

EAC

EAC

ITALIANO (ISTRUZIONI ORIGINALI)

IT

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

I	CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE	6
II	PRERISCALDAMENTO	6
III	UMIDIFICAZIONE E VAPORE	6

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

I	PANNELLO COMANDI FORNO TOUCH 7"/10"	8
	<u>BARRA TITOLO</u>	8
	» AREA TITOLO	8
	» AREA FILTRI	9
	<u>BARRA INFORMATIVA LATERALE</u>	10
	<u>BARRA COMANDI</u>	11
	» AREA ICONE DI STATO	11
	» AREA PULSANTI DI COMANDO	12
	» SPEGNIMENTO / ACCENSIONE LUCI	13
	» AVVIO / INTERRUZIONE DI UN'OPERAZIONE	13
II	SCHERMATA HOME	14
III	COTTURA DIRETTA	15
	<u>EFFETTUARE UNA COTTURA DIRETTA</u>	16
	» PRE-RISCALDAMENTO	16
	» TIPI DI COTTURA	17
	» MODALITÀ DI COTTURA	19
	<u>PARAMETRI DI COTTURA</u>	20
	» IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI DI COTTURA	21
	<u>PROGRAMMARE UNO O PIÙ TIMER E/O L'ALLARME DELLA SONDA AL CUORE</u>	22
IV	RICETTARI	26
	<u>CREARE UN NUOVO RICETTARIO</u>	27
	<u>ALTRI RICETTARI PREDEFINITI</u>	28
	<u>MODIFICARE O ELIMINARE UN RICETTARIO</u>	29
	<u>GESTIONE RICETTE</u>	30
	<u>SELEZIONARE UNA RICETTA E AVVIARLA IN COTTURA</u>	32
	<u>UTILIZZARE I FILTRI</u>	33
	<u>OPERAZIONI DI MODIFICA MASSIVA</u>	34
	<u>CREARE UNA NUOVA RICETTA</u>	36
	» CREARE UNA NUOVA RICETTA DAL RICETTARIO	36
	» SALVARE UN PROGRAMMA DI COTTURA DALLA SCHERMATA DI COTTURA MANUALE	37
	<u>MODIFICARE UNA NUOVA RICETTA</u>	38
	» MODIFICARE UNA RICETTA DIRETTAMENTE DAL RICETTARIO	38
	» MODIFICARE UNA RICETTA DOPO AVERLA CARICATA NELLA SCHERMATA DI COTTURA EVO	39
	» CANCELLAZIONE DI UNA RICETTA	40

» SALVATAGGIO/CARICAMENTO DELLE RICETTE SU DISPOSITIVO DI MEMORIA USB	40
<u>UTILIZZO MULTI-UTENTE</u>	41
» MODALITÀ SEMPLICE	41
» MODALITÀ ORGANIZZAZIONE VERTICALE	41
» MODALITÀ ORGANIZZAZIONE ORIZZONTALE	41
» LOGIN E LOG OUT	43
<u>GALLERIA DELLE IMMAGINI</u>	44
» AGGIUNGERE IMMAGINI DA UN DISPOSITIVO DI ARCHIVIAZIONE USB	44
» ELIMINARE DELLE IMMAGINI	45
V LAVAGGIO	46
<u>NOTE GENERALI DI SICUREZZA E UTILIZZO</u>	46
<u>SCHERMATA LAVAGGIO</u>	47
<u>AVVIO DI UN LAVAGGIO</u>	48
<u>PIANIFICAZIONE DI UN LAVAGGIO</u>	50
<u>DISABILITARE IL LAVAGGIO PIANIFICATO</u>	52
<u>CONSUMO DEI DETERGENTI E DELL'ADDOLCITORE</u>	53
<u>SOSTITUZIONE E RIEMPIMENTO DEI CONSUMABILI, AZZERAMENTO DEI CONTATORI</u>	55
VI COTTURA EVO	57
<u>EFFETTUARE UNA COTTURA EVO</u>	58
» PRE-RISCALDAMENTO	58
» TIPI DI COTTURA	59
<u>PARAMETRI DI COTTURA</u>	62
» IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI DI COTTURA	63
» IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI DI FASI PREIMPOSTATE	64
» AGGIUNGERE/ELIMINARE FASI DI COTTURA	65
<u>AVVIARE UNA COTTURA</u>	66
<u>PARTENZA PIANIFICATA</u>	69
VII RAFFREDDAMENTO RAPIDO	70
<u>AVVIARE UN RAFFREDDAMENTO RAPIDO</u>	71
VIII MY EXPLORA	74
<u>STORICO ATTIVITÀ</u>	75
<u>AUTILIZZO DEI FILTRI DELLA SCHERMATA STORICO ATTIVITÀ</u>	76
<u>DETTAGLI DI UNA ATTIVITÀ</u>	78
<u>DIAGNOSTICA</u>	79
<u>CONSUMI</u>	80
<u>HACCP</u>	81
<u>IMPOSTAZIONI</u>	83
» INSERIMENTO DATA E ORA	84
» AGGIORNAMENTO SOFTWARE	85
» CONNESSIONE AD UNA RETE E AD INTERNET	87
» DISCONNESSIONE DA UNA RETE	89

<u>GESTIONE UTENTI</u>	90
» MODIFICA PASSWORD DI UN UTENTE	91
» CREARE UN NUOVO UTENTE	91
» ELIMINAZIONE DI UN UTENTE	92
» RECUPERO DI UN UTENTE ELIMINATO	92

PAGINA LASCIATA INTENZIONALMENTE BIANCA

I. CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

Nel caso di cotture di cibi particolarmente grassi, come arrostiti o pollame, utilizzando griglie, è consigliabile inserire un contenitore sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi che cadranno durante la cottura.

Nel caso di cotture di alimenti con contenitori pieni o riempiti di liquidi, prestare particolare attenzione all'eventuale fuoriuscita degli stessi, sia durante la cottura che durante l'estrazione dei contenitori dal forno. Nel caso di dispositivi posizionati sopra lievitori, tavoli in acciaio inox o altri forni, è sconsigliato utilizzare ripiani più alti rispetto a quello in cui l'utente può vedere all'interno del contenitore a causa del pericolo di ustioni.

Pulire sempre gli accessori prima del loro utilizzo.

Se durante la cottura si rendono necessari interventi sul contenuto di teglie e griglie, occorre lasciare la porta aperta il più breve tempo possibile, per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.



ATTENZIONE: è consigliabile aprire la porta in due tempi: per 4-5 secondi tenere la porta semiaperta (3-4 cm / 1.2-1.6"), poi aprire completamente. Questo serve ad evitare che l'eventuale vapore e calore nel forno arrechino fastidio o provochino scottature.

II. PRERISCALDAMENTO

Per annullare gli effetti della perdita di calore dovuti all'apertura della porta nell'inserimento dei cibi nel forno è consigliato un preriscaldamento superiore alla temperatura prevista per la cottura.

Nel caso di cotture con contenitori sottovuoto (per esempio sacchetti per sottovuoto) non preriscaldare il forno al di sopra della temperatura massima oltre la quale avviene il deterioramento del materiale che compone il contenitore.

Utilizzare solo contenitori adatti al processo di cottura desiderato.

Un contenitore non adeguato potrebbe contaminare il cibo o alterare la qualità del prodotto cucinato.

III. UMIDIFICAZIONE E VAPORE

La presenza di vapore o umidità è indicata per cuocere più delicatamente diversi tipi di alimenti. Inoltre è indicato per scongelare rapidamente, per scaldare i cibi senza seccarli o indurirli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale. La combinazione della funzione umidificazione con quella tradizionale consente flessibilità d'uso con risparmio di energia e tempo, mantenendo inalterate le qualità nutritive e il sapore degli alimenti.

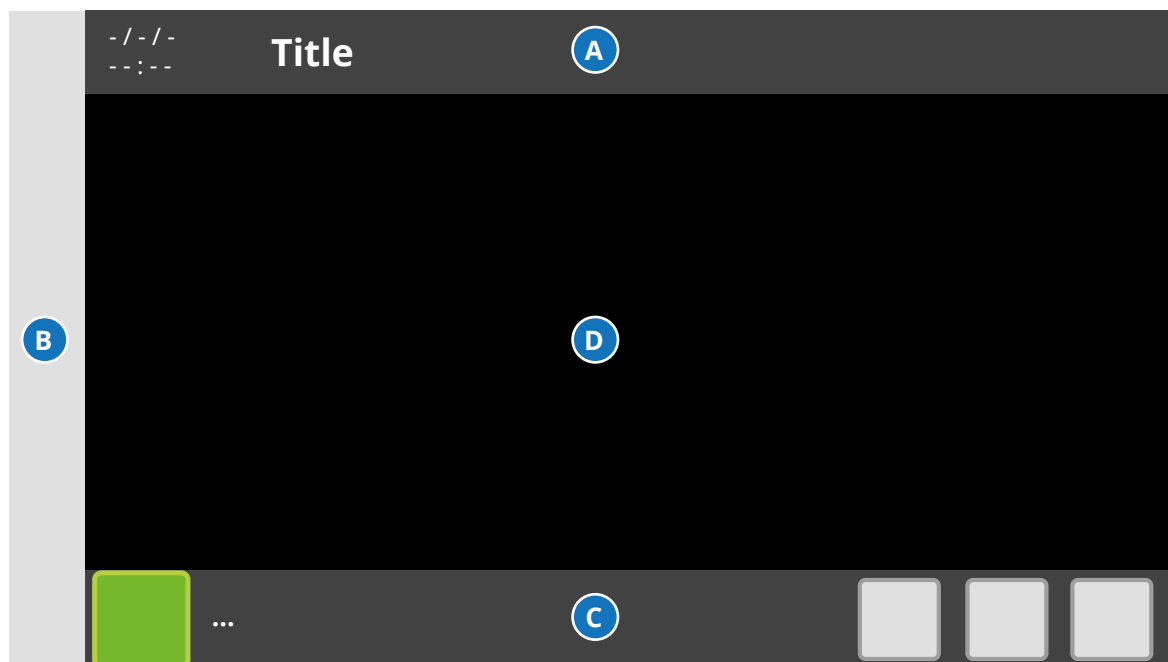
Si considera cottura a vapore quando la camera di cottura è completamente, o quasi, piena di vapore, quindi si dice che la camera di cottura è in saturazione di vapore. Situazioni diverse, ovvero cotture con presenza di vapore ma in cui la camera non è satura di vapore, si definiscono cotture con umidificazione.

In genere, le cotture a vapore si eseguono tra gli 80°C (176°F) e i 120°C (248°F). È ovviamente possibile eseguire cotture a vapore al di fuori di questo intervallo di temperatura.



ATTENZIONE: si consiglia di non eseguire cotture a vapore sopra i 140°C (284°F), al superamento di questa temperatura il dispositivo di cottura imposta automaticamente un limitatore di sicurezza per l'immissione di vapore (si veda la sezione "Cottura manuale" per ulteriori informazioni).

I. PANNELLO COMANDI FORNO TOUCH 7"/10"



Il pannello di comando del forno è diviso in 4 sezioni principali:

- A** Barra del titolo.
- B** Barra laterale informativa (o semplicemente barra laterale).
- C** Barra dei comandi.
- D** Schermata corrente.

A **BARRA DEL TITOLO**

» AREA TITOLO



- a** **A sinistra la barra del titolo riporta sempre in evidenza:**
 - Data e ora, impostabili dalle impostazioni del sistema (si veda la sezione "Inserimento data e ora" per ulteriori informazioni).
 - Nome del menu o della schermata attiva.

» AREA FILTRI

La barra del titolo può cambiare a seconda della schermata in cui ci si trova:



b

b Barra del titolo per la schermata Ricettario (si veda la sezione "Ricettario" per ulteriori informazioni)



Categoria:

Consente di ridurre il numero di ricette visualizzate selezionando le ricette appartenenti ad una categoria tra: primi, carni, pesci, contorni, dessert e panificati. Questo filtro, quando premuto, visualizza un menu a tendina dove ogni categoria è accompagnata dalla relativa icona di riconoscimento. La categoria "all" serve per togliere l'effetto del filtro. Quando il filtro è attivato la barra del titolo mostrerà l'icona della categoria scelta. Nella schermata ricettari le categorie selezionabili sono: preimpostato, personale, stagionale o etnico.



Seleziona preferiti:

Permette di vedere solo i ricettari o le ricette contrassegnate come preferite. Quando il filtro è attivato l'icona dei preferiti si colora di bianco.



Cronologia:

Ordina le ricette in ordine cronologico di esecuzione in cottura. Le ricette sono ordinate da quella lanciata in cottura più recentemente, in alto a sinistra, a quella meno recente, in basso a destra. Le ricette mai lanciate in cottura non vengono visualizzate. Quando il filtro è attivato l'icona della cronologia si colora di bianco. Utilizzato nella schermata ricettari ordina i ricettari in ordine di creazione mettendo i più recenti in alto a sinistra.



Ordinamento alfabetico:

È possibile scegliere di ordinare i ricettari o le ricette dalla A alla Z o viceversa. L'icona del filtro cambia a seconda del tipo di ordinamento selezionato: ordine alfabetico crescente vede la A posizionata sopra la Z, ordine alfabetico decrescente il contrario.



Campo di ricerca:

Consente di cercare un ricettario o una ricetta digitando il nome o parte del nome.



Pulsante di login/logout:

Consente di autenticarsi per la gestione personalizzata dei ricettari.



C Barra del titolo per la schermata Storico Attività (si veda la sezione "Storico Attività" per ulteriori informazioni)



Selezione giornaliera:

consente di selezionare le operazioni e le cotture eseguite nella giornata odierna.



Selezione settimanale:

consente di selezionare le operazioni e le cotture eseguite nell'arco degli ultimi sette giorni.



Selezione tramite calendario:

consente di selezionare le operazioni e le cotture eseguite da una certa data ad un'altra, specificate entrambe tramite un calendario.

B BARRA INFORMATIVA LATERALE

Presenta icone informative e di utilità generale. La barra informativa laterale (o semplicemente barra laterale) può visualizzare le seguenti icone:

Nota: per la connessione ad una rete e ad internet far riferimento alla sezione "Connessione ad una rete e ad internet" per ulteriori informazioni.



Dispositivo connesso ad internet via connessione wifi.



Dispositivo connesso ad internet tramite cavo di rete.



Dispositivo connesso ad una rete wifi ma senza accesso ad internet disponibile.



Dispositivo connesso ad una rete tramite cavo ma senza accesso ad internet disponibile.



Connessione ad una rete non disponibile.



Presenza di un aggiornamento software da eseguire
(si veda la sezione "Aggiornamento software" per ulteriori informazioni).



Indietro:

questa icona è anche un pulsante che se premuto permette di tornare alla schermata precedente.

Nota: non è mai visualizzato nella schermata Home.



Modalità demo:

modalità utilizzata per fini dimostrativi e didattici. Se questa modalità è attiva il forno non accende gli elementi riscaldanti durante la cottura. Contattare il servizio clienti per ulteriori informazioni.

C BARRA DEI COMANDI



a » AREA ICONE DI STATO

A sinistra la barra dei comandi riporta sempre in evidenza lo stato del forno

indicato da un'icona e la relativa descrizione. Indipendentemente dalla schermata in cui ci si trova, se preme l'icona di stato porta alla sezione relativa.

Il dispositivo può presentare le seguenti icone di stato:



Stand by:

il dispositivo è acceso e in attesa di comandi da parte dell'utente.



Cottura:

il dispositivo sta eseguendo una cottura.



Partenza pianificata:

è stata impostata una partenza pianificata (si veda la sezione "Partenza pianificata" per ulteriori informazioni).



Lavaggio:

il dispositivo sta eseguendo un lavaggio (si veda la sezione "Lavaggio" per ulteriori informazioni).



Raffreddamento rapido:

il dispositivo sta eseguendo un raffreddamento rapido (si veda la sezione "Raffreddamento rapido" per ulteriori informazioni).



Aggiornamento:

il dispositivo sta eseguendo un aggiornamento software (si veda la sezione "Aggiornamento software" per ulteriori informazioni).



Errore:

è avvenuto un errore o un problema tecnico che non permette il funzionamento del dispositivo (si veda la sezione "Diagnostica" per ulteriori informazioni).



Service:

è attivata la modalità diagnostica e manutenzione riservata al personale tecnico che esegue manutenzione e controlli sul dispositivo.

ATTENZIONE: se il dispositivo visualizza l'icona di stato "Service" in mancanza di personale tecnico qualificato a supervisionare l'attività di manutenzione e controllo, spegnere il dispositivo mediante l'interruttore I/O (che si trova in prossimità della maniglia, vicino al pannello di controllo o sul retro del forno) o l'interruttore a parete e contattare il servizio tecnico.

Warning:

è avvenuto un errore o un problema tecnico che non comporta il blocco del dispositivo ma il risultato di cottura potrebbe non essere ottimale, l'icona di stato di warning associa all'icona di stato dell'operazione in atto il segnale triangolare di pericolo (si veda la sezione "Diagnostica" per ulteriori informazioni).



Porta aperta:

il dispositivo rileva che la porta è aperta. Lo sfondo di questa icona di stato riporta un colore diverso a seconda dell'operazione che il dispositivo stava svolgendo quando è stata rilevata l'apertura della porta.



b » AREA PULSANTI DI COMANDO

A destra la barra dei comandi visualizza differenti pulsanti per il comando del forno.
Il dispositivo può presentare i seguenti pulsanti di comando:



Avvio di un'operazione (cottura, lavaggio, ecc.)
(si veda la sezione "Avvio/interruzione di un'operazione" per ulteriori informazioni).



Non è possibile avviare l'operazione selezionata
(si veda la sezione "Avvio/interruzione di un'operazione" per ulteriori informazioni).



Interruzione di un'operazione (cottura, lavaggio, ecc.)
(si veda la sezione "Avvio/interruzione di un'operazione" per ulteriori informazioni).



Non è possibile interrompere l'operazione in corso
(si veda la sezione "Avvio/interruzione di un'operazione" per ulteriori informazioni).



Conferma inserimento o modifica dei parametri (valori di parametri di cottura, parametri di configurazione, ecc.).



Non è possibile confermare l'inserimento dei parametri
(si veda la sezione "Creare una nuova ricetta" per ulteriori informazioni).



Annulla inserimento o modifica dei parametri (valori di parametri di cottura, parametri di configurazione, ecc.).



Spegnimento/accensione delle luci
(si veda la sezione "Spegnimento/accensione luci" per ulteriori informazioni).



Salvataggio del programma di cottura nel ricettario
(si veda la sezione "Ricettario" per ulteriori informazioni).



Caricamento della ricetta selezionata nella schermata di cottura
(si veda la sezione "Ricettario" per ulteriori informazioni).



Non è possibile caricare la ricetta selezionata nella schermata di cottura
(si veda la sezione "Ricettario" per ulteriori informazioni).



Eliminazione di un programma di cottura o di una ricetta
(si veda la sezione "Ricettario" per ulteriori informazioni).



Ingresso nella schermata multitimer
(si veda la sezione "Multitimer" per ulteriori informazioni).



Avvio umidificazione manuale durante una cottura
(si veda la sezione "Avviare una cottura" per ulteriori informazioni).



Ingresso nella schermata HACCP
(si veda la sezione "HACCP" per ulteriori informazioni).



Creazione di una nuova ricetta
(si veda la sezione "Ricettario" per ulteriori informazioni).



Carica dati da o in un dispositivo di archiviazione USB (per esempio una chiavetta USB), questo pulsante è visibile in diverse schermate: ricettario, HACCP, galleria, ecc.



Ingresso nella schermata Galleria
(si veda la sezione "Ricettario" per ulteriori informazioni).



Modifica di una ricetta esistente
(si veda la sezione "Ricettario" per ulteriori informazioni).



Ingresso nella schermata Lavaggio pianificato
(si veda la sezione "Lavaggio" per ulteriori informazioni).



Ritorno alla visualizzazione dello stato di cottura
(si veda la sezione "Multitimer" per ulteriori informazioni).



Ingresso nella schermata Service, riservata al personale tecnico
(si veda la sezione "Diagnostica" per ulteriori informazioni).



Connessione a una rete wifi o via lan
(si veda la sezione "Connessione ad una rete e ad internet" per ulteriori informazioni).



Disconnessione da una rete wifi o lan
(si veda la sezione "Connessione ad una rete e ad internet" per ulteriori informazioni).

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE



Ingresso nella schermata di modifica del ricettario
(si veda la sezione "Modificare o eliminare un ricettario" per ulteriori informazioni).



Pulsante di selezione multipla
(si veda la sezione "Operazioni di modifica massiva" per ulteriori informazioni).



Spostamento di una selezione
(si veda la sezione "Operazioni di modifica massiva" per ulteriori informazioni).



Copia di una selezione
(si veda la sezione "Operazioni di modifica massiva" per ulteriori informazioni).

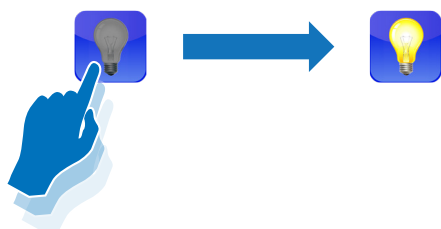


Impostazione dei permessi di accesso al ricettario
(si veda la sezione "Utilizzo multiutente" per ulteriori informazioni).



Accesso all'elenco degli utenti eliminati
(si veda la sezione "Gestione utenti" per ulteriori informazioni).

» SPEGNIMENTO/ACCENSIONE LUCI

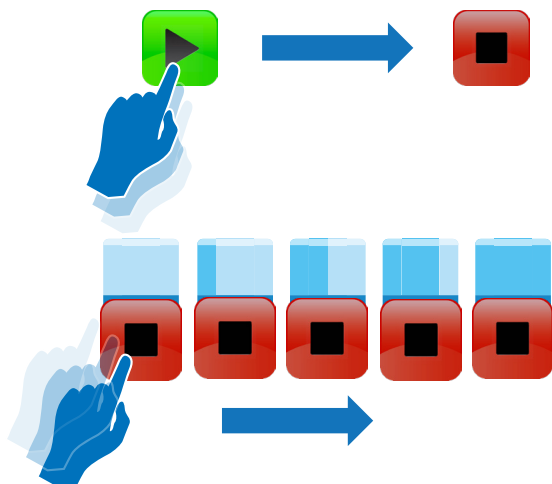


Il pulsante "accensione/spegnimento luci" serve per accendere e spegnere le luci. Se le luci sono accese, il pulsante presenta l'immagine di una lampadina illuminata. Altrimenti la lampadina riprodotta sul pulsante appare spenta.



ATTENZIONE: durante il lavaggio il dispositivo spegnerà automaticamente le luci all'inizio del programma di lavaggio. Non accendere le luci durante il lavaggio, se non in caso di assoluta necessità.

» AVVIO/INTERRUZIONE DI UN'OPERAZIONE



Le operazioni di cottura, lavaggio e raffreddamento rapido sono avviabili tramite il pulsante "Avvio". Una volta avviata un'operazione il pulsante "Avvio" viene sostituito dal pulsante "Stop".

Il dispositivo è fornito di un sistema anti interruzione involontaria, per cui per bloccare un'operazione è necessario tenere premuto il pulsante "Stop" finché non è completamente riempita la barra sovrastante.

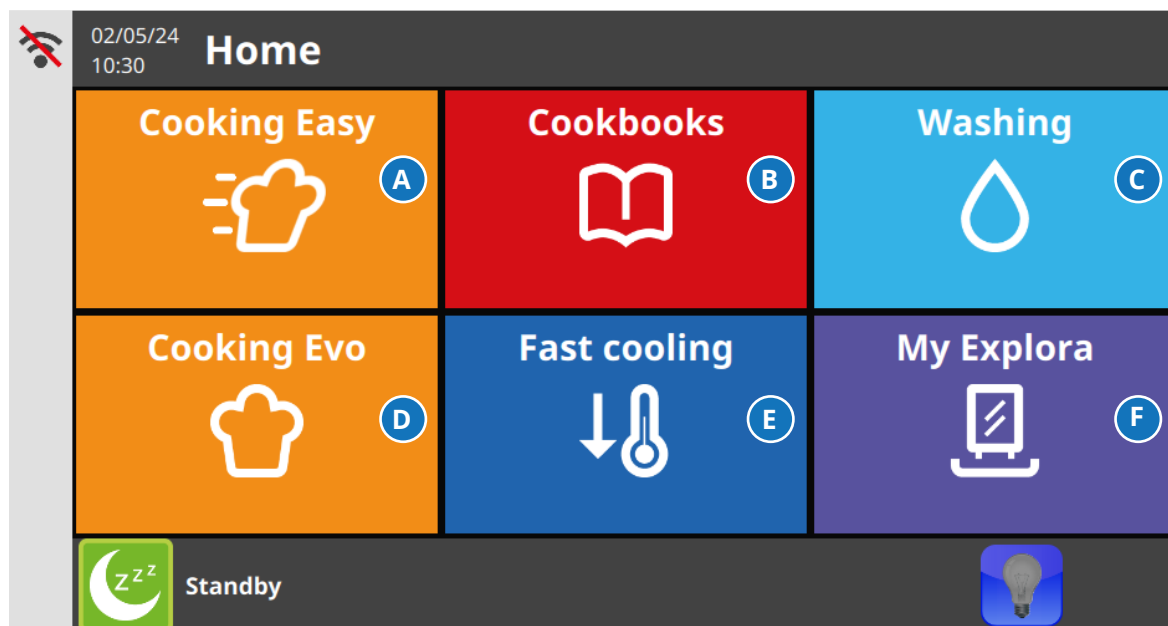


È possibile che il pulsante "Avvio" risulti disabilitato (sia visualizzata una barra rossa sopra). Questo accade se non è possibile avviare un'operazione in completa sicurezza per l'utilizzatore e il dispositivo, per esempio può avvenire in seguito alla generazione di un errore (tipo un lavaggio non portato a termine che disabilita la possibilità di eseguire una cottura a causa della presenza di solventi in camera) o l'esecuzione di operazioni critiche (come l'aggiornamento del software).



Analogamente può risultare disabilitato il pulsante di "Stop" nel caso in cui l'interruzione dell'operazione possa compromettere il funzionamento del dispositivo, ma l'esecuzione della stessa sia completamente sicura per l'utilizzatore. Per esempio, non è possibile interrompere un aggiornamento software o la scrittura su un dispositivo di archiviazione USB per salvaguardare il corretto funzionamento dei dispositivi. L'interruzione avverrà effettivamente al rilascio del pulsante di "Stop".

II. SCHERMATA HOME



All'accensione del dispositivo di cottura, tramite l'apposito interruttore posto sul lato, compare la schermata Home.

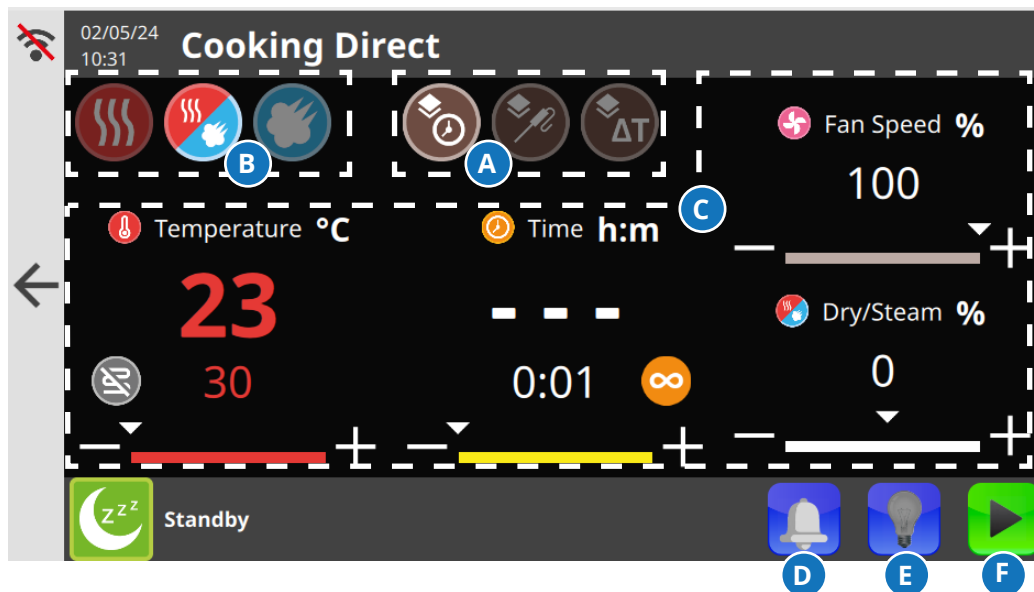
- A** Pulsante per accedere alla cottura diretta
(si veda la sezione "Cottura diretta" per ulteriori informazioni)
- B** Pulsante per accedere al Multi-ricettario
(si veda la sezione "Ricettari" per ulteriori informazioni)
- C** Pulsante per accedere al lavaggio
(si veda la sezione "Lavaggio" per ulteriori informazioni).
- D** Pulsante per accedere alla cottura evo
(si veda la sezione "Cottura Evo" per ulteriori informazioni)
- E** Pulsante per accedere al raffreddamento rapido
(si veda la sezione "Raffreddamento rapido" per ulteriori informazioni)
- F** Pulsante per accedere al menu "Il mio Explora", dove sono presenti funzionalità avanzate e le impostazioni del dispositivo di cottura
(si veda la sezione "Il mio Explora" per ulteriori informazioni)

III. COTTURA DIRETTA

Cooking Easy



Questa schermata permette di effettuare un processo di cottura diretta "easy", per il quale l'utilizzatore deve scegliere e impostare ad ogni utilizzo, tipologia, modalità e parametri di cottura, in modo assimilabile a quello di un forno comune.



- A** Area per la scelta del tipo di cottura
(si veda la sezione "Effettuare una cottura diretta" per ulteriori informazioni)
- B** Area per la scelta della modalità di cottura
(si veda la sezione "Effettuare una cottura diretta" per ulteriori informazioni)
- C** Area per l'impostazione dei parametri di cottura
(si veda la sezione "Effettuare una cottura diretta" per ulteriori informazioni)
- D** Pulsante per accedere alla funzione multitimer
(si veda la sezione "Programmare uno o più timer e/o l'allarme della sonda al cuore" per ulteriori informazioni)
- E** Pulsante accensione/spegnimento luci
(si veda la sezione "Spegnimento/accensione della luci" per ulteriori informazioni)
- F** Pulsante avvio programma di cottura
(si veda la sezione "Avvio/blocco di un'operazione" per ulteriori informazioni)

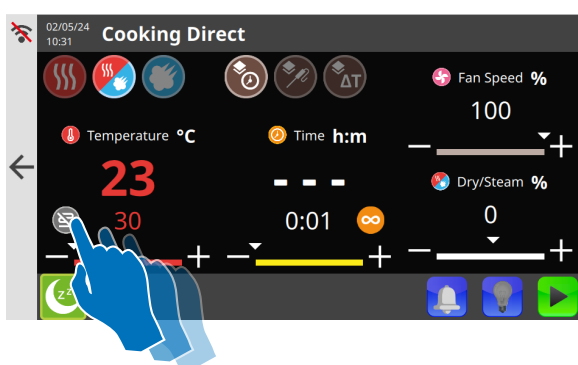
EFFETTUARE UNA COTTURA DIRETTA

» PRE-RISCALDAMENTO




Il preriscaldamento è facoltativo ma è consigliato per ottenere risultati di cottura migliori (tranne per cotture particolari che devono iniziare "a freddo"). Il preriscaldamento va effettuato a forno VUOTO: raggiunta la temperatura di preriscaldamento il forno emette un segnale acustico e sarà visualizzata una finestra per indicare che è il momento di infornare le pietanze; alla chiusura della porta avrà inizio la cottura secondo i parametri impostati.

1



1 Impostare il preriscaldamento.

2 È possibile impostare il preriscaldamento in base alla quantità di alimenti che si intende cuocere. Premere il pulsante  in successione, fino alla comparsa della impostazione desiderata:

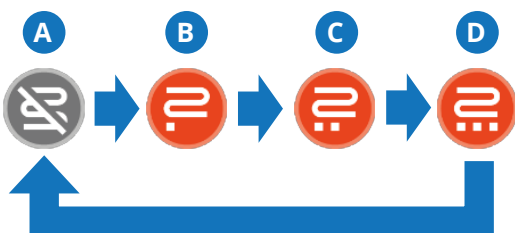
A Nessun preriscaldamento.

B Carico minimo.

C Carico medio.

D Pieno carico.

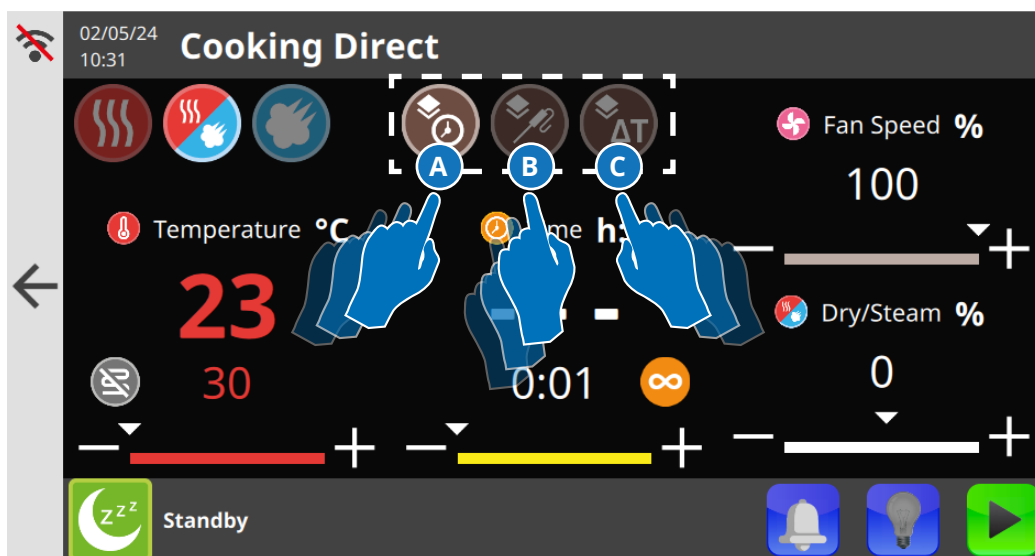
2



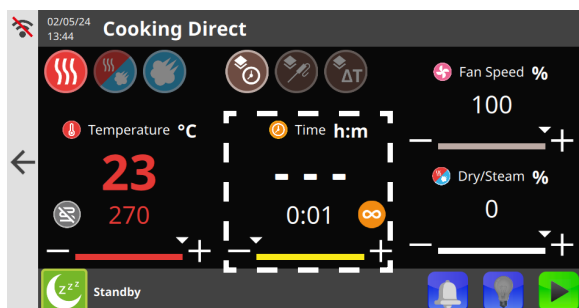
NOTA: Per le cotture in Delta T (si veda la sessione "Tipi di cottura") si sconsiglia l'utilizzo del preriscaldamento.

NOTA: Nel caso in cui si selezioni un programma di preriscaldamento in base alla quantità di alimenti che si intende cuocere, il dispositivo applicherà autonomamente il miglior programma di preriscaldamento analizzando il programma di cottura che si desidera applicare e modificando la temperatura.'

» TIPI DI COTTURA

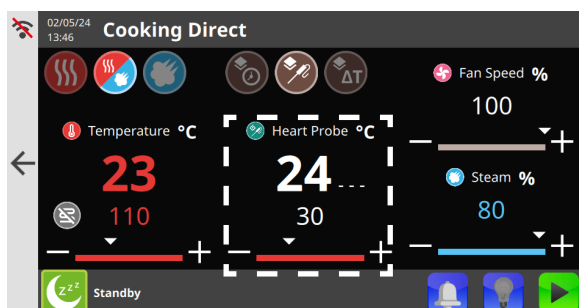


Scegliere se impostare la cottura:



A **Cottura a tempo:**

la cottura termina automaticamente allo scadere del tempo impostato.



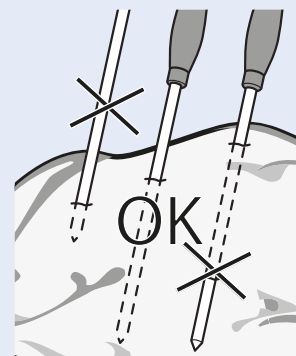
B **Cottura con sonda al cuore:**

la cottura termina automaticamente quando la temperatura interna dell'alimento, misurata dalla sonda, raggiunge il valore impostato.



La sonda cuore, durante tutta la cottura, misura la temperatura al "cuore" del cibo, cioè al suo punto più interno. Il punto di maggiore precisione di misura è situato sulla punta della sonda. La punta della sonda cuore va inserita in profondità nel cibo da cuocere, fino ad arrivare al punto più interno dell'alimento, senza fuoriuscire.

Prestare **ATTENZIONE** a non infilarla in punti molto grassi e vicino alle ossa, la temperatura in queste zone potrebbe non rispecchiare correttamente quella al cuore del prodotto. Se gli alimenti sono di ridotto spessore, inserire la sonda parallelamente al piano di appoggio.



NOTA: nel caso di utilizzo di sonde cuore multipunto, il dispositivo considererà come temperatura interna dell'alimento quella del punto più freddo.



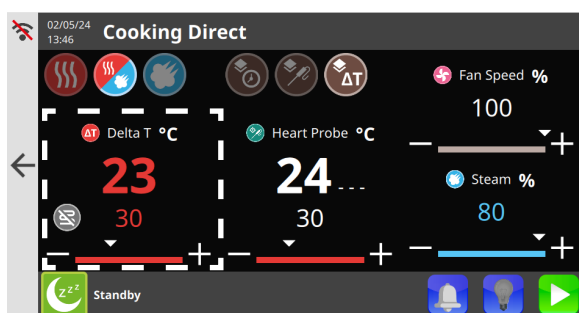
ATTENZIONE: è possibile tenere la sonda cuore interna al dispositivo durante il preriscaldamento o cotture a tempo. Se, durante una cottura con sonda cuore, la temperatura misurata sarà superiore al massimo valore misurabile dalla sonda (180°C / 356°F), per esempio per effetto del preriscaldamento, il dispositivo non visualizzerà alcuna temperatura. In questa evenienza, il dispositivo attenderà alcuni minuti per verificare che la sonda si riporti entro l'intervallo di temperatura accettabile, trascorso questo periodo di tempo visualizzerà un segnale di warning.



NOTA: la cottura a sonda cuore termina solo quando la temperatura impostata è raggiunta per riscaldamento e non per raffreddamento.



ATTENZIONE: al termine della cottura, prestare **ATTENZIONE** a togliere la sonda cuore prima di estrarre la teglia dal forno. La punta della sonda cuore è molto appuntita e, dopo la cottura, raggiunge temperature elevate!



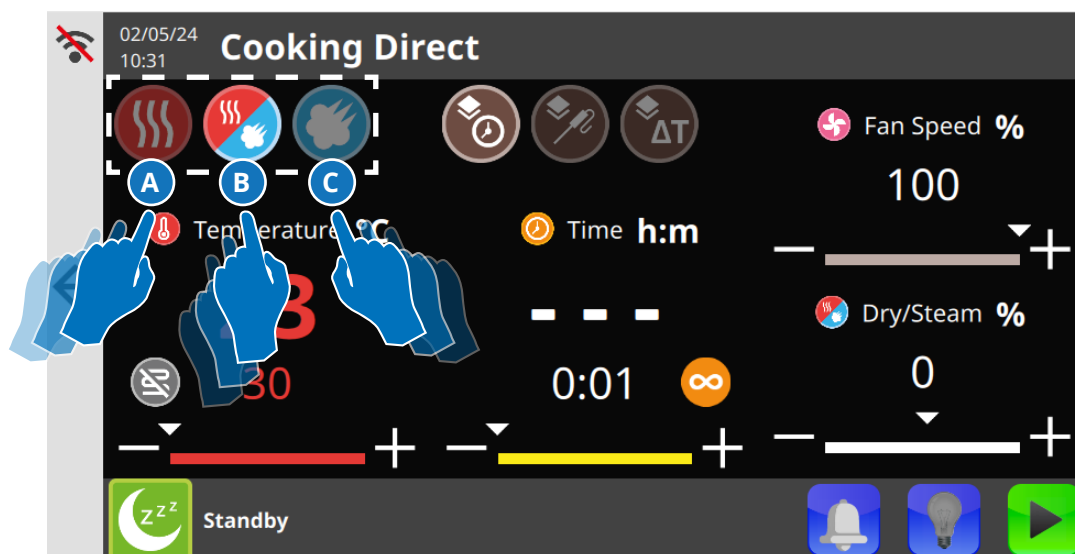
Cottura con Delta T:

la cottura termina automaticamente quando la temperatura interna dell'alimento, misurata dalla sonda, raggiunge il valore impostato. A differenza della cottura con sonda cuore, in questa modalità viene tenuta costante la differenza di temperatura tra sonda cuore e camera di cottura, differenza rappresentata dal parametro delta T.



Le cotture in modalità Delta T si addicono particolarmente per la cottura di arrostiti di medie/grandi dimensioni. Questo tipo di cottura viene effettuata mantenendo una temperatura in camera più bassa delle cotture tradizionali e con tempi più lunghi aumentando quindi la tenerezza del prodotto finale e diminuendo allo stesso tempo la perdita di peso dell'alimento.

» MODALITA' DI COTTURA



Scegliere se impostare la cottura:

A Cottura in modalità a secco:

la cottura è effettuata senza iniezioni automatiche di vapore.
Sarà possibile comunque iniettare vapore in modo manuale quando e se richiesto.

B Cottura in modalità mista:

la cottura può avvenire sia a secco che con attivazione dell'iniezione automatica di vapore.
Sarà possibile comunque iniettare vapore in modo manuale quando e se richiesto.

C Cottura in modalità a vapore:

la cottura avviene sempre con attivazione automatica di vapore con range selezionabile.
Sarà possibile comunque iniettare vapore in modo manuale quando e se richiesto.

PARAMETRI DI COTTURA

In base al tipo (a tempo, sonda al cuore o Delta T) e alla modalità (a secco, mista o a vapore) di cottura scelti, si presenteranno diversi parametri da impostare.



TEMPERATURA/PRERISCALDAMENTO:

rappresenta la temperatura desiderata nella camera di cottura. Consente un valore minimo di 30°C (86°F) e un valore massimo di 260°C (500°F). Permette incrementi e decrementi di un singolo grado alla volta.



DURATA COTTURA:


rappresenta la durata della cottura, in "ore:minuti". Consente un valore minimo di 1 minuto e un valore massimo di 24 ore. Permette incrementi e decrementi di un singolo minuto. Se si preme il pulsante infinito, si seleziona la cottura con durata infinita. In questa modalità la cottura continua finché l'utente non la interrompe.


(si veda la sezione "Avvio/blocco di un'operazione" per ulteriori informazioni)



SECCO/VAPORE:

permette di regolare l'apertura del camino, valori negativi, o l'immissione di acqua per la generazione di vapore, valori positivi. Quando si immette acqua il camino viene automaticamente chiuso.

Se si seleziona un valore negativo, per espellere umidità dal dispositivo durante la cottura, l'icona del parametro si modificherà indicando che si sta cucinando a secco .

Viceversa, se si imposta un valore positivo immettendo acqua per cucinare con presenza di umidità o a vapore, l'icona del parametro si modificherà indicando che si sta cucinando a vapore .

I valori del parametri rappresentano la percentuale relativa alla massima capacità del dispositivo di evacuare il vapore, per valori negativi, e la percentuale relativa alla massima capacità del dispositivo di generare vapore, per valori positivi. Permette incrementi e decrementi di dieci punti percentuali alla volta. Se la cottura è impostata in modalità "a secco", la regolazione dei valori positivi vapore sarà automaticamente disabilitata. Se la cottura è impostata in modalità "mista", non si potrà impostare un valore positivo superiore al 90%.



VELOCITÀ VENTOLE

permette la regolazione della velocità dell'aria in percentuale rispetto alla velocità massima raggiungibile dal dispositivo. Consente incrementi e decrementi di dieci punti percentuali alla volta con un valore minimo del 30%.



SONDA CUORE:

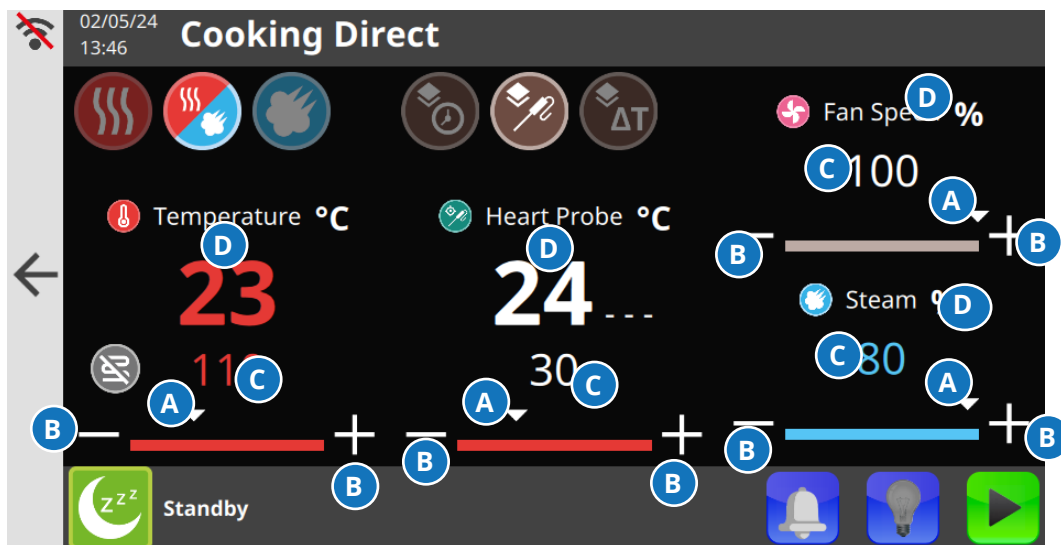
rappresenta la temperatura che si vuole raggiungere la sonda al cuore perché la cottura termini, in una cottura sonda cuore o in una cottura delta T. Permette di impostare il valore in un intervallo da -10°C (14°F) a 120°C (248°F). Consente incrementi e decrementi di un singolo grado alla volta.



DELTA T:

permette di impostare l'intervallo di temperatura che si vuole mantenere tra il valore misurato dalla sonda cuore e la temperatura della camera di cottura, per una cottura delta T. permette di impostare il valore di differenza in un intervallo che va da 5°C a 80°C. Consente incrementi e decrementi di un singolo grado alla volta.

» IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI DI COTTURA

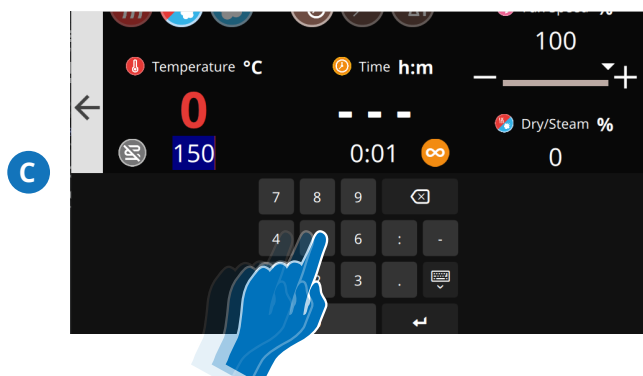


È sempre possibile impostare i parametri in 3 modi:



A Trascinare con un dito il cursore sopra alla barra verso destra, per aumentare il valore, o verso sinistra, per diminuire il valore.

B Utilizzare i pulsanti \oplus , per incrementare il valore, o \ominus , per decrementarlo.



C Cliccare sul valore per attivare il tastierino numerico e digitare il valore desiderato. Premere invio sul tastierino per confermare la conclusione della digitazione.

D Mostra icona e nome del parametro con eventuale valore misurato o precedentemente impostato, nel momento dell'inserimento.



NOTA: se durante una cottura si modifica un parametro e non si preme uno tra il pulsante conferma e il pulsante annullare, dopo alcuni secondi il dispositivo considera confermato il nuovo valore e recepisce la modifica.

NOTA: se con il tastierino si digita un valore troppo alto o troppo basso per il parametro, o una sequenza di simboli che non rappresenta un valore accettabile, quando si preme invio sul tastierino per confermare la conclusione della digitazione, il sistema automaticamente inserirà un valore accettabile per il parametro.

VII. MULTI-TIMER



La schermata multi-timer consente di impostare una serie di sveglie, denominate timer, e allarmi da utilizzare durante le operazioni di cottura. È possibile impostare un timer per teglia e un allarme sulla sonda al cuore.

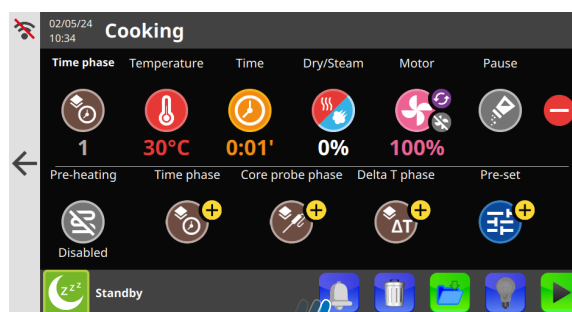
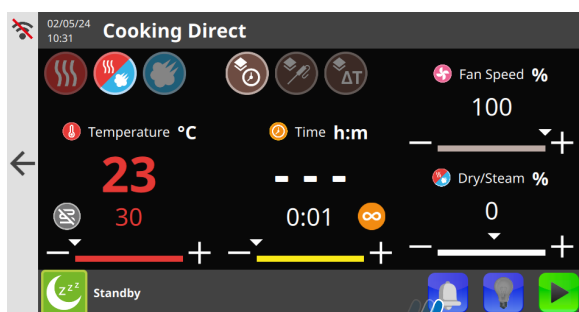
Il numero di timer dipende quindi dal numero di teglie del dispositivo di cottura, eccezione per i dispositivi con 16 e 20 teglie in cui i timer sono limitati a 10. I timer si avviano automaticamente con l'avvio della cottura e si bloccano se viene sospesa l'operazione di cottura.

È possibile programmare un timer con scadenza oltre la durata della cottura, in tal caso il timer si bloccherà al termine della cottura e ripartirà se viene avviata una nuova cottura.

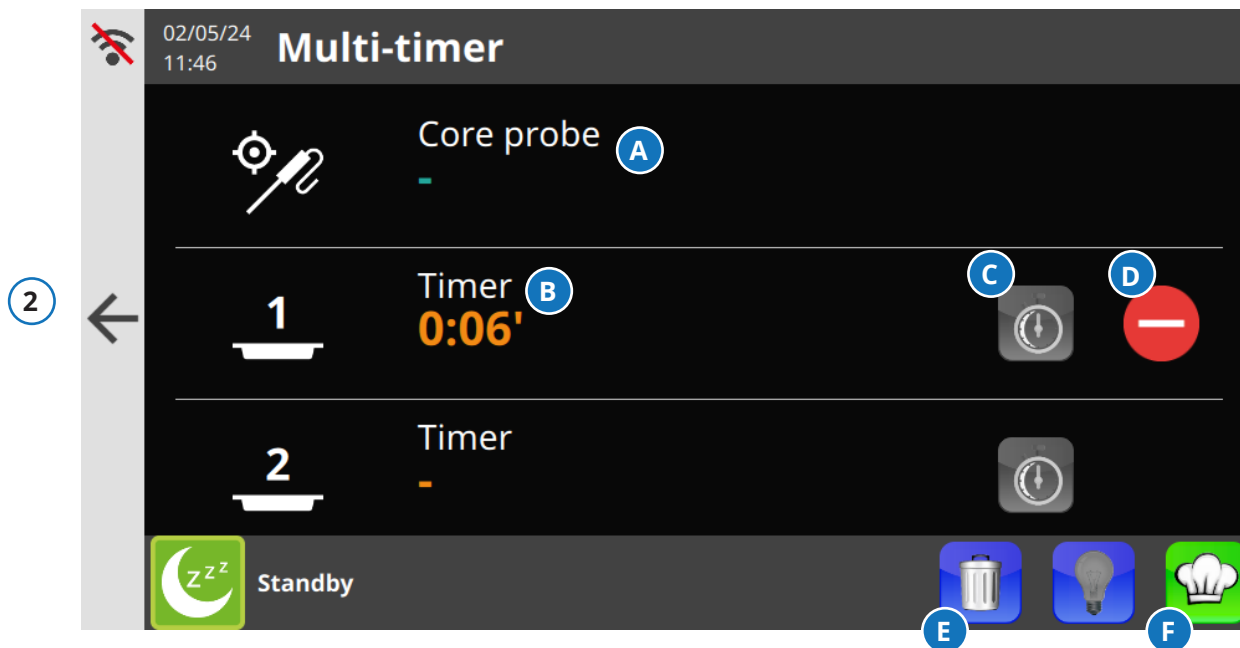


NOTA: L'utilizzo più comune del sistema multi-timer è con programmi di cottura con fase a tempo e durata infinita (si veda la sezione "Effettuare una cottura manuale" per ulteriori informazioni), in cui i timer tengono traccia del tempo di cottura delle pietanze nelle varie teglie con possibilità di più sfornate e infornate successive nel tempo.

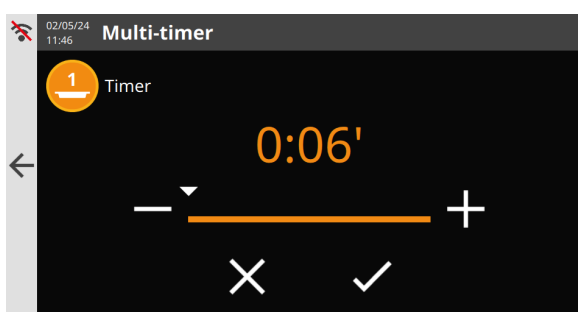
1



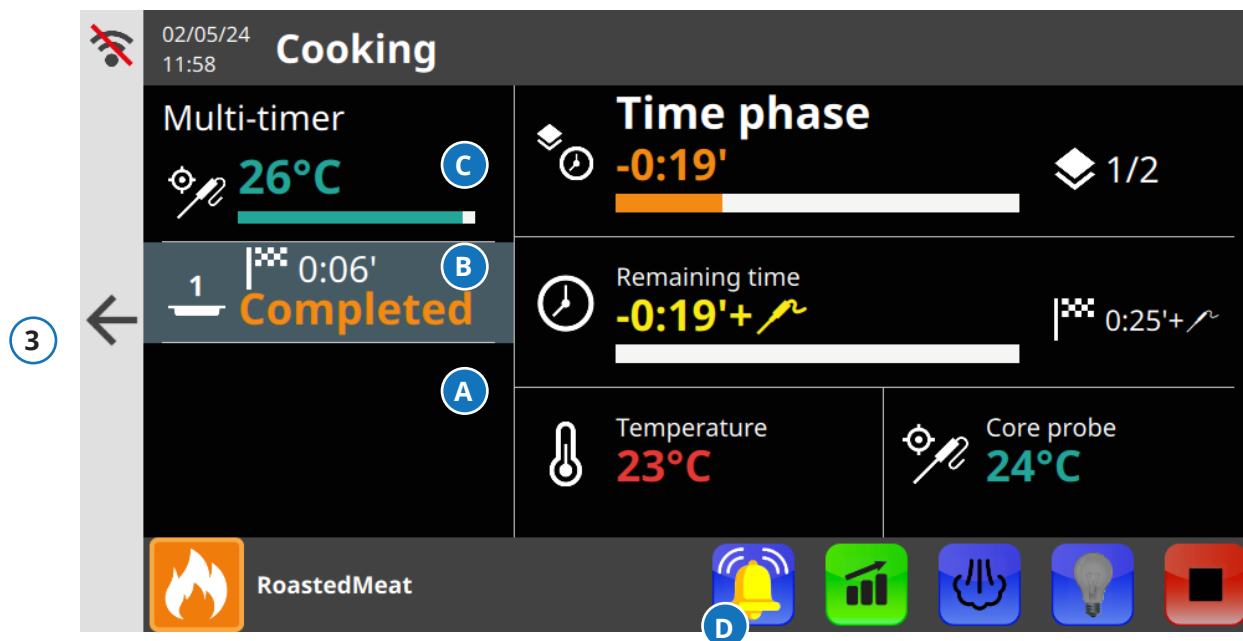
Spazio per impostare un allarme sulla sonda al cuore: quando la sonda al cuore raggiungerà la temperatura impostata per riscaldamento, verrà prodotto un allarme, anche durante una cottura a tempo.



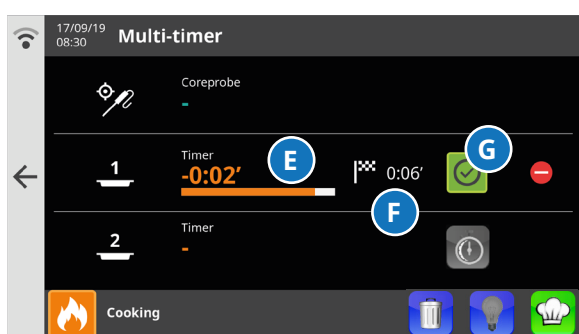
- A** Spazio per impostare un allarme sulla sonda al cuore: quando la sonda al cuore raggiungerà la temperatura impostata per riscaldamento, verrà prodotto un allarme, anche durante una cottura a tempo.
(si veda la sezione "Tipi di cottura" per ulteriori informazioni)
Se la sonda al cuore rileva una temperatura superiore ai 180°C (356°F) questa non viene visualizzata.
- B** Spazio per impostare un timer: se un timer è impostato viene visualizzato il valore.
- C** Pulsante per abilitare la ripetizione del timer: se abilitata la ripetizione lo sfondo del pulsante è di colore verde. Se attivata questa opzione, una volta che il timer è completato è possibile riavviarlo semplicemente premendoci sopra nella schermata di sintesi.
- D** Pulsante per eliminare un timer impostato precedentemente.
- E** Pulsante per eliminare tutti i timer impostati.
- F** Pulsante per accedere direttamente alla schermata cottura manuale.



Se si preme su uno spazio di inserimento, spazio **A** o **B**, viene visualizzata la schermata di impostazione del parametro, temperatura della sonda al cuore o durata del timer.
(si veda la sezione "Inserimento dei parametri" per ulteriori informazioni)



- A** Elenco dei timer: per ogni timer è riportato il tempo rimanente e la barra di progressione, che si riempie man mano che il timer si avvicina alla scadenza.
- B** Timer completati: per i timer completati viene visualizzata la scritta "completato" e la durata totale del timer vicino all'icona di una bandiera.
- C** Allarme della sonda al cuore se impostato.
- D** Pulsante per accedere alla schermata multi-timer. Se premuto si accede alla schermata multi-timer che durante la cottura presenta il seguente aspetto:

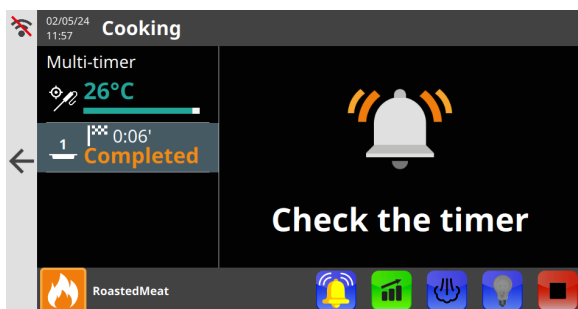


- E** Tempo rimanente per lo scadere del timer.
- F** Durate complessiva del timer.
- G** Pulsante per abilitare la ripetizione del timer: se abilitata la ripetizione lo sfondo del pulsante è di colore verde.



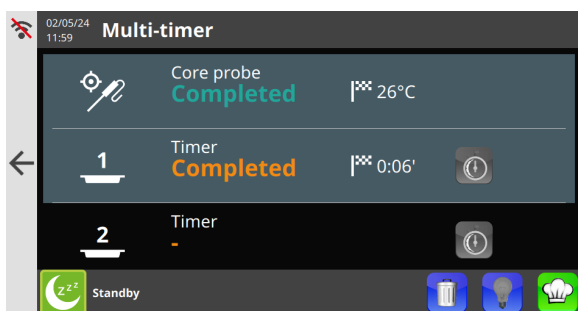
NOTA: è possibile impostare o modificare i vari timer e l'allarme della sonda al cuore anche mentre la cottura è in esecuzione.

4



4 Quando scade un timer, o l'allarme della sonda al cuore, viene visualizzata questa schermata. Questa schermata resta visibile per alcuni secondi ed è accompagnata da un allarme sonoro. Se per il timer scaduto è stata attivata l'opzione di ripetibilità, sarà possibile riavviare il timer premendoci sopra.

5



5 Accedendo alla schermata multi-timer questa presenterà questo aspetto. I timer scaduti vengono visualizzati con la scritta "completato" e con uno sfondo grigio chiaro.

IV. RICETTARI



La schermata Ricettari permette la gestione delle ricette utente dando la possibilità di organizzarle in Ricettari. Da questa schermata è anche possibile accedere alle ricette predefinite inserite nel dispositivo o impostare dei permessi lettura e modifica per ogni ricettario.



La prima volta che si accede alla schermata sarà presente solo il ricettario delle ricette predefinite. Queste non sono modificabili e se l'utente vuole creare delle sue ricette personali dovrà prima creare almeno un ricettario. Nei successivi accessi alla schermata saranno visualizzati, oltre al ricettario predefinito situato sempre come primo ricettario dell'elenco, anche altri eventuali ricettario creati dagli utenti.

La schermata Ricettari presenta i seguenti elementi:

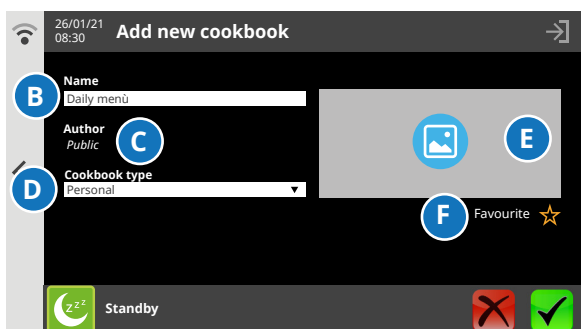
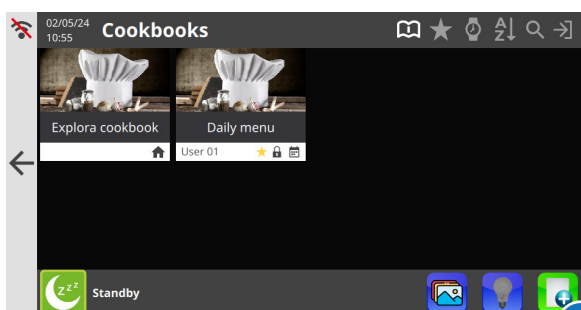
- A** Titolo della schermata.
- B** Area della barra del titolo dedicata ai filtri.
- C** Pulsante per accedere alla galleria delle immagini.
- D** Pulsante che consente di creare un nuovo ricettario.
- E** Rappresentazione di una ricetta, in particolare:
 - a** Immagine associata al ricettario;
 - b** Nome del ricettario;
 - c** Autore del ricettario (se presente);
 - d** Icona per indicare se il ricettario è contrassegnato tra i ricettari preferiti;

- e Protezione da password;
- f Icona che indica la tipologia di ricettario tra:
 - Ricettario predefinito;
 - Ricettario stagionale;
 - Ricettario etnico;
 - Ricettario personale.

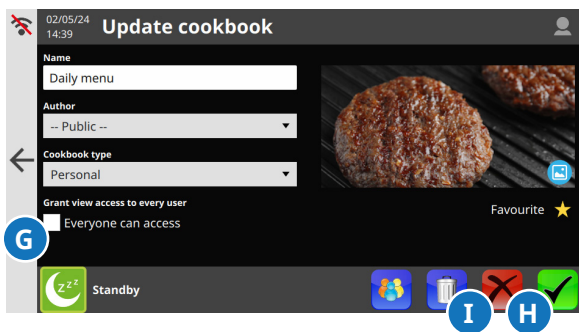


NOTA: la tipologia di ricettario ha unicamente l'utilità di aiutare la ricerca di un preciso ricettario nell'elenco.

CREARE UN NUOVO RICETTARIO



- A** Selezionando il pulsante per creare un nuovo ricettario si aprirà la schermata Nuovo Ricettario dove impostare:
- B** Nome del ricettario: se si inserisce un nome già presente per un ricettario, il forno visualizzerà un errore.
- C** Autore: questa casella è attiva solo se si sta creando un ricettario ed è stato eseguito un login come "Amministratori del dispositivo", altrimenti non è modificabile e riporta la scritta "pubblico", se non è stato eseguito il login, oppure il nome dell'utente che ha eseguito il login. *(si veda la sezione "Utilizzo multiutente" per ulteriori informazioni)*
- D** Tipo di ricettario: è possibile scegliere una dicitura tra "personale", "stagionale" o "etnico" per facilitare l'individuazione del ricettario nella lista. *(si veda "Utilizzare i filtri" per ulteriori informazioni)*
- E** Immagine di riferimento: si può selezionare un'immagine dall'elenco interno al dispositivo.
- F** Preferita: la selezione di questa opzione contrassegna il ricettario come uno dei ricettari preferiti, questa possibilità facilita l'individuazione del ricettario nell'elenco. *(si veda "Utilizzare i filtri" per ulteriori informazioni)*



- G** Se si sta creando un nuovo ricettario ed è stato effettuato un login è disponibile anche l'opzione "Accesso permesso a tutti gli utenti" che consente a chiunque utilizzi il dispositivo, anche senza aver eseguito il login, di visionare le ricette del ricettario e lanciarle in cottura, ma senza la possibilità di modificarle se non indicato diversamente.

(si veda la sezione "Utilizzo multiutente" per ulteriori informazioni)

Terminato l'inserimento dei dati è possibile:

- H** Confermare l'inserimento e tornare alla schermata precedente dove sarà possibile vedere il nuovo ricettario.
- I** Annullare l'inserimento e tornare alla schermata precedente, in questo caso il ricettario non viene creato (questo pulsante presenta lo stesso funzionamento del pulsante indietro nella barra informativa).

ALTRI RICETTARI PREDEFINITI



Di norma un dispositivo presenta un solo ricettario con ricette predefinite. Questo ricettario non può essere eliminato o modificato, ad eccezione dei permessi di accesso (si veda la sezione "Utilizzo multiutente" per ulteriori informazioni) e le ricette al suo interno non possono essere eliminate o modificate.

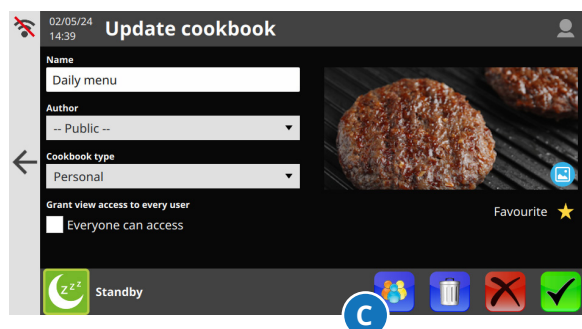
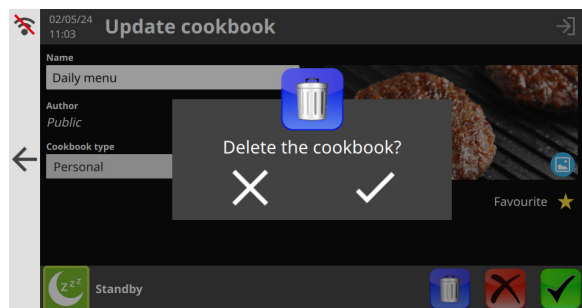
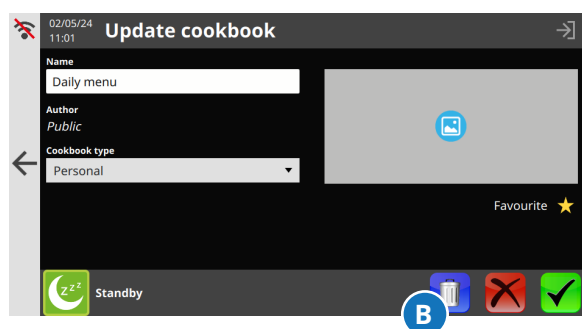
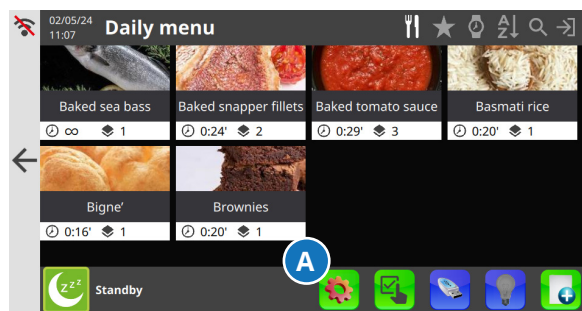


ATTENZIONE: in seguito ad operazioni di aggiornamento software da versioni precedenti sprovviste della funzione multi-ricettario, il dispositivo può presentare un secondo ricettario con ricette predefinite contenente tutte le ricette create o modificate dall'utente prima dell'aggiornamento software. Questo ricettario si chiama ricettario personale e può essere modificato o eliminato.



NOTA: questa operazione avviene quando si esegue un aggiornamento del programma di controllo del dispositivo da versione precedente a versione 2.00 o successiva .

MODIFICARE O ELIMINARE UN RICETTARIO



A Selezionando l'apposito pulsante è possibile modificare i dati del ricettario. È possibile modificare tutti i dati indicati nel paragrafo "Creare un ricettario" con l'aggiunta di due pulsanti:

B Cancellazione del ricettario: il forno chiederà conferma per la cancellazione irreversibile del ricettario e di tutte le ricette al proprio interno.



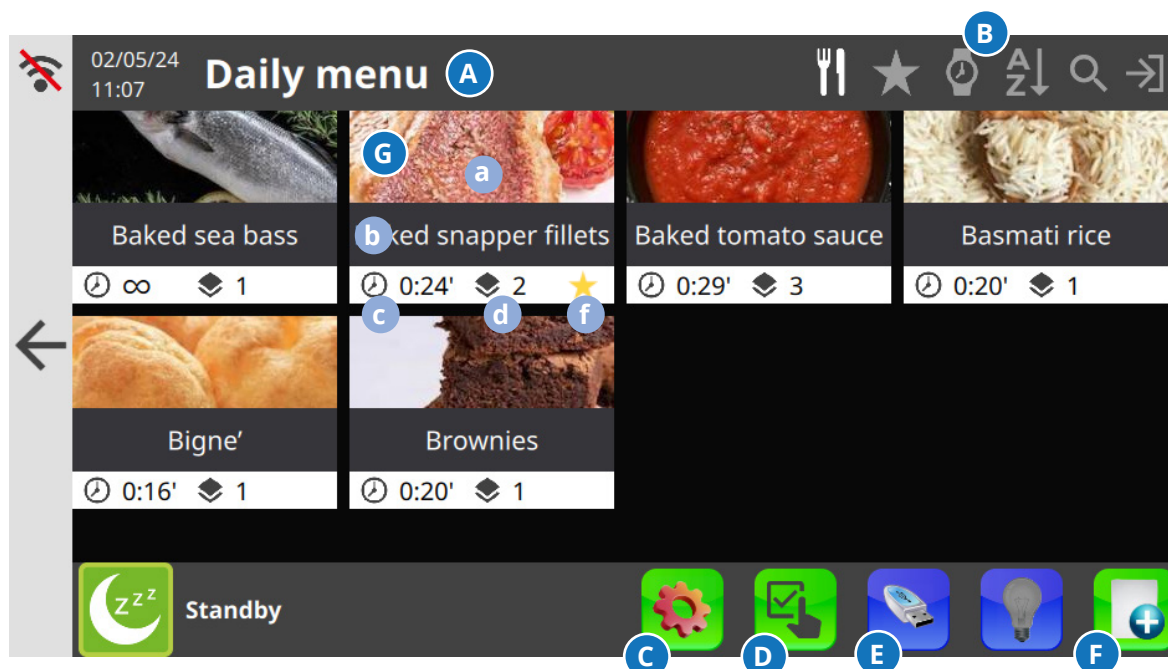
ATTENZIONE: non è possibile recuperare i dati contenuti in un ricettario che è stato cancellato.

OPZIONE DISPONIBILE SOLAMENTE DOPO AVER EFFETTUATO IL LOGIN

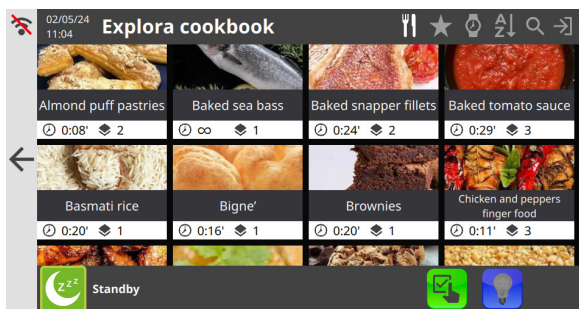
C Impostazione dei permessi di accesso al ricettario.
(si veda la sezione "Utilizzo multiutente" per ulteriori informazioni)

GESTIONE RICETTE

Selezionando la rappresentazione di un ricettario si accede alla schermata Ricettario che permette la gestione delle ricette memorizzate nel dispositivo, se presenti, altrimenti verrà mostrata una schermata vuota.

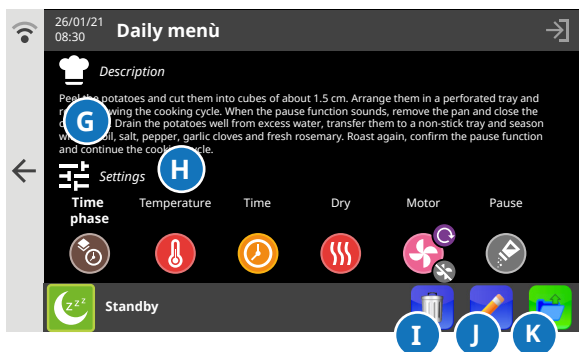
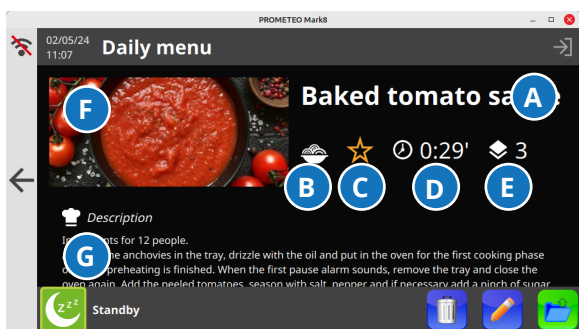


- A** Nome del ricettario.
- B** Area della barra del titolo dedicata ai filtri.
- C** Pulsante per accedere alla schermata di modifica del ricettario.
- D** Pulsante per la selezione multipla e l'esecuzione di operazioni relative a più ricette contemporaneamente, dette operazioni di modifica massiva.
(si veda "Operazioni di modifica massiva" per ulteriori informazioni)
- E** Pulsante per il salvataggio/caricamento da dispositivo di memoria USB.
- F** Pulsante che consente di creare una nuova ricetta.
- G** Rappresentazione di una ricetta, in particolare:
 - a** Immagine associata alla ricetta;
 - b** Nome della ricetta;
 - c** Tempo di cottura totale al netto delle fasi che utilizzano la sonda al cuore;
 - d** Numero di fasi che compongono la ricetta;
 - f** Icona dei preferiti, se raffigurata significa che l'utente ha contrassegnato questa ricetta come una delle sue preferite.



NOTA: il ricettario con le ricette predefinite è un ricettario particolare in cui non è possibile aggiungere, modificare o eliminare ricette. Quindi la barra di stato presenta solo il pulsante per la selezione multipla (è possibile copiare le ricette predefinite in un altro ricettario per modificarle). Se si esegue il login come "Amministratore del dispositivo" sarà possibile modificare i permessi di accesso al ricettario preimpostato e salvare le ricette su un dispositivo di archiviazione USB per backup (si veda la sezione "Utilizzo multiutente" per ulteriori informazioni).

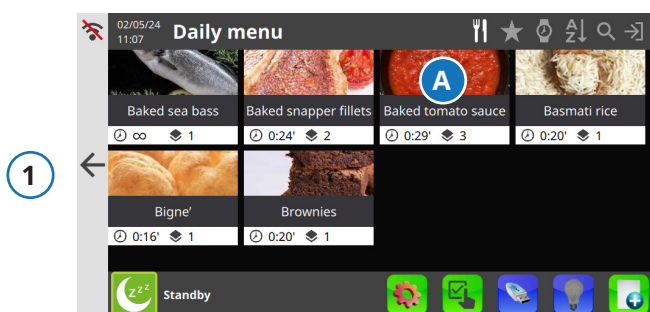
Premendo su una ricetta si apre la schermata del ricettario che ne illustra la descrizione e i parametri di cottura.



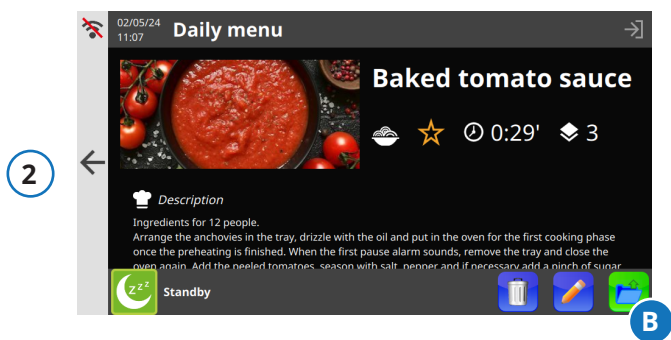
- A** Nome della ricetta;
- B** Icona che indica la categoria tra primi, carni, pesci, contorni, dessert e panificati;
- C** Icona che indica se la ricetta è classificata tra le preferite (stella "piena") oppure no (stella "vuota");
- D** Tempo di cottura totale al netto delle fasi che utilizzano la sonda al cuore;
- E** Numero di fasi che compongono la ricetta;
- F** Immagine o foto associata alla ricetta;
- G** Descrizione della ricetta;
- H** Programma di cottura salvato nella ricetta;
- I** Pulsante per eliminare la ricetta;
- J** Pulsante per modificare la ricetta;
- K** Pulsante di caricamento della ricetta in cottura.

SELEZIONARE UNA RICETTA E AVVIARLA IN COTTURA

Avviare una ricetta in cottura è una procedura molto semplice che richiede solamente tre passaggi.



1 Premere sulla ricetta desiderata **A** .



2 Premere sul pulsante di caricamento della ricetta in cottura **B** .



3 A differenza di un normale programma di cottura, una ricetta riporta nella prima riga in alto immagine e dati quali il nome, icona categoria, icona preferiti, tempo totale di cottura al netto delle fasi che utilizzano la sonda al cuore e numero di fasi. Premere il pulsante di avvio delle operazione per avviare la cottura **C** .

Quando si preme il pulsante di caricamento della ricetta in cottura, i parametri della ricetta vengono copiati nella schermata di cottura manuale.

Qui è anche possibile modificare temporaneamente i parametri, questo non comporta la modifica della ricetta se non viene salvata.

(si veda "Salvataggio di una ricetta" per ulteriori informazioni)

Analogamente, per procedere ad una nuova cottura manuale, premere il pulsante per cancellare tutte le fasi: in questo modo saranno cancellate solo le fasi copiate nella schermata di cottura manuale ma non la ricetta dal ricettario.

UTILIZZARE I FILTRI

I filtri presenti nella barra del titolo consentono di cercare una precisa ricetta nell'elenco o ridurre il numero di ricette visualizzate. Le schermate ricettari e ricette condividono gli stessi filtri con le stesse logiche.



Categoria:

Consente di ridurre il numero di ricette visualizzate selezionando le ricette appartenenti ad una categoria tra: primi, carni, pesci, contorni, dessert e panificati. Questo filtro, quando premuto, visualizza un menu a tendina dove ogni categoria è accompagnata dalla relativa icona di riconoscimento. La categoria "all" serve per togliere l'effetto del filtro. Quando il filtro è attivato la barra del titolo mostrerà l'icona della categoria scelta. Nella schermata ricettari le categorie selezionabili sono: preimpostato, personale, stagionale o etnico.



Seleziona preferiti:

Permette di vedere solo i ricettari o le ricette contrassegnate come preferite. Quando il filtro è attivato l'icona dei preferiti si colora di bianco.



Cronologia:

Ordina le ricette in ordine cronologico di esecuzione in cottura. Le ricette sono ordinate da quella lanciata in cottura più recentemente, in alto a sinistra, a quella meno recente, in basso a destra. Le ricette mai lanciate in cottura non vengono visualizzate. Quando il filtro è attivato l'icona della cronologia si colora di bianco. Utilizzato nella schermata ricettari ordina i ricettari in ordine di creazione mettendo i più recenti in alto a sinistra.



Ordinamento alfabetico:

È possibile scegliere di ordinare i ricettari o le ricette dalla A alla Z o viceversa. L'icona del filtro cambia a seconda del tipo di ordinamento selezionato: ordine alfabetico crescente vede la A posizionata sopra la Z, ordine alfabetico decrescente il contrario.



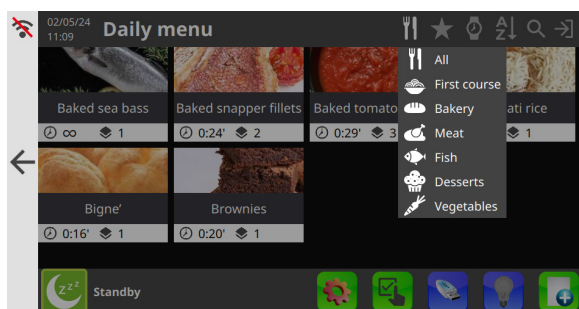
Campo di ricerca:

Consente di cercare un ricettario o una ricetta digitando il nome o parte del nome.



Pulsante di login/logout:

Consente di autenticarsi per la gestione personalizzata dei ricettari.



Esempio di attivazione del filtro per categorie.

L'effetto dei filtri può essere sommato tra loro impostando più filtri insieme. Per esempio è possibile visualizzare tutti i contorni contrassegnati come preferiti e che contengono la parola "carote" nel titolo.



NOTA: se si imposta uno o più filtri e si torna alla schermata precedente con il pulsante indietro della barra informativa, al successivo rientro nella schermata i filtri risulteranno azzerati.

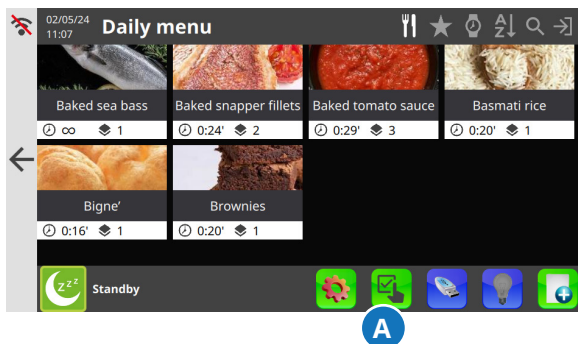
NOTA: il ricettario con le ricette predefinite è sempre visualizzato come primo dell'elenco.

OPERAZIONI DI MODIFICA MASSIVA



Le operazioni di modifica massiva sono operazioni che influenzano più di una ricetta contemporaneamente e possono essere molto utili per eseguire una stessa operazione ripetuta su un gran numero di ricette.

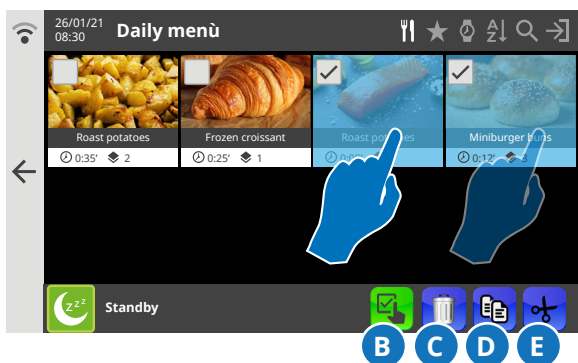
1



1

Le operazioni di modifica massiva iniziano con la selezione delle ricette su cui si vuole eseguire l'operazione. Per far questo è possibile premere il pulsante di selezione multipla **A** sulla barra di stato o tenere premuta la rappresentazione di una ricetta nella schermata ricettario per più di 3 secondi.

2



2

All'attivazione della modalità di selezione multipla, ogni ricetta presenterà nell'angolo in alto a sinistra della propria immagine una casella di selezione. Se la casella di selezione raffigura una spunta e l'immagine della ricetta è evidenziata di blu allora, la ricetta è selezionata.

Per selezionare le ricette, una volta avviato il processo di modifica massiva, è possibile semplicemente premere sopra. Analogamente, se si preme sopra ad una ricetta selezionata, questa viene deselectionata.

Premendo nuovamente il pulsante di selezione multipla **B** è possibile uscire dalla modalità selezione multipla senza eseguire alcuna operazione.

In modalità selezione multipla, nella barra di stato compaiono 3 pulsanti che indicano le operazioni massive possibili:

C



ELIMINAZIONE: tutte le ricette selezionate saranno eliminate dal ricettario, il programma chiede una conferma utente prima di procedere. Questa operazione non è eseguibile nel ricettario predefinito.



ATTENZIONE: le ricette così eliminate non saranno recuperabili.

D



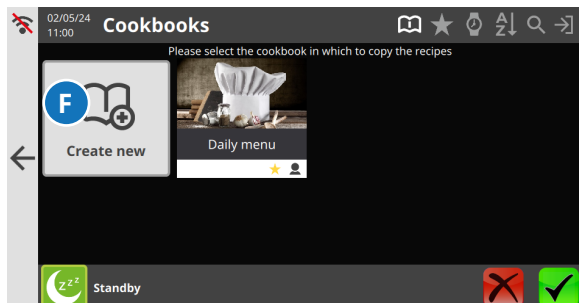
COPIA: tutte le ricette selezionate vengono copiate in un nuovo ricettario. Questa è l'unica operazione massiva permessa nel ricettario delle ricette predefinite in quanto le ricette predefinite così copiate saranno modificabili nel nuovo ricettario.

E



SPOSTAMENTO: tutte le ricette selezionate vengono spostate in un nuovo ricettario. Lo spostamento prevede la copia delle ricette selezionate nel nuovo ricettario e l'eliminazione dal ricettario di partenza. Questa operazione non è eseguibile nel ricettario predefinito.

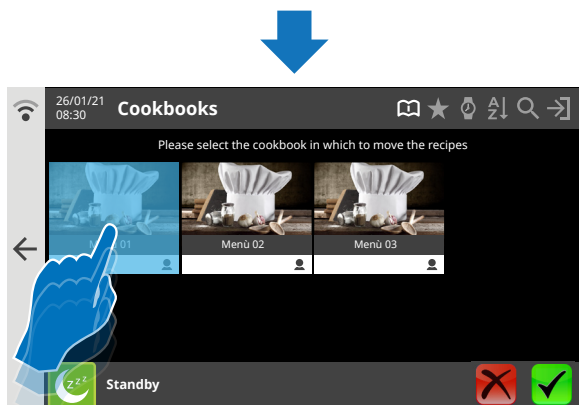
3



3

Per le operazioni di copia e spostamento, una volta avviate con i pulsanti **C**, **D** o **E**, compare un elenco dei ricettari a cui l'utente ha accesso. Premendo su "Crea nuovo" **E** si ha, inoltre, la possibilità di creare un nuovo ricettario in cui copiare o spostare le ricette precedentemente selezionate.
(si veda la sezione "Utilizzo multiutente" per ulteriori informazioni)

4



4

Ora l'utente deve scegliere il ricettario esistente desiderato o creare un nuovo ricettario, in cui copiare o spostare le ricette.

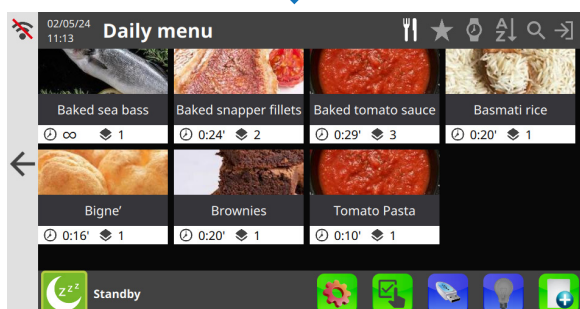
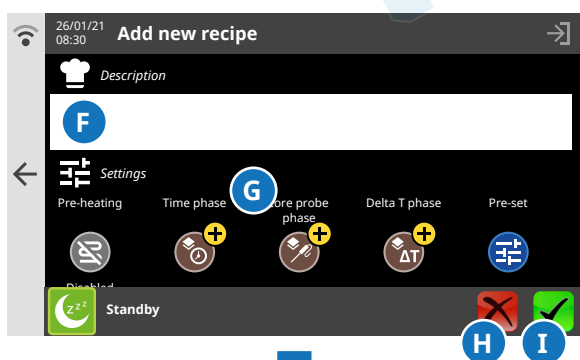
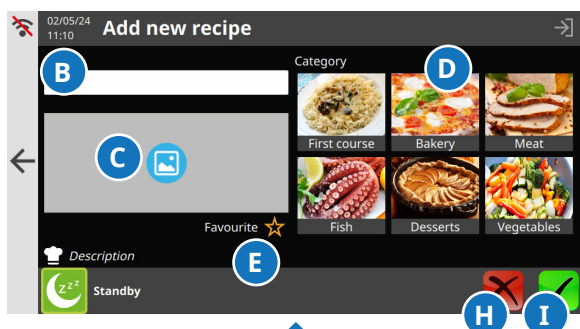
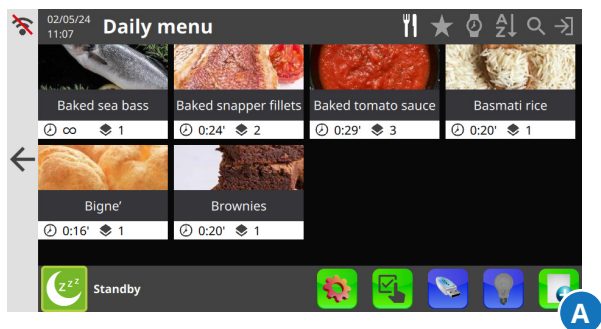


NOTA: se l'utente non ha accesso ad alcun ricettario (o è presente nel dispositivo solo il ricettario delle ricette predefinite), la schermata di selezione apparirà vuota e non sarà possibile eseguire l'operazione.

CREARE UNA NUOVA RICETTA

Ci sono due modi per creare una nuova ricetta: editando una nuova ricetta dal ricettario o salvando un programma di cottura dalla schermata di cottura manuale.

» CREARE UNA NUOVA RICETTA DAL RICETTARIO



- A** Premendo l'apposito pulsante si visualizzerà la schermata per editare una ricetta in modalità inserimento (ossia senza dati inseriti).
- B** Spazio dove inserire il nome della ricetta. Ogni ricetta deve avere un nome univoco all'interno del ricettario. Se si inserisce un nome già utilizzato per una ricetta nello stesso ricettario, viene aggiunto un codice numerico alla fine del nome quando si esegue il salvataggio. È necessario fornire un nome per poter salvare una ricetta.
- C** Immagine della ricetta. Premendo sul bottone blu, si accede alla galleria per scegliere un'immagine da assegnare alla ricetta. Se non si seleziona nessuna immagine, alla ricetta verrà assegnata un'immagine di default durante il salvataggio nel ricettario. Si veda la sezione "Galleria" per aggiungere e gestire immagini nella galleria.
- D** Selezione di una delle sei categorie disponibili. Se non si seleziona nessuna categoria, alla ricetta verrà assegnata la categoria "primi" durante il salvataggio nel ricettario.
- E** Pulsante per contrassegnare la ricetta come una tra le preferite (si veda "Utilizzare i filtri" per ulteriori informazioni). Se la ricetta viene contrassegnata tra le preferite, l'icona della stella si colorerà.
- F** Area dove digitare la descrizione della ricetta. La descrizione della ricetta è opzionale.

- G** Area dove editare il programma di cottura. Il programma di cottura viene editato esattamente come indicato nella sezione "Effettuare una cottura manuale". È possibile anche associare un preriscaldamento alla ricetta se lo si desidera.
- H** Pulsante per annullare l'inserimento. Se premuto tutti i dati inseriti verranno persi e si tornerà alla schermata precedente.
- I** Pulsante per confermare l'inserimento. Se premuto si procede al salvataggio della ricetta nel ricettario e si torna alla schermata precedente.

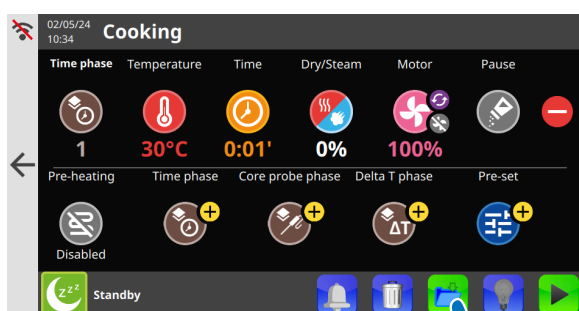


NOTA: il pulsante indietro, presente nella barra informativa, in questa schermata ha la stessa funzione del pulsante per annullare l'inserimento.

» SALVARE UN PROGRAMMA DI COTTURA DALLA SCHERMATA DI COTTURA MANUALE



Premendo su questo pulsante presente nella schermata di cottura manuale, è possibile salvare il programma di cottura attualmente visualizzato. Se lo si preme si accede alla schermata per editare una ricetta in modalità inserimento, spiegata nel paragrafo precedente; ma con la differenza che il programma di cottura, da impostare nel punto **G**, sarà già impostato con i valori raffigurati nella schermata di cottura manuale.



Salvando una ricetta da questo punto sarà presente anche una finestra di scelta multipla per individuare il ricettario esistente in cui eseguire il salvataggio. Sarà inoltre possibile creare contestualmente un nuovo ricettario personale in cui salvare la ricetta creata, premendo il pulsante di creazione nuovo ricettario **L**, che compare anche in questa schermata.

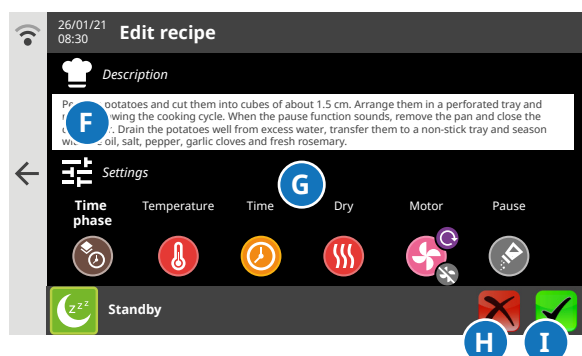
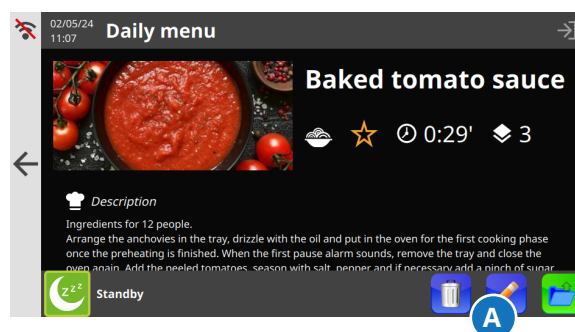
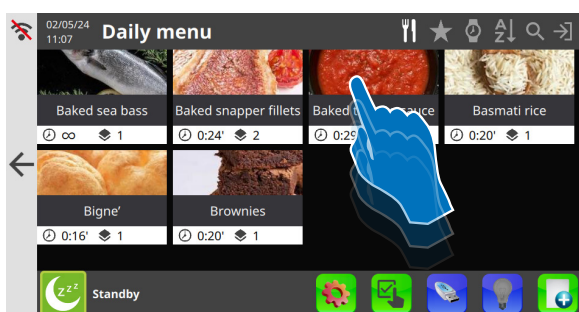
(si veda la sezione "Utilizzo multiutente" per ulteriori informazioni)

MODIFICARE UNA NUOVA RICETTA

Ci sono due modi per modificare una nuova ricetta: modificare una ricetta direttamente dal ricettario o modificare una ricetta dopo averla caricata nella schermata di cottura manuale.

» MODIFICARE UNA RICETTA DIRETTAMENTE DAL RICETTARIO

Premendo il pulsante di modifica **A**, si aprirà la schermata per editare una ricetta, ma in modalità modifica. Nella modalità di modifica molti dei parametri della ricetta sono già compilati e si avrà la possibilità di modificarli.



- B** Spazio dove inserire il nome della ricetta. Ogni ricetta deve avere un nome univoco (ossia non possono esserci due o più ricette con lo stesso nome).
- C** Immagine della ricetta. Premendo sul bottone blu, che in modalità modifica si posiziona nell'angolo in basso a destra dell'immagine, si accede alla galleria per scegliere un'immagine da assegnare alla ricetta. Si veda la sezione "Galleria" per aggiungere e gestire immagini nella galleria.
- D** Selezione di una delle sei categorie disponibili.
- E** Pulsante per contrassegnare la ricetta come una tra le preferite (si veda "Utilizzare i filtri" per ulteriori informazioni). Se la ricetta viene contrassegnata tra le preferite l'icona della stella si colorerà.
- F** Area dove digitare la descrizione della ricetta.

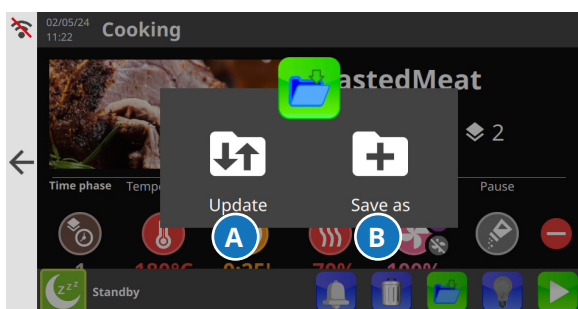
- G** Area dove editare il programma di cottura. Il programma di cottura viene editato esattamente come indicato nella sezione "Effettuare una cottura Evo". È possibile anche associare un preriscaldamento alla ricetta se lo si desidera.
- H** Pulsante per annullare l'inserimento, se premuto tutte le modifiche eseguite saranno perse e si tornerà alla schermata precedente.
- I** Pulsante per confermare l'inserimento, se premuto si procede al salvataggio delle modifiche alla ricetta e si torna alla schermata precedente.



NOTA: il pulsante indietro, presente nella barra informativa, in questa schermata ha la stessa funzione del pulsante per annullare l'inserimento.

» MODIFICARE UNA RICETTA DOPO AVERLA CARICATA NELLA SCHERMATA DI COTTURA EVO

Dopo che la ricetta è stata caricata nella schermata di cottura manuale è possibile modificarne i parametri, come inserire un preriscaldamento. Queste modifiche però non saranno riportate alla ricetta originale se l'utente non preme il pulsante per salvare la ricetta presente nella barra di stato.

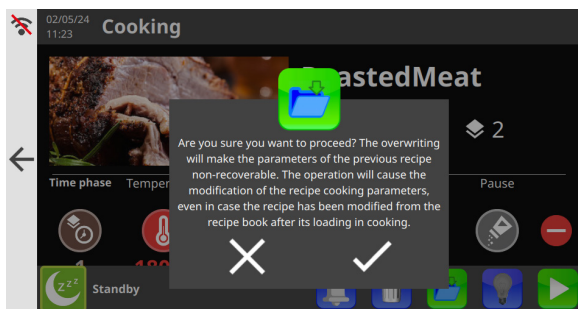


Quando si salvano le modifiche a una ricetta dalla schermata di cottura manuale, il dispositivo chiederà all'utente se vuole:

- A** Modificare i parametri della ricetta caricata
- B** Salvare le modifiche in una nuova ricetta

Se si sceglie di salvare le modifiche in una nuova ricetta si attiverà la schermata per editare una ricetta in modalità modifica come illustrato nel paragrafo precedente.

Se si decide di salvare le modifiche tramite l'opzione **A** i parametri di cottura della ricetta presente nel ricettario saranno sovrascritti con quelli modificati in cottura.



Nel caso si sia modificata una ricetta dal ricettario mentre la stessa ricetta era stata precedentemente avviata in cottura, utilizzare l'opzione **A** prevede comunque la sovrascrittura dei parametri di cottura della ricetta nel ricettario con quelli della ricetta modificata in cottura. Una schermata di avviso avverte di questa possibilità nel caso si selezioni l'opzione **A**.



NOTA: questa modalità di salvataggio delle modifiche può essere utile se si decide di modificare i parametri di cottura di una ricetta in seguito ad una prova di cottura o per tentativi pratici di messa a punto di una ricetta.

» CANCELLAZIONE DI UNA RICETTA



Per eliminare una ricetta è necessario entrare nella schermata di visualizzazione dei parametri di cottura della ricetta e premere il pulsante di eliminazione. Una volta data conferma al dispositivo la ricetta sarà eliminata.

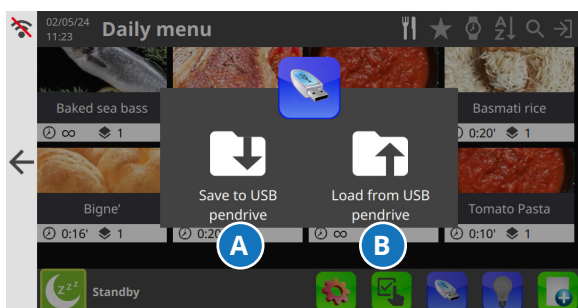


ATTENZIONE: le ricette così eliminate non saranno recuperabili.

» SALVATAGGIO/CARICAMENTO DELLE RICETTE SU DISPOSITIVO DI MEMORIA USB



È possibile salvare il backup del ricettario su un dispositivo di memoria USB così come ripristinare un backup eseguito in precedenza. Accedere alla schermata di salvataggio/caricamento ricette via USB è necessario collegare un dispositivo di archiviazione USB al dispositivo di cottura e premere il pulsante di salvataggio/caricamento via USB presente nella barra di stato della schermata ricettario.



Dalla schermata di salvataggio/caricamento via USB è possibile scegliere

- A** il salvataggio del backup su USB
- B** il ripristino di un backup da USB

Nel caso di ripristino il forno visualizzerà una finestra per richiedere la conferma dell'operazione.



ATTENZIONE: il ripristino di un backup cancellerà tutte le ricette presenti nel ricettario per sostituirle con quelle del backup. Non sarà possibile recuperare le ricette precedenti al ripristino.

UTILIZZO MULTI-UTENTE



Il dispositivo permette la gestione di più utenti ognuno dei quali può accedere, in consultazione o in modifica, ai diversi ricettari (sistema multi-ricettario). Queste funzionalità sono state studiate per venire incontro alle varie modalità organizzative che si possono riscontrare in un ambiente professionale per le preparazioni alimentari.

In particolare, il dispositivo può essere utilizzato in tre diverse modalità:

» MODALITÀ SEMPLICE:

solo un utente utilizza il dispositivo. Non essendoci la presenza di più utenti l'utilizzatore può non eseguire mai il login e crearsi un solo ricettario personale oppure più ricettari per organizzare in modo sistematico le proprie ricette. Se vi è la necessità di proteggere uno o più ricettari con una password si può utilizzare direttamente l'utente amministratore e creare i nuovi ricettari, oppure impostare amministratore come autore di un ricettario.

(si veda la sezione "Modificare o eliminare un ricettario" per ulteriori informazioni)

In questo modo, quando l'utente cercherà di entrare nel ricettario desiderato gli verrà richiesto di eseguire il login inserendo nome utente (Admin in questo caso) e password.

» MODALITÀ ORGANIZZAZIONE VERTICALE:

si verifica quando un utente scrive le ricette sul dispositivo ma queste vengono utilizzate o consultate da altri utenti senza possibilità di modificare gli originali. In questo caso l'utente addetto alla scrittura delle ricette esegue il login come amministratore e utilizza questo utente per creare i ricettari. Se desidera che ulteriori utenti, senza eseguire operazioni di login, possano consultare ed eseguire le ricette da lui create senza possibilità di modificarle, dovrà impostare, con una spunta, l'opzione "Accesso permesso a tutti gli utenti" nella schermata di creazione del ricettario.

(si veda la sezione "Creare un nuovo ricettario" per ulteriori informazioni)

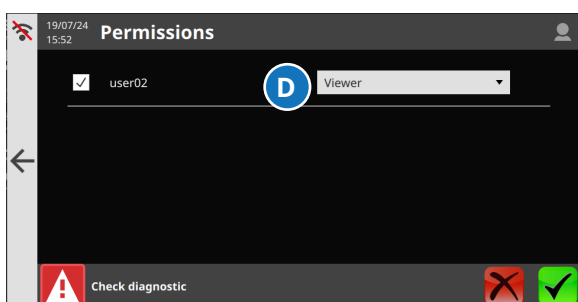
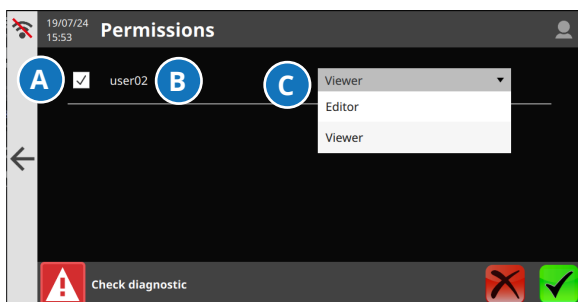
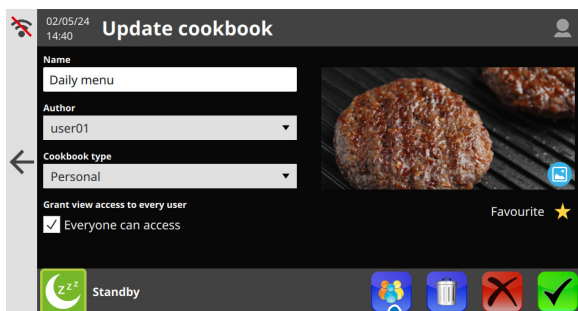
» MODALITÀ ORGANIZZAZIONE ORIZZONTALE:

il dispositivo viene utilizzato da più utenti che desiderano tenere riservate le proprie ricette o condividerle solo con alcuni utenti specifici. In questo caso è necessario a monte che l'amministratore del dispositivo definisca i vari utenti assegnando ad ognuno di loro una password.

(si veda la sezione "Gestione utenti" per ulteriori informazioni)

In un secondo momento i vari utenti potranno eseguire il login e creare i proprio ricettari. Creato il ricettario sarà necessario entrare nella schermata di modifica del ricettario e impostare i permessi utente premendo l'apposito pulsante nella barra di stato.

(si veda la sezione "Modificare o eliminare un ricettario" per ulteriori informazioni)



La schermata di impostazione dei permessi è composta da un elenco degli utenti inseriti nel dispositivo. In particolare, per ogni riga:

- A Casella di selezione utente.
- B Nome dell'utente.
- C Casella di selezione del tipo di permesso.

Per assegnare un permesso ad un utente è necessario:

Selezionare la casella di selezione utente corrispondente a quell'utente, di default nella casella di selezione del tipo di permesso comparirà "Visualizzatore".

- D Selezionare la tipologia di permesso per l'utente desiderato nella casella di selezione del tipo di permesso. Ci sono due possibilità:

Visualizzatore:

l'utente può esclusivamente consultare il ricettario, o eseguire ricette, senza eseguire modifiche.

Editore:

l'utente può eseguire modifiche alle ricette.

Gli utenti per cui non viene selezionata la casella di selezione utente non avranno accesso al ricettario, nemmeno in consultazione.

Ogni volta che un utente con un permesso di lettura o scrittura cerca di accedere ad un ricettario protetto deve inserire il proprio nome utente e la propria password.

Analogamente, dalla schermata di modifica del ricettario, è possibile modificare la tipologia di un permesso ad un utente (per esempio cambiandolo da "Editore" a "Visualizzatore") e inibire l'accesso al ricettario ad un utente deselegnando la sua casella di selezione utente.



ATTENZIONE: l'amministratore di sistema può entrare in qualsiasi ricettario ed eseguire qualsiasi genere di modifica, compresa la possibilità di cambiare l'autore di un ricettario (operazione non permessa alle altre tipologie di utenti).



NOTA: un utente può sempre modificare la propria password dopo che gli è stata assegnata dall'amministratore di sistema (si veda la sezione "Gestione utenti" per ulteriori informazioni).



NOTA: è comunque possibile attivare l'opzione "Accesso permesso a tutti gli utenti" per rendere un ricettario consultabile a chiunque senza la necessità di effettuare il login (si veda la sezione "Creare un nuovo ricettario" per ulteriori informazioni).

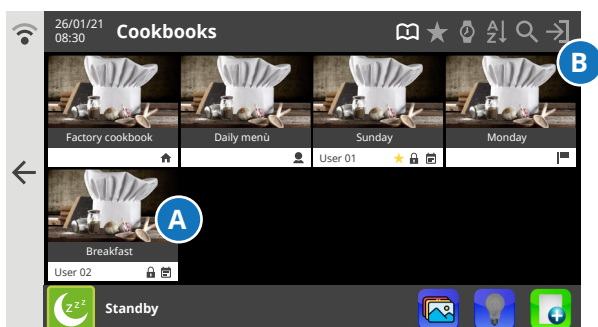


NOTA: l'amministratore può modificare i permessi di accesso anche dei ricettari predefiniti.



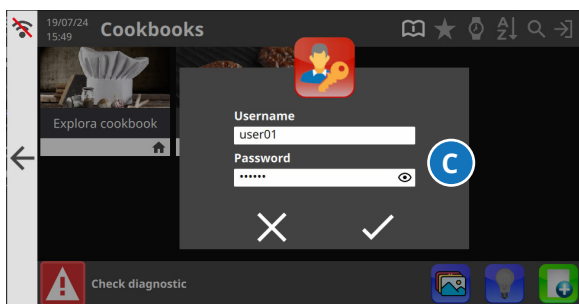
NOTA: se un utente cerca di entrare in un ricettario per cui non ha permessi di accesso gli viene richiesto il login come altro utente (si veda la sezione "Login e Log out" per ulteriori informazioni).

» LOGIN E LOG OUT



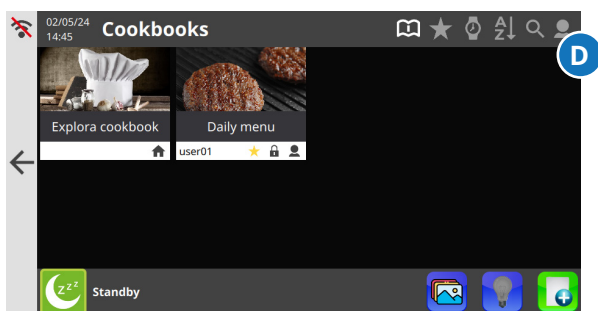
Un utente può eseguire il login in due modi:

- A** Entrando in un ricettario protetto.
- B** Cliccando sull'apposito pulsante della barra del titolo.
- C** In entrambi i casi comparirà una finestra in cui viene richiesto di inserire nome utente e password.

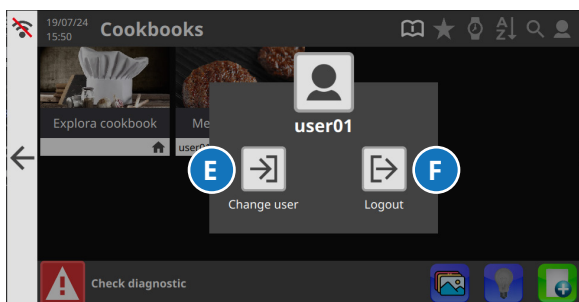


Una volta eseguita l'operazione di login, l'icona della barra del titolo corrispondente al login si modifica mostrando l'icona utente.

- D** Se ora si preme sul pulsante utente viene mostrata una nuova finestra che visualizza il nome dell'utente che ha attualmente eseguito il login. Questa finestra permette:



- E** **Cambio utente:** il sistema consente di eseguire il login con un nuovo utente.

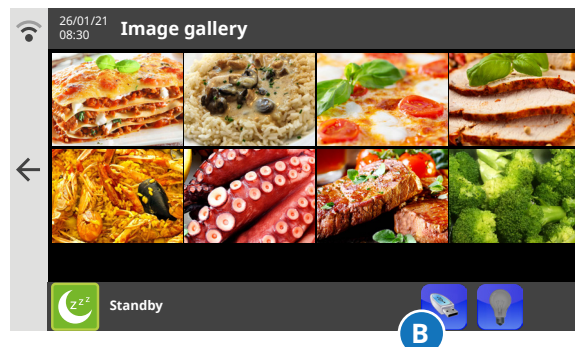
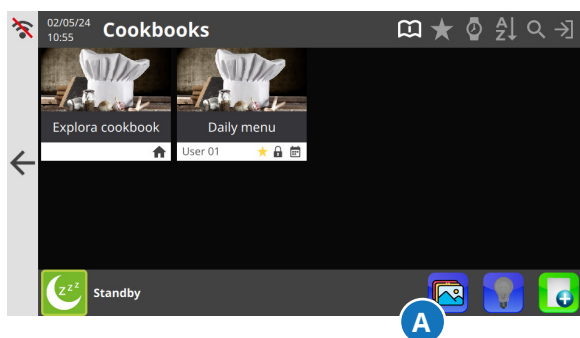


- F** **Log out:** riporta allo stato in cui nessun utente ha eseguito login sul dispositivo. L'icona del pulsante utente nella barra del titolo torna a visualizzare l'icona di login.



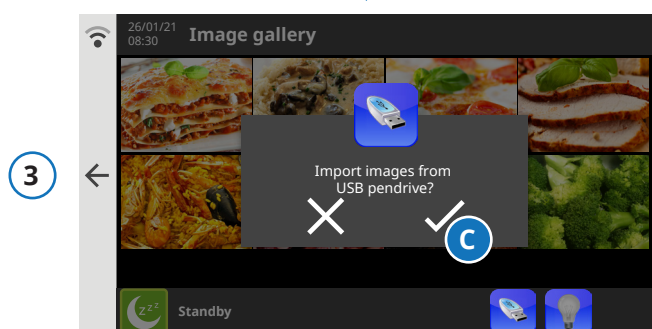
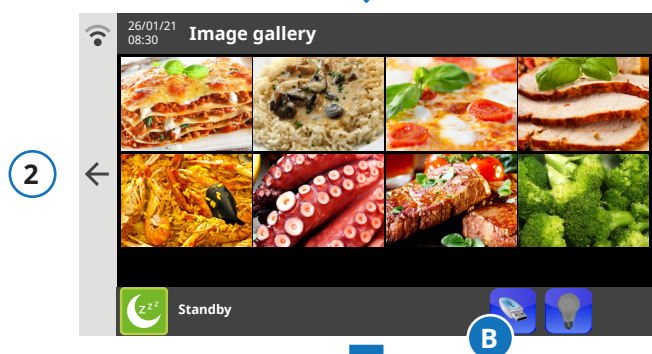
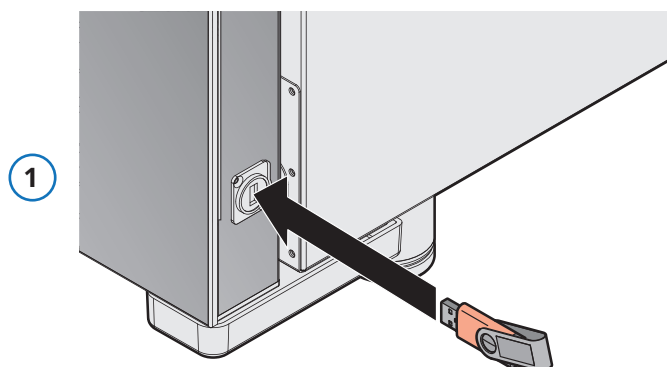
NOTA: dopo aver eseguito il login il dispositivo tiene valido l'inserimento permettendo all'utente di entrare anche in altri ricettari senza dover inserire nuovamente nome utente e password. Avviene il log out automatico dell'utente dopo 30 minuti di inutilizzo del dispositivo.

GALLERIA DELLE IMMAGINI



Tramite il pulsante galleria **A** si accede alla schermata galleria delle immagini dove è possibile gestire e visualizzare tutte le immagini contenute nel dispositivo. Le operazioni consentite sono:

» AGGIUNGERE IMMAGINI DA UN DISPOSITIVO DI ARCHIVIAZIONE USB

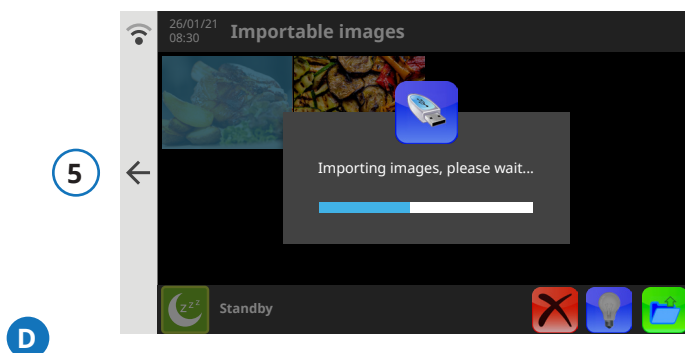
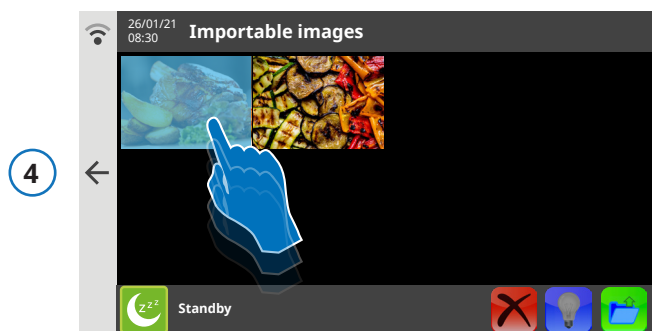


Per aggiungere delle immagini è necessario:

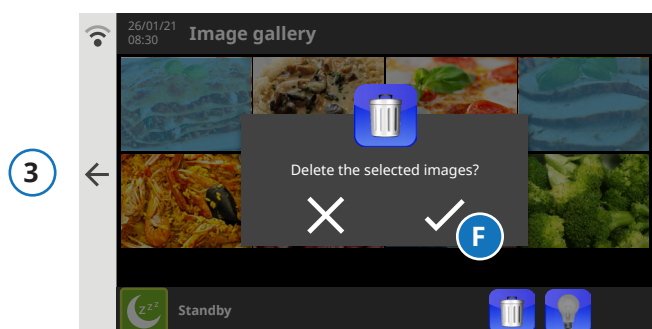
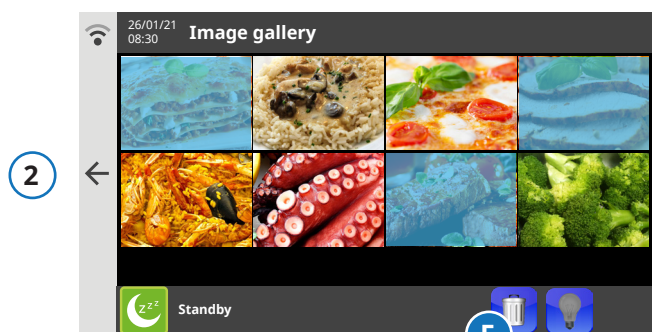
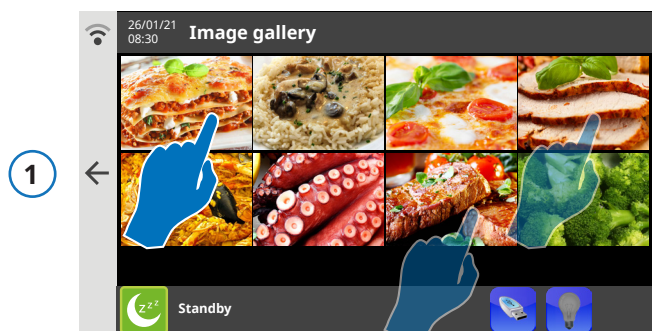
- 1 Collegare un dispositivo di archiviazione USB al forno.
- 2 Premere il pulsante **B** Importazione da USB.
- 3 Confermare l'importazione **C** e attendere l'apertura della schermata che visualizza tutte le immagini contenute nel dispositivo di archiviazione USB.
- 4 Selezionare le immagini che si vuole copiare nel forno premendoci sopra (le immagini selezionate si colorano di azzurro). Premere il pulsante conferma **D**.



NOTA: le immagini sono sempre ordinate da quelle aggiunte meno recentemente alle più recenti sul fondo della lista. Le nuove immagini aggiunte con questa procedura compariranno in fondo alla lista delle immagini presenti nel dispositivo di cottura.



» ELIMINARE DELLE IMMAGINI



Per eliminare delle immagini è necessario:

- 1 Selezionare le immagini che si vuole eliminare dal dispositivo di cottura premendoci sopra (le immagini selezionate si colorano di azzurro).
- 2 Premere il pulsante elimina **E**.
- 3 Confermare l'eliminazione tramite la finestra di dialogo **F**.

ATTENZIONE: le immagini eliminate non saranno recuperabili.

V. LAVAGGIO

NOTE GENERALI DI SICUREZZA E UTILIZZO



Pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere livelli elevati di igienicità e per preservare nel tempo la brillantezza dell'acciaio e le prestazioni dell'apparecchiatura. Le particelle di grasso o residui alimentari inoltre potrebbero incendiarsi durante la cottura provocando danni a persone e all'apparecchiatura stessa. Il Costruttore richiede di utilizzare la propria gamma di prodotti per la pulizia: in questo modo si avrà la certezza di un lavaggio efficace e sicuro per il dispositivo di cottura.

Per la pulizia NON utilizzare:

- Detergenti abrasivi o in polvere;
- Detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc.);
- Utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc.);
- Getti d'acqua a vapore o a pressione.

L'avvio di un programma di lavaggio automatico, per ragioni di sicurezza avviene solo:

- A porta chiusa;
- Se è inserito il carrello o la paratia (solo per forni muniti di carrello);
- Se la temperatura in camera risulta inferiore a 100°C (212 °F). In caso di sovratemperatura, all'avvio del programma di lavaggio il dispositivo provvederà ad avviare un programma di raffreddamento autonomo attivando le ventole e aprendo il camino (o i camini per modelli con più camini).

L'apertura della porta durante un lavaggio/risciacquo ne interrompe l'esecuzione: questo fatto è segnalato dall'interfaccia tramite un messaggio. La chiusura della porta fa ripartire il lavaggio/risciacquo.

La sostituzione della confezione (taniche) del detergente e del brillantante (o del solo detergente se si utilizza il sistema di lavaggio con detergente unico) va effettuata con molta attenzione evitando assolutamente il contatto con occhi e pelle. In caso di contatto con gli occhi, sciacquare abbondantemente con acqua corrente e contattare un medico.

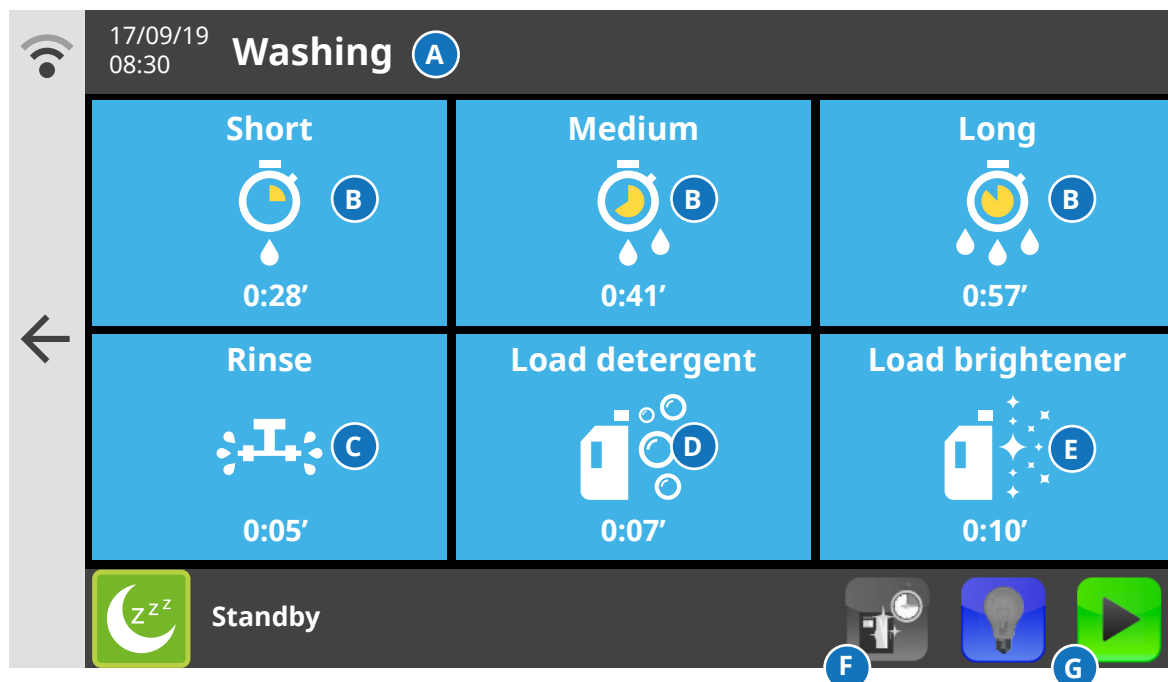
Smaltire le taniche vuote secondo le indicazioni del Paese di utilizzo.

Prima di avviare un lavaggio accertarsi che la camera di cottura sia VUOTA, senza teglie, accessori o altro al suo interno.

SCHERMATA LAVAGGIO



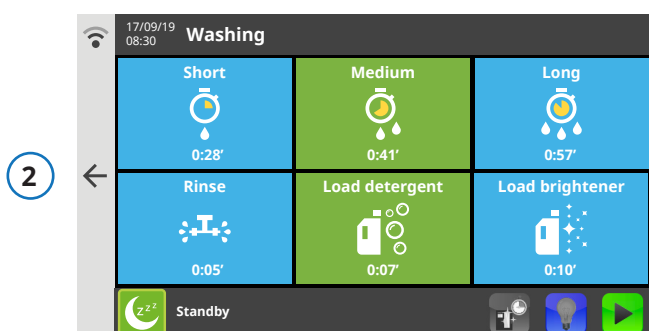
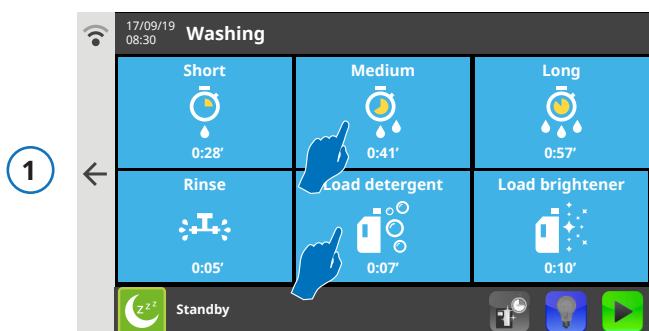
La schermata Lavaggio permette di selezionare 3 diversi programmi di lavaggio, 1 ciclo di risciacquo e le opzioni di caricamento detergente e brillantante. È inoltre possibile impostare un lavaggio pianificato.



- A** Titolo della schermata.
- B** Pulsanti per selezionare i programmi di lavaggio con tempo indicato in minuti.
- C** Pulsante per selezionare il programma di risciacquo.
- D** Pulsante per selezionare il programma di carico del detergente.
- E** Pulsante per selezionare il programma di carico del brillantante, questo pulsante non è visibile se nelle impostazioni è stata selezionata l'opzione per il sistema di lavaggio con detergente unico.
(si veda la sezione "Impostazioni" per ulteriori informazioni)
- F** Pulsante per accedere alla schermata del lavaggio pianificato.
- G** Pulsante di avvio dell'operazione di lavaggio, se non è stato selezionato alcun programma di lavaggio/risciacquo/carico detergenti premere questo pulsante non sortisce alcun effetto.

AVVIO DI UN LAVAGGIO

Per avviare un lavaggio è necessario:



1 Scegliere un programma di lavaggio: per scegliere un programma di lavaggio si deve premere sul pulsante del programma desiderato.

2 Lo sfondo del programma selezionato si colorerà di verde. Premendo nuovamente è possibile deselegionare il programma di lavaggio.

È possibile scegliere tra:

Lavaggio corto:
durata 28 minuti.

Lavaggio medio:
durata 41 minuti.

Lavaggio lungo:
durata 57 minuti.

Risciacquo:
durata 5 minuti.
(Il programma di risciacquo non utilizza detersivi).

Caricamento detersivo:
durata 7 minuti.

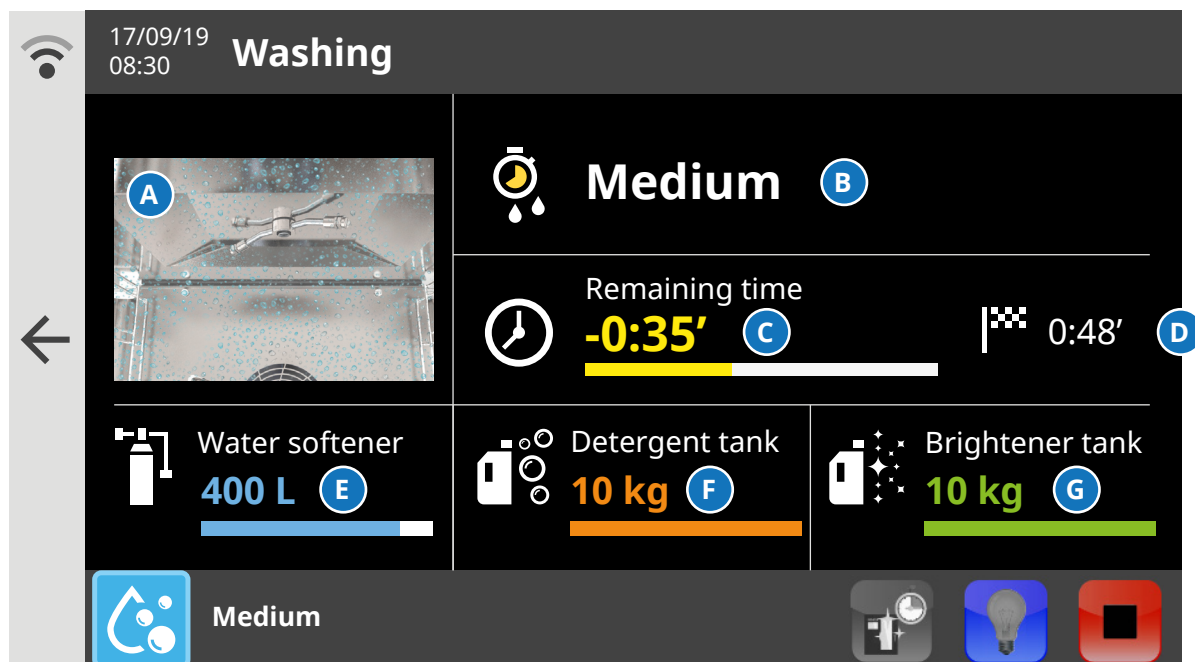
Caricamento brillantante:
durata 10 minuti.



NOTA: È possibile, in assenza di fumi in camera, avviare un raffreddamento rapido per velocizzare l'operazione (si veda la sezione "Raffreddamento rapido" per ulteriori informazioni).

È possibile selezionare solo un programma di lavaggio per volta, quindi se si seleziona un secondo programma, il programma di lavaggio precedente viene automaticamente deselegionato. L'unica eccezione sono i programmi di carico detersivo e carico brillantante: se selezionati con un altro programma di lavaggio, vengono eseguiti prima di questo in sequenza (prima carico detersivo, poi carico brillantante e, infine, programma di lavaggio).

- 3 Avviare il lavaggio tramite il bottone di avvio dell'operazione. Viene visualizzata la seguente schermata di sintesi:



- A** Immagine rappresentativa per le operazioni di lavaggio;
- B** Nome del programma di lavaggio;
- C** Tempo rimanente al termine del programma di lavaggio in corso;
- D** Tempo totale dell'operazione, questo dato rappresenta la durata totale dell'operazione di lavaggio dall'inizio alla fine e tiene conto di eventuali programmi di carico di detergente e brillantante selezionati e che verranno eseguiti prima del programma di lavaggio;
- E** Capacità residua dell'addolcitore, presente solo se dichiarata una capacità per l'addolcitore nella schermata impostazioni.
(si veda la sezione "Impostazioni" per ulteriori informazioni)
- F** Detergente rimanente, presente solo se dichiarata una capacità per il serbatoio di detergente nella schermata impostazioni.
(si veda la sezione "Impostazioni" per ulteriori informazioni)
- G** Brillantante rimanente, presente solo se dichiarata una capacità per il serbatoio di brillantante nella schermata impostazioni e non si sta utilizzando l'opzione di sistema di lavaggio con detergente unico.
(si veda la sezione "Impostazioni" per ulteriori informazioni)



NOTA: I programmi di caricamento detergente e caricamento brillantante sono necessari quando si cambiano o si riempiono i serbatoi dei detersivi, così da caricare i tubicini di trasporto del fluido eliminando le bolle d'aria. Dopo un programma di caricamento, per evitare la presenza di sostanze chimiche in camera, viene eseguito automaticamente un programma di risciacquo.

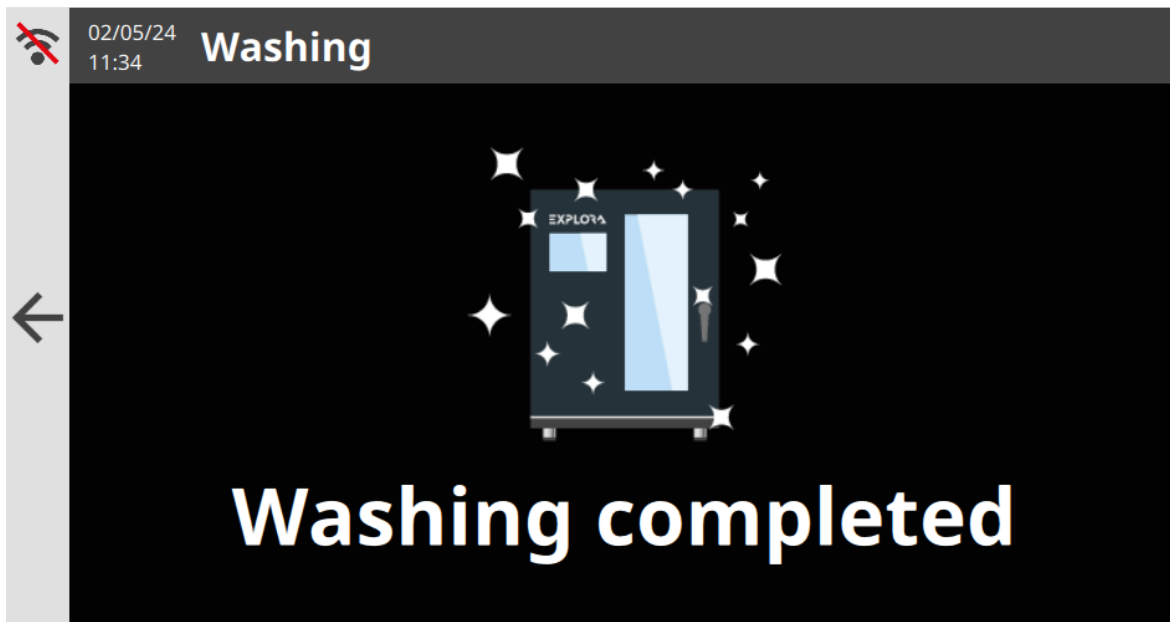


ATTENZIONE: se un programma di lavaggio viene interrotto volontariamente da un utente o per cause tecniche dopo che è stato introdotto del detergente nella camera di cottura, il dispositivo visualizza un errore e non permetterà nessuna operazione di cottura. Per eliminare l'errore lanciare un qualsiasi programma di lavaggio o di risciacquo e attenderne la fine.

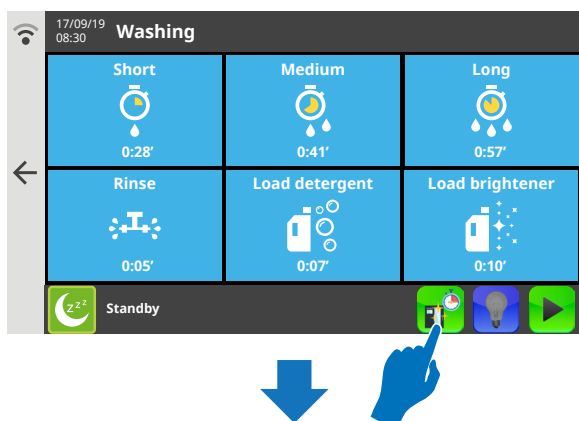


NOTA: Può capitare che l'interruzione di un programma di lavaggio non generi un errore in quanto prima di introdurre detergente nella camera di cottura si eseguono delle operazioni di raffreddamento o riscaldamento della camera e l'iniezione di vapore. Analogamente, verso la fine del programma di lavaggio può seguire una fase di asciugatura della camera, per cui interrompendo l'operazione non si genera un errore.

- 4 Al termine del lavaggio viene visualizzata la seguente schermata e permane in attesa di un'azione dell'utente.



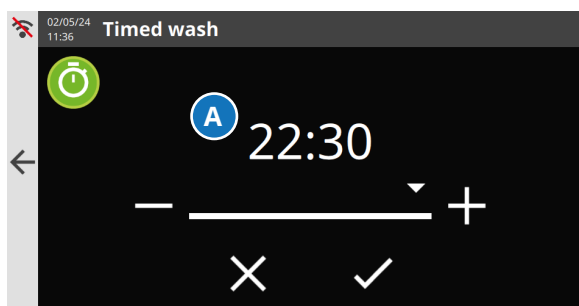
PIANIFICAZIONE DI UN LAVAGGIO



La schermata di pianificazione lavaggi consente di programmare un'attività di lavaggio, svolta in precisi giorni della settimana e a un orario prefissato, così che periodicamente il dispositivo di cottura provveda in automatico ad eseguire il programma di lavaggio senza la necessità dell'intervento dell'utente. La schermata consente di indicare un'ora, dei giorni della settimana e il tipo di lavaggio desiderato. Cliccando sull'icona lavaggio pianificato della barra di stato si accede alla schermata di pianificazione lavaggi.



Impostazione dell'ora della/e giornata/e in cui eseguire il programma di lavaggio. Per poter pianificare un lavaggio è necessario che l'ora e la data del dispositivo siano corrette. (si veda la sezione "Impostazioni" per maggiore informazioni)

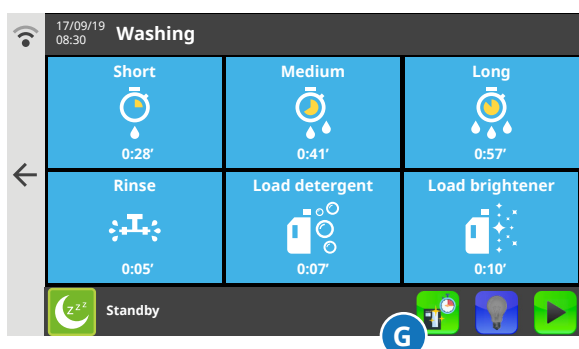


Per impostare un orario di avvio lavaggio pianificato, premere nell'area **A** per aprire la schermata di inserimento dell'ora del lavaggio. (si veda la sezione "Impostazione dei parametri di cottura" per ulteriori informazioni)

- B** Selezione dei giorni della settimana in cui eseguire il programma di lavaggio. Per selezionare un giorno premere sul cerchio con la sigla del giorno desiderato, è possibile selezionare più giorni. I giorni selezionati in cui verrà eseguito il programma di lavaggio presentano lo sfondo verde. Se si preme nuovamente il pulsante di un giorno selezionato, si deselecta e lo sfondo torna bianco.
- C** Selezione del programma di lavaggio, che verrà eseguito nell'ora e nei giorni indicati.
- D** Pulsante per eliminare il lavaggio pianificato e tornare alla schermata di lavaggio.
- E** Pulsante per annullare le modifiche e tornare alla schermata di lavaggio.
- F** Pulsante per confermare le modifiche e tornare alla schermata di lavaggio.



NOTA: il pulsante indietro, presente nella barra informativa, in questa schermata ha la stessa funzione del pulsante per annullare le modifiche.



Quando è presente un lavaggio pianificato lo sfondo dell'icona sulla barra di stato per accedere alla schermata diventa di colore verde **G**.

DISABILITARE IL LAVAGGIO PIANIFICATO

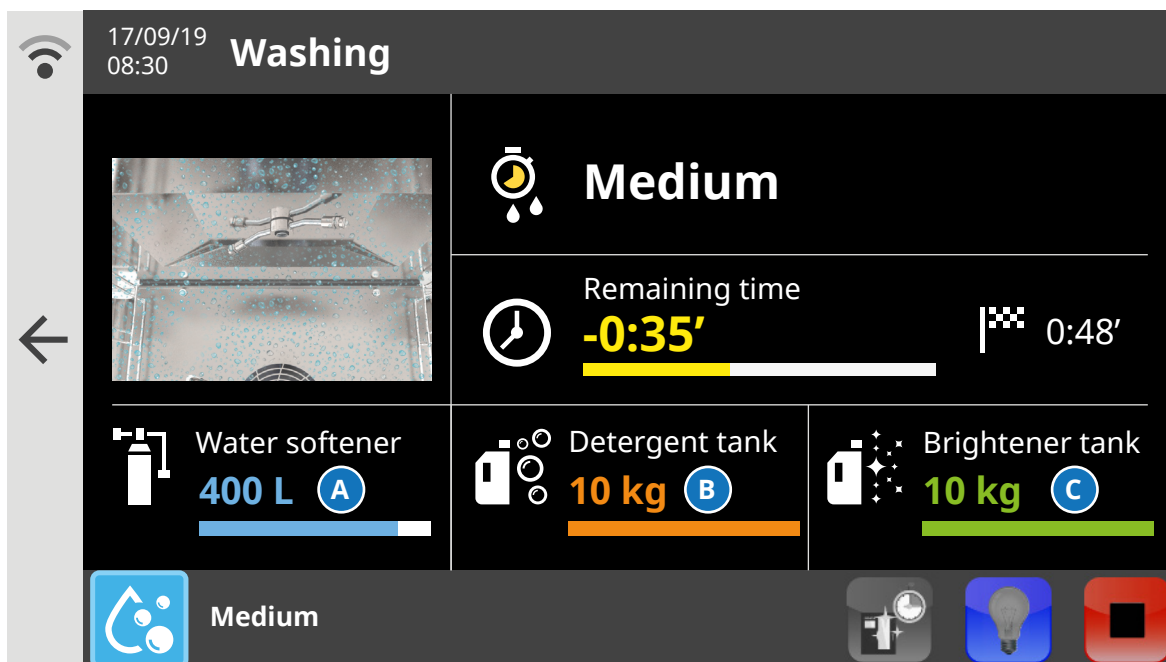
Per disabilitare il lavaggio pianificato è necessario:

Accedere alla schermata lavaggio pianificato.

Premere il pulsante **D** per eliminare il lavaggio e confermare.

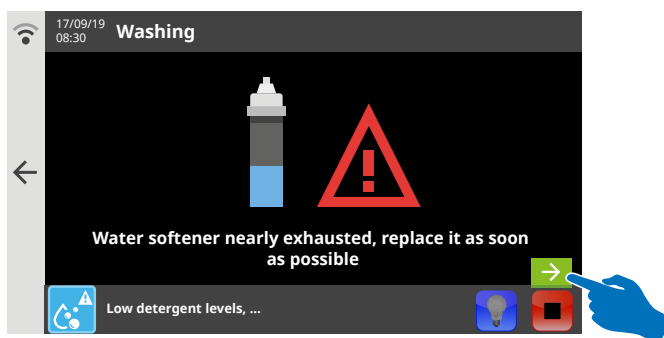
Premere il pulsante **F** per confermare l'operazione e tornare alla schermata di lavaggio.

CONSUMO DEI DETERGENTI E DELL'ADDOLCITORE



Nella schermata sommario dell'operazione di lavaggio sono indicati lo stato dei materiali consumabili, in particolare:

Addolcitore: l'area **A** della schermata mostra lo stato dell'addolcitore. La barra indica la capacità residua dell'addolcitore. Quando la barra sta per diventare completamente bianca significa che l'addolcitore sta per esaurirsi.



Quando l'addolcitore è prossimo all'esaurimento, il forno, per consigliarne la sostituzione, visualizza un segnale di allerta nell'icona di stato e mostra la seguente schermata all'inizio del lavaggio. Per procedere con il lavaggio premere il tasto verde.



ATTENZIONE: sebbene sia possibile lavare e cucinare senza addolcitore, o oltre il consumo dell'addolcitore, questo non è raccomandato in quanto si potrebbe depositare del calcare sugli elementi riscaldanti compromettendo i risultati della cottura.

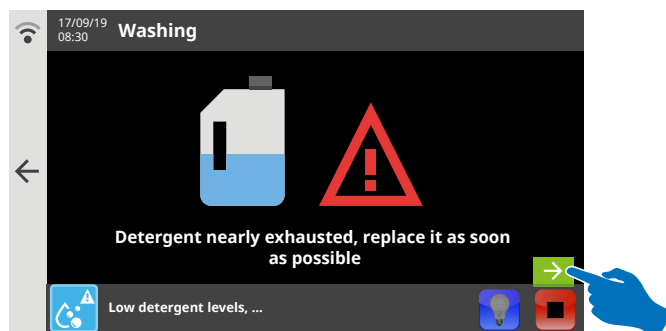


NOTA: a seconda di come è collegato l'addolcitore, e quindi configurato nella schermata impostazioni, il componente potrà presentare un tasso di consumo più o meno rapido (si veda la sezione "Impostazioni" per ulteriori informazioni).

Detergente e brillantante: le aree **B** e **C** della schermata mostrano rispettivamente gli stati del consumo del detergente e del brillantante.

Nel caso sia selezionata nella schermata "Impostazioni" l'opzione per il sistema di lavaggio con detergente unico, sarà visibile solo il riquadro **B**. Le barre indicano graficamente quanto detergente e brillantante sono rimasti nei serbatoi.

Quando le barre stanno per diventare completamente bianche significa che i serbatoi sono quasi vuoti.



Quando stanno per esaurirsi il detergente o il brillantante, il dispositivo, per consigliare di rifornire o cambiare i serbatoi, visualizza un segnale di allerta nell'icona di stato e mostra la seguente schermata all'inizio del lavaggio. Per procedere con il lavaggio premere il tasto verde.

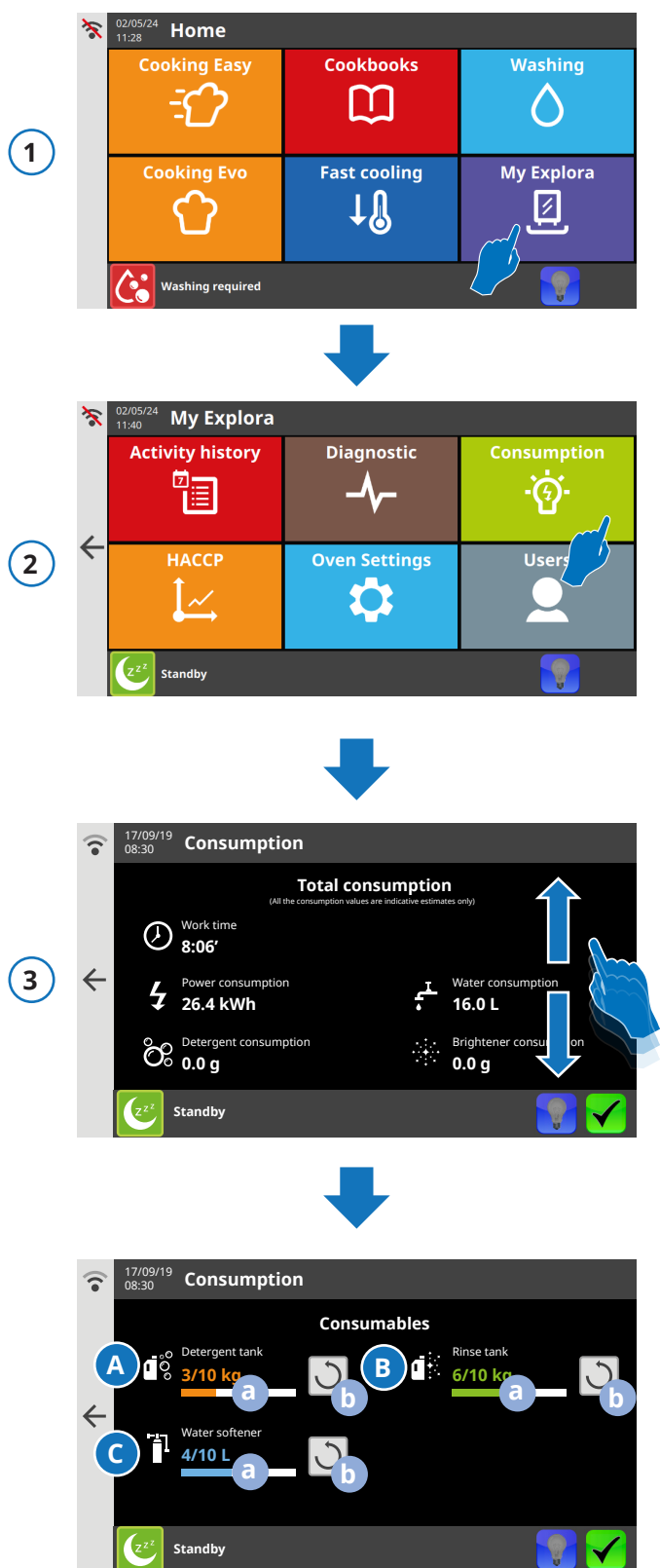


ATTENZIONE: è possibile lavare il dispositivo con i serbatoi di detergente e/o brillantante in esaurimento, o esauriti, ma non si garantisce il risultato desiderato di lavaggio.



NOTA: i consumi dell'addolcitore, del detergente e del brillantante sono indicativi e potrebbero non corrispondere completamente all'effettiva realtà in quanto il processo di misura è affetto da naturale incertezza e tolleranza tecnica.

SOSTITUZIONE E RIEMPIMENTO DEI CONSUMABILI, AZZERAMENTO DEI CONTATORI



Se si procede alla sostituzione dell'addolcitore o a rimpinguare i serbatoi del detersivo e/o del brillantante si deve procedere ad azzerare gli appositi contatori.

- 1 Questa operazione deve essere eseguita dalla schermata "Consumi", raggiungibile dalla schermata "Il mio Explora" (si veda la schermata "Il mio Explora" per ulteriori informazioni).
- 2

- 3 Schermata "Consumi", scorrere verso il basso per visualizzare lo stato dei consumabili.

- A Area di monitoraggio del detersivo.
- B Area di monitoraggio del brillantante, non visibile se si sceglie il sistema di lavaggio con detersivo unico dalla schermata "Impostazioni".

- C Area di monitoraggio dell'addolcitore.

- a Stato del consumabile espresso come quantità residua su quantità totale (capacità residua su capacità totale per l'addolcitore) e con barra grafica dove la zona bianca rappresenta il consumo. È possibile modificare le unità di misura per quantità e capacità dalla schermata "Impostazioni" (si veda la sezione "Impostazioni" per ulteriori informazioni).

- b Pulsante per l'azzeramento del relativo contatore.

Premendo il pulsante **b** del contatore desiderato si esegue l'azzeramento e il dispositivo calcola il consumo del consumabile come fosse stato appena cambiato l'addolcitore o appena rimpinguato il serbatoio corrispondente.



ATTENZIONE: se si sostituisce l'addolcitore con uno nuovo di capacità diversa, così come se si sostituisce il serbatoio del detergente o del brillantante con uno nuovo che ne contiene una quantità diversa, è necessario indicare le nuove capacità nella schermata "Impostazioni" per un corretto funzionamento del sistema (si veda la sezione "Impostazioni" per ulteriori informazioni).



ATTENZIONE: far seguire le operazioni di sostituzione o ricarica del serbatoio del detergente o del brillantante dal rispettivo programma di carico del detergente o del brillantante per eliminare eventuali bolle d'aria dai tubicini di alimentazione del sistema.

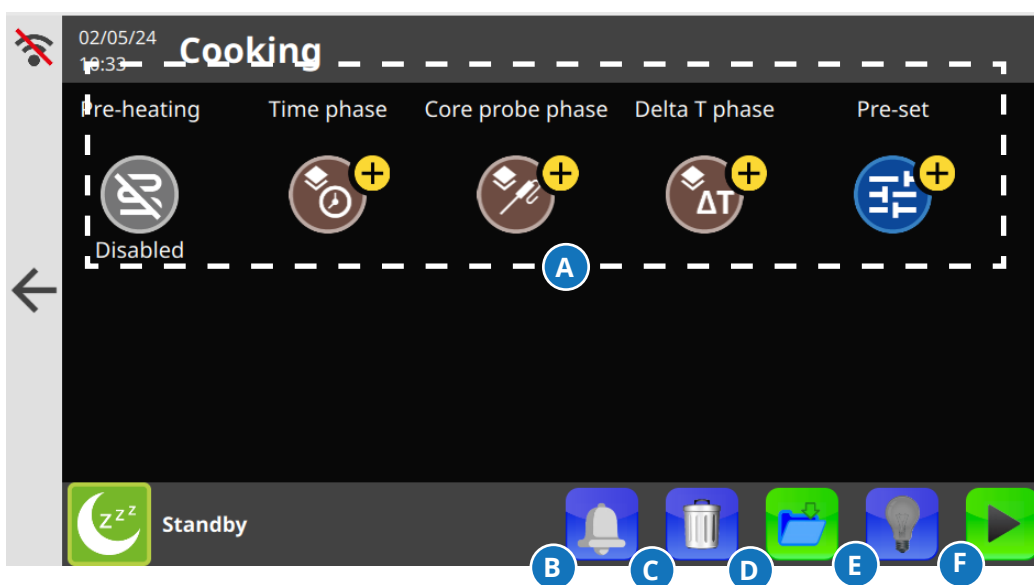
VI. COTTURA EVO



Questa schermata permette di effettuare una cottura "manuale" per la quale l'utilizzatore deve impostare, ad ogni utilizzo, i parametri del programma di cottura (temperatura, durata, ecc.).



NOTA: La cottura impostata può essere facilmente memorizzata per venire riutilizzata in un momento successivo (si veda la sezione "Salvataggio di un programma di cottura" per ulteriori informazioni).



- A** Area per l'impostazione del programma di cottura
(si veda la sezione "Effettuare una cottura manuale" per ulteriori informazioni)
- B** Pulsante per accedere alla funzione multi-timer
(si veda la sezione "Effettuare una cottura EVO" per ulteriori informazioni)
- C** Pulsante per cancellare tutte le fasi di un programma di cottura
- D** Pulsante per salvare il programma di cottura nel ricettario
(si veda la sezione "Salvataggio di un programma di cottura" per ulteriori informazioni)
- E** Pulsante accensione/spengimento luci
(si veda la sezione "Spegnimento/accensione della luci" per ulteriori informazioni)
- F** Pulsante avvio programma di cottura
(si veda la sezione "Avvio/blocco di un'operazione" per ulteriori informazioni)

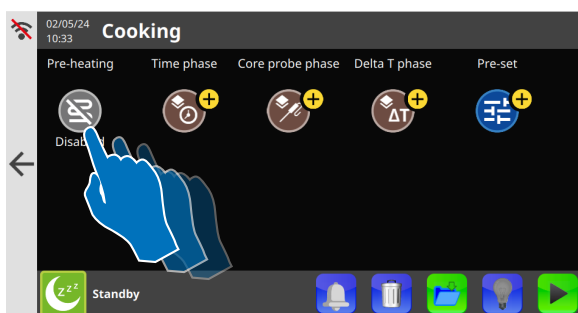
EFFETTUARE UNA COTTURA EVO

» PRE-RISCALDAMENTO

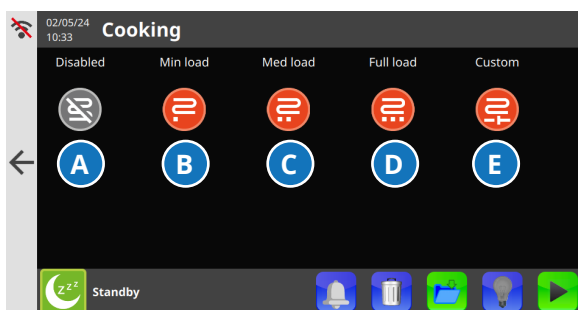



Il preriscaldamento è facoltativo ma è consigliato per ottenere risultati di cottura migliori (tranne per cotture particolari che devono iniziare "a freddo"). Il preriscaldamento va effettuato a forno VUOTO: raggiunta la temperatura di preriscaldamento il forno emette un segnale acustico e sarà visualizzata una finestra per indicare che è il momento di infornare le pietanze; alla chiusura della porta avrà inizio la cottura secondo i parametri impostati.

1



2



- 1 Impostare il preriscaldamento.
- 2 È possibile impostare il preriscaldamento in base alla quantità di alimenti che si intende cuocere. Premere il pulsante  in successione, fino alla comparsa della impostazione desiderata:

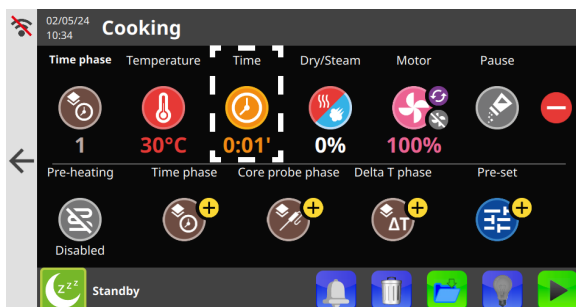
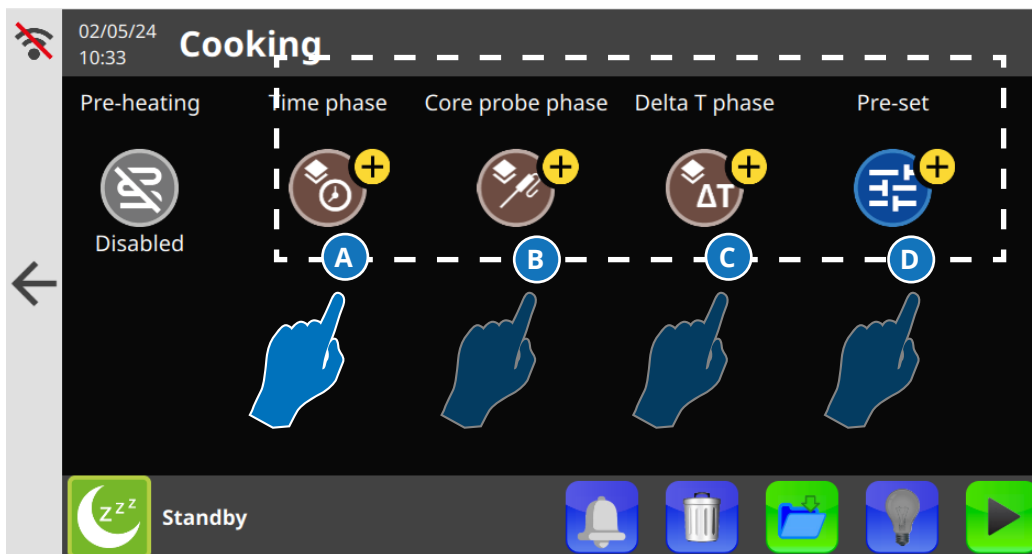
- A Nessun preriscaldamento.
- B Carico minimo.
- C Carico medio.
- D Pieno carico.
- E Personalizzato.



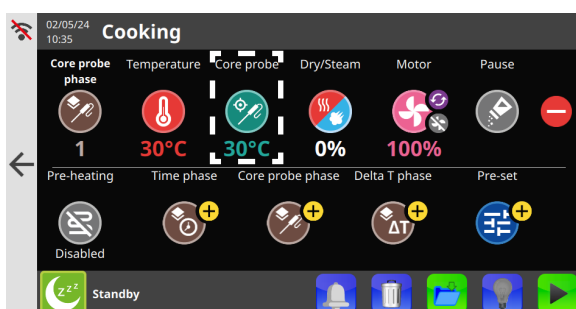
NOTA: Per le cotture in Delta T (si veda la sessione "Tipi di cottura") si sconsiglia l'utilizzo del preriscaldamento.

NOTA: Nel caso in cui si selezioni un programma di preriscaldamento in base alla quantità di alimenti che si intende cuocere, il dispositivo applicherà autonomamente il miglior programma di preriscaldamento analizzando il programma di cottura che si desidera applicare e modificando la temperatura.'

» TIPI DI COTTURA



- A Cottura a tempo:**
la cottura termina automaticamente allo scadere del tempo impostato.

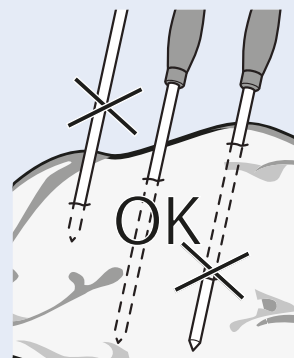


- B Cottura con sonda al cuore:**
la cottura termina automaticamente quando la temperatura interna dell'alimento, misurata dalla sonda, raggiunge il valore impostato.



La sonda cuore, durante tutta la cottura, misura la temperatura al "cuore" del cibo, cioè al suo punto più interno. Il punto di maggiore precisione di misura è situato sulla punta della sonda. La punta della sonda cuore va inserita in profondità nel cibo da cuocere, fino ad arrivare al punto più interno dell'alimento, senza fuoriuscire.

Prestare **ATTENZIONE** a non infilarla in punti molto grassi e vicino alle ossa, la temperatura in queste zone potrebbe non rispecchiare correttamente quella al cuore del prodotto. Se gli alimenti sono di ridotto spessore, inserire la sonda parallelamente al piano di appoggio.



NOTA: nel caso di utilizzo di sonde cuore multipunto, il dispositivo considererà come temperatura interna dell'alimento quella del punto più freddo.



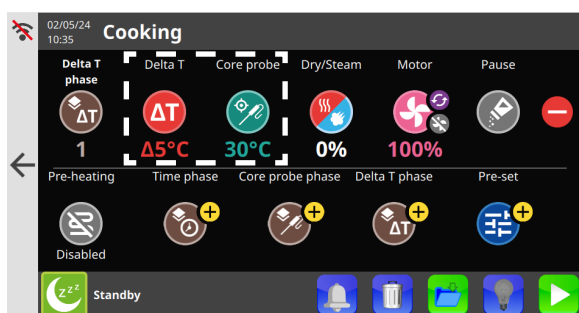
ATTENZIONE: è possibile tenere la sonda cuore interna al dispositivo durante il preriscaldamento o cotture a tempo. Se, durante una cottura con sonda cuore, la temperatura misurata sarà superiore al massimo valore misurabile dalla sonda (180°C / 356°F), per esempio per effetto del preriscaldamento, il dispositivo non visualizzerà alcuna temperatura. In questa evenienza, il dispositivo attenderà alcuni minuti per verificare che la sonda si riporti entro l'intervallo di temperatura accettabile, trascorso questo periodo di tempo visualizzerà un segnale di warning.



NOTA: la cottura a sonda cuore termina solo quando la temperatura impostata è raggiunta per riscaldamento e non per raffreddamento.



ATTENZIONE: al termine della cottura, prestare **ATTENZIONE** a togliere la sonda cuore prima di estrarre la teglia dal forno. La punta della sonda cuore è molto appuntita e, dopo la cottura, raggiunge temperature elevate!

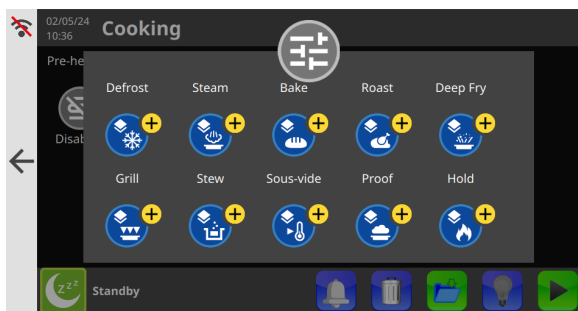


Cottura con Delta T:

la cottura termina automaticamente quando la temperatura interna dell'alimento, misurata dalla sonda, raggiunge il valore impostato. A differenza della cottura con sonda cuore, in questa modalità viene tenuta costante la differenza di temperatura tra sonda cuore e camera di cottura, differenza rappresentata dal parametro delta T.



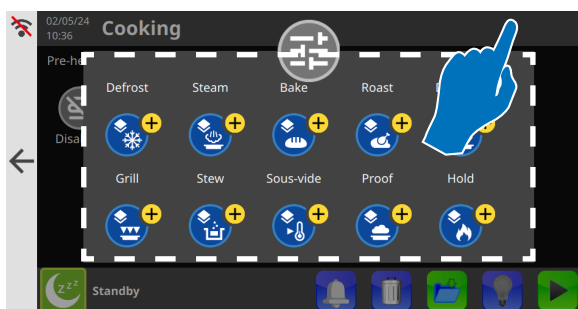
Le cotture in modalità Delta T si addicono particolarmente per la cottura di arrostiti di medie/grandi dimensioni. Questo tipo di cottura viene effettuata mantenendo una temperatura in camera più bassa delle cotture tradizionali e con tempi più lunghi aumentando quindi la tenerezza del prodotto finale e diminuendo allo stesso tempo la perdita di peso dell'alimento.



D Cottura con fasi preimpostate:

premendo questo pulsante si accede all'elenco delle fasi preimpostate. Le fasi preimpostate sono proposte per accelerare i tempi di impostazione dei parametri e rispondono a diverse esigenze di cottura. È possibile scegliere tra 10 fasi preimpostate per diverse possibili operazioni di cottura: decongelamento, vapore, panificazione, frittura, grill, stufato, sotto vuoto, lievitazione e mantenimento.

NOTA: per chiudere la finestra delle fasi preimpostate senza eseguire una selezione è sufficiente premere sul display in un qualsiasi punto esterno alla finestra stessa.



PARAMETRI DI COTTURA

In base al tipo di cottura scelto (a tempo, sonda cuore, Delta T o preimpostata), si presenteranno diversi parametri da impostare.



TEMPERATURA/PRERISCALDAMENTO:

rappresenta la temperatura desiderata nella camera di cottura. Consente un valore minimo di 30°C (86°F) e un valore massimo di 260°C (500°F). Permette incrementi e decrementi di un singolo grado alla volta.



DURATA COTTURA:


rappresenta la durata della cottura, in "ore:minuti". Consente un valore minimo di 1 minuto e un valore massimo di 24 ore. Permette incrementi e decrementi di un singolo minuto. Se si preme il pulsante infinito, si seleziona la cottura con durata infinita. In questa modalità la cottura continua finché l'utente non la interrompe.


(si veda la sezione "Avvio/blocco di un'operazione" per ulteriori informazioni)



SECCO/VAPORE:

permette di regolare l'apertura del camino, valori negativi, o l'immissione di acqua per la generazione di vapore, valori positivi. Quando si immette acqua il camino viene automaticamente chiuso.


Se si seleziona un valore negativo, per espellere umidità dal dispositivo durante la cottura, l'icona del parametro si modificherà indicando che si sta cucinando a secco .




Viceversa, se si imposta un valore positivo immettendo acqua per cucinare con presenza di umidità o a vapore, l'icona del parametro si modificherà indicando che si sta cucinando a vapore .

I valori dei parametri rappresentano la percentuale relativa alla massima capacità del dispositivo di evacuare il vapore, per valori negativi, e la percentuale relativa alla massima capacità del dispositivo di generare vapore, per valori positivi. Permette incrementi e decrementi di dieci punti percentuali alla volta.



VELOCITÀ VENTOLE:

permette la regolazione della velocità dell'aria in percentuale rispetto alla velocità massima raggiungibile dal dispositivo. Consente incrementi e decrementi di dieci punti percentuali alla volta con un valore minimo del 30%. Se si preme il pulsante reverse on  si disattiva il reverse, adatto per cotture con alte percentuali di vapore, e apparirà la scritta reverse off.

Viceversa se si preme il pulsante reverse off  si abilita nuovamente il reverse e compare la scritta reverse on. Analogamente, se si preme il pulsante semistatico off  si abilita la funzione semistatico e comparirà la scritta semistatico on . Se si preme nuovamente il pulsante ritorna la scritta semistatico off e si disabilita la funzione.

NOTA: la funzione semistatico è ideale per cotture particolarmente influenzate dalla velocità dell'aria, ma si consiglia di utilizzarla solo con le prime due teglie della camera di cottura.



SONDA CUORE:

rappresenta la temperatura che si vuole raggiungere la sonda al cuore perché la cottura termini, in una cottura sonda cuore o in una cottura delta T. Permette di impostare il valore in un intervallo da -10°C (14°F) a 120°C (248°F). Consente incrementi e decrementi di un singolo grado alla volta.




DELTA T:

permette di impostare l'intervallo di temperatura che si vuole mantenere tra il valore misurato dalla sonda cuore e la temperatura della camera di cottura, per una cottura delta T. permette di impostare il valore di differenza in un intervallo che va da 5°C a 80°C. Consente incrementi e decrementi di un singolo grado alla volta.

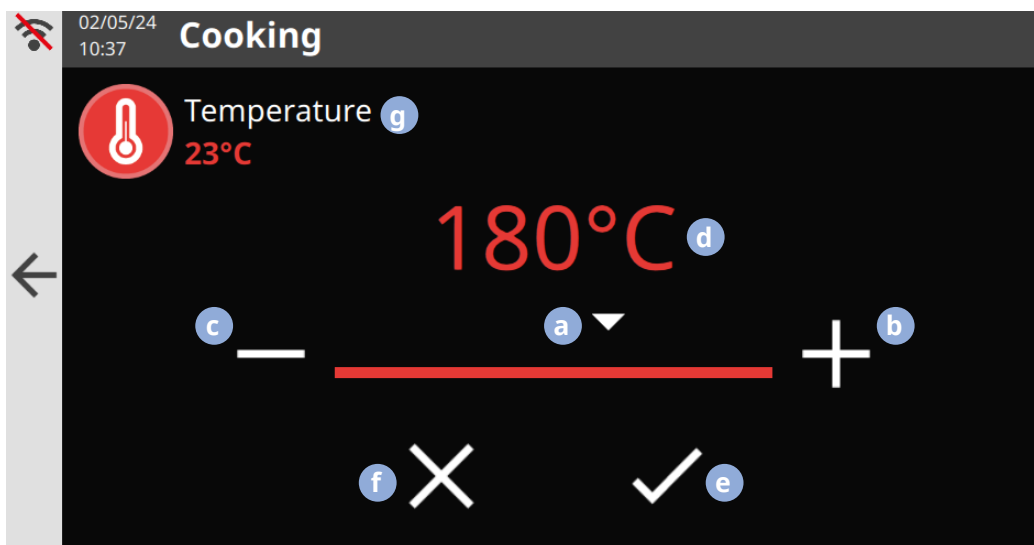


ATTESA:

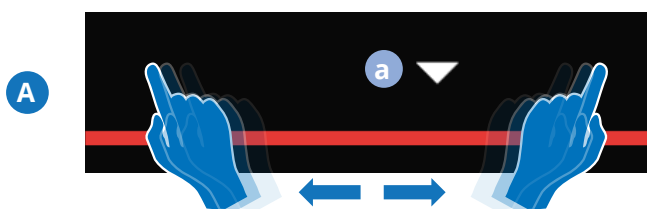
questa funzione permette di essere avvisati dal dispositivo tramite un segnale acustico quando termina la fase corrente. Questo permette di estrarre le teglie ed eseguire operazioni intermedie mentre il dispositivo si imposta sulle condizioni di cottura della fase successiva. Quando l'utente indica al dispositivo che ha terminato le operazioni desiderate, la cottura riprende dalla fase successiva. Se il pulsante è colorato  significa che la funzione pausa è attivata per il termine della fase corrispondente.

(si veda la sezione "Aggiungere/Eliminare fasi di cottura" per ulteriori informazioni)

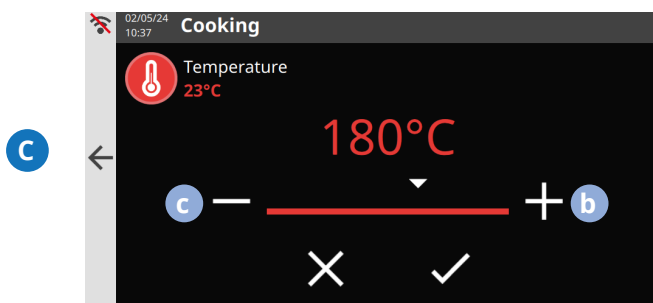
» IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI DI COTTURA



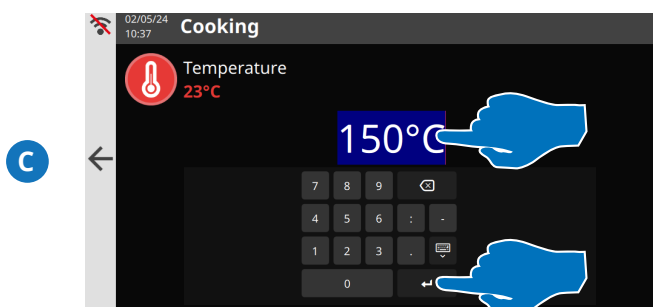
È sempre possibile impostare i parametri in 3 modi:



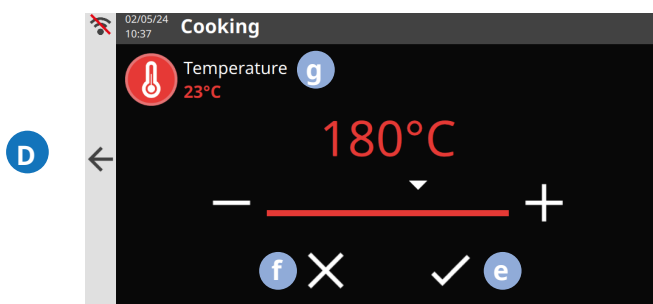
A Trascinare con un dito il cursore **a** verso destra, per aumentare il valore, o verso sinistra, per diminuire il valore.



B Utilizzare i pulsanti **b**, per incrementare il valore, o **c**, per decrementarlo.



C Cliccare sul valore per attivare il tastierino numerico e digitare il valore desiderato. Premere invio sul tastierino per confermare la conclusione della digitazione.



D Quando l'inserimento è concluso si deve confermare il valore del parametro premendo sul pulsante conferma **e** oppure annullare l'inserimento e mantenere il valore precedente premendo sul pulsante annulla **f**.

Mostra icona **g** e nome del parametro con eventuale valore misurato o precedentemente impostato, nel momento dell'inserimento.

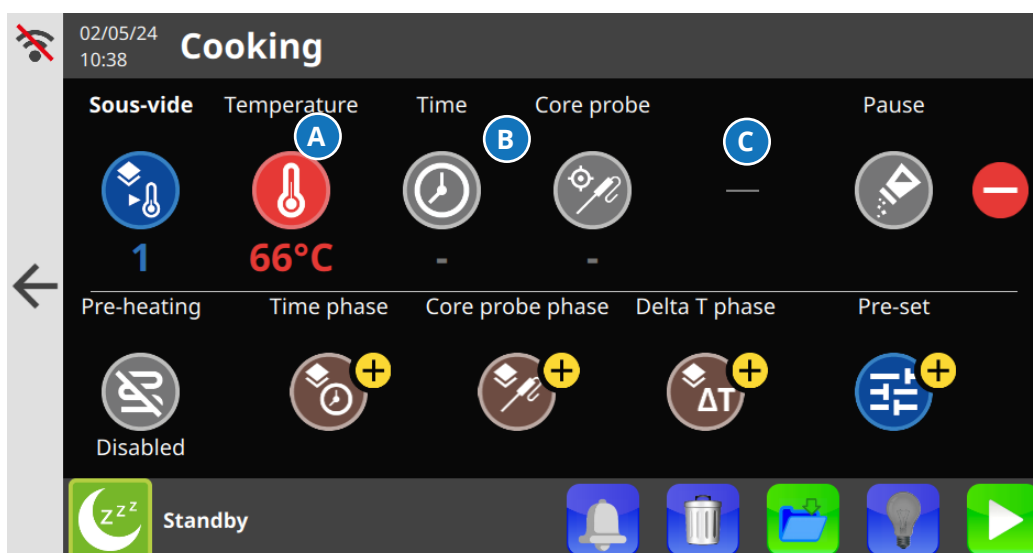


NOTA: se durante una cottura si modifica un parametro e non si preme uno tra il pulsante conferma e il pulsante annullare, dopo alcuni secondi il dispositivo considera confermato il nuovo valore e recepisce la modifica.

NOTA: se con il tastierino si digita un valore troppo alto o troppo basso per il parametro, o una sequenza di simboli che non rappresenta un valore accettabile, quando si preme invio sul tastierino per confermare la conclusione della digitazione, il sistema automaticamente inserirà un valore accettabile per il parametro.

NOTA: non è possibile impostare un valore più elevato del valore massimo consentito o inferiore al valore minimo consentito per il parametro di cottura. Se si cerca di farlo, il sistema impedisce la modifica del valore, quindi il cursore e i pulsanti di + o -, a seconda dei casi, non modificheranno il valore raffigurato.

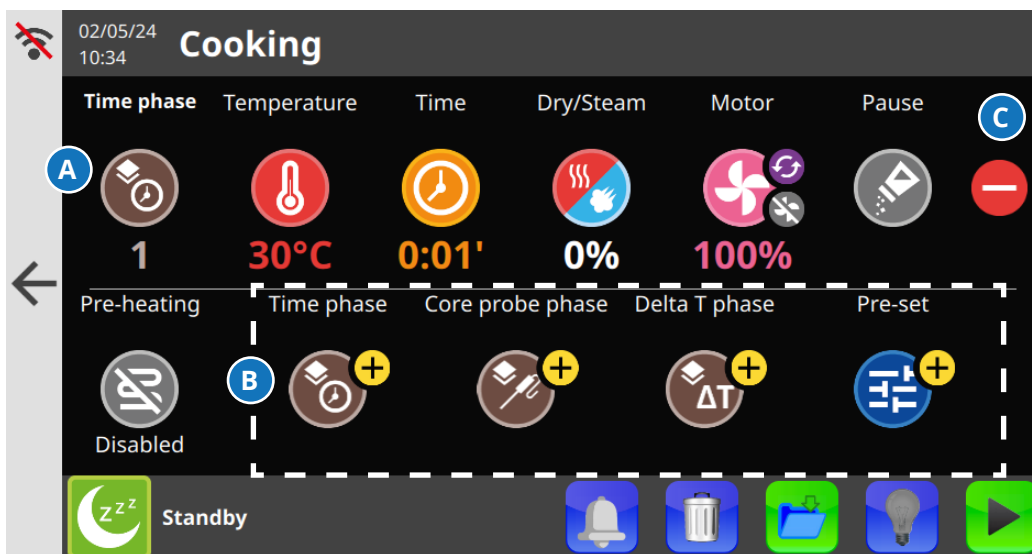
» IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI DI FASI PREIMPOSTATE



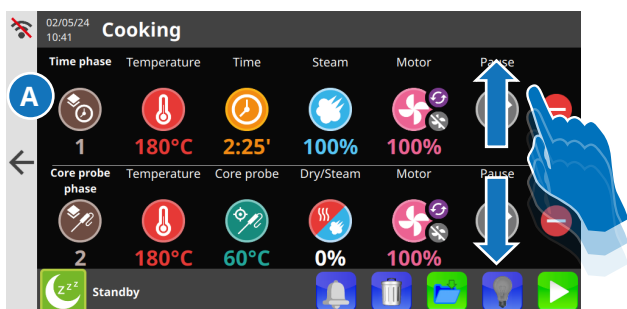
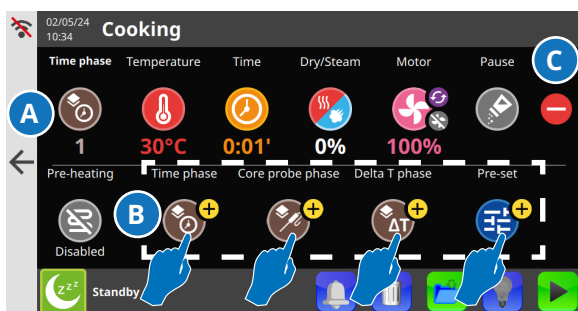
Nelle fasi preimpostate vi sono tre tipologie di parametri impostabili:

- A Parametri che sono impostabili all'interno di specifici intervalli,** per esempio la temperatura per una fase sottovuoto può variare tra 50°C (122°F) e 80°C (176°F).
- B Parametri a scelta:** di solito tra tempo e sonda cuore. In questo caso se si seleziona un parametro l'icona di questo si colora e raffigura il valore impostato. Se si seleziona l'altro parametro, l'icona del parametro precedentemente selezionato torna di colore grigio e non viene più visualizzato il valore del parametro. A seconda del parametro selezionato la cottura terminerà dopo un certo tempo o al raggiungimento di una data temperatura per la sonda cuore.
- C Parametri preimpostati:** non sono modificabili e non vengono visualizzati.

» AGGIUNGERE/ELIMINARE FASI DI COTTURA



Ogni ricetta (programma di cottura) può essere composta da un minimo di una ad un massimo di 40 fasi (STEP), ciascuna fase caratterizzata da parametri di cottura diversi: il passaggio da una fase alla successiva (se presente) è completamente automatico. Il preriscaldamento, facoltativo, non è considerato una fase. Le fasi possono essere "miste", ossia, per esempio, alcune fasi possono essere a tempo, altre sonda cuore. È possibile inserire in una ricetta delle fasi preimpostate.



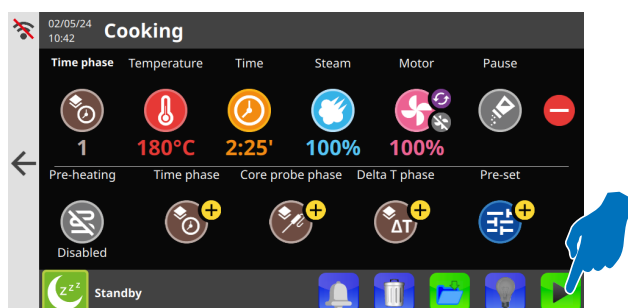
- A** Simbolo e numero della fase, durante le cotture la fase in esecuzione presenta uno sfondo grigio chiaro.
- B** Quando si aggiunge una nuova fase l'area per l'impostazione del programma di cottura scivola verso il basso. È sufficiente premere il pulsante corrispondente ad una tipologia di cottura per inserire una nuova fase di quella tipologia.
- C** Pulsante per eliminare una fase. Se si elimina la fase in esecuzione la cottura passa automaticamente alla fase successiva.

È possibile far scorrere lo schermo con le dita per vedere le diverse fasi che compongono la ricetta impostata.

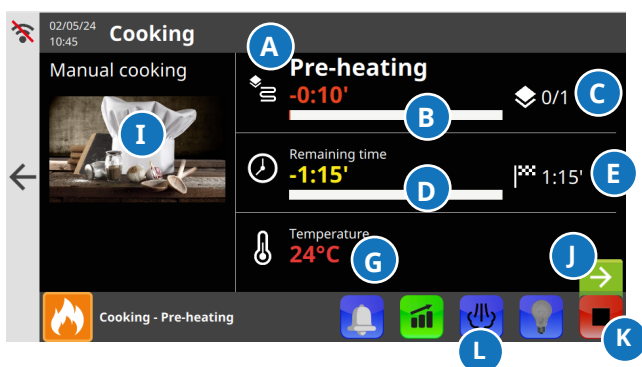
ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

AVVIARE UNA COTTURA

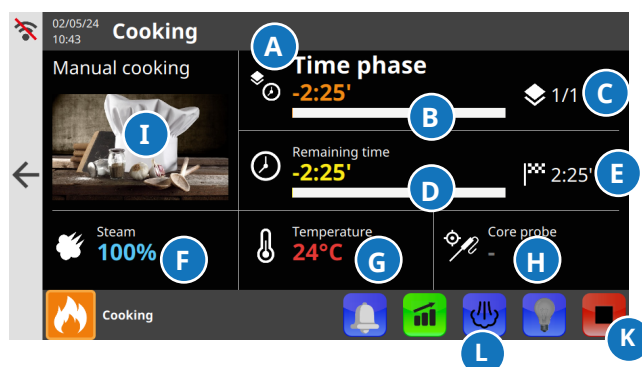
Per avviare la cottura premere il pulsante avvio come descritto nella sezione "Avvio/blocco di un'operazione". All'avvio del programma di cottura viene visualizzata la schermata sommario della cottura che è diversa a seconda dell'operazione che si sta eseguendo.



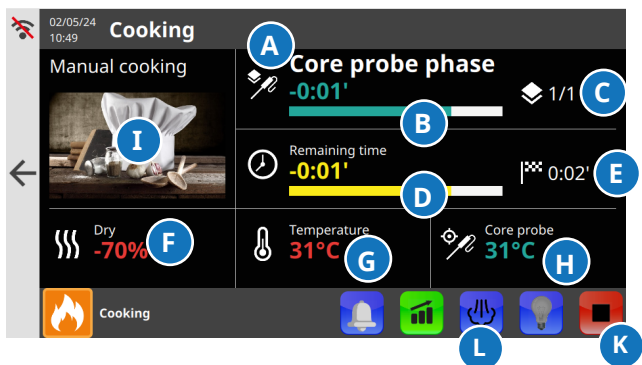
Schermata sommario pre-riscaldamento



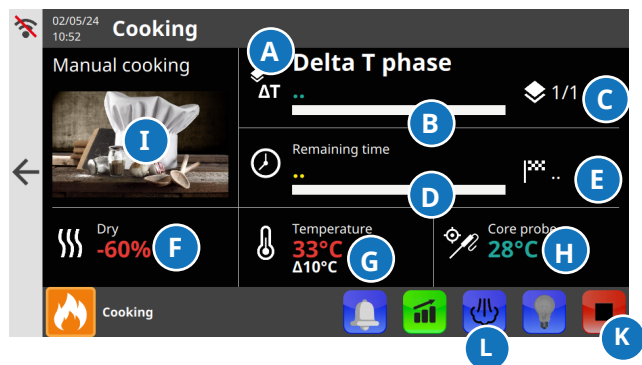
Schermata sommario cottura a tempo



Schermata sommario cottura con sonda cuore



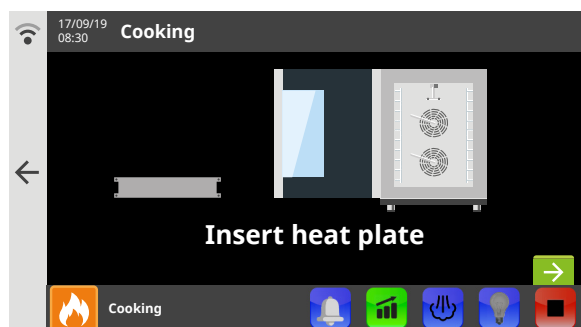
Schermata sommario cottura con Delta T



- A** Tipologie della fase.
- B** Tempo rimanente al termine della fase, nel caso di fasi con sonda cuore e Delta T il tempo viene stimato in base al rilevamento della temperatura e aggiornato periodicamente.
- C** Numero della fase sul totale di fasi, il preriscaldamento è considerato fase 0.
- D** Tempo rimanente al termine della cottura.
- E** Tempo totale previsto di durata della cottura.

- F** Impostazione del parametro secco/vapore.
- G** Temperatura in camera di cottura, per le fasi Delta T riporta anche il valore del parametro delta T.
- H** Temperatura misurata dalla sonda cuore, non visualizzato nelle fasi a tempo.
- I** Immagine corrispondente alla ricetta, se non viene eseguita una ricetta salvata è raffigurata un'immagine standard.
- J** Pulsante per saltare il preriscaldamento.
- K** Pulsante di stop, per interrompere la cottura tenere premuto finché non si riempie la barra sovrastante (si veda la sezione "Avvio/blocco di una operazione" per ulteriori informazioni).
- L** Pulsante per l'umidificazione manuale, se premuto inietta acqua per 3 secondi per aumentare l'umidità nella camera di cottura.

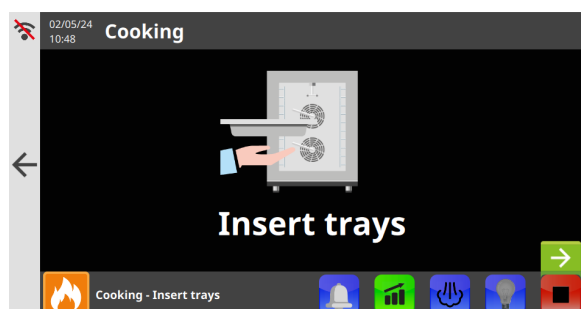
Durante la cottura il dispositivo visualizzerà dei messaggi grafici per l'utente. I messaggi che potranno essere visualizzati sono:



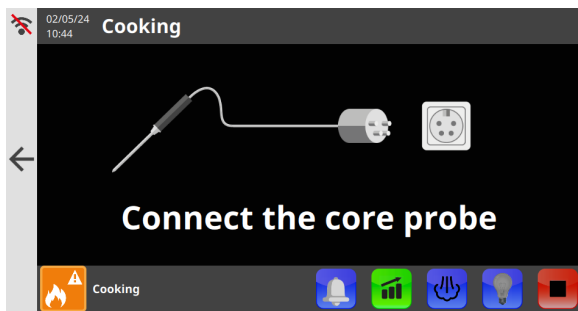
Solo per forni carrellati, inserire la paratia termica per eseguire il preriscaldamento. La schermata ricorda eventualmente di togliere il carrello e inserire la paratia. È possibile saltare l'operazione premendo la freccia verde. Se si lascia il forno senza carrello e senza paratia il dispositivo non consente di proseguire e richiede l'inserimento di una delle due attrezzature.



Solo per forni carrellati, terminato il preriscaldamento, inserire il carrello. La schermata indica che il preriscaldamento è terminato e invita l'utente, eventualmente, a estrarre la paratia e inserire il carrello. L'immagine sparisce alla chiusura della porta nel caso sia inserito il carrello o la paratia termica, oppure è possibile premere la freccia verde per saltare l'operazione. Se si lascia il forno senza carrello e senza paratia il dispositivo non consente di proseguire e richiede l'inserimento di una delle due attrezzature.

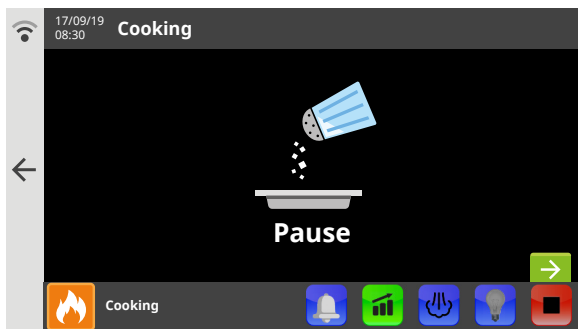


Solo per forni non muniti di carrello, terminato il preriscaldamento inserire le teglie nella camera di cottura. L'immagine sparisce alla chiusura della porta, oppure si può premere la freccia verde per saltare l'operazione.



Collegare la sonda cuore, per dispositivi con sonda cuore removibile.

NOTA: se viene rimossa la sonda cuore durante la cottura (e non viene ricollegata) o viene rilevato un guasto, il dispositivo continua la cottura come se fosse stato inserito un programma di cottura con durata infinita.



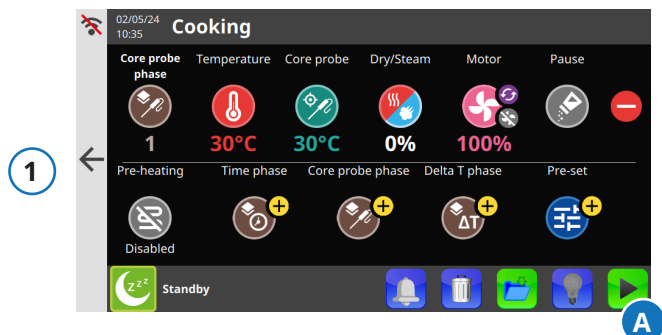
Terminata una fase in cui è stata impostata la funzione pausa. Al termine delle operazioni desiderate, premere la freccia verde per continuare la cottura passando alla fase successiva.



Cottura terminata.

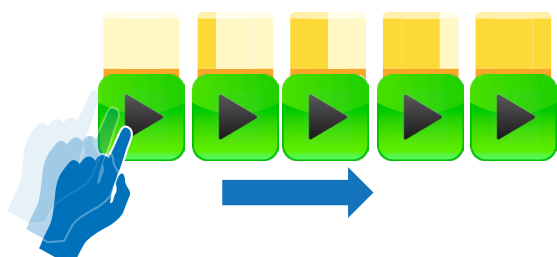
PARTENZA PIANIFICATA

È possibile programmare una cottura o caricare una ricetta dal ricettario e impostare una partenza pianificata, cioè impostare un intervallo di tempo al termine del quale verrà avviato il programma di cottura. Per impostare una partenza pianificata:



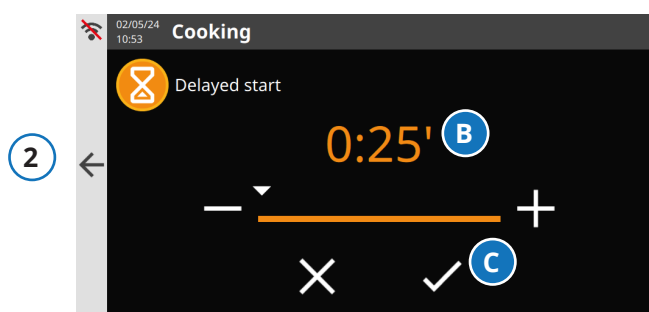
1

1 Nella schermata di cottura Evo tenere premuto il pulsante di avvio operazione **A** finché non si riempie la barra gialla sovrastante.



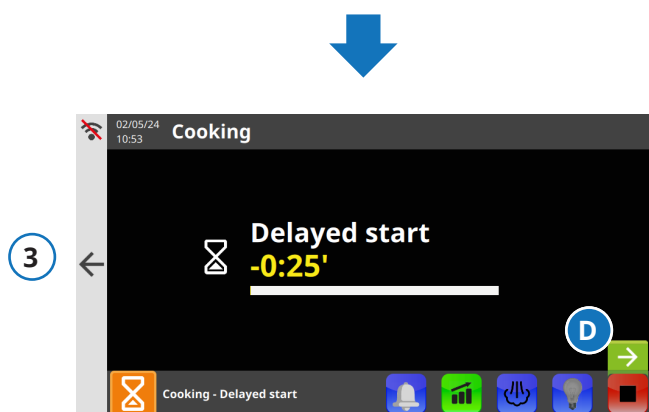
2 Nella schermata di impostazione del tempo inserire l'intervallo di tempo al termine del quale sarà avviato il programma di cottura **B**. L'intervallo di tempo minimo è 00:01 (un minuto), il massimo 23:59 (23 ore e 59 minuti). Per impostare il valore si faccia riferimento alla sezione "Impostazione dei parametri di cottura" in "Cottura Evo".

Confermato il valore del parametro **C**, il dispositivo immetterà un segnale acustico per indicare che l'operazione ha avuto successo.



2

3 Il dispositivo mostra un conto alla rovescia al termine del quale si avvierà il programma di cottura. In qualsiasi momento è possibile avviare immediatamente la cottura premendo il pulsante verde **D**.



3

NOTA: se nel programma di cottura viene impostato un preriscaldamento, al termine del conto alla rovescia il dispositivo avvierà il preriscaldamento. Al termine del preriscaldamento il dispositivo attenderà indicazioni da parte dell'utilizzatore per l'inserimento delle teglie e l'avvio della cottura. Si veda la sezione "preriscaldamento" in "Cottura Evo" per ulteriori informazioni.



ATTENZIONE: per sicurezza, non programmare l'intervallo di tempo in modo tale che la cottura si avvii in orari in cui del personale con adeguata formazione non è presente nell'ambiente di lavoro per monitorare il funzionamento del dispositivo. È pericoloso avviare una cottura senza la presenza di utilizzatori che controllino di persona il progredire del programma di cottura.

VII. RAFFREDDAMENTO RAPIDO

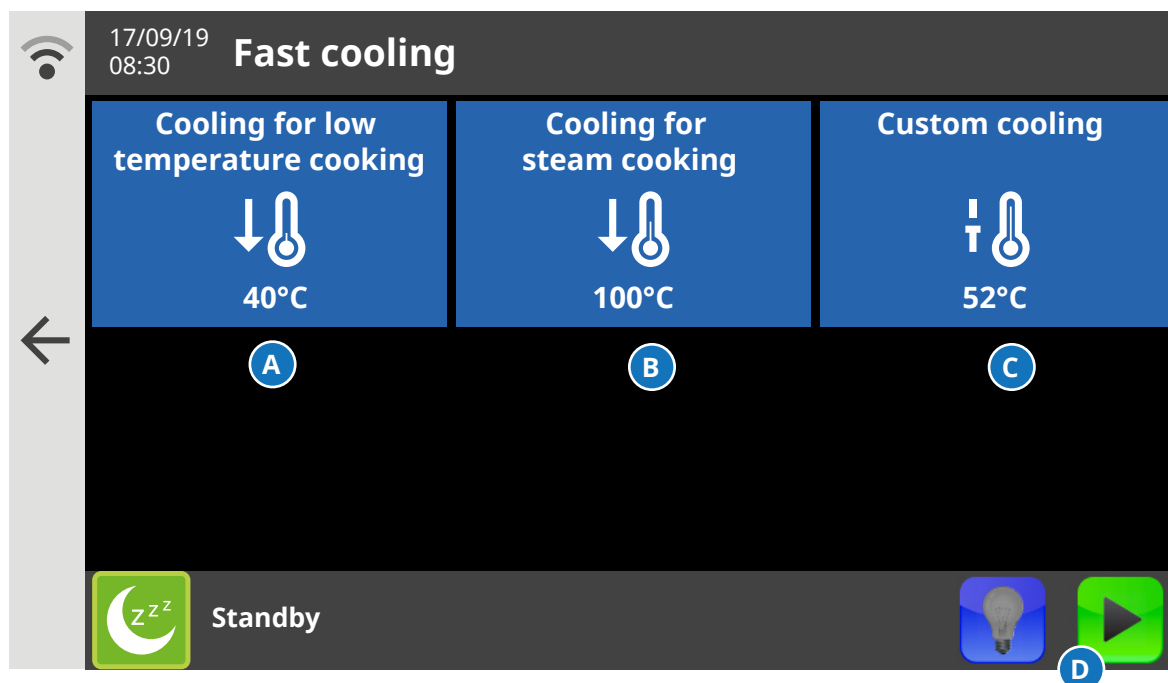
Fast cooling



L'operazione di raffreddamento rapido consente di abbassare piuttosto rapidamente la temperatura della camera di cottura. Questa operazione consiste nell'attivare le ventole del dispositivo tenendo aperta la porta al fine di avere un rapido ricambio d'aria nella camera di cottura e un raffreddamento delle superfici.

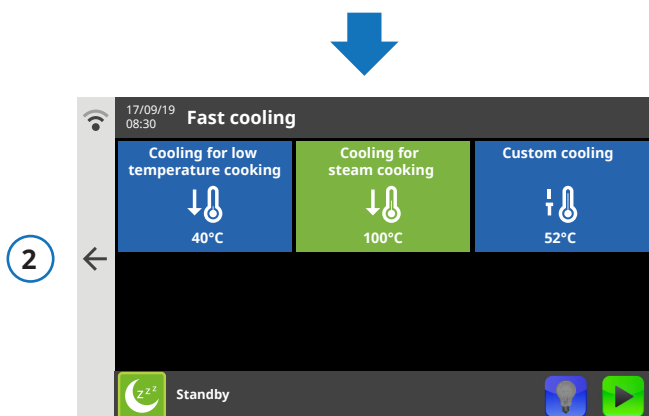
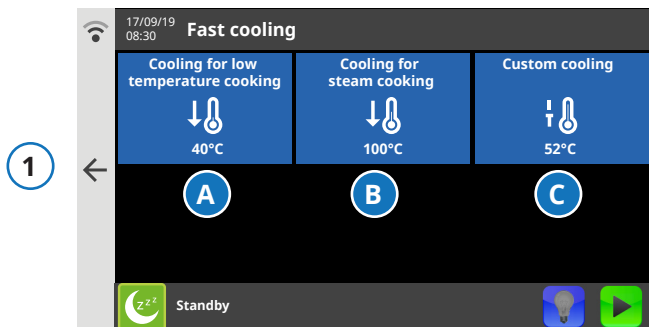


ATTENZIONE: non eseguire operazioni di manutenzione o pulizia del dispositivo durante il raffreddamento rapido. Seguire sempre le indicazioni di sicurezza presenti nel manuale di installazione del dispositivo.



- A** Programma di raffreddamento rapido predefinito fino a 40°C (104°F);
- B** Programma di raffreddamento rapido predefinito fino a 100°C (212°F);
- C** Programma di raffreddamento rapido con temperatura impostata dall'utente.
- D** Pulsante di avvio dell'operazione di raffreddamento rapido, se non è stato selezionato alcun programma premere questo pulsante non sortisce alcun effetto.

AVVIARE UN RAFFREDDAMENTO RAPIDO

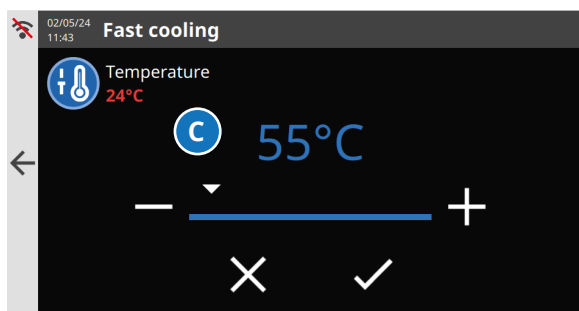


1 Selezionare il programma di raffreddamento rapido desiderato.

2 Quando si seleziona un programma di raffreddamento rapido lo sfondo diventa di colore verde.

Può essere selezionato solo un programma di raffreddamento rapido alla volta, quindi selezionando un nuovo programma si deselecta automaticamente il precedente.

Se si selezionano i programmi di raffreddamento rapido predefiniti, quello fino a 40°C (104°F) e quello fino a 100°C (212°F), rispettivamente i pulsanti **A** e **B** il dispositivo non richiederà ulteriori dati e all'avvio dell'operazione e si porterà alla temperatura indicata.



Se si seleziona il programma di raffreddamento rapido con temperatura impostata dall'utente, pulsante **C** premendo una seconda volta il pulsante si visualizzerà una schermata per inserire la temperatura desiderata.

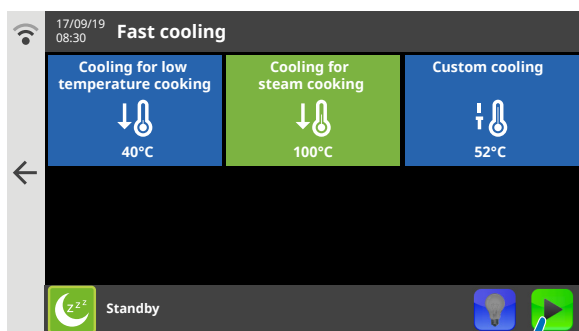
(si veda la sezione "Inserimento dei parametri" per ulteriori informazioni)



NOTA: se non si preme il pulsante una seconda volta per specificare una temperatura desiderata, il dispositivo considererà l'ultima temperatura inserita dall'utente o la temperatura di default quando viene acceso (60°C / 140°F).

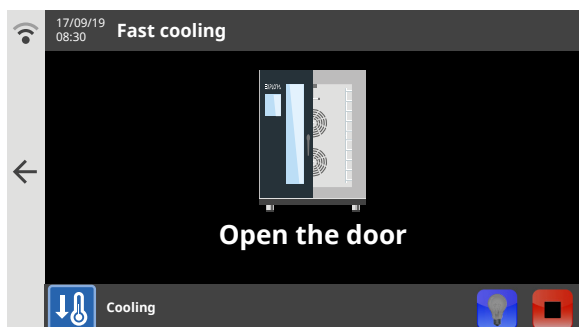
ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

3



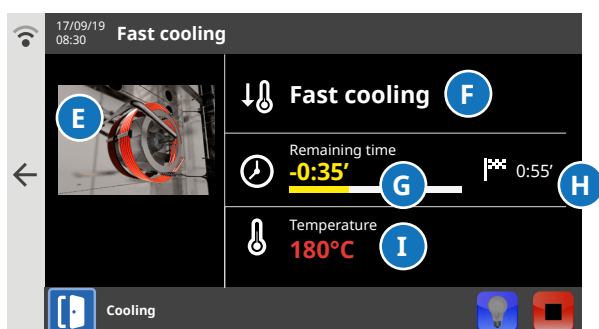
- 3 Avviare l'operazione.
(si veda la sezione "Avvio e blocco di un'operazione" per ulteriori informazioni)

4



- 4 Se la porta del forno non è aperta il dispositivo visualizzerà la seguente schermata di avviso.

5



- 5 Avviata l'operazione viene mostrata la schermata di sintesi:
- E Immagine rappresentativa per le operazioni di raffreddamento rapido;
 - F Nome dell'operazione;
 - G Tempo stimato rimanente al termine dell'operazione;
 - H Durata complessiva stimata in tempo reale dell'operazione in corso;
 - I Temperatura della camera.

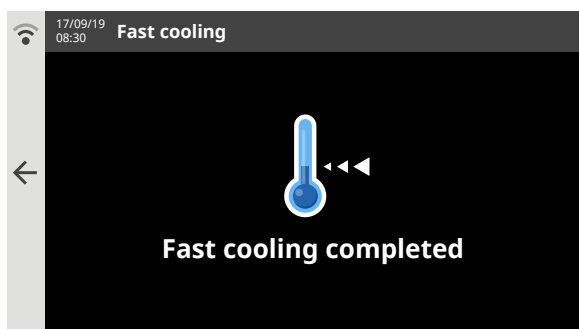


ATTENZIONE: il tempo rimanente al termine dell'operazione e la durata complessiva dell'operazione di raffreddamento rapido sono stimati dal dispositivo in base alla velocità di raffreddamento della camera di cottura, il valore può essere suscettibile di variazioni durante l'esecuzione dell'operazione.



NOTA: se durante l'operazione viene chiusa la porta il dispositivo visualizzerà la schermata che richiede di aprire la porta.

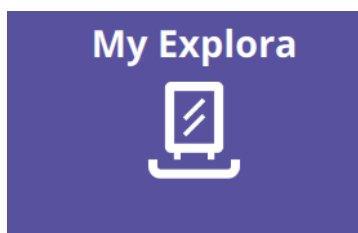
6



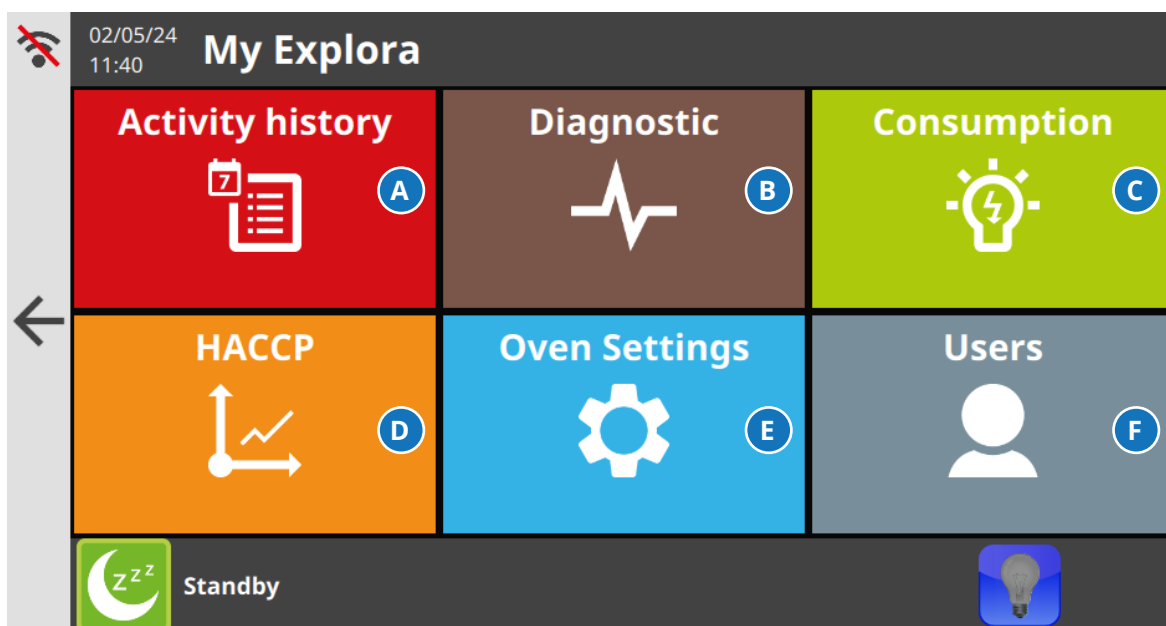
6

Al termine del raffreddamento rapido viene visualizzata la seguente schermata e permane in attesa di un'azione dell'utente.

VIII. MY EXPLORA



Tramite la schermata My Explora si accede alle funzioni avanzate e alle impostazioni del dispositivo di cottura.



- A** Pulsante per accedere alla schermata "Storico attività"
- B** Pulsante per accedere alla schermata "Diagnostica"
- C** Pulsante per accedere alla schermata "Consumi"
- D** Pulsante per accedere alla schermata "HACCP"
- E** Pulsante per accedere alla schermata "Impostazioni"
- F** Pulsante per accedere alla schermata "Utenti".

STORICO ATTIVITÀ



La schermata "Storico attività" mostra tutte le operazioni eseguite dal dispositivo dalla sua prima accensione ad oggi.

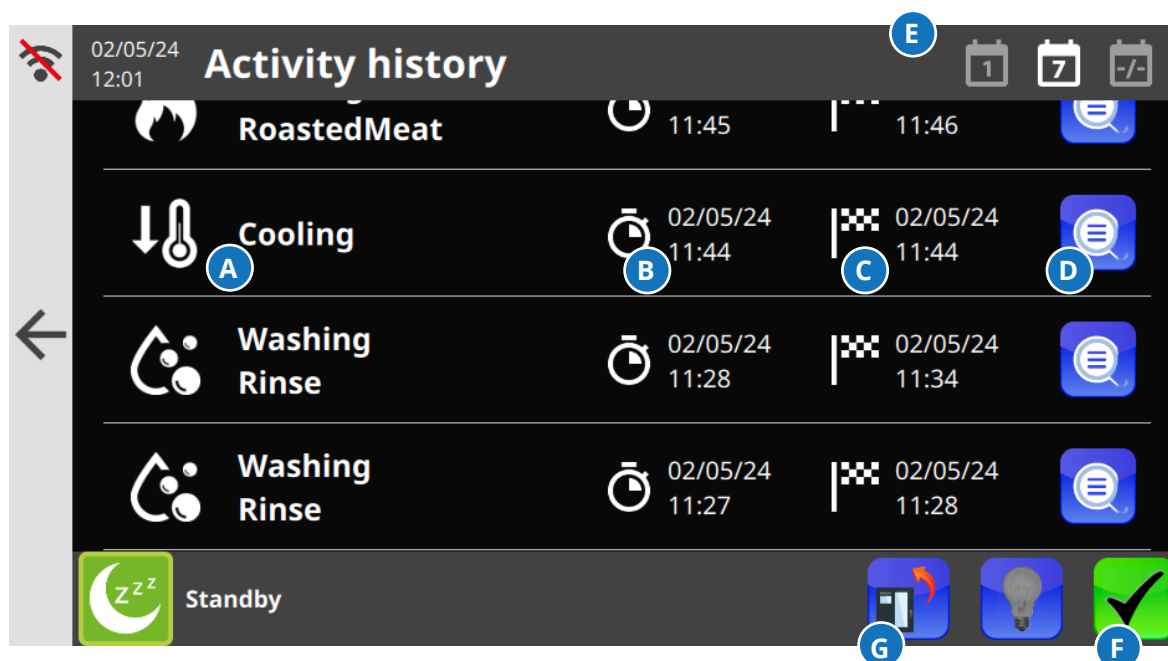
Le operazioni mostrate sono:

- Cotture, sia manuali che l'esecuzione di ricette salvate;
- Lavaggi, risciacqui e carichi di detergente e brillantante;
- Raffreddamenti rapidi;
- Aggiornamenti del software;

(si veda la sezione "Aggiornamento software" per ulteriori informazioni)

- Avvii della modalità diagnostica;

(si veda la sezione "Diagnostica" per ulteriori informazioni)



- A** Icona e nome dell'attività
- B** Data e ora inizio dell'attività
- C** Data e ora termine dell'attività
- D** Pulsante per accedere ai dettagli dell'attività
- E** Pulsanti per applicare i filtri
- F** Pulsante per chiudere la schermata, ha la stessa funzione del pulsante indietro
- G** Pulsante di ripristino dati di fabbrica; l'operazione richiede inserimento di password e comporta la perdita dei dati personali presenti sul forno.

UTILIZZO DEI FILTRI DELLA SCHERMATA STORICO ATTIVITÀ

I filtri servono a ridurre il numero di attività visualizzate nella schermata in base a criteri desiderati. A seconda del tipo di filtro applicato, l'icona di quel filtro si colora di bianco per indicare che è attivo. I filtri di questa schermata non hanno effetti sovrapponibili: quindi premendo sul pulsante di un filtro non attivo, sfondo grigio chiaro, si abilita il nuovo filtro e si disattiva il precedente. Ci sono tre possibilità di filtro:



Selezione giornaliera:

Mostra tutte le attività svolte nell'arco della giornata. È il filtro di default attivo all'accensione del dispositivo.



Selezione settimanale:

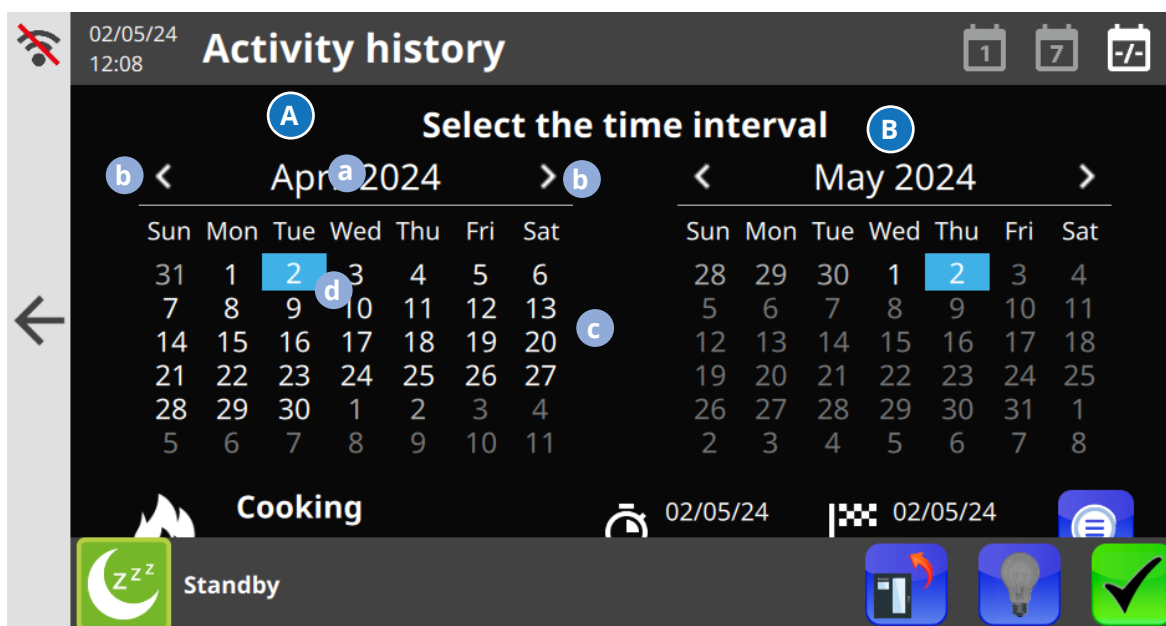
Mostra tutte le attività svolte negli ultimi sette giorni.



Selezione mediante calendario:

Mostra tutte le attività svolte in un determinato intervallo temporale identificato da due date, estremi inclusi, impostabili tramite dei calendari.

Se si seleziona il filtro per visualizzare tutte le attività svolte in un determinato intervallo temporale comparirà la seguente schermata:



A Calendario per selezionare la data iniziale del periodo.

B Calendario per selezionare la data finale del periodo.

Per ogni calendario sono presenti:

- a Nome del mese e anno.
- b Freccette per selezionare il mese immediatamente precedente, freccia sinistra, o successivo, freccia destra.
- c Giorni del mese, evidenziati in bianco. I giorni dei mesi precedente e successivo presentano una colorazione grigio scura, ma sono comunque selezionabili.
- d Giorno del mese selezionato, presenta uno sfondo blu.



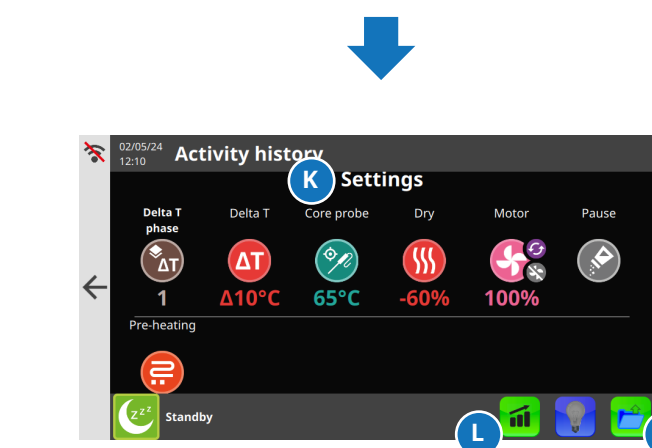
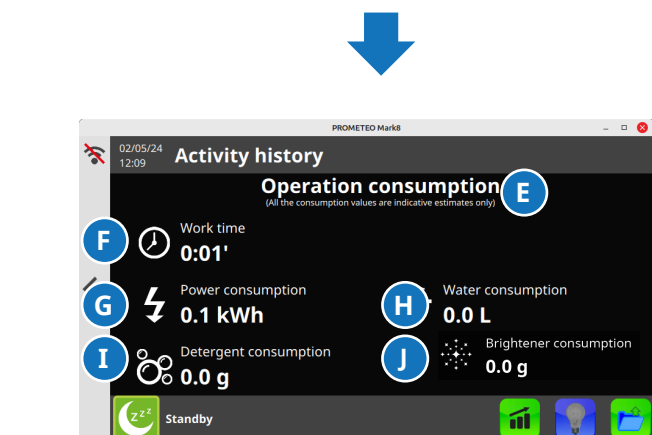
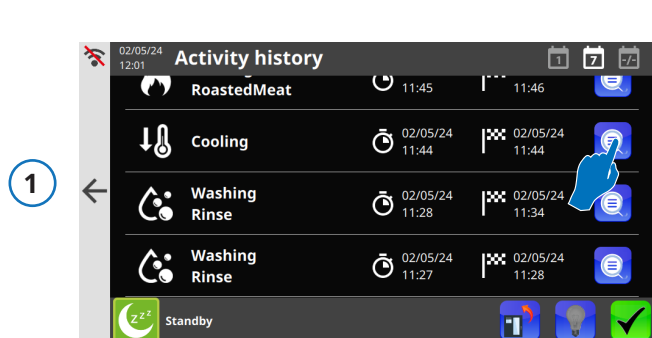
ATTENZIONE: a seconda dell'ampiezza dell'intervallo, il dispositivo potrebbe richiedere anche qualche minuto per visualizzare l'intero elenco di attività.



NOTA: quando si esce dalla schermata dello storico attività, il filtro selezionato permane attivo e rimane attivo al successivo rientro nella schermata. I filtri vengono azzerati se viene spento il dispositivo.

DETTAGLI DI UN'ATTIVITÀ

- 1 Se si preme il pulsante per accedere ai dettagli di un'attività, si visualizza la schermata "Dettagli di un'attività".
- 2 Utilizzare lo scrolling per vedere tutte le parti della schermata.

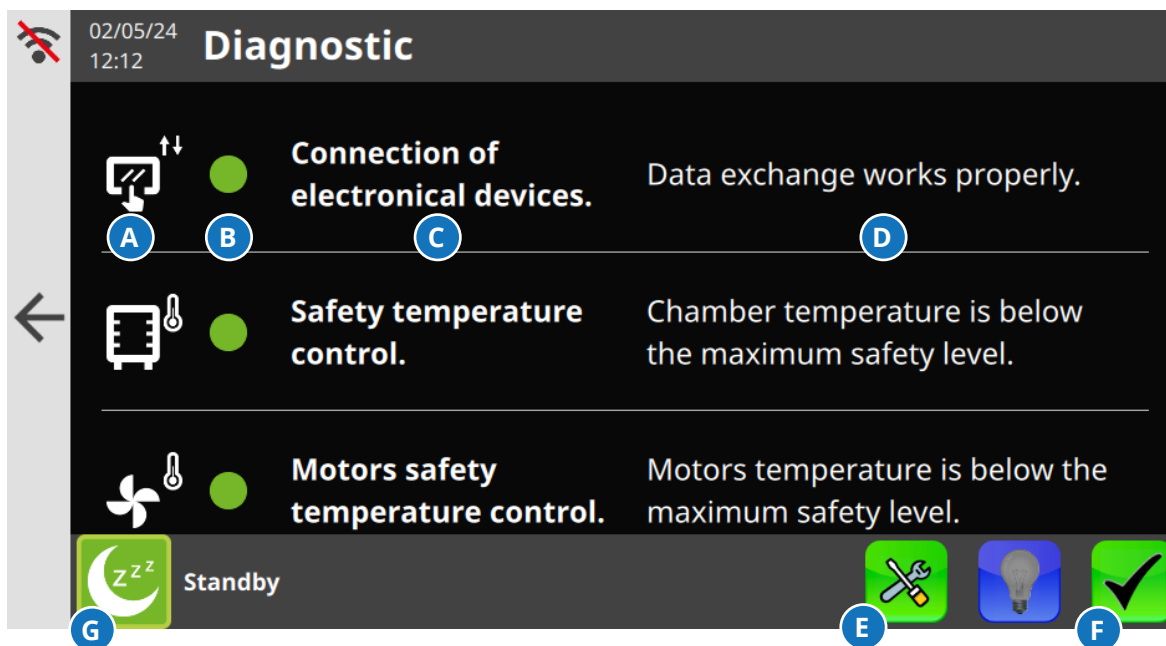


- A Nome dell'attività.
- B Immagine descrittiva.
- C Data inizio attività.
- D Data fine attività.
- E Area dei consumi energetici, idrici e di materiali consumabili legati all'attività.
- F Durata dell'attività in ore e minuti.
- G Consumi energetici.
- H Consumi idrici.
- I Consumi di detergente, presenti solo per le attività di lavaggio.
- J Consumi di brillantante, presenti solo per le attività di lavaggio e se non è selezionata l'opzione di sistema di lavaggio con detergente unico nelle impostazioni del dispositivo (si veda la sessione "Impostazioni" per ulteriori informazioni).
- K Parametri di cottura, disponibili solo per le attività di cottura (si veda la sessione "Parametri di cottura" per ulteriori informazioni).
- L Pulsante per visualizzare il grafico HACCP dell'attività, disponibile solo per le attività di cottura (si veda la sessione "HACCP" per ulteriori informazioni).
- M Pulsante per eseguire nuovamente l'attività, disponibile solo per attività di cottura (si veda la sessione "Selezionare una ricetta e avviarla in cottura" per ulteriori informazioni).

DIAGNOSTICA



La schermata "Diagnostica" mostra lo stato di tutti i parametri monitorati dal dispositivo e le descrizioni di questi o degli errori e allerta rilevati. Scorrere la schermata per visualizzare la lista completa dei parametri.



- A** Icona rappresentativa del parametro.
- B** Spia luminosa che identifica lo stato del parametro:
 - Verde se funziona correttamente;
 - Giallo se si trova in uno stato di allerta;
 - Rosso se rilevato un malfunzionamento che genera un errore.



ATTENZIONE: la differenza tra allerta ed errori è che i primi non bloccano il funzionamento del dispositivo ma possono comprometterne le prestazioni, mentre i secondi bloccano completamente l'utilizzo del dispositivo.

- C** Nome del parametro.
- D** Descrizione del parametro e, in caso di allerta o errore, descrizione del problema rilevato.
- E** Pulsante per accedere, tramite password, alla schermata manutenzione. Schermata riservata al supporto tecnico e utilizzata per manutenzione e verifiche del funzionamento e dello stato di usura dei componenti.
- F** Pulsante per la chiusura della schermata, svolge la stessa funzione del pulsante indietro nella barra informativa.
- G** Icona di stato, riflette lo stato del sistema in base a quanto indicato dalla lista dei parametri. (si veda la sezione "Barra di stato" per ulteriori informazioni)

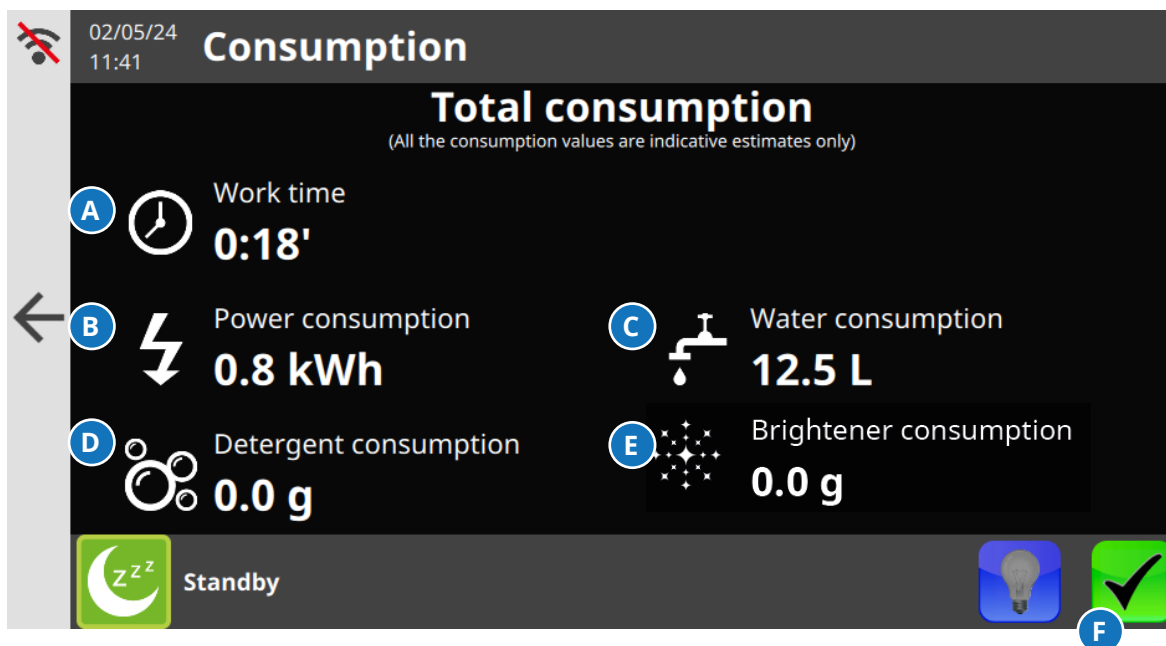
CONSUMI

Consumption



La schermata "Consumi" mostra i consumi dalla prima accensione del dispositivo al momento in cui viene consultata. Scorrendo la schermata verso il basso si accede ai comandi per azzerare i contatori dei consumi di addolcitore, detergente e brillantante.

(si veda la sezione "Sostituzione e rimpinguo dei consumabili, azzeramento dei contatori" per ulteriori informazioni)



- A** Tempo di lavoro complessivo del dispositivo, calcolato considerando operazioni di cottura, lavaggio e raffreddamento rapido.
- B** Consumi energetici complessivi calcolati del dispositivo.
- C** Consumi idrici complessivi calcolati del dispositivo.
- D** Consumi di detergente complessivi calcolati del dispositivo, considerando solo le operazioni di lavaggio.
- E** Consumi di brillantante complessivi calcolati del dispositivo, considerando solo le operazioni di lavaggio. Visibile solo se nelle impostazioni non è stata selezionata l'opzione di sistema di lavaggio con detergente unico.
- F** Pulsante per chiudere la schermata, svolge la stessa funzione del pulsante indietro nella barra informativa.



ATTENZIONE: i consumi elettrici, idrici, del detergente e del brillantante sono indicativi e potrebbero non corrispondere completamente all'effettiva realtà in quanto il processo di misura è affetto da naturale incertezza e tolleranza tecnica.

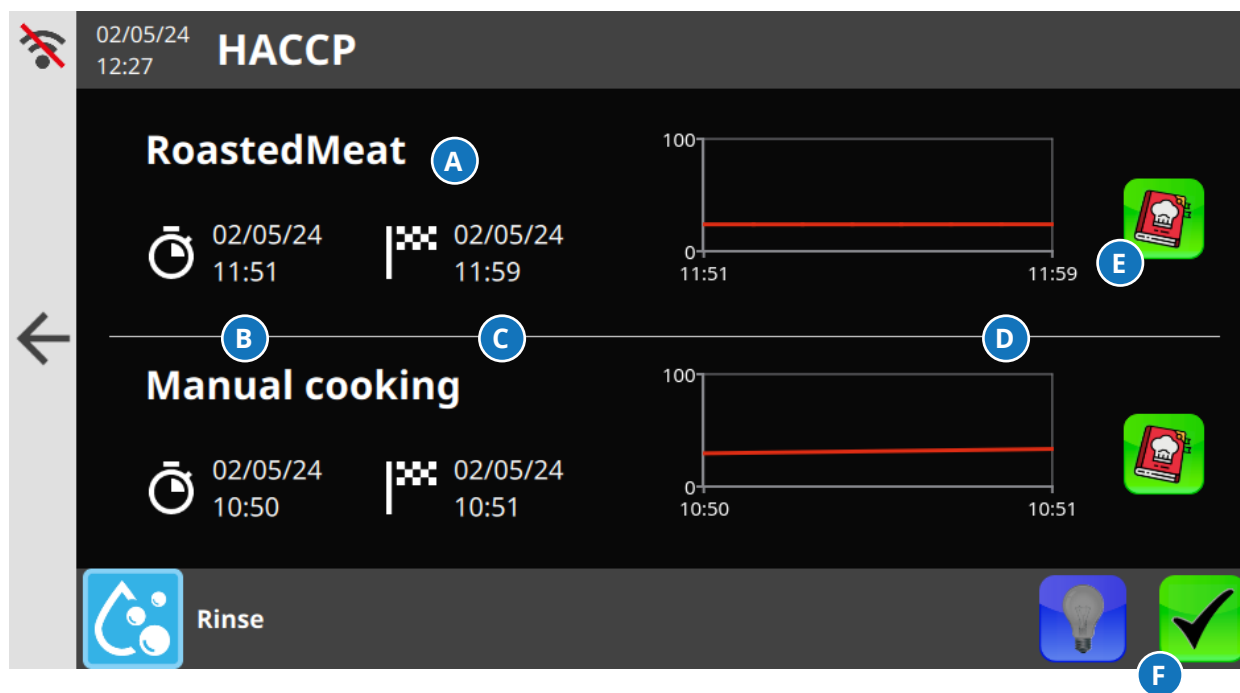


NOTA: è possibile cambiare le unità di misura per i vari indicatori di consumi dalla schermata impostazioni (si veda la sezione "Impostazioni" per ulteriori informazioni).

HACCP



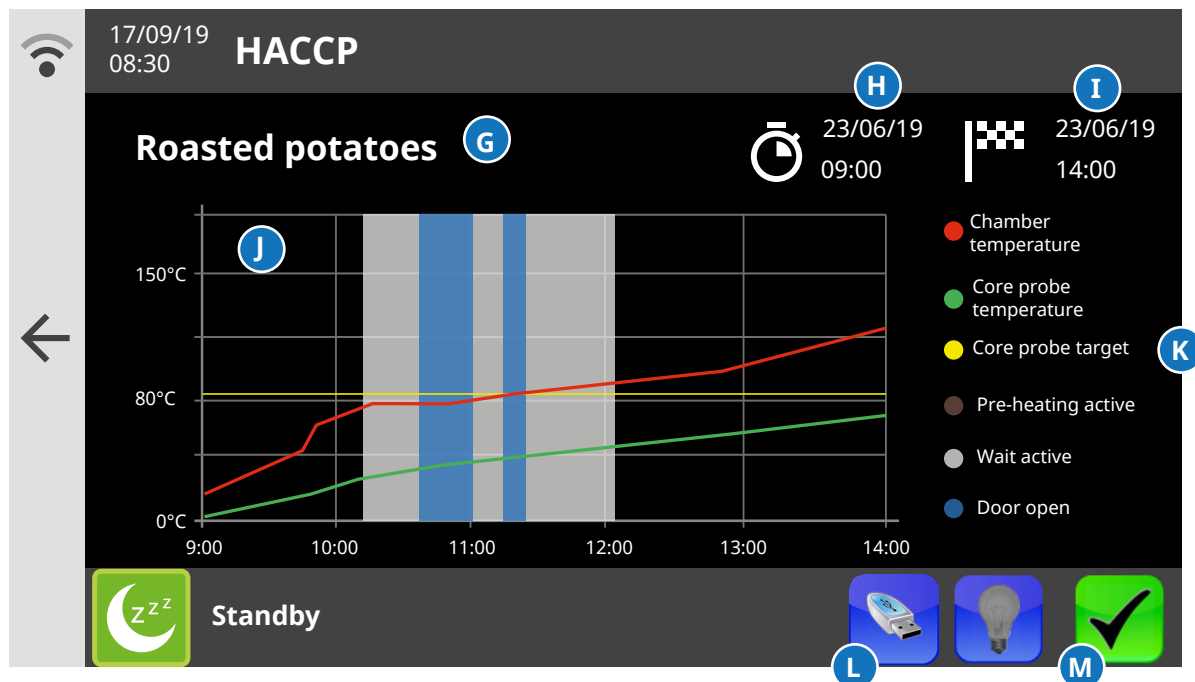
La schermata "HACCP" consente di visualizzare i grafici HACCP di tutte le cotture eseguite dal dispositivo, a partire dalla sua messa in funzione, e di esportare un grafico HACCP in formato PDF su dispositivo di archiviazione USB. Scorrere la schermata per visualizzare i grafici HACCP delle varie cotture.



- A** Nome della ricetta o indicazione di cottura manuale.
- B** Data e ora inizio cottura.
- C** Data e ora fine cottura.
- D** Anteprima del grafico HACCP, premendo si accede al dettaglio del grafico HACCP della cottura.
- E** Pulsante per accedere ai dati della cottura
(*si veda la sezione "Dettagli di un'attività" per ulteriori informazioni*).
- F** Pulsante per chiudere la schermata, svolge la stessa funzione del pulsante indietro nella barra informativa.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

Se si preme l'anteprima del grafico HACCP, zona **D** si accede alla schermata del "Grafico HACCP della cottura".



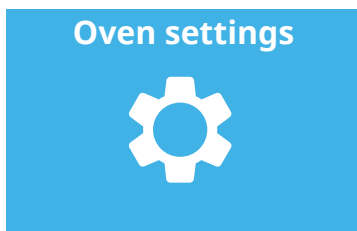
- G** Nome della ricetta o indicazione di cottura manuale.
- H** Data e ora inizio cottura.
- I** Data e ora fine cottura.
- J** Grafico HACCP, i dati sono rilevati e raffigurati ogni minuto.
- K** Legenda per l'interpretazione del grafico.
- L** Pulsante per salvare in un dispositivo di archiviazione USB il grafico HACCP in formato PDF.
- M** Pulsante per chiudere la schermata, svolge la stessa funzione del pulsante indietro nella barra informativa.

Il grafico HACCP raffigura la temperatura sull'asse verticale e il tempo di cottura sull'asse orizzontale. Vengono raffigurati:

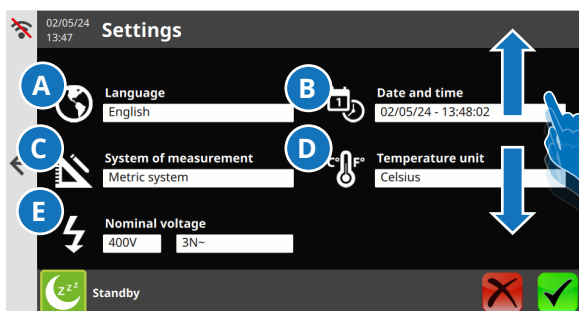
- Temperatura della camera di cottura, linea rossa.
- Temperatura rilevata dalla sonda al cuore, linea verde (se eseguita una cottura con sonda al cuore o Delta T).
- Temperatura impostata per la sonda al cuore, linea gialla (se eseguita una cottura con sonda al cuore o Delta T).
- Area di tempo in cui è attivo il preriscaldamento, zona marrone.
- Area di tempo in cui si è tenuta la porta aperta, zona azzurra.
- Area di tempo tra l'attivazione della funzione pausa e la conferma data al sistema, zona grigia.

(si veda la sezione "Parametri di cottura" per ulteriori informazioni)

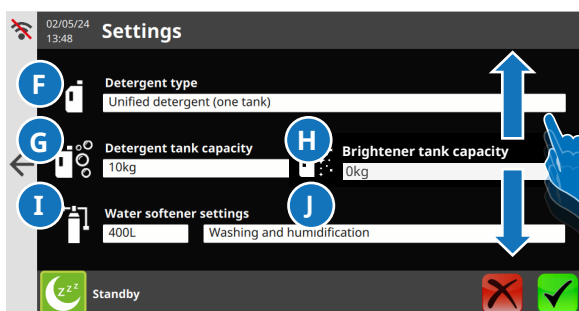
IMPOSTAZIONI



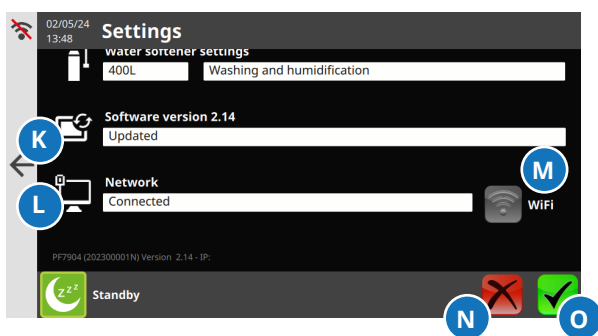
La schermata "Impostazioni" consente di configurare i parametri di sistema del dispositivo e di eseguire la connessione ad una rete locale e l'accesso ad Internet.



- A** Impostazione della lingua per il dispositivo.
- B** Impostazione data e ora, se premuto visualizza la schermata di "Inserimento data e ora"
- C** Selezione del sistema di misura metrico decimale o imperiale, per la misura delle potenze elettriche, della capacità idrica e dei pesi dei serbatoi.



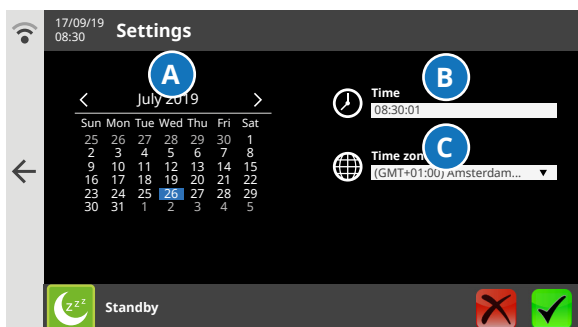
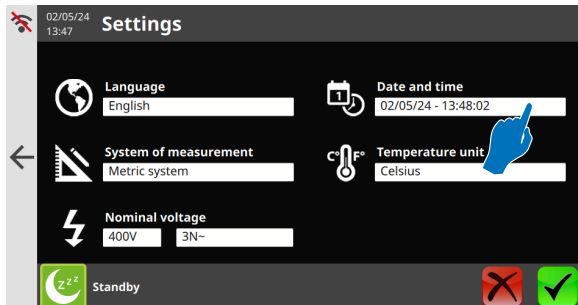
- D** Selezione dell'unità di misura per la temperatura tra gradi Celsius o Fahrenheit.
- E** Inserimento della tensione nominale di alimentazione, necessaria per una misura più corretta dei consumi elettrici.
- F** Selezione della modalità di lavaggio tra l'opzione di lavaggio con detergente e brillantante o l'opzione di lavaggio con detergente unico.



- G** Capacità del serbatoio di detergente in kg (o nell'unità di misura selezionata), se impostato a 0 il dispositivo non monitorerà i consumi di detergente.
- H** Capacità del serbatoio di brillantante in kg (o nell'unità di misura selezionata), se impostato a 0 il dispositivo non monitorerà i consumi di brillantante. Questo riquadro compare solo se è impostata l'opzione di lavaggio con detergente e brillantante del parametro F.
- I** Impostazione della capacità dell'addolcitore prima dell'esaurimento, in litri (o nell'unità di misura selezionata). Se impostato a 0 il dispositivo non monitorerà il consumo dell'addolcitore.

- J** Selezione della modalità di connessione dell'addolcitore: solo al vapore, solo al lavaggio, sia al vapore che al lavaggio.
ATTENZIONE: si consiglia di collegare l'addolcitore sempre almeno al vapore.
- K** Stato dell'aggiornamento software, se premuto accede alla schermata "Aggiornamento software".
- L** Stato della connessione di rete, se premuto accede alla schermata "Connessione di rete".
- M** Pulsante per stabilire la connessione con una rete Wi-Fi.
- N** Pulsante per uscire dalla schermata senza salvare i valori impostati per i diversi parametri. Ha la stessa funzione del pulsante indietro presente nella barra informativa.
- O** Pulsante per uscire dalla schermata salvando i valori impostati per i diversi parametri.

» INSERIMENTO DATA E ORA



Accendendo alla sezione di impostazione data e ora si visualizzerà la schermata di "Inserimento data e ora" dalla quale si potranno settare i seguenti parametri.

- A** Calendario per la selezione del giorno (si veda la sezione "Utilizzo dei filtri della schermata storico attività" per ulteriori informazioni).
- B** Casella per l'inserimento dell'ora.
- C** Selezione del fuso orario.

» AGGIORNAMENTO SOFTWARE



La schermata "Aggiornamento software" consente di aggiornare il software di controllo del dispositivo. Si raccomanda di mantenere il software del dispositivo sempre aggiornato all'ultima versione.

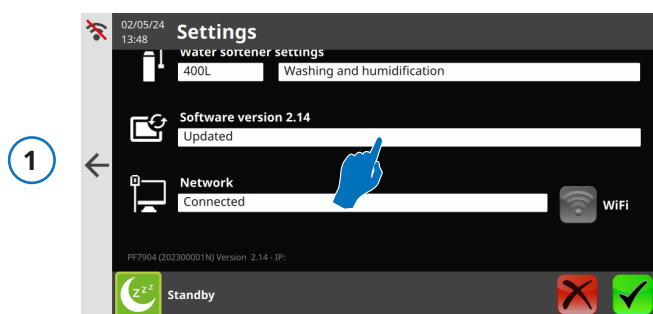
È possibile aggiornare il software in due modi:

- Collegando il dispositivo ad Internet: il dispositivo scaricherà automaticamente l'ultima versione del software eventualmente disponibile sul server di aggiornamento e segnalerà che è pronto per l'installazione.
- Tramite dispositivo di archiviazione USB: memorizzando il file di aggiornamento software in un dispositivo di archiviazione USB e collegandolo al forno. Questa procedura è riservata al personale dell'assistenza tecnica.

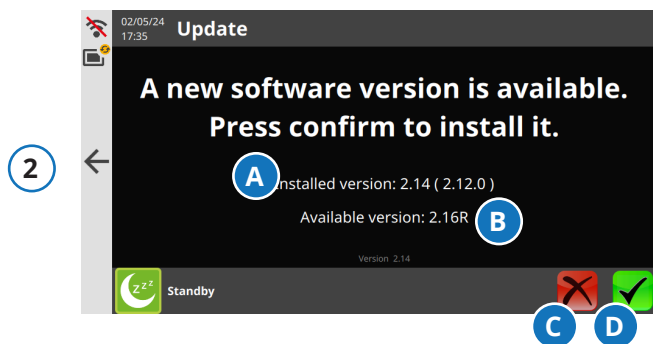


Presenza di un aggiornamento software da eseguire:

Quando il dispositivo scarica una nuova versione del software da Internet o rileva una nuova versione in un supporto di archiviazione USB, viene visualizzata la seguente icona nella barra informativa.



- 1 Se è disponibile una nuova versione del software da installare, la schermata "Impostazioni" mostrerà il messaggio "Nuova versione software disponibile" nel parametro di configurazione "Versione software".
- 2 Premendo sul parametro si accede alla schermata di aggiornamento software.



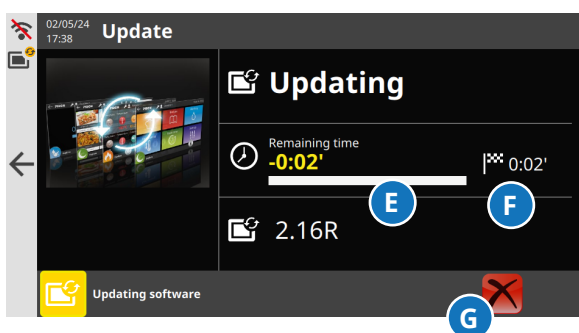
- A Codice dell'attuale versione del software, che verrà sovrascritta.
- B Codice della nuova versione del software.
- C Pulsante per uscire dalla schermata senza avviare l'operazione di aggiornamento. Ha la stessa funzione del pulsante indietro presente nella barra informativa.
- D Pulsante per avviare l'operazione di aggiornamento. Se premuto mostra la schermata di aggiornamento in corso.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

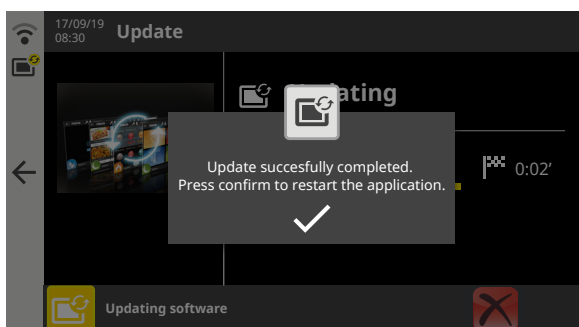
3



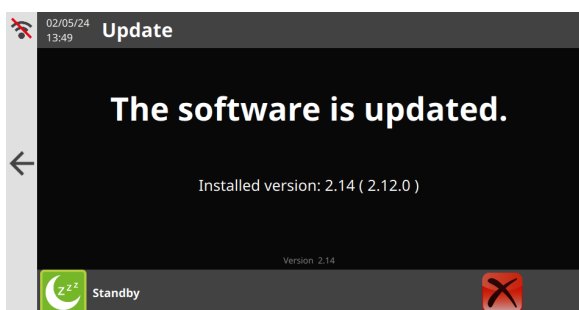
4



5



6



3 Premendo il pulsante si avvia l'aggiornamento.

4 Avviata l'operazione viene mostrata la schermata di sintesi:

E Tempo trascorso dall'inizio dell'installazione della nuova versione del software e barra che mostra, in forma grafica, il progresso dell'operazione.

F Tempo totale stimato di durata dell'operazione di aggiornamento.

G Pulsante per tornare alla schermata principale. Ha la stessa funzione del pulsante indietro presente nella barra informativa.

5 Al termine dell'operazione viene mostrata una schermata che richiede di fornire una conferma per riavviare il software.

ATTENZIONE: per riavviare il software saranno necessari alcuni secondi in cui continuerà ad essere visualizzata questa schermata.

ATTENZIONE: durante l'aggiornamento del software non è possibile eseguire operazioni di cottura, lavaggio e raffreddamento rapido.

NOTA: se si preme sul parametro "Versione software", quando non è presente il messaggio che indica una nuova versione software, la schermata di "Aggiornamento software" mostra il codice dell'attuale versione installata.

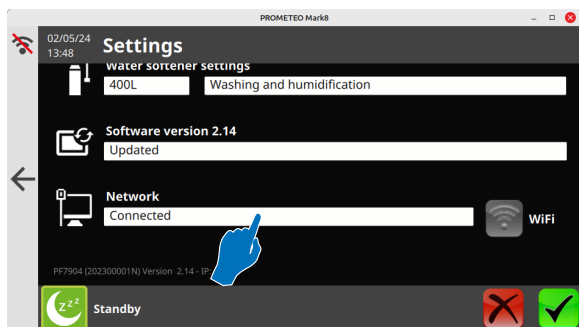
ATTENZIONE: non staccare la corrente e non spegnere il forno durante l'aggiornamento.

» CONNESSIONE AD UNA RETE E AD INTERNET

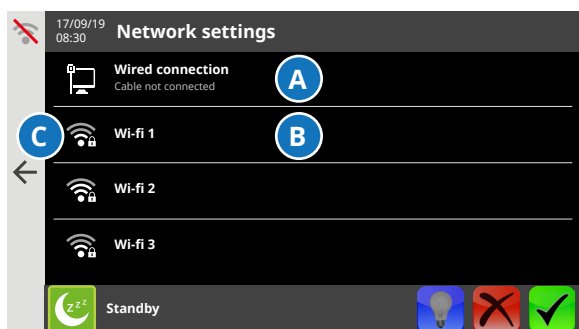


La schermata di "Connessione di rete" permette la connessione ad una rete locale e, se disponibile, la connessione ad Internet necessaria per accendere ai servizi Cloud e per scaricare le nuove versioni del software.

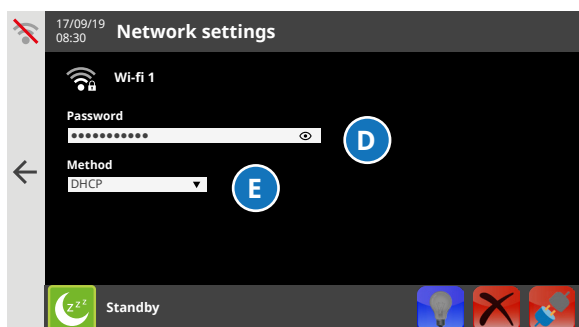
1



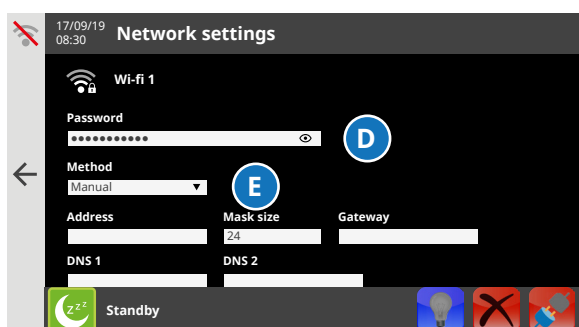
2



3



3



Per connettere il dispositivo ad una rete:

- 1 Accertarsi che il pulsante dell'attivazione del WiFi sia abilitato e premere sul parametro "Stato della connessione di rete".

Questo parametro indica anche l'attuale stato della connessione di rete: se connesso o disconnesso e a che tipo di rete, se wifi o cablata.

- 2 Selezionare la rete a cui connettersi:

A Connessione ad una rete cablata via cavo Lan, il dispositivo segnala se rileva un cavo connesso ad una rete.

B Reti wifi rilevate dal dispositivo.

C Icona che indica se una rete wifi è protetta da password, presenza dell'icona del lucchetto, e l'intensità del campo di rete nella posizione in cui si trova il dispositivo, tramite il numero di "tacche" bianche sull'icona del wifi.

- 3 Inserire i dati di connessione.

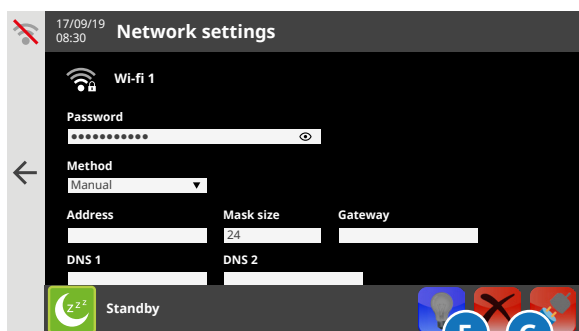
D Password di rete, non richiesta per la connessione via cavo.



ATTENZIONE: il dispositivo non può essere collegato a reti che richiedono autenticazione via browser, per esempio alcune reti wifi che prevedono l'inserimento di user e password da parte dell'utente in una pagina web.

E Metodo di connessione, di default impostato su DHCP (Dynamic Host Configuration Protocol, ossia connessione tramite un indirizzo IP dinamico non impostato dall'utente), se si seleziona l'opzione "Manuale" l'utente dovrà inserire esplicitamente i dati di connessione per quella rete.

4

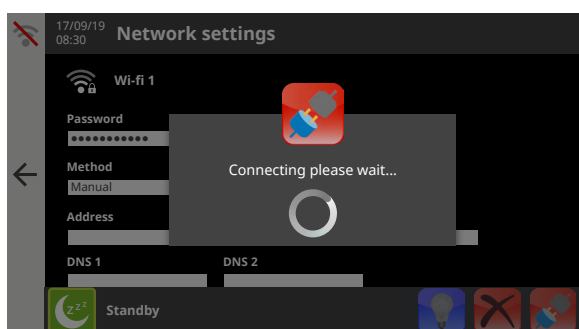


F Pulsante per annullare la connessione e tornare alla schermata precedente, in questa schermata ha la stessa funzione del pulsante indietro.

G Pulsante per avviare la connessione.

*NOTA: è possibile ovviamente impostare il metodo di connessione su manuale, **E** e fornire al dispositivo un indirizzo IP statico e gli altri dati di connessione richiesti, ma lo si sconsiglia se non strettamente necessario.*

5



4 Avviare la connessione premendo il pulsante **G**

5 Attendere che il dispositivo completi la connessione, in alcuni casi potrebbe richiedere qualche minuto, a seconda di fattori come il traffico di rete o l'intensità del campo di una rete wifi.

L'icona della connessione nella barra informativa si modificherà di conseguenza a seconda della connessione effettuata.



Dispositivo connesso ad internet via connessione wifi.



Dispositivo connesso ad internet tramite cavo di rete.



Dispositivo connesso ad una rete wifi ma senza accesso ad internet disponibile

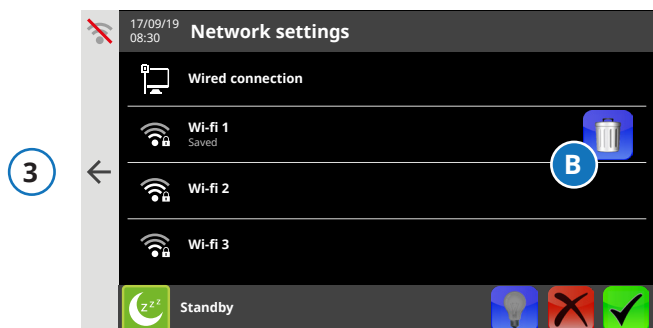
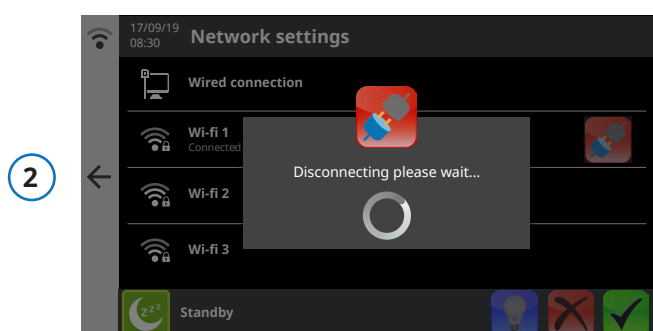
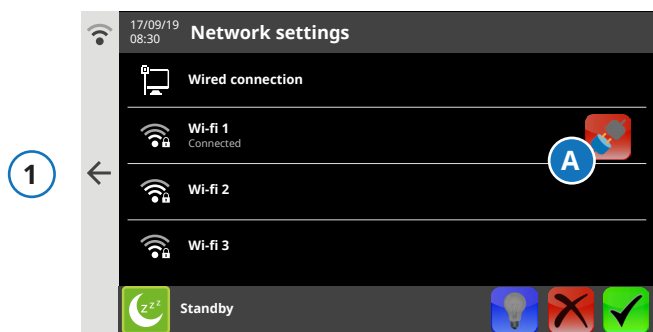


Dispositivo connesso ad una rete tramite cavo ma senza accesso ad internet disponibile.



Connessione ad una rete non disponibile.

» DISCONNESSIONE DA UNA RETE




Accedere alla schermata "Connessione di rete".

(si veda "Connessione ad una rete e ad Internet" per ulteriori informazioni)

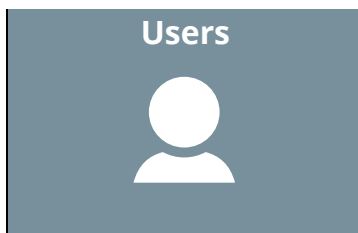
1 Premere il pulsante **A** per disconnettersi da una rete.

2 Attendere che il dispositivo completi la disconnessione, in alcuni casi potrebbe richiedere qualche minuto, a seconda di fattori come il traffico di rete o l'intensità del campo di una rete wifi.

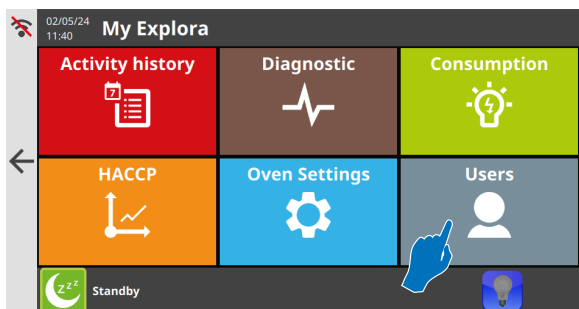
 **NOTA:** anche se disconnetti da una rete il dispositivo mantiene in memoria i dati di connessione. Sarà possibile riconnettersi in futuro a questa rete semplicemente premendo sul nome della rete.

3 Premere il pulsante **B** se si desidera cancellare i parametri di connessione salvati della rete.

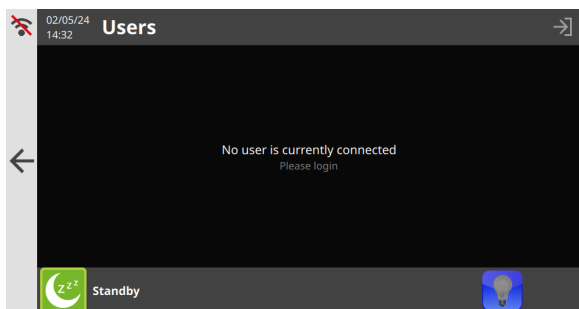
GESTIONE UTENTI



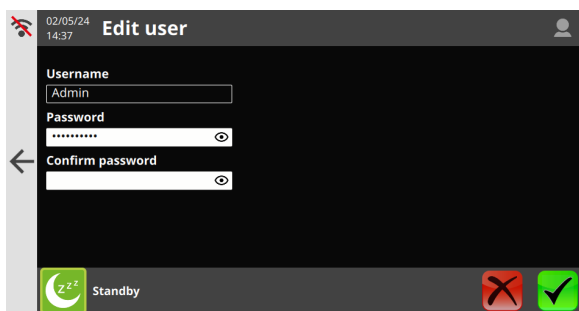
Dalla schermata utenti è possibile gestire gli utenti registrati nel dispositivo e registrarne di nuovi.



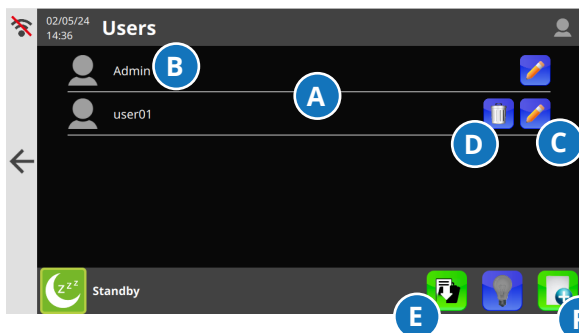
1



2



3



1 Se si entra nella schermata utenti senza aver effettuato il login apparirà un messaggio che indica che al momento nessun utente è connesso al dispositivo. È possibile effettuare l'autenticazione tramite il pulsante di login sulla barra del titolo o direttamente cliccando sulla schermata.

(si veda la sezione "Login e log out" per ulteriori informazioni)

2 Se si entra nella schermata utenti dopo aver effettuato il login con un utente che non è l'amministratore di sistema, il dispositivo fornisce la possibilità di modificare la propria password. Se si modifica la password è necessario inserirla due volte, la seconda volta per conferma così da evitare errori di digitazione.

3 Se si entra nella schermata utenti dopo aver effettuato il login come amministratore di sistema comparirà la schermata Gestione Utenti.

A Lista degli utenti in ordine alfabetico.

B Nome utente.

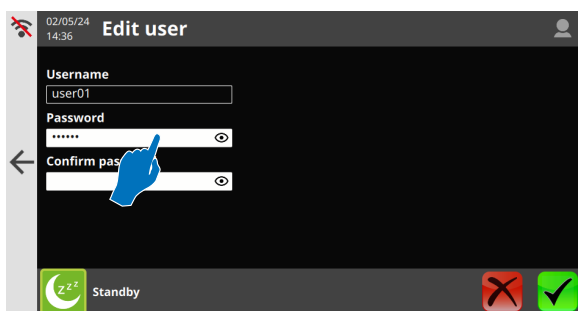
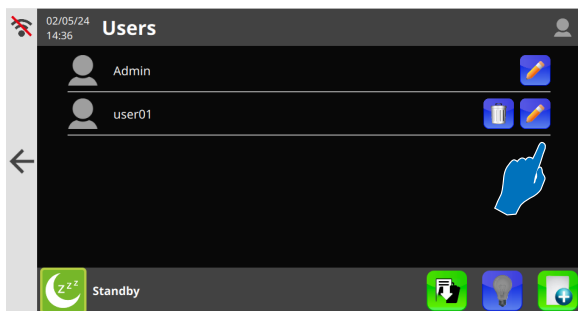
C Pulsante per modificare la password di un utente.

D Pulsante per eliminare un utente.

E Pulsante di accesso all'elenco degli utenti eliminati.

F Pulsante aggiungi utente.

» MODIFICA PASSWORD DI UN UTENTE



Per l'amministratore di sistema è sempre possibile modificare la password di un utente, anche se stesso, tramite il pulsante per modificare la password di un utente. Questa funzione è particolarmente utile nel caso in cui un utente dimentichi la propria password.



NOTA: l'utente amministratore di sistema è chiamato Admin, è sempre il primo della lista e non presenta il pulsante per l'eliminazione utente in quanto non è eliminabile.

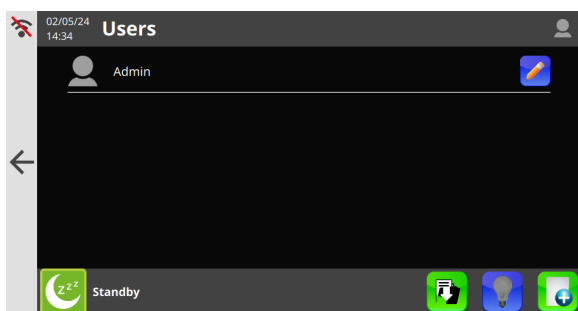


ATTENZIONE: la password di default per l'amministratore di sistema è Admin194!! si raccomanda di modificare questa password al primo accesso per motivi di sicurezza.

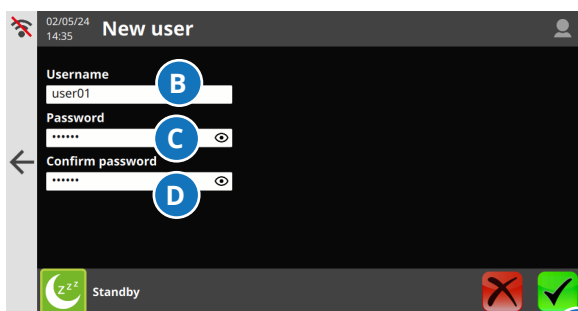


ATTENZIONE: nel caso si perda la password dell'amministratore di sistema contattare l'assistenza tecnica per informazioni sulla procedura di recupero.

» CREARE UN NUOVO UTENTE



A

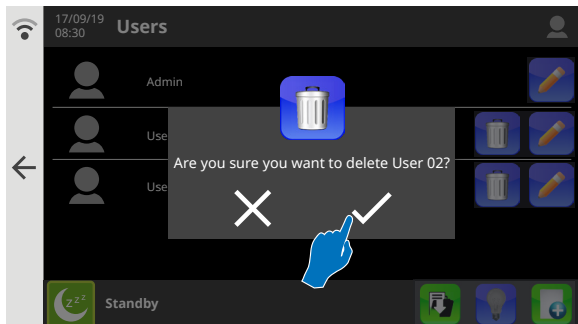
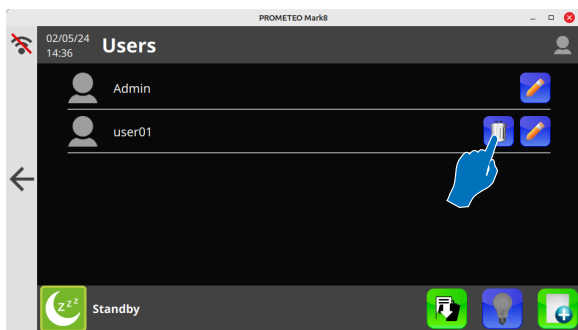


E

Per creare un nuovo utente:

- A Premere il pulsante aggiungi utente.
- B Inserire nome utente, questo deve essere unico, non è possibile inserire due utenti con lo stesso nome. Non è possibile lasciare questo campo vuoto.
- C Inserire la password per l'utente. Non ci sono vincoli per la password, ma si raccomanda di inserire una password di almeno 8 caratteri contenente sia numeri, che caratteri minuscoli e maiuscoli, è possibile anche inserire segni di punteggiatura. Non è possibile creare un utente senza password.
- D Confermare la password per evitare errori di digitazione.
- E Premere il pulsante conferma. Il nuovo utente verrà ora visualizzato nella lista utenti del dispositivo.

» ELIMINAZIONE DI UN UTENTE

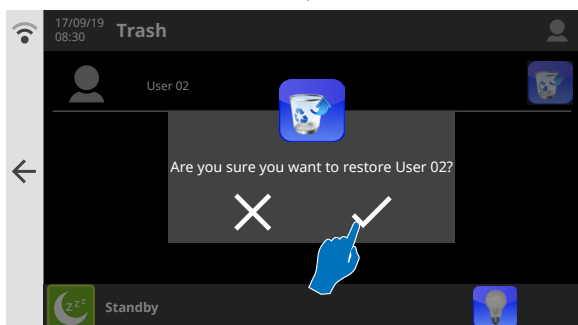
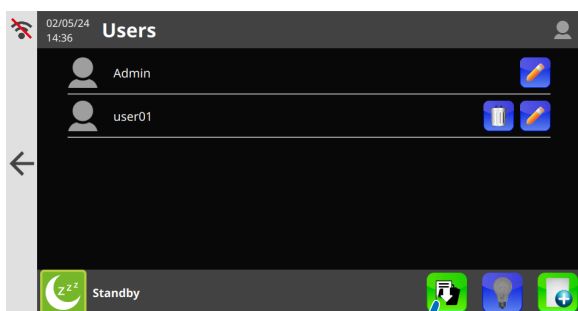


Tramite il pulsante per eliminare un utente e la conferma nella finestra di controllo è possibile eliminare un utente impedendogli di eseguire il login in futuro.



ATTENZIONE: gli utenti non vengono mai eliminati definitivamente da un dispositivo ed è sempre possibile recuperarli. Inoltre, quando si crea un nuovo utente è necessario che il suo nome sia diverso anche da quelli degli utenti eliminati.

» RECUPERO DI UN UTENTE ELIMINATO



Premendo il pulsante apposito si accede alla lista degli utenti eliminati. Questa lista riporta in ordine alfabetico tutti gli utenti eliminati dalla prima accensione del dispositivo ad oggi. Tramite il pulsante di recupero utente è possibile ripristinare l'utente riconfermandogli la possibilità di eseguire login tramite l'ultima password che aveva inserito (se dimenticata la password è possibile modificargliela tramite il pulsante per modificare la password di un utente dalla schermata utenti).



NOTA: dato che gli utenti non vengono mai eliminati definitivamente da un dispositivo, l'operazione di eliminazione utente non influisce sui ricettari e le ricette create da quell'utente. L'utente eliminato non sarà più in grado però di accedere ai propri ricettari protetti da password o ai ricettari dove aveva dei permessi di accesso. L'amministratore di sistema è in grado di accedere a qualsiasi ricettario e modificare autore e permessi di accesso di ricettari creati da un utente eliminato per rendere disponibili questi dati anche ad altri utenti (si veda la sezione "Modalità utilizzo multi-utente" per ulteriori informazioni).

