

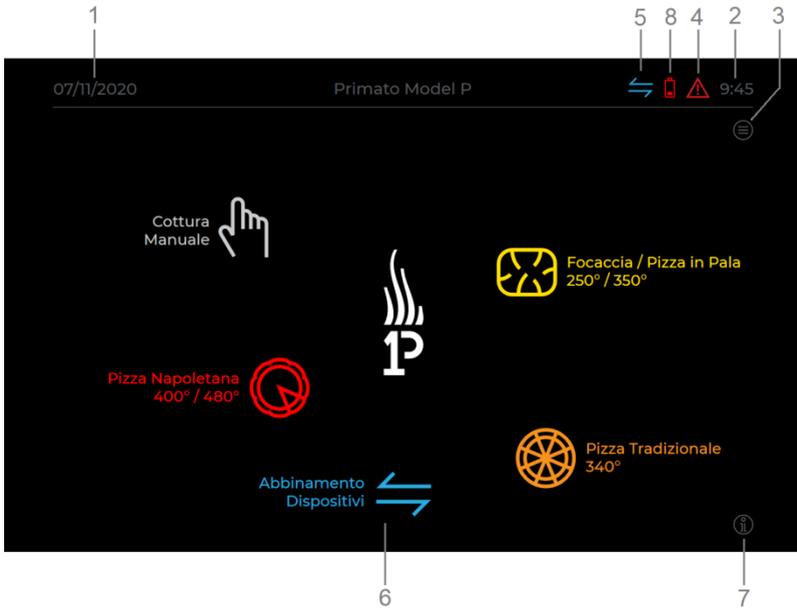
# INDICE

<b>INDICE</b> .....	<b>1</b>
<b>1 – APP MODEL P</b> .....	<b>2</b>
1.1 - Schermata principale.....	2
1.2 – Schermata ricette.....	3
<b>2 – RISCALDAMENTO DEL FORNO</b> .....	<b>4</b>
2.1 - Fase di riscaldamento .....	4
2.2 - Raggiungimento della temperatura di lavoro .....	4
2.3 - Superamento della temperatura di lavoro .....	4
<b>3 – SELEZIONE DELLE RICETTE</b> .....	<b>4</b>
3.1 - Cottura Manuale .....	5
3.2 - Focaccia / Pizza in Pala .....	5
3.4 - Pizza tradizionale .....	6
3.5 - Pizza Napoletana .....	6
<b>4 – DESCRIZIONE FUNZIONI</b> .....	<b>7</b>
4.1 - Funzioni Slow e Boost.....	7
4.2 – Funzione anti sfavillamento.....	7
4.3 – Spegnimento .....	8
<b>5 – IMPOSTAZIONI</b> .....	<b>9</b>
5.1 – Impostazione Lingua / Data / Ora .....	9
5.2 - Assistenza / Parametri.....	9
5.3 – Allarmi .....	9

## 1 – APP MODEL P

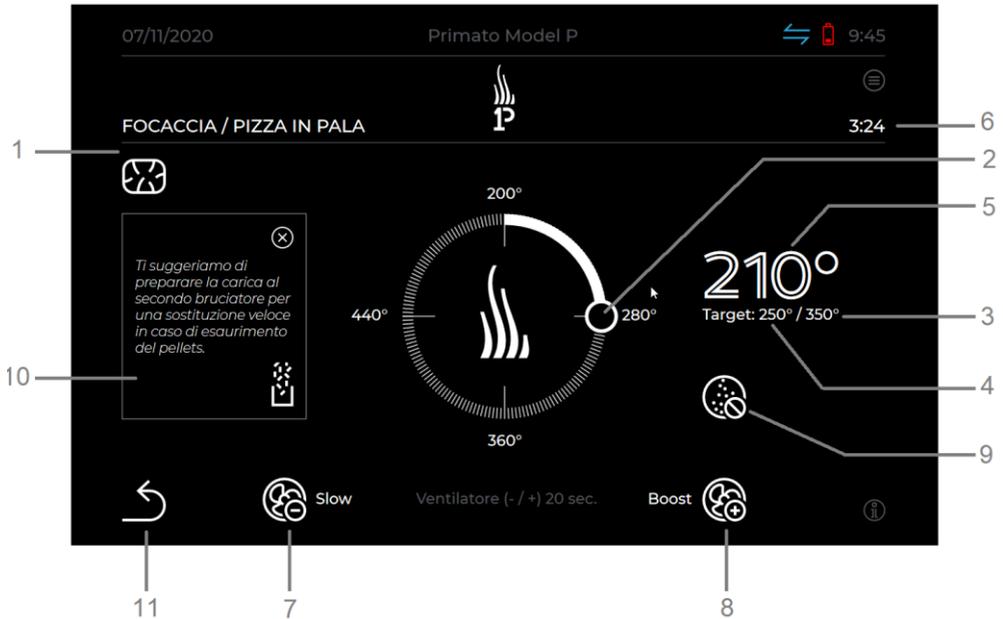
MODEL P5 è controllato automaticamente attraverso un tablet da 10.1” con APP dedicata, di facile intuizione, con programmi pre-inseriti o in completa libertà nel set up di cottura manuale, dove si è liberi d’impostare la temperatura secondo le proprie necessità. Il controllo automatico della combustione è possibile grazie al sistema brevettato Primato, che rende smart la gestione del vostro forno a pellet.

### 1.1 - Schermata principale



- |     |  |     |  |
|-----|--|-----|--|
| 1 - | Data corrente                              | 2 - | Ora corrente                               |
| 3 - | Menu / Impostazioni / Manuali / Assistenza | 4 - | Avviso allarmi (vedi paragrafo 5.3)        |
| 5 - | Icona stato Bluetooth®                     | 6 - | Tasto abbinamento e attivazione Bluetooth® |
| 7 - | Informazioni                               | 8 - | Batteria tablet scarica                    |

1.2 – Schermata ricette

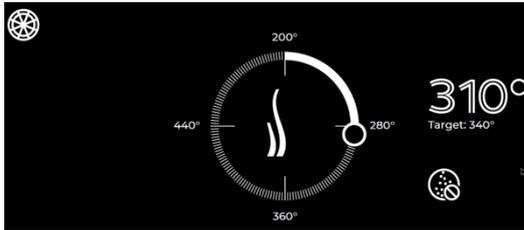


- |   |  |
|---|--|
| 1 - Ricetta attiva                                      | 2 - Selettore temperatura                    |
| 3 - Temperatura massima selezionabile                   | 4 - Temperatura impostata                    |
| 5 - Temperatura rilevata al centro del piano di cottura | 6 - Tempo trascorso dall'avvenuta accensione |
| 7 - Funzione "Slow" (vedi paragrafo 4.1)                | 8 - Funzione "Boost" (vedi paragrafo 4.1)    |
| 9 - Funzione Anti Sfavillamento (vedi paragrafo 4.2)    | 10 - Avviso esaurimento pellet               |
| 11 - Ritorno al menu principale*                        |  |

\*Premendo questo tasto il sistema si riporta alla schermata principale mantenendo i dati preimpostati. Selezionando una ricetta, il sistema si riporta ai valori di default della ricetta selezionata.

## 2 - RISCALDAMENTO DEL FORNO

### 2.1 - Fase di riscaldamento



### 2.2 - Raggiungimento della temperatura di lavoro



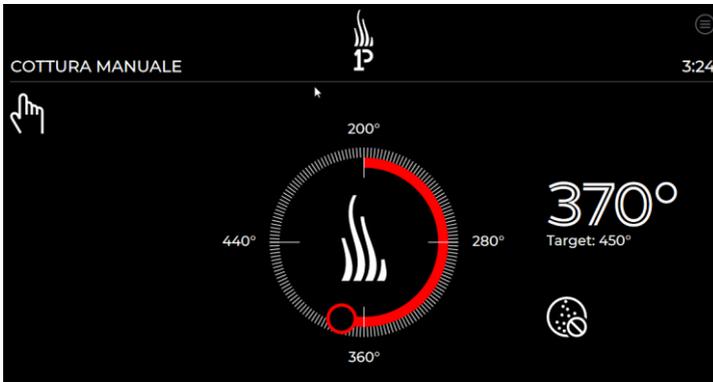
### 2.3 - Superamento della temperatura di lavoro



## 3 - SELEZIONE DELLE RICETTE

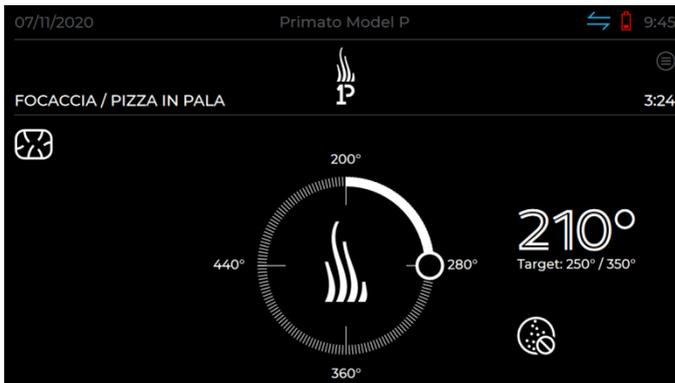
Selezionata la ricetta, il sistema, automaticamente, regolerà la combustione per raggiungere la temperatura nel più breve tempo possibile. Al raggiungimento della temperatura impostata la regolazione della fiamma passerà in modulazione per il mantenimento di tale temperatura.

### 3.1 - Cottura Manuale



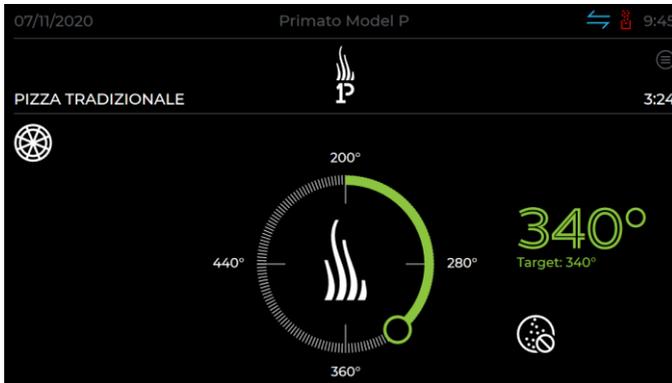
In cottura manuale l'operatore ha la possibilità, in rapporto alle proprie esigenze ed esperienza d'impostare la temperatura del forno da un minimo di 200°C (temperatura di default) a un massimo di 480°C.

### 3.2 - Focaccia / Pizza in Pala



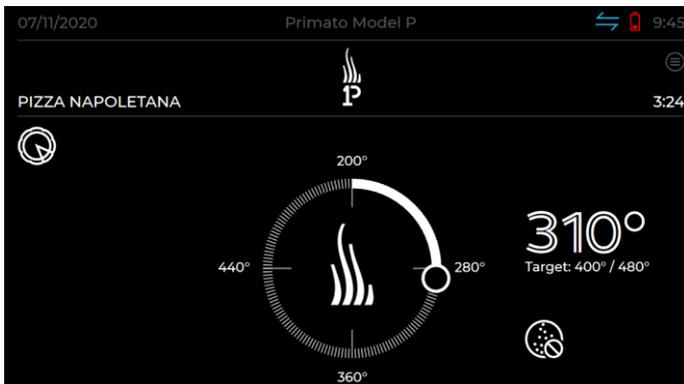
Con funzione Focaccia / Pizza in Pala l'operatore ha la possibilità, in rapporto alle proprie esigenze ed esperienza d'impostare la temperatura del forno da un minimo di 250°C (temperatura di default) a un massimo di 350°C.

### 3.4 - Pizza tradizionale



Con funzione Pizza Tradizionale la temperatura del forno è fissa, ed è impostata a 350°C.

### 3.5 - Pizza Napoletana



Con funzione Pizza Napoletana l'operatore ha la possibilità, in rapporto alle proprie esigenze ed esperienza d'impostare la temperatura del forno da un minimo di 250°C (temperatura di default) a un massimo di 350°C.

## 4 – DESCRIZIONE FUNZIONI

### 4.1 - Funzioni Slow e Boost



Se il forno tende a salire troppo di temperatura, attivare la funzione . La fiamma, per 20" si porterà al livello minimo



La funzione , consente di ottenere una rapida fiammata e un istantaneo innalzamento della temperatura del forno, elementi indispensabili per una corretta cottura della vera pizza napoletana.

#### ATTENZIONE

Attivando frequentemente questa funzione si aumenta il consumo di pellet. Si sconsiglia l'uso nella fase finale della combustione giacché si potrebbe causare un eccessivo sfavillamento all'interno del forno.

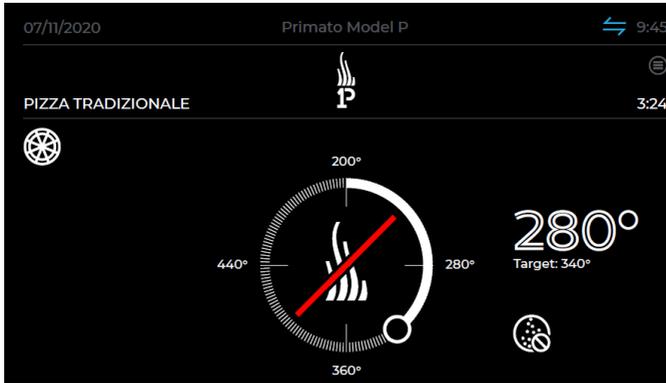
### 4.2 – Funzione anti sfavillamento

Attivare la funzione , se all'interno della camera di combustione si nota un eccessivo sfavillamento causato dalla combustione.

### 4.3 – Spegnimento

Al termine del ciclo di funzionamento la fiamma si spegnerà da sola senza richiedere interventi esterni e il sistema entrerà nella fase di raffreddamento che può durare dai 20 ai 40 minuti.

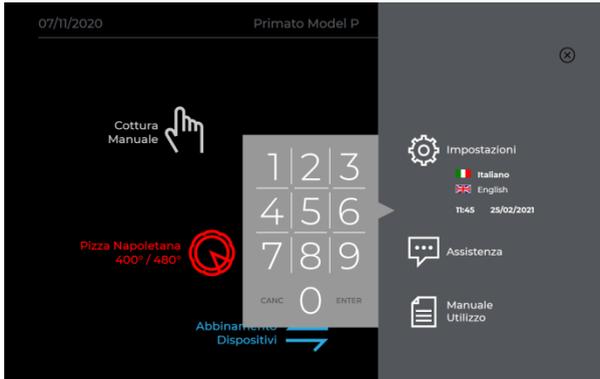
Nel display apparirà la seguente schermata.



Per avviare un nuovo ciclo di combustione, scollegare il power bank e ripetere la sequenza di accensione.

## 5 – IMPOSTAZIONI

### 5.1 – Impostazione Lingua / Data / Ora



Entrare nel menu  selezionare la lingua desiderata. Digitare sull'ora o sulla data per le rispettive impostazioni.

### 5.2 - Assistenza / Parametri



Digitare  per accedere alle FAQ, alla pagina degli Allarmi o alla pagina dei parametri di sistema.

### 5.3 – Allarmi

ASSISTENZA / Allarmi			
	14/11/2020 12:08	Fallita accensione	 Risolvi
	11/11/2020 19:34	Mancanza flusso aria nel bruciatore	 Risolvi
	24/09/2020 22:03	Ventilatore in stallo	 Risolvi
	24/09/2020 13:09	Sonda fumi scollegata / guasta	 Risolvi
	24/09/2020 14:28	Sonda platea scollegata / guasta	 Risolvi

Nella pagina allarmi sono evidenziati i problemi rilevati dal sistema dall'ultima accensione e come risolverli.

**ATTENZIONE**  
Per resettare gli allarmi sarà sufficiente scollegare il Powerbank.