

# KÄYTTÄJÄN KÄSIKIRJA



## PUFF

**VAROITUS:** Lue ohjeet ennen  
laitteen käyttöä.

FI

90041260rev00



# *Ruoanlaitto on tiedettä, kokki tekee siitä taidetta.*

Hyvä asiakas,

Onnittelut **PUFFin** valinnasta.

Juuri ostamasi tuote ei ole yhdistelmäuuni, vaan pikemminkin ruoanlaittolaite, jonka innovatiiviset tekniset ominaisuudet on suunniteltu helpottamaan työtäsi, tarjoamaan lyömättömiä tuloksia ja jatkuvaa toistettavuutta ajan myötä.

Suosittelimme, että luet huolellisesti tämän käyttöoppaan sisältämät varoitukset ja suositukset.

Tämä helpottaa uuden laitteen käyttöä ja sen suorituskyvyn ylläpitämistä ajan myötä.

Kaikissa selvennyksissä, älä epäröi soittaa meille  
puh. +39 0438 9110 - sähköposti: [lainox@lainox.it](mailto:lainox@lainox.it).

## **Tekninen apu**



## MALLIT

Mallinumeron jokainen kirjain kuvaa laitteen ominaisuutta, jota seuraa mallin kapasiteetin osoittava numero.

**PFEN\_** = leivontaan ja leipomiseen tarkoitettut yhdistelmäuunit.

## KAPASITEETTI

**(044)** 4 x 600x400

**(064)** 6 x 600x400

**(084)** 8 x 600x400

# SISÄLLYSLUETTELO

	SIVU
1 - YLEISET TIEDOT	5
2 - ERITYISOHJEET	12
3 - PERUSTIEDOT	13
4 - ALOITUSPUHALLUS	13
5 - ENSISIJAISET KUVAKKEET	14
6 - INTERAKTIIVINEN RUOANLAITTO	15
7 - MANUAALISEN KEITTÄMISEN KÄYNNISTÄMINEN	17
8 - MONITASOISEN MANUAALISEN RUOANVALMISTUKSEN KÄYTTÖÖNOTTO	19
9 - ÄLYKÄS MONITASOINEN TUNNISTUS	22
10 - MONITASOISEN KANSION PALAUTTAMINEN	23
11 - PESUJÄRJESTELMÄ	24
12 - OHJELMOINTI	37
13 - MINUN NABOOKINI	39
14 - PILVIPALVELUN KÄYTTÖOIKEUSKONFIGURAATIO	41
15 - PILVIPALVELUN KÄYTTÄMINEN	47
16 - HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ	51
17 - RUTIINIHUOLTO	53
18 - ERITYISHUOLTO	57
19 - USEIN KYSYTYT KYSYMYKSET	58
20 - ASETUKSET	62
21 - ITSEDIAGNOOSI JA VIRHEET OPAS	89

Valmistaja ei ota vastuuta tässä käyttöohjeessa olevista epätarkkuuksista, jotka johtuvat paino- tai kopiointivirheistä. Pidätämme oikeuden muuttaa tuotteitamme parhaaksi katsomallamme tavalla heikentämättä niiden perusominaisuuksia.

Tämän käyttöoppaan minkä tahansa osan jäljentäminen tai kopioiminen on ehdottomasti kielletty, ellei valmistaja ole antanut siihen etukäteen kirjallista lupaa.


Tekijänoikeus  
Tuotteita koskevien erityistietojen lähettäminen kolmansille osapuolille ei ole sallittua. Kaikki oikeudet, mukaan lukien käännös- ja jäljentämisoikeudet, pidätetään.

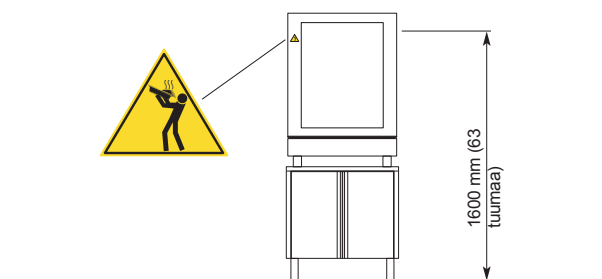
**- ALKUPERÄISET OHJEET -**

Ajan mittaan tarpeellisiksi tulevat toimenpiteet **sekä uunin erityishuollot saa suorittaa vain valmistajan henkilökunta tai valtuutettu teknisen avun palvelu.**

- **Lue** tämän käyttöoppaan varoitukset huolellisesti, sillä ne sisältävät tärkeää tietoa turvallisesta käytöstä ja huollosta.  
**Säilytä tätä käyttöohjetta huolellisesti!**
- Tätä laitetta saa käyttää vain **siihen tarkoitukseen, johon se on erityisesti tarkoitettu:** ruoan valmistukseen. Muuta käyttöä on pidettävä virheellisenä ja siten vaarallisenä.
- Laitetta saa käyttää vain asianmukaisesti koulutettu huoltohenkilöstö.
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä vammoja tai joilla on vain vähän kokemusta ja tietoa, edellyttäen, että heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on kouluttanut heidät laitteen käyttöön.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Puhdistusta ja huoltoa ei saa antaa lasten tehtäväksi, ellei heitä valvota.
- Uunin käytön aikana tarvitaan valvontaa.
- Ekvivalentti äänenpaine (A-painotettu) on alle 70 dB(A).
- Älä käytä korkeapainesuihkuja tai höyrypuhdistinta uunin puhdistuksessa!

## 1 - YLEISET VAROITUKSET

- Varoitus! Käytön aikana uunin pinnat ovat kuumia, kuten kansallisella tunnukseella IEC60417 - 5041 merkityt tarrat osoittavat.  . Ole varovainen!
- **VAROITUS:** Kuumaa höyryä voi vapautua, kun ovi avataan.  
Kun laitetta käytetään, käytä kuumuutta vastaan tarkoitettuja henkilönsuojaimia.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen neuvontapisteen tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön toimesta, jotta vältetään kaikilta riskeiltä.
- Vian tai toimintahäiriön sattuessa **sammuta uuni välittömästi!**
- **VAROITUS:** Kytke uunin virransyöttö pois päältä puhdistus- ja huoltotoimenpiteiden aikana ja osia vaihdettaessa.
- **VAROITUS:** Lattia uunin ympärillä **voi olla liukas!**
- **Turvatarra**
- Maksimikorkeus nesteillä täytettyjen säiliöiden asettamista varten
- **VAROITUS** Palovammojen välttämiseksi älä käytä astioita, jotka on täytetty nesteillä tai elintarvikkeilla, jotka muuttuvat kypsennyksen jälkeen nestemäisiksi paljon korkeammassa määrin kuin mitä voidaan havaita näkyvästi.






- Älä työskentele koneen parissa käyttämällä epäsoivia järjestelmiä yläosaan pääsemiseksi (esim. käyttämällä tikkaita tai kiipeämällä koneen päälle).
- Kemiallisten aineiden käsittely:  
Käytä asianmukaisia turvatoimenpiteitä. Tutustu aina turvallisuutta koskeviin tietolehtisiin ja käytetyn tuotteen etiketteihin.  
Käytä käyttöturvallisuustiedotteessa suositeltuja henkilönsuojaimia.

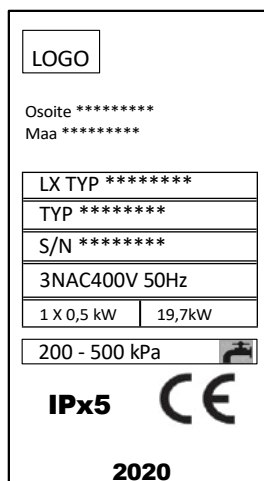
### VAROITUKSET

- **Katso puhdistustuotteiden käyttöturvallisuustiedotteet.**
- **Jos iho (tai hiukset) joutuvat kosketuksiin pesuaineen kanssa:** Riisu välittömästi kaikki saastuneet vaatteet. Pese iho huolellisesti juoksevan veden alla saippualla. Jos ärsytys jatkuu, käänny lääkärin puoleen."
- **Jos joutuu silmiin:** Poista piilolinssit, jos niitä on ja ne on helppo poistaa. Huuhtelee silmä välittömästi runsaalla vedellä. Hakeuduttava lääkärin hoitoon.
- **Hengitettäessä:** Siirrä kyseinen henkilö pois saastumattomalle alueelle. Jos hengitys pysähtyy, suoritettava keinotekoinen hengitys ja tarvittaessa hakeuduttava välittömästi lääkärin hoitoon.
- **Nielemisen yhteydessä:** Hakeudu välittömästi lääkärin hoitoon. Juo mahdollisimman paljon vettä. Älä aiheuta oksentelua, ellei lääkintähenkilökunta anna siihen nimenomaista lupaa. Näytä lääkärille niellyn tuotteen käyttöturvallisuustiedote, joka löytyy kaikkien laitteiden aloituspakkauksesta.
- Käyttäjän on työskenneltävä koneella, kun hänellä on päällään henkilönsuojaimet.
- Jos tarvitaan teknistä apua, on annettava kaikki tunnistekilvessä ilmoitetut tiedot **sekä yksityiskohtaiset tiedot viasta**, jotta tukipalvelun on helpompi ymmärtää ja ratkaista ongelma.
- Pyydä asentajalta ohjeita vedenpehmentimen oikeasta hoidosta, sillä riittämätön tai huono huolto on tärkein syy laitteelle haitallisen kalkin muodostumiseen.

- **Huoneen**, johon uuni asennetaan, **on oltava hyvin tuuletettu!**
  - Uunin virtalähteessä on oltava moninapainen verkkokytkin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm napaa kohti.
  - Laite on suunniteltu pysyväksi liitännäksi vesijohtoverkkoon.
  - Vesijohtoverkon paineen on oltava 200-500 kPa.
  - Asentajan on toimitettava joustava vedenottoputki, jonka on oltava standardin IEC 61770 mukainen. Älä käytä valmiita tai käytettyjä liitäntäputkia uudelleen.
  - Uunin on oltava osa potentiaalintasausjärjestelmää. Tämä kytkentä tehdään kiinnittämällä enintään 10 mm:n nimellispoikkileikkauksen omaava johdin<sup>2</sup> uunin takaosassa olevaan erityiseen liittimeen, joka on merkitty kansainvälisellä tunnuksella IEC60417 - 5021 .
- Yhteys muodostetaan huoneen kaikkien vierekkäisten laitteiden ja rakennuksen hajotusjärjestelmän välille.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudessa merenpinnasta.

## 1 - YLEISET VAROITUKSET

- Jokaisessa uunissa on tunnistekilpi, jossa ilmoitetaan uunin malli ja sen tärkeimmät tekniset ominaisuudet. Seuraavassa on esimerkki.



- Nämä laitteet on tarkoitettu kaupalliseen käyttöön, esimerkiksi ravintoloiden, ruokaloiden, sairaaloiden ja kaupallisten yritysten, kuten leipomoiden, teurastamoiden jne. keittiöihin, mutta ei jatkuvaan elintarvikkeiden massatuotantoon."
- Tämä käsikirja on saatavana myös sähköisessä muodossa. Ota yhteyttä tukikeskukseen tai käytä laitteessa olevaa QR-koodia.

**• SUURIN SALLITTU KAPASITEETTI**

Uunin enimmäiskuormitus on ilmoitettu alla olevassa taulukossa.

<b>Tarjottimien lukumäärä</b>	<b>Enimmäiskapasiteetti tasoa kohti</b>	<b>Uunin enimmäiskapasiteetti</b>
<b>4 x 600x400</b>	15 kg	25 kg
<b>6 x 600x400</b>	15 kg	35 kg
<b>8 x 600x400</b>	15 kg	40 kg

**TÄRKEÄÄ:**

Ilmoitettu arvo sisältää lisävarusteiden painon.

Älä ylitä ilmoitettuja kuormia. Maksimikuorman ylittäminen voi vahingoittaa uunia.

## 2 - MUISTETTAVAT SEIKAT

- Ennen kuin uudessa uunissa kypsennetään ruokaa, uunin sisätilat on puhdistettava perusteellisesti (katso "Pesujärjestelmä").
- Puhdista ydinsondi (valinnainen) perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttöä. On hyvä käytäntö puhdistaa anturi ja erityisesti varsi ennen jokaista käyttökertaa.
- Puhdista uuni työpäivän päätteeksi huolellisesti sisältä ja ulkoa; näin varmistat laitteen moitteettoman toiminnan ja pidennät sen käyttöikä.
- Älä suihkuta kylmää vettä kuumaan uuniin.
- Älä käytä paineistettua vettä tai höyrypuhdistimia uunin puhdistamiseen!
- Käytä päivittäiseen puhdistukseen uunin puhdistukseen soveltuvia **syövyttämättömiä** (emäksisiä) pesuaineita. Älä käytä hankaavia aineita tai tuotteita, sillä ne vahingoittavat uunin pintoja. Jos uuni on varustettu automaattisella pesujärjestelmällä, **KÄYTÄ AINOASTAAN** valmistajan suosittelemia tuotteita (katso "Päivittäinen puhdistus").
- Sammuta laite aina työn päätyttyä ja sulje kaikki sähkö- ja vesilaitteet.
- **Vältä** kaikkia toimintoja, jotka voivat aiheuttaa **ruokasuolan joutumista** uunin teräspinoille; jos suolaa joutuu vahingossa uuniin, huuhtelee se huolellisesti ja viipymättä.
- **Avaa luukku varovasti** höyrykypsennyksen jälkeen, jotta uunista tuleva jäännöshöyry ei kuumene. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi olla vaarallista käyttäjälle.

- Varmistaaksesi uunin turvallisen toiminnan, **älä tuki tuuletusaukkoja tai muita uunin aukkoja!**



- **VAROITUS**  
*Ruoanlaitto, johon on lisätty alkoholia, ei ole sallittua!*

Perusturvaohjeiden noudattamatta jättäminen voi vaarantaa uunin moitteettoman toiminnan ja altistaa käyttäjän suurelle vaaralle!  
Valmistaja ei ota vastuuta, jos uunin alkuperäistä toimintaa on muutettu, jos sitä on peukaloitu tai jos käyttöohjeissa annettuja ohjeita ei ole noudatettu.

- Uunin pitkän aikavälin tehokkuuden ja luotettavuuden varmistamiseksi uunille on tehtävä täydellinen huolto vähintään kerran vuodessa. Tätä silmällä pitäen asiakkaille suositellaan huoltosopimuksen tekemistä.

### 3 - PERUSTIEDOT

Voit olla vuorovaikutuksessa PUFFin kanssa käyttämällä sormenpäitäsä koskettamalla, vetämällä ja vierittämällä kohteita kosketusnäytöllä.

Ohjaa kosketusnäyttöä seuraavilla toiminnoilla:

- **Kosketa**

Valitse tai aloita resepti koskettamalla kerran.

- **Paina ja pidä painettuna**

Pidä elementtiä painettuna yli 2 sekuntia valitaksesi jonkin käytettävissä olevista vaihtoehdoista.

- **Selaa**

Selaa vetämällä ylös tai alas.

Joillakin näytöillä voit myös vierittää sivulta toiselle.

Vierittämällä sormenpäilläsi voit myös näyttää näytön sisällön valitsematta tai aktivoimatta muita toimintoja.

- **Vedä**

Kosketa elementtiä ja siirrä se uuteen paikkaan.

### 4 - ALOITUSPUHALLUS

Kun laitteeseen on kytketty sähkövirta, näytössä näkyy valmiustilannäyttö, jossa on valkoinen virtakuvake.



**Käynnistä PUFF painamalla kuvaketta ja pitämällä sitä painettuna 3 sekunnin ajan, kunnes päävalikko tulee näkyviin.**

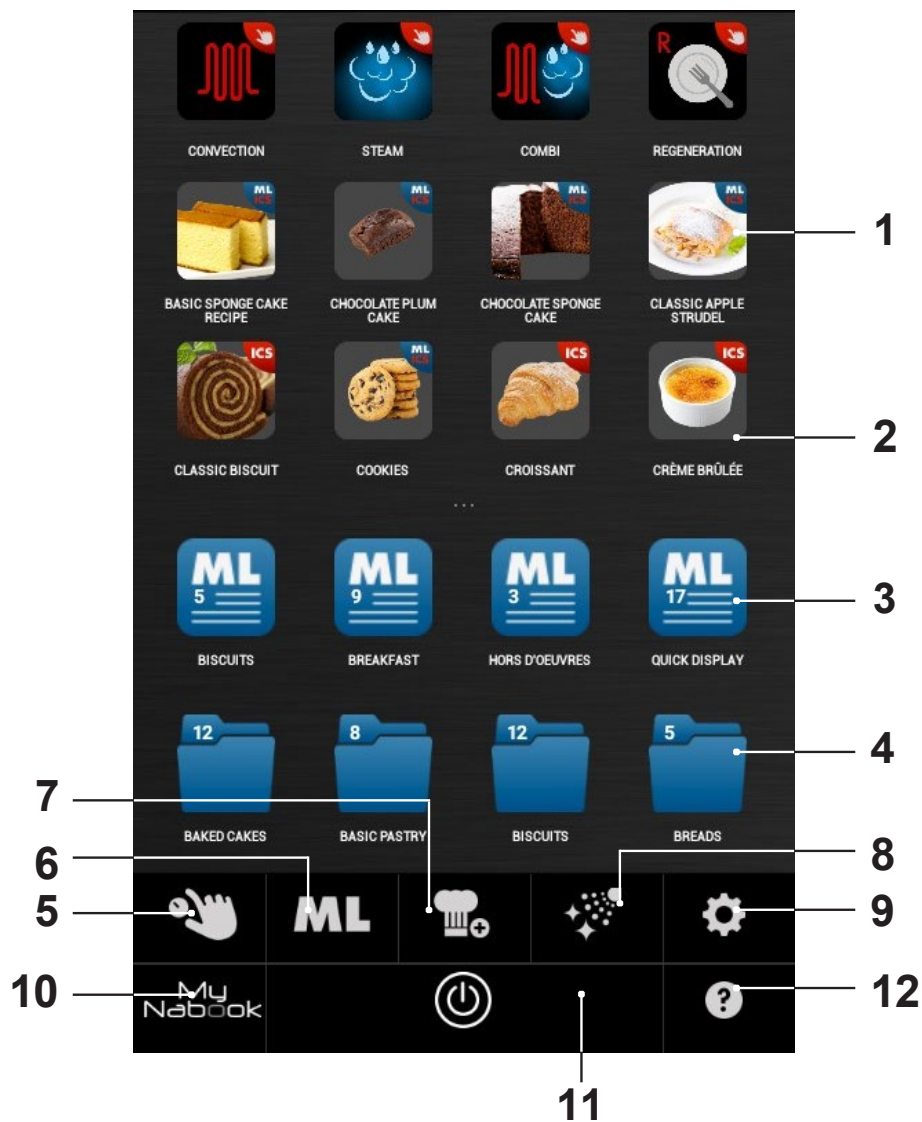
Jos näyttöön ilmestyy hälytysviesti, katso luku "Itsediaagnoosi ja vikailmoitus".



- **PUFFin sulkeminen**

Voit kytkeä PUFF:n pois päältä valitsemalla pääsivun keskellä alhaalla olevan kuvakkeen.

## 5 - ENSISIJAISET KUVAKKEET



- 1 - ICS Monitasoinen ruoanlaitto
- 2 - ICS Automaattinen ruoanlaitto
- 3 - Monitasoinen kansio
- 4 - Ruoanlaitto kansio
- 5 - Manuaalinen tila
- 6 - Monitasoinen tila

- 7 - Ohjelmointitila
- 8 - Pesu
- 9 - Asetukset
- 10 - My Nabook - Reseptiarkisto läsnä PUFFissa
- 11 - Virta pois-painike
- 12 - Online-apu

## 6 - VUOROVAIKUTTEINEN RUOANLAITTO



Valitse ICS-kuvake aloittaaksesi "yhden kosketuksen" keittämisen, joka alkaa ennalta määritetyistä asetuksista.

PUFF käynnistyy, ja kun se saavuttaa asetetun lämpötilan, näyttöön tulee ponnahdusikkuna, jossa kehoitetaan asettamaan tuote paikalleen.

ICS ehdottaa valitun kypsennysmenetelmän perusteella automaattisesti parametreja, joita voidaan mukauttaa tarpeen mukaan.

### • RUSKETUSASTE

Tämä asetetaan kosketusnäytön kautta. Vierittäminen oikealle lisää arvoa ja vierittäminen vasemmalle vähentää sitä. Voit tehdä tarkan asetuksen painamalla [+] lisätäksesi yksikön arvoa tai [-] vähentääksesi yksikön arvoa.



### • KYPSENNYSASTE

Tämä asetetaan kosketusnäytön kautta. Vierittäminen oikealle lisää arvoa ja vierittäminen vasemmalle vähentää sitä. Voit tehdä tarkan asetuksen painamalla [+] lisätäksesi yksikön arvoa tai [-] vähentääksesi yksikön arvoa.





## 6 - VUOROVAIKUTTEINEN RUOANLAITTO

Paina "Näytä resepti" nähdäksesi kaikki keittovaiheet.



Paina "HACCP" nähdäksesi HACCP-grafiikan uudelleen.



Kypsennyksen päättyessä kuuluu äänimerkki ja ponnahdusikkuna ilmoittaa, että kypsennys on päätynyt.

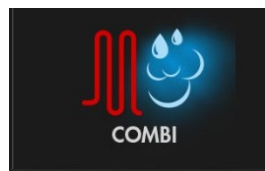
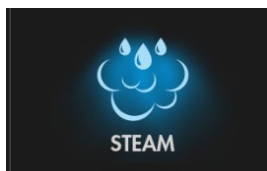
## KÄYTTÖÖNOTTO 7 - MANUAALISEN RUOANVALMISTUKSEN



Paina kuvaketta asettaaksesi manuaalisen kypsennyksen.

### • Valitse kypsennystila.

Kypsennystilat ovat: Konvektio, höyry ja sekoitus.



PUFF käynnistyy oletuslämpötilalla, joka perustuu valittuun tilaan ja äärettömään aikaan.

**Kun kypsennystila on asetettu, seuraavia kypsennysparametrejä voidaan mukauttaa:**

### • Lämpötila

Tämä asetetaan kosketusnäytön kautta. Vierittäminen oikealle lisää arvoa ja vierittäminen vasemmalle vähentää sitä. Voit tehdä tarkan asetuksen painamalla [+] lisätäksesi yksikön arvoa tai [-] vähentääksesi yksikön arvoa.



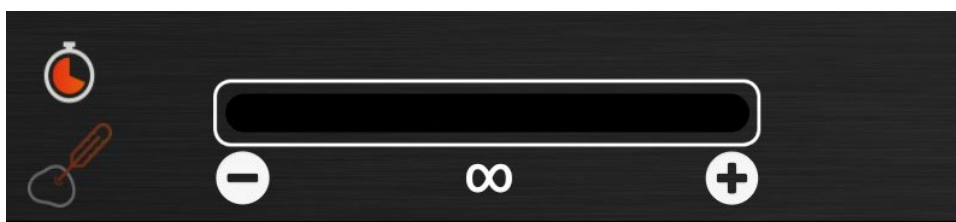
Keskellä näkyvä arvo on asetettu arvo, oikealla näkyvä arvo on nykyinen arvo.

### • Ajastettu / ydinluotain

Ajastettu kypsennys on asetettu oletusarvoisesti.

Voit siirtyä anturikeittoon painamalla vastaavaa näppäintä.

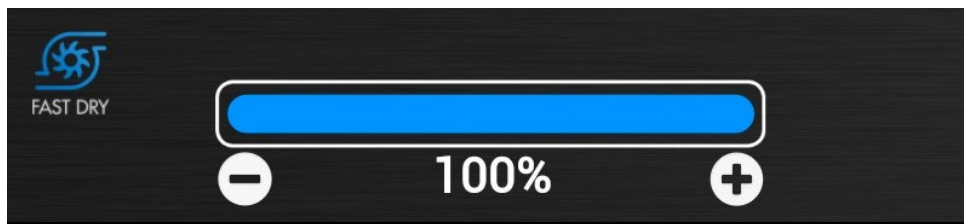
Tämä asetetaan kosketusnäytön kautta. Vierittäminen oikealle lisää arvoa ja vierittäminen vasemmalle vähentää sitä. Voit tehdä tarkan asetuksen painamalla [+] lisätäksesi yksikön arvoa tai [-] vähentääksesi yksikön arvoa.



Keskellä näkyvä arvo on asetettu arvo, oikealla näkyvä arvo on nykyinen arvo.

**KÄYTTÖÖNOTTO****• Fastdry/Autoclima**

Tämä asetetaan kosketusnäytön kautta. Vierittäminen oikealle lisää arvoa ja vierittäminen vasemmalle vähentää sitä. Voit tehdä tarkan asetuksen painamalla [+] lisätäksesi yksikön arvoa tai [-] vähentääksesi yksikön arvoa.




Keskellä näkyvä arvo on asetettu arvo.

**• Tuulettimen nopeus.**

Tämä asetetaan kosketusnäytön kautta. Vieritys oikealle lisää arvoa ja vieritys vasemmalle vähentää sitä.



Paina  -painiketta aktivoitaksesi jaksottaisen ilmanvaihdon (sopii erityisen herkille kypsennysjaksoille tai säilytykseen).

Jos Time /Core Temperature on asetettu, kun kypsennys on valmis, äänimerkki soi ja ponnahdusikkuna ilmoittaa, että kypsennys on valmis.

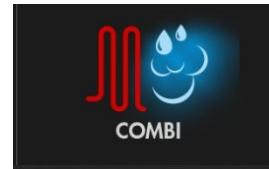
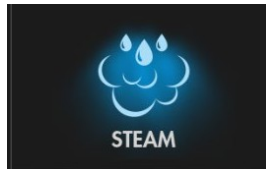
## 8 - MONITASOISEN KÄSIKÄYTTÖISEN RUOANVALMISTUKSEN KÄYTTÖNOTTO

ML

Paina kuvaketta asettaaksesi monitasoisen manuaalisen keittämisen.

Valitse kypsennystila.

Kypsennystilat ovat: Konvektio, höyry ja sekoitus.



PUFF käynnistyy oletuslämpötilalla, joka perustuu valittuun tilaan ja äärettömään aikaan.

Kun kypsennystila on asetettu, seuraavia kypsennysparametreja voidaan mukauttaa:

### • Lämpötila

Tämä asetetaan kosketusnäytön kautta. Vierittäminen oikealle lisää arvoa ja vierittäminen vasemmalle vähentää sitä. Voit tehdä tarkan asetuksen painamalla [+] lisätäksesi yksikön arvoa tai [-] vähentääksesi yksikön arvoa.



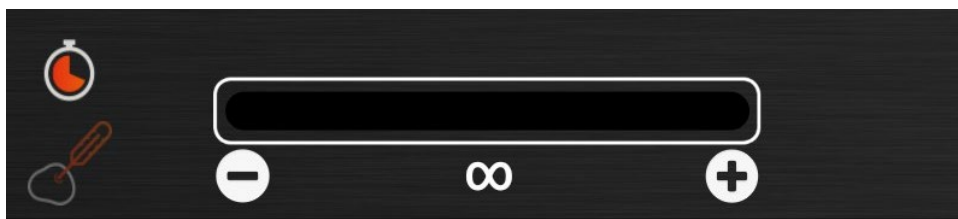
Keskellä näkyvä arvo on asetettu arvo, oikealla näkyvä arvo on nykyinen arvo.

### • Ajastettu / ydinluotain

Ajastettu kypsennys on asetettu oletusarvoisesti.

Siirry anturikeittoon painamalla vastaavaa näppäintä.

Tämä asetetaan kosketusnäytön kautta. Vierittäminen oikealle lisää arvoa ja vierittäminen vasemmalle vähentää sitä. Voit tehdä tarkan asetuksen painamalla [+] lisätäksesi yksikön arvoa tai [-] vähentääksesi yksikön arvoa.

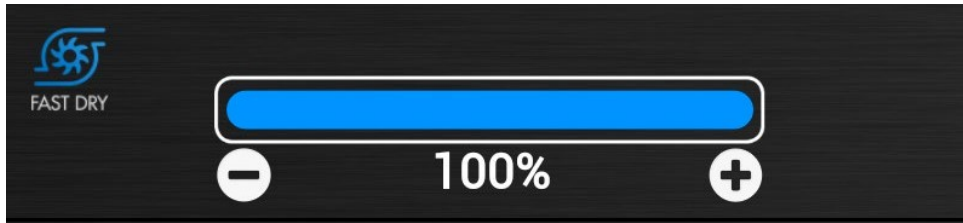


Keskellä näkyvä arvo on asetettu arvo, oikealla näkyvä arvo on nykyinen arvo.

## 8 - MONITASOISEN KÄSIKÄYTTÖISEN RUOANVALMISTUKSEN KÄYTTÖNOTTO

### • Fastdry/Autoclima

Tämä asetetaan kosketusnäytön kautta. Vierittäminen oikealle lisää arvoa ja vierittäminen vasemmalle vähentää sitä. Voit tehdä tarkan asetuksen painamalla [+] lisätäksesi yksikön arvoa tai [-] vähentääksesi yksikön arvoa.




Keskellä näkyvä arvo on asetettu arvo.

### • Tuulettimen nopeus.

Tämä asetetaan kosketusnäytön kautta. Vieritys oikealle lisää arvoa ja vieritys vasemmalle vähentää sitä.



Paina  -painiketta aktivoitaksesi jaksottaisen ilmanvaihdon (sopii erityisen herkille kypsennysjaksoille tai säilytykseen).

**Jos Time /Core Temperature on asetettu, kun kypsennys on valmis, äänimerkki soi ja ponnahdusikkuna ilmoittaa, että kypsennys on valmis.**

## 8 - MONITASOISEN KÄSIKÄYTTÖISEN RUOANVALMISTUKSEN KÄYTTÖÖNOTTO



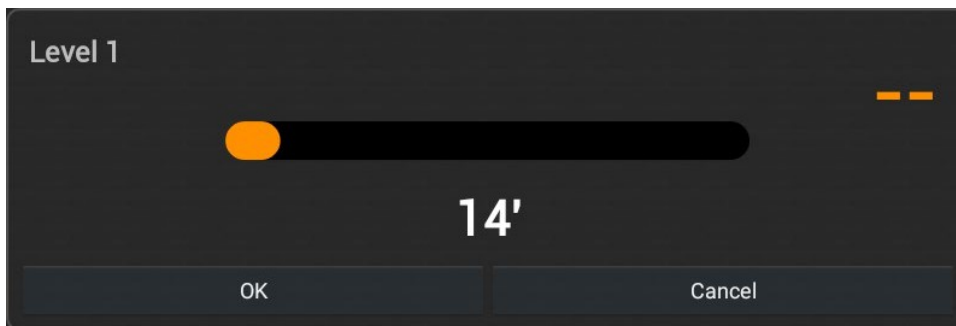
Painamalla "PLAY"-painiketta käynnistyy kypsennysjakso ja siirrytään kypsennystason asetusnäyttöön.

Valitse haluamasi taso suoraan näytöltä.



### • Tasojen mukauttaminen:

Paina kerran asetetun tason kohdalla muuttaaksesi arvoja ja vahvista OK.



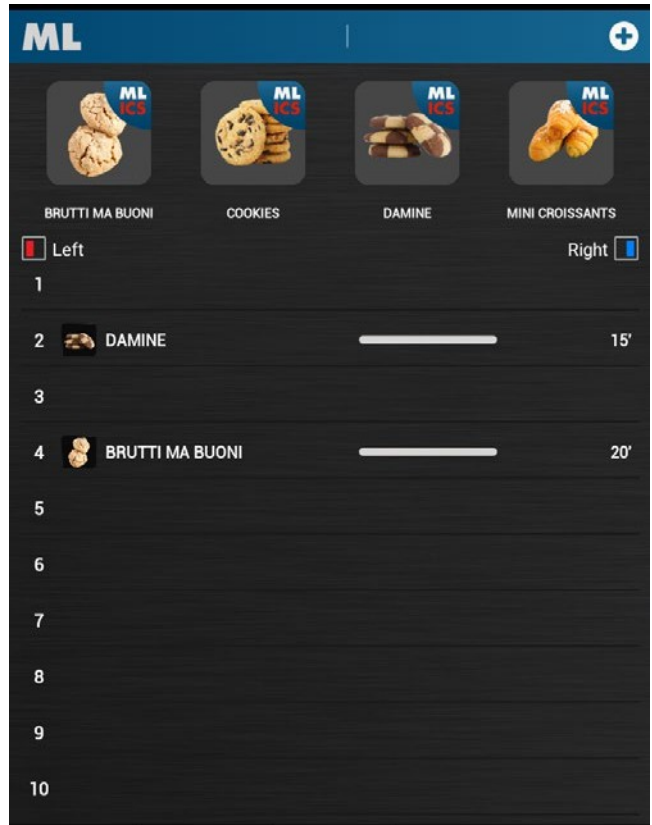
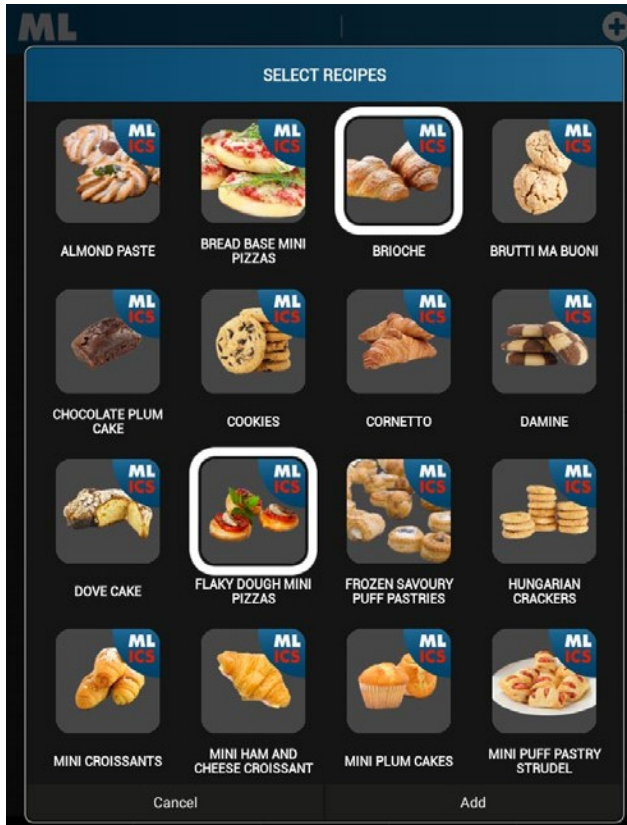
Ponnahdusikkuna ilmestyy joka kerta ja ilmoittaa suoritettun tason.

## 9 - ÄLYKÄS MONITASOINEN TUNNISTUS



Kun "+"-kuvaketta painetaan monitasoisen kypsennyksen aikana, PUFF tarkistaa eri ruokalajien kypsennysyhteensopivuuden ja ehdottaa niitä ruokalajeja, jotka voidaan valmistaa samanaikaisesti.

Valitse lisättävät kypsennysjaksot ja paina "ADD"-kuvaketta.



Kun ne on lisätty, ne voidaan vetää halutulle tasolle.



### Monitasoinen keittolohko:

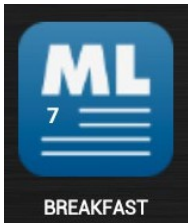
Kun painat ruoanlaittokuvaketta 3 sekunnin ajan, näkyviin tulee avoin lukko.

Napsauta riippulukkoa sulkeaksesi sen ja estääksesi ruoanlaiton valitulla tasolla.

Kun valitset uuden monitasoisen ruoanvalmistuksen, lukittu ruoanvalmistus on jo valmiiksi läsnä asetetuilla tasoilla.

Voit poistaa lukon painamalla ruoanlaittokuvaketta 3 sekunnin ajan ja avaamalla lukon napsauttamalla sitä.

## 10 - MONITASOISEN KANSION PALAUTTAMINEN



Valitse haluamasi monitasoisen kansion kuvake.

PUFF alkaa. Vedä kypsennysjaksot suoraan haluamillesi tasoille.

The screenshot shows the ML BREAKFAST control interface. At the top, there is a blue header with the ML logo and the word 'BREAKFAST'. Below the header, there are four icons representing different pastries: Brioche, Cornetto, Dove Cake, and Mini Croissants. Below these icons, there are two buttons: 'Front' (with a red square) and 'Rear' (with a blue square). Below these buttons, there is a list of 8 slots for the cooking rack. Each slot has a number (1-8) and a corresponding icon and name. Slot 2 is selected and shows 'BRIOCHE' with a progress bar and '18''. Slot 4 shows 'CORNETTO' with a progress bar and '20''. Slot 6 shows 'MINI PUFF PA..' with a progress bar and '20''. Slot 8 shows 'VIENNESE SHO..' with a progress bar and '15''.

Slot	Item	Progress	Time
1			
2	BRIOCHE	Progress bar	18'
3			
4	CORNETTO	Progress bar	20'
5			
6	MINI PUFF PA..	Progress bar	20'
7			
8	VIENNESE SHO..	Progress bar	15'

Ponnahdusikkuna ilmestyy joka kerta ja ilmoittaa suoritettun tason.



## 11 - PESUJÄRJESTELMÄ

KÄYTETTÄVISSÄ OLEVAT PESUJÄRJESTELMÄTYYPIT

TYÖTASOMALLEISSA: 044 / 064 / 084



Pesuaineet sijaitsevat keittokammion alla olevassa erityisessä lokerossa työtason laitteissa.

Mukana toimitetaan COMBIBLUE-pesuaine-/puhdistusainesäiliö uunin keittokammion ensimmäistä pesua ja puhdistusta varten.  
Käytä tämän jälkeen uunin pesuun vain COMBICLEAN-pesuaineita.

### TÄRKEÄÄ

Käytä vain COMBICLEAN-pesuaineita ja CALFREE-kalkinpoistoaineita tai valmistajan hyväksymiä tuotteita.

# 11 - PESUJÄRJESTELMÄ

## PESUOHJELMAN KÄYNNISTÄMINEN

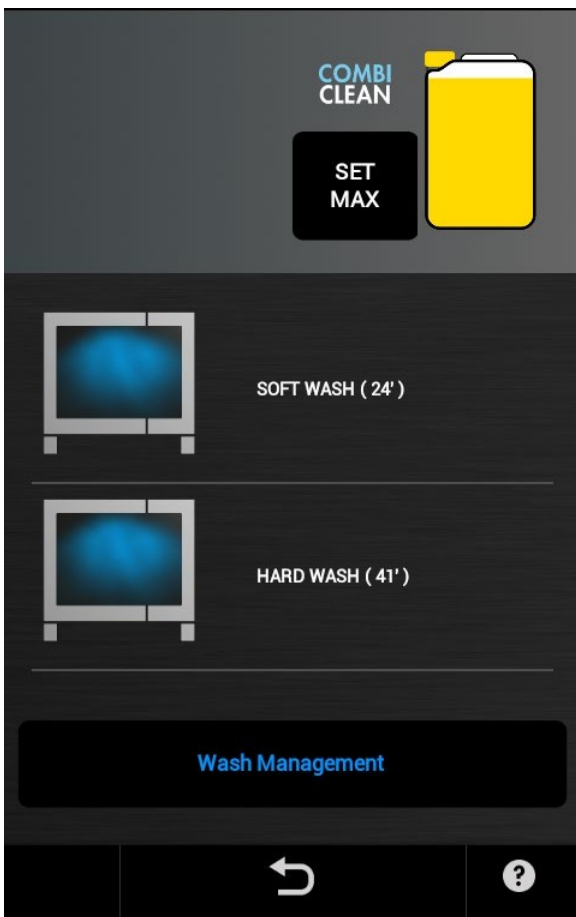
Puhdista laite päivittäin.

Poista mahdolliset jäämät ennen laitteen lämmittämistä ruoan valmistusta varten. Poista kaikki astiat ja paistovuoat keittokammion sisällä.

Pesun aikana lokerotelineet ja teräsritilät voivat pysyä keittokammion sisällä.



Valitse haluamasi pesuohjelma painamalla kuvaketta.



**PUFF** on varustettu 7 pesuohjelmalla:

- **Manuaalinen** (Yksinkertainen menettely, joka mahdollistaa perusteellisen puhdistuksen lyhyessä ajassa ja jossa käyttäjän toimenpiteet ovat vähäisiä).
- **Huuhtelu** (Menettely uunin nopeaa huuhtelua varten ilman, että käyttö puuttuu suoraan puhdistustoimiin).
- **Pehmeä** (Pesumenettely päivittäisen lian poistamiseksi ilman, että käyttäjä puuttuu suoraan puhdistustoimiin).
- **Kova** (Pesumenettely normaalin lian poistamiseksi ilman, että käyttäjä puuttuu suoraan puhdistustoimiin).
- **Hard Plus** (pesumenetelmä, jolla poistetaan raskas lika ilman, että käyttäjä puuttuu suoraan puhdistustoimiin).
- **ECO** (pesumenettely, jolla poistetaan raskas lika ilman, että käyttäjä puuttuu suoraan puhdistustoimiin).  
**Säästää huomattavasti vettä ja pesuainetta hieman pidemmällä pesuajalla.**
- **GRILLI** - Pesumenetelmä sitkeän lian poistamiseksi (esim. kanojen paistaminen) ilman, että käyttäjän tarvitsee puuttua suoraan puhdistustoimiin).

# 11 - PESUJÄRJESTELMÄ

## PESUOHJELMAN KÄYNNISTÄMINEN

**Varmista aina ennen pesun aloittamista, että vesi pääsee laitteeseen.**

Kun haluttu pesu on valittu, pesu alkaa.

**Tarkista aina ennen puhdistusta näytössä näkyvä pesuaineen määrä.**

Älykkäällä kemikaaliohjauksella (lisävaruste) varustetuissa uuneissa pesujärjestelmään sijoitettujen älykkäiden antureiden ansiosta se ohjaa tarkasti pesuaineen kulutusta, varoittaa, kun pesu on loppumassa, ja ehdottaa pesuainejäämälle sopivaa pesua. Smart Chemicals Control -järjestelmän ansiosta sinulla ei myöskään ole enää vaaraa pestä ilman oikeaa pesuainemäärää.

Jos keittokammion keskellä alhaalla sijaitsevaan tyhjennyssuodattimeen jää jatkuvasti jäämiä, puhdista se veden ja pesuaineen vapaan virtauksen varmistamiseksi.

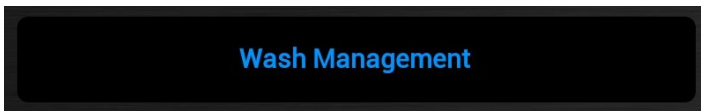
**Pesuohjelman päättymisestä ilmoitetaan sykliisellä äänimerkillä ja informatiivisella**

**ponnahdusikkunalla. HUOMAUTUS: pesuajat ovat likimääräisiä ja riippuvat uunin**

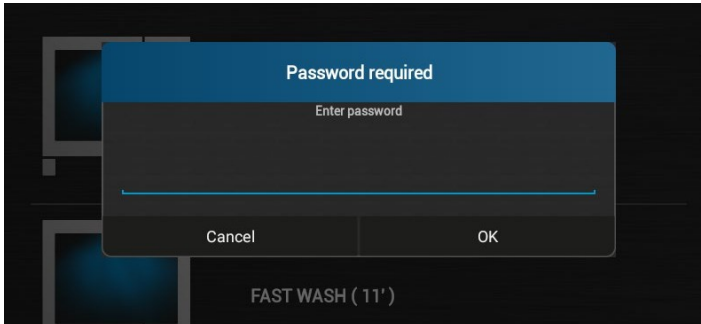
**käyttöolosuhteista.**

# 11 - PESUJÄRJESTELMÄ

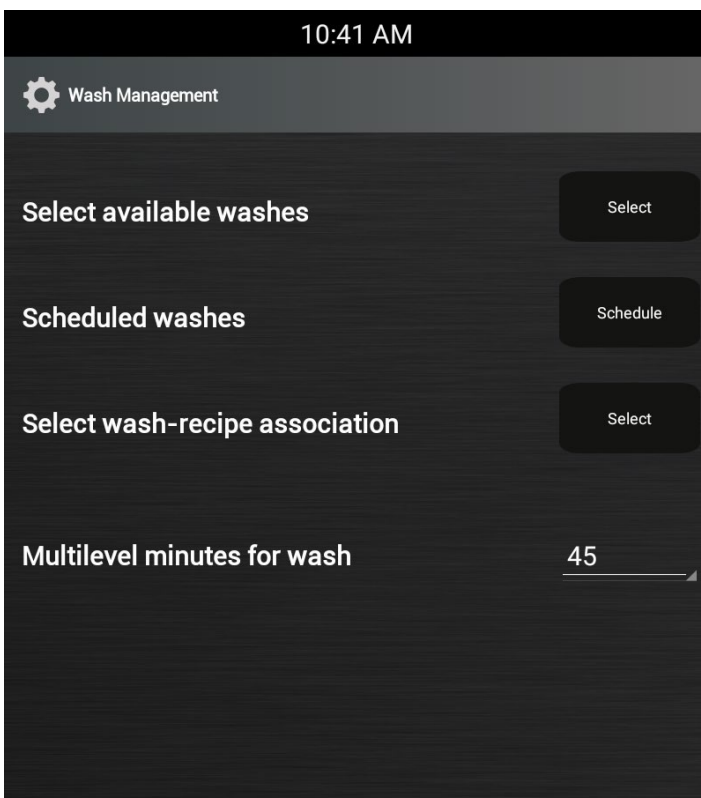
## PESUN HALLINTA



Valitse "Wash Management"



Pesunhallinta-asetusten avaaminen edellyttää salasanan asettamista. Syötä salaus ja vahvista se kirjoittamalla se uudelleen.



**Valitse käytettävissä olevat pesut:**

Määrittää, mitä pesuja käyttäjä voi tarkastella ja valita.

**Määräaikaispesut:**

Käytetään käyttäjän määrittelemien pesujen ajoittamiseen tiettyyn päivämäärään ja kellonaikaan. Hälytys ilmoittaa, että pesu on suoritettava.

**Valitse pesu-reseptiyhdistelmä:**

Käytetään liittämään pesu tiettyihin resepteihin. Kun resepti on suoritettu tietty määrä kertoja, hälytys ilmoittaa pesun suorittamisen tarpeesta.

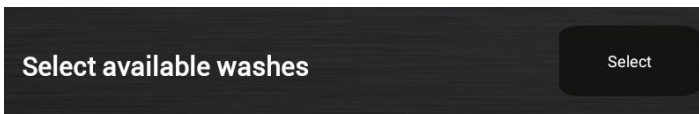
**Monitasoinen minuuttia pesua varten:**

Määrittää, kuinka pitkän ajan kuluttua monitasoisessa ohjelmassa pesumäärää on lisättävä.

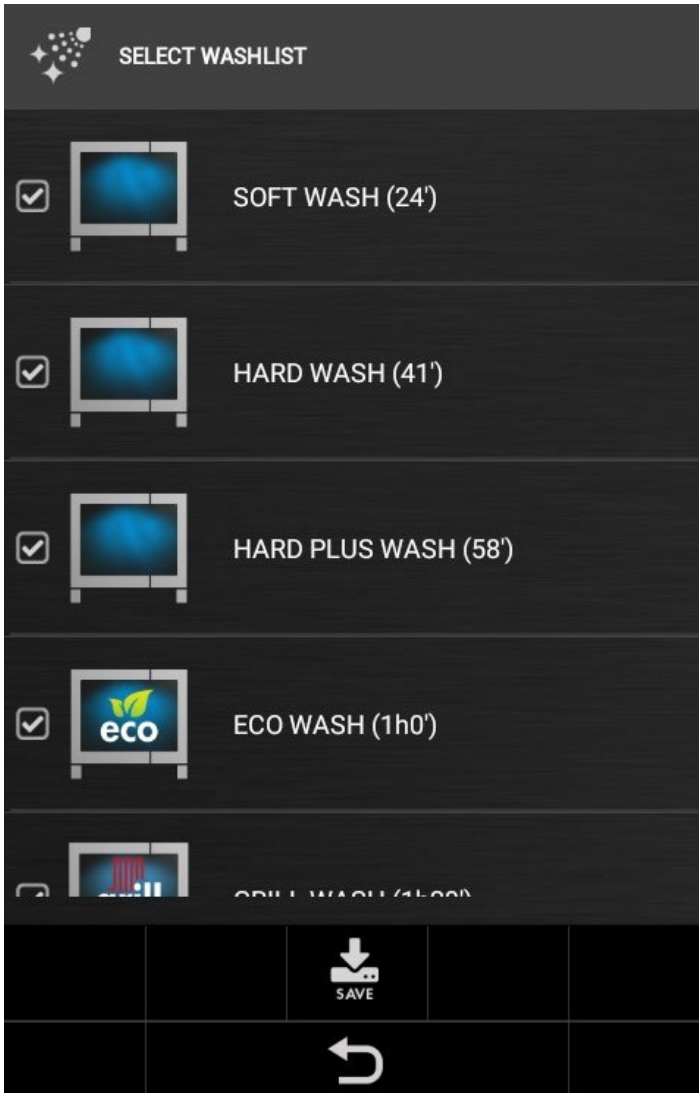
# 11 - PESUJÄRJESTELMÄ

## PESUN HALLINTA

### VALITSE KÄYTETTÄVISSÄ OLEVAT PESUT



Paina "**Valitse**"-painiketta



Valitse pesujaksot, joita haluat tarkastella pääpesunäytössä.

Tallenna syötetyt asetukset painamalla SAVE-painiketta.

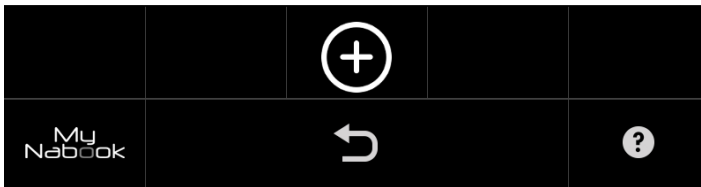
# 11 - PESUJÄRJESTELMÄ

## PESUN HALLINTA

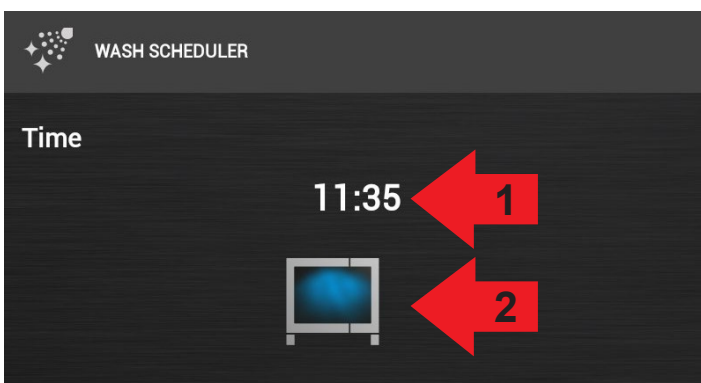
### SUUNNITELLUT PESUT



Paina "**Aikataulu**"-painiketta



Paina [ + ]-painiketta ajoittaaksesi pesun.



Valitse ilmoitettu aika (1) pesuohjelman suoritusajan asettamiseksi.

Valitse uunin pesu -kuvake. (2)

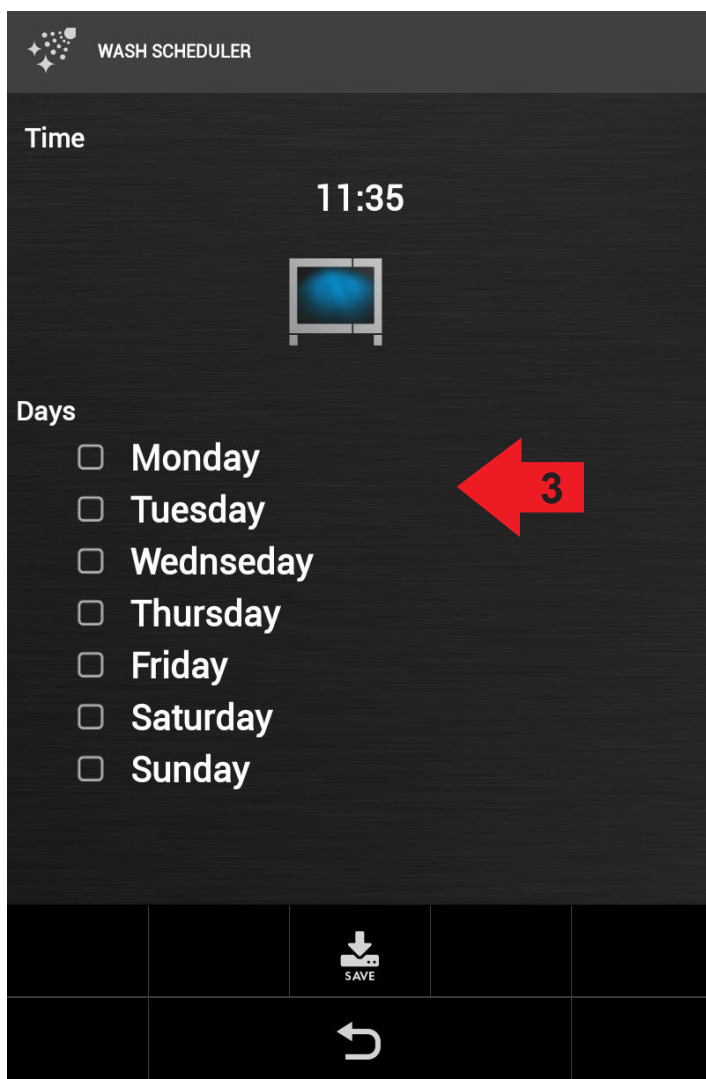


Valitse haluamasi pesuohjelma ja vahvista painamalla **OK**.

# 11 - PESUJÄRJESTELMÄ

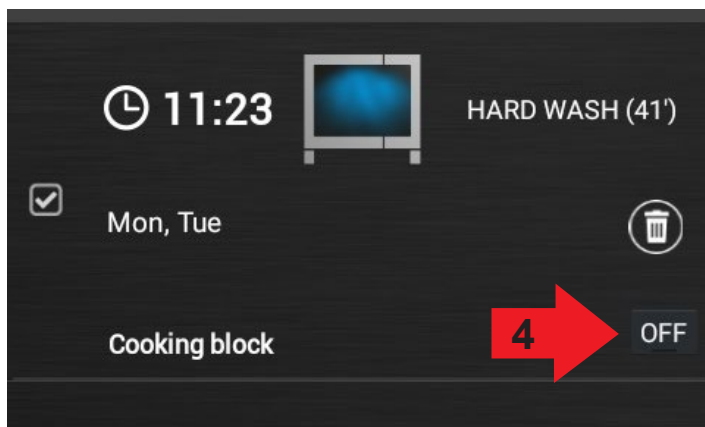
## PESUN HALLINTA

### SUUNNITELLUT PESUT



Valitse päivät, joille pesu ajoitetaan (3).

Tallenna syötetyt asetukset painamalla SAVE-painiketta.



#### Keittolohko (4)

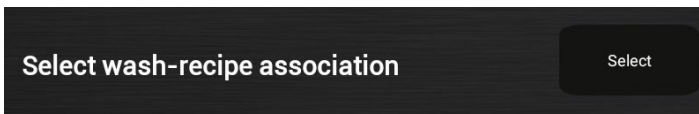
Aseta toiminto **ON-asentoon** estämään ruoanvalmistuksen suorittaminen, jos pesuohjelmaa ei suoriteta aikataulun mukaisesti.

Jos haluat asettaa aikataulun, toista menettely.

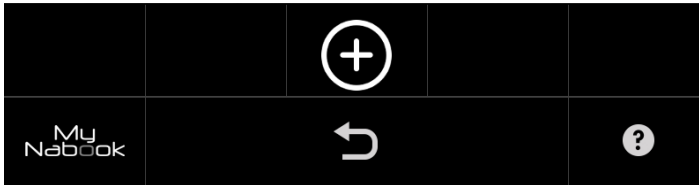
# 11 - PESUJÄRJESTELMÄ

## PESUN HALLINTA

### VALITSE PESU - RESEPTIYHDISTELMÄ



Paina "**Valitse**"-painiketta



Paina [ + ]-painiketta asettaaksesi pesu-Reseptiyhdistelmän.



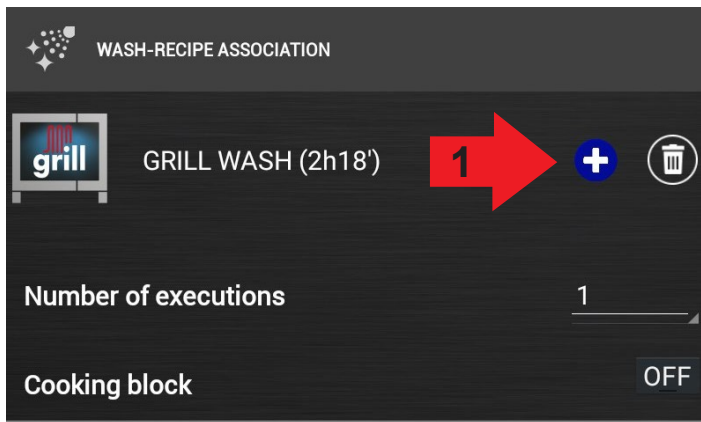
Valitse haluamasi pesuohjelma ja vahvista painamalla **OK**.



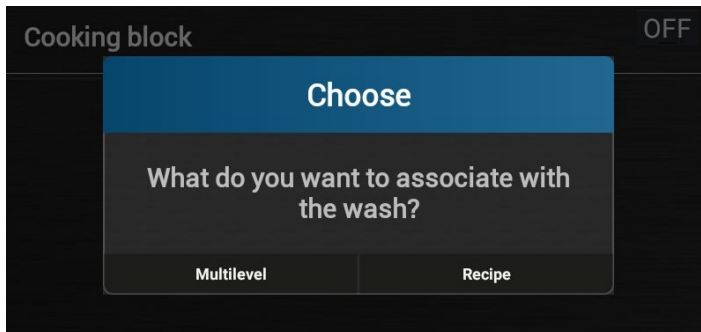
# 11 - PESUJÄRJESTELMÄ

## PESUN HALLINTA

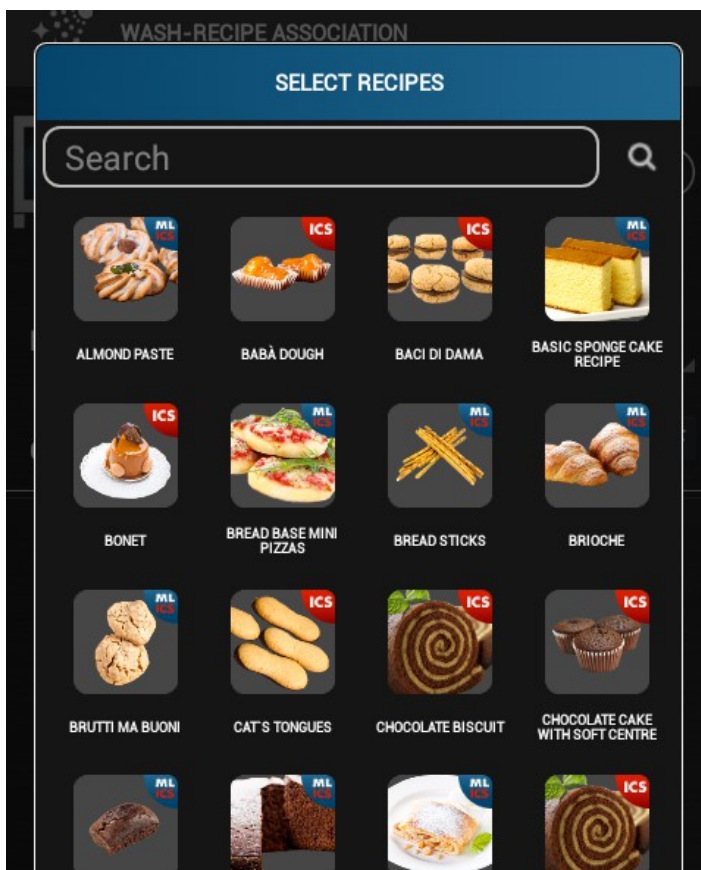
### VALITSE PESU - RESEPTIYHDISTELMÄ



Paina [ + ]-painiketta (1) asettaaksesi pesu- Reseptiyhdistelmän.



Valitse pesuun liitettävä ruoanvalmistustyyppi: Monitasoinen tai Resepti

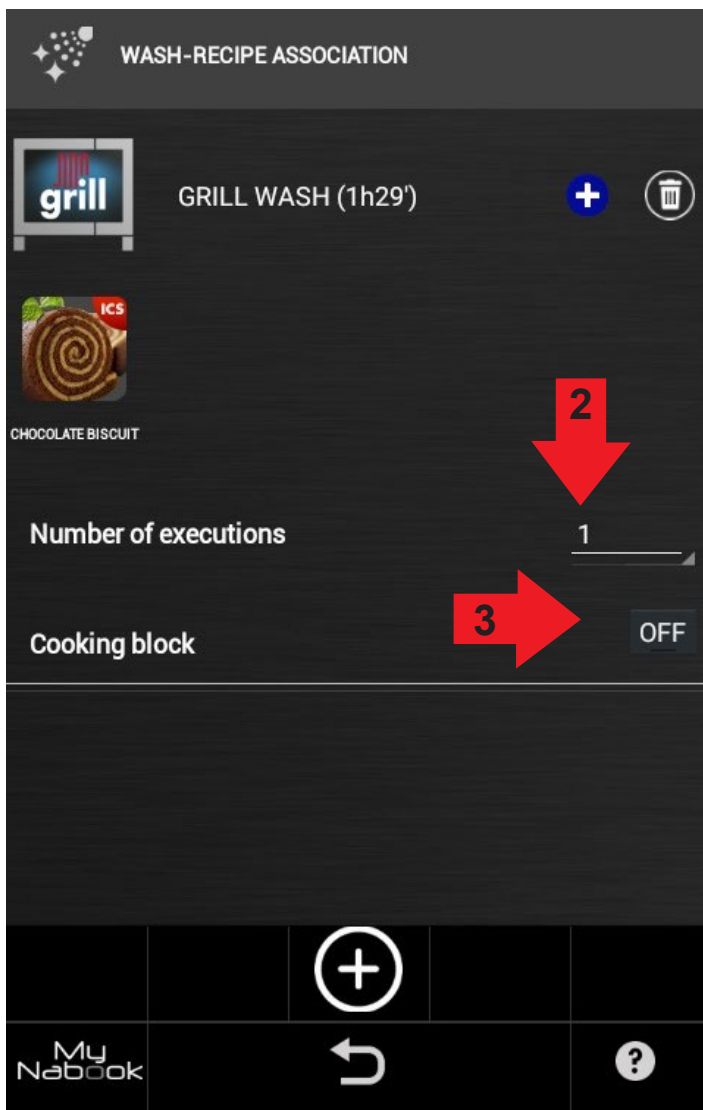


Valitse pesuun liitettävät reseptit/monitasot ja paina "ADD".

# 11 - PESUJÄRJESTELMÄ

## PESUN HALLINTA

### VALITSE PESU - RESEPTIYHDISTELMÄ



Aseta, kuinka monta kertaa resepti voidaan suorittaa (2) ennen kuin pesu suoritetaan.

#### Keittolohko (3)

Aseta toiminto **ON-asentoon** estämään ruoanvalmistuksen suorittaminen, jos pesuohjelmaa ei suoriteta aikataulun mukaisesti.

Jos haluat luoda uuden Pesu-Resepti -yhdistelmän, toista menettely.

# 11 - PESUJÄRJESTELMÄ

## PESUJÄRJESTELMÄ NESTEMÄISILLÄ PESUAINEILLA

### TARKISTA PESUAINEEN TASO



Jos pesuaine ei riitä valitun pesuohjelman suorittamiseen, näyttöön ilmestyy ponnahdusikkuna, jossa kehoitetaan tarkistamaan pesuaineen/kalkin taso silmämääräisesti **(1)**.

Avaa uunin luukku ja keittokammion alla oleva pieni luukku ja tarkista pesuaineen/kalkin määrä patruunassa **(2)**.



Jos patruuna/säiliö on tyhjä, paina "BACK" **(4)** ja vaihda se kohdan "PESUAINE-/ESKALOINTIPATRUUNAN VAIHTAMINEN" **(5)** ohjeiden mukaisesti ennen pesuohjelman aloittamista.

# 11 - PESUJÄRJESTELMÄ

## PESUJÄRJESTELMÄ NESTEMÄISILLÄ PESUAINEILLA

### PESUAINEPATRUUNAN/-SÄILIÖN VAIHTAMINEN



#### HENKILÖKOHTAISET VAROTOIMET

Vältä ihon ja silmien altistumista käyttämällä sopivaa suojavaatetusta ja suojakäsineitä, kissa. I (standardi EN 374).

Älä hengitä tuotteen höyryä tai jauhetta.

#### HUOM:

COMBICLEAN-pesuainepatruunassa on **KELTAINEN korkki**.

Avaa uunin luukku ja pieni luukku keittokammion alla, ruuvaa tyhjän patruunan yläosa irti ja poista se (100 % kierrätettävissä).

Aseta uusi patruuna uuniin sille varattuun koteloon.

**TÄRKEÄÄ:** Odota, että neste tasaantuu ennen korkin avaamista.

Irrota uuden kasetin yläosa.

Aseta korkki, jossa on poistojärjestelmä (**KELTAINEN** COMBICLEAN-pesuaineelle) ja varmista, että kirkas poistoputki osoittaa patruunan etuosaan kuvan mukaisesti.

Sulje kansi huolellisesti.

Laita patruuna takaisin paikoilleen ja sulje pieni luukku ja uunin luukku.

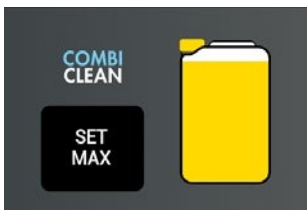
## 11 - PESUJÄRJESTELMÄ

### PESUJÄRJESTELMÄ NESTEMÄISILLÄ PESUAINEILLA

#### PESUAINEPATRUUNAN/-SÄILIÖN VAIHTAMINEN



Paina uunin näytössä "SET MAX"-näppäintä, joka vastaa vaihdettua **KOMBIKLAAANIA**.



Merkkivalo näyttää nyt säiliön olevan täysin täynnä, valitse haluamasi pesujakso pesun aloittamiseksi.



#### VAROITUKSET

**Katso puhdistustuotteiden käyttöturvallisuustiedotteet.**

**Jos iho (tai hiukset) joutuvat kosketuksiin pesuaineen kanssa:** Riisu välittömästi kaikki saastuneet vaatteet. Pese iho huolellisesti juoksevan veden alla saippualla. Jos ärsytys jatkuu, käänny lääkärin puoleen."

**Jos joutuu silmiin:** Poista piilolinssit, jos niitä on ja ne on helppo poistaa. Huuhtelee silmä välittömästi runsaalla vedellä. Hakeuduttava lääkärin hoitoon.

**Hengitettäessä:** Siirrä kyseinen henkilö pois saastumattomalle alueelle. Jos hengitys pysähtyy, suoritettava keinotekoinen hengitys ja tarvittaessa hakeuduttava välittömästi lääkärin hoitoon.

**Nielemisen yhteydessä:** Hakeudu välittömästi lääkärin hoitoon. Juo mahdollisimman paljon vettä. Älä aiheuta oksentelua, ellei lääkintähenkilökunta anna siihen nimenomaista lupaa. Näytä lääkärille niellyn tuotteen käyttöturvallisuustiedote, joka löytyy kaikkien laitteiden aloituspakkauksesta.

## 12 - OHJELMOINTI



Paina kuvaketta luodaksesi uuden manuaalisen ohjelman, monitasoisen ohjelman tai muuttaaksesi olemassa olevaa ohjelmaa.

### MANUAALISEN OHJELMAN MÄÄRITTÄMINEN



Luo uusi manuaalinen ohjelma painamalla kuvaketta.

Toimi kuten manuaalisen ruoanvalmistuksen yhteydessä.



Jos haluat lisätä jaksot, paina "+" ja aseta seuraavat jaksot kuten manuaalisessa kypsennyksessä, kunnes ohjelma on valmis.

### MONITASOISEN OHJELMAN PERUSTAMINEN



Luo uusi monitasoinen ohjelma painamalla kuvaketta.

Toimi kuten manuaalisen monitasoisen ruoanvalmistuksen käyttöönotossa.

### OLEMASSA OLEVAN OHJELMAN MUUTTAMINEN



Paina kuvaketta, jos haluat muuttaa olemassa olevaa ohjelmaa.

Etsi muokattava ohjelma näppäilemällä ainakin osa ohjelman nimestä.



Jatka muutosta valitsemalla jokin tuloksista.

## 12 - OHJELMOINTI

### OHJELMAN TALLENTAMINEN



Paina kuvaketta päästäksesi näytölle ohjelman tallentamista varten.

- Aseta ohjelman nimi (vähintään 3 merkkiä).



- Aseta ohjelman kuvake painamalla kuvaketta ja valitsemalla jokin ehdotetuista kuvakkeista.

- Aseta lisätiedot:

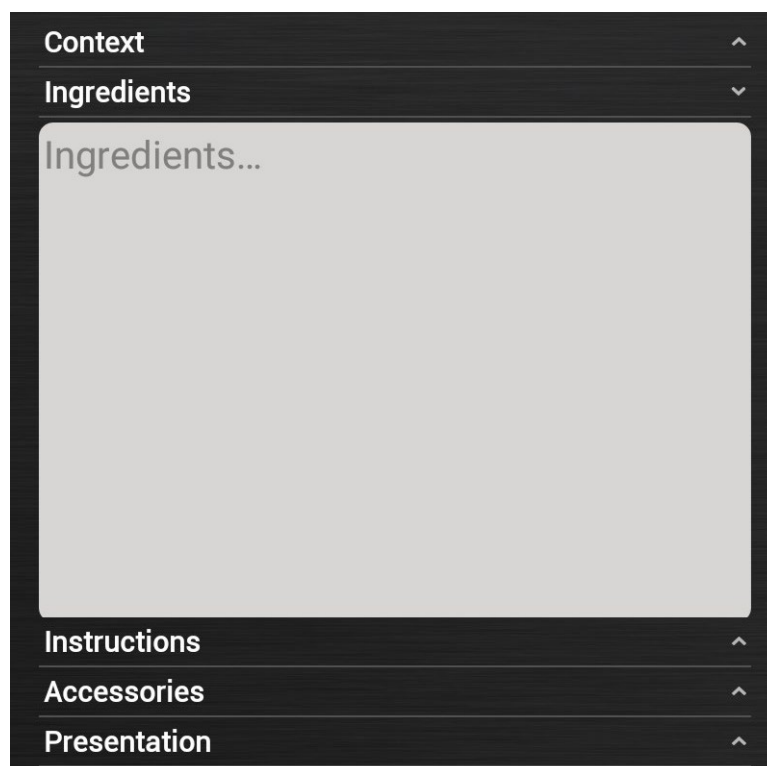
- **Konteksti:** Reseptin kuvausta, vuodenaikaa, alkuperää ja ruokalajin historiaa koskevat tiedot.

**Ainesosat:** Ainesosat ja määrät lueteltu yksityiskohtaisesti.

- **Ohjeet:** Yksityiskohtaiset tiedot reseptin luomisesta vaihe vaiheelta.

- **Lisävarusteet:** Yksityiskohtaiset tiedot reseptin luomisesta, askel askeleelta.

- **Esittely:** Kuva valmiin ruokalajin esittelystä.

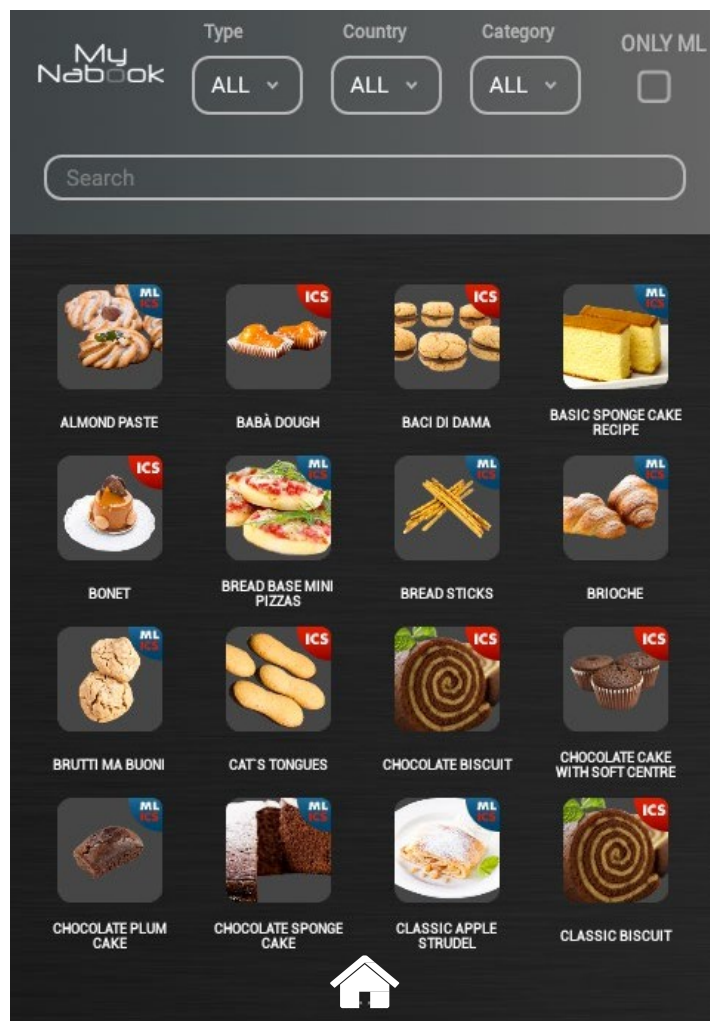


- Tallenna ohjelma painamalla "**SAVE**"-kuvaketta.

## 13 - MY NABOOK

My Nabook

Paina kuvaketta päästäksesi My Nabookiin.

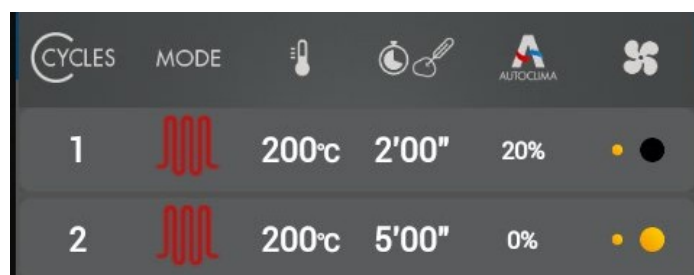


My Nabook on kaikkien PUFF-ruokaohjelmien arkisto.

My Nabookista voit hallita kaikkia PUFFin sisältämiä ohjelmia.

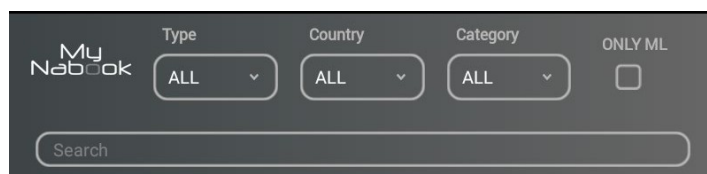
Valitsemalla ohjelman näet kaikki ohjelmaan ja siihen liittyviin ruoanvalmistusvaiheisiin liittyvät tiedot.

**Esimerkki:**





### HAKUOHJELMAT



**My Nabookissa** voin etsiä ohjelmia seuraavasti:

- **Nimi:** kirjoittamalla etsittävä teksti asianmukaiseen kenttään.
- **Tyyppi:** valitsemalla käytettävissä olevista arvoista (esim: Pasta, Liha, Vihannekset, Kala, Savugrilli, Yökypsennys, Leivonnaiset jne.).
- **Maa:** valitsemalla käytettävissä olevista arvoista (esimerkiksi: Kansainvälinen, Italia, Saksa, Itävalta, Ranska, Venäjä jne.).
- **Luokka:** valitsemalla käytettävissä olevista arvoista (esim: Pikaruokaa, Grilliruokaa, Sormiruokaa, Pikaruokaa, Happy Hour jne.).
- **Monitasoinen:** Paina "**ONLY ML**" näyttääksesi vain monitasoiset ohjelmat.

### OHJELMAT LISÄTTY KOTIIN



Voit lisätä ohjelman PUFFin aloitusnäyttöön vetämällä ohjelman "**KOTI**"-kuvakkeeseen.

Ohjelma on nyt käytettävissä PUFFin aloitusnäytössä.

#### **HUOM:**

Ohjelman poistaminen PUFF-alkunäytöstä ei poista sitä **My Nabookista**. Kaikki PUFF-kotinäytön ohjelmat ovat Linkkejä **My Nabook -ohjelmiin**.

## 14 - PILVIYHTEYDEN MÄÄRITYS

### JOHDANTO:

**PUFF Cloud** -toiminnallisuuden käyttö edellyttää seuraavia vaatimuksia:

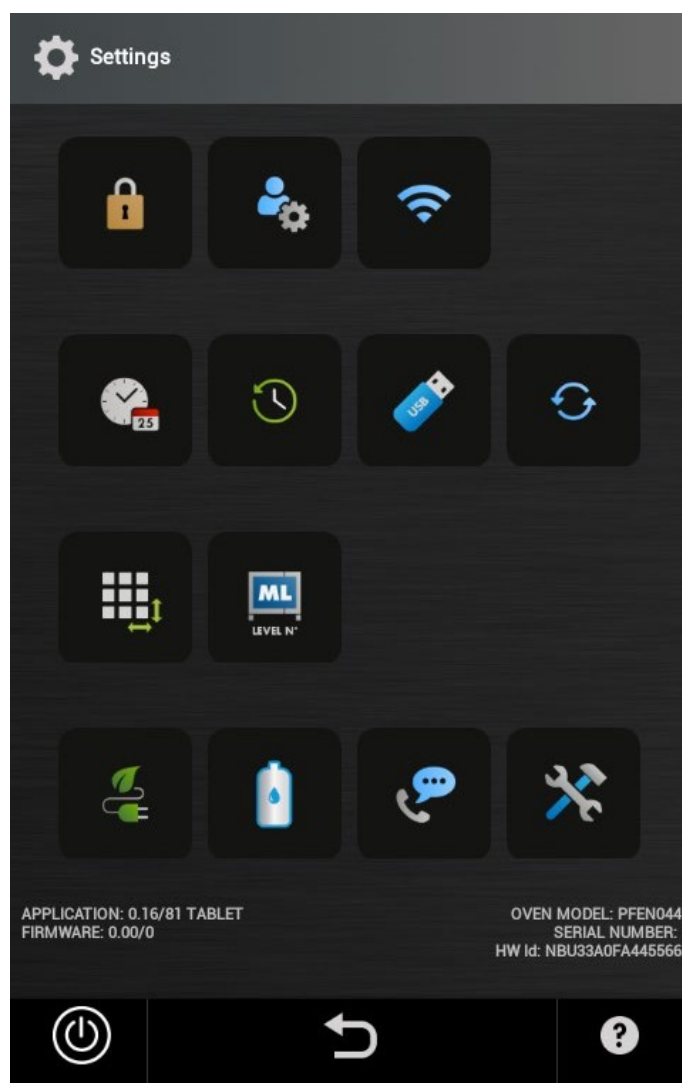
Wi-Fi-yhteys, jossa on internetyhteys

Tilin rekisteröinti pilvipalvelun käyttämiseksi.

### TARKISTA OHJELMISTOVERSIO



Paina kuvaketta päästäksesi PUFF-asetuksiin.

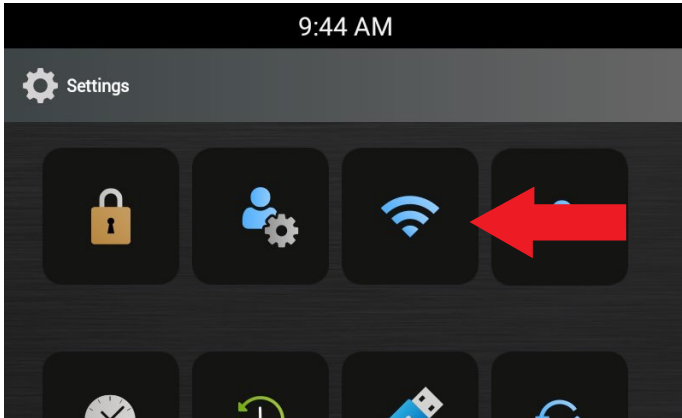


## 14 - PILVIYHTEYDEN MÄÄRITYS

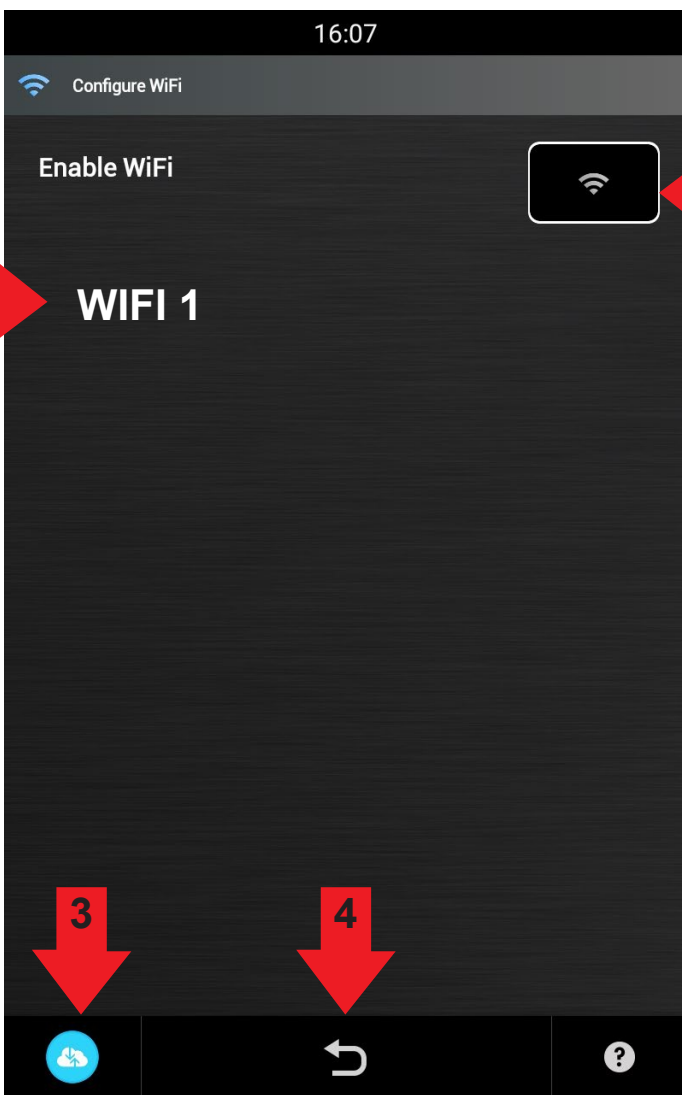
### WI-FI-YHTEYDEN AKTIVOINTI



Paina kuvaketta päästäksesi PUFF-asetuksiin.



Tarkista Wi-Fi-yhteyden aktivointi ja saatavuus painamalla kuvaketta "Wi-Fi-asetukset".



Paina kuvaketta (1) asettaaksesi sen **ON-asentoon** aktivoitaksesi PUFF Wi-Fi-yhteyden.

Valitse näytössä näkyvä Wi-Fi-verkko (2).

Kun käytössä on samankaltaisia verkkoja, valitse se, jossa on paras signaali.

Syötä tarvittaessa Wi-Fi-salasana.

Paina kartiota (3) testataksesi yhteyden ja tarkistaaksesi, että se toimii oikein.

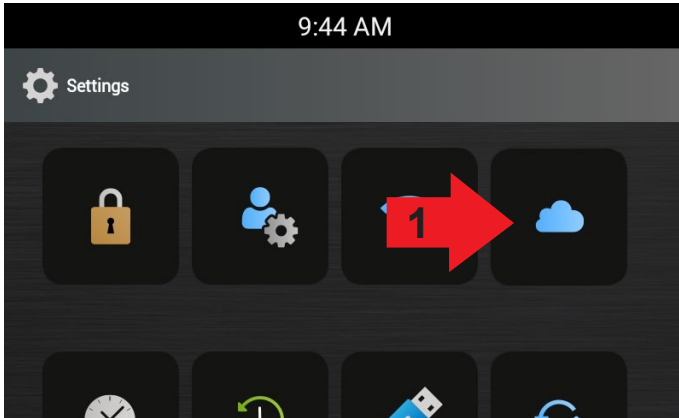
Kun olet valinnut Wi-Fi-verkon, paina takaisin-kuvaketta (4).

## 14 - PILVIYHTEYDEN MÄÄRITYS

### PILVITILIN REKISTERÖINTI



Paina kuvaketta päästäksesi PUFF-asetuksiin.



Paina kuvaketta "Cloud Settings" (Pilviasetukset) (1) päästäksesi PUFF Cloud -näyttöön rekisteröinti/ kirjautuminen.

16:09

Registration Login

First Name

Last Name

Username

Password

Repeat Password

Email

Repeat Email

Company

City

Nation

Address

Zip code

Telephone number

OK Cancel

Valitse "Rekisteröinti"-kuvake (2) ja anna tarvittavat tiedot:

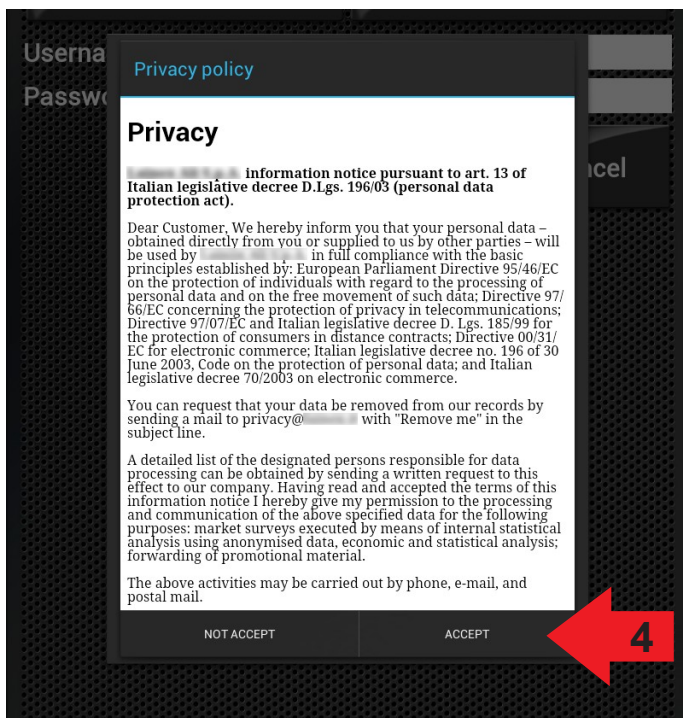
Nimi  
Sukunimi  
Käyttäjätunnus  
Salasana  
Syötä salasana uudelleen  
Sähköposti  
Kirjoita sähköpostiosoitte uudelleen  
Yritys  
Kaupunki  
Maa Osoite  
Postinumero  
Puhelin

Kun kaikki tiedot on syötetty, paina OK (3).

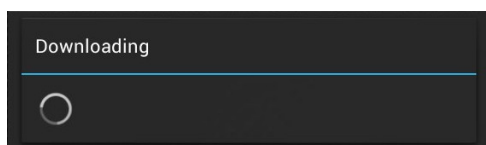
#### HUOMAUTUKSET:

- Etu- ja sukunimessä on oltava vähintään 2 merkkiä.
- Käyttäjätunnuksessa ja salasana on oltava vähintään 6 merkkiä.

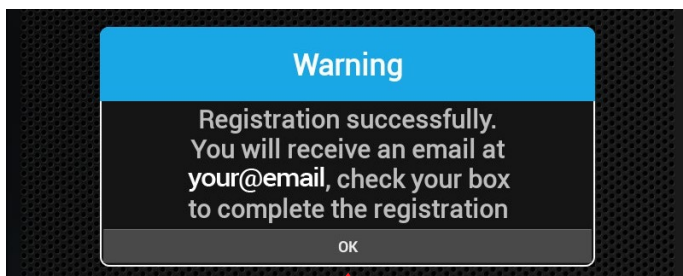
## 14 - PILVIYHTEYDEN MÄÄRITYS



Lue tietosuojaehdot ja jatka rekisteröintiä valitsemalla kuvake "HYVÄKSY" (4).



Odota muutama sekunti, kunnes tämä ikkuna tulee näkyviin.

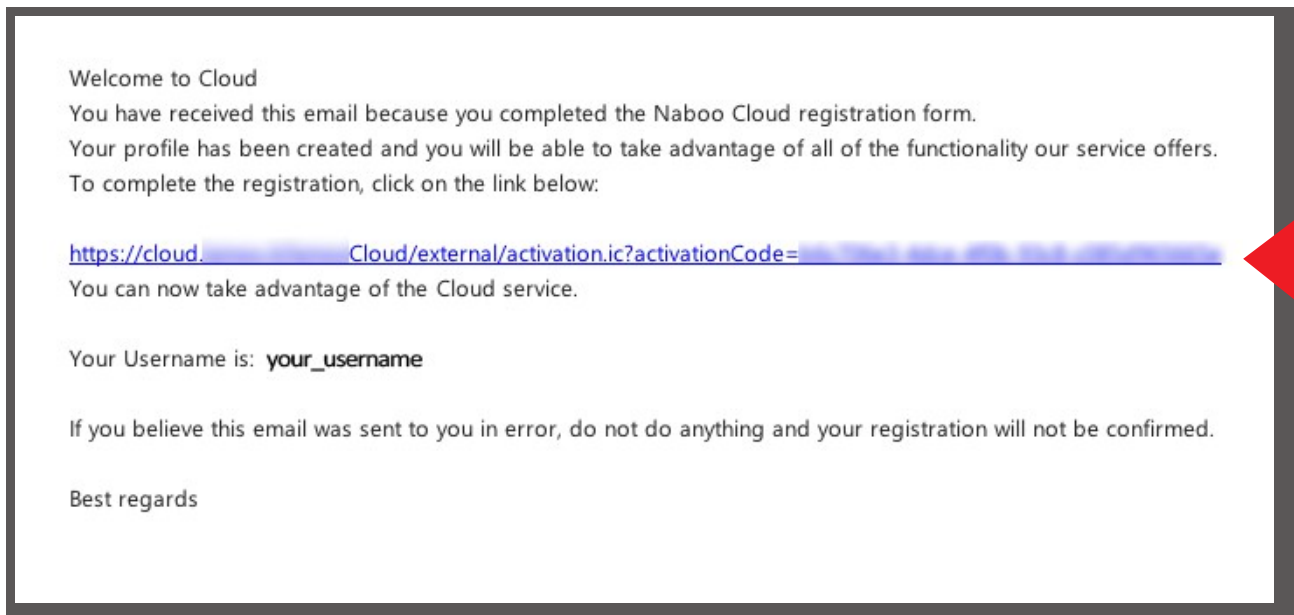


Näyttöön ilmestyy viesti, joka osoittaa, että rekisteröinti on valmis. Paina **OK** (5).

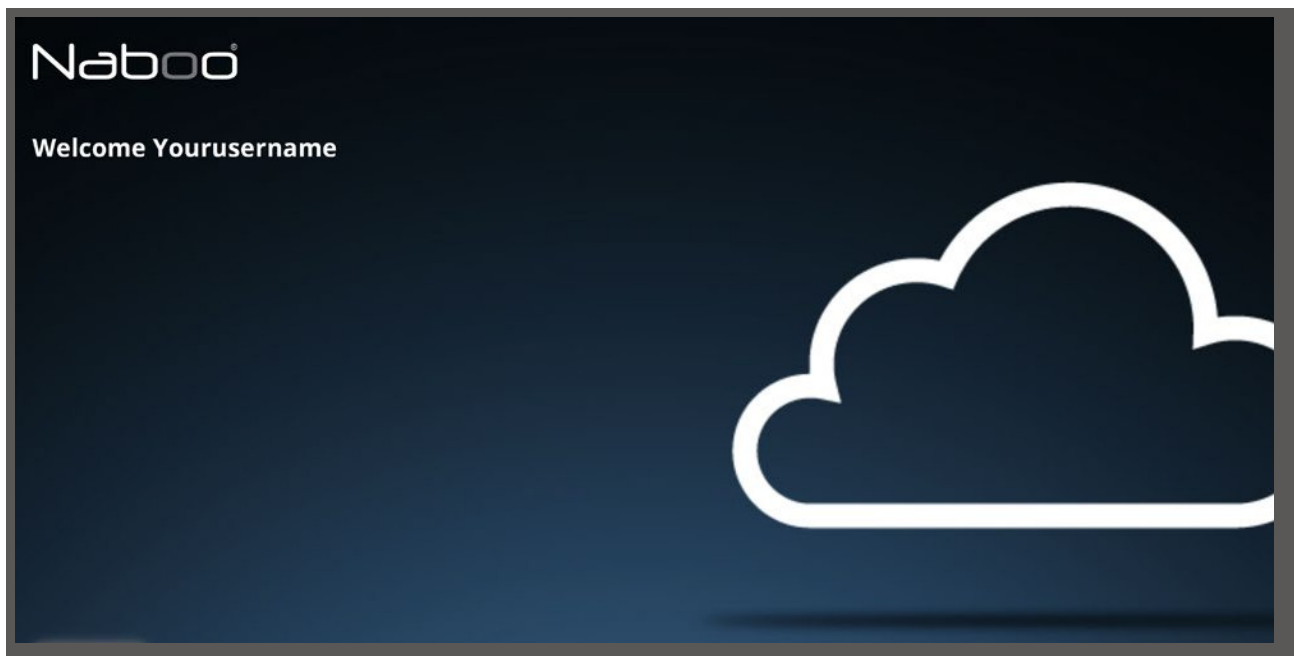
Saat rekisteröinnin yhteydessä antamaasi osoitteeseen sähköpostiviestin, jossa on linkki rekisteröinnin loppuunsaattamiseen.

## 14 - PILVIYHTEYDEN MÄÄRITYS

Klikkaa sähköpostiviestissä olevaa linkkiä (6) rekisteröinnin loppuun saattamiseksi.



Kun tilin aktivointi on vahvistettu, selain avautuu alla olevassa kuvassa esitetylle sivulle.

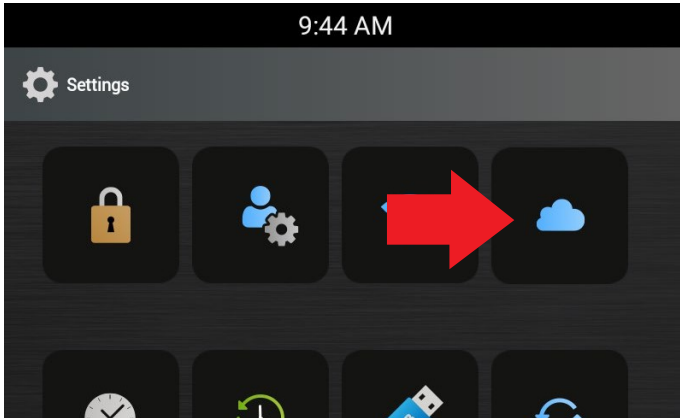


## 14 - PILVIYHTEYDEN MÄÄRITYS

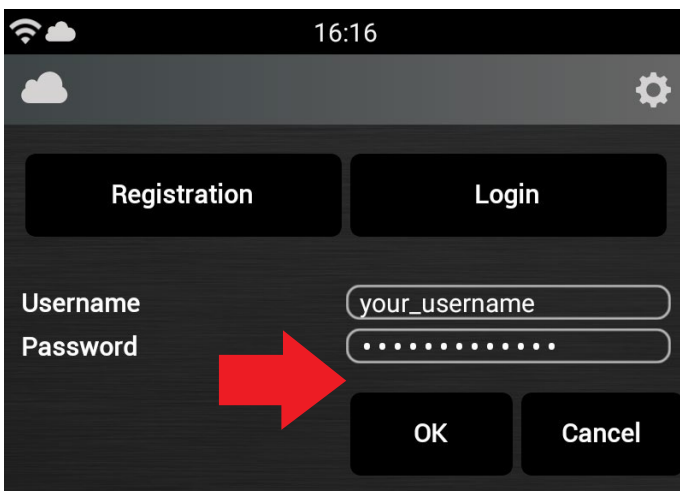
### KIRJAUDU SISÄÄN PILVITILILLE



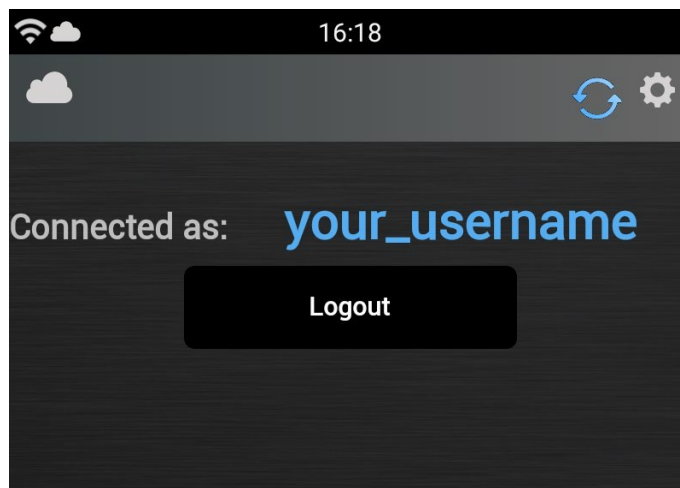
Paina kuvaketta päästäksesi PUFF-asetuksiin.



Paina kuvaketta "**Cloud Settings**" (**Pilviasetukset**) päästäksesi PUFF Cloud -näyttöön rekisteröinti/ kirjautuminen.



Syötä rekisteröinnin yhteydessä annettu "Käyttäjänimi" ja "Salasana" ja paina OK.

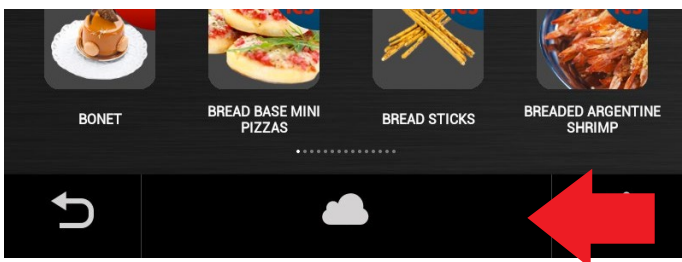
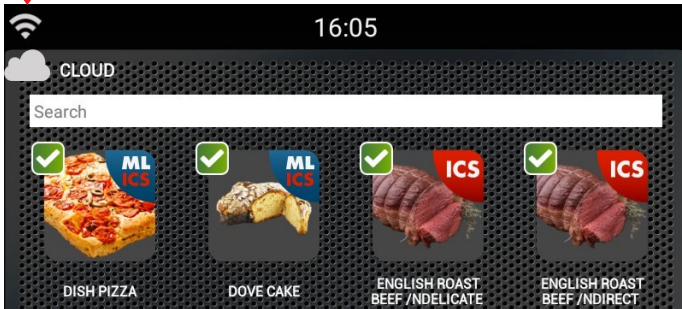


Muutaman sekunnin kuluttua näyttöön tulee seuraava näyttö, joka osoittaa, että yhteys PUFF Cloudiin on muodostettu.



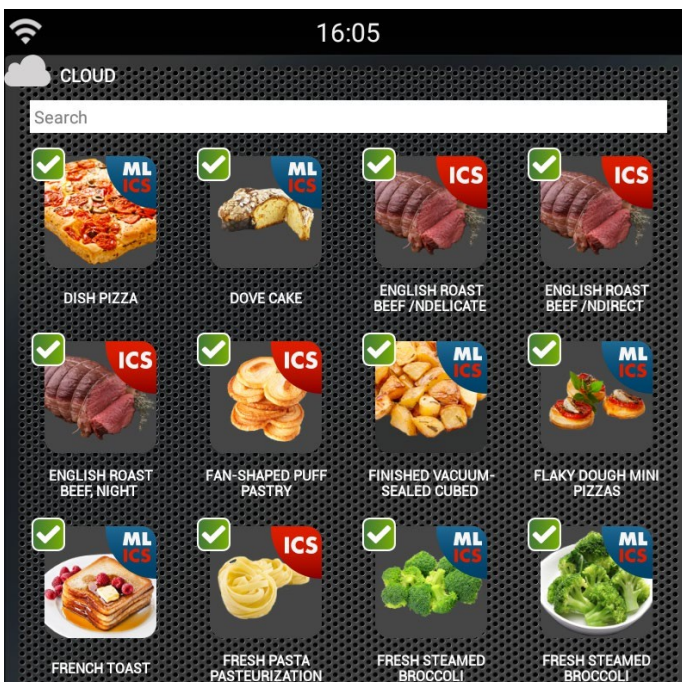
## 15 - PILVIPALVELUN KÄYTTÖ

### LATAA RESEPTTEJÄ



Varmista, että Wi-Fi- ja CLOUD-yhteyden symbolit näkyvät vasemmassa yläkulmassa.

Paina CLOUD-painiketta My Nabook-osion sisällä.



Näytössä näkyvät CLOUDissa käytettävissä olevat reseptit.



Vihreällä merkityt reseptit ovat jo PUFF-ohjelmassasi.

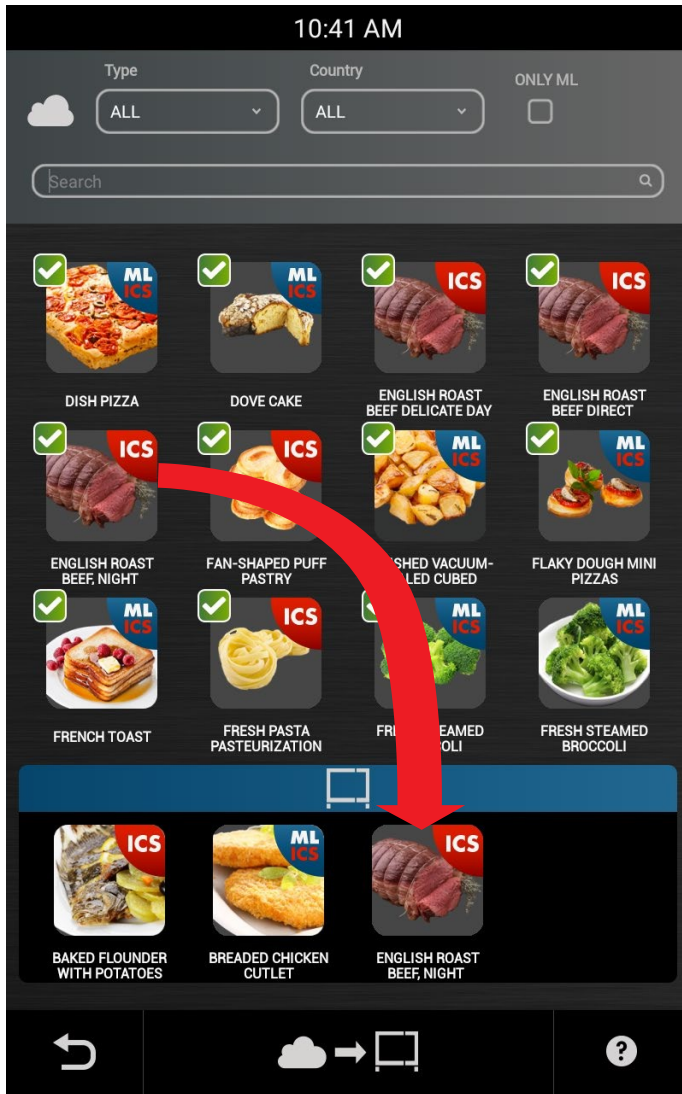


Reseptit, joissa on kaksi pyörivää sinistä nuolta, ovat ajantasaisempia kuin ne, jotka ovat PUFF:ssäsi.

Napsauta reseptiä näyttääksesi tiedot kypsennystavoista, ajoista jne.



## 15 - PILVIPALVELUN KÄYTTÖ



Tuodaksesi reseptejä PUFFiin valitse ladattava resepti ja vedä reseptikuvake sille varattuun alueeseen.

Aloita reseptin lataaminen painamalla kuvaketta "Lataa PUFFiin".

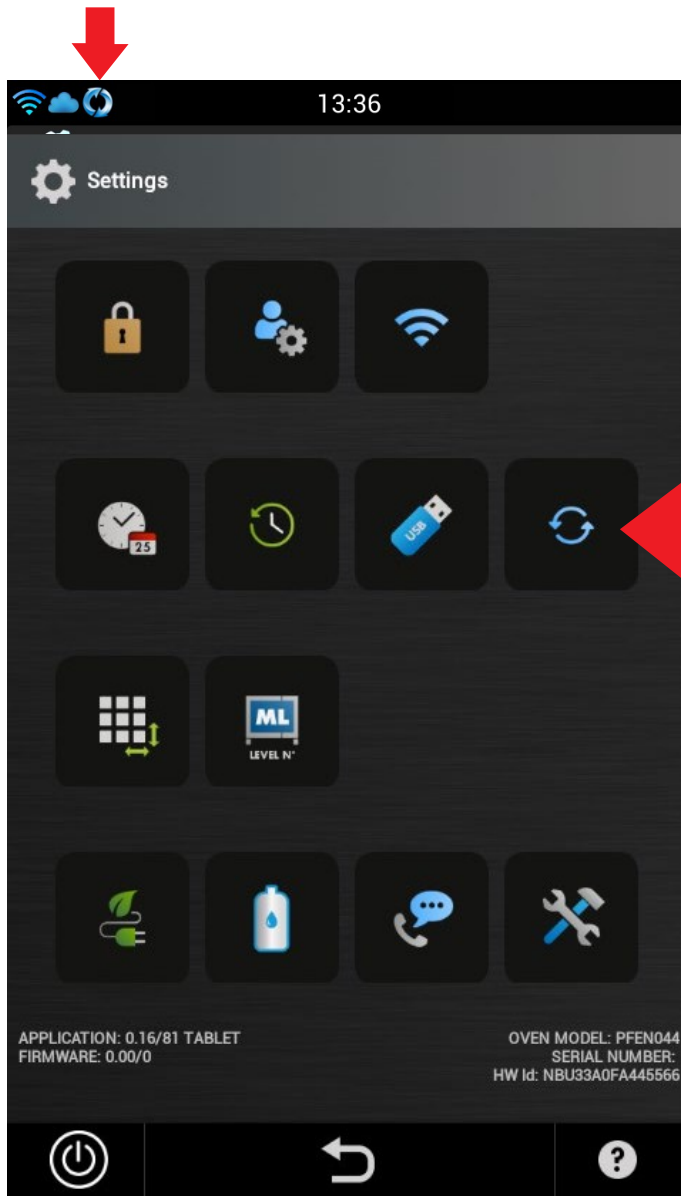
## 15 - PILVIPALVELUN KÄYTTÖ

### OHJELMISTOPÄIVITYS

PUFF voidaan päivittää jatkuvasti uusimpaan saatavilla olevaan ohjelmistoversioon.



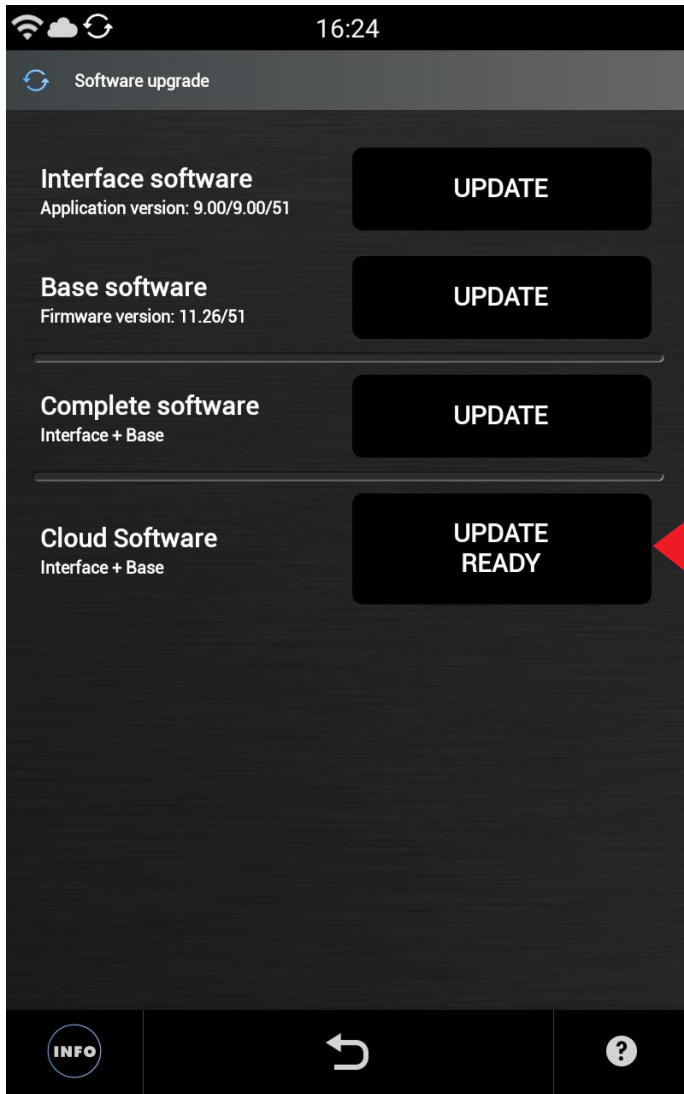
Paina kuvaketta päästäksesi PUFF-asetuksiin.



Jos ohjelmistopäivitys on saatavilla, vasemmassa yläkulmassa olevalla ilmoitusalueella näkyy kuvake.

Paina kuvaketta "Ohjelmistopäivitys" päästäksesi päivitysnäyttöön.

## 15 - PILVIPALVELUN KÄYTTÖ



Vain USB-  
päivityksiä  
varten

Valitse "Tarkista päivitykset"



PUFF etsii automaattisesti kaikki päivitykset pilvipalvelusta.



Paina päivityskuvaketta, jos se on käytettävissä.



Jos päivitystä ei ole saatavilla, palaa etusivulle painamalla "Takaisin"-kuvaketta.



## 16 • USEFUL TIPS

### 16.1 • PREHEATING THE OVEN

The oven preheating cycle is extremely important and useful for successful cooking.

As a general rule, always preheat the cavity when empty, setting the temperature between approximately 15% and 25% higher than that to be utilized subsequently in cooking.

In the case of steam cooking, preheat the empty cavity using convection mode as this will allow temperatures of over 130°C to be selected.

### 16.2 • COOKING LOADS

The depth of the pan must be suitable for the height of the food.

For even cooking, it is preferable to distribute the load over several shallow pans rather than loading just one extremely deep pan.

Keep to the weights specified in the following table.

Nr. pans	Maximum load per pan	Maximum over load
4 x 600x400	4 Kg.	16 Kg.
6 x 600x400	4 Kg.	24 Kg.
8 x 600x400	4 Kg.	32 Kg.

**Notes:** Obviously, when loading the oven you should take account not only of the weight of the food, but also its size, consistency and thickness.

#### CAUTION

Do not insert pans/containers with liquids deeper than 1.6 m.

### 16.3 • FROZEN/DEEP-FROZEN PRODUCTS

The oven must be preheated and loaded respecting the quality and nature of these foods. For example, frozen spinach must not be hit with temperatures that are too high as, due to its nature, it could dry out on the outside and impair the result.

### 16.4 • TYPES OF CONTAINER

For optimum results, it is indispensable to use the right pan for the different kinds of food: aluminium or aluminium plate pans for confectionery and baked foods, perforated pans for steam cooking, mesh pans for pre-fried foods such as potatoes.

### 16.5 • CLEARANCE BETWEEN CONTAINERS

When loading the oven with the food to cook, it is recommended to pay special attention there is sufficient clearance between containers. This makes it possible for the heat and air to distribute evenly for a more uniform result, which would not be possible if the food in one pan were in contact with the pan above.

### 16.6 • LESS SEASONING

By using this type of oven it is possible to virtually eliminate the use of seasoning, oil, butter, fat and flavouring. With a minimum use of such ingredients in cooking, the natural flavours of the food are highlighted and the nutritional content remains intact; this brings the benefits of a more diet-conscious type of cuisine.



#### • CAUTION

*No cooking with alcohol added is permitted!*

### 16.7 • UNSUITABLE CLEANING PRODUCTS

Do not clean the appliance, its functional components and its accessories with the following unsuitable cleaning products:

- Abrasive detergents
- Hydrochloric acid, alkaline solutions, substances containing sulphur or other oxygen-consuming substances
- Undiluted alcohol, methanol or solvents such as acetone, benzene, toluene or xylene
- Abrasive dish sponges
- Steel wool
- High pressure cleaners
- Sharp or pointed tools

### 16.8 • CLEANING THE ACCESSORIES

- Allow the accessories to cool down before cleaning them.
- remove any food residues and layers of grease, starch and protein with a soft cloth.
- In case of stubborn dirt, soak the accessories in lukewarm water and then remove the dirt with a soft cloth.

**NOTA:** For further information, see the user manual of the accessories

## 17 • ROUTINE MAINTENANCE

### 17.1 • DAILY CARE

Daily care of the appliance will allow the extension of its service life and reduced maintenance costs.

#### COOL THE MACHINE AND WEAR PPE

##### GASKET

During periods of non-use and during the night, leave the door slightly ajar, not closed.

Perform the automatic cooling function with the door open before shutdown at the end of service.

Regularly remove the gaskets and any deposits accumulated on the inner door glass during cooking.

Use only microfibre cloths and neutral cleaners to clean the gaskets, glass and inner and outer surfaces.

Do not use abrasive and aggressive chemical products.



##### DOOR GLASS

Regularly clean the inner door glass of any cooking residue using a soft rag.

Regularly open the inner glass by freeing the clips and proceed to clean both glass panes.

Never use abrasive products so as not to damage the glass surface, which may shatter during cooking.



##### GREASE AND CONDENSATE DRIP TRAY

Clean the grease and condensate drip tray and its drain every day and remove any residues.

##### AIR INTAKE

Two intake grilles are located in the bottom of the door and on the left side of the bottom.

The passage of air must be ensured at all times.

Periodically remove dirt, grease or lint with a damp cloth.

**Caution:** Ensure that the air vents do not suck in steam or hot air in order to avoid damage to electronic parts inside.

## 17 • ROUTINE MAINTENANCE

### CORE PROBE (OPTIONAL)

**REMOVE THE PROBE FROM THE** product only by gripping the probe handle; do not pull on the probe cable.

Regularly remove any cooking residue from the core probe cable.

If the probe cable is twisted, handle it carefully, making sure not to pull it.

Do not exert too much force when inserting the probe in frozen products

- For models without pull-out structure  
Clean the insertion frame, removing any carbon residue that may be deposited after cooking.

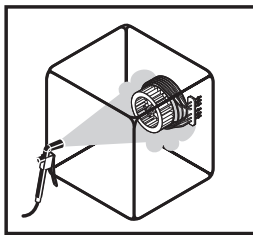
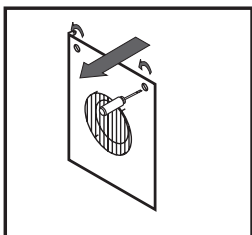


### • PERIODICALLY ...

... it is advisable to clean the deflector and the pan holder racks, as required.

To do this, perform the following actions:

- stop and shut off all supplies (electricity and water);
- remove the pan holder rails;
- loosen the deflector screws with a suitably-sized socket wrench, so the rear part can be cleaned. For a more thorough cleaning, use the shower head (optional);



- if there are carbon deposits, remove them and increase the cleaning level/frequency;
- dry with a clean cloth;
- the deflector must be removed if the dirt is difficult to remove. Do not use abrasive pads or scouring sponges which could damage the steel surface. If the dishwasher is big enough, wash the deflector in it.

Fasten the deflector inside the oven, ensuring that the two fastening screws on the right-hand side are tightened properly.

## 17 • ROUTINE MAINTENANCE

### 17.2 • PLACEMENT OUT OF SERVICE

If the appliance won't be used for a long period of time (more than a week), it is advisable to proceed as follows.

**a)** Run a cleaning cycle at a suitable level to ensure the utmost cleanliness of the chamber. If the level is not reached, run a new cleaning cycle.

**b)** Remove the can of detergent and run a Soft cleaning cycle, using only water (use an old can filled with water, and remember to remove it at the end).

**c)** Remove the partitions and unhook the air deflector in the chamber to inspect the rear area and check for any dirt deposits, which need to be removed.

**d)** Close the water supply valves

**e)** Disconnect the water supply tubes.

**f)** Turn the appliance off by pressing the on button.

**g)** Disconnect the power supply and pull out the plug

**h)** Disconnect the drain tube to prevent any odours or bacteria from entering the appliance

**i)** Leave the door ajar.

**j)** If a Brita filter is installed, disconnect it from the line, the filter will need to be replaced in the event of long-term non-use (max. 1 year after installation).

**k)** Check the wear status of the gaskets so as to arrange for their replacement before operation is resumed.

**l)** Protect the appliance against frost to avoid error messages when it is turned back on.



## 17 • ROUTINE MAINTENANCE

### 17.3 • PLACEMENT INTO SERVICE AFTER A LONG PERIOD OF NON-USE

After a long period of non-use, it is advisable to contact your trusted help service to arrange a visit in order to check whether any maintenance is required.

If you wish to act independently, proceed as follows, remembering that the manufacturer recommends the annual inspection of the appliance.

**a)** Flush the water tubes to prevent any deposits or residue from clogging the solenoid valves and then reconnect the supply tubes.

**b)** If a Brita filter is installed, check the date of installation (the filter must be replaced within a year, otherwise the active carbons will deteriorate and cause the potential spread of bacteria), flush the filter and if necessary replace it according to the instructions in the user manual.

**c)** Check the connection/reconnect the drain tube.

**d)** Connect the electrical power supply and energize the appliance.

**e)** Turn the appliance on by pressing the on button

**f)** Insert/connect the cans of chemical product

**g)** Check that there are no leaks from the water connections

**h)** If a message appears, take note or photograph the display and get in contact with your trusted help service

**i)** Check whether a software update is available; this can be done from the display if the appliance is connected to the internet, otherwise the software version will be available for download from the manufacturer's portal.

**j)** Run a cleaning programme to prime the cleaning system pumps and check for any water leaks.

## 18 • SPECIAL MAINTENANCE

**As explained in the Installation manual and Warranty...**

**18.1** • For correct and safe operation, the oven must be subjected to special maintenance at least once per year by the technical help service.

**18.2** • It is advisable to sign a maintenance contract with the technical help service to ensure this operation is regularly carried out.

For the softener, follow the supplier's instructions

## The CLOUD

### How do I create a profile and access the Cloud?

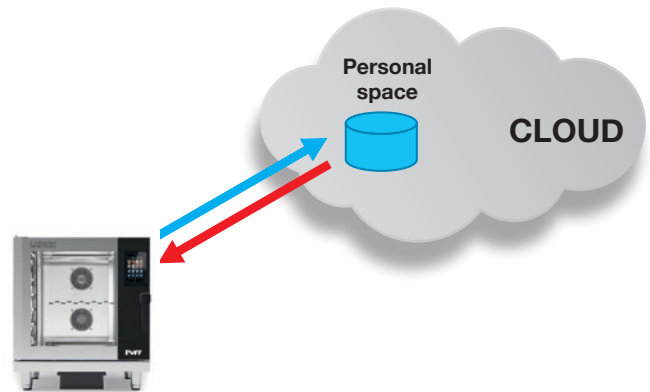
- Through a Wi-Fi internet connection provided by a router or a simple hotspot from a smartphone or tablet.
- Ethernet connection on request (optional).
- By registering the PUFF with username, password and personal email that will be chosen by the user.  
When registration is complete in the area on the PUFF screen, a link is sent to the email indicated during registration. This link must be confirmed and then after a few minutes you can access the Cloud.

### Does the Cloud have a cost?

- **The service is free** all you need is an internet connection.

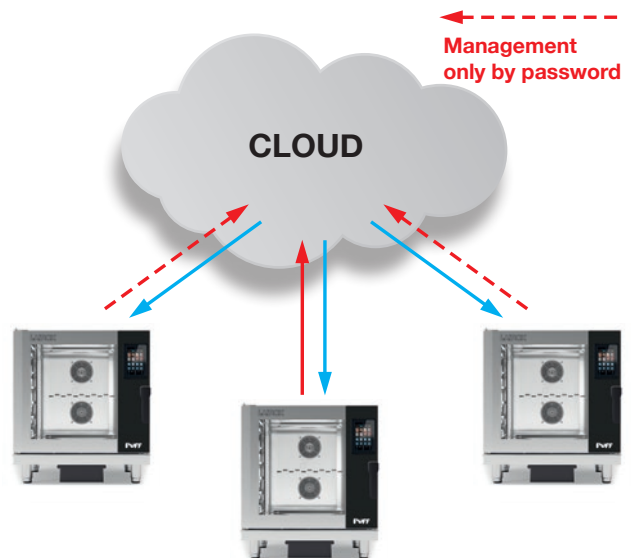
### How can I save my recipes to the Cloud?

- With Cloud synchronisation, all the settings and recipes saved in your PUFF are also saved in your personal Cloud space so you never lose anything.



### Synchronisation for Restaurant Chains or mass retailers.

- If a chain uses shared access to the Cloud, the Device profile for the chain can be replicated on all the PUFF devices owned.



### If I change a recipe in my PUFF do I also change it for everyone who accesses the Cloud with my account?

- Yes. But a block can be activated that makes it impossible for the user to make any changes. It can be unblocked using a password.

**So, I could change all of the recipes in all of the PUFF devices connected to the same account by mistake?**

- It's easy to avoid any errors, just activate the user block and PUFF will not allow any changes.
- The user block is activated voluntarily by the user by entering a password.

**If I don't have an internet connection on my PUFF, how can I update my device?**

- PUFF can be updated to the latest Software version available via USB (request from Technical Assistance).

**How do I find content in the Cloud?**

- The search function will be exactly like "My Nabook". You can search by Type of product or recipe nationality.

## **PUFF**

**What is My Nabook for?**

- My Nabook gathers and lists in alphabetical order all of the recipes inside the Device, those already available in each PUFF as well as those downloaded from the Cloud and the user's personal recipes. Searching is made easier using selection filters.
- My Nabook lets you display all the information for any cooking recipe like the ingredients, history and suggestions even during cooking so that you always have everything under control.

**Why does cooking not start when I touch a recipe in My Nabook?**

- My Nabook holds the recipes present in the Device. To activate the recipe it must first be selected, then it must be moved to the "Homepage" using a box that will appear in the bottom centre of the screen. Once the box appears, drag the recipe to it. The box will turn blue and then release the recipe, which will then appear immediately in the home page.

**Why do I not have all of the recipes on the PUFF home page?**

- The PUFF home page shows the favourites or those recipes that are used often and earn a top spot for searching and use. So, we can bring forward all of the recipes we want to the desired position, even organising them into standard or multi-level recipe folders.

### How do I get a recipe in both a custom folder and on the Homepage?

- When you hold your finger on the recipe, 2 icons will appear up on the left and right, use the blue one to duplicate the recipe and move it to the file; or drag it to the My Nabook desktop (creating another Link)

### Once a recipe has been used can I delete it from my home page or will I then lose it forever?

- The recipe stays in My Nabook and there are links to access it in the desktop/folders so you can delete it from the desktop and then call it back up from My Nabook. The recipe can be deleted from the Desktop and called back up from My Nabook as many times as you wish.
- Whenever it is cancelled from My Nabook it can always be recalled from the Cloud.

### Why does a recipe disappear when I move it to a folder?

- The PUFF Homepage is designed to be simple, quick and intuitive, just like a Desktop. Recipes can be organised in folders for maximum organisation. So, whenever you wish to have the same recipe in more than one location, just hold down the icon for that recipe and as soon as it starts to vibrate you have two choices, delete it or copy it. Copy the recipe using the blue selector, moving it where you wish. This operation can be repeated as many times as you wish. (See previous point).

### Does Manual cooking let me have the same functionality as the recipes?

- Yes. The only limitation is that more cycles cannot be added and it cannot be saved at the end of cooking.

### I deleted a recipe from my desktop and I created a similar one with the same name but PUFF says “Recipe already exists”. Why?

- Deleting the recipe from the PUFF desktop does not completely delete it. To delete it it must be deleted from My Nabook.

### How many recipes can I create or have on my PUFF?

- Practically an infinite number can be saved on the Cloud before all of the available space is full.

### How many recipes are in PUFF by default?

- In “My Nabook” there are about 270 recipes including pastries, and much more. Some of these are already organised in folders.

### Can I download the HACCP data registration?

- Yes. You can access the HACCP data for an entire year of work done with PUFF and download the log for any day, up to 365 days prior, onto a USB.

### **What can be imported into PUFF?**

- Recipes created by or for another PUFF (only via USB).
- JPEG files (photographs or images) that can be downloaded from a PC onto a USB and then imported into PUFF.

### **Can videos be imported into PUFF?**

- No. Videos are not saved in PUFF, only on the Cloud.

### **How does temperature maintenance work in PUFF.**

- Maintenance with the probe is linked to the last core temperature + a predefined temperature delta to ensure the precision of the maintenance temperature.
- Without using the core probe, maintenance is linked to the temperature at which we want to maintain the food.

### **What functionality can I find inside the Maintenance function?**

- “Dry” maintains the product in the closed chamber without removing the humidity.
- “To Dry” maintains the product in the chamber with fast dry open.
- “30” maintains the product with 30% humidity in combi mode.

### **How many products can be inserted inside a JIT?**

- All of those possible by the number of trays set at the time, as long as they are all timed and without probe.

### **Can the probe be used in the multi-level setting?**

- Yes it can.

## 20 • SETTINGS



Press the icon to access the PUFF settings.

• In this menu, you can modify the settings for:



Block settings



Home icon size settings



User preferences  
Brightness and Energy Savings,  
Sounds, Language



Wash/Calout



Wi-Fi settings



Multi-level settings



Cloud settings



Energy Monitor



Date and time settings



Water softener settings



Delayed start



Customer service



USB settings  
HACCP, INFO, Backup



SERVICE menu



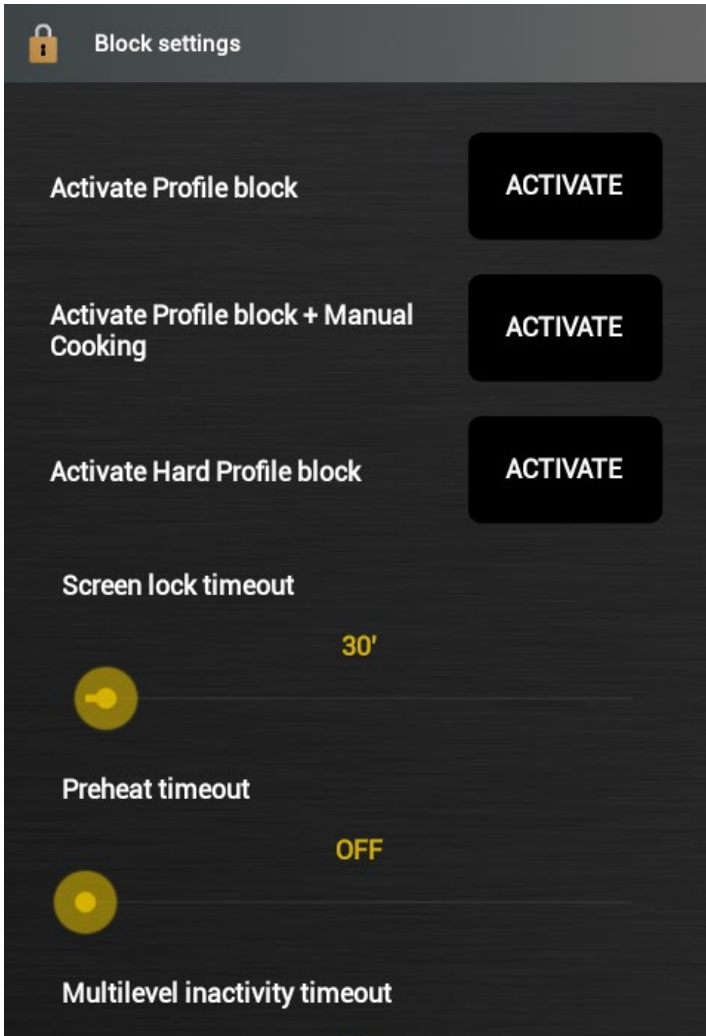
Software Update

## 20 • SETTINGS

### BLOCK SETTINGS

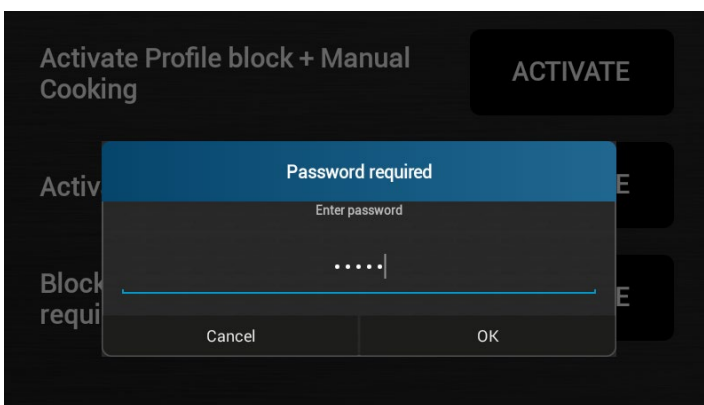


Press the icon to access the block settings



It is possible to activate the following blocks:

- **Activate profile block**  
1st level (recipes are not deleted/ stored)
- **Activate profile block + Manual cooking**  
2nd level (only recipes and manual mode)
- **Activate hard profile block**  
3rd level (recipes only)



To activate the chosen block, press “**ACTIVATE**”, then enter the password and repeat it to confirm.

To unblock, press “**REMOVE**”, and enter the password.



### BLOCK SETTINGS



#### • Screen lock

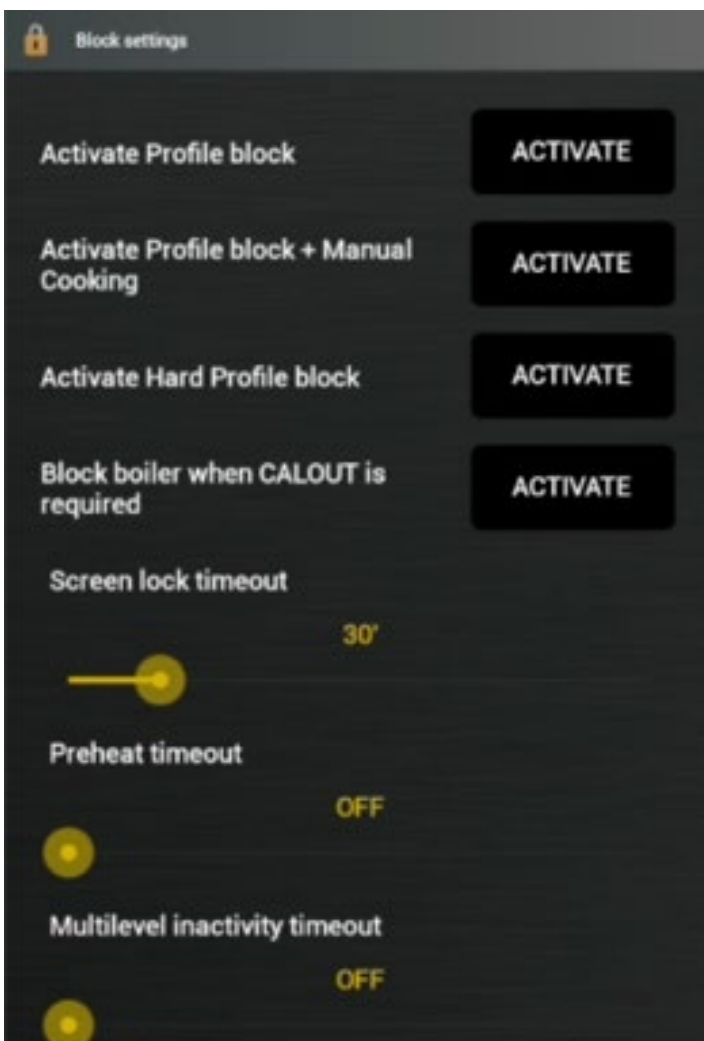
It aims to prevent involuntary touches by the user.

It is possible to set a block waiting time from 2 to 180 minutes.

Set the desired time.

Once the inactivity time is reached, i.e. without operations on the display, the screen locks and the padlock symbol appears.

To unlock the screen, press the padlock.



#### • Preheat timeout

The aim is to reduce the power consumption and wear of the parts.

It is possible to set a timeout period from 1 to 10 minutes.

Once the preheat temperature is reached, if the door is not opened to insert the dish within the set time, the recipe is cancelled and the display returns to the initial page. A message informs the user that the time limit has been reached and that the recipe needs to be restarted.

#### • Multi-level idle timeout

It aims to reduce energy consumption and reduce wear on components.

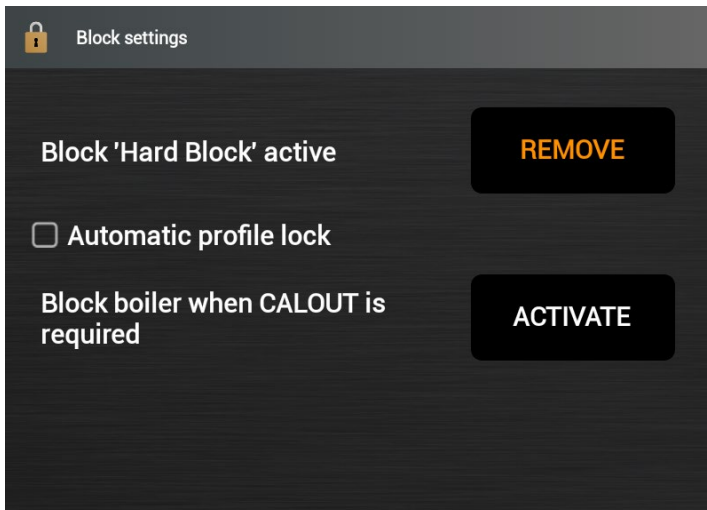
It is possible to set a timeout period from 1 to 120 minutes.

Set the desired password and retype it to confirm.

Set the desired time.

Once the inactivity time is reached, i.e. with no cooking in progress, the multilevel program will be automatically interrupted and the oven returns to the main screen.

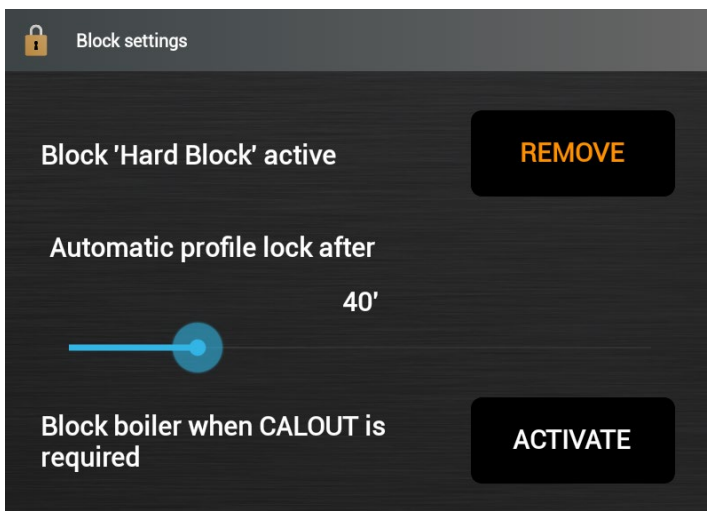
### BLOCK SETTINGS



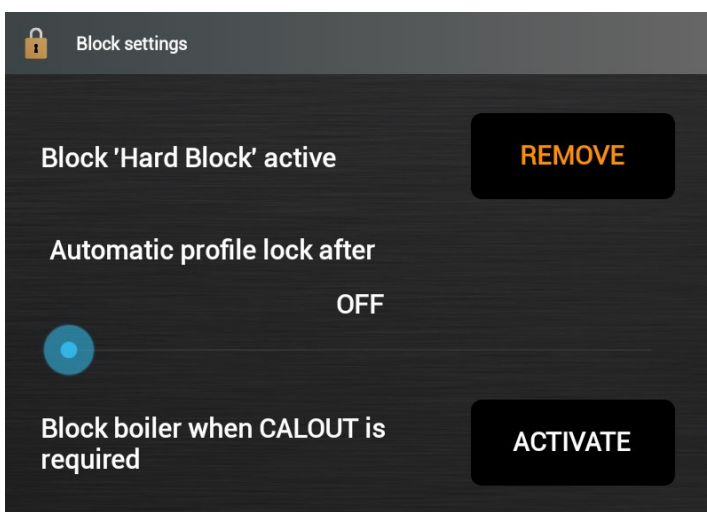
#### Automatic profile lock:

By enabling this function, when the profile lock is removed, it will automatically be locked again after the set time.

Click on the check box to enable the automatic profile lock function after a specific time.

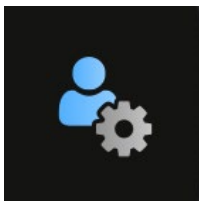


When the automatic lock has been enabled, drag the cursor to set the time after which the lock will be enabled.

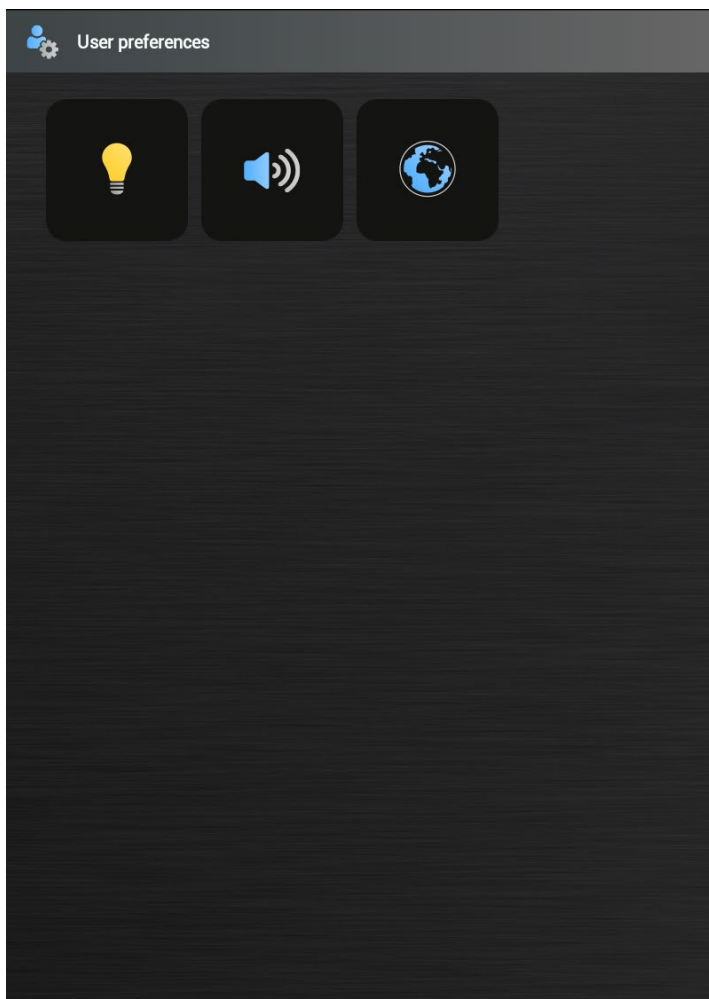


Drag the cursor to the left to disable the automatic lock function.

### USER PREFERENCES



Press the icon to access the user preferences



**Brightness and Energy Saving:**

Brightness settings, flashing light at end-of-cooking and Energy saving

**Sounds:**

Volume settings and sound configuration

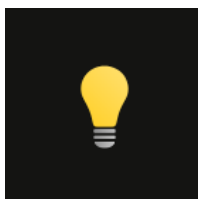
**Language:**

Language setting, unit of measurement and keyboard choice/configuration

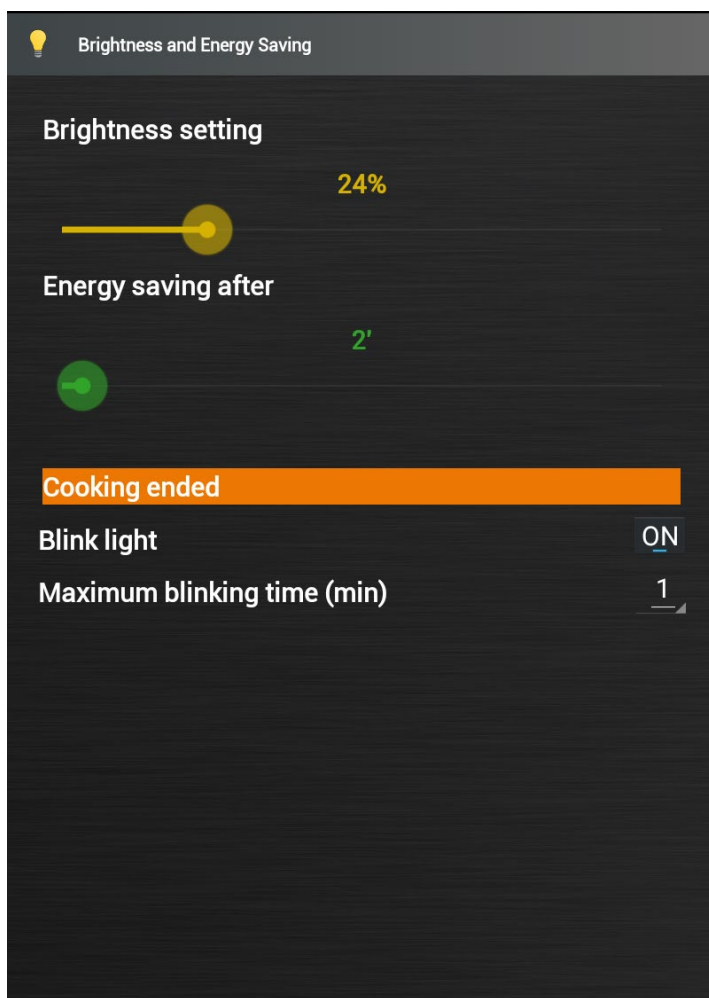
## 20 • SETTINGS

### USER PREFERENCES

### BRIGHTNESS AND ENERGY SAVINGS



Press the icon to access the Brightness and Energy Savings settings



#### **Brightness setting:**

Drag the cursor to increase or decrease the brightness of the display

#### **Energy savings after:**

Drag the cursor to set the period of time after which Energy savings mode will start.

Drag the cursor to the left to disable the function.

#### **Flashing light at end-of-cooking:**

Set flashing light to ON and set how long it flashes for

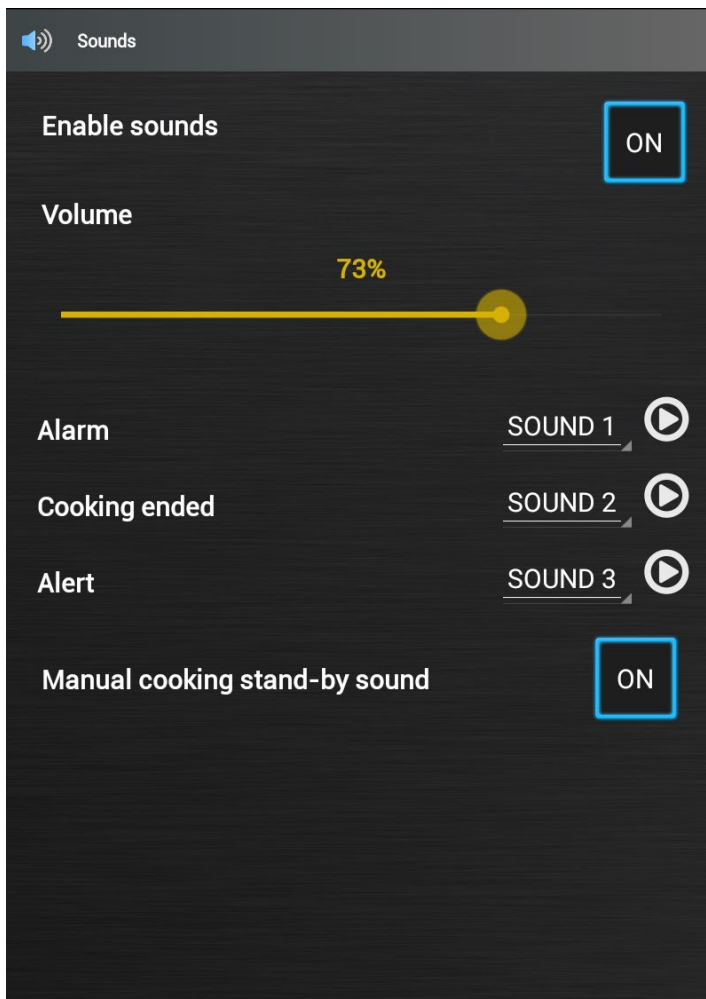
## 21 • SETTINGS

### USER PREFERENCES

### SOUNDS



Press the icon to access the Sound settings



**Enable sounds:**

Set to ON to enable sounds

**Volume setting:**

Drag the cursor to increase or decrease the volume

**Alarm:** Select the sound for alarms

**Cooking ended:** Select the sound for end-of-cooking

**Alert:** Select the sound for messages/alerts

**Manual cooking stand-by sound:**

Set to ON to enable the sound for manual cooking stand-by

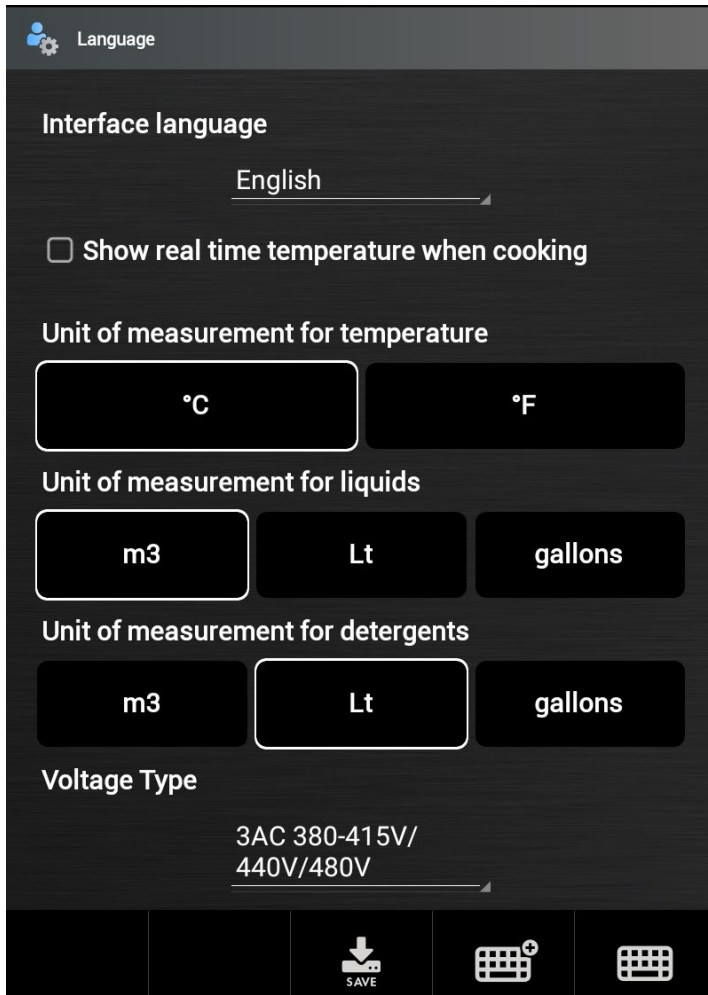
## 21 • SETTINGS

### USER PREFERENCES

### LANGUAGE



Press the icon to access Languages and Unit of measurement



#### Set Interface language:

Select the language from the drop-down menu

#### Enable cooking settings in mm:ss:

Click on the box to enable the function.

When the function is enabled, a cooking time can be set in 10-second steps up to a maximum time of 10 minutes.

#### Show real time temperature when cooking:

Click on the box to enable the function

#### Unit of measurement for temperature:

Click on the unit of measurement required (°Centigrade or °Fahrenheit)

#### Unit of measurement for gases:

Click on the unit of measurement required (Cubic metres, gallons or cubic feet)

#### Unit of measurement for liquids

Click on the unit of measurement required (Cubic metres, litres or gallons)

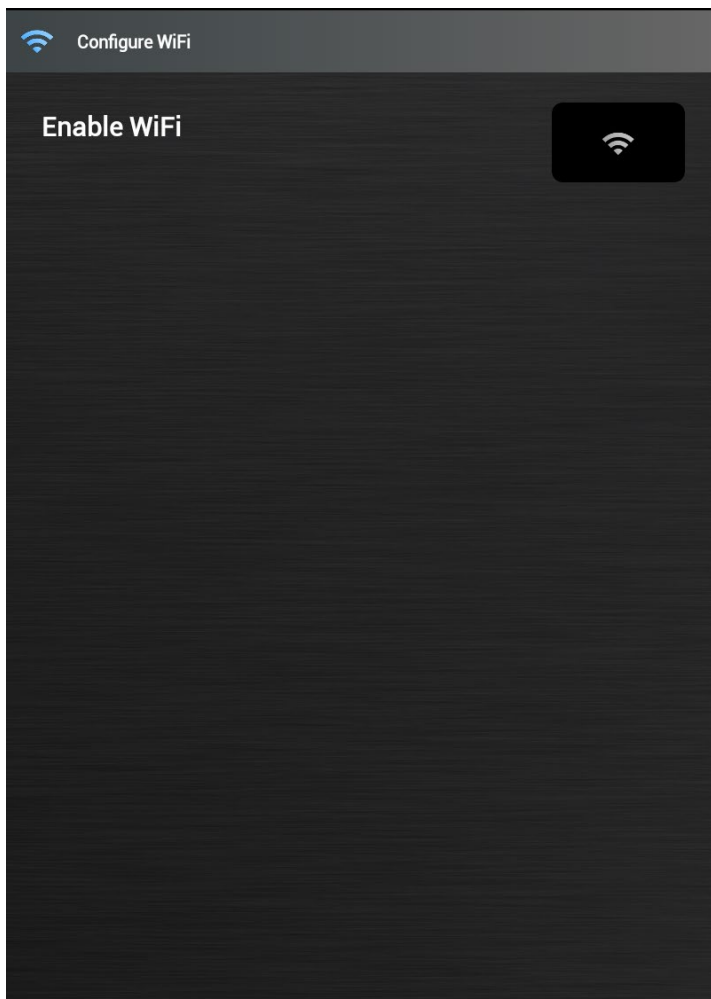
Press the **SAVE** button to save the settings that have been entered

You can also load plugins for special keyboards, such as Korean, Chinese, etc. by selecting the keyboard icons.

WIFI CONFIGURATION



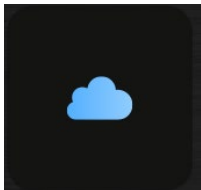
Press the icon to access WIFI configuration



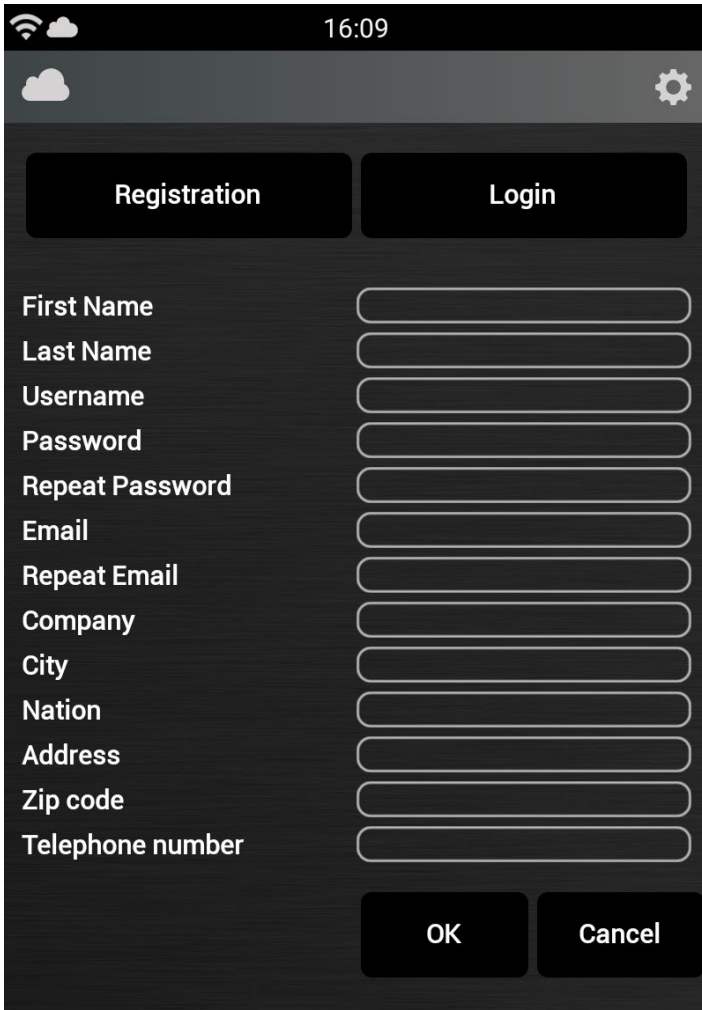
Press the icon “**Enable WiFi**” to access the WIFI networks available.

See page 41.

CLOUD SETTINGS



Press the icon to access the Cloud

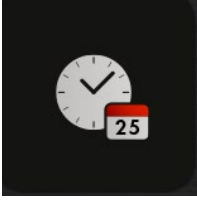


See page 41.

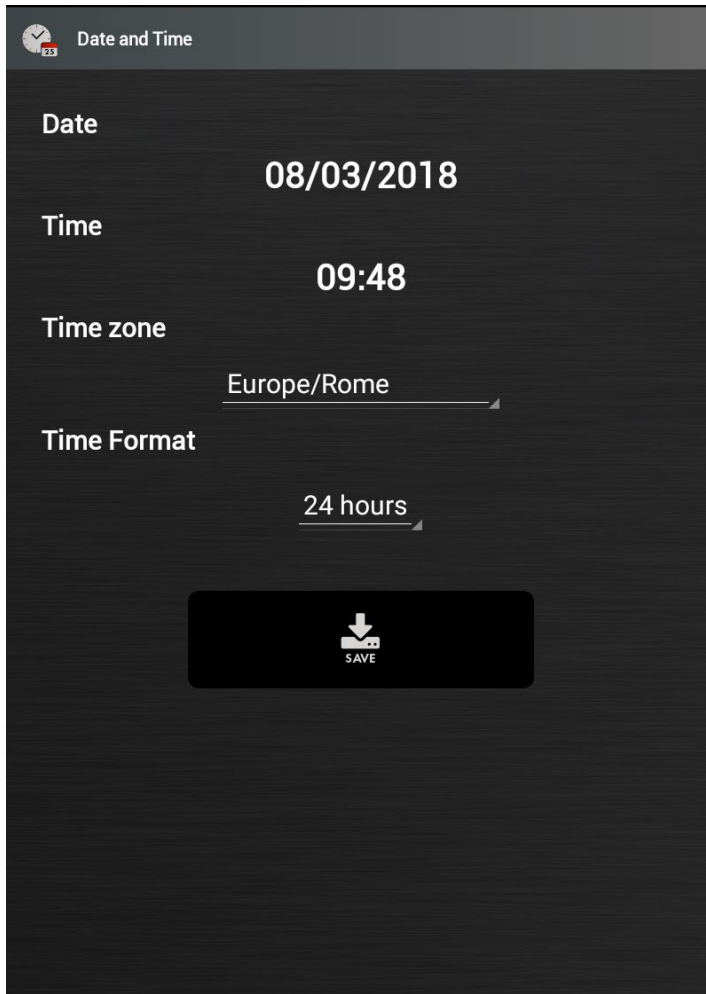


## 20 • SETTINGS

### DATE AND TIME



Press the icon to access the Date and Time settings



#### **Date setting:**

Click on date and select the date from the calendar

#### **Time setting:**

Click on time and set it by dragging the clock hands.

#### **Time zone:**

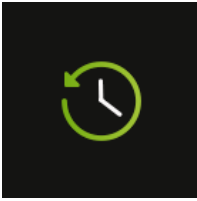
Select your time zone from the drop-down menu.

#### **Time format:**

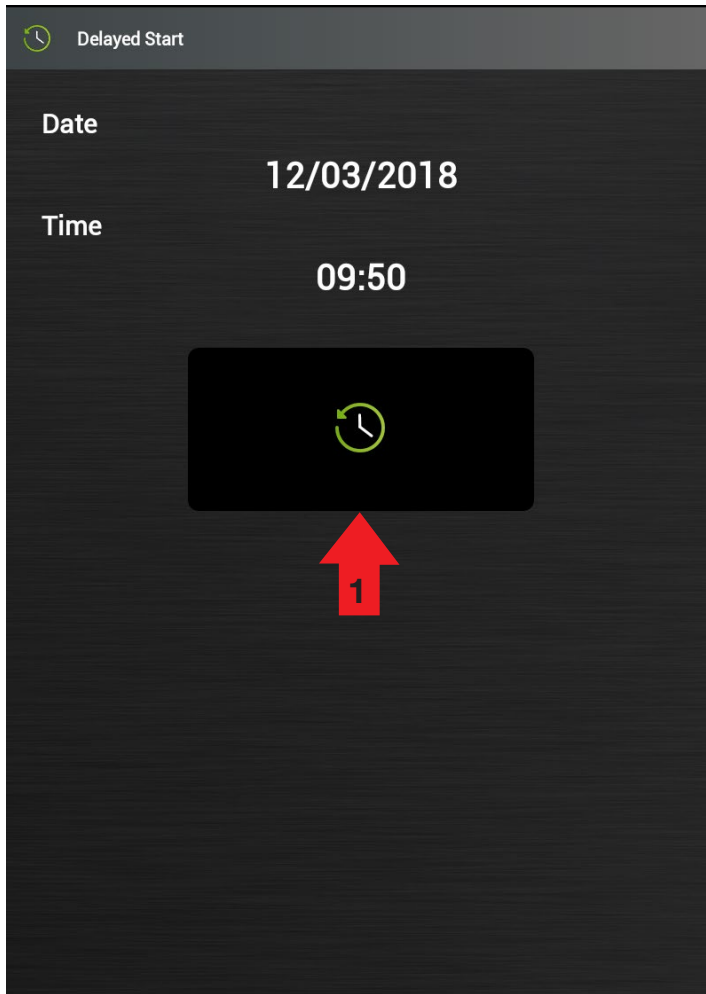
Select the required time format from the drop-down menu.

**Press the SAVE button to save the settings that have been entered**

### DELAYED START



Press the icon to access the delayed start setting



#### **Date setting:**

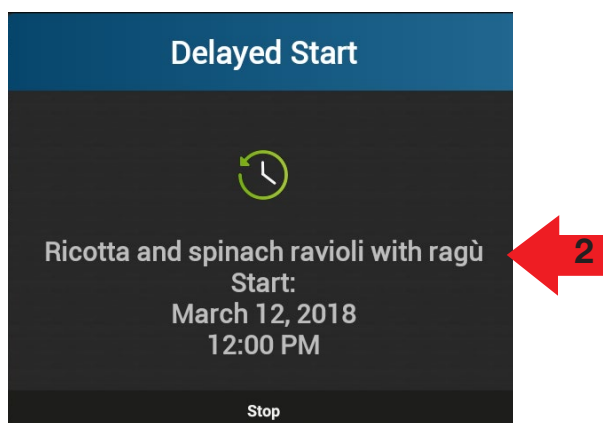
Click on date and select the date from the calendar

#### **Time setting:**

Click on time and set it by dragging the clock hands.

Press the “Delayed start” icon **(1)** and select the recipe

A pop-up window with a summary **(2)** will appear showing the chosen recipe and the date and time of the delayed start.



### USB



Press the icon to access the USB menu



**HACCP:**

Allows you to download the HACCP log for a specific period of time.

**INFO:**

Create a backup of the technical data.

**Backup:**

Allows you to create and import a backup of recipes and/or settings.

**User preferences backup:**

Allows the creation or import of the user preferences backup.

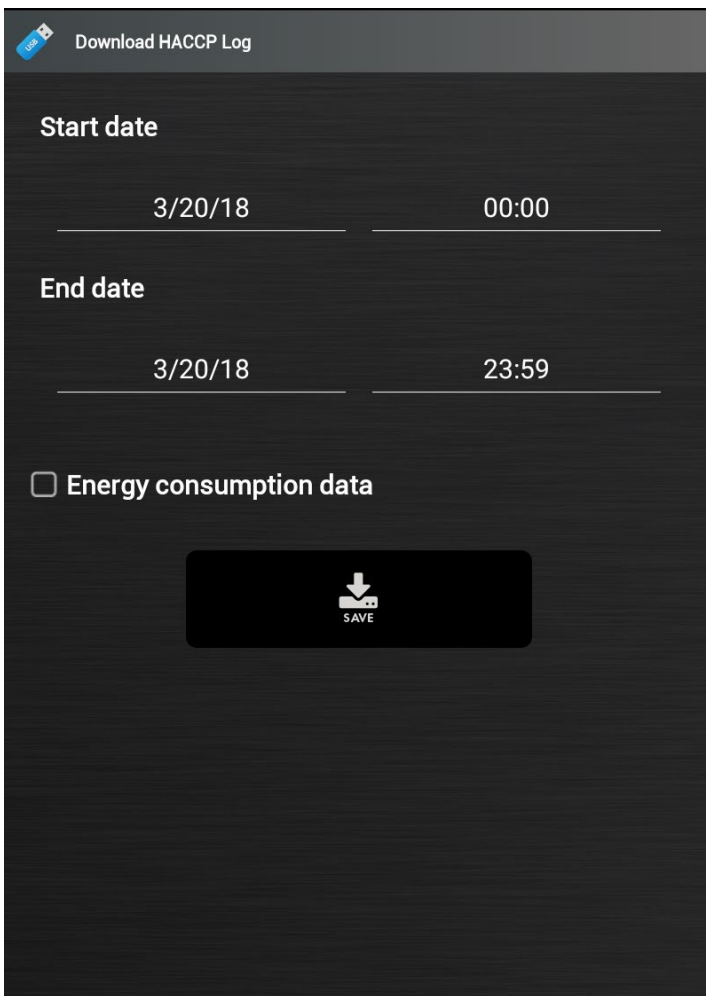
## 20 • SETTINGS

USB

HACCP



Press the icon to download the HACCP log



Select the required period for which to download the HACCP log:

Set the start date and time.

Set the end data and time.

Insert a USB key and press the SAVE button.

A pop-up window will show you that the operation has been successfully completed.

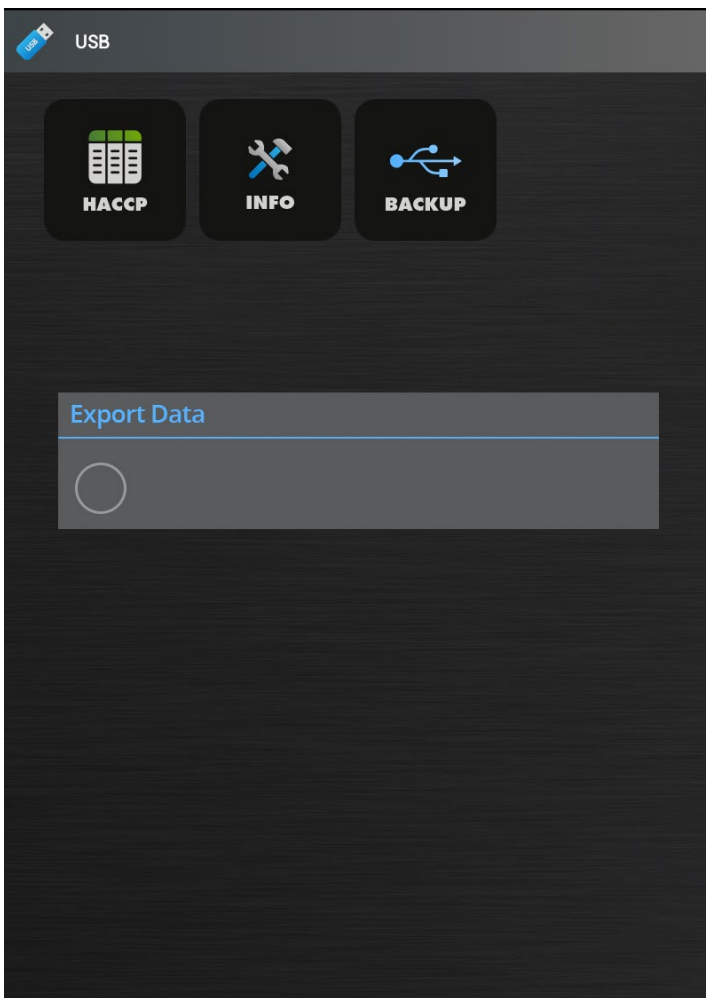
## 20 • SETTINGS

USB

INFO



Press the icon to download the technical service information for the oven



Allows you to download the technical service information log for the oven

Insert a USB key and press the INFO button

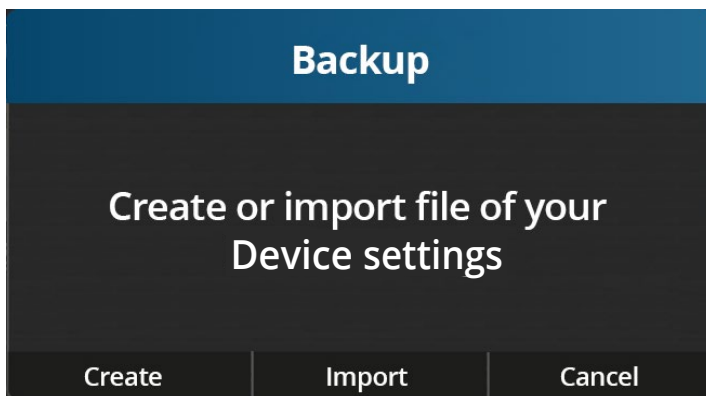
A pop-up window will indicate that the data is being exported to the USB key.

USB

BACKUP



Press the icon to create or import a backup file of recipes and/or settings.



Insert USB key.

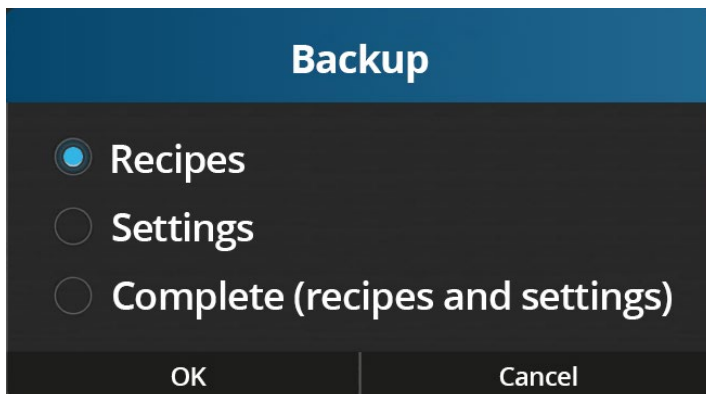
Select “**Create**” to create a backup.

Select the type of backup you want to create:

**Recipes:** Save the recipes only on the USB key

**Settings:** Save the settings only on the USB key

**Complete:** Save the recipes and settings on the USB key



Or select “**Import**” to import the backup from the USB key.

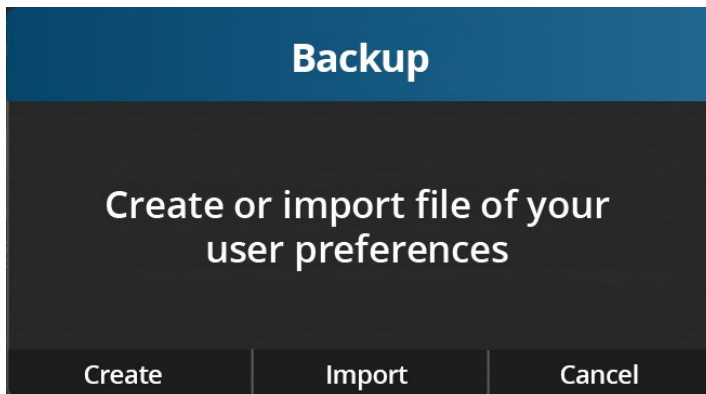
Select the backup to import it.

### USB

### USER PREFERENCES BACKUP



Press the icon to create or import the user preferences backup.



Insert USB key.

Select “**Create**” to run a user preferences backup.

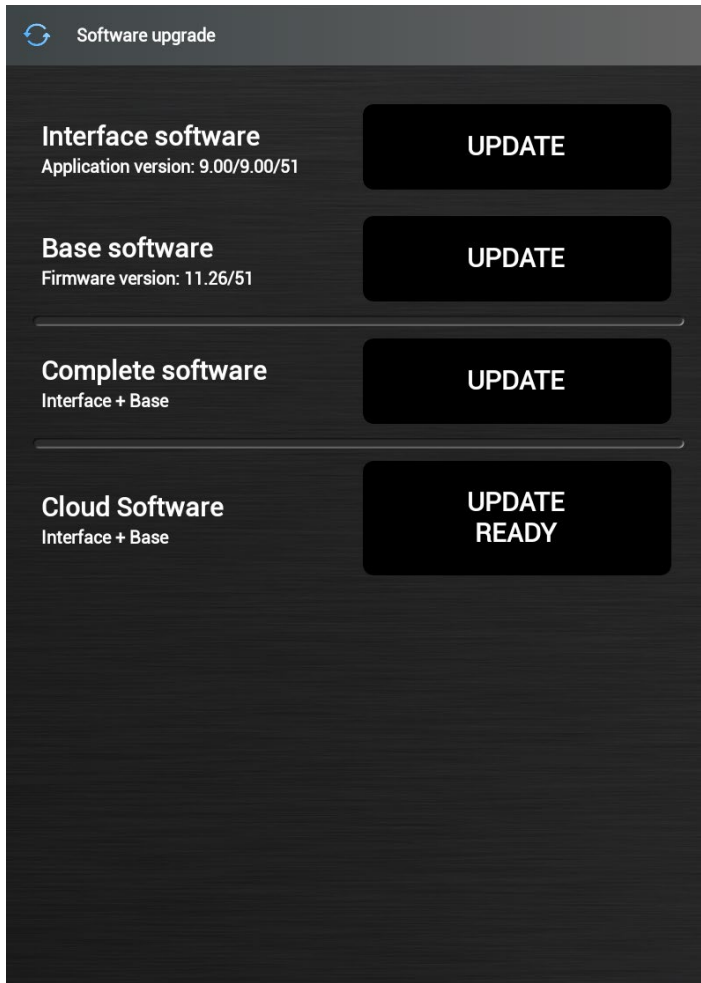
Or select “**Import**” to import the backup from a USB.

Select the backup to import it.

### SOFTWARE UPDATE



Press the icon to access Software update.



Select the type of software update you want to perform:

**From USB key:**

- Interface software)
- Base software)
- Complete software (Interface + Base)

**From the Cloud:**

- Complete software (Interface + Base)

**See instructions on page 49**

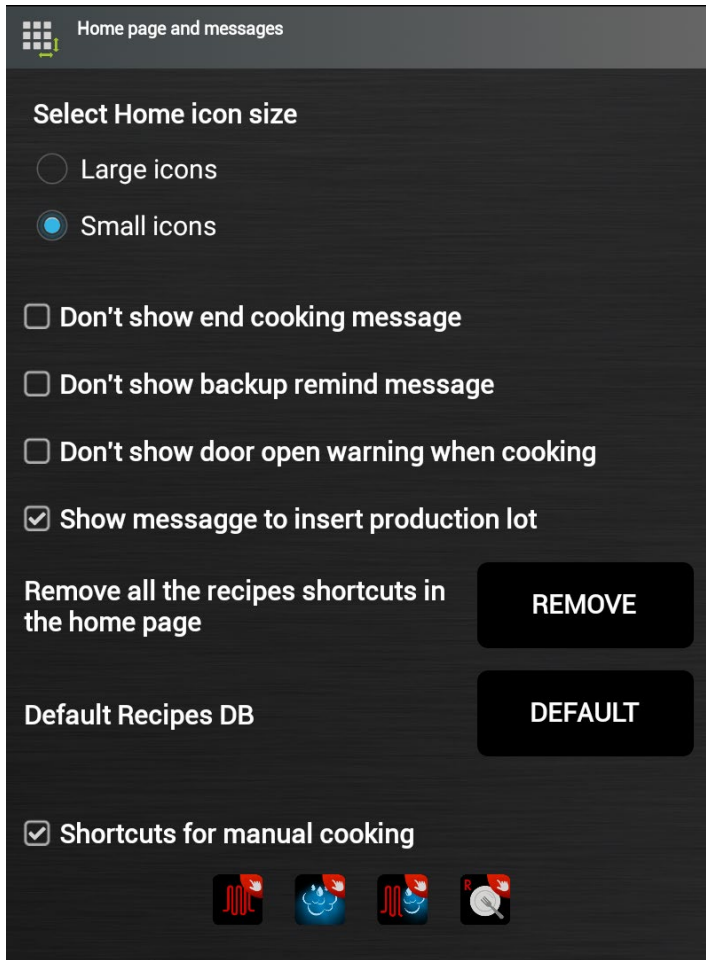
**We recommend always running a Complete update**



### HOME PAGE AND MESSAGES



Press the icon to access the home page settings and messages.



#### Select Home icon size:

Allows you to select the size of the icons on the home page.

**Small icons:** to view 20 icons on the home page

**Large icons:** to view 12 icons on the home page

#### Don't show end cooking message:

If selected, the end-of-cooking message does not appear.

#### Don't show backup remind message:

If selected, the message reminding you to do a backup does not appear.

#### Don't show door open warning when cooking:

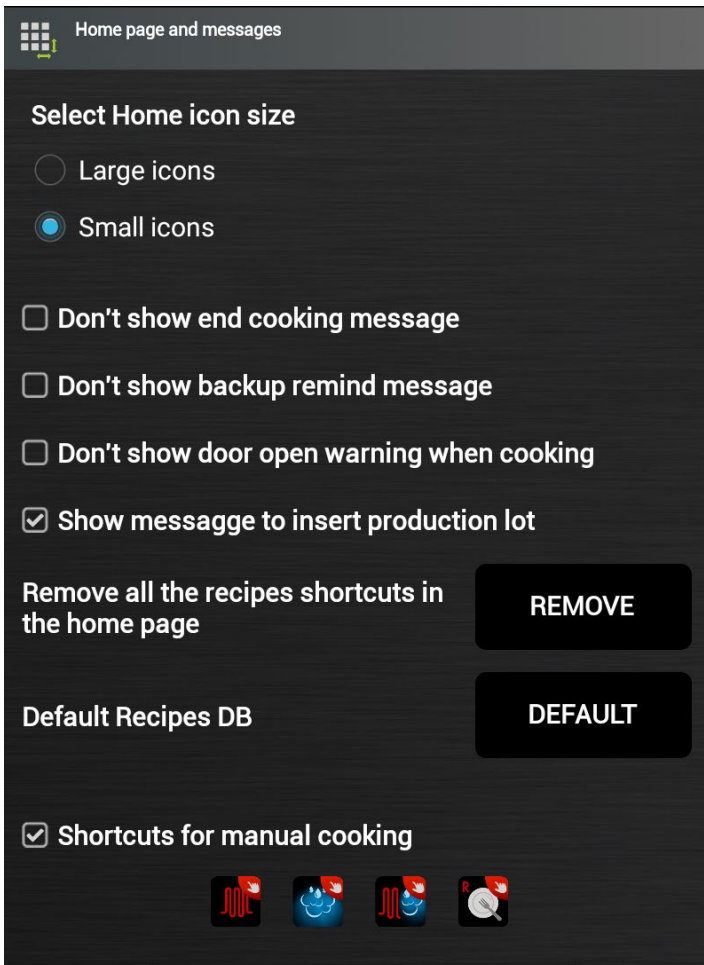
If selected, the warning message if the door is opened during cooking does not appear.

#### Shows the message to enter the production batch:

If selected, at the end of cooking a pop-up appears asking me to confirm the production batch entered previously.

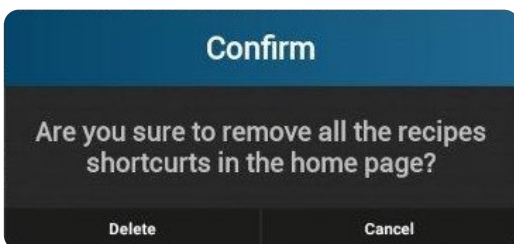
The production batch is also recorded in the HACCP Log.

### HOME PAGE AND MESSAGES

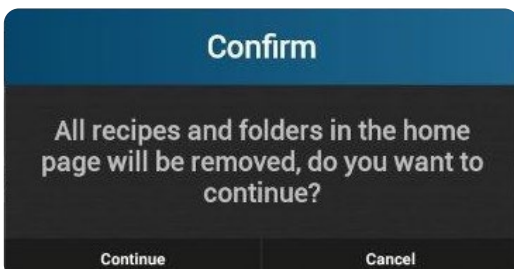


#### Remove all the recipe shortcuts in the home page:

Press the “REMOVE” key to eliminate all the recipe shortcuts from the home page.



A pop-up window will appear asking for confirmation to remove all the recipe shortcuts from the home page. Confirm by pressing “Delete” or “Cancel” to eliminate the pop-up window.



If you select “Delete”, another pop-up window will appear asking for confirmation to remove all the recipe shortcuts from the home page. Confirm by pressing “Continue” or “Cancel” to eliminate the pop-up window.

### HOME PAGE AND MESSAGES



If you press “Continue”, the home page will be blank.

To add recipes to the home page, you can:

- Create new recipes
- Import recipes from My Nabook
- Import Recipes from the Cloud



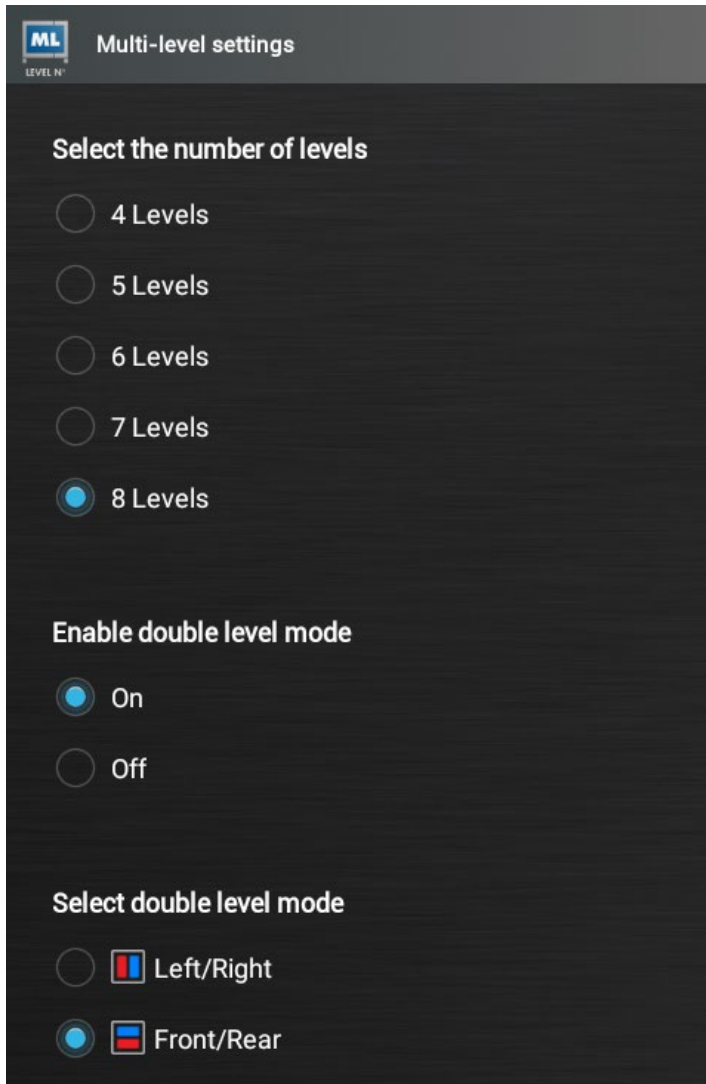
#### **Shortcuts for manual cooking:**

If selected, the shortcuts for manual cooking and regeneration are shown on the home page.

### MULTI-LEVEL SETTINGS



Press the icon to access the multi-level oven settings



#### **Select the number of levels:**

allows you to select the number of levels you intend to use in the oven. (useful if, for example, you intend to use only 4 levels on an oven that has 8)

Select the desired number of levels.

#### **Enable double level mode:**

allows you to enable different cooking for 2 products per level.

Select ON to enable the function

Select OFF to disable the function

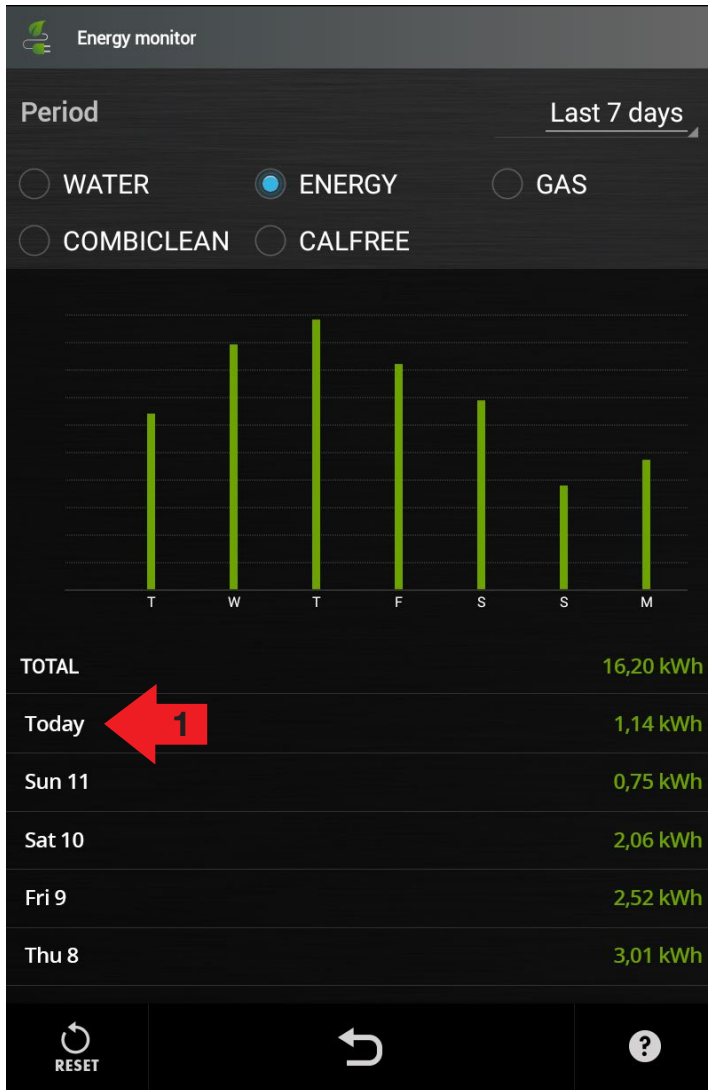
#### **Select double level mode:**

Select “Left/Right” or “Front/Back” depending on the type oven you own.

### CONSUMPTION MONITOR



Press the icon to access the consumption monitor for the oven.



The Energy Monitor allows you to view the information about oven consumption in a specific period.

#### Period:

Select the period for which you wish to analyse the consumption data:

- Last operation
- Last 24 hours
- Last 7 days
- Last 30 days
- Last 12 months
- Search by date (to analyse a specific period of time)

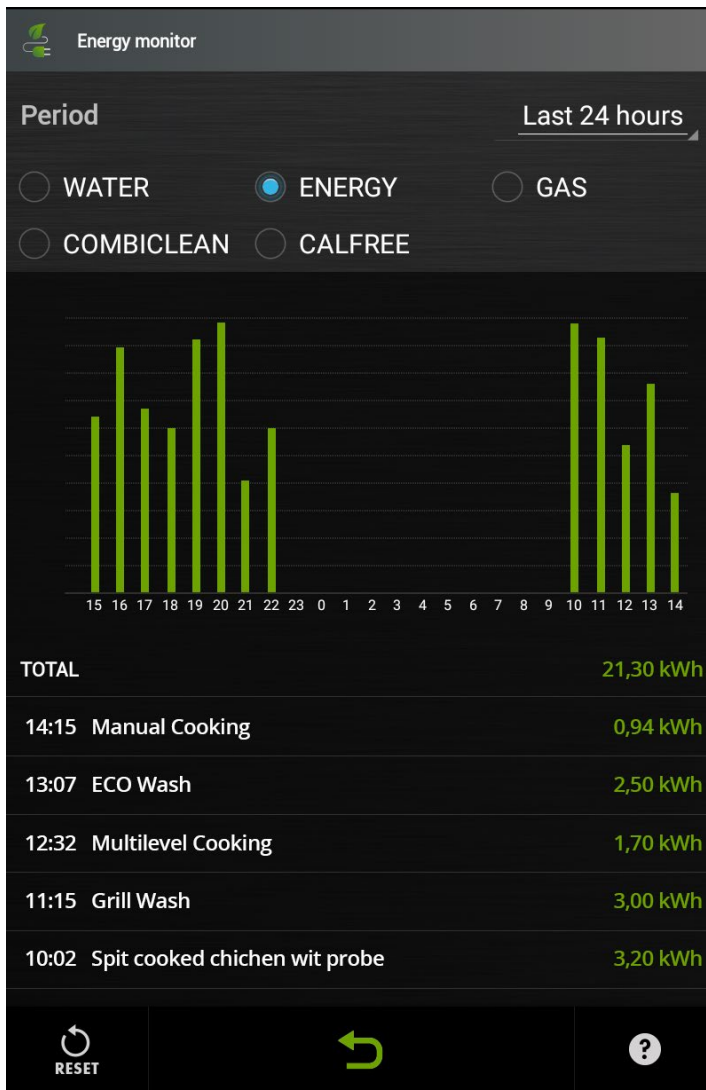
#### Select the type of consumption from:

- Water
- Energy
- Gas
- Combiclean/Solid Clean
- Calfree/Solid Cal

A graph and a table of consumptions will be displayed for the selected period.

By selecting a value in the table, you switch to a detailed view (**Example 1** - by selecting a day of the week, you switch to a daily view divided into hours).

### CONSUMPTION MONITOR



You can check the actual consumptions in the last operations in the detailed view.

The green BACK icon lets you go back to the previous consumption data.

To go back to the previous screen, press the green BACK icon.

#### IMPORTANT:

THE WATER, ENERGY AND GAS CONSUMPTIONS ARE APPROXIMATIVE.

The water consumption is calculated for 3.5 bar pressure and indicated in m<sup>3</sup>, litres or gallons.

Energy consumption data is available for the following power supplies: 230V-1N, 400V-3, 400V-3N, 440V-3, 440V-3N, 480V-3, 208V-3, 120V and expressed in kWh.

The gas consumptions are calculated for: Natural gas G20 - 20 mbar and LPG G30- 30 mbar and are expressed in m<sup>3</sup>, Kg, gallons or cubic feet.

The wash cycles are indicated in Litres or gallons, and refer only to the use of original products.

### WATER SOFTENER



Press the icon to access the Monitor and check the efficiency and maintenance of the external water softener (optional water softener).

The screenshot shows the 'Water softener' settings interface. It includes the following elements with numbered red arrows:

- 1**: Points to the 'Type' dropdown menu, which is currently set to 'BRITA'.
- 2**: Points to the 'Model' dropdown menu, which is currently set to 'Purity 1100'.
- 3**: Points to the 'Water hardness' input field, which is currently set to '25 °dH'.
- 4**: Points to the 'Date of installation' field, which is currently set to '09/03/2018'.
- 5**: Points to the 'State of consumption' progress bar, which is a light blue bar.
- 6**: Points to the checkbox labeled 'Don't show the message to change water softener filter', which is currently unchecked.
- 7**: Points to the 'SAVE' button at the bottom of the screen.

**1)** Set the type of softener  
Enter the password “waterfilter” and set the type of softener installed

**2)** Enter the water softener model

**3)** Enter the water hardness expressed in °dH

**4)** Select “Installation date”, the current date is shown, confirm by pressing “end”

**5)** The water softener filter consumption level is indicated by a light blue bar.

When the water softener filter needs changing, a message appears prompting replacement.

**6)** Select if you want to turn off the message to change the water softener filter

**7)** Press the SAVE button to save the settings that have been input

#### REPLACING THE FILTER CARTRIDGE:

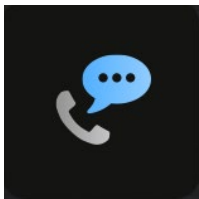
Replace the filter and change the “Installation date” as shown in point 4, press button 7 to save the settings.

#### IMPORTANT:

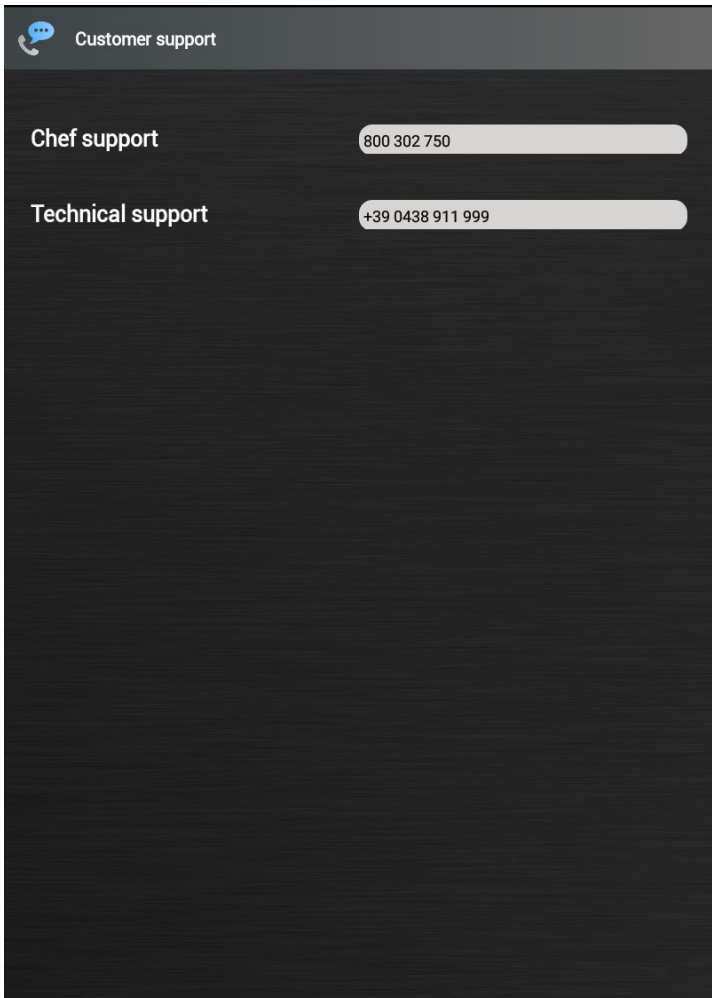
The consumptions have been calculated in standard conditions (3.5 bar water pressure).

**Consult the water softener manual.**

CUSTOMER SERVICE



Press the icon to access the Customer service menu



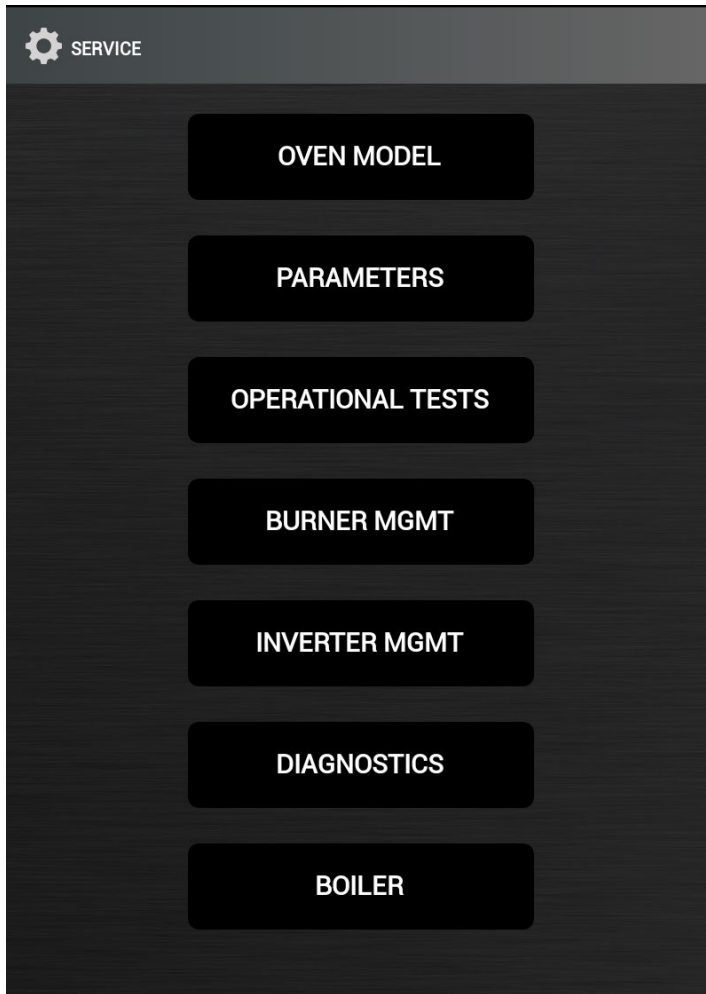
Allows you to enter and view the customer service numbers: Chef Support and Technical support.



### SERVICE SETTINGS



Press the icon to access the Service settings.



### RESERVED FOR AUTHORISED TECHNICAL PERSONNEL

Press the “**SERVICE settings**” icon to access the Oven settings.

Enter the service password to access the functions.

## 21 • SELF-DIAGNOSIS AND ERRORS GUIDE

**21.1** • When the oven is turned on, an electronic check of the main functions will automatically be performed by the device. Once the self-diagnosis has been performed, it is possible to proceed with using the device.

**21.2** • If on the other hand the oven detects errors, these will be shown on display. The visualisation of errors is very important in the event technical support is required, as this value provides information about the type of error. The message on the display is accompanied by an acoustic signal that lasts for 5 seconds, which is repeated every minute until the oven is turned off.

The main error messages are:

### MESSAGES

#### A10

**Fault in cooking chamber temperature probe, immediately turn off** the oven and call the technical support service.

#### A12

**Fault in vapour condensation temperature probe.** The vapour condensation is working continuously, the oven however, can work under **strict observation** (greater water consumption), until the technical support service is called out

#### A13

**Fault in core probe.** The oven may still be used in timed mode until the technical support service intervenes, but without using this accessory.

#### A04

**This means that no water is reaching the oven;** it is therefore necessary to **check** that the tap is open and that there is water in the network. If the lack of water depends on the network, inform the supplying entity. If on the other hand there is water in the network, call the technical support service. In the meantime, the oven can be used in convection mode.

#### A01

Intervention by **motor's thermal protective device.** **Immediately turn off** the oven and call the technical support service.

#### A02

Intervention by the **cooking chamber safety thermostat.** **Immediately turn off** the oven and call the technical support service.

#### A07

There is **overheating** in the electrical **components** compartment. The oven can still be used under careful observation until the technical support service intervenes.

#### A08

There is excessive overheating **in the electrical components compartment**, which may compromise the integrity of components. **Immediately turn off** the oven and call the technical support service.

#### DOOR OPEN

Door appears open, which means the door micro-switch contact is open. Make sure the door is closed properly, if the error persists, call the technical support service.

#### A14

Excessive overtemperature has occurred in the door compartment, which may impair the integrity of the components. Switch off the oven immediately and call the service department





**LA90041260** MANUALE USO PUFF - EN

