



Installation & Operating Instructions

Air0, UKCA and CE models

Please make a note of your product details for future use:

Date Purchased: _____

Model Number: _____

Serial Number: _____

Dealer: _____



Installation & Operating Instructions

Air0, UKCA and CE models

Contents

English	2 – 38
Important Information	3
Warnings and Precautions	4
Technical Data	5
Installation and Commissioning	6
Checklist of Enclosures	8
Accessories, Consumables and Codes	8
Operating Instructions	12
Cleaning	34
Servicing, Maintenance and Component Replacement	36
Service Information and Guarantee	37
Français	40 – 79
Italiano	81 – 118
Deutsch	120 – 159
Español	161 – 200

IMPORTANT INFORMATION



Read these instructions carefully before using this product, paying particular attention to all sections that carry warning symbols, caution symbols and notices. Ensure that these are always understood.



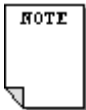
WARNING!

This symbol is used whenever there is a risk of personal injury.



CAUTION!

This symbol is used whenever there is a risk of damaging your Lincat product.



NOTE:

This symbol is used to provide additional information, hints and tips.

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



This manual contains important safety and installation-operation instructions. All users/operators should be required to read this manual before operating the oven. Failure to follow the instructions contained in this manual may cause injury or death, damage to the oven and will void the warranty.



Warnings and Precautions

This appliance must be installed, commissioned and serviced by a qualified person in accordance with national and local regulations in force in the country of installation.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person.

Ensure that the mains supply plug and wall socket is always accessible.

Strip any plastic coating and clean the appliance before use with a soft cloth.

During operation parts may become hot - avoid accidental contact.

Disconnect this appliance before servicing conducting any maintenance or cleaning.

Planned Maintenance

Periodic preventive maintenance is essential in maintaining peak performance. It is necessary to keep the motors, fans, and electronics free of dirt, dust, and debris to insure proper cooling. Over-heating is detrimental to the life of all the components mentioned. The periodic intervals for preventive cleaning may vary depending on the environment in which the oven is operating.

Do not cook large raw meat in this oven. The oven is fitted with a catalytic converter that can become blocked and ineffective if excessive amounts of fatty foods such as burgers and sausages are cooked. Lincat recommends re-heating cooked proteins.

Technical Data and Specifications

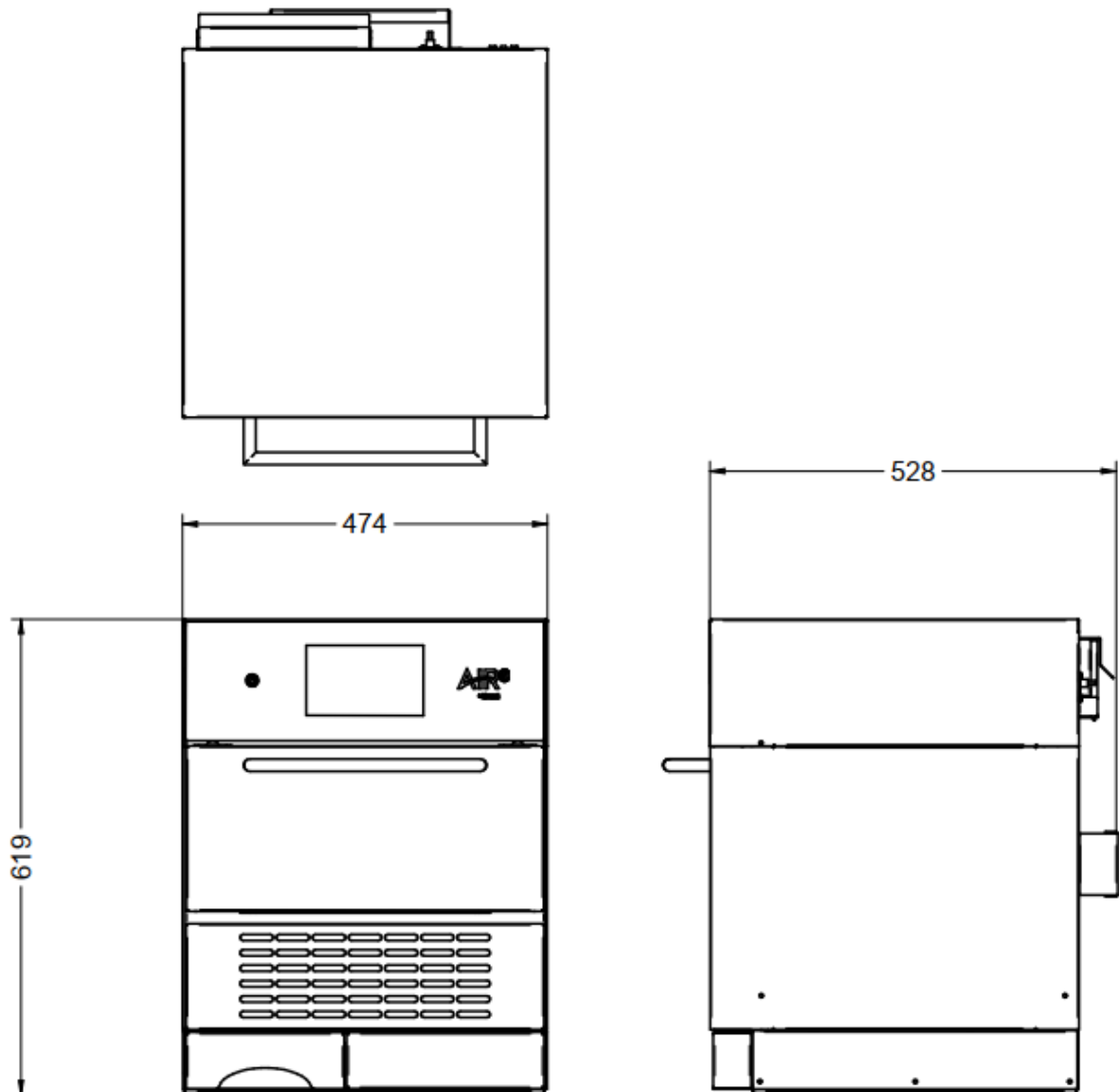
External Dimensions, Weight and Power

Height (mm)	619
Width (mm)	474
Depth (mm)	528 + 65 handle
Weight (kg)	57.0
Power rating AIR0	2.8kW, 12.7A @230V

Internal oven cavity dimensions

Height (mm)	160
Width (mm)	335
Depth (mm)	345

Technical Pictures



Installation and Commissioning

This appliance must be earthed.



An equipotential bonding terminal is provided to allow cross bonding with other equipment.

If replacing the plug connect the terminals as follows:

Green and Yellow wire	Earth	E
Blue wire	Neutral	N
Brown wire	Live	L

Supply cords shall be oil resistant, sheathed flexible cable not lighter than ordinary polychloroprene or equivalent elastomer sheathed cord (code 60245 IEC 57)

Install this appliance on a level surface ensuring all vents are unobstructed. Ensure that the surface is capable of safely supporting the weight of the appliance. Any partitions, walls or furniture must be of non-combustible material. Minimum distances: A 50mm, B 50mm – see Fig 1. The appliance is not intended for built-in installation.

Do not locate the oven directly next to dusty / flour-based preparation areas.

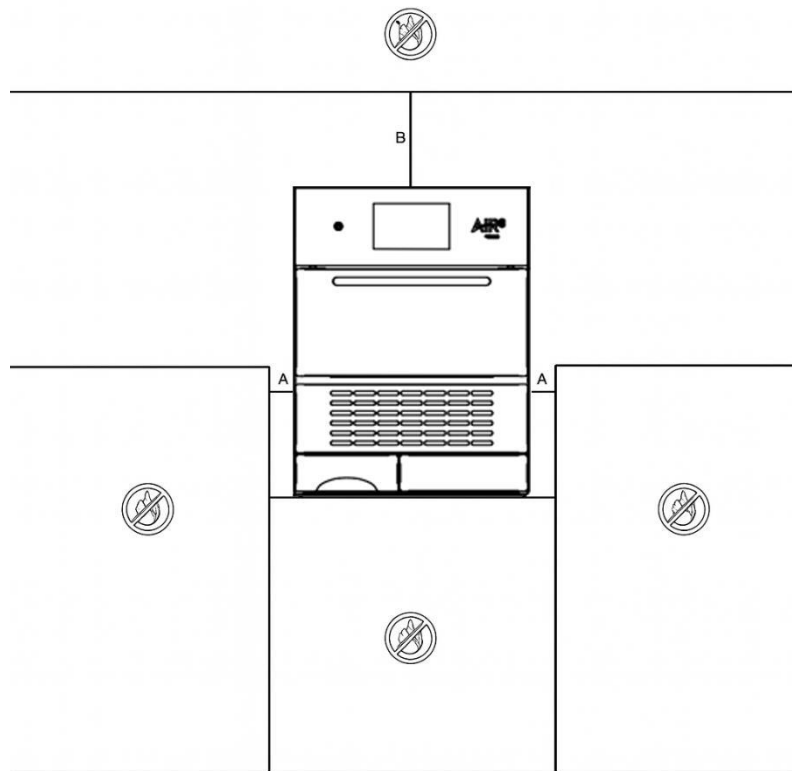


Fig 1

What's in the box?

Air0
This Instructions Manual IS911
Teflon Tray AIR0/TT
Wire Rack BP64
Loading Basket TR54
Air filter grill GR208
Cavity Liner AIR0/CAVITY
Drip Tray AIR0/DRIPTRAY
Handle AIR0/HANDLE
Cleaner OD02

Accessories, Consumables and Codes

Teflon Tray	AIR0/TT
Wire Rack	BP64
Loading Basket	TR54
Cavity Liner	AIR0/CAVITY
Cleaner	OD02
Drip Tray	AIR0/DRIPTRAY
Air Filter Grill	GR208
Handle	AIR0/HANDLE

General layout

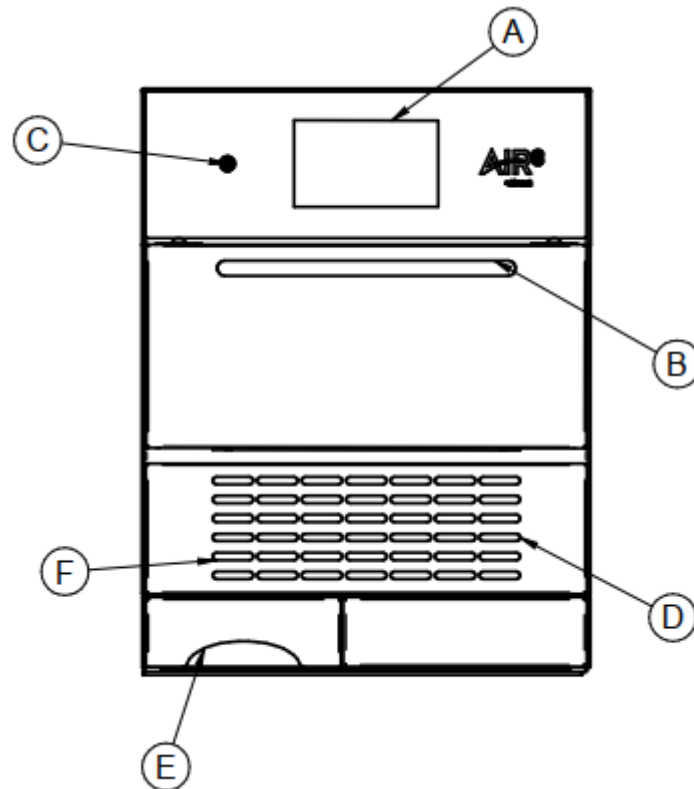


Fig 2 (Front View)

- A – Touchscreen Display
- B – Door Handle
- C – On/Off button, Press and hold for 3 seconds
- D – Air filter, must always be fitted when the oven is switched on
- E – Drip Tray
- F – USB port (behind air filter)

To access the USB port, remove the air filter. The air filter is fitted on a keyway – to detach it, push upwards and then pull forward.

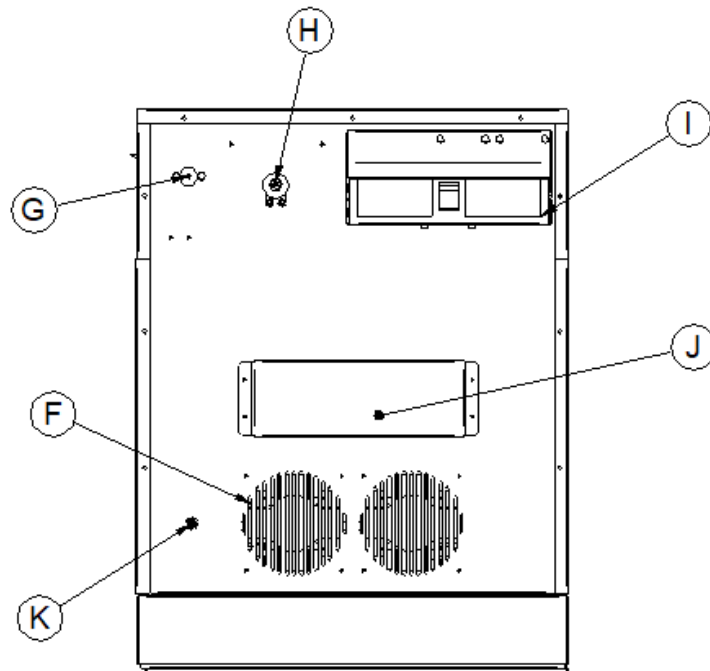


Fig 3 (Rear View)

F – Air Outlet, do not block

G – Limit thermostat Reset

H – Mains supply

I – Rear air filter

J – Standoff spacer

K – Earthing Point

Only qualified or trained personnel should use this appliance.

Quick start guide – Switching on

Perform all relevant safety checks and ensure the oven is clean and empty before proceeding. Inspect the interior to confirm it is free of potential debris, cleaning the surfaces if required. Once the cavity is prepared, install the cavity liner, Teflon tray, and wire rack into position

Plug the oven into a wall socket and turn on the socket.

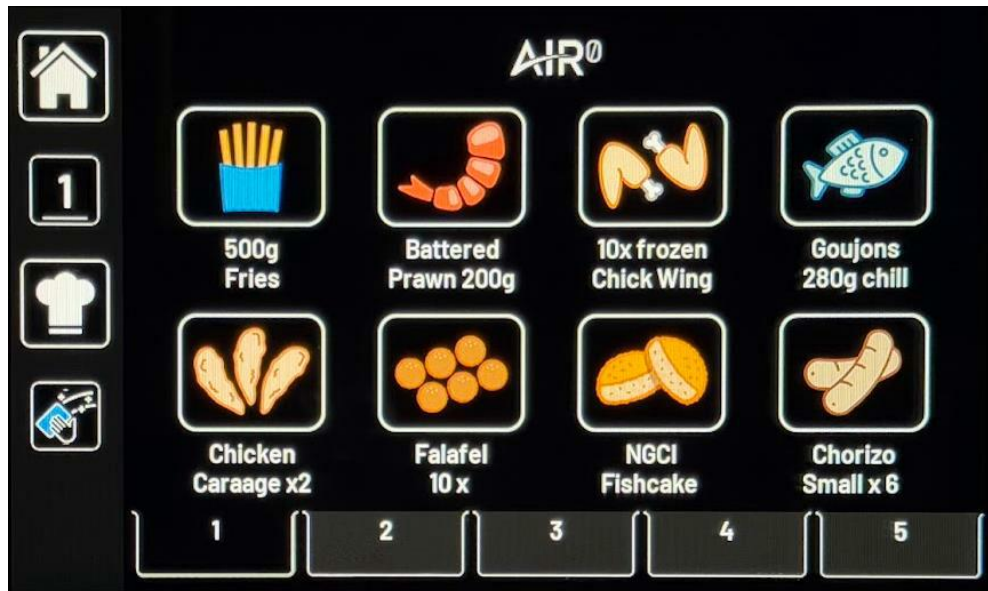
Ensure Teflon tray is fitted inside the unit and cleaned/replaced over the duration of use. Failure to do so will result in excess smoke being generated

Turn on the oven by touching and holding the On/Off button (Fig 2, C) for 3 seconds. The oven will beep once and then show the Lincat logo, Air0 logo followed by a warning screen then the home screen.

The Home screen

Air0 Cooking Technology

The Air0 Air fryer utilizes advanced Air0 Cooking Technology, featuring a single 2.8kW heating element paired with a high-speed fan to rapidly cook products all with a standard 13A plug



Air0 can cook all types of food, however with a small cavity we advise against use for cooking raw proteins high in fat content as this will damage the catalytic converter.

The concept behind operating the Air0 controller is that you simply touch whatever you want to change / select



Cleaning and switch off. This is a special function to rapidly cool the oven down to 50 °C (in around 10 minutes if the user opens the door), after which the oven automatically turns itself off.



Recipe Manager. This accesses the individual cooking recipes and then the general settings for the oven via the settings cog in the bottom left hand corner.

The home screen shows the first 8 recipes in the first group. Four more groups are selectable across the bottom of the screen. The tab button on the left allows you to access an additional 40 recipes.

Groups explained

On the home screen you will find five recipe groups that you can name.

Each group of eight recipes within the group share the same oven and base temperature settings, changing the settings will change the whole group.

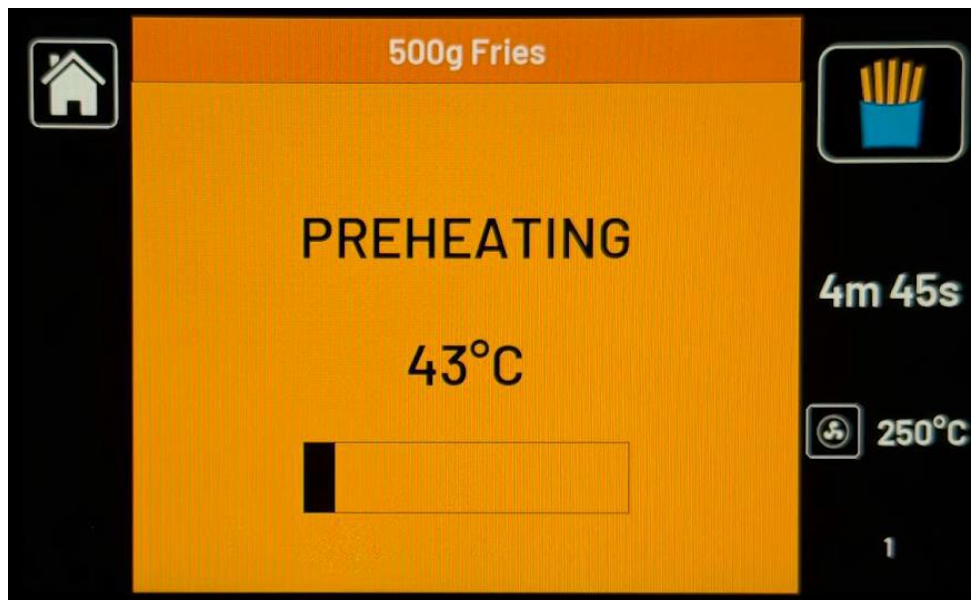
You can decide on the best working temperature and have multiple groups working at the same temperature if you wish.

Individual recipes can be customized with up to four distinct cooking steps, allowing users to vary the air speed to control the exterior crispness and colouration of the food. For added consistency, an optional shake prompt can be enabled to occur at the midpoint of the program, ensuring the product is cooked evenly on all sides.

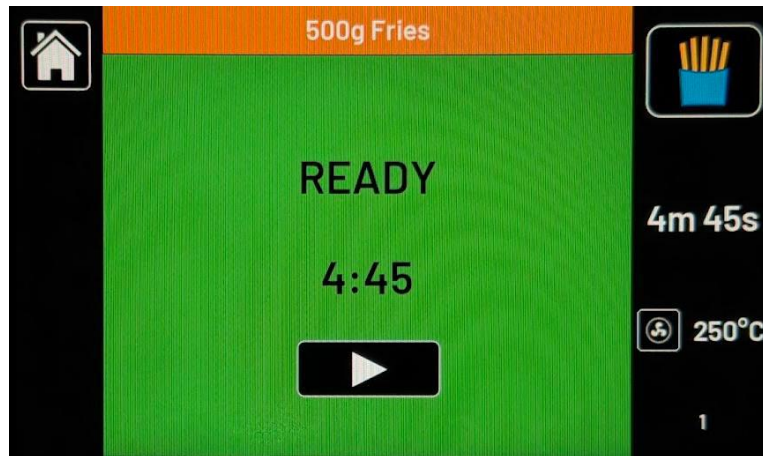
When a recipe is selected Air0 heats to the Cavity for that group.

Operation

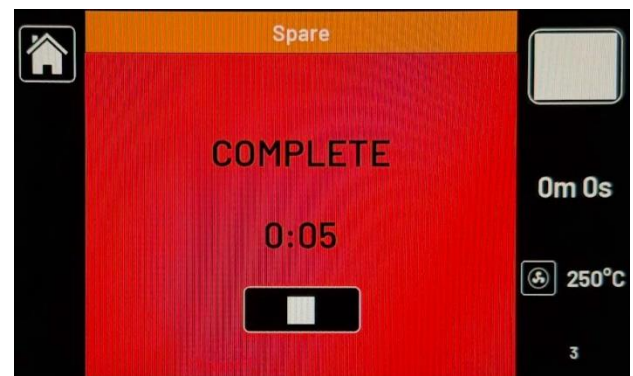
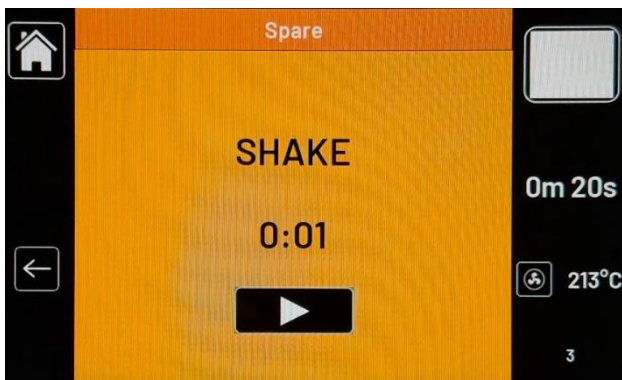
To operate touch, the required recipe. The oven will pre-heat to the set oven temperature (If the oven temperature is below the recipe temperature). Touching the oven / base set temperatures in the bottom right corner shows the current temperatures, touch again to return to the set temperatures. To minimise pre-heating it is suggested that the auto-preheat is turned on in the settings screen. This means the oven will maintain a set temperature and always be ready to cook.



When the set oven temperature is reached the oven will beep, the screen will go green and the oven is ready to be loaded with product.



Place the food into the oven and press the “Play” button to initiate the cooking cycle. The unit will proceed with the selected recipe. If the shake function is active, the screen will illuminate amber halfway through the program; press “Play” again to resume the cycle after shaking. Once the program is finished, the screen will turn red, and an audible beep will sound to indicate that cooking is complete.

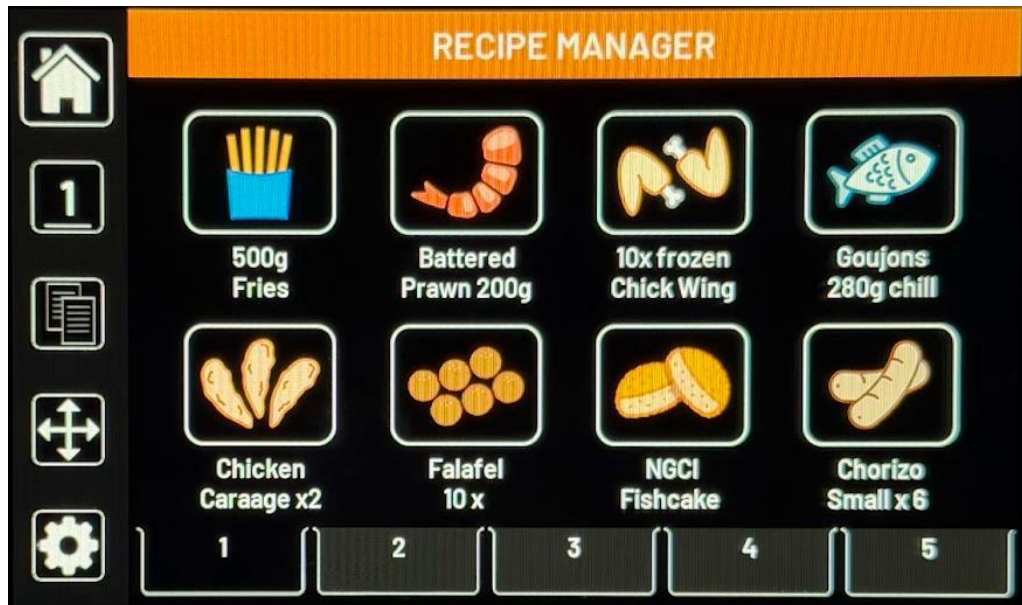


Touch “Stop” and carefully remove the food from the oven. There is an auto-stop / reset to ready option in the settings menu.

Settings

Copying and moving recipes

From the Home screen, touch Recipe Manager to be presented with the Recipe Manager screen. This screen allows you to copy / move and edit recipes.



Copy Touch the copy button and select the recipe to copy. Then select the position to copy the recipe to, this can be in any Group.
Note. The base and oven temperature settings will be as per the group settings the recipe is moved to so cooking times may need to be adjusted.



Move Touch the move button and select the recipe to move. Then select the position to move the recipe to, the other recipes will auto-arrange themselves. Move only works in the group you are working in.



Settings Touch the settings button to access the general setup for the oven.

Recipe editing

This is a typical recipe.



To rename the group, touch the Group name (1) on the right-hand title bar and use the keyboard to edit the title. Accept your changes with the “Tick”. Touch the **Save** icon. Touch the Home icon to return to the Home screen.

To rename a recipe, touch the recipe name (500g Fries) on the top title bar and use the keyboard to edit the title. Accept your changes with the “Tick”. Touch the **Save** icon. Touch the **Home** icon to return to the Home screen. Recipes can have two lines of text.

To change the oven temperature settings of a Group



From a selected recipe, touch the temperature figures (bottom right side) and you will be presented with the Temperature adjustment screen (above).

Touch the temperatures you wish to change and adjust them with the slider bar.

Touch the **Save** icon and the Home icon to return to the Home screen. All recipes on that group will now use the new temperature settings.



Oven temperature. This is the temperature for the oven and is adjustable between 30 and 280°C



Save. This saves the current settings if you don't want to save the new setting touch the back arrow

To edit individual recipes

From the Recipe Manager touch the recipe icon you wish to edit.



The Recipe Editing screen consists of four rows of cooking stages, though most recipes will not require all stages to be used. Each stage features columns to set the Fan Speed and Time. To adjust a setting, touch any of the numerals so they turn orange, then use the slider bar to change the value. The cooking time for each individual stage is automatically incremented and added to the total recipe cooking time, which is displayed on the right-hand side below the recipe icon.

On the right-hand side of the screen, you can toggle the Shake Function on or off to suit the specific recipe requirements. Whenever any value is adjusted, the Save icon will appear, giving you two options: you can either touch Save and return to the Home screen, or, to quickly develop and refine your recipe, you can test the new settings immediately by touching the Play button. Once you are satisfied with the results of your trial, always remember to touch Save before returning to the Home screen to ensure your changes are stored.



Mid Cycle shake. This is an enable or disable function within program setting which will stop the cycle half way through and prompt you to shake the basket



Fan speed. This is a percentage value and can be adjusted in 10% increments from 0 to 100%



Time. This is seconds and minutes based and can be adjusted in 5 second intervals from 0 seconds to 30 minutes

To change a recipe icon

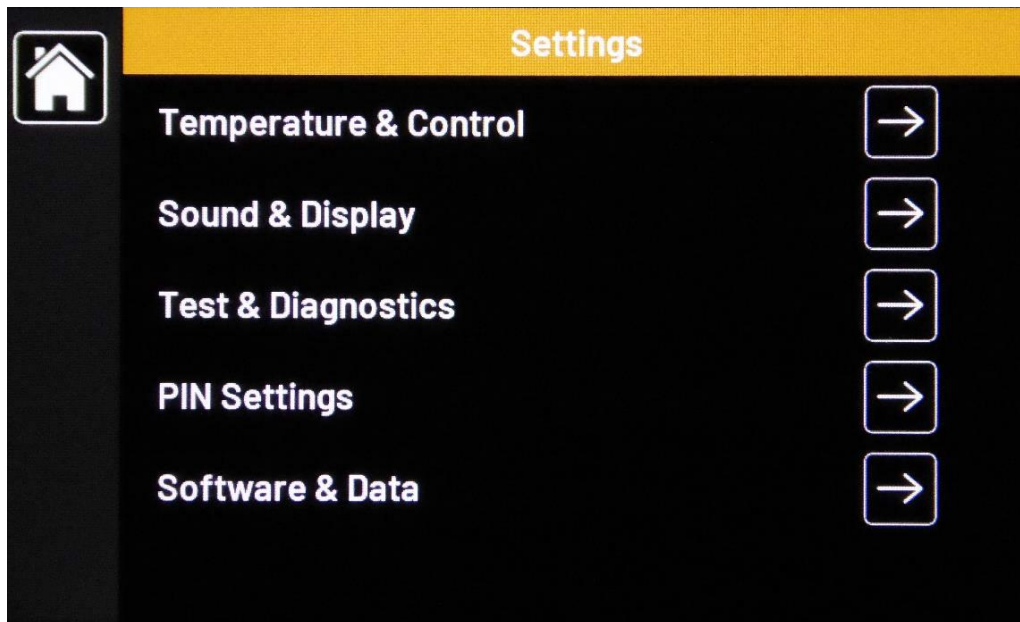
Recipe icons can be selected from a library to complement the product being cooked. To change a recipe icon, touch Recipe Manager and then the Recipe icon to be changed. Touch on the icon image in the top right corner to open the icon library. Select your new icon, touch **Save** and then Home icon to return to the Home page to see the new recipe icon.

General Settings

Your Air0 comes with several user adjustable settings to allow of customisation oven. To access the Settings menu, from the Home screen touch Recipe Manager and then Settings.

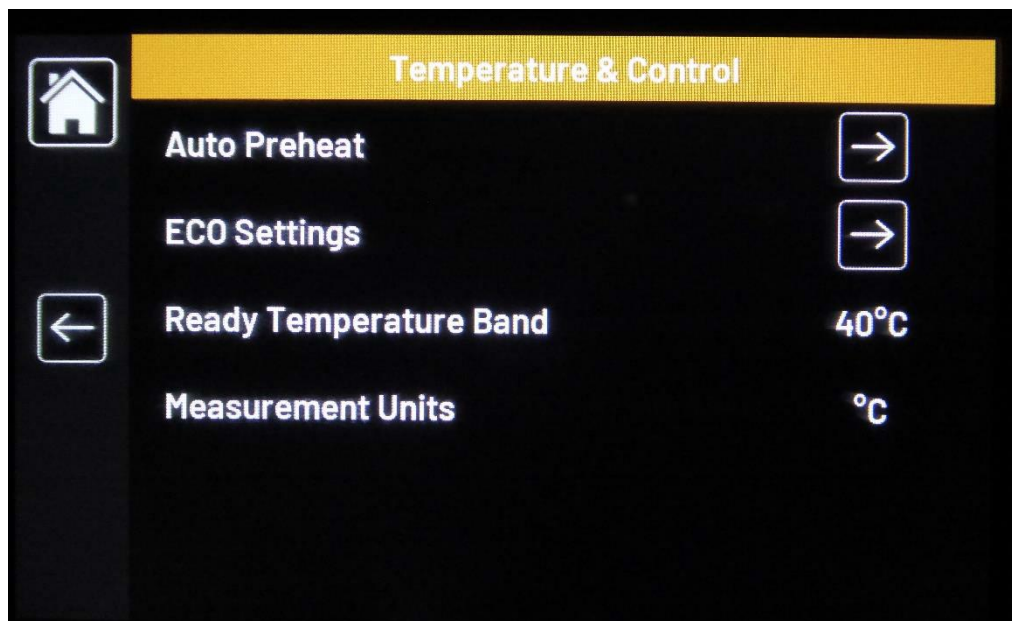


Settings Touch the settings button to access the general setup for the oven. This can be PIN protected



This is the settings screen showing the five sub categories. Touch the relevant arrow to advance to the next level.

Temperature and Control



Auto Preheat. If this is set the oven will start to heat as soon as the oven is switched on and on the home screen. It is recommended this is selected as it improves the oven readiness to cook.

Ready Temperature band. This is the range of temperature that the oven is ready to receive food to be cooked. A value of 30 °C is a good starting band. If the oven is repeatedly showing pre-heat after cooking then it may be increased.

Measurement units. Touch to cycle between Celsius and Fahrenheit

ECO Settings. See explanation on next page.

Auto Preheat settings

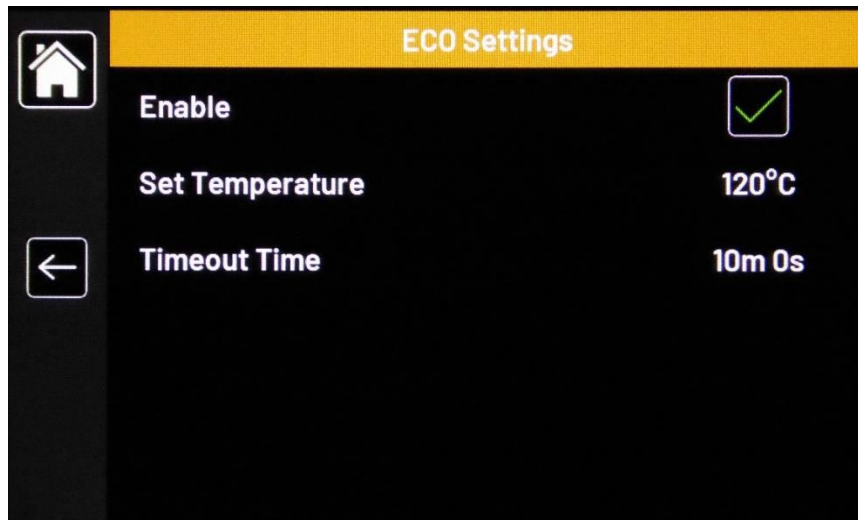


Enable Turns the Auto Preheat on and off. With it turned off the oven won't heat until a recipe is selected. It will then take approximately 10 minutes to get to a cooking temperature.

Set Oven Temperature. Sets the default temperature between 30 and 280 °C. Touch to change, use the slider and save the new temperature. It is recommended that this is set to the most common cooking temperature being used.

ECO settings

Eco allows you to save energy during quiet periods by reducing the temperature of the oven.



Enable. Turns ECO on and off

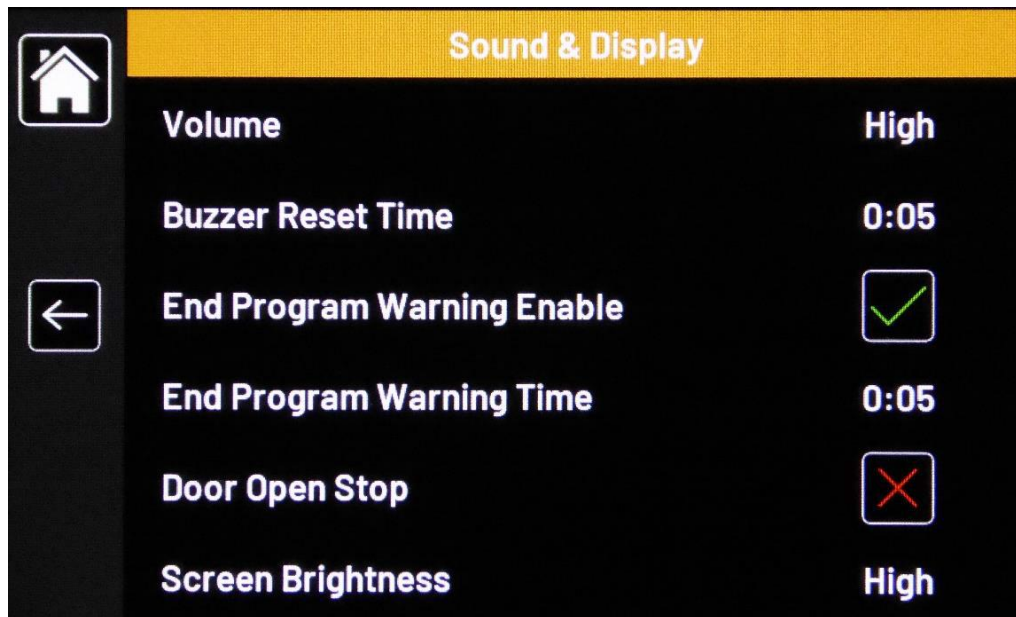
Set Temperature. Sets the temperature the oven reduces to after no cooking activity within the Timeout time

Timeout Time. The time allowed with no cooking activity before ECO is activated.

When ECO is active the screen goes black and displays ECO in green in the centre. To exit ECO just touch the screen and the unit will re-heat to the set temperatures.

Settings – Sound and Display

Sound and Display settings allows the user to configure volumes and screen appearance to their preference.



Volume – Touch volume to toggle the level of the warning buzzer.

Buzzer Reset Time – Touch the time to adjust the duration of the buzzer time. It is set to sound every 10 seconds for the duration of this time.

End Program Warning Enable – This is a buzzer that warns the operator that the food is nearly cooked. Touch to switch the buzzer end of recipe warning on or off.

End Program Warning Time - Touch to set the time before the recipe end to sound the buzzer.

Door Open Stop / Start– When enabled, this function allows the opening or closing of the door to control the stopping and starting of the cooking recipe. Touch to toggle on/off

Screen Brightness – Touch to allow selection of High or Low screen brightness.

Settings – Test and Diagnostics (Engineer Utility)



These are a series of utilities for checking the health of the oven. They are not needed on a day to day basis but are used to diagnose and test the various components within the oven.

A technical manual is available to qualified service technicians.

Element test

This indicates the status of the elements and thermocouples, a tick meaning they are working correctly a cross indicates a potential issue.

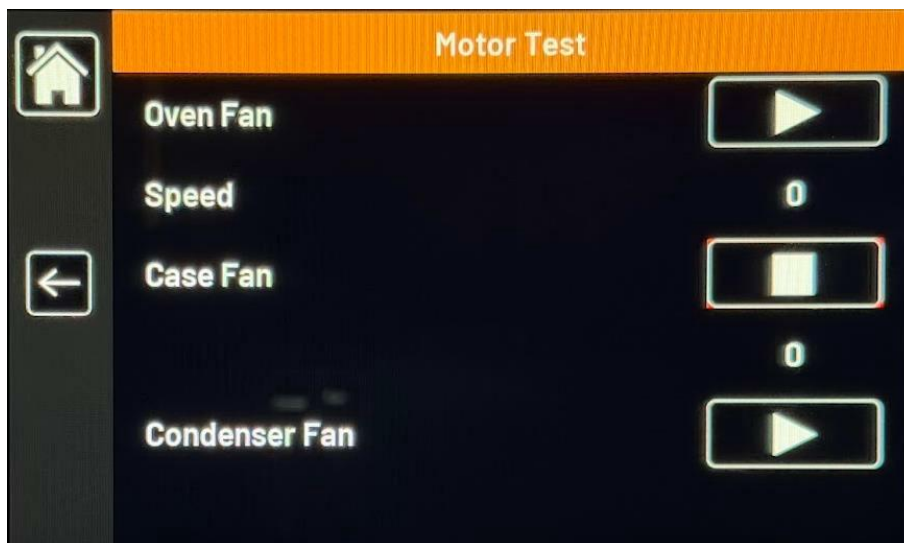


Touch to retest the components and refresh the indicators.



Touch to return to the previous menu

Motor test



This screen allows the three different motors to be tested.



Press to start a motor



Press to stop a motor

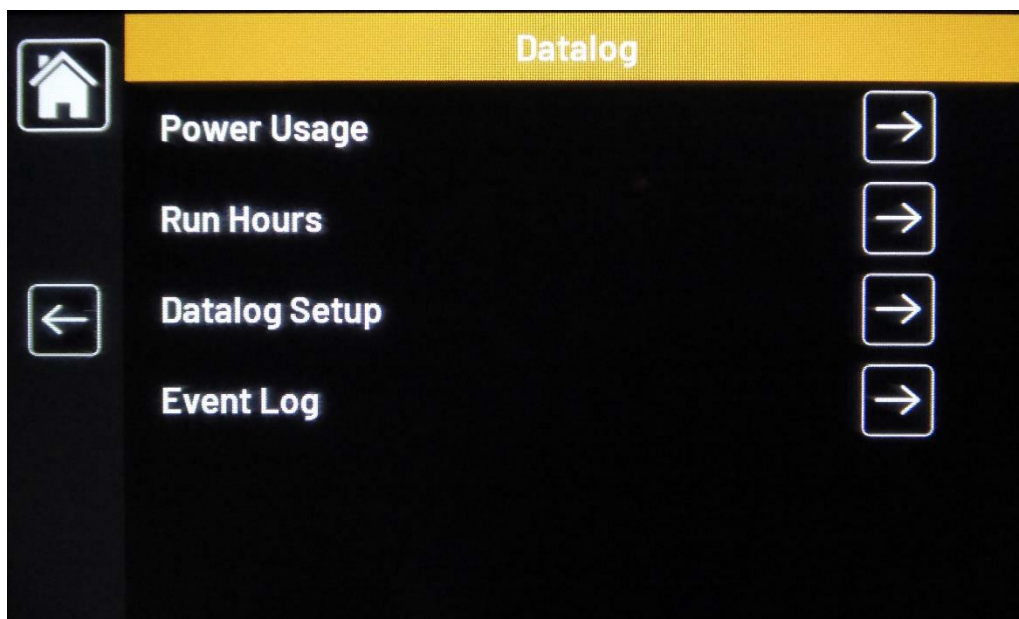
The Oven fan and Case cooling fan motors are speed controlled and pressing the numbers allows the speed to be varied. This can be both felt and heard as the speed is increased and decreased.

Temperatures

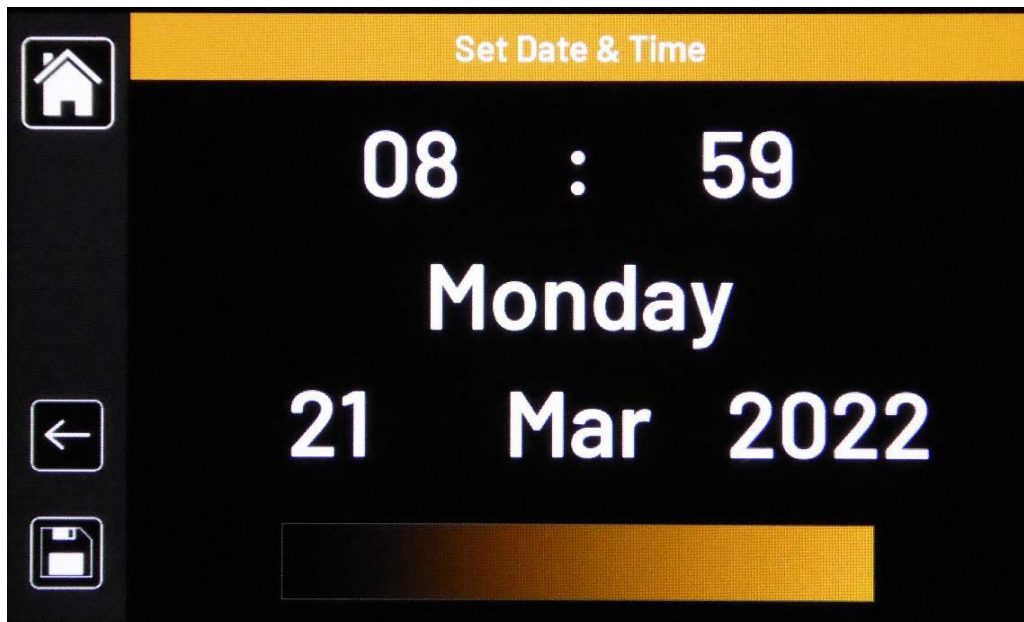


This screen is used by service engineers to check the temperatures of the various components in the oven. If a temperature is too high, it is coloured red and may be due to a lack of airflow in the oven ensure all filters are free from blockages.

Energy and Datalog



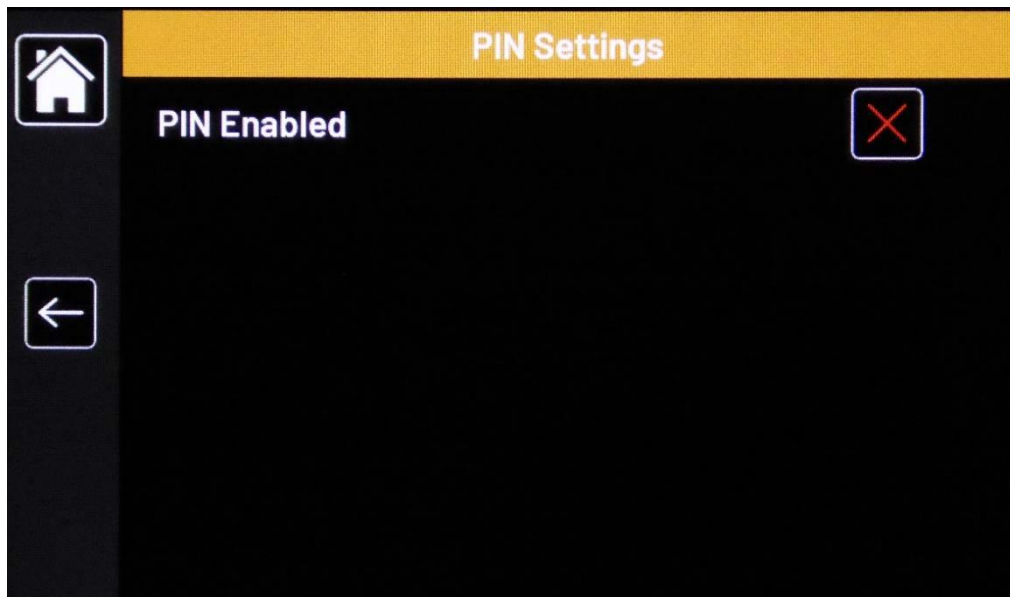
This shows both energy consumption and also counts the number of door operations. In order to use it the time and date need to be set in the Datalog setup screen.



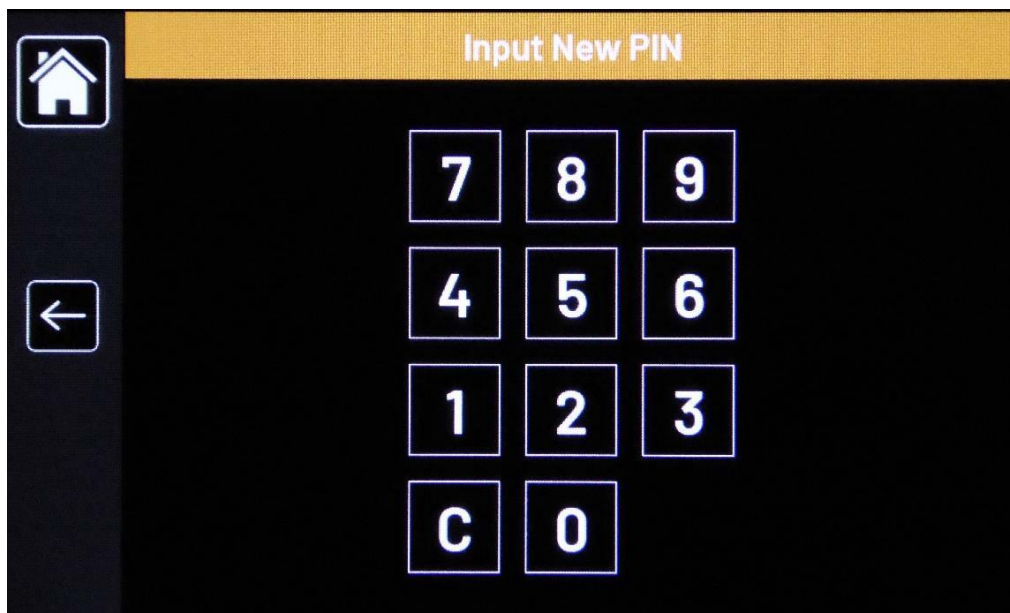
Touch the relevant parameter and use the slider to adjust. Once correct confirm with the save button.

Settings – Pin Settings

PIN settings allow selective ownership over the settings and functions of the oven.



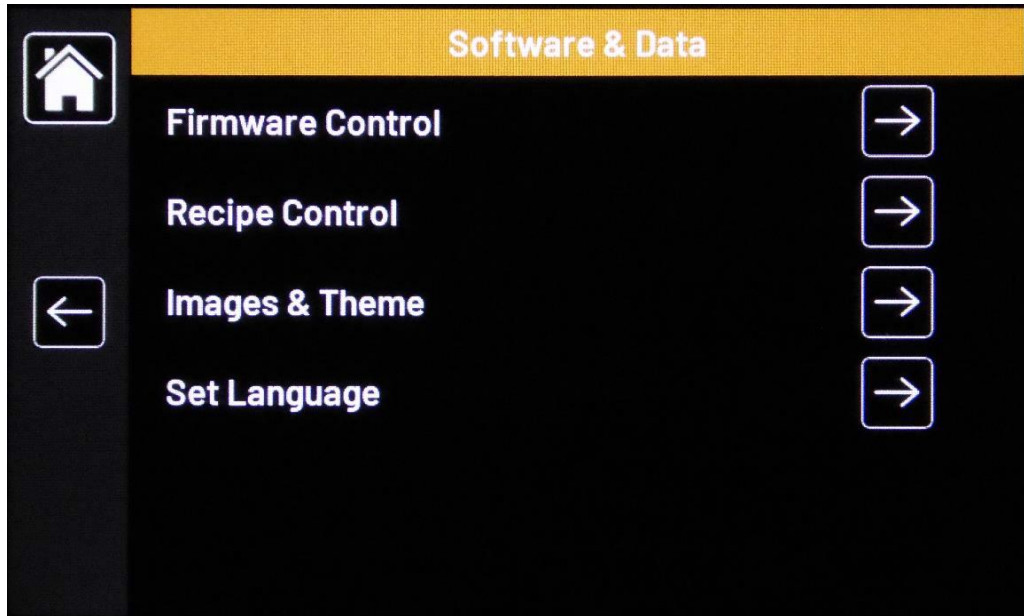
To set a PIN touch the cross



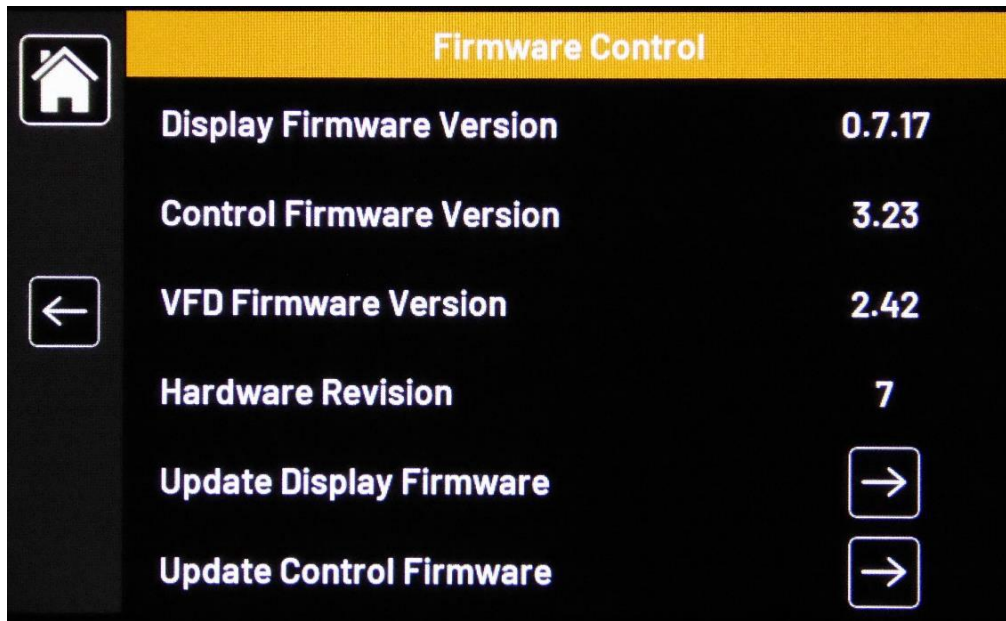
Enter a 4 digit PIN number and then confirm the number when prompted. Once set the PIN will be needed each time the settings screens are entered. You can disable the PIN by entering the PIN settings screen and selecting no PIN and confirm by entering the PIN number. A master PIN number is available for the Lincat Service desk should the PIN ever be forgotten lost.

Software and Data

From the Software and Data screens you can access and update the versions of software and hardware you are using, upload and download recipes including those from another Air0, set your preferred screen appearance and set the appropriate language.



Firmware control



Display Firmware Version – shows the current version of the Display Firmware

Control Firmware Version – shows the current version of the Control Firmware

Hardware Revision – shows the installed hardware Revision

VFD Firmware Version – Shows the current VFD Version.

Updates will be issued by Lincat when there is an enhancement to be made to the oven.

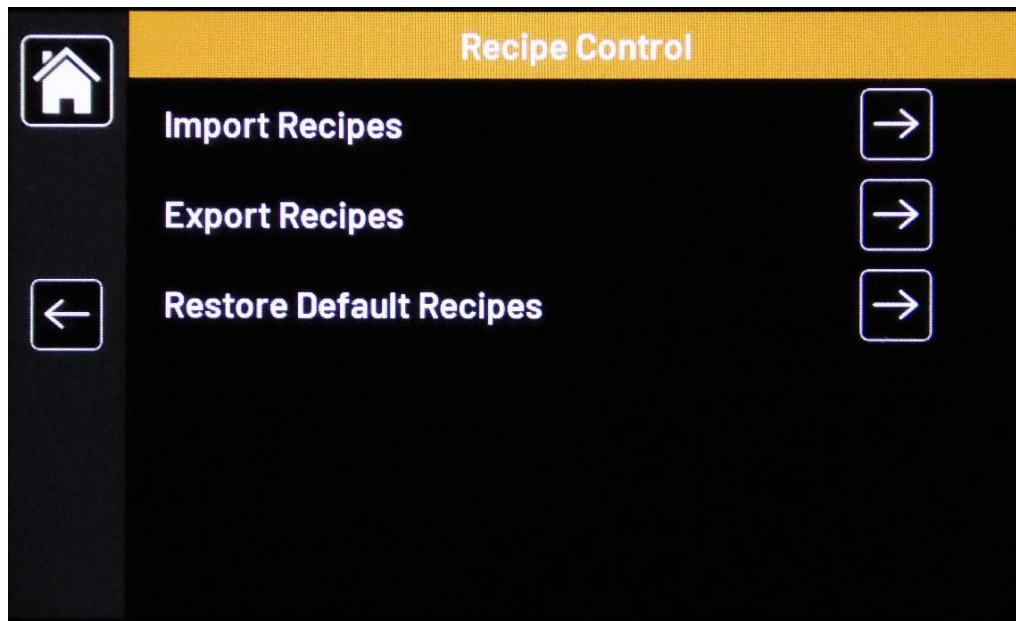
The general sequence is to always update the display hardware first.

Update Display Firmware – Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the arrow. This takes you to a confirmation screen, touch to confirm and select the version of the software. This will then install and restart the oven. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill

Update Control Firmware - Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the Arrow. This takes you to a confirmation screen, touch to confirm and select the version of the software. This will then install and restart the oven. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

When updating software avoid opening closing the door as this may create interference that slows the update process.

Recipe Control



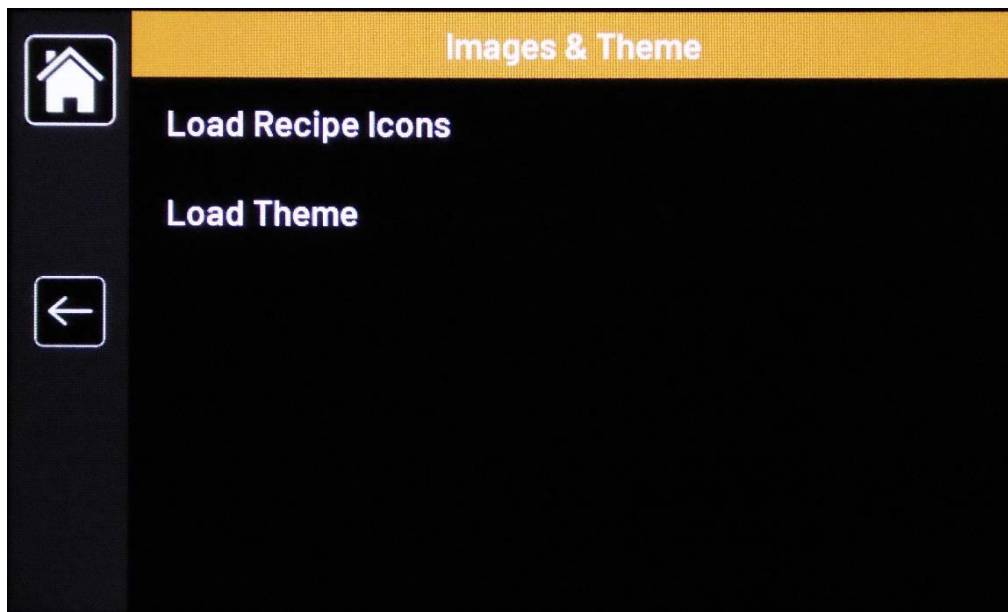
This function provides the facility to upload, download and delete recipes which allows recipes to be moved between different Air0 Air fryers

Import recipe – Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the Arrow. The recipes will then install. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

Export recipes – Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the Arrow. The recipes will then export to the USB stick. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

Restore default recipes – restores the as supplied recipes.

Software and Data – Images and Themes



Load Recipe Icons – Ensure the USB connection is made. Touch the Right arrow to import recipe icon set. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

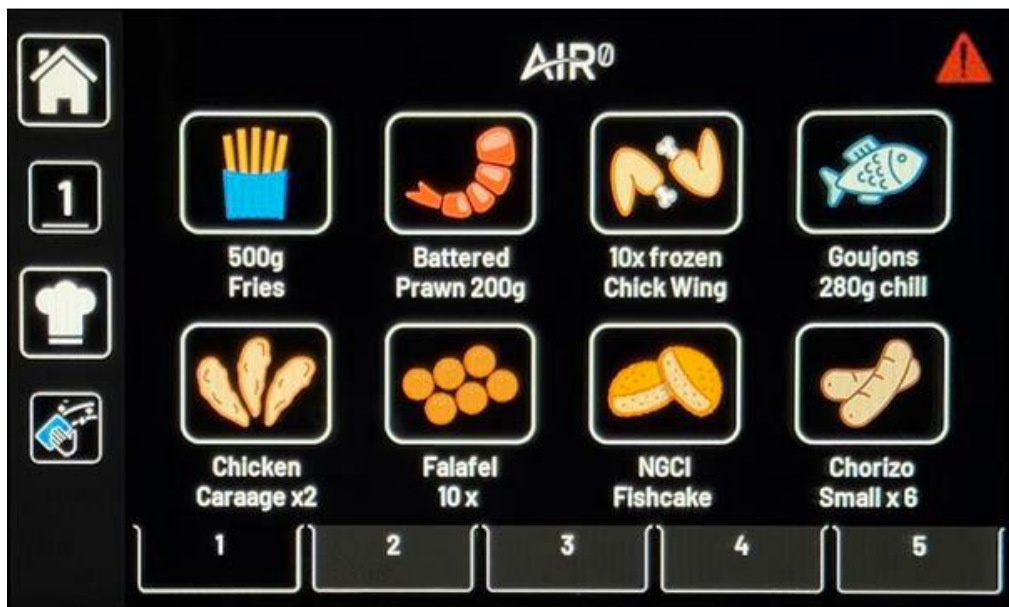
Load Theme – Ensure the USB connection is made. Touch the Right arrow to load the latest theme. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

Software and Data – Set Languages

This screen enables you to set the language that the screen text will appear in. Touch the Right arrow on the language you wish to use and accept by touching the tick.



Error Messages



If you see this warning triangle it indicates an error within the oven. Touch the triangle and it will take you to the diagnostics screen. If it's an element or thermocouple error you can re-run the test to confirm. Try re-starting the oven by powering off for 10 seconds at the plug and then restarting. If the fault persists call Lincat Service.

Safety Cut-out

This appliance is fitted with a safety thermostat, which will cut power to the appliance under fault conditions. If the display works when switching on but the appliance does not heat up, the safety thermostat may need re-setting. Push the red button on the rear panel (Fig 3 G). This re-set cannot be activated until the appliance is cool. If this continues to happen, please call our service department.

Warranty Conditions

Your product has a manufacturer's warranty. This requires you to maintain and care for your product following the maintenance and cleaning instructions. If you fail to maintain your oven or damage components during cleaning Lincat may charge you for a warranty repair. Please check the website for terms and conditions.

Cleaning Guide

See separate cleaning guide for detailed cleaning method.



Wear protective clothing.

Do not use a water jet or steam cleaner, and do not immerse this appliance.

The oven should be cleaned regularly with oven cleaner and all food deposits removed. When cool clean with warm water and mild detergent, do not use tools or abrasive materials. Dry with a soft cloth.

Do not spray the catalytic converter with detergent or caustic oven cleaner.


Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.


Regularly check the air filter on the front of the oven. It may be cleaned in a dishwasher. Do not use the oven without the filter.


QUICK CLEANING GUIDE





- 1** Press the cleaning icon and wait for the unit to complete the cooldown cycle.



- 2** Wear PPE according to the chemical manufacturer's guidelines.



- 3** Remove the wire basket, wire shelf, and cavity liner and place them in the cleaning sink. Do not spray cleaner directly inside the oven cavity.



- 4** Spray cleaner over the cavity liner, basket and wire rack and allow chemical to soak for 10 minutes.



- 5** Use a sponge or soft brush to remove any stubborn dirt.


- 6** Rinse the removable parts with warm water and dry them.


- 7** Wipe the oven cavity with a cloth applying extra cleaner if needed. Then rinse out.


- 8** Dry with paper towel and leave door open.


- 9** Remove filter below door and rinse. Alternatively put through dishwasher. Then dry and fit back to the unit.



Servicing, Maintenance and Component Replacement

We recommend that your Air0 oven has an annual Service/Inspection. All servicing, maintenance and component replacement should be carried out by one of our recommended service engineers.

The door seal on this oven is considered a consumable part and is not covered by the warranty.

Lincat advise that the catalytic convertor is checked annually and debris and food particles carefully removed. Do not use any cleaning solutions on it. Damage to the catalytic convertor is not covered by warranty.

The oven contains a battery for data logging. Lincat also advise that the battery is changed every 5 years by a service engineer. The battery is not covered by warranty.

Service Information

For help with the installation, maintenance and use of your **Lincat** equipment, please contact our service department:

☎ UK: (+44) 1522 875520

For non-UK customers, please contact your local Lincat dealer

All service work, other than routine cleaning should be carried out by one of our authorised service agents. We cannot accept responsibility for work carried out by other persons.

To ensure your service enquiry is handled as efficiently as possible, please tell us:

Brief details of the problem

- Product code
 - Type number
 - Serial number
- } All available on serial plate

Lincat reserve the right to carry out any work under warranty, given reasonable access to the appliance, during normal working hours, Monday to Friday, 08:30 to 17:00.

GUARANTEE

This oven has a 2 year warranty fulfilled by Lincat in the UK or your dealer outside of the UK.

The guarantee is in addition to and does not diminish your statutory or legal rights.

The guarantee does not cover:

- Accidental damage, misuse or use not in accordance with the manufacturer's instructions
- Consumable items.
- Damage due to incorrect installation, modification, unauthorised service work or damage due to scale, food debris build-up, etc.
- The door seal on this oven is considered a consumable part and is not covered by the warranty.
- Cleaning due to heavy raw protein cooking or flour ingress.

The manufacturer disclaims any liability for incidental, or consequential damages.



Instructions d'installation et d'utilisation

Modèles Air0, UKCA et CE

Veuillez noter les détails concernant votre produit pour les utiliser ultérieurement :

Date d'achat : _____

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Distributeur : _____



Instructions d'installation et d'utilisation

Modèles Air0, UKCA et CE

Sommaire

English	2 – 38
Français	40 – 79
Informations importantes	41
Avertissements et précautions	42
Données techniques	44
Installation et mise en service	45
Liste de vérification des annexes	47
Accessoires, consommables et codes	47
Mode d'emploi	49
Nettoyage	76
Entretien, maintenance et remplacement des composants	77
Informations sur l'entretien et la garantie	78
Italiano	81 – 118
Deutsch	120 – 159
Español	161 – 200

INFORMATIONS IMPORTANTES

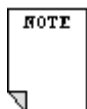


Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit, en portant une attention particulière à toutes les sections contenant des symboles d'avertissement, des symboles de précautions et des avis. Assurez-vous de toujours les avoir comprises.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole est utilisé en cas de risque de blessures corporelles.



MISE EN GARDE !

Ce symbole est utilisé quand existe un risque d'endommager votre produit Lincat.

REMARQUE :

Ce symbole est utilisé pour fournir des informations supplémentaires, des conseils et des astuces.

CONSERVER CE MANUEL À FINS DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE



Ce manuel contient d'importantes instructions sur la sécurité et l'installation/utilisation. Tous les utilisateurs/opérateurs sont tenus de lire ce manuel avant d'utiliser le four. Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou la mort, endommager le four et annuler la garantie.



Avertissements et précautions d'emploi

Cet appareil doit être installé, mis en service et entretenu par une personne qualifiée, conformément aux réglementations nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou une personne aussi qualifiée.

Assurez-vous que la fiche d'alimentation secteur et la prise murale sont toujours accessibles.

Détachez le revêtement plastique et nettoyez l'appareil avant utilisation avec un chiffon doux.

En cours d'utilisation, les pièces peuvent devenir chaudes - éviter tout contact accidentel.

Débranchez cet appareil avant toute révision, entretien ou nettoyage.

Maintenance programmée

Une maintenance préventive périodique est essentielle pour conserver des performances optimales. Il est nécessaire de maintenir les moteurs, les ventilateurs et les composants électroniques exempts de saleté, de poussière et de débris pour assurer un refroidissement correct. La surchauffe est préjudiciable à la durée de vie de tous les composants mentionnés. Les intervalles périodiques de nettoyage préventif peuvent varier en fonction de l'environnement dans lequel le four fonctionne.

Ne faites pas cuire de grandes quantités de viande crue dans ce four. Le four est équipé d'un convertisseur catalytique qui peut se bloquer et devenir inefficace en cas de cuisson de quantités excessives d'aliments gras tels que des hamburgers et des saucisses. Lincat recommande de réchauffer les protéines cuites.

Données techniques et spécifications

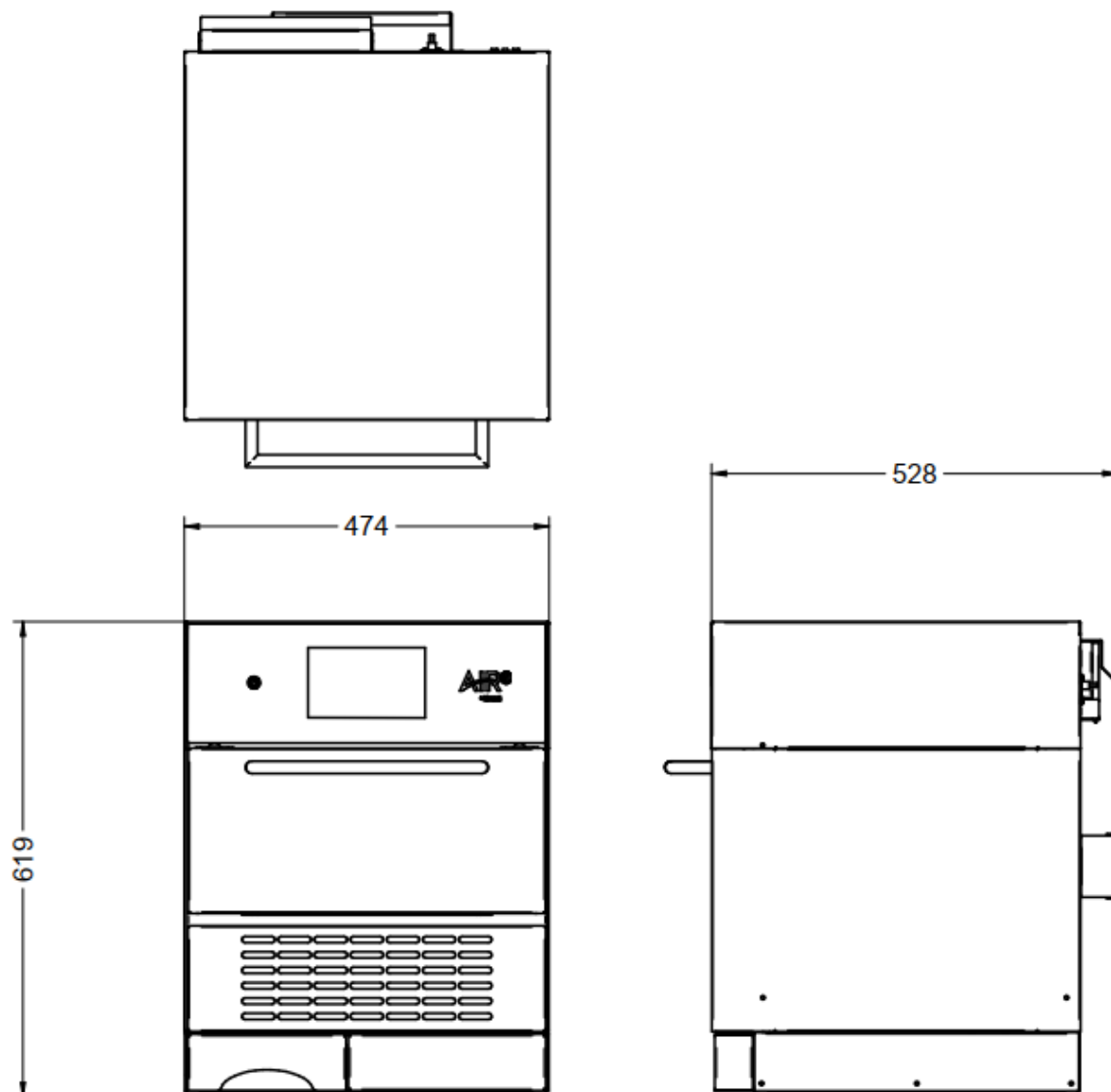
Dimensions extérieures, poids et puissance

Hauteur (mm)	619
Largeur (mm)	474
Profondeur (mm)	528 + 65 poignée
Poids (Kg)	57,0
Puissance nominale AIRO	2,8 kW, 12,7 A à 230 V

Dimensions internes de la cavité du four

Hauteur (mm)	160
Largeur (mm)	335
Profondeur (mm)	345

Images techniques



Installation et mise en service

Cet appareil doit être relié à la terre.



Une borne de liaison équipotentielle est prévue pour permettre la liaison avec d'autres équipements.

En cas de remplacement de la prise, connecter les bornes comme suit :

Fil vert et jaune	Terre	E
Fil bleu	Neutre	N
Fil marron	Conducteur	L

Les cordons d'alimentation doivent être des câbles souples à gaine résistante à l'huile, pas plus légers que les cordons ordinaires à gaine en polychloroprène ou en élastomère équivalent (code 60245 IEC 57)

Installez cet appareil sur une surface plane, et assurez-vous que toutes les fentes d'aération ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la surface puisse supporter en toute sécurité le poids de l'appareil. Les cloisons, les murs ou les meubles doivent être en matériaux incombustibles. Distances minimales : A 50mm, B 50mm – voir Fig 1. L'appareil n'est pas prévu pour une installation encastrée.

Ne placez pas le four directement à côté de zones de préparation poussiéreuses ou à base de farine.

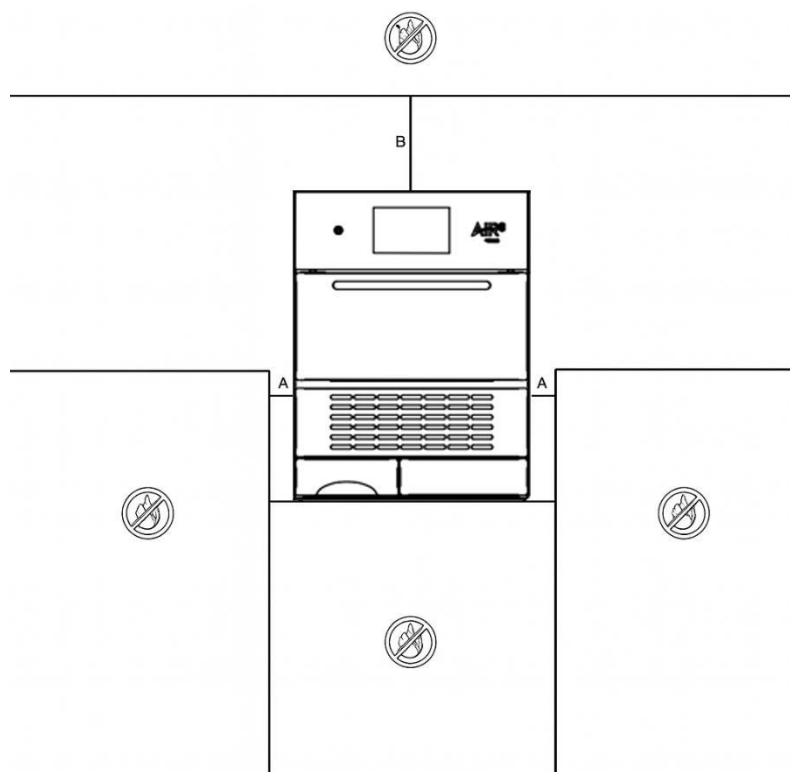


Fig. 1

Que contient la boîte ?

Air0

Ce manuel d'instructions IS911

Plateau en téflon AIR0/TT

Grille métallique BP64

Panier de chargement TR54

Grille de filtre à air GR208

Revêtement du four AIR0/CAVITY

Bac d'égouttage AIR0/DRIPTRAY

Poignée AIR0/HANDLE

Nettoyant OD02

Accessoires, consommables et codes

Plateau en téflon	AIR0/TT
Grille métallique	BP64
Panier de chargement	TR54
Revêtement du four	AIR0/CAVITY
Nettoyant	OD02
Bac d'égouttage	AIR0/DRIPTRAY
Grille du filtre à air	GR208
Poignée	AIR0/HANDLE

Présentation générale

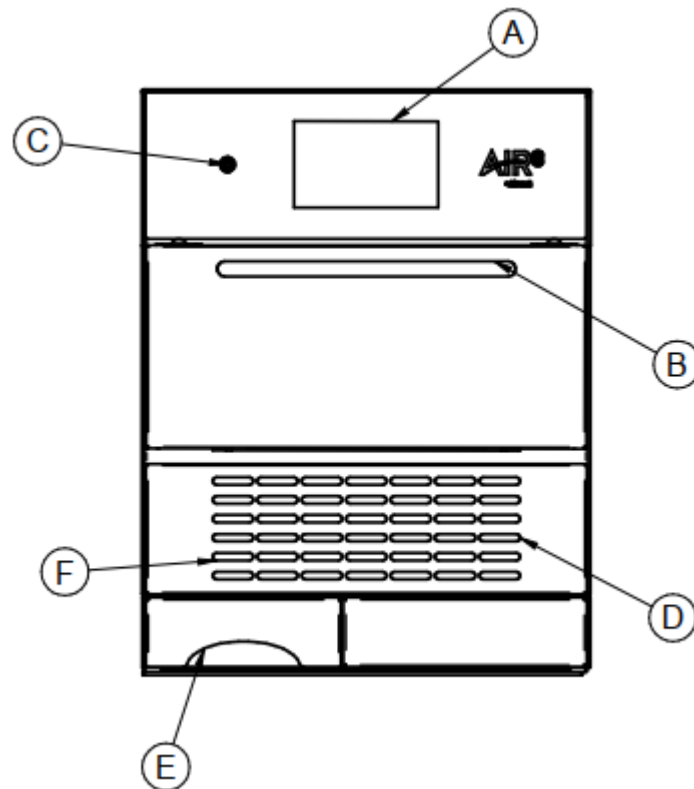


Fig. 2 (vue de face)

- A – Écran tactile
- B – Poignée de porte
- C – Bouton Marche/Arrêt, maintenir enfoncé pendant 3 secondes
- D – Filtre à air, doit toujours être en place lorsque le four est mis en marche
- E – Bac d'égouttage
- F – Port USB (derrière le filtre à air)

Pour accéder au port USB, retirer le filtre à air. Le filtre à air est monté sur une clavette – pour le détacher, le pousser vers le haut et le tirer vers l'avant.

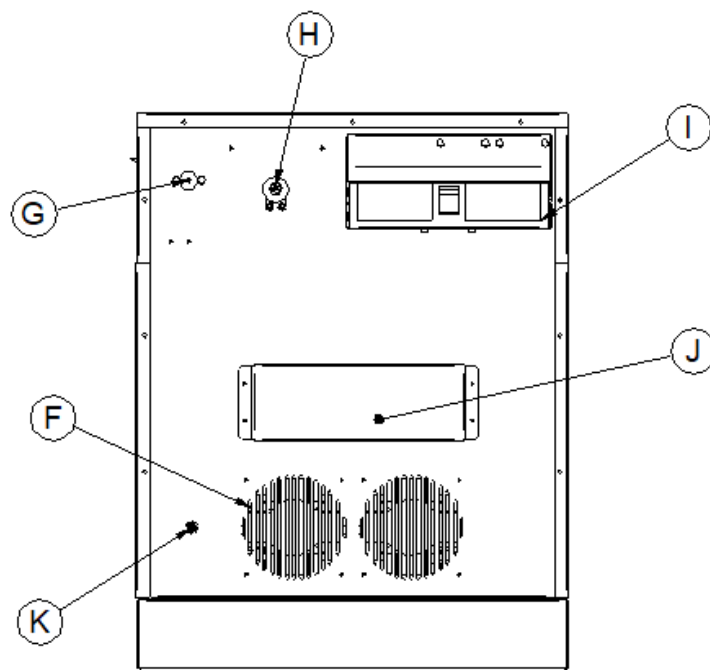


Fig. 3 (vue arrière)

- F – Sortie d'air, ne pas obstruer
 - G – Remise à zéro du thermostat de limite
 - H – Alimentation secteur
 - I – Filtre à air arrière
 - J – Entretoise d'espace
 - K – Point de mise à la terre
- Seul du personnel qualifié ou formé doit utiliser cet appareil.

Guide de démarrage rapide – Mise en marche

Effectuez tous les contrôles de sécurité nécessaires et assurez-vous que le four est propre et vide avant de commencer. Inspectez l'intérieur pour vous assurer qu'il ne contient aucun débris, et nettoyez les surfaces si nécessaire. Une fois la cavité préparée, mettez en place le revêtement de cavité, le plateau en téflon et la grille métallique.

Branchez le four à une prise murale et allumez la prise.

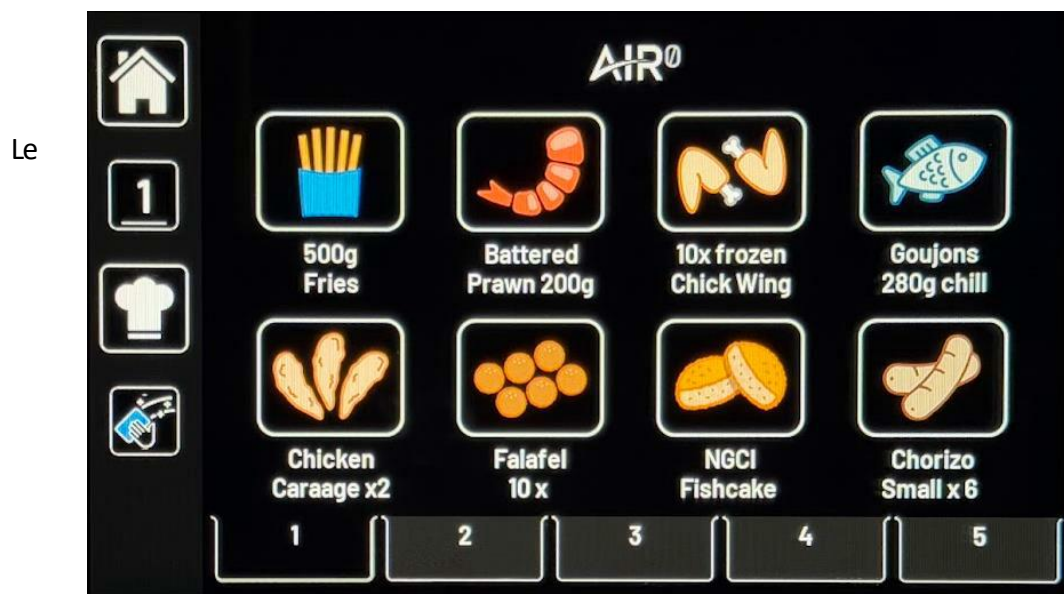
Assurez-vous que le plateau en téflon est bien en place à l'intérieur de l'appareil avant de l'utiliser. Si cela n'est pas fait, un dégagement excessif de fumée peut se produire.

Allumez le four en maintenant le bouton On/Off enfoncé (Fig. 2, C) pendant 3 secondes. Le four émettra un bip, puis affichera le logo Lincat, le logo Air0, suivi d'un écran d'avertissement, puis de l'écran d'accueil.

L'écran d'accueil

Technologie de cuisson Air0

La friteuse Air0 utilise la technologie de cuisson avancée Air0, qui repose sur un élément chauffant unique de 2,8 kW associé à un ventilateur à grande vitesse pour cuire rapidement les aliments, le tout avec une prise standard de 13 A.



Air0 peut cuire tous les types d'aliments ; toutefois, compte tenu de la petite cavité, nous déconseillons de l'utiliser de manière continue pour cuire des protéines à forte teneur en graisse, car cela endommagerait le convertisseur catalytique.

Le concept d'utilisation du contrôleur Air0 est le suivant : il suffit de toucher ce que vous souhaitez modifier/sélectionner



Nettoyage et arrêt Il s'agit d'une fonction spéciale permettant de refroidir rapidement le four à 50°C (en 10 minutes environ si l'utilisateur ouvre la porte), après quoi le four s'éteint automatiquement.



Gestionnaire de recettes Il permet d'accéder aux recettes de cuisine individuelles, puis aux réglages généraux du four via le bouton de réglage situé dans le coin inférieur gauche.

L'écran d'accueil affiche les 8 premières recettes du premier groupe. Quatre autres groupes peuvent être sélectionnés au bas de l'écran. Le bouton de l'onglet situé à gauche vous permet d'accéder à 40 recettes supplémentaires.

Groupes expliqués

Sur l'écran d'accueil, vous verrez cinq groupes de recettes que vous pouvez nommer.

Chaque groupe de huit recettes partage les mêmes réglages de température du four et de la base, la modification des réglages entraîne la modification de l'ensemble du groupe.

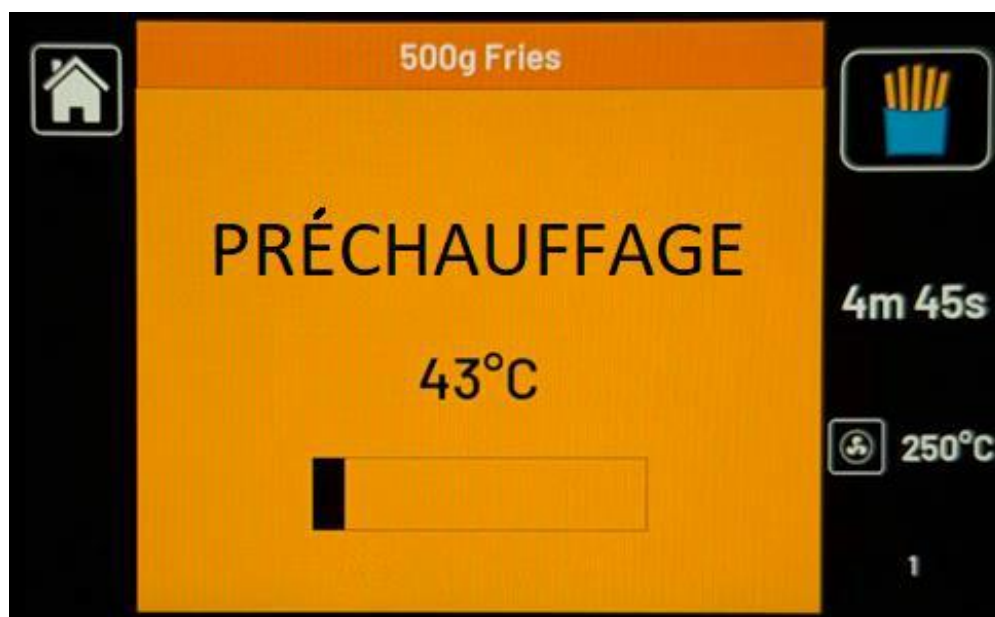
Vous pouvez décider de la meilleure température de travail et faire travailler plusieurs groupes à la même température si vous le souhaitez.

Chaque recette peut être personnalisée avec jusqu'à quatre étapes de cuisson distinctes, ce qui permet aux utilisateurs de moduler la vitesse de l'air afin de contrôler le croustillant extérieur et la coloration des aliments. Pour une cuisson plus homogène, il est possible d'activer une invite d'agitation facultative à la moitié du programme, pour garantir une cuisson uniforme du produit sur tous les côtés.

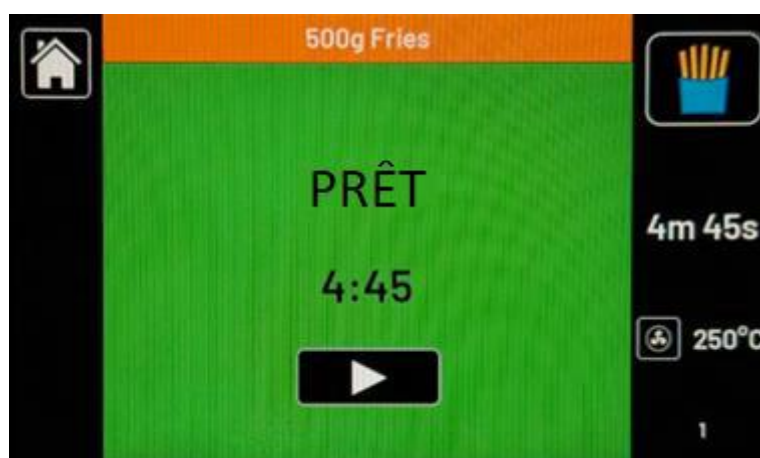
Lorsqu'une recette est sélectionnée, le AirO chauffe la cavité du four pour ce groupe.

Fonctionnement

Pour actionner, touchez la recette demandée. Le four préchauffe jusqu'à la température de consigne (si la température du four est inférieure à celle de la recette). Si vous touchez les températures de consigne du four/de la base dans le coin inférieur droit, les températures actuelles s'affichent ; touchez de nouveau pour revenir aux températures de consigne. Pour minimiser le préchauffage, il est conseillé d'activer le préchauffage automatique dans l'écran des paramètres. Le four maintiendra alors une température de consigne et sera toujours prêt à cuire.



Lorsque la température de consigne du four est atteinte, le four émet un bip, l'écran devient vert et le produit peut être chargé dans le four.



Placez les aliments dans le four et appuyez sur le bouton « Play » pour lancer le cycle de cuisson. L'appareil effectuera la recette sélectionnée. Si la fonction d'agitation est activée, l'écran s'allume en orange à la moitié du programme ; appuyez à nouveau sur « Play » pour reprendre le cycle après l'agitation. Une fois le programme terminé, l'écran devient rouge et un bip retentit pour indiquer que la cuisson est terminée.



Appuyez sur « Stop » et retirez délicatement l'aliment du four. Il existe une option d'arrêt automatique / remise à zéro dans le menu des paramètres.

Configuration

Copie et déplacement de recettes

Sur l'écran d'accueil, appuyez sur Recipe Manager (Gestionnaire de recettes) pour accéder à l'écran du Gestionnaire de recettes. Cet écran vous permet de copier/déplacer et de modifier des recettes.



Copier Appuyez sur le bouton de copie et sélectionnez la recette à copier. Sélectionnez ensuite l'emplacement où copier la recette, qui peut se trouver dans n'importe quel groupe.

Remarque. Les réglages de température de la base et du four correspondent aux réglages du groupe dans lequel la recette est déplacée, il peut donc être nécessaire d'ajuster les temps de cuisson.



Déplacer Appuyez sur le bouton de déplacement et sélectionnez la recette à déplacer. Sélectionnez ensuite la position vers laquelle vous souhaitez déplacer la recette, les autres recettes s'organisent automatiquement. Le déplacement ne fonctionne que dans le groupe dans lequel vous travaillez.



Paramètres Appuyez sur le bouton des paramètres pour accéder à la configuration générale du four.

Modification des recettes

Voici une recette typique.



Pour renommer le groupe, appuyez sur le nom du groupe (1) dans la barre de titre de droite et utilisez le clavier pour modifier le titre. Acceptez vos modifications avec la « coche ». Appuyez sur l'icône **Enregistrer**. Appuyez sur l'icône Accueil pour revenir à l'écran d'accueil.

Pour renommer une recette, appuyez sur le nom de la recette (500 g de frites) dans la barre de titre du haut et utilisez le clavier pour modifier le titre. Acceptez vos modifications avec la « coche ». Appuyez sur l'icône **Enregistrer**. Appuyez sur l'icône **Accueil** pour revenir à l'écran d'accueil. Les recettes peuvent comporter deux lignes de texte.

Pour changer les paramètres de température du four d'un groupe



À partir d'une recette sélectionnée, touchez les chiffres de température (en bas à droite) et l'écran de réglage de la température (ci-dessus) s'affiche.

Touchez les températures que vous souhaitez modifier et ajustez-les à l'aide de la barre de défilement.

Appuyez sur l'icône **Enregistrer** et sur l'icône Accueil pour revenir à l'écran d'accueil. Toutes les recettes de ce groupe utiliseront désormais les nouveaux paramètres de température.



Température du four. Il s'agit de la température du four, réglable entre 30 et 280°C



Enregistrer. Cette fonction enregistre les réglages actuels. Si vous ne souhaitez pas enregistrer le nouveau réglage, appuyez sur la flèche arrière

Pour modifier des recettes individuelles

Dans le gestionnaire de recettes, touchez l'icône de la recette que vous souhaitez modifier.



L'écran de modification des recettes comporte quatre lignes d'étapes de cuisson, même si la plupart des recettes ne nécessitent pas toutes ces étapes. Chaque étape comporte des colonnes permettant de régler la vitesse et la durée du ventilateur. Pour régler un paramètre, appuyez sur l'un des chiffres pour le faire passer à l'orange, puis utilisez le curseur pour changer la valeur. Le temps de cuisson de chaque étape sera incrémenté automatiquement et ajouté au temps de cuisson total de la recette indiqué sur le côté droit, sous l'icône de la recette.

Sur le côté droit de l'écran, vous pouvez activer ou désactiver la fonction « Shake » (agiter) en fonction des exigences spécifiques de la recette. Dès qu'une valeur est réglée, l'icône « Save » (enregistrer) s'affiche, en vous offrant deux options : vous pouvez soit appuyer sur « Save » (enregistrer) pour revenir à l'écran d'accueil, soit, pour développer et affiner rapidement votre recette, tester immédiatement les nouveaux paramètres en appuyant sur le bouton « Play » (lecture). Lorsque vous êtes satisfait des résultats de votre essai, n'oubliez pas d'appuyer sur « Save » (enregistrer) avant de revenir à l'écran d'accueil pour vous assurer que les modifications sont enregistrées.



Agitation en milieu de cycle. Il s'agit d'une fonction d'activation ou de désactivation dans les paramètres du programme qui interrompt le cycle à mi-parcours et vous invite à agiter le panier



Vitesse du ventilateur. Il s'agit d'une valeur en pourcentage qui peut être ajustée par incréments de 10% de 0 à 100%



Temps. La valeur est en secondes et en minutes et peut être réglée par intervalles de 5 secondes de 0 seconde à 30 minutes

Pour changer une icône de recette

Les icônes de recette peuvent être sélectionnées dans une bibliothèque pour compléter le produit à cuire. Pour changer l'icône d'une recette, appuyez sur le Gestionnaire de recettes, puis sur l'icône de la recette à changer. Appuyez sur l'image de l'icône dans le coin supérieur droit pour ouvrir la bibliothèque d'icônes. Sélectionnez votre nouvelle icône, appuyez sur « **Save** » (enregistrer), puis sur l'icône d'accueil pour revenir à la page d'accueil et voir la nouvelle icône de recette.

Paramètres généraux

Votre Air0 est livré avec un certain nombre de paramètres réglables par l'utilisateur pour permettre de personnaliser le four. Pour accéder au menu Paramètres, à partir de l'écran d'accueil, appuyez sur Gestionnaire de recettes, puis sur Paramètres.



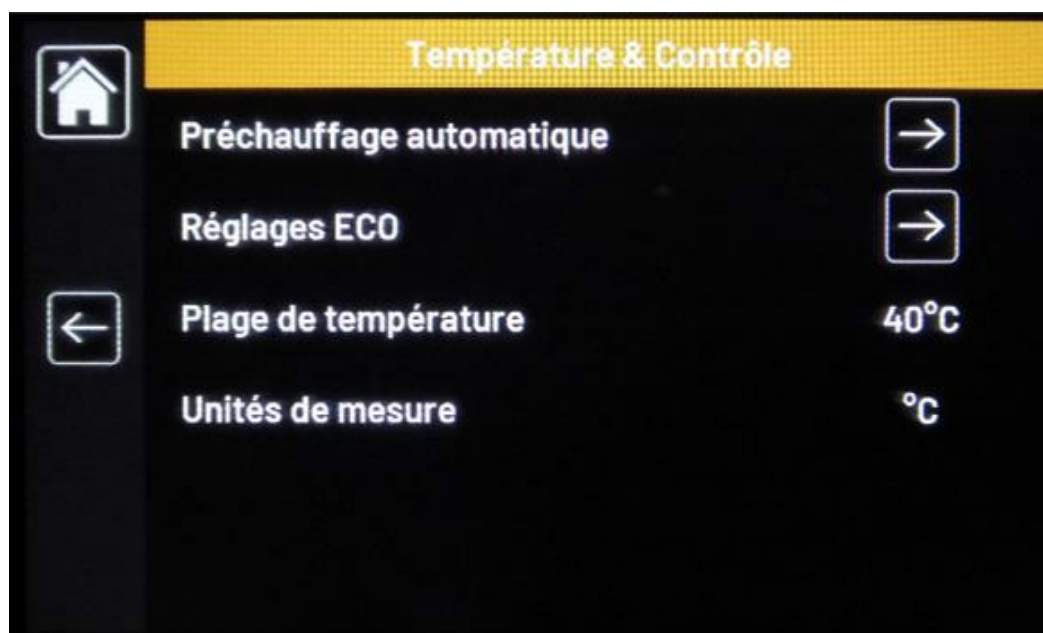


Paramètres Appuyez sur le bouton des paramètres pour accéder à la configuration générale du four. Ces paramètres peuvent être protégés par un code PIN



Voici l'écran des paramètres qui affiche les cinq sous-catégories. Appuyez sur la touche correspondante pour passer au niveau suivant.

Temperature & Control (température et contrôle)



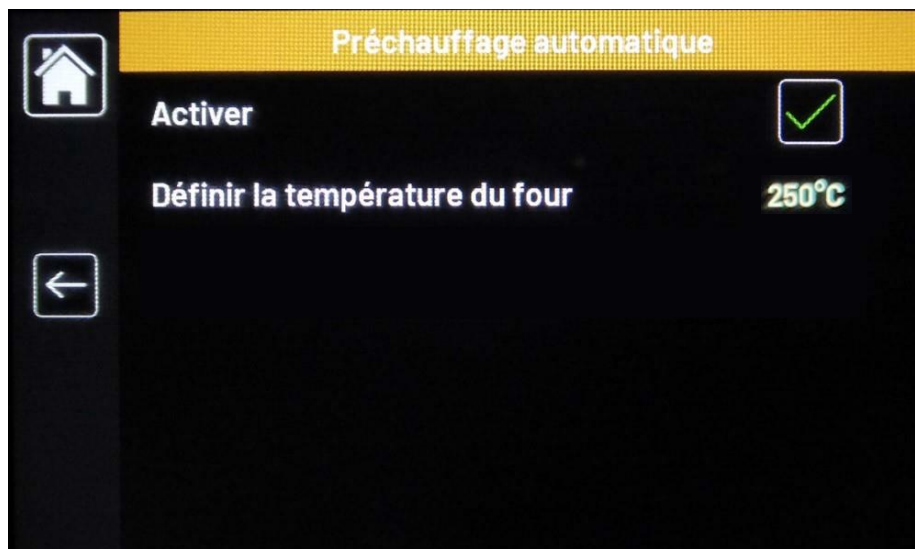
Auto Preheat (préchauffage automatique). Si cette option est sélectionnée, le four commence à chauffer dès qu'il est allumé et que l'écran d'accueil est affiché. Il est recommandé de sélectionner cette option car elle améliore la disponibilité du four à la cuisson.

Ready Temperature Band (Plage de température de préparation). Il s'agit de la plage de température à laquelle le four est prêt à recevoir les aliments à cuire. Une valeur de 30°C est une bonne bande de départ. Si le four affiche de façon répétée le préchauffage après la cuisson, cette valeur peut être augmentée.

Measurement Units (Unités de mesure). Appuyez pour passer de Celsius à Fahrenheit

ECO Settings (Paramètres ECO). Voir l'explication à la page suivante.

Paramètres de préchauffage automatique

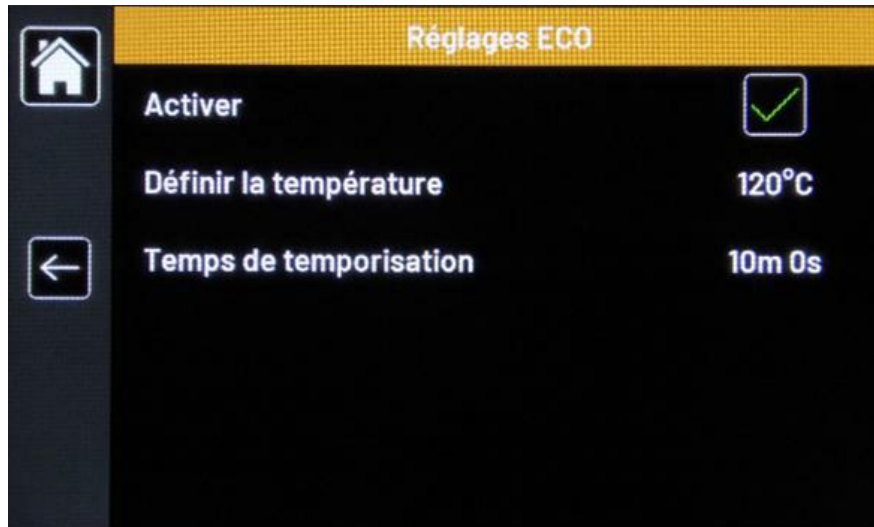


Enable (Activer) Met en marche et arrête le préchauffage automatique. Une fois arrêté, le four ne chauffe pas jusqu'à ce qu'une recette soit sélectionnée. Il faut environ 10 minutes pour obtenir une température de cuisson.

Set Oven Temperature (Régler la température du four) Cette option permet de définir une température par défaut entre 30 et 280°C. Appuyez pour la modifier, utilisez le curseur et enregistrez la nouvelle température. Il est recommandé de régler sur la température de cuisson la plus utilisée.

ECO Settings (Paramètres ECO)

Eco vous permet d'économiser de l'énergie pendant les périodes calmes en réduisant la température du four.



Enable (Activer) Active et désactive le mode ECO

Set Temperature (Régler la température) Permet de définir la température à laquelle le four se réduit si aucune activité de cuisson n'a lieu pendant le délai de temporisation.

Timeout Time (Délai de temporisation) Temps accordé sans activité de cuisson avant l'activation du mode ECO.

Lorsque le mode ECO est activé, l'écran devient noir et affiche ECO en vert au centre. Pour quitter le mode ECO, touchez uniquement l'écran et l'appareil se remet à chauffer jusqu'aux températures définies.

Sound & Display (Son et affichage)

Les paramètres de son et d'affichage permettent à l'utilisateur de configurer les volumes et l'apparence de l'écran selon ses préférences.



Volume – Appuyez sur Volume pour modifier le niveau de l'avertisseur sonore.

Buzzer Reset Time (Temps de réinitialisation de l'avertisseur) – Touchez le temps pour régler la durée de l'avertisseur. Il est réglé pour sonner toutes les 10 secondes pendant la durée de ce temps.

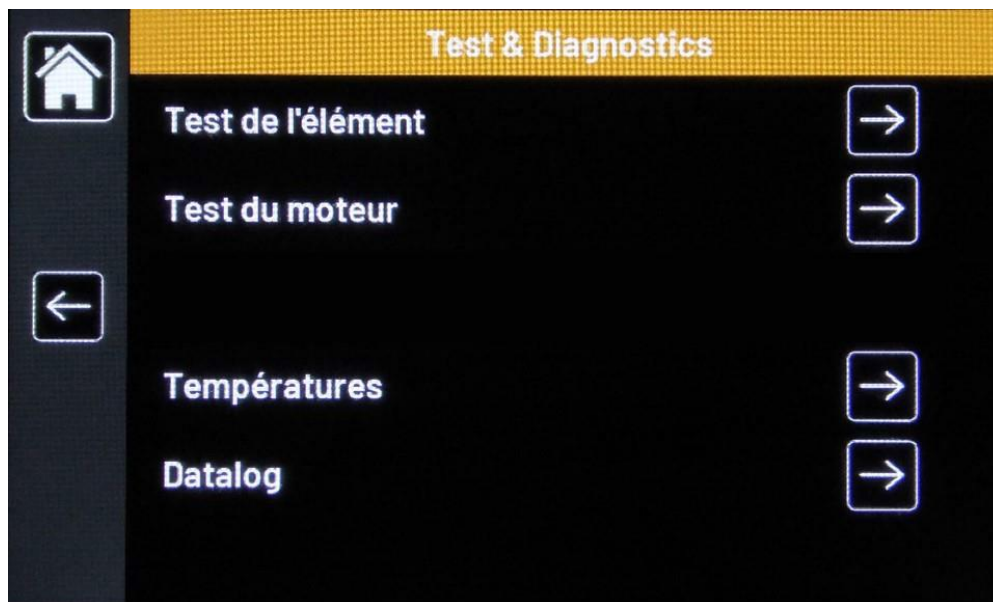
End Program Warning Enable (Activer l'avertissement de fin de programme) – C'est un avertisseur sonore qui informe l'opérateur que les aliments sont presque cuits. Touchez pour activer ou désactiver l'avertissement sonore de fin de recette.

End Program Warning Time (Temps d'avertissement de fin de programme) - Touchez pour définir le temps avant la fin de la recette pour faire sonner l'avertisseur.

Door Open Stop (Arrêt d'ouverture de porte) – Lorsqu'elle est activée, cette fonction permet d'ouvrir ou de fermer la porte pour contrôler l'arrêt et le démarrage de la recette de cuisson. Touchez pour activer/désactiver

Screen Brightness (Luminosité de l'écran) – Touchez pour sélectionner une luminosité forte ou faible de l'écran.

Test & Diagnostics (Test et diagnostics)

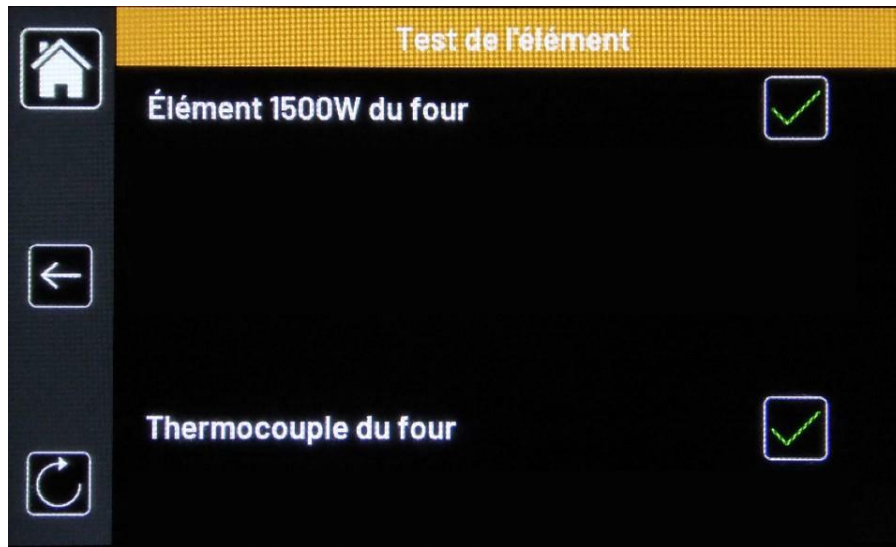


Voici une série d'utilitaires qui permettent de contrôler la santé du four. Ils ne sont pas nécessaires au quotidien, mais sont utilisés pour diagnostiquer et tester les différents composants du four.

Un manuel technique est disponible pour les techniciens d'entretien qualifiés.

Element Test (Test des éléments)

Il indique l'état des éléments et des thermocouples. Une coche signifie qu'ils fonctionnent correctement, une croix indique un problème potentiel.

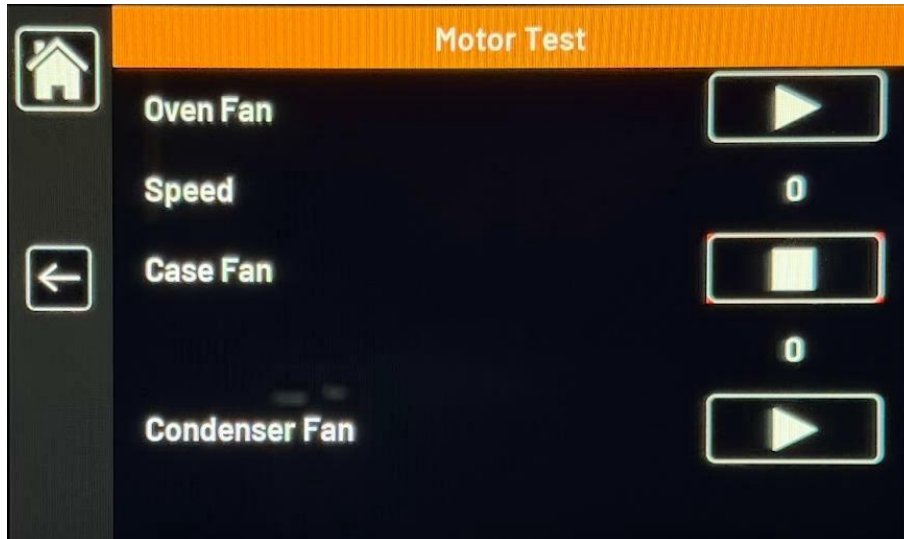


Touchez pour re-tester les composants et actualiser les indicateurs.



Touchez pour revenir au menu précédent

Motor Test (Test des moteurs)



Cet écran permet de tester les trois différents moteurs.



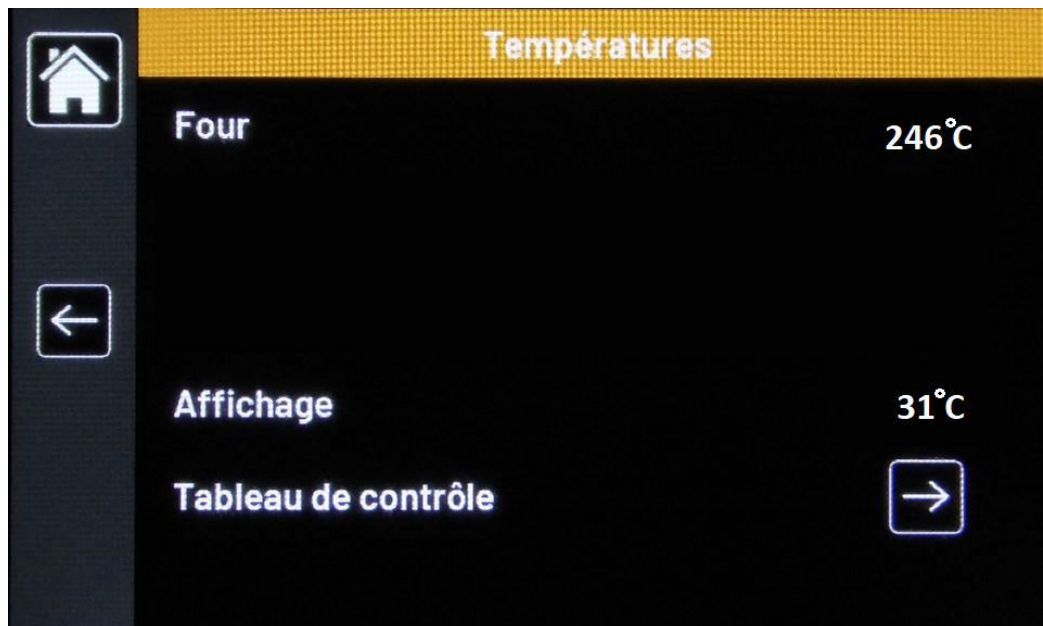
Appuyez pour démarrer un moteur



Appuyez pour arrêter un moteur

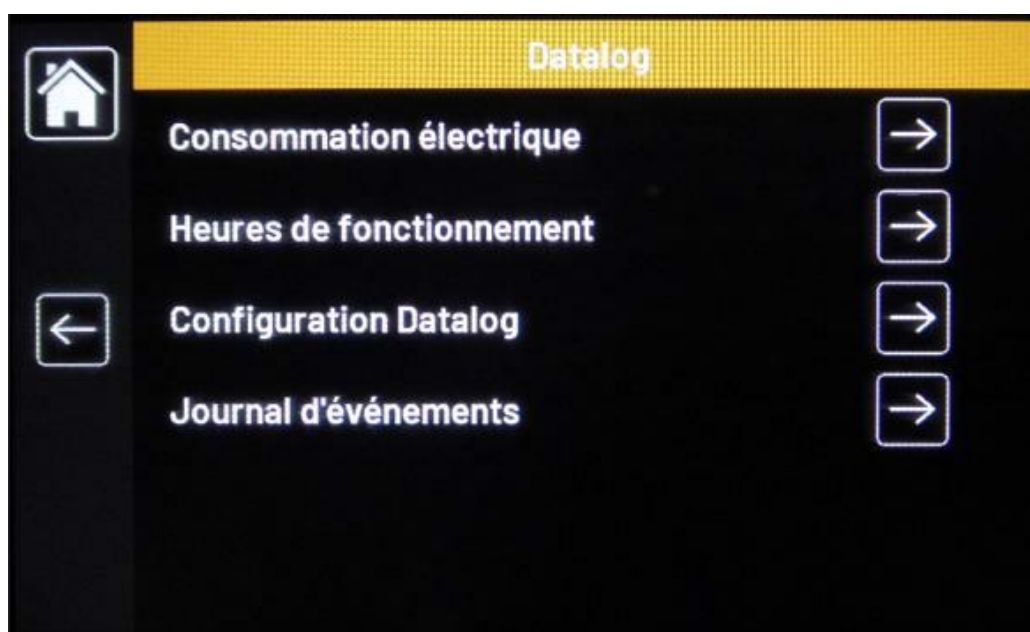
La vitesse du ventilateur et des moteurs de ventilateur de refroidissement du carter du four est contrôlée et une pression sur les chiffres permet de faire varier la vitesse. On peut la sentir et l'entendre lorsque la vitesse augmente ou diminue.

Températures (Températures)



Cet écran est utilisé par les techniciens d'entretien pour vérifier la température des différents composants du four. Si la température est trop élevée, elle s'affiche en rouge ; cela peut être dû à un manque de circulation d'air dans le four. Assurez-vous que tous les filtres ne sont pas obstrués.

Énergie et enregistrement des données



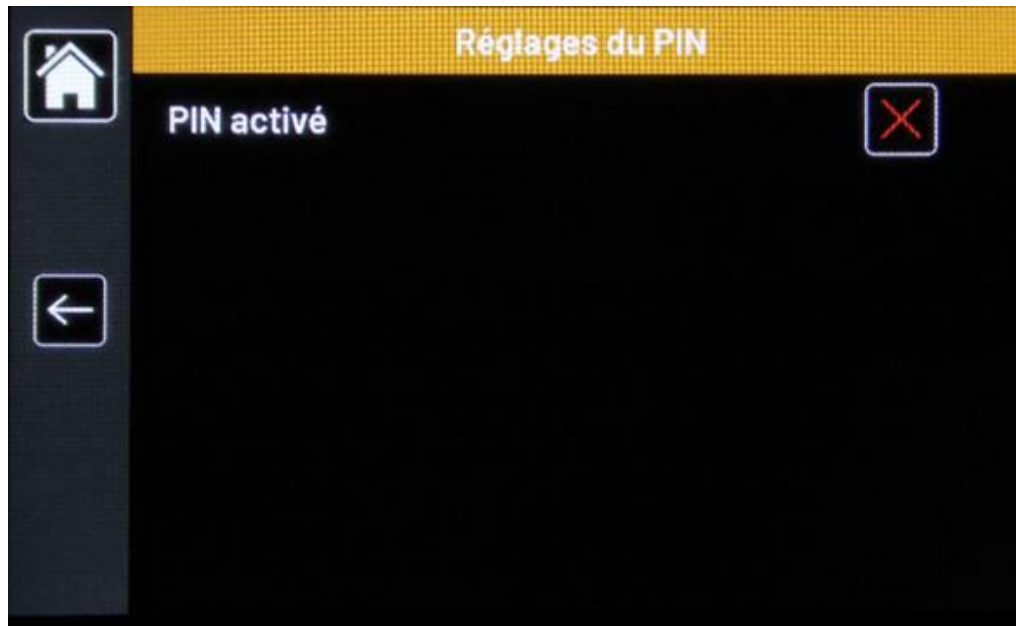
Cet écran indique la consommation d'énergie et compte également le nombre d'utilisations de la porte. Pour l'utiliser, l'heure et la date doivent être définies dans l'écran de configuration Datalog.



Touchez le paramètre concerné et utilisez le curseur pour le régler. Une fois que le paramètre est correct, confirmez en appuyant sur le bouton d'enregistrement.

PIN Settings (Paramètres du PIN)

Les paramètres du PIN permettent une appropriation sélective des paramètres et des fonctions du four.



Pour définir un code PIN, appuyez sur la croix

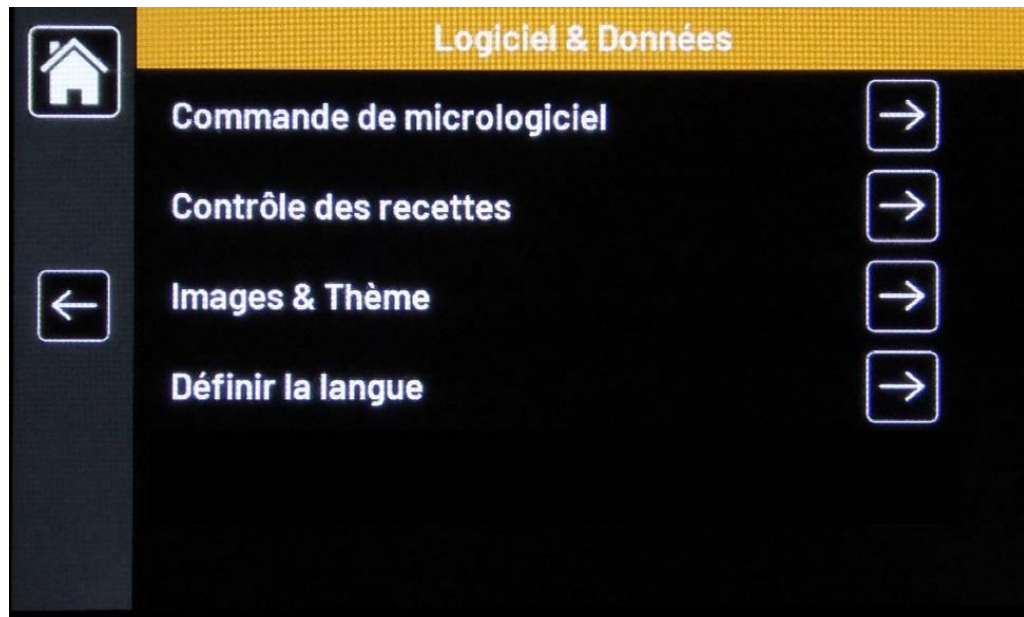


Saisissez un code PIN à 4 chiffres, puis confirmez le numéro lorsque vous y êtes invité. Une fois défini, le code PIN sera nécessaire chaque fois que vous accéderez aux écrans de réglage. Vous pouvez désactiver le code PIN en accédant à l'écran des paramètres du code PIN, en sélectionnant « no PIN » (pas de code PIN) et confirmer en saisissant

le code PIN. Un numéro PIN principal est disponible pour le service d'assistance de Lincat en cas d'oubli ou de perte du PIN.

Software & Data (Logiciel et données)

À partir des écrans Software & Data (Logiciel et Données), vous pouvez accéder aux versions du logiciel et du matériel que vous utilisez et les mettre à jour, charger et télécharger des recettes, y compris celles d'un autre Air0, définir votre apparence d'écran préférée et définir la langue appropriée.



Firmware Control (Contrôle du micrologiciel)



Display Firmware Version (version du micrologiciel d'affichage) – indique la version actuelle du micrologiciel d'affichage

Control Firmware Version (version du micrologiciel de contrôle) – indique la version actuelle du micrologiciel de contrôle

Hardware Revision (révision du matériel) – indique la révision du matériel installé

VFD Firmware Version (version du micrologiciel VFD) – indique la version actuelle du VFD.

Des mises à jour seront publiées par Lincat lorsqu'une amélioration sera apportée au four.

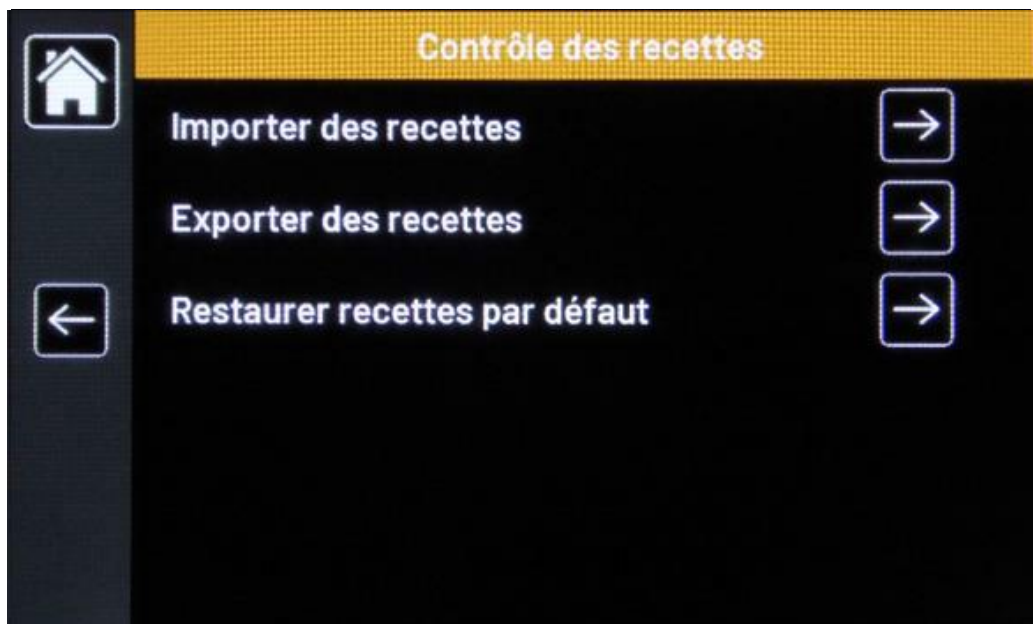
La séquence générale est de toujours mettre à jour le matériel d'affichage en premier.

Update Control Firmware (mise à jour du micrologiciel de contrôle) – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d'aération inférieure. Appuyez sur la flèche. Vous accédez alors à un écran de confirmation. Touchez pour confirmer et sélectionner la version du logiciel. Le four est alors installé et va redémarrer. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place

Update Control Firmware (mise à jour du micrologiciel de contrôle) – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d'aération inférieure. Touchez la flèche. Vous accédez alors à un écran de confirmation. Touchez pour confirmer et sélectionner la version du logiciel. Le four est alors installé et va redémarrer. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

Lors de la mise à jour du logiciel, évitez d'ouvrir et de fermer la porte, car cela peut créer des interférences qui ralentissent le processus de mise à jour.

Recipe Control (Contrôle des recettes)



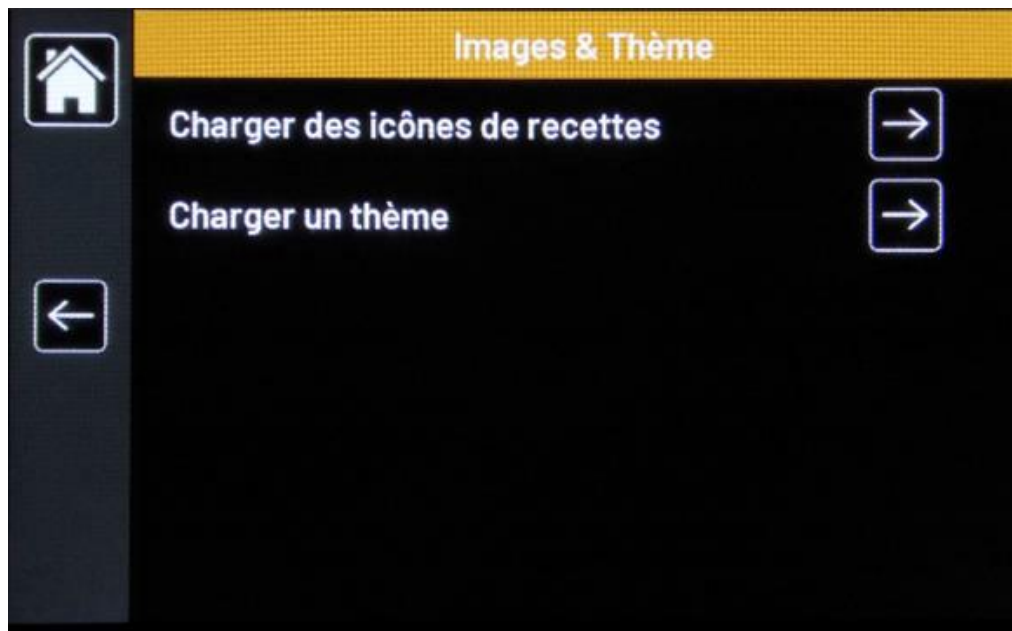
Cette fonction permet de charger, télécharger et supprimer des recettes, ce qui permet de déplacer des recettes entre différentes friteuses Air0.

Import recipes (importer des recettes) – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d'aération inférieure. Touchez la flèche. Les recettes seront alors installées. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

Export recipes (exporter des recettes) – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d'aération inférieure. Touchez la flèche. Ces recettes seront ensuite exportées vers la clé USB. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

Restore default recipes (rétablir des recettes par défaut) – permet de rétablir des recettes telles qu'elles ont été fournies.

Logiciel et données – Images et Thèmes



Load Recipe Icons (charger des icônes de recettes) – Assurez-vous que la connexion USB est établie. Appuyez sur la flèche vers la droite pour importer le jeu d'icônes de recettes. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

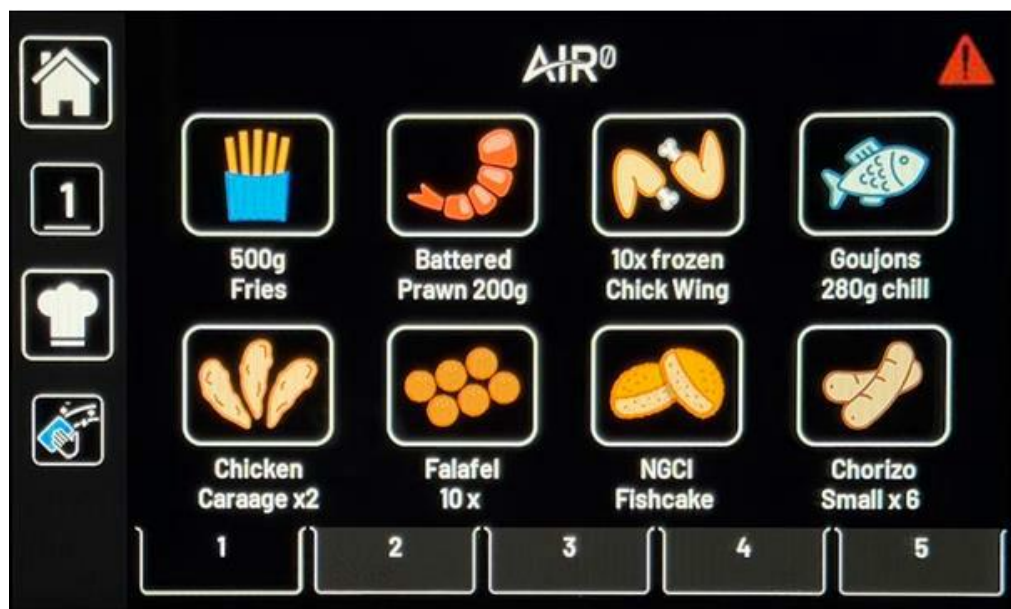
Load Theme (charger un thème) – Assurez-vous que la connexion USB est établie. Appuyez sur la flèche vers la droite pour charger le dernier thème. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

Logiciel et données – Définir les langues

Cet écran vous permet de définir la langue dans laquelle le texte de l'écran s'affiche. Appuyez sur la flèche vers la droite sur la langue que vous souhaitez utiliser et acceptez en appuyant sur la coche.



Messages d'erreur



Si vous voyez ce triangle d'avertissement, cela indique une erreur dans le four. Touchez le triangle pour accéder à l'écran de diagnostic. S'il s'agit d'une erreur d'élément ou de thermocouple, vous pouvez relancer le test pour confirmer. Essayez de redémarrer le four en le mettant hors tension pendant 10 secondes au niveau de

la prise, puis en le redémarrant. Si le problème persiste, appelez le service après-vente de Lincat.

Coupure de sécurité

Cet appareil est équipé d'un thermostat de sécurité, qui coupe l'alimentation de l'appareil en cas de défaillance. Si l'écran fonctionne à la mise en marche mais que l'appareil ne chauffe pas, le thermostat de sécurité peut devoir être reconfiguré. Appuyez sur le bouton rouge situé sur le panneau arrière (Fig 3G). Cette reconfiguration ne peut pas être activée tant que l'appareil n'est pas froid. Si cela continue à se produire, veuillez appeler notre service après-vente.

Conditions de garantie

Votre produit est garanti par le fabricant. Il vous faut entretenir et prendre soin de votre produit en suivant les instructions d'entretien et de nettoyage. Si vous n'entretenez pas votre four ou si vous endommagez des composants pendant le nettoyage, Lincat peut vous facturer une réparation sous garantie. Veuillez consulter le site Web pour découvrir les termes et conditions.

Guide de nettoyage

Voir le guide de nettoyage séparé pour connaître la méthode de nettoyage détaillée.



Portez des vêtements de protection.

N'utilisez pas de jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur, et n'immergez pas cet appareil.

Le four doit être nettoyé régulièrement avec du nettoyant pour four et tous les dépôts d'aliments doivent être éliminés. Lorsque le four est froid, nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux, sans utiliser d'outils ou de matériaux abrasifs. Séchez avec un chiffon doux.

Ne vaporisez pas le convertisseur catalytique avec un détergent ou un nettoyant pour four caustique.



Le fait de ne pas maintenir la propreté du four peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait avoir un effet négatif sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.



Vérifiez régulièrement le filtre à air sur la façade du four. Il peut être lavé dans un lave-vaisselle. N'utilisez pas le four sans le filtre.



GUIDE DE NETTOYAGE RAPIDE





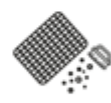

- 1** Appuyez sur l'icône de nettoyage et attendez que l'appareil ait terminé le cycle de refroidissement.




- 2** Portez une EPI conforme aux directives du fabricant de produits chimiques.




- 3** Retirez le panier métallique, la grille et la doublure du four, et placez-les dans l'évier de nettoyage. Ne pulvérisez pas directement le nettoyant dans la cavité du four.




- 4** Pulvérisez le nettoyant sur la doublure du four, le panier et la grille, et laissez le produit agir pendant 10 minutes.





- 5** Utilisez une éponge ou une brosse souple pour éliminer tous les dépôts de saleté.


- 6** Rincez les pièces amovibles à l'eau tiède et séchez-les.


- 7** Essuyez la cavité du four avec un chiffon en ajoutant du nettoyant si nécessaire. Rincez ensuite.


- 8** Séchez avec une serviette en papier et laissez la porte ouverte.


- 9** Retirez le filtre sous la porte et rincez-le. Sinon, mettez-le dans le lave-vaisselle. Ensuite séchez et remontez l'appareil.



Révision, maintenance et remplacement des pièces

Nous vous recommandons de faire entretenir/inspecter votre four Air0 une fois par an. Toutes les révisions, la maintenance et le remplacement des composants doivent être effectués par l'un de nos techniciens d'entretien recommandés.

Le joint de porte de ce four est considéré comme une pièce consommable et n'est pas couvert par la garantie.

Lincat conseille de faire vérifier le convertisseur catalytique chaque année et de faire éliminer soigneusement les débris et les particules alimentaires. N'utilisez pas de produits de nettoyage. Les dommages sur le convertisseur catalytique ne sont pas couverts par la garantie.

Le four contient une batterie pour l'enregistrement des données. Lincat conseille également de faire changer la batterie tous les 5 ans par un technicien d'entretien. La batterie n'est pas couverte par la garantie.

Informations concernant l'entretien

Pour obtenir de l'aide concernant l'installation, la maintenance et l'utilisation de votre équipement **Lincat**, veuillez contacter notre service d'entretien :

 **Royaume-Uni : (+44) 1522 875520**

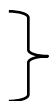
Pour les clients en dehors du Royaume-Uni, veuillez contacter votre concessionnaire Lincat local

Tous les travaux d'entretien, autres que le nettoyage habituel, doivent être effectués par l'un de nos agents agréés en révision. Nous ne pouvons nous tenir responsable du travail effectué par d'autres personnes.

Pour que votre demande d'entretien soit traitée le plus efficacement possible, veuillez nous indiquer :

Les détails du problème en bref

- Code produit
- Numéro de type
- Numéro de série



Ils se trouvent tous sur la plaque du numéro de série

Lincat se réserve le droit d'effectuer tout travail sous garantie, s'il est possible d'accéder raisonnablement à l'appareil, pendant les heures normales de travail, du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h.

GARANTIE

Ce four bénéficie d'une garantie de 2 ans accordée par Lincat au Royaume-Uni ou par votre revendeur en dehors du Royaume-Uni.

La garantie vient s'ajouter à vos droits statutaires ou légaux, sans les minimiser.

La garantie ne couvre pas :

- Les dommages accidentels, la mauvaise utilisation ou l'utilisation non conforme aux instructions du fabricant
- Éléments consommables.
- Les dégâts dus à une mauvaise installation, à une modification, à une révision non autorisée ou à des dommages dus à l'entartrage, à l'accumulation de débris alimentaires, etc.

- Le joint de porte de ce four est considéré comme une pièce consommable et n'est pas couvert par la garantie.
- Nettoyage dû à la cuisson de protéines crues ou à la pénétration de farine.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts indirects ou consécutifs.



Istruzioni di installazione e funzionamento

Modelli Air0, UKCA e CE

Annotare i dati del prodotto a scopo di utilizzo futuro:

Data di acquisto: _____

Numero di
modello: _____

Numero di
serie: _____

Rivenditore: _____



Istruzioni di installazione e funzionamento

Modelli Air0, UKCA e CE

Indice

English	2 – 38
Français	40 – 79
Italiano	81 – 118
Informazioni importanti	82
Avvertenze e precauzioni	83
Dati tecnici	84
Installazione e messa in funzione	85
Checklist degli accessori	87
Accessori, materiali soggetti a usura e codici	87
Istruzioni di funzionamento	89
Pulizia	116
Assistenza, manutenzione e sostituzione di componenti	117
Informazioni per l'assistenza e garanzia	118
Deutsch	120 – 159
Español	161 – 200

INFORMAZIONI IMPORTANTI



Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il prodotto, prestando particolare attenzione alle sezioni evidenziate con simboli di avvertenza, precauzione e annotazioni. Assicurarsi di averne sempre compreso il significato.



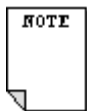
AVVERTENZA!

Il simbolo è utilizzato quando esiste il rischio di lesioni personali.



ATTENZIONE!

Il simbolo è utilizzato quando esiste il rischio di danneggiare il prodotto Lincat.



NOTA:

Il simbolo è utilizzato per fornire ulteriori informazioni, indicazioni e consigli.

CONSERVARE IL MANUALE A SCOPO DI RIFERIMENTO FUTURO



Il presente manuale contiene indicazioni di sicurezza e istruzioni di installazione e funzionamento importanti. Gli utenti/operatori saranno tenuti a leggerlo prima di azionare il forno. Oltre a causare lesioni o decesso e danni al forno, il mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente manuale renderà nulla la garanzia.



Avvertenze e precauzioni

L'apparecchiatura deve essere installata, messa in opera e sottoposta a manutenzione da personale qualificato in conformità ai regolamenti locali e nazionali vigenti nel paese di installazione.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato richiederne la sostituzione al produttore, al suo responsabile dell'assistenza clienti o ad una persona qualificata equivalente.

Verificare che la presa a parete e la spina dell'alimentazione di rete siano sempre accessibili.

Rimuovere il rivestimento in plastica e pulire l'apparecchiatura prima dell'uso con un panno morbido.

Durante il funzionamento, i componenti possono riscaldarsi - evitare il contatto accidentale.

Scollegare l'apparecchiatura prima di effettuare interventi di manutenzione o pulizia.

Manutenzione programmata

La manutenzione preventiva periodica è essenziale per ottimizzare le prestazioni. Per garantire un raffreddamento adeguato, è necessario tenere motori, ventole ed elettronica privi di sporcizia, polvere e scorie. Il surriscaldamento è nocivo per la durata dei componenti indicati. Gli intervalli periodici di pulizia preventiva possono variare in funzione dell'ambiente di funzionamento del forno.

Non cuocere pezzi di carne cruda di grandi dimensioni in questo forno. Il forno è dotato di convertitore catalitico che può bloccarsi e non funzionare se si cuociono quantità eccessivi di alimenti grassi, come hamburger e salsiccia.

Lincat raccomanda di riscaldare le proteine cotte.

Dati e specifiche tecniche

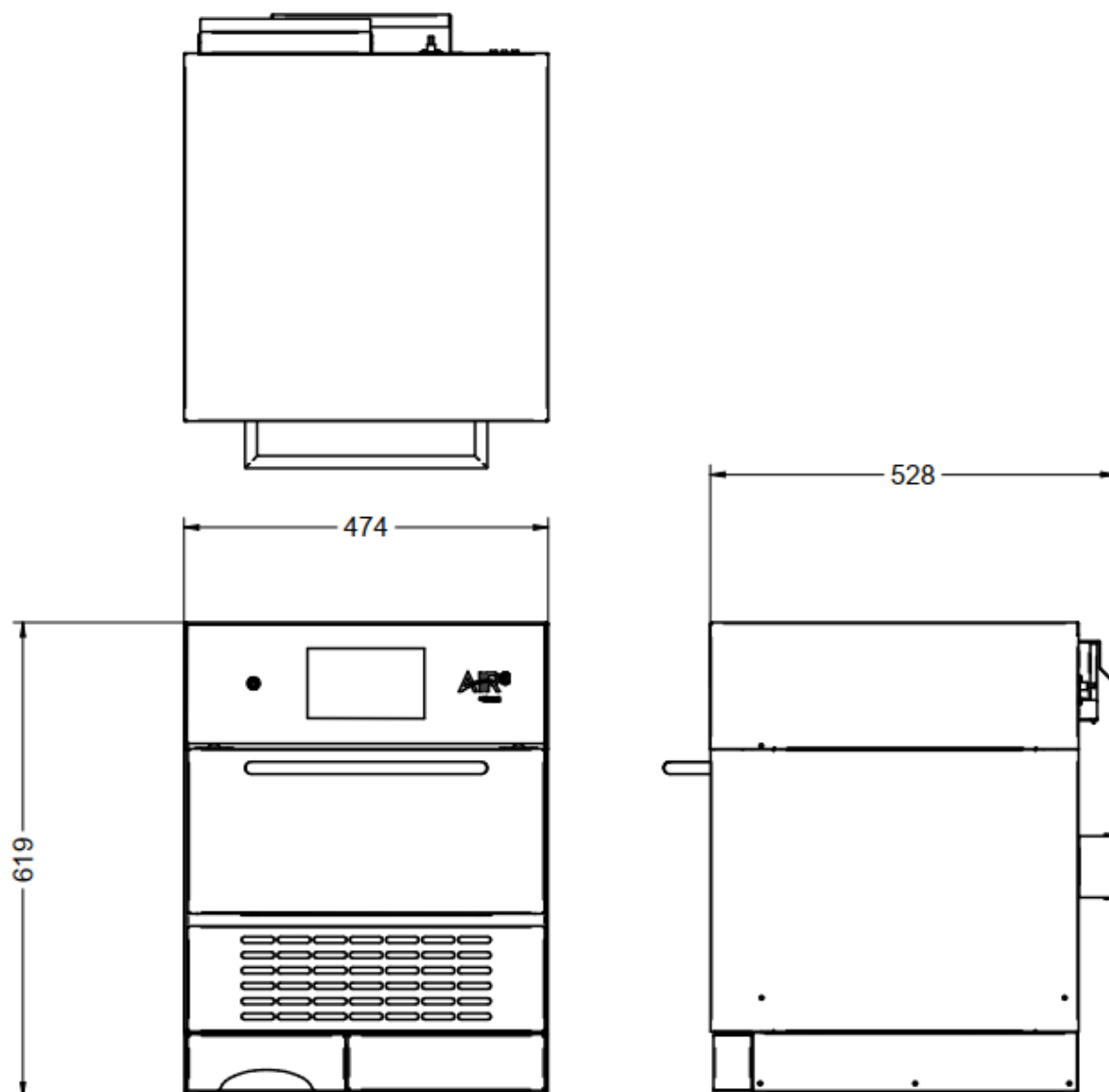
Dimensioni esterne, peso e potenza

Altezza (mm)	619
Larghezza (mm)	474
Profondità (mm)	528 + 65 maniglia
Peso (kg)	57,0
Potenza AIRO	2,8kW, 12,7A @230V

Dimensioni interne della cavità del forno

Altezza (mm)	160
Larghezza (mm)	335
Profondità (mm)	345

Disegni tecnici



Installazione e messa in funzione

L'apparecchiatura deve essere collegata a terra.



L'apparecchiatura è dotata di morsetto di collegamento equipotenziale per consentire il collegamento incrociato a terra con altre attrezzature.

In caso di sostituzione della spina, collegare i morsetti come segue.

Filo verde e giallo	Terra	E
Filo blu	Neutro	N
Filo marrone	Fase	L

I cavi di alimentazione dovranno essere flessibili, inguainati e resistenti all'olio, non più leggeri di un cavo inguainato comune in policloroprene o elastomero equivalente (codice 60245 IEC 57)

Installare l'apparecchiatura su una superficie piana con gli sfiati privi di ostruzioni. Verificare che la superficie regga il peso dell'apparecchiatura in sicurezza. Eventuali tramezze, pareti o arredi devono essere in materiale ignifugo. Distanze minime: A 50mm, B 50mm – vedere Fig 1. L'apparecchiatura non è prevista per il montaggio a incasso.

Non posizionare il forno direttamente accanto ad aree di preparazione esposte a polvere/ dedicate a preparazioni a base di farina.

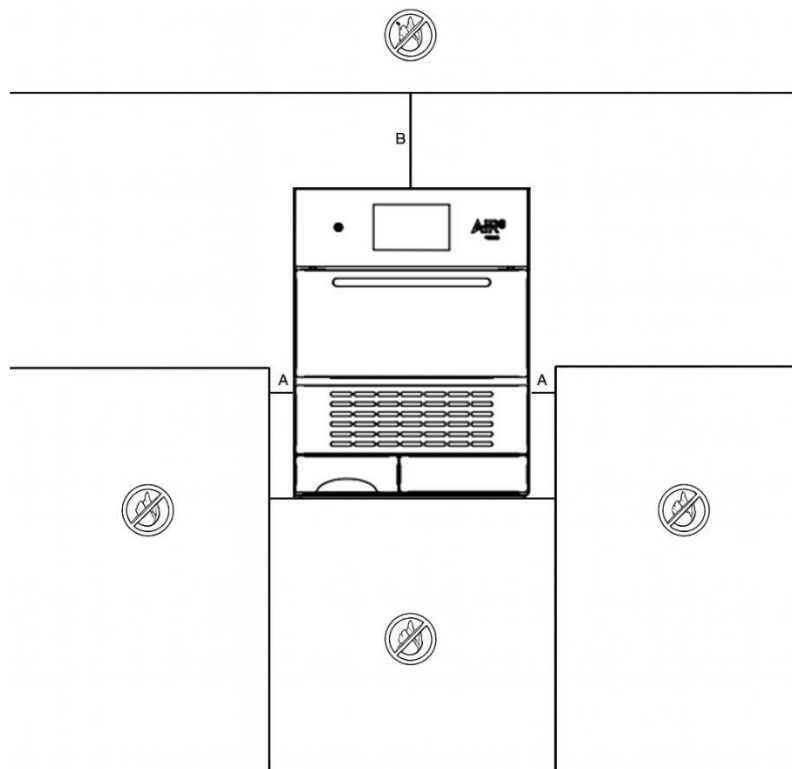


Fig. 1

Contenuto della confezione

Air0

Il presente Manuale di istruzioni IS911

Vassoio in Teflon AIRO/TT

Griglia metallica BP64

Cestello di carico TR54

Griglia del filtro dell'aria GR208

Rivestimento per cavità AIRO/CAVITY

Vassoio raccogli gocce AIRO/DRIPTRAY

Maniglia AIRO/HANDLE

Detergente OD02

Accessori, materiali soggetti a usura e codici

Vassoio in Teflon	AIRO/TT
Griglia metallica	BP64
Cestello di carico	TR54
Rivestimento per cavità	AIRO/CAVITY
Detergente	OD02
Vassoio raccogli gocce	AIRO/DRIPTRAY
Griglia del filtro dell'aria	GR208
Maniglia	AIRO/HANDLE

Disposizione generale

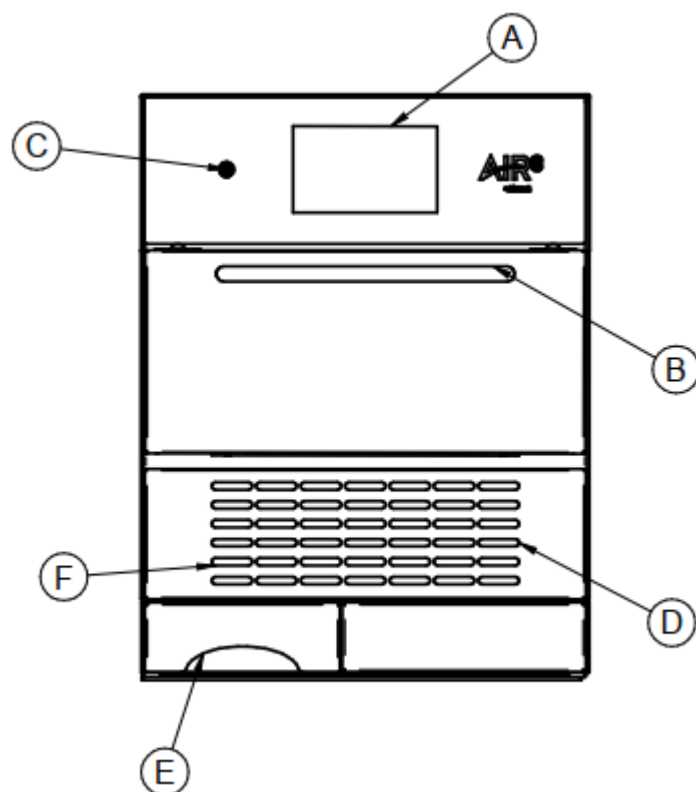


Fig. 2 (vista anteriore)

- A – Display touchscreen
- B – Maniglia dello sportello
- C – Pulsante di accensione/spegnimento, premere e tenere premuto per 3 secondi
- D – Il filtro dell'aria deve essere installato quando il forno è acceso
- E – Vassoio raccogli-gocce
- F – Porta USB (dietro il filtro dell'aria)

Estrarre il filtro dell'aria per accedere alla porta USB. Il filtro dell'aria è montato su una scanalatura; per staccarlo, spingere verso l'alto e tirare in avanti.

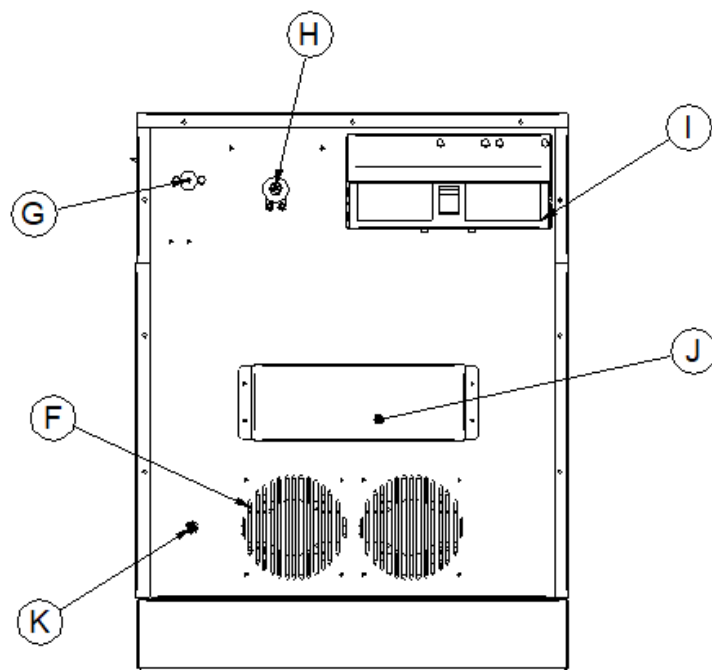


Fig. 3 (vista posteriore)

F – Presa d’aria, non ostruire

G – Ripristino termostato limite

H – Alimentazione di rete

I – Filtro dell’aria posteriore

J – Distanziale

K – Punto di messa a terra

L’apparecchiatura dovrà essere utilizzata soltanto da personale formato e qualificato.

Guida rapida – Accensione

Effettuare i relativi controlli di sicurezza e accertare che il forno sia pulito e vuoto prima di procedere. Controllare l’interno per assicurarsi che non vi siano residui, pulendo le superfici se necessario. Una volta preparata la cavità, installare il rivestimento, il vassoio in teflon e la griglia.

Collegare il forno a una presa a muro e accenderla.

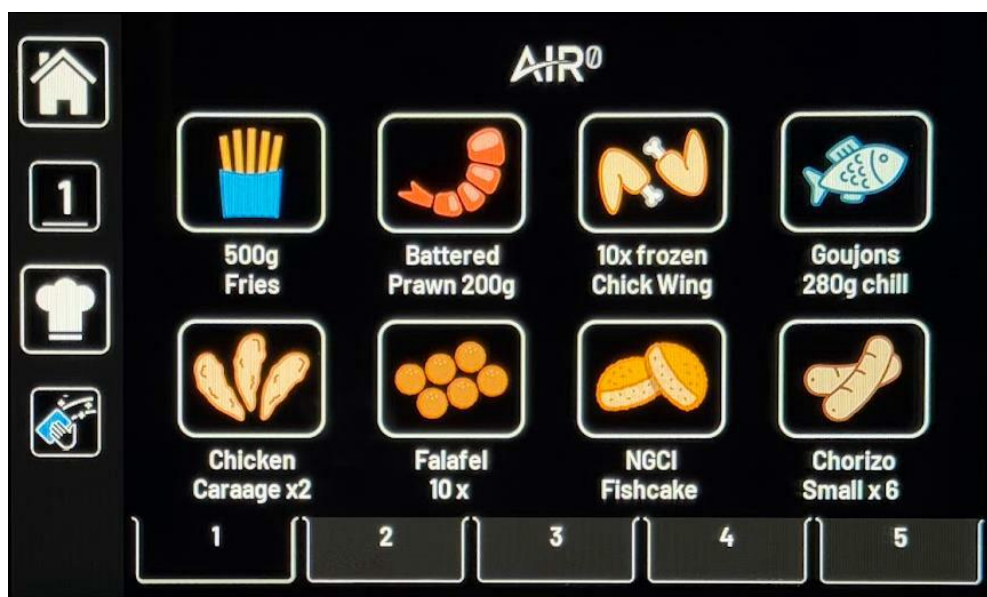
Assicurarsi che il vassoio in teflon sia inserito all’interno dell’apparecchio prima dell’uso. In caso contrario, si verificherà un’eccessiva produzione di fumo.

Per accendere il forno, toccare e tenere premuto il pulsante di accensione/spengimento (Fig. 2, C) per 3 secondi. Il forno emetterà un segnale acustico, quindi visualizzerà il logo Lincat, il logo Air0, successivamente una schermata di avviso e infine la schermata iniziale.

Schermata Home

Tecnologia di cottura Air0

La friggitric ad aria Air0 utilizza l'avanzata tecnologia di cottura Air0, caratterizzata da un unico elemento riscaldante da 2,8 kW abbinato a una ventola ad alta velocità per cuocere rapidamente gli alimenti, il tutto con una presa standard da 13 A.



Air0 può cuocere qualunque tipo di alimento, sebbene con una cavità di piccole dimensioni si sconsiglia la cottura di proteine crude ad alto contenuto di grassi in quanto danneggerebbero il convertitore catalitico.

Il funzionamento del controller Air0 è concepito in modo che un semplice tocco consenta di effettuare qualsiasi modifica/selezione



Pulizia e spegnimento. È una funzione speciale che consente di raffreddare rapidamente il forno al di sotto dei 50 °C (in circa 10 minuti se l'utente apre lo sportello) che in seguito si spegnerà automaticamente.



Recipe Manager. Consente di accedere alle singole ricette e quindi alle impostazioni generali del forno tramite la relativa rotella nell'angolo in basso a sinistra.

La schermata Home visualizza le prime 8 ricette del primo gruppo. È possibile selezionare altri quattro gruppi nella parte bassa della schermata. Il pulsante di selezione a sinistra consente di accedere ad altre 40 ricette.

Descrizione dei gruppi

La schermata Home riporta i cinque gruppi di ricette a cui si può attribuire un nome.

Ogni gruppo di otto ricette ha le stesse impostazioni di temperatura del forno e della base e le eventuali modifiche apportate si applicano all'intero gruppo.

Se si desidera, è possibile stabilire la temperatura operativa ottimale e avere più gruppi in funzione alla stessa temperatura.

Le singole ricette possono essere personalizzate con un massimo di quattro fasi di cottura distinte, consentendo agli utenti di variare la velocità dell'aria per regolare la croccantezza esterna e la doratura degli alimenti. Per una maggiore uniformità, è possibile attivare uno shake prompt (avviso di agitazione) opzionale a metà del programma, garantendo una cottura omogenea del prodotto su tutti i lati.

Quando si seleziona una ricetta, Air0 riscalda la cavità corrispondente a quel gruppo.

Funzionamento

Per azionare, toccare la richiesta selezionata. Il forno si preriscalderà alla temperatura impostata (se inferiore a quella della ricetta). Toccare le temperature del forno/della base impostate nell'angolo in basso a destra per visualizzare le temperature correnti, toccare nuovamente per tornare alle temperature impostate. Per ridurre al minimo il preriscaldamento, si consiglia di accendere il preriscaldamento automatico nella schermata delle impostazioni. In questo modo, il forno manterrà la temperatura impostata e sarà sempre pronto per la cottura.



Quando si raggiunge la temperatura del forno impostata, il forno emetterà un segnale acustico, la schermata diventerà verde e si potrà caricare il prodotto nel forno.



Inserire il cibo nel forno e premere il pulsante “Play” per avviare il ciclo di cottura. L’unità procederà con la ricetta selezionata. Se la funzione di agitazione è attiva, lo schermo si illuminerà di colore ambra a metà del programma; premere nuovamente “Play” per riprendere il ciclo dopo l’agitazione. Una volta terminato il programma, lo schermo diventerà rosso e verrà emesso un segnale acustico per indicare che la cottura è terminata.

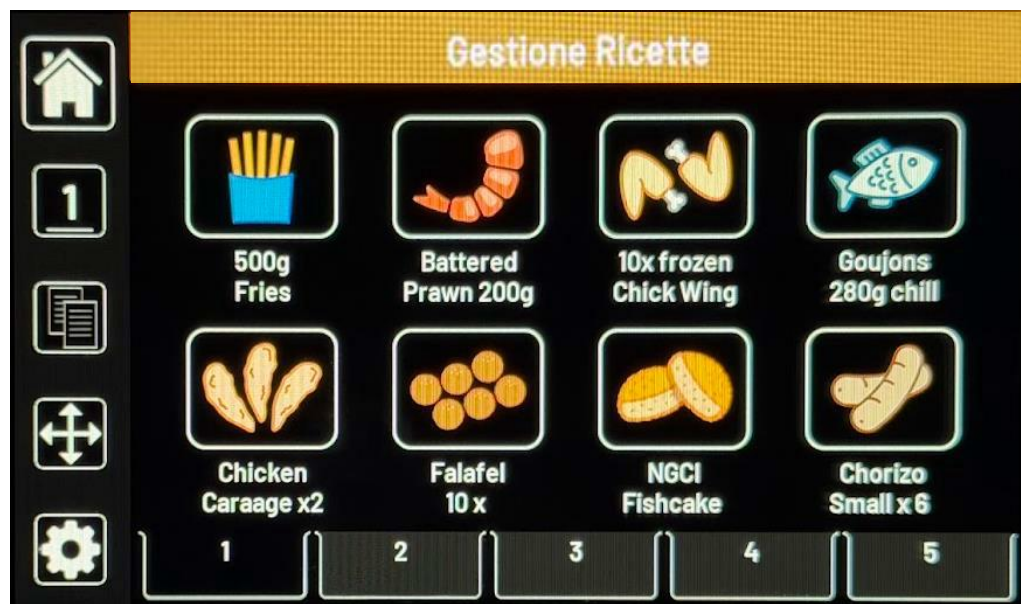


Toccare "Stop" ed estrarre con cautela l'alimento dal forno. Il menu delle impostazioni comprende l'opzione di arresto automatico/reset.

Impostazioni

Copia e spostamento delle ricette

Dalla schermata Home, toccare Recipe Manager per visualizzare la relativa schermata, che consente di copiare/spostare e modificare le ricette.



Copia Toccare questo pulsante e selezionare la ricetta da copiare. Selezionare quindi la posizione in cui copiare la ricetta, che può trovarsi in qualsiasi gruppo.



Nota. La temperatura del forno e della base saranno impostate in funzione del gruppo in cui viene spostata la ricetta, per cui può essere necessario modificare i tempi di cottura.



Sposta Toccare questo pulsante e selezionare la ricetta da spostare. Selezionare quindi la posizione in cui spostare la ricetta, le altre ricette si disporranno automaticamente da sole. Lo spostamento funziona soltanto nel gruppo in cui si sta lavorando.



Impostazioni Toccare il pulsante delle impostazioni per accedere al setup generale del forno.

Modifica delle ricetta

Questa è una ricetta tipica.



Per rinominare il gruppo, toccare il nome del gruppo (1) sulla barra delle impostazioni a destra e modificare il titolo con la tastiera. Accettare le modifiche con il segno di spunta. Toccare l'icona **Salva**. Toccare l'icona Home per tornare alla schermata principale.

Per rinominare una ricetta, toccare il nome della ricetta (500 g di patatine fritte) sulla barra delle impostazioni in alto e modificare il titolo con la tastiera. Accettare le modifiche con il segno di spunta. Toccare l'icona **Salva**. Toccare l'icona Home per tornare alla schermata principale. Le ricette possono avere due righe di testo.

Modifica delle impostazioni della temperatura del forno di un gruppo



Da una ricetta selezionata, toccare i valori della temperatura (lato in basso a destra) per visualizzare la schermata di regolazione della temperatura (sopra).

Toccare le temperature da modificare e regolare con la barra di scorrimento.

Toccare l'icona Salva e l'icona Home per tornare alla schermata principale. Tutte le ricette di quel gruppo utilizzeranno ora le nuove impostazioni di temperatura.



Temperatura del forno. È la temperatura del forno, regolabile tra 30 e 280°C



Salva. Consente di salvare le impostazioni correnti; per non salvare la nuova impostazione toccare la freccia indietro.

Modifica delle singole ricette

Dal Recipe Manager toccare l'icona della ricetta da modificare.



La schermata di modifica della ricetta è composta da quattro righe di fasi di cottura, anche se nella maggior parte delle ricette non sarà necessario utilizzare tutte le fasi. Ogni fase presenta delle colonne per impostare la velocità della ventola e il tempo. Per modificare un'impostazione, toccare un numero qualsiasi in modo che diventi arancione, quindi utilizza il cursore per modificare il valore. Il tempo di cottura per ogni singola fase viene aumentato automaticamente e aggiunto al tempo di cottura totale della ricetta, che viene visualizzato sul lato destro sotto l'icona della ricetta.

Sul lato destro dello schermo, è possibile attivare o disattivare la funzione di agitazione in base alle esigenze specifiche della ricetta. Ogni volta che viene regolato un valore, apparirà l'icona Salva, che offre due opzioni: è possibile toccare Salva e tornare alla schermata Home oppure, per sviluppare e perfezionare rapidamente la ricetta, è possibile testare immediatamente le nuove impostazioni toccando il pulsante Play. Se i risultati della prova sono soddisfacenti, si ricorda di toccare Salva prima di tornare alla schermata Home per assicurarsi che le modifiche vengano salvate.



Agitazione a metà ciclo di cottura. È una funzione attivabile o disattivabile nelle impostazioni del programma che interrompe il ciclo a metà e richiede di scuotere il cestello.



Velocità della ventola. È un valore percentuale regolabile con incrementi del 10% da 0 a 100%



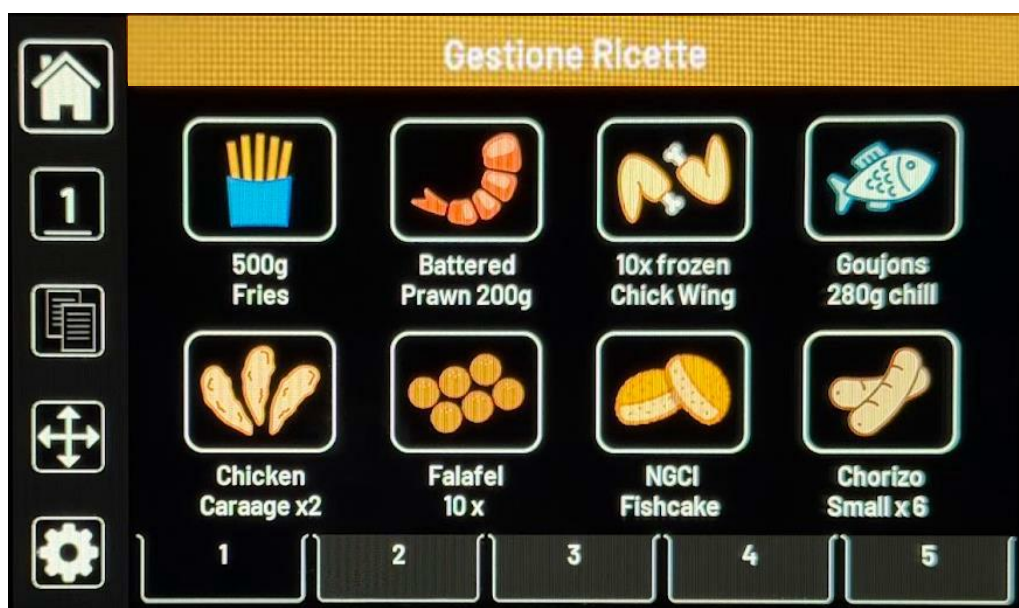
Tempo. È espresso in secondi e minuti e regolabile a intervalli di 5 secondi da 0 secondi a 30 minuti

Modifica dell'icona di una ricetta

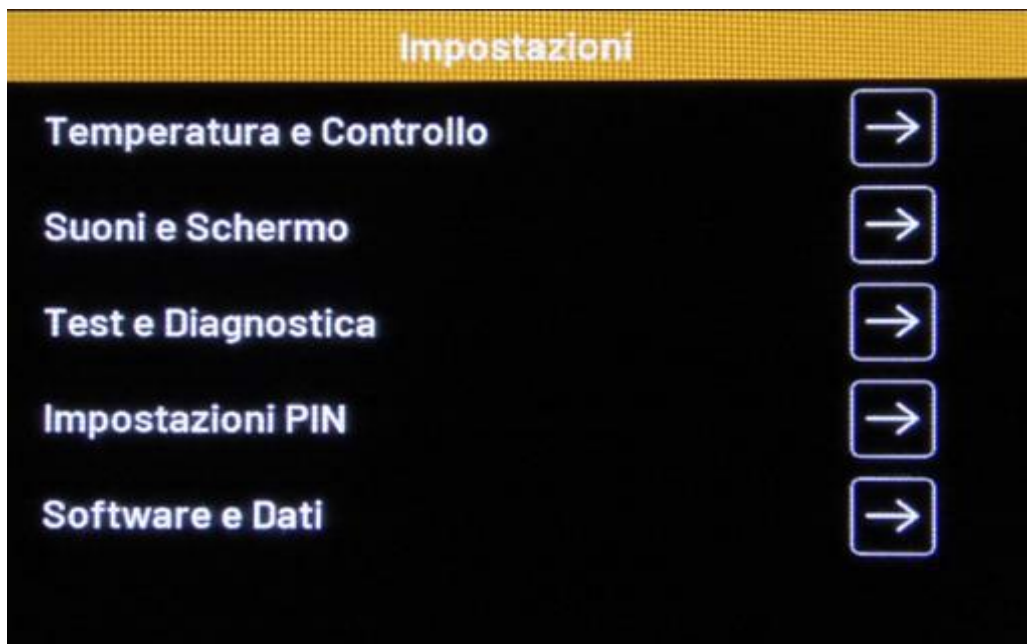
Si possono selezionare le icone delle ricette dalla libreria per completare il prodotto da cuocere. Per modificare le icone delle ricette, toccare Recipe Manager; l'icona della ricetta sarà modificata. Toccare l'immagine dell'icona nell'angolo in alto a destra per aprire la libreria delle icone. Selezionare la nuova icona, toccare **Salva** e l'icona della casa per tornare alla Home page e visualizzare la nuova icona della ricetta.

Impostazioni generali

Air0 è dotato di diverse impostazioni regolabili per consentire la personalizzazione del forno. Per accedere al menu delle impostazioni, dalla schermata Home toccare Recipe Manager e poi Impostazioni.



Impostazioni Toccare il pulsante delle impostazioni per accedere al setup generale del forno. Può essere attiva la protezione tramite PIN.



Questa schermata delle impostazioni visualizza le cinque sotto-categorie. Toccare la freccia corrispondente per passare al livello successivo.

Temperature and Control (Temperatura e controllo)



Auto Preheat (Preriscaldamento automatico). Se impostato, il forno inizierà a riscaldarsi quando è acceso e sulla schermata Home. Si raccomanda di selezionarlo per predisporre meglio il forno alla cottura.

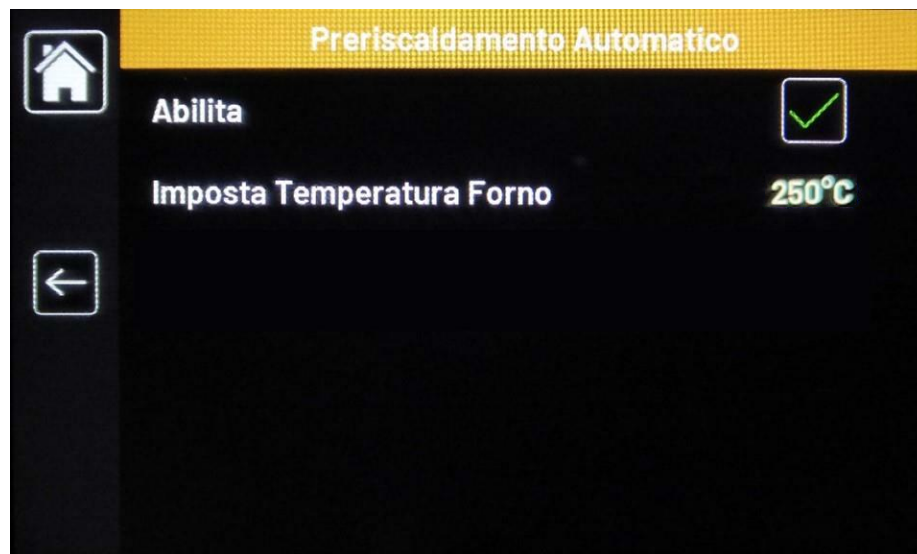
Ready Temperature band (Banda temperatura pronta). È il range di temperatura a cui il forno è pronto a ricevere gli alimenti da cuocere. Una banda iniziale valida avrà

un valore di 30 °C. Se il forno visualizza ripetutamente il preriscaldamento dopo la cottura, può essere necessario aumentare.

Unità di misura. Toccare per passare da Celsius a Fahrenheit e viceversa.

ECO Settings (Impostazioni ECO). Vedere la descrizione alla pagina seguente.

Impostazioni del preriscaldamento automatico



Enable (Abilita) Consente di accendere e spegnere il preriscaldamento automatico. Quando è spento, il forno non si scalderà finché non sarà stata selezionata una ricetta. Per raggiungere la temperatura di cottura saranno necessari circa 10 minuti.

Set Oven Temperature (Imposta temperatura del forno). Imposta la temperatura predefinita tra 30 e 280 °C. Toccare per modificare, utilizzare la barra di scorrimento e salvare la nuova temperatura. Si raccomanda di impostare la temperatura di cottura più comune da utilizzare.

ECO Settings (Impostazioni ECO)

Eco consente di risparmiare energia durante i periodi di calma riducendo la temperatura del forno.



Enable (Abilita). Consente di spegnere e accendere la funzione ECO.

Set Temperature (Imposta temperatura). Imposta la temperatura a cui si riduce il forno dopo un periodo di inattività entro la fine del tempo a disposizione

Timeout Time (Tempo a disposizione). Tempo di inattività consentito prima dell'attivazione di ECO.

Quando ECO è attivo, la schermata diventa nera e visualizza ECO in verde al centro. Per uscire da ECO, toccare semplicemente la schermata, l'unità si riscalderà nuovamente alle temperature impostate.

Impostazioni – Sound and Display (Suono e visualizzazione)

Le impostazioni Sound and Display consentono all'utente di configurare i volumi e l'aspetto della schermata a proprio piacimento.



Volume – Toccare il volume per attivare il livello del segnalatore acustico.

Buzzer Reset Time (Tempo di ripristino segnalatore acustico) – Toccare il tempo per visualizzare la durata del tempo del segnalatore acustico. È impostata per suonare ogni 10 secondi per la durata prevista.

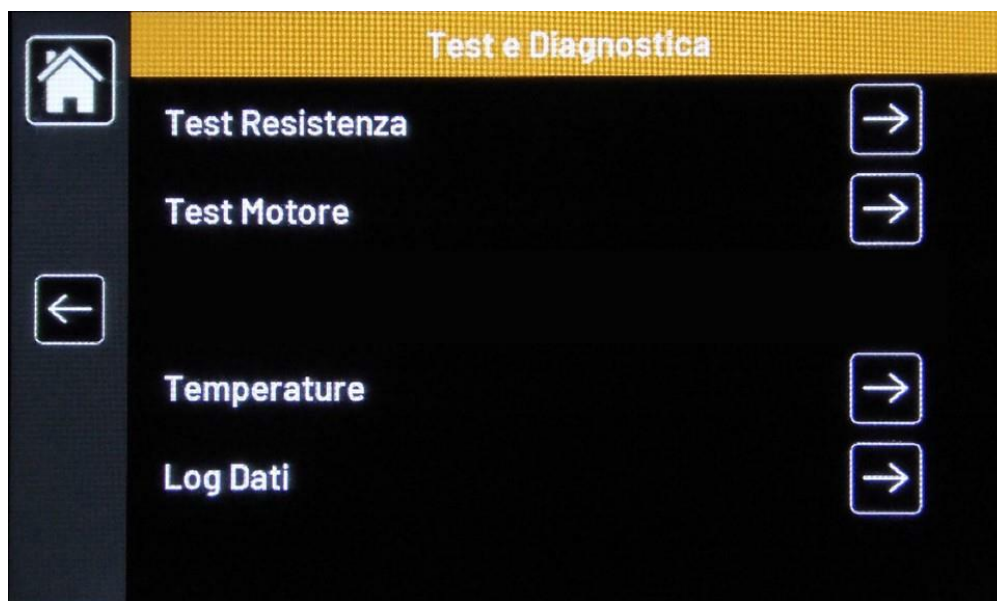
End Program Warning Enable (Abilita segnalazione fine programma) – Il segnalatore acustico comunica all'operatore che il cibo è quasi cotto. Toccare per accendere e spegnere il segnalatore acustico che segnala la fine della cottura.

End Program Warning Time (Tempo di segnalazione fine programma) - Toccare per impostare il tempo prima della fine della cottura e azionare il segnalatore acustico.

Door Open Stop / Start (Avvio/Arresto porta aperta) – Se abilitata, la funzione consente di aprire o chiudere lo sportello per controllare l'avvio o l'arresto della cottura della ricetta. Toccare per attivare/disattivare

Screen Brightness (Luminosità dello schermo) – Toccare per regolare la luminosità dello schermo.

Impostazioni – Test and Diagnostics (Engineer Utility) (Test e diagnostica (Utility tecnica))



Questa serie di utility consente di controllare lo stato del forno. Non sono necessarie per l'uso quotidiano, ma consentono di eseguire la diagnostica e testare i vari componenti del forno.

È disponibile un manuale tecnico per i tecnici dell'assistenza qualificati.

Element Test (Test degli elementi)

Indica lo stato degli elementi e delle termocoppie: il segno di spunta indica il loro corretto funzionamento, una croce segnala un potenziale problema.

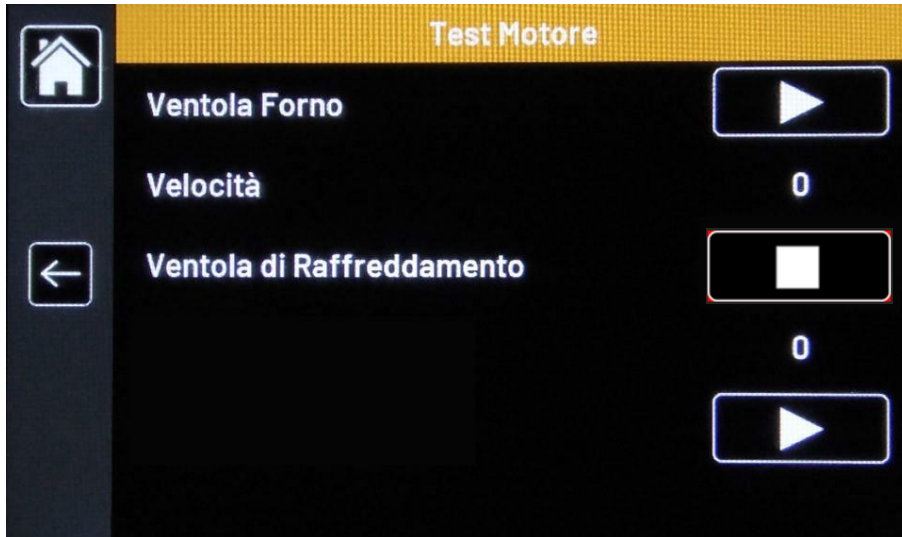


Toccare per ripetere il test dei componenti e aggiornare gli indicatori.



Toccare per tornare al menu precedente

Motor test (Test del motore)



La schermata consente di testare i tre diversi motori.



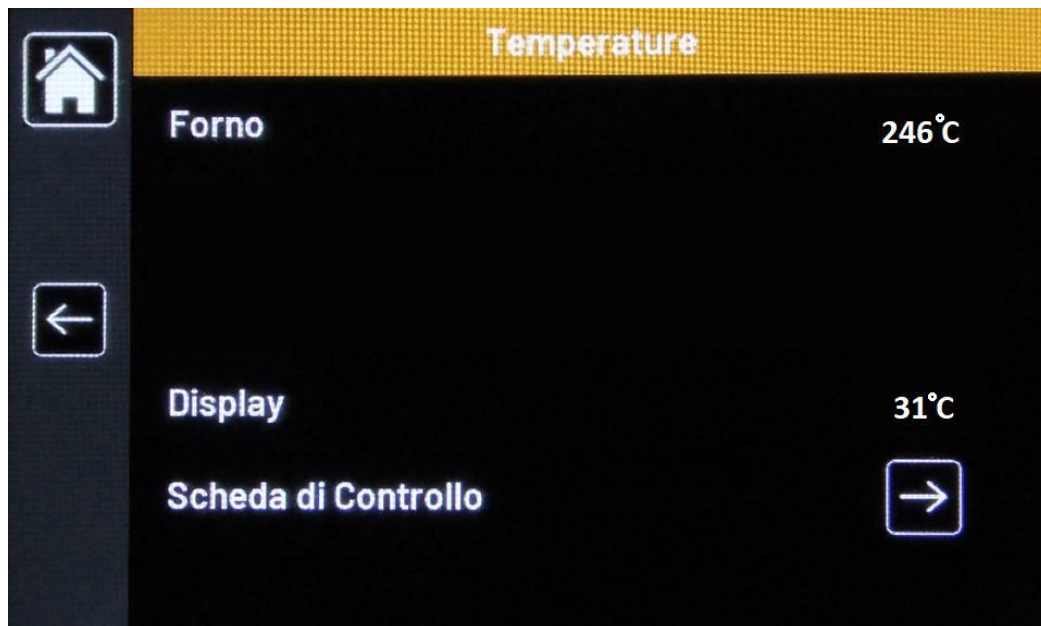
Premere per avviare un motore



Premere per arrestare un motore

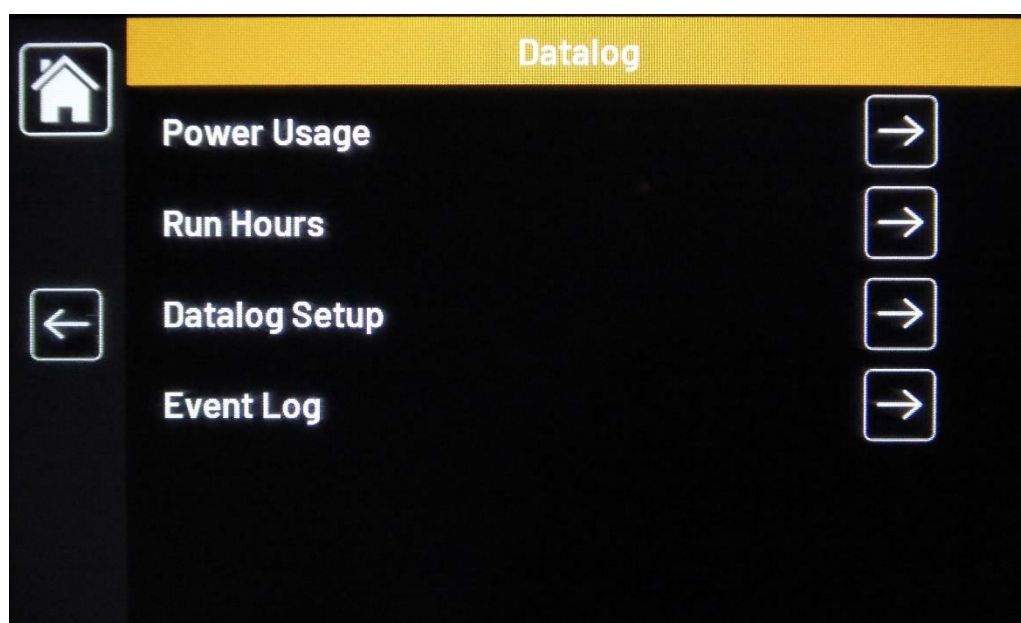
La ventola del forno e la ventola di raffreddamento del case sono a velocità controllata, premere sui numeri per modificarla. Tale azione può essere percepita e udita quando la velocità aumenta e diminuisce.

Temperatures (Temperature)

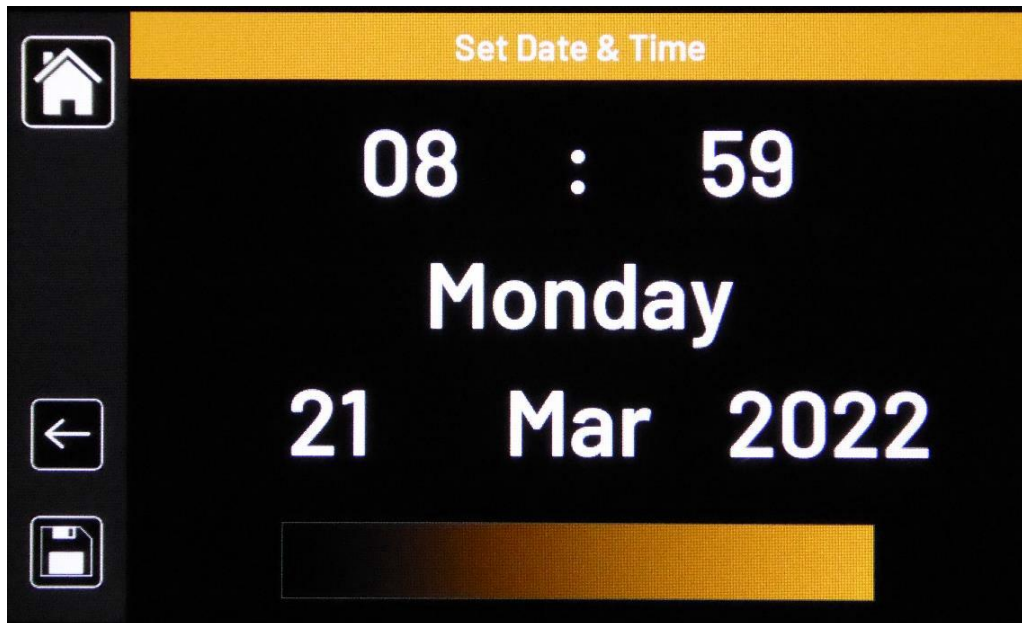


La schermata è utilizzata dai tecnici dell'assistenza per controllare le temperature dei vari componenti del forno. Se la temperatura è troppo elevata sarà di colore rosso e può essere dovuta a una carenza del flusso d'aria nel forno; assicurarsi che tutti i filtri non siano ostruiti.

Energy and Datalog (Energia e Datalog)



Visualizza sia il consumo energetico, sia il conteggio del numero di azionamenti dello sportello. Per utilizzarlo, è necessario impostare la data e l'ora sulla schermata di impostazione del Datalog.



Toccare il relativo parametro e regolare con la barra di scorrimento. Quando il valore è corretto, confermare con il pulsante Salva.

Impostazioni – Pin Settings (Impostazioni del PIN)

Le impostazioni del PIN consentono la proprietà selettiva sulle impostazioni e sulle funzioni del forno.



Per impostare il PIN toccare la croce.

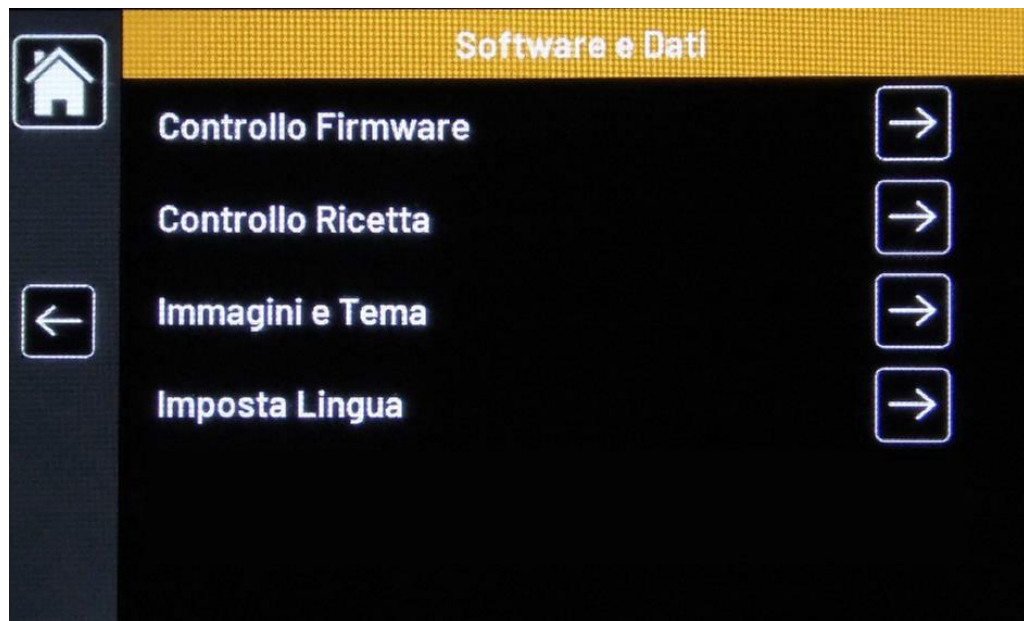


Inserire un PIN a 4 cifre e confermare il numero quando richiesto. Dopo l'impostazione, sarà necessario inserire il PIN a ogni accesso alle schermate delle impostazioni. Per disabilitarlo, accedere alla schermata delle impostazioni del PIN e

selezionare no PIN, quindi confermare inserendo il PIN. È disponibile un PIN master per l'assistenza Lincat in caso di dimenticanza o smarrimento del PIN.

Software and Data (Software e dati)

Le schermate Software e Dati consentono di accedere e aggiornare le versioni di software e hardware utilizzate, caricare e scaricare ricette, comprese quelle provenienti da un altro Air0, impostare l'aspetto della schermata e la lingua richiesta.



Controllo del firmware (Controllo del firmware)



Display Firmware Version (Versione firmware del display) – visualizza la versione corrente del firmware del display

Control Firmware Version (Versione firmware del comando) – visualizza la versione corrente del firmware del comando

Hardware Revision (Revisione hardware) – visualizza la revisione hardware installata

VFD Firmware Version (Versione firmware VFD) – visualizza la versione VFD corrente.

Lincat fornirà gli aggiornamenti per consentire di apportare miglioramenti al forno.

La sequenza generale prevede di aggiornare innanzitutto l'hardware del display.

Update Display Firmware (Aggiornamento firmware del display) – Inserire la chiavetta USB nella porta dietro la griglia dell'aria inferiore. Toccare la freccia per passare a una schermata di conferma, quindi toccare per confermare e selezionare la versione software, che consentirà di installare e riavviare il forno. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia

Update Control Firmware (Aggiornamento firmware del comando) – Inserire la chiavetta USB nella porta dietro la griglia dell'aria inferiore. Toccare la freccia per passare a una schermata di conferma, quindi toccare per confermare e selezionare la versione software, che consentirà di installare e riavviare il forno. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

Durante l'aggiornamento software, non aprire o chiudere lo sportello per non creare interferenze che rallenterebbero il processo di aggiornamento.

Controllo ricetta



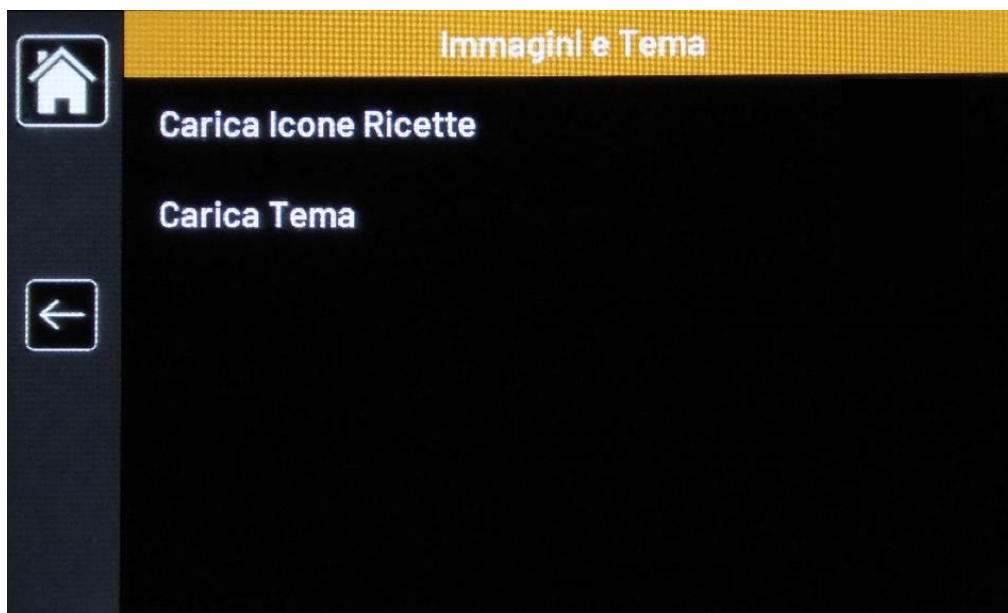
La funzione consente di caricare, scaricare e cancellare le ricette per spostarle da una friggitrice Air0 Air all'altra.

Import recipe (Importa ricetta) – Inserire la chiavetta USB nella porta dietro la griglia dell'aria inferiore. Toccare la freccia per installare le ricette. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

Export recipe (Esporta ricetta) – Inserire la chiavetta USB nella porta dietro la griglia dell'aria inferiore. Toccare la freccia. Le ricette verranno quindi esportate sulla chiavetta USB. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

Restore default recipes (Ripristino ricette predefinite) – consente di ripristinare le ricette fornite.

Software and Data (Software e dati) – Images and Themes (Immagini e temi)



Load Recipe Icons (Carica icone ricette) – Verificare che sia stato effettuato il collegamento USB. Toccare la freccia destra per importare la serie di icone delle ricette. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

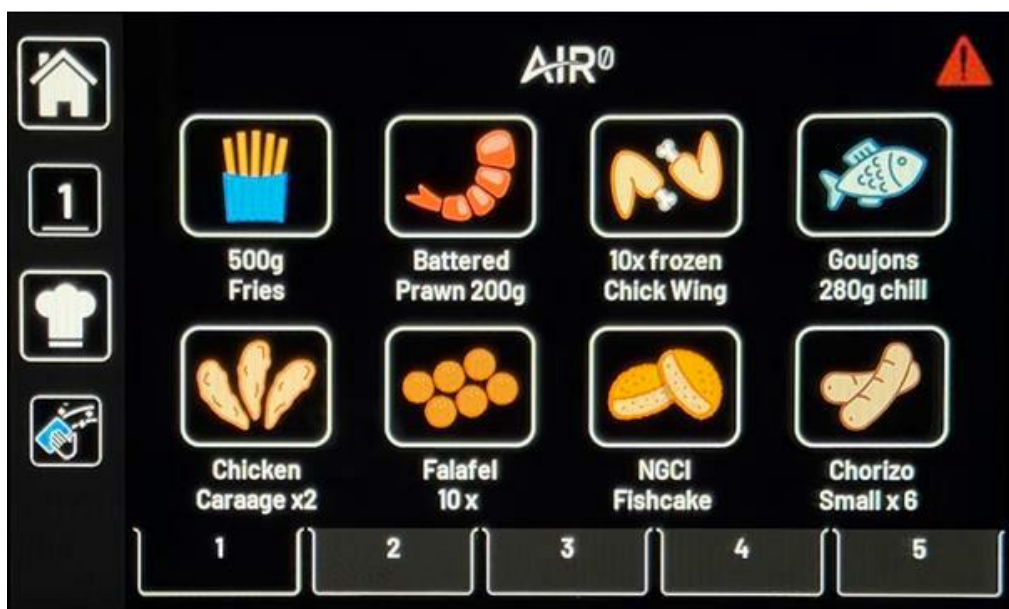
Load Theme (Carica tema) – Verificare che sia stato effettuato il collegamento USB. Toccare la freccia destra per caricare l'ultimo tema. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

Software and Data (Software e dati) – Set Languages (Imposta lingue)

La schermata consente di impostare la lingua del testo da visualizzare.
Toccare la freccia destra sulla lingua che si desidera utilizzare e confermare toccando il segno di spunta.



Messaggi di errore



Il triangolo di segnalazione indica un errore all'interno del forno. Toccare il triangolo per passare alla schermata di diagnostica. Se l'errore di riferisce a un elemento o una termocoppia, è possibile ripetere il test per confermare. Provare a riavviare il forno

spegnendo per 10 secondi dalla spina e riavviando. Se l'errore persiste rivolgersi all'assistenza Lincat.

Interruzione di sicurezza

L'apparecchio è dotato di termostato di sicurezza, che interromperà l'alimentazione all'apparecchio stesso in condizioni di guasto. Se il display funziona all'accensione, ma l'apparecchio non si riscalda, può essere necessario reimpostare il termostato di sicurezza. Premere il pulsante rosso sul pannello posteriore (Fig. 3 G). Non è possibile attivare il reset finché l'apparecchio non si raffredda. Se il problema persiste, rivolgersi all'Assistenza.

Condizioni di garanzia

Il prodotto comprende una garanzia del costruttore, che impone di trattarlo secondo le istruzioni di manutenzione e pulizia. Lincat può addebitare una riparazione in garanzia se non si effettua la manutenzione del forno o in caso di danni ai componenti durante la pulizia. Vedere termini e condizioni sul sito web.

Guida alla pulizia

Il metodo dettagliato per una pulizia accurata è riportato nella guida separata.



Indossare indumenti protettivi.

Non utilizzare getti d'acqua né pulitori a vapore e non immergere l'apparecchio in acqua.

Pulire regolarmente il forno con il detergente e rimuovere i residui di cibo. A forno freddo, pulire con acqua tiepida e detergente neutro, non utilizzare strumenti o materiali abrasivi. Asciugare con un panno morbido.

Non spruzzare un prodotto per il forno detergente o caustico sul convertitore catalitico.



La mancata pulizia del forno potrebbe causare il deterioramento della superficie che comprometterebbe la durata dell'apparecchio, provocando eventuali situazioni pericolose.



Controllare regolarmente il filtro dell'aria sulla parte anteriore del forno. È lavabile in lavastoviglie. Non utilizzare il forno senza filtro.



GUIDA ALLA PULIZIA RAPIDA







- 1** Premere l'icona di pulizia e attendere che l'apparecchio completi il ciclo di raffreddamento.




- 2** Indossare i DPI secondo le linee guida del produttore del prodotto chimico.




- 3** Rimuovere il cestello a rete, la griglia metallica e il rivestimento interno della cavità e collocarli nel lavello. **Non spruzzare il detergente direttamente all'interno della cavità del forno.**




- 4** Spruzzare il detergente sul rivestimento interno della cavità, sul cestello e sulla griglia metallica e lasciare agire il prodotto per 10 minuti.




- 5** Utilizzare una spugna o una spazzola morbida per rimuovere lo sporco ostinato.


- 6** Sciacquare le parti rimovibili con acqua calda e asciugarle.


- 7** Pulire la cavità del forno con un panno, applicando altro detergente se necessario.


- 8** Asciugare con carta assorbente e lasciare lo sportello aperto.


- 9** Rimuovere il filtro sotto lo sportello e sciacquarlo. In alternativa, lavarlo in lavastoviglie. Quindi asciugarlo e rimontarlo sull'unità.



Assistenza, manutenzione e sostituzione di componenti

Raccomandiamo di sottoporre il forno Air0 a manutenzione/controllo annuale. Qualsiasi intervento di assistenza, manutenzione e sostituzione di componenti dovrà essere eseguito da tecnici dell'assistenza qualificati.

La guarnizione dello sportello del forno è ritenuta soggetta a usura e non è coperta dalla garanzia.

Lincat consiglia il controllo annuale del convertitore catalitico e la rimozione accurata di scorie e particelle di cibo. Non utilizzare soluzioni detergenti su di esso. I danni al convertitore catalitico non sono coperti dalla garanzia.

Il forno contiene una batteria per la registrazione dei dati. Lincat consiglia inoltre di sostituirla ogni 5 anni rivolgendosi a un tecnico dell'assistenza. La batteria non è coperta dalla garanzia.

Informazioni per l'assistenza

Per ricevere supporto nell'installazione, manutenzione e utilizzo dell'apparecchiatura Lincat, contattare la nostra assistenza clienti:

 **Regno Unito: (+44) 1522 875520**

I clienti non britannici possono rivolgersi al proprio rivenditore Lincat di zona

Qualsiasi intervento di assistenza, a eccezione della pulizia di routine, dovrà essere eseguito da agenti autorizzati. Decliniamo qualsiasi responsabilità per interventi eseguiti da altre persone.

Per poter gestire le richieste di assistenza nel modo più efficiente possibile chiediamo:

Una breve descrizione dettagliata del problema

- Codice prodotto
 - Numero di tipo
 - Numero di serie
- } Tutti questi dati sono disponibili sulla targhetta di identificazione

Lincat si riserva il diritto di eseguire qualsiasi intervento in garanzia, a condizione di un accesso ragionevole all'elettrodomestico, nel normale orario d'ufficio: dal lunedì al venerdì dalle 08:30 alle 17:00.

GARANZIA

Il forno ha una garanzia di 2 anni di cui è responsabile Lincat nel Regno Unito o il nostro rivenditore al di fuori del paese.

La garanzia è un'integrazione e non inficia i diritti legali o statutari del consumatore.

La garanzia non copre:

- Danni accidentali, uso improprio o uso non conforme alle istruzioni fornite dal produttore
- Materiali di consumo.
- Danni dovuti ad un'installazione impropria, a modifiche, interventi di assistenza non autorizzati o danni causati da calcare, accumulo di residui di cibo.
- La guarnizione dello sportello del forno è ritenuta soggetta a usura e non è coperta dalla garanzia.
- Pulizia dovuta a cottura di proteine molto grasse o penetrazione di farina

Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni accidentali o indiretti.



Installations- & Betriebsanleitung

Air0, UKCA und CE-Modelle

Bitte notieren Sie Ihre Produktdaten für zukünftige Zwecke:

Kaufdatum: _____

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Händler: _____

–



Installations- & Betriebsanleitung

Air0, UKCA und CE-Modelle

Inhalt

English	2 – 38
Français	40 – 79
Italiano	81 – 118
Deutsch	120 – 159
Wichtige Hinweise	121
Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen	122
Technische Daten	123
Installation und Inbetriebnahme	124
Prüfliste Lieferumfang	126
Zubehör, Verbrauchsmaterial und Codes	126
Betriebsanleitung	128
Reinigung	156
Wartung, Instandhaltung und Ersatzteilwechsel	157
Serviceinformation und Garantie	158
Español	161 – 200

WICHTIGE INFORMATIONEN

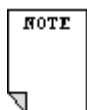


Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden. Achten Sie besonders auf die Abschnitte, die mit Warnsymbolen, dem „Achtung“-Symbol und mit Hinweisen markiert sind. Vergewissern Sie sich, dass der Inhalt dieser Abschnitte klar verstanden wurde.



WARNUNG!

Dieses Symbol wird verwendet, wenn ein Verletzungsrisiko besteht.



ACHTUNG!

Dieses Symbol wird verwendet, wenn ein Schadenrisiko für Ihr Lincat-Produkt besteht.

HINWEIS:

Dieses Symbol wird verwendet, um zusätzliche Informationen, Hinweise und Tipps zur Verfügung zu stellen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR SPÄTERE NACHSCHLAGZWECKE AUF



Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheits- und Betriebsanweisungen. Alle Benutzer/Bediener sollten dieses Handbuch vor der Inbetriebnahme des Ofens lesen. Die Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen kann zu Verletzungen oder zum Tod führen, den Ofen beschädigen und führt zum Erlöschen der Garantie.



Warnhinweise und Sicherheitsmaßnahmen

Dieses Gerät muss gemäß den national und lokal geltenden Vorschriften im Installationsland von einer qualifizierten Person installiert, in Betrieb genommen und gewartet werden.

Bei Beschädigung des Netzkabels ist beim Hersteller, seinem Servicepartner oder bei einer anderen qualifizierten Person ein Ersatzkabel zu beschaffen.

Stellen Sie sicher, dass Netzstecker und Wandsteckdose jederzeit zugänglich sind.

Ziehen Sie die Kunststoffbeschichtung ab und reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch mit einem weichen Tuch.

Während des Betriebs können sich Teile erhitzen – vermeiden Sie einen versehentlichen Kontakt.

Trennen Sie das Gerät vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.

Geplante Wartung

Regelmäßige vorbeugende Wartung ist für die Aufrechterhaltung der korrekten Funktion unerlässlich. Motoren, Lüfter und Elektronik müssen frei von Schmutz, Staub und Ablagerungen gehalten werden, um eine gute Kühlung zu gewährleisten. Eine Überhitzung beeinträchtigt die Lebensdauer aller genannten Komponenten. Die Intervalle für vorbeugende Reinigung variieren je nach der Betriebsumgebung des Ofens.

Garen Sie in dieser Heißluftfritteuse keine großen rohen Fleischstücke. Der Ofen ist mit einem Katalysator ausgestattet, der verstopfen und unwirksam werden kann, wenn zu viele fetthaltige Speisen wie Burger und Würstchen gegart werden. Lincat empfiehlt ein Wiederaufwärmen von gegartem Fleisch.

Technische Daten und Spezifikationen

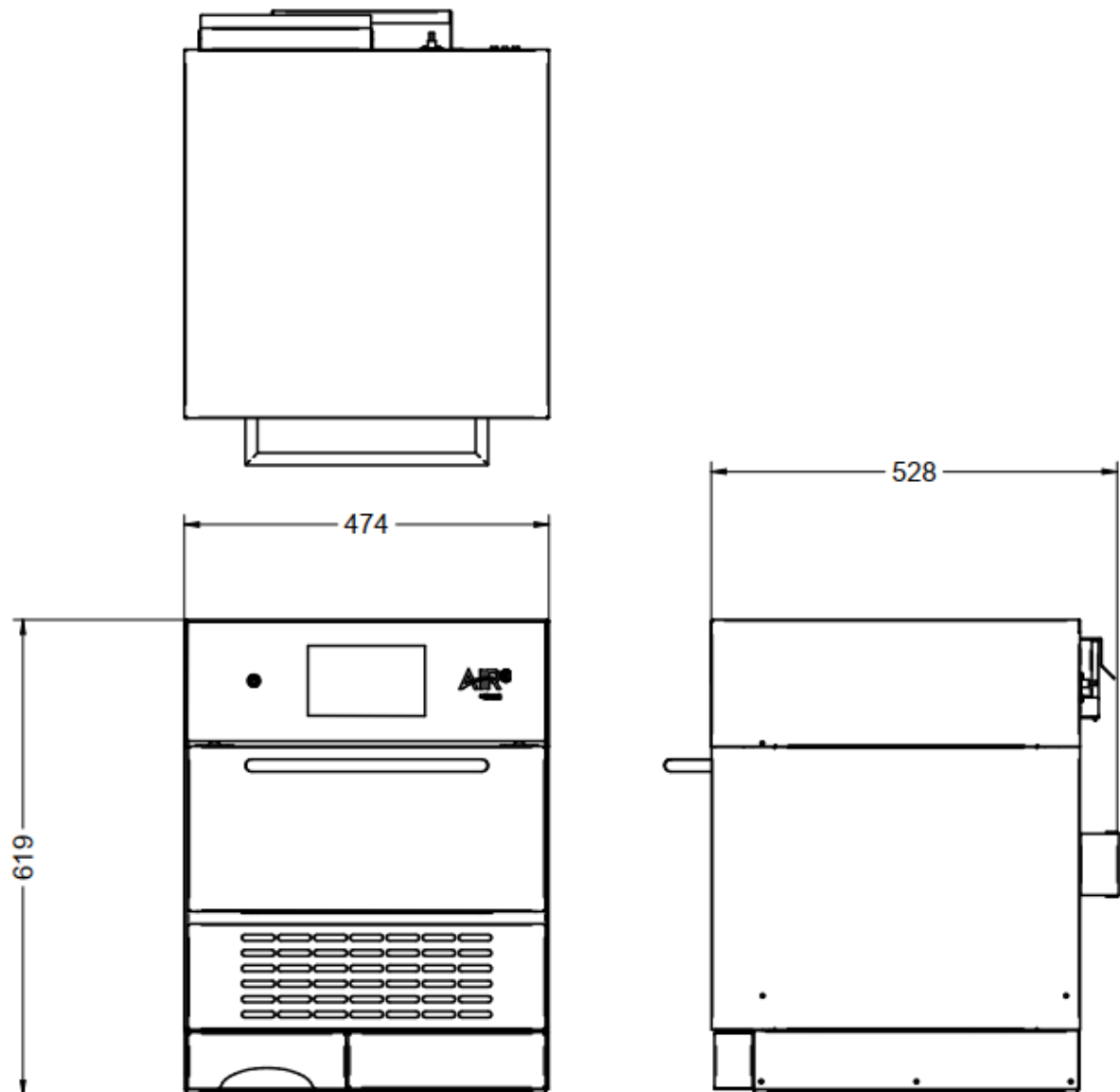
Äußere Abmessungen, Gewicht und Leistung

Höhe (mm)	619
Breite (mm)	474
Tiefe (mm)	528 + 65 Griff
Gewicht (kg)	57,0
Nennleistung AIR0	2,8 kW, 12,7 A bei 230 V

Innenmaße des Garraums

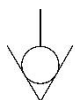
Höhe (mm)	160
Breite (mm)	335
Tiefe (mm)	345

Technische Abbildungen



Installation und Inbetriebnahme

Das Gerät muss geerdet werden.



Eine Potentialausgleichsanschlussklemme sorgt dafür, dass Cross-Bonding mit anderen Geräten möglich ist.

Bei Austausch des Steckers schließen Sie die Klemmen wie folgt an:

Grün-gelber Draht	Erdleiter	E
Blauer Draht	Nullleiter	N
Brauner Draht	Phasenleiter	L

Die Netzkabel müssen ölbeständig und flexibel sowie mindestens mit der üblichen Polychloroprenummantelung oder einer vergleichbaren Elastomerbeschichtung ausgestattet sein (Kurzzeichen 60245 IEC 57).

Installieren Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche und achten Sie darauf, dass alle Belüftungsöffnungen frei sind. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund das Gewicht des Geräts sicher tragen kann. Alle Trennwände, Wände oder Möbel müssen aus nicht brennbarem Material sein. Mindestabstände: A 50 mm, B 50 mm – siehe Abb. 1. Das Gerät ist nicht für den Einbau vorgesehen.

Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt neben staubigen/mehlhaltigen Zubereitungsbereichen auf.

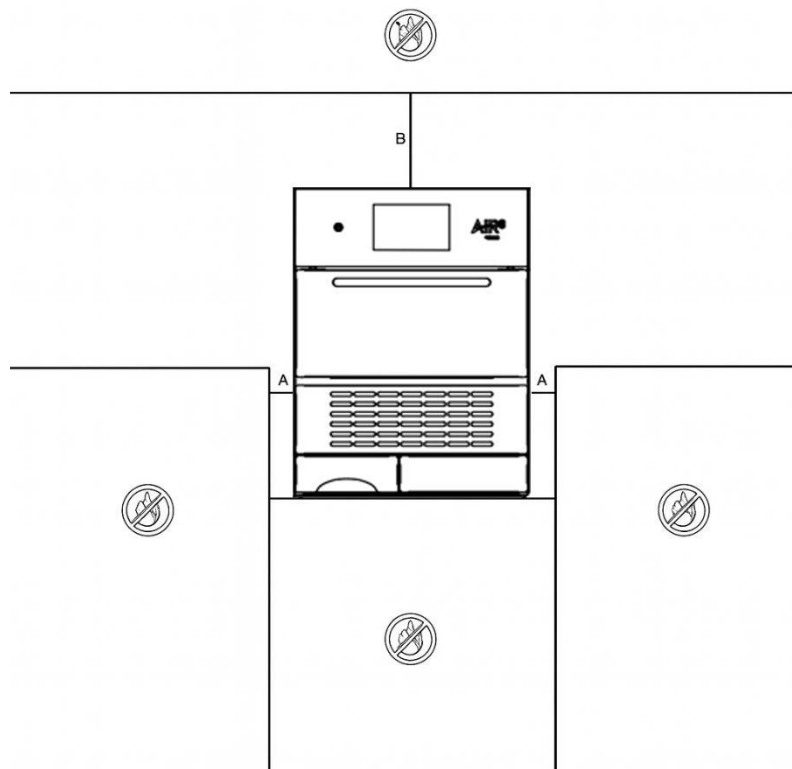


Abb. 1

Was ist in der Schachtel?

Air0

Diese Betriebsanleitung IS911

Teflonblech AIR0/TT

Drahtgestell BP64

Korb TR54

Luftfiltergitter GR208

Einlage AIR0/CAVITY

Wanne AIR0/DRIPTRAY

Griff AIR0/HANDLE

Reiniger OD02

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Codes

Teflonblech	AIR0/TT
Drahtgestell	BP64
Korb	TR54
Einlage	AIR0/CAVITY
Reiniger	OD02
Wanne	AIR0/DRIPTRAY
Luftfiltergitter	GR208
Griff	AIR0/HANDLE

Allgemeines Layout

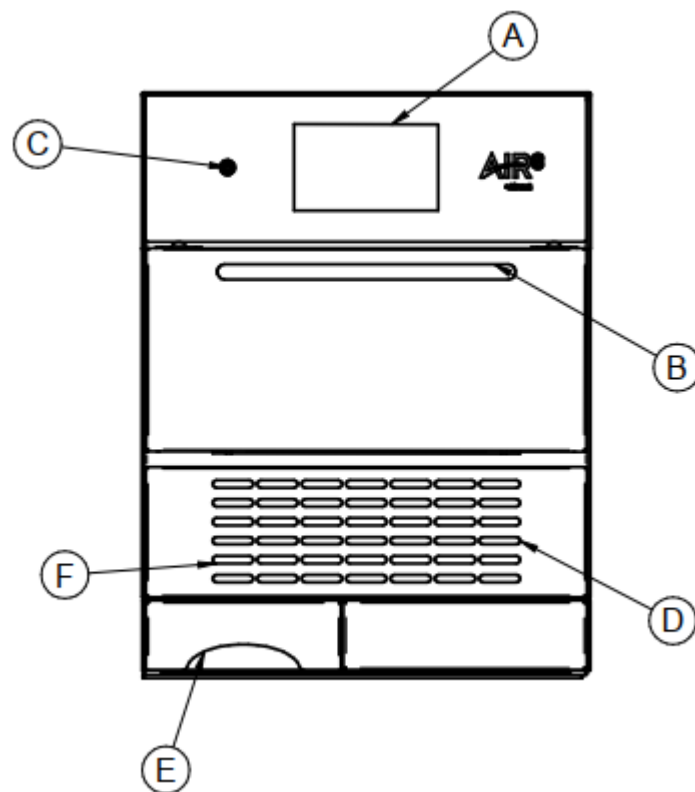


Abb. 2 (Vorderansicht)

- A – Touchscreen-Display
- B – Türgriff
- C – Ein/Aus-Taste, 3 Sekunden lang gedrückt halten
- D – Luftfilter, muss immer eingesetzt sein, wenn der Ofen eingeschaltet ist
- E – Wanne
- F – USB-Anschluss (hinter dem Luftfilter)

Entfernen Sie den Luftfilter, um an den USB-Anschluss zu gelangen. Der Luftfilter ist auf einer Keilnut montiert – zum Abnehmen drücken Sie ihn nach oben und ziehen ihn dann nach vorne heraus.

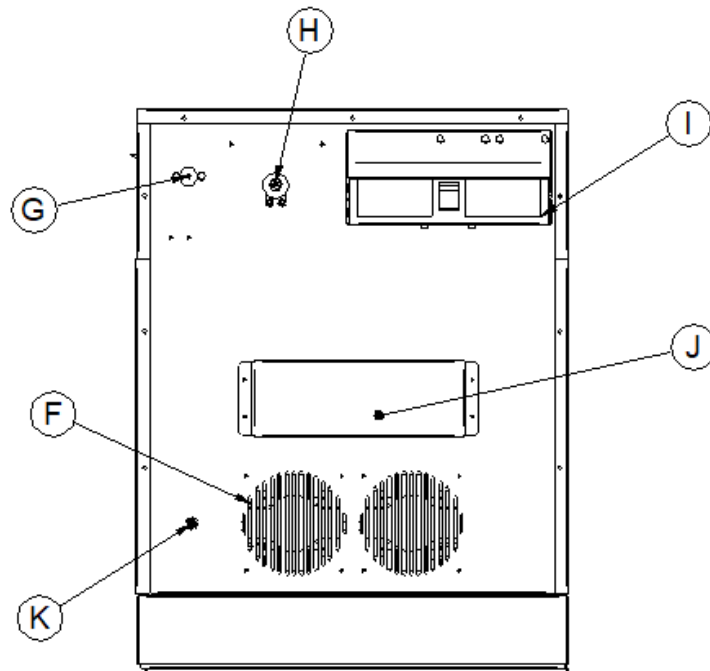


Abb. 3 (Rückansicht)

F – Luftauslass, nicht blockieren

G – Resettaste Begrenzungsthermostat

H – Netzstrombuchse

I – Luftfilter an der Rückseite

J – Abstandshalter

K – Erdungspunkt

Nur qualifiziertes oder geschultes Personal darf dieses Gerät verwenden.

Schnellstartanleitung – Einschalten

Führen Sie alle relevanten Sicherheitsüberprüfungen durch und vergewissern Sie sich, dass der Garraum sauber und leer ist, bevor Sie fortfahren. Überprüfen Sie den Innenraum auf mögliche Verunreinigungen und reinigen Sie gegebenenfalls die Oberflächen. Nachdem der Garraum vorbereitet worden ist, setzen Sie die Einlage, das Teflonblech und das Drahtgestell ein.

Schließen Sie den Ofen an eine Steckdose an und stellen Sie die Stromversorgung her.

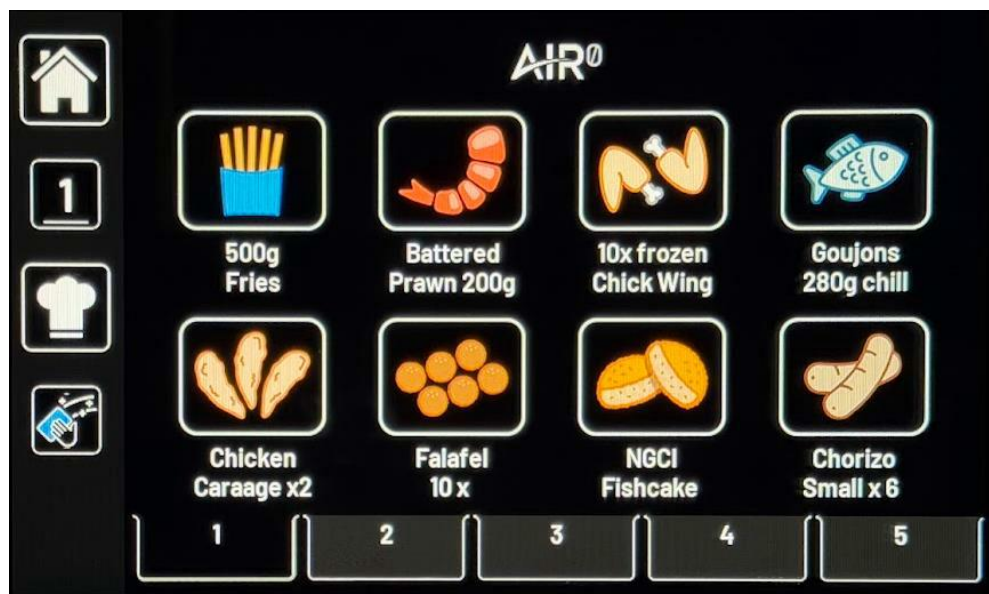
Achten Sie darauf, dass das Teflonblech vor der Benutzung der Heißluftfritteuse eingesetzt ist. Andernfalls kommt es zu starker Rauchentwicklung.

Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Ein/Aus-Taste (Abb. 2, C) 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Heißluftfritteuse piept einmal und zeigt dann das Lincat-Logo bzw. das Air0-Logo an, gefolgt von Warnhinweisen und dem Startmenü.

Das Startmenü

Air0 Gartechnologie

Die Air0 Heißluftfritteuse nutzt die fortschrittliche Air0 Gartechnologie mit einem 2,8-kW-Heizelement und einem Hochgeschwindigkeitslüfter für schnelles Garen – und das alles mit einem 13-A-Standardstecker.



Air0 Heißluftfritteuse eignet sich für alle Arten von Lebensmitteln. Aufgrund des kleinen Garraums raten wir jedoch von der Zubereitung von rohem Fleisch mit hohem Fettanteil ab, da dies den Katalysator beschädigen kann.

Die Bedienung des Air0 Controllers funktioniert nach dem Konzept, dass die Einstellung, die ausgewählt/geändert werden soll, einfach angetippt werden kann.



Reinigen und Abschalten. Dies ist eine spezielle Funktion zum schnellen Abkühlen des Ofens auf 50 °C (in etwa 10 Minuten nach dem Öffnen der Tür) mit anschließender automatischer Abschaltung des Ofens.



Rezeptmanager. Über das Einstellungsfeld in der linken unteren Ecke gelangt man zu den einzelnen Garrezepten und anschließend zu den allgemeinen Einstellungen des Ofens.

Im Startmenü werden die ersten 8 Rezepte der ersten Gruppe angezeigt. Vier weitere Gruppen können am unteren Rand der Anzeige ausgewählt werden. Über die Schaltfläche zum Antippen links können Sie auf 40 weitere Rezepte zugreifen.

Erläuterung der Gruppen

Im Startmenü finden Sie fünf Rezeptgruppen, die Sie benennen können.

Jede Gruppe von acht Rezepten haben dieselben Einstellungen für die Ofen- und die Grundtemperatur, eine Änderung der Einstellungen wirkt sich auf die gesamte Gruppe aus.

Sie können die für Sie beste Arbeitstemperatur festlegen und mehrere Gruppen mit derselben Temperatur arbeiten lassen, wenn Sie dies wünschen.

Einzelne Rezepte lassen sich mit bis zu vier verschiedenen Garschritten individuell anpassen. So lässt sich die Umluftgeschwindigkeit variieren, wodurch Crossheit und Bräunungsgrad der Speisen gesteuert werden können. Für ein gleichmäßiges Garergebnis auf allen Seiten kann optional eine Rüttelfunktion in der Mitte des Programms aktiviert werden.

Nach Auswahl eines Rezepts heizt die Air0 den Garraum für das jeweilige Gargut auf.

Bedienung

Tippen Sie zum Bedienen auf das gewünschte Rezept. Der Ofen heizt auf die eingestellte Ofentemperatur vor (wenn die Ofentemperatur unter der Rezepttemperatur liegt). Durch Tippen auf die Ofen-/Bodensolltemperaturen in der unteren rechten Ecke werden die aktuellen Temperaturen angezeigt. Tippen Sie erneut darauf, um zu den eingestellten Temperaturen zurückzukehren. Um die Vorheizzeit zu minimieren, wird empfohlen, die Funktion zum automatischen Vorheizen in den Einstellungen zu aktivieren. Dabei behält der Ofen eine bestimmte Temperatur bei und ist immer kochbereit.



Wenn die eingestellte Ofentemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton, die Anzeige leuchtet grün und der Ofen ist bereit, mit dem Produkt beschickt zu werden.



Geben Sie das Gargut in den Garraum und tippen Sie auf den Pfeil zum Starten, um den Garvorgang zu starten. Das Gerät führt das ausgewählte Rezept aus. Wenn die Rüttelfunktion aktiviert ist, leuchtet der Bildschirm nach der Hälfte des Programms gelb. Drücken Sie nach dem Rütteln erneut auf den Pfeil zum Starten, um den Zyklus fortzusetzen. Nach Programmende leuchtet der Bildschirm rot und ein Signalton für das Ende des Garvorgangs ertönt.



Tippen Sie auf „Stopp“ und nehmen Sie die Speisen vorsichtig aus dem Ofen. Im Einstellungsmenü gibt es eine Option zum automatischen Stopp / Zurücksetzen auf Bereitschaft.

Einstellungen

Kopieren und Verschieben von Rezepten

Tippen Sie im Startmenü auf den Rezeptmanager, um das Rezeptmanagermenü aufzurufen. Dieses Menü ermöglicht das Kopieren/Verschieben und Bearbeiten von Rezepten.



Kopieren. Tippen Sie auf die Schaltfläche „Kopieren“ und wählen Sie das zu kopierende Rezept aus. Wählen Sie anschließend die Position aus, an die das Rezept kopiert werden soll. Dies kann eine beliebige Gruppe sein. **Hinweis:** Die Einstellungen für die Boden- und Ofentemperatur entsprechen den Einstellungen der Gruppe, in die das Rezept verschoben wird, so dass die Garzeiten möglicherweise angepasst werden müssen.



Verschieben. Tippen Sie auf die Schaltfläche Verschieben und wählen Sie das zu verschiebende Rezept aus. Wählen Sie anschließend die Position aus, an die das Rezept verschoben werden soll. Die anderen Rezepte werden automatisch angeordnet. Verschieben ist nur innerhalb der Gruppe möglich, in der Sie gerade arbeiten.



Einstellungen. Tippen Sie auf die Schaltfläche Einstellungen, um auf die allgemeinen Einstellungen des Ofens zuzugreifen.

Bearbeitung von Rezepten

Dies ist ein typisches Rezept.



Um die Gruppe umzubenennen, tippen Sie auf den Gruppennamen (1) in der rechten Titelleiste und bearbeiten Sie den Titel mit der Tastatur. Übernehmen Sie Ihre Änderungen mit dem „Häkchen“. Tippen Sie auf das Symbol **Speichern**. Tippen Sie auf das Symbol **Home**, um zum Startmenü zurückzukehren.

Um ein Rezept umzubenennen, tippen Sie auf den Rezeptnamen (500 g Fries) in der oberen Titelleiste und bearbeiten Sie den Titel mit der Tastatur. Übernehmen Sie Ihre Änderungen mit dem „Häkchen“. Tippen Sie auf das Symbol **Speichern**. Tippen Sie auf das Symbol **Home**, um zum Startmenü zurückzukehren. Rezepte können zwei Textzeilen umfassen.

Änderung der Einstellungen für die Ofentemperatur für eine Gruppe



Tippen Sie in einem ausgewählten Rezept auf die Temperaturwerte (unten rechts), um das Menü für die Temperatureinstellungen (oben) aufzurufen.

Tippen Sie auf die Temperaturen, die Sie ändern möchten, und stellen Sie sie mit dem Schieberegler ein.

Tippen Sie auf das Symbol **Speichern** und das Symbol Home, um zum Startmenü zurückzukehren. Alle Rezepte in dieser Gruppe verwenden nun die neuen Temperatureinstellungen.



Ofentemperatur. Dies ist die Temperatur für den Ofen und kann zwischen 30 und 280 °C eingestellt werden.



Speichern. Über diese Schaltfläche werden die aktuellen Einstellungen gespeichert. Wenn Sie die neuen Einstellungen nicht speichern möchten, tippen Sie auf den Zurück-Pfeil.

Bearbeiten einzelner Rezepte

Tippen Sie im Rezeptmanager auf das Rezeptsymbol, das Sie bearbeiten möchten.



Das Rezeptbearbeitungsmenü besteht aus 4 Reihen mit Garstufen. Die meisten Rezepte benötigen jedoch nicht alle Stufen. Jede Stufe verfügt über Spalten zur Einstellung von Lüfterdrehzahl und Garzeit. Um eine Einstellung zu ändern, tippen Sie auf eine der Ziffern, sodass sie orange wird, und verwenden Sie dann den Schieberegler, um den Wert zu ändern. Die Garzeiten für die einzelnen Stufen wird automatisch aufaddiert und zur Gesamtgarzeit des Rezepts hinzugefügt, die auf der rechten Seite unter dem Rezeptsymbol angezeigt wird.

Rechts auf dem Bildschirm können Sie die Rüttelfunktion je nach den Rezeptanforderungen ein- oder ausschalten. Sobald Sie einen Wert ändern, erscheint das Speichersymbol. Sie haben nun zwei Möglichkeiten: Sie können entweder auf das Speichersymbol tippen und zum Startmenü zurückkehren oder Sie können die neuen Einstellungen direkt testen, indem Sie auf die Wiedergabetaste tippen, um Ihr Rezept schnell zu überprüfen und zu verfeinern. Wenn Sie mit dem Ergebnis Ihres Testrezepts zufrieden sind, tippen Sie immer auf Speichern, bevor Sie zum Startmenü zurückkehren, um sicherzustellen, dass Ihre Änderungen gespeichert werden.



Rütteln in der Mitte des Garzyklus. Hierbei handelt es sich um eine in den Programmeinstellungen aktivierbare/deaktivierbare Funktion, die den Zyklus nach der Hälfte anhält und Sie auffordert, den Korb zu rütteln.



Lüfterdrehzahl. Dies ist ein Prozentwert und kann in Schritten von 10 % zwischen 0 und 100 % eingestellt werden



Zeit. Dieser Wert basiert auf Sekunden und Minuten und kann in Schritten von 5 Sekunden zwischen von 0 Sekunden und 30 Minuten eingestellt werden.

Ändern eines Rezeptsymbols

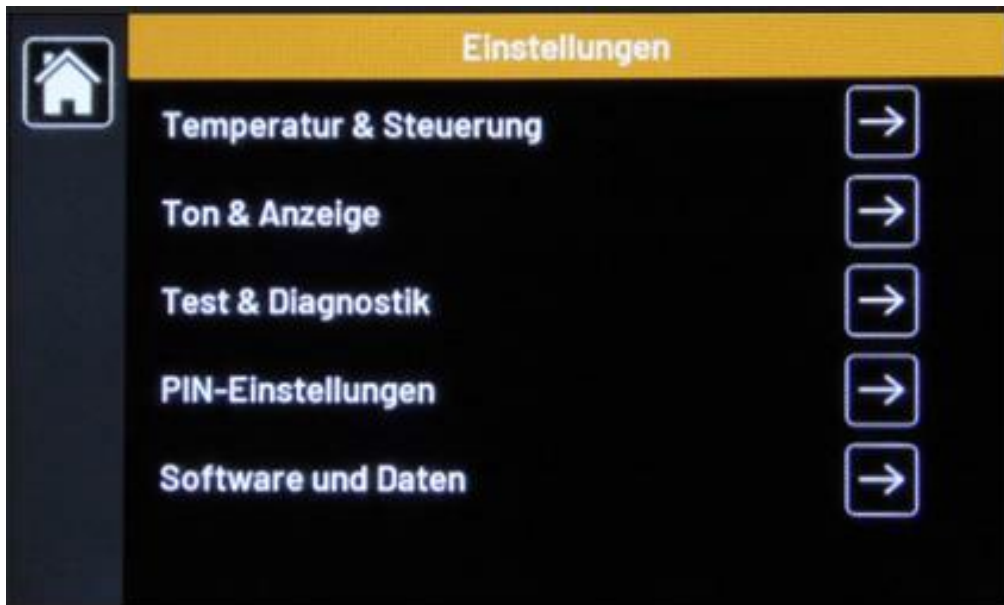
Die Rezeptsymbole können aus einer Bibliothek ausgewählt werden, um das zu garende Produkt darzustellen. Um ein Rezeptsymbol zu ändern, tippen Sie auf den Rezeptmanager und anschließend auf das zu ändernde Rezeptsymbol. Tippen Sie auf das Symbol in der oberen rechten Ecke, um die Symbolbibliothek zu öffnen. Wählen Sie Ihr neues Symbol aus, tippen Sie auf **Speichern** und anschließend auf das Symbol Home, um zum Startmenü zurückzukehren und das neue Rezeptsymbol zu sehen.

Allgemeine Einstellungen

Ihre Air0 Heißluftfritteuse ermöglicht eine Reihe von benutzerdefinierten Einstellungen zur individuellen Anpassung des Garvorgangs. Um auf das Einstellungsmenü zuzugreifen, tippen Sie auf den Rezeptmanager im Startmenü und anschließend auf die Einstellungen.

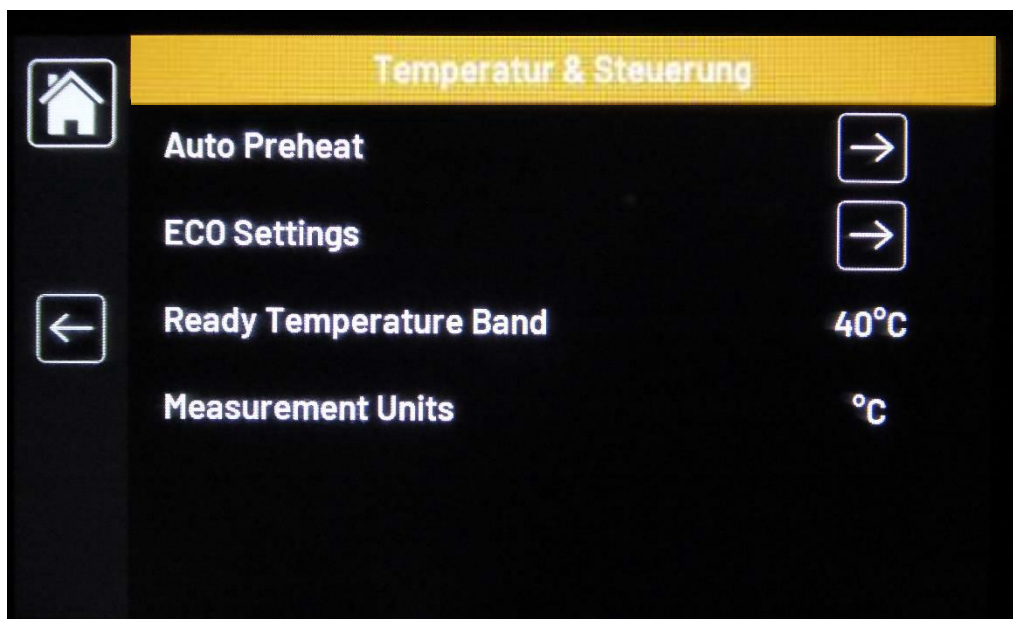


Einstellungen Tippen Sie auf die Schaltfläche Einstellungen, um auf die allgemeinen Einstellungen des Ofens zuzugreifen. Diese kann durch eine PIN geschützt werden



Dies ist das Einstellungsmenü mit den fünf Unterkategorien. Berühren Sie den entsprechenden Pfeil, um zur nächsten Ebene zu gelangen.

Temperature & Control [Temperatur und Steuerung]



Auto Preheat [Automatisch vorheizen]. Wenn diese Funktion aktiviert ist, beginnt der Ofen mit dem Vorheizen, sobald er eingeschaltet ist und das Startmenü angezeigt wird. Es wird empfohlen, diese Einstellung zu wählen, da sie die Garbereitschaft des Ofens verbessert.

Ready Temperature band [Bereiter Temperaturbereich]. Dies ist der Temperaturbereich, in dem der Ofen für die zu garenden Speisen bereit ist. Ein Wert

von 30 °C ist ein guter Ausgangsbereich. Wenn der Ofen nach dem Garen wiederholt die Vorheizstufe anzeigt, kann diese erhöht werden.

Messeinheiten. Tippen Sie auf diese Funktion, um zwischen Celsius und Fahrenheit zu wechseln

ECO Settings [ECO-Einstellungen]. Siehe Erläuterung auf der nächsten Seite.

Einstellungen für das automatische Vorheizen



Enable [Aktivieren]. Schaltet das automatische Vorheizen ein und aus. Wenn die Funktion deaktiviert ist, wird der Ofen erst vorgeheizt, wenn ein Rezept ausgewählt wird. Es dauert dann etwa 10 Minuten, bis die Temperatur erreicht ist.

Set Oven Temperature [Ofentemperatur einstellen]. Stellt die Standardtemperatur zwischen 30 und 280 °C ein. Berühren Sie zum Ändern den Schieberegler und speichern Sie die neue Temperatur. Es wird empfohlen, diesen Wert auf die am häufigsten verwendete Gartemperatur einzustellen.

ECO Settings [ECO-Einstellungen].

Mit Eco können Sie in ruhigen Zeiten Energie sparen, indem die Temperatur des Ofens gesenkt wird.



Enable [Aktivieren]. Schaltet die ECO-Funktion ein und aus

Set Temperature [Temperatur einstellen]. Legt die Temperatur fest, auf die der Ofen reduziert wird, wenn innerhalb der Timeout-Zeit keine Kochaktivität stattfindet

Timeout Time [Timeout-Zeit]. Die Zeit, die ohne Kochaktivität vergehen darf, bevor die ECO-Funktion aktiviert wird.

Wenn die ECO-Funktion aktiviert ist, wird das Menü schwarz und zeigt in der Mitte ECO in grün an. Um die ECO-Funktion zu beenden, berühren Sie einfach das Menü und das Gerät heizt wieder auf die eingestellten Temperaturen.

Einstellungen – Sound & Display [Ton & Anzeigeeinstellungen]

Mit den Ton- und Anzeigeeinstellungen lässt sich die Lautstärke und die Anzeige der Menüs individuell anpassen.



Volume [Lautstärke]. Tippen Sie auf dieses Feld, um die Lautstärke des Summers einzustellen.

Buzzer Reset Time [Summer-Rückstellzeit]. Tippen Sie auf die Zeit, um die Dauer des Summers einzustellen. Die Funktion ist so eingestellt, dass der Summer während dieser Zeit alle 10 Sekunden ertönt.

End Program Warning Enable [Programmende-Warnung aktivieren]. Dies ist ein Summer, der den Bediener darauf hinweist, dass das Essen fast gar ist. Tippen Sie hier, um die Warnung vor dem Ende des Rezepts ein- oder auszuschalten.

End Program Warning Time [Programmende-Warnzeit]. Tippen Sie auf diese Funktion, um die Zeit vor dem Ende des Rezepts einzustellen, nach der der Summer ertönt.

Door Open Stop / Start [Stopp/Start bei offener Tür]. Wenn diese Funktion aktiviert ist, kann durch Öffnen oder Schließen der Tür der Garvorgang gestoppt oder gestartet werden. Zum Ein-/Ausschalten auf die Funktion tippen.

Screen Brightness [Menühelligkeit]. Tippen Sie auf diese Option, um eine hohe oder niedrige Menühelligkeit zu wählen.

Einstellungen – Test & Diagnostics [Prüfung & Diagnose] (für Servicetechniker)

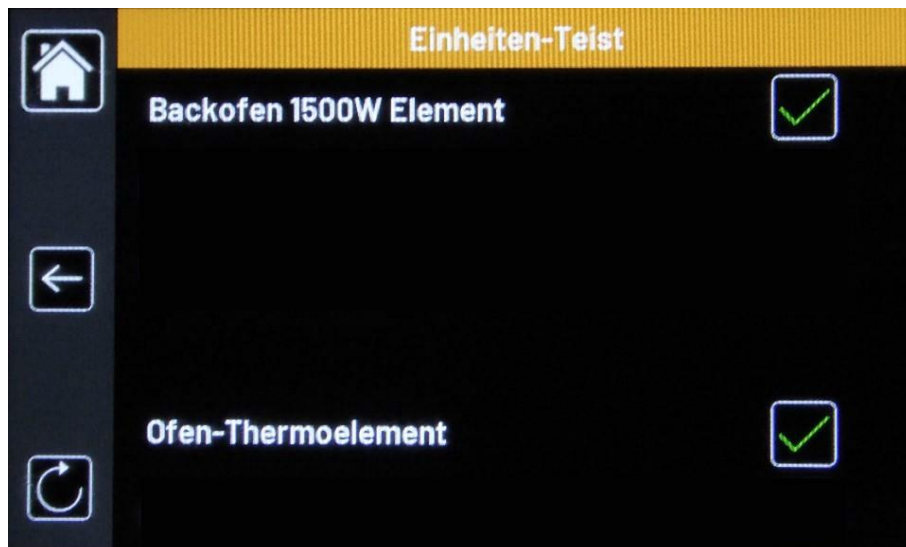


Es handelt sich um eine Reihe von Serviceprogrammen zur Überprüfung des Zustands des Ofens. Diese werden im Alltag nicht benötigt, dienen aber zur Diagnose und Prüfung der verschiedenen Komponenten im Ofen.

Ein technisches Handbuch für qualifizierte Servicetechniker ist verfügbar.

Element test [Prüfung von Elementen]

Diese Funktion zeigt den Status der Elemente und Thermoelemente an. Ein Häkchen bedeutet, dass sie korrekt funktionieren, ein Kreuz weist auf ein mögliches Problem hin.

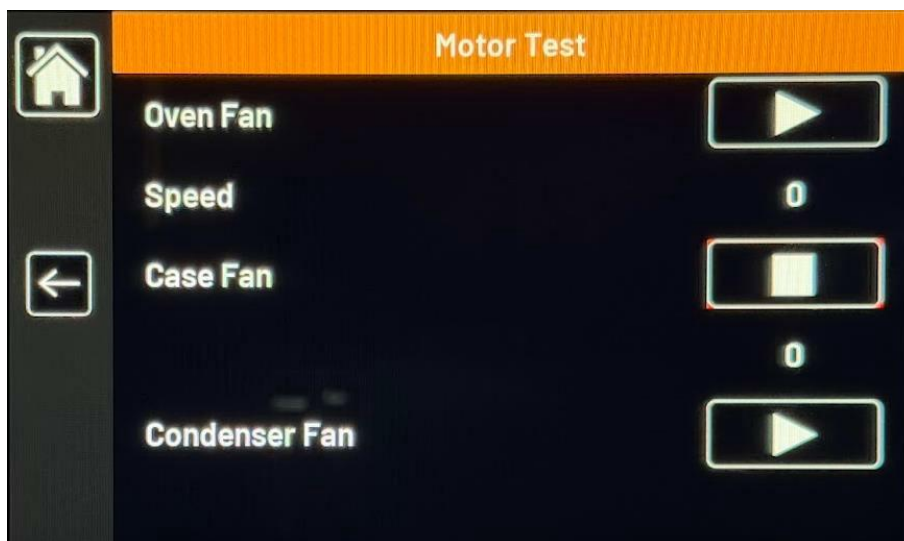


Tippen Sie auf diese Schaltfläche, um die Komponenten erneut zu prüfen und die Anzeigen zu aktualisieren.



Tippen Sie auf diese Schaltfläche, um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

Motor test [Motorprüfung]



In diesem Menü können die drei verschiedenen Motoren geprüft werden.



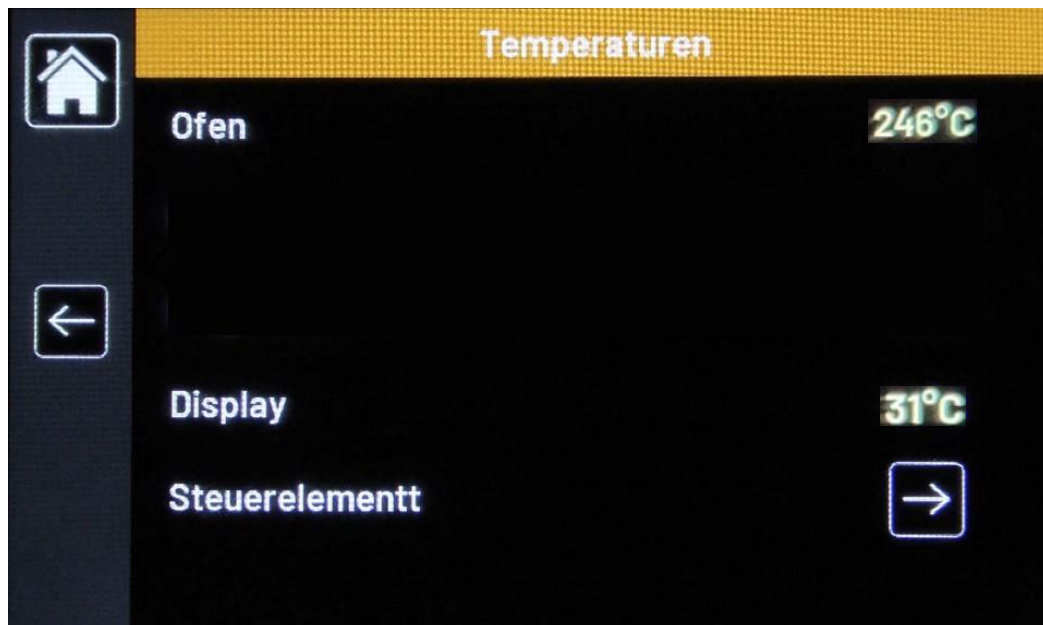
Tippen, um einen Motor einzuschalten



Tippen, um einen Motor auszuschalten

Der Ofenlüfter und die Gehäusekühlung sind drehzahlregelt und ein Umschalten der Stufen erfolgt durch Drücken der Ziffern. Die Drehzahl wird dadurch merklich und hörbar verringert bzw. erhöht.

Temperatures [Temperaturen]



In diesem Menü für Servicetechniker werden die Temperaturen der verschiedenen Komponenten des Ofens überprüft. Ist die Temperatur zu hoch, wird sie rot angezeigt und kann auf einen mangelnden Luftstrom im Ofen zurückzuführen sein. Vergewissern Sie sich, dass keiner der Filter verstopft ist.

Energy and Datalog [Energie und Datenprotokoll]



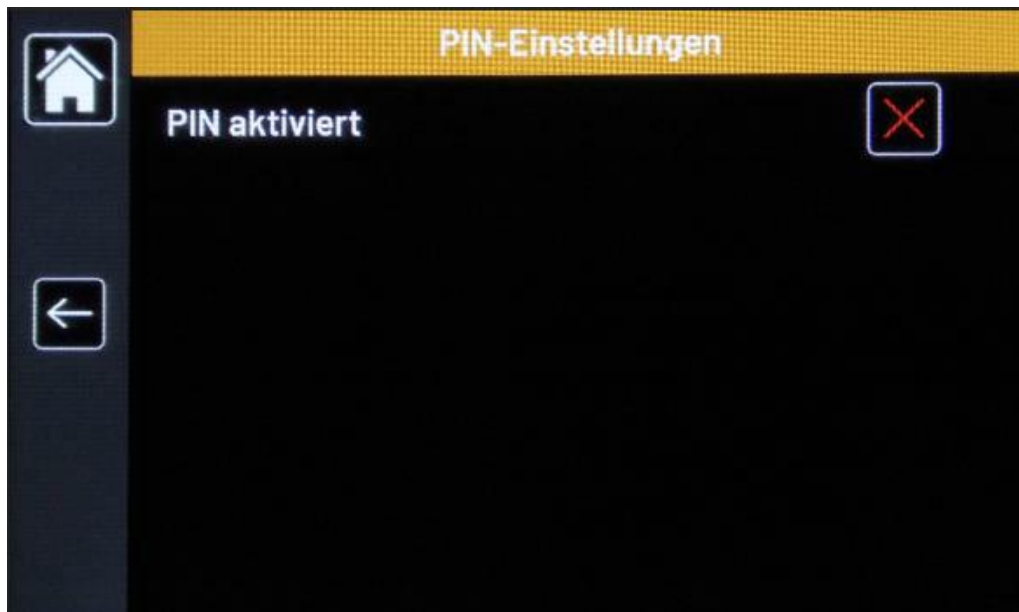
Diese zeigt sowohl den Energieverbrauch als auch die Anzahl der Türbetätigungen an.
Um diese Funktionen zu verwenden, müssen Uhrzeit und Datum im Menü Datalog
Setup mit den Einstellungen für das Datenprotokoll eingestellt werden.



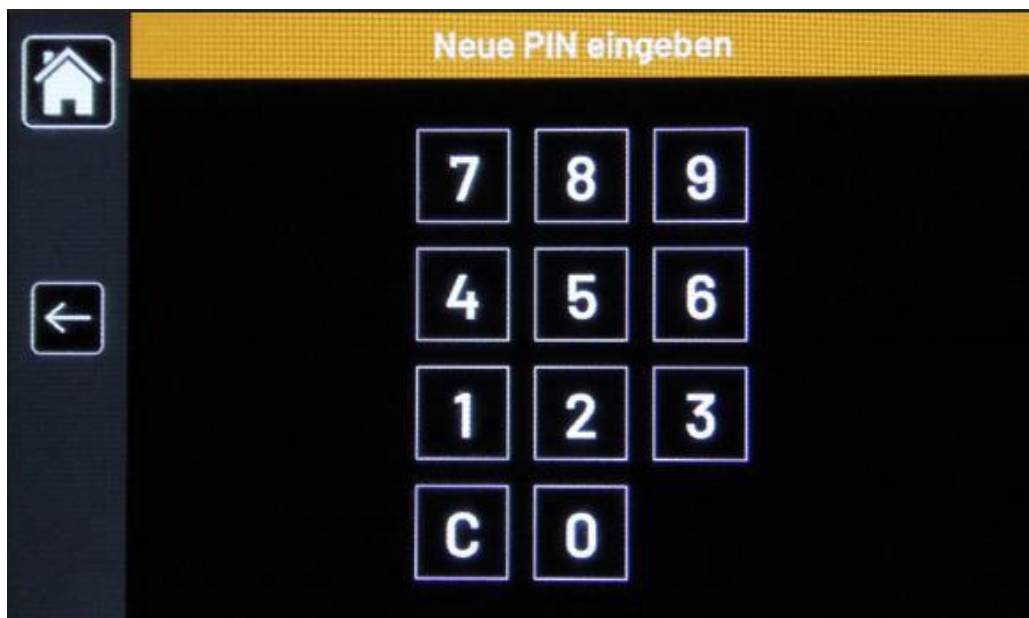
Tippen Sie auf den entsprechenden Parameter und verwenden Sie den Schieberegler,
um ihn anzupassen. Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche Speichern.

Einstellungen – Pin Settings [Pin-Einstellungen]

Die PIN-Einstellungen ermöglichen eine selektive Kontrolle über die Einstellungen und Funktionen des Ofens.



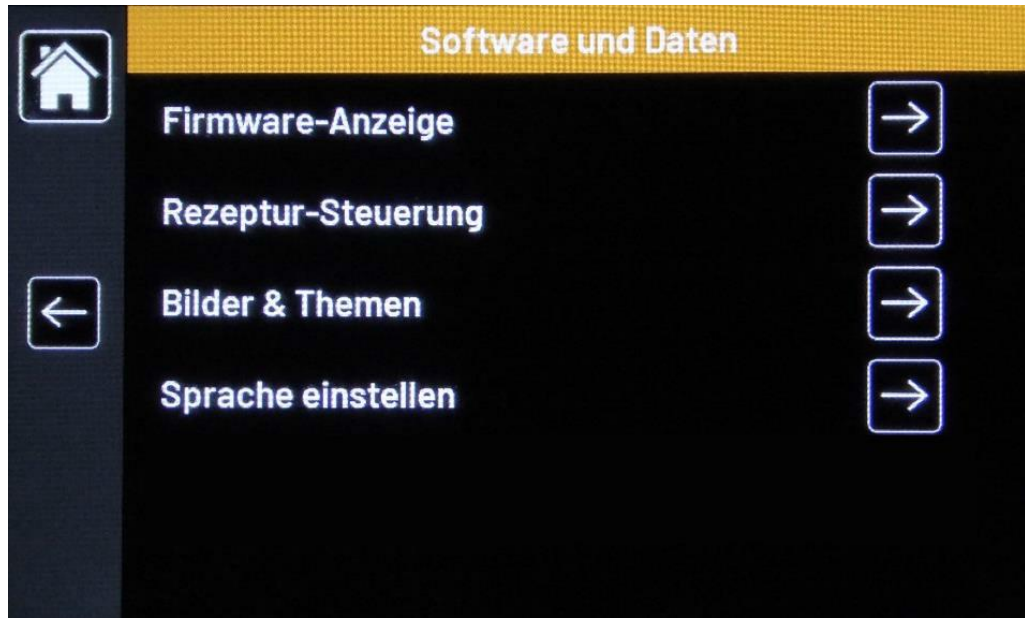
Um eine PIN festzulegen, tippen Sie auf das Kreuz



Geben Sie eine 4-stellige PIN-Nummer ein und bestätigen Sie die Nummer, wenn Sie dazu aufgefordert werden. Nach der Einstellung wird die PIN jedes Mal benötigt, wenn die Einstellungsmenüs aufgerufen werden. Sie können die PIN deaktivieren, indem Sie das Menü mit den PIN-Einstellungen aufrufen, keine PIN auswählen und durch Eingabe der PIN-Nummer bestätigen. Eine Master-PIN-Nummer ist am Lincat-Servicedesk verfügbar, falls die PIN einmal vergessen werden sollte.

Software & Data [Software und Daten]

Über die Software- und Datenmenüs können Sie auf die von Ihnen verwendeten Software- und Hardwareversionen zugreifen und diese aktualisieren, Rezepte hoch- und herunterladen (auch von anderen Geräten), Ihr bevorzugtes Erscheinungsbild einstellen und die entsprechende Sprache auswählen.



Firmware Control [Firmware der Steuerung]



Display Firmware Version [Firmwareversion Display]. Zeigt die aktuelle Version der Firmware des Displays

Control Firmware Version [Firmwareversion der Steuerung]. Zeigt die aktuelle Version der Firmware der Steuerung

Hardware Revision [Hardwareversion]. Zeigt die installierte Version der Hardware

VFD Firmware Version [VFD-Firmwareversion]. Zeigt die aktuelle VFD-Version

Updates werden von Lincat herausgegeben, wenn eine Verbesserung des Ofens vorgenommen werden soll.

Die allgemeine Reihenfolge ist, dass immer zuerst die Hardware des Displays aktualisiert wird.

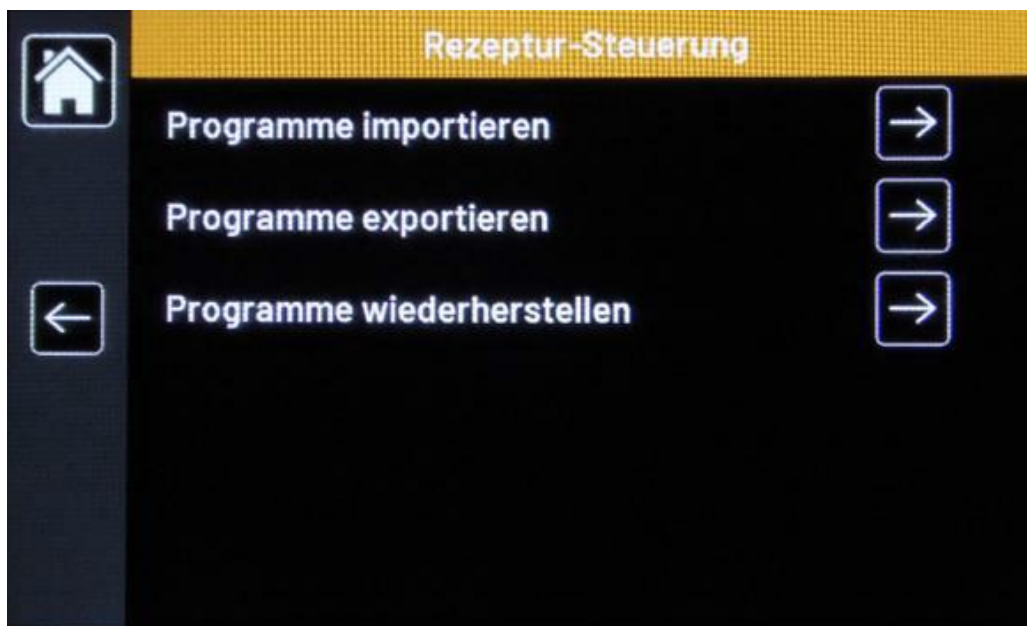
Update Display Firmware [Firmware des Displays aktualisieren]. Stellen Sie sicher, dass der USB-Stick in den Anschluss hinter dem unteren Lüftungsgitter eingesteckt ist. Tippen Sie auf den Pfeil. Daraufhin wird ein Bestätigungsmenü angezeigt. Tippen Sie zur Bestätigung und wählen Sie die Softwareversion aus. Daraufhin wird das Update installiert und der Ofen neu gestartet. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie die Staubschutzkappe auf und bringen Sie das Gitter wieder an.

Update Control Firmware [Firmware der Steuerung aktualisieren]. Stellen Sie sicher, dass der USB-Stick in den Anschluss hinter dem unteren Lüftungsgitter eingesteckt ist. Tippen Sie auf den Pfeil. Daraufhin wird ein Bestätigungsmenü angezeigt. Tippen Sie zur Bestätigung und wählen Sie die Softwareversion aus. Daraufhin wird das Update

installiert und der Ofen neu gestartet. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie die Staubschutzkappe auf und bringen Sie das Gitter wieder an.

Vermeiden Sie beim Aktualisieren der Software das Öffnen und Schließen der Tür, da dies zu Störungen führen kann, die den Aktualisierungsvorgang verlangsamen.

Recipe Control [Rezeptsteuerung]



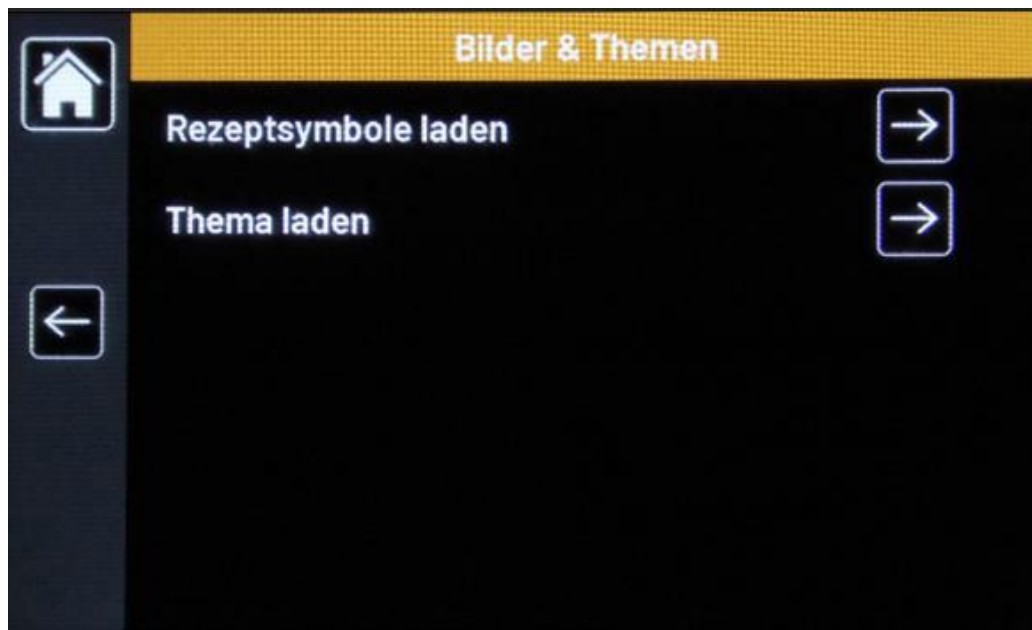
Diese Funktion bietet die Möglichkeit, Rezepte hochzuladen, herunterzuladen und zu löschen, wodurch Rezepte zwischen verschiedenen Air0 Heißluftfritteusen verschoben werden können.

Import recipes [Rezepte importieren]. Stellen Sie sicher, dass der USB-Stick in den Anschluss hinter dem unteren Lüftungsgitter eingesteckt ist. Tippen Sie auf den Pfeil. Die Rezepte werden anschließend installiert. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie die Staubschutzkappe auf und bringen Sie das Gitter wieder an.

Export recipes [Rezepte exportieren]. Stellen Sie sicher, dass der USB-Stick in den Anschluss hinter dem unteren Lüftungsgitter eingesteckt ist. Tippen Sie auf den Pfeil. Diese Rezepte werden dann auf den USB-Stick exportiert. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie den Staubschutz auf und bringen Sie das Lüftungsgitter wieder an.

Restore default recipes [Standardrezepte wiederherstellen]. Stellt die mitgelieferten Rezepte wieder her.

Software und Daten – Images and Themes [Bilder und Themes]



Load Recipe Icons [Rezeptsymbole laden] – Stellen Sie sicher, dass die USB-Verbindung hergestellt ist. Tippen Sie auf den Pfeil nach rechts, um die Rezeptsymbole zu importieren. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie den Staubschutz auf und bringen Sie das Lüftungsgitter wieder an.

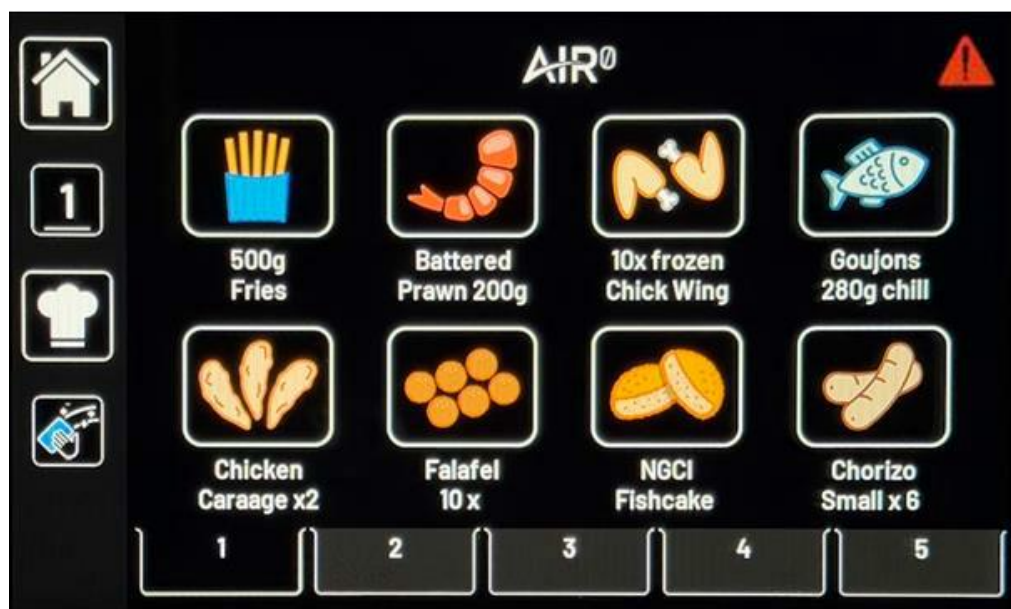
Load Theme [Theme laden] – vergewissern Sie sich, dass die USB-Verbindung hergestellt ist. Tippen Sie auf den Pfeil nach rechts, um das neueste Theme zu laden. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie den Staubschutz auf und bringen Sie das Lüftungsgitter wieder an.

Software und Daten - Set Languages [Sprachen einstellen]

In diesem Menü können Sie die Anzeigesprache der Menütexthe anzeigen. Tippen Sie auf den Pfeil nach rechts bei der gewünschten Sprache und akzeptieren Sie sie durch Berühren des Häkchens.



Fehlermeldungen



Dieses Warndreieck weist auf einen Fehler am Ofen hin. Tippen Sie auf das Dreieck, um das Diagnosemenü aufzurufen. Wenn es sich um einen Element- oder Thermoelementfehler handelt, können Sie die entsprechende Prüfung zur Bestätigung erneut durchführen. Versuchen Sie, den Ofen neu zu starten, indem Sie die Stromversorgung am Netzstecker für 10 Sekunden trennen. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Lincat-Service an.

Sicherheitsabschaltung

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr zum Gerät unterbricht, wenn ein Fehler auftritt. Wenn das Display beim Einschalten funktioniert, das Gerät aber nicht aufheizt, muss der Sicherheitsthermostat möglicherweise neu eingestellt werden. Drücken Sie den roten Knopf auf der Rückseite des Geräts (Abb. 3 G). Diese Rückstellung kann erst aktiviert werden, wenn das Gerät abgekühlt ist. Sollte dieser Fehler weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an unsere Serviceabteilung.

Garantiebedingungen

Ihr Produkt hat eine Herstellergarantie. Diese erfordert eine Wartung- und Pflege des Produkts gemäß den Wartungs- und Reinigungsanweisungen. Wenn Sie Ihre Heißluftfritteuse nicht warten oder Bauteile bei der Reinigung beschädigt werden, kann Lincat Ihnen die Kosten für eine Garantiereparatur in Rechnung stellen. Bitte informieren Sie sich auf der Website über die Geschäftsbedingungen.

Reinigungsanleitung



Detaillierte Informationen zur Reinigung finden Sie in der separaten Reinigungsanleitung.

Tragen Sie Schutzkleidung.

Verwenden Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

Der Garraum sollte regelmäßig mit einem geeigneten Reiniger gereinigt werden, und es sollten regelmäßig alle Speisereste entfernt werden. Im abgekühlten Zustand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Keine Werkzeuge oder Scheuermittel verwenden. Trocknen Sie alles mit einem weichen Tuch ab.

Sprühen Sie den Katalysator nicht mit Reinigungsmitteln oder ätzenden Ofenreinigern ein.


Wird der Garraum nicht sauber gehalten, kann dies dazu führen, dass die Oberfläche angegriffen wird, was sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.


Überprüfen Sie regelmäßig den Luftfilter an der Vorderseite der Heißluftfritteuse. Dieser kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nicht ohne den Filter.


KURZANLEITUNG ZUM REINIGEN





- 1** Auf das **Reinigungssymbol** drücken und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.



- 2** Die vom chemischen Hersteller empfohlene persönliche Schutzausrüstung tragen.



- 3** Den Frittierkorb, den Gitterrost und die Einlage herausnehmen und in das Spülbecken legen. **Reinigungsmittel nicht direkt in den Garraum sprühen.**



- 4** Die Einlage, den Korb und das Drahtgestell mit Reinigungsmittel besprühen und dieses 10 Minuten einwirken lassen.



- 5** Hartnäckigen Schmutz mit einem Schwamm oder einer weichen Bürste entfernen.


- 6** Die abnehmbaren Teile mit warmem Wasser abspülen und trocknen.


- 7** Den Garraum mit einem Tuch auswischen; bei Bedarf etwas mehr Reinigungsmittel auf das Tuch auftragen. Anschließend ausspülen.


- 8** Mit einem Papiertuch trocken wischen und die Tür geöffnet lassen.


- 9** Den Filter unter der Tür herausnehmen und abspülen. Alternativ in der Spülmaschine reinigen. Den Filter anschließend abtrocknen und wieder im Gerät einsetzen.



Wartung, Instandhaltung und Ersatzteilwechsel

Wir empfehlen eine jährliche Instandhaltung/Inspektion Ihrer AirO Heißluftfritteuse. Alle Wartungs-, Instandhaltungs-, und Ersatzteilwechseldienste sollten von einem von uns empfohlenen Servicetechniker durchgeführt werden.

Die Türdichtung dieses Ofens gilt als Verschleißteil und ist nicht von der Garantie abgedeckt.

Lincat empfiehlt eine jährliche Prüfung des Katalysators mit Reinigung zum Entfernen von Verschmutzungen und Lebensmittelpartikeln. Verwenden Sie keine Reinigungslösungen. Schäden am Katalysator sind nicht von der Garantie abgedeckt.

Der Ofen enthält eine Batterie zur Datenaufzeichnung. Lincat empfiehlt außerdem, dass die Batterie alle 5 Jahre von einem Servicetechniker ausgetauscht wird. Die Batterie ist nicht von der Garantie abgedeckt.

]

Wartung und Kundendienst

Für Hilfe bei der Installation, Wartung und Nutzung Ihres Lincat-Geräts wenden Sie sich bitte an unsere Serviceabteilung:

☎ Vereinigtes Königreich: (+44) 1522 875520

Kunden außerhalb des Vereinigten Königreichs kontaktieren bitte ihren örtlichen Lincat-Händler

Alle Servicearbeiten, ausgenommen Routinereinigungen, sollten von einem unserer autorisierten Servicepartner durchgeführt werden. Wir übernehmen keinerlei Verantwortung für Arbeiten, die von anderen Personen durchgeführt wurden.

Um sicherzustellen, dass Ihre Serviceanfrage so effizient wie möglich bearbeitet wird, teilen Sie uns bitte Folgendes mit:

Kurzbeschreibung des Problems

- Artikelnummer
 - Typnummer
 - Seriennummer
- } Alle Angaben, die auf dem Typenschild stehen

Lincat behält sich das Recht vor, Arbeiten während der normalen Arbeitszeit von Montag bis Freitag 08:30 bis 17:00 Uhr im Rahmen der Gewährleistung durchzuführen, wenn ein angemessener Zugang zum Gerät gegeben ist.

GARANTIE

Dieser Ofen unterliegt einer 2-Jahres-Garantie, die von Lincat in Großbritannien oder Ihrem Händler außerhalb Großbritanniens erfüllt wird.

Diese Garantie gilt zusätzlich und verringert in keiner Weise Ihre gesetzlichen Rechte oder Ansprüche.

Folgendes ist von der Garantie ausgeschlossen:

- Unfallschäden, Missbrauch oder eine Verwendung, die nicht den Anweisungen des Herstellers entspricht.
- Verschleißteile.
- Schäden, die durch falsche Montage, Modifizierung, nicht autorisierte Servicearbeiten oder aufgrund der Maßeinteilung, Ansammlungen von Speiseresten usw. entstehen.
- Die Türdichtung dieses Ofens gilt als Verschleißteil und ist nicht von der Garantie abgedeckt.

- Reinigung aufgrund übermäßiger Zubereitung von rohem Fleisch oder Verschmutzung durch Mehl.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Neben- oder Folgeschäden ab.



Instrucciones de instalación y uso

Modelos Air0, UKCA y CE

Anote los detalles de su producto para futuras consultas:

Fecha de compra: _____

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

: _____

Índice



Instrucciones de instalación y uso

Modelos Air0, UKCA y CE

Índice

English	2 – 38
Français	40 – 79
Italiano	81 – 118
Deutsch	120 – 159
Español	161 – 200
Información importante	162
Advertencias y precauciones	163
Datos técnicos	165
Instalación y puesta en marcha	166
Contenido de la caja	168
Accesorios, consumibles y códigos	168
Instrucciones de uso	170
Limpieza	197
Servicio técnico, mantenimiento y sustitución de componentes	199
Información sobre el servicio técnico y la garantía	199

INFORMACIÓN IMPORTANTE

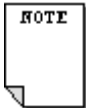


Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato, prestando especial atención a las secciones que incluyen símbolos de advertencia, símbolos de precaución y notas. Asegúrese de comprender bien todas las indicaciones.



¡ADVERTENCIA!

Este símbolo se utiliza cuando existe riesgo de lesiones personales.



¡PRECAUCIÓN!

Este símbolo se utiliza cuando existe riesgo de dañar el producto Lincat.

NOTA:

Este símbolo se utiliza para proporcionar información adicional, consejos y sugerencias.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS



Este manual contiene instrucciones de seguridad, instalación y funcionamiento importantes. Todos los usuarios/operadores deben leer este manual antes de utilizar el horno. El incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual puede causar lesiones graves e incluso la muerte, además de dañar el horno, lo que anulará la garantía.



Advertencias y precauciones

La instalación, puesta en marcha y mantenimiento de este aparato debe llevarse a cabo únicamente por una persona cualificada de acuerdo con la normativa nacional y local vigentes en el país de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona con cualificación equivalente.

Asegúrese de que el enchufe de alimentación y la toma de corriente de la pared estén accesibles en todo momento.

Elimine cualquier revestimiento de plástico y limpie el aparato antes de utilizarlo con un paño suave.

Durante el uso, algunas piezas pueden calentarse, por lo que debe evitar el contacto accidental.

Desconecte el aparato antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza.

Mantenimiento planificado

El mantenimiento preventivo periódico es esencial para mantener el máximo rendimiento. Por lo tanto, es necesario mantener los motores, ventiladores y componentes electrónicos libres de suciedad, polvo y residuos para asegurar una refrigeración adecuada. El sobrecalentamiento es perjudicial para la vida útil de todos los componentes mencionados. Los intervalos periódicos de limpieza preventiva pueden variar en función del entorno en el que se utilice el horno.

No cocine grandes cantidades de carne cruda en este horno. El horno está equipado con un catalizador que puede bloquearse y dejar de funcionar si se cocinan cantidades excesivas de alimentos grasos como hamburguesas y salchichas.

Lincat recomienda recalentar las proteínas cocinadas.

Datos técnicos y especificaciones

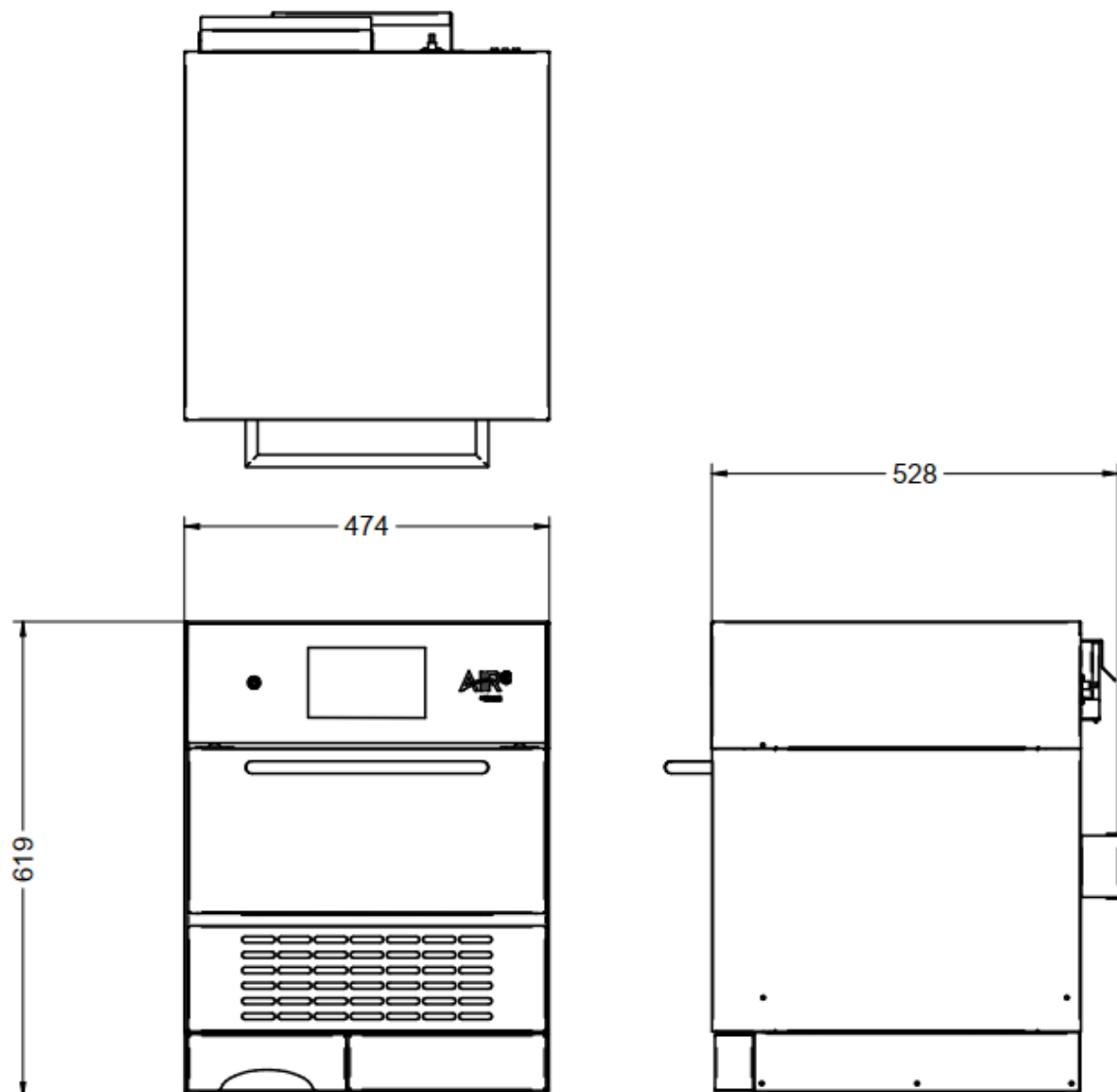
Dimensiones externas, peso y potencia

Altura (mm)	619
Anchura (mm)	474
Profundidad (mm)	528 + 65 de tirador
Peso (kg)	57,0
Potencia nominal AIRO	2,8 kW, 12,7 A a 230 V

Dimensiones de la cavidad interna del horno

Altura (mm)	160
Anchura (mm)	335
Profundidad (mm)	345

Planos técnicos



Instalación y puesta en marcha

Este aparato debe estar conectado a tierra.



Se proporciona un terminal de conexión equipotencial para permitir la conexión cruzada con otros equipos.

Si se sustituye el enchufe, conecte los terminales de la siguiente manera:

Cable verde y amarillo	Tierra	E	
Cable azul		Neutro	N
Cable marrón		Fase	L

Los cables de alimentación deberán ser resistentes al aceite, con cubierta flexible y de características no inferiores a las de un cable con cubierta de policloropreno ordinario o elastómero equivalente (código 60245 IEC 57).

Instale el aparato en una superficie nivelada, asegurándose de que todas las rejillas de ventilación estén libres de obstrucciones. Asegúrese de que la superficie es capaz de soportar con seguridad el peso del aparato. Los tabiques, paredes y muebles deben ser de material incombustible. Distancias mínimas: A 50 mm, B 50 mm - véase la figura 1. El aparato no está destinado para su instalación empotrada.

No coloque el horno directamente junto a zonas de preparación con polvo o harina.

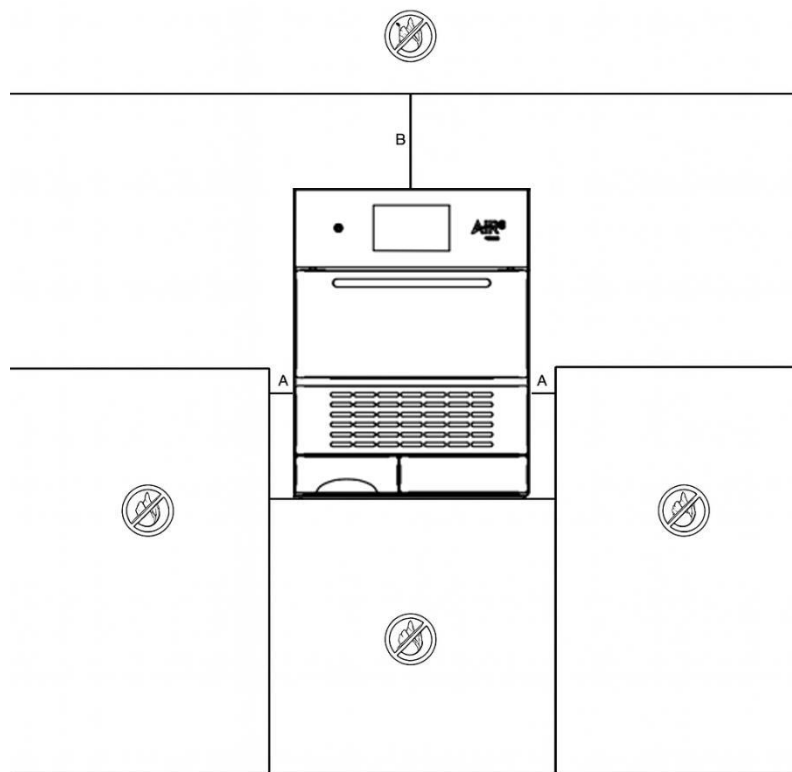


Fig. 1

¿Qué hay en la caja?

Air0

Este manual de instrucciones IS911

Bandeja de teflón AIRO/TT

Rejilla metálica BP64

Cesta de carga TR54

Rejilla del filtro de aire GR208

Revestimiento de la cavidad AIRO/CAVITY

Bandeja de goteo AIRO/DRIPTRAY

Tirador AIRO/HANDLE

Limpiador OD02

Accesorios, consumibles y códigos

Bandeja de teflón	AIRO/TT
Rejilla metálica	BP64
Cesta de carga	TR54
Revestimiento de la cavidad	AIRO/CAVITY
Limpiador	OD02
Bandeja de goteo	AIRO/DRIPTRAY
Rejilla del filtro de aire	GR208
Tirador	AIRO/HANDLE

Diseño general

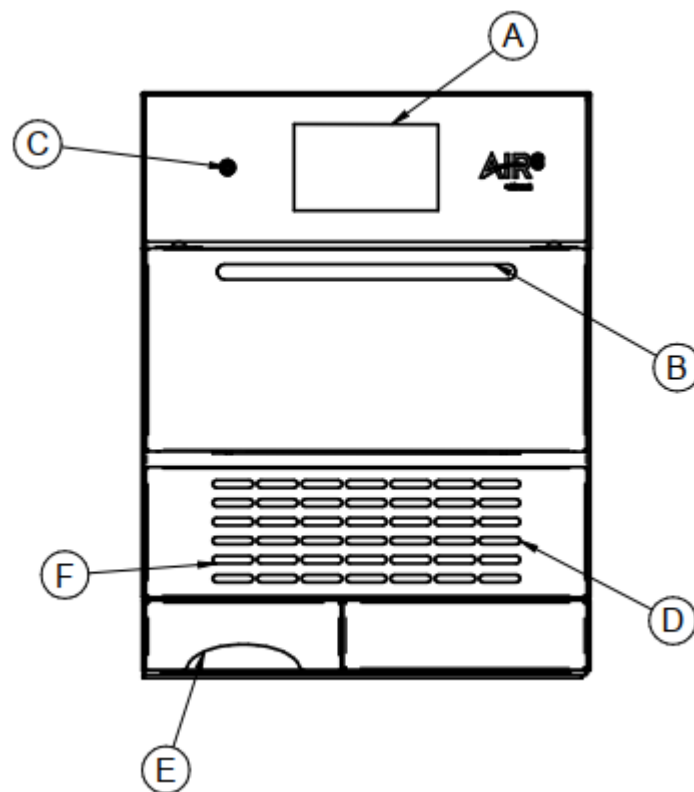


Fig. 2 (Vista frontal)

- A – Pantalla táctil
- B – Tirador de la puerta
- C – Botón de encendido/apagado (mantener pulsado durante 3 segundos)
- D – Filtro de aire (debe estar siempre colocado cuando el horno esté en funcionamiento)
- E – Bandeja de goteo
- F – Puerto USB (situado detrás del filtro de aire)

Para acceder al puerto USB, retire el filtro de aire. El filtro de aire está instalado en una ranura: para desmontarlo, empuje hacia arriba y, a continuación, tire hacia delante.

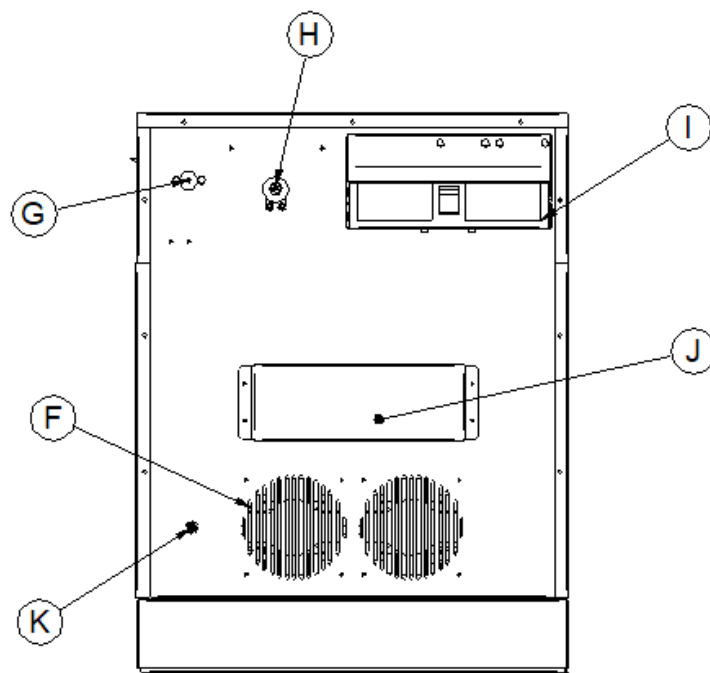


Fig. 3 (Vista trasera)

F – Salida de aire (no bloquear)

G – Restablecimiento del termostato de seguridad

H – Conexión a la red eléctrica

I – Filtro de aire trasero

J – Separador

K – Punto de puesta a tierra

Este aparato solo debe ser utilizado por personal cualificado o debidamente formado.

Guía de inicio rápido: encendido

Realice todas las comprobaciones de seguridad pertinentes y asegúrese de que el horno está limpio y vacío antes de proceder. Revise el interior para confirmar que no haya residuos y limpie las superficies si es necesario. Una vez preparada la cavidad, coloque el revestimiento interior, la bandeja de teflón y la rejilla en su posición.

Enchufe el horno a una toma de corriente y enciéndalo.

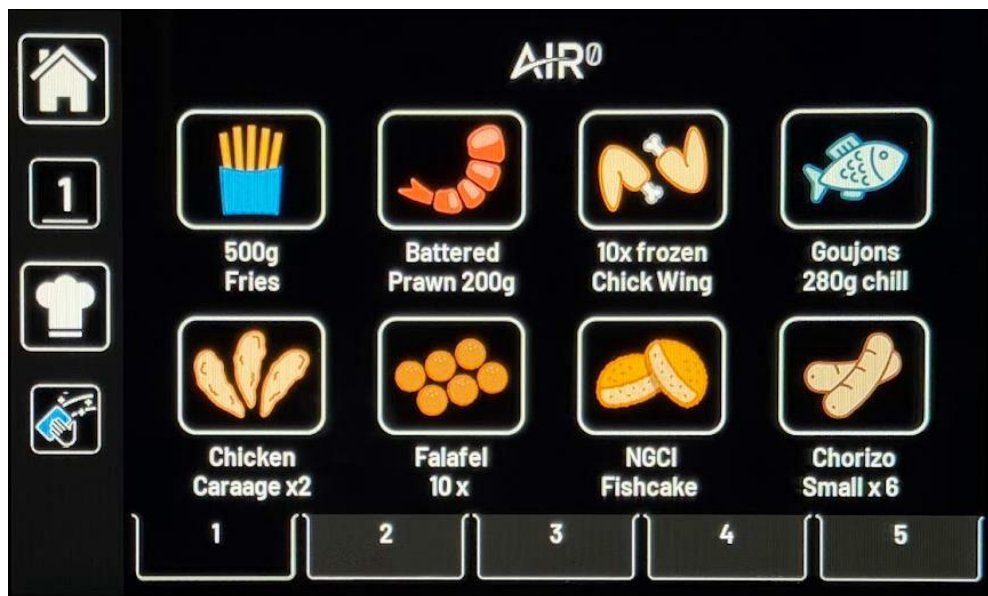
Asegúrese de que la bandeja de teflón esté colocada dentro del aparato antes de utilizarlo. Si no lo hace así, se generará un exceso de humo.

Encienda el horno tocando y manteniendo pulsado el botón de encendido/apagado (Fig. 2, C) durante 3 segundos. El horno emitirá un pitido y, a continuación, mostrará el logotipo de Lincat, seguido de una pantalla de advertencia y, posteriormente, la pantalla de inicio.

Pantalla de inicio

Tecnología de cocinado Air0

La freidora de aire Air0 utiliza la avanzada tecnología de cocinado Air0, que incorpora un único elemento calefactor de 2,8 kW combinado con un ventilador de alta velocidad para cocinar los alimentos rápidamente, todo ello con un enchufe estándar de 13 A.



Air0 puede cocinar todo tipo de alimentos. Sin embargo, dado que la cavidad es pequeña, desaconsejamos su uso continuado para cocinar proteínas crudas con un alto contenido en grasa, ya que dañaría el catalizador.

El concepto de funcionamiento del controlador Air0 es que basta con tocar en la pantalla aquello que se desee cambiar o seleccionar.



Limpieza y apagado. Se trata de una función especial que permite enfriar rápidamente el horno hasta 50 °C (en unos 10 minutos si el usuario abre la puerta). Una vez alcanzada esta temperatura, el horno se apaga automáticamente.



Gestor de recetas. Este modo le permite acceder a las diferentes recetas de cocinado y, a continuación, a los ajustes generales del horno a través del símbolo de engranaje situado en la esquina inferior izquierda.

La pantalla de inicio muestra las 8 primeras recetas del primer grupo. En la parte inferior de la pantalla se pueden seleccionar otros cuatro grupos. El botón de pestaña situado a la izquierda permite acceder a 40 recetas adicionales.

Explicación de los grupos

En la pantalla de inicio encontrará cinco grupos de recetas a los que puede poner nombre.

Cada grupo contiene ocho recetas que comparten los mismos ajustes de horno y de temperatura base. Tenga en cuenta que al cambiar los ajustes, estará cambiando los de todo el grupo.

Puede decidir cuál es la mejor temperatura de trabajo y tener varios grupos trabajando a la misma temperatura si lo desea.

Las recetas individuales pueden personalizarse con hasta cuatro pasos de cocinado distintos, lo que permite ajustar la velocidad del aire para controlar el nivel de crujiente exterior y el dorado de los alimentos. Para una mayor uniformidad, se puede activar opcionalmente un aviso para dar la vuelta a mitad del programa, asegurando que el producto se cocine de manera homogénea por todos sus lados.

Cuando se selecciona una receta, Air0 se calienta a la temperatura configurada para ese grupo.

Funcionamiento

Para iniciar el cocinado, toque la receta deseada. El horno se precalentará a la temperatura programada (si la temperatura del horno es inferior a la temperatura de la receta). Al tocar las temperaturas configuradas para el horno/base en la esquina inferior derecha, se muestran las temperaturas actuales. Toque de nuevo para volver a las temperaturas configuradas. Para minimizar el tiempo de precalentamiento, recomendamos activar el precalentamiento automático en la pantalla de configuración. De esta forma, el horno mantendrá una temperatura fija y siempre estará listo para cocinar.



Cuando se alcanza la temperatura deseada del horno, el horno emitirá un pitido, la pantalla se pondrá de color verde y el usuario podrá introducir los alimentos en el horno.



Coloque los alimentos en el horno y pulse el botón «Play» para iniciar el ciclo de cocinado. El aparato continuará con la receta seleccionada. Si la función de aviso para dar la vuelta está activada, la pantalla se iluminará en color ámbar a mitad del programa. Pulse «Play» de nuevo para reanudar el ciclo tras mover los alimentos. Una vez finalizado el programa, la pantalla se pondrá de color rojo y sonará una señal acústica para indicar que el cocinado ha terminado.

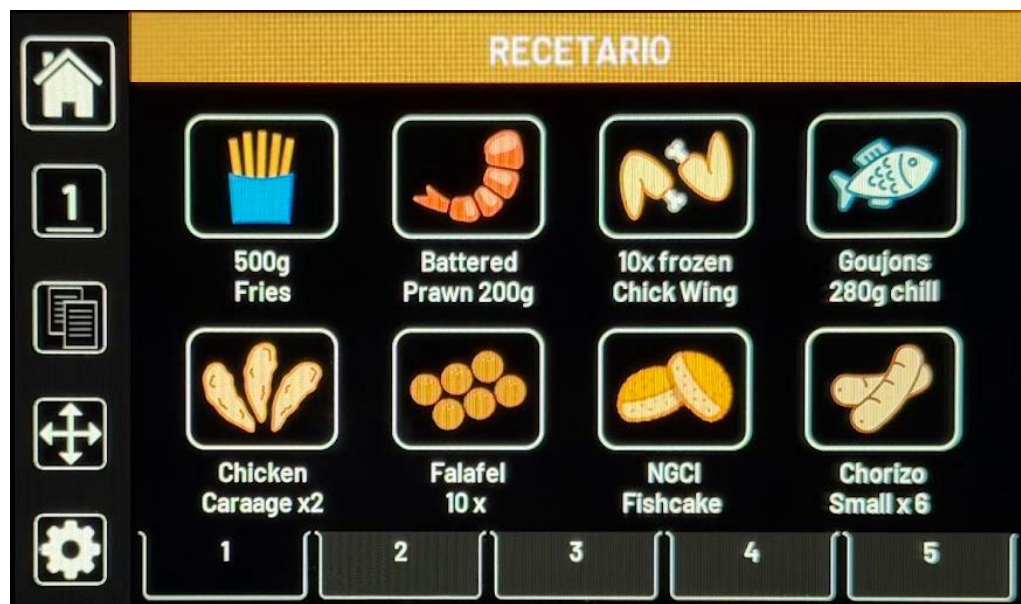


Toque el botón «Stop» y retire con cuidado los alimentos del horno. En el menú de configuración, hay una opción de parada automática/restablecimiento al modo listo.

Configuración

Copiar y mover recetas

En la pantalla de inicio, toque el símbolo del gestor de recetas para acceder a la pantalla del gestor de recetas. Esta pantalla le permite copiar/mover y editar recetas.



Copiar. Toque el botón «Copiar» y seleccione la receta que desea copiar. A continuación, seleccione la posición en la que desea copiar la receta, que puede estar en cualquier grupo.

Nota: los ajustes de temperatura de la base y del horno corresponderán a los ajustes del grupo al que se haya trasladado la receta, por lo que puede ser necesario ajustar los tiempos de cocinado.



Mover. Toque el botón «Mover» y seleccione la receta que quiere mover. A continuación, seleccione la posición a la que desea mover la receta. Las demás recetas se ordenarán automáticamente. La función «Mover» solo funciona en el grupo en el que está trabajando.



Ajustes. Toque el botón de ajustes para acceder a la configuración general del horno.

Editar recetas

Este es un ejemplo de una receta normal:



Para cambiar el nombre del grupo, toque el nombre del grupo (1) en la barra de título de la derecha y utilice el teclado para editar el título. Cuando haya terminado, acepte los cambios haciendo clic en el tic. Toque el icono «**Guardar**» y luego el icono de inicio para volver a la pantalla de inicio.

Para cambiar el nombre de una receta, toque el nombre de la receta (500 g de patatas fritas) en la barra de título superior y utilice el teclado para editar el título. Cuando haya terminado, acepte los cambios haciendo clic en el tic. Pulse el botón «**Guardar**» y luego el icono de **inicio** para volver a la pantalla de inicio. Las recetas pueden tener dos líneas de texto.

Cambiar los ajustes de temperatura del horno de un grupo



Desde una receta seleccionada, toque los valores de temperatura (parte inferior derecha) y accederá a la pantalla de ajuste de temperatura (arriba).

Toque las temperaturas que desee modificar y ajústelas con la barra deslizante.

Pulse el icono «**Guardar**» y el icono de **inicio** para volver a la pantalla de inicio. Todas las recetas de ese grupo utilizarán ahora los nuevos ajustes de temperatura.



Temperatura del horno. Esta es la temperatura del horno y se puede ajustar entre 30 y 280 °C.



Guardar. Este botón guarda la configuración actual. Si no desea guardar la nueva configuración, pulse la flecha atrás.

Editar recetas individuales

En el gestor de recetas, toque el icono de la receta que desea editar.



La pantalla de edición de recetas consta de cuatro filas de pasos de cocinado, aunque en la mayoría de las recetas no será necesario utilizar todos los pasos. Cada paso incluye columnas para configurar la velocidad del ventilador y el tiempo. Para ajustar un valor, toque cualquiera de los números hasta que se iluminen en color naranja y, a continuación, utilice la barra deslizante para modificarlo. El tiempo de cocinado de cada paso se incrementa automáticamente y se suma al tiempo total de la receta, que se muestra en el lado derecho, debajo del icono de la receta.

En el lado derecho de la pantalla, puede activar o desactivar la función de aviso para dar la vuelta según las necesidades de la receta. Cada vez que se modifica un valor, aparece el icono «Guardar». Puede guardar los cambios y volver a la pantalla de inicio o, si lo prefiere, probar los nuevos ajustes de inmediato pulsando el botón «Play». Una vez que esté satisfecho con los resultados de su receta de prueba, recuerde siempre tocar «Guardar» antes de volver a la pantalla de inicio para asegurarse de que los cambios se guardan correctamente.



Aviso a mitad del ciclo. Se trata de una función que se puede activar o desactivar en la configuración del programa y que detiene el ciclo a mitad del proceso para que el usuario le dé la vuelta a los alimentos o agite la cesta.



Velocidad del ventilador. Es un valor porcentual y puede ajustarse en incrementos del 10 %, de 0 % a 100 %.



Tiempo. Se expresa en segundos y minutos y puede ajustarse en intervalos de 5 segundos, desde 0 segundos hasta 30 minutos.

Cambiar el icono de una receta

Los iconos de receta pueden seleccionarse desde una biblioteca para adaptarse al producto que se está cocinando. Para cambiar el icono de una receta, abra el gestor de recetas y, a continuación, seleccione el icono de la receta que desea modificar. Toque el icono de imagen situado en la esquina superior derecha para abrir la biblioteca de iconos. Seleccione el nuevo icono, toque «**Guardar**» y, a continuación, «Inicio» para volver a la pantalla principal y ver el nuevo icono de la receta.

Configuración general

Su Air0 incluye una serie de ajustes ajustables por el usuario para permitir la personalización del horno. Para acceder al menú de ajustes desde la pantalla de inicio, toque el gestor de recetas y luego **Ajustes**.

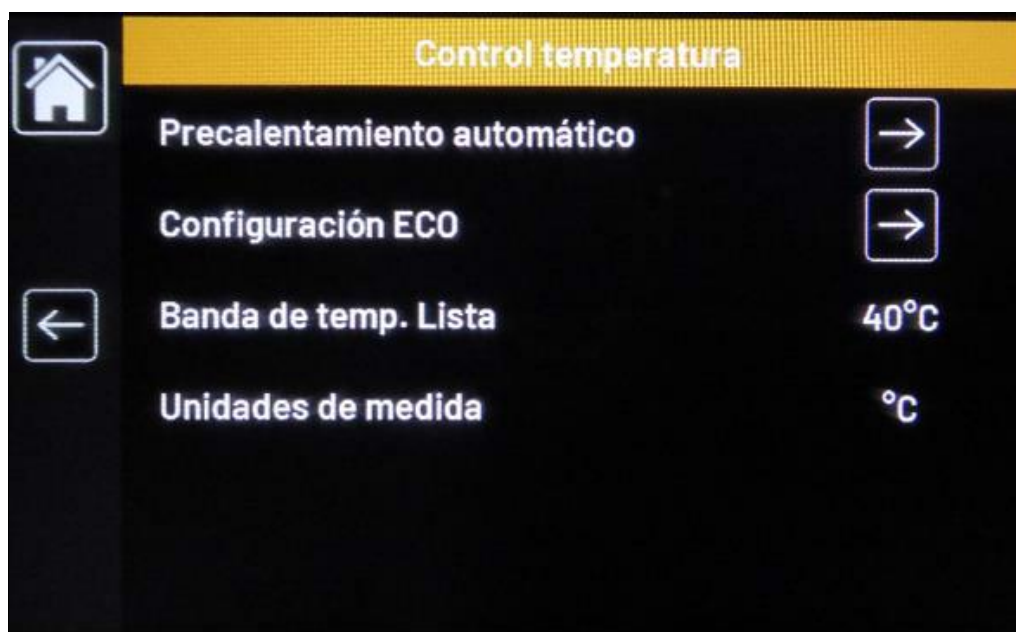


Ajustes. Toque el botón de ajustes para acceder a la configuración general del horno. Esta pantalla puede protegerse con un PIN.



Esta es la pantalla de configuración que muestra las cinco subcategorías. Toque la flecha correspondiente para avanzar al siguiente nivel.

Temperatura y control



Precalentamiento automático. Si está configurado, el horno empezará a calentarse en cuanto se encienda o se active la función en la pantalla de inicio. El fabricante recomienda seleccionar esta opción, ya que mejora la preparación del horno.

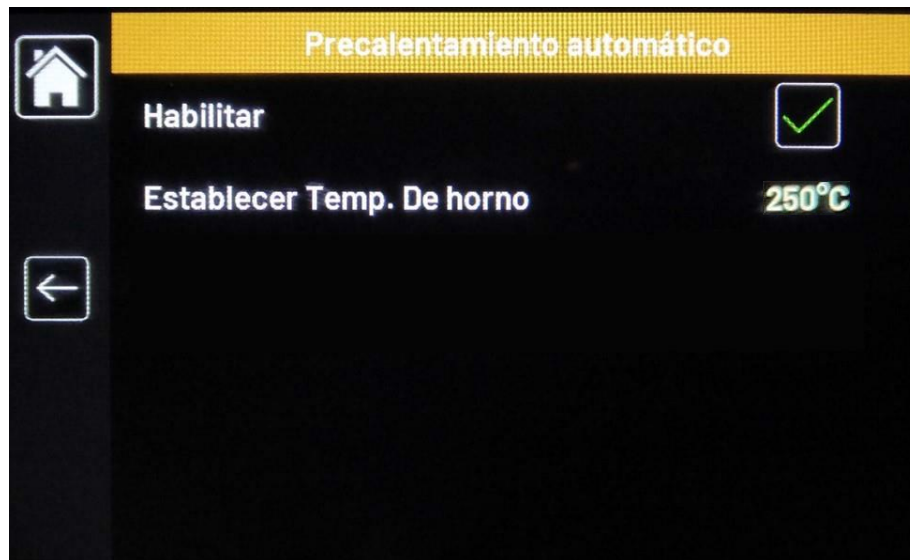
Rango de temperatura de cocinado. Este es el rango de temperatura en el que el horno está preparado para recibir alimentos para ser cocinados. Un valor de 30 °C se

considera un buen punto de partida. Si el horno entra con frecuencia en modo de precalentamiento después de cocinar, puede ser necesario aumentar este valor.

Unidades de medida. Toque aquí para alternar entre grados Celsius y Fahrenheit.

Ajustes ECO. Véase la explicación en la siguiente página.

Ajustes de precalentamiento automático

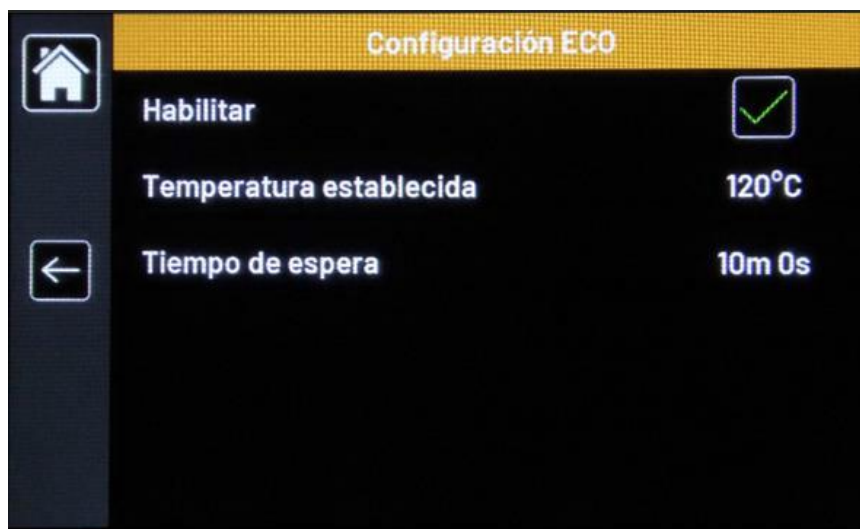


Activar. Activa y desactiva la función de precalentamiento automático. Si está desactiva, el horno no se calentará hasta que se seleccione una receta. A continuación, tardará aproximadamente 10 minutos en alcanzar la temperatura de cocinado.

Establecer la temperatura del horno. Configura la temperatura por defecto entre 30 y 280 °C. Para cambiarla, toque el botón, utilice el control deslizante y guarde la nueva temperatura. Se recomienda ajustar este valor a la temperatura de cocinado más habitual.

Ajustes ECO

El modo ECO permite ahorrar energía durante periodos de baja actividad reduciendo la temperatura del horno.



Activar. Activa o desactiva el modo ECO.

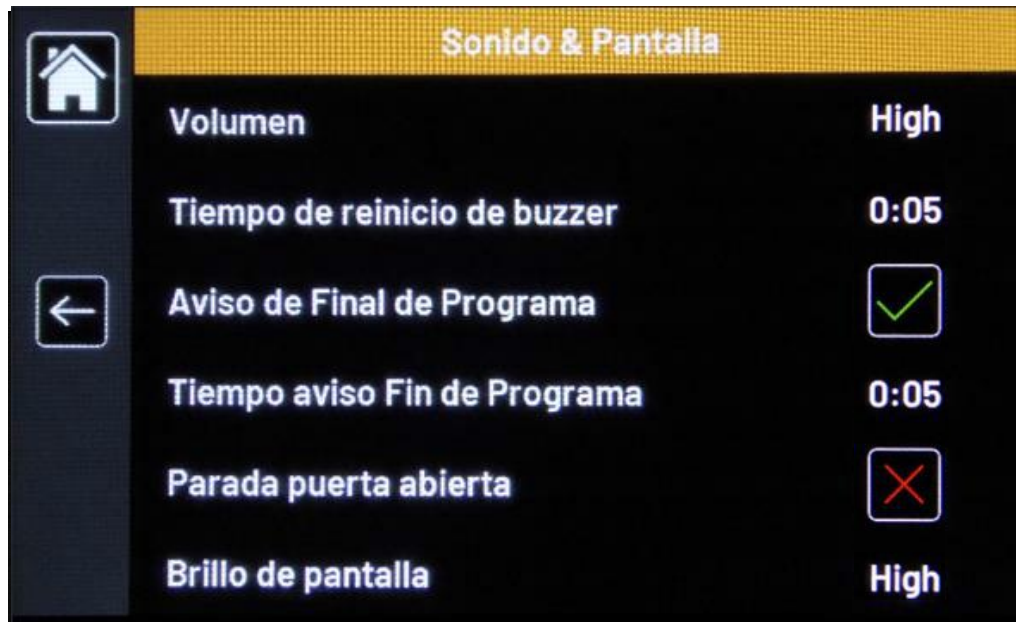
Temperatura ECO. Define la temperatura a la que el horno desciende tras un periodo de inactividad.

Tiempo de espera. El tiempo permitido sin actividad de cocinado antes de que se active la función ECO.

Cuando el modo ECO se activa, la pantalla se pone de color negro y aparecerá la palabra «ECO» en verde en el centro. Para salir del modo ECO, basta con tocar la pantalla y la unidad volverá a calentarse a las temperaturas establecidas.

Sonido y pantalla

Los ajustes de sonido y pantalla permiten al usuario configurar los volúmenes y el



Volumen. Toque este botón para cambiar el nivel de la alarma acústica.

Tiempo de restablecimiento de la alarma. Toque este botón para ajustar la duración de la alarma acústica. De fábrica, está configurado para sonar cada 10 segundos durante ese tiempo.

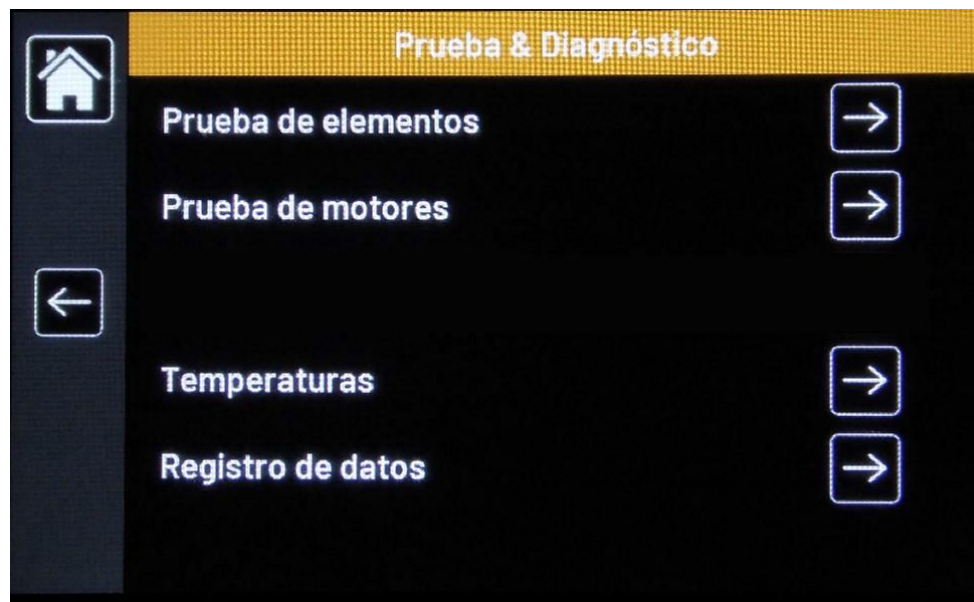
Activar aviso de fin de programa. Se trata de una señal acústica que avisa al operador de que la comida está casi cocinada. Toque aquí para activar o desactivar el aviso acústico de fin de receta.

Tiempo de aviso de fin de programa. Toque aquí para establecer con cuánta antelación al final de la receta sonará el avisador.

Inicio/parada con la puerta abierta. Cuando está activada, esta función permite controlar el inicio y la detención del programa de cocinado mediante la apertura o cierre de la puerta. Toque este botón para activarla/desactivarla.

Brillo de pantalla. Toque este botón para seleccionar entre un brillo de pantalla alto o bajo.

Prueba y diagnóstico (solo para técnicos)

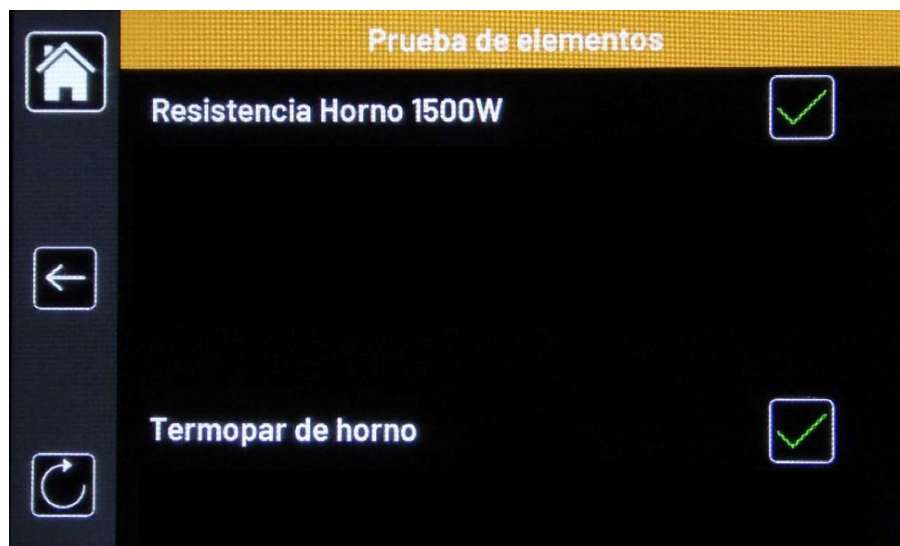


Se trata de una serie de utilidades para comprobar el estado del horno. No son necesarias para el uso diario, sino que se emplean para diagnosticar y probar los distintos componentes del horno.

Existe un manual técnico disponible para el personal de servicio técnico cualificado.

Prueba de los elementos

Esta función indica el estado de los elementos calefactores y de los termopares. Una marca de verificación significa que funcionan correctamente y una cruz indica un posible problema.

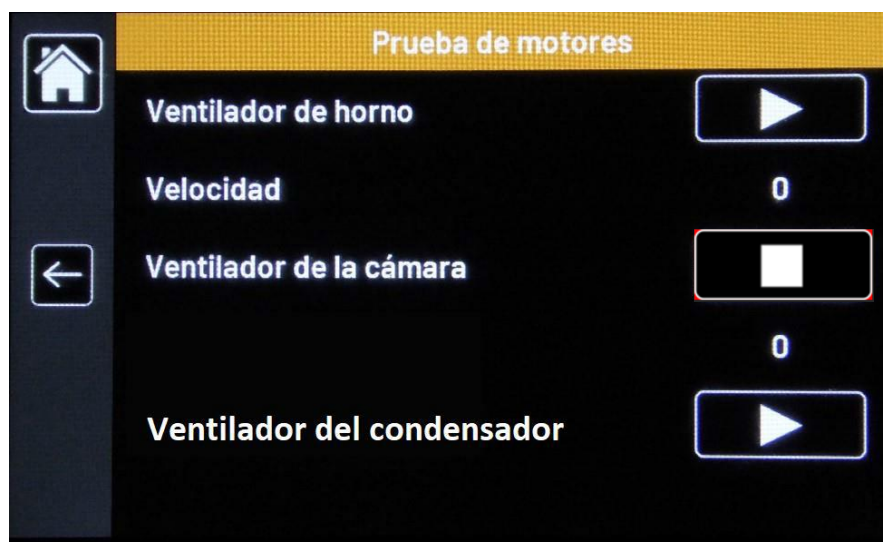


Toque esta opción para volver a probar los componentes y actualizar los indicadores.



Toque aquí para volver al menú anterior.

Prueba del motor



Esta pantalla permite probar los tres motores diferentes.



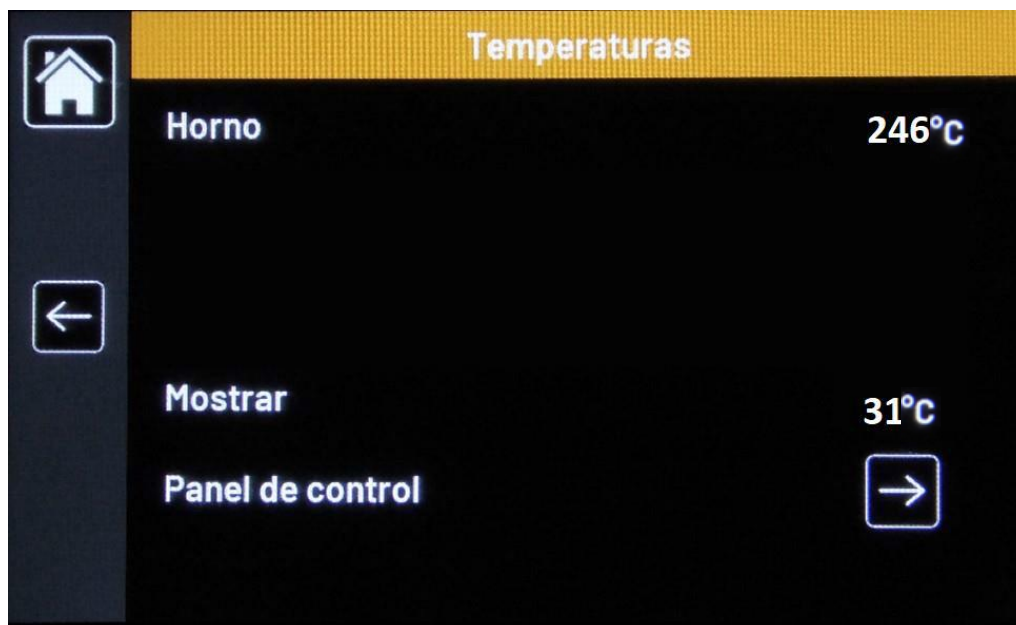
Pulse este botón para arrancar un motor.



Pulse este botón para detener un motor.

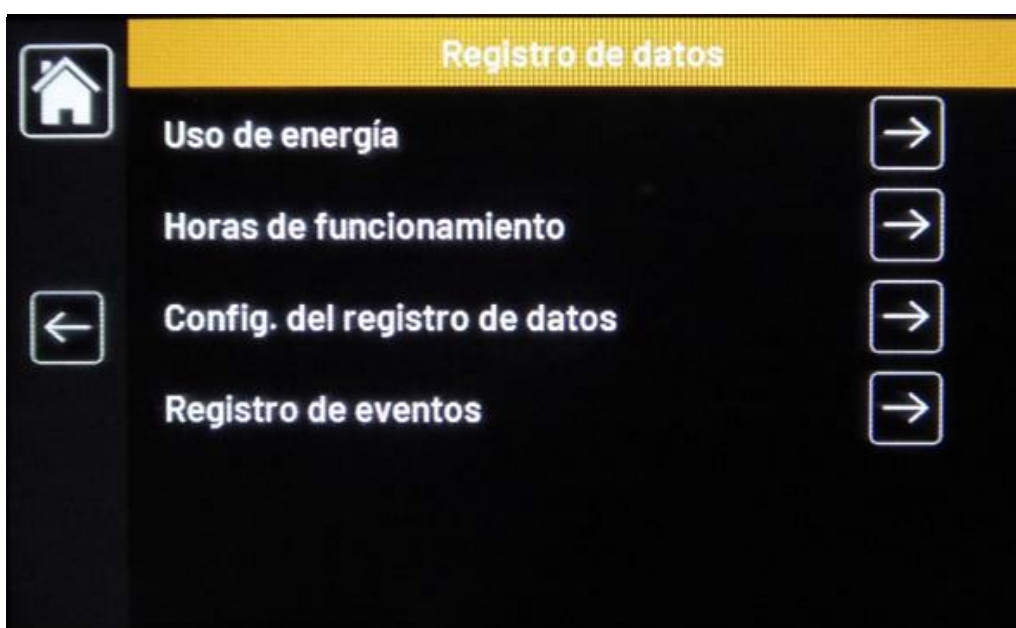
Los motores del ventilador del horno y del ventilador de refrigeración del equipo cuentan con control de velocidad. Pulse los números para variar la velocidad. El cambio de velocidad puede percibirse tanto por el sonido como por el flujo de aire a medida que aumenta o disminuye.

Temperaturas



Esta pantalla es utilizada por los técnicos de servicio para comprobar las temperaturas de los distintos componentes del horno. Si una temperatura es demasiado alta, aparecerá en color rojo. Esto puede deberse a una falta de flujo de aire en el horno. Asegúrese de que todos los filtros estén libres de obstrucciones.

Energía y registro de datos



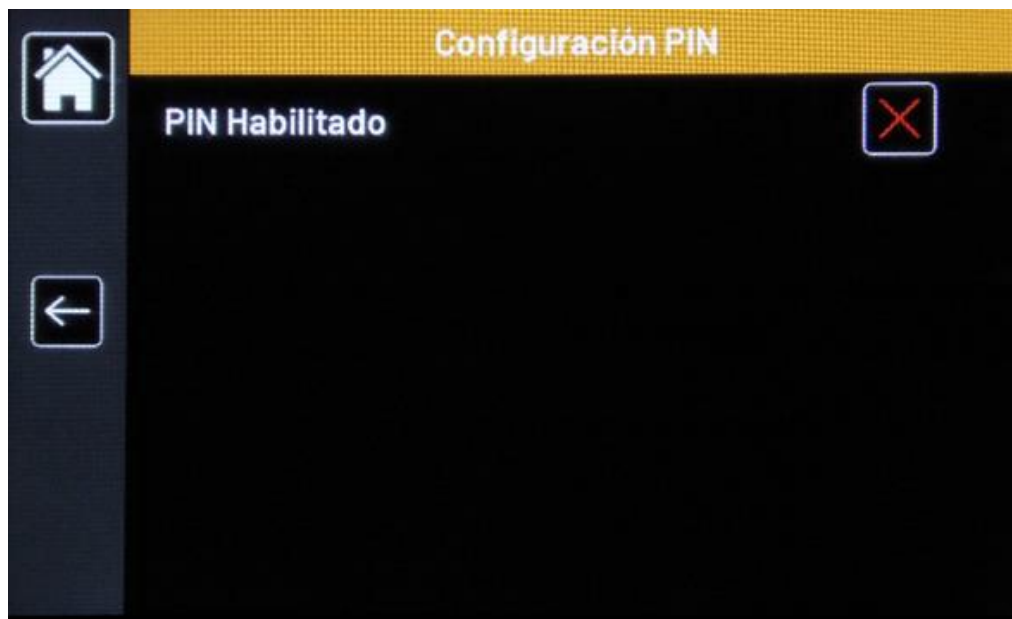
Esta función muestra el consumo de energía y también registra el número de aperturas de la puerta. Para poder utilizarla, es necesario ajustar la hora y la fecha en la pantalla de configuración del registro de datos.



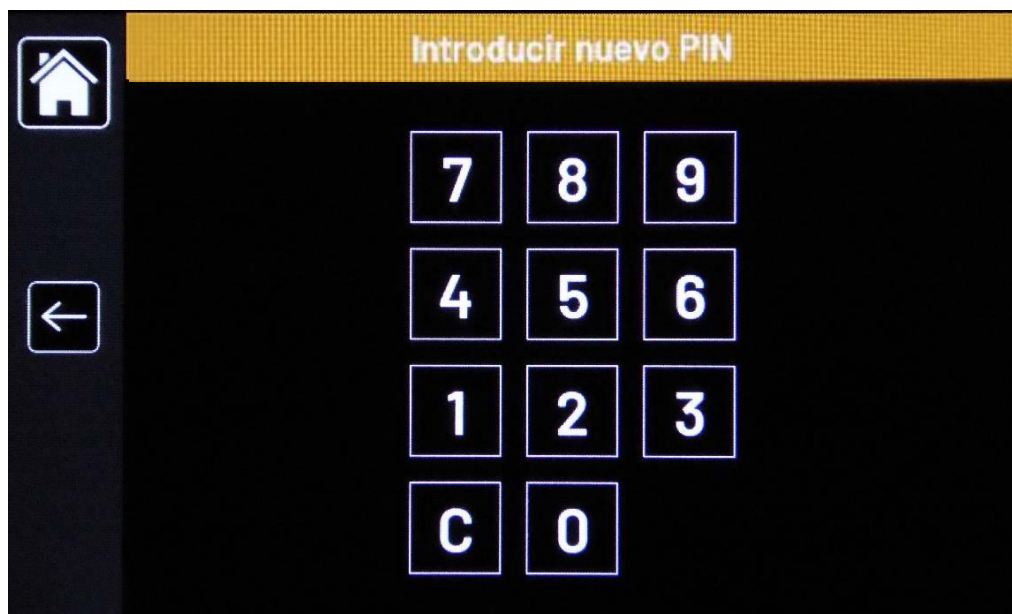
Toque el parámetro correspondiente y utilice el control deslizante para ajustarlas. Una vez ajustadas correctamente, confirme los datos con el botón «Guardar».

Configuración de un PIN

La configuración de un PIN permite restringir el acceso a los ajustes y funciones del horno.



Para establecer un PIN, toque el icono de la cruz.

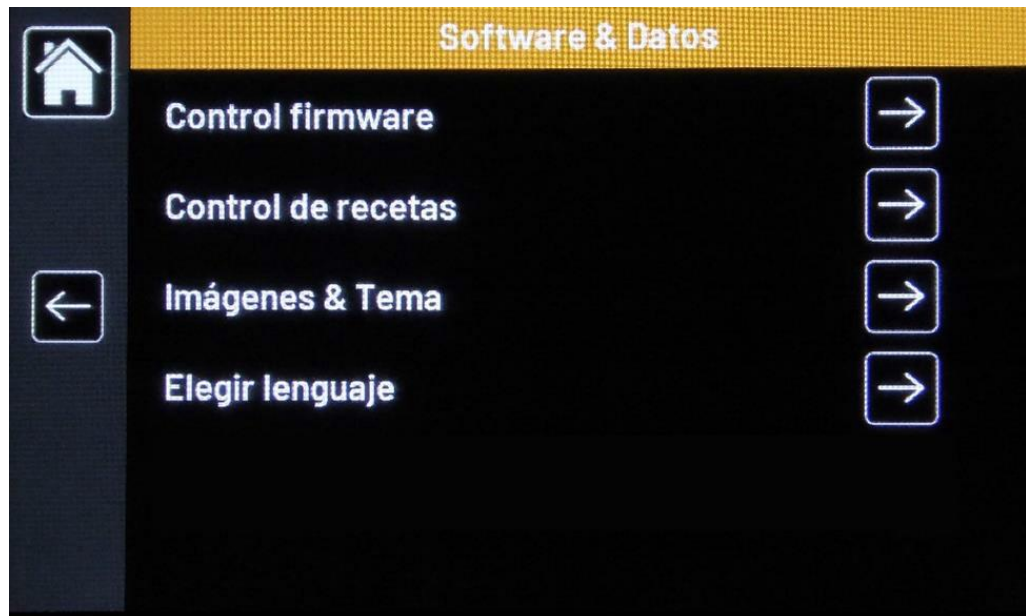


Introduzca un número PIN de 4 dígitos y confírmelo cuando se le solicite. Una vez configurado, el PIN será necesario cada vez que acceda a las pantallas de configuración. Puede desactivar el PIN entrando en la pantalla de configuración del PIN y seleccionando «Sin PIN». Para ello, deberá introducir de nuevo el PIN actual. El

Servicio Técnico de Lincat dispone de un número PIN maestro en caso de que se le olvide el PIN.

Software y datos

Desde las pantallas de software y datos, puede acceder y actualizar las versiones de software y hardware en uso, cargar y descargar recetas, incluidas las procedentes de otro aparato Air0, configurar el diseño de la pantalla y seleccionar el idioma correspondiente.



Control del firmware



Versión del firmware de la pantalla. Muestra la versión actual del firmware de la pantalla.

Versión del firmware de control. Muestra la versión actual del firmware de control.

Revisión del hardware. Muestra la revisión del hardware instalado.

Versión del firmware del VFD. Muestra la versión actual del VFD.

Lincat publicará actualizaciones cuando sea necesario incorporar mejoras en el horno.

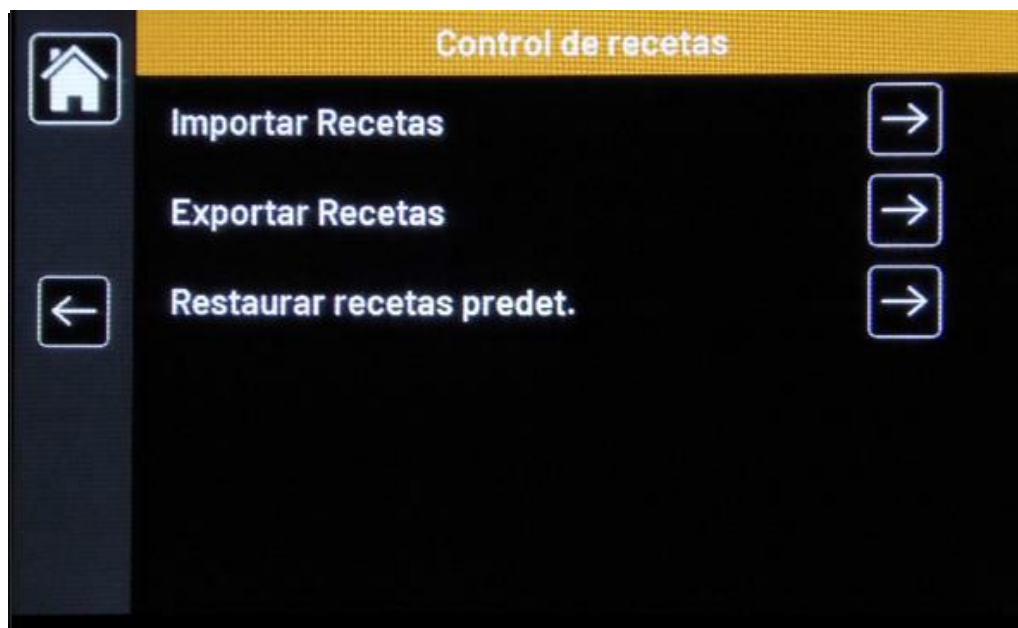
El procedimiento general consiste en actualizar siempre primero el hardware de la pantalla.

Actualización del firmware de la pantalla. Asegúrese de que la memoria USB está insertada en el puerto situado detrás de la rejilla de aire inferior. Toque la flecha. Esto le llevará a una pantalla de confirmación. Toque para confirmar y seleccionar la versión del software. A continuación, el firmware se instalará y el horno se reiniciará. Retire la memoria USB, coloque la tapa guardapolvo y vuelva a colocar la rejilla.

Actualización del firmware de control. Asegúrese de que la memoria USB está insertada en el puerto situado detrás de la rejilla de aire inferior. Toque la flecha. Esto le llevará a una pantalla de confirmación. Toque para confirmar y seleccionar la versión del software. A continuación, el firmware se instalará y el horno se reiniciará. Retire la memoria USB, coloque la tapa guardapolvo y vuelva a colocar la rejilla.

Al actualizar el software, evite abrir y cerrar la puerta, ya que esto puede crear interferencias que ralenticen el proceso de actualización.

Control de recetas



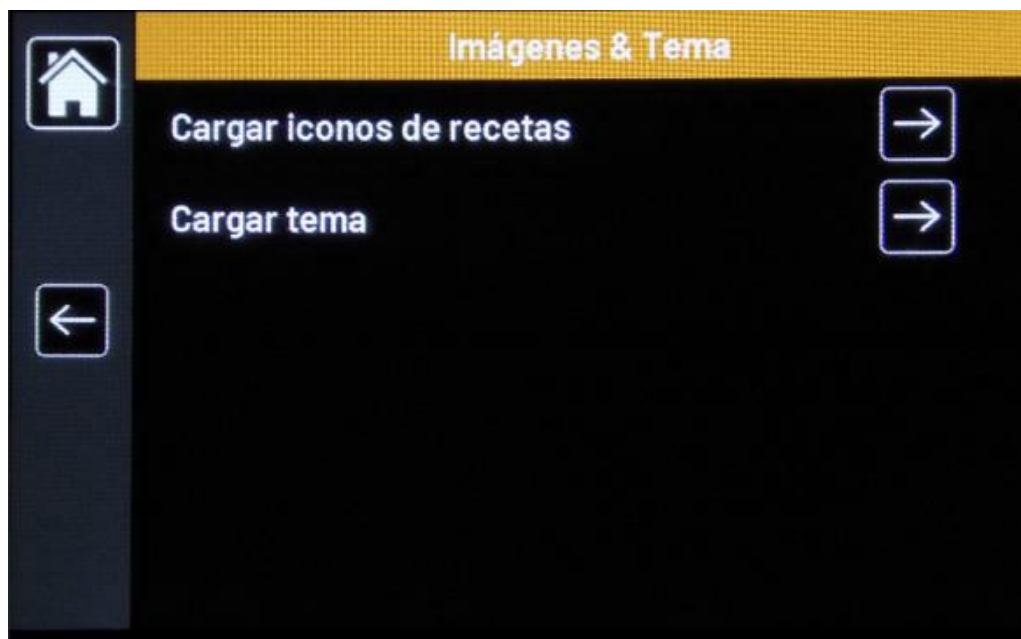
Esta función ofrece la posibilidad de cargar, descargar y borrar recetas, lo que permite mover las recetas entre diferentes freidoras de aire Air0.

Importar receta. Asegúrese de que la memoria USB está insertada en el puerto situado detrás de la rejilla de ventilación inferior. Toque la flecha. A continuación, se instalarán las recetas. Retire la memoria USB, coloque la tapa guardapolvo y vuelva a colocar la rejilla.

Exportar recetas. Asegúrese de que la memoria USB está insertada en el puerto situado detrás de la rejilla de ventilación inferior. Toque la flecha. A continuación, estas recetas se exportarán a la memoria USB. Retire la memoria USB, coloque la tapa guardapolvo y vuelva a colocar la rejilla.

Restaurar recetas predeterminadas. Esta función restablece las recetas tal como se suministran de fábrica.

Imágenes y temas



Cargar iconos de recetas. Asegúrese de que la conexión USB sea correcta. Toque la flecha derecha para importar el conjunto de iconos de receta. Retire la memoria USB, coloque la tapa guardapolvo y vuelva a colocar la rejilla.

Cargar temas. Asegúrese de que la conexión USB sea correcta. Toque la flecha derecha para cargar el último tema. Retire la memoria USB, coloque la tapa guardapolvo y vuelva a colocar la rejilla.

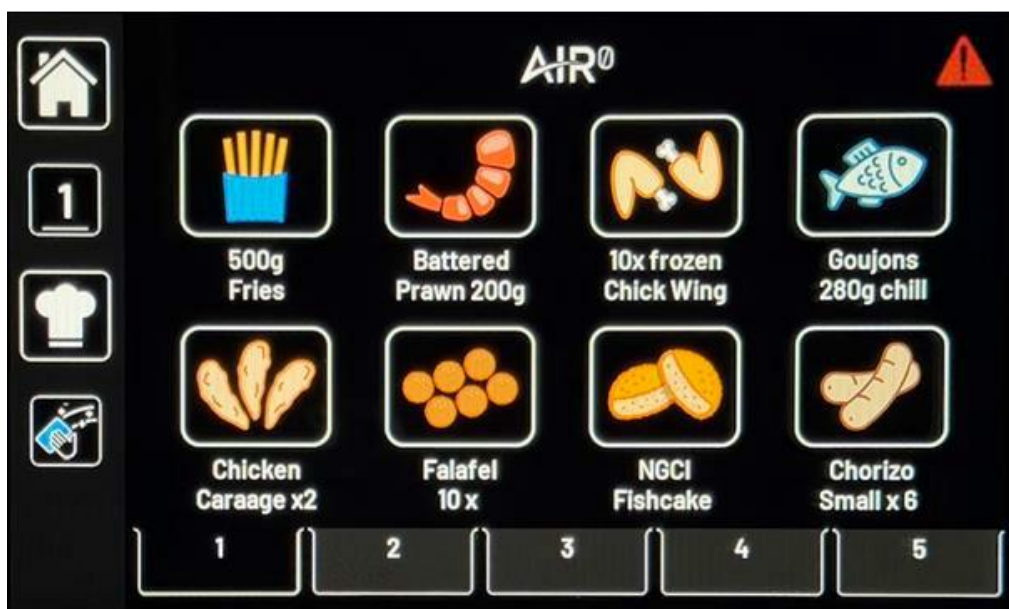
Idiomas

Esta pantalla le permite configurar el idioma en el que aparecerá el texto de la pantalla.

Toque la flecha derecha sobre el idioma que desea utilizar y acepte tocando el tic.



Mensajes de error



Este triángulo de advertencia indica que hay un fallo en el horno. Toque el triángulo para acceder a la pantalla de diagnóstico. Si es un fallo del elemento o del termopar, puede volver a realizar la prueba para confirmarlo. Intente reiniciar el horno

desconectándolo del enchufe durante 10 segundos y volviéndolo a encender. Si el fallo persiste, llame al Servicio Técnico de Lincat.

Apagado de seguridad

Este aparato está equipado con un termostato de seguridad que interrumpe el suministro eléctrico en caso de avería. Si la pantalla funciona durante el encendido, pero el aparato no se calienta, es posible que sea necesario reajustar el termostato de seguridad. Pulse el botón rojo del panel trasero (Fig. 3, G). El restablecimiento no puede realizarse hasta que el aparato se haya enfriado. Si esto sigue sucediendo, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Condiciones de la garantía

Su aparato dispone de una garantía del fabricante. Para mantener la validez de la garantía, debe cuidar y mantener el producto siguiendo las instrucciones de limpieza y mantenimiento. Si no mantiene adecuadamente su horno o daña los componentes durante la limpieza, Lincat podría cobrarle por la reparación aunque esté dentro del periodo de garantía. Consulte las condiciones en el sitio web.

Guía de limpieza



Consulte la guía de limpieza independiente para conocer el método de limpieza detallado.

Lleve siempre ropa de protección.

No utilice un chorro de agua ni un limpiador de vapor y no sumerja el aparato en agua.

El horno debe limpiarse regularmente con el limpiador de hornos para eliminar todos los restos de alimentos. Cuando se enfríe, límpielo con agua tibia y un detergente suave. No utilice herramientas ni materiales abrasivos. Séquelo con un paño suave.

No rocíe el catalizador con detergente ni con limpiadores de horno cáusticos.


Si el horno no se mantiene limpio, podría producirse un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y, posiblemente, dar lugar a una situación peligrosa.


Compruebe regularmente el filtro de aire situado en la parte delantera del horno. El filtro de aire puede lavarse en el lavavajillas. No utilice el horno sin el filtro.


GUÍA RÁPIDA DE LIMPIEZA





- 1 Presione el icono de limpieza y espere a que la unidad complete el ciclo de enfriamiento.



- 2 Utilice el equipo de protección personal (EPP) de acuerdo con las indicaciones del fabricante del producto químico.



- 3 Retire la cesta, la rejilla y la bandeja inferior de revestimiento, y colóquelas en el fregadero para su limpieza. No rocíe el limpiador directamente dentro de la cavidad del horno.



- 4 Rocíe el limpiador sobre la cesta, la rejilla y la bandeja inferior de revestimiento, y deje que el producto actúe durante 10 minutos.



- 5 Utilice un estropajo o un cepillo suave para eliminar la suciedad más difícil.


- 6 Enjuague las piezas extraíbles con agua tibia y séquelas.


- 7 Rocíe el limpiador en un paño y limpie la cavidad del horno. Luego enjuágala.


- 8 Séquelo con papel de cocina y deje la puerta abierta.


- 9 Retire el filtro ubicado debajo de la puerta y enjuáguelo a mano o en el lavavajillas. Séquelo y vuelva a colocarlo en la unidad.



Servicio técnico, mantenimiento y sustitución de componentes

Recomendamos que su horno Air0 reciba un mantenimiento o inspección anual. Todas las operaciones de servicio técnico, mantenimiento y sustitución de componentes deben ser realizadas por uno de nuestros técnicos de servicio autorizados.

La junta de la puerta de este horno se considera un elemento consumible y no está cubierta por la garantía.

Lincat recomienda revisar anualmente el catalizador y retirar con cuidado cualquier residuo o partícula de alimento. No utilice ningún producto de limpieza en este componente. Los daños en el catalizador no están cubiertos por la garantía.

El horno incorpora una batería para el registro de datos. Lincat también aconseja que la batería sea cambiada cada 5 años por un técnico de servicio. La batería no está cubierta por la garantía.

Servicio técnico

Si necesita ayuda para la instalación, el mantenimiento o el uso de su aparato **Lincat**, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico:

☎ REINO UNIDO: (+44) 1522 875520

En el caso de los clientes de fuera del Reino Unido, póngase en contacto con su distribuidor local de Lincat.

Todos los trabajos de mantenimiento, salvo la limpieza rutinaria, deben ser realizados por uno de nuestros técnicos de servicio autorizados. No nos hacemos responsables de los trabajos realizados por otras personas.

Para que podamos gestionar su consulta con la mayor eficacia posible, indíquenos:

Breve descripción del problema

- Código del producto
- Número de tipo
- Número de serie



Todos estos datos están disponibles en la placa de serie

Lincat se reserva el derecho a realizar cualquier trabajo en garantía, siempre que se tenga un acceso razonable al aparato. Nuestro horario laboral habitual es de 08:30 a 17:00, de lunes a viernes.

GARANTÍA

Este horno tiene una garantía de 2 años otorgada por Lincat en el Reino Unido o por su distribuidor para clientes de fuera del Reino Unido.

La garantía es adicional y no limita sus derechos legales o estatutarios.

La garantía no cubre:

- Daños accidentales, mal uso o utilización no conforme a las instrucciones del fabricante.
- Elementos consumibles.
- Daños debidos a una instalación incorrecta, a una modificación, a trabajos de mantenimiento no autorizados o a daños debidos a la acumulación de cal, de restos de alimentos, etc.
- La junta de la puerta de este horno se considera una pieza consumible y no está cubierta por la garantía.

- Limpieza debida al cocinado de proteínas crudas o a la entrada de harina.

El fabricante rechaza cualquier responsabilidad por daños incidentales o consecuentes.