

COMBI STEAM OVENS BAKERY OVENS

Instruction Manual

Manuale di Istruzioni

Notice d'utilisation

Bedienungsanleitung

Manual de instrucciones

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**

Instruktionsmanual

22/06/2016

INDEX: page

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

I.	GENERAL AND SAFETY WARNINGS	2
II.	PRELIMINARY OPERATIONS	2
III.	INSTALLATION AREA	2
IV.	PREPARING FOR INSTALLATION	3
V.	ELECTRICAL CONNECTION	3
VI.	WATER CONNECTION	7
VII.	DRAINAGE CONNECTION	8
VIII.	STACKING OVENS	9
IX.	INFORMATION PLATE	9

INSTRUCTIONS FOR THE USER

I.	WARNING	10
II.	USING FOR THE FIRST TIME	11
III.	ORDINARY MAINTENANCE	11
IV.	EXTRAORDINARY MAINTENANCE	13
V.	MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE	13
VI.	ADVICE DURING COOKING	14
VII.	MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL	15
VIII.	DIGITAL OVEN CONTROL PANEL	17

INTRODUCTION

Dear client, thank you and congratulations for buying this appliance; we are confident that this is the beginning of a positive and long-lasting collaboration.

This manual has all the necessary information for the correct use, maintenance and installation of this appliance.

The objective of this manual is to enable the technician and user to take all measures and precautions necessary for the safe, efficient, long-term use of the appliance.

Keep this booklet in a safe place, over the entire life cycle of the product for subsequent reference by the operators designated to use and specialized technicians.

Where documents are lost or damaged the replacement documentation must be requested directly from the manufacturer or retailer.

The manufacturer is not held liable for any damage caused by people or things or for inappropriate use of the appliance, modifications or repairs carried out by unauthorized personnel or used with spare parts not recommended by the manufacturer and not intended for use with this model.

This appliance complies with the EEC directives in force.

INSTALLATION

I. GENERAL AND SAFETY WARNINGS

Read this instructions booklet carefully before starting the installation and start-up operations.

All installation, assembly, assistance and extraordinary maintenance shall be carried out by qualified personnel and supplied with necessary professional (authorizations by the manufacturer or retailer), in accordance with local laws in effect where installation takes place regarding product and workplace safety.

Incorrect installation, assistance, maintenance, cleaning, tampering or modifications can cause malfunction, damage and breakage.

The appliance must only be used for cooking or heating of foods in industrial kitchens. Any other use is inappropriate and dangerous.

II. PRELIMINARY OPERATIONS

Once unpacked, ensure the oven is intact and does not show signs of damage due to transport.

A damaged appliance must never be installed and commissioned; if in doubt, immediately contact the after-sales technical assistance or your own dealer.

In the case of damage or missing parts inform the carrier and retailer/manufacturer immediately, indicating **the code (Art.) and serial number (Ser N°)** and attach a photo.

Check that the installation area is kept clear so that doors, corridors and passageways are accessible.

III. INSTALLATION AREA

The appliance shall be installed in enclosed and well ventilated areas (not outdoors).

The ambient temperature of the place of installation of the oven must be higher than +4° C.

Before positioning the appliance, check the overall dimensions and the exact position of the electrical, water and fumes exhaust connections, fumes exhaust.

It is advised to place the oven under an extractor hood or in such a way that hot fumes and odors exit the oven via adequate ventilation to the outside.

The oven must be placed on a flat surface so that it does not slip or turn over.

The installation area must be able to support the weight of the appliance filled to the maximum.

See the information level on the back of the oven for the gross weight.

Make sure that it is placed so that the door may be fully opened.

Position it so that the back of the oven is easily accessible for maintenance, connection to the mains sockets, and water.

The appliance is not meant to be fitted and a 5 cm space must be left all round it.

Do not position other heat sources like, fryers or hotplates, near the oven.

If this is not possible at least respect the following distances from machinery: 50 cm from the sides and above the appliance and 70 cm from behind.

Do not place the device near materials or containers of inflammable liquids (such as walls, furniture, screens, gas canisters) as it can be a fire hazard.

If this is not possible, cover the inflammable parts with fire and heatproof material and by checking fire hazard regulations.

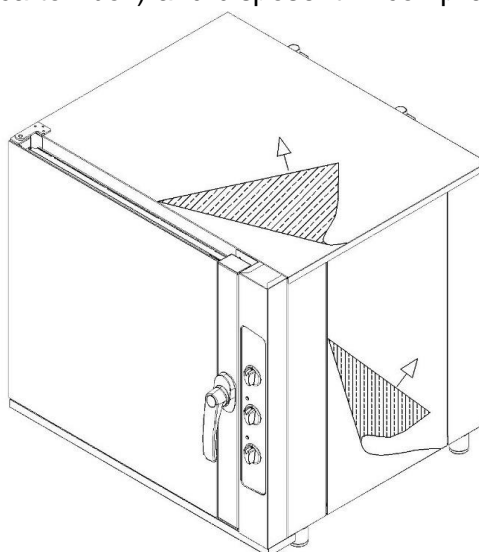
IV. PREPARING FOR INSTALLATION

Remove the outer packaging (wooden caging and/or carton box) and dispose it in compliance with the laws in force in the country of installation.

REMOVING PROTECTIVE FILM ETC.

All packaging must be fully removed, including the protective film applied on the external and internal walls.

Remove all information covering from the inside, and take off all plastic packaging.



STAND ADJUSTMENT

Do not use the appliance without feet.

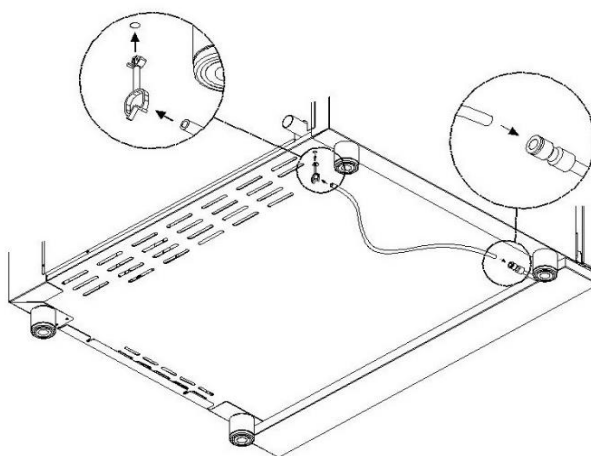
The adjustable feet are already screwed to the underside of the oven.

If they are not used, this prevents airflow from cooling the electric parts and outsides of the oven which causes over-heating and damage to components.

The oven will function correctly if placed level on a flat surface by adjusting the feet accordingly and using a spirit level. Screw or unscrew them as necessary to adjust.

FITTING THE DRIP TRAY DRAIN

Fit the plastic clip and the white water pipe that is inside the packaging. Check that the pipe is firmly connected so that water can flow from the tray to the drain (see image).



V. ELECTRIC CONNECTION

WARNING: Main connections must be carried out by a qualified and authorized technician according to national, international and local laws in the country where it is installed. Before mains connection, ensure that the frequency (.....V) and voltage (....Hz) meet the requirements indicated in the in the information tag on the back of the appliance.

The electric system, as prescribed and specified by the Standard in force, must be equipped with an efficient ground.

It is possible to guarantee the electric safety of the appliance only in the presence of Standard electric system.

For direct connection to the mains, it is necessary to interpose a device between the equipment and the same mains, sized for the load, that ensure its disconnection.

The contacts must have an opening distance enabling the full disconnection, in conditions of over-voltage category III, per compliance with installation regulations.

This device also must be located in a place and in a manner to be easily accessible at any moment by the operator.

CONNECTING THE CABLE

Loosen the screws fixing the back panel of the oven and remove it.

The oven must be connected to the electricity with a rubber cable such as H07RN-F.

WARNING: the yellow/green voltage wires in the earth cable must be 3cm longer than the others.

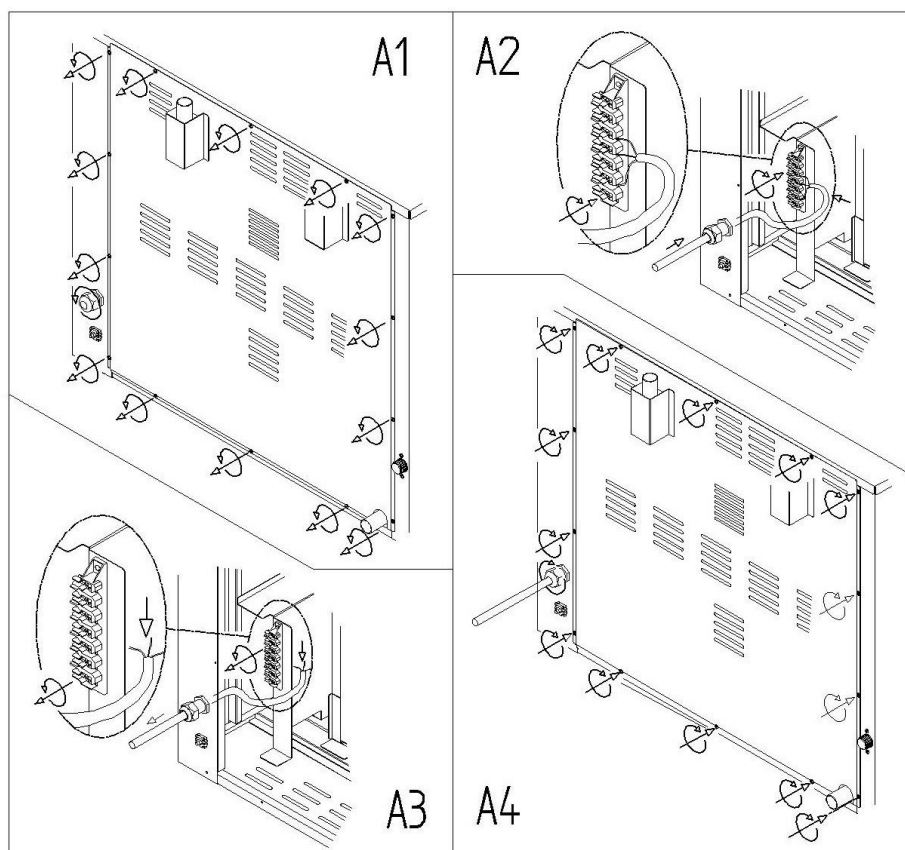


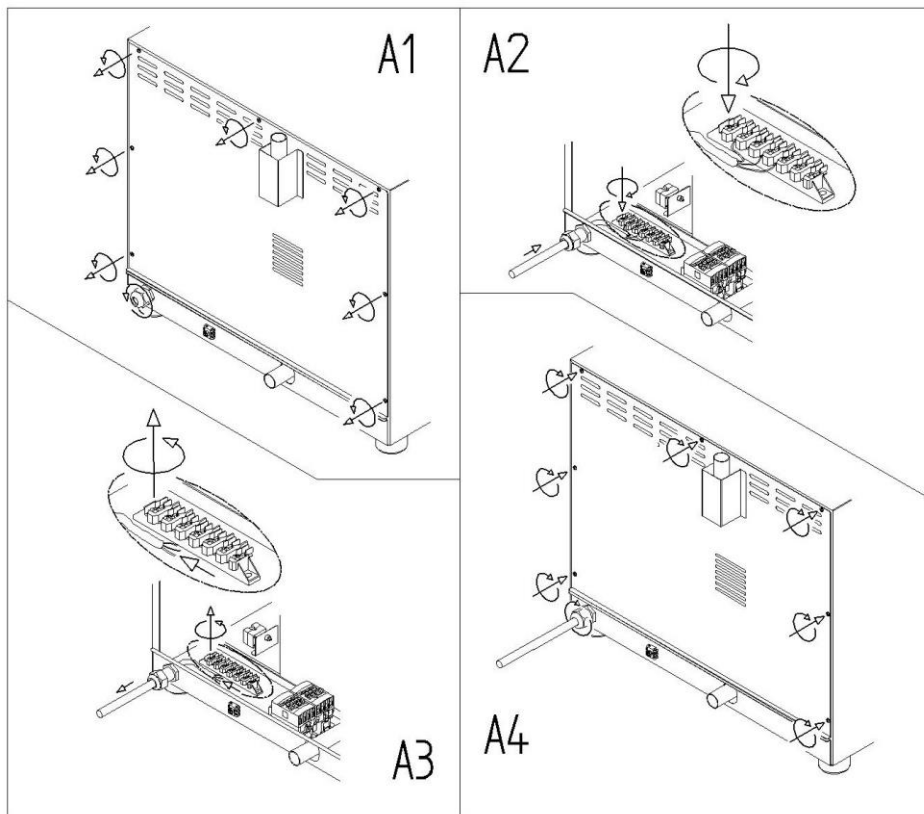
The appliance has terminal strips such as those in the diagram.

To connect to the electricity, see the label in the manual and stuck to the bottom of the back of the device beside the information plate.

Proceed as follows to connect the power supply wire to the terminal board:

- (A1) Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening the screws.
- (A2) Feed the new cable through the cable gland.
- (A3) Connect the cable voltage to the terminal strips following the connection diagram on the label on the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw. The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm².
- (A4) Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.





Erroneous connection could lead to overheating of the terminal board which could lead to blowout and electric shock.

Check that all the connections are tight before connecting the oven to the mains.

E = Yellow/Green: "EARTH" protection conductor.

N = Blue: neutral conductor.

L1, L2, L3 = Brown, Grey, Black: live conductors

Check there is no static discharge between live and earth.

Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains.

It is advised to use a multi tester to carry out these operations.

CABLE SUBSTITUTION

This must be carried out by a qualified authorized technician. The earth wire must always be yellow green.

WARNING: the yellow/green voltage wires in the earth cable must be 3cm longer than the others.

Proceed as follows to connect the power supply wire to the terminal board:

- (A1) Loosen the tops of the cable gland and open the side part of the appliance by loosening the screws.
- (A3) Loosen the terminal screws and feed the cable conductors through. Take out the old cable from the cable gland.
- (A2) Feed the new cable through the cable gland.
Connect the new cable's conductors to the terminal following the connection diagram on the label at the lower part of the back of the appliance.
Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw.
The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm².
- (A4) Close the side part of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.

Check that all the connections are tight before connecting the oven to the mains.

WARNING: Erroneous connection could lead to overheating of the terminal board which could lead to blowout and electric shock.

Check there is no static discharge between live and earth.

Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains.

It is advised to use a multi tester to carry out these operations

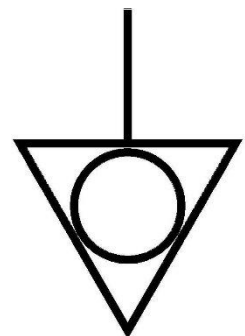
The appliance must be connected to the mains using a H07RN-F cable.

EQUIPOTENTIAL CONNECTION

This connection shall be carried between the different appliances with the terminal marked by the symbol: (see image).

This terminal enables the connection of Yellow/Green cable with a section between 2.5 and 10mm².

The appliance shall be included in an equipotential system whose efficiency shall be duly verified according to the provisions of the laws in force.



VI. WATER CONNECTION

Make sure the device is placed near a water connection.

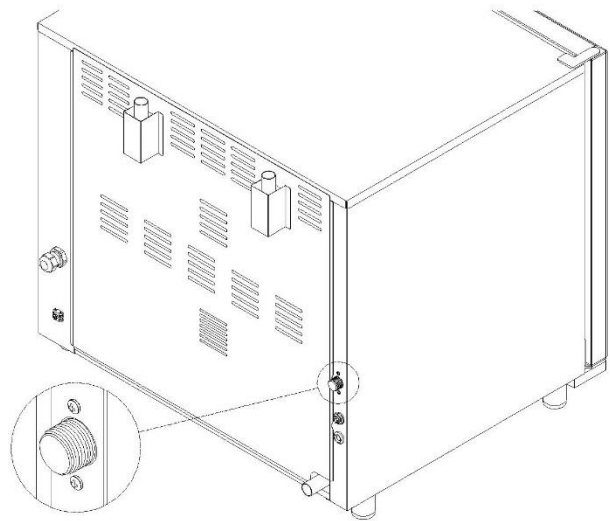
Before connecting the device, allow enough water through to remove any remnants in the piping so that they did not get into the magnetic valves.

It is necessary to install a shut-off valve and mechanical filter between the plumbing and the device.

On the back of the device, in the area marked with a label, the convection oven has an input G 3/4" with a filter.

The inflowing water shall have a pressure value comprised between 150 (1,5 bar) and 200 kPa (2bar) and a maximum temperature of 30°C.

If the inflow pressure value exceeds 200kPa (2bar), a pressure reducer will have to be installed, calibrated at 200kPa (2 bar).



WASHING WATER CONNECTION

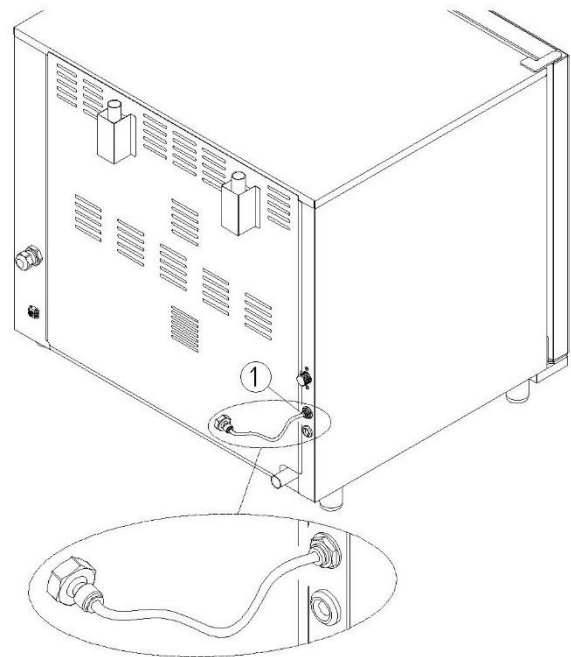
A shut-off valve and a mechanical filter must be placed between the mains water supply and the oven.

The rear of the oven has a G3/4" inlet with pipe.

ATTENTION: Before connecting the appliance to the mains water supply, rinse with water to eliminate any residue.

To guarantee proper operation of the cleaning system, the mains water supply pressure must be a minimum of 200 kPa (2bar) and the temperature must not exceed 30°C.

Lower water pressure values may prevent the cleaning system from working properly.



WATER TREATMENT

In order to ensure trouble-free operation of the device, the water should have a hardness of maximum 5°f to prevent lime deposits.

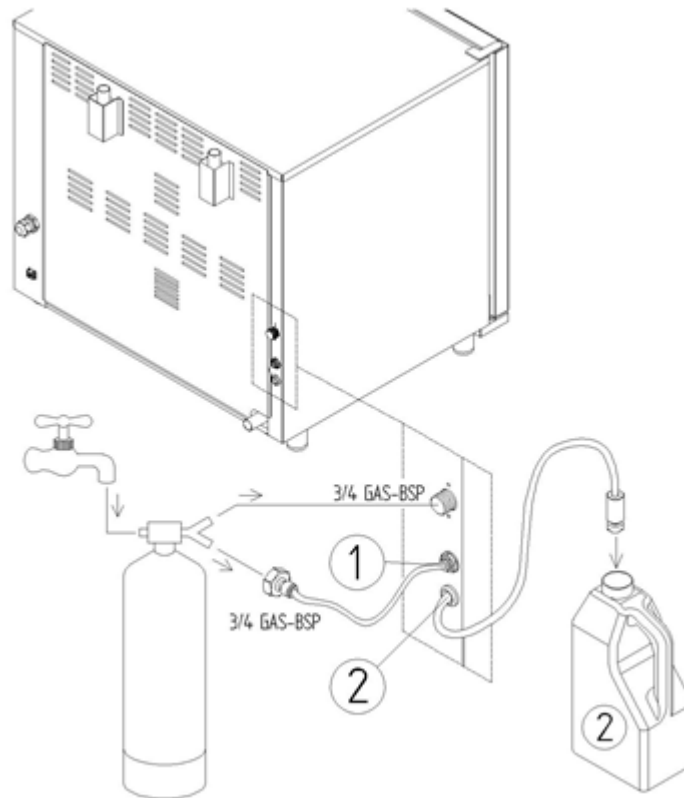
For higher values a **water softening station** should be installed first.

DETERGENT CONNECTION

Insert the pickup pipe into the detergent tank.

1=WASHING water inlet

2=CLEANING detergent inlet



VII. DRAINAGE CONNECTION

Water flowing out from the oven drainage system may reach high temperatures (90°).

The pipes used for discharging the water must be capable of bearing such temperatures.

The discharge water pipe is located in the lower rear part of the back of the oven and it should be connected using a rigid or flexible pipe and conveyed to an open or trapped drainage; its diameter shall not be smaller than that of the drainage connection of the oven. It is advisable to insert a suitable syphon between the oven and the drain, so as to stop emission of unpleasant odors and fumes from the oven and drains.

Avoid narrowing the flexible pipes and elbow joints on rigid pipes along the entire drainage system meter.

The oven must have its own drainage connection.

If there are other appliance_or tools connected to the one pipe, check that their size allows proper drainage without blockage.

The local regulations and standards must be followed.

FUMES DISCHARGE

Hot fumes and odors are emitted from the cooking chamber during cooking.

This is located at the top part of the back of the oven.

Do not place objects on the discharge so as not to hinder the outflow of the fumes and hence avoid causing damage thereto.

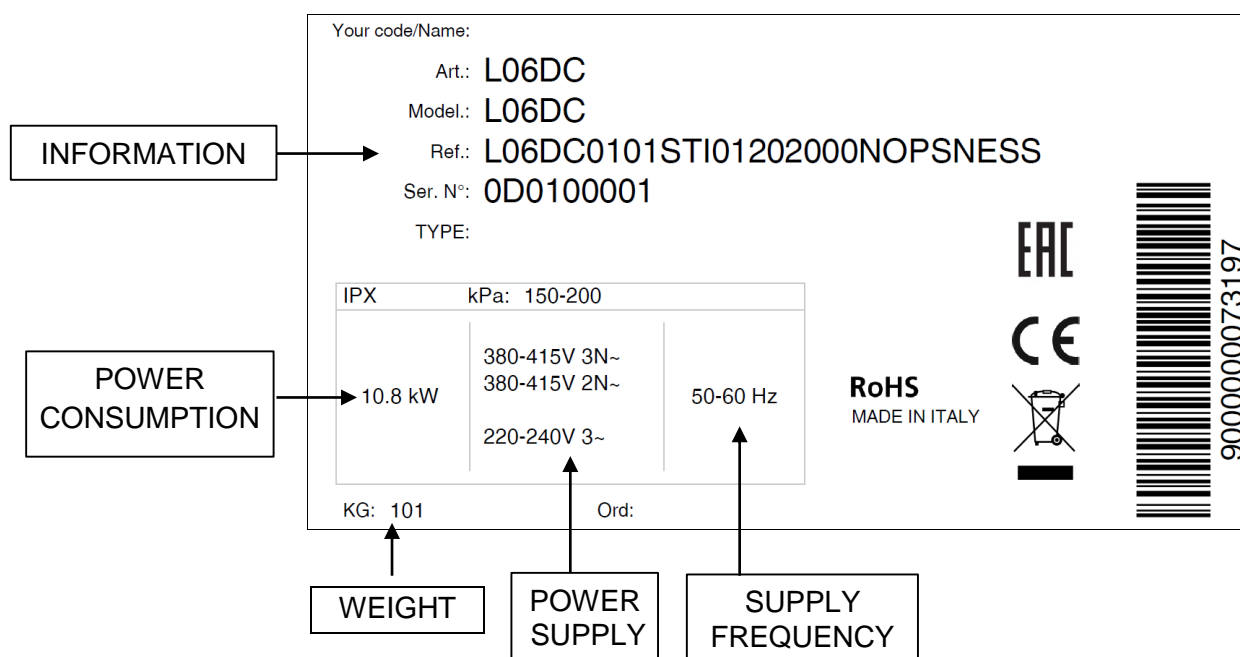
It is advisable to position the oven under a suctioning or ensure adequate ventilation to outside for hot fumes and odors through a pipe no smaller than the oven drainage.

Avoid bends and blockages.

VIII. STACKING OVENS

Stacking several ovens requires the use of the special kit which keeps the correct distance between the two ovens.

IX. INFORMATION PLATE



Art./Model: model according to customer classification

Ref. model according to internal manufacturer's classification

Ser. N° identification number, different for each product

TYPE: product model according to its technical properties

Information: IPX protection level against water sprays / kPa.... inflow water pressure

Power consumption: appliance nominal power kW

Mains supply: TERMINAL CONNECTION TYPE: device tension in V, number of phases and neutrals (3N = 3phases more neutral).

Supply frequency: appliance frequency in Hz.

Weight: appliance weight

INSTRUCTIONS FOR THE USER

I. WARNING

Carefully read the following booklet as it provides safety and use instructions for the device.

Carefully store it for future reference.

Incorrect installation, assistance, maintenance, use, cleaning, tampering with, or modifications can cause malfunctions, damage, and injuries.

That described above can affect the safety of the appliance and may render the warranty null and void.

The appliance has been designed to cook food in closed premises and must only be used for this purpose: any other use must, therefore, be avoided as considered improper and dangerous. The oven must only be used by staff adequately trained for its use.

To avoid the risk of accidents or damages to the appliance, it is also fundamental that staff regularly receive precise instructions regarding safety.

The appliance is not suitable for use by people with low physical or mental abilities or lacking experience, unless instructed regarding the operation of the oven by the personnel in charge of safety their safety.

Do not leave the appliance unattended in presence of children and ensure that the latter do not have access to the appliance.

Do not under any circumstance, leave flammable material near an appliance: it can be a fire hazard.

Food container temperatures, accessories or other objects can be very hot; beware of burns when moving them. Only touch them with relevant thermal protection

Careful while opening the oven door: danger of scalding due to high temperature emissions.

The oven is provided with a safety system which automatically disables the operation of the resistances, fans and vapor supply upon opening the door.

When cooking using core probe, be especially careful while taking out baking trays from the oven: ensure that they are taken out away from cooking food and that they do not block anything. Do not put flammable or alcohol based foods in the oven as they can cause combustion and explosions.

Avoid putting salt on food inside the cooking chamber of the oven.

If this cannot be avoided, ensure that it is cleaned as soon as possible as it can cause damage to the cooking chamber.

Use fingers to regulate the digital panel options; any other object may damage the oven hence nullify the validity of the warranty

Installation, extraordinary maintenance and repair operations on the equipment must only be carried out by professionally qualified staff.

Caution! The outside parts of the oven can exceed a temperature of 60°C, therefore in order to avoid burning it is advised not to touch the external parts marked by the symbol shown here.



Damage or breakage of door glass components must be substituted immediately (contact the Assistance Centre).

If it is not in use for long periods of time (many days) it is advisable to turn it off at the mains and disconnect it from the water supply.

The producer shall not be deemed liable for any damage incurred by persons or properties, caused by non-compliance with the aforementioned instructions of deriving from tampering with even a single part of the appliance and use of non-genuine spare parts.

This appliance complies with the EU directives in force.

II. USING FOR THE FIRST TIME

Inside there must be no plastic bags, instruction manuals, plastic films and so on.

Ensure that the baking tray holders inside the cooking chamber are well fitted to the walls.

Otherwise the baking trays containing food or hot liquids could fall resulting in scalding.



TESTING

The oven should be tested by carrying out a trial cooking session to check that the appliance is working properly and that there are no problems or malfunctioning.

Set the temperature controller at 150° C and the timer to 10 minutes.

Check every item in the list below:

- The coking chamber light is ON.
- The oven stops (heating, humidification, motors/fans) when the door is opened and resumes operating when the door is closed again.
- On reaching the set temperature, the cooking temperature thermostat turns off the heating elements.
- The fans automatically invert the direction of rotation; the inversion occurs every 2 minutes. Humidification turns off briefly for 20 seconds when the machine is stopped.
- The cooking chamber fans spin in the same direction.
- If the oven is equipped with a humidity controller, after using knob to activate it, check that water is being discharged to the fan from the humidity inlet duct in the oven chamber

FIRST CLEANING OF THE COOKING CHAMBER OF THE OVEN

Disconnect electrical power from the appliance and wait until the oven is cooled completely before cleaning.

There should never be any residue of solvents or detergents.

They should be removed by rinsing thoroughly using a damp cloth. Appropriate eye, mouth and hand protection should be used. Possible danger of corrosion.

Heat the oven empty up to 200° C (392° F) for about 30 minutes so as to eliminate thermal insulation odors.

Clean the walls of the cooking chamber using hot water and soap, then rinse; never use aggressive or acid products.

III. ORDINARY MAINTENANCE

The user is solely responsible for ordinary maintenance. The Assistance Centre must be contacted for extraordinary maintenance which requires a specialized authorized technician.

Before cleaning, disconnect the device from the power supply and wait until it is fully cold. ATTENTION: never clean the device with water jet or pressurized vapour.

ORDINARY CLEANING OF COOKING CHAMBER

At the end of a working day, clean the equipment, both for hygienic reasons and to avoid malfunctioning. The oven must never be cleaned using direct or high pressure water jets. In the same manner, to clean the appliance do not use pan-scrubbers, steel brushes or scrapers; it is possible to use stainless steel wool, rubbing it in the direction of the sheets satin finish.

Wait for the cooking compartment to cool down.

Remove the side tray racks. Manually remove all removable residues place the removable parts inside dishwashers. To clean the cooking compartment, use soapy warm water. Subsequently, all surfaces must be thoroughly rinsed, being careful to ensure no detergent residues remain.

To clean the oven external parts, use a damp cloth and a non-aggressive detergent.

For **manual cleaning** follow the procedure below:

- Turn on the appliance and set the temperature to 80°C.
- Leave it on for 10 minutes on steam
- Turn off the appliance and let it cool down
- Remove the side tray racks. Manually remove all removable residues place the removable parts inside dishwashers.
- To clean the cooking compartment use soapy warm water. Subsequently, all surfaces must be thoroughly rinsed, being careful to ensure no detergent residues remain.
- To clean the oven external parts, use a damp cloth and a non-aggressive detergent.
- Clean with hot water and soap then rinse.

It is strictly prohibited to wash the cooking chamber in cooking temperatures higher than 70°C, scalding danger.

Daily cleaning of the oven cooking chamber lining must be carried out with a non-abrasive detergent to guarantee its full function.

Use plastic bristles or a sponge soave in vinegar and warm water in case of dirt crusts.

Warning: residue fats possibly present in the cooking chamber could catch fire when using the oven, hence it is advisable to remove them quickly.

Only use products recommended by the manufacturer of the appliance.

EXTERNAL CLEANING

Only use a damp cloth with warm water or products suitable for cleaning stainless steel. Do not use acidic products or ammonia.

WARNING: the appliance should never be cleaned with high pressure water sprays.

GLASS INSIDE THE DOOR AND DOOR CLEANING

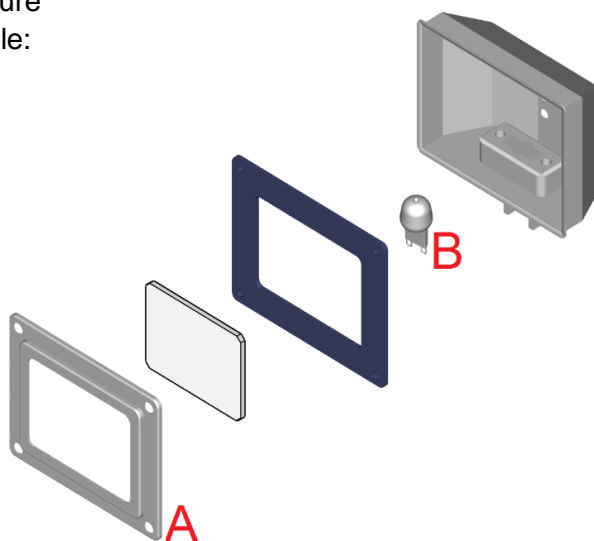
To clean the glass inside the door wait until the oven is completely cool. Simply unscrew the upper and lower screws manually from the side of the handle that secures the steel profile to the internal glass. Then rotate the glass.

The entire door can be cleaned thoroughly at this position, with the glass still hinged to the door.

REPLACING LIGHT LAMPS

WARNING: Strictly adhere to the following procedure in order to avoid electrocution or damage to people:

- Disconnect the electrical connection of the oven and leave it to cool.
- Take off the side grids that hold the baking trays.
- Remove the cover "A", unscrewing the 4 fixing screws.
- Replace the lamp "B" with one having the same characteristics.
- Reposition the cover "A" and fix it with the 4 screws previously removed
- Put the side grids back on ensuring they are well fitted.



Should the glass lid be broken or damaged, do not use the oven until the lid is replaced (Contact the Assistance Centre).

IV. EXTRAORDINARY MAINTENANCE

It is advisable to have the appliance subjected to periodical checks (at least once per year) by a specialized authorized technician.

Any maintenance, installation or repair work must be carried out by qualified authorized personnel by contacting the Assistance Centre. Before carrying out any operation the appliance must be plugged out at the mains, turn off the water mains taps and wait for it to cool down.

Before moving the appliance from position, check that the electricity and water connections (electric cables water pipe and drainage) are correctly plugged out.

If the appliance is on wheels check that electric cables, pipes or anything else are not damaged while moving it. Ensure the break is on. Avoid placing the device near heat (such as fryers etc.)

After carrying out the task and replacing the appliance in its initial position, check that the electric and water are connected correctly.

V. MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE

If the appliance breaks, disconnect it from the mains and turn off water.

Before ringing Customer Service, check the chart below.

FAILURE	CAUSE	SOLUTION
The oven doesn't start	The door is not closed but open	Check that the door is closed
	Micro switch doesn't indicate closed door	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
The fan stops while the oven is on	Safety thermostat measure motor	Turn off the oven and wait for the motor's thermal protection to reset itself. If the problem persists, call a specialized repair technician (Assistance Service).
	Motor capacitor break	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
Internal light does not work	Loose lamp	Correctly fit the lamp into the lamp holder
	Blown lamp	Replace the lamp (see ordinary maintenance)
There is no water inflow from the humidifier pipes	Water inlet closed	Open water inlet
	Incorrect connection to the water supply system	Check connection to the water supply system
	The water filters are blocked by impurities at the top	Clean the filters
Non-uniform cooking	The fans no long invert the direction of rotation	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
	One of the fans not operating	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
	Failure of one of the resistances	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
The oven is completely OFF	Supply voltage failure	Restore power supply voltage
	Incorrect connection to the power supply network	Check connection to the power supply network
	Safety thermostat measure	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
Water leaking from the gaskets with the door open	Dirty lining	Clean the lining with a damp cloth
	Damaged gasket	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).
	Problem regarding the closure of the door	Contact specialized technician for repair (Assistance Service).

If the problem persists we advise you to consult a retailer or manufacturer asking for Assistance Service specifying the problem and supplying **the code (Art.) and appliance Ser N°**. This information is provided on the INFORMATION PLATE on the side of the machine.

SPARE PARTS

Use only authorized parts for product repair. All interventions shall be carried out by authorized and specialized technical personnel. Contact the Assistance Centre to request spare parts.

VI. COOKING ADVICE

Where the grill is used to cook fatty food such as roasts or poultry it is advisable to insert a container on the bottom of the cooking chamber to collect the fat during cooking.

While cooking food with full containers or filled with liquids, ensure they do not spill, both during and after cooking on taking them out of the oven. Scalding danger!

When ovens are placed on leavening cabinets, stainless steel tables or other ovens, it is not advisable to use shelves so high that the inside of the oven is not at eye level. Scalding danger!

Always clean accessories before use.

To cook food perfectly and uniformly it is not advised to use deep baking trays because they would prevent the correct air circulation.

There must be a space of at least 2cm between the top tray and food.

To cook uniformly do not overload the oven and make sure baked goods or bread face the right direction toward airflow in the cooking chamber.

Correct use of core probe: insert in the thickest part of the food from top to bottom until the center is reached with the core probe.

To counteract the loss of heat through opening the door to put food in the oven, it is advised to preheat to at least 30 °C higher than the desired cooking temperature.

In case of interventions on the food, leave the door open for the least time possible, so as to prevent the temperature within the oven from dropping to a point of jeopardizing successful cooking.

WARNING: it is advisable to open the door twice: keep the door ajar (3-4 cm) for 4-5", then open completely. This is to prevent heat and steam causing annoyance or burns.



DEFROST

The oven can be used for accelerating the defrosting process for foods to be cooked, by using forced air at ambient temperature or at lower temperature (depending on the size of the product to be defrosted). This guarantees quick thawing of frozen products without altering their taste and aspect.

STEAM

The humidification system is recommended for more delicate cooking of all types of foods. Furthermore, it is recommended quick defrosting, warming food products without dehydrating or hardening them and for naturally desalting foods preserved by salting.

The combination of the steaming function with the conventional ones allows flexibility of use and saving energy and time, simultaneously maintaining the nutritious and taste qualities of the food unaltered. an ideal cooking system for all types of food.

The water – injected on the fan – is atomized and passes through the resistance turning into vapor.

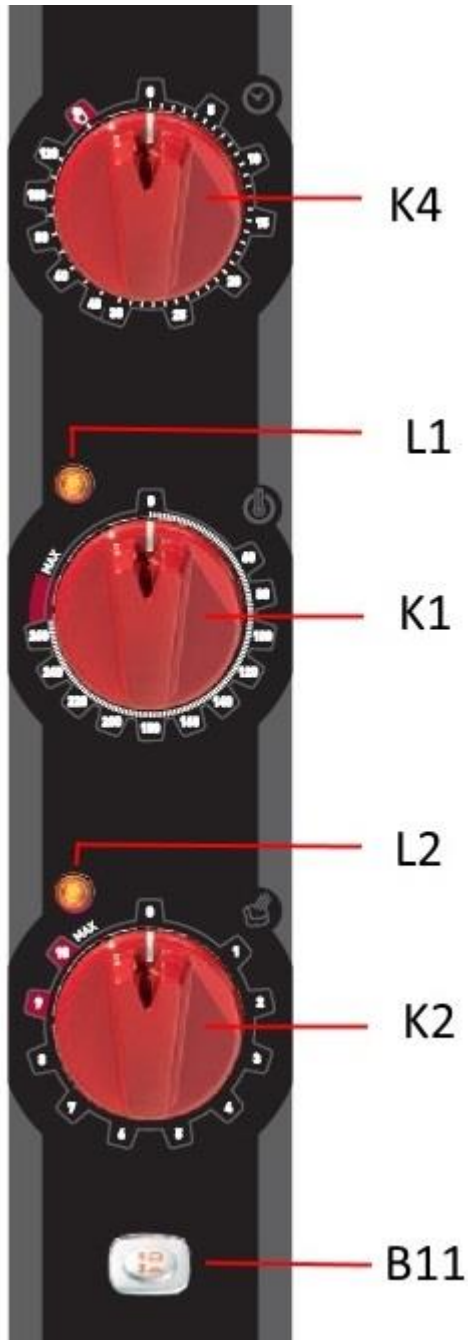
WARNING: Satisfactory operation of the moisturizing function requires that the temperature of the thermostat be set at least at 80--100°C.

Steam is rarely produced at lower temperatures and the majority of the water falls to the bottom of the oven.

Furthermore, good vapor cooking required preheating the oven to the desired temperature before activating the vapor supply.

PREHEATING

To avoid the effects of heat loss when the oven door is opened to place food inside it is advised to preheat to at least 30 °C higher than the desired cooking temperature.

VII. MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL

K1	Thermostat knob
K2	Steam knob
K4	Timer knob
L1	Thermostat light
L2	Humidification Light
B11	Speed regulation

- **TIMER KNOB**

When manual is selected, the oven stays on until someone turns it off.

When a certain value is selected, the oven stays on for that time (120 minutes maximum).

- **THERMOSTAT KNOB**

This knob allows selecting the desired cooking temperature.

- **THERMOSTAT LIGHT**

This light is on when the oven heating elements are on therefore the temperature in the cooking chamber is less than that set by the thermostat dial. When the light goes off it means that the heat is off and that the cooking chamber has reached the set temperature.

- **STEAM KNOB**

This knob allows activating the moisturizing function and it can be regulated from minimum to maximum in the clockwise direction.

WARNING: Satisfactory operation of the moisturizing function requires that the temperature of the thermostat be set at least at 80-100°C.

Steam is not produced at low temperatures in the oven and the majority of water in the oven flows into the drain.

Furthermore, good vapor cooking required preheating the oven to the desired temperature before activating the vapor supply.

- **HUMIDIFICATION LIGHT**

When it is on it means that water is flowing into the cooking chamber to produce steam. This takes place irrespective of temperature (the operator must check that the temperature is high enough to cook effectively).

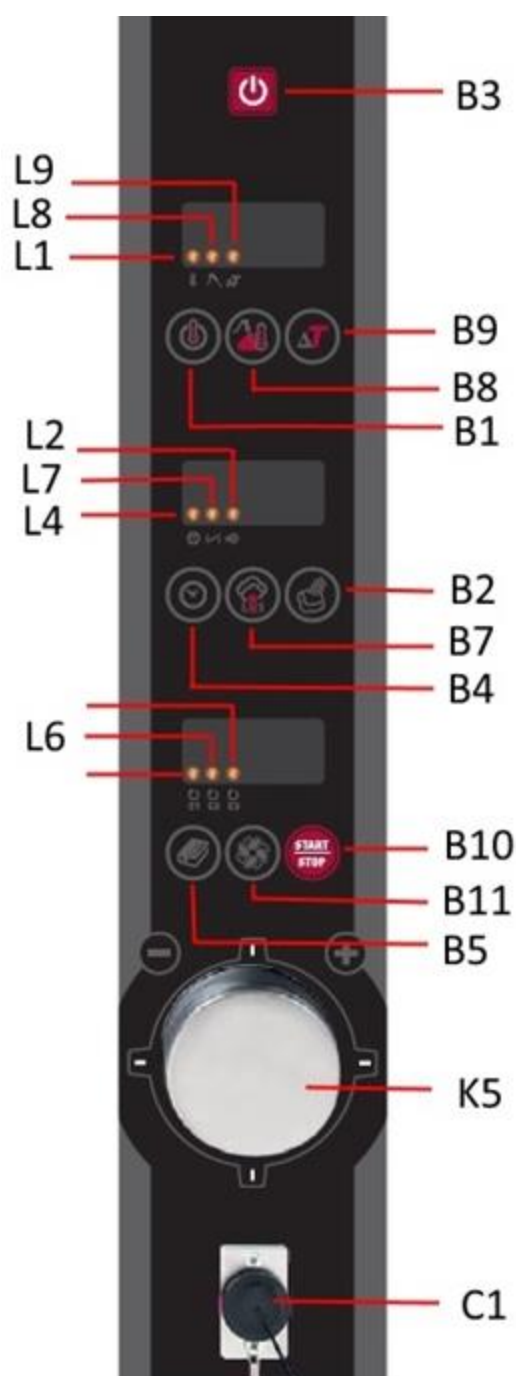
- **SPEED ADJUSTMENT**

The oven fan/motor has two speed levels. Press the button and enter the speed required:

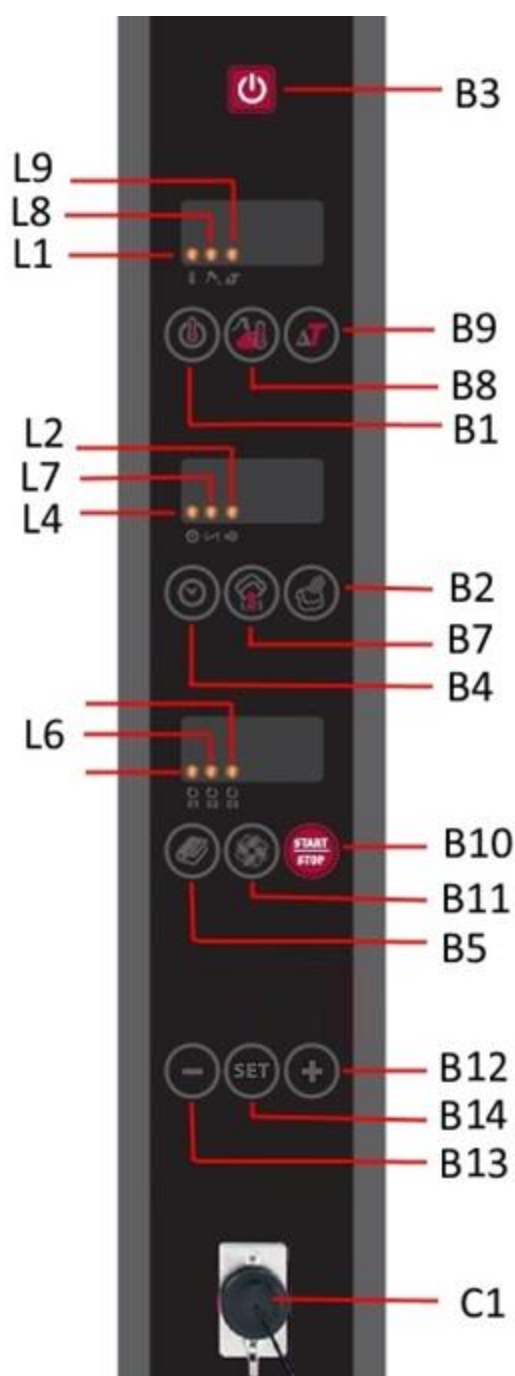
- 1 means that the motor is at its maximum speed. Used for most cooking methods.
- 2 means that the motor is at its minimum speed. Used specially to cook delicate dishes, such as pastries.

VIII. DIGITAL OVEN CONTROL

PANEL WITH ENCODER



PANEL WITH BUTTONS



K5	Encoder for regulation “+ / - “	B4	Timer selection
L1	Thermostat light	B5	Cooking programs
L2	Humidification Light	B7	Chimney exhaust selector
L4	Timer led	B8	Core probe selector
L6	Cooking cycle led	B9	DELTA T selector
L7	Chimney exhaust led	B10	START / STOP cooking
L8	Core probe led	B11	Speed regulation
L9	DELTA T led	C1	Core probe inlet
B1	Temperature selector	B12	Increase value
B2	Steam selector	B13	Decrease value
B3	ON /OFF button	B14	Confirm value

- **ON/OFF button**

When power is supplied to the oven the control panel lights up and the operating display indicates off. Activating the control panel requires pressing the on/off.

- **TEMPERATURE SELECTOR – for panel with encoder**

Press Temperature button, set the temperature value by acting on the encoder knob. It rotates clockwise and anticlockwise, thus it increases or reduces the temperature which appears on the temperature display and press the knob for confirmation. The oven will show always the real temperature inside the cooking chamber. To see what temperature was confirmed press the temperature button.

- **TEMPERATURE SELECTOR – for panel with buttons**

Press "temperature" key and use keys "+" and "-" to set the desired temperature value. At the end of the programming stage, press the "SET" button to confirm. During operation, the oven will display the value of the actual temperature inside the cooking chamber. To display the set temperature value, press the "temperature" key.

- **CORE PROBE – for panel with encoder**

For cooking with core probe you need to fit the under position, press the core probe button and set the temperature value by acting on the encoder knob + press for confirmation. The oven turns off when the inserted core probe registers the food temperature requested.

- **CORE PROBE – for panel with buttons**

To cook with the core probe, insert it into the lower part of the control panel. Remove the cap, press the core probe button and set the temperature value with keys "+" and "-". Press the "SET" button to confirm. Cooking stops when the probe inserted into the food detects the requested food temperature.

- **DELTA T – for panel with encoder**

For Delta T cooking, press the "Delta T" button and:

- 1) set the temperature value of core probe by acting on the encoder knob + press for confirmation
- 2) set the Delta T temperature value (difference you want from core probe and cooking chamber) by acting on the encoder knob + press for confirmation

Remember that you need to fit the core probe at the oven before starting this selection

- **DELTA T – for panel with buttons**

For Delta T cooking, press the "Delta T" button and:

- 1) Set the temperature value of the core probe by using keys "+" and "-". Press the "SET" button to confirm.
- 2) Set the Delta T temperature value (temperature difference between the core probe and cooking chamber) using keys "+" and "-". Press the "SET" button to confirm. Insert the core probe in the designated oven slot before starting this operation.

Remember that you need to fit the core probe at the oven before starting this selection

- CHIMNEY EXHAUST SELECTOR

Press the “exhaust button” and set “open status” or “close status”.

When the “exhaust light” is ON the chimney is open, when the “exhaust light” is OFF, the chimney is closed.

- STEAM REGULATION – for panel with encoder

Press the steam button and set the percentage of steam acting on the encoder knob + press for confirmation. You can set from 0 – 10 and the below table will indicate the percentage:

- STEAM REGULATION – for panel with buttons

Press the "steam" key and set the desired steam percentage using keys "+" and "-". Press the “SET” button to confirm. It is possible to set 0 to 10, and the table below shows the percentage values:

Value	Steam Percentage	Value	Steam Percentage
0	0%	6	60%
1	10%	7	70%
2	20%	8	80%
3	30%	9	90%
4	40%	10	100%
5	50%		

- MANUAL HUMIDIFICATION

If you press the steam button this allows introducing steam as long as it remains pressed

- COOKING PROGRAMS STORAGE – for panel with encoder

1) **Loading a storage cooking program**: If you want to use memorized program press the cooking program button and acting on the encoder you can select the program number desired + press the encoder for confirmation and oven will start operating.

2) **Load New program**: If you want to memorize new program press the cooking program button and acting on the encoder you must reach the first number that is flashing + press confirmation.

Now you can start to inlet all information for the first phase (temperature, time, steam, etc.) and you will see the light on the led n. 1 + press the cooking program button and you will skip to second phase (see the led on n. 2 position). Introduce all information for the second phase (temperature, time, steam, etc.) + press the cooking program button and you will skip to third phase (see the led on n. 3 position). Introduce all information for the third phase (temperature, time, steam, etc.) + press the cooking program button and you will skip to fourth phase (see all 3 led lighting). Introduce all information for the fourth phase (temperature, time, steam, etc.) + press the cooking program button for 5 seconds until will appear MEM (means that program was memorized).

In case the cooking process as only 1 or 2 phase when you finished to set the information (temperature, time, steam, etc.) + press the cooking program button for 5 seconds until will appear MEM (means that program was memorized).

- **COOKING PROGRAMS STORAGE – for panel with buttons**

- 1) Program to load a cooking method already saved: if you want to use the saved program, press the "cooking program" key and use keys "+" and "-" to select the desired program number. Press the "SET" key to confirm. Press the "START/STOP" key to start the set program.
- 2) New cooking program: if you want to save the new program, press the "cooking program" button and use keys "+" and "-" to go to the first number that flashes. Press the "SET" key to confirm.
Now you can start to enter all the information for the first phase (temperature, time, steam, etc.) and the light of LED 1 will turn on.
Press the "programs" key to go to the second phase (see the LED on position no. 2). Enter all the information for the second phase (temperature, time, steam, etc.) and press the "programs" key to proceed to the third stage (see the LED in position no.3).
Enter all the information for the third phase (temperature, time, steam, etc.) and press the "programs" key to go to the fourth phase (see all 3 LEDs).
Enter all the information for the fourth phase (temperature, time, steam, etc.) and press the "programs" key for 5 seconds until the display shows MEM (which means that the program has been saved).
If the cooking process only involves 1 or 2 phases, when you have finished with the settings (temperature, time, steam, etc.), press the "program" button for 5 seconds until the display shows MEM (which means that the program has been saved).

- **DELETING A PHASE OR PROGRAM – for panel with encoder**

1. If you wish to delete a phase from a program, you must: press the cooking Programs button and, using the encoder, select the program number desired. Confirm by pressing the encoder. Then press the Programs button until the desired phase has been selected. Then press and hold the TIME button for more than 5 seconds.
2. If you wish to delete a program, you must: first delete all the phases (as described in point 1). Then press the Program button for 5 seconds until MEM (it means that the program has been memorized with the phases deleted) appears on the display.

- **DELETING A PHASE OR PROGRAM – for panel with buttons**

1. If you want to delete a phase from a program: press the "cooking program" key and use the "+" and "-" buttons to select the desired program number. Press the "SET" key to confirm. Then press "cooking program" until the desired phase has been selected. Then press and hold the "TIME" button for more than 5 seconds.
2. If you wish to delete a program, you must: first delete all the phases (as described in point 1). Then press the Program button for 5 seconds until MEM (it means that the program has been memorized with the phases deleted) appears on the display.

- **RETURN TO MANUAL COOKING MODE – for panel with encoder**

To exit the program function and return to the MANUAL cooking mode, hold the ENCODER knob down until the word "MAN" appears on the display.

- **RETURN TO MANUAL COOKING MODE – for panel with buttons**

To exit the program function and return to the MANUAL cooking mode, hold the "SET" key down until the word "MAN" appears on the display.

- **PRE-HEATING – for panel with encoder**

This function is used to compensate the loss of heat that occurs upon opening the oven and upon the introduction of food products there in. To activate pre-heating press the cooking program button and acting on the encoder go to first program number that is flashing + press for confirmation. Now we are on first phase so press the timer button and acting on encoder go to "infin" (this means that the oven will run without specific timing) + press encoder for confirmation. Now you can introduce the other phase as indicated previously and at end memorize. The oven will start to pre-heat the cooking chamber until reached 20% above the cooking temperature set and after you will hear beep sound. The signal is interrupted by opening the door (to introduce the food products into the oven), thus the stage preset by the program starts. The signal can be stopped without enabling the stage or disabling preheating simply by pressing the START/STOP button.

- **PRE-HEATING – for panel with buttons**

This function is used to compensate for the heat loss that occurs after opening the oven door and the introduction of food.

To activate the preheating of the oven, press the RECIPE BOOK key and, on the first phase, (with LED no.1 on), use the "-" button until "INF" (infinite time) appears on the display.

Press the "SET" key to confirm. You can now enter the other cooking phases. When START/STOP is pressed, the oven will begin to preheat the cooking chamber until it reaches a temperature 20% higher than the set temperature, which will beep.

The signal is interrupted by opening the door to introduce the food in the oven. When the door is closed, the program pre-set phase will start.

The signal can be stopped without turning the preheating feature on and off by simply pressing the START/STOP button.

- **SPEED REGULATION**

The oven has two different speeds of the fan / motor:

- 1) Min: it means that the engine is at minimum speed and is used especially for delicate dishes such as pastry
- 2) Max: means that the engine is at full speed and is used in most kinds of cooking.

To adjust the fan speed, press the speed button to enter the desired "Min" or "Max" that you will see on the display

- **START/STOP**

This button starts/stops a previously set program or cooking program.

- **ENCODER**

The encoder knob rotates clockwise and anticlockwise; thus it increases or reduces the figure indicated on display. Remember to press the encoder for confirmation also the figure will continue to flash.

- **CORE PROBE SECTION**

Section where to introduce the core probe. The cooking time cannot be set given that cooking will end upon reaching the set inner temperature controlled by the probe.

- **AUTOMATIC COOLING COOKING CHAMBER – for panel with encoder**

To reduce automatically the cooking chamber temperature press temperature button, acting on the encoder reduce the temperature until desired, open the door and press the encoder for confirmation. The oven will immediately reduce the temperature.

- **AUTOMATIC COOLING COOKING CHAMBER – for panel with buttons**

To automatically reduce the oven temperature, just press the temperature button and set the desired temperature by using the "+" and "-" keys. Then confirm by pressing the "SET" button. The oven will automatically activate the fans and start cooling the oven. This feature also works with the door open and this reduces the temperature very quickly.

- **AUTOMATIC CLEANING – for panel with encoder**

The cleaning system is fully automatic: just select the required program.

With the control panel in the OFF mode, press the ENCODER knob.

The display will show CLN_01. Turn the ENCODER knob until the required function appears. Press the ENCODER knob again and start the program.

CLN_01: SHORT cleaning cycle (45 minutes).

CLN_02: MEDIUM cleaning cycle (56 minutes).

CLN_03: LONG cleaning cycle (65 minutes).

CHr___: detergent pump refill (3 minutes).

The detergent pump refill with the CHr program must be carried out in the following cases:

- upon first start up after installation.
- every time the detergent in the container runs out.
- after a long period of non-use.

- **AUTOMATIC CLEANING – for panel with buttons**

The cleaning system is fully automatic: just select the desired program.

With the control panel in the OFF mode, press the "SET" key.

The display will show CLN_01. Press "+" and "-" until the required function appears.

Press the "SET" key again and start the program.

CLN_01: SHORT cleaning cycle (45 minutes).

CLN_02: MEDIUM cleaning cycle (56 minutes).

CLN_03: LONG cleaning cycle (65 minutes).

CHr: detergent pump refill (3 minutes).

The detergent pump refill with the CHr program must be carried out in the following cases:

- At the first start up after installation.
- Every time the detergent in the container runs out.
- After a long period of non-use.

IMPORTANT

ATTENTION: to guarantee the cleaning system's perfect operation, make sure that the temperature of the cooking chamber is between 90 °C and 140 °C before starting a cleaning program (CLN_01, CLN_02, CLN_03). Higher temperatures are not recommended.

The equipment is intended to clean professional ovens. Any use other than that indicated must be avoided, as this will be considered improper use and, therefore, dangerous.

Before starting a cleaning cycle, make sure that the water drain on the bottom of the cooking chamber is clear, to prevent flooding the chamber.

Never open the cooking chamber when a cleaning cycle is in progress. Chemical substances and hot fumes may escape causing burns and corrosion.

At the end of every cleaning cycle, make sure that no detergent residue is left in the cooking chamber. Remove any residue from the cooking chamber and rinse manually.

We recommend using the detergent approved by the manufacturer.

The use of a non-approved detergent may damage the cleaning system and may affect the integrity of the cooking chamber, rendering the warranty null and void.

- **WARNINGS AND ALARMS**

All alarms are indicated by a buzzer. The buzzer can be silenced by pressing a key.

Er1 CHAMBER PROBE ALARM:

This is triggered if the chamber probe fails. Everything is deactivated except for the light. The cycle in progress is interrupted.

Er2 CORE PROBE ALARM

This is triggered if the core probe in the food being cooked fails (where used). Everything is deactivated except for the light. The cycle in progress is interrupted.

ALL MOTOR ALARM

This is triggered if the motor overheats. Everything is deactivated except for the light. The cycle in progress is interrupted.

Once the alarm is silenced, press the ON/OFF button for one second to reset the alarm (the control panel is set to OFF).

H-t CONTROL BOARD TEMPERATURE ALARM

This is triggered if the control board overheats. The cycle in progress is interrupted.

Once the alarm is silenced, press the ON/OFF button for one second to reset the alarm (the control panel is set to OFF).

22/06/2016

INDICE

pagina

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

I.	AVVERTENZE GENERALI	pag. 2
II.	OPERAZIONI PRELIMINARI	pag. 2
III.	LUOGO D'INSTALLAZIONE	pag. 2
IV.	PREDISPOSIZIONE ALL'INSTALLAZIONE	pag. 3
V.	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	pag. 3
VI.	ALLACCIAMENTO IDRICO	pag. 7
VII.	COLLEGAMENTO SCARICHI	pag. 8
VIII.	SOVRAPPOSIZIONE FORNI	pag. 9
IX.	DATI TECNICI	pag. 9

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

I.	AVVERTENZE	pag. 10
II.	PRIMO UTILIZZO	pag. 11
III.	MANUTENZIONE ORDINARIA	pag. 11
IV.	MANUTENZIONE STRAORDINARIA	pag. 13
V.	MANUTENZIONE IN CASO DI GUASTO	pag. 13
VI.	CONSIGLI DURANTE LA COTTURA	pag. 14
VII.	PANNELLO COMANDI MECCANICO	pag. 15
VIII.	PANNELLO COMANDI DIGITALE	pag. 17

INTRODUZIONE

Gentile Cliente, La ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato questo apparecchio; ci auguriamo che questo sia l'inizio di una positiva e duratura collaborazione.

Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto, manutenzione e installazione dell'apparecchio.

Scopo del presente manuale è quello di consentire al tecnico installatore e soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e le precauzioni necessarie per un uso sicuro, duraturo ed efficace dell'apparecchio.

Conservare con cura questo libretto per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio, per successive consultazioni da parte degli operatori addetti all'utilizzo e dei tecnici specializzati.

In caso di smarrimento o deterioramento la documentazione sostitutiva dovrà essere richiesta direttamente al produttore o al rivenditore.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone o cose derivante da uso improprio dell'apparecchio, da modifiche o riparazioni eseguite da personale non autorizzato e dall'utilizzo di componenti di ricambio non originali o non specifici per il modello in oggetto.

Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE in vigore.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

I. AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente il seguente libretto prima di iniziare le operazioni di installazione e messa in funzione dell'apparecchio.

Tutte le operazioni di installazione, montaggio, assistenza e manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato e dotato dei necessari requisiti professionali (autorizzato dalla ditta produttrice o rivenditore), rispettando le norme in vigore nel paese d'installazione e quelle riguardanti la sicurezza dei prodotti e del posto di lavoro.

Errata installazione, assistenza, manutenzione, pulizia ed eventuali manomissioni o modifiche possono essere causa di malfunzionamenti, danni e lesioni.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo per la cottura o il riscaldamento di alimenti nell'ambito di cucine industriali. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e pertanto pericoloso.

II. OPERAZIONI PRELIMINARI

Al ricevimento del forno accertarsi che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto e che l'imballo non sia stato manomesso. Nel caso di danni o di parti mancanti avvisare immediatamente il vettore e il rivenditore/produttore, indicando **l'Articolo (ART) e numero di serie (Ser N°)** e allegando una documentazione fotografica.

Verificare che per raggiungere il luogo dell'installazione non ci siano problemi d'ingombro che impediscano il passaggio attraverso porte, corridoi o altri passaggi.

ATTENZIONE: durante il trasporto il forno può rischiare di rovesciarsi con il rischio di rotture e di arrecare danno a cose e persone. Utilizzare mezzi idonei tenendo conto anche del peso dell'apparecchio. Non trascinare e inclinare il forno per nessun motivo ma sollevarlo da terra perpendicolarmente al terreno e mosso orizzontalmente.

III. LUOGO D'INSTALLAZIONE

Deve essere installato in locali chiusi e ben areati (non ambienti esterni).

La temperatura ambientale del luogo di installazione del forno deve essere maggiore di +4°C.

Prima di posizionare il forno, verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici, idrici, scarico fumi.

È consigliato posizionare il forno sotto una cappa aspirante o prevedere il convogliamento verso l'esterno dei fumi caldi e odori che escono dallo scarico della camera cottura.

Il forno va posizionato su una superficie piana per evitare che possa scivolare e ribaltarsi.

Il sito di installazione del forno deve essere tale da sostenere il peso dell'apparecchio e del massimo carico.

Per il suo peso lordo fare riferimento alla Targhetta Dati sul retro del forno.

Prestare attenzione che il posizionamento consenta la completa apertura della porta.

Fare in modo che la parte posteriore sia facilmente accessibile per permettere gli allacciamenti elettrici, idrici e per consentirne la manutenzione.

Il forno non è adatto all'incasso ed è obbligatorio lasciare uno spazio libero di 5 cm tutto attorno.

È **sconsigliato** posizionare il forno vicino a fonti di calore, friggitrice o altre sorgenti di liquidi caldi; se ciò non è possibile rispettare le distanze di sicurezza che sono: 50 cm lateralmente, sopra l'apparecchio e 70 cm dal retro del forno.

Per qualsiasi motivo non posizionare il forno vicino a materiali o contenitori di materiale infiammabile (come pareti, mobili, divisori, bombole di gas): può essere causa di pericolo d'incendio.

Se questo non è possibile rivestire le parti infiammabili con materiale isolante termico non infiammabile prestando la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

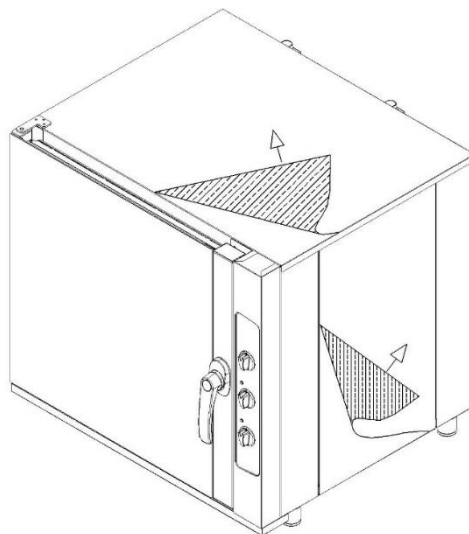
IV. PREDISPOSIZIONE ALL'INSTALLAZIONE

Rimuovere l'imballo esterno (gabbia in legno e/o scatola in cartone) e smaltirlo secondo la normativa vigente nel paese d'installazione.

RIMOZIONE PELLICOLA PROTETTIVA ED ALTRO

Rimuovere completamente la pellicola protettiva dalle pareti esterne ed interne. (vedi immagine a lato)

Rimuovere dall'interno tutto il materiale informativo ed eventuali sacchetti in plastica.



REGOLAZIONE PIEDINI

Non utilizzare il forno senza i piedini.

I piedini regolabili si trovano già avvitati sotto il forno.

Il loro mancato utilizzo non permette il passaggio d'aria per il raffreddamento dei componenti elettrici e delle pareti esterne del forno causando surriscaldamenti che possono danneggiare i componenti del forno.

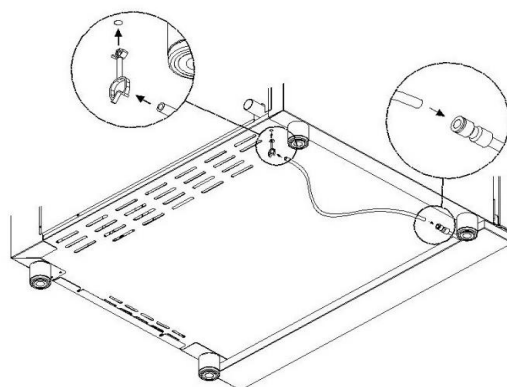
La corretta planarità assicura un buon funzionamento; essa si ottiene agendo sui piedini regolabili e verificata tramite una livella a bolla d'aria.

Basta avvitarli o svitarli per modificare la loro regolazione.

FISSAGGIO SCARICO VASCHETTA RACCOGLI GOCCE

Montare la clip in plastica e il tubo bianco di scarico acqua che si trova all'interno dell'imballo.

Verificare che il tubo sia installato e bloccato in maniera che l'acqua possa defluire correttamente dalla vaschetta nella rete di scarico (vedi immagine a lato).



V. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE: Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da un tecnico qualificato e autorizzato, secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali del paese d'installazione.

Prima di effettuare il collegamento alla rete elettrica, verificare che la tensione (...V) e la frequenza (...Hz) corrispondano a quanto indicato sulla Targhetta Dati posizionata nella parte posteriore dell'apparecchio.

Il forno deve essere collegato in modo diretto alla rete elettrica e deve essere provvisto a monte, di un interruttore di facile accesso e installato all'impianto secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali del paese d'installazione. Tale interruttore deve avere una separazione dei contatti in tutti i poli così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III. È obbligatorio un corretto collegamento a terra e il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso dall'interruttore di protezione.

ATTENZIONE: se l'apparecchio è sprovvisto di un supporto con ruote che facilita lo spostamento, si consiglia di eseguire prima il collegamento alla rete elettrica e poi il posizionamento nel suo punto di lavoro stando attenti che durante lo spostamento non si rechi danno al cavo d'alimentazione. Ciò permette di eseguire il collegamento elettrico in tutta semplicità e maggiore sicurezza. Posizionare il cavo in modo tale che nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

COLLEGAMENTO CAVO D'ALIMENTAZIONE

Svitare le viti che fissano la schiena del forno per poi rimuoverla.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo in gomma di tipo H07RN-F.



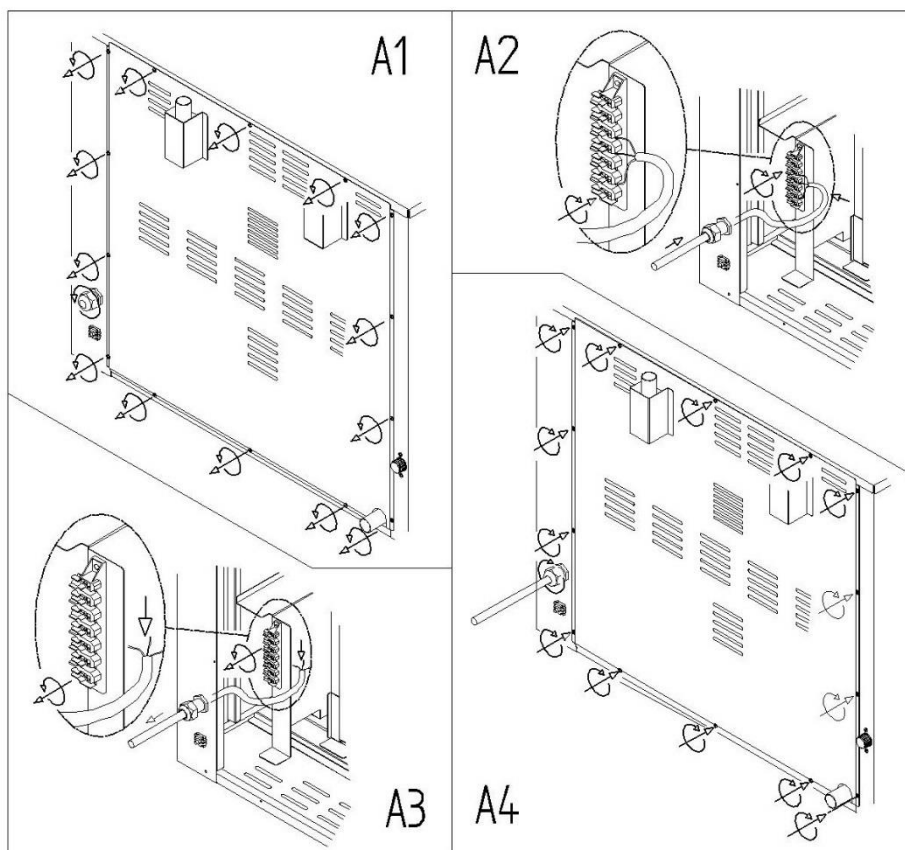
ATTENZIONE: nel cavo elettrico di connessione il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo almeno di 3 cm rispetto agli altri conduttori.

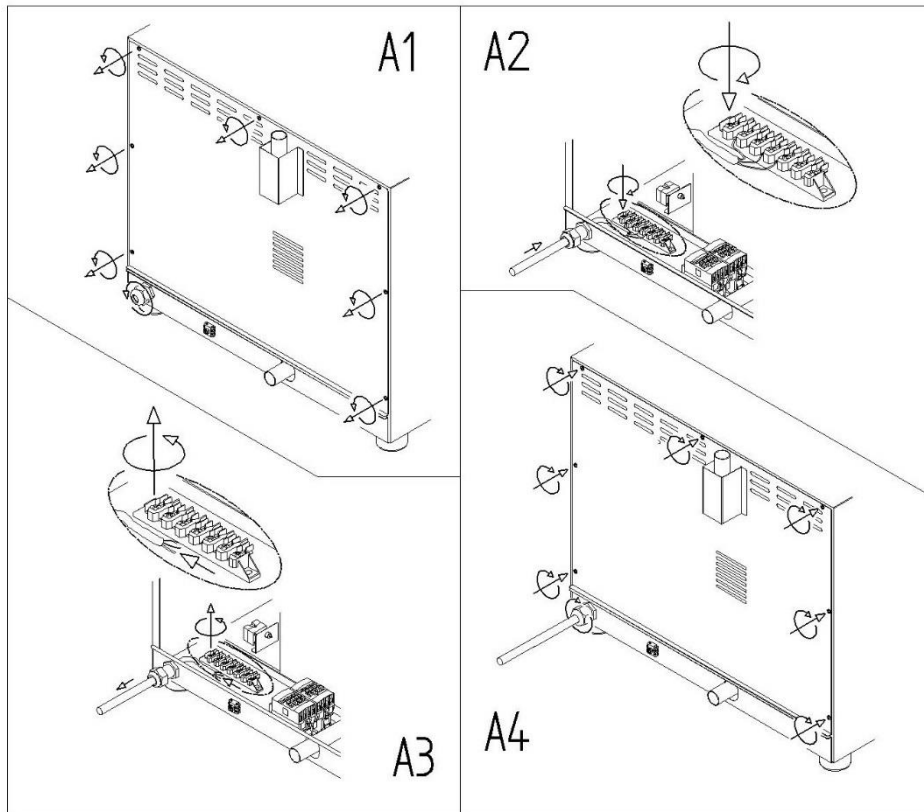
Gli apparecchi sono dotati di morsettiera come in figura.

Per effettuare l'allacciamento elettrico è necessario consultare l'etichetta riportata nel libretto e attaccata nella parte inferiore del retro dell'apparecchio vicino alla Targhetta Dati.

Per collegare il cavo di alimentazione alla morsettiera, procedere come segue:

- (A1) Allentare il tappo del pressa/passa cavo e aprire la parte inferiore del retro dell'apparecchio svitando le viti.
- (A2) Far passare il nuovo cavo di alimentazione attraverso il pressa/passa cavo.
- (A3) Collegare i conduttori del cavo di alimentazione alla morsettiera seguendo gli schemi di collegamento che si trovano sull'etichetta situata nella parete posteriore del retro dell'apparecchio. Effettuare solo i collegamenti indicati inserendo il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite, il cavo e il ponte siano strettamente fissati. Nell'etichetta per ogni schema di collegamento viene indicato quale tipo di cavo utilizzare (H07RN-F) e le sezioni in mm² dei suoi conduttori.
- (A4) Richiudere la parte inferiore del retro dell'apparecchio avvitando le viti e bloccare il cavo fissando il tappo del pressa/passa cavo.





Un collegamento errato può causare surriscaldamento della morsettiere portandola alla fusione e rischi di scosse elettriche.

Verificare che tutte le connessioni elettriche siano ben serrate prima di connettere il forno alla rete.

PE = Giallo/Verde: conduttore di protezione "TERRA".

N = Blu: conduttore di neutro

L1, L2, L3 = Marrone, Grigio, Nero: conduttori di fase

Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra.

Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete.

Si consiglia di usare un multimetro per effettuare queste operazioni.

SOSTITUZIONE DEL CAVO ELETTRICO DI CONNESSIONE

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.

ATTENZIONE: nel cavo elettrico di connessione il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo almeno di 3cm rispetto agli altri conduttori.

Nel caso di morsettiere con il cavo già preinstallato procedere come segue per la sua sostituzione:

- (A1) Allentare il tappo del pressa/passa cavo e aprire la parte inferiore del retro dell'apparecchio svitando le viti.
- (A3) Nella morsettiera allentare le viti di bloccaggio e sfilare i conduttori del cavo d'alimentazione.
Sfilare il vecchio cavo dal pressa/passa cavo.
- (A2) Far passare il nuovo cavo di alimentazione attraverso il pressa/passa cavo. Collegare i conduttori del nuovo cavo alla morsettiera seguendo gli schemi di collegamento che si trovano sull'etichetta situata nella parete posteriore del retro del forno.
Effettuare solo i collegamenti indicati inserendo il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite, il cavo e il ponte siano strettamente fissati.
Per ogni schema di collegamento nell'etichetta viene indicato quale tipo di cavo utilizzare e le sezioni in mm² dei suoi conduttori.
- (A4) Richiudere la parte inferiore del retro dell'apparecchio avvitando le viti e bloccare il cavo fissando il tappo del pressa/passa cavo.

Verificare che tutte le connessioni elettriche siano ben serrate prima di connettere il forno alla rete.

ATTENZIONE: un collegamento errato può causare surriscaldamento della morsettiera portandola alla fusione e rischi di scosse elettriche.

Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra.

Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete.

Si consiglia di usare un multimetro per effettuare queste operazioni.

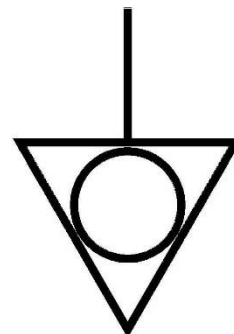
Il forno deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo di tipo H07RN-F.

COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo: (vedi immagine a lato).

Tale morsetto permette di collegare un cavo di collegamento di colore Giallo/verde con sezione compresa tra i 2.5 e 10mm².

L'apparecchio deve essere incluso in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.



VI. ALLACCIAMENTO IDRICO

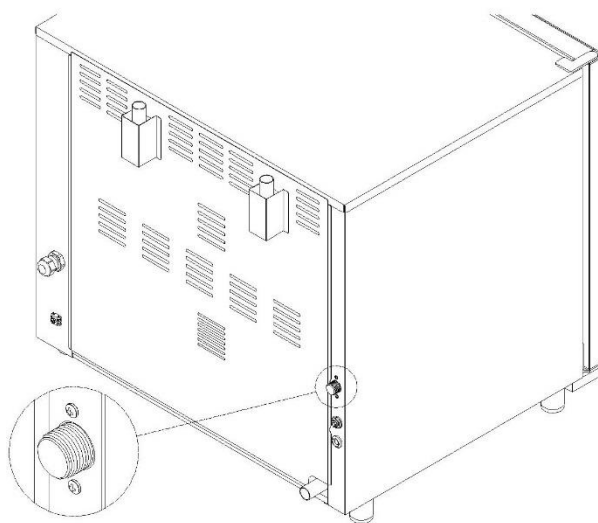
È necessario interporre tra la rete idrica e il forno un rubinetto d' intercettazione e un filtro meccanico.

Nella parte posteriore, il forno è provvisto di un ingresso di G3/4" con filtro.

ATTENZIONE: Prima di collegare l'apparecchio alla rete idrica, far defluire dell'acqua per eliminare eventuali residui di materiale presenti nella condotta.

L'acqua in ingresso deve avere un valore di pressione compreso tra 150 (1,5 bar) e 200 kPa (2bar) e una temperatura massima di 30°C.

Se i valori di pressione in ingresso superano i 200kPa (2bar), sarà necessario installare un riduttore di pressione, tarato a 200kPa (2 bar).



ALLACCIAMENTO IDRICO LAVAGGIO

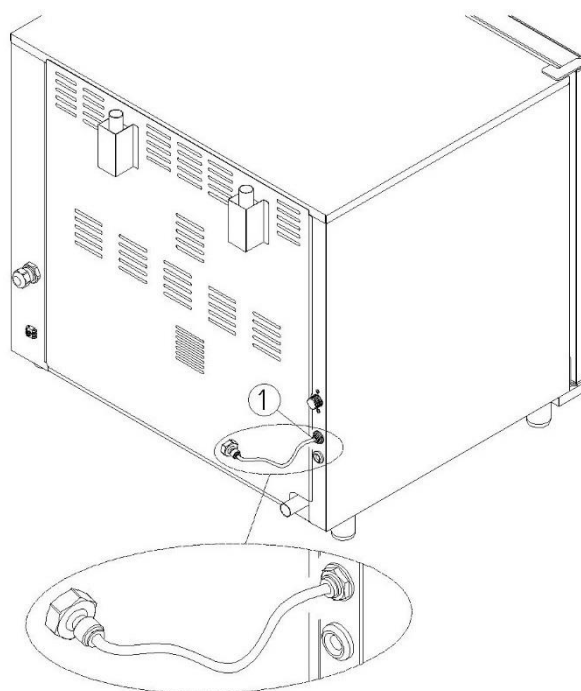
È necessario interporre tra la rete idrica e il forno un rubinetto d' intercettazione e un filtro meccanico.

Nella parte posteriore, il forno è provvisto di un ingresso di G3/4" con tubo.

ATTENZIONE: Prima di collegare l'apparecchio alla rete idrica, far defluire dell'acqua per eliminare eventuali residui di materiale presenti nella condotta.

Per il corretto funzionamento del sistema di lavaggio, la pressione della rete idrica deve essere di almeno 200kPa (2bar) e una temperatura massima di 30°C.

In caso di pressione idrica inferiore il sistema di lavaggio potrebbe non funzionare correttamente.



TRATTAMENTO ACQUA

L'acqua deve avere una durezza massima di 5 °f (per evitare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura).

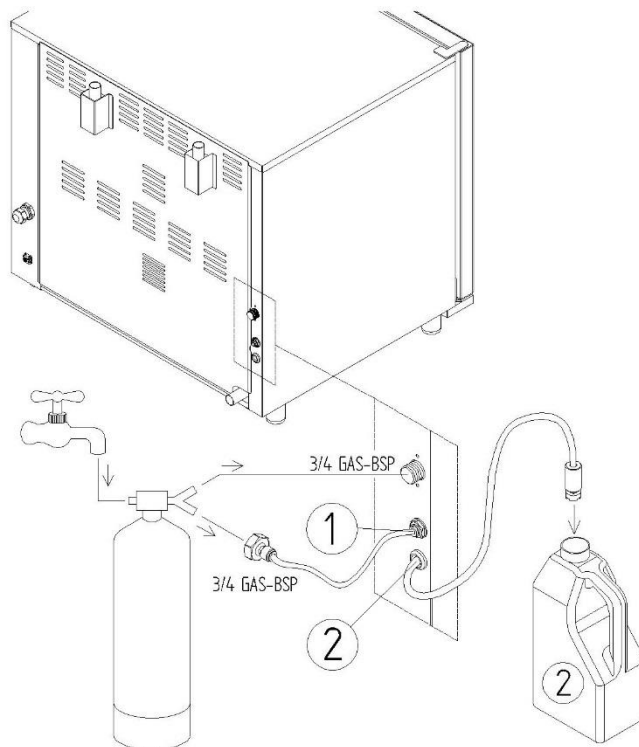
È consigliato l'utilizzo di un apparecchio demineralizzatore (osmosi inversa) per evitare i depositi di calcare e altri minerali all'interno del forno.

COLLEGAMENTO DETERGENTE

Inserire il tubo con appositi pescanti nella tanica contenente il detergente.

1=Ingresso acqua LAVAGGIO

2=Ingresso detergente LAVAGGIO



VII. COLLEGAMENTO SCARICHI

ACQUA DI SCARICO

L'acqua in uscita dallo scarico del forno può raggiungere temperature elevate (90°C).

I tubi utilizzati per lo scarico dell'acqua devono essere in grado di sopportare tali temperature.

Il tubo acqua di scarico si trova nella parte posteriore inferiore del retro del forno e va collegato con un tubo rigido o flessibile e convogliato ad uno scarico aperto o sifonato; il suo diametro non deve essere inferiore a quello dell'attacco di scarico del forno.

È consigliato inserire un opportuno sifone tra il forno e la rete di scarico, in modo da impedire l'uscita di vapori dal forno e l'ingresso di cattivi odori dalla rete delle acque di scarico.

Evitare strozzature sui condotti flessibili e gomiti sui condotti rigidi, lungo tutto lo scarico.

Lungo tutto il suo percorso il tubo deve mantenere una pendenza minima del 5% per garantire un adeguato deflusso.

I tratti quasi orizzontali non devono essere più lunghi di un metro.

Il forno deve avere il proprio collegamento alle acque di scarico.

Se più apparecchi o attrezzature sono collegate ad un unico tubo, verificare che le sue dimensioni permettano un deflusso regolare e senza impedimenti.

Devono essere rispettate le normative e gli standard locali.

SCARICO FUMI

Durante la cottura si producono fumi caldi ed altri odori che escono dallo scarico dei fumi della camera di cottura.

Esso si trova in alto nella parte posteriore del forno.

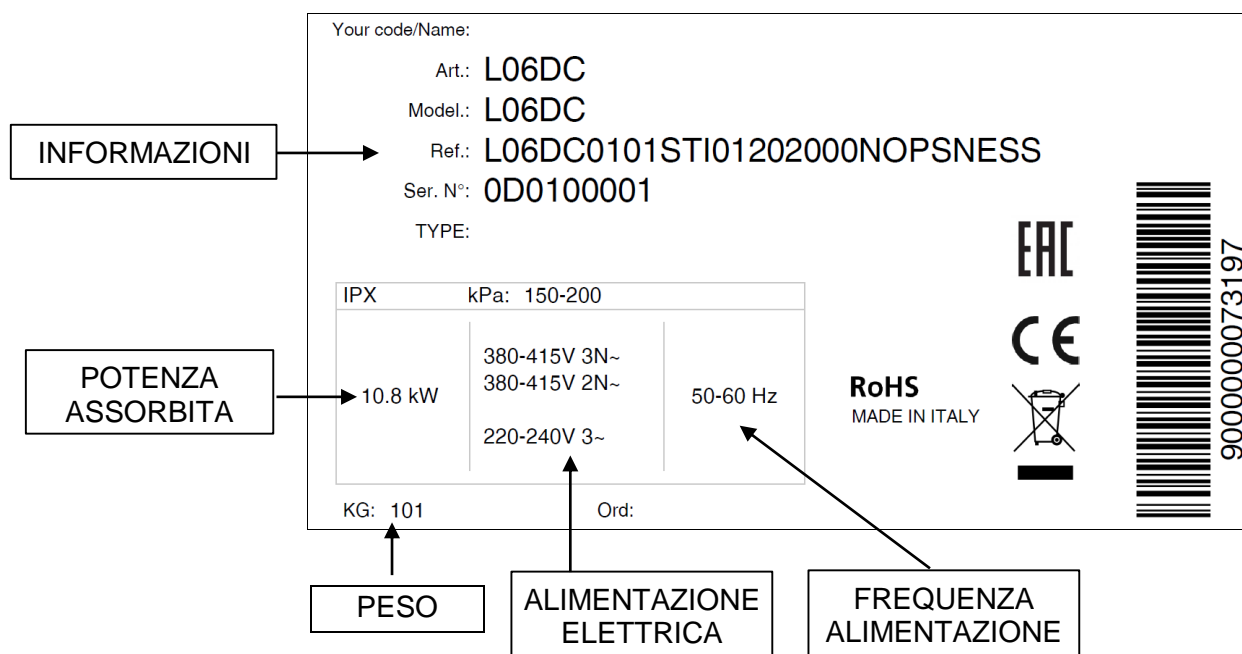
Non sovrapporre oggetti sopra allo scarico per non ostacolare il deflusso dei fumi e per non causare danni agli oggetti stessi.

Si consiglia di posizionare il forno sotto una cappa di aspirazione o prevedere il convogliamento verso l'esterno dei fumi caldi e odori per mezzo di un tubo di dimensioni non inferiori dello scarico del forno. Evitare le strozzature.

VIII. SOVRAPPOSIZIONE FORNI

Nel caso di sovrapposizione di più forni è obbligatorio l'utilizzo del kit apposito che mantiene la corretta distanza tra i due forni.

IX. DATI TECNICI - TARGHETTA DATI



Art.:	modello secondo la classificazione del cliente
Ref.:	modello secondo la classificazione interna del produttore
Ser. N°:	numero identificativo, differente per ogni singolo prodotto
TYPE:	identifica codice certificazione
Informazioni:	IPX livello di protezione contro gli spruzzi d'acqua / kPa.... pressione acqua in ingresso
Potenza assorbita:	Potenza nominale dell'apparecchio kW
Alimentazione:	TIPO DI CONNESSIONE SU MORSETTIERA: tensione applicata all'apparecchio in V, numero di fasi e neutri (3N = 3 fasi più neutro).
Frequenza:	frequenza dell'apparecchio in Hz.
Peso:	Peso in kg dell'apparecchio

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

I. AVVERTENZE

Leggere attentamente il seguente libretto in quanto fornisce le indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio.

Conservarlo con cura per qualsiasi ulteriore consultazione.

Errata installazione, assistenza, manutenzione, utilizzo, pulizia ed eventuali manomissioni o modifiche possono essere causa di malfunzionamenti, danni e lesioni.

Quanto sopra descritto può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e la garanzia viene a decadere.

L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.

L'apparecchio è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato. Il forno non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, a meno che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini e assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochini con esso.

È sconsigliato posizionare fonti di calore vicino all'apparecchio.

Non lasciare per qualsiasi motivo materiale facilmente infiammabile vicino all'apparecchio: può essere causa di pericolo d'incendio.

La temperatura dei contenitori di cibo, accessori o altri oggetti durante e dopo la cottura può rivelarsi elevata; prestare attenzione nella movimentazione per evitare il rischio di ustioni. Toccarli solo per mezzo di protezioni contro il calore come indumenti termici. Pericolo di ustioni! Prestare attenzione all'apertura della porta del forno: pericolo di ustioni per fuoriuscite di vapori ad alta temperatura.

Il forno è fornito di un sistema di sicurezza che all'apertura della porta disattiva automaticamente il funzionamento di resistenze, ventole ed erogazione del vapore.

Nel caso di cottura per mezzo sonda al cuore, prestare particolare attenzione durante l'estrazione delle teglie dal forno: assicurarsi che essa sia estratta dal cibo in cottura e che non sia d'intralcio. Non immettere oggetti infiammabili o cibi a base di alcol nel forno: sono causa di autocombustioni e incendi che potrebbero dare origine a fenomeni esplosivi.

Evitare di salare i cibi all'interno nella camera cottura del forno.

Se ciò non può essere evitato provvedere prima possibile alla pulizia: ciò può causare danni alla camera cottura.

Utilizzare le dita per regolare le opzioni del pannello comandi, ogni altro oggetto rischia di danneggiare l'apparecchio e quindi fa decadere la garanzia.

Le parti esterne del forno possono superare la temperatura di 60°C, quindi per evitare il pericolo di ustioni si consiglia di non toccare le zone o le parti contrassegnate dal simbolo accanto.

Danni o rotture dei componenti in vetro che costituiscono la porta necessitano di un intervento immediato con la loro sostituzione (contattare Centro Assistenza).

In caso di tempi prolungati di inutilizzo (per esempio più giorni) si consiglia di chiudere l'alimentazione di corrente e acqua.

Il produttore declina ogni responsabilità per danni subiti a persone o cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.

Questo apparecchio è conforme alle direttive CE in vigore.



II. PRIMO UTILIZZO

Al suo interno non ci devono essere sacchetti in plastica, libretti istruzione, pellicole in plastica e quant'altro.

Assicurarsi che le strutture porta teglie all'interno della camera cottura siano ben bloccati alle pareti.

Altrimenti le teglie contenenti cibi o liquidi caldi possono cadere causando rischi di ustioni.



COLLAUDO

Il collaudo del forno si effettua completando un ciclo di cottura campione che consenta di verificare il corretto funzionamento del forno e l'assenza di anomalie o problemi.

Accendere il forno e impostare un ciclo di cottura con temperatura a 150° C, tempo a 10 min. e umidità media.

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

- La luce nella camera di cottura si accende.
- Il forno si arresta (riscaldamento, umidificazione, motori/ventole) se viene aperta la porta e riprende a funzionare quando la porta viene richiusa.
- Il termostato di regolazione della temperatura di cottura interviene al raggiungimento della temperatura impostata e gli elementi riscaldanti si spengono.
- I motori delle ventole effettuano l'inversione automatica del senso di rotazione; l'inversione avviene ogni 2 minuti. L'umidificazione viene temporaneamente interrotta durante i 20 secondi di fermo del motore.
- Le ventole della camera di cottura hanno lo stesso senso di rotazione.
- Verificare la fuoriuscita di acqua in direzione delle ventole dai tubi di immissione di umidità in camera di cottura.

PRIMA PULIZIA CAMERA COTTURA DEL FORNO

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e attendere fino al completo raffreddamento.

Nella camera di cottura non devono essere presenti residui di solventi o detergenti. La loro rimozione deve essere eseguita sciacquando a fondo per mezzo di un panno umido utilizzando adeguate protezioni per occhi, bocca e mani. Possibili pericoli di corrosione.

Riscaldare il forno a vuoto a 200°C (392°F) per circa 30 minuti, al fine di eliminare eventuali odori dell'isolante termico. Pulire le pareti della camera di cottura con acqua calda e sapone, quindi risciacquare; non utilizzare mai prodotti aggressivi né acidi.

III. MANUTENZIONE ORDINARIA

L'utente è tenuto alla sola manutenzione ordinaria. Per la manutenzione straordinaria si deve contattare il Centro Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico specializzato e autorizzato.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e attendere fino al completo raffreddamento.

ATTENZIONE: l'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua o vapore in pressione.

PULIZIA ORDINARIA CAMERA DI COTTURA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Il forno non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere. Attendere che la camera di cottura sia fredda.

Togliere le paratie porta teglie.

Togliere i residui rimovibili manualmente e mettere le parti asportabili in lavastoviglie.

Per la pulizia della camera di cottura si deve utilizzare acqua tiepida saponata. Successivamente tutte le superfici interessate devono essere abbondantemente risciacquate, avendo l'accortezza di accertarsi che non rimangano residui di detergente.

Per pulire le parti esterne del forno usare un panno umido ed un detersivo non aggressivo.

Per la **pulizia manuale** seguire la procedura:

- Accendere l'apparecchio e impostare la temperatura a 80°C.
- Lasciare in funzione per 10 minuti eseguendo vapore
- Spegner l'apparecchio e lasciar raffreddare
- Rimuovere i supporti teglia laterali
- Spruzzare del detergente su tutta la superficie interna del forno ed attendere 10 minuti
- Risciacquare.

È assolutamente vietato lavare la camera di cottura a temperature superiori dei 70°C, pericolo ustioni.

La pulizia quotidiana della guarnizione della camera cottura del forno deve essere eseguita con un detergente non abrasivo in modo da garantire la sua integrità e perfetta efficienza.

In caso di incrostazioni di sporco, utilizzare solo spatole in plastica o una spugna imbevuta di aceto e acqua tiepida.

Attenzione: nel caso siano presenti nella camera di cottura grassi o residui alimentari, essi potrebbero prendere fuoco durante l'utilizzo del forno; è consigliato di rimuoverli celermente.

Utilizzare solo prodotti raccomandati dal costruttore dell'apparecchio.

PULIZIA ESTERNA

Utilizzare solo un panno inumidito con acqua tiepida o prodotti adatti alla pulizia dell'acciaio. Non utilizzare prodotti acidi o ammoniaci.

ATTENZIONE: l'apparecchiatura non va mai pulito con getti d'acqua o vapore in pressione.

PULIZIA PORTA E VETRO INTERNO PORTA

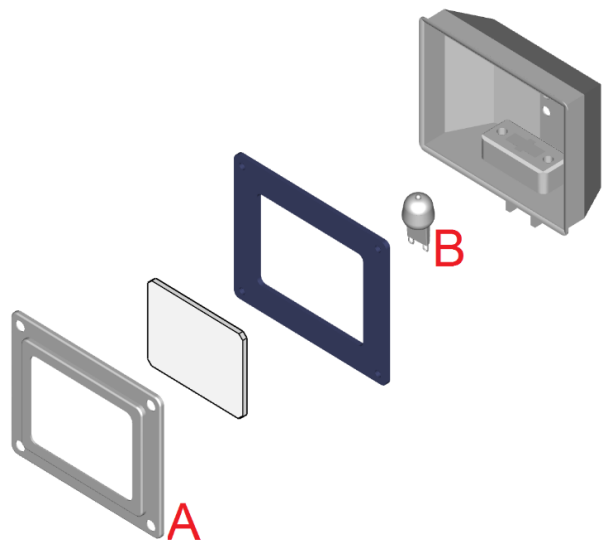
Per la pulizia del vetro interno della porta attendere fino al completo raffreddamento del forno. E' sufficiente svitare manualmente la vite superiore e inferiore lato maniglia che bloccano il profilo in acciaio del vetro interno.

Quindi far ruotare il vetro. In questa posizione, con il vetro comunque incernierato è possibile pulire accuratamente tutta la porta.

SOSTITUZIONE LAMPADA ILLUMINAZIONE

ATTENZIONE: Per evitare scosse elettriche o danni alla persona, attenersi scrupolosamente alla seguente procedura:

- Disinserire il collegamento elettrico del forno e lasciarlo raffreddare.
- Togliere le griglie laterali che sorreggono le teglie.
- Rimuovere la copertura "A", svitando le 4 viti che la fissano.
- Sostituire la lampada "B" con una di uguali caratteristiche.
- Riposizionare la copertura "A" e fissarla nuovamente con le viti tolte in precedenza.
- Riposizionare le griglie laterali e assicurarsi che siano ben fissate.



Nel caso in cui il coperchio in vetro sia rotto o danneggiato, non usare il forno finché il coperchio non sia stato sostituito (rivolgersi al Centro di Assistenza).

IV. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

È consigliato sottoporre l'apparecchio a controlli periodici (almeno una volta l'anno) da parte di un tecnico specializzato e autorizzato.

Qualsiasi lavoro di manutenzione, installazione o riparazione deve essere effettuato da personale qualificato e autorizzato contattando il Servizio Assistenza. Prima di effettuare qualsiasi operazione è necessario disattivare l'alimentazione elettrica, provvedere alla chiusura dei rubinetti di alimentazione acqua e attendere il raffreddamento.

Prima di spostare l'apparecchio dalla sua posizione, verificare che le connessioni elettriche e idriche (cavi elettrici, tubo alimentazione acqua e scarichi) siano staccati correttamente.

Se l'apparecchio si trova su un sistema provvisto di ruote verificare che durante il suo spostamento non vengano danneggiati cavi elettrici, tubazioni o altro. Assicurarsi di applicare la sicura anti movimento. Evitare di posizionare il forno vicino a fonti di calore (esempio friggitrice ecc). Dopo aver eseguito l'intervento e riposizionato l'apparecchio nella sua posizione iniziale verificare che siano state eseguite a norma le connessioni elettriche e idriche.

V. MANUTENZIONE IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e chiudere l'alimentazione di acqua. Prima di telefonare al Servizio di Assistenza clienti verificare quanto descritto nella tabella (vedi sotto).

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
In START il forno non parte	Porta aperta	Verificare la chiusura della porta
	Microinterruttore non segnala porta chiusa	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Luce forno spenta	Lampadina allentata	Inserire in maniera corretta la lampadina nel portalampe
	Lampadina bruciata	Sostituire lampadina (v. manutenzione ordinaria)
Il forno non cucina in maniera uniforme	Le ventole non effettuano più l'inversione di marcia	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Una delle ventole è ferma	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Una delle resistenze è rotta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Il forno è completamente spento	Mancanza della tensione di rete	Ripristinare la tensione di alimentazione
	Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete elettrica
	Intervento termostato sicurezza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificatore	Ingresso acqua chiuso	Aprire ingresso acqua
	Collegamento alla rete idrica in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete idrica
	Filtri entrata acqua ostruiti da impurità	Pulire i filtri
Con la porta chiusa, fuoriesce acqua dalla guarnizione	Guarnizione sporca	Pulire la guarnizione con un panno umido
	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Problema al meccanismo di chiusura della porta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Si ferma la ventola durante il funzionamento	Intervento termostato sicurezza motore	Spegnere il forno ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente. Se l'inconveniente si ripete rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Rottura di un condensatore motore	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).

Se il guasto persiste Vi raccomandiamo di rivolgerVi al rivenditore o alla ditta produttrice richiedendo l'intervento del Servizio Assistenza specificando l'inconveniente e **l'Articolo (ART) e il numero di serie (Ser N°)** dell'apparecchio in vostro possesso. Questi dati si trovano nella TARGHETTA DATI sul retro dell'apparecchio.

RICAMBI

Devono essere utilizzati solo componenti autorizzati. Tutti gli interventi devono essere effettuati da personale tecnico specializzato e autorizzato. Per richiedere un componente di ricambio, contattare il Centro Assistenza.

VI. CONSIGLI DURANTE LA COTTURA

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

Nel caso di cotture di alimenti con contenitori pieni o riempiti di liquidi, prestare particolare attenzione all'eventuale fuoriuscita degli stessi, sia durante la cottura che durante l'estrazione dei contenitori dal forno. Pericolo ustioni!

Nel caso di forni posizionati sopra lievitatori, tavoli in acciaio inox o altri forni è sconsigliato utilizzare ripiani più alti rispetto a quello in cui l'utente può vedere all'interno del contenitore. Pericolo ustioni!

Pulire sempre gli accessori prima del loro utilizzo.

Per una cottura perfetta ed uniforme del cibo si consiglia di utilizzare teglie non troppo alte perché impedirebbero una buona e corretta circolazione dell'aria. Tra teglia superiore e cibo ci deve essere una distanza almeno 2cm.

Per una cottura omogenea non sovraccaricare il forno e nel caso di prodotti di pasticceria o pane verificare l'orientamento del cibo rispetto al flusso d'aria nella camera cottura.

Utilizzo corretto sonda al cuore: inserimento nel punto più spesso dell'alimento dall'alto verso il basso fino a raggiungere il centro con la punta della sonda.

Per annullare gli effetti di perdita di calore dovuti all'apertura della porta nell'inserimento dei cibi nel forno, è consigliato un preriscaldamento di almeno 30 °C superiore alla temperatura prevista per la cottura. Se durante la cottura si rendono necessari interventi sui cibi, occorre lasciare la porta aperta il più brevemente possibile, per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.

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



SCONGELAMENTO

È possibile utilizzare il forno per accelerare il processo di scongelamento del cibo da cuocere, con l'utilizzo di aria forzata a temperatura ambiente o a bassa temperatura (in funzione della dimensione e del tipo di prodotto da scongelare). Ciò garantisce ai prodotti surgelati lo scongelamento rapido senza modificare il gusto o l'aspetto.

VAPORE

Il sistema a vapore è indicato per cuocere più delicatamente tutti i tipi di alimenti. Inoltre è indicato per scongelare rapidamente, per scaldare i cibi senza seccarli o indurirli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale. La combinazione della funzione umidificatore con quella tradizionale consente flessibilità d'uso con risparmio di energia e tempo, mantenendo inalterate le qualità nutritive e il sapore degli alimenti. È un sistema di cottura ideale per tutti i tipi di cibo. L'acqua iniettata sulla ventola, viene nebulizzata e passando attraverso la resistenza si trasforma in vapore.

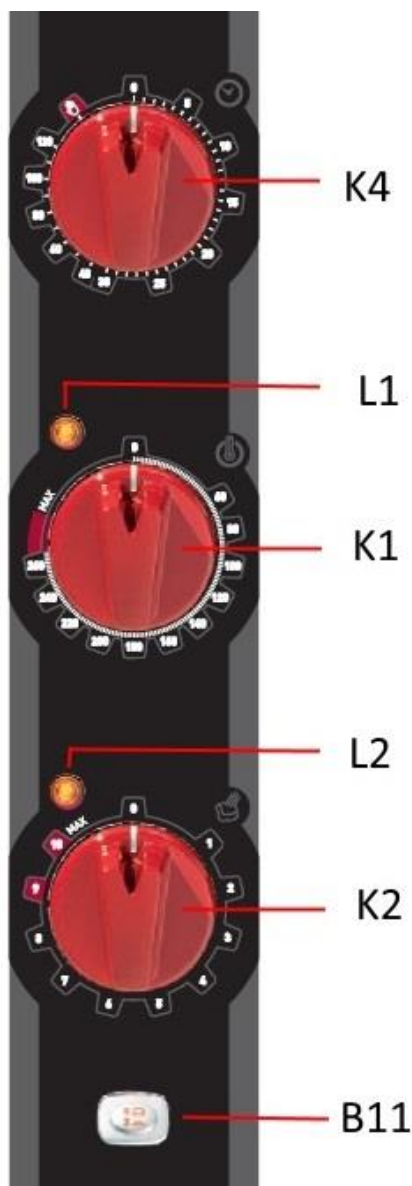
ATTENZIONE: Perché la funzione di umidificazione funzioni in modo soddisfacente, è necessario che la temperatura sia impostata almeno a 80-100°C. A temperature inferiori difficilmente viene prodotto vapore e maggior parte dell'acqua cade sul fondo del forno.

Inoltre per una buona cottura è necessario preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di attivare l'erogazione di vapore.

PRERISCALDAMENTO

Per annullare gli effetti di perdita di calore dovuti all'apertura della porta nell'inserimento dei cibi nel forno è consigliato un preriscaldamento di almeno 30 °C superiore alla temperatura prevista per la cottura.

VII. PANNELLO COMANDI FORNO MECCANICO



K1	Manopola temperatura
K2	Manopola umidità
K4	Manopola timer
L1	Spia termostato
L2	Spia umidificazione
B11	Pulsante velocità ventole/motori

- REGOLAZIONE TIMER

Quando è selezionata l'opzione manuale, il forno rimane acceso sempre, per un tempo infinito fino all'intervento dell'operatore.

Quando è selezionato un certo valore, il forno rimane acceso per quella quantità di tempo (massimo 120 minuti).

- REGOLAZIONE TEMPERATURA

Questa manopola consente di selezionare la temperatura di cottura desiderata.

- SPIA TERMOSTATO

Questa spia è accesa quando gli elementi riscaldanti del forno sono accesi e quindi la temperatura interna della camera di cottura è inferiore al valore impostato dalla manopola termostato. Quando la spia si spegne significa che il riscaldamento è spento e che la camera di cottura ha raggiunto la temperatura impostata.

- **REGOLAZIONE VAPORE/UMIDITA'**

Questa manopola consente di attivare la funzione di umidificazione. È regolabile dal minimo al massimo ruotando la manopola in senso orario.

ATTENZIONE: Perché la funzione di umidificazione funzioni in modo soddisfacente, è necessario che la temperatura sia impostata almeno a 80-100°C.

Inoltre per una buona cottura è necessario preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di attivare l'erogazione di vapore.

- **SPIA UMIDIFICAZIONE**

Quando è accesa significa che si sta immettendo acqua nella camera cottura per ottenere vapore.

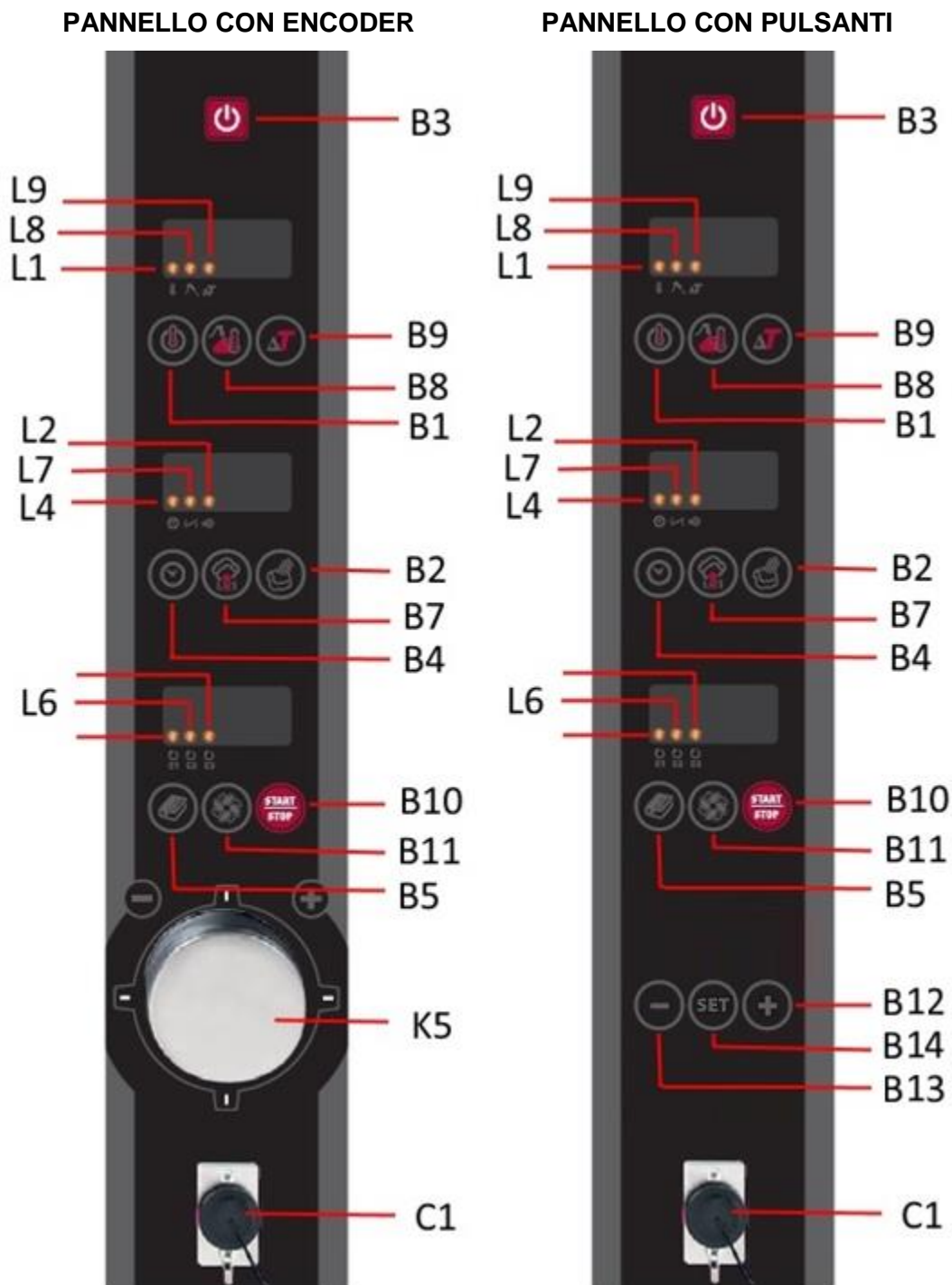
Ciò avviene indipendentemente dalla temperatura (sta all'operatore controllare che la temperatura sia sufficientemente elevata affinché la cottura si svolga correttamente).

- **REGOLAZIONE VELOCITA'**

Il forno prevede due diverse velocità della ventola/motore:

- 1 Max: sta a significare che il motore è alla massima velocità e viene utilizzata nella maggior parte delle cotture.
- 2 Min: sta a significare che il motore è alla minima velocità e viene utilizzata soprattutto per le pietanze delicate, ad esempio quelle di pasticceria

VIII. PANNELLO COMANDI FORNO DIGITALE



K5	Encoder per regolazione “+ / -”	B4	Pulsante tempo
L1	Spia termostato	B5	Pulsante programmi cottura
L2	Spia umidificazione	B7	Pulsante camino
L4	Spia tempo	B8	Pulsante sonda al cuore
L6	Spia fasi cottura	B9	Pulsante delta T
L7	Spia camino	B10	Pulsante START/STOP cottura
L8	Spia sonda al cuore	B11	Pulsante velocità ventole/motori
L9	Spia Delta T	C1	Ingresso sonda cuore
B1	Pulsante temperatura	B12	Incremento valore
B2	Pulsante umidificazione	B13	Decremento valore
B3	Pulsante ON / OFF	B14	Conferma valore

- **TASTO ON/OFF**

Quando l'alimentazione viene fornita al forno il pannello di controllo si illumina e il funzionamento display indica OFF. Premendo Start/stop si attiva il pannello comandi.

- **TASTO TEMPERATURA – pannello con encoder**

Premere il selettore temperatura, impostare il valore di temperatura agendo sulla manopola encoder. Essa ruota in senso orario e antiorario, così aumenta o riduce la temperatura che compare sul display e premere la manopola per conferma. Il Forno mostrerà sempre la temperatura reale che c'è nella camera di cottura. Per vedere la temperatura impostata premere il pulsante temperatura.

- **TASTO TEMPERATURA – pannello con pulsanti**

Premere il tasto "temperatura" e, agendo sui tasti "+" e "-" impostare il valore di temperatura desiderato.

Al termine della programmazione, premere il tasto "SET" per confermare.

Il forno, durante il funzionamento, mostrerà il valore di temperatura reale presente all'interno della camera di cottura.

Per visualizzare il valore della temperatura impostata, premere il tasto "temperatura".

- **SONDA CUORE – pannello con encoder**

Per la cottura con sonda al cuore inserire la stessa nella parte bassa del pannello comandi togliendo il Tappo, premere il pulsante sonda cuore e impostare il valore di temperatura agendo sulla manopola encoder + premere per conferma.

Il forno si spegne quando la sonda inserita registra la temperatura del cibo richiesta.

- **SONDA CUORE – pannello con pulsanti**

Per la cottura con sonda al cuore, inserire la stessa nella parte bassa del pannello comandi.

Togliere il tappo, premere il pulsante della sonda al cuore e impostare il valore di temperatura, agendo sui tasti "+" e "-". Premere il tasto "SET" per confermare.

La cottura si interrompe quando la sonda inserita nell'alimento registra la temperatura del cibo richiesta.

- **COTTURA DELTA T – pannello con encoder**

Per la cottura con Delta T, è necessario premere il pulsante Delta T e:

- 1) imposta il valore di temperatura della sonda al cuore agendo sulla manopola encoder + conferma sullo stesso
- 2) imposta il valore della temperatura Delta T (differenza desiderato dalla sonda al cuore e camera di cottura) agendo sulla manopola encoder + conferma. Ricorda che è necessario inserire la sonda al cuore presso il forno prima di iniziare questa selezione

Ricorda che è necessario inserire la sonda al cuore, sull'apposita slot nel forno, prima di iniziare questa operazione.

- **COTTURA DELTA T – pannello con pulsanti**

Per la cottura con Delta T, è necessario premere il pulsante "Delta T" e:

- 1) Impostare il valore di temperatura della sonda al cuore agendo sui tasti "+" e "-". Premere il tasto "SET" per confermare.
- 2) Impostare il valore della temperatura Delta T (differenza di temperatura tra sonda al cuore e camera di cottura), agendo sui tasti "+" e "-". Premere il tasto "SET" per confermare.

Ricorda che è necessario inserire la sonda al cuore, sull'apposita slot nel forno, prima di iniziare questa operazione.

- **REGOLAZIONE USCITA CAMINO**

Premere il pulsante Camino per aprirlo o chiuderlo (quando la spia camino si illumina significa che il cammino è aperto mentre quando la spia Camino è spento significa che il camino è chiuso).

- **REGOLAZIONE VAPORE/ UMIDITA' – pannello con encoder**

Premere il tasto vapore e impostare la percentuale di vapore desiderato agendo sulla manopola encoder + premere per conferma. È possibile impostare da 0 – 10 e la tabella sottostante indica la percentuale:

- **REGOLAZIONE VAPORE/ UMIDITA' – pannello con pulsanti**

Premere il tasto “vapore” e impostare la percentuale di vapore desiderato agendo sui tasti “+” e “-”. Premere il tasto “SET” per confermare.

È possibile impostare da 0 – 10 e la tabella sottostante indica la percentuale:

Valore	Percentuale di vapore	Valore	Percentuale di vapore
0	0%	6	60%
1	10%	7	70%
2	20%	8	80%
3	30%	9	90%
4	40%	10	100%
5	50%		

- **PULSANTE UMIDIFICAZIONE**

Consente di attivare la funzione di immissione di vapore fintantoché rimane premuto. La spia vapore si accende sia quando viene premuto il pulsante vapore, sia quando le impostazioni di umidificazione (regolazione % di vapore) sono tali da necessitare l'immissione di vapore per mantenere la percentuale di umidità interna richiesta.

- **PROGRAMMI COTTURA – pannello con encoder**

1) **Programma di caricamento di una cottura già memorizzata:** se si desidera utilizzare il programma memorizzato premere il pulsante programma cottura e agendo sull'encoder si può selezionare il numero di programma desiderato + premere l'encoder per conferma e forno entrerà in funzione.

2) **Nuovo programma di cottura:** se si desidera memorizzare il nuovo programma premere il pulsante programma cottura e agendo sull'encoder si deve raggiungere il primo numero che lampeggia + Premere conferma. Ora potete iniziare a entrare tutte le informazioni per la prima fase (temperatura, tempo, vapore, ecc.) e si accenderà la spia sul n. 1 led + premere il tasto Programmi e salterà alla seconda fase (vedi il led sulla posizione n. 2). Introdurre tutte le informazioni per la seconda fase (temperatura, tempo, vapore, ecc.) + premere il tasto Programmi e salterà alla terza fase (vedi il led sulla posizione n. 3). Introdurre tutte le informazioni per la terza fase (temperatura, tempo, vapore, ecc.) + premere il tasto Programmi e salterà alla quarta fase (vedi tutti i 3 led di illuminazione). Introdurre tutte le informazioni per la quarta fase (temperatura, tempo, vapore, ecc.) + Premere il tasto programmi per 5 secondi finché sul display appare MEM (significa che il programma è stato memorizzato).

Nel caso la cottura abbia solamente 1 o 2 fasi quando si termina le impostazioni (temperatura, tempo, vapore, ecc.) + Premere il pulsante Programma per 5 secondi finché sul display appare MEM (significa che il programma è stato memorizzato).

- **PROGRAMMI COTTURA – pannello con pulsanti**
 - Programma di caricamento di una cottura già memorizzata: se si desidera utilizzare il programma memorizzato premere il pulsante “programma cottura” e agendo sui tasti “+” e “-”, si seleziona il numero di programma desiderato. Premere il tasto “SET” per confermare. Premere il tasto “START/STOP” per far partire il programma impostato.
 - Nuovo programma di cottura: se si desidera memorizzare il nuovo programma premere il pulsante programma cottura e, agendo sui tasti “+” e “-” si deve raggiungere il primo numero che lampeggia. Premere il tasto “SET” per confermare. Ora potete iniziare ad inserire tutte le informazioni per la prima fase (temperatura, tempo, vapore, ecc.) e si accenderà la spia sul n. 1 led. Premere il tasto “programmi” e si procederà alla seconda fase (vedi il led sulla posizione n. 2). Introdurre tutte le informazioni per la seconda fase (temperatura, tempo, vapore, ecc.) e premere il tasto “programmi” per procedere alla terza fase (vedi il led sulla posizione n. 3). Introdurre tutte le informazioni per la terza fase (temperatura, tempo, vapore, ecc.) e premere il tasto “programmi” per procedere alla quarta fase (vedi tutti i 3 led di illuminazione). Introdurre tutte le informazioni per la quarta fase (temperatura, tempo, vapore, ecc.) e premere il tasto “programmi” per 5 secondi finché sul display appare MEM (significa che il programma è stato memorizzato). Nel caso la cottura abbia solamente 1 o 2 fasi, quando si termina con le impostazioni (temperatura, tempo, vapore, ecc.), premere il pulsante Programma per 5 secondi finché sul display appare MEM (significa che il programma è stato memorizzato).
- **CANCELLAZIONE DI UNA FASE O PROGRAMMA – pannello con encoder**
 1. Se si desidera eliminare una fase da un programma si deve: premere il pulsante Programmi cottura e agendo sull'encoder si seleziona il numero di programma desiderato. Confermare premendo l'encoder. Successivamente premere il pulsante Programmi finché non si seleziona la fase desiderata. Quindi mantenere premuto il pulsante TEMPO per più di 5 secondi.
 2. Se si desidera eliminare un programma si deve: prima cancellare tutte le fasi (come descritto nel punto 1). Successivamente premere il pulsante Programma per 5 secondi finché sul display appare MEM (significa che il programma è stato memorizzato con le fasi cancellate).
- **CANCELLAZIONE DI UNA FASE O PROGRAMMA – pannello con pulsanti**
 1. Se si desidera eliminare una fase da un programma si deve: premere il pulsante “programma cottura” e agire sui tasti “+” e “-” per selezionare il numero di programma desiderato. Premere il tasto “SET” per confermare. Successivamente premere il pulsante “programma cottura” finché non si seleziona la fase desiderata. Quindi mantenere premuto il pulsante “TEMPO” per più di 5 secondi.
 2. Se si desidera eliminare un programma si deve: prima cancellare tutte le fasi (come descritto nel punto 1). Successivamente premere il pulsante Programma per 5 secondi finché sul display appare MEM (significa che il programma è stato memorizzato con le fasi cancellate).
- **RITORNO IN COTTURA MANUALE – pannello con encoder**
Per uscire dalla funzione programmi e tornare alla cottura MANUALE si deve mantenere premuta la manopola ENCODER finché non apparirà scritto MAN sul display.
- **RITORNO IN COTTURA MANUALE – pannello con pulsanti**
Per uscire dalla funzione programmi e tornare alla cottura MANUALE si deve mantenere premuto il tasto “SET” finché non apparirà scritto MAN sul display.

- **PRE RISCALDAMENTO FORNO – pannello con encoder**

Questa funzione è utilizzata per compensare la perdita di calore che si verifica dopo l'apertura del forno e l'introduzione di prodotti alimentari.

Per inserire il pre-riscaldamento del forno premere il tasto RICETTARIO e sulla prima fase (con il led acceso su n. 1) agire sull'encoder al contrario finché appare "INF" (questo significa tempo infinito) + premere sull'encoder per conferma. Ora si può procedere all'inserimento delle altre fasi di cottura. Quando si preme START/STOP Il forno comincerà a pre-riscaldare la camera di cottura fino a quando ha raggiunto 20% al di sopra della temperatura di cottura impostata e dopo emetterà un segnale acustico. Il segnale viene interrotto aprendo la porta (per introdurre i prodotti alimentari in forno), e alla chiusura inizia la fase preimpostata dal programma. Il segnale può essere fermato senza la fase di attivazione e disattivazione di preriscaldamento semplicemente premendo il pulsante START/STOP.

- **PRE RISCALDAMENTO FORNO – pannello con pulsanti**

Questa funzione è utilizzata per compensare la perdita di calore che si verifica dopo l'apertura della porta del forno e l'introduzione di prodotti alimentari.

Per inserire il pre-riscaldamento del forno premere il tasto RICETTARIO e, sulla prima fase, (con il led acceso su n. 1) agire sul tasto "-" finché apparirà "INF" (questo significa tempo infinito). Premere il tasto "SET" per confermare. Ora si può procedere all'inserimento delle altre fasi di cottura. Quando si preme START/STOP Il forno comincerà a pre-riscaldare la camera di cottura fino a quando ha raggiunto 20% al di sopra della temperatura di cottura impostata e dopo emetterà un segnale acustico. Il segnale viene interrotto aprendo la porta (per introdurre i prodotti alimentari in forno), e alla chiusura inizia la fase preimpostata dal programma. Il segnale può essere fermato senza la fase di attivazione e disattivazione di preriscaldamento semplicemente premendo il pulsante START/STOP.

- **REGOLAZIONE VELOCITA'**

Il forno prevede due diverse velocità della ventola/motore:

- Max: sta a significare che il motore è alla massima velocità e viene utilizzata nella maggior parte delle cotture.
- Min: sta a significare che il motore è alla minima velocità e viene utilizzata soprattutto per le pietanze delicate, ad esempio quelle di pasticceria

Per regolare la velocità del ventilatore premere il pulsante di velocità ed inserire quella voluta "Min" o "Max" che vedrete apparire sul display.

- **START/STOP**

Questo pulsante avvia/arresta un programma precedentemente impostato o il programma di cottura.

- **ENCODER**

La manopola encoder ruota in senso orario e antiorario, per permettere di aumentare o ridurre la cifra indicata sul display.

Ricordarsi di premere l'encoder per conferma altrimenti non viene recepito il comando.

- **SONDA CUORE**

Foro dove introdurre la sonda al cuore.

Quando si utilizza il programma con sonda al cuore il tempo di cottura non viene visualizzato in quanto essa si concluderà una volta raggiunta la temperatura interna controllata dalla sonda.

- **RAFFREDDAMENTO AUTOMATICO – pannello con encoder**

Per ridurre automaticamente la Temperatura del forno, basta premere il pulsante della temperatura ed impostare la temperatura desiderata + conferma con encoder. Il forno azionerà in automatico le ventole e inizierà a raffreddare il forno. Questa funzione agisce anche con la porta aperta e questo permette di ridurre la temperatura in pochissimo tempo.

- **RAFFREDDAMENTO AUTOMATICO – pannello con pulsanti**

Per ridurre automaticamente la Temperatura del forno, basta premere il pulsante della temperatura ed impostare la temperatura desiderata, agendo sui tasti “+” e “-“, per poi confermare agendo il tasto “SET”. Il forno azionerà in automatico le ventole e inizierà a raffreddare il forno. Questa funzione agisce anche con la porta aperta e questo permette di ridurre la temperatura in pochissimo tempo.

- **LAVAGGIO AUTOMATICO – pannello con encoder**

Il funzionamento del sistema di lavaggio è totalmente automatico: è sufficiente selezionare il programma desiderato.

Con il pannello comandi in OFF premere manopola ENCODER.

Sul display apparirà CLN_01. Rotare la manopola ENCODER finché non apparirà la funzione desiderata. Ripremere la manopola ENCODER per far iniziare il programma.

CLN_01: lavaggio BREVE (45 minuti).

CLN_02: lavaggio MEDIO (56 minuti).

CLN_03: lavaggio LUNGO (65 minuti).

CHr___: ricarica pompa detergente (3 minuti).

La ricarica pompa detergente con il programma CHr deve essere eseguita nei seguenti casi:

- alla prima accensione dopo l'installazione.
- ogni volta che termina il detergente nel proprio contenitore.
- dopo un lungo periodo di inutilizzo.

- **LAVAGGIO AUTOMATICO – pannello con pulsanti**

Il funzionamento del sistema di lavaggio è totalmente automatico: è sufficiente selezionare il programma desiderato.

Con il pannello comandi in OFF, premere il tasto “SET”.

Sul display apparirà CLN_01. Agire sui tasti “+” e “-“ finché non apparirà la funzione desiderata. Ripremere il tasto “SET” per far iniziare il programma.

CLN_01: lavaggio BREVE (45 minuti).

CLN_02: lavaggio MEDIO (56 minuti).

CLN_03: lavaggio LUNGO (65 minuti).

CHr : ricarica pompa detergente (3 minuti).

La ricarica pompa detergente con il programma CHr deve essere eseguita nei seguenti casi:

- alla prima accensione dopo l'installazione.
- ogni volta che termina il detergente nel proprio contenitore.
- dopo un lungo periodo di inutilizzo.

IMPORTANTE

ATTENZIONE: per un perfetto funzionamento del sistema di lavaggio assicurarsi che prima dell'avvio di un programma di pulizia (CLN_01, CLN_02, CLN_03) la temperatura della camera di cottura sia compresa tra i 90 °C e 140 °C. Temperature maggiori sono sconsigliate.

L'apparecchiatura dovrà essere destinata per la pulizia di forni per la cottura professionale qualsiasi suo diverso impiego deve essere evitato perché improprio e pericoloso.

Prima di far partire un ciclo di lavaggio, assicurarsi che lo scarico dell'acqua sul fondo della camera di cottura sia libero per evitare allagamenti della camera stessa.

Non aprire mai la porta della camera di cottura nel corso di un processo di lavaggio: possibile uscita di sostanze chimiche usate per la pulizia ed esalazioni calde che possono causare ustioni e pericoli di corrosione.

Al termine di ogni lavaggio controllare che nella camera cottura non ci siano residui di detersivo. Rimuovere eventuali residui e risciacquare manualmente la camera di cottura.

Si raccomanda l'uso del detergente approvato dalla ditta produttrice.

L'utilizzo di un detergente non appropriato potrebbe causare danni al sistema di lavaggio e all'integrità della camera di cottura invalidando la garanzia del prodotto.

- **SEGNALAZIONI ED ALLARMI**

Tutti gli allarmi sono accompagnati dal suono del buzzer. Il buzzer può essere tacitato dalla pressione di un tasto.

Er1 ALLARME SONDA CAMERA:

Si presenta in caso di guasto della sonda camera. Tutto viene disattivato tranne la luce e il ciclo in corso viene interrotto.

Er2 ALLARME SONDA CUORE

Si presenta in caso di guasto della sonda cuore nelle cotture dove viene utilizzata. Tutto viene disattivato tranne la luce e il ciclo in corso viene interrotto.

ALL ALLARME MOTORE

Si presenta in caso di surriscaldamento di un motore. Tutto viene disattivato tranne la luce e il ciclo in corso viene interrotto.

Alla scomparsa dell'allarme premete tasto ON/OFF per 1 secondo per resettare l'allarme (il pannello comandi si mette in OFF).

H-t ALLARME TEMPERATURA SCHEDA COMANDI

Si presenta in caso di surriscaldamento della scheda comandi. Il ciclo in corso viene interrotto.

Alla scomparsa dell'allarme premete tasto ON/OFF per 1 secondo per resettare l'allarme (il pannello comandi si mette in OFF).

22/06/2016

TABLE DES MATIERES :

page

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

I.	AVERTISSEMENTS	2
II.	OPERATIONS PRELIMINAIRES	2
III.	LIEU D'INSTALLATION	2
IV.	PREDISPOSITION A L'INSTALLATION	3
V.	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
VI.	RACCORDEMENT HYDRIQUE	7
VII.	RACCORDEMENT EVACUATIONS	8
VIII.	SUPERPOSITION DE FOURS	9
IX.	DONNEES TECHNIQUES	9

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

I.	AVERTISSEMENTS	10
II.	PREMIERE UTILISATION	11
IV.	ENTRETIEN ORDINAIRE	11
IV.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	13
V.	ENTRETIEN EN CAS DE PANNE	13
VI.	CONSEILS DURANT LA CUISSON	14
VII.	PANNEAU DE COMMANDES FOUR MECANIQUE	15
VIII.	PANNEAU DE COMMANDES FOUR NUMERIQUE	17

INTRODUCTION

Cher Client, nous vous remercions et nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil ; nous espérons que ce sera le début d'une collaboration positive et de longue durée.

Ce livret contient toutes les informations nécessaires pour l'utilisation correcte, l'entretien et l'installation de cette machine.

Le but de ce manuel est de permettre au technicien installateur et surtout à l'utilisateur direct de prendre toutes les mesures et les précautions nécessaires pour une utilisation sûre, de longue durée et efficace.

Conserver avec soin ce livret durant tout le cycle de vie de l'appareil, pour des consultations successives par les opérateurs chargés de l'utilisation et les techniciens spécialisés.

En cas de perte ou détérioration, la documentation de remplacement devra être demandée directement au producteur ou revendeur.

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages subis à des personnes ou des biens par l'utilisation impropre de l'appareil, par des modifications ou réparations effectuées par du personnel non autorisé et par l'utilisation de composants de rechange non originaux ou non spécifiques pour le modèle en objet.

Ce dispositif est conforme aux directives CEE en vigueur.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

I. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement ce livret avant d'entamer les opérations d'installation et de mise en fonction.

Toutes les opérations d'installation, montage, assistance et entretien extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié et ayant les critères professionnels nécessaires (autorisé par la société de production ou le revendeur), en respectant les normes en vigueur dans le pays d'installation et celles concernant la sécurité des produits et du lieu de travail.

Une installation, assistance, un entretien, nettoyage erronés ou d'éventuelles altérations ou modifications peuvent être la cause de mauvais fonctionnements, dommages et lésions.

L'appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisson ou pour réchauffer des aliments dans le cadre de cuisines industrielles.

Tout autre usage doit être considéré impropre et donc dangereux.

II. OPERATIONS PRELIMINAIRES

Une fois le produit reçu, s'assurer que ce dernier n'a pas subi de dommages durant le transport et que l'emballage n'a pas été altéré.

En cas de dommages ou de pièces manquantes, informer immédiatement le transporteur et le revendeur/producteur, en indiquant **le code (Art.) et numéro de série (Ser. N°)** et en joignant une documentation photographique.

Vérifier que pour atteindre le lieu d'installation il n'y a pas de problèmes d'encombrement qui empêchent le passage à travers des portes, corridors ou autres passages.

ATTENTION : durant le transport, l'appareil peut risquer de se renverser avec le risque ultérieur de ruptures et de provoquer des dommages à des biens et des personnes.

Utiliser des moyens adaptés en tenant compte également de son poids.

Ne pas traîner et incliner l'appareil pour aucune raison mais le soulever de terre perpendiculairement et le déplacer horizontalement.

III. LIEU D'INSTALLATION

Il doit être installé dans des pièces fermées bien aérées (pas à l'extérieur).

La température ambiante du lieu de l'installation du four doit être supérieure à + 4 ° C. Avant de placer le dispositif, vérifier les mesures d'encombrement et la position exacte des raccordements électriques, hydriques, évacuations fumées.

Il est conseillé de placer le four en dessous d'une hotte aspirante ou de prévoir l'évacuation vers l'extérieur des fumées chaudes et des odeurs qui sortent de l'évacuation de la chambre de cuisson.

Le four doit être placé sur une surface plane pour éviter qu'il puisse glisser et se renverser.

Le site d'installation du four doit pouvoir soutenir le poids de l'appareil et la charge maximale.

Pour son poids brut, faire référence à la Plaque Données à l'arrière du four.

Faire attention que le positionnement permette l'ouverture complète de la porte.

Faire en sorte que la partie postérieure soit facilement accessible pour permettre les raccordements électriques, hydriques et pour en permettre l'entretien.

L'appareil n'est pas adapté pour être encastré et il faut obligatoirement laisser un espace libre de 5 cm tout autour.

Il est déconseillé de le placer à proximité de sources de chaleur, friteuses ou autres sources de liquides chauds ; si ce n'est pas possible, respecter les distances de sécurité qui sont de 50 cm latéralement, au-dessus de l'appareil et 70 cm à l'arrière de la machine.

Ne pas positionner le dispositif près de matériels ou récipients de matériel inflammable comme murs, mobiles, mitoyens, bouteilles de gaz ; il peut être cause de danger d'incendie. Si ceci n'est pas possible revêtir les parties inflammables avec matériel isolant thermique pas inflammable en prêtant la plus grande attention aux règles de prévention.

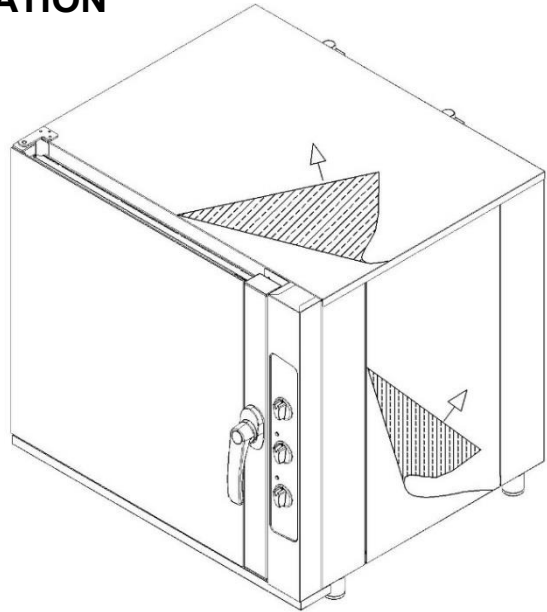
IV. PREDISPOSITION A L'INSTALLATION

Enlever l'emballage externe (caisse en bois et/ou boîte en carton) et l'éliminer selon la normative en vigueur dans le pays d'installation.

ELIMINATION DE LA PELLICULE DE PROTECTION ET AUTRE

Enlever complètement la pellicule de protection des parois externes et internes (voir image à côté)

Enlever de l'intérieur tout le matériel informatif et les éventuels sachets en plastique.



REGLAGE DES PIEDS

Ne pas utiliser l'appareil sans les pieds.

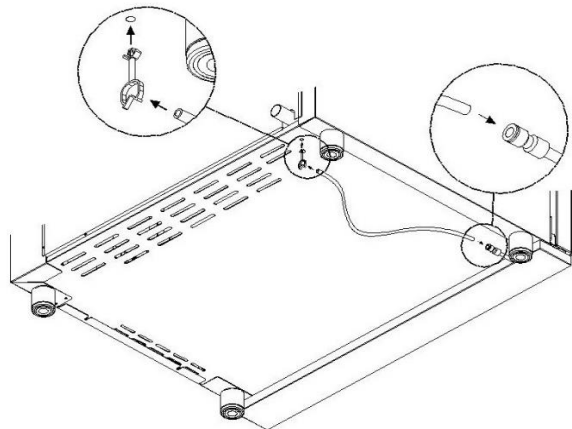
Les pieds réglables sont déjà vissés sous le four

Leur non utilisation ne permet pas le passage de l'air pour le refroidissement des composants électriques et des parois externes de la carcasse ce qui cause des surchauffes qui peuvent endommager les composants de l'appareil.

La planéité correcte de l'appareil assure un bon fonctionnement ; elle s'obtient en agissant sur les pieds réglables et se vérifie à travers un niveau à bulle d'air.

FIXATION EVACUATION BAC DE RECOLTE DES GOUTTES

Monter le clip en plastique et le tube blanc d'évacuation de l'eau qui se trouvent à l'intérieur de l'emballage. Vérifier que le tube est installé et bloquer de façon à ce que l'eau puisse couler correctement du bac dans les canalisations d'évacuation (voir image à côté).



V. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

ATTENTION : Le raccordement au circuit électrique doit être réalisé par un technicien qualifié et autorisé, conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation.

Avant d'effectuer le raccordement au circuit électrique, vérifier que la tension (...V) et la fréquence (...Hz) correspondent à ce qui est indiqué sur la Plaque Données qui se trouve sur la partie postérieure de l'appareil.

Le système électrique, comme prescrit et spécifiées par les normes en vigueur, doit être équipé d'une terre efficace. Il est possible de garantir la sécurité électrique de l'appareil qu'en présence d'un système électrique Standard.

Pour une connexion directe au réseau, il est nécessaire de cela a incité un dispositif entre l'équipement et le même secteur, dimensionné pour la charge, qui assurent son débranchement. Les contacts doivent avoir une distance d'ouverture permettant la déconnexion complète dans des conditions de la catégorie de surtension III, conformément à la réglementation de l'installation. Ce dispositif aussi doit être situé dans un endroit et de manière à être facilement accessible à tout moment par l'opérateur.

RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Desserrer les vis de fixation du panneau arrière et retirez-le.

Le four doit être raccordé au circuit électrique avec un câble en caoutchouc de type H07RN-F.

ATTENTION : dans le câble électrique de raccordement, le conducteur de terre jaune/vert doit être plus long d'au moins 3 cm par rapport aux autres conducteurs.

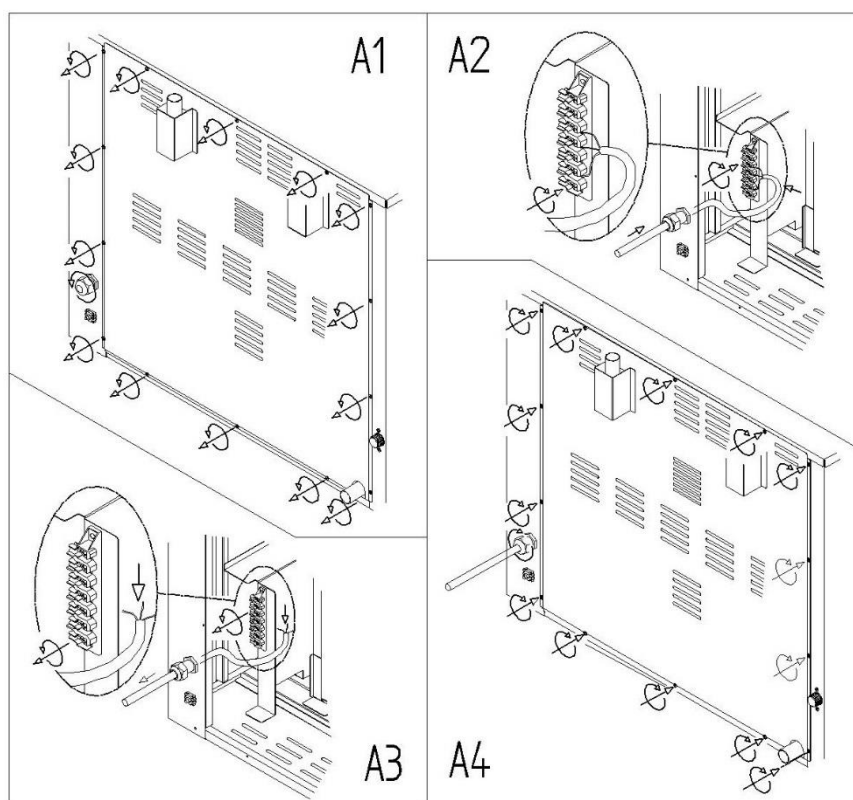


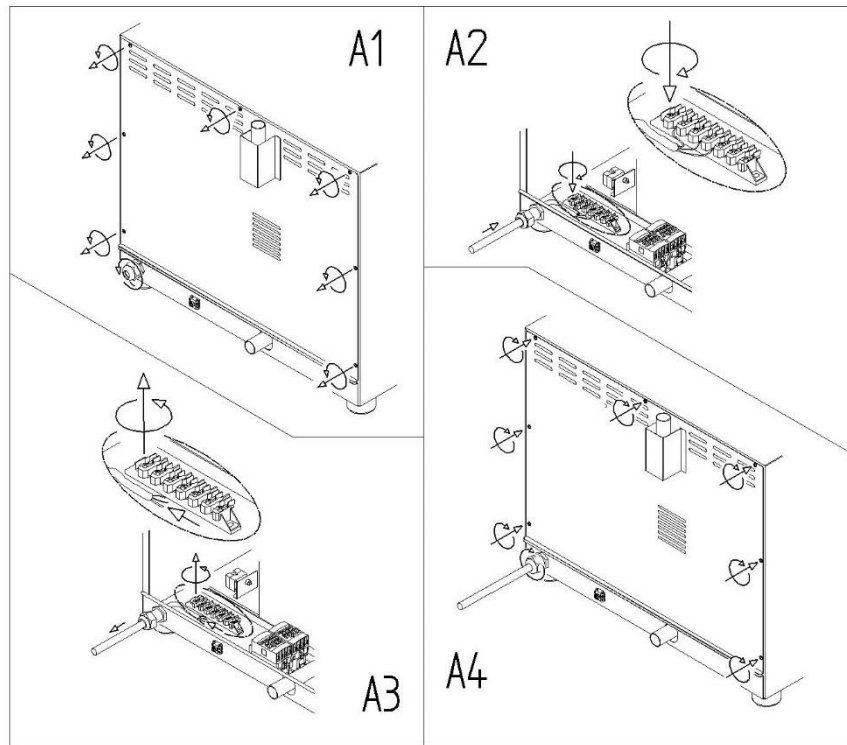
L'appareil est équipé d'une boîte à bornes comme sur la figure.

Pour effectuer le raccordement électrique, il faut consulter l'étiquette reportée dans le livret et attachée dans la partie inférieure de l'appareil à côté de la Plaque Données.

Pour relier le câble d'alimentation au boîtier, procéder comme suit :

- (A1) Dévisser le bouchon de la presse/passe câble et ouvrir la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en dévissant les vis.
- (A2) Faire passer le nouveau câble d'alimentation à travers la presse/passe câble.
- (A3) Relier les conducteurs du nouveau câble d'alimentation à la borne en suivant les schémas de raccordement qui se trouvent sur l'étiquette située dans la paroi postérieure de l'arrière de l'appareil.
Effectuer uniquement les raccordements indiqués en insérant le pont en cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, de façon qu'en serrant la vis, le câble et le pont soient étroitement fixés.
Sur l'étiquette, pour chaque schéma de raccordement est indiqué quel type de câble utiliser et les sections en mm² de ses conducteurs.
- (A4) Refermer la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en fixant le bouchon de la presse/passe câble.





Un mauvais raccordement peut causer une surchauffe de la borne, ce qui peut la fondre et entraîner des risques de décharges électriques.

Vérifier que tous les raccordements électriques sont bien serrés avant de raccorder le four au circuit électrique.

PE= Jaune/Vert : conducteur de protection "TERRE".

N = Bleu : conducteur de neutre

L1, L2, L3 = Marron, Gris, Noir : conducteurs de phase

Vérifier l'absence de dispersion électrique entre phases et terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du circuit. Il est conseillé d'utiliser un multimètre pour effectuer les opérations.

REEMPLACEMENT DU CÂBLE ELECTRIQUE DE RACCORDEMENT

Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié et autorisé. Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune vert.

ATTENTION: dans le câble électrique de raccordement, le conducteur de terre jaune/vert doit être plus long d'au moins 3 cm par rapport aux autres conducteurs.

En cas de borne avec le câble déjà préinstallé, effectuer son remplacement comme suit:

- (A1) Dévisser le bouchon de la presse/passe câble et ouvrir la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en dévissant les vis.
- (A3) Dans la borne, dévisser les vis de blocage et retirer les conducteurs du câble d'alimentation. Retirer le vieux câble de la presse/passe câble.
- (A2) Faire passer le nouveau câble d'alimentation à travers la presse/passe câble. Relier les conducteurs du nouveau câble d'alimentation à la borne en suivant les schémas de raccordement qui se trouvent sur l'étiquette située dans la paroi postérieure de l'arrière de l'appareil. Effectuer uniquement les raccordements indiqués en insérant le pont en cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, de façon qu'en serrant la vis, le câble et le pont soient étroitement fixés. Sur l'étiquette, pour chaque schéma de raccordement est indiqué quel type de câble utiliser et les sections en mm² de ses conducteurs.
- (A4) Refermer la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en fixant le bouchon de la presse/passe câble.

Vérifier que tous les raccordements électriques sont bien serrés avant de raccorder le four au circuit électrique.

ATTENTION: Un mauvais raccordement peut causer une surchauffe de la borne, ce qui peut la fondre et entraîner des risques de décharges électriques.

Vérifier l'absence de dispersion électrique entre phases et terre.

Vérifier la continuité électrique entre le carcasse externe et le fil de terre du circuit. Il est conseillé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.

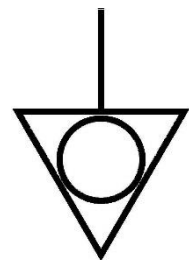
L'appareil doit être relié au réseau électrique avec un câble en caoutchouc de type H07RN-F.

RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL

Ce raccordement doit être effectué entre appareils différents avec la borne indiquée par le symbole: (voir image à côté).

Cette borne permet de relier un câble de couleur Jaune/vert avec section comprise entre 2.5 et 10mm².

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être bien vérifiée selon ce qui est reporté dans la normative en vigueur.



VI. RACCORDEMENT HYDRIQUE

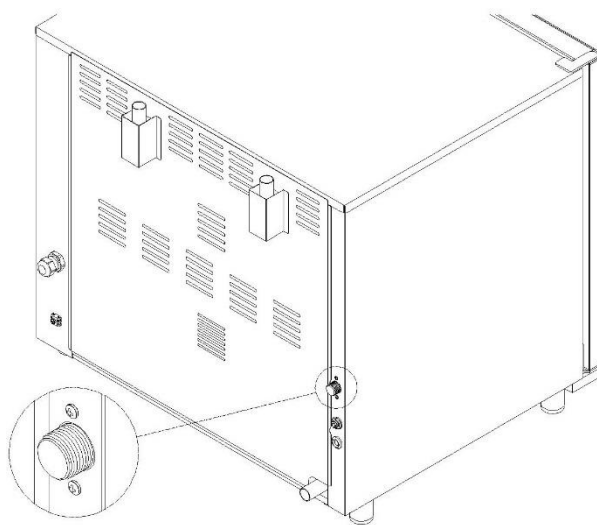
Font bien sûr l'appareil est placé près d'un raccordement à l'eau.

Avant de brancher l'appareil, laisser assez d'eau à travers pour enlever des restes dans la tuyauterie afin qu'ils n'a pas obtenu dans les électrovannes.

Il est nécessaire d'installer un robinet d'arrêt et filtre mécanique entre la plomberie et le périphérique. Sur le dos de l'appareil, dans la zone marquée avec une étiquette, le four possède une entrée G 3/4 " avec un filtre.

L'eau en entrée doit avoir une valeur de pression comprise entre 150 (1,5 bar) et 200 kPa (2bar) et une température maximale de 30°C.

Si les valeurs de pression en entrée dépassent 200kPa (2bar), il faudra installer un réducteur de pression, taré à 200kPa (2 bar).



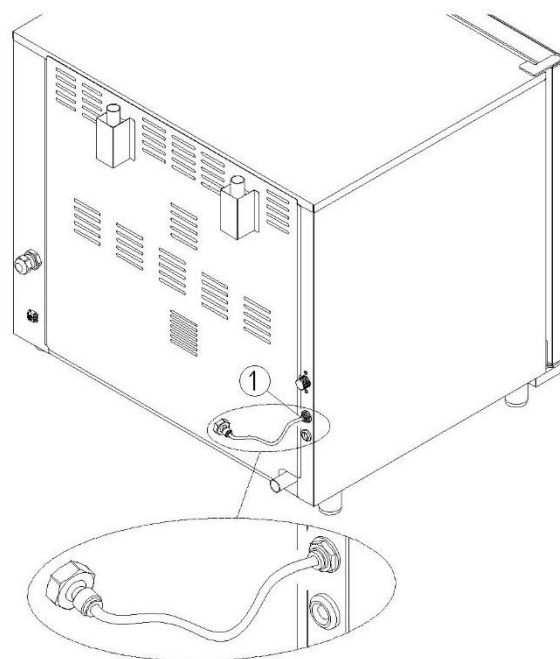
RACCORDEMENT DU LAVAGE AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU

Il est nécessaire d'intercaler entre le réseau de distribution d'eau et le four, un robinet d'arrêt et un filtre mécanique.

Dans la partie postérieure, le four est pourvu d'une entrée de G3/4" avec tuyau correspondant.

ATTENTION : Avant de raccorder l'appareil au réseau de distribution d'eau, faire couler de l'eau afin d'éliminer les éventuels matériaux résiduels se trouvant dans la canalisation. Pour que le système de lavage fonctionne correctement, la pression du réseau de distribution d'eau doit être d'au moins 200 kPa (2 bars) et la température maximum de l'eau de 30°C.

En cas de pression inférieure, il se peut que le système de lavage ne fonctionne pas correctement.



TRAITEMENT DE L'EAU

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, l'eau doit avoir une dureté maximale 5° f pour empêcher les dépôts de calcaire.

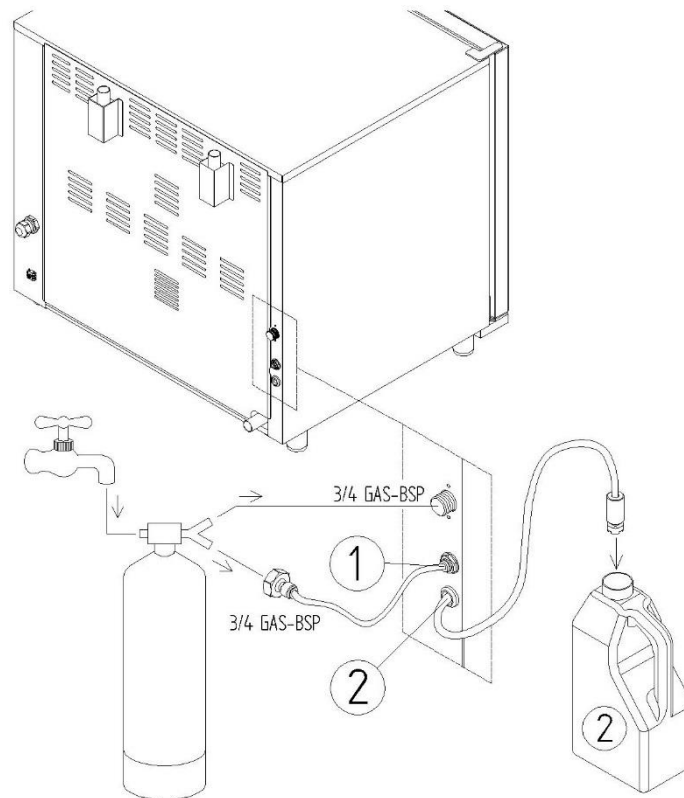
Pour des valeurs plus élevées de l'eau adoucisseur station doit être installé tout d'abord.

RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION EN DÉTERGENT

Introduire le tuyau, muni de ses flotteurs, dans le réservoir contenant le détergent.

1=Entrée eau LAVAGE

2=Entrée détergent LAVAGE



VII. RACCORDEMENT EVACUATIONS

L'eau à la sortie de l'évacuation du four peut atteindre des températures élevées (90°C). Les tubes utilisés pour l'évacuation de l'eau doivent être capables de supporter de telles températures.

Le tube eau d'évacuation se trouve dans la partie postérieure de l'arrière du four et doit être relié avec un tube rigide ou flexible et envoyé vers une évacuation ouverte ou siphonnée ; son diamètre ne doit pas être inférieur à celui de l'attache d'évacuation du four. Il est conseillé d'insérer un siphon adapté entre le four et le réseau d'évacuation, de façon à empêcher la sortie de vapeurs du four et l'entrée de mauvaises odeurs depuis les égouts.

Eviter de plier les conduits flexibles et les coudes des conduits rigides sur toute la longueur de l'évacuation. Tout au long de son parcours, le tube doit maintenir une pente minimale de 5% pour garantir un déflux adéquat. Les tronçons presque horizontaux ne doivent pas être plus longs que 1 mètre. Le four doit avoir un raccordement aux eaux d'évacuation. Si plusieurs appareils ou équipements sont raccordés à un seul tube, vérifier que ses dimensions permettent un écoulement régulier et sans encombre. Il faut respecter les normes et les standards locaux.

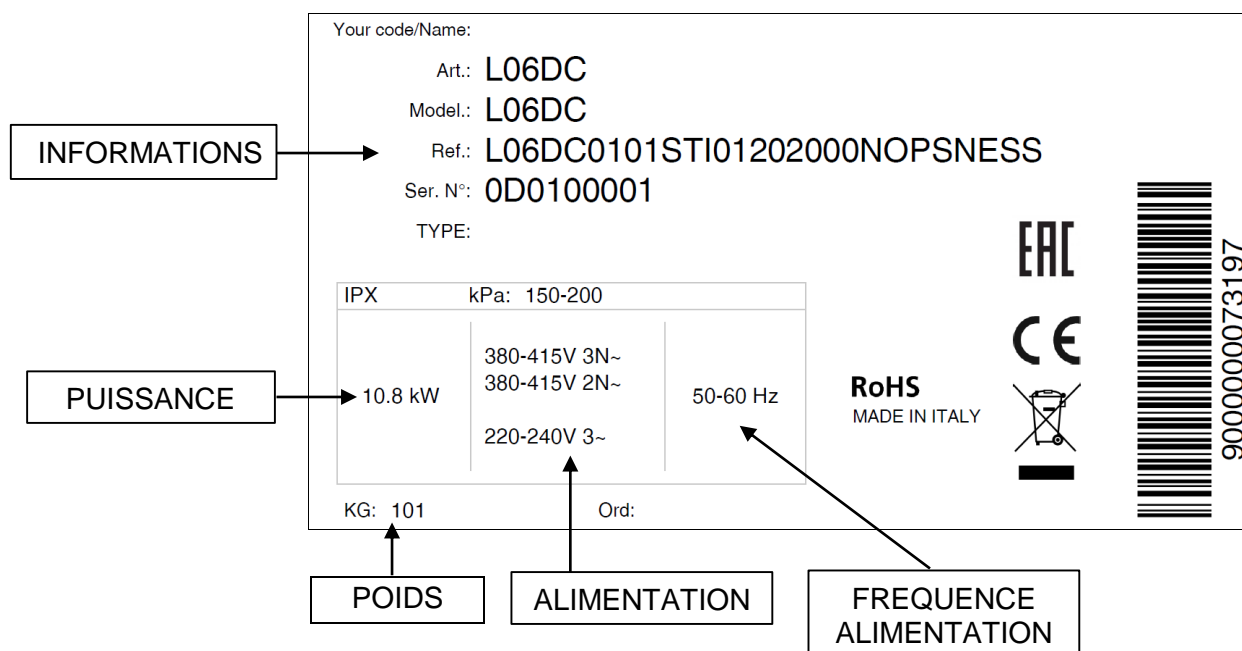
EVACUATION DES FUMÉES

Durant la cuisson, des fumées chaudes et d'autres odeurs se forment qui sortent de l'évacuation des fumées de la chambre de cuisson. Elle se trouve en haut dans la partie postérieure du four. Ne pas déposer d'objets au-dessus de l'évacuation pour ne pas entraver le flux des fumées et pour ne pas provoquer de dommages aux objets. Il est conseillé de placer le four en dessous d'une hotte d'aspiration ou de prévoir l'évacuation vers l'extérieur des fumées chaudes et des odeurs au moyen d'un tube de dimensions non inférieures à l'évacuation du four. Eviter de plier les tubes.

VIII. SUPERPOSITION DE FOURS

En cas de superposition de plusieurs fours, il faut obligatoirement utiliser un kit spécial qui maintient la distance correcte entre les deux fours.

IX. PLAQUETTE DONNÉES



Art. / Modèle:

modèle selon la classification du client

Réf.

modèle selon la classification interne du producteur

Ser. N°

numéro d'identification, différent pour chaque produit

TYPE :

identifie code de certification

Informations :

IPX niveau de protection contre les jets d'eau / kPa....pression eau en entrée

Puissance absorbée

Puissance nominale de l'appareil Kw

Alimentation :

TYPE DE RACCORDEMENT SUR BORNE : tension appliquée à l'appareil en V, nombre de phases et neutre (3N = 3 phases et neutre).

Fréquence :

fréquence de l'appareil en Hz.

Poids :

Poids en kg de l'appareil

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

I. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement le manuel suivant puisqu'il fournit des indications sur la sécurité et l'utilisation de l'appareil. Le conserver avec soin pour toute consultation ultérieure.

Une mauvaise installation, assistance, entretien, utilisation, nettoyage et d'éventuelles altérations ou modifications peuvent être la cause de dysfonctionnements, dommages et lésions. Le non-respect de ce qui est décrit ci-dessus peut compromettre la sûreté de l'appareil et rendre nulle la garantie.

L'appareil a été conçu pour cuire les aliments dans des locaux fermés et ne doit être utilisé à cet effet : toute autre utilisation doit, par conséquent, éviter car considéré comme incorrect et dangereux. Le four doit être réservé par un personnel adéquatement formé pour son utilisation. Pour éviter les risques d'accidents ou de dommages à l'appareil, il est aussi fondamental que le personne reçoive régulièrement des instructions précises concernant la sécurité

L'appareil est destiné à l'utilisation professionnelle et doit être utilisé par du personnel qualifié.

Il n'est pas adapté à l'utilisation de la part de personnes avec des capacités physiques et mentales réduites ou sans expérience, sauf si ces dernières ont été instruites sur le fonctionnement de l'appareil par le personnel responsable de leur sécurité.

Eviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent avec.

Il est déconseillé de le placer à proximité de sources de chaleur.

Ne pas laisser pour toute raison que ce soit du matériel facilement inflammable à proximité de l'appareil: cela peut causer des incendies.

La température des récipients d'aliments, des accessoires ou autres objets durant et après la cuisson peut être élevée; faire attention lors de déplacement pour éviter de se brûler. Les toucher uniquement avec des moyens de protection contre la chaleur comme les vêtements thermiques.

Danger de brûlures!

Faire attention à l'ouverture de la porte du four: risque de brûlures par sortie de vapeurs à haute température. Le four est équipé d'un système de sécurité qui, à l'ouverture de la porte, désactive automatiquement le fonctionnement des résistances, ventilateurs et distribution de la vapeur.

En cas de cuisson avec sonde au cœur, faire particulièrement attention durant l'extraction des plaques du four : s'assurer qu'elle soit extraite de l'aliment en cuisson et qu'il n'y ait pas de nœud.

Ne pas mettre des objets inflammables ou des aliments à base d'alcool dans le four: ils peuvent causer des auto combustions et des incendies qui pourraient donner lieu à des phénomènes explosifs. Eviter de saler les aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson du four. Si ceci ne peut être évité, nettoyer le plus rapidement possible : ceci peut endommager la chambre de combustion. Utiliser les doigts pour régler les options du panneau commandes, tout autre objet risque d'endommager l'appareil et d'invalider la garantie.

Installation, maintenance extraordinaire et les opérations de réparation sur l'appareil doivent uniquement effectuées par personnel qualifié.

Les parties externes du four peuvent dépasser la température de 60°C, donc pour éviter le risque de brûlures, il est conseillé de ne pas toucher les zones ou les pièces présentant le symbole à côté.



Dommages ou une rupture des composants en verre qui composent la porte nécessitant une action immédiate à leur remplacement (Centre de contact).

En cas de durée prolongée de non utilisation (par exemple plusieurs jours), il est conseillé de couper l'alimentation électrique et en eau.

Le producteur décline toute responsabilité pour des dommages subis à des personnes et des biens, causés par la non observation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non originales. Cet appareil est conforme à la directive CE en vigueur.

II. PREMIERE UTILISATION

A l'intérieur, il ne peut pas y avoir de sachets en plastique, livrets d'instruction, pellicules en plastique et autre.

S'assurer que les structures porte-plaques à l'intérieur de la chambre de cuisson soient bien bloquées aux parois. Sinon, les plaques contenant les aliments ou des liquides pourraient tomber en provoquant des brûlures.



VERIFICATION

Le four doit être testé en effectuant un essai session pour vérifier que l'appareil fonctionne correctement et qu'il n'y a aucun problème ou la chaise était de cuisson. Placez le contrôleur de température à 150° C et la minuterie à 10 minutes.

Vérifier scrupuleusement les points repris ci-dessous:

- La lumière de la chambre de cuisson s'allume.
- Le four s'arrête (chauffage, humidification, moteurs/ventilateurs) lorsque l'on ouvre la porte et recommence à fonctionner quand on referme la porte.
- Le thermostat de réglage de la température de cuisson intervient lorsque la température réglée est atteinte et les éléments de chauffe se coupent.
- Les moteurs des ventilateurs effectuent l'inversion automatique du sens de rotation ; l'inversion se fait toutes les deux minutes. L'humidification est temporairement interrompue durant les 24 secondes d'arrêt du moteur.
- Les ventilateurs de la chambre de cuisson ont le même sens de rotation.
- Si le four est équipé d'un régulateur d'humidité, après avoir utilisé le bouton pour l'activer, vérifier que l'eau est évacuée au ventilateur de conduit d'admission humidité dans la cavité du four

PREMIER NETTOYAGE CHAMBRE DE CUISSON DU FOUR

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et attendre la fin du refroidissement complet.

Il ne doit pas y avoir de résidus de solvants ou détergents dans la chambre de cuisson. Leur élimination doit être réalisée en rinçant à fond au moyen d'un chiffon humide en utilisant des protections adéquates pour les yeux, la bouche et les mains. Possibles dangers de corrosion. Chauffer le four à vide à 200°C (392°F) pendant environ 30 minutes, afin d'éliminer d'éventuelles odeurs de l'isolant thermique. Nettoyer les parois de la chambre de cuisson avec de l'eau chaude et du savon, rincer ensuite ; ne jamais utiliser des produits agressifs ou acides.

III. ENTRETIEN ORDINAIRE

L'utilisateur est tenu de faire uniquement l'entretien ordinaire. Pour l'entretien extraordinaire, il faut contacter le Centre d'Assistance en demandant l'intervention d'un technicien spécialisé et autorisé.

NETTOYAGE : NORMES GENERALES

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et attendre la fin du refroidissement complet. ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

NETTOYAGE ORDINAIRE CHAMBRE DE CUISSON

À la fin d'une journée de travail, nettoyer l'équipement, tant pour des raisons d'hygiène et pour éviter la chaise était. Le four doit jamais être nettoyé à l'aide de jets d'eau directs ou haute pression. De la même manière, pour nettoyer le - applian ce ne pas utiliser pan-laveurs, des brosses en acier ou des grattoirs ; Il est possible d'utiliser de laine d'acier inoxydable, frottant dans le sens des feuilles satiné. Attendez que le compartiment cuisson refroidisse. Retirer les grilles de plateau de côté. Supprimer manuellement tous les résidus amovible lieu les parties amovibles à l'intérieur du lave-vaisselle. Pour nettoyer le compartiment de cuisson utiliser l'eau chaude savonneuse. Par la suite, toutes les surfaces doivent être soigneusement rincés, en prenant soin de s'assurer de que ne reste aucun résidu de détergent. Pour nettoyer les parties externes du four, utilisez un chiffon humide et un détergent non agressif.

Pour le **nettoyage manuel**, suivre la procédure:

- Allumer l'appareil et régler la température à 80°C.
- Laisser fonctionner pendant 10 minutes en faisant fonctionner la vapeur
- Eteindre l'appareil et le laisser refroidir
- Retirer les grilles de plateau de côté. Supprimer manuellement tous les résidus amovible lieu les parties amovibles à l'intérieur du lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le compartiment de cuisson utiliser l'eau chaude savonneuse. Par la suite, toutes les surfaces doivent être soigneusement rincés, en prenant soin de s'assurer de que ne reste aucun résidu de détergent.
- Pour nettoyer les parties externes du four, utilisez un chiffon humide et un détergent non agressif.
- Nettoyer à l'eau chaude et au savon, rincer ensuite.

Il est absolument interdit de laver la chambre de combustion à des températures supérieures à 70°C, risque de brûlures.

Le nettoyage quotidien du joint de la chambre de cuisson du four doit être réalisé avec un détergent non abrasif de façon à garantir son intégrité et efficacité parfaite.

En cas d'incrustations de saleté, utiliser uniquement des spatules en plastique ou une éponge imprégnée de vinaigre et eau tiède.

Attention: s'il y a des graisses et des résidus alimentaires dans la chambre de combustion, ils pourraient prendre feu durant l'utilisation du four; il est conseillé de les enlever au plus vite.

Utiliser uniquement des produits recommandés par le constructeur de l'appareil.

NETTOYAGE EXTERNE

Utiliser uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau tiède ou des produits adaptés au nettoyage de l'acier. Ne pas utiliser de produits acides ou de l'ammoniaque.

ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

NETTOYAGE PORTE ET VERRE INTERNE PORTE

Pour le nettoyage du verre interne de la porte, attendre le refroidissement complet du four.

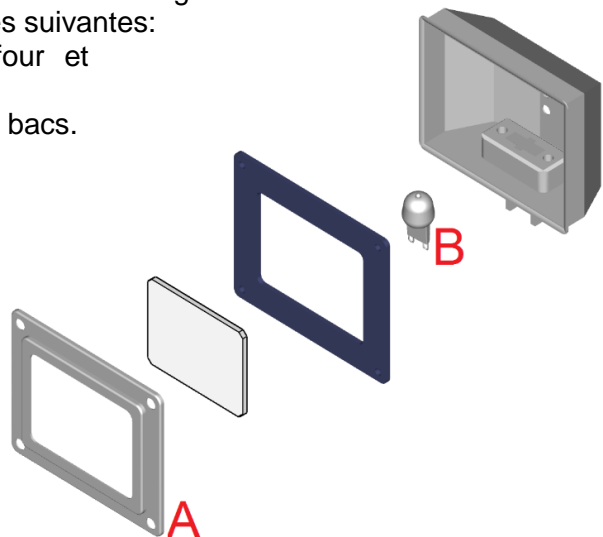
Il suffit de desserrer manuellement la vis supérieure et celle inférieure du côté de la poignée qui bloquent le profil en acier du verre interne. Faire donc tourner le verre.

Dans cette position, avec le verre toutefois toujours dans les charnières, on peut nettoyer soigneusement toute la porte.

REEMPLACEMENT AMPOULE ECLAIRAGE

ATTENTION: Pour éviter les chocs électriques ou de dommages à la personne, suivre scrupuleusement les étapes suivantes:

- Déconnecter la connexion électrique four et laissez-le refroidir.
- Retirez les grilles latérales supportant les bacs.
- Retirez le couvercle "A" en dévissant les 4 vis qui le fixe.
- Remplacer la lampe "B" avec les mêmes caractéristiques.
- Replacer le couvercle "A" à nouveau et le fixer avec les vis retirées précédemment.
- Placez les grilles latérales et assurez-vous qu'ils sont en sécurité.



Dans le cas où le couvercle en verre est cassé ou endommagé, ne pas utiliser le four jusqu'à ce que le couvercle ait été remplacé (consultez Centre Service).

IV. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Il est conseillé de soumettre l'appareil à des contrôles périodiques (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé et autorisé.

Tout travail d'entretien, installation ou réparation doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé en contactant le Service Assistance. Avant d'effectuer toute opération, il faut désactiver l'alimentation électrique, fermer les robinets d'alimentation en eau et attendre le refroidissement. Avant de déplacer le dispositif de sa position, vérifier que les raccordements électriques et hydriques (câbles électriques, tube alimentation eau et évacuations) sont bien débranchés.

Si l'appareil se trouve sur un système équipé de roues vérifier que durant son déplacement ne soient pas endommagés des câbles électriques, tubes ou autre. S'assurer d'appliquer la sécurité anti-mouvement. Eviter de placer l'appareil à proximité de sources de chaleur (exemple friteuses, etc.). Après avoir effectué l'intervention et replacé l'appareil dans sa position initiale, vérifier que les raccordements électriques et hydriques ont été faits à norme.

V. ENTRETIEN EN CAS DE PANNE

En cas de panne, débrancher le dispositif de l'alimentation électrique et fermer l'alimentation en eau. Avant de téléphoner au Centre d'Assistance clients, vérifier ce qui est décrit dans le tableau (voir ci-dessous).

PANNE	CAUSE	SOLUTION
En START, le four ne s'allume pas	Porte non fermée mais ouverte	Vérifier la fermeture de la porte
	Microinterrupteur ne signale pas porte fermée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Lumière four coupée	Ampoule dévissée	Insérer l'ampoule de façon correcte su le soquet
	Ampoule brûlée	Remplacer l'ampoule (voir entretien ordinaire)
Le four ne cuit pas de façon uniforme	Les ventilateurs n'effectuent pas l'inversion de marche	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Un des ventilateurs est arrêté	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Une des résistances est cassée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Le four est entièrement éteint	Pas d'alimentation	Rétablir la tension d'alimentation
	Raccordement à l'alimentation électrique mal effectué	Vérifier le raccordement à l'alimentation électrique
	Intervention thermostat sécurité	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Les tubes de l'humidificateur ne produisent pas de vapeur	Entrée d'eau fermée	Ouvrir entrée d'eau
	Raccordement à l'alimentation hydrique mal effectué	Vérifier le raccordement à l'alimentation hydrique
	Filtres entrés d'eau obstrués par des impuretés	Nettoyer les filtres
Avec la porte fermée, sortie d'eau du joint	Joint sale	Nettoyer le joint avec un chiffon humide
	Joint endommagé	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Problème au mécanisme de fermeture de la porte	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Le ventilateur s'arrête durant le fonctionnement	Intervention thermostat sécurité moteur	Eteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement. Si le problème se répète, s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Rupture d'un condensateur du moteur	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).

Si la panne persiste, nous vous recommandons de vous adresser au revendeur ou à la société productrice en demandant l'intervention du Service Assistance en spécifiant le problème et en indiquant **le code (Art.) et numéro de série (Ser N°)** de l'appareil en votre possession. Ces données se trouvent sur la PLAQUETTE DONNÉES à l'arrière de la machine.

PIECES DE RECHANGE

Il faut utiliser uniquement des pièces autorisées. Toutes les interventions doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé et autorisé. Pour demander une pièce de rechange, contacter le Centre Assistance.

VI. CONSEILS PENDANT LA CUISSON

En cas de cuisson avec grilles d'aliments particulièrement gras tels que les rôtis ou la volaille, il est conseillé d'insérer un récipient sur le fond de la chambre de cuisson pour la récolte des graisses qui tomberont durant la cuisson.

En cas de cuissons d'aliments avec récipients pleins ou remplis de liquides, faire particulièrement attention à la sortie éventuelle de ces derniers, tant durant la cuisson que durant l'extraction des récipients du four. Danger de brûlures!

En cas de fours placés au-dessus de tours de fermentation, tables en acier inox et autres fours, il est déconseillé d'utiliser des plans plus hauts que celui où l'utilisateur peut voir à l'intérieur du récipient. Danger de brûlures! Toujours nettoyer les accessoires avant leur utilisation.

Pour une cuisson parfaite et uniforme de l'aliment, il est conseillé d'utiliser des plaques pas trop hautes car elles empêcheraient une bonne circulation de l'air. Entre la plaque supérieure et l'aliment, il doit y avoir au moins une distance de 2cm.

Pour une cuisson homogène, ne pas surcharger le four et en cas de produits de pâtisserie ou de pain, vérifier l'orientation de l'aliment par rapport au flux d'air dans la chambre de cuisson.

Utilisation correcte de la sonde au cœur: insertion dans le point le plus épais de l'aliment du haut vers le bas jusqu'à atteindre le centre avec la pointe de la sonde.

Pour annuler les effets de perte de chaleur dus à l'ouverture de la porte lors de l'insertion des aliments dans le four, il est conseillé de faire un préchauffage supérieur d'au moins 30 °C à la température prévue pour la cuisson. Si durant la cuisson, il faut faire des interventions sur les aliments, il faut laisser la porte ouverte le plus brièvement possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne s'abaisse ce qui menacerait la bonne réussite de la cuisson.

ATTENTION: il est conseillé d'ouvrir la porte en deux temps: pendant 4-5'' garder la porte à moitié ouverte (3-4 cm), puis ouvrir ensuite entièrement. Ceci sert à éviter que l'éventuelle vapeur et chaleur dans le four ne donne des désagréments ou provoquer des brûlures.



DECONGELATION

On peut utiliser le four pour accélérer le processus de décongélation de l'aliment à cuire, avec l'utilisation d'air forcé à température ambiante ou à basse température (en fonction de la dimension et du type de produit à décongeler). Ceci garantit aux produits surgelés une décongélation rapide sans modifier le goût ou l'aspect.

VAPEUR

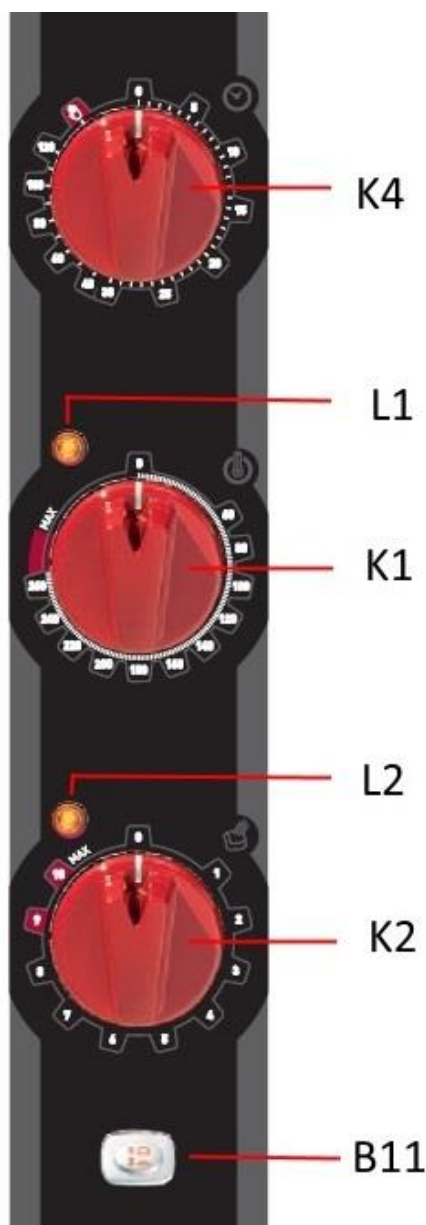
Le système à vapeur est indiqué pour cuire plus délicatement tous les types d'aliments. De plus, il est indiqué pour décongeler rapidement, pour chauffer les aliments sans les sécher ou les durcir et pour dessaler naturellement les aliments sous sel. La combinaison de la fonction humidificateur avec celle traditionnelle permet flexibilité d'utilisation avec épargne d'énergie et de temps, en maintenant inaltérées les qualités nutritives et la saveur des aliments. C'est un système de cuisson idéal pour tous les types d'aliments. L'eau injectée sur le ventilateur, est nébulisée et en passant à travers la résistance, elle se transforme en vapeur.

ATTENTION: Pour que la fonction d'humidification fonctionne de façon satisfaisante, il est nécessaire que la température soit réglée au moins à 80-100°C. A des températures inférieures il est difficile de produire de la vapeur et la plus grande partie de l'eau tombe sur le fond du four. De plus, pour une bonne cuisson il faut préchauffer le four à la température désirée avant d'activer la distribution de vapeur.

PRECHAUFFAGE

Pour annuler les effets de perte de chaleur dus à l'ouverture de la porte lors de l'insertion des aliments dans le four, il est conseillé de préchauffer de 30 °C en plus que la température prévue pour la cuisson.

VII. PANNEAU DE COMMANDES FOUR MECANIQUE



K1	Poignée température
K2	Poignée humidité
K4	Poignée timer
L1	Voyant thermostat
L2	Voyant humidification
B11	Bouton vitesse ventilateurs/moteurs

- **BOUTON TIMER**
Quand est sélectionnée l'option manuel, le four reste toujours allumé, pour une durée infinie jusqu'à l'intervention de l'opérateur. Quand une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pour cette quantité de temps (maximum 120 minutes).
- **BOUTON THERMOSTAT**
Ce bouton permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée.
- **TEMOIN THERMOSTAT**
Ce témoin est allumé quand les éléments chauffants du four sont allumés et donc la température interne de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur réglée du bouton thermostat. Quand le témoin s'éteint, cela signifie que le chauffage est éteint et que la chambre de cuisson a atteint la température réglée.

- **BOUTON VAPEUR**

Ce bouton permet d'activer la fonction d'humidification. Il est réglable du minimum au maximum en tournant le bouton en sens horlogique.

ATTENTION: Pour que la fonction d'humidification fonctionne de façon satisfaisante, il faut que la température soit réglée à au moins 80-100°C. A des températures inférieures, on ne produit pas de vapeur dans le four et la plus grande partie de l'eau qui circulait dans le four va à l'évacuation.

De plus, pour une bonne cuisson il faut préchauffer le four à la température souhaitée avant d'activer la distribution de vapeur.

- **TEMOIN HUMIDIFICATION**

Quand il est allumé, cela signifie que l'on fait entrer de l'eau dans la chambre de cuisson pour obtenir de la vapeur. Ceci se fait indépendamment de la température (c'est l'opérateur qui doit contrôler que la température soit suffisante afin que la cuisson se déroule correctement).

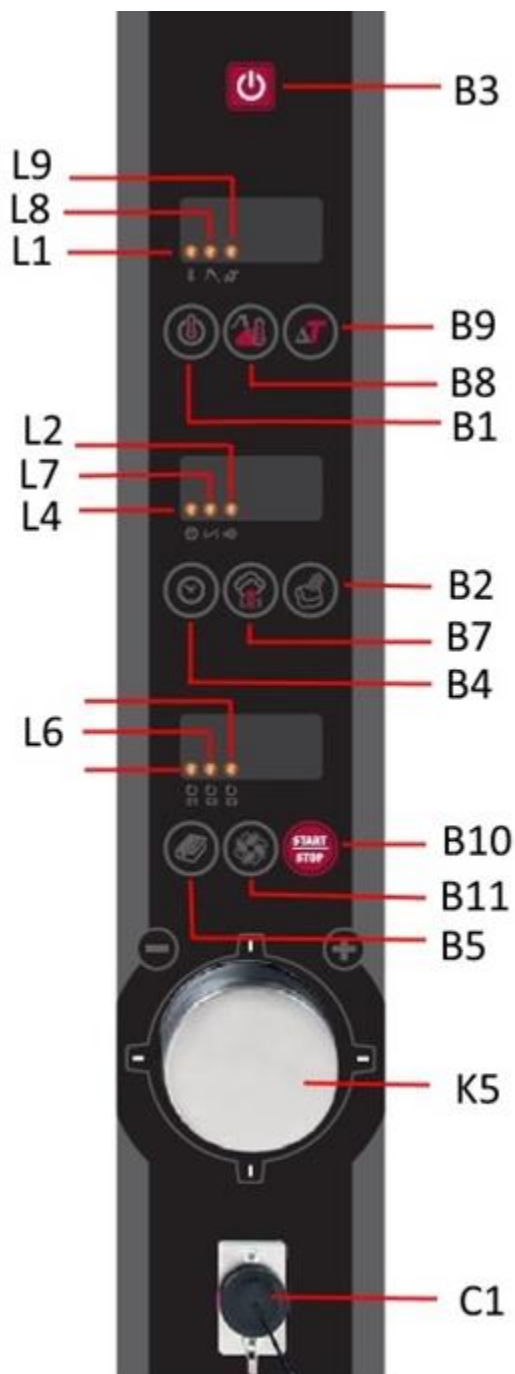
- **RÉGLAGE VITESSE**

Le four prévoit deux différentes vitesses du ventilateur/moteur. Presser le bouton et insérer celle voulue :

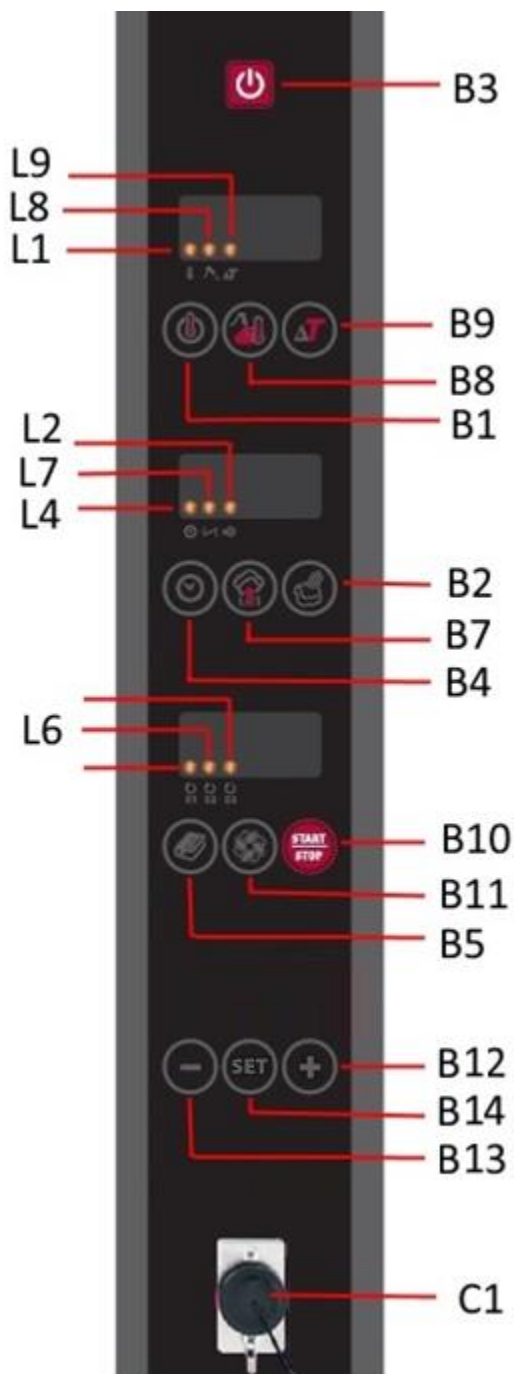
- 1 signifie que le moteur est à la vitesse maximum et elle est utilisée dans la plupart des cuissons.
- 2 signifie que le moteur est à la vitesse minimum et elle est surtout utilisée pour les plats délicats tels que la pâtisserie.

VIII. PANNEAU COMMANDES FOUR NUMERIQUE

PANNEAU AVEC ENCODER



PANNEAU AVEC BOUTONS



K5	Codeur pour réglage « +/- »	B4	Bouton temps
L1	Voyant thermostat	B5	Bouton programmes cuisson
L2	Voyant humidification	B7	Bouton cheminée
L4	Voyant temps	B8	Bouton sonde à cœur
L6	Voyant phases cuisson	B9	Bouton delta T
L7	Voyant cheminée	B10	Bouton START/STOP cuisson
L8	Voyant sonde à cœur	B11	Bouton vitesse ventilateurs/moteurs
L9	Voyant Delta T	C1	Entrée sonde cœur
B1	Bouton température	B12	Augmente la valeur
B2	Bouton humidification	B13	Diminuer la valeur
B3	Bouton ON/OFF	B14	Confirmation de la valeur

- **Bouton ON/OFF**
Quand le four est alimenté le panneau de commande s'allume et le mode d'affichage indique off.
Activation du panneau de commande requiert pressant le marche/arrêt.
- **BOUTON SELECTEUR DE TEMPERATURE – panneau avec encoder**
Définissez la valeur de température en agissant sur le bouton de l'encodeur. Il tourne en sens horaire et en sens antihoraire, ainsi il augmente ou réduit la température qui apparaît sur l'affichage de la température et appuyez sur le bouton de confirmation. Le four affiche toujours la température réelle à l'intérieur de l'enceinte du four. Pour voir quelle température a été confirmée sur le bouton de température.
- **BOUTON SELECTEUR DE TEMPERATURE – panneau avec boutons**
Appuyez sur la touche « température » et, par les touches « + » et « - », régler la valeur de température souhaitée.
Après la programmation, appuyer sur la touche « SET » pour confirmer.
Le four, pendant le fonctionnement, affiche la valeur réelle de la température dans la chambre de cuisson. Pour afficher la valeur de la température configurée, appuyer sur la touche « température ».
- **SONDE CŒUR – panneau avec encoder**
Pour cuisiner avec sonde à cœur ce qu'il faut pour s'adapter à la sous position, appuyez sur le bouton de sonde de base et définir la valeur de la température en agissant sur le bouton de l'encodeur + sur pour confirmer.
Le four s'éteint quand la sonde au cœur inséré enregistre la température demandée.
- **SONDE CŒUR – panneau avec boutons**
Pour la cuisson avec sonde au cœur, insérer celle-ci dans la partie basse du tableau des commandes. Déposer le bouchon, appuyer sur le bouton de la sonde au cœur et configurer la valeur de la température, en appuyant sur les touches « + » et « - ».
Appuyer sur la touche « SET » pour confirmer. La cuisson s'arrête lorsque la sonde, insérée dans l'aliment, enregistre la température requise de l'aliment.
- **DELTA T – panneau avec encoder**
Pour cuisiner avec Delta T, vous devrez appuyer sur le bouton du Delta T et:
1) Définir la valeur de la température de la sonde à cœur en agissant sur le bouton de l'encodeur + presse pour confirmation
2) définir la valeur de la température Delta T (différence souhaitée de la sonde au cœur et de la chambre de cuisson) en agissant sur le bouton de l'encodeur + presse pour confirmation.

Ne pas oublier qu'il faut insérer la sonde au cœur dans la fente prévue à cet effet dans le four, avant de commencer cette opération.

- **DELTA T – panneau avec boutons**
Pour la cuisson avec Delta T, il faut appuyer sur le bouton « Delta T » et :
1) Configurer la valeur de la température de la sonde au cœur, par les touches « + » et « - ». Appuyer sur la touche « SET » pour confirmer.
2) Configurer la valeur de la température Delta T (différence de température entre la sonde au cœur et la chambre de cuisson), par les touches « + » et « - ». Appuyer sur la touche « SET » pour confirmer.

Ne pas oublier qu'il faut insérer la sonde au cœur dans la fente prévue à cet effet dans le four, avant de commencer cette opération.

- CHEMINÉE

Appuyez sur le bouton « cheminée » pour l'ouvrir ou le fermer (lorsque la lampe de cheminée signifie que la route est ouverte et lorsque la lumière de la cheminée est éteint, cela signifie que le foyer est fermé).

- RÉGULATION DE VAPEUR – panneau avec encoder

Appuyez sur le bouton de vapeur et fixe le pourcentage de vapeur agissant sur le bouton de l'encodeur + sur pour confirmer.

Vous pouvez régler de 0 à 10 et le tableau ci-dessous indique le pourcentage :

- RÉGULATION DE VAPEUR – panneau avec boutons

Appuyer sur la touche « vapeur » et configurer le pourcentage de vapeur souhaité, par les touches « + » et « - ». Appuyer sur la touche « SET » pour confirmer. Il est possible de configurer de 0 – 10 et le tableau ci-dessous indique le pourcentage :

Valeur	Percentage Vapeur	Valeur	Percentage Vapeur
0	0%	6	60%
1	10%	7	70%
2	20%	8	80%
3	30%	9	90%
4	40%	10	100%
5	50%		

- VAPEUR MANUEL

Si vous appuyez sur le bouton de vapeur cela permet introduisant la vapeur tant qu'elle reste enfoncée.

- STOCKAGE DE PROGRAMMES DE CUISSON – panneau avec encoder

1) **Chargement de programme de cuisson** : si vous souhaitez utiliser le programme mémorisé presse le bouton de programme cuisson et agissant sur l'encodeur, vous pouvez sélectionner le programme désiré + sur l'encodeur pour confirmer et four se mettra en marche.

2) **Nouveau programme de cuisson** : si vous souhaitez mémoriser la nouvelle presse programme le bouton de programme cuisson et agissant sur l'encodeur vous doit atteindre le nombre premier qui clignote + appuyez sur la confirmation.

Maintenant vous pouvez commencer à l'entrée toutes les informations pour la première phase (température, temps, vapeur, etc.) et vous va voir la lumière sur les led n.1 + Appuyez sur la touche programme cuisson et vous passez à la deuxième phase (voir la led sur la position de la n. 2).

Mettre en place toutes les informations pour la deuxième phase (température, temps, vapeur, etc.) + presse la cuisson programme bouton et vous passez à la troisième phase (voir la led sur la position de n. 3).

Mettre en place toutes les informations pour la troisième phase (température, temps, vapeur, etc.) + presse la cuisson programme bouton et vous passez au quatrième phase (Voir toutes les 3 led éclairage).

Présenter toutes les informations pour la quatrième phase (température, temps, vapeur, etc.) + Appuyez sur le bouton de programme cuisson pour 5 secondes jusqu'à ce que la volonté apparaît MEM (signifie que ce programme a été mémorisé).

- **STOCKAGE DE PROGRAMMES DE CUISSON – panneau avec boutons**
 - 1) **Programme de chargement d'une cuisson déjà enregistrée** : si vous souhaitez utiliser le programme enregistré, il faut appuyer sur le bouton « programme de cuisson » et appuyer sur les touches « + » et « - » pour sélectionner le numéro du programme souhaité. Appuyer sur la touche « SET » pour confirmer. Appuyer sur la touche « START/STOP » (marche/arrêt) pour lancer le programme configuré.
 - 2) **Nouveau programme de cuisson** : si vous souhaitez enregistrer le nouveau programme, il faut appuyer sur le bouton programme de cuisson et, par les touches « + » et « - » il est possible d'atteindre le premier chiffre qui clignote. Appuyer sur la touche « SET » pour confirmer. Maintenant vous pouvez commencer à saisir toutes les informations pour la première phase (température, temps, vapeur, etc.) et le voyant s'allumera sur la LED 1. Appuyer sur la touche « programmes » pour passer à la deuxième phase (voir la LED sur la position n° 2). Saisir toutes les informations pour la deuxième phase (température, temps, vapeur, etc.) et appuyer sur la touche « programmes » pour passer à la troisième phase (voir la LED sur la position n° 3). Saisir toutes les informations pour la troisième phase (température, temps, vapeur, etc.) et appuyer sur la touche « programmes » pour passer à la quatrième phase (voir les 3 LED d'éclairage). Saisir toutes les informations pour la quatrième phase (température, temps, vapeur, etc.) et appuyer sur la touche « programmes » pendant 5 secondes tant que l'écran n'affiche pas MEM (cela signifie que le programme a été enregistré). Si la cuisson a seulement 1 ou 2 phases, lorsque les configurations sont terminées (température, temps, vapeur, etc.), il faut appuyer sur le bouton Programme pendant 5 secondes tant que l'écran n'affiche pas MEM (cela signifie que le programme a été enregistré).
- **EFFACEMENT D'UNE PHASE OU PROGRAMME – panneau avec encoder**
 - 1) Si l'on souhaite supprimer une phase d'un programme il faut : appuyer sur le bouton « Programmes cuisson » et en agissant sur l'encodeur, sélectionner le numéro du programme souhaité. Confirmer en appuyant sur l'encodeur. Ensuite, appuyer sur le bouton « Programmes » tant que la phase souhaitée n'est pas sélectionnée. Maintenir donc appuyé le bouton « TEMPS » pendant plus de 5 secondes.
 - 2) Si l'on souhaite éliminer un programme : effacer d'abord toutes les phases (comme décrit au point 1). Ensuite, appuyer sur le bouton « Programme » (Programme) pendant 5 secondes jusqu'à ce que « MEM » s'affiche à l'écran (ceci signifie que le programme a été mémorisé avec les phases effacées).
- **EFFACEMENT D'UNE PHASE OU PROGRAMME – panneau avec boutons**
 - 1) Si l'on souhaite supprimer une phase d'un programme il faut : appuyer sur le bouton « Programmes de cuisson » et par les touches « + » et « - », sélectionner le numéro du programme souhaité. Appuyer sur la touche « SET » pour confirmer. Appuyer ensuite sur le bouton « programme de cuisson » tant que la phase souhaitée n'est pas sélectionnée. Puis, maintenir appuyé le bouton « TEMPS » pendant plus de 5 secondes.
 - 2) Si l'on souhaite éliminer un programme : effacer d'abord toutes les phases (comme décrit au point 1). Ensuite, appuyer sur le bouton « Programme » (Programme) pendant 5 secondes jusqu'à ce que « MEM » s'affiche à l'écran (ceci signifie que le programme a été mémorisé avec les phases effacées).
- **RETOUR EN CUISSON MANUELLE – panneau avec encoder**

Pour sortir de la fonction de programmation et retourner à la cuisson MANUELLE, on doit maintenir enfoncé le bouton ENCODER jusqu'à ce que «MAN» ne s'affiche.

- **RETOUR EN CUISSON MANUELLE – panneau avec boutons**

Pour sortir de la fonction de programmation et revenir à la cuisson MANUELLE, il faut maintenir enfoncé la touche « SET » tant que MAN ne s'affiche pas à l'écran.

- **PRÉCHAUFFAGE – panneau avec encodeur**

Il consiste à chauffer le four à une température supérieure à 20 % par rapport à la température réglée par le deuxième programme. Cette fonction sert à compenser la perte de chaleur qui se produit lorsque vous ouvrez le four et sur l'introduction de produits alimentaires, il en. Pour activer le préchauffage appuyer sur la touche programme de cuisson et agissant sur l'encodeur aller au premier numéro de programme qui est clignotant + presse pour confirmation. Maintenant, nous sommes en première phase alors appuyez sur la touche timer et agissant sur l'encodeur aller à "INF" (cela signifie que le four se déroulera sans calendrier précis) + presse encodeur pour confirmation. Maintenant, vous pouvez introduire l'autre phase, comme indiqué précédemment et à fin de mémoriser. Le four va commencer à Préchauffer la chambre de cuisson jusqu'à atteint 20 % au-dessus de la température de cuisson programmée et après que, vous entendrez un signal sonore. Le signal est interrompu par l'ouverture de la porte (pour introduire les aliments dans le four), donc l'étape de présélection par le programme démarre. Le signal peut être arrêté sans la scène l'activation ou la désactivation de préchauffage en appuyant sur le bouton START/STOP.

- **PRÉCHAUFFAGE – panneau avec boutons**

Cette fonction est utilisée pour compenser la perte de chaleur qui se produit après l'ouverture de la porte du four et l'introduction de produits alimentaires. Pour activer le préchauffage du four, il faut appuyer sur la touche RECETTE et, sur la première phase (avec la LED n° 1 allumée) appuyer sur la touche « - » jusqu'à l'affichage de « INF » (cela signifie, temps infini). Appuyer sur la touche « SET » pour confirmer. Maintenant, il est possible de saisir d'autres phases de cuisson. Lorsque l'on appuie sur START/STOP le four commence à préchauffer la chambre de cuisson jusqu'à atteindre 20% au-dessus de la température de cuisson, puis il émet un signal sonore. Le signal est interrompu en ouvrant la porte (pour introduire les aliments dans le four) et la fermeture lance la phase de pré-configuration par le programme. Le signal peut être arrêté sans la phase d'activation et désactivation du préchauffage, en appuyant simplement sur le bouton START/STOP.

- **REGLAGE DE LA VITESSE MOTEURS**

Le four prévoit deux différentes vitesses du ventilateur/moteur. Presser le bouton et insérer celle voulue :

- Max : signifie que le moteur est à la vitesse maximum et elle est utilisée dans la plupart des cuissons.
- Min : signifie que le moteur est à la vitesse minimum et elle est surtout utilisée pour les plats délicats tels que la pâtisserie.

Vous verrez que sur l'afficheur apparaîtra min ou max et vous confirmez en appuyant sur la touche encodeur.

- **START/STOP**

Ce bouton démarre/arrête un programme préalablement réglé ou le programme de cuisson.

- **ENCODER**

Le bouton encodeur tourne dans le sens horaire et en sens antihoraire, ainsi il augmente ou réduit le chiffre indiqué sur l'affichage. N'oubliez pas d'appuyer sur l'encodeur pour confirmation qu'également le chiffre continue à clignoter.

- **SONDE A' COEUR**

Section de la sonde CORE où introduire la sonde à cœur. Impossible de définir le temps de cuisson étant donné que la cuisson se terminera en atteignant la température intérieure contrôlée par le capteur.

- **REFROIDISSEMENT – panneau avec encoder**

Pour réduire automatiquement la température dans la chambre de cuisson appuyez, agissant sur l'encodeur réduit la température jusqu'à ce que vous le souhaitiez, ouvrez la porte et appuyez sur l'encodeur pour confirmation. Le four réduira immédiatement la température.

- **REFROIDISSEMENT – panneau avec boutons**

Pour réduire automatiquement la température du four, il suffit d'appuyer sur le bouton de la température et configurer la température souhaitée à l'aide des touches « + » et « - », puis de confirmer par la touche « SET ». Le four actionne automatiquement les ventilateurs qui commencent à refroidir le four. Cette fonction intervient également avec la porte ouverte et cela permet de réduire la température en peu de temps.

- **LAVAGE AUTOMATIQUE – panneau avec encoder**

Le fonctionnement du système de lavage est complètement automatique: il suffit de sélectionner le programme désiré.

Le panneau de commande étant éteint (sur OFF), appuyer sur le bouton ENCODER.

CLN_01 s'affiche. Tourner le bouton ENCODER jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse. Appuyer à nouveau sur le bouton ENCODER pour faire démarrer le programme.

CLN_01: lavage court (45 minutes).

CLN_02: lavage MOYEN (56 minutes).

CLN_03: lavage LONG (65 minutes).

CHr : rechargement pompe détergent (3 minutes).

On doit exécuter le rechargement de la pompe de détergent, avec le programme CHr, dans les cas suivants:

- Lors du premier démarrage, après l'installation.
- Chaque fois que le réservoir de détergent est vide.
- Après une longue période d'inutilisation.

- **LAVAGE AUTOMATIQUE – panneau avec boutons**

Le fonctionnement du système de lavage est complètement automatique : il suffit de sélectionner le programme souhaité.

Avec le panneau des commandes éteint (sur OFF), appuyer sur le bouton « SET ».

L'écran affiche CLN_01. Appuyer sur les touches « + » et « - » jusqu'à l'affichage de la fonction souhaitée. Appuyer à nouveau sur le bouton « SET » pour faire démarrer le programme.

CLN_01: lavage court (45 minutes).

CLN_02: lavage MOYEN (56 minutes).

CLN_03: lavage LONG (65 minutes).

CHr : rechargement pompe détergent (3 minutes).

Il faut recharger la pompe du détergent avec le programme CHr, dans les cas suivants :

- Lors du premier démarrage, après l'installation.
- Chaque fois que le réservoir de détergent est vide.
- Après une longue période d'inutilisation.

IMPORTANT

ATTENTION: pour que le système de lavage fonctionne parfaitement, s'assurer qu'avant le démarrage d'un programme de nettoyage (CLN_01, CLN_02, CLN_03), la température de la chambre de cuisson soit comprise entre 90°C et 140°C. Des températures supérieures sont déconseillées.

Ce matériel est destiné au nettoyage des fours professionnels ; tout autre usage est abusif et dangereux, et doit donc être évité.

Avant de lancer un cycle de lavage, s'assurer que l'évacuation de l'eau au fond de la chambre de cuisson, soit dégagée afin d'éviter que la chambre ne soit inondée.

Ne jamais ouvrir la porte de la chambre de cuisson pendant le processus de lavage: des écoulements de substances chimiques utilisées pour le nettoyage, ou des émanations chaudes, peuvent être corrosifs ou causer des brûlures.

À la fin de chaque lavage, contrôler que, dans la chambre de cuisson, ne se trouvent pas de résidus de détergent. Retirer les résidus éventuels et rincer manuellement la chambre de cuisson.

Il est recommandé d'utiliser du détergent approuvé par l'entreprise productrice.

Utiliser un détergent non adéquat pourrait causer des dégâts dans le système de lavage et à l'intégrité de la chambre de cuisson, et invalider la garantie du produit.

- **SIGNALISATIONS ET ALARMES**

Toutes les alarmes sont accompagnées de la sonnerie du vibreur sonore. On peut arrêter le vibreur sonore en appuyant sur un bouton.

Er1 ALARME SONDE CHAMBRE:

Elle se produit en cas de panne de la sonde de la chambre. Tout se désactive à l'exception de la lumière, et le cycle en cours s'interrompt.

Er2 ALARME SONDE CŒUR

Elle se produit en cas de panne de la sonde cœur dans les cuissons où elle est utilisée. Tout se désactive à l'exception de la lumière, et le cycle en cours s'interrompt.

ALL ALARME MOTEUR

Elle se produit en cas de surchauffe d'un moteur. Tout se désactive à l'exception de la lumière, et le cycle en cours s'interrompt.

Lorsque l'alarme s'arrête, appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pendant 1 seconde pour réinitialiser l'alarme (le panneau de commande s'éteint (se met sur OFF)).

H-t ALARME TEMPÉRATURE CARTE COMMANDES

Elle se produit en cas de surchauffe de la carte de commandes. Le cycle en cours s'interrompt.

Lorsque l'alarme s'arrête, appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pendant 1 seconde pour réinitialiser l'alarme (le panneau de commande s'éteint (se met sur OFF)).

22/06/2016

INHALTSVERZEICHNIS: Seite

ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

I.	HINWEISE	2
II.	VORBEREITUNGEN	2
III.	INSTALLATIONSORT	2
IV.	VORBEREITUNG ZUR INSTALLATION	3
V.	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	3
VI.	WASSERANSCHLUSS	7
VII.	ANSCHLUSS DER ABLÄUFE UND ABZÜGE	8
VIII.	ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN	9
IX.	TECHNISCHE DATEN	9

ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER

I.	HINWEISE	10
II.	ERSTER GEBRAUCH	11
V.	REGELMÄSSIGE WARTUNG	11
IV.	AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	13
V.	INSTANDSETZUNG BEI STÖRUNGEN	13
VI.	EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN	14
VII.	MECHANISCHES BEDIENFELD	15
VIII.	DIGITALES BEDIENFELD	17

EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zum Kauf dieses Gerätes; wir hoffen, dass dies den Anfang einer positiven und langen währenden Zusammenarbeit darstellt.

Diese Betriebsanleitung enthält alle erforderlichen Informationen für einen korrekten Betrieb, die Wartung und Installation des Gerätes. Der Zweck dieses Handbuchs ist es, dem Installateur und vor allem dem Verwender des Gerätes zu ermöglichen, alle Maßnahmen und Vorkehrungen zu treffen, die für einen sicheren, dauerhaften und effizienten Betrieb notwendig sind.

Die Betriebsanleitung ist für den gesamten Lebenszyklus des Gerätes sorgfältig als Nachschlagewerk für Bedienpersonal und Servicetechniker aufzubewahren. Im Falle von Verlust oder Beschädigung der Dokumentation ist diese direkt beim Hersteller oder beim Verkäufer anzufordern.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch, Veränderungen oder Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, oder auf Verwendung von nicht modellspezifischen oder nicht originalen Ersatzteilen zurückzuführen sind.

Dieses Gerät entspricht den geltenden EU-Richtlinien.

ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

I. ALLGEMEINES

Diese Betriebs- und Installationsanleitung ist vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig zu lesen.

Alle Arbeiten, die Installation, Montage, Kundendienst und außerordentliche Wartung betreffen, dürfen nur von qualifiziertem Personal mit den erforderlichen fachlichen Anforderungen (Autorisierung vom Hersteller oder Verkäufer) durchgeführt werden. Weiterhin müssen die im jeweiligen Land geltenden Normen bezüglich der Produktsicherheit und des Arbeitsschutzes berücksichtigt werden.

Falsches Vorgehen bei Installation, Kundendienst, Wartung und Reinigung oder eventuelle Veränderungen oder Manipulationen des Produktes können Fehlfunktionen, Schäden und Verletzungen hervorrufen.

Das Gerät darf nur zum Garen oder Erhitzen von Lebensmitteln in gewerblichen Küchen verwendet werden. Jeder davon abweichende Gebrauch ist als unsachgemäß zu betrachten und deshalb gefährlich.

II. VORBEREITUNGEN

Bei Empfang des Ofens kontrollieren, dass keine Transportschäden aufgetreten sind, und dass die Verpackung nicht unerlaubt geöffnet wurde. Bei Schäden oder fehlenden Teilen ist unverzüglich der Spediteur und der Verkäufer/Hersteller zu verständigen. Dabei **den Artikel (ART) und die Seriennummer (Ser N°)** angeben und eine fotografische Dokumentation beifügen.

Sicherstellen, dass Türen, Flure oder sonstige Durchgänge ausreichende Abmessungen zum Erreichen des Installationsorts aufweisen.

ACHTUNG: Während des Transports besteht die Gefahr, dass der Ofen umkippt und dabei beschädigt wird und Personen oder Gegenständen Schaden zugefügt wird. Angemessene Hilfsmittel benutzen, die auch dem Gewicht des Gerätes Rechnung tragen. Den Ofen nicht über den Boden ziehen oder neigen, sondern vom Boden abheben und horizontal bewegen.

III. INSTALLATIONSORT

Das Gerät in geschlossenen und gut belüfteten Räumen installieren (nicht im Freien).

Die Raumtemperatur des Aufstellungsortes muss über +4 °C betragen.

Vor dem Aufstellen des Ofens den Platzbedarf und die genaue Position des Elektro- und des Wasseranschlusses sowie des Rauchabzugs überprüfen.

Es ist empfehlenswert, den Ofen unter einer Abzugshaube aufzustellen, oder die heiße Abluft und die Gerüche aus dem Garraum nach außen abzuleiten.

Um ein Verrutschen oder Umkippen zu vermeiden, ist der Ofen auf einer ebenen Oberfläche aufzustellen.

Der Installationsort des Ofens muss das Gewicht des Gerätes plus das der maximalen Ladung tragen können. Das Bruttogewicht ist dem Typenschild zu entnehmen.

Beim Aufstellen beachten, dass die Tür vollständig geöffnet werden kann.

Sicherstellen, dass die Rückseite leicht erreichbar ist, um den Elektro- und Wasseranschluss sowie die Wartung vornehmen zu können.

Der Ofen ist nicht zum Einbau geeignet, und es ist notwendig, allseitig einen Freiraum von 5 cm zu wahren.

Der Ofen **sollte nicht** neben Wärmequellen, Fritteusen oder anderen Geräten mit heißen Flüssigkeiten aufgestellt werden; anderenfalls sind folgende Mindestabstände einzuhalten: 50 cm seitlich und über dem Gerät und 70 cm auf der Rückseite des Ofens.

Unter keinen Umständen darf der Ofen in der Nähe von entflammaren Materialien oder Behältern mit entflammarem Inhalt (wie Wände, Möbel, Trennwände oder Gasflaschen) positioniert werden. Sollte dies nicht möglich sein, sind die betreffenden Teile mit nicht entflammaren, wärmedämmenden Materialien zu verkleiden und die Brandschutzverordnungen genauestens zu befolgen.

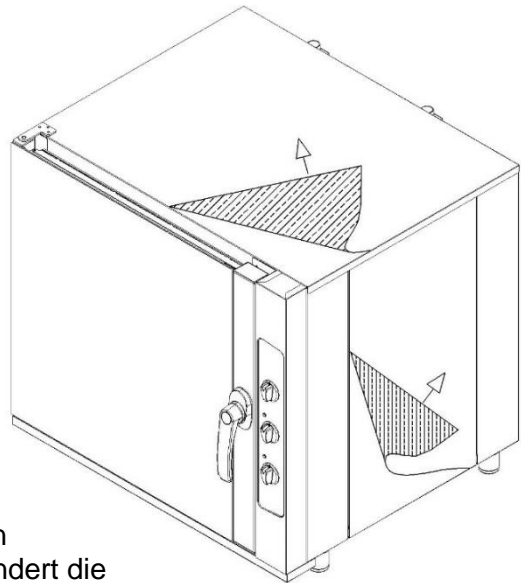
IV. VORBEREITUNG ZUR INSTALLATION

Die äußere Verpackung entfernen (Holzkiste oder Karton) und entsprechend den örtlichen Bestimmungen entsorgen.

ENTFERNUNG DER SCHUTZFOLIE UND ANDERES

Schutzfolie vollständig von den Außen- und Innenwänden entfernen. (siehe nebenstehende Abbildung)

Sämtliches Informationsmaterial und evtl. Kunststoffbeutel aus dem Inneren entfernen.



EINSTELLUNG DER STANDFÜSSE

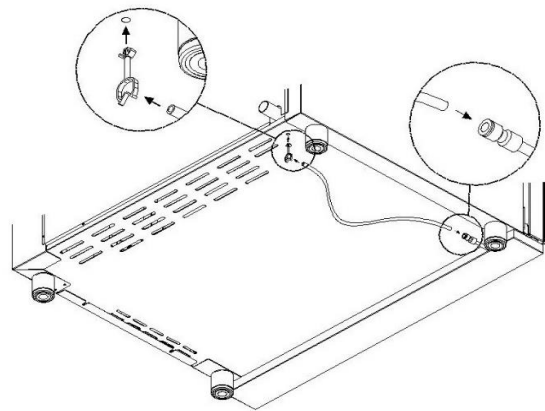
Den Ofen nicht ohne Standfüße benutzen.

Die einstellbaren Standfüße sind bereits unten am Ofen angeschraubt. Der Betrieb des Ofens ohne diese verhindert die zur Kühlung der elektrischen Komponenten erforderliche Luftzirkulation an den Außenwänden, was zu Überhitzung führt und Bauteile des Ofens beschädigen kann.

Die korrekte Ausrichtung in der Horizontalen gewährleistet einen guten Betrieb; dazu die höhenverstellbaren Standfüße mit Hilfe einer Wasserwaage justieren. Zum Verändern der Einstellung werden diese aus- oder eingedreht.

BEFESTIGUNG DES ABLAUF DER AUFFANGSCHALE

Die Kunststoffklemme und die weiße Wasserablaufleitung einbauen, die sich in der Verpackung befindet. Prüfen, ob die Leitung so installiert und blockiert wurde, dass das Wasser korrekt aus der Schale in das Abwassernetz abfließen kann.



V. ELEKTROANSCHLUSS

ACHTUNG: Der Anschluss an die elektrische Versorgung hat durch qualifiziertes und autorisiertes Personal unter Beachtung der geltenden nationalen und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu erfolgen.

Vor dem Anschluss an das Stromnetz prüfen, ob die Spannung (.....V) und Frequenz (....Hz) mit den Angaben auf dem Typenschild an der Geräterückseite übereinstimmen.

Der Ofen muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden und mit einem Schalter ausgestattet sein, der leicht erreichbar ist und entsprechend den geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Normen des Installationslandes in der Anlage eingebaut wird. Dieser Schalter muss die Kontakte aller Leiter trennen, um eine komplette Trennung gemäß Überspannungskategorie III sicherzustellen.

Eine korrekte Erdung ist obligatorisch, und der Schutzleiter darf unter keinen Umständen vom Schutzschalter getrennt sein.

ACHTUNG: Falls das Gerät nicht mit einem Untergestell mit Rädern für einen bequemeren Transport ausgestattet ist, sollte vor der Aufstellung des Geräts am Einsatzort zuerst der Elektroanschluss hergestellt werden, wobei darauf zu achten ist, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Dies ermöglicht ein einfaches Anschließen mit größerer Sicherheit. Das Kabel ist so zu verlegen, dass an keiner Stelle eine Umgebungstemperatur von über 50 °C herrscht.

ANSCHLUSS DES NETZKABELS

Lösen Sie die Schrauben an der Rückseite des Ofens Befestigung und abnehmen.

Der Ofen muss mit einem Gummikabel Typ H07RN-F an das Stromnetz angeschlossen werden.

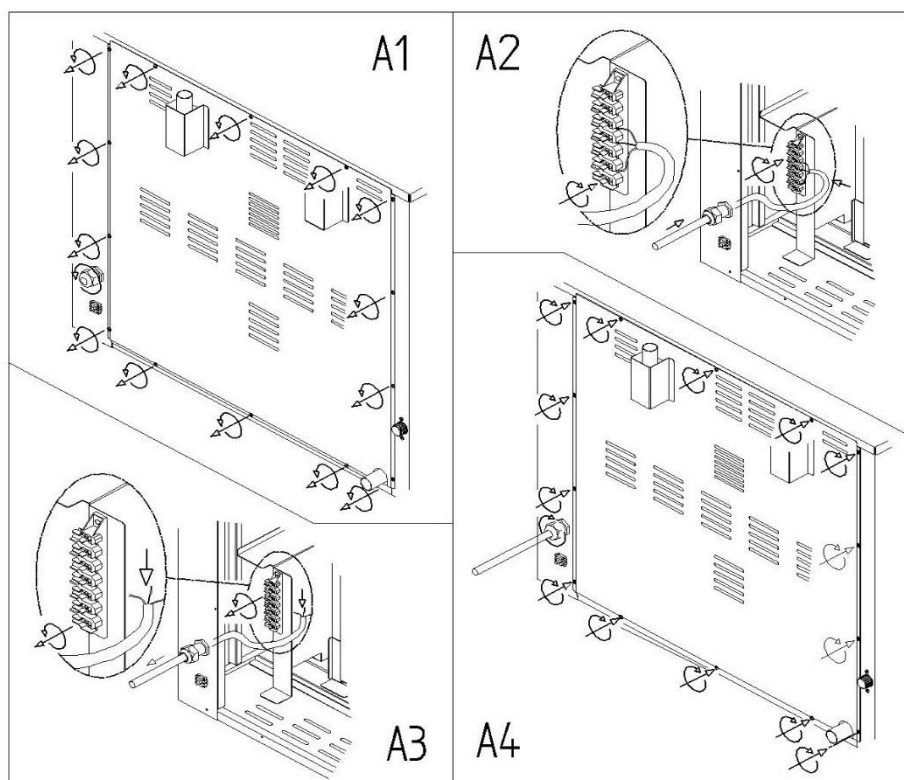


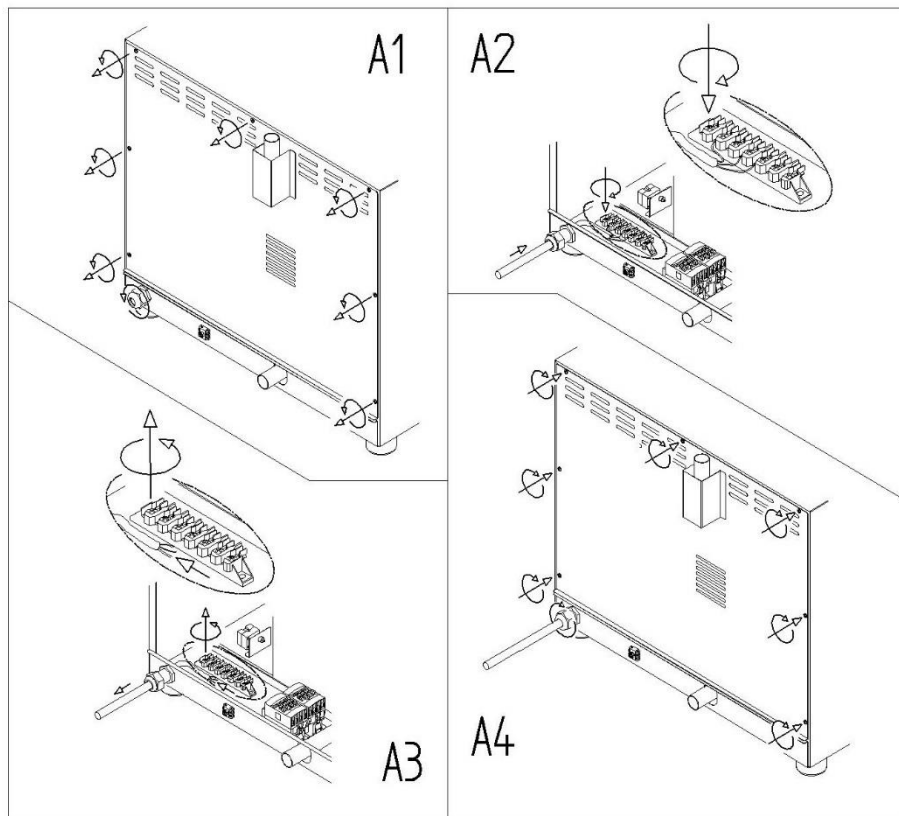
ACHTUNG: Der grün-gelbe Schutzleiter der elektrischen Verbindungsleitung muss mindestens 3 cm länger als die anderen Leiter sein.

Das Gerät ist mit einer Klemmleiste ausgestattet; siehe Abbildung. Für den elektrischen Anschluss muss das Etikett auf der Rückseite des Gerätes im unteren Bereich in der Nähe des Typenschildes oder in der Installationsanleitung beachtet werden.

Zum Anschließen des Versorgungskabels an die Klemmleiste ist wie folgt vorzugehen:

- (A1) Die Kabelverschraubung lösen, und den unteren Teil der Geräterückseite durch Entfernen der Schrauben öffnen.
- (A2) Das neue Versorgungskabel durch die Kabelverschraubung hindurchführen.
- (A3) Die Leiter des neuen Versorgungskabels an die Klemmleiste anschließen; hierzu die Schaltpläne verwenden, die sich auf dem Etikett im unteren Bereich der Geräterückseite befinden. Nur die angegebenen Verbindungen herstellen; dabei die Kupferbrücke zusammen mit dem Stromkabel in Schraubrichtung unter den Schrauben einführen, damit beim Anziehen der Schrauben Kabel und Brücke fest verbunden sind. Auf dem Etikett ist für jeden Schaltplan der zu verwendende Kabeltyp (H07RN-F) und der Querschnitt der Leiter in mm² angegeben.
- (A4) Den unteren Teil der Geräterückseite wieder schließen und festschrauben, und das Kabel durch Anziehen der Kabelverschraubung blockieren.





Eine fehlerhafte Verbindung kann eine Überhitzung der Klemmleiste bis zum Schmelzen sowie ein Stromschlagrisiko verursachen.

Vor dem Netzanschluss des Ofens alle elektrischen Verbindungen auf feste Verschraubung prüfen.

PE = Gelb/Grün : Schutzleiter "ERDE".

N = Blau : Neutraleiter

L1, L2, L3 = Braun, Grau, Schwarz : Phasenleiter

Sicherstellen, dass keine Leckströme zwischen Phasenleitern und Erde bestehen. Elektrische Durchgängigkeit von Gehäuse und Erdung überprüfen.

Zur Durchführung dieser Kontrollen wird der Einsatz eines Multimeters empfohlen.

AUSTAUSCH DES NETZKABELS

Dieser Vorgang darf nur von qualifiziertem und autorisiertem technischen Personal ausgeführt werden. Das Erdungskabel muss immer die grün-gelbe Farbe haben.

ACHTUNG: Der grün-gelbe Schutzleiter der elektrischen Verbindungsleitung muss mindestens 3 cm länger als die anderen Leiter sein.

Bei Klemmleisten mit vorinstalliertem Kabel dessen Austausch wie folgt vornehmen:

- (A1) Die Kabelverschraubung lösen, und den unteren Teil der Geräterückseite durch Entfernen der Schrauben öffnen.
- (A3) Die Klemmschrauben an der Klemmleiste lösen und die Leiter des Versorgungskabels herausziehen.
Das alte Kabel aus der Kabelverschraubung ziehen.
- (A2) Das neue Versorgungskabel durch die Kabelverschraubung hindurchführen. Die Leiter des neuen Kabels an die Klemmleiste anschließen; dabei die Schaltpläne berücksichtigen, die sich auf dem Etikett im unteren Bereich der Ofenrückseite verbinden.
Nur die angegebenen Verbindungen herstellen, dabei die Kupferbrücke zusammen mit den Adern in Schraubrichtung unter den Schrauben einführen, damit beim Anziehen der Schrauben Kabel und Brücke fest verbunden sind. Für jeden Anschlussplan sind auf dem Etikett der zu verwendende Kabeltyp und die Querschnitte der Leiter in mm² angegeben.
- (A4) Den unteren Teil der Geräterückseite wieder schließen und festschrauben, und das Kabel durch Anziehen der Kabelverschraubung blockieren.

Vor dem Netzanschluss des Ofens alle elektrischen Verbindungen auf feste Verschraubung prüfen.

ACHTUNG: Eine fehlerhafte Verbindung kann eine Überhitzung der Klemmleiste bis zum Schmelzen sowie ein Stromschlagrisiko verursachen.

Sicherstellen, dass keine Leckströme zwischen Phasenleitern und Erde bestehen. Elektrische Durchgängigkeit von Gehäuse und Erdung überprüfen.

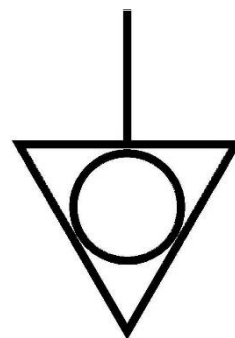
Zur Durchführung dieser Kontrollen wird der Einsatz eines Multimeters empfohlen.

Der Ofen muss mit einem Kabel vom Typ H07RN-F an das Stromnetz angeschlossen werden.

POTENTIALAUSGLEICH

Diese Verbindung muss zwischen verschiedenen Geräten durch die Klemme mit dem Symbol erfolgen: (siehe nebenstehende Abbildung).

Mit dieser Klemme kann ein grün-gelbes Kabel mit Querschnitt zwischen 2,5 und 10 mm² angeschlossen werden. Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen sein, dessen Wirksamkeit gemäß geltenden Normen zweckmäßig geprüft wurde.



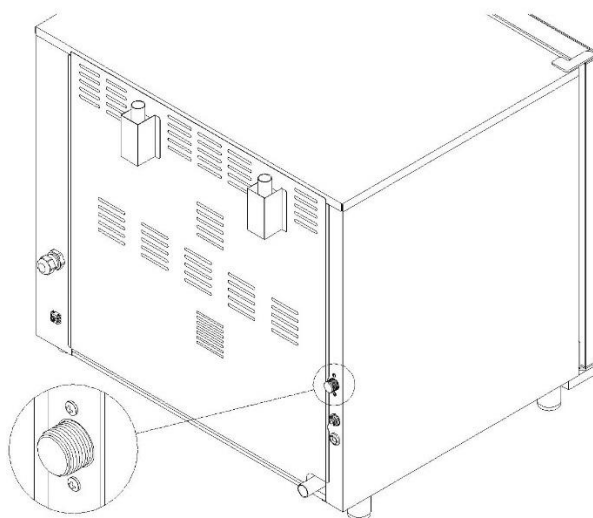
VI. WASSERANSCHLUSS

Zwischen der Wasserversorgung und dem Ofen muss ein Absperrhahn und ein mechanischer Filter installiert sein.

Der Ofen ist auf der Rückseite mit einem Eingang G3/4" mit Filter versehen.

Vor dem Anschluss des Schlauchs an das Gerät ist eine ausreichende Menge Wasser fließen zu lassen, um eventuelle Rückstände in den Leitungen herauszuspülen.

Am Wasserzulauf muss ein Druck zwischen 150 (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar) und eine Maximaltemperatur von 30 °C vorliegen. Falls der Wasserdruck über 200 kPa (2 bar) liegt, muss ein auf 200 kPa (2 bar) eingestellter Druckminderer installiert werden.



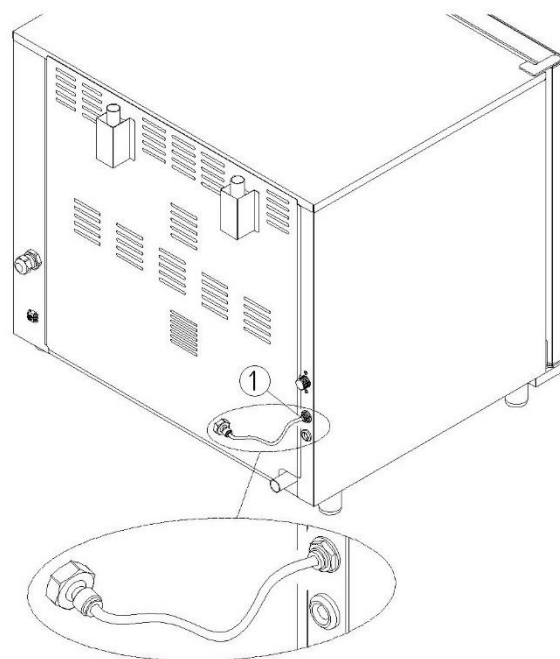
WASSERANSCHLUSS

Zwischen der Wasserversorgung und dem Ofen müssen ein Absperrhahn und ein mechanischer Filter installiert sein.

Der Ofen ist auf der Rückseite mit einem Eingang G3/4" mit Schlauch versehen.

ACHTUNG: Vor dem Anschluss des Schlauchs an die Wasserversorgung Wasser fließen zu lassen, um eventuelle Rückstände in den Leitungen herauszuspülen.

Für den korrekten Betrieb des Waschsystems muss ein Wasserdruck von mindestens 200kPa (2bar) und eine max. Temperatur von 30°C gegeben sein. Im Falle eines geringeren Wasserdrucks könnte das Waschsystem nicht korrekt funktionieren.



WASSERAUFBEREITUNG

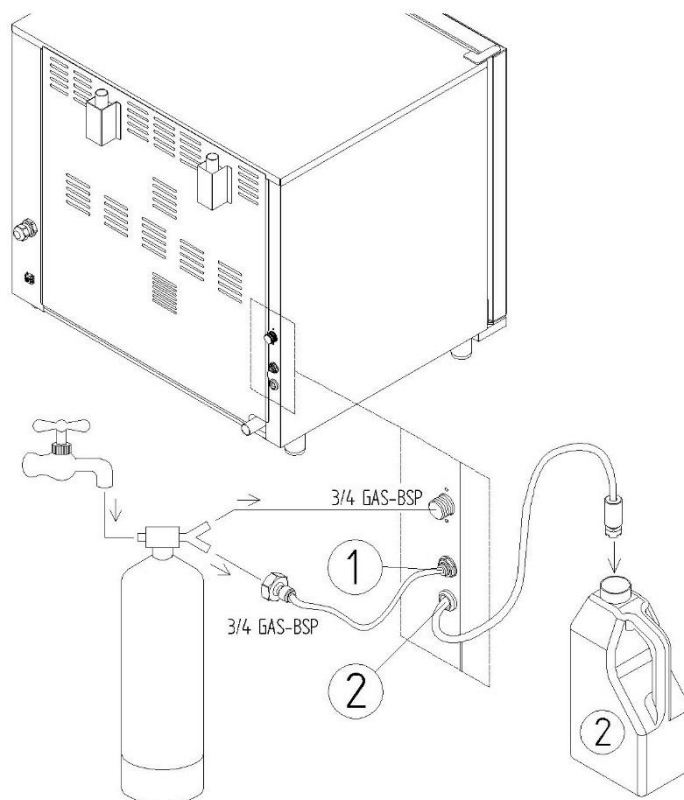
Das Wasser darf eine maximale Härte von 5 °f nicht überschreiten (zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Garraum). Es ist empfehlenswert, ein Gerät zur Entmineralisierung (Umkehrosmose) einzusetzen, um Ablagerungen von Kalk und anderen Mineralien im Inneren des Ofens zu verhindern.

ANSCHLUSS REINIGUNGSMITTEL

Das vorgesehene Saugrohr in den Reinigungsmitteltank einführen.

1= Eintritt WASHWASSER

2 = Eintritt Reinigungsmittel zum WASCHEN



VII. ANSCHLUSS ABWASSER

Das aus dem Ablauf des Ofens austretende Wasser kann hohe Temperaturen (90 °C) erreichen. Die für den Wasserablauf verwendeten Leitungen müssen solchen Temperaturen standhalten können.

Die Abwasserleitung befindet sich im unteren Teil der Ofenrückseite und muss an ein Rohr oder einen Schlauch angeschlossen und zu einem offenen oder mit Siphon versehenem Ablauf geleitet werden. Der Durchmesser darf nicht kleiner als der des Ablaufstutzens am Ofen sein. Zwischen dem Ofen und dem Abwassernetz sollte ein entsprechender Siphon eingefügt werden, damit keine Dämpfe aus dem Ofen austreten und unangenehme Gerüche aus dem Abwassernetz eindringen können.

Verengungen an den Schläuchen und den Kniestücken der Rohre entlang des gesamten Ablaufs verhindern. Um den Abfluss zu gewährleisten, muss die Leitung über ihre gesamte Länge eine Neigung von 5 % aufweisen. Die fast waagerechten Abschnitte dürfen nicht länger als ein Meter sein.

Der Ofen benötigt einen eigenen Anschluss an das Abwassernetz. Sollten mehrere Geräte oder Vorrichtungen an eine einzige Leitung angeschlossen sein, ist zu prüfen, ob die Abmessungen einen korrekten und störungsfreien Abfluss zulassen. Dabei sind die lokal geltenden Bestimmungen und Richtlinien zu beachten.

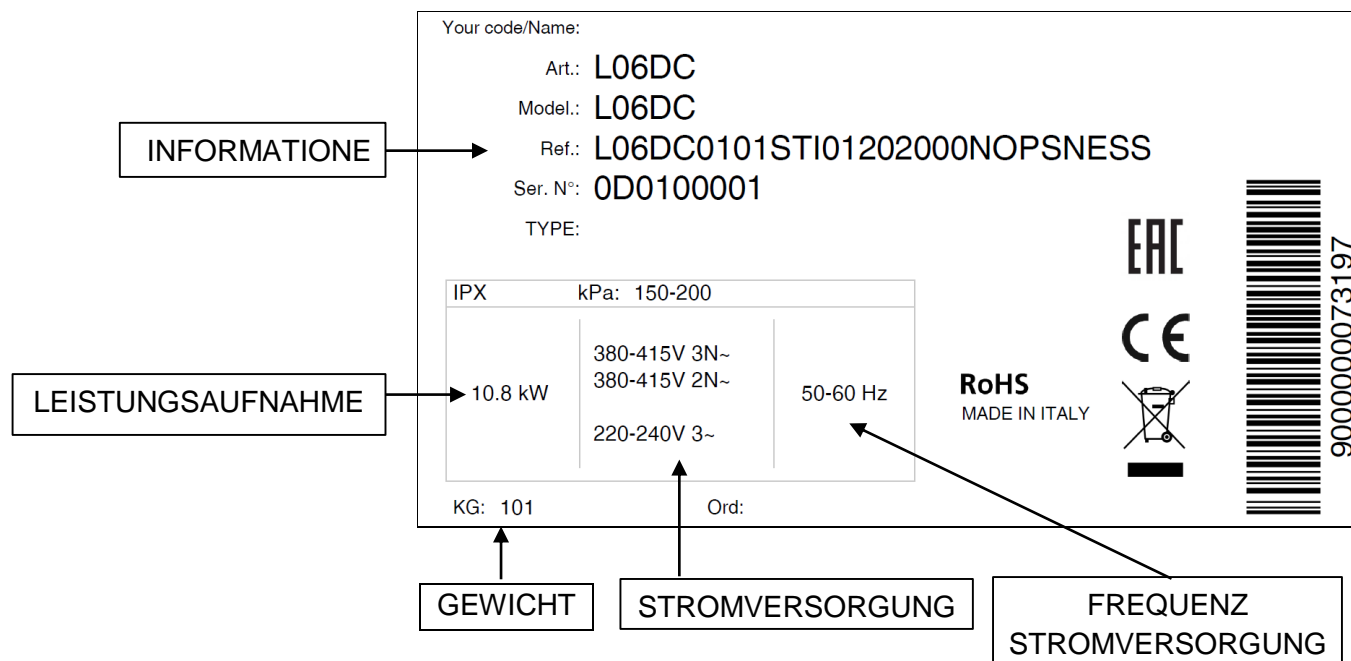
DUNSTABZUG

Beim Garen entstehen heißer Dunst und Gerüche, die aus dem Rauchabzug des Garraumes entweichen. Dieser befindet sich oben im hinteren Bereich des Ofens. Keine Gegenstände in der Nähe des Abzugs platzieren, damit diese nicht beschädigt werden und der Dunstaustritt nicht behindert wird. Es wird empfohlen, den Ofen unter eine Dunstabzugshaube zu stellen oder den heißen Dunst und die Gerüche mit einem Rohr geeigneten Durchmessers nach draußen zu leiten. Verengungen vermeiden.

VIII. ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN

Sollen mehrere Öfen übereinander gestellt werden, muss zwingend der entsprechende Zubehörsatz verwendet werden, um den korrekten Abstand zwischen zwei Öfen zu wahren.

IX. TECHNISCHE DATEN - TYPENSCHILD



Art.: Modell gemäß Kundenbezeichnung.

Ref.: Modell gemäß interner Herstellerbezeichnung.

Ser. N°: Seriennummer, eindeutig für jedes einzelne Produkt.

TYPE: Code der Zertifizierung

Informationen: IPX Schutzgrad gegen allseitiges Spritzwasser / kPa...
Wasserzulaufdruck

Leistungsaufnahme: Nennleistung des Gerätes in Kw

Stromversorgung: ART DES ANSCHLUSSES AN DIE KLEMMLEISTE: Am Gerät angelegte Spannung in V, Anzahl der Phasen und Nullleiter (3N = 3 Nullleiter)

Frequenz

Stromversorgung: Frequenz des Gerätes in Hz.

Gewicht: Gewicht des Gerätes in kg

ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER

I. HINWEISE

Die Bedienungsanleitung ist sorgfältig zu lesen, da nachstehend Angaben zur Sicherheit und zum Gebrauch des Gerätes gemacht werden. Für späteres Nachschlagen sorgfältig aufbewahren. Falsches Vorgehen bei Installation, Kundendienst, Wartung, Gebrauch und Reinigung oder eventuelle Veränderungen oder Manipulationen des Produktes können Fehlfunktionen, Schäden und Verletzungen hervorrufen.

Was oben dargelegt wurde kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen und zum Verfall der Garantie führen

Das Gerät wurde zum Garen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich für diese Funktion verwendet werden: jede andere Verwendung ist zu vermeiden, da diese unsachgemäß und gefährlich ist.

Das Gerät ist zum professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden. Der Ofen darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen ohne Beaufsichtigung oder vorhergehende Einweisung durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.

Es ist zu vermeiden, das Gerät in Gegenwart von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen, diese dürfen das Gerät nicht benutzen oder damit spielen.

Keine Wärmequellen in der Nähe des Gerätes positionieren.

Unter keinen Umständen leicht entflammbares Material in der Nähe des Gerätes lassen: Es besteht Brandgefahr.

Die Temperatur der Lebensmittelbehälter, des Zubehörs oder anderer Gegenstände kann während oder nach dem Garen sehr hoch sein; vorsichtig handhaben, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden. Nur mit Schutzmaßnahmen gegen die Hitze wie Hitzeschutzbekleidung berühren. Verbrennungsgefahr!

Vorsicht beim Öffnen der Ofentür: Verbrennungsgefahr durch Austritt von heißen Dämpfen. Der Ofen ist mit einer Sicherheitseinrichtung ausgestattet, die beim Öffnen der Tür automatisch Heizelemente, Gebläse und Dampfzeugung abschaltet.

Wenn beim Garen ein Kerntemperaturfühler zum Einsatz kommt, die Backbleche besonders vorsichtig herausziehen: Kontrollieren, dass der Fühler aus dem Gargut entfernt wurde und nicht stört.

Keine entflammbaren Gegenstände oder Speisen auf Alkoholbasis in den Backofen einführen: Diese führen zu spontanen Selbstentzündungen und Bränden, durch die Explosionen verursacht werden könnten.

Keine Speisen im Inneren des Garraumes des Ofens salzen. Falls dies nicht vermieden werden kann, ist der Garraum schnellstmöglich zu reinigen, um Schäden daran zu verhindern.

Einstellungen auf dem Bedienfeld nur mit den Fingern vornehmen, die Verwendung von Gegenständen kann das Gerät beschädigen und lässt die Garantie verfallen.

Äußere Teile des Ofens können sich auf über 60 °C erhitzen.

Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, wird empfohlen, Bereiche oder Teile mit dem nebenstehenden Symbol nicht zu berühren.



Schäden oder Brüche an Glasteilen der Tür benötigen eine unverzüglichen Reparatur durch Austausch (Kundendienst kontaktieren).

Bei längerem Nichtgebrauch (für mehrere Tage) wird empfohlen, Strom- und Wasserversorgung zu unterbrechen.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch Missachtung der oben aufgeführten Hinweise entstehen, oder die auf einer unerlaubten Öffnung auch nur eines Teils des Gerätes oder auf Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen beruhen. Dieses Gerät entspricht den geltenden EU-Richtlinien.

II. ERSTER GEBRAUCH

Im Inneren dürfen sich keine Kunststoffbeutel, Bedienungsanleitungen, Plastikfolien oder anderes befinden.

Den korrekten Sitz der Führungsschienen für die Backbleche an den seitlichen Wänden überprüfen.

Andernfalls können die Backbleche mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten herunterfallen und Verbrennungen verursachen.



Zur Abnahme des Ofens wird ein Probe-Garzyklus durchgeführt, der es ermöglicht, die korrekte Funktion des Ofens ohne Auftreten von Fehlern oder Problemen zu überprüfen. Den Ofen einschalten und einen Garzyklus von 10 min. bei 150 °C und mittlerer Feuchtigkeit einstellen.

Die Punkte der folgenden Liste gewissenhaft überprüfen:

- Das Licht im Garraum leuchtet auf.
- Der Ofen kommt beim Öffnen der Tür zum Stillstand (Heizung, Befeuchtung, Motoren/Gebläse) und nimmt beim Schließen die Funktion wieder auf.
- Der Thermostat zur Temperaturregelung reagiert beim Erreichen der eingestellten Temperatur, und die Heizelemente schalten sich ab.
- Die Motoren der Gebläse ändern automatisch alle zwei Minuten die Drehrichtung. Die Befeuchtung wird während der 20 Sekunden des Motorstillstandes vorübergehend unterbrochen.
- Die Gebläse des Garraums laufen in derselben Drehrichtung.
- Das Austreten von Wasser aus den Rohren zur Befeuchtung des Garraumes in Richtung Gebläse überprüfen.

REINIGUNG

ERSTREINIGUNG DES GARRAUMES DES OFENS

Vor dem Durchführen jeglicher Reinigungsarbeiten muss die elektrische Versorgung unterbrochen und das vollständige Abkühlen abgewartet werden.

Im Garraum dürfen keine Rückstände von Lösungs- oder Reinigungsmitteln verbleiben. Deren Entfernung sollte durch gründliches Spülen mit einem feuchten Lappen erfolgen, dabei Augen, Mund und Hände angemessen schützen. Mögliche Gefahr der Korrosion.

Den leeren Ofen für ca. 30 min. auf 200 °C (392 °F) aufheizen, um den evtl. Geruch der Wärmeisolation zu beseitigen. Die Wände des Garraumes mit warmem Wasser und Seife reinigen, danach nachspülen; weder aggressive Reinigungsmittel noch Säuren verwenden.

III. REGELMÄSSIGE WARTUNG

Der Benutzer muss nur regelmäßige Wartungsarbeiten durchführen. Für außerordentliche Wartungsarbeiten ist der Kundendienst zu verständigen, um einen Eingriff durch autorisiertes Fachpersonal anzufordern.

Vor dem Durchführen jeglicher Reinigungsarbeiten muss die elektrische Versorgung unterbrochen und das vollständige Abkühlen abgewartet werden. ACHTUNG: Das Gerät darf nicht mit fließendem Wasser oder mit Dampfstrahl gereinigt werden.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG DES GARRAUMS

Nach einem Arbeitstag muss das Gerät sowohl aus hygienischen Gründen als auch zur Vermeidung von Betriebsstörungen gereinigt werden. Der Ofen darf niemals mit direktem Strahlwasser oder per Hochdruckreiniger gesäubert werden. Ebenso dürfen beim Reinigen des Geräts keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber aus herkömmlichem Stahl verwendet werden. Evtl. mit Edelstahlwolle die Blechplatten in Richtung der Satinierung abreiben. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist. Die Blechhalter herausnehmen. Rückstände von Hand entfernen und die ausbaubaren Teile in den Geschirrspüler geben. Zum Reinigen der Garkammer lauwarme Seifenlauge verwenden. Daraufhin alle Oberflächen sorgfältig nachspülen und darauf achten, dass keine Rückstände von Reinigungsmitteln verbleiben. Für die Außenreinigung des Ofens ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel verwenden.

Zur **Reinigung von Hand** folgendermaßen vorgehen:

- Das Gerät einschalten und die Temperatur auf 80 °C einstellen.
- Für 10 Minuten aufheizen und bedampfen.
- Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Die seitlichen Blechhalter herausnehmen.
- Die gesamte Innenfläche des Ofens mit Reinigungsmittel einsprühen und 10 Minuten warten.
- Nachspülen.

Es ist streng verboten, den Garraum bei Temperaturen über 70 °C zu reinigen, Verbrennungsgefahr!

Die tägliche Reinigung der Dichtung des Garraumes mit einem milden Reinigungsmittel ausführen, damit diese intakt und funktionstüchtig bleibt.

Bei Verkrustungen nur Kunststoffschaber oder einen mit Essig getränkten Schwamm und warmes Wasser verwenden.

Achtung: Fett- oder Speiseablagerungen im Garraum können sich während des Betriebes entzünden; diese sollten umgehend entfernt werden.

Nur vom Hersteller des Gerätes empfohlene Produkte verwenden.

AUSSENREINIGUNG

Nur ein mit warmem Wasser angefeuchtetes Tuch oder Reinigungsmittel für Edelstahl verwenden. Keine säurehaltigen Produkte oder Ammoniak verwenden.

ACHTUNG: Das Gerät darf nicht mit fließendem Wasser oder mit Dampfstrahl gereinigt werden.

REINIGUNG DER TÜR UND DER GLASSCHEIBE

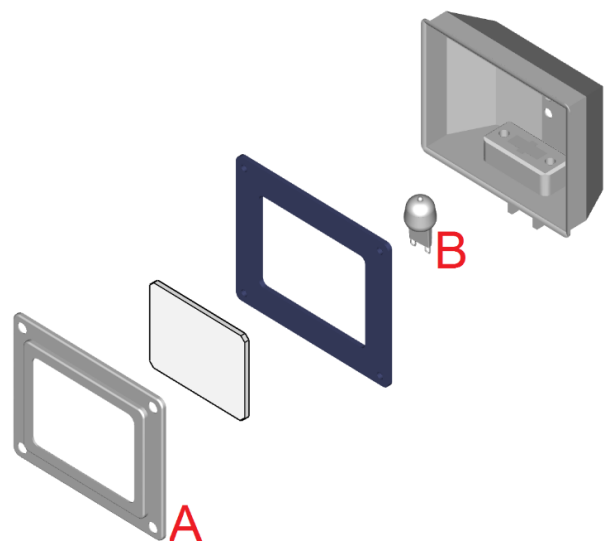
Zum Reinigen der Glasscheibe warten, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist. Es ist ausreichend, manuell die obere und untere Schraube auf der Seite des Griffs zu lösen, die das Profil aus Stahl des Innenfensters aus Glas blockieren. Dann das Fenster drehen.

Die Scheibe lässt sich auf diese Weise drehen ohne herauszufallen, und die Tür kann gründlich gereinigt werden.

AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE DER BELEUCHTUNG

ACHTUNG: Um einen elektrischen Schlag oder eine Beschädigung der Person zu vermeiden, sorgfältig die folgenden Schritte folgen:

- Trennen Sie den elektrischen Anschluss Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- Entfernen Sie die Seitenträger die Tablett unterstützen.
- Entfernen Sie den Deckel "A" durch die 4 Schrauben lösen, die behoben.
- Auswechseln der Lampe "B" mit den gleichen Eigenschaften.
- Setzen Sie den Deckel zuvor entfernt "A" wieder und mit Schrauben befestigen.
- Legen Sie die Seitenträger und sicherstellen, dass sie sicher sind.



Falls das Schutzglas zerbrochen oder beschädigt ist, darf der Ofen bis zu dessen Ersatz nicht verwendet werden (Kundendienst kontaktieren).

IV. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Es ist empfehlenswert, das Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) von einem autorisierten Servicefachmann kontrollieren zu lassen. Jegliche Wartung, Installation oder Reparatur muss durch den Kundendienst von autorisiertem und qualifiziertem Personal ausgeführt werden. Vor jedem Eingriff ist die elektrische Versorgung zu unterbrechen, die Wasserhähne sind zu schließen und das Abkühlen muss abgewartet werden. Bevor das Gerät aus seiner Position wegbewegt wird, kontrollieren, dass elektrische- und Wasserleitungen (Kabel, Wasserschlauch und Abluft) korrekt getrennt sind. Wenn sich das Gerät auf einem Gestell mit Rädern befindet, ist beim Verschieben darauf zu achten, dass keine elektrischen Kabel, Schläuche oder anderes beschädigt werden. Sicherstellen, dass die Räder gebremst sind. Das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen bringen (z.B. Fritteusen usw.). Nach der Durchführung der Arbeit und erneutem Aufstellen in der ursprünglichen Position ist zu prüfen, dass die elektrische- und die Wasserversorgung normgerecht wieder hergestellt wurden.

V. INSTANDSETZUNG BEI STÖRUNGEN

Störungen ist die Stromversorgung des Gerätes zu trennen und die Wasserversorgung zu unterbrechen. Vor der Verständigung des Kundendienstes sind die in der Tabelle beschriebenen Kontrollen durchzuführen (siehe unten).

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Eingeschalteter Ofen wird nicht aktiviert	Tür nicht geschlossen	Überprüfen, dass die Tür geschlossen ist
	Mikroschalter signalisiert geschlossene Tür nicht	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
Beleuchtung des Ofens aus	Glühbirne lose	Glühbirne korrekt in die Fassung einschrauben
	Glühbirne defekt	Glühbirne auswechseln (s. regelmäßige Wartung)
Ungleichmäßiges Garungsergebnis	Die Gebläse kehren die Drehrichtung nicht mehr um	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
	Eines der Gebläse steht still	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
	Eines der Heizelemente ist defekt	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
Der Ofen ist komplett ausgeschaltet	Keine Netzspannung	Netzspannung wieder herstellen
	Elektrischer Anschluss ist fehlerhaft	Den elektrischen Anschluss überprüfen
	Überhitzungsschutz aktiv	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
Keine Wasserzufuhr für die Befeuchtung	Wasseranschluss geschlossen	Wasseranschluss öffnen
	Fehlerhafter Anschluss an die Wasserleitung	Den Wasseranschluss überprüfen
	Filter am Wassereingang verstopft	Filter reinigen
Bei geschlossener Tür dringt Wasser durch die Dichtung	Dichtung verschmutzt	Dichtung mit einem feuchten Tuch reinigen
	Dichtung beschädigt	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
	Schließmechanismus der Tür defekt	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
Gebläse bleibt während des Betriebs stehen	Überhitzungsschutz des Motors aktiv	Den Ofen ausschalten und das automatische Ausschalten des Überhitzungsschutzes abwarten. Falls die Störung erneut auftritt, spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst).
	Kondensator des Motors defekt	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)

Bei Falls die Störung nicht behoben werden kann, bitte den Händler oder Hersteller benachrichtigen und einen Einsatz des Kundendienstes anfordern. Dabei den **Artikel (ART) und die Seriennummer (Ser N°)** des Geräts angeben. Diese Daten befinden sich auf dem TYPENSCHILD auf der Geräterückseite.

ERSATZTEILE

Es dürfen nur zugelassene Bauteile verwendet werden. Alle Eingriffe dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Zur Bestellung von Ersatzteilen bitte den Kundendienst kontaktieren.

VI. EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN

Beim Garen von Speisen wie Braten oder Geflügel auf einem Rost ist die Verwendung eines Behälters auf dem Boden des Garraumes empfehlenswert, um tropfendes Fett aufzufangen. Beim Garen in vollen oder mit Flüssigkeiten gefüllten Behältern ist auf evtl. Überlaufen sowohl während des Garens als auch beim Entnehmen zu achten. Verbrennungsgefahr!

Sollten die Öfen auf Gärchränken, Edelstahltischen oder anderen Öfen abgestellt werden, wird davon abgeraten, Einschübe zu verwenden, in denen der Inhalt der Behälter nicht vom Benutzer eingesehen werden kann. Verbrennungsgefahr!

Das Zubehör vor dem Gebrauch immer reinigen.

Für ein perfektes und gleichmäßiges Garergebnis der Speisen wird die Verwendung von nicht zu hohen Backblechen und Backformen empfohlen, da diese eine gute Luftzirkulation behindern. Zwischen dem Gargut und dem darüberliegenden Blech muss ein Abstand von mindestens 2 cm gewahrt werden. Für ein gleichmäßiges Garergebnis den Ofen nicht überladen. Bei Konditoreiwaren oder Brot deren Ausrichtung zum Luftfluss im Garraum beachten. Korrekter Gebrauch des Kerntemperaturfühlers: Diesen am höchsten Punkt der Speise von oben nach unten einführen, bis die Fühlerspitze die Mitte erreicht.

Um den Temperaturverlust durch das Öffnen der Tür beim Beladen des Ofens auszugleichen, ist ein Vorheizen mit einer um 30 °C erhöhten Temperatur zur Gartemperatur empfehlenswert. Wenn die Speisen beim Garen behandelt werden müssen, ist die Tür nur so kurz wie möglich zu öffnen, damit die Temperatur im Inneren des Ofens nicht so weit absinkt, dass das Gargebnis darunter leidet.

ACHTUNG: Das Öffnen der Tür sollte in zwei Schritten erfolgen: Für 4-5 sec die Tür nur etwas (3-4 cm), und dann vollständig öffnen. Dadurch wird vermieden, dass evtl. aus dem Ofen entweichender Dampf und Hitze stören oder Verbrennungen hervorrufen.



AUFTAUEN

Der Ofen kann zum Beschleunigen des Auftauvorgangs zu garenden Speisen verwendet werden, dazu Luftzirkulation bei Zimmertemperatur oder bei niedrigen Temperaturen einschalten (in Abhängigkeit von Größe und Art des Gefrierlags). Dadurch ist ein schnelles Auftauen der tiefgefrorenen Produkte möglich, ohne deren Aussehen oder Geschmack zu verändern.

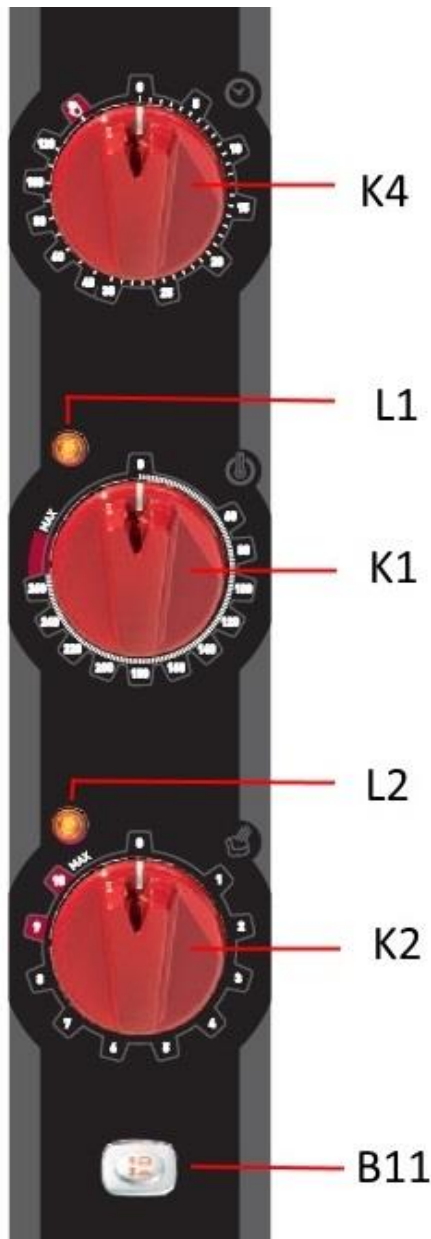
DAMPF

Das Dampfgaren ist für schonenderes Garen aller Lebensmittel empfehlenswert. Damit kann außerdem schnell aufgetaut werden, Speisen können aufgewärmt werden, ohne dass sie austrocknen oder hart werden und eingesalzene Lebensmittel können natürlich entsalzt werden. Die Kombination von Dampf- und traditionellem Garen erlaubt einen flexiblen Gebrauch mit Einsparung von Zeit und Energie, unter Wahrung des Nährwerts und des Geschmacks der Lebensmittel. Dieses System zum Garen ist für alle Arten von Speisen ideal. Das in das Gebläse gesprühte Wasser wird zerstäubt und vom Heizelement in Dampf umgewandelt.

ACHTUNG: Für ein zufriedenstellendes Bedampfen muss die Temperatur auf mindestens 80-100 °C eingestellt sein. Bei niedrigeren Temperaturen erweist sich die Dampferzeugung als schwierig, und der Großteil des Wassers sammelt sich am Boden des Garraumes an. Außerdem muss vor dem Einschalten der Bedampfung für ein gutes Garergebnis der Ofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden.

VORHEIZEN

Um den Temperaturverlust durch das Öffnen der Tür beim Beladen des Ofens auszugleichen, sollte dieser mit einer Temperatur vorgeheizt werden, die mindestens 30 °C über der Gartemperatur liegt.

VII.OFEN MIT MECHANISCHEM BEDIENFELD

K1	Wahlschalter Temperatur
K2	Wahlschalter Feuchtigkeit
K4	Wahlschalter Timer
L1	Kontrollleuchte Thermostat
L2	Kontrollleuchte Befeuchtung
B11	Taste Drehzahl Gebläse/Motoren

- **TIMEREINSTELLUNG**
Bei manueller Einstellung bleibt der Ofen für unbegrenzte Zeit eingeschaltet, bis der Benutzer eingreift. Ist eine Zeitspanne vorgewählt, bleibt der Ofen für diese Zeit eingeschaltet (max. 120 Minuten).
- **TEMPERATURREGELUNG**
Dieser Regler dient zum Einstellen der gewünschten Temperatur.
- **KONTROLLLEUCHE THERMOSTAT**
Bei eingeschalteter Kontrollleuchte sind die Heizelemente des Ofens eingeschaltet, da die Temperatur des Garraumes unter der mit dem Temperaturwähler eingestellten Temperatur liegt. Bei ausgeschalteter Kontrollleuchte sind die Heizelemente ausgeschaltet, und der Garraum hat die eingestellte Temperatur erreicht.

- **DAMPF-/FEUCHTIGKEITSREGELUNG**

Dieser Regler dient zum Einstellen der Funktion Befeuchten.

Er kann im Uhrzeigersinn vom minimalen bis zum maximalen Wert gedreht werden.

ACHTUNG: Für einen einwandfreien Betrieb der Funktion Befeuchten muss die Temperatur auf mindestens 80-100 °C eingestellt sein.

Außerdem muss vor dem Einschalten der Bedampfung für ein gutes Garergebnis der Ofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden.

- **KONTROLLLEUCHE BEFEUCHTEN**

Bei eingeschalteter Kontrollleuchte wird Wasser in den Garraum eingeleitet, um Dampf zu erzeugen.

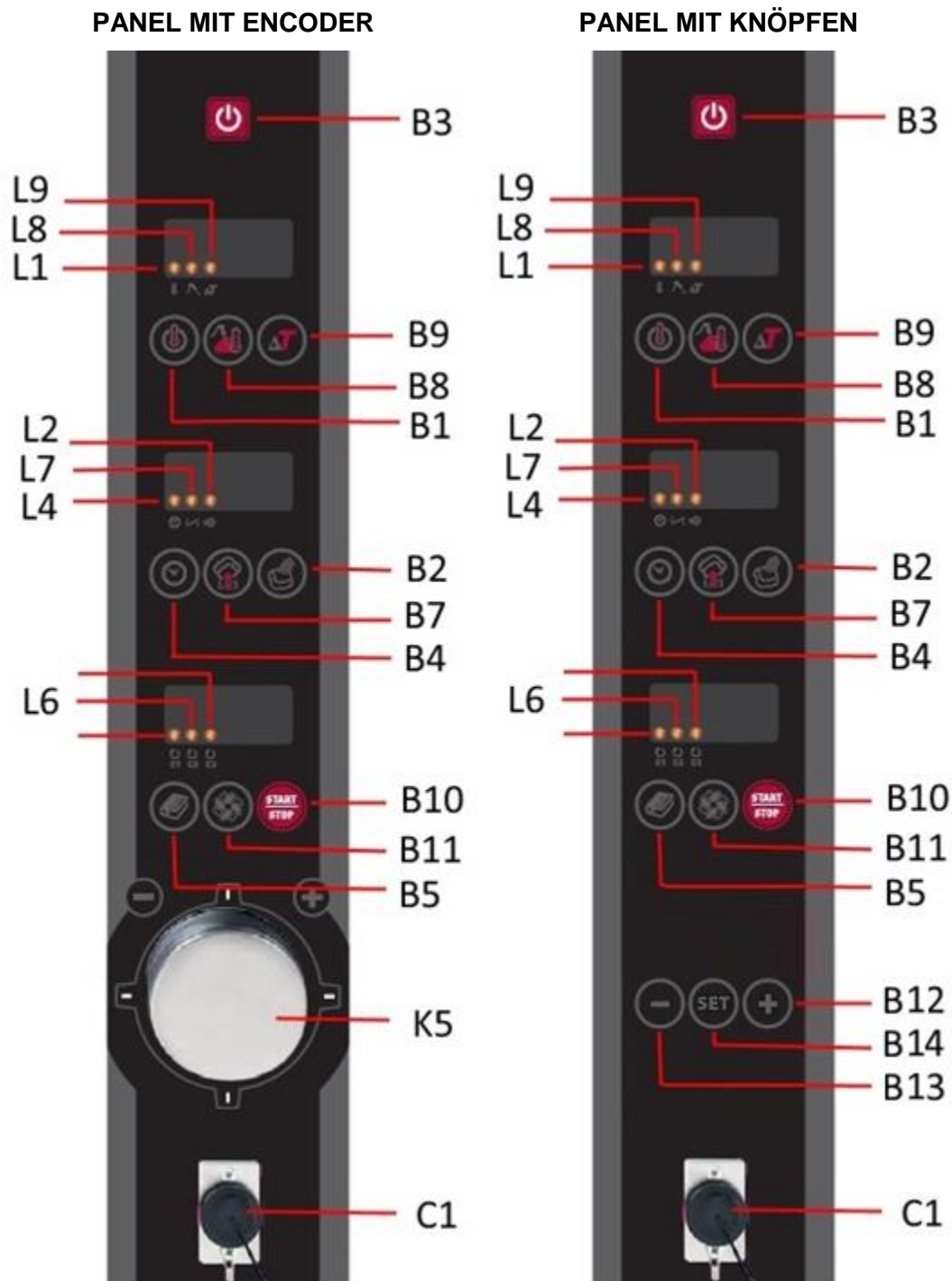
Dies geschieht unabhängig von der Temperatur (der Benutzer hat zu kontrollieren, dass die Temperatur ausreichend hoch ist, damit der Garvorgang korrekt abläuft).

- **DREHZAHLREGELUNG**

Das Gebläse/der Motor des Ofens arbeitet mit zwei Drehzahlen. Zur Einstellung der gewünschten Drehzahl die entsprechende Taste drücken:

- 1 bedeutet, dass der Motor bei maximaler Drehzahl läuft. Dies ist bei den meisten Garvorgängen der Fall.
- 2 bedeutet, dass der Motor bei minimaler Drehzahl läuft und wird hauptsächlich für empfindliche Gerichte wie Konditoreiwaren eingesetzt.

VIII. OFEN MIT DIGITALEM BEDIENFELD



K5	Encoder für "+/-" Einstellung	B4	Taste Zeit
L1	Kontrollleuchte Thermostat	B5	Taste Garprogramme
L2	Kontrollleuchte Befeuchtung	B7	Taste Abzug
L4	Kontrollleuchte Zeit	B8	Taste Kernfühler
L6	Kontrollleuchte Garphasen	B9	Taste Delta T
L7	Kontrollleuchte Abzug	B10	Taste START/STOPP Garvorgang
L8	Kontrollleuchte Kernfühler	B11	Taste Drehzahl Gebläse/Motoren
L9	Kontrollleuchte Delta T	C1	Eingang Kernfühler
B1	Taste Temperatur	B12	Wert erhöhen
B2	Taste Befeuchtung	B13	Wert verringern
B3	Taste ON/OFF	B14	Die Bestätigung des Wertes

- **ON/OFF-TASTE**
Bei einer Stromversorgung des Ofens leuchtet das Bedienfeld, und auf dem Display wird OFF angezeigt. Bei Drücken von Start/Stop wird das Bedienfeld aktiviert.
- **TEMPERATURTASTE - PANEL MIT ENCODER**
Die Temperaturwahltaste drücken und die Temperatur mit dem Wertgeber (Encoder) einstellen. Dieser kann im und gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, wodurch die auf dem Display angezeigte Temperatur erhöht oder gesenkt wird. Den Regler zur Bestätigung drücken. Der Ofen zeigt immer die tatsächliche Temperatur im Garraum an. Für die Anzeige der eingestellten Temperatur die Temperaturtaste drücken.
- **TEMPERATURTASTE - PANEL MIT KNÖPFEN**
Drücken Sie die Taste „Temperatur“ und stellen Sie durch Betätigen der Tasten „+“ und „-“ den Wert der gewünschten Temperatur ein.
Am Ende der Programmierung, zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken.
Der Ofen zeigt während des Betriebs den realen Wert der im Inneren der Backkammer herrschenden Temperatur an. Um den Wert der eingestellten Temperatur anzuzeigen, drücken Sie die Taste „Temperatur“.
- **KERNFÜHLER - PANEL MIT ENCODER**
Beim Garen mit dem Kerntemperaturfühler diesen in den unteren Abschnitt des Bedienfelds einsetzen. Dazu die Abdeckung entfernen, die Taste Kernfühler drücken, die Temperatur mit dem Wertgeber (Encoder) einstellen und diesen Regler zur Bestätigung drücken. Der Ofen wird ausgeschaltet, wenn der Fühler die gewünschte Gartemperatur misst.
- **KERNFÜHLER - PANEL MIT KNÖPFEN**
Beim Garen mit dem Kerntemperaturfühler diesen in den unteren Abschnitt des Bedienfelds einsetzen.
Die Abdeckung entfernen, die Taste des Kernfühlers drücken und die Temperatur über die Tasten „+“ und „-“ eingeben. Zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken.
Das Garen wird unterbrochen, wenn der in das Lebensmittel eingeführte Fühler, die gewünschte Temperatur der Speise erfasst.
- **DELTA-T-GAREN - PANEL MIT ENCODER**
Zum Delta-T-Garen die Taste Delta T drücken,
 - 1) die Temperatur des Kernfühlers mit dem Wertgeber (Encoder) einstellen und diesen Regler zur Bestätigung drücken.
 - 2) die Delta T Temperatur (gewünschte Differenz zwischen Kernfühler und Garraum) mit dem Wertgeber (Encoder) einstellen und bestätigen.

Bitte beachten, dass die Kernsonde vor der Einstellung in den Ofen eingegeben werden muss.

- **DELTA-T-GAREN - PANEL MIT KNÖPFEN**
Zum Delta-T-Garen, die Taste „Delta T“ drücken und:
 - 1) die Temperatur des Kernfühlers über die Tasten „+“ und „-“ einstellen. Zum bestätigen die Taste „SET“ drücken.
 - 2) die Temperatur Delta T (Temperaturdifferenz zwischen Kernfühler und Backkammer) über die Tasten „+“ und „-“ einstellen. Zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken.

Bitte beachten, dass die Kernsonde vor der Einstellung in den Ofen eingegeben werden muss.

- **REGELUNG DER ABZUGSLEITUNG**

Die Taste Abzug (Exhaust) drücken, um die Leitung zu öffnen oder zu schließen (Bei eingeschalteter Kontrollleuchte ist der Abzug geöffnet; bei ausgeschalteter Kontrollleuchte ist er geschlossen).

- **DAMPF-/FEUCHTIGKEITSREGELUNG - PANEL MIT ENCODER**

Die Taste für Dampf drücken und den gewünschten Dampfanteil mit dem Wertgeber (Encoder) einstellen, dann diesen Regler zur Bestätigung drücken. Die Einstellungsmöglichkeiten reichen von 0 – 10. Die nachfolgende Tabelle zeigt den Anteil in % an:

- **DAMPF-/FEUCHTIGKEITSREGELUNG - PANEL MIT KNÖPFEN**

Die Taste „Dampf“ drücken und den gewünschten Dampfanteil über die Tasten „+“ und „-“ einstellen. Zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken. Die Einstellungsmöglichkeiten reichen von 0 – 10. Die nachfolgende Tabelle zeigt den Anteil in % an:

Wert	Dampf in Prozent	Wert	Dampf in Prozent
0	0%	6	60%
1	10%	7	70%
2	20%	8	80%
3	30%	9	90%
4	40%	10	100%
5	50%		

- **TASTE BEFEUCHTEN**

Mit dieser wird die Funktion zur Einführung von Dampf solange aktiviert, wie sie gedrückt bleibt.

- **GARPROGRAMME - PANEL MIT ENCODER**

- 1) **Programm zum Laden einer bereits gespeicherten Garweise:** Wenn das gespeicherte Programm verwendet werden soll, die Taste für das Garprogramm drücken. Mit dem Wertgeber (Encoder) kann die Nummer des gewünschten Programms ausgewählt werden. Mit diesem Regler bestätigen; der Ofen wird eingeschaltet.
- 2) **Neues Garprogramm:** Wenn ein neues Programm gespeichert werden soll, die Taste für das Garprogramm drücken. Mit dem Wertgeber (Encoder) muss die erste blinkende Zahl erreicht und dieser Regler dann zur Bestätigung gedrückt werden. Nun können alle Informationen für den ersten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingegeben werden. Die Kontrollleuchte LED Position 1 wird eingeschaltet. Dann die Programmtaste drücken; es wird zum zweiten Zyklus umgeschaltet (LED in Position 2 ein). Alle Informationen für den zweiten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingeben. Dann die Programmtaste drücken; es wird zum dritten Zyklus umgeschaltet (LED in Position 3 ein). Alle Informationen für den dritten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingeben. Dann die Programmtaste drücken; es wird zum vierten Zyklus umgeschaltet (alle 3 LEDs sind eingeschaltet). Alle Informationen für den vierten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingeben. Dann die Programmtaste 5 Sekunden drücken, bis MEM auf dem Display angezeigt wird (das Programm wurde gespeichert).
Sollte der Garvorgang nur aus 1 oder 2 Zyklen bestehen: Nach Eingabe der Einstellungen (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) die Programmtaste 5 Sekunden drücken, bis MEM auf dem Display angezeigt wird (das Programm wurde gespeichert).

- GARPROGRAMME - PANEL MIT KNÖPFEN

- 1) **Programm zum Laden einer bereits gespeicherten Garweise:** Wenn das gespeicherte Programm verwendet werden soll, die Taste „Garprogramm“ drücken und über die Tasten „+“ und „-“, kann die Nummer des gewünschten Programms ausgewählt werden. Zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken.
Die Taste „START/STOP“ drücken, um das eingestellte Programm zu starten.
- 2) **Neues Garprogramm:** Wenn ein neues Programm gespeichert werden soll, die Taste für das Garprogramm drücken und über die Tasten „+“ und „-“, muss die erste blinkende Zahl erreicht werden. Zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken. Jetzt können Sie mit der Eingabe aller Informationen für den ersten Zyklus beginnen (Temperatur, Zeit, Dampf, etc.) und die Kontrollleuchte auf dem LED Nr. 1 wird eingeschaltet.
Drücken Sie die Taste „Programme“ und fahren mit dem zweiten Zyklus fort (LED auf Position Nr. 2). Alle Informationen für den zweiten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingeben und die Taste „Programme“ drücken, um mit dem dritten Zyklus fortzufahren (LED in Position Nr. 3).
Alle Informationen für den dritten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingeben und die Taste „Programme“ drücken, um zum vierten Zyklus umzuschalten (alle 3 LEDs sind eingeschaltet).
Alle Informationen für den vierten Zyklus (Temperatur, Zeit, Dampf usw.) eingeben und die Taste „Programme“ 5 Sekunden drücken, bis MEM auf dem Display angezeigt wird (was bedeutet, dass das Programm gespeichert wurde).
Falls das Garen nur 1 oder 2 Zyklen hat, bei Abschluss der Einstellungen (Temperatur, Zeit, Dampf, etc.) die Taste „Programm“ für 5 Sekunden drücken, bis MEM auf dem Bildschirm angezeigt wird (was bedeutet, dass das Programm gespeichert wurde).

- LÖSCHEN EINER PHASE ODER EINES PROGRAMMS - PANEL MIT ENCODER

1. Zum Löschen einer Phase oder eines Programms wie folgt vorgehen: Die Taste Garprogramme drücken und über den Encoder die gewünschte Programmnummer auswählen. Zum Bestätigen den Encoder drücken. Dann die Programmtaste drücken, bis die gewünschte Phase ausgewählt ist. Daraufhin die Taste ZEIT länger als 5 Sekunden gedrückt halten.
2. Zum Löschen eines Programms wie folgt vorgehen: Zuerst alle Phasen löschen (wie in Punkt 1 beschrieben). Dann die Taste Programm 5 Sekunden lang drücken bis auf dem Display MEM erscheint (das bedeutet, dass das Programm mit den gelöschten Phasen gespeichert wurde).

- LÖSCHEN EINER PHASE ODER EINES PROGRAMMS - PANEL MIT KNÖPFEN

1. Zum Löschen einer Phase oder eines Programms wie folgt vorgehen: Die Taste „Garprogramm“ drücken und über die Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Programmnummer auswählen. Zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken. Dann die Taste „Garprogramm“ drücken, bis die gewünschte Phase ausgewählt ist. Daraufhin die Taste „ZEIT“ länger als 5 Sekunden gedrückt halten.
2. Zum Löschen eines Programms wie folgt vorgehen: Zuerst alle Phasen löschen (wie in Punkt 1 beschrieben). Dann die Taste Programm 5 Sekunden lang drücken bis auf dem Display MEM erscheint (das bedeutet, dass das Programm mit den gelöschten Phasen gespeichert wurde).

- RÜCKKEHR ZUM MANUELLEN GAREN - PANEL MIT ENCODER

Um aus der Funktion Programme auszutreten und wieder zum MANUELLEN Garen zurückzukehren muss der Drehknopf ENCODER gedrückt gehalten werden, bis die Schrift MAN auf dem Display angezeigt wird.

- **RÜCKKEHR ZUM MANUELLEN GAREN - PANEL MIT KNÖPFEN**

Um aus der Funktion Programme auszutreten und wieder zum MANUELLEN Garen zurückzukehren muss die Taste „SET“ gedrückt gehalten werden, bis die Schrift MAN auf dem Display angezeigt wird.

- **VORHEIZEN DES OFENS - PANEL MIT ENCODER**

Mit dieser Funktion wird der Wärmeverlust ausgeglichen, der nach dem Öffnen des Ofens und der Eingabe der Speisen entsteht.

Zum Aktivieren der Vorheizfunktion die Taste der Garprogramme RICETTARIO drücken und im ersten Zyklus (LED in Position 1 ein) den Wertgeber (Encoder) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis "INF" (= ohne zeitliche Begrenzung) angezeigt wird; dann diesen Regler zur Bestätigung drücken. Nun können die weiteren Garzyklen eingegeben werden. Bei Drücken der START/STOP-Taste beginnt das Vorheizen des Garraums, bis eine Temperatur erreicht wird, die 20 % über der eingestellten Gartemperatur liegt. Ein akustisches Signal ertönt. Das Signal wird unterbrochen, sobald die Tür geöffnet wird (um die Speisen in den Ofen einzugeben). Nach dem Schließen beginnt der im Programm eingestellte Zyklus. Das Signal kann ohne Ein- oder Ausschalten der Vorheizfunktion unterbrochen werden, indem einfach die START/STOP-Taste gedrückt wird.

- **VORHEIZEN DES OFENS - PANEL MIT KNÖPFEN**

Mit dieser Funktion wird der Wärmeverlustausgeglichen, der nach dem Öffnen der Tür des Ofens und der Eingabe der Speisen entsteht.

Zum Aktivieren der Vorheizfunktion des Ofens, die Taste KOCHBUCH drücken und im ersten Zyklus (mit dem LED auf Nr. 1 eingeschaltet), die Taste „-“ betätigen, bis „INF“ angezeigt wird (ohne zeitliche Begrenzung). Zum Bestätigen die Taste „SET“ drücken. Nun können die weiteren Garzyklen eingegeben werden. Bei Drücken der START/STOP-Taste beginnt das Vorheizen des Garraums, bis eine Temperatur erreicht wird, die 20 % über der eingestellten Gartemperatur liegt. Ein akustisches Signal ertönt. Das Signal wird unterbrochen, sobald die Tür geöffnet wird (um die Speisen in den Ofen einzugeben). Nach dem Schließen beginnt der im Programm eingestellte Zyklus. Das Signal kann ohne Ein- oder Ausschalten der Vorheizfunktion unterbrochen werden, indem einfach die START/STOP-Taste gedrückt wird.

- **DREHZAHLREGELUNG**

Das Gebläse/der Motor des Ofens arbeitet mit zwei Drehzahlen:

- Min: Der Motor läuft bei minimaler Drehzahl und wird hauptsächlich für empfindliche Gerichte wie Konditoreiwaren eingesetzt.
- Max: Der Motor läuft bei maximaler Drehzahl. Dies ist bei den meisten Garvorgängen der Fall.

Zum Einstellen der Gebläsedrehzahl die Drehzahl Taste drücken für angezeigten Werte "Min" oder "Max" eingeben.

- **START/STOP**

Mit dieser Taste wird ein zuvor eingestelltes Programm oder das Garprogramm gestartet/beendet.

- **ENCODER**

Der Wertgeber-Regler (Encoder) kann im und gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, um den auf dem Display angezeigten Zahlenwert zu steigern oder zu senken. Den Wertgeber-Regler drücken, um einen Befehl zu bestätigen.

- **KERNFÜHLER**

Öffnung zum Einsetzen des Kernfühlers. Wenn das Programm mit einem Kernfühler verwendet wird, wird die Garzeit nicht angezeigt, da der Garvorgang beendet wird, sobald die vom Fühler gemessene Kerntemperatur erreicht wurde.

- **AUTOMATISCHES ABKÜHLEN - PANEL MIT ENCODER**

Zur automatischen Senkung der Ofentemperatur die Temperaturtaste drücken und die gewünschte Temperatur eingeben. Mit dem Regler (Encoder) bestätigen. Der Ofen schaltet automatisch die Gebläse ein und beginnt die Abkühlung des Ofens. Diese Funktion ist auch bei geöffneter Tür aktivierbar, wodurch die Temperatur in kürzester Zeit gesenkt werden kann.

- **AUTOMATISCHES ABKÜHLEN - PANEL MIT KNÖPFEN**

Zur automatischen Senkung der Ofentemperatur die Temperaturtaste drücken und die gewünschte Temperatur über die Tasten „+“ und „-“, um dann durch Drücken der Taste „SET“ zu bestätigen. Der Ofen schaltet automatisch die Gebläse ein und beginnt die Abkühlung des Ofens. Diese Funktion ist auch bei geöffneter Tür aktivierbar, wodurch die Temperatur in kürzester Zeit gesenkt werden kann.

- **AUTOMATISCHER WASCHVORGANG - PANEL MIT ENCODER**

Das Waschsystem ist vollständig automatisch: Es ist ausreichend das gewünschte Programm auszuwählen.

Mit der Bedientafel auf OFF den Drehknopf ENCODER drücken.

Auf dem Display wird CLN_01 angezeigt. Den Drehknopf ENCODER drehen bis die gewünschte Funktion angezeigt wird. Den Drehknopf ENCODER erneut drücken, um das Programm zu starten.

CLN_01: Waschgang KURZ (45 Minuten).

CLN_02: Waschgang MITTELLANG (56 Minuten).

CLN_03: Waschgang LANG (65 Minuten).

CHr___: Nachfüllen Reinigungsmittelpumpe (3 Minuten)

das Nachfüllen der Reinigungsmittelpumpe mit Programm CHr muss in den folgenden Fällen ausgeführt werden:

- Beim ersten Einschalten nach der Installation.
- Jedes Mal, wenn das Reinigungsmittel im Tank ausgeht.
- Nach einem langen Gerätestillstand.

- **AUTOMATISCHER WASCHVORGANG - PANEL MIT KNÖPFEN**

Das Waschsystem ist vollständig automatisch: Es ist ausreichend das gewünschte Programm auszuwählen.

Mit der Bedientafel auf OFF die Taste „SET“ drücken.

Auf dem Display wird CLN_01 angezeigt. Die Tasten „+“ und „-“ betätigen, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird. Den "SET" Taste erneut drücken, um das Programm zu starten.

CLN_01: Waschgang KURZ (45 Minuten).

CLN_02: Waschgang MITTELLANG (56 Minuten).

CLN_03: Waschgang LANG (65 Minuten).

CHr _: Nachfüllen Reinigungsmittelpumpe (3 Minuten).

Das Nachfüllen der Reinigungsmittelpumpe mit dem Programm CHr muss in den folgenden Fällen ausgeführt werden:

- Beim ersten Einschalten nach der Installation.
- Jedes Mal, wenn das Reinigungsmittel im Tank ausgeht.
- Nach einem langen Gerätestillstand.

WICHTIG

ACHTUNG: Für einen perfekten Betrieb des Waschsystems sicherstellen, dass vor dem Start eines Reinigungsprogramms (CLN_01, CLN_02, CLN_03) die Temperatur der Garkammer zwischen 90 °C und 140 °C liegt. Vor höheren Temperaturen raten wir ab.

Das Gerät muss für die Reinigung von Öfen für das professionelle Garen verwendet werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.

Vor dem Start eines Waschprogramms sicherstellen, dass der Wasserauslass am Boden der Garkammer frei ist, um Überschwemmungen der Garkammer selbst zu verhindern.

Niemals die Tür der Garkammer während eines Waschvorgangs öffnen: Ein möglicher Austritt der für die Reinigung verwendeten chemischen Substanzen und warme Ausdünstungen können zu Verbrennungen führen und Korrosionsgefahr hervorrufen.

Nach jedem Waschvorgang sicherstellen, dass in der Garkammer keine Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben. Eventuelle Rückstände entfernen und die Garkammer manuell nachspülen.

Wir empfehlen, das vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel zu verwenden. Der Gebrauch eines nicht geeigneten Reinigungsmittels könnte das Waschsystem beschädigen und die Integrität der Garkammer beeinträchtigen, was zum Verfall der Garantie führt.

- **FEHLERMELDUNGEN UND WARNHINWEISE**

Alle Alarme werden von einem Summton begleitet. Der Summton kann durch Betätigung einer Taste abgeschaltet werden.

Er1 ALARM FÜHLER GARKAMMER:

Tritt im Falle eines Defektes am Fühler der Garkammer auf. Alles wird deaktiviert außer der Beleuchtung und der laufende Zyklus wird unterbrochen.

Er2 ALARM KERNFÜHLER

Tritt im Falle eines Defektes des Kernfühlers bei den Garvorgängen, wo sie eingesetzt wird, auf. Alles wird deaktiviert außer der Beleuchtung und der laufende Zyklus wird unterbrochen.

ALL ALARM MOTOR

Tritt im Falle von Überhitzung eines Motors auf. Alles wird deaktiviert außer der Beleuchtung und der laufende Zyklus wird unterbrochen.

Nach der Abschaltung des Alarms muss die Taste ON/OFF 1 Sekunde lang betätigt werden, um den Alarm rückzustellen (die Bedientafel geht auf OFF über).

H-t ALARM TEMPERATUR STEUERKARTE

Tritt im Falle einer Überhitzung der Steuerkarte auf. Der laufende Zyklus wird unterbrochen.

Nach der Abschaltung des Alarms muss die Taste ON/OFF 1 Sekunde lang betätigt werden, um den Alarm rückzustellen (die Bedientafel geht auf OFF über).

22/06/2016

ÍNDICE: pág.**INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR**

I.	ADVERTENCIAS	2
II.	OPERACIONES PRELIMINARES	2
III.	LUGAR DE INSTALACIÓN	2
IV.	DISPOSICIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN	3
V.	CONEXIÓN ELÉCTRICA	3
VI.	CONEXIÓN HÍDRICA	7
VII.	CONEXIÓN DEL ESCAPE	8
VIII.	SUPERPOSICIÓN DE HORNOS	9
IX.	DATOS TÉCNICOS	9

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

I.	ADVERTENCIAS	10
II.	PRIMERA UTILIZACIÓN	11
VI.	MANTENIMIENTO ORDINARIO	11
IV.	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	13
V.	MANTENIMIENTO EN CASO DE AVERÍA	13
VI.	CONSEJOS PARA LA COCCIÓN	14
VII.	PANEL DE CONTROL MECÁNICO	15
VIII.	PANEL DE CONTROL DIGITAL	17

INTRODUCCIÓN

Querido cliente, le agradecemos y le felicitamos por haber adquirido este aparato. Esperamos que este sea el inicio de una colaboración positiva y duradera.

Este manual contiene todas las informaciones necesarias par el correcto uso, mantenimiento e instalación del aparato. El objetivo del presente manual es permitir que el técnico instalador y sobre todo el usuario final, puedan tomar las medidas y precauciones necesarias para un uso seguro, duradero y eficaz del aparato.

Conserve este manual con cuidado durante todo el ciclo de vida del aparato, para consultas posteriores por parte de los operadores encargados de su uso o de los técnicos especializados. En caso de pérdida o deterioro, la documentación suplementaria deberá ser solicitada directamente al fabricante o al revendedor.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas debido a un uso indebido del aparato, a modificaciones o reparaciones realizadas por personal no autorizado o por el uso de piezas de repuesto no originales o no especificadas para el modelo en cuestión.

Este aparato es conforme a la directiva CEE en vigor.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

I. ADVERTENCIAS GENERALES

Lea atentamente el siguiente manual antes de iniciar las operaciones de instalación y de puesta en funcionamiento del aparato.

Todas las operaciones de instalación, montaje, asistencia y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas por personal calificado y dotado con los requisitos profesionales necesarios (autorizado por la empresa fabricante o por el revendedor), respetando la normativa en vigor en el país de instalación y aquellas relativas a la seguridad del producto y del área de trabajo.

La instalación, asistencia, mantenimiento, limpieza y eventuales manipulaciones o modificaciones erradas, pueden ser la causa de mal funcionamiento, daños y lesiones.

El aparato debe ser utilizado únicamente para la cocción o el calentamiento de alimentos en el ámbito de cocinas industriales. Cualquier otro uso debe considerarse impropio y por lo tanto, peligroso.

II. OPERACIONES PRELIMINARES

Al recibir el horno, verifique que éste no haya sufrido daños durante el transporte y que el embalaje no haya sido manipulado. En caso de daños o de faltar piezas, avise inmediatamente al transportador y al revendedor/fabricante, indicando **el Artículo (Art.) y el número de serie (Ser. N°)**, incluyendo fotografías.

Verifique que para llegar al lugar de la instalación no existan problemas de obstaculización que impidan el paso a través de puertas, corredores u otros pasajes.

ATENCIÓN: durante el transporte, el horno podría volcarse corriendo el riesgo de rompimiento y de ocasionar daños a cosas y personas. Utilice medios idóneos teniendo también en cuenta el peso del aparato. No arrastrar, ni inclinar el aparato por ningún motivo. Se debe levantar del suelo de forma perpendicular al terreno y con un movimiento horizontal.

III. LUGAR DE INSTALACIÓN

Debe instalarse en lugares cerrados y bien aireados (no en ambientes exteriores).

La temperatura ambiente del lugar de instalación del horno debe ser mayor a +4° C.

Antes de posicionar el horno, verifique las dimensiones y la posición exacta de las conexiones eléctricas, hídricas y del escape de humos.

Se aconseja posicionar el horno bajo una campana extractora y prever el transporte hacia el exterior de los humos calientes y olores que salen del escape de la cámara de cocción.

El horno debe ser ubicado sobre una superficie plana para evitar que pueda deslizarse o volcarse.

El lugar de instalación del horno debe soportar el peso del aparato y de la carga máxima. Para conocer el peso bruto consulte la placa de datos ubicada en la parte trasera del horno.

Preste atención a la ubicación del aparato para permitir la apertura completa de la puerta.

Ubicar la parte posterior de manera que sea fácilmente accesible para permitir las conexiones eléctricas, hídricas y el mantenimiento.

El aparato no es apto para el empotramiento. Se debe dejar obligatoriamente un espacio libre de 5 cm alrededor.

Se **desaconseja** colocar el aparato cerca a fuentes de calor, freidoras u otras fuentes de líquidos calientes. Si esto no es posible, respete las distancias de seguridad siguientes: 50 cm lateralmente, encima del aparato y 70 cm en la parte trasera del mismo.

Por ningún motivo coloque el horno cerca a materiales o contenedores de materiales inflamables (como paredes, muebles, divisores, bombonas de gas), ya que esto puede generar peligro de incendio. Si esto no es posible, recubra las partes inflamables con materiales con aislamiento térmico no inflamable prestando mucha atención a las normas de prevención de incendios.

IV. DISPOSICIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN

Retire el embalaje externo (caja de madera y/o de cartón) y elimínelo según la normativa vigente en el país de instalación.

REMOCIÓN DE LA PELÍCULA PROTECTORA Y DEMÁS

Remueva completamente la película protectora de las paredes externas e internas. (vea la imagen presentada al lado).

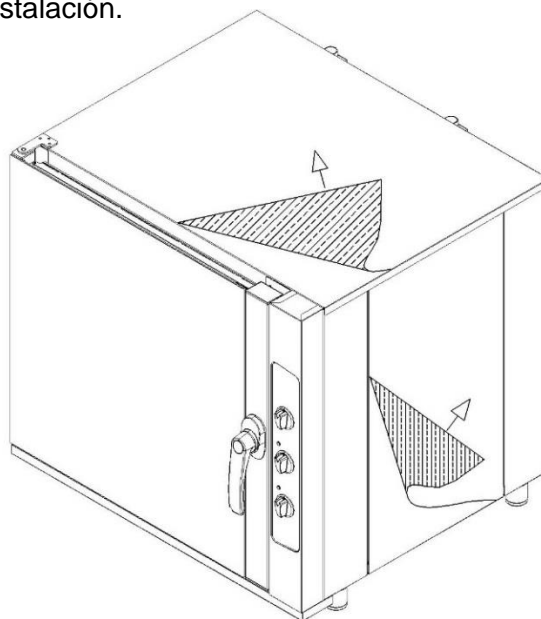
Extraiga del interior todo el material informativo y posibles bolsas plásticas.

AJUSTE DE LOS PIES

No utilice el horno sin los pies.

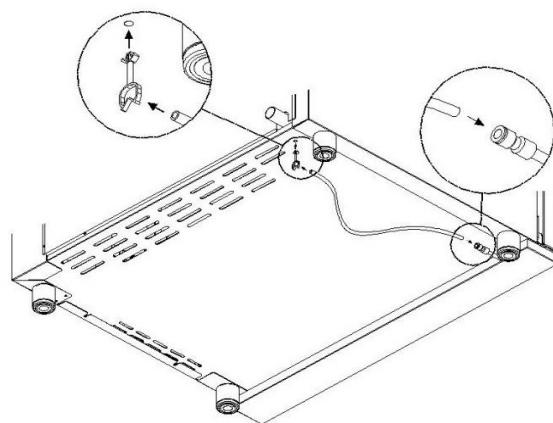
Los pies ajustables ya se encuentran atornillados bajo el horno. Si no se utilizan, esto impide el paso del aire para el enfriamiento de los componentes eléctricos y de las paredes externas del horno provocando recalentamiento que puede dañar los componentes del aparato.

La planicidad correcta del aparato asegura un buen funcionamiento. Esta se obtiene por medio de los pies ajustables y verificando con un nivel de burbuja. Para ajustarlos basta con atornillarlos o desatornillarlos.



FIJACIÓN DEL TUBO DE DESCARGA DE LA BANDEJA ANTI-GOTEO

Instale el gancho plástico y el tubo de descarga de agua blanco que se encuentra al interior del embalaje. Verifique que el tubo esté instalado y bloqueado de manera que el agua pueda fluir correctamente desde la bandeja hacia la red de desagüe (vea la imagen presentada al lado).



V. CONEXIÓN ELÉCTRICA

ATENCIÓN: La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por un técnico cualificado y autorizado, según las normas internacionales, nacionales y locales vigentes en el país de instalación.

Antes de efectuar la conexión a la red eléctrica, verifique que la tensión (...V) y la frecuencia (...Hz) correspondan a lo indicado en la placa de datos ubicada en la parte posterior del aparato. El horno debe estar conectado de forma directa a la red eléctrica y debe estar dotado previamente con un interruptor de fácil acceso y montado en la instalación, según las normativas internacionales, nacionales y locales vigentes en el país de instalación. Dicho interruptor debe tener una separación de los contactos en todos los polos para garantizar la desconexión completa bajo la categoría de exceso de tensión III. La conexión a tierra correcta es obligatoria y el cable a tierra no debe ser interrumpido en ningún caso por el interruptor de protección.

ATENCIÓN: si el aparato está dotado con un soporte con ruedas que faciliten su transporte, se aconseja realizar primero la conexión a la red eléctrica y luego el posicionamiento en el lugar de trabajo, evitando daños al cable de alimentación durante el traslado. Esto permite realizar la conexión eléctrica de manera simple y con mayor seguridad. Ubique el cable de manera tal que ningún punto supere de 50°C la temperatura ambiente.

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Aflojar los tornillos de fijación del panel posterior del horno y sacarlo. El horno debe estar conectado a la red eléctrica con un cable de goma de tipo H07RN-F.

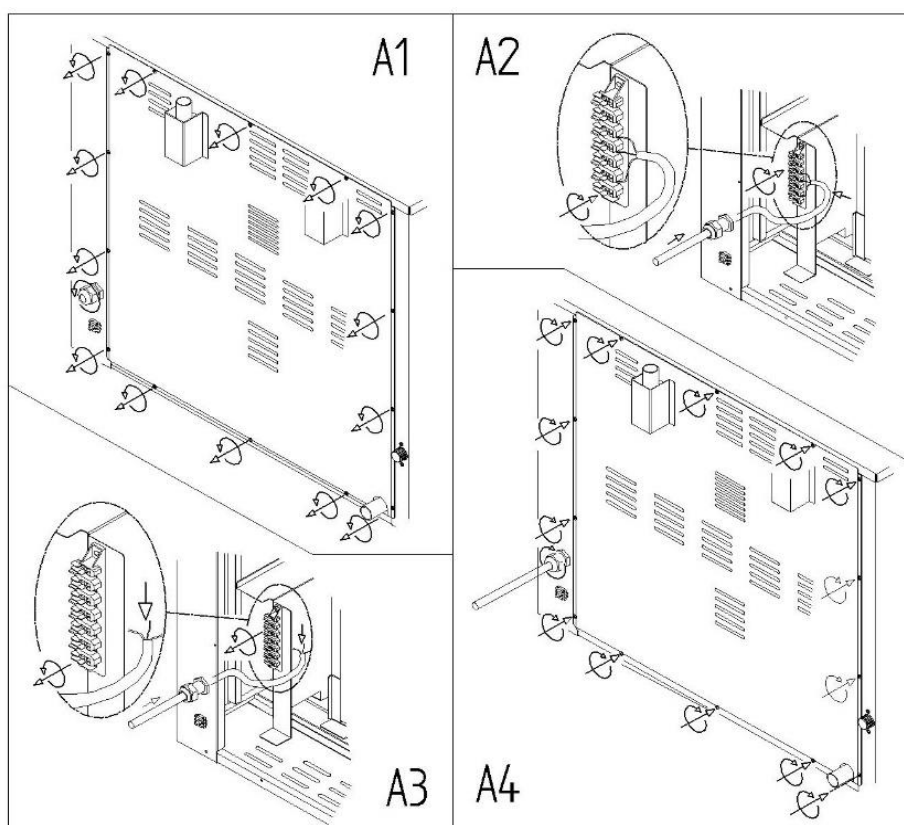
ATENCIÓN: en el cable eléctrico de conexión, el conductor a tierra amarillo/verde debe ser al menos 3 cm más largo que los otros conductores.

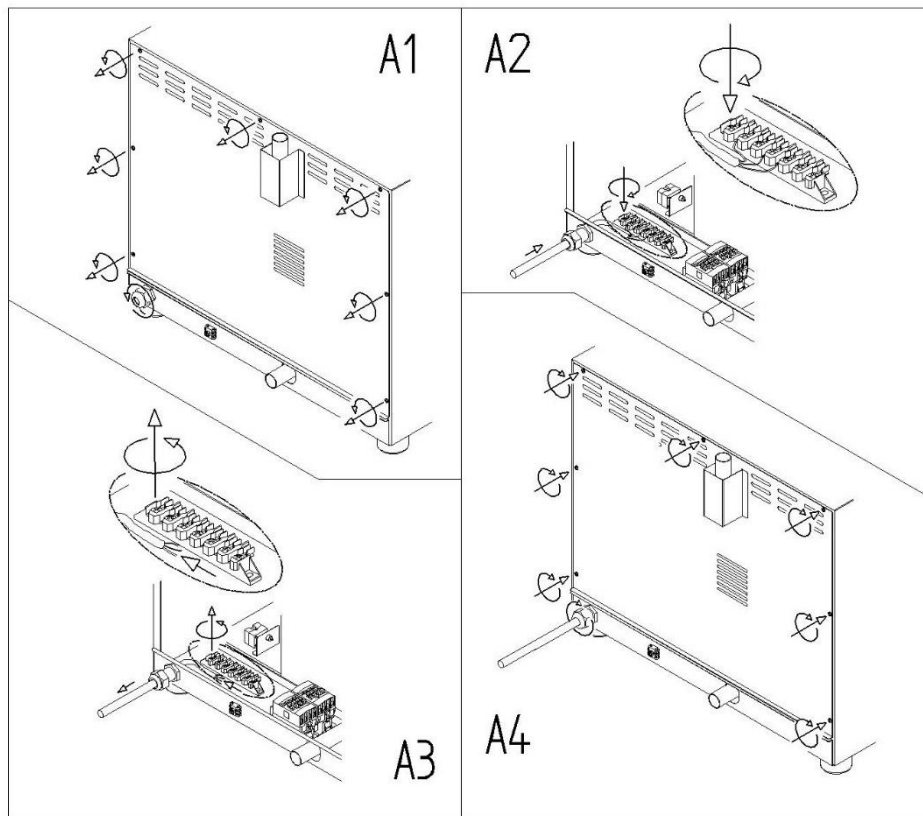


Los hornos están dotados con una bornera como se muestra en la figura. Para efectuar la conexión eléctrica es necesario consultar la etiqueta presente en el manual y pegada en la parte inferior del dorso del aparato junto a la placa de datos.

Para conectar el cable de alimentación a la bornera realice lo siguiente:

- (A1) Afloje la tapa del tomacorriente/pasa cable y abra la parte inferior del dorso del aparato desatornillando los tornillos.
- (A2) Pase el nuevo cable de alimentación a través del tomacorriente/pasa cable.
- (A3) Conecte los conductores del cable de alimentación a la bornera siguiendo el esquema de conexión que se encuentra en la etiqueta situada en la pared posterior del dorso del aparato.
Realice sólo las conexiones indicadas, introduciendo el puente de cobre y el cable eléctrico juntos, bajo el tornillo, en el sentido de atornillado, de manera que al ajustar los tornillos, el cable y el puente queden fijados fuertemente.
En la etiqueta está indicado el tipo de cable que se debe utilizar (H07RN-F) y las secciones en mm² de sus conductores.
- (A4) Cerrar de nuevo la parte inferior del dorso del aparato atornillando los tornillos y bloquee el cable fijando la tapa del tomacorriente/pasa cables.





Una conexión errada puede causar recalentamiento de la bornera llevándola a la fusión y produciendo riesgos de descargas eléctricas.

Verifique que todas las conexiones eléctricas estén bien cerradas antes de conectar el horno a la red.

PE = Amarillo/Verde: conductor de protección "TIERRA".

N = Azul : conductor de neutro

L1, L2, L3 = Marrón, Gris, Negro: conductores de fase

Verifique la ausencia de dispersión eléctrica entre las fases y la tierra. Verifique la continuidad eléctrica entre el armazón externo y el cable a tierra de la red. Se aconseja utilizar un multímetro para efectuar estas operaciones.

SUSTITUCIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO DE CONEXIÓN

Esta operación debe ser realizada por un técnico cualificado y autorizado. El cable de conexión a tierra debe ser siempre de color amarillo-verde.

ATENCIÓN: en el cable eléctrico de conexión, el conductor a tierra amarillo/verde debe ser al menos 3 cm más largo que los otros conductores.

En caso de bornera con cable preinstalado proceda de la manera siguiente para su sustitución:

- (A1) Afloje la tapa del tomacorriente/pasa cable y abra la parte inferior del dorso del aparato desatornillando los tornillos.
- (A3) En la bornera afloje los tornillos de bloqueo y extraiga los conductores del cable de alimentación. Extraiga el antiguo cable del tomacorriente/pasa cables.
- (A2) Pase el nuevo cable de alimentación a través del tomacorriente/pasa cable. Conecte los conductores del nuevo cable a la bornera siguiendo el esquema de conexión que se encuentra en la etiqueta situada en la pared posterior del dorso del horno.
Realice sólo las conexiones indicadas, introduciendo el puente de cobre y el cable eléctrico juntos, bajo el tornillo, en el sentido de atornillado, de manera que al ajustar los tornillos, el cable y el puente queden fijados fuertemente.
En la etiqueta está indicado el tipo de cable que se debe utilizar para cada conexión y las secciones en mm² de sus conductores.
- (A4) Cerrar de nuevo la parte inferior del dorso del aparato atornillando los tornillos y bloquee el cable fijando la tapa del tomacorriente/pasa cables.

Verifique que todas las conexiones eléctricas estén bien cerradas antes de conectar el horno a la red.

ATENCIÓN: Una conexión errada puede causar recalentamiento de la bornera llevándola a la fusión y produciendo riesgos de descargas eléctricas.

Verifique la ausencia de dispersión eléctrica entre las fases y la tierra. Verifique la continuidad eléctrica entre el armazón externo y el cable a tierra de la red.

Se aconseja utilizar un multímetro para efectuar estas operaciones.

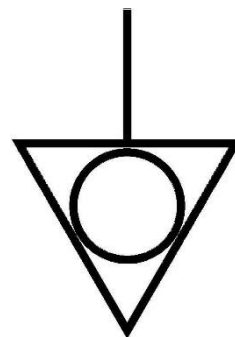
El aparato debe estar conectado a la red eléctrica con un cable de tipo H07RN-F.

CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL

Esta conexión debe ser realizada entre aparatos diferentes con el borne marcado con el símbolo: (vea imagen presentada al lado).

Dicho borne permite la conexión de un cable de conexión de color amarillo/verde con sección entre 2.5 y 10mm².

El aparato debe ser incluido en un sistema equipotencial cuya eficacia debe ser verificada oportunamente según la normativa vigente.



VI. CONEXIÓN HÍDRICA

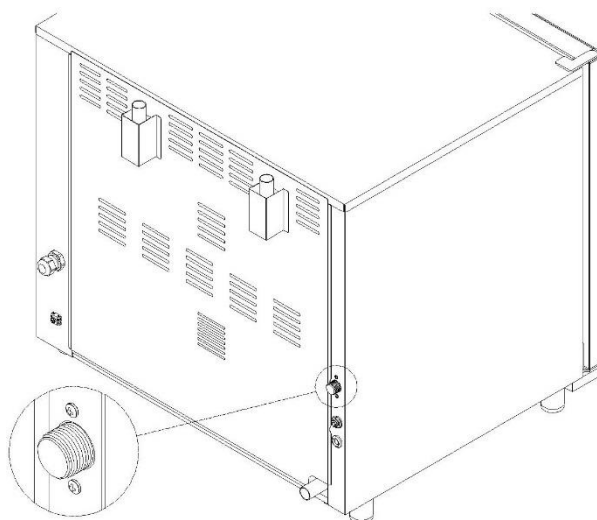
Es necesario instalar un grifo de interceptación y un filtro mecánico entre la red hídrica y el horno.

En la parte posterior, el horno está dotado con una entrada de G3/4" con filtro.

Antes de conectar el tubo al aparato, deje fluir el agua para eliminar posibles residuos de materiales presentes en el conducto.

El agua de entrada debe tener un valor de presión entre 150 (1,5 bar) y 200 kPa (2 bar) y una temperatura máxima de 30°C.

Si los valores de presión en entrada superan los 200 kPa (2 bar), será necesario instalar un reductor de presión, calibrado en 200kPa (2 bar).



CONEXIÓN DE LA CABINA DE LAVADO A LA RED HÍDRICA

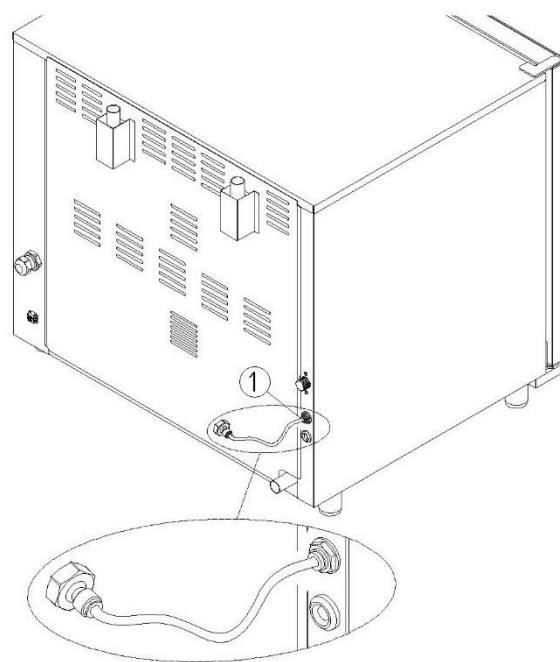
Es necesario instalar un grifo de interceptación y un filtro mecánico entre la red hídrica y el horno.

En la parte posterior, el horno dispone de una entrada de G3/4" con tubo.

ATENCIÓN: Antes de conectar el aparato a la red hídrica, deje fluir el agua para eliminar posibles residuos del material presente en el conducto.

Para el correcto funcionamiento del sistema de lavado, la presión de la red hídrica debe ser como mínimo de 200 kPa (2 bares) y con una temperatura máxima de 30 °C.

Si la presión hídrica es inferior, el sistema de lavado podría no funcionar correctamente.



TRATAMIENTO DEL AGUA

El agua debe tener una dureza máxima de 5 °f (para evitar acumulaciones calcáreas al interior de la cámara de cocción).

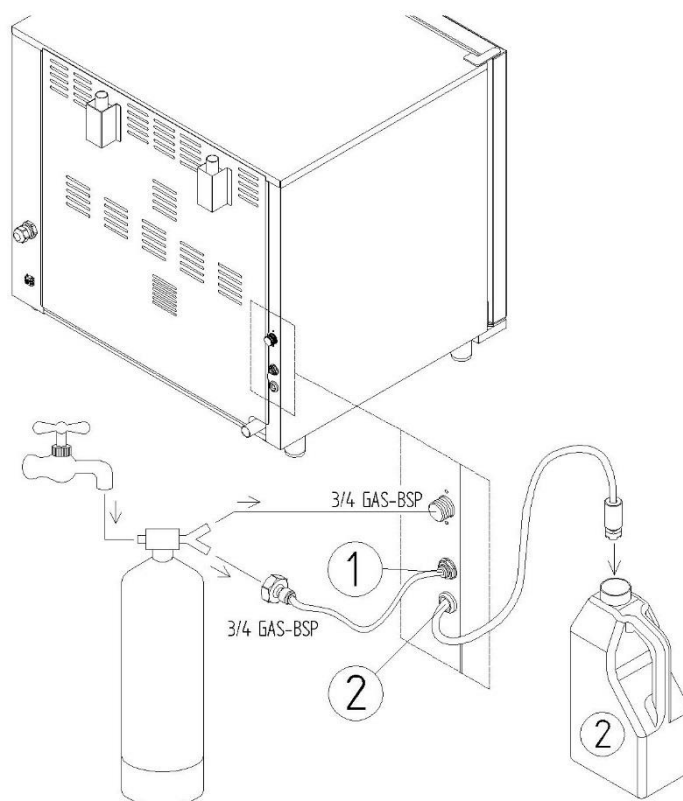
Se aconseja la utilización de un aparato desmineralizador (ósmosis inversa) para evitar los depósitos calcáreos y de otros minerales al interior del horno.

CONEXIÓN DE LA LÍNEA DE DETERGENTE

Introduzca el tubo con las correspondientes mangueras de aspiración en el depósito del detergente.

1=Entrada del agua de LAVADO

2=Entrada del detergente de LAVADO



VII. CONEXIÓN DEL DESAGÜE

El agua que sale a través del desagüe del horno puede alcanzar temperaturas elevadas (90°C). Los tubos utilizados para el desagüe deben soportar dichas temperaturas.

El tubo de desagüe se encuentra en la parte trasera inferior del dorso del horno y está conectado con un tubo rígido o flexible y dirigido hacia un desagüe abierto o con sifón. Su diámetro no debe ser inferior a aquel de la unión con el desagüe del horno.

Se aconseja instalar un sifón apropiado entre el horno y la red de descarga, con el fin de impedir la salida de vapores del horno y el ingreso de olores desagradables desde la red de desagüe.

Evite el estrangulamiento en los conductos flexibles y en las curvas de los conductos rígidos, en todo el sistema de desagüe. Durante toda su longitud el tubo debe mantener una inclinación mínima del 5% para garantizar el flujo adecuado. Los segmentos casi horizontales no deben tener una longitud superior un metro.

El horno debe tener su propia conexión al desagüe. Si el aparato o parte del equipamiento están conectados a un tubo único, verifique que sus dimensiones permitan el flujo regular sin impedimentos. Se deben respetar las normas y estándares locales.

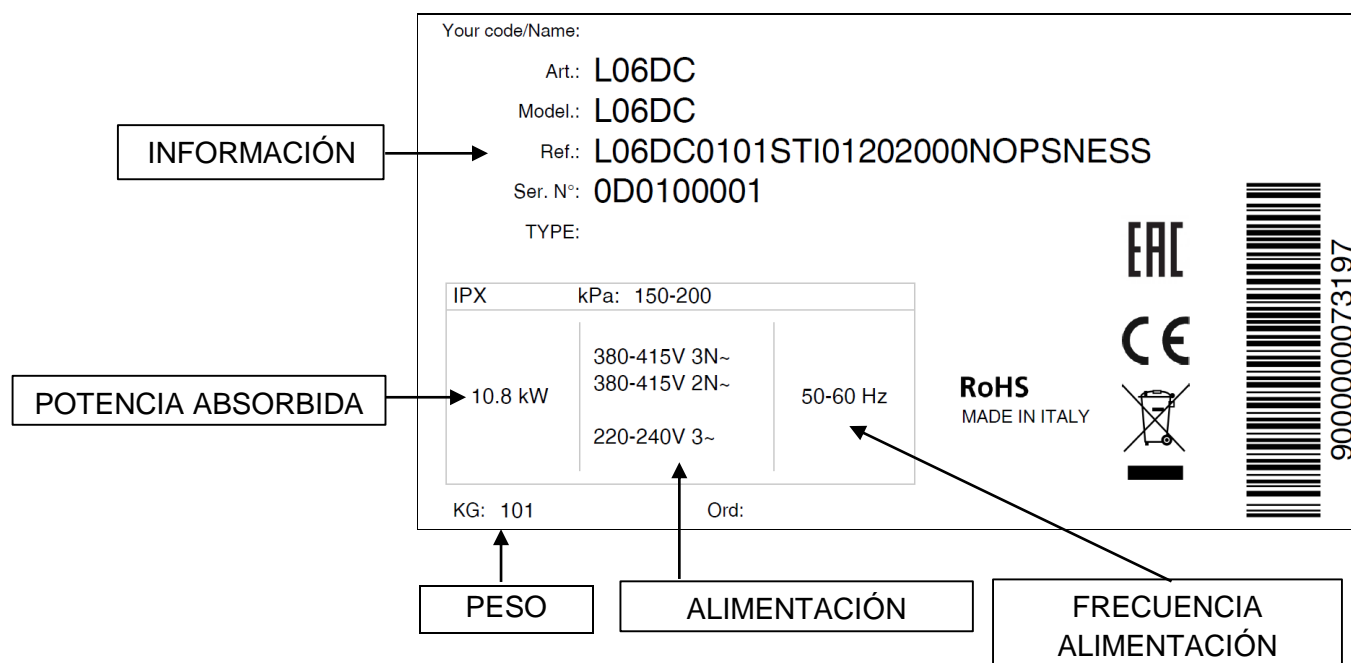
ESCAPE DE HUMOS

Durante la cocción se producen humos calientes y otros olores que salen del escape de humos de la cámara de cocción. Este se encuentra arriba en la parte posterior del horno. No coloque objetos encima del escape para no obstaculizar el flujo de los humos y para no causar daños a tales objetos. Se recomienda ubicar el horno bajo una campana extractora o prever el traslado de los humos calientes y olores hacia el exterior por medio de un tubo de dimensiones superiores a aquellas del escape del horno. Evite el estrangulamiento.

VIII. SUPERPOSICIÓN DE HORNOS

En caso de requerirse la superposición de varios hornos, la utilización del kit respectivo es obligatoria, puesto que mantiene la distancia correcta entre dos hornos.

IX. DATOS TÉCNICOS – PLACA DE DATOS



Art.:	modelo según la clasificación del cliente
Ref.:	modelo según la clasificación interna del fabricante
Ser. N°:	número de identificación, diferente para cada producto
TIPO:	identificación código de certificación
Información:	IPX nivel de protección contra las salpicaduras de agua / kPa.... presión agua de entrada.
Potencia absorbida:	Potencial nominal del aparato kW
Alimentación:	TIPO DE CONEXIÓN EN LA BORNERA: tensión aplicada en el aparato en V, número de fases y neutros = (3N = 3 fases más neutro).
Frecuencia alimentación:	Frecuencia del aparato en Hz.
Peso:	Peso en kg del aparato

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

I. ADVERTENCIAS

Lea con atención el siguiente manual el cual presenta indicaciones acerca de la seguridad y del uso del aparato. Consérvelo con cuidado para consultas posteriores. La instalación, asistencia, mantenimiento, limpieza y eventuales manipulaciones o modificaciones erradas, pueden ser la causa de mal funcionamiento, daños y lesiones. Cuanto se ha descrito más arriba puede comprometer la seguridad del aparato y consiguientemente anular la garantía.

El aparato ha sido diseñado para la cocción de alimentos en ambientes cerrados y debe ser utilizado únicamente para dicha función: por lo tanto, debe evitarse cualquier uso distinto, el cual se será considerado como inadecuado y peligroso.

El aparato está destinado a un uso profesional y debe ser utilizado por personal calificado.

El horno no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales o por personas sin experiencia o conocimientos, a menos que estas hayan sido instruidas para el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

No deje el aparato sin vigilancia en presencia de niños y evite que estos utilicen o jueguen con el aparato.

No ponga fuentes de calor cerca al aparato.

Por ningún motivo ponga material inflamable cerca al aparato: puede ser causa de peligro de incendio. La temperatura de los contenedores de alimentos, accesorios y otros objetos, durante y después de la cocción, puede ser elevada; preste atención a los desplazamientos para evitar el riesgo de quemaduras. Para tocarlos, hágalo sólo por medio de indumentaria térmica de protección contra el calor. ¡Peligro de quemaduras!

Preste atención a la apertura de la puerta del horno: peligro de quemaduras por la expulsión de vapores de alta temperatura. El horno está dotado con un sistema de seguridad que desactiva automáticamente el funcionamiento de las resistencias, del ventilador y de los suministros, en el momento de la apertura de la puerta.

Para la cocción por medio de sonda térmica, preste mucha atención durante la extracción de las fuentes del horno: verifique que esta haya sido retirada correctamente del alimento que se esté cociendo y que no haya impedimentos.

No introduzca objetos inflamables o alimentos a base de alcohol en el horno: estos son una causa de auto combustión y de incendios y podrían provocar fenómenos explosivos.

No saque los alimentos al interior de la cámara de cocción del horno. Si no puede evitarlo, realice la limpieza del horno inmediatamente después. De lo contrario, podrían producirse daños en la cámara de cocción.

Utilice los dedos para ajustar las opciones del panel de control, cualquier otro objeto podría dañar el aparato y por lo tanto, anular la garantía.

Las partes externas del horno pueden superar los 60°C de temperatura, por lo tanto, para evitar el riesgo de quemaduras, se aconseja no tocar las zonas o partes marcadas con el símbolo presentado al lado.

Los daños o la ruptura de los componentes de vidrio que componen la puerta requieren una intervención inmediata y su respectiva sustitución (contacte el Centro de Asistencia).

Se aconseja cerrar la alimentación de corriente y de agua en caso de producirse periodos prolongados de desuso (por ejemplo, varios días).

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas, causados por el irrespeto de las prescripciones mencionadas o que resulten de la manipulación de alguna parte del aparato o del uso de repuestos no originales.

Este aparato es conforme a la directiva CE en vigor.



II. PRIMERA UTILIZACIÓN

No se debe dejar en su interior: bolsas plásticas, manual de instrucciones, películas plásticas u otros.

Verifique que las estructuras porta-fuentes ubicadas al interior de la cámara de cocción estén bien ajustadas a las paredes.

De lo contrario, las fuentes que contienen alimentos o líquidos calientes podrían caerse causando riesgos de quemaduras.



PRUEBA

La prueba del horno se efectúa completando un ciclo de cocción de prueba, lo cual permite verificar el funcionamiento correcto del horno y la ausencia de anomalías o problemas.

Encienda el horno y configure un ciclo de cocción con una temperatura de 150° C, 10 min. de duración y humedad media.

Verifique escrupulosamente los puntos de la lista siguiente:

- La luz de la cámara de cocción se enciende.
- El horno se detiene (calentamiento, humidificación, motores/ventiladores) si la puerta se abre y continua su funcionamiento cuando la puerta se cierra nuevamente.
- El termostato de regulación de la temperatura de cocción influye en la obtención de la temperatura configurada y los elementos calientes se enfrían.
- Los motores de los ventiladores efectúan la inversión automática en el sentido de rotación. La inversión se produce cada 2 minutos. La humidificación se interrumpe temporalmente durante los 20 segundos de parada del motor.
- Los ventiladores de la cámara de cocción tienen el mismo sentido de rotación.
- Verifique la salida de agua en dirección de los ventiladores, desde los tubos de inserción de humedad en la cámara de cocción.

PRIMERA LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN DEL HORNO

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, es necesario cortar la alimentación eléctrica del aparato y esperar hasta que se enfríe completamente.

No debe haber residuos de solventes o detergentes en la cámara de cocción. Estos deben ser eliminados limpiando profundamente con un paño húmedo y utilizando elementos de protección para los ojos, manos y boca. Peligro posible de corrosión.

Caliente el horno vacío a 200°C (392°F) durante 30 minutos aproximadamente, con el fin de eliminar los posibles olores del aislante térmico. Limpie las paredes de la cámara de cocción con agua caliente y jabón, y luego enjuague. Nunca utilice productos agresivos ni ácidos.

III. MANTENIMIENTO ORDINARIO

El usuario debe realizar únicamente el mantenimiento ordinario. Para el mantenimiento extraordinario se debe contactar el Centro de Asistencia, solicitando la intervención de un técnico especializado y autorizado.

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, es necesario cortar la alimentación eléctrica del aparato y esperar hasta que se enfríe completamente.

ATENCIÓN: el aparato nunca debe ser limpiado con chorros de agua o vapor a presión.

LIMPIEZA ORDINARIA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Al final de cada jornada de trabajo, es necesario limpiar el aparato, ya sea por motivos de higiene o para evitar problemas de funcionamiento. El horno nunca debe ser limpiado con chorros de agua o con presión alta. De la misma manera, nunca se deben utilizar para la limpieza del aparato: varillas de hierro, cepillos, o raspadores en acero común. Eventualmente, se puede usar una esponjilla en acero inoxidable, restregándola en el sentido del satinado de las placas. Espere a que la cámara de cocción se enfríe. Retire los soportes de las fuentes. Retire los residuos que se puedan eliminar manualmente y ponga las partes extraíbles en el lavaplatos eléctrico. Para la limpieza de la cámara de cocción, se debe utilizar agua tibia enjabonada. Luego, todas las superficies involucradas deben ser lavadas profundamente, verificando que no queden residuos de detergente.

Para limpiar las partes externas del horno, use un paño húmedo y un detergente no agresivo.

Para la **limpieza manual** realice el procedimiento siguiente:

- Encienda el aparato y configure la temperatura a 80°C.
- Déjelo funcionar durante 10 minutos produciendo vapor.
- Apague el aparato para dejar que se enfríe.
- Retire los soportes de las fuentes laterales.
- Salpique detergente sobre toda la superficie interna del horno y espere 10 minutos.
- Enjuague.

Queda absolutamente prohibido lavar la cámara de cocción a temperaturas superiores a los 70°C, por peligro de quemaduras.

La limpieza cotidiana de las juntas de la cámara de cocción del horno debe ser realizada con un detergente no abrasivo para garantizar su eficiencia perfecta.

En caso de presentarse incrustaciones de suciedad, utilice únicamente espátulas de plástico o una esponja empapada con vinagre y agua tibia.

Atención: los residuos de alimentos o de grasa presentes en la cámara de cocción podrían incendiarse durante la utilización del horno. Se aconseja eliminarlos rápidamente.

Utilice solamente los productos recomendados por el fabricante del aparato.

LIMPIEZA EXTERNA

Utilice únicamente un paño húmedo con agua tibia o con productos especiales para la limpieza del acero. No utilice productos ácidos o amoníaco.

ATENCIÓN: el aparato nunca debe ser limpiado con chorros de agua o vapor a presión.

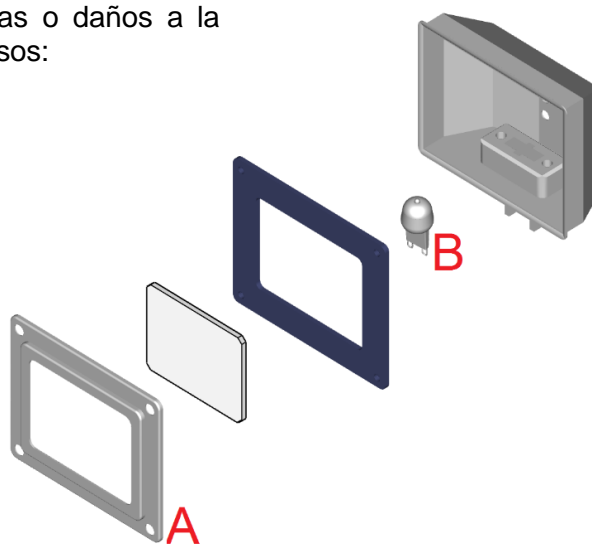
LIMPIEZA DE LA PUERTA Y DE SU VIDRIO INTERNO

Para la limpieza del vidrio interno de la puerta espere a que el horno se enfríe completamente. Basta con desatornillar manualmente el tornillo superior y el inferior del lado de la manija que sujetan el perfil de acero del vidrio interior. Luego gire el vidrio. En esta posición, aunque el vidrio permanezca encajado es posible limpiar completamente la puerta.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DE ILUMINACIÓN

PRECAUCIÓN: Para evitar descargas eléctricas o daños a la persona, siga cuidadosamente los siguientes pasos:

- Desconectar la conexión eléctrica del horno y dejar enfriar.
- Retirar los bastidores laterales que soportan las bandejas.
- Retirar la tapa "A" aflojando los 4 tornillos que fijan.
- Sustitución de la lámpara "B" con las mismas características.
- Vuelva a colocar la cubierta de la "A" de nuevo y asegure con tornillos retirados previamente.
- Colocar los bastidores laterales y asegurarse de que son seguros.



En el caso de que la cubierta de cristal está roto o dañado, no utilice el horno hasta que la cubierta ha sido reemplazado (consulte Centro de Servicio).

IV. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Se aconseja realizar controles periódicos al aparato (por lo menos una vez al año), por parte de un técnico especializado y autorizado.

Cualquier trabajo de mantenimiento, instalación o reparación debe ser efectuado por personal cualificado y autorizado, contactando el Servicio de Asistencia. Antes de efectuar cualquier operación es necesario desactivar la alimentación eléctrica, cerrar las fuentes de suministro de agua y esperar a que el horno se enfríe. Antes de mover el horno de su posición, verifique que las conexiones eléctricas e hídricas (cables eléctricos, tubos de suministro de agua y escapes) estén desconectados correctamente. Si el aparato está dotado con un sistema de ruedas, verifique que no se efectúen daños en los cables eléctricos, tubos u otros elementos, durante el desplazamiento. Asegúrese de aplicar el seguro anti-movimiento. No ubique el aparato cerca a fuentes de calor (por ejemplo, freidoras, etc.). Luego de haber realizado la intervención y de haber reubicado el horno en su posición inicial, verifique que las conexiones eléctricas e hídricas hayan sido realizadas conforme a la normativa.

V. MANTENIMIENTO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica y cierre el suministro de agua. Antes de llamar al Servicio de Asistencia para clientes, verifique lo indicado en la tabla (vea abajo).

AVERÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
En la posición START el horno no enciende	Puerta mal cerrada y abierta	Verifique el cierre de la puerta
	El microinterruptor no señala el cierre de la puerta	Solicite un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia)
Luz del horno apagada	Bombilla floja	Introduzca de manera correcta la bombilla en el portabombilla
	Bombilla quemada	Sustituya la bombilla (ver: mantenimiento ordinario)
El horno no cuece de manera uniforme	Los ventiladores no realizan la inversión de marcha	Solicite un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia)
	Uno de los ventiladores se ha detenido	Solicite un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia)
	Una de las resistencias está rota	Solicite un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia)
El horno está completamente apagado	Falta de tensión de red	Restablecer la tensión de alimentación
	Conexión a la red eléctrica realizado de manera incorrecta	Verifique la conexión a la red eléctrica
	Intervención del termostato de seguridad	Solicite un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia)
No se introduce agua a partir de los tubos de humidificador	Entrada de agua cerrada	Abrir la entrada de agua
	Conexión a la red hídrica realizada de manera incorrecta	Verifique la conexión a la red hídrica
	Filtros de entrada de agua obstruidos con impurezas	Limpie los filtros
Con la puerta cerrada, sale agua de las juntas	Junta sucia	Limpie la junta con un paño húmedo
	Junta dañada	Solicite un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia)
	Problema en el mecanismo de cierre de la puerta	Solicite un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia)
El ventilador se detiene durante el funcionamiento	Intervención del termostato de seguridad del motor	Apague el horno y espere que la protección térmica del motor se reinicie automáticamente. Si el inconveniente se repite, consulte un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).
	Ruptura de un condensador del motor	Solicite un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia)

Si el daño persiste, le recomendamos contactar al revendedor o la empresa fabricante, solicitando la intervención del Servicio de Asistencia, especificando el inconveniente e **indicando el artículo (Art.) y el número de serie (Ser. N°)** del aparato en cuestión. Estos datos se encuentra en la PLACA DE DATOS en el dorso del aparato.

REPUESTOS

Sólo se debe utilizar repuestos autorizados. Toda intervención debe ser realizada por personal técnico especializado y autorizado. Para solicitar una pieza de repuesto, contacte el Centro de Asistencia.

VI. CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

En caso de efectuar cocción de alimentos grasos sobre rejillas, como carnes o pollos asados, se aconseja colocar un recipiente en el fondo de la cámara de cocción para recuperar las grasas que caen durante la cocción.

En caso de realizarse cocción de alimentos con recipientes llenos de líquido, preste atención al derrame de los mismos, durante la cocción y durante la extracción de los recipientes fuera del horno. ¡Peligro de quemaduras! Si el horno está posicionado encima de fermentadores, mesas de acero inoxidable u otros hornos no se aconseja utilizar soportes más altos que aquellos en los que el usuario puede ver el interior del recipiente. ¡Peligro de quemaduras! Limpie siempre los accesorios antes de su primera utilización.



Para una cocción perfecta y uniforme de los alimentos, se aconseja utilizar fuentes no muy altas, ya que esto impide la buena y correcta circulación del aire. Entre la parte superior de la fuente y el alimento debe haber una distancia de al menos 2 cm.

Para una cocción homogénea no recargue el horno y para los productos de pastelería o pan verifique la orientación de los alimentos con respecto al flujo de aire en la cámara de cocción.

Uso correcto de la sonda térmica: introducirla en el punto más denso del alimento de arriba hacia abajo hasta alcanzar el centro con la punta de la sonda.

Para eliminar las pérdidas de calor debidas a la apertura de la puerta durante el ingreso de los alimentos en el horno, se aconseja realizar un precalentamiento, con al menos 30 °C más con respecto a la temperatura prevista para la cocción.

Si durante la cocción es necesario intervenir en los alimentos, se debe dejar la puerta abierta durante el menor tiempo posible, para evitar que la temperatura al interior del horno baje a tal punto que perjudique el éxito de la cocción.

ATENCIÓN: se aconseja abrir la puerta en dos tiempos. Para 4-5" mantener la puerta semiabierta (3-4 cm), y luego abrirla completamente. Esto permite evitar que el vapor o el calor del horno ocasione molestias o provoque quemaduras.

DESCONGELAMIENTO

Es posible utilizar el horno para acelerar el proceso de descongelamiento de alimentos antes de la cocción, por medio de aire forzado a temperatura ambiente o a baja temperatura (dependiendo del tamaño y del tipo de producto que se desea descongelar). Esto garantiza un descongelamiento rápido de los productos congelados, sin modificar su sabor ni aspecto.

VAPOR

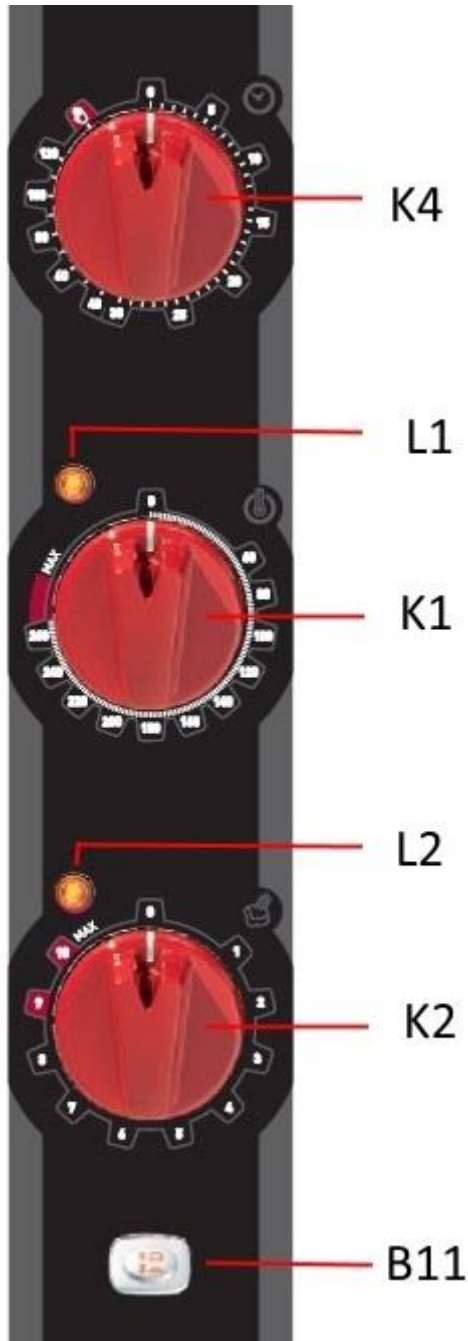
El sistema de vapor es apropiado para cocer de manera más delicada todo tipo de alimentos. Además, es indicado para descongelar rápidamente, para calentar los alimentos sin secarlos o endurecerlos y para desalar los alimentos conservados con sal. La combinación de la función del humidificador con aquella tradicional permite flexibilidad de uso, con ahorro de energía y de tiempo, manteniendo inalterada la calidad nutritiva y el sabor de los alimentos. Es un sistema de cocción ideal para todo tipo de alimentos. El agua inyectada en el ventilador, es nebulizada y al pasar a través de la resistencia se transforma en vapor.

ATENCIÓN: Para que la función de humidificación se realice de manera satisfactoria, es necesario que la temperatura esté configurada al menos entre 80 y 100°C. Con temperaturas inferiores el horno no produce vapor y la mayor parte del agua se acumula en el fondo del horno. Además, para una buena cocción, es necesario precalentar el horno a la temperatura deseada antes de activar el suministro de vapor.

PRECALENTAMIENTO

Para cancelar los efectos de la pérdida de calor debido a la apertura de la puerta en el momento de ingresar los alimentos en el horno, se aconseja realizar un precalentamiento de al menos 30°C más con respecto a la temperatura prevista para la cocción.

VII. PANEL DE CONTROL DEL HORNO MECÁNICO



K1	Selector giratorio de temperatura
K2	Selector giratorio de humedad
K4	Selector giratorio del temporizador
L1	Piloto luminoso del termostato
L2	Piloto luminoso de la humidificación
B11	Botón de velocidad ventiladores/motores

- AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Cuando se selecciona la opción manual, el horno permanece siempre encendido durante un tiempo indeterminado, hasta que el operador intervenga.

Cuando se selecciona un determinado valor, el horno permanece encendido durante la cantidad de tiempo seleccionada (máximo 120 minutos).

- AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Esta perilla permite la selección de la temperatura de cocción deseada.

- **LUZ TESTIGO DEL TERMOSTATO**

Cuando esta luz se enciende, indica que los elementos de calentamiento del horno están encendidos porque la temperatura interna de la cámara de cocción es inferior al valor configurado con la perilla del termostato. Cuando la luz se apaga, indica que los elementos de calentamiento se han apagado y que el interior de la cámara de cocción ha alcanzado la temperatura configurada.

- **AJUSTE VAPOR/HUMEDAD**

Esta perilla permite la activación de la función de humidificación. Se puede ajustar del mínimo al máximo girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj.

ATENCIÓN: Para que la función de humidificación funcione de manera satisfactoria, es necesario que la temperatura esté configurada al menos entre 80 y 100°C. Además, para una buena cocción, es necesario precalentar el horno a la temperatura deseada antes de activar el suministro de vapor.

- **LUZ TESTIGO DEL HUMIDIFICADOR**

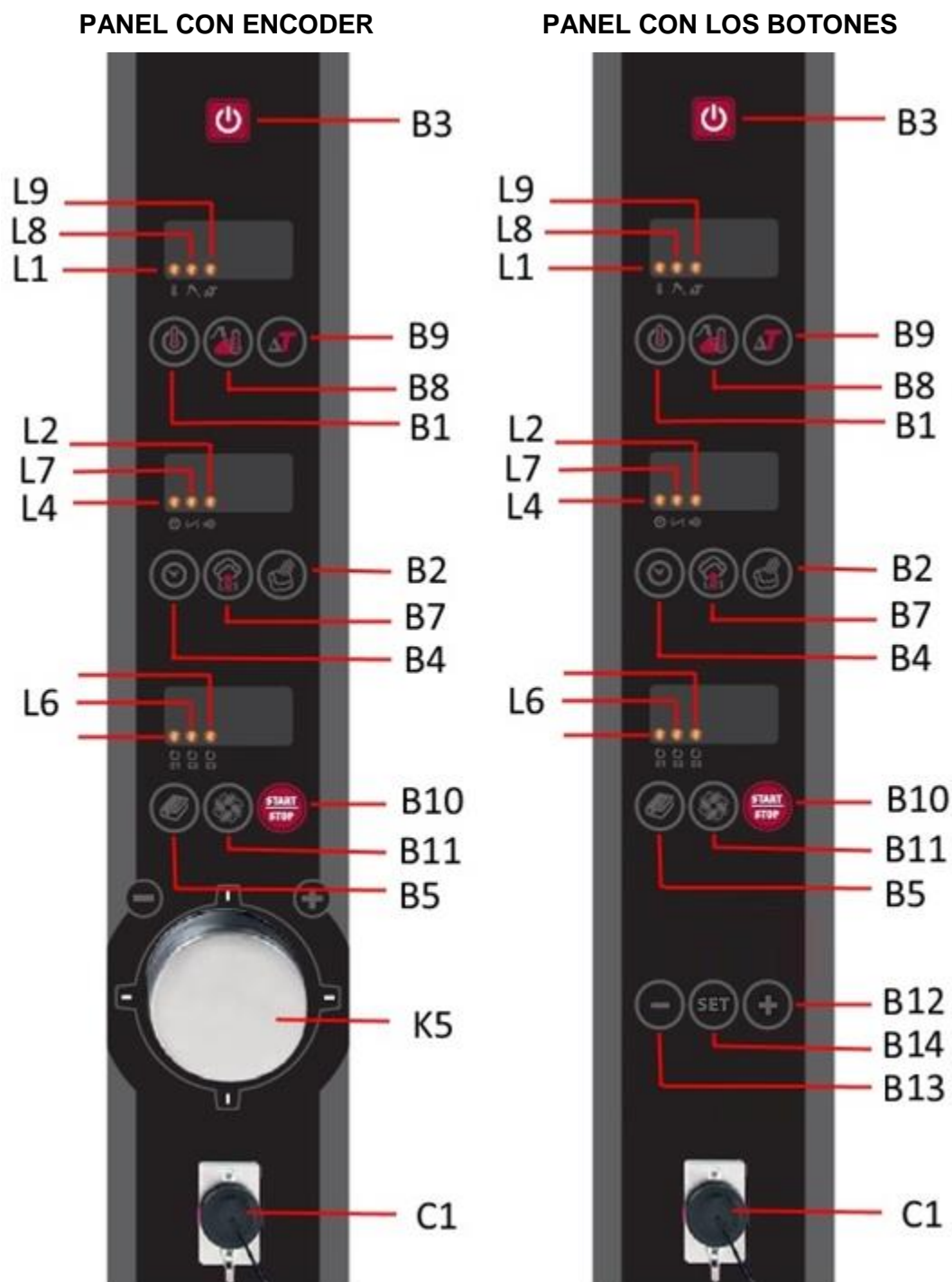
Cuando está encendida indica que se está introduciendo agua en la cámara de cocción para obtener vapor. Esto ocurre independientemente de la temperatura (el operador debe controlar que la temperatura sea la suficiente para que la cocción se realice correctamente).

- **REGULACIÓN DE LA VELOCIDAD**

El horno prevé dos velocidades distintas para el ventilador/motor: Presione el botón e introduzca la deseada:

- 1 indica que el motor está funcionando a la mínima velocidad y se utiliza para la mayoría de cocciones.
- 2 indica que el motor está funcionando a la mínima velocidad y se utiliza sobre todo para los platos delicados como la pastelería.

VIII. PANEL DE CONTROL DEL HORNO DIGITAL



K5	Codificador para regulación "+/-"	B4	Botón tiempo
L1	Piloto luminoso del termostato	B5	Botón de programas de cocción
L2	Piloto luminoso de la humidificación	B7	Botón de la chimenea
L4	Piloto luminoso del tiempo	B8	Botón de la sonda de núcleo
L6	Piloto luminoso de las fases de cocción	B9	Botón delta T
L7	Piloto luminoso de la chimenea	B10	Botón de START/STOP cocción
L8	Piloto luminoso de la sonda de núcleo	B11	Botón de velocidad de los motores
L9	Piloto luminoso de Delta T	C1	Entrada de la sonda de núcleo
B1	Botón de temperatura	B12	Incremento del valor
B2	Botón de humidificación	B13	Reducción del valor
B3	Botón de ON/OFF	B14	Confirmación del valor

- **PULSADOR ON/OFF**

Cuando se suministra alimentación al horno, el panel de control se ilumina y la pantalla de funcionamiento indica OFF. Presionando Start/stop se activa el panel de control.

- **PULSADOR DE TEMPERATURA - PANEL CON ENCODER**

Presione el selector de temperatura, y configure el valor de temperatura por medio de la perilla de regulación. Esta gira en el sentido de las agujas del reloj, y de esta forma aumenta o reduce la temperatura que aparece en la pantalla. Presione la perilla para confirmar. El horno mostrará siempre la temperatura real presente en la cámara de cocción. Para visualizar la temperatura configurada presione el pulsador de temperatura.

- **PULSADOR DE TEMPERATURA - PANEL CON LOS BOTONES**

Presione la tecla "temperatura" y, con las teclas "+" y "-" programe el valor de temperatura deseado.

Una vez terminada la programación, presione la tecla "SET" para confirmar.

El horno, durante el funcionamiento, mostrará el valor de la temperatura real presente en el interior de la cámara de cocción.

Para visualizar el valor de la temperatura programada, presione la tecla "temperatura".

- **SONDA TÉRMICA - PANEL CON ENCODER**

Para la cocción con sonda térmica introduzca la misma en la parte baja del panel de control, retirando el tapón. Presione el pulsador "sonda térmica" y configure el valor de temperatura usando la perilla de regulación y presione para confirmar. El horno se apaga cuando la sonda introducida registra la temperatura solicitada del alimento.

- **SONDA TÉRMICA - PANEL CON LOS BOTONES**

Para la cocción con sonda térmica, introduzca la misma en la parte baja del panel de mandos.

Quite el tapón, presione el pulsador de la sonda térmica y programe el valor de temperatura, con las teclas "+" y "-". Presione la tecla "SET" para confirmar.

La cocción se interrumpe cuando la sonda introducida en el alimento registra la temperatura del alimento requerida.

- **COCCIÓN DELTA T - PANEL CON ENCODER**

Para la cocción con Delta T es necesario presionar el pulsador Delta T y:

- 1) Configurar el valor de temperatura de la sonda térmica usando la perilla de regulación y confirmar con el mismo.
- 2) Configurar el valor de la temperatura Delta T (diferencia deseada entre la sonda térmica y la cámara de cocción), utilizando la perilla de regulación y confirme.

Recuerde que es necesario introducir la sonda térmica en el horno antes de iniciar esta selección.

- **COCCIÓN DELTA T - PANEL CON LOS BOTONES**

Para la cocción con Delta T, es necesario presionar el pulsador "Delta T" y:

- 1) Configurar el valor de temperatura de la sonda térmica utilizando las teclas "+" y "-". Presionar la tecla "SET" para confirmar.
- 2) Configurar el valor de la temperatura Delta T (diferencia de temperatura entre la sonda térmica y la cámara de cocción), utilizando las teclas "+" y "-". Presionar la tecla "SET" para confirmar.

Recuerde que es necesario introducir la sonda térmica en la ranura específica del horno, antes de iniciar esta operación.

- **AJUSTE SALIDA CHIMENEA**

Presione el pulsador "chimenea" para abrirla o cerrarla (cuando la luz testigo se enciende indica que la chimenea está abierta, y cuando se apaga indica que ésta se cierra).

- **AJUSTE VAPOR/ HUMEDAD - PANEL CON ENCODER**

Presione el pulsador "vapor" y configure el porcentaje de vapor deseado utilizando la perilla de regulación y presione sobre la misma para confirmar. Se puede configurar entre 0 y 10. La tabla siguiente indica los porcentajes :

- **AJUSTE VAPOR/ HUMEDAD - PANEL CON LOS BOTONES**

Presione la tecla "vapor" y programe el porcentaje de vapor deseado, utilizando las teclas "+" y "-". Presione la tecla "SET" para confirmar. Se puede configurar entre 0 y 10 y la tabla siguiente indica los porcentajes:

Valor	Porcentaje de vapor	Valor	Porcentaje de vapor
0	0%	6	60%
1	10%	7	70%
2	20%	8	80%
3	30%	9	90%
4	40%	10	100%
5	50%		

- **PULSADOR HUMIDIFICACIÓN**

Permite la activación de la función de suministro de vapor mientras permanezca presionado.

- **PROGRAMAS DE COCCIÓN - PANEL CON ENCODER**

1) **Programa de carga de un tipo de cocción memorizado:** si desea utilizar el programa memorizado presione el pulsador "programas de cocción" y utilice la perilla de regulación para seleccionar el número de programa deseado. Luego presione la perilla para confirmar y el horno se pondrá en funcionamiento.

2) **Nuevo programa de cocción:** si desea memorizar un nuevo programa presione el pulsador "programas de cocción" y utilizando la perilla de regulación se debe alcanzar el primer número intermitente. Luego presione para confirmar. Ahora puede ingresar toda la información para la primera fase (temperatura, tiempo, vapor, etc.) y se encenderá la luz testigo en el led n. 1.

Luego presione el pulsador "programas" y pasará a la segunda fase (vea el led de la posición n. 2). Ingrese toda la información para la segunda fase (temperatura, tiempo, vapor, etc.).

Luego presione el pulsador "programas" y pasará a la tercera fase (vea el led de la posición n. 3). Ingrese toda la información para la tercera fase (temperatura, tiempo, vapor, etc.).

Luego presione el pulsador "programas" y pasará a la cuarta fase (vea los 3 led iluminados). Ingrese toda la información para la cuarta fase (temperatura, tiempo, vapor, etc.).

Luego presione el pulsador "programas" durante 5 segundos hasta que en la pantalla aparezca MEM (esto indica que el programa ha sido memorizado).

Si la cocción requiere solamente 1 o 2 fases, cuando termine las configuraciones (temperatura, tiempo, vapor, etc.), presione el pulsador "programas" durante 5 segundos hasta que en la pantalla aparezca MEM (esto indica que el programa ha sido memorizado).

- **PROGRAMAS DE COCCIÓN - PANEL CON LOS BOTONES**

- 1) **Programa de carga de un tipo de cocción memorizado:** si desea utilizar el programa memorizado, presione el pulsador "programas de cocción" y con las teclas "+" y "-", seleccione el número de programa deseado. Presione la tecla "SET" para confirmar.
Presione la tecla "START/STOP" para activar el programa configurado.
- 2) **Nuevo programa de cocción:** si desea memorizar un nuevo programa, presione el pulsador programas de cocción y, con las teclas "+" y "-" hay que alcanzar el primer número intermitente. Presione la tecla "SET" para confirmar. Ahora, puede empezar a introducir todas las informaciones para la primera fase (temperatura, tiempo, vapor, etc.) y se encenderá el indicador del n.º 1 led. Presione la tecla "programas" y se procederá con la segunda fase (véase el led en la posición n.º 2). Introduzca toda la información para la segunda fase (temperatura, tiempo, vapor, etc.). Luego presione la tecla "programas" para pasar a la tercera fase (véase el led de la posición n.º 3). Introduzca toda la información para la tercera fase (temperatura, tiempo, vapor, etc.). Luego presione la tecla "programas" para pasar a la cuarta fase (véanse los 3 led iluminados). Introduzca toda la información para la cuarta fase (temperatura, tiempo, vapor, etc.). Luego presione la tecla "programas" durante 5 segundos hasta que en la pantalla aparezca MEM (esto indica que el programa ha sido memorizado). En caso de que la cocción tenga solamente 1 o 2 fases, cuando termine con las configuraciones (temperatura, tiempo, vapor, etc.), presione el pulsador Programa durante 5 segundos hasta que en la pantalla aparezca MEM (significa que el programa se ha memorizado).

- **ELIMINACIÓN DE UNA FASE O PROGRAMA - PANEL CON ENCODER**

1. Si se desea eliminar una fase de un programa se debe: presionar el botón Programas de cocción y seleccionar en el codificador el número de programa deseado. Confirmar presionando el codificador. Después presionar el botón Programas hasta seleccionar la fase deseada. Luego mantener presionado el botón TIEMPO durante más de 5 segundos.
2. Si se desea eliminar un programa se debe: primero cancelar todas las fases (como se describe en el punto 1). Después presionar el botón Programa durante 5 segundos hasta que en la pantalla aparezca MEM (significa que se ha memorizado el programa con las fases eliminadas).

- **ELIMINACIÓN DE UNA FASE O PROGRAMA - PANEL CON LOS BOTONES**

1. Si se desea eliminar una fase de un programa, hay que: presionar el pulsador "programas de cocción" y con las teclas "+" y "-", seleccionar el número de programa deseado. Presione la tecla "SET" para confirmar. Después, presione el pulsador "programas de cocción" hasta seleccionarla fase deseada. Luego, mantenga presionado el pulsador "TIEMPO" durante más de 5 segundos.
2. Si se desea eliminar un programa se debe: primero cancelar todas las fases (como se describe en el punto 1). Después presionar el botón Programa durante 5 segundos hasta que en la pantalla aparezca MEM (significa que se ha memorizado el programa con las fases eliminadas).

- **RETORNO A LA COCCIÓN MANUAL - PANEL CON ENCODER**

Para salir de la función de programas y volver a la cocción MANUAL, hay que mantener presionada el asa giratoria ENCODER hasta que en la pantalla aparezca MAN.

- **RETORNO A LA COCCIÓN MANUAL - PANEL CON LOS BOTONES**

Para salir de la función de programas y volver a la cocción MANUAL, hay que mantener presionada la tecla "SET" hasta que en la pantalla aparezca MAN.

- **PRECALENTAMIENTO DEL HORNO - PANEL CON ENCODER**

Esta función se utiliza para compensar la pérdida de calor que se produce con la apertura del horno y la introducción de productos alimenticios.

Para introducir la opción de precalentamiento del horno presione el pulsador RECETARIO y estando en la primera fase (con el led encendido en n. 1) utilice la perilla en el sentido contrario hasta que aparezca "INF" (esto significa tiempo infinito). Luego presione la perilla para confirmar. Ahora se pueden ingresar las otras fases de cocción. Cuando se presiona START/STOP el horno comienza a precalentar la cámara de cocción hasta que alcance 20% por encima de la temperatura de cocción configurada y luego emitirá una señal acústica. La señal se apaga abriendo la puerta (para introducir los productos alimenticios en el horno), y cuando se cierra se inicia la fase preconfigurada por el programa. La señal se puede apagar sin la fase de activación o desactivación del precalentamiento presionando simplemente el pulsador START/STOP.

- **PRECALENTAMIENTO DEL HORNO - PANEL CON LOS BOTONES**

Esta función se utiliza para compensar la pérdida de calor que se produce con la apertura de la puerta del horno y la introducción de productos alimenticios.

Para activar el pre-calentamiento del horno, presione la tecla RECETARIO y, en la primera fase, (con el led encendido en el n.º 1), utilice la tecla "-" hasta que aparezca "INF" (esto significa tiempo infinito). Presione la tecla "SET" para confirmar. Ahora se pueden introducir las otras fases de cocción. Cuando se presiona START/STOP, el horno comienza a precalentar la cámara de cocción hasta alcanzar el 20% por encima de la temperatura de cocción programada y después emitirá una señal acústica. La señal se apaga abriendo la puerta (para introducir los productos alimenticios en el horno), y cuando se cierra se inicia la fase preconfigurada por el programa. La señal se puede apagar sin la fase de activación y desactivación del precalentamiento, presionando simplemente el pulsador START/STOP.

- **AJUSTE DE LA VELOCIDAD**

El horno prevé dos velocidades distintas para el ventilador/motor:

- Mín.: indica que el motor está en la velocidad mínima y se usa sobre todo para los platos delicados como la pastelería.
- Máx.: significa que el motor está en la velocidad máxima y se usa para la mayor parte de las cocciones.

Para ajustar la velocidad del ventilador presione el pulsador de velocidad e ingrese la velocidad deseada Mín. o Máx. que aparecerá en la pantalla.

- **START/STOP**

Este pulsador activa/detiene un programa configurado anteriormente o el programa de cocción.

- **PERILLA DE REGULACIÓN**

La perilla de regulación gira en el sentido de las agujas del reloj y en el sentido contrario, para aumentar o reducir la cifra indicada en la pantalla. Recuerde presionar la perilla de regulación para confirmar, de lo contrario no se recibe la orden.

- **SONDA TÉRMICA**

Agujero para introducir la sonda térmica. Cuando se utiliza el programa con sonda térmica el tiempo de cocción no es visualizado, ya que ésta terminará cuando alcance la temperatura interna controlada por la sonda.

- **ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO - PANEL CON ENCODER**

Para reducir automáticamente la temperatura del horno, basta con presionar el pulsador de temperatura. Luego configure la temperatura deseada y confirme con la perilla de regulación. El horno activará automáticamente los ventiladores e iniciará el enfriamiento del horno. Esta función interviene también con la puerta abierta, lo que permite la reducción de la temperatura en muy poco tiempo.

- **ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO - PANEL CON LOS BOTONES**

Para reducir automáticamente la temperatura del horno, basta con presionar el pulsador de temperatura y configurar la temperatura deseada con las teclas “+” y “-”, para después confirmar con la tecla “SET”. El horno activará automáticamente los ventiladores e iniciará el enfriamiento del horno. Esta función interviene también con la puerta abierta, lo que permite la reducción de la temperatura en muy poco tiempo.

- **LAVADO AUTOMÁTICO - PANEL CON ENCODER**

El funcionamiento del sistema de lavado es totalmente automático; es suficiente seleccionar el programa deseado.

Con el panel de mandos en OFF, presione el asa giratoria ENCODER (CODIFICADOR). En la pantalla aparecerá CLN_01. Gire el asa giratoria ENCODER hasta que aparezca la función deseada. Vuelva a presionar el asa giratoria ENCODER para poner en marcha el programa.

CLN_01: lavado CORTO (45 minutos).

CLN_02: lavado MEDIO (56 minutos).

CLN_03: lavado LARGO (65 minutos).

CHr___: recarga de la bomba de detergente (3 minutos).

La recarga de la bomba de detergente con el programa CHr debe llevarse a cabo en los siguientes casos:

- en el primer encendido tras la instalación ;
- cada vez que se agote el detergente;
- tras un largo periodo de inactividad.

- **LAVADO AUTOMÁTICO - PANEL CON LOS BOTONES**

El funcionamiento del sistema de lavado es totalmente automático: es suficiente seleccionar el programa deseado.

Con el panel de mandos en OFF, presione la tecla “SET”.

En la pantalla aparecerá CLN_01. Utilice las teclas “+” y “-” hasta que aparezca la función deseada. Vuelva a presionar el asa giratoria ENCODER para poner en marcha el programa.

CLN_01: lavado CORTO (45 minutos).

CLN_02: lavado MEDIO (56 minutos).

CLN_03: lavado LARGO (65 minutos).

CHr _: recarga de la bomba de detergente (3 minutos).

La recarga de la bomba de detergente con el programa CHr debe llevarse a cabo en los siguientes casos:

- en el primer encendido tras la instalación.
- cada vez que se agote el detergente en el recipiente.
- tras un largo periodo de inactividad.

IMPORTANTE

ATENCIÓN: para conseguir un funcionamiento perfecto del sistema de lavado, asegúrese de que, antes de arrancar un programa de limpieza (CLN_01, CLN_02, CLN_03), la temperatura de la cámara de cocción esté comprendida entre los 90 °C y los 140 °C. Se desaconsejan las temperaturas superiores.

El aparato debe destinarse a la limpieza de hornos de cocción profesional; cualquier otro uso debe evitarse por ser incorrecto y peligroso.

Antes de poner en marcha un ciclo de lavado, asegúrese de que la descarga de agua situada en el fondo de la cámara de cocción no tenga obstáculos para evitar la inundación de esta última.

Nunca abra la puerta de la cámara de cocción durante un proceso de lavado ya que podría producirse la fuga de las sustancias químicas empleadas para la limpieza y exhalaciones calientes que podrían provocar quemaduras y peligros de corrosión.

Cada vez que finalice un lavado, controle que en la cámara de cocción no haya residuos de detergente. Elimine los residuos y enjuague manualmente la cámara de cocción.

Se recomienda el uso del detergente aprobado por el fabricante.

El uso de un detergente no adecuado podría causar daños en el sistema de lavado y afectar a la integridad de la cámara de cocción invalidando la garantía del producto.

- **INDICACIÓN DE ALARMAS**

Cuando una alarma se dispara, también se activa el zumbador. El zumbador puede desactivarse presionando una tecla.

Er1 ALARMA DE LA Sonda DE LA CÁMARA:

Se activa en caso de avería de la sonda de la cámara. Todo se desactiva, excepto la luz, y el ciclo en curso se interrumpe.

Er2 ALARMA DE LA Sonda DE NÚCLEO

Se presenta en caso de avería de la sonda de núcleo en aquellas cocciones en las que esta se utiliza. Todo se desactiva, excepto la luz, y el ciclo en curso se interrumpe.

ALL ALARMA DEL MOTOR

Se presenta en caso de sobrecalentamiento de un motor. Todo se desactiva, excepto la luz, y el ciclo en curso se interrumpe.

Cuando desaparezca la alarma, presione la tecla ON/OFF durante 1 segundo para poner a cero la alarma (el panel de mandos pasa a la posición OFF).

H-t ALARMA JUNTA DE CONTROL DE TEMPERATURA

Se produce en caso de sobrecalentamiento de la placa de control. El actual ciclo se interrumpe.

Después de apagar la alarma, el botón ON / OFF debe ser presionado durante 1 segundo para cancelar la alarma (el panel de control se establece en Off).

22/06/2016

СОДЕРЖАНИЕ:

страница

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

I.	ЗАМЕЧАНИЯ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	2
II.	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ	2
III.	УЧАСТОК УСТАНОВКИ	2
IV.	ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ	3
V.	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА	3
VI.	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ	7
VII.	ПОДКЛЮЧЕНИЕ СЛИВА	8
VIII.	ШТАБЕЛИРОВАНИЕ ПЕЧЕЙ	9
IX.	СПЕЦИФИКАЦИИ	9

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I.	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	10
II.	ИСПЫТАНИЯ	11
III.	ШТАТНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	11
IV.	ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	13
V.	РЕМОНТ ПРИ ПОЛОМКЕ	13
VI.	РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ	14
VII.	МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	15
VIII.	ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧИ	17

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый клиент! Поздравляем Вас с приобретением печи! Мы благодарим Вас и надеемся, что это станет началом приятного и долговременного сотрудничества. В инструкции содержится вся информация, необходимая для правильной эксплуатации, технического обслуживания и установки устройства. Инструкция предназначена для операторов печи и технических специалистов; в ней представлены все необходимые рекомендации по безопасной и эффективной эксплуатации устройства, обеспечивающей долгий срок службы.

Эта брошюра должна храниться в защищенном месте в течение всего срока службы оборудования на случай, если пользователям или техническим специалистам понадобится свериться с инструкциями.

При утере или повреждении технической документации следует запросить новый экземпляр у производителя или продавца оборудования.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям или имуществу вследствие ненадлежащего использования оборудования, модификаций или ремонта, проведенных неавторизованным персоналом или с использованием запасных частей, не рекомендованных производителем и не предназначенных для использования с данной моделью.

Данное устройство соответствует действующим директивам ЕЕС.

УСТАНОВКА

I. ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Рекомендуется внимательно прочитать инструкции перед установкой и запуском оборудования.

Все действия по установке, монтажу, техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом, получившим необходимые полномочия (от производителя или продавца), в соответствии с законодательством по технике безопасности труда, действующем в месте установки оборудования.

Неправильная установка, несоответствующее техническое обслуживание, неэффективная чистка, несанкционированное вмешательство в работу оборудования могут привести к неисправностям, повреждениям или поломкам.

Оборудование может использоваться только для приготовления или разогрева пищи на промышленных кухнях. Другое использование является ненадлежащим и опасным.

II. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ

После снятия упаковки необходимо убедиться в том, что печь не имеет признаков повреждения после транспортировки. Запрещается устанавливать и вводить в эксплуатацию поврежденное оборудование; при наличии сомнений, необходимо немедленно связаться с отделом послепродажного обслуживания производителя или с дилером (продавцом оборудования).

При наличии повреждений или отсутствии каких-либо частей, следует немедленно проинформировать перевозчика и продавца/производителя, указав **код (Артикул) и серийный номер (серийный N°)**, а также приложив фотографию.

Участок для установки печи не должен быть загроможден, двери, проходы и коридоры должны быть свободны.

III. УЧАСТОК ДЛЯ УСТАНОВКИ

Следует устанавливать оборудование в закрытом и хорошо проветриваемом помещении (установка оборудования снаружи запрещена).

Температура места установки печи должна быть выше +4° C.

Перед установкой устройства на месте следует проверить его общие габаритные размеры и точное расположение всех электрических подключений, сливов воды и отверстий для выпуска пара. Рекомендуется поместить печь под вытяжкой или таким образом, чтобы пары и запахи выходили из печи через соответствующее вентиляционное отверстие за пределы помещения (на улицу).

Следует устанавливать печь только на плоскую и ровную поверхность, чтобы она не могла перевернуться или опрокинуться. Участок установки должен выдерживать вес устройства с максимальной загрузкой. Вес-брутто печи указан на ее задней панели.

Дверцы установленной печи должны полностью и свободно открываться.

Задняя панель печи должна быть легкодоступна для технического обслуживания, подключения к главным разъемам, отверстиям для подключения воды.

Устройство не предназначено для встраивания, поэтому между ним и другими предметами следует оставить свободное пространство в 5 см.

Не устанавливать около печи другие источники тепла, как, например, жарочные поверхности или плиты. Если это невозможно, по меньшей мере, следует соблюдать следующие расстояния между устройствами: 50 см по бокам от печи и 70 см сзади.

Не устанавливать оборудование вблизи легковоспламеняющихся материалов или контейнеров с воспламеняющимися жидкостями (стены, мебель, экраны, канистры с газом), так как это пожароопасно. Если это невозможно, следует прикрыть воспламеняющиеся части огнеупорными и жаропрочными материалами, а также соблюдать нормы пожарной безопасности.

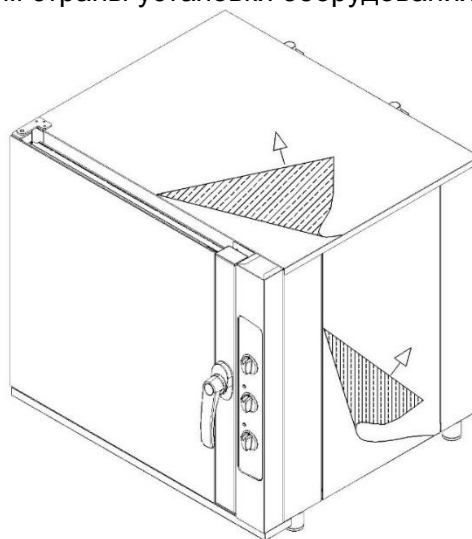
IV. ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ

Следует снять внешнюю упаковку с изделия (деревянный ящик и/или картонную коробку) и утилизировать ее в соответствии с законодательством страны установки оборудования.

УДАЛЕНИЕ ЗАЩИТНОЙ ПЛЕНКИ

Вся упаковка должна быть полностью удалена, в том числе защитная пленка, находящаяся на внутренних и внешних стенах печи.

Удалите всю информацию, охватывающую с внутренней стороны, и снять все пластиковые упаковки



УСТАНОВКА ПОДСТАВКИ

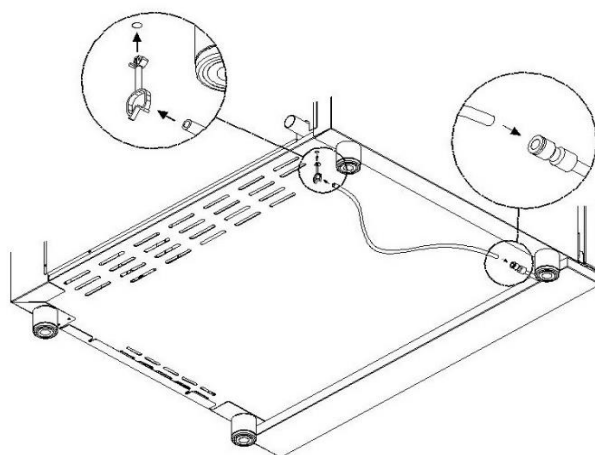
Не использовать устройство без ножек

Регулируемые ножки уже прикручены к нижней стороне печи.

Если они не используются, не происходит циркуляции воздуха у охлаждаемых электрических частей и внешних панелей печи, что ведет к перегреву и повреждению компонентов печи. Печь будет функционировать корректно, если она выровнена (при помощи спиртового уровня) на ровной и плоской поверхности, и ее расположение по высоте отрегулировано при помощи регулируемых ножек.

ПРИСОЕДИНЕНИЕ СЛИВА КАПЛЕСБОРНИКА

Провести белую трубку для воды, находящуюся внутри упаковки, через пластиковый зажим. Трубка должна быть прочно закреплена так, чтобы вода вытекала из каплесборника на слив (см. рис.).



V. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

ВНИМАНИЕ: Подключение к сети электроснабжения должно выполняться квалифицированным и уполномоченным техническим специалистом в соответствии с местными, государственными и международными стандартами, действующими в стране установки. Перед подключением к сети электроснабжения, следует удостовериться, что частота (...Hz) и напряжение (...V) соответствуют требованиям, указанным на шильде на задней панели устройства.

Система электроснабжения, в соответствии с предписаниями действующих стандартов, должна быть оборудована эффективным заземлением. Безопасность электросети может быть обеспечена только при наличии стандартной электросистемы.

Для прямого подключения к сети электроснабжения между печью и сетью электроснабжения следует установить рубильник, обеспечивающий разъединение сети, согласно нагрузке. Зазор контактов должен обеспечивать полное отключение при перенапряжении третьей категории, в соответствии с нормами установки.

Рубильник всегда должен быть легкодоступен для оператора.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ КАБЕЛЯ

Ослабьте винты крепления задней панели духовки и удалите его. Подключать печь к сети разрешается только при помощи резинового кабеля, например, H07RN-F.

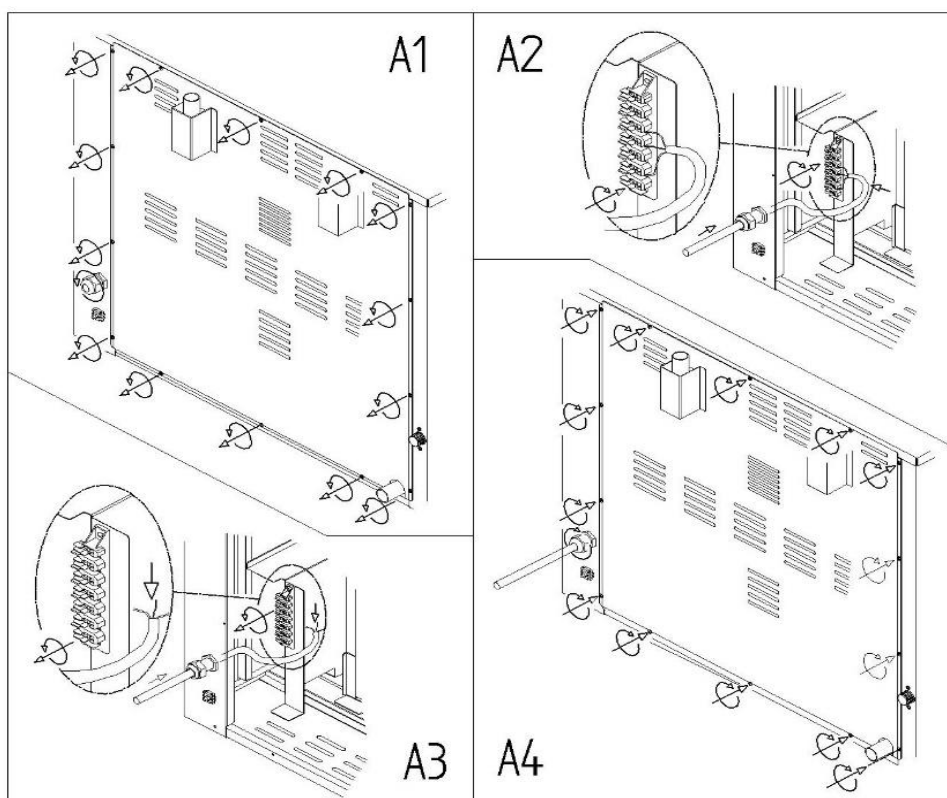


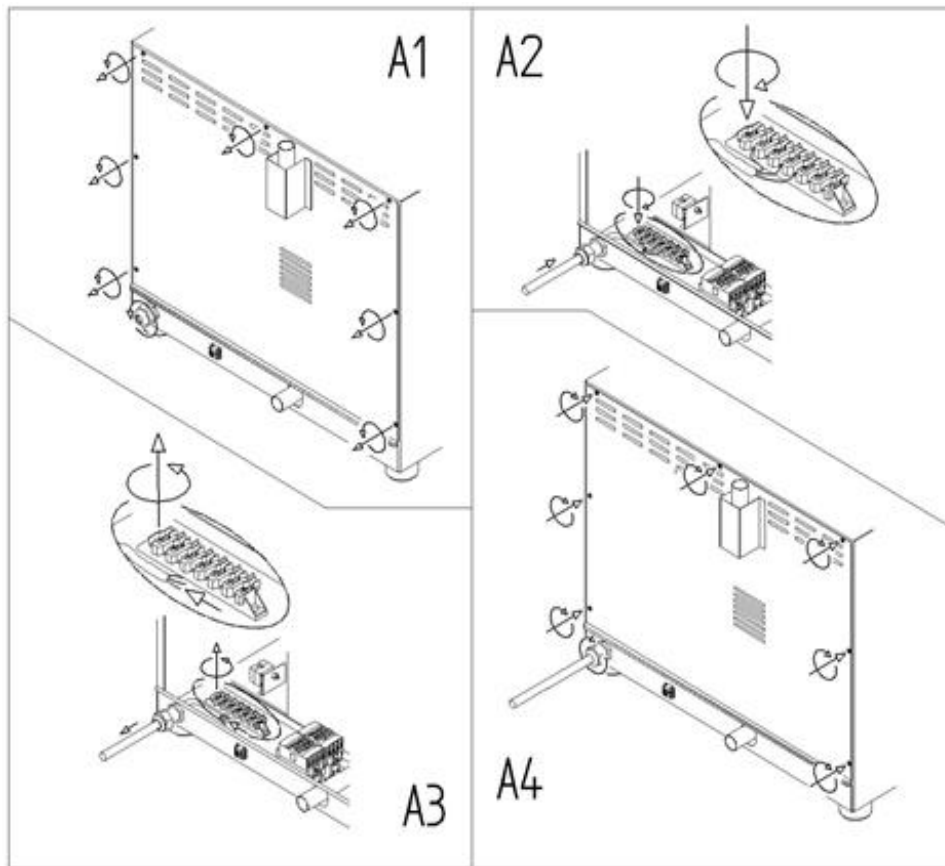
ВНИМАНИЕ: желтый/зеленый провода под напряжением в кабеле заземления должны быть на 3 см длиннее остальных проводов.

Устройство имеет колодку с зажимами (см.рис.). Для подключения к сети электроснабжения, смотреть рисунки ниже, а также наклейку в нижней части задней панели устройства рядом с информационной табличкой.

Для присоединения электрического провода к колодке с зажимами:

- (A1) Ослабить наконечники кабельной муфты и вскрыть нижнюю часть печи, ослабив болты.
- (A2) Провести кабель через кабельную муфту.
- (A3) Присоединить кабель с напряжением к колодке с зажимами, согласно схеме на шильде на задней панели устройства.
Подключать, строго следуя указаниям, вставить медный мост и электрический кабель вместе под болтами, в сторону закрутки, так, чтобы кабель и мост крепко зафиксировались при затягивании болта.
Тип кабеля, который должен быть использован (H07RN-F), указан на шильде для каждого подключения, а также сечение проводов напряжения в мм².
- (A4) Вернуть на место нижнюю часть задней стороны печи, затянуть болты и зафиксировать кабель, затянув наконечник кабельной муфты.





Неправильное подключение может привести к перегреву клеммной колодки, к взрыву либо поражению электрическим током.

Все соединения должны быть туго затянуты перед подключением электричества.

PE = желтый/зеленый: Защитный проводник заземления.

N = Синий: нейтральный проводник.

L1, L2, L3 = Коричневый, серый, черный: провода под напряжением.

Убедиться, что между проводами под напряжением и проводом заземления нет статического напряжения. Проверить электропроводимость концевых выключателей внешнего кожуха и провода заземления сети электроснабжения. Рекомендуется использовать мультитестер для проведения подобных действий.

ЗАМЕНА КАБЕЛЯ

Замена кабеля должна проводиться квалифицированным уполномоченным техническим специалистом. Провод заземления всегда должен быть желто-зеленого цвета.

ВНИМАНИЕ: желтые/зеленые провода под напряжением в кабеле заземления должны быть на 3 см длиннее остальных проводов.

Для присоединения провода электропитания:

- (A1) Ослабить наконечники кабельной муфты и вскрыть нижнюю часть печи, ослабив болты.
- (A2) Ослабить винты зажима и провести через них проводники кабеля. Вытащить старый кабель из муфты кабеля.
- (A3) Провести новый кабель через кабельную муфту.
Присоединить проводники нового кабеля согласно схеме подключения, на нижней части задней панели печи.
Подключать, строго следуя указаниям, вставить медный мост и электрический кабель вместе под болтами, в сторону закрутки, так, чтобы кабель и мост крепко зафиксировались при затягивании болта.
Тип используемого кабеля (H07RN-F) показан на шильде у каждого соединения, а также сечение напряжения в мм².
- (A4) Закрыть боковую панель печи, затянуть болты и зафиксировать кабель, затянув наконечник кабельной муфты.

Все соединения должны быть туго затянуты перед подключением печи к сети электроснабжения.

ВНИМАНИЕ: неправильное подключение может привести к перегреву клеммной колодки, а затем к взрыву и поражению электрическим током.

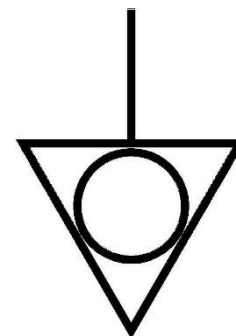
Убедиться, что между проводами под напряжением и проводом заземления нет статического напряжения. Проверить электропроводимость концевых выключателей внешнего кожуха и провода заземления сети электроснабжения. Рекомендуется использовать мультитестер при проведении подобных действий.

Устройство должно быть подключено к сети электроснабжения при помощи кабеля H07RN-F.

ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Это соединение должно проводиться между различными устройствами при помощи клеммы, показанной на рисунке. Эта клемма позволяет соединять желтый/зеленый кабель сечением между 2.5 и 10 мм².

Устройство должно включаться в эквипотенциальную систему, с надлежащим образом установленной эффективностью, согласно требованиям действующего законодательства.



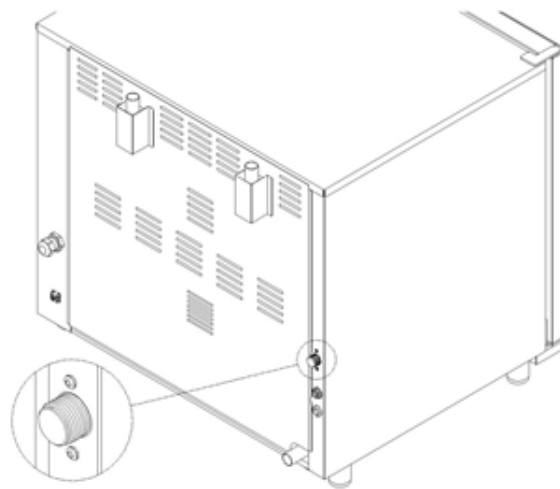
VI. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ

Убедиться, что устройство расположено возле источника подключения к воде. Перед подачей воды к печи необходимо открыть кран и дать воде из водопровода протечь, это позволит удалить из труб частицы и загрязнения, которые могут попасть в магнитные клапаны.

Необходимо установить запорный клапан и механический фильтр между водопроводом и печью.

На задней панели печи, в области, отмеченной шильдом, конвекционная печь имеет входное отверстие G 3/4" с фильтром. Приточная вода должна иметь давление в пределах 150 (1,5 бар) и 200 кПа (2бар) и максимальную температуру 30°C.

Если давление приточной воды превышает 200кПа (2бара), следует установить редуктор давления, калиброванный на 200кПа (2 бар).



ПОДКЛЮЧЕНИЕ СИСТЕМЫ МОЙКИ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ

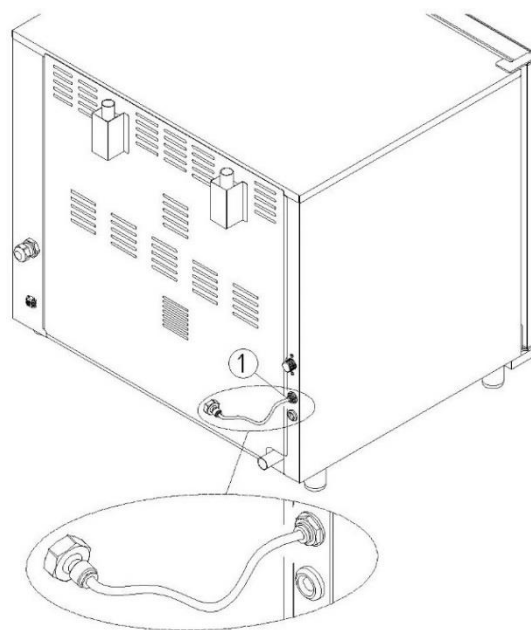
Между сетью водоснабжения и печью необходимо установить отсекающий кран и механический фильтр.

На задней стенке печи имеется разъём G3/4" с трубкой.

ВНИМАНИЕ: Прежде чем подключать оборудование к сети водоснабжения, оставьте на некоторое время воду открытой, чтобы удалить возможные остатки материалов в трубопроводе.

Для правильного функционирования системы мойки давление в сети водоснабжения должно быть по крайней мере 200 кПа (2 бар), а температура не должна превышать 30°C.

В случае, если давление в сети водоснабжения будет ниже указанного значения, система мойки может работать неправильно.



ОБРАБОТКА ВОДЫ

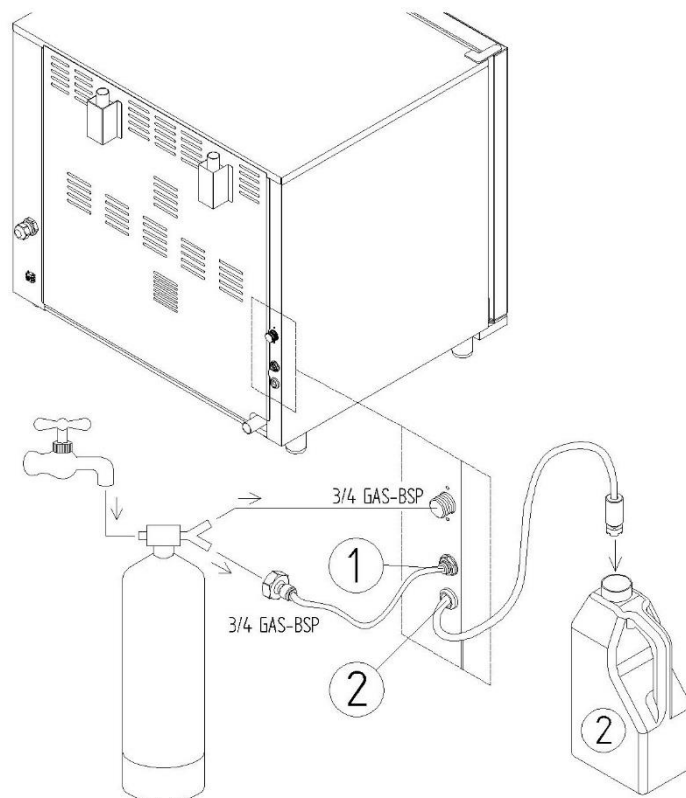
Для обеспечения бесперебойной работы устройства и предотвращения отложений вода должна иметь жесткость, не превышающую 5°dH. При более жесткой воде необходима установка водоумягчительной системы.

ПОДАЧА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

Вставьте шланг со специальными всасывающими насадками в ёмкость с моющим средством.

1=Вход воды МОЙКА

2=Вход моющего средства МОЙКА



VII. ПОДКЛЮЧЕНИЕ СЛИВА

Вода, вытекающая из системы слива печи, может достигать высоких температур (90°). Трубы, используемые для слива воды, должны выдерживать такие температуры. Парубок слива воды расположен в нижней части задней панели печи, к нему нужно присоединить жесткую или гибкую трубку, которая ведет к открытому дренажу или дренажу-трапу; ее диаметр не должен быть меньше диаметра сливного отверстия печи. Также рекомендуется вставить подходящий сифон между печью и канализацией для предотвращения выхода неприятных запахов и паров из печи и слива.

Запрещается устанавливать сужающиеся гибкие трубки или жесткие трубы с коленчатыми соединениями. Печь должна иметь собственное подключение к сливу. При наличии других устройств, подключенных к одной трубе слива, убедиться, что труба обеспечивает нормальный слив без засоров и закупорки. Рекомендуется строго следовать действующим нормам и стандартам.

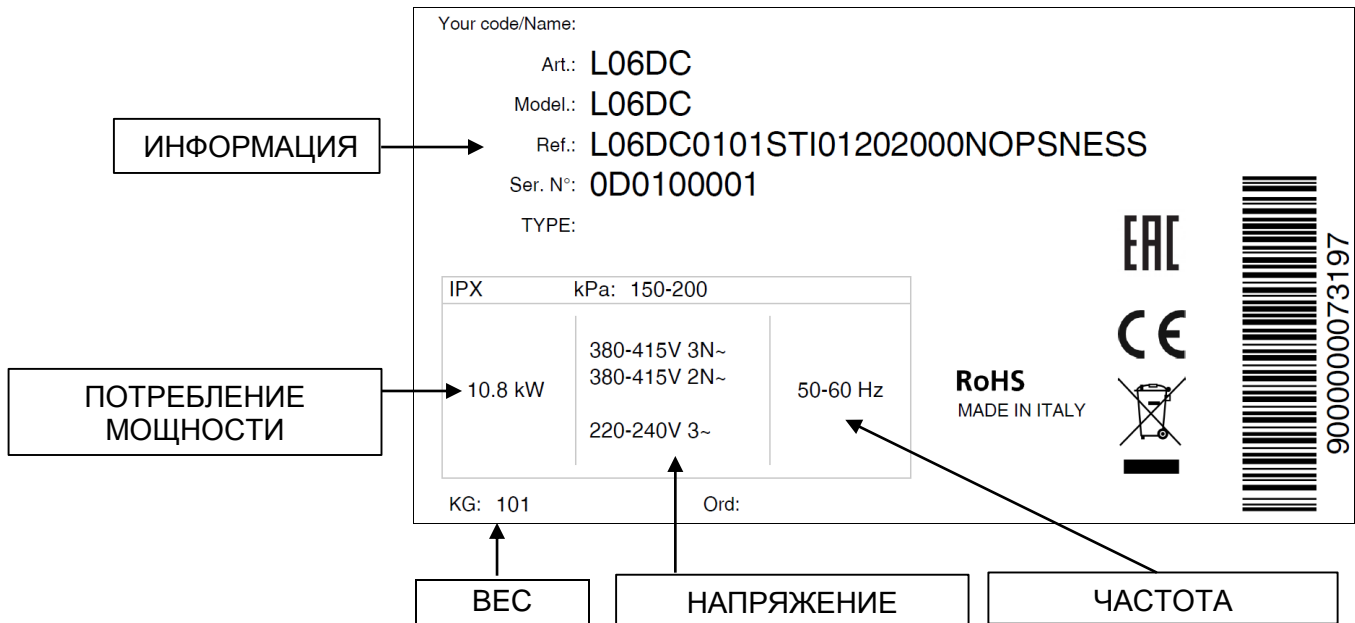
ВЫПУСК ПАРА

Во время приготовления из камеры приготовления выделяются горячие пары и запахи. Отверстие выпуска пара расположено в верхней части задней панели печи. Запрещено устанавливать различные предметы на отверстие выпуска пара, чтобы не затруднять выход пара, и не способствовать поломке печи. Рекомендуется установить печь непосредственно под вытяжкой или обеспечить надлежащую вентиляцию для выпуска горячего пара и запахов наружу через трубу диаметром, превышающим диаметр отверстия выпуска пара печи. Не сгибать трубу и не создавать сужений и закупорок трубы.

VIII. ШТАБЕЛИРОВАНИЕ ПЕЧЕЙ

Штабелирование нескольких печей требует использования особого оборудования, позволяющего сохранять расстояние между двумя печами.

IX. ИНФОРМАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА (ШИЛЬД)



Артикул/Модель:

модель, согласно классификации для покупателя

Номер ссылки

модель, согласно внутренней нумерации производителя

Сер. N°

идентификационный номер, разный для каждого Продукта

ТИП:

модель, согласно техническим характеристикам

Информация:

уровень защиты от капель воды IPX / kPa....входное Давление воды

Потребление мощности: номинальная мощность устройства

Электропитание:

Тип подключения клемм: напряжение в вольтах, число фаз и нейтрального провода (3N = 3 фазы и нейтральный).

Частота тока:

частота тока в герцах.

Вес:

вес устройства

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внимательно ознакомьтесь с содержанием следующей брошюры, в ней содержатся указания по технике безопасности и эксплуатации прибора. Бережно храните ее для использования в будущем.

Неправильная установка, обслуживание, техническое вмешательство, эксплуатация, очистка, а также возможные несанкционированные изменения или вмешательства могут стать причиной возникновения неисправностей, нанесения ущерба и травмирования людей. Как описано выше, это может подвергнуть риску безопасность оборудования и сделать недействительной гарантию.

Устройство предназначено для приготовления пищи в закрытых помещениях, и должно использоваться только таким образом. Любое другое использование не допускается и считается опасным и ненадлежащим. Печь должна эксплуатироваться только персоналом, специально обученным для работы с печью. Во избежание риска аварий или поломок устройства, персонал, эксплуатирующий печь, должен регулярно проходить инструктаж по технике безопасности. Устройство не подходит для использования людьми с ограниченными возможностями физического или психического здоровья. Запрещается эксплуатация печи людьми, не обладающими необходимым опытом, пока они не были обучены персоналом, несущим ответственность за технику безопасности. Запрещено оставлять печь без присмотра в присутствии детей, запрещается также давать детям доступ к устройству. Строго запрещено оставлять легковоспламеняющиеся предметы и материалы вблизи устройства: это влечет риск возникновения пожара. Температура контейнеров с продуктом, аксессуаров и других объектов может быть очень высокой; неосторожное обращение с ними при их переноске может привести к ожогу. Запрещено прикасаться к ним без необходимых термозащитных приспособлений. Следует проявлять крайнюю осторожность, открывая дверцы печи: возможны сильные ожоги выхода горячего воздуха. Печь оснащена системой безопасности, которая автоматически останавливает работу вентиляторов и подачу пара при открывании двери. При приготовлении следует использовать термощуп. Вынимая противни из печи, необходимо быть особенно внимательными: вынимать противни отдельно от приготовляемой пищи и не препятствовать работе печи. Не помещать в печь легковоспламеняющиеся продукты или продукты, содержащие алкоголь, так как это может вызвать возгорание и привести к взрыву. Запрещается солить пищу внутри камеры приготовления печи. Если это необходимо, камера должна быть очищена как можно быстрее после приготовления, так как соли могут повредить поверхности камеры приготовления. Разрешается выставлять программы только пальцами, использование других объектов может повредить панель, что повлечет за собой прекращение действия гарантии. Установка, внеочередное техническое обслуживание и ремонт оборудования должны выполняться только профессиональным, квалифицированным персоналом.

Внимание! Внешние поверхности печи могут нагреваться до температуры более 60°C, поэтому во избежание ожогов, запрещено прикасаться к внешним панелям печи, отмеченным знаком на рисунке.



При повреждении компонентов стеклянной двери печи следует незамедлительно заменить их (свяжитесь со Службой Поддержки).

Если печь не используется в течение длительного времени (нескольких дней), нужно отключить ее от сети электроснабжения и от подачи воды.

Производитель не несет ответственность за ущерб, нанесенный людям или имуществу и вызванный несоблюдением вышеуказанных инструкций, несанкционированным вмешательством в работу хотя бы одного компонента, а также использованием запасных частей, приобретенных не у фирмы-производителя.

Данное устройство соответствует всем действующим директивам ЕС.

II. ПРИЕМОЧНЫЕ ИСПЫТАНИЯ

Внутри не должны быть никаких полиэтиленовые пакеты, инструкции по эксплуатации, пластиковые пленки и т.д.

Необходимо убедиться, что держатели противней крепко зафиксированы на стенах внутри камеры приготовления. В ином случае противни с едой или с горячими жидкостями могут опрокинуться и вызвать появление ожогов.



ТЕСТИРОВАНИЕ

Печь должна пройти приемочные испытания путем проведения тестового прогона, чтобы проверить работу устройства, а также удостовериться в том, что нет проблем или неисправностей. Установить температуру на 150° C и таймер на 10 минут.

Проверить все пункты из данного списка:

- Лампочка внутри камеры приготовления горит.
- Печь останавливает работу (подогрев, увлажнение, моторы, вентиляторы) при открытой двери и возобновляет работу при закрытой двери.
- При достижении заданной температуры, термостат отключает нагревательные элементы.
- Вентиляторы автоматически меняют направление вращения через каждые 2 минуты. Увлажнение отключается на 20 секунд, когда мотор останавливается.
- Вентиляторы камеры приготовления вращаются в одном направлении.
- Если печь оборудована функцией пароувлажнения, после ее активации, подается на вентилятор камеры печи из входного канала увлажнения.

ПЕРВАЯ КАМЕРА ОЧИСТКА ПЕЧЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Перед выполнением каких-либо очистки, вам нужно сократить питание прибора и дождаться полного остывания.

Там не должно быть никаких остатков растворителей или моющих средств в камере для приготовления пищи. Они должны быть утилизированы глубокой очистки с влажной тканью и с использованием элементов защиты для глаз, рук и рта. возможная опасность коррозии. Горячий вакуумной печи при температуре 200 ° C (392 ° F) в течение приблизительно 30 минут, чтобы удалить запах теплоизолятора. Очистите стенки камеры для приготовления пищи с горячей водой и мылом, а затем промыть. Никогда не используйте агрессивные или кислотные продукты.

III. ШТАТНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Пользователь сам несет ответственность за штатное техническое обслуживание. Связываться со Службой поддержки необходимо только в случае внеочередного технического обслуживания, требующего вмешательства, квалифицированного уполномоченного технического специалиста.

Прежде чем приступать к каким-либо действиям по очистке, необходимо отключить подачу электропитания на прибор и дождаться его полного охлаждения.

ВНИМАНИЕ! Никогда нельзя очищать прибор струей воды или пара под давлением.

ОБЫЧНАЯ ЧИСТКА КАМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рекомендуется чистить камеру приготовления ежедневно для поддержания гигиены и предотвращения ухудшения качества стали.

При чистке печи запрещается использовать потоки воды под высоким давлением или аппараты для отпаривания. Кислотные, абразивные моющие средства или средства, содержащие каустическую соду, запрещены.

При ручной чистке:

- Включить печь и установить температуру 80°C.
- Оставить печь включенной на 10 минут с включенной подачей пара
- Выключить печь и дождаться полного остывания
- Промыть теплой водой с мыльным раствором, ополоснуть.

Строго запрещается мыть камеру приготовления при температуре выше 70°C, так как существует опасность ожога.

Ежедневная чистка обшивки камеры приготовления печи осуществляется при помощи неабразивного моющего средства, для обеспечения нормального функционирования устройства. Рекомендуется использовать пластиковую щетку или мягкую губку с уксусом и теплой водой в случае наличия отложений грязи.

Внимание: остаточные жиры, которые могут находиться в камере приготовления печи, могут вызвать возгорание, поэтому рекомендуется, сразу же удалять их.

Использовать только моющие средства, рекомендованные производителем устройства.

ВНЕШНЯЯ ЧИСТКА

Использовать влажную ткань или средства, подходящие для чистки нержавеющей стали. Не использовать средства, содержащие кислоту или аммиак.

ВНИМАНИЕ: устройство никогда нельзя мыть струями воды под напором.

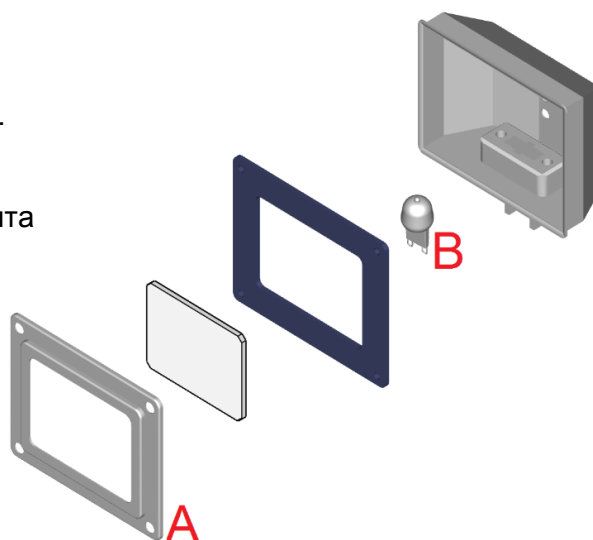
ВНУТРЕННЯЯ СТОРОНА ДВЕРНОГО СТЕКЛА И ЧИСТКА ДВЕРИ

Чтобы прочистить дверное стекло с внутренней стороны, нужно дождаться полного остывания двери. Достаточно вручную открутить верхний и нижний винт со стороны рукоятки, которые фиксируют стальной профиль стеклянного окна. Затем поверните стекло. В этом положении вся дверь может быть тщательно вычищена, при этом стекло останется навешенным на дверь.

ЗАМЕНА ЛАМП

ВНИМАНИЕ: Строго придерживаться следующей процедуры, чтобы избежать поражения электрическим током или повреждения людей:

- Отключите электрическое соединение из духовки и оставьте его для охлаждения.
- снять боковые решетки, которые держат противни.
- снять крышку "А", открутив 4 крепежных винта
- Замените лампу "В" с одним с такими же характеристиками.
- Установите на место крышку "А" и зафиксируйте его с помощью 4 винтов предварительно удалены
- Установите боковые решетки обратно на обеспечение они хорошо оборудованы.



При поломке или повреждении стеклянного колпачка крышки, не пользоваться печью до замены колпачка (Свяжитесь со Службой поддержки).

IV. ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Квалифицированный технический специалист должен периодически проверять устройство (по меньшей мере, один раз в год).

Любое техническое обслуживание, установка или ремонт должны выполняться квалифицированным уполномоченным персоналом, после обращения в Службу поддержки. Перед выполнением любых действий, устройство должно быть отключено от сети электропитания, должны быть закрыты все краны подключения к воде, кроме того, печь следует предварительно охладить.

Перед перемещением устройства с места его установки, отключить все электрические подключения и подачу воды (электрические кабели, вода и слив) надлежащим образом.

Если устройство оснащено колесиками, убедиться, что электрические кабели, трубы или что-либо другое не повредятся при передвижении. Убедиться в функционировании тормозов. Не помещать устройство возле источников тепла (жарочные плиты и т.д.).

После проведения обслуживания и установки устройства в первоначальное положение, убедиться, что подключение электричества и воды прошло нормально.

V. РЕМОНТ ПРИ ПОЛОМКЕ

При поломке устройства, отключить его от сети электроснабжения, и вырубить подачу воды. Перед тем, как связываться со службой поддержки, необходимо свериться с таблицей. Если проблема сохраняется, рекомендуем обратиться к продавцу или производителю оборудования, и отправить запрос на обслуживание, указав проблему, а также **код (Арт.) и серийный номер устройства**.

Эта информация указана на ИНФОРМАЦИОННОМ ШИЛЬДЕ на боковой панели оборудования.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Печь не включается	Дверца не закрыта	Закрыть дверцу печи
	Микровыключатель не показывает закрытия двери	Обратиться к техническому специалисту для ремонта (Служба поддержки).
Вентилятор не работает во время работы печи	Срабатывание термостата безопасности мотора	Отключить печь и дождаться сброса термозащиты мотора. Если проблема сохраняется, обратиться к техническому специалисту (Служба поддержки).
	Поломка конденсатора мотора	Связаться с техническим специалистом для ремонта (Служба поддержки).
Внутренняя лампа не зажигается	Лампа неплотно прикручена	Хорошо прикрутить лампу
	Лампа перегорела	Заменить лампу (см. очередное техническое обслуживание)
Вода не поступает в трубку увлажнителя	Закрыт доступ воды	Открыть доступ воды
	Неправильное подключение системы подачи воды	Проверить подключение к системе подачи воды
	Засорились фильтры из-за загрязнений сверху	Почистить фильтры
Неравномерное приготовление	Вентиляторы больше не меняют направление движения	Связаться со специалистом для ремонта (Служба поддержки).
	Один из вентиляторов не работает	Связаться со специалистом для ремонта (Служба поддержки).
	Поломка одного из резисторов парообразователя	Связаться со специалистом для ремонта (Служба поддержки).
Печь не работает, отключилась	Отсутствие электропитания	Восстановить подачу электропитания
	Неправильное подсоединение к сети подачи электропитания	Проверить соединение с сетью электроснабжения
	Срабатывание термостата безопасности	Связаться со специалистом для ремонта (Служба поддержки).
Протечка воды из прокладок при открытой двери	Грязная обшивка	Прочистить обшивку при помощи влажной ткани
	Поврежденная прокладка	Связаться со специалистом для ремонта (Служба поддержки).
	Проблема закрытия дверцы	Связаться со специалистом для ремонта (Служба поддержки).

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Разрешается использование только одобренных запасных частей для ремонта оборудования. Любое вмешательство должно проводиться только уполномоченными техническими специалистами. При наличии потребности в запасных частях, рекомендуем связаться со Службой поддержки.

VI. СОВЕТЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ

При приготовлении на гриле жирных продуктов, таких, как стейки или курица, рекомендуется вставить контейнер для сбора жира на дно камеры приготовления.

При заполнении контейнеров для приготовления пищи, противней или гастроемкостей жидкостями, убедиться, что они не прольются вовремя и после готовки, при вытаскивании их из печи. Существует опасность ожога! Если печь располагается на шкафах, столах из нержавеющей стали или других печах, не рекомендуется использовать полки на такой высоте, из-за которых печь будет находиться выше уровня глаз. Опасность ожога!



Следует всегда чистить (мыть) аксессуары перед их использованием.

Для хорошего равномерного приготовления пищи не рекомендуется использовать глубокие противни, так как они препятствуют равномерной циркуляции воздуха.

Пространство между продуктом и верхним противнем должно составлять не менее 2 см.

Для равномерного приготовления не перегружать печь, убедиться, что продукты установлены правильно по отношению к направлению потока воздуха в камере приготовления. Правильное использование термощупа: вставить термощуп в наиболее толстую часть продукта сверху вниз, центр термощупа должен находиться в середине продукта. Для предотвращения потери тепла при открывании дверцы при закладке продукта в печь, следует предварительно разогреть печь до температуры хотя бы на 30 °C выше требуемой температуры приготовления.

Если необходимо вмешаться в процесс приготовления, дверь должна оставаться открытой как можно меньше времени, чтобы избежать потерь тепла, что может отразиться на процессе приготовления.

ВНИМАНИЕ: рекомендуется открывать дверцу в два этапа: сначала приоткрыть дверь на 3-4 см и удерживать в течение 4-5 секунд, затем полностью открыть дверь. Это предотвратит возможные ожоги, связанные с выходом пара и тепла.

РАЗМОРОЗКА

Печь может использоваться также для ускорения процесса разморозки продуктов перед приготовлением, при помощи разгона воздуха при комнатной или более низкой температуре (в зависимости от размера размораживаемого продукта). Это гарантирует быстрое оттаивание замороженных продуктов без изменения их вкуса и внешнего вида.

ПАР

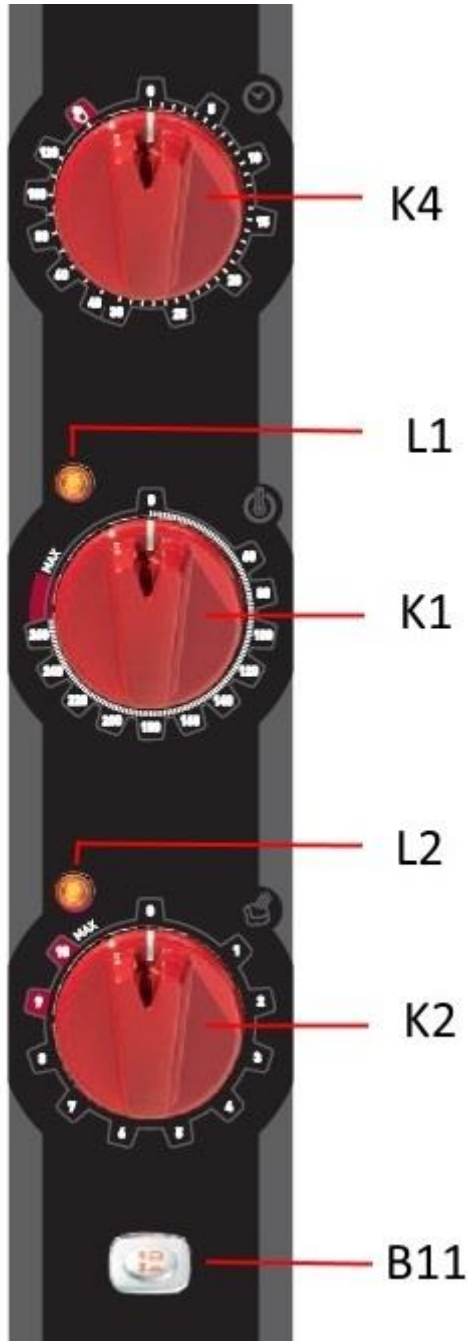
Система парообразования рекомендуется для более деликатной обработки всех типов продукта. Более того, она используется для быстрой разморозки, подогрева продукта без потери влаги или затвердевания и для естественного обессоливания продукта, консервированного путем его засаливания. Комбинация функции подачи пара с другими функциями позволяет экономить время и электроэнергию, одновременно сохраняет питательные и вкусовые качества продукта неизменными. Это идеальная система приготовления для всех типов продуктов. Вода – подается на вентилятор, дробится и проходит через сопротивление, превращаясь в пар.

ВНИМАНИЕ: нормальное функционирование группы подачи пара требует, чтобы температура термостата была установлена минимум на 80--100°C. Пар редко производится при меньших температурах, так как значительный объем воды опадает на дно печи. Кроме того, для пара хорошего качества и качественного приготовления продукта, перед активацией подачи пара требуется разогреть печь до желаемой температуры.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

Чтобы избежать потери тепла при открытой дверце печи (для закладки продукта) следует нагреть печь до температуры примерно на 30 °C выше температуры, требуемой для приготовления данного продукта.

VII. МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧЬЮ



K1	Ручка температуры
K2	Ручка влажности
K4	Ручка таймера
L1	Индикатор термостата
L2	Индикатор влажности
B11	Кнопка скорости вентиляторов/двигателей

- ТАЙМЕР

При установке таймера на ручное управление (знак руки) печь будет работать, пока оператор не отключит ее.

При выборе определенного значения печь будет работать в течение этого времени (максимум 120 минут).

- ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

Этот переключатель позволяет выбирать температуру приготовления.

- **ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА**

Этот индикатор загорается при включенных нагревательных элементах, то есть, когда температура в камере приготовления ниже установленной. Когда индикатор гаснет, это означает, что подача тепла отключена и печь достигла нужной температуры.

- **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ПОДАЧИ ПАРА**

Этот переключатель позволяет активировать функцию увлажнения, интенсивность подачи пара регулируется от минимума к максимуму по часовой стрелке.

ВНИМАНИЕ: нормальная работа функции увлажнения требует, чтобы температура термостата была не менее 80-100°C.

При низкой температуре в камере приготовления пар не производится, и большая часть воды опадает вниз на слив.

Более того, хорошее приготовление с паром требует предварительного разогрева печи до требуемой температуры перед активацией подачи пара.

- **ИНДИКАТОР УВЛАЖНЕНИЯ**

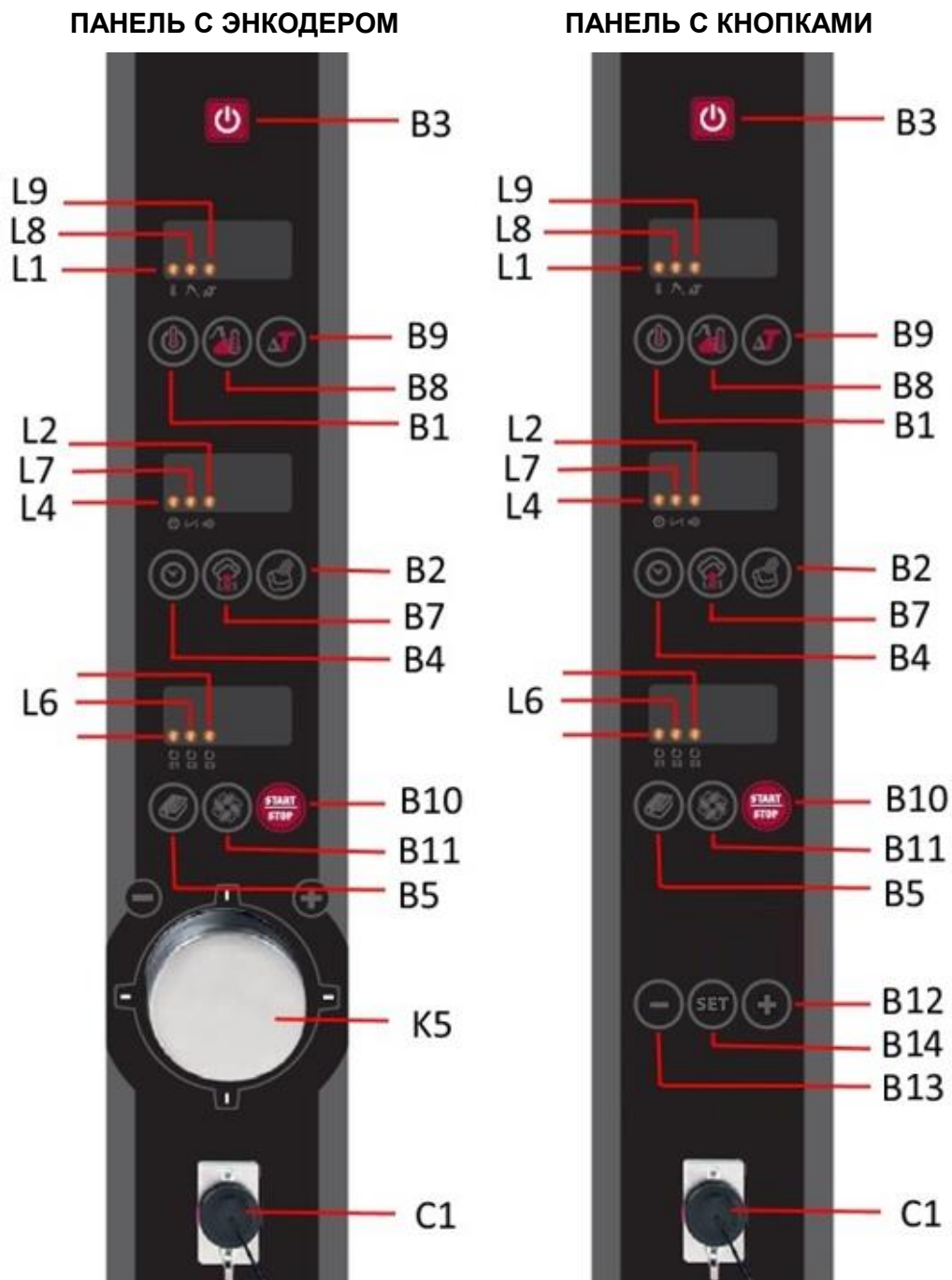
Если индикатор горит, значит, вода попадает в камеру приготовления для производства пара. Это происходит независимо от температуры в камере (оператор должен проверить, подходит ли температура для обеспечения хорошего качества приготовления).

- **РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ**

Для духового шкафа предусмотрены две скорости вентилятора/двигателя. Нажать на кнопку и ввести нужную:

- 1 означает, что двигатель работает на максимальной скорости; эта скорость используется в большинстве случаев.
- 2 означает, что двигатель работает на минимальной скорости; эта скорость используется, в основном, для деликатной продукции, такой как кондитерские изделия.

VIII. ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



K5	Энкодер для регулировки “+ / -”	B4	Кнопка времени
L1	Индикатор термостата	B5	Кнопка программ приготовления
L2	Индикатор влажности	B7	Кнопка дымохода
L4	Индикатор времени	B8	Кнопка датчика-щупа
L6	Индикатор этапов приготовления	B9	Кнопка разницы температур
L7	Индикатор дымохода	B10	Кнопка СТАРТ/СТОП приготовления
L8	Индикатор датчика-щупа	B11	Кнопка скорости вентиляторов/двигателей
L9	Индикатор разницы температур	C1	Вход датчика-щупа
B1	Кнопка температуры	B12	Увеличение значения
B2	Кнопка влажности	B13	Снижение стоимости
B3	Кнопка ВКЛ / ВЫКЛ	B14	Подтверждение стоимости

- **Кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)**
При подключении к электричеству загорается панель управления и рабочий дисплей показывает значение OFF (ВЫКЛ). Активация панели управления происходит нажатием кнопки ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).
- **СЕЛЕКТОР ТЕМПЕРАТУРЫ - ПАНЕЛЬ С ЭНКОДЕРОМ**
Нажать кнопку Температура, установить нужное значение вращением регулятора. Он вращается по часовой стрелке и против часовой стрелки, увеличивая или уменьшая значения на дисплее соответственно. Далее необходимо нажать на регулятор для подтверждения значения. При приготовлении на дисплее всегда будет отображаться реальная температура внутри камеры приготовления. Чтобы увидеть заданную температуру, нужно нажать на кнопку Температура.
- **СЕЛЕКТОР ТЕМПЕРАТУРЫ - ПАНЕЛЬ С КНОПКАМИ**
После нажатия кнопки температура и с помощью кнопок “+” и “-” установить желаемое значение температуры.
По завершении программирования нажать на кнопку “SET” для подтверждения. Печь во время работы отобразит фактическое значение температуры внутри варочной камеры.
Чтобы увидеть значение заданной температуры, нажать на кнопку температура.
- **ТЕРМОЩУП - ПАНЕЛЬ С ЭНКОДЕРОМ**
При использовании щупа в процессе приготовления нажать на кнопку Термощуп, расположенную за кнопкой Температура, выбрать нужную температуру вращением регулятора, нажать на регулятор для подтверждения выбранного значения. Печь отключится, когда термощуп зарегистрирует установленную температуру.
- **ТЕРМОЩУП - ПАНЕЛЬ С КНОПКАМИ**
Для приготовления пищи с температурным щупом вставить его в нижнюю часть панели управления. Снять пробку, нажать на кнопку щупа и установить значение температуры с помощью кнопок “+” и “-”. Нажать на кнопку “SET” для подтверждения. Приготовление будет прервано, когда щуп, вставленный в пищу, зарегистрирует требуемую температуру.
- **DELTA T - ПАНЕЛЬ С ЭНКОДЕРОМ**
Чтобы готовить с функцией Delta T, нужно нажать кнопку Delta T, и:
1) установить значение температуры термощупа регулятором (нажать для подтверждения)
2) вращением регулятора установить значение температуры Delta T (требуемая разница между температурой щупа и температурой внутри камеры приготовления), нажать для подтверждения.

ВНИМАНИЕ: перед выставлением значений, вставить щуп!

- **DELTA T - ПАНЕЛЬ С КНОПКАМИ**
Чтобы готовить с функцией Delta T, нужно нажать кнопку Delta T, и:
1) Задать значение температуры щупа с помощью кнопок “+” и “-”. Нажать на кнопку “SET” для подтверждения.
2) Установить значение температуры Дельта Т (разница температур между температурным щупом и варочной камерой) с помощью кнопок “+” и “-”. Нажать на кнопку “SET” для подтверждения.

ВНИМАНИЕ: перед выставлением значений, вставить щуп!

- **КНОПКА ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ**

нажмите кнопку "выпускной" и установить "статус открытого" или "закрытого состояния" когда "выхлоп свет" находится на дымовой трубе открыт, когда "выхлоп свет" выключен дымоход закрывается.

- **РЕГУЛЯТОР ПАРА - ПАНЕЛЬ С ЭНКОДЕРОМ**

Нажать на кнопку Пар и вращением регулятора выставить необходимый процент пара, нажать для подтверждения. Можно установить значения от 0 до 10, таблица внизу показывает соответствующие значения в процентах:

- **РЕГУЛЯТОР ПАРА - ПАНЕЛЬ С КНОПКАМИ**

Нажать на кнопку «пар» и установить желаемое процентное значение пара с помощью кнопок "+" и "-". Нажать на кнопку "SET" для подтверждения. Можно установить от 0 – 10, и в таблице ниже указано процентное значение:

Значение	Значение в процентах	Значение	Значение в процентах
0	0%	6	60%
1	10%	7	70%
2	20%	8	80%
3	30%	9	90%
4	40%	10	100%
5	50%		

- **РУЧНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ**

Нажатие кнопки Пар (Steam Selector) позволит подавать пар в камеру приготовления в течение всего времени удержания кнопки.

- **ХРАНИТЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ПАНЕЛЬ С ЭНКОДЕРОМ**

1) **Использование загруженной программы приготовления:** Чтобы использовать уже записанную программу, нажать кнопку Программа приготовления и вращением регулятора выбрать номер желаемой программы, нажать на регулятор для подтверждения информации, печь запустит программу и начнет работу.

2) **Загрузка новой программы:** Чтобы записать новую программу, нужно нажать кнопку Программа приготовления и вращением регулятора найти первый мигающий номер приготовления, нажать на регулятор для подтверждения. Внести информацию о первом этапе приготовления (температура, время, пар и т.д.), загорится индикатор 1. Нажать кнопку Программа приготовления, загорится индикатор 2. Можно вносить информацию о втором этапе приготовления 2). Ввести всю информацию о второй фазе (температура, время, пар и т.д.), нажать кнопку Программа приготовления, и перейти к третьей фазе (загорится индикатор 3). Ввести всю информацию о третьей фазе (температура, время, пар, и т.д.), нажать кнопку Программа приготовления и перейти к четвертой фазе (загорятся все три индикатора). Ввести всю информацию о четвертой фазе (температура, время, пар и т.д.), нажать кнопку Программа приготовления, удерживать ее в течение 5 секунд, пока не появится надпись MEM (это значит, что программа была записана).

Если процесс приготовления состоит из 1-2 фаз, по окончании внесения необходимой информации (температура, время, пар и т.д.), нажать и удерживать в течение 5 секунд кнопку Программа приготовления, пока не появится надпись MEM (программа записана).

- **ХРАНИЕ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ПАНЕЛЬ С КНОПКАМИ**

- 1) **Программа загрузки уже сохраненного приготовления:** если необходимо использовать сохраненную программу, нажать на кнопку “programma cottura” (программа приготовления) и с помощью кнопок “+” и “-”, выбрать номер желаемой программы. Нажать на кнопку “SET” (УСТ.) для подтверждения. Нажать кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы запустить заданную программу.
- 2) **Новая программа приготовления:** если необходимо сохранить новую программу, нажать на кнопку «программа приготовления», и с помощью кнопок “+” и “-” необходимо достигнуть первый мигающий номер. Нажать на кнопку “SET” (УСТ.) для подтверждения. Теперь можете начать ввод всей информации для первой фазы (температура, время, пар, т.д.), и загорится индикатор на 1 СИД.
Нажать на кнопку “программы” и перейти ко второй фазе (см. СИД в положении № 2). Ввести всю информацию для второй фазы (температура, время, пар и пр..) и нажать кнопку “программы” для перехода к третьей фазе (см. СИД в положении № 3).
Ввести всю информацию для третьей фазы (температура, время, пар и пр..) и нажать кнопку “программы” для перехода к четвертой фазе (см. все 3 световые индикатора).
Ввести всю информацию для четвертой фазы (температура, время, пар, пр.) и нажать кнопку “программы” и удерживать ее нажатой в течение 5 секунд, пока на дисплее не появится MEM (значит, что программа была сохранена).
В случае если приготовление имеет всего 1 или 2 фазы, когда настройки завершены (температура, время, пар, пр.), нажать на кнопку Программа и удерживать её нажатой в течение 5 секунд, пока на дисплее не появится MEM (значит, что программа была сохранена).

- **ОТМЕНА ОДНОЙ ФАЗЫ ИЛИ ПРОГРАММЫ - ПАНЕЛЬ С ЭНКОДЕРОМ**

1. Если вы хотите удалить одну фазу из программы, необходимо выполнить следующие действия: нажать кнопку ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и, используя кодирующее устройство, выбрать номер желаемой программы. Подтвердить, нажав кнопку на кодирующем устройстве. Затем нажимать кнопку ПРОГРАММЫ, пока не будет выбрана желаемая фаза. После этого нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку ВРЕМЯ более 5 секунд.
2. Если вы хотите удалить программу, необходимо действовать следующим образом: сначала удалите все фазы (как описано в пункте 1). Затем нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку ПРОГРАММА в течение 5 секунд, пока на дисплее не появится надпись MEM (это означает, что программа была сохранена с отменёнными фазами)

- **ОТМЕНА ОДНОЙ ФАЗЫ ИЛИ ПРОГРАММЫ - ПАНЕЛЬ С КНОПКАМИ**

1. Если необходимо удалить фазу из программы, необходимо: нажать кнопку “ программа приготовления” и с помощью кнопок “+” и “-”, чтобы выбрать желаемый номер программы. Нажать на кнопку “SET” для подтверждения. Затем нажимать кнопку «программы приготовления», пока не будет выбрана желаемая фаза. После этого нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку «ВРЕМЯ» более 5 секунд.
2. Если вы хотите удалить программу, необходимо действовать следующим образом: сначала удалите все фазы (как описано в пункте 1). Затем нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку ПРОГРАММА в течение 5 секунд, пока на дисплее не появится надпись MEM (это означает, что программа была сохранена с отменёнными фазами)

- **ВОЗВРАТ К РУЧНОМУ РЕЖИМУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ПАНЕЛЬ С ЭНКОДЕРОМ**
Чтобы выйти из запрограммированных режимов и вернуться к РУЧНОМУ режиму приготовления, необходимо удерживать в нажатом положении рукоятку ENCODER (КОДИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО) до тех пор, пока на дисплее не появится надпись MAN (РУЧН. РЕЖИМ).
- **ВОЗВРАТ К РУЧНОМУ РЕЖИМУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - ПАНЕЛЬ С КНОПКАМИ**
Чтобы выйти из запрограммированных режимов и вернуться к РУЧНОМУ режиму приготовления, необходимо удерживать в нажатом положении кнопку SET (УСТ.) до тех пор, пока на дисплее не появится надпись MAN (РУЧН. РЕЖИМ).
- **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ - ПАНЕЛЬ С ЭНКОДЕРОМ**
Эта функция активируется только при использовании записанных программ. Печь подогрывается до температуры, на 30°C выше желаемой температуры приготовления, согласно программе. Эта функция позволяет компенсировать потери тепла, которые происходят при открывании двери печи для загрузки продуктов. Чтобы активировать предварительный нагрев, нужно нажать кнопку Программы приготовления, и вращением регулятора найти первый мигающий номер программы, нажать для подтверждения. На первой фазе, нажать Таймер и вращением регулятора перейти к значению "infin" (это значит, что печь будет работать без ограничения по времени), нажать на регулятор для подтверждения. Перейти к программированию других фаз, согласно описанию выше, в конце нажать кнопку для запоминания программы. Печь начнет предварительный разогрев камеры приготовления, пока не будет достигнута температура, превышающая на 30°C заданную программой, затем раздастся звуковой сигнал. Сигнал прерывается открытием двери (при загрузке продуктов в камеру приготовления), и таким образом, начнется предустановленная программа. Сигнал может быть остановлен также нажатием кнопки START/STOP.
- **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ - ПАНЕЛЬ С КНОПКАМИ**
Эта функция используется для компенсации потери тепла, которая происходит после открытия двери печи и ввода продуктов питания.
Чтобы ввести предварительный нагрев печи, нажмите кнопку Сборник рецептов и, в первой фазе, (когда горит светодиод на № 1) с помощью кнопки "-" найдите "INF" (что означает неограниченное время). Нажать на кнопку "SET" для подтверждения. Теперь можно ввести другие фазы приготовления. При нажатии START/STOP печь начнет предварительный нагрев варочной камеры до достижения значения на 20% больше заданной температуры приготовления, а затем издаст звуковой сигнал. Сигнал прерывается при открытии двери (для ввода продуктов питания в печь), а при закрытии начинается фаза, предварительно установленная в программе. Сигнал можно остановить без фазы активации и дезактивации предварительного нагрева, просто нажав на кнопку START/STOP.
- **РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ**
Печь имеет два различных скорости вентилятора / двигателя:
"Min" минимум: это означает, что двигатель работает на минимальной скорости и используется специально для деликатных блюд (особенно кондитерские изделия)
"Max" Максимум: означает, что двигатель работает на полной скорости, и используется в большинстве видов приготовления пищи.
Для регулировки скорости вращения вентилятора, нажмите кнопку быстрого и вставьте нужные "Min" или "Max", который вы видите на дисплее.
- **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**
Нажатием этой кнопки запускается/останавливается предварительно выставленная программа приготовления.

- **КОЛЕСИКО РЕГУЛЯТОРА**
Колесико регулятора вращается по часовой стрелке или против часовой стрелки, увеличивая или уменьшая значения, показанные на дисплее. Для подтверждения выбора необходимо нажать на колесико, в противном случае, значение на дисплее будет мигать.
- **СЕКЦИЯ ЩУПА**
Секция, куда вставляется щуп. Время приготовления не может быть задано, так как приготовление закончится, когда будет достигнута определенная температура щупа внутри продукта.
- **ОХЛАЖДЕНИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВАРОЧНАЯ КАМЕРА - ПАНЕЛЬ С ЭНКОДЕРОМ**
Чтобы автоматически снизить температуру камеры приготовления, следует нажать кнопку Температура, вращением регулятора установить желаемую температуру, открыть дверь и нажать на колесико регулятора для подтверждения. Печь немедленно снизит температуру.
- **ОХЛАЖДЕНИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВАРОЧНАЯ КАМЕРА - ПАНЕЛЬ С ЭНКОДЕРОМ**
Чтобы автоматически уменьшить Температуру печи, достаточно нажать на кнопку температуры и задать желаемую температуру с помощью кнопок "+" и "-", а затем подтвердить с помощью кнопки "SET". Печь автоматически запустит крыльчатки, и начнется охлаждение печи. Эта функция работает также с открытой дверью, и это позволяет опустить температуру за очень короткий срок.
- **АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА - ПАНЕЛЬ С ЭНКОДЕРОМ**
Функционирование системы мойки происходит полностью в автоматическом режиме: достаточно выбрать желаемую программу.
При выключенной панели управления нажмите рукоятку ENCODER.
На дисплее появится CLN_01. Поворачивайте рукоятку ENCODER до тех пор, пока не появится желаемая функция. Снова нажмите рукоятку ENCODER, чтобы запустить выполнение программы.
CLN_01: БЫСТРАЯ мойка (45 минут).
CLN_02: мойка СРЕДНЕЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ (56 минут).
CLN_03: ДОЛГАЯ мойка (65 минут).
CHг: заполнение насоса подачи моющего средства (3 минуты).
Заполнение насоса подачи моющего средства посредством программы CHг должно выполняться в следующих случаях:
 - при первом включении после установки.
 - каждый раз, когда опустошается ёмкость с моющим средством.
 - после длительного периода бездействия.
- **АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА - ПАНЕЛЬ С КНОПКАМИ**
Функционирование системы мойки происходит полностью в автоматическом режиме: достаточно выбрать желаемую программу.
При выключенной панели управления нажмите кнопку "SET".
На дисплее появится CLN_01. Воспользоваться кнопками "+" и "-" до тех пор, пока не появится желаемая функция. Снова нажмите Кнопка "SET", чтобы запустить выполнение программы.
CLN_01: БЫСТРАЯ мойка (45 минут).
CLN_02: мойка СРЕДНЕЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ (56 минут).
CLN_03: ДОЛГАЯ мойка (65 минут).
CHг: заполнение насоса подачи моющего средства (3 минуты).
Заполнение насоса подачи моющего средства посредством программы CHг должно выполняться в следующих случаях:
 - При первом включении после установки.
 - Каждый раз, когда опустошается ёмкость с моющим средством.
 - После длительного периода бездействия.

ВАЖНО

ВНИМАНИЕ: для безупречного функционирования системы мойки перед запуском одной из программ мойки (CLN_01, CLN_02, CLN_03) убедитесь, что температура в варочной камере находится в пределах от 90 °C до 140 °C. Запускать мойку при более высоких температурах не рекомендуется.

Оборудование предназначено для мойки профессиональных печей. Следует избегать любого другого использования, так как оно будет являться использованием не по назначению и может представлять опасность.

Перед запуском цикла мойки убедитесь, что отверстие для слива воды на днище варочной камеры не закупорено во избежание затопления самой камеры.

Никогда не открывайте дверцу варочной камеры в процессе выполнения мойки: возможен выброс нагретых химических веществ, которые используются при мойке, что может стать причиной ожогов у людей и привести к коррозии оборудования.

По окончании каждой мойки проверяйте, что в варочной камере не осталось следов чистящего средства. Удалите возможные остатки чистящего средства и ополосните варочную камеру вручную.

Рекомендуется использовать моющее средство, одобренное компанией-производителем оборудования.

Использование неподходящего моющего средства может привести к повреждению системы мойки и нарушению целостности варочной камеры, аннулируя также гарантию на изделие.

- ОПОВЕЩЕНИЯ И СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ

Все сигналы тревоги сопровождаются включением зуммера. Для отключения зуммера необходимо нажать на кнопку.

Er1 СИГНАЛ ТРЕВОГИ С ДАТЧИКА В КАМЕРЕ:

Появляется в случае повреждения датчика в камере. Все выключается, кроме подсветки; выполняемый цикл прерывается.

Er2 СИГНАЛ ТРЕВОГИ С ДАТЧИКА-ЩУПА

Появляется в случае повреждения датчика-щупа в процессе приготовления, где используется такой датчик. Все выключается, кроме подсветки; выполняемый цикл прерывается.

ALL СИГНАЛ ТРЕВОГИ С ДВИГАТЕЛЯ

Появляется в случае перегрева двигателя. Все выключается, кроме подсветки; выполняемый цикл прерывается.

После исчезновения сигнала тревоги нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) и удерживайте её в течение 1 секунды, чтобы сбросить сигнал тревоги (произойдёт выключение панели управления).

N-t СИГНАЛ ТРЕВОГИ ТЕМПЕРАТУРА ПЛАНКИ С УПРАВЛЯЮЩЕЙ МИКРОСХЕМОЙ

Появляется в случае перегрева планки с управляющей микросхемой. Выполняемый цикл прерывается.

После исчезновения сигнала тревоги нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) и удерживайте её в течение 1 секунды, чтобы сбросить сигнал тревоги (произойдёт выключение панели управления).

22/06/2016

INNEHÅLLSFÖRTECKNING:

sida

INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION

I.	VARNINGAR	2
II.	FÖRBEREDELSE	2
III.	INSTALLATIONSPLATS	2
IV.	INSTALLATIONSFÖRBEREDELSE	3
V.	ELANSLUTNING	3
VI.	VATTENANSLUTNING	7
VII.	AVLEDNINGSANSLUTNINGAR	8
X.	PLACERING AV UGNAR PÅ VARANDRA	9
XI.	TEKNISKA UPPGIFTER	9

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

I.	VARNINGAR	10
II.	FÖRSTA ANVÄNDNINGEN	11
III.	REGELBUNDEN SERVICE	11
IV.	EXTRAORDINÄR SERVICE	13
V.	SERVICE VID FEL	13
VI.	RÅD VID TILLAGNING	14
VII.	MEKANISK KONTROLLPANEL	15
VIII.	DIGITAL KONTROLLPANEL	17

INLEDNING

Bäste Kund, vi vill tacka dig för ditt köp av denna utrustning och vi hoppas att detta blir början på ett långt och positivt samarbete.

Denna instruktionsbok innehåller all nödvändig information för en korrekt användning, service och installation av utrustningen.

Instruktionsbokens syfte är att informera installationsteknikern, och framförallt direktanvändaren, om alla nödvändiga åtgärder som krävs för en säker användning av utrustningen och en lång hållbarhet.

Se till att instruktionsboken förvaras på ett säkert sätt under hela utrustningens livslängd, så att den kan konsulteras av operatörerna som använder utrustningen och av specialiserade tekniker.

Om instruktionsboken tappas bort eller förstörs så måste en ny begäras direkt från tillverkaren eller återförsäljaren.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer eller föremål som uppkommer till följd av olämplig användning av utrustningen, ändringar eller reparationer som utförts av ej godkänd personal, eller vid användning av reservdelar som inte är i original eller inte är speciellt tillverkade för modellen i fråga.

Denna utrustning uppfyller kraven i alla gällande EG-direktiv.

INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION

I. ALLMÄNNA VARNINGAR

Läs denna instruktionsbok noggrant innan du börjar med installation och innan ugnen sätts i funktion.

Alla installations-, monterings och servicemoment samt extraordinär service, måste utföras av kvalificerad personal med lämplig professionell behörighet (godkänd av tillverkaren eller återförsäljaren).

Alla gällande regler i landet där installationen sker, samt alla regler gällande produktsäkerhet och arbetsplatssäkerhet, måste följas.

En felaktig installation, service, underhåll eller rengöring, åverkan eller ändringar kan leda till felfunktioner och skador.

Utrustningen får användas endast för matlagning eller uppvärmning av livsmedel i industriella kök. All övrig användning är därför ansedd som olämplig och farlig.

II. FÖRBEREDELSE

När ugnen tas emot, se till att den inte skadats under transporten och att förpackningen är intakt. Om några skador upptäcks, eller om några delar fattas, kontakta omedelbart transportören och tillverkaren/återförsäljaren och ange **Artikelnummer (ART) och serienummer (Ser Nr.)**. Bifoga foton.

Kontrollera att det inte finns några hinder för att nå installationsplatsen och att utrymmet för att komma genom dörrar, korridorer eller andra passager, är fritt.

VARNING: Under transporten kan ugnen välta, med risk för skador på föremål eller personer.

Använd lämplig transportutrustning med hänsyn till utrustningens vikt. Dra eller tippa aldrig ugnen, utan lyft upp den parallellt med marken och flytta den horisontellt.

III. INSTALLATIONSPLATS

Utrustningen måste installeras i en stängd och väl ventilerad lokal (ej utomhus).

Omgivningstemperaturen på installationsplatsen måste vara över +4° C.

Innan ugnen placeras, kontrollera dimensionerna och den exakta positionen för el- och vattenanslutningarna samt för rökavledning.

Det rekommenderas att placera ugnen under en fläkt eller se till att de varma ångorna och lukterna som kommer ut från ugnen förs ut utomhus.

Ugnen bör placeras på en jämn yta för att undvika att den glider och tippar.

Ugnens installationsplats måste kunna bära utrustningens vikt och maximala belastning. För bruttovikten se Märkskylten på ugnens baksida.

Se till att installationsplatsen tillåter att dörren öppnas helt.

Se till att den bakre delen är lättåtkomlig, för att utföra el- och vattenanslutningar och för service.

Det är inte lämpligt att bygga in ugnen och ett fritt utrymme på 5 cm måste lämnas runt hela utrustningen.

Det **rekommenderas** att inte placera ugnen i närheten av värmekällor, fritureutrustning eller andra varmvätskekällor; om detta inte är möjligt så måste följande säkerhetsavstånd respekteras: 50 cm för sidorna och över utrustningen och 70 cm för ugnens baksida.

Ugnen får inte av någon anledning placeras nära lättantändliga material eller behållare med lättantändligt material (som t.ex. väggar, möbler, separeringsväggar, gasflaskor), detta medför risk för brand.

Om detta inte går att undvika, klä in de lättantändliga materialen med termisk isolering som inte är antändlig och var väldigt uppmärksam på alla regler som förebygger brandrisk.

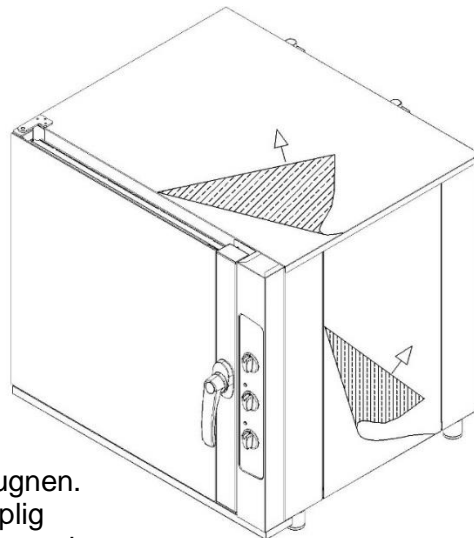
IV. INSTALLATIONSFÖRBEREDELSE

Ta bort all förpackning (tråkistan och / eller kartonglådan) och bortskaffa dem enligt gällande regler för landet där installationen sker.

AVLÄGSNING AV SKYDDSFILM OCH ANNAT

Avlägsna skyddsfilmen helt från de yttre och inre väggarna. (se bilden på sidan).

Ta bort allt informationsmaterial och eventuella plastpåsar.



JUSTERING AV STÖDBEN

Använd inte ugnen utan stödben.

De justerbara stödbenen finns redan iskruvade under ugnen. Om inte stödbenen används så garanteras inte en lämplig luftventilation för kylning av de elektriska komponenterna och ugnens yttre väggar, vilket leder till överhettning och kan orsaka skador på ugnens komponenter.

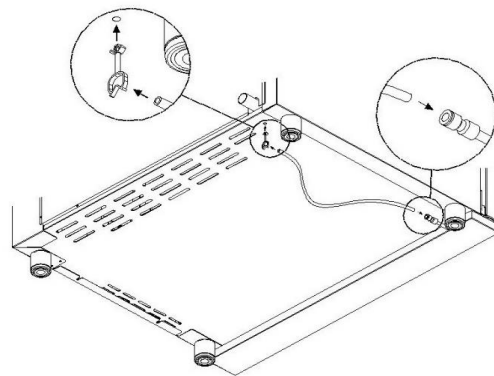
Om ugnen står plant, garanteras dess korrekta funktion. För att nivellera utrustningen, justera stödbenen och kontrollera med ett vattenpass.

För att justera stödbenen räcker det med att skruva åt eller lossa skruvarna.

FIXERING AV UPPSAMLINGSBEHÅLLARENS AVLEDNING

Sätt fast plastklämman och det vita avledningsröret som finns i förpackningen.

Se till att röret sitter fast på rätt sätt så att vattnet kan avledas från behållaren till avloppet (se bilden på sidan).



V. ELANSLUTNING

WARNING: Elanslutningen till nätet måste utföras av en behörig och godkänd tekniker, enligt internationella, nationella och lokala regler som gäller för landet där installationen sker. Innan anslutningen till nätet utförs, kontrollera att spänningen (...V) och frekvensen (...Hz) stämmer överens med vad som anges på Märkskylten som finns på utrustningens baksida.

Ugnen måste anslutas direkt till elnätet och måste vara försedd med, mellan nätuttaget och ugnen, en lättillgänglig strömbrytare som installerats enligt internationella, nationella och lokala regler som gäller för landet där installationen sker. Strömbrytaren måste vara försedd med kontaktseparering för alla poler för att garantera en komplett urkoppling av strömmen, under överspänningskategori III. En korrekt jordningsanslutning är obligatorisk och jordkabeln får inte brytas på något sätt av strömbrytaren.

WARNING: om utrustningen inte är försedd med ett stöd med hjul för förflyttning, så rekommenderas att först utföra elanslutningen och därefter flytta utrustningen till sin slutliga arbetsposition. Under förflyttningen, var försiktig med att inte skada elkabeln. På detta vis kan elanslutningen utföras på ett enklare och säkrare sätt. Placera kabeln så att den inte utsätts, på någon punkt, för en omgivningstemperatur på mer än 50°C.

ANSLUTNINGAR STRÖMKABEL

lossa skruvarna fastställande baksidan av ugnen och ta bort det.

Ugnen måste anslutas till elnätet med en gummikabel av typen H07RN-F.

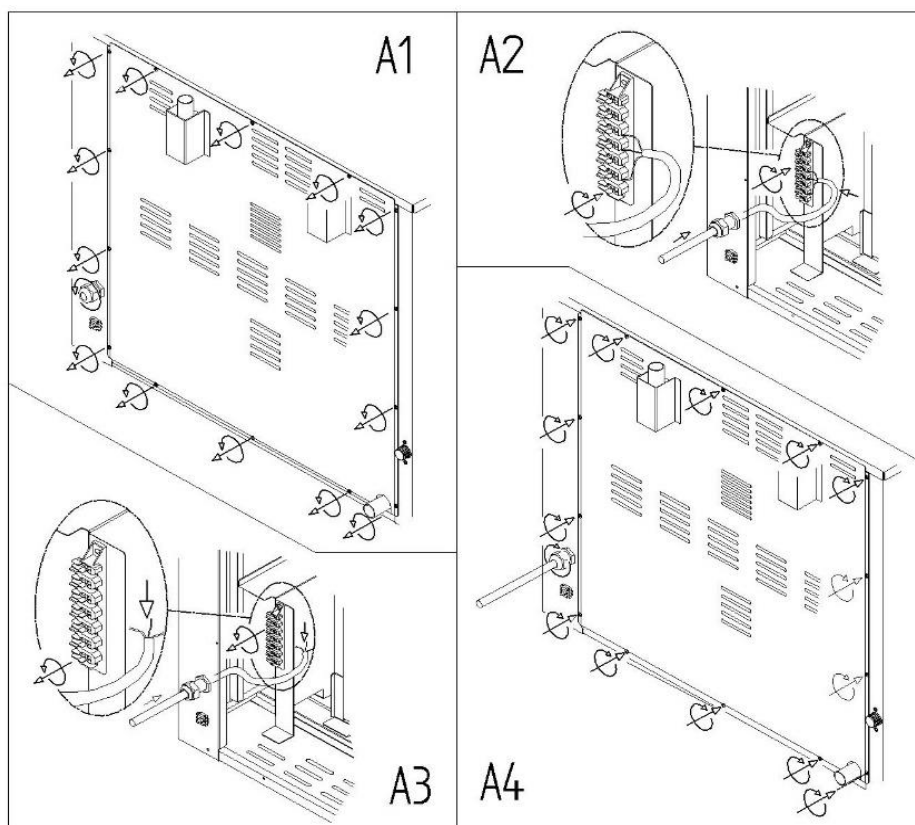


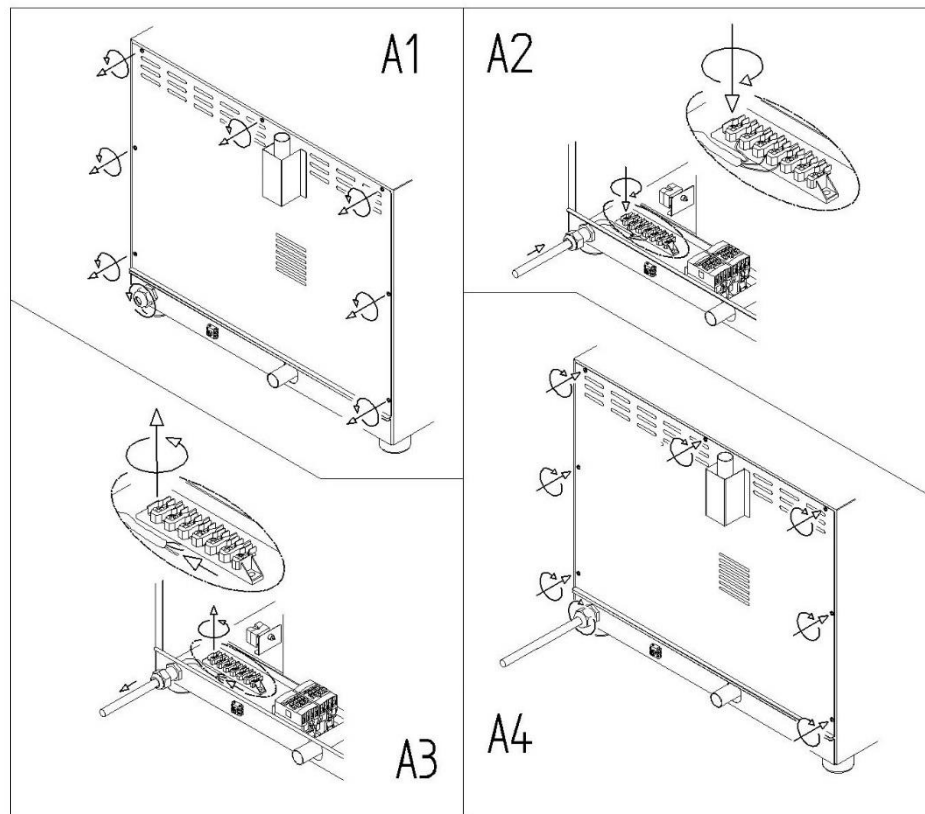
VARNING: elanslutningskabelns jordledare gul/grön måste vara 3 cm längre än de andra ledarna.

Utrustningen är försedd med kontaktklämmor som visas på bilden. För att utföra elanslutningen är det nödvändigt att konsultera skylten som finns i instruktionsboken och som även finns fäst på ugnens undre bakre del, nära Märkskylten.

För att ansluta strömkabeln till kontaktklämman, gör på detta sätt:

- (A1) Avlägsna locket till kabelpassagen och öppna den undre delen på utrustningens baksida genom att lossa på skruvarna.
- (A2) För in den nya strömkabeln i kontaktpassagen.
- (A3) Anslut strömkabelns ledare till kontaktklämman enligt anslutningschemat som finns på skylten på väggen på ugnens baksida.
Utför anslutningen endast på det sätt som anges och för in både kopparbryggan och elkabeln under skruven, i åtdragningsriktningen, så att kabeln och bryggan fästs när skruven dras åt.
På skylten, för varje anslutningsschema, anges den typ av kabel som bör användas (H07RN-F) och ledarnas minsta tillåtna sektion i mm².
- (A4) Stäng den undre delen på utrustningens baksida genom att skruva åt skruvarna och blockera kabeln genom att sätta på locket på kabelpassagen.





En felaktig anslutning kan leda till att kontaktklämman överhettas och smälter, vilket i sin tur kan orsaka elstötar.

Kontrollera att alla elanslutningar är ordentligt fästa innan ugnen ansluts till nätet.

PE = Gul/Grön: skyddsledare "JORD".

N = Blå: neutralledare

L1, L2, L3 = Brun, Grå, Svart: fasledare

Kontrollera att det inte finns någon elektrisk dispersion mellan fas och jord. Kontrollera den elektriska kontinuiteten mellan det yttre höljet och nätets jordkabel. Det rekommenderas att en multimeter används för att utföra dessa moment.

UTBYTE AV DEN ELEKTRISKA ANSLUTNINGSKABELN

Detta måste göras av en kvalificerad och godkänd tekniker. Jordkabeln måste alltid vara gul.

VARNING: elanslutningskabelns jordledare gul/grön måste vara 3 cm längre än de andra ledarna.

Om en kabelklämma med redan förinstallerad kabel finns så gör på detta sätt för att byta ut kabeln:

- (A1) Avlägsna locket till kabelpassagen och öppna den undre delen på utrustningens baksida genom att lossa på skruvarna.
- (A3) Lossa blockeringskruvarna och dra ur strömkabelns ledare. Dra ur den gamla kabeln ur kabelpassagen.
- (A2) För in den nya strömkabeln i kontaktpassagen.
Anslut den nya kabelns ledare till kontaktklämman enligt anslutningsdiagrammet som finns på skylten på de bakre väggarna på ugnens baksida.
Utför anslutningen endast på det sätt som anges och för in både kopparbryggan och elkabeln under skruven, i åtdragningsriktningen, så att kabeln och bryggan fästs när skruven dras åt.
För varje anslutningsschema anges på skylten den typ av kabel som bör användas och ledarnas minsta tillåtna sektion i mm².
- (A4) Stäng den undre delen på utrustningens baksida genom att skruva åt skruvarna och blockera kabeln genom att sätta på locket på kabelpassagen.

Kontrollera att alla elanslutningar är ordentligt fästa innan ugnen ansluts till nätet.

FÖRSIKTIGHET: En felaktig anslutning kan leda till att kontaktklämman överhettas och smälter, vilket i sin tur kan orsaka elstötar.

Kontrollera att det inte finns någon elektrisk dispersion mellan fas och jord.

Kontrollera den elektriska kontinuiteten mellan det yttre höljet och nätets jordkabel.

Det rekommenderas att en multimeter används för att utföra dessa moment.

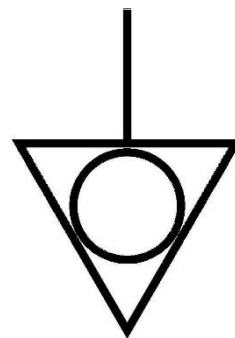
Ugnen måste anslutas till elnätet med en gummikabel av typen H07RN-F.

EKVIPOENTIALANSLUTNING

Denna anslutning måste utföras mellan olika utrustningar med kontaktklämman som är märkt med symbolen: (se bilden på sidan).

Denna kontaktklämma gör det möjligt att ansluta en Gul/Grön anslutningskabel med sektion mellan 2,5 och 10 mm².

Utrustningen måste inkluderas i ett ekvipotentialsystem vars funktion måste kontrolleras i enlighet med gällande regler och normer.



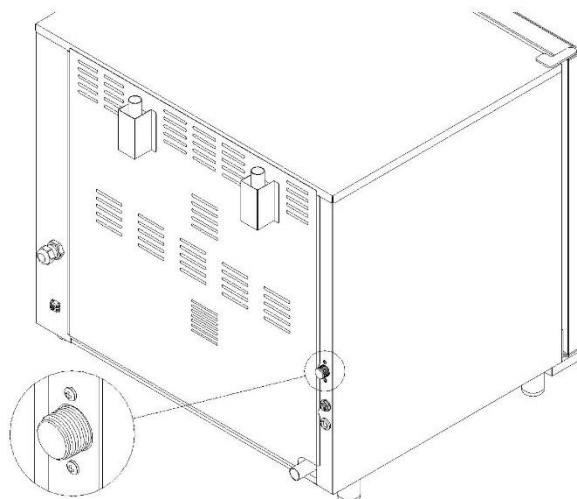
VI. VATTENANSLUTNING

Mellan vattennätet och ugnen så måste en avstängningsventil och ett mekaniskt filter installeras.

På den undre delen av ugnen finns en G3/4"-ingång med filter. Innan slangen ansluts till utrustningen, låt vattnet rinna för att avlägsna eventuella rester av material som finns i ledningen.

Ingångsvattnet måste ha ett tryck på mellan 150 (1,5 bar) och 200 kPa (2bar) och en temperatur på max. 30°C.

Om ingångstrycket överskrider 200kPa (2bar) så blir det nödvändigt att installera en tryckreducerare inställd på 200kPa (2 bar).



VATTENANSLUTNING FÖR TVÄTT

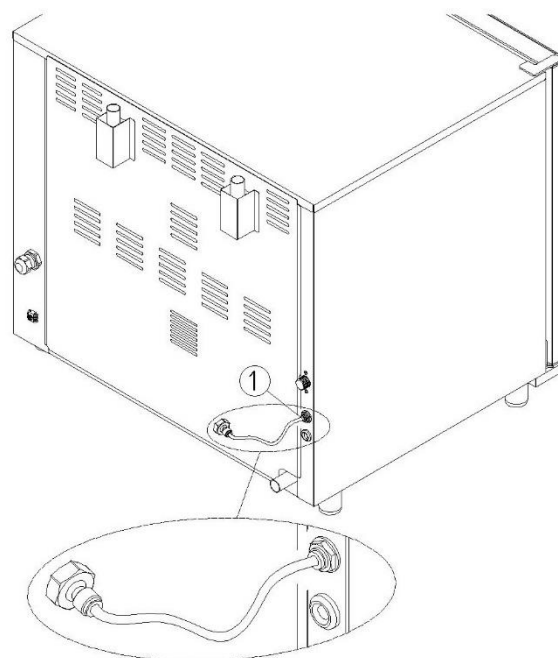
Mellan vattennätet och ugnen så måste en avstängningsventil och ett mekaniskt filter installeras.

På den bakre delen av ugnen finns en G3/4"-ingång med slang.

VARNING: Innan apparaten ansluts till vattennätet, låt vattnet rinna för att avlägsna eventuella rester av material som finns i ledningen.

För en korrekt funktion av tvättsystemet måste vattennätets tryck ligga på minst 200kPa (2bar) och en maxtemperatur på 30°C.

Vid lägre vattentryck kan det hända att tvättsystemet inte fungerar korrekt



VATTENBEHANDLING

Vattenhårheten får vara max. 5 °f (för att undvika kalkansamlingar i ugnen).

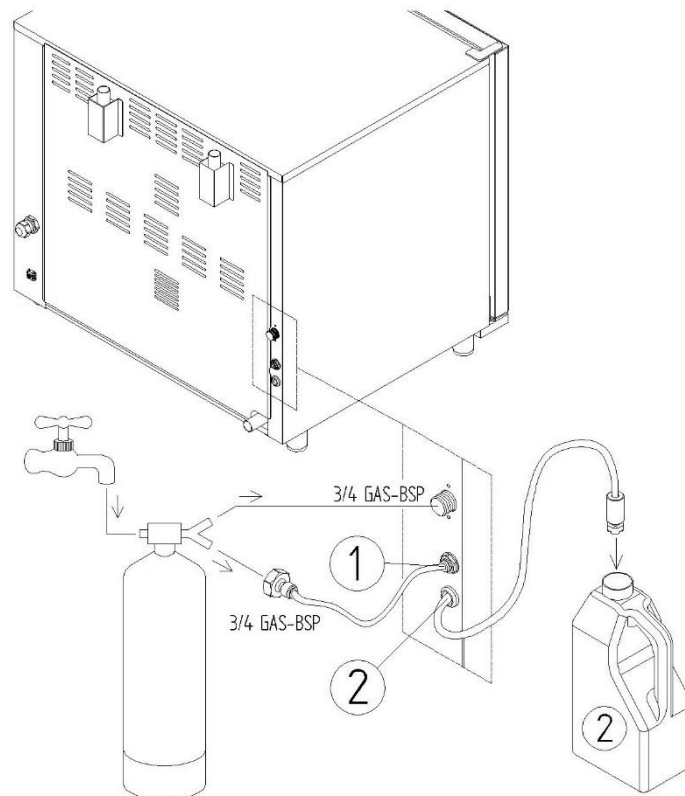
Det rekommenderas att använda en avsaltare (vattenrening - reverse osmosis) för att undvika att kalk eller andra material samlas i ugnen.

ANSLUTNING AV TVÄTTMEDEL

Sätt in slangen med de speciella rören i tanken som innehåller tvättmedlet.

1 = Ingång vatten TVÄTT

2 = Ingång tvättmedel TVÄTT



VII. AVLEDNINGSANSLUTNINGAR

VATTENAVLEDNING

Vattnet som förs ut från ugnens avledning kan vara väldigt varmt (90°C). Rören som används för avledningen måste vara hållbara för så höga temperaturer.

Vattenavledningsröret finns i den bakre undre delen av ugnen och måste kopplas ihop med ett hårt eller flexibelt rör och föras ut till ett öppet avlopp eller till en sifon; diametern på röret får inte vara mindre än ugnens avledningsinfattning. Det rekommenderas att placera en lämplig sifon mellan ugnen och avledningskretsen, för att förhindra att ångor från ugnen och dåliga lukter från vattenavloppet läcker ut.

Undvik strypningar på de mjuka slangarna och undvik 90°-vinklar på de hårda rören, längs hela ledningen mot avloppet. Röret måste hålla en lutning på minst 5 % hela vägen för att garantera en korrekt avledning. Horisontella delar får inte vara längre än en meter.

Ugnen måste ha en egen anslutning till vattenavloppet. Om fler utrustningar ansluts till samma rör, se till att rörets dimensioner garanterar att avledningen fungerar korrekt utan hinder.

Alla lokala regler och normer måste följas.

AVLEDNING AV ÅNGOR

Vid matlagningen uppstår varma ångor och lukter som kommer ut ur ugnens luftavledning.

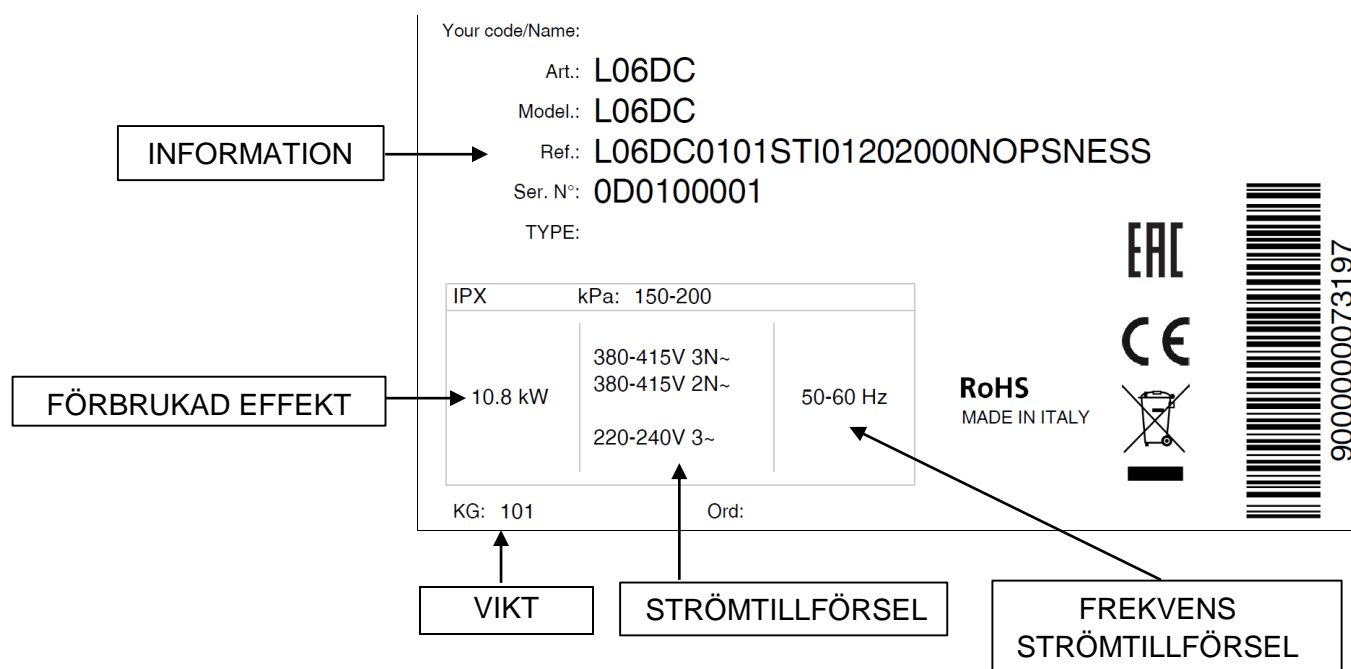
Denna finns på ugnens bakre del. Ställ inga föremål på ugnen, för att undvika att avledningen hindras och att det blir skador på föremålen i fråga. Det rekommenderas att placera ugnen under en fläkt eller se till att de varma ångorna och lukterna som kommer ut från ugnen leds ut utomhus med hjälp av ett rör som måste vara minst lika stort som ugnens egen avledning.

Undvik att strypa avledningen.

VIII. PLACERING AV UGNAR PÅ VARANDRA

Om flera ugnar placeras ovanpå varandra så måste ett speciellt kit användas som håller ugnarna på rätt avstånd från varandra.

IX. TEKNISKA UPPGIFTER MÄRKSKYLT



Art.:	modell enligt kundens klassificering
Ref.:	modell enligt tillverkarens interna klassificering
Ser. Nr:	identifikationsnummer, som är olika för varje enskild produkt
TYP:	identifierar certifieringskoden
Information:	Skyddsklass IPX mot vattenstrålar / kPa...ingångsvattentryck
Förbrukad effekt:	Utrustningens nominella effekt i Kw
Strömtillförsel:	ANSLUTNING TILL KONTAKTKLÄMMA: spänning till utrustningen i V, antal faser och neutralledare (3N = 3 faser + neutral).
Matningsfrekvens:	frekvens för utrustningen i Hz.
Vikt:	Utrustningens vikt i kg.

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

I. VARNINGAR

Läs denna instruktionsbok noggrant då den innehåller anvisningar gällande säkerhet och utrustningens användning.

Förvara den korrekt för en enkel framtida konsultation.

En felaktig installation, service, underhåll eller rengöring, åverkan eller ändringar kan leda till felfunktion och skador.

Det som beskrivs ovan kan äventyra apparatens säkerhet och göra garantin ogiltig.

Utrustningen är framtagen för tillagning av livsmedel i stängda miljöer och får endast användas i detta syfte: all annan användning måste undvikas då den är olämplig eller farlig.

Utrustningen är ämnad för professionellt bruk och måste användas endast av kvalificerad personal.

Ugnen får inte användas av personer med nedsatt fysisk, uppfattnings- eller mental funktionsförmåga eller av personer utan erfarenhet eller kunskap, såvida dessa personer inte övervakas eller har fått instruktioner gällande ugnens funktion av den person som ansvarar för deras säkerhet.

Undvik att lämna utrustningen utan uppsikt när barn finns i närheten och se till att de inte använder eller leker med den.

Det rekommenderas att inte placera utrustningen i närheten av värmekällor.

Lämna aldrig lättantändligt material nära utrustningen: detta kan utgöra brandfara.

Temperaturen för livsmedelsbehållare, tillbehör eller andra föremål under och efter bakningen kan bli väldigt hög; var försiktig när dessa förflyttas för att undvika risk för brännskador.

Vidrör dem endast med lämpliga värmeskydd. Risk för brännskador!

Var försiktig när ugnens lucka öppnas: risk för brännskador föreligger då ånga med hög temperatur kommer ut.

Ugnen är försedd med ett säkerhetssystem som automatiskt stänger av värmeelementens funktion, fläktarna och ångfunktionen, när luckan öppnas.

Vid användning av en sond för tillagning, var speciellt försiktig när plåtarna tas ur ugnen; se till att sonden tas ur från den tillagade maten och att den inte trasslar in sig.

Sätt in in lättantändliga material eller alkoholbaserade livsmedel i ugnen: dessa kan orsaka självantändning och brand som sedan kan leda till explosion.

Undvik att salta maten när den är i ugnen.

Om detta inte kan undvikas, rengör ugnen så snart som möjligt då saltet kan skada ugnen.

Justera de olika inställningarna på kontrollpanelen med fingrarna, om något annat föremål används så kan utrustningen skadas och garantin blir ogiltig.

Ugnens yttre delar kan nå en temperatur på 60°C, för att undvika risk för brännskada rekommenderas därför att inte röra de områden och delar som är märkta med symbolen här bredvid.



Skador eller sprickor på luckans glasdelar kräver en omedelbar åtgärd och måste bytas ut (kontakta Assistansen).

Om ugnen inte används under en längre tid (t.ex. flera dagar) så rekommenderas att koppla ur ström- och vattentillförseln.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer eller föremål, som uppstår till följd av underlåtenhet att följa dessa anvisningar eller till följd av åverkan eller någon åtgärd utförd även på endast en enskild del av utrustningen, samt vid användning av reservdelar som inte är original.

Denna utrustning uppfyller kraven i alla gällande EG-direktiv.

II. FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Inuti ugnen får inte plastpåsar, instruktionsboken, plastfilm eller något annat förvaras.

Se till alla plåthållare inuti ugnen är ordentligt fastsatta på väggarna.

I annat fall kan plåtarna med mat eller varma vätskor falla ner och orsaka skador och risk för brännskador.



BESIKTNING

Ugnens besiktning utförs efter en provanvändning som testar ugnens korrekta funktion och kontrollerar att inga fel eller onormala problem finns.

Sätt på ugnen med en temperatur på 150° C i 10 minuter och medelfuktighet.

Kontrollera noggrant följande punkter:

- Lampan i ugnen tänds.
- Ugnen stängs av (värmning, ångfunktion, motorer/fläktar) om luckan öppnas och sätts på igen när luckan stängs.
- Termostaten som justerar ugnstemperaturen aktiveras när den inställda temperaturen nås och stänger då av värmeelementen.
- Fläktmotorerna utför en automatisk rotationsinversion; inversionen av rotationsriktningen sker varannan minut. Ångfunktionen avbryts tillfälligt under de 20 sekunder som motorn är avstängd.
- Fläktarna i ugnen har samma rotationsriktning.
- Kontrollera att vatten strömmar ut till fläktarna från ingångsrören avsedda för ångfunktion.

RENGÖRING:

UGNENS FÖRSTA RENGÖRING

Innan någon rengöring utförs, är det nödvändigt att koppla ur strömmen och vänta tills utrustningen kylts helt.

Inga rester från lösningsmedel eller rengöringsmedel får finnas kvar i ugnen. Dessa måste avlägsnas genom riklig sköljning med en fuktig trasa. Se till att använda lämpliga skydd för ögon, mun och händer. Möjlig risk för korrosion. Värm ugnen tom till 200°C (392°F) i ca 30 minuter, för att ta bort den termiska isoleringens lukter. Tvätta ugnens väggar med varmt vatten och tvål och skölj sedan; använd aldrig aggressiva eller frätande produkter.

III. REGELBUNDEN SERVICE

Användaren måste utföra endast den regelbundna servicen. För extraordinär service är det nödvändigt att kontakta Assistansen och begära service av specialiserad och godkänd tekniker.

Innan någon rengöring utförs, är det nödvändigt att koppla ur strömmen och vänta tills utrustningen kylts helt.

WARNING: utrustningen får inte tvättas med vattenspruta eller högtrycksånga

ORDINÄR RENGÖRING AV UGNENS INSIDA

Vid arbetsdagens slut måste utrustningen rengöras, både av hygieniska skäl och för att undvika funktionsskador. Ugnen får aldrig rengöras med direkta vattenstrålar eller tryckvattenspruta. Undvik även att använda stålull eller metallborstar eller skrapor; eventuellt kan rostfri stålull användas, om den dras i samma riktning som slipningen av ugnens metallyta.

Vänta tills ugnens insida kallnat. Ta bort plåthållarna. Ta bort alla rester som går att avlägsna manuellt och lägg alla borttagbara delar i diskmaskinen. För att rengöra ugnens insida, använd ljummet vatten och rengöringsmedel. Därefter måste alla rengjorda delar sköljas rikligt, se till att inga rester av rengöringsmedel blir kvar.

För att rengöra ugnens yttre delar använd en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.

För den **manuella rengöringen**, följ denna procedur:

- Sätt på ugnen och ställ in en temperatur på 80°C.
- Ta bort plåthållarna på sidorna.
- Stäng av utrustningen och låt den kylas ned.
- Ta bort plåthållarna på sidan.
- Spruta rengöringsmedel på hela insidans yta och vänta i 10 minuter.
- Skölj

Det är förbjudet att tvätta ugnen inuti med temperaturer på över 70°C, då finns det risk för brännskador.

Den dagliga rengöringen av ugnens insida måste utföras med ett rengöringsmedel utan någon slipande effekt för att garantera att ugnen inte skadas och att dess perfekta funktion bevaras.

Om det finns smutsavlagringar, använd endast borstar i plast eller en svamp med ättika och varmt vatten.

Varning: om det finns spår av fett eller matrester i ugnen, så kan dessa ta eld när ugnen används; det rekommenderas att de avlägsnas så snart som möjligt.

Använd endast produkter som rekommenderats av utrustningens tillverkare.

YTTRE RENGÖRING

Använd endast en fuktig trasa med ljummet vatten eller lämpliga produkter för rengöring av stålytor. Använd inte frätande produkter eller ammoniak.

WARNING: utrustningen får inte tvättas med vattenspruta eller högtrycksånga

RENGÖRING AV GLASET INUTI LUCKAN

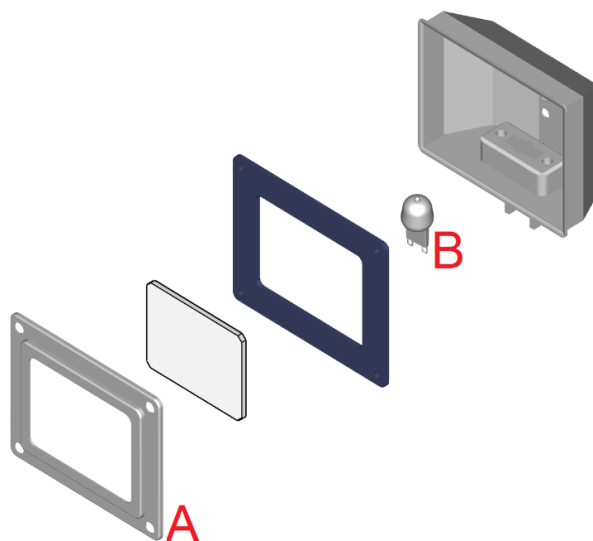
För att rengöra glaset på insidan av luckan, vänta tills ugnen kallnat. Det räcker att manuellt skruva loss den övre och den nedre skruven på handtagssidan som blockerar det inre glasets stålprofil. Roter sedan glaset.

I denna position, då glaset ändå sitter fast, går det att rengöra hela luckan på ett enkelt sätt.

UTBYTE AV LAMPA FÖR BELYSNING

OBS: Strikt följa följande förfaranden för att undvika risken för elektriska stötar eller skada på personer:

- Koppla den elektriska anslutningen från ugnen och låt den svalna.
- Ta skenorna som håller brickor.
- ta bort locket "A", skruva loss de 4 skruvarna
- Byt lampan "B" med en med samma egenskaper.
- Sätt tillbaka locket "A" och fixa det med 4 skruvar tidigare avlägsnats
- Montera skenorna på baksidan se till att de är väl utrustade.



При поломке или повреждении стеклянного колпачка крышки, не пользоваться печью до замены колпачка (Свяжитесь со Службой поддержки).

IV. EXTRAORDINÄR SERVICE

Det rekommenderas att låta en specialiserad och godkänd tekniker göra regelbundna kontroller (minst en gång om året). Allt service-, installations- och reparationsarbete måste utföras av kvalificerad och godkänd personal efter att ha kontaktat Assistansen. Innan något arbete utförs, är det nödvändigt att koppla ur strömmen, stänga alla vattenkranar och vänta tills utrustningen kylts helt. Innan utrustningen kan förflyttas, kontrollera att el- och vattenanslutningen (elkablar, vattenslangar för tillförsel och tömning) är korrekt urkopplade.

Om utrustningen är försedd med en stödstruktur på hjul, se till att inte skada elkablar eller rörkopplingar när den flyttas. Se till att koppla i säkerhetsblockeringen. Undvik att placera ugnen nära värmekällor (t.ex. fritureutrustning).

Efter att åtgärden har utförts, flytta tillbaka ugnen till sin ursprungliga position och kontrollera att el- och vattenanslutningarna återställts på regelmässigt sätt.

V. SERVICE VID FELFUNKTION

Om något fel uppstår på utrustningen, koppla ur strömanslutningen och stäng vattentillförseln. Innan du kontaktar Assistansen per telefon, kontrollera dessa följande punkter (se nedan).

Om felet kvarstår så rekommenderas att kontakta återförsäljaren eller tillverkaren och begära assistans. Det är nödvändigt att beskriva felet och ange **artikel (ART) och serienumret (Ser Nr)** för den specifika utrustningen. Dessa uppgifter finns på MÄRKSKYLLEN på utrustningens baksida.

FEL	ORSAK	ÅTGÄRD
Vid START, så startar inte ugnen	Luckan är inte stängd utan öppen	Kontrollera att luckan är stängd
	Mikrobrytaren signalerar inte att luckan är stängd	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Assistans).
Ugnens lampa är släckt	Lampan sitter löst	Sätt i lampan korrekt i fästet
	Lampan är sönder	Byt ut lampan (se ordinär service)
Ugnen ger ojämnt resultat vid tillagning	Fläktarna utför inte rotationsinversionen	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Assistans).
	En fläkt har stannat	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Assistans).
	Ett av värmeelementen är sönder	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Assistans).
Ugnen är helt avstängd	Det finns ingen nätspänning	Återställ nätspänningen
	Anslutningen till elnätet är inte korrekt utförd	Kontrollera anslutningen till elnätet
	En termobrytare har löst ut	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Assistans).
Det kommer inte in något vatten från ångfunktionens slangar	Vatteningången är stängd	Öppna vatteningången
	Anslutningen till vattennätet är inte korrekt utförd	Kontrollera vattenanslutningen
	Filtrena vid vatteningången är tilltäppta	Rengör filtren
Det kommer ut vatten ur tätningen när luckan är stängd	Tätningen är smutsig	Rengör tätningen med en fuktig trasa
	Tätningen är skadad	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Assistans).
	Det är något fel på luckans stängningsmekanism	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Assistans).
Fläkten stannar när ugnen är i funktion	En termobrytare har löst ut för motorn	Stäng av ugnen och vänta tills termobrytaren återställs automatiskt. Om felet kvarstår, kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Assistans).
	Motorns kondensator är sönder	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Assistans).

RESERVDELAR

Endast godkända komponenter får användas. Alla åtgärder måste utföras av en kvalificerad och godkänd tekniker. För att begära en reservdel, kontakta Assistansen

VI. RÅD VID TILLAGNING

Vid tillagning med gallerplåtar och mat som är väldigt fet, t.ex. stekar eller kyckling, rekommenderas att ställa in ett fat längs ned i ugnen för att samla upp fett som droppar ner under tillagningen.

Vid tillagning av mat med behållare som är fyllda med vätska, var speciellt uppmärksam på att vätskan kan rinna ut, både under tillagningen och när behållaren tas ut ur ugnen. Risk för brännskador!

Om ugnen placeras ovanpå en jäsugnar, bord i rostfritt stål eller andra ugnar, så rekommenderas att inte använda de övre våningarna där användaren inte kan se innehållet.

Risk för brännskador!

Rengör alltid tillbehören innan de används.

För en perfekt och jämn tillagning av maten rekommenderas att inte för stora plåtar används då dessa förhindrar luftens korrekta cirkulation.

Mellan plåten och maten måste det finnas ett mellanrum på minst 2 cm.

För en jämn tillagning, fyll inte ugnen för mycket, och vid bakning av bakverk eller bröd, kontrollera placeringen i ugnen i förhållande till luftflödet.

Korrekt användning av sonden: sätt i den i den tjockaste delen på det du vill tillaga, nedifrån och upp tills mitten nås med sondens spets.

För att kompensera värmeförlusten som sker när luckan öppnas och maten sätts in, så rekommenderas att ugnen värms till 30 °C men än tillagningstemperaturen.

Om maten måste hanteras under tillagningen, lämna luckan öppen så kort tid som möjligt, för att undvika att temperaturen i ugnen sjunker så pass mycket att tillagningen inte sker optimalt.

WARNING: det rekommenderas att öppna luckan i två steg, håll luckan halvöppen (3-4 cm) i 4-5 sekunder och öppna sedan luckan helt. Detta för att undvika att eventuell värme och ånga från ugnen orsakar besvär eller brännskador.



UPPTINING

Det är möjligt att använda ugnen för upptining av mat som ska tillagas, med användning av forcerad luft i rumstemperatur eller på låg temperatur (beroende på storleken på maten som ska tinas).

Detta garanterar att frysta produkter tinas snabbt utan att smak eller utseende förändras.

ÅNGFUNKTION

Ångfunktionen är till för en skonsammare tillagning av alla typer av livsmedel.

Den är även bra för snabbupptining, för att värma upp mat utan att den torkar eller blir hård och för att ta bort saltet från saltade livsmedel.

Kombinationen av ångfunktion och traditionell funktion ger en stor användningsflexibilitet och bidrar till begränsad energiförbrukning och tid, samtidigt som matens näringsämnen och smak förblir oförändrade.

Det är ett optimalt tillagningssätt för all typ av mat.

Vattnet som förs in till fläkten, sprutas in och blir till ånga när det passerar värmeelementet.

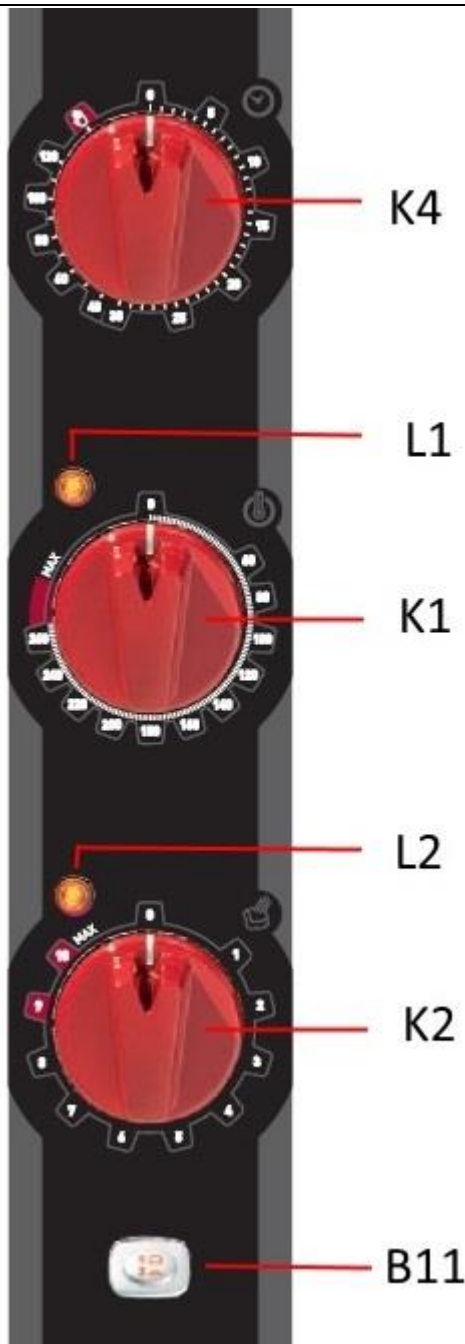
WARNING: För att ångfunktionen ska fungera på rätt sätt, så måste den inställda temperaturen vara minst 80-100°C. Vid lägre temperaturer så ångar inte vattnet i ugnen utan den största delen vatten samlas upp på ugnens botten.

För en bra tillagning är det dessutom nödvändigt att förvärma ugnen till önskad temperatur innan ångfunktionen sätts på.

FÖRVÄRMNING

För att kompensera värmeförlusten som uppstår när luckan öppnas för att sätta in något i ugnen, rekommenderas en förvärmning på 30 °C mer än den temperatur som ställts in för tillagning.

VII. KONTROLLPANEL MEKANISK UGN



K1	Temperaturvred
K2	Ångvred
K4	Timervred
L1	Termostatindikator
L2	Indikator ångfunktion
B11	Knapp för motorernas fläkthastighet

- INSTÄLLNING TIMER

När den manuella funktionen är vald, så förblir ugnen på hela tiden, under en obestämd tid tills operatören stänger av den.

När en viss tid ställs in, så kommer ugnen att vara på endast under den tiden (max. 120 minuter).

- INSTÄLLNING TEMPERATUR

Med denna vridratt ställs önskad temperatur för tillagningen in.

- **INDIKATOR TERMOSTAT**

När denna tänds så betyder det att ugnens värmeelementen är på, temperaturen i ugnen är lägre än den temperatur som ställts in med termostaten.

När indikatorn släcks så betyder det att värmeelementen stängts av och att temperaturen i ugnen har nått den inställda temperaturen.

- **JUSTERING AV ÅNGA/FUKTIGHET**

Med denna knapp aktiveras ångfunktionen. Den kan justeras från min. till max. genom att vrida ratten medsols.

: För att ångfunktionen ska fungera på rätt sätt, så måste den inställda temperaturen vara minst 80-100°C.

Det är dessutom lämpligt att förvärma ugnen till den önskade temperaturen innan ångfunktionen aktiveras.

- **INDIKATOR ÅNGFUNKTION**

När denna lampa är tänd så betyder det att vatten kommer in i ugnen och förångas.

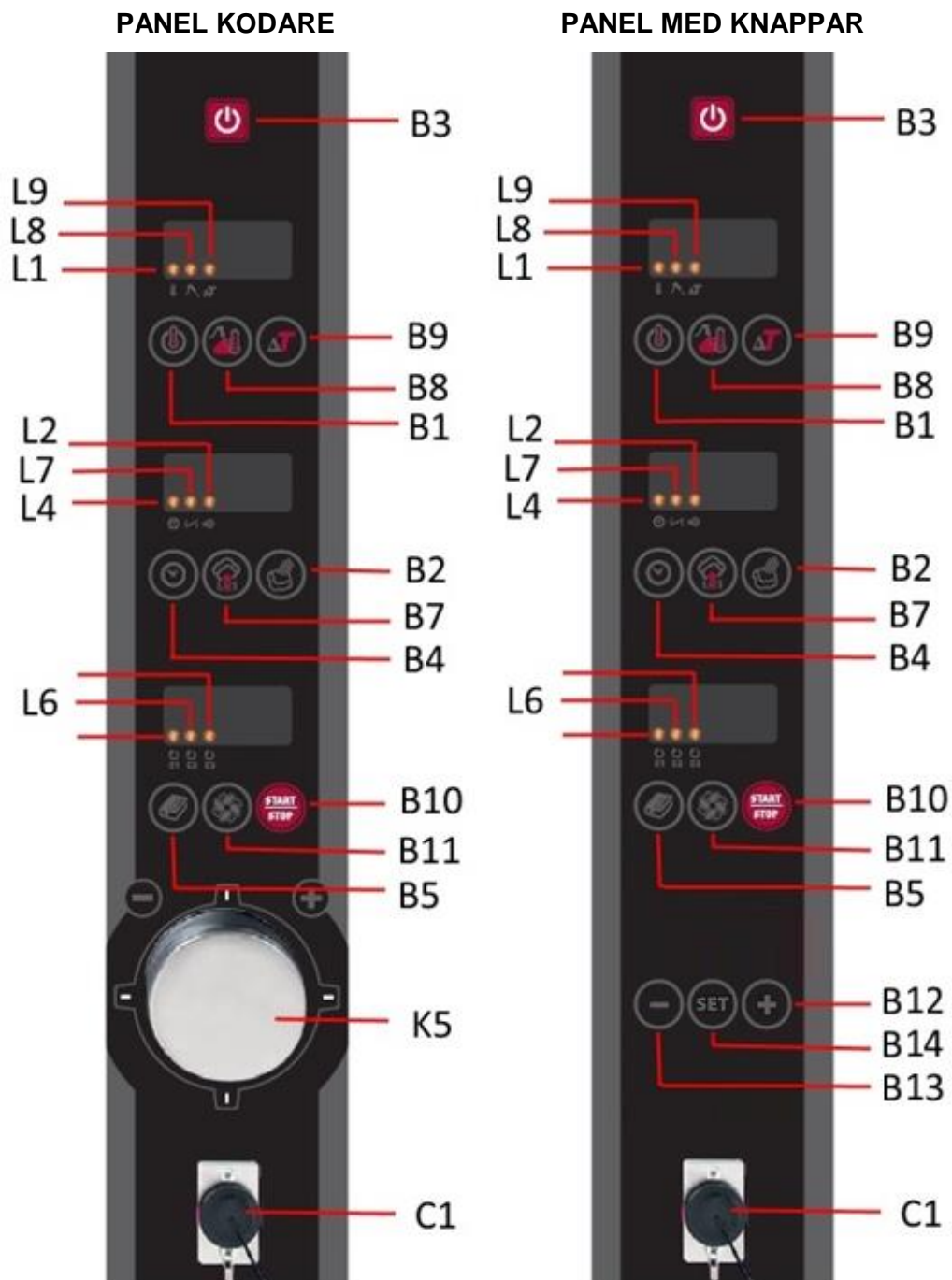
Detta sker oberoende av temperatur (användaren måste kontrollera att temperaturen är tillräckligt hög för att ångfunktionen ska fungera).

- **JUSTERING AV HASTIGHET**

Ugnens fläktmotorer kan justeras i två hastigheter: Tryck in knappen och mata in den hastigheten:

- 1 innebär att motorn är vid maximal hastighet vilket används för de flesta tillagningar.
- 2 innebär att motorn är vid minimal hastighet, vilket används framförallt när Ömtåliga produkter sätts in i ugnen, som t.ex. bakverk.

VIII. KONTROLLPANEL DIGITAL UGN



K5	Encoder för justering " + / - "	B4	Knapp tid
L1	Termostatindikator	B5	Knapp tillagningsprogram
L2	Indikator ångfunktion	B7	Skorstensknapp
L4	Tidsindikator	B8	Knapp kärntermometer
L6	Indikator tillagningsfaser	B9	Knapp Delta T
L7	Indikator skorsten	B10	Knapp START/STOP tillagning
L8	Indikator kärntermometer	B11	Knapp för motorernas fläkthastighet
L9	Indikator Delta T	C1	Ingång kärntermometer
B1	Temperaturknapp	B12	Värdeökning
B2	Knapp ångfunktion	B13	Njurfunktion
B3	Knapp PÅ/AV	B14	Bekräftelse kostnad

- **KNAPP ON/OFF**
när strömmen sätts på till ugnen så tänds kontrollpanelen och på funktionsdisplayen visas OFF. Kontrollpanelen aktiveras genom att trycka på Start/stop
- **KNAPP TEMPERATUR - PANEL KODARE**
Tryck på temperaturknappen och ställ in temperaturen med vridratten. Den kan vridas både med- eller motsols, för att höja eller sänka temperaturen som visas på displayen. Tryck på vridratten för att bekräfta. På ugnen visas alltid den verkliga temperaturen. För att visa den inställda (önskade) temperaturen tryck på temperaturknappen.
- **KNAPP TEMPERATUR - PANEL MED KNAPPAR**
Tryck på knappen för temperatur, och ställ in önskad temperatur, med "+" och "-" knapparna. Bekräfta på "SET"-knappen efter avslutad programmering. Ugnen visar den faktiska temperaturen inuti ugnsutrymmet, under drift. Tryck på knappen för temperatur, för att visa den inställda temperaturen.
- **SOND - PANEL KODARE**
För att använda sonden, anslut den till kontrollpanelens undre del genom att först ta bort locket, tryck på sondknappen och ställ in temperaturen med hjälp av vridratten, tryck på vridratten för att bekräfta. Ugnen stängs av när den inställda temperaturen för innehållet i ugnen har nåtts.
- **SOND - PANEL MED KNAPPAR**
För att använda sonden, anslut den till kontrollpanelens undre del. Ta bort locket, tryck på sondknappen och ställ in temperaturen med hjälp av "+" och "-" knapparna. Tryck på "SET"-knappen för att bekräfta. Tillagningen avbryts när sonden som satts in i livsmedlet har nått önskad temperatur.
- **TILLAGNING MED "DELTA T" - PANEL KODARE**
För att använda "Delta T" är det nödvändigt att trycka på knappen Delta T och:
 - 1) ställa in temperaturen för sonden med vridratten.
Bekräfta genom att trycka på vridratten.
 - 2) Ställ in Delta T temperaturen (önskad skillnad mellan temperaturen för sonden och temperaturen i ugnen) med vridratten, tryck för att bekräfta.

Kom ihåg att det är nödvändigt att ansluta sonden till ugnen först av allt.

- **TILLAGNING MED "DELTA T" - PANEL MED KNAPPAR**
För att använda "Delta T" är det nödvändigt att trycka på knappen "Delta T" och:
 - 1) Ställ in temperaturen för sonden med hjälp av "+" och "-" knapparna. Tryck på "SET" - knappen för att bekräfta.
 - 2) Ställ in temperaturen för "Delta T" (temperaturskillnad mellan sond och ugnsutrymme), med hjälp av "+" och "-" knapparna. Tryck på "SET" - knappen för att bekräfta.

Kom ihåg att det är nödvändigt att ansluta sonden till ugnen först av allt.

- **INSTÄLLNING AV RÖKGÅNGSÖPPNING**
Tryck på rökgångsknappen för att öppna eller stänga den (när lampan är tänd är rökgången öppen och när den är släckt är rökgången stängd).

- **INSTÄLLNING AV ÅNGA/FUKTIGHET - PANEL KODARE**

Tryck på knappen för ångfunktion för att ställa in önskad procentsats för ånga och använd vridratten för att bekräfta. Det är möjligt att ställa in ett värde mellan 0 – 10 och i tabellen nedan visas procentsatsen:

- **INSTÄLLNING AV ÅNGA/FUKTIGHET - PANEL MED KNAPPAR**

Tryck på knappen för ångfunktion för att ställa in önskad procentsats för ånga med “+” och “-” knapparna. Tryck på “SET”-knappen för att bekräfta. Det är möjligt att ställa in ett värde mellan 0 – 10 och i tabellen nedan visas procentsatsen:

Värde	Procentsats ånga	Värde	Procentsats ånga
0	0%	6	60%
1	10%	7	70%
2	20%	8	80%
3	30%	9	90%
4	40%	10	100%
5	50%		

- **KNAPP ÅNGFUNKTION**

Aktiverar ångfunktionen under hela den tid knappen hålls inne.

- **TILLAGNINGSPROGRAM - PANEL KODARE**

- 1) **Användning av ett redan sparat tillagningsprogram:** om du önskar använda ett sparat program, tryck på knappen för tillagningsprogram och använd vridratten för att välja programnummer, tryck på vridknappen för att bekräfta och ugnen startar.
- 2) **Användning av ett nytt tillagningsprogram:** om du vill lägga in och spara ett nytt program, tryck på knappen för tillagningsprogram och använd vridratten tills ett blinkande programnummer visas.
Tryck på vridknappen för att bekräfta.
Nu kan du lägga in önskade inställningar för den första fasen (temperatur, tid, ånga, etc.) och led-lampan för nr. 1 tänds. Tryck på programknappen för att komma till den andra fasen (led-lampan för nr. 2 tänds).
Lägg in alla inställningar för den andra fasen (temperatur, tid, ånga, etc.) och tryck på programknappen för att gå vidare till den tredje fasen (led-lampan tänds för nr. 3).
Lägg in alla inställningar för den tredje fasen (temperatur, tid, ånga, etc.) och tryck på programknappen för att gå vidare till den fjärde fasen (alla 3 led-lampor tänds).
Lägg in alla inställningar för den tredje fasen (temperatur, tid, ånga, etc.) och tryck på programknappen och håll in i 5 sekunder tills MEM visas på displayen (detta betyder att programmet har sparats).
Om tillagningsprogrammet bara har 1 eller 2 faser, när du är klar med inställningarna för den aktuella fasen (temperatur, tid, ånga, etc.) håll inne programknappen i 5 sekunder tills MEM visas på displayen (vilket betyder att programmet har sparats i minnet).

- **TILLAGNINGSPROGRAM - PANEL MED KNAPPAR**

- 1) **Användning av ett redan sparad tillagningsprogram:** om du önskar använda ett sparad program, tryck på knappen för tillagningsprogram och välj önskat programnummer, med hjälp av "+" och "-" knapparna. Tryck på "SET" - knappen för att bekräfta.
Tryck på knappen START/STOP för att starta det inställda programmet.
- 2) **Användning av ett nytt tillagningsprogram:** om du vill lägga in och spara ett nytt program, tryck på knappen för tillagningsprogram och använd "+" och "-" knapparna tills det första blinkande programnumret visas. Tryck på "SET"-knappen för att bekräfta. Det är nu möjligt att lägga in alla inställningar för den första fasen (temperatur, tid, ånga, etc.) och led-lampan tänds för nr. 1.
Tryck på programknappen för att gå vidare till den andra fasen (led-lampan tänds för nr. 2) Lägga in alla inställningar för den andra fasen (temperatur, tid, ånga, etc.) och tryck på programknappen för att gå vidare till den tredje fasen (led-lampan tänds för nr. 3).
Lägg in alla inställningar för den tredje fasen (temperatur, tid, ånga, etc.) och tryck på programknappen för att gå vidare till den fjärde fasen (alla 3 led-lampor tänds).
Lägg in alla inställningar för den fjärde fasen (temperatur, tid, ånga, etc.) och tryck på programknappen och håll in i 5 sekunder tills MEM visas på displayen (detta betyder att programmet har sparats).
Om tillagningen enbart har 1 eller 2 faser, ska man efter att man gjort alla inställningar (temperatur, tid, ånga, etc.), trycka på programknappen och hålla den intryckt i 5 sekunder tills MEM visas på displayen (detta betyder att programmet har sparats).

- **RADERA EN FAS ELLER ETT PROGRAM - PANEL KODARE**

1. Om man vill ta bort en fas från ett program ska man: trycka på knappen för Tillagningsprogram och använda givaren för att välja önskat programnummer. Bekräfta genom att trycka på givaren. Tryck sedan på knappen Program tills önskad fas har valts. Håll därefter knappen TID intryckt i mer än 5 sekunder.
2. Om man önskar ta bort ett program ska man: först radera alla faserna (såsom beskrivs i punkt 1). Tryck sedan på knappen Program i 5 sekunder tills MEM visas på displayen (detta betyder att programmet har sparats med de raderade faserna).

- **RADERA EN FAS ELLER ETT PROGRAM - PANEL MED KNAPPAR**

1. Om man vill ta bort en fas från ett program ska man: trycka på knappen för tillagningsprogram och använda "+" och "-" knapparna för att välja önskat programnummer. Tryck på "SET"-knappen för att bekräfta. Tryck sedan på knappen för tillagningsprogram tills önskad fas har valts. Håll därefter knappen TID intryckt i mer än 5 sekunder.
2. Om man önskar ta bort ett program ska man: först radera alla faserna (såsom beskrivs i punkt 1). Tryck sedan på knappen Program i 5 sekunder tills MEM visas på displayen (detta betyder att programmet har sparats med de raderade faserna).

- **ÅTERGÅNG TILL MANUELL TILLAGNING - PANEL KODARE**

För att lämna programfunktionen och återvända till MANUELL tillagning ska du trycka in vridhandtaget ENCODER tills skriften MAN visas på displayen.

- **ÅTERGÅNG TILL MANUELL TILLAGNING - PANEL MED KNAPPAR**

För att lämna programfunktionen och återvända till MANUELL tillagning ska du trycka in "SET"-knappen tills skriften MAN visas på displayen.

- **FÖRVÄRMNING AV UGN - PANEL KODARE**

Denna funktion används för att kompensera värmeförluster som uppstår när ugnsluckan öppnas för att sätta in något i ugnen.

För att aktivera ugnens förvärmning, tryck på knappen RECEPT och i den första fasen (med led-lampan för nr. 1 tänd) vrid på ratten moturs tills "INF" visas (betyder obestämd tid). Tryck på vridratten för att bekräfta. Nu går det att lägga in tillagningens övriga faser. När START/STOP trycks så aktiverar ugnen förvärmningen och ugnen värms tills en temperatur på 20 % mer än den önskade inställda temperaturen, då avges en ljudsignal. Signalen avbryts när luckan öppnas (för att sätta in något i ugnen) och när luckan stängs startar fasen enligt inställningarna för det program som valts. Ljudsignalen kan stängas av, utan att avbryta förvärmningen (och dess inaktivering vid rätt temperatur) av, genom att trycka på knappen START/STOP.

- **FÖRVÄRMNING AV UGN - PANEL MED KNAPPAR**

Denna funktion används för att kompensera värmeförluster som uppstår när ugnsluckan öppnas för att sätta in något i ugnen.

För att lägga in ugnens förvärmning tryck på RECEPT-knappen och, på första fasen, (med led-lampan tänd på nr. 1) använd "-" knappen tills "INF" visas (detta betyder obegränsad tid). Tryck på "SET"-knappen för att bekräfta. Nu går det att lägga in tillagningens övriga faser. När START/STOP trycks in så aktiverar ugnen förvärmningen och ugnen värms tills en temperatur på 20 % mer än den önskade inställda temperaturen, då avges en ljudsignal. Signalen avbryts när luckan öppnas (för att sätta in något i ugnen) och när luckan stängs startar fasen enligt inställningarna för det program som valts. Ljudsignalen kan stängas av, utan att avbryta förvärmningen och dess inaktivering vid rätt temperatur, genom att trycka på knappen START/STOP.

- **JUSTERING AV HASTIGHET**

Ugnens fläktmotorer kan justeras i två hastigheter:

- Min: motorns lägsta hastighet som används framförallt när ömtåliga produkter sätts in i ugnen, som t.ex. bakverk.
- Max: motorns högsta hastighet som används för de flesta tillagningar.

För att justera fläkthastigheten tryck på hastighetsknappen och ställ in önskad hastighet "Min" eller "Max" som sedan visas på displayen.

- **START/STOP**

Med denna knapp startas/avbryts ett tidigare inställt program eller tillagningsprogram.

- **VRIDRATT (ENCODER)**

Vridratten kan vridas med- eller moturs, för att höja eller sänka värdet som visas på displayen. Kom ihåg att trycka in vridratten för att bekräfta värdet som ställt in, annars sparas det inte.

- **SOND**

Uttag där sonden ansluts. När ett program med sond används så visas inte tillagningstiden då den beror på värdet (den inre temperaturen) som sonden läser av.

- **AUTOMATISK NEDKYLNING - PANEL KODARE**

För att sänka temperaturen i ugnen, kan man trycka på temperaturknappen och ställa in önskad temperatur. Tryck på vridratten för att bekräfta. Ugnen startar automatiskt fläktarna för att sänka temperaturen. Denna funktion fungerar även med ugnsluckan öppen, vilket hjälper till ytterligare att sänka temperaturen snabbt.

- **AUTOMATISK NEDKYLNING - PANEL MED KNAPPAR**

För att automatiskt sänka temperaturen i ugnen, räcker det att trycka på temperaturknappen och ställa in önskad temperatur, med hjälp av "+" och "-" knapparna och sedan bekräfta förfarandet för "SET"-knappen. Ugnen startar automatiskt fläktarna för att sänka temperaturen. Denna funktion fungerar även med ugnsluckan öppen, vilket hjälper till ytterligare att sänka temperaturen snabbt.

- **AUTOMATISK TVÄTT - PANEL KODARE**

Tvättsystemets funktion är helt automatisk: det räcker att välja önskat program.

Tryck på vridhandtaget ENCODER med kontrollpanelen i OFF.

På displayen visas CLN_01. Vrid vridhandtaget ENCODER tills önskad funktion visas.

Tryck på vridhandtaget ENCODER igen för att starta programmet.

CLN_01: KORT tvätt (45 minuter).

CLN_02: MEDIUM-tvätt (56 minuter).

CLN_03: LÅNG tvätt (65 minuter).

CHr: ladda tvättmedelpump (3 minuter).

Laddning av tvättmedelpumpen med programmet CHr måste utföras i följande fall:

- Vid den första starten efter installationen.
- Varje gång som tvättmedlet i behållaren tar slut.
- Efter en lång period av inaktivitet.

- **AUTOMATISK TVÄTT - PANEL MED KNAPPAR**

Tvättsystemets funktion är helt automatisk: det räcker att välja önskat program.

Tryck på "SET"-knappen med kontrollpanelen i OFF.

På displayen visas CLN_01. Tryck på "+" och "-" knapparna tills önskad funktion visas.

Tryck på "SET" knappen för att starta programmet.

CLN_01: KORT tvätt (45 minuter).

CLN_02: MEDIUM tvätt (56 minuter).

CLN_03: LÅNG tvätt (65 minuter).

CHr : ladda tvättmedelpump (3 minuter).

Laddning av tvättmedelpumpen med programmet CHr måste utföras i följande fall:

- Vid den första starten efter installationen.
- Varje gång som tvättmedlet i behållaren tar slut.
- Efter en lång period av inaktivitet.

VIKTIGT

WARNING: för en perfekt funktion av tvättsystemet ska du, innan du startar ett rengöringsprogram (CLN_01, CLN_02, CLN_03), försäkra dig om att tillagningskammarens temperatur ligger mellan 90 °C och 140 °C. Högre temperaturer rekommenderas inte.

Utrustningen ska användas för rengöring av ugnar för professionell tillagning. All annan användning bör undvikas eftersom den är felaktig och farlig.

Innan du startar en tvättcykel ska du säkerställa att vattnets avlopp på botten av kammaren är fritt för att undvika översvämning av själva kammaren.

Öppna aldrig tillagningskammarens port under en tvättprocess: möjligt utsläpp av kemikalier som används för rengöringen samt varma ångor som kan orsaka brännskador och korrosionsfara.

I slutet av varje tvätt ska du kontrollera att det inte finns några tvättmedelsrester i tillagningskammaren. Ta bort eventuella rester och skölj tillagningskammaren manuellt.

Vi rekommenderar användning av ett tvättmedel som godkänts av tillverkaren. Användning av ett olämpligt tvättmedel kan orsaka skador på tvättsystemet och på tillagningskammarens helhet och göra garantin ogiltig.

- SIGNALER OCH LARM

Alla larm åtföljs av ljudet från summern. Summern kan tystas genom tryck på en knapp.

Err1 LARM SOND KAMMARE:

Detta uppkommer vid fel på kammarens sond. Allt utom lamporna inaktiveras och den pågående cykeln avbryts.

Er2 LARM KÄRNSOND

Detta uppkommer vid fel på kärnsonden i de tillagningar där denna används. Allt utom lamporna inaktiveras och den pågående cykeln avbryts.

ALL LARM MOTOR

Detta uppkommer vid överhettning av en motor. Allt utom lamporna inaktiveras och den pågående cykeln avbryts.

Tryck på knappen ON/OFF i 1 sekund för att återställa larmet (kontrollpanelen ställs i OFF-läge) när larmet försvinner.

H-t LARM TEMPERATUR STYRKORT

Detta uppkommer vid överhettning av styrkort. Den pågående cykeln avbryts.

Tryck på knappen ON/OFF i 1 sekund för att återställa larmet (kontrollpanelen ställs i OFF-läge) när larmet försvinner.