

26/08/2016

INDEX: page

**INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER**

I.	WARNING	2
II.	PRELIMINARY OPERATIONS	2
III.	INSTALLATION AREA	2
IV.	PREPARING FOR INSTALLATION	3
V.	ELECTRICAL CONNECTION	3
VI.	WATER CONNECTION	6
VII.	FUMES DISCHARGE	7
VIII.	STACKING OVENS	7
IX.	SPECIFICATIONS	7

**INSTRUCTIONS FOR THE USER**

I.	WARNING	8
II.	TESTING	9
III.	ORDINARY MAINTENANCE	9
IV.	EXTRAORDINARY MAINTENANCE	11
V.	MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE	11
VI.	ADVICE DURING COOKING	12
VII.	MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL	13
VIII.	MULTIFUNCTION OVEN CONTROL PANEL	14
IX.	DIGITAL OVEN CONTROL PANEL	15

## 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.

## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

### I. WARNING

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

On receipt of the product, make sure it has not been damaged during transport and that the packaging has not been tampered with. 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.

**WARNING:** the appliance may fall over during transport leading to breakage and damage to things and people. Use suitable transport capable of taking the weight of the appliance. Do not drag or lean the device for any reason. Lift it up straight from the ground and place horizontally.

### 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 odours 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.

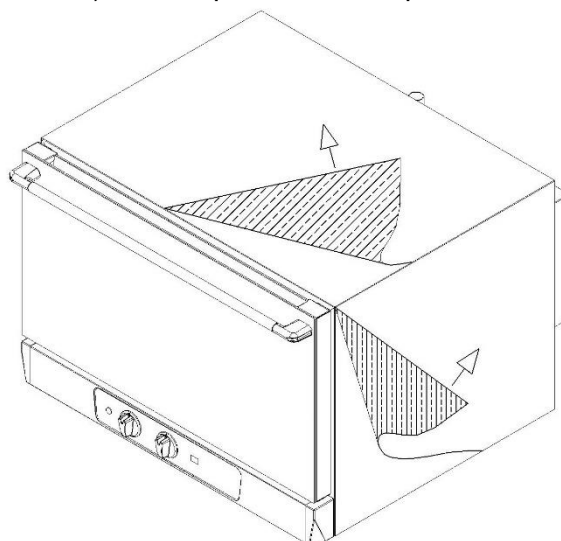
## IV. PREPARING FOR INSTALLATION

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

### REMOVING PROTECTIVE FILM ETC.

Remove the protection film from the external and internal walls. (See image)

**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.

## V. ELECTRICAL CONNECTION

**WARNING: Mains connection 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.

### OVENS WITH CABLE AND SINGLE PHASE PLUGS

For appliance with cable and plug (single phase 220-240V) the plug merely needs to go into the appropriate socket (the socket must be adapted for the supplied plug and must withstand the voltage required by the appliance indicated on the information plate). The product must be positioned so that the plug is always accessible.

The appliance comes with certified cable and plug therefore they must not be tampered with or modified. Only the cable can be substituted: **this must be carried out by a qualified authorized technician.** The earth wire must always be yellow green.



### APPLIANCE NOT SUPPLIED WITH CABLE WITH THREE PHASE TERMINALS

Articles supplied by us come with terminals such as in the image. To connect to the mains see the label in the manual and stuck to the lower part of the back of the appliance near the Information Plate .

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 oven must be connected directly to the mains and must have an easily accessible switch from the start ,installed for the device according to the national, international and local laws in the country where it is installed. This switch must separate polarization guaranteeing complete disconnection in accordance with the overvoltage III category.

Correct earthing is obligatory and the earth wire must not be operated by the protection switch.

### CABLE CONNECTION

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. 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 mm<sup>2</sup>.
- ( 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.

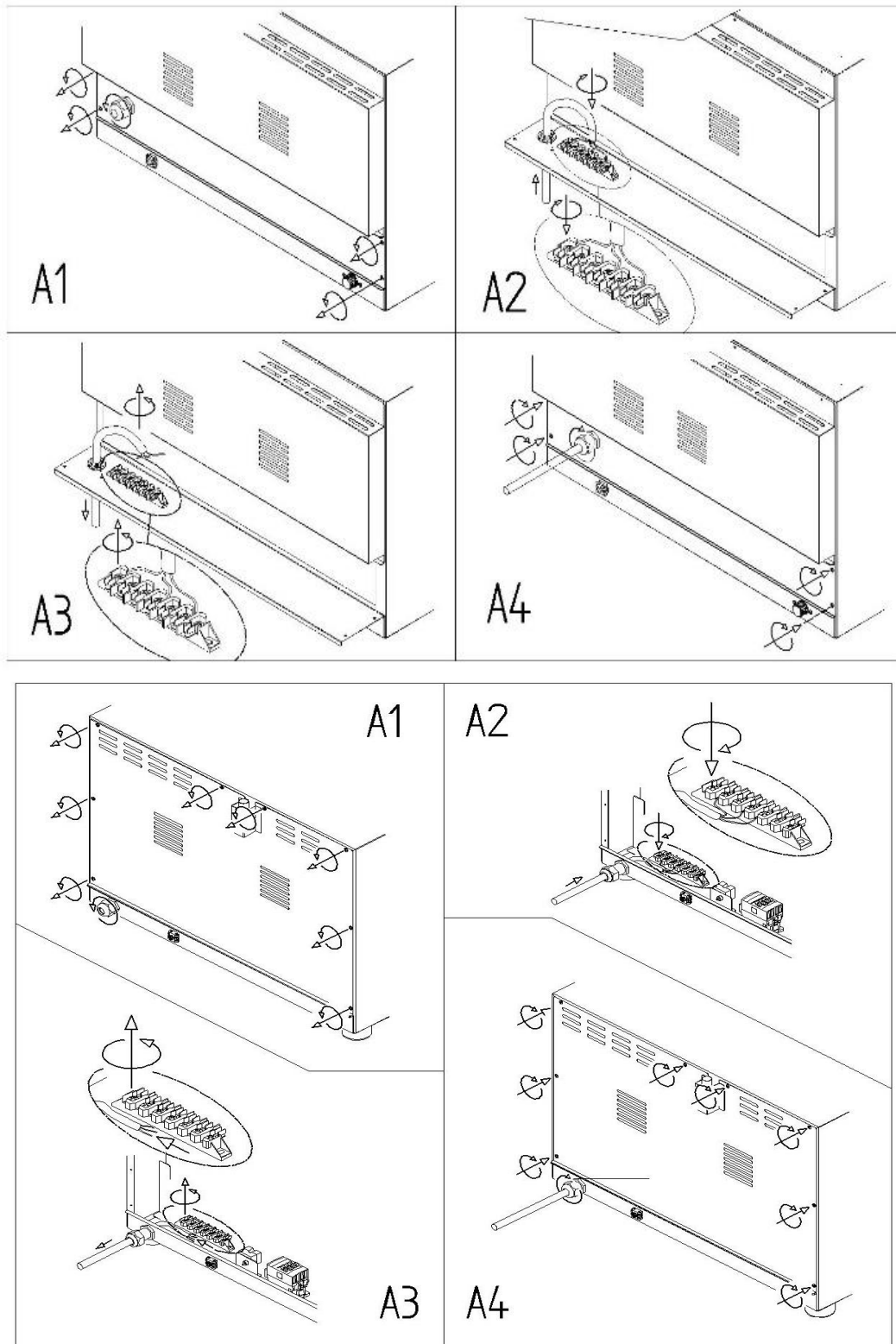
Check that all the connections are tight before connecting the oven to the mains.

**PE = 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 authorised 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 bottom part of the back 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 mm<sup>2</sup>.
- ( 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.

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

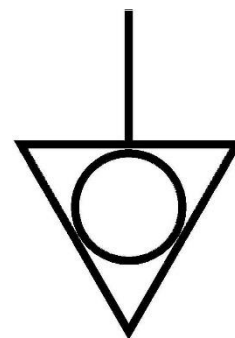
The appliance must be connected to the mains using a H07RN-F cable.

## 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 10mm<sup>2</sup>.

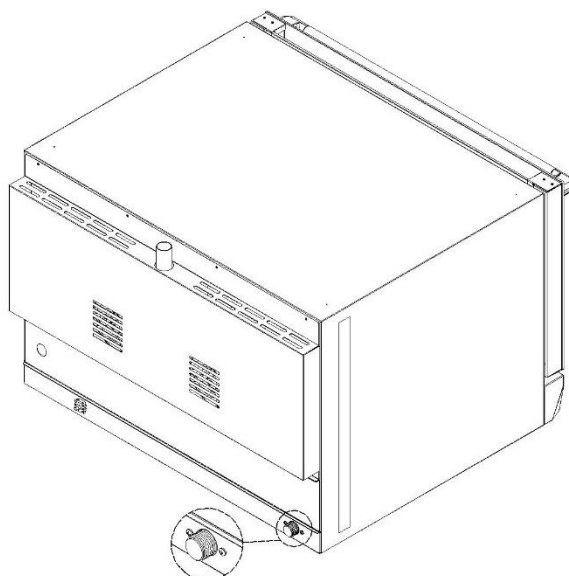
The appliance shall be included in an equipotential system whose efficiency shall be duly verified according to the provisions of the laws in force.



## 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.

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).

## WATER TREATMENT

In order to ensure trouble-free operation of the device, the water should have a hardness of maximum 5°dH to prevent lime deposits. For higher values a **water softening station** should be installed first.

## VII. FUMES DISCHARGE

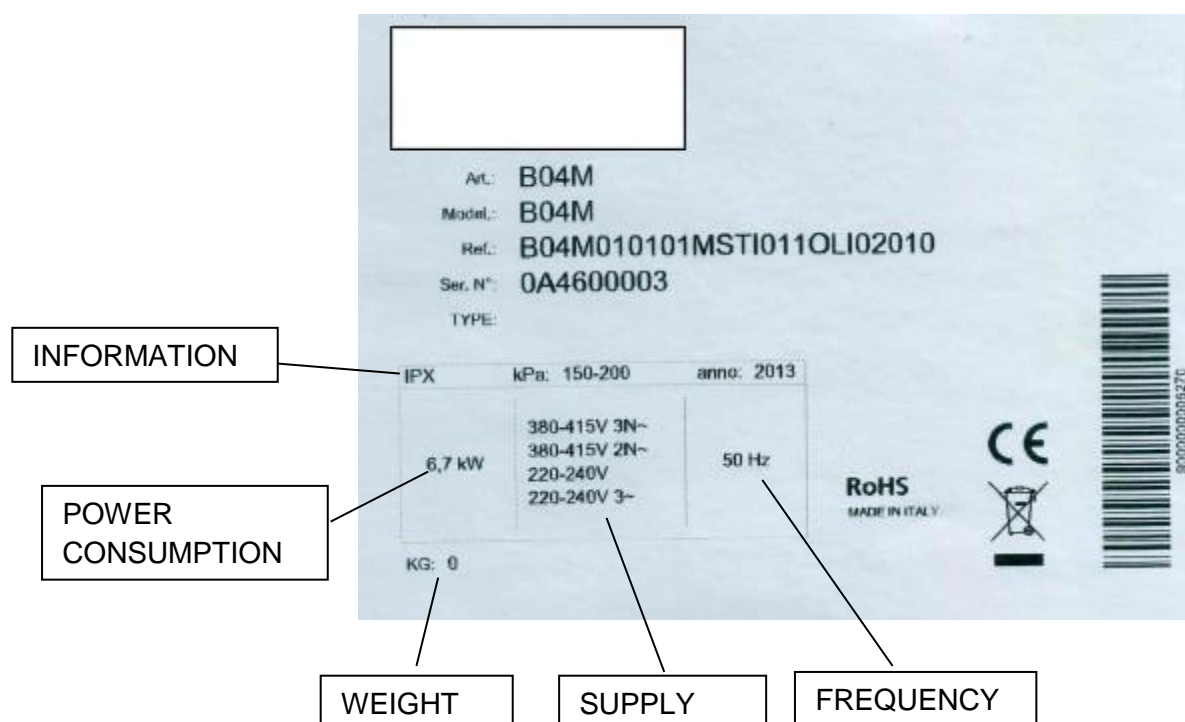
Hot fumes and odours are emitted from the cooking chamber during cooking. This is located at the top part of the back of the oven. Do not place objects on the discharge so as not to hinder the outflow of the fumes and hence avoid causing damage thereto. It is advisable to position the oven under a suctioning or ensure adequate ventilation to outside for hot fumes and odours 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. SPECIFICATION

### 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:**

IPX4 protection level against water sprays / kPa....inflow water pressure / production year.

**Power consumption:** appliance nominal power kW

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

**Supply frequency:** appliance frequency in Hz.

**Weight:** appliance weight

## INSTRUCTIONS FOR THE USER

### I. WARNING

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 a 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 vapour supply upon opening the door.

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).**

**When not in use for extended periods (for example 12 hours) it is advisable to leave the door slightly open.**

**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.**

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.



## II. 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. (This only for models with inverter gear)
- 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 (This only for models with inverter gear)
- The cooking chamber fans spin in the same direction.
- If the oven is equipped with a humidity controller, after using button to activate it, check that water is being discharged to the fan from the humidity inlet duct in the oven chamber

## CLEANING

### 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 pressurised 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

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 forbidden 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

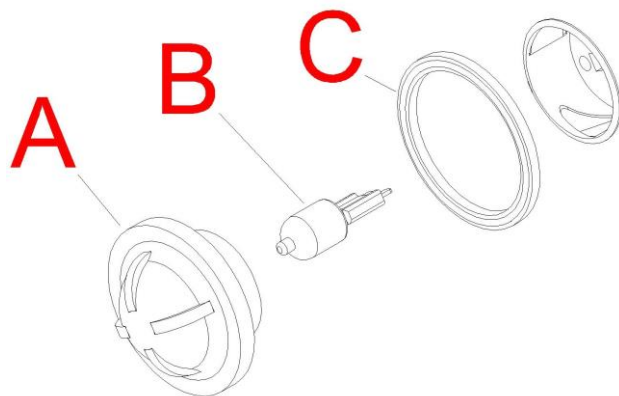
Only use a damp cloth with warm water or products suitable for cleaning stainless steel. Do not use acidic products or ammonia.

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

## 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.
- Unscrew the glass cover "A" while observing "C". Replace the lamp "B" with one having the same characteristics.
- Screw back on glass cover "A" while observing washer "C".
- 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
<b>The oven doesn't start</b> (This only for models with inverter gear)	The door is not closed but open	Check that the door is closed
	Door Micro switch doesn't work properly (for oven with inverter system)	Contact specialised technician for repair (Assistance Service ).
<b>The fan stops while the oven is on</b> (This only for models with inverter gear)	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 specialised repair technician (Assistance Service).
	Motor capacitor break	Contact specialised technician for repair (Assistance Service ).
<b>Internal light does not work</b>	Loose lamp	Correctly fit the lamp into the lamp holder
	Blown lamp	Replace the lamp (see ordinary maintenance )
<b>There is no water inflow from the humidifier pipes</b>	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
<b>Non-uniform cooking</b>	The fans no long invert the direction of rotation (only model with inverter system)	Contact specialised technician for repair (Assistance Service ).
	One of the fans not operating	Contact specialised technician for repair (Assistance Service ).
	Failure of one of the resistances	Contact specialised technician for repair (Assistance Service ).
<b>The oven is completely OFF</b>	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 specialised technician for repair (Assistance Service ).

<b>Water leaking from the gaskets with the door open</b>	Dirty lining	Clean the lining with a damp cloth
	Damaged gasket	Contact specialised technician for repair (Assistance Service ).
	Problem regarding the closure of the door	Contact specialised 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 back 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. ADVICE DURING COOKING

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 their usage.

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.

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 coking 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 vapour.

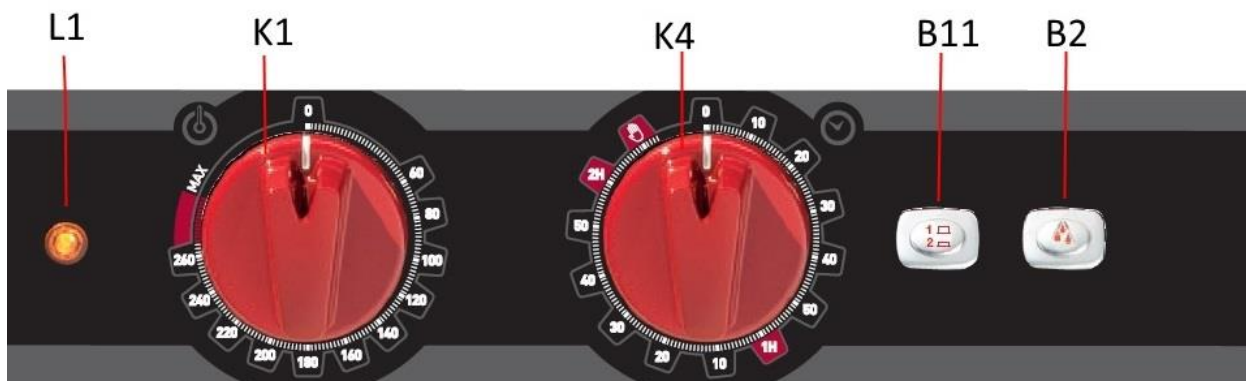
**WARNING:** Satisfactory operation of the moisturizing function requires that the temperature of the thermostat be set at least at 80--100°C. Steam is rarely produced at lower temperatures and the majority of the water falls to the bottom of the oven.

Furthermore, good vapour cooking required preheating the oven to the desired temperature before activating the vapour 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



<b>K1</b>	Thermostat knob
<b>K4</b>	Timer knob
<b>L1</b>	Thermostat light
<b>B2</b>	Steam selector
<b>B11</b>	Speed regulation

### - TIMER SELECTOR

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 SELECTOR

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 SELECTOR

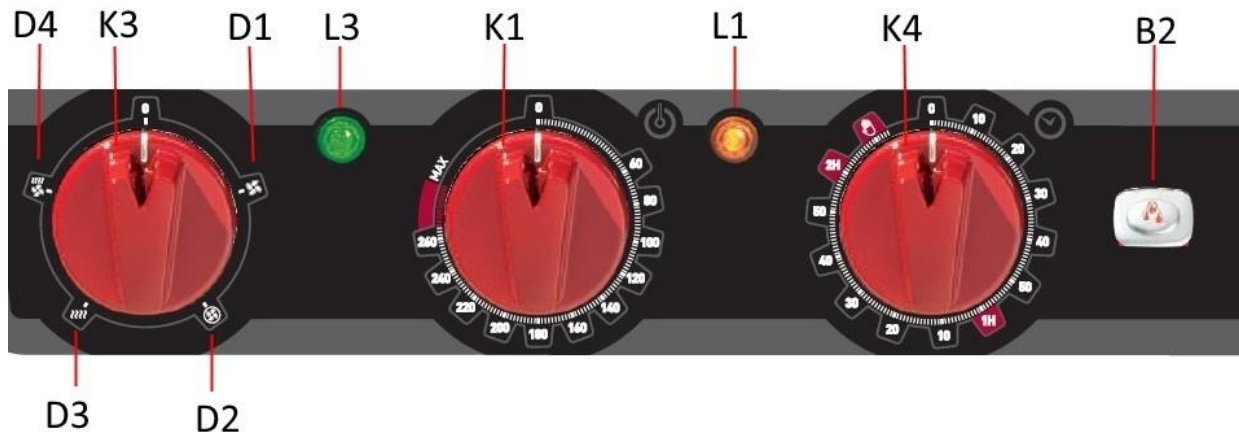
This button enables humidifying for the length of time it stays pressed.

### - 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 especially to cook delicate dishes, such as pastries.

## VIII. MULTIFUNCTION OVEN CONTROL PANEL



<b>K1</b>	Thermostat knob
<b>K3</b>	Cooking selector knob
<b>K4</b>	Timer knob
<b>L1</b>	Thermostat light
<b>L3</b>	Thermostat light
<b>B2</b>	Steam selector
<b>D1</b>	Defrost
<b>D2</b>	Convection
<b>D3</b>	Grill
<b>D4</b>	Grill + convection

### - TIMER SELECTOR

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 SELECTOR

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 SELECTOR

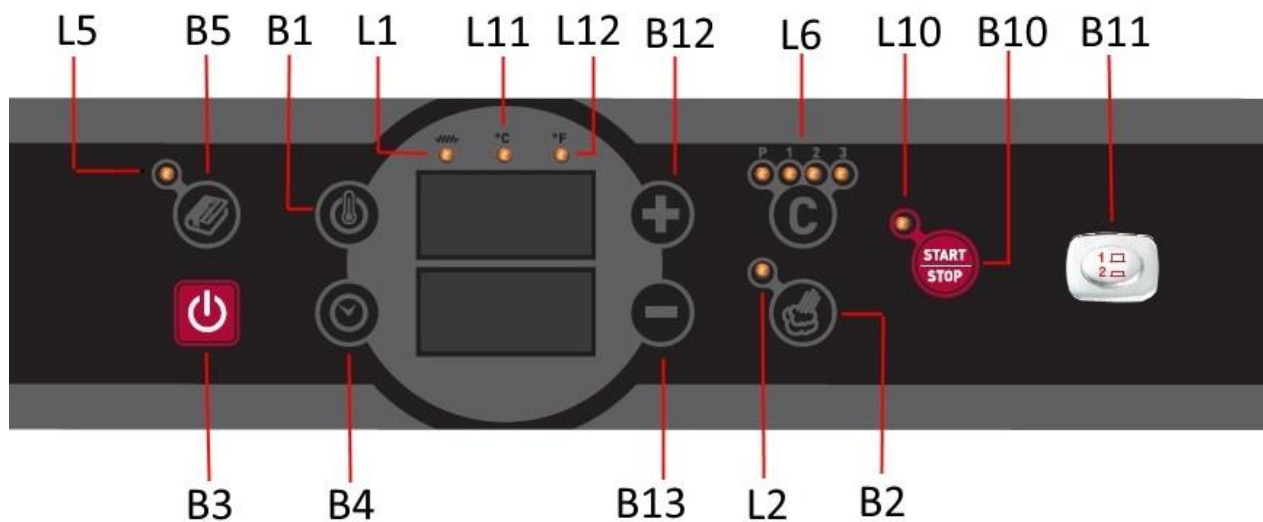
This button enables humidifying for the length of time it stays pressed.

## - COOKING SELECTOR

There are 5 positions: Off, Defrost, Convection, Grill, Grill + Convection.

- 1) When it is set to OFF, the oven is completely off.
- 2) When it is set to DEFROST the fan is working and heating system is off.
- 3) When it is set to CONVECTION, the FAN is running and heating system is on.
- 4) When it is set GRILL, the oven heating system is on and controlled by thermostat knob. Only the grill heating element is working, while the circulating resistance around the fans is off.
- 5) When it is set to GRILL + CONVECTION the oven heating system is on and controlled by thermostat knob. The grill heating element is working and also the circulating resistance around the fans is on.

## IX. DIGITAL OVEN CONTROL PANEL



<b>L1</b>	Thermostat light
<b>L2</b>	Humidification Light
<b>L5</b>	Cooking programs led
<b>L6</b>	Cooking cycle led
<b>L10</b>	START / STOP cooking light
<b>L11</b>	CELSIUS led
<b>L12</b>	FAHRENHEIT led
<b>B1</b>	Temperature selector
<b>B2</b>	Steam selector
<b>B3</b>	ON /OFF button
<b>B4</b>	Timer selection
<b>B5</b>	Cooking programs
<b>B10</b>	START / STOP cooking
<b>B11</b>	Speed regulation
<b>B12</b>	Increase button
<b>B13</b>	Decrease button



- **ON/OFF**

When power is supplied to the oven the control panel lights up and the operating display indicates temperature in cooking chamber. The oven now is ready for operating.

- **START/STOP COOKING PROGRAM**

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

- **TEMPERATURE SELECTOR**

When the oven is on "ON" the temperature display shows the temperature in the cooking chamber. To set the desired cooking temperature press the temperature selector and press (+) or (-) buttons for INCREASE or DECREASE. The temperature display will show the set value. Press the temperature button for confirmation or wait 5 seconds and it will automatically be confirmed. Values go from 30°C to 260°C.

During cooking the CHAMBER display shows actual internal chamber temperature and to see the set temperature you must press "temperature button". Heating element led is on red when the heat is on and green when it is off.

- **TIMER**

Press Timer button, to set the time value by acting on (+) or (-) for INCREASE or DECREASE. The time which appears on the display must be confirmed pressing the timer button or wait 5 seconds for automatic confirmation.

The programmable times range is 999 minutes.

Acting on the timer button if you go under value of "1" on display you will see "----": means "infinite time" the oven will continue to work with the set parameters until START/STOP button is pressed. The time display will start count-up so you can see from how long the oven is operating.

In case you set minutes on the time display will start countdown during cooking.

- **STEAM**

Enables humidifying in manual cooking or to program the various humidity settings during process.

- Humidifying in manual cooking: during cooking, the STEAM button enables the release of steam into the cooking chamber for as long as it is pressed. The STEAM led will be on. If the motor turns the other way (only for models with inverter system), humidifying will stop briefly.

- To program automatic humidifying during cooking: after pressing the STEAM button, it is possible to increase or decrease the humidity by pressing + / -. It ranges from: OFF – 20% - 40% - 60% - 80% - 100%. During programming the values flash on the display and pressing STEAM again will memorize them or wait 5 seconds for automatic confirmation.

- During cooking, the STEAM led goes on when steam is being released into the cooking chamber and it stop briefly when the motor turns the other way (only models with inverter system).

- Pressing the HUMIDIFICATION button whilst cooking generates vapour in the cooking chamber for the entire time it is pressed.

The set of humidification is allowed only before running a cycle.

- **COOKING CYCLE**

The oven is suitable for 3 different cooking phases for each cooking program (1,2,3).

- **COOKING CYCLE LED**

The led that is on will show you in which cooking phase is operating (1,2,3) .



- **HEATING ELEMENTS LED**

When heating elements are working the led is on.

- **CELSIUS / FAHRENHEIT LED**

The led for Celsius or Fahrenheit will be on to indicate in which condition the oven is operating.

- **COOKING PROGRAMS**

To program a cooking process press the button and acting on + / - you can select the program number to set. After selected the program number confirm pressing on cooking program button. Each program can be modified any time.

- **AUTOMATIC PREHEATING**

This function is automatic for all cooking programs (manual or programmable).

This pre-heats the oven to 20% value higher than the set temperature. This function is necessary to compensate for the loss of heat through opening the door to put food in.

When a program starts the oven first starts this preheat cycle ("PRE" on the display and the first cooking cycle led "P" will light), it beeps at the end and only stops when the door is opened. The previously selected program starts automatically when the door is closed.

The beeping can be stopped by pressing any button other than opening the door. During pre-heating is not possible to use the humidity.

## **MANUAL COOKING**

Press ON/OFF button to active the oven and after setting TEMPERATURE, TIME, STEAM (see previous instruction) the cooking cycle begins by pressing START/STOP. The oven will start to pre-heat and after "beep" will be ready to load the food. After introduced the food will start the program settled. The cooking cycle may be stopped at any time by pressing START/STOP. During the cooking process you can modify the Temperature and the Time, only the automatic STEAM figure cannot be changed during operating, you need to stop the oven and modify manually.

Manual STEAM can be introduced any time pressing the STEAM button.

During the cooking process the time display will show the count-down.

END flashes on the display at the end of a cooking cycle, fan, humidifying and heating stop and it beeps for 40 seconds.

## **PROGRAMMED COOKING**

The oven has 99 pre-programmed recipes, each one with 3 cooking phases (1,2,3,).

To create a new cooking program, with the oven in ON/STANDBY, press the RECIPE button and on display will appear "P01", acting on + / - button you go to the program number desired + press the RECIPE button for confirmation.

Now the oven will be in position of first cooking cycle (N. 1 led will be on) and you can select the time, temperature and steam in the various phases as below:

- Select the temperature button and with +/- introduce the value desired + press the temperature button for confirmation.
- Select the time button and with +/- introduce the value desired + press the the time button for confirmation.
- Select the Steam button and with +/- introduce the value desired + press the the Steam button for confirmation.

- Select the cooking cycle button (C) to go at second phase (in case the cooking process as different phases) and you will see the Cooking cycle led on under N. 2. Now you can settle the time, temperature, steam as previously describe and go to “cooking cycle” N. 3. If you have 3 phases you can save the program with the RECIPE button (press until the led flashes). In case you have only 1 or 2 phases on the new phase leave “0” under time and save the program.
- When program is saved you can press START/STOP to activate the cooking process.
- The oven will start to pre-heat and after “beep” will be ready to load the food. After introduced the food will start the program settled, the PHASES led always shows the current program phase.
- END flashes on the display at the end of a cooking cycle, fan, humidifying and heating stop and it beeps for 40 seconds.

It is permitted to modify program data is loaded before baking and cooking in execution, to adapt cooking product needs.

For manual cooking cycle, all changes made before or during cooking are impermanent, i.e. are not persisted: If you bring the unit into Standby and then back in ON the manual cycle is reset to default values.

Changes that were made during the cooking stage are valid only for cooking.

If you press C in a program cooking you can go to the next phases before the end of the time.

To delete the program, change the time of the first phase in infinity time and save the program.

### **RETURN TO MANUAL COOKING**

To go back to MANUAL you have to follow the procedure below to exit programs:

Press ON-OFF until MANU (manual) will appear on the display.

### **TIME ON DISPLAY**

When the oven started the cooking program the time display will show the countdown.

In case you use “INF” time the oven will show the count-up of cooking time.

### **POWER FAILURE**

In case of power failure during the cooking cycle, the oven turns in OFF position.

### **SIGNALS AND ALARMS**

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

Err = CHAMBER PROBE ALARM:

This is triggered if the chamber probe fails.

26/08/2016

INDICE: pag.

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

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

## ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

I.	AVVERTENZE	9
II.	PRIMO UTILIZZO	10
III.	MANUTENZIONE ORDINARIA	11
IV.	MANUTENZIONE STRAORDINARIA	12
V.	MANUTENZIONE IN CASO DI GUASTO	12
VI.	CONSIGLI DURANTE LA COTTURA	13
VII.	PANNELLO COMANDI MECCANICO	15
VIII.	PANNELLO COMANDI MULTIFUNZIONE	16
IX.	PANNELLO COMANDI DIGITALE	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

Leggere attentamente in 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 il 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.

E' 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.

E' **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.

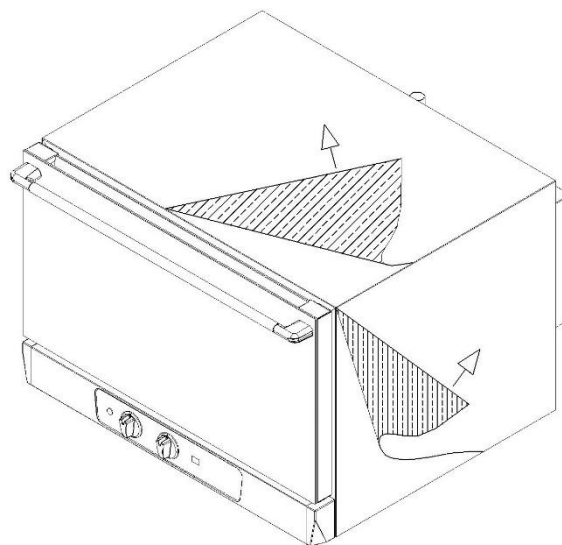
#### IV. PREDISPOSIZIONE ALL'INSTALLAZIONE

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 sviarli per modificare la loro regolazione.

#### 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.**

**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.

### **FORNI DOTATI DI CAVO E SPINA MONOFASE**

Apparecchi dotati di cavo e spina (monofase 220-240V) è sufficiente inserire la spina nell'apposita presa (la presa deve essere adatta alla spina fornita in dotazione e deve sopportare il carico richiesto dall'apparecchio indicato nella Targhetta Dati). L'apparecchio deve essere posto in modo che la spina deve essere sempre accessibile.

L'apparecchio viene fornito con cavo e spina certificati: non devono essere manipolati e modificati.

Il cavo può essere solo sostituito: **questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato e autorizzato**. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.

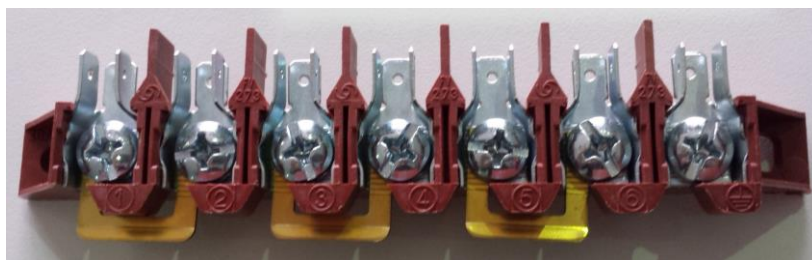


### **FORNI SENZA CAVO E DOTATI DI MORSETTIERA TRIFASE**

I forni sono dotati di morsettieria come in figura. Per effettuare l'allacciamento elettrico è necessario consultare l'etichetta riportata nel libretto e attaccata nella parte inferiore del retro del forno vicino alla Targhetta Dati.

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 3cm rispetto agli altri conduttori.**



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.

## COLLEGAMENTO CAVO D'ALIMENTAZIONE

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. 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 (HO7RN-F) e le sezioni in mm<sup>2</sup> 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 morsettiera portandola alla fusione e rischi di scosse elettriche.

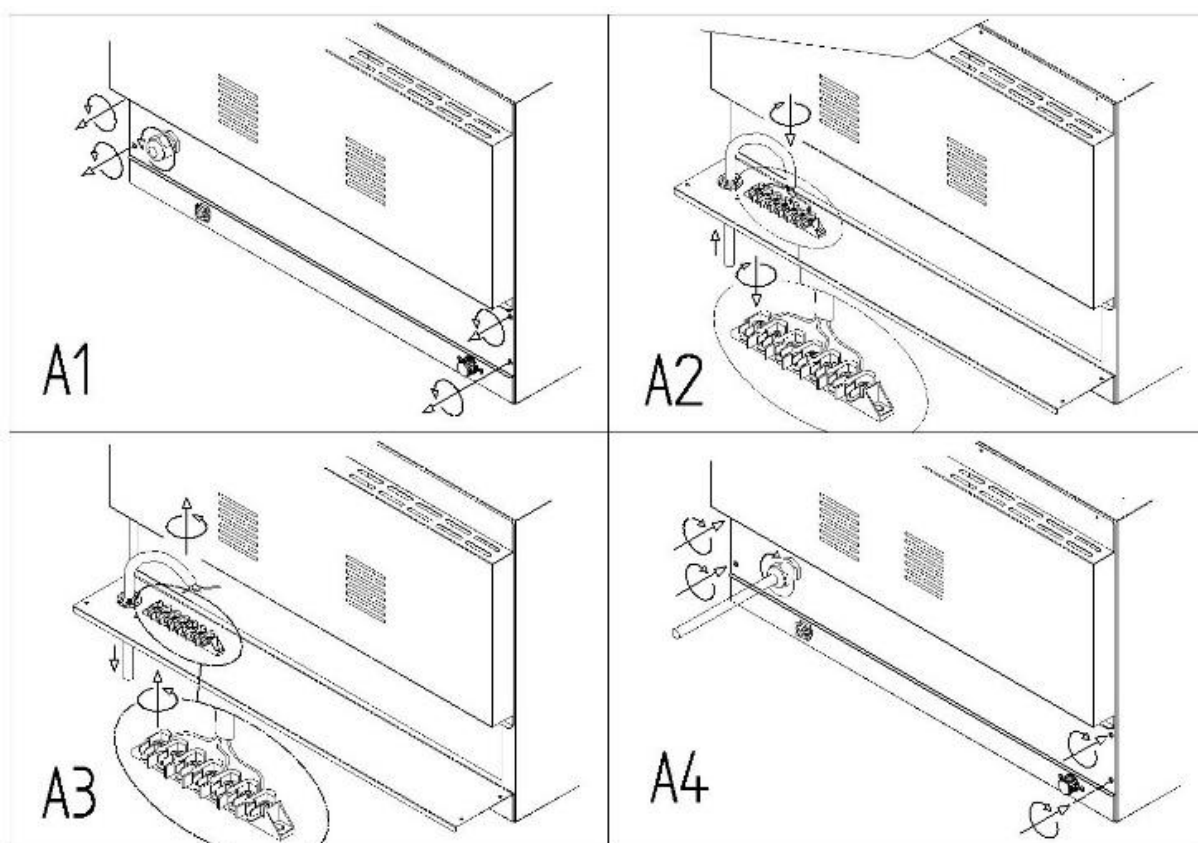
Verificare che tutte le connessioni elettriche siano ben serrate prima di connettere il forno alla rete.

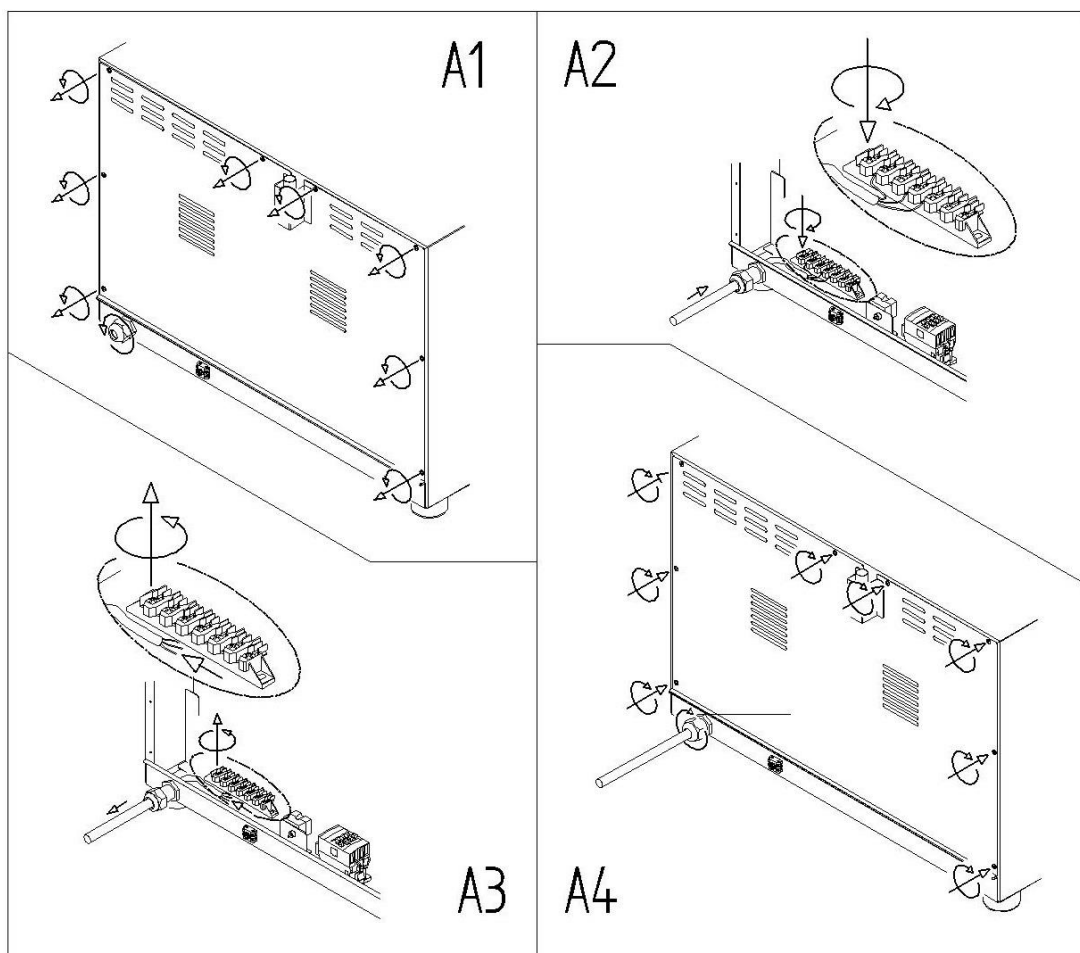
**PE = Giallo/Verde:** conduttore di protezione "TERRA".

**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 morsettieria 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 morsettieria 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 mm<sup>2</sup> 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 morsettieria 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 10mm<sup>2</sup>.

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

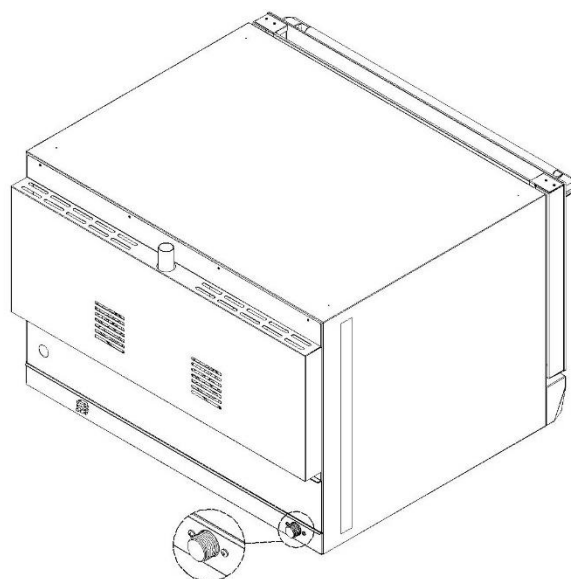


## VI. ALLACCIAMENTO IDRICO

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

Prima di collegare l'apparecchio, far scorrere una giusta quantità d'acqua per eliminare eventuali residui presenti nelle tubazioni ed impedire la loro penetrazione nelle valvole magnetiche.

Nella parte posteriore, il forno è provvisto di un ingresso di G3/4" con filtro. Prima di collegare il tubo all'apparecchio, far defluire dell'acqua per eliminare eventuali residui di materiale presenti nella conduttura. 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).



### 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.

## VII. COLLEGAMENTO SCARICHI

### SCARICO FUMI

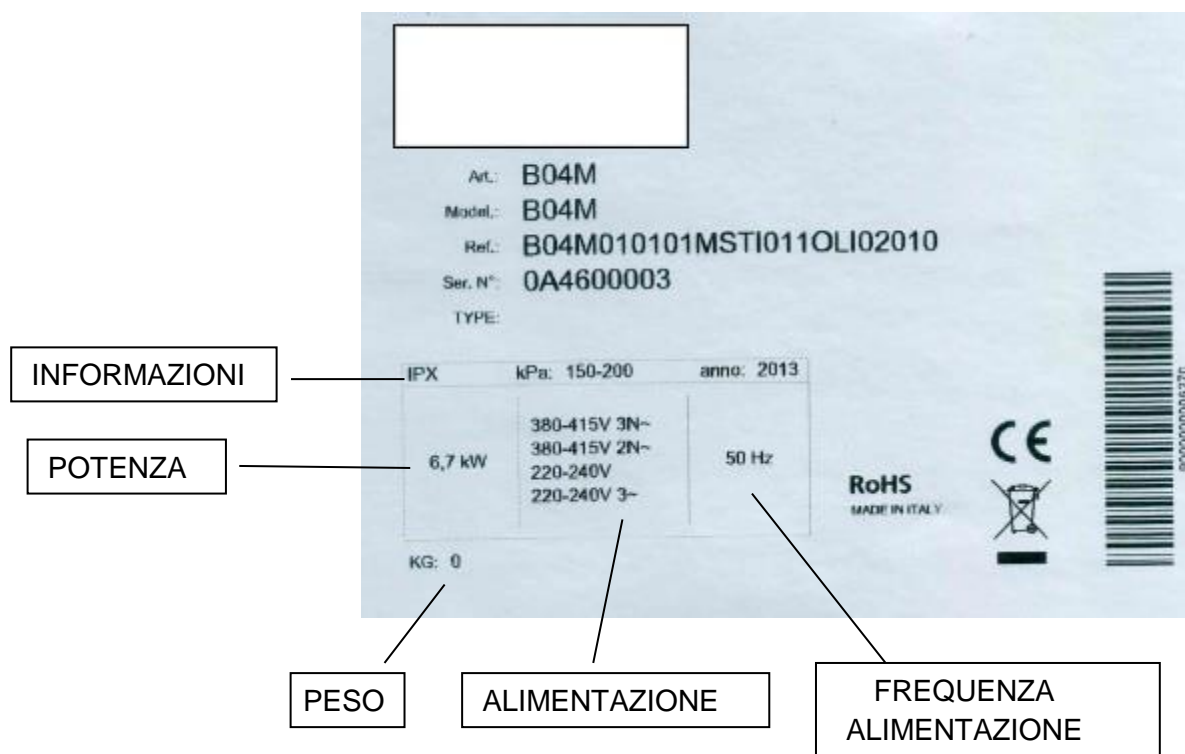
Durante la cottura si producono fumi caldi ed altri odori che escono dallo scarico dei fumi della camera di cottura. Esso si trova in alto nella parte posteriore del forno. Non sovrapporre oggetti sopra allo scarico per non ostacolare il deflusso dei fumi e per non causare danni agli oggetti stessi. 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:** modello secondo la classificazione del cliente  
**Ref:** modello del prodotto secondo la classificazione interna del produttore  
**Ser. N°** numero identificativo, differente per ogni singolo prodotto  
**TYPE:** identifica codice certificazione  
**Informazioni:** IPX4 livello di protezione contro gli spruzzi d'acqua / kPa....pressione acqua in Ingresso anno di produzione del forno.  
**Potenza assorbita:** Potenza nominale dell'apparecchio kW  
**Alimentazione:** TIPO DI CONNESSIONE SU MORSETTIERA: tensione applicata all'apparecchio in numero di fasi e neutri (3N = 3 fasi più neutro).  
**Frequenza alimentazione:** 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.**

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. Il forno deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per scongiurare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza. Non è adatta all'utilizzo da parte di persone con ridotte capacità fisiche o mentali o con mancanza di esperienza, a meno che esse non siano state istruite circa il funzionamento dell'apparecchio dal personale responsabile per la 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. Non posizionare altre sorgenti di calore, come ad esempio friggitrici o piastre di cottura, nelle vicinanze del forno. Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.

Evitare di salare i cibi all'interno nella camera cottura del forno. Se ciò non può essere evitato provvedere il 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 EU in vigore.**

## II. PRIMO UTILIZZO

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, vanno effettuate scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza presenti in questo manuale.

**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.



Tutti gli imballi devono essere stati interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti del forno.

Gli sfiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.

I pezzi del forno eventualmente smontati per eseguirne l'installazione devono essere rimontati.

## 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.

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. (solo per i modelli con il sistema inverter)
- 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 (solo per i modelli con il sistema inverter); 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 (solo per i modelli previsti con l'umidificazione)

## 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.**

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

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

È consigliabile pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere corretti livelli di igienicità e per evitare il deterioramento dell'acciaio.

Per la pulizia manuale non utilizzare lance ad alta pressione o generatori di vapore. Prodotti acidi, sostanze abrasive, detergenti corrosivi con sabbia o soda caustica.

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
- Spegnerne l'apparecchio e lasciar raffreddare
- Pulire con acqua calda e sapone, quindi risciacquare.

E'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

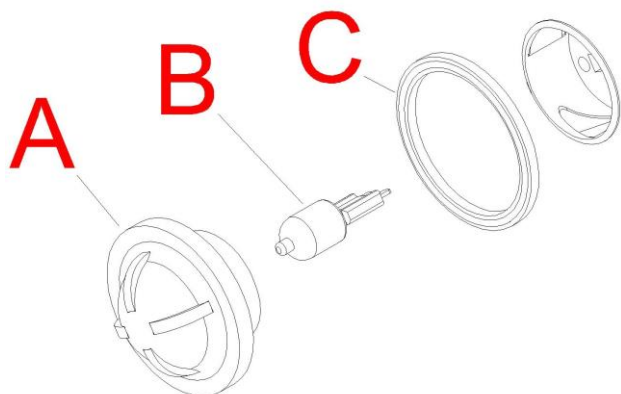
Utilizzare solo un panno inumidito con acqua tiepida o prodotti adatti alla pulizia dell'acciaio. Non utilizzare prodotti acidi o ammoniaci.

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

#### 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.
- Svitare il coperchio in vetro "A" facendo attenzione alla guarnizione "C". Sostituire la lampada "B" con una di uguali caratteristiche.
- Riavviare il coperchio "A" di vetro facendo attenzione alla guarnizione "C".



- 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 l'apparecchio vicino a fonti di calore (esempio friggitorici ecc.).

Dopo aver eseguito l'intervento e riposizionato il forno 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 (solo per i modelli con il sistema inverter)	Porta non chiusa ma aperta	Verificare la chiusura della porta
	Microinterruttore non segnala porta chiusa	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Si ferma la ventola durante il funzionamento (solo per i modelli con il sistema inverter)	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).
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 (solo per i modelli con il sistema inverter)	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).
Messaggio di errore forni digitali: ERR	Malfunzionamento sonda camera	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 **indicando 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 lievita tori, 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.

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.

### **UMIDIFICAZIONE**

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 non viene prodotto vapore dal forno e maggior parte dell'acqua che circola si accumula sul fondo della camera cottura.

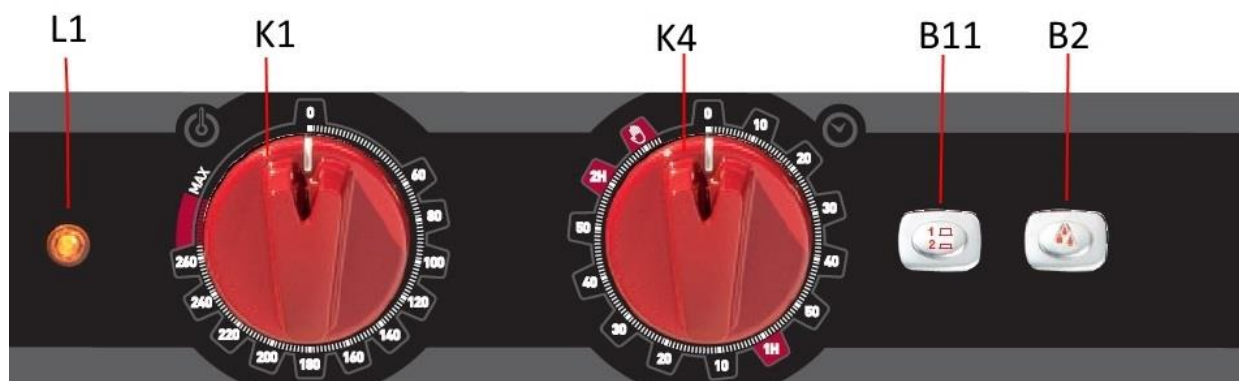
Inoltre per una buona cottura è necessario preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di attivare l'umidificazione.

### **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



<b>K1</b>	Manopola temperatura
<b>K4</b>	Manopola timer
<b>L1</b>	Spia termostato
<b>B2</b>	Pulsante umidificazione
<b>B11</b>	Pulsante velocità ventole/motori

### • MANOPOLA 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).

### • MANOPOLA TERMOSTATO

Questa manopola consente di selezionare la temperatura di cottura desiderata.

### • SPIA TERMOSTATO

Quando s'illumina gli elementi riscaldanti del forno sono accesi perché 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.

### • PULSANTE UMIDIFICAZIONE

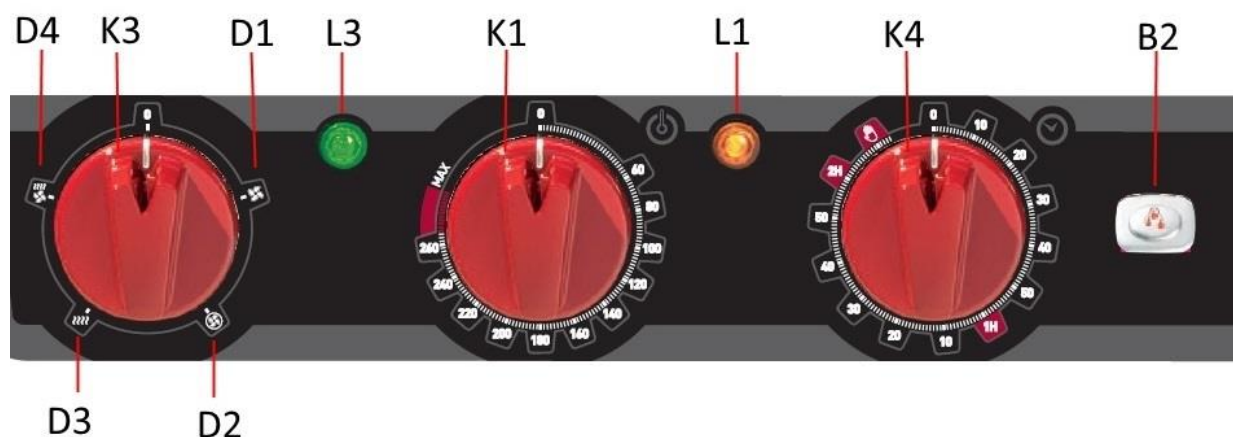
Questo pulsante consente di attivare la funzione di umidificazione per quanto tempo esso rimane premuto.

### • REGOLAZIONE VELOCITA'

Il forno prevede due diverse velocità della ventola/motore. Premere il pulsante ed inserire quella voluta:

- 1 sta a significare che il motore è alla massima velocità e viene utilizzata nella maggior parte delle cotture.
- 2 sta a significare che il motore è alla minima velocità e viene utilizzata soprattutto per le pietanze delicate quali la pasticceria.

## VIII. PANNELLO COMANDI FORNO MULTIFUNZIONE



<b>K1</b>	Manopola temperatura
<b>K3</b>	Manopola selettore cottura
<b>K4</b>	Manopola timer
<b>L1</b>	Spia termostato
<b>L3</b>	Spia termostato
<b>B2</b>	Pulsante umidificazione
<b>D1</b>	Defrost
<b>D2</b>	Convezione
<b>D3</b>	Grill
<b>D4</b>	Grill + ventola

### • MANOPOLA 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).

### • MANOPOLA TERMOSTATO

Questa manopola consente di selezionare la temperatura di cottura desiderata.

### • SPIA TERMOSTATO

Quando s'illumina gli elementi riscaldanti del forno sono accesi perché 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.

### • PULSANTE UMIDIFICAZIONE

Questo pulsante consente di attivare la funzione di umidificazione per quanto tempo esso rimane premuto.

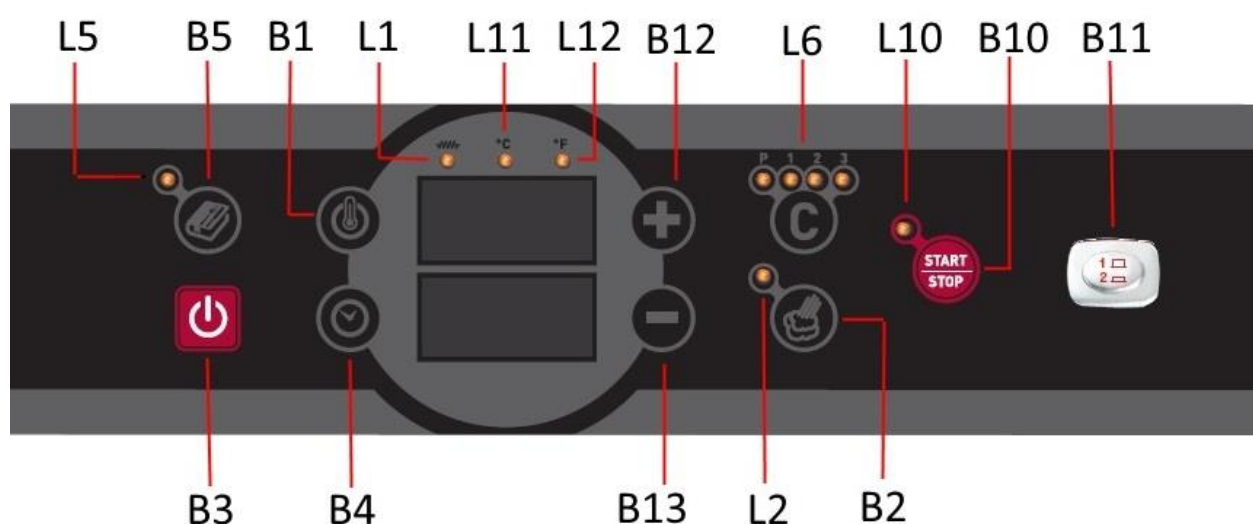
### • MANOPOLA SELETTORE COTTURA

Ha 5 posizioni: spento, Defrost, Convezione, Grill, Grill + ventola.

1. Quando è impostata su SPENTO, il forno è spento per ogni suo aspetto.
2. Quando è impostata su Defrost, funzionano le luci e le ventole. Il sistema riscaldante del forno è sempre spento

3. Quando è impostata su Convezione, funzionano le luci, le ventole. Il sistema riscaldante del forno è funzionante e viene comandato dalla manopola termostato. Funziona solo la resistenza circolare attorno alle ventole mentre la resistenza grill è sempre spenta.
4. Quando è impostato il Grill, il sistema riscaldante del forno è funzionante e viene comandato dalla manopola termostato. Funziona solo il grill mentre la resistenza circolare è sempre spenta
5. Quando è in funzione il Grill + ventola il sistema riscaldante del forno è funzionante e viene comandato dalla manopola termostato. Funziona solo il grill + le ventole mentre la resistenza circolare è sempre spenta.

## IX. PANNELLO COMANDI FORNO DIGITALE



<b>L1</b>	Spia termostato
<b>L2</b>	Spia umidificazione
<b>L5</b>	Spia programmi cottura
<b>L6</b>	Spia fasi cottura
<b>L10</b>	Spia START/STOP cottura
<b>L11</b>	Spia gradi CELSIUS
<b>L12</b>	Spia gradi FAHRENHEIT
<b>B1</b>	Pulsante temperatura
<b>B2</b>	Pulsante umidificazione
<b>B3</b>	Pulsante ON / OFF
<b>B4</b>	Pulsante tempo
<b>B5</b>	Pulsante programmi cottura
<b>B10</b>	Pulsante START/STOP cottura
<b>B11</b>	Pulsante velocità ventole/motori
<b>B12</b>	Pulsante incremento valore
<b>B13</b>	Pulsante decremento valore

- **Pulsante ON/OFF**

Quando viene fornita tensione al forno, il pannello comandi si accende e sul display funzionamento è indicato la temperatura della camera. Il forno ora è pronto per iniziare a lavorare.

- **Pulsante START/STOP**

Questo pulsante serve per avviare/arrestare un programma o ciclo cottura in precedenza impostato.

- **TEMPERATURA**

Quando il forno è in ON, il display temperatura visualizza la temperatura all'interno della camera di cottura.

Per impostare la temperatura desiderata premere il selettore della temperatura e poi agire sui pulsanti (+) o (-). Il display temperatura visualizzerà lampeggiante il valore impostato. Premere il selettore della temperatura per conferma o attendere 5 secondi e il nuovo valore verrà memorizzato e sul display comparirà il valore di temperatura all'interno della camera cottura.

Valori impostabili da 30°C a 260°C.

Durante la cottura il display CAMERA visualizza la temperatura effettiva interna alla camera mentre per visualizzare la temperatura impostata premere sul selettore della temperatura. L'icona RESISTENZA è accesa rossa quando è attivo il riscaldamento e accesa verde quando è spento.

- **Pulsante TEMPO**

Per impostare il tempo premere il selettore della temperatura e poi agire sui pulsanti (+) o (-). Per confermare il tempo impostato premere il selettore del tempo o attendere 5 secondi.

Il range di tempo impostabile è di 999 minuti.

Scendendo al di sotto del valore minimo di 1minuti si entra nelle modalità "---"che significa tempo infinito e il forno continuerà a funzionare con i parametri impostati fintanto che non verrà premuto il pulsante START/STOP. Durante quest'ultima fase il display tempo visualizza il tempo di utilizzo in minuti per poter stabilire da quanto tempo è in funzione. Mentre se si imposta un tempo nel display ci sarà un countdown fino allo spegnimento.

- **Pulsante UMIDIFICAZIONE**

Permette di eseguire l'umidificazione in cottura manuale o di impostare vari modelli di umidità durante la cottura con programmi.

- Umidificazione in cottura Manuale: durante la cottura, la pressione del pulsante UMIDIFICAZIONE permette di generare vapore nella camera di cottura per tutta la durata della sua pressione. L'icona UMIDIFICAZIONE sarà accesa. In caso di inversione di rotazione del motore, l'umidificazione si interromperà momentaneamente.

- Umidificazione Automatica nella cottura con programma: dopo aver premuto il pulsante UMIDIFICAZIONE, con i pulsanti INCREMENTO o DECREMENTO è possibile impostare il valore di umidità desiderato. Il range di umidità impostabile è il seguente: OFF – 20% - 40% - 60% - 80% - 100%. Durante la modifica i valori sul display lampeggiano e premendo nuovamente il pulsante UMIDIFICAZIONE verranno memorizzati oppure bisogna attendere 5 secondi.

Durante la cottura l'icona UMIDIFICAZIONE si accende quando si sta generando vapore nella camera cottura e invece lampeggia nei momenti di pausa. In caso di forni con il sistema di inversione di rotazione del motore, l'umidificazione si interromperà momentaneamente.

Durante la cottura, la pressione del pulsante UMIDIFICAZIONE permette di generare vapore nella camera di cottura per tutta la durata della sua pressione.

La selezione dell'umidificazione in percentuale è possibile solamente prima di iniziare il ciclo di cottura.

- **Pulsante FASI**

Nella cottura con programma sono realizzabili n°3 FASI di cottura diversi per ogni singolo programma.

- **Led FASI DI COTTURA**

Il led illuminato informa su quale fase è operativo in quel momento (1,2,3)

- **Led RESISTENZE**

Il led delle resistenze si accende quando sono in funzione

- **Led CELSIUS / FAHRENHEIT**

Il led acceso conferma in che modalità il forno è operativo (celsius o fahrenheit)

- **PROGRAMMI DI COTTURA**

Per programmare una cottura il pulsante Programmi di Cottura e agire sul + / - è possibile selezionare il numero di programma da impostare. Dopo aver selezionato il numero di programma conferma premendo il pulsante Programmi di cottura. Ogni programma può essere modificato in qualsiasi momento.

- **PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO**

Questa funzione è automatico su tutti i programmi di cottura (manuale e programmi)  
Consiste nel riscaldare il forno ad una temperatura del 20% superiore rispetto a quella impostata. Questa funzione è necessaria per compensare la perdita di calore che si ha al momento dell'apertura della porta per l'inserimento dei cibi.

Quando si avvia un programma il forno esegue prima questo ciclo di preriscaldamento (sul display appare la scritta "PRE"), al termine di esso viene emesso un segnale acustico che termina soltanto al momento dell'apertura della porta. Il programma precedentemente selezionato parte automaticamente alla chiusura della porta.

Se si desidera solo interrompere il segnale acustico basta premere un qualsiasi tasto. Durante la fase di preriscaldamento non si può utilizzare il sistema di umidificazione.

## **COTTURA MANUALE**

Premere pulsante ON/OFF per attivare il forno e dopo aver impostato la temperatura, tempo, vapore (vedi istruzioni precedenti) il ciclo di cottura inizia premendo START/STOP. Il forno inizia automaticamente il pre-riscaldamento e dopo il "bip" sarà pronto a caricare il cibo. Dopo aver introdotto il cibo e chiusa la porta si avvia automaticamente il programma selezionato. Il ciclo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo START/STOP. Durante il processo di cottura è possibile modificare la temperatura e il tempo, non può essere modificata solo la percentuale di vapore automatica durante il funzionamento, è necessario interrompere il forno e modificare manualmente.

VAPORE manuale può essere introdotto in qualsiasi momento premendo il pulsante del vapore.

Durante la cottura il tempo visualizzerà il count-down.

END lampeggia sul display alla fine di un ciclo di cottura, ventola, Umidificazione e resistenze si spengono e il forno emette un "beep" per 40 secondi.

**COTTURA CON PROGRAMMI**

Il forno ha 99 ricette pre-programmate, ognuna con 3 fasi (1,2,3,).

Per creare un nuovo programma di cottura, con forno in ON/STANDBY, premere il pulsante RICETTARIO e sul display apparirà "P01", agendo su + / - pulsante Vai per il numero di programma desiderato + premere RICETTARIO per confermare.

Ora il forno si posiziona sulla prima fase (led acceso sul N. 1) ed è possibile selezionare il tempo, temperatura e vapore nelle varie fasi come di seguito:

- selezionare il pulsante temperatura e con + /-introdurre il valore desiderato + premere il pulsante temperatura conferma
- selezionare il pulsante time e con + /-introdurre il valore desiderato + premere il pulsante time conferma
- selezionare il tasto vapore e con + /-introdurre il valore desiderato + premere il tasto vapore conferma
- selezionare il pulsante ciclo cottura (C) per andare alla seconda fase (nel caso il processo di cottura come diverse fasi) e si vedrà il led acceso sotto N. 2.

Ora voi potete regolare il tempo, temperatura, vapore come precedentemente descritto e andare alla "fase di cottura" N. 3).

Per salvare un programma con 3 fasi, dopo averle impostate, premere il tasto RICETTARIO e poi tener premuto il tasto RICETTARIO finché il led non lampeggia. Nel caso abbiate solo 1 o 2 fasi in quella non utilizzata inserire "0" sul tempo e salvare.

-Quando il programma è memorizzato è possibile premere START/STOP per attivare il processo di cottura.

-Il forno comincerà a pre-riscaldare e dopo "bip" sarà pronto a caricare il cibo.

-END lampeggia sul display alla fine di un ciclo di cottura; ventola, umidificazione e riscaldamento si fermano e si emette un bip per 40 secondi.

È consentito modificare i dati del programma durante la cottura in esecuzione per adattare le proprie esigenze. Le modifiche apportate durante la fase di cottura sono valide solo per la cottura.

Tenendo premuto C prosegui con la fase successiva prima dello scadere del tempo.

Per cancellare un programma basta mettere la prima fase a tempo infinito e salvare il programma.

**RITORNO COTTURA MANUALE:** per tornare alla modalità cottura MANUALE uscendo dalla modalità programmi si deve seguire il seguente procedimento:

- Premere il pulsante ON-OFF finché non appare MAN (manuale) sul display.

**INTERRUZIONE DELLA CORRENTE**

In caso di mancanza di alimentazione durante il ciclo di cottura, il forno si trasforma in posizione OFF.

**SEGNALAZIONI ED ALLARMI**

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

Err = ALLARME SONDA CAMERA:

Si presenta in caso di guasto della sonda camera.

26/08/2016

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	4
VI.	RACCORDEMENT HYDRIQUE	7
VII.	RACCORDEMENT EVACUATIONS	8
VIII.	SUPERPOSITION DE FOURS	8
IX.	DONNEES TECHNIQUES	8

### **INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR**

I.	AVERTISSEMENTS	9
II.	PREMIERE UTILISATION	10
III.	ENTRETIEN ORDINAIRE	11
IV.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	12
V.	ENTRETIEN EN CAS DE PANNE	13
VI.	CONSEILS PENDANT LA CUISSON	14
VII.	PANNEAU DE COMMANDES FOUR MECANIQUE	15
VIII.	PANNEAU DE COMMANDES FOUR MULTIFUNCTION	16
IX.	PANNEAU DE COMMANDES FOUR NUMERIQUE	18

## 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. 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.

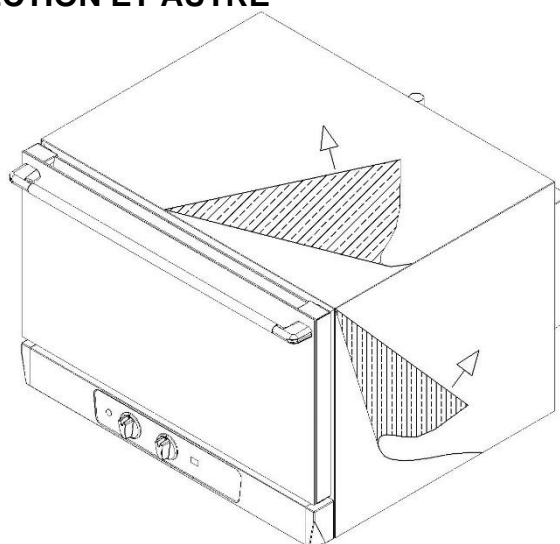
### IV. PREDISPOSITION A L'INSTALLATION

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.

## 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 Plaquette 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.

### FOURS EQUIPES DE CABLE ET FICHE MONOPHASE

Pour les appareils équipés de câble et fiche (monophasé 220-240V), il suffit d'insérer la fiche dans la prise spéciale (la prise doit être adaptée à la fiche fournie et doit supporter la charge requise par l'appareil indiquée sur la Plaquette Données). Le produit doit être placé de façon à ce que la fiche soit toujours accessible.

L'appareil est fourni avec câble et fiche certifiés: ils ne doivent pas être manipulés ou changés.

On peut seulement remplacer le câble: **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.



### APPAREILS SANS CABLE ET EQUIPES D'UNE BORNE TRIPHASEE

Les articles que nous fournissons sont équipés d'une borne comme sur la figure. Pour effectuer le raccordement électrique, il faut consulter l'étiquette reportée dans le livret et attachée sur la partie inférieure de l'arrière de l'appareil à côté de la Plaquette Données.

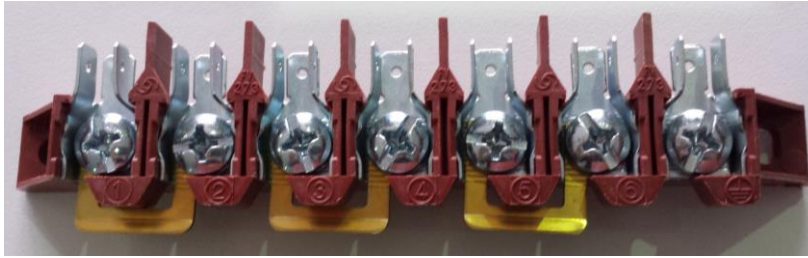
L'appareil doit être relié au réseau électrique avec un câble en caoutchouc de type H07RN-F.

**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 doit être raccordé de façon directe au circuit électrique et doit être équipé en amont d'un interrupteur d'accès facile et installé sur l'installation conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation.

Cet interrupteur doit avoir une séparation des contacts dans tous les pôles qui puisse garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III.

Un raccordement correct à la terre est obligatoire et le câble de terre ne doit en aucun cas être interrompu par l'interrupteur de protection.



## RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

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. 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 mm<sup>2</sup> de ses conducteurs.
- ( A4 ) Refermer la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en xant 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.

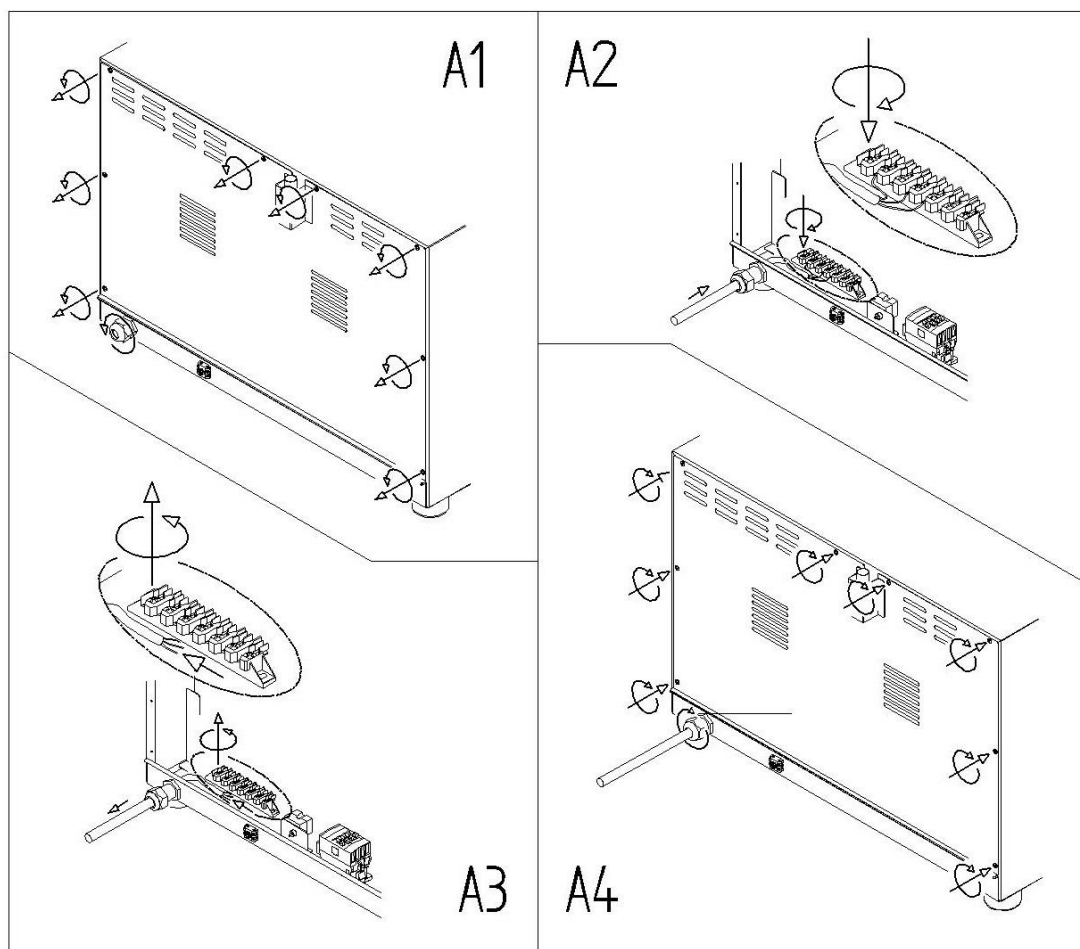
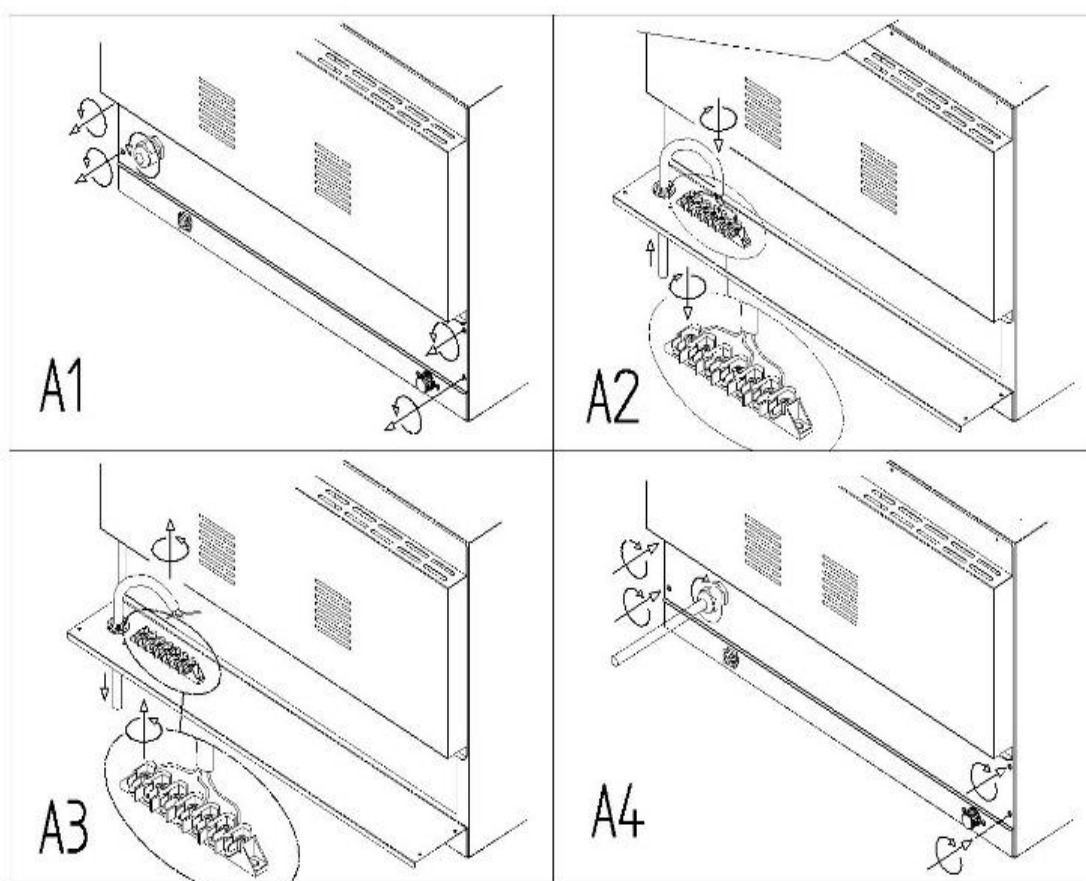
Vérifier que tous les raccordements électriques sont bien serrés avant de raccorder le four au circuit électrique.

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 ces opérations.



## REPLACEMENT DU CABLE 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. Tirer 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 mm<sup>2</sup> de ses conducteurs.
- ( A4 ) Refermer la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en xant 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 la 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).

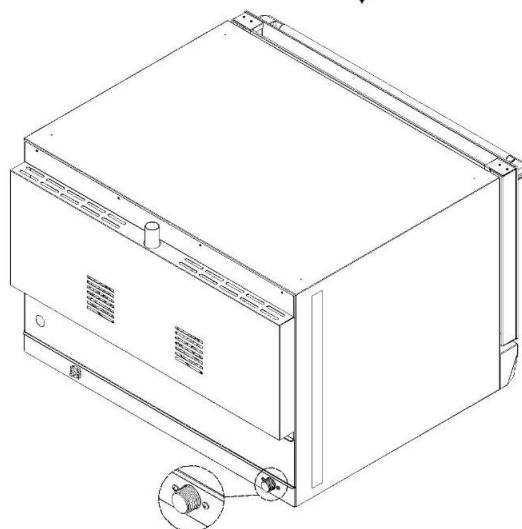
Cette borne permet de relier un câble de couleur Jaune/vert avec section comprise entre 2.5 et 10mm<sup>2</sup>.

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 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).

## TRAITEMENT DE L'EAU

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, l'eau doit avoir une dureté maximale 5 ° dH pour empêcher les dépôts de calcaire. Pour des valeurs plus élevées de l'eau adoucisseur station doit être installé tout d'abord.

## VII. RACCORDEMENT EVACUATIONS

## EVACUATION DES FUMÉES

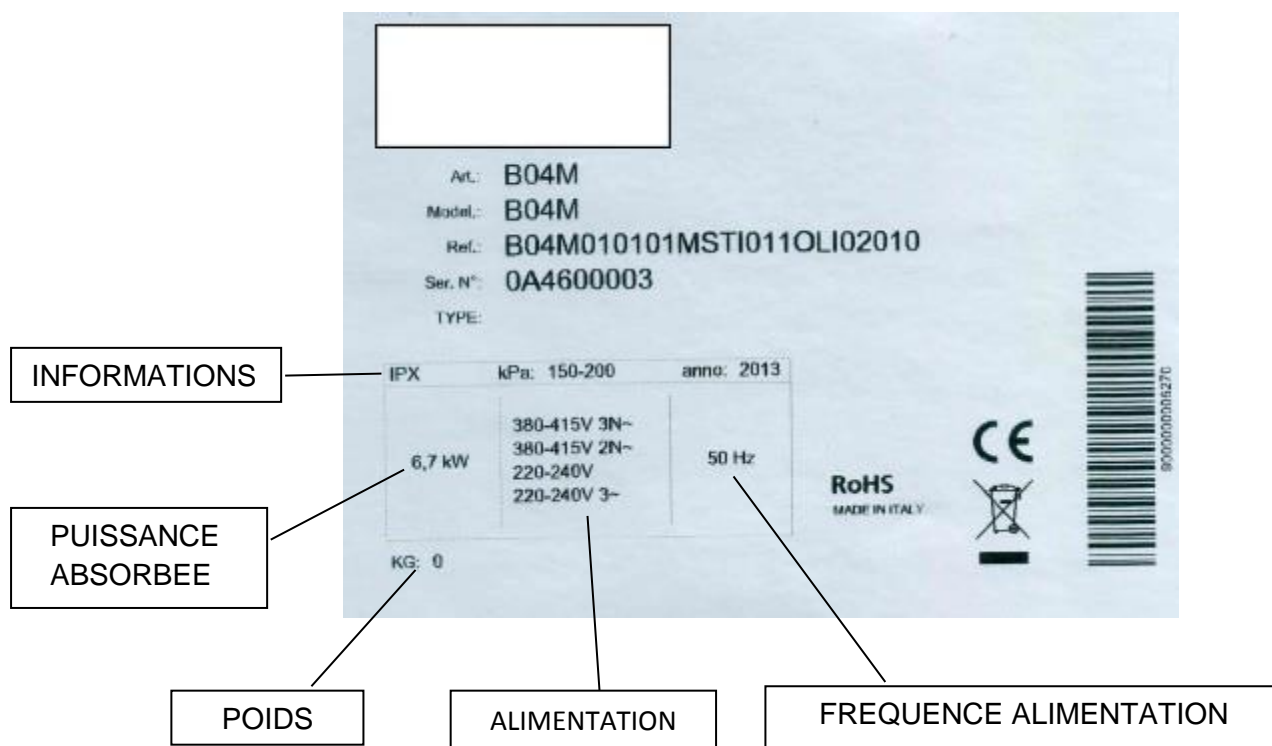
Durant la cuisson, des fumées chaudes et d'autres odeurs se forment qui sortent de l'évacuation des fumées de la chambre de cuisson. Elle se trouve en haut dans la partie postérieure du four. Ne pas déposer d'objets au-dessus de l'évacuation pour ne pas entraver le flux des fumées et pour ne pas provoquer 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. DONNEES TECHNIQUES

## 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

<b>Informations:</b>	IPX4 niveau de protection contre les jets d'eau / kPa....pression eau en entrée / année de production.
<b>Puissance absorbée:</b>	Puissance nominale de l'appareil kW
<b>Alimentation:</b>	TYPE DE RACCORDEMENT SUR BORNE: tension appliquée à l'appareil en V, nombre de phases et neutre (3N = 3 phases et neutre).
<b>Fréquence alimentation:</b>	fréquence de l'appareil en Hz.
<b>Poids:</b>	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.**

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 personnel 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.

- Ne pas mettre des objets inflammables ou des aliments à base d'alcool dans le four: ils peuvent causer des autocombustions 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 être 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.**



**Domages 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**

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.

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.



Tous les emballages doivent être entièrement enlevés, y compris la pellicule de protection appliquée sur les parois du produit acheté.

Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et sans obstructions.

Les parties du four éventuellement démontées pour en effectuer l'installation doivent être remontées.

## **VERIFICATION**

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 (modèle avec inversion de rotation moteur).
- Le thermostat de réglage de la température de cuisson intervient lorsque la température réglée est atteinte et les éléments de chauffe se coupent.
- Les ventilateurs effectuent l'inversion automatique du sens de rotation ; l'inversion se fait toutes les deux minutes. L'humidification est temporairement interrompue durant les 20 secondes d'arrêt du moteur (modèle avec inversion de rotation moteur).
- Les ventilateurs de la chambre de cuisson ont le même sens de rotation.



- Si le four est équipé d'un régulateurs 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.**

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

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 four 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.

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
- 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.
- 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

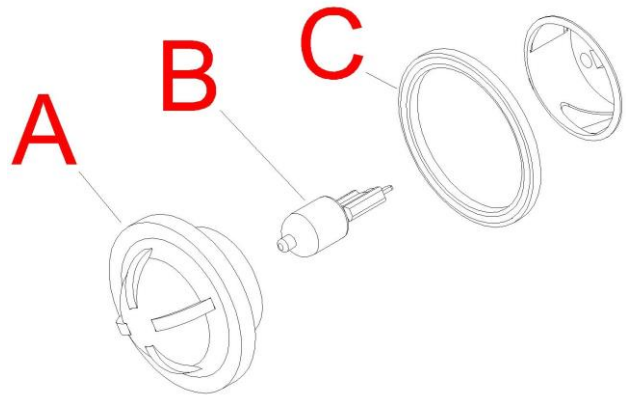
Utiliser uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau tiède ou des produits adaptés au nettoyage de l'acier. Ne pas utiliser de produits acides ou de l'ammoniaque.

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

## REPLACEMENT AMPOULE ECLAIRAGE

ATTENTION: Pour éviter des décharges électriques ou des dommages à des personnes, s'en tenir scrupuleusement à la procédure suivante:

- Débrancher le raccordement électrique du four et le laisser refroidir.
- Enlever les grilles latérales qui soutiennent les plaques.
- Dévisser le couvercle en verre "A" en faisant attention au joint "C". Remplacer l'ampoule "B" avec une aux mêmes caractéristiques.
- Revisser le couvercle "A" de verre en faisant attention au joint "C".
- Replacer les grilles latérales et s'assurer qu'elles soient bien fixées.



Dans le cas où le couvercle en verre est cassé ou endommagé, ne pas utiliser le four tant que le couvercle n'a pas été remplacé (s'adresser au Centre d'Assistance).

## 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 (modèle avec inversion de rotation moteur)	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 sur 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(modèle avec inversion de rotation moteur)	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 entrée 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 (modèle avec inversion de rotation moteur)	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).
Messages d'erreur fours numériques : ERR	Mauvais fonctionnement sonde chambre	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 **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.

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.

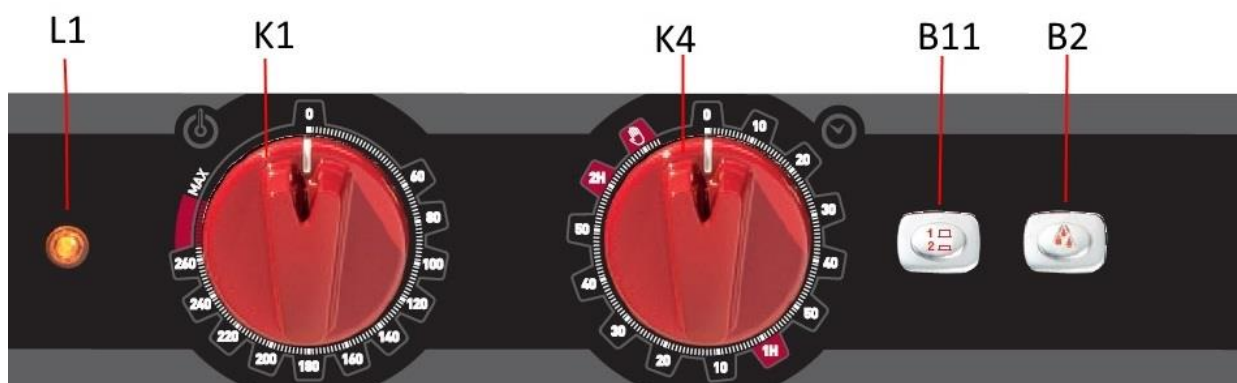
ATTENTION: Pour que la fonction d'humidification fonctionne de façon satisfaisante, il est nécessaire que la température soit réglée au moins à 80-100°C. A des températures inférieures il est difficile de produire de la vapeur et la plus grande partie de l'eau tombe sur le fond du four.

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 COMMANDES FOUR MECANIQUE



<b>K1</b>	Poignée température
<b>K4</b>	Poignée timer
<b>L1</b>	Voyant thermostat
<b>B2</b>	Bouton humidification
<b>B11</b>	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

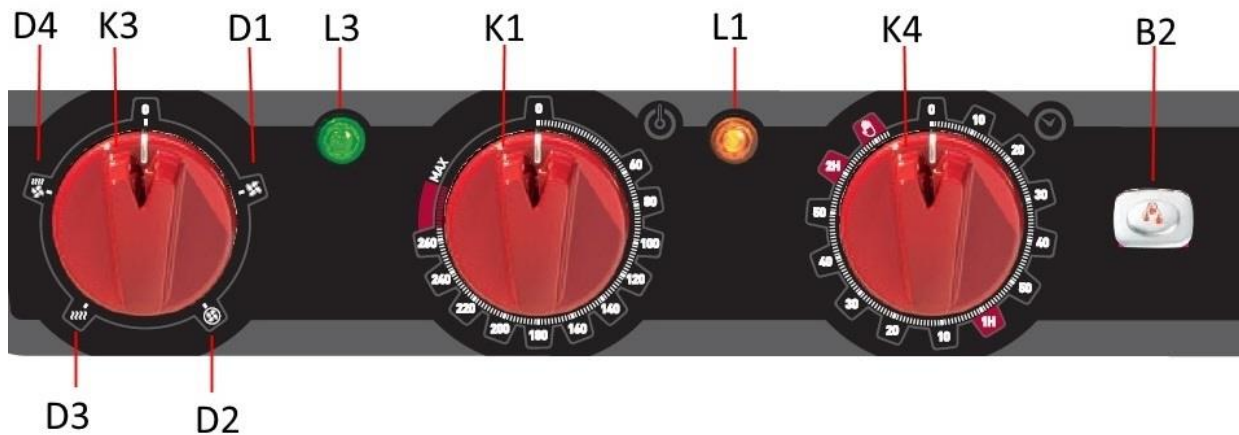
Cette touche permet d'activer la fonction d'humidification tant qu'on la maintient enfoncée.

### • 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 MULTIFUNCTION



<b>K1</b>	Poignée température
<b>K3</b>	Poignée sélecteur cuisson
<b>K4</b>	Poignée timer
<b>L1</b>	Voyant thermostat
<b>L3</b>	Voyant thermostat
<b>B2</b>	Bouton humidification
<b>D1</b>	Defrost
<b>D2</b>	Convention
<b>D3</b>	Grill
<b>D4</b>	Grill + ventilateur

### • 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**

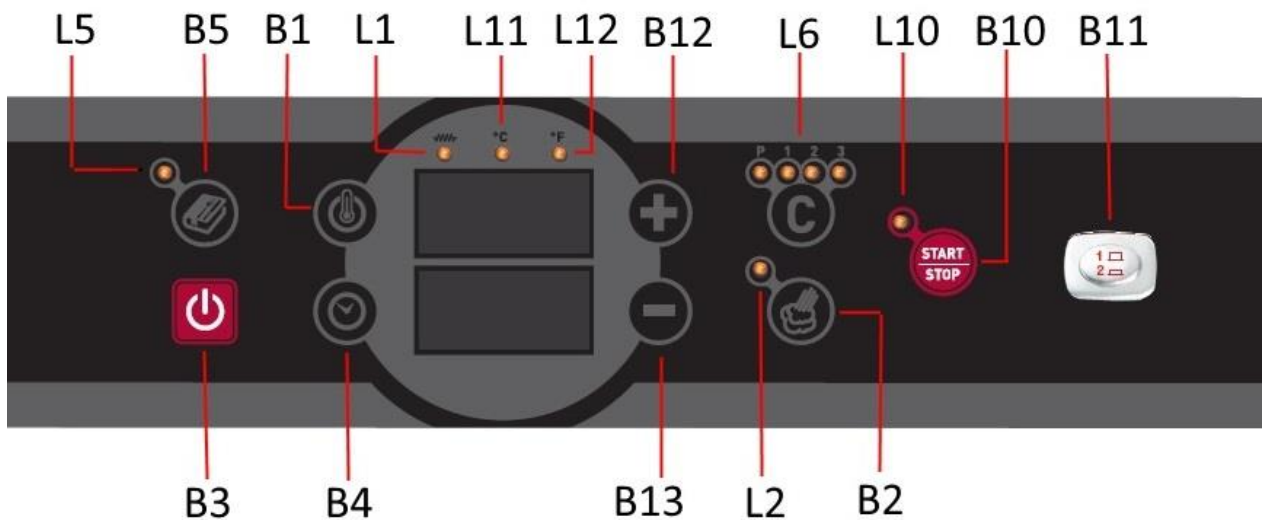
Cette touche permet d'activer la fonction d'humidification tant qu'on la maintient enfoncée.

- **SELECTEUR CUISSON**

Le sélecteur 5 positions sont : Off, dégivrage, Convection, Grill, Grill + Convection.

- 1) Lorsqu'elle est définie sur OFF, le four est complètement éteint.
- 2) Lorsqu'elle est définie à dégivrage, le ventilateur fonctionne et système de chauffage est éteint.
- 3) Lorsqu'elle est définie à la CONVECTION, le ventilateur tourne et système de chauffage est sur.
- 4) Lorsqu'elle est définie GRILL, au four, système de chauffage est sur et contrôlée par le bouton du thermostat. Seul l'élément de chauffage grill travaille, tandis que la résistance circulante autour les fans est éteint.
- 5) Quand il est défini sur GRILL + CONVECTION le four, système de chauffage est allumé et contrôlée par le bouton du thermostat. La résistance du grill travaille et aussi la résistance circulante autour les fans est sur.

## IX. PANNEAU COMMANDES FOUR DIGITAL



<b>L1</b>	Voyant thermostat
<b>L2</b>	Voyant humidification
<b>L5</b>	Voyant programmes cuisson
<b>L6</b>	Voyant phases cuisson
<b>L10</b>	Voyant START/STOP cuisson
<b>L11</b>	Voyant degrés CELSIUS
<b>L12</b>	Voyant degrés FAHRENHEIT
<b>B1</b>	Bouton température
<b>B2</b>	Bouton humidification
<b>B3</b>	Bouton ON/OFF
<b>B4</b>	Bouton temps
<b>B5</b>	Bouton programmes cuisson
<b>B10</b>	Bouton START/STOP cuisson
<b>B11</b>	Bouton vitesse ventilateurs/moteurs
<b>B12</b>	Bouton diminution valeur
<b>B13</b>	Bouton augmentation valeur

### ON/OFF

Quand l'alimentation électrique est assurée pour le four, que le panneau de commande s'allume et le mode d'affichage indique la température dans la chambre de cuisson. Le four est maintenant prêt pour le fonctionnement.

### START/STOP

Cette touche sert pour démarrer/arrêter un programme ou un cycle cuisson réglé en précédente

### SÉLECTEUR TEMPERATURE

Lorsque le four est sur « ON » l'affichage de la température indique la température dans la chambre de cuisson. Pour la presse de température cuisson désirée le sélecteur de température et appuyez sur (+) ou boutons (-) pour augmenter ou diminuer. La température



s'affiche la valeur de consigne. Presse la température bouton de confirmation ou attendre 5 secondes et il sera automatiquement confirmée. Les valeurs vont de 30° C à 260° C.

Pendant la cuisson de la chambre s'affiche la température réelle chambre interne et pour voir la température réglée, vous devez appuyer sur bouton « température ». Élément conduit de chauffage est sur vert et rouge lorsque la chaleur est activé lorsqu'il est éteint.

### **BOUON DE MINUTERIE**

Appuyez sur Timer, pour définir la valeur de temps en agissant sur les (+) ou (-) pour augmenter ou diminuer. Le temps qui s'affiche sur l'écran il faut confirmer en appuyant sur la touche timer ou attendre 5 secondes pour confirmation automatique. Le times gamme programmable est 999 minutes.

Agissant sur la touche timer si vous allez au titre de la valeur de « 1 » sur l'écran, vous verrez "---": signifie « temps infini » le four va continuer à travailler avec les paramètres de réglage jusqu'à ce que vous appuyez sur la bouton START/STOP. L'affichage de l'heure va commencer le comptage progressif donc vous pouvez voir combien de temps le four est en marche. Dans le cas où vous définissez minutes sur l'affichage de l'heure débutera le compte à rebours pendant la cuisson.

### **VAPEUR**

Permet d'humidifier en cuisson manuelle ou de programmer les différents paramètres d'humidité au cours du processus.

- Humidification en cuisson manuelle : pendant la cuisson, le bouton de vapeur permet la libération de vapeur dans l'enceinte du four pour tant qu'il est pressé. La vapeur a conduit sera sur. Si le moteur tourne de l'autre sens (uniquement pour les modèles avec système inversion), humidification s'arrête brièvement.

- Au programme d'humidification automatique lors de la cuisson : après avoir appuyé sur le bouton vapeur, il est possible d'augmenter ou de diminuer l'humidité en appuyant sur + / -. Il varie de:-20 % - 40 %-60 % - 80 %-100 %. Au cours de la programmation les valeurs clignote sur l'écran et appuyant sur VAPEUR nouveau va mémoriser leur ou attendre 5 secondes pour confirmation automatique.

- Pendant la cuisson, la vapeur a conduit va sur quelle vapeur soit rejeté dans la cuisine la chambre et ils arrêtent brièvement lorsque le moteur tourne à l'inverse (uniquement les modèles avec système inversion).

- Pendant la cuisson, la pression du bouton « UMIDIFICAZIONE » (HUMIDIFICATION) permet de générer de la vapeur dans la chambre de cuisson pendant toute la durée de sa pression.

### **LED PHASES**

Cuisson au four est adapté pour les 3 phases de cuisson différents pour chaque programme de cuisson (1,2,3).

### **LED PHASES DE CUISSON**

La led qui est sur vous montrera dans quelle phase de cuisson de cuisine est en marche (1,2,3).

### **LED ELEMENTS DE CHAUFFAGE**

La led est allumé lorsque les éléments chauffants travaillent.

**CELSIUS / FAHRENHEIT**

A conduit la led pour Celsius ou Fahrenheit sera pour indiquer dans quelles conditions le fonctionnement du four.

**PROGRAMMES DE CUISSON**

Pour programmer une cuisson processus Appuyez sur le bouton et agir sur + / - vous pouvez sélectionner le programme à définir. Après avoir sélectionné le programme numéro de confirmer en appuyant sur le bouton de programme de cuisson. Chaque programme peut être modifié à tout moment.

**PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE**

cette fonction est automatique pour tous les programmes de cuisson (manuels ou programmables).

Cela préchauffe le four à une valeur de 20 % supérieure à la température réglée. Cette fonction est nécessaire pour compenser la perte de chaleur par l'ouverture de la porte pour placer les aliments.

Quand un programme commence tout d'abord le four démarre ce cycle de préchauffage (« PRE » sur l'écran et la première cuisson cycle led « P » volonté la lumière), il émet un bip à la fin et ne s'arrête que lorsque la porte est ouverte. Le programme précédemment sélectionné démarre automatiquement lorsque la porte est fermée.

La sonnerie peut être arrêtée en appuyant sur n'importe quel bouton autre que d'ouvrir la porte. Pendant le préchauffage n'est pas possible d'utiliser le taux d'humidité.

**CUISSON MANUELLE**

Appuyez sur On/Off bouton pour activer le four et après réglage de la température, temps, vapeur (voir l'instruction précédente) la cuisson cycle commence en appuyant sur START/STOP. Le four va commencer à préchauffer et après "bip" sera prêt à charger la nourriture. Introduit après la nourriture va commencer le programme s'installé. La cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur START/STOP. Pendant la cuisson, vous pouvez modifier la température et le temps, que le chiffre de vapeur automatique ne peut pas être changé pendant le fonctionnement, vous devez arrêter le four et modifier manuellement.

VAPEUR manuel peut être introduit à tout moment en appuyant sur le bouton de vapeur.

Pendant la cuisson le temps s'affiche le compte à rebours.

« INF » clignote sur l'écran à la fin d'un cycle de cuisson, ventilateur, humidification et chauffage stop et il bipe pendant 40 secondes.

**CUISSON AVEC PROGRAMMES**

Le four est équipé avec 99 programmées, chacun avec 4 phases (1,2,3,4), de cuisson.

Pour créer une nouvelle cuisson (four ON/STANDBY), presse :

- programme le bouton et sur l'afficheur apparaîtra « P01 », agissant sur + / - bouton vous accédez au programme au numéro désiré + presse la cuisson programme bouton de confirmation.

- Maintenant, le four sera en position de cuisson premier cycle (N. 1 conduit sera activée) et vous pouvez sélectionner le temps, de température et de vapeur dans les différentes phases comme ci-dessous: - cliquez sur le bouton de température et avec +/-introduire la valeur souhaitée + - --

- Appuyez sur le le bouton température pour confirmation

- Cliquez sur le bouton de temps et avec +/-introduire la valeur souhaitée + presse le bouton time pour confirmation

- Cliquez sur le bouton de la vapeur et avec +/-introduire la valeur souhaitée + presse le la vapeur bouton de confirmation

- Sélectionnez le bouton cycle de cuisson pour aller à la deuxième phase (en l'occurrence le processus de cuisson sous différentes phases) et vous pourrez voir le cycle de cuisson allumée sous N. 2. Maintenant, vous pouvez régler l'heure, la température, la vapeur comme décrit précédemment et aller à « cuisson », N. 3. Si vous avez 3 phases, puis introduire l'heure, température, vapeur et attendre jusqu'à ce que la LED clignote puis arrête.

- Dans le cas où vous avez seulement 1 ou 2 phases la nouvelle phase laisser « 0 » dans le temps et attendre jusqu'à ce que la LED clignote puis arrête.
  - Lorsque le programme est mémorisé, vous pouvez appuyer sur START/STOP pour démarrer le processus de cuisson.
  - Le four va commencer à préchauffer et après "bip" sera prêt à charger la nourriture.
  - «END» clignote sur l'écran à la fin d'un cycle de cuisson, ventilateur, humidification et chauffage stop et il bipe pendant 40 secondes.
- Il est permis de modifier les données du programme chargée avant la cuisson et la cuisson dans l'exécution, pour adapter la cuisson produit besoins.

Temps des modifications apportées au cours de l'étape de cuisson sont valables uniquement pour la cuisson ; (a cessé de tirer, le programme contient toujours les paramètres de temps des phases qui avaient plus tôt au début de la cuisson).

### **RETOUR A' CUISSON MANUELLE**

Pour revenir au manuel, vous devez procéder comme suit pour quitter les programmes : bouton de programme presse de cuisson jusqu'à ce que MAN (manuel) s'affiche à l'écran. Attendre 5 secondes pour confirmer la sélection.

### **AFFICHAGE DE TIMER**

ON quand le four a commencé le programme de cuisson l'affichage de l'heure indique le compte à rebours.

Dans le cas où vous utilisez « INF » temps four montrera la place comte de temps de cuisson.

### **PANNE DE COURRANT**

En cas de panne de courant pendant le cycle de cuisson, le four se met position OFF.

### **SIGNAUX ET ALARMES**

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

Err = ALARME SONDE CHAMBRE:

Elle se produit en cas de panne de la sonde de la chambre.

26/08/2016

INHALTSVERZEICHNIS:

Seite

**ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR**

I.	HINWEISE	2
II.	VORBEREITUNGEN	2
III.	INSTALLATIONSORT	3
IV.	VORBEREITUNG ZUR INSTALLATION	3
V.	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	4
VI.	WASSERANSCHLUSS	7
VII.	ANSCHLUSS DER ABLUFT	7
VIII.	ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN	7
IX.	TECHNISCHE DATEN	8

**ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER**

I.	HINWEISE	8
II.	ERSTER GEBRAUCH	10
III.	REGELMÄßIGE WARTUNG	10
IV.	AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	12
V.	INSTANDSETZUNG BEI STÖRUNGEN	12
VI.	EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN	13
VII.	MECHANISCHES BEDIENFELD	15
VIII.	MULTIFUNKTIONS-BEDIENFELD	16
IX.	DIGITALES BEDIENFELD	17

## EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zum Kauf dieses Gerätes; wir hoffen, dass dies der 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 wirkungsvollen 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 lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Sachen ab, 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. HINWEISE

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

Sich bei Empfang des Ofens vergewissern, dass keine Transportschäden aufgetreten sind, und dass die Verpackung nicht manipuliert 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 keine Türen, Flure oder sonstige Durchgänge das Erreichen des Installationsort behindern.

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

### III. INSTALLATIONSORT

Muss in geschlossenen und gut belüfteten Räumen installiert werden (keine offenen Räume). 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 überprüfen.

Es ist empfehlenswert den Ofen unter einer Abzugshaube zu platzieren 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 Platzieren 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 Platz von 5 cm zu wahren.,

Es ist **nicht empfehlenswert**, den Ofen neben Wärmequellen, Fritteusen und anderen Quellen von heißen Flüssigkeiten aufzustellen; sollte dies nicht möglich sein, 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 betreffende Teile mit nicht entflammaren, wärmedämmenden Materialien zu verkleiden und die Brandschutzverordnungen genauestens zu befolgen.

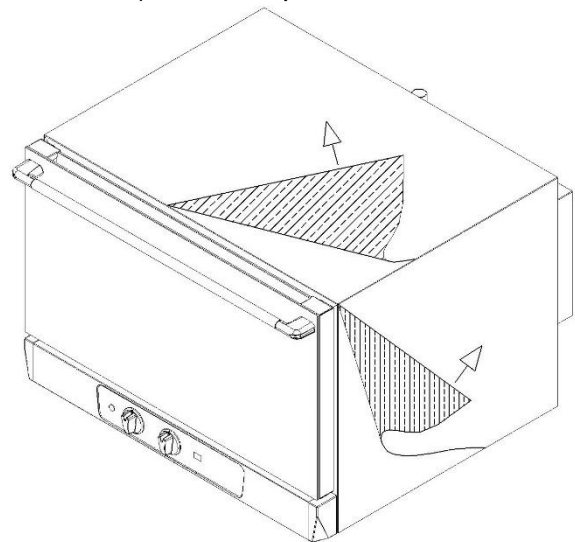
### IV. VORBEREITUNG ZUR INSTALLATION

Die äußere Verpackung entfernen (Holzkäfig oder Karton) und entsprechen den örtlichen Bestimmungen Entsorgen.

#### ENTFERNUNG DER SCHUTZFOLIE UND ANDERES

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

**Sämtliches Informationsmaterial und evtl. Plastikbeutel 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.

## V. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

**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 Anschließen an die elektrische Versorgung ist sicherzustellen, dass die Netzspannung (.....V) und die Frequenz (....Hz) mit der auf dem Typenschild auf der Geräterückseite übereinstimmen.

**ACHTUNG:** Falls das Gerät nicht mit einem Untergestell mit Rädern ausgestattet ist, das ein Verschieben erleichtert, wird empfohlen zuerst die elektrische Verbindung herzustellen und erst dann das Positionieren am Einsatzort vorzunehmen, 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.

### ÖFEN MIT EINPHASIGEM KABEL UND STECKER

Bei Geräten, die mit Kabel und Stecker ausgerüstet sind (220- 240 V einphasig), muss nur der Stecker in eine entsprechende Steckdose eingesteckt werden (die kompatibel zum gelieferten Stecker und zum Stromfluss sein muss, siehe Typenschild). Das Gerät muss so aufgestellt sein, dass der Netzstecker immer zugänglich ist.

Das Gerät wird mit zertifiziertem Kabel und Stecker geliefert: diese dürfen nicht manipuliert oder verändert werden.

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



### ÖFEN MIT DREIPHASEN-KLEMME OHNE KABEL

Die Öfen sind mit einer Klemme ausgestattet, wie unten abgebildet. Für den elektrischen Anschluss muss das Etikett auf der Rückseite des Ofens im unteren Bereich in der Nähe des Typenschildes oder in der Installationsanleitung beachtet werden.

Der Ofen muss mit einer Gummischlauchleitung vom 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.



Der Ofen muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden und mit einem Schalter ausgestattet sein, der leicht erreichbar ist, und die geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Normen des betreffenden Landes erfüllt. 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.

## ANSCHLUSS DES NETZKABELS

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

- ( A1 ) Die Kabelverschraubung lösen und den unteren Teil der hinteren Abdeckung des Gerätes durch Entfernen der Schrauben abnehmen.
- ( A2 ) Die neue Versorgungsleitung durch die Kabelverschraubung hindurchführen. Die Leiter des Versorgungskabels mit den Anschlussklemmen gemäß dem Schaltschema auf dem Etikett im unteren Bereich der Geräterückseite 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. Auf dem Etikett wird für jedes Anschlussschema der zu verwendende Kabeltyp (HO7RN-F) und die Querschnitte der Adern in mm<sup>2</sup> angegeben.
- ( A4 ) Den unteren Teil der Abdeckung wieder anbringen und festschrauben und das Kabel durch Anziehen der Kabelverschraubung befestigen.

Eine fehlerhafte Verbindung kann eine Überhitzung der Klemme bis zum Schmelzen und das Risiko von elektrischem Schlag verursachen.

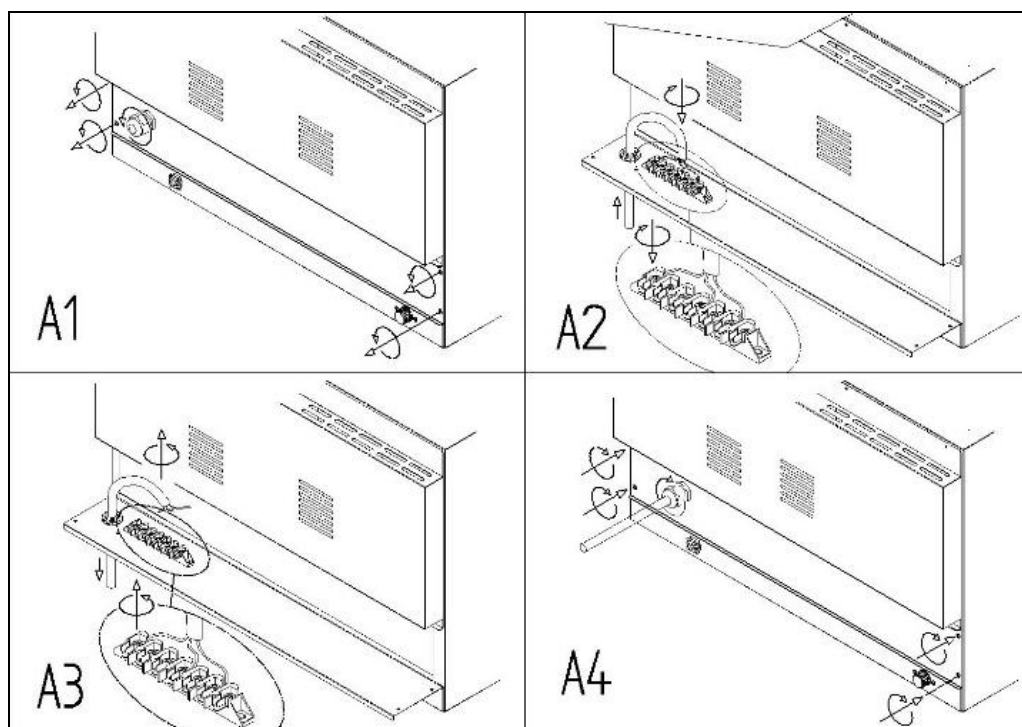
Vor dem Netzanschluss des Ofens alle elektrischen Verbindungen auf feste Verschraubung prüfen.

**PE = Gelb/Grün** : Schutzleiter "ERDE".

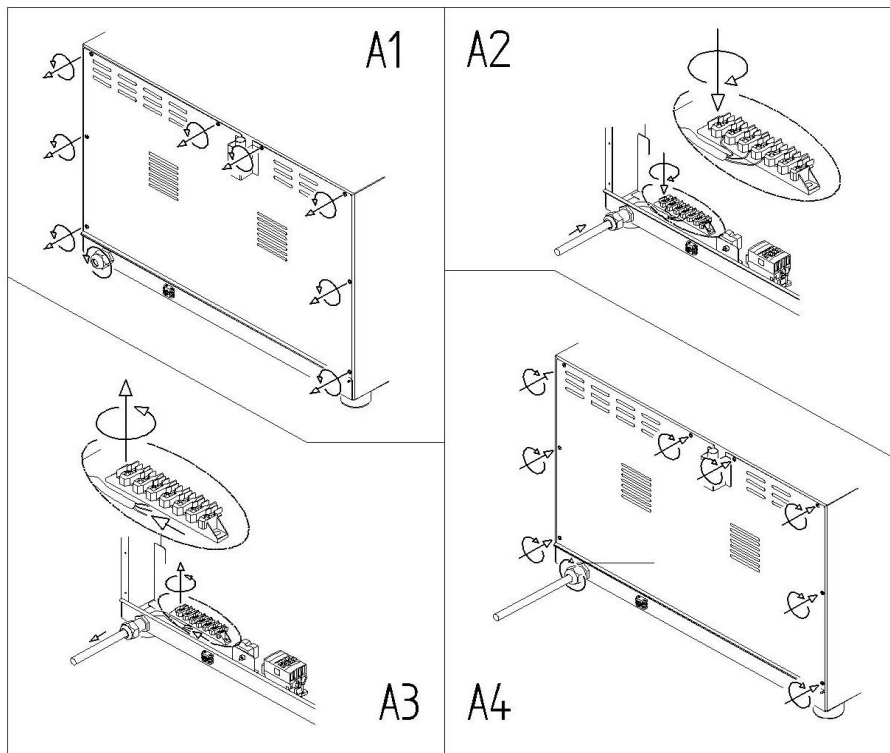
**N = Blau** : Neutralleiter

**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

Diese Arbeit muss von qualifiziertem und autorisiertem 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 Klemmen mit vorinstalliertem Kabel dessen Austausch wie folgt vornehmen:

- ( A1 ) Die Kabelverschraubung lösen und den unteren Teil der hinteren Abdeckung des Gerätes durch Entfernen der Schrauben abnehmen.
- ( A3 ) Die Klemmschrauben der Klemme lösen und die Adern des Versorgungskabels herausziehen. Das alte Kabel aus der Kabelverschraubung ziehen.
- ( A2 ) Die neue Versorgungsleitung durch die Kabelverschraubung hindurchführen. Die Leiter des neuen Versorgungskabels mit den Anschlussklemmen gemäß dem Schaltschema auf dem Etikett im unteren Bereich der Rückseite des Ofens 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 jedes Anschlussschema wird auf dem Etikett der zu verwendende Kabeltyp und die Querschnitte der Adern in mm<sup>2</sup> angegeben.
- ( A4 ) Den unteren Teil der Abdeckung wieder anbringen und festschrauben und das Kabel durch Anziehen der Kabelverschraubung befestigen.

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

**ACHTUNG:** Eine fehlerhafte Verbindung kann eine Überhitzung der Klemme bis zum Schmelzen und das Risiko von elektrischem Schlag 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 10mm<sup>2</sup> angeschlossen werden.

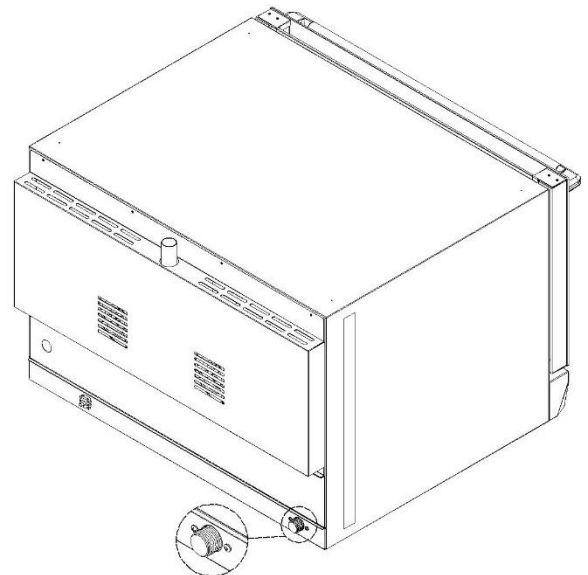
Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen sein, dessen Wirksamkeit gemäß geltender Normen zweckmäßig geprüft wurde.

**VI. WASSERANSCHLUSS**

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

Vor dem Anschluss des Gerätes ist eine ausreichende Menge Wasser fließen zu lassen, um eventuelle Rückstände in den Leitungen herauszuspülen und somit deren Eindringen in die Magnetventile zu verhindern.

Der Ofen ist auf der Rückseite mit einem Eingang G3/4" mit Filter versehen. Schläuche verwenden oder wiederverwenden Vor dem Anschluss des Schlauchs an das Gerät ist eine ausreichende Menge Wasser fließen zu lassen, um eventuelle Rückstände in den Leitungen herauszuspülen. Das eingeführte Wasser muss einen Druck zwischen 150 (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar) und eine Maximaltemperatur von 30°C haben. Falls der Wasserdruck über 200 kPa (2 bar) liegt, muss ein auf 200 kPa (2 bar) eingestellter Druckminderer installiert werden.

**WASSERAUFBEREITUNG**

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

**VII. ANSCHLUSS DER ABLUFT****DUNSTABZUG**

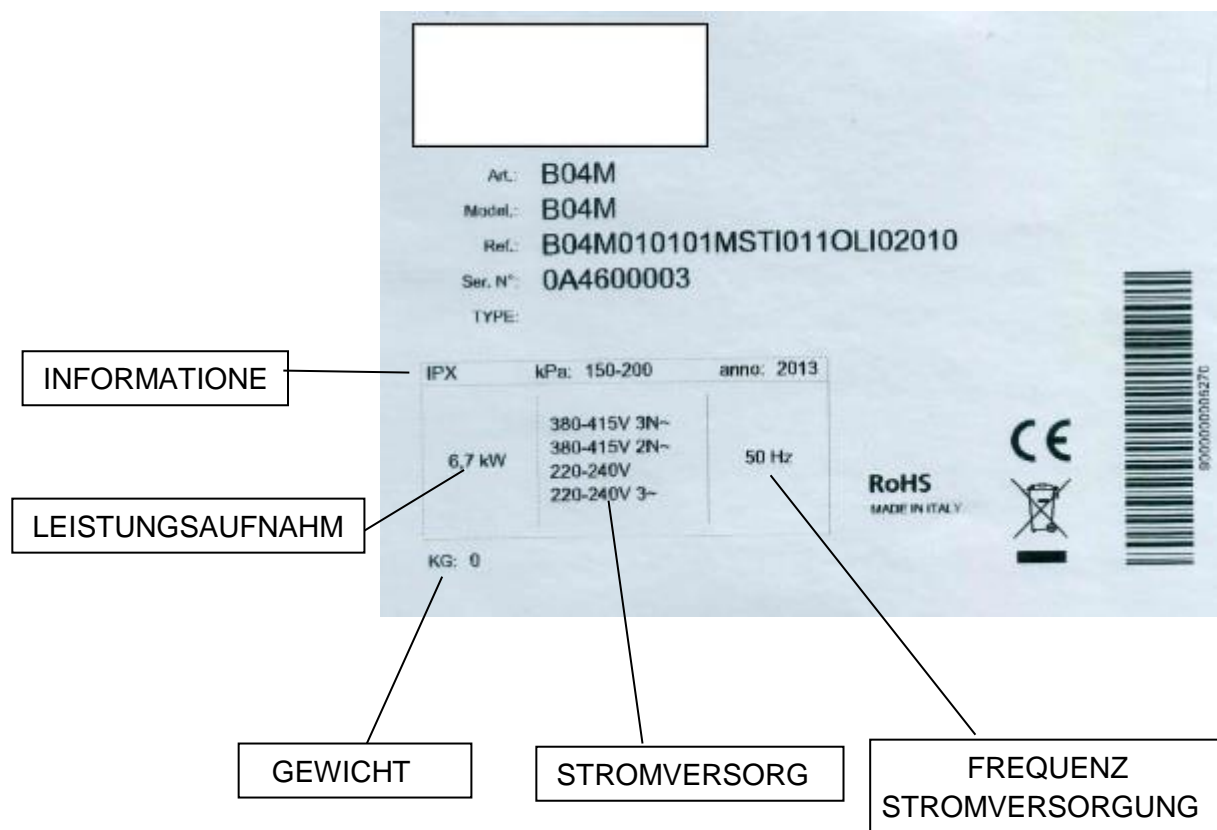
Beim Garen entstehen heißer Dampf und Gerüche, die aus der Entlüftungsöffnung des Garraumes entweichen. Diese befindet sich oben im hinteren Bereich des Ofens. Keine Gegenstände in die Nähe der Entlüftung bringen um diese nicht zu beschädigen und den Dunstaustritt nicht zu behindern. Es wird empfohlen, den Ofen unter eine Dunstabzugshaube zu platzieren oder den heißen Dampf 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



<b>Art./Modell:</b>	Modell gemäß Kundenbezeichnung
<b>Ref:</b>	Modell gemäß interner Herstellerbezeichnung.
<b>Ser. Nr.</b>	Seriennummer, eindeutig für jedes einzelne Produkt.
<b>TYPE:</b>	Code der Zertifizierung
<b>Informationen:</b>	IPX4 Schutz gegen allseitiges Spritzwasser / kPa.... Wasserdruck am Eingang / Herstellungsjahr des Ofens.
<b>Leistungsaufnahme:</b>	Nennleistung des Gerätes in kW
<b>Stromversorgung:</b>	ANSCHLUSSART AN DER KLEMME: am Gerät angelegte Spannung Anzahl der Phasen und Nullleiter (3N = 3 Phasenleiter plus Nullleiter).
<b>Frequenz der Stromversorgung:</b>	Frequenz des Gerätes in Hz.
<b>Gewicht:</b>	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.

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. Der Ofen darf nur von angemessen eingewiesenem Personal benutzt werden. Um das Risiko von Unfällen oder Schäden am Gerät abzuwenden, ist es unerlässlich, dass das Personal regelmäßig genaue Sicherheitsanweisungen erhält. Die Verwendung durch Personen mit reduzierten physischen oder psychischen Fähigkeiten oder ungenügender Erfahrung ist nicht angebracht, es sei denn, sie wurden vom Sicherheitsbeauftragten bezüglich der Funktionsweise des Gerätes eingewiesen.

Es ist zu vermeiden, das Gerät in Gegenwart von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen, diese dürfen den Ofen nicht benutzen oder damit spielen. Es ist nicht empfehlenswert, Wärmequellen in der Nähe des Gerätes zu positionieren.

Unter keinen Umständen leicht entflammables 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 Dampferzeugung abschaltet.

Keine anderen Wärmequellen wie z.B. Fritteusen oder Kochplatten in der Nähe des Ofens aufstellen. Keine entflammaren Substanzen in der Nähe des Gerätes benutzen oder lagern. 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 lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Sachen ab, die durch Nichtbeachtung der oben aufgeführten Hinweise entstehen, oder die auf Manipulationen auch nur eines Teils des Gerätes oder auf Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen beruhen.**

**Dieses Gerät entspricht den geltenden EU-Richtlinien.**

Vor Inbetriebnahme des Gerätes sind gewissenhaft alle notwendigen Kontrollen durchzuführen, um sicherzustellen, dass sowohl die Anlagen als auch die Installation des Gerätes den gesetzlichen Normen und den technischen- und Sicherheitshinweisen dieser Bedienungsanleitung entspricht.

**Im Inneren dürfen sich keine Plastikbeutel, 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.

Alles Verpackungsmaterial muss vollständig entfernt worden sein, inklusive der Schutzfolien, die an den Wänden des Ofens angebracht wurden.

Entlüftungsöffnungen und Lüftungsschlitze müssen offen und ungehindert sein.

Teile des Ofens, die evtl. für die Installation abgebaut wurden, müssen wieder montiert werden.

## II. ERSTER GEBRAUCH

Zur Abnahme des Ofens wird ein Probe-Garungszyklus durchgeführt, der es ermöglicht, die korrekte Funktion des Ofens ohne Auftreten von Fehlern oder Problemen zu überprüfen.

Den Ofen einschalten und einen Garungszyklus von 10 min. bei 150 °C 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. (nur Modelle mit Inverter-System)
- 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 (nur Modelle mit Inverter-System) Die Befeuchtung wird zeitweise während der 20 Sekunden des Motorstillstandes unterbrochen.
- Die Gebläse des Garraumes laufen in der gleichen Drehrichtung.
- Das Austreten von Wasser aus den Rohren zur Befeuchtung des Garraumes in Richtung Gebläse überprüfen (nur Modelle mit Befeuchtung).

## REINIGUNG

### ERSTREINIGUNG DES GARRAUMES DES OFENS

**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.**

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 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 Kundendienstes 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 GARRAUMES

Es wird eine tägliche Reinigung des Garraumes empfohlen um eine korrekte Hygiene zu gewährleisten und eine Beschädigung des Stahls zu verhindern.

Für die manuelle Reinigung keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden. Ebenso dürfen keine Produkte die Säuren, Scheuermittel oder Sand enthalten, sowie korrosive Produkte oder Natronlauge, verwendet werden.

Zur manuellen Reinigung folgendermaßen vorgehen:

- Das Gerät einschalten und die Temperatur auf 80 °C einstellen.
- Für 10 Minuten aufheizen und bedampfen.
- Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Mit warmem Wasser und Seife reinigen und 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.

## ÄUSSERLICHE REINIGUNG

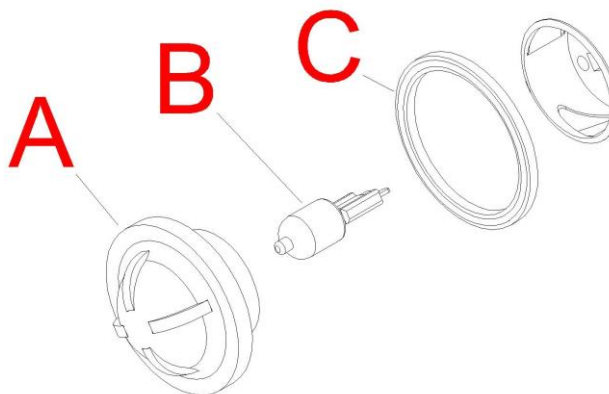
Nur ein mit warmem Wasser angefeuchtetes Tuch oder Reinigungsmittel für Edelstahl verwenden. Keine säurehaltigen Produkte oder Ammoniak verwenden.

**ACHTUNG: Das Gerät darf nicht mit fließendem Wasser oder mit Dampfstrahl gereinigt werden.**

## AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE DER BELEUCHTUNG

ACHTUNG: Um Stromschläge oder Personenschäden zu vermeiden, ist folgende Anweisung streng zu befolgen:

- Den Ofen abkühlen lassen und die Netzverbindung unterbrechen.
- Die seitlichen Führungsschienen für die Backbleche herausnehmen.
- Das Schutzglas "A" herausschrauben, dabei auf die Dichtung "C" achten. Die Glühbirne "B" durch eine mit den gleichen Eigenschaften ersetzen.
- Das Schutzglas "A" wieder aufschrauben, dabei auf die Dichtung "C" achten.
- Die seitlichen Führungsschienen wieder einsetzen und den korrekten Sitz überprüfen.



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. Es ist zu vermeiden, das Gerät in die Nähe von Wärmequellen zu 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

Bei 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 (nur Modelle mit Inverter-System)	Tür nicht geschlossen	Überprüfen, dass die Tür geschlossen ist
	Mikroschalter signalisiert geschlossene Tür nicht	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
Gebläse bleibt während dem Betrieb stehen (nur Modelle mit Inverter-System)	Überhitzungsschutz des Motors aktiv	Den Ofen ausschalten und das automatische Ausschalten des Überhitzungsschutzes abwarten. Falls die Störung erneut auftritt, spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
	Kondensators des Motors defekt	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 (nur Modelle mit Inverter-System)	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)
Fehlermeldung bei Ofen mit Digitalanzeige: ERR	Fehlfunktion Fühler der Garkammer	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)

Falls die Störung nicht behoben werden kann, bitte den Händler oder Hersteller benachrichtigen und einen Einsatz des Kundendienstes anfordern. **Bitte Artikel (Art.) und Seriennummer (Ser N°)** des Gerätes mitteilen. 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 beim Kundendienst anfragen.

## 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!

Im Falle des Positionierens von Öfen auf Gärtschränken, Edelstahltischen oder anderen Öfen ist es zu **vermeiden** ,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 Garungsergebnis 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 Garungsergebnis ist der Ofen nicht zu überladen und bei Konditoreiwaren oder Brot dessen Ausrichtung zum Luftfluss im Garraum beachten.

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 Garungsergebnis darunter leidet.

**ACHTUNG: das Öffnen der Tür sollte in zwei Schritten erfolgen: für 4-5 sec die Tür nur leicht öffnen (3-4 cm), dann vollständig öffnen. Dadurch wird vermieden, dass evtl. aus dem Ofen entweichender Dampf und Hitze stört oder Verbrennungen hervorruft.**



## 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.

## BEFEUCHTUNG

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.

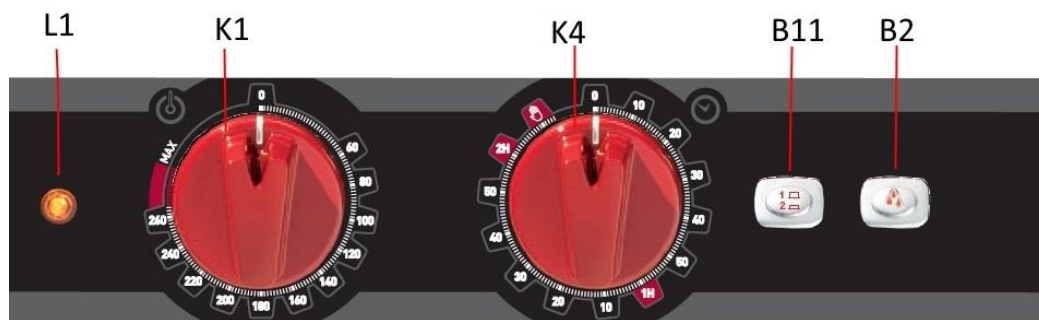
**ACHTUNG:** Für ein zufriedenstellendes Bedampfen muss die Temperatur auf mindestens 80-100 °C eingestellt sein. Bei niedrigeren Temperaturen wird kein Dampf vom Ofen erzeugt, sondern der Großteil des Wassers sammelt sich am Boden des Garraumes an.

Außerdem ist für gutes Garen ein Vorheizen des Ofens auf die gewünschte Temperatur notwendig, bevor bedampft wird.

## VORHEIZEN

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.

## VII. OFEN MIT MECHANISCHEM BEDIENFELD



<b>K1</b>	Wahlschalter Temperatur
<b>K4</b>	Wahlschalter Timer
<b>L1</b>	Kontrollleuchte Thermostat
<b>B2</b>	Taste Befeuchtung
<b>B11</b>	Taste Drehzahl Gebläse/Motoren

### • ZEITWÄHLER

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).

# • TEMPERATURWÄHLER

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.

# • KNOPF ZUM BEFEUCHTEN

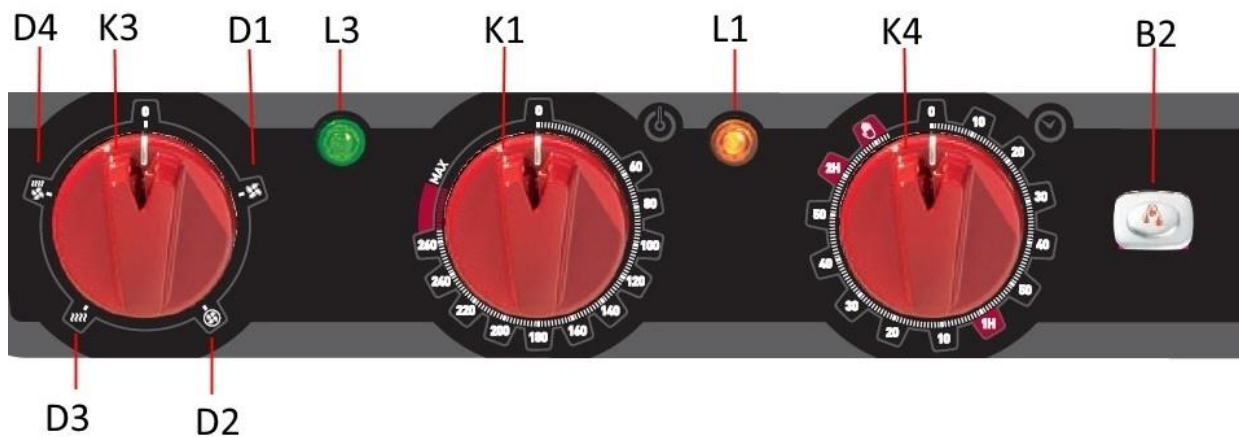
Mit diesem Knopf wird die Funktion Befeuchten aktiviert, solange dieser gedrückt bleibt.

# • 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. BEDIENFELD MULTIFUNKTIONSOFEN



<b>K1</b>	Wahlschalter Temperatur
<b>K3</b>	Wahlschalter Garmodus
<b>K4</b>	Wahlschalter Timer
<b>K5</b>	Encoder für "+/-" Einstellung
<b>L1</b>	Kontrollleuchte Thermostat
<b>L3</b>	Kontrollleuchte Thermostat
<b>B2</b>	Taste Befeuchtung
<b>D1</b>	Auftauen
<b>D2</b>	Heißluft
<b>D3</b>	Grill
<b>D4</b>	Grill + Umluft

# • ZEITWÄHLER

Bei manueller Einstellung bleibt der Ofen für unbegrenzte Zeit eingeschaltet, bis der Benutzer handelt.

Ist eine Zeit vorgewählt, bleibt der Ofen für diese Zeitspanne eingeschaltet (max. 120 Minuten).

## • TEMPERATURWÄHLER

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.

## • KNOPF ZUM BEFEUCHTEN

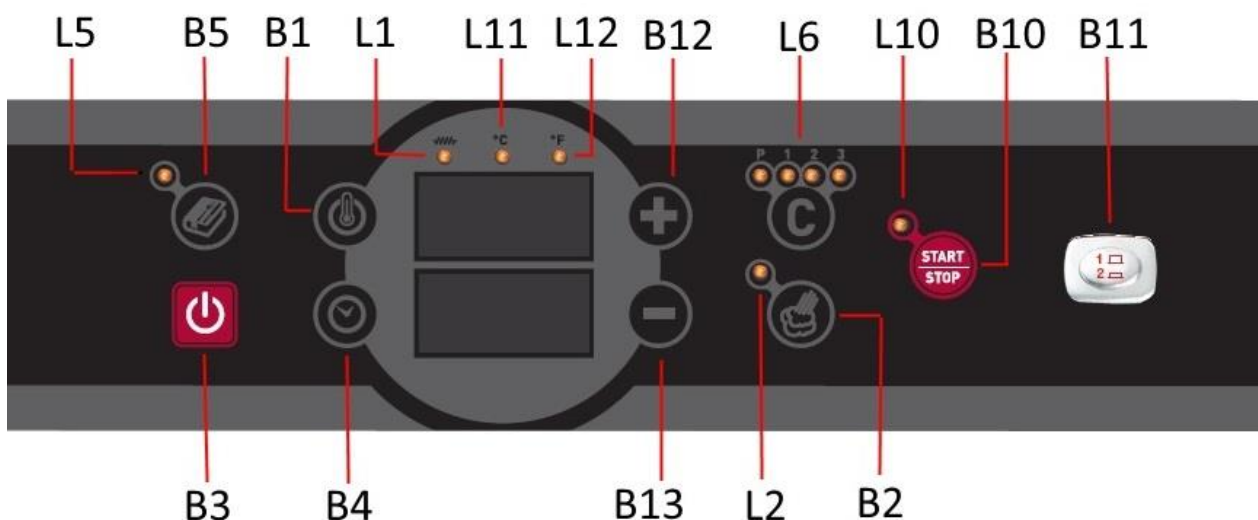
Mit diesem Knopf wird die Funktion Befeuchten aktiviert, solange dieser gedrückt bleibt.

## • BETRIEBSARTENWÄHLER

Es gibt 5 Stellungen: Aus, Auftauen, Heißluft, Grill, Grill + Umluft

1. Bei Stellung AUS ist der Ofen in jeder Hinsicht ausgeschaltet.
2. Bei Stellung Auftauen funktionieren die Beleuchtung und die Gebläse. Das Heizsystem des Ofens ist immer ausgeschaltet.
3. Bei Einstellung Heißluft funktionieren die Beleuchtung und die Gebläse. Das Heizsystem des Ofens funktioniert in Abhängigkeit der Temperaturwahl des Thermostats. Nur das kreisförmige Heizelement um die Gebläse ist in Funktion, das Heizelement des Grills ist ausgeschaltet.
4. Bei Einstellung Grill funktioniert das Heizsystem des Ofens in Abhängigkeit der Temperaturwahl des Thermostats. Nur das Heizelement des Grills ist in Funktion, das kreisförmige Heizelement um die Gebläse ist ausgeschaltet.
5. Bei Einstellung Grill + Umluft funktioniert das Heizsystem des Ofens in Abhängigkeit der Temperaturwahl des Thermostats. Nur das Heizelement des Grills und die Gebläse sind in Funktion, das kreisförmige Heizelement um die Gebläse ist immer ausgeschaltet.

## IX. BEDIENFELD DIGITALER OFEN



<b>L1</b>	Kontrollleuchte Thermostat
<b>L2</b>	Kontrollleuchte Befeuchtung
<b>L5</b>	Kontrollleuchte Garprogramme
<b>L6</b>	Kontrollleuchte Garphasen
<b>L10</b>	Kontrollleuchte START/STOPP Garvorgang

<b>L11</b>	Kontrollleuchte Grad CELSIUS
<b>L12</b>	Kontrollleuchte Grad FAHRENHEIT
<b>B1</b>	Taste Temperatur
<b>B2</b>	Taste Befeuchtung
<b>B3</b>	Taste ON/OFF
<b>B4</b>	Taste Zeit
<b>B5</b>	Taste Garprogramme
<b>B10</b>	Taste START/STOPP Garvorgang
<b>B11</b>	Taste Drehzahl Gebläse/Motoren
<b>B12</b>	Taste Steigerung des Werts
<b>B13</b>	Taste Senkung des Werts

- **EIN/AUS Taste**

Wenn der Ofen mit Spannung versorgt wird, ist das Bedienfeld eingeschaltet, und auf dem Display wird die Temperatur im Garraum angezeigt. Der Ofen ist nun betriebsbereit.

- **START/STOP Taste**

Mit dieser Taste kann ein Programm oder ein vorher eingestellter Gar-Zyklus gestartet und angehalten werden.

- **TEMPERATUR**

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, zeigt das Display die Temperatur im Garraum an.

Zum Einstellen der gewünschten Temperatur die Taste zur Temperaturwahl drücken und mit den Tasten (+) oder (-) einstellen. Auf dem Display der Temperaturanzeige blinkt der eingestellte Wert. Zum Bestätigen die Taste zur Temperaturwahl drücken oder 5 Sekunden warten, der eingestellte Wert wird gespeichert, und auf dem Display wird die Innentemperatur des Garraumes angezeigt.

Einstellbereich von 30 °C bis 260 °C.

Während des Betriebs wird auf dem Display GARRAUM die effektive Innentemperatur angezeigt, zum Anzeigen der eingestellten Temperatur die Taste zur Temperaturwahl drücken. Die Leuchtdiode HEIZELEMENT ist rot beleuchtet, wenn aufgeheizt wird, grün bei abgeschaltetem Heizvorgang.

- **Taste ZEIT**

Zum Einstellen der Zeit die Taste zur Zeitwahl drücken und mit den Tasten (+) oder (-) einstellen. Zum Bestätigen der eingestellten Zeit die Taste zur Zeitwahl drücken oder 5 Sekunden warten.

Die einstellbare Zeitspanne beträgt 999 Minuten.

Bei Unterschreiten des Mindestwertes 1 Minute wird der Modus "---" ausgewählt, das bedeutet unendliche Zeit, der Ofen bleibt mit den eingestellten Werten bis zum Betätigen der Taste START/STOP in Betrieb. Bei diesem Modus zeigt das Zeit-Display die Betriebsdauer in Minuten an, damit diese kontrolliert werden kann. Hingegen wird beim Einstellen einer Zeit auf dem Display die Restzeit bis zum Ausschalten angezeigt.

- **Taste BEFEUCHTEN**

Dient zum Befeuchten im manuellen Garmodus oder zum Einstellen der Feuchtigkeit beim Garen mit einem Programm.

- Befeuchtung bei manuellem Garen: Das Betätigen der Taste BEFEUCHTEN während des Garens erzeugt für die Dauer des Tastendrucks Dampf im Garraum. Die LED BEFEUCHTEN leuchtet. Bei Umkehr der Drehrichtung des Motors wird die Befeuchtung vorübergehend unterbrochen.

- Automatisches Befeuchten beim Garen mit einem Programm: nach Betätigen der Taste BEFEUCHTEN kann mit den Tasten (+) oder (-) der gewünschte Wert für die Feuchtigkeit eingestellt werden. Folgende Werte sind für die Feuchtigkeit einstellbar: AUS - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%. Während der Eingabe blinken die Werte auf dem Display, bei abermaligem Betätigen der Taste BEFEUCHTEN oder nach 5 Sekunden werden diese gespeichert.

Während des Garens leuchtet die LED BEFEUCHTEN, wenn Dampf im Garraum erzeugt wird und blinkt in den Pausen. Bei Öffnen mit der Funktion Umkehr der Drehrichtung des Motors wird die Befeuchtung dabei vorübergehend unterbrochen.

Das Betätigen der Taste BEFEUCHTEN während des Garens erzeugt für die Dauer des Tastendrucks Dampf im Garraum.

Das Einstellen der Feuchtigkeit als Prozentwert ist nur vor dem Beginn des Garvorgangs möglich.

- **Taste PHASEN**

Beim Garen mit Programmen sind 3 verschiedene Garungs-PHASEN für jedes Programm einstellbar.

- **LED GARUNGSPHASEN**

Die leuchtende LED zeigt die zur Zeit aktive Phase an (1, 2, 3)

- **LED HEIZELEMENTE**

Die LED der Heizelemente leuchtet, wenn diese in Funktion sind.

- **LED CELSIUS / FAHRENHEIT**

Diese LED zeigt an, welche Gradskala aktiv ist (Celsius oder Fahrenheit)

- **GAREN MIT PROGRAMMEN**

Um ein Programm für einen Garvorgang auszuwählen, die Taste PROGRAMME drücken und mit den Tasten (+) oder (-) das gewünschte Programm auswählen. Nach der Auswahl der Programmnummer mit der Taste PROGRAMME bestätigen. Jedes Programm kann zu beliebiger Zeit geändert werden.

- **AUTOMATISCHES VORHEIZEN**

Diese Funktion ist automatisch bei allen Betriebsarten (manuell und Programme) aktiv.

Dabei wird der Ofen auf eine Temperatur aufgeheizt, die um 20% über der eingestellten Temperatur liegt. Diese Funktion dient zum Ausgleich des Temperaturabfalls beim Öffnen der Tür zum Einlegen der Speisen.

Beim Starten eines Programms führt der Ofen zuerst dieses Vorheizen aus (auf dem Display erscheint "PRE"), ist dies beendet, ertönt ein akustisches Signal, das erst beim Öffnen der Tür verstummt. Das vorher ausgewählte Programm startet automatisch mit dem Schließen der Tür.

Soll nur das akustische Signal unterbrochen werden, genügt der Druck auf eine beliebige Taste. Während der Vorheizphase kann das Befeuchten nicht aktiviert werden.

**MANUELLES GAREN**

Den Ofen mit der ON/OFF Taste einschalten und nach Einstellen von Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit (siehe vorhergehende Anweisungen) den Garvorgang durch Betätigen von START/STOP beginnen. Der Ofen beginnt automatisch mit dem Vorheizen und nach dem Signal können die Speisen hineingegeben werden. Nach dem Befüllen mit dem Gargut und dem Schließen der Tür startet der Ofen automatisch auf Grund der eingegebenen Parameter. Der Garvorgang kann jederzeit durch Betätigen von START/STOP unterbrochen werden. Während des Garvorgangs kann die Einstellung von Temperatur und Zeit verändert werden, aber nicht die automatische Dampfzufuhr für den Feuchtigkeitsgrad. Dafür muss der Garvorgang abgebrochen und neu eingestellt werden.

Manuelle Zufuhr von DAMPF kann zu jeder Zeit durch Drücken der Dampf-Taste erfolgen.

Während des Garens wird die verbleibende Restzeit angezeigt.

Am Ende des Garvorgangs blinkt END auf der Anzeige. Gebläse, Befeuchtung und Heizelemente werden ausgeschaltet und der Ofen gibt für 40 Sekunden ein akustisches Signal ab.

**GAREN MIT PROGRAMMEN**

Der Ofen hat 99 Speicherplätze, in die Garprogramme eingegeben werden können, mit jeweils 3 Phasen (1, 2, 3).

Mit dem Ofen in der "ON / STANDBY", um ein neues Garprogramm zu erstellen die Taste <GARPROGRAMME> drücken. Auf der Anzeige wird "P01" angezeigt, mit den Tasten <+>/<-> zum gewünschten Programm wechseln und mit der Taste <GARPROGRAMME> bestätigen.

Die Steuerung aktiviert die erste Phase (LED Nr. 1 leuchtet) und es kann Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit für jede Phase wie folgt eingestellt werden:

- Taste <Temperatur> drücken und mit <+>/<-> den gewünschten Wert einstellen, mit <Temperatur> bestätigen
- Taste <Zeit> drücken und mit <+>/<-> den gewünschten Wert einstellen, mit <Zeit> bestätigen
- Taste <Befeuchten> drücken und mit <+>/<-> die gewünschte Feuchtigkeit einstellen, mit <Befeuchten> bestätigen
- Taste <Phasen> betätigen, um zur zweiten Phase zu wechseln (im Fall eines mehrphasigen Garprozesses), LED Nr. 2 leuchtet.

Nun kann Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit wie oben beschrieben programmiert werden und zur Phase Nr. 3 gewechselt werden.

Nun kann auf gleiche Weise die dritte Phase durch Eingeben von Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit programmiert werden; nach der letzten Eingabe die Taste <GARPROGRAMME> drücken, dann nochmals die Taste <GARPROGRAMME> drücken und warten Sie, bis die LED blinkt und bleibt dann stehen, dann wurde das Programm gespeichert. Sollten nur eine oder zwei Phasen nötig sein, in der nicht benötigten Phase die Zeit "0" eingeben und die Speicherung wie oben beschrieben durchführen.

- Sobald das Programm gespeichert ist, kann es durch Betätigen der Taste START/STOP gestartet werden, um den Garprozess zu beginnen
- Der Ofen heizt vor und nach dem akustischen Signal ist er bereit zur Aufnahme der Speisen.
- Am Programmende blinkt END auf der Anzeige, Gebläse, Befeuchtung und Heizung stoppen, und es ertönt für 40 Sekunden ein akustisches Signal.

Die Daten eines Programms können während dessen Ausführung geändert werden, um es an die Bedürfnisse anzupassen.

Die während der Ausführung vorgenommenen Veränderungen gelten nur für den aktuellen Garzyklus, das gespeicherte Programm bleibt mit dessen ursprünglichen Einstellungen erhalten.

**RÜCKKEHR IN DEN MANUELLEN MODUS:** Zur Rückkehr in die Betriebsart MANUELL aus der Betriebsart Programme folgendermaßen vorgehen:

- Die Taste GARPROGRAMME so oft betätigen, bis MAN (manuell) auf dem Display angezeigt wird und 5 Sekunden warten, damit das Programm verlassen wird.

### **STROMAUSFALL**

Bei Stromausfall während eines Garzyklus geht der Ofen in den AUS-Zustand über.

### **FEHLERMELDUNGEN UND WARNHINWEISE**

Alle Alarme werden von einem Summton begleitet. Der Summton kann durch Betätigung einer Taste abgeschaltet werden.

Err = ALARM FÜHLER GARKAMMER:

Tritt im Falle eines Defektes am Fühler der Garkammer auf.

26/08/2016

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 LOS HORNOS	8
IX.	DATOS TÉCNICOS	8

**INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO**

I.	ADVERTENCIAS	9
II.	PRIMERA UTILIZACIÓN	10
III.	MANTENIMIENTO ORDINARIO	11
IV.	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	12
V.	MANTENIMIENTO EN CASO DE AVERÍA	12
VI.	CONSEJOS PARA LA COCCIÓN	13
VII.	PANEL DE CONTROL MECÁNICO	15
VIII.	PANEL DE CONTROL MULTIFUNCIONAL	16
IX.	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

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.

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.

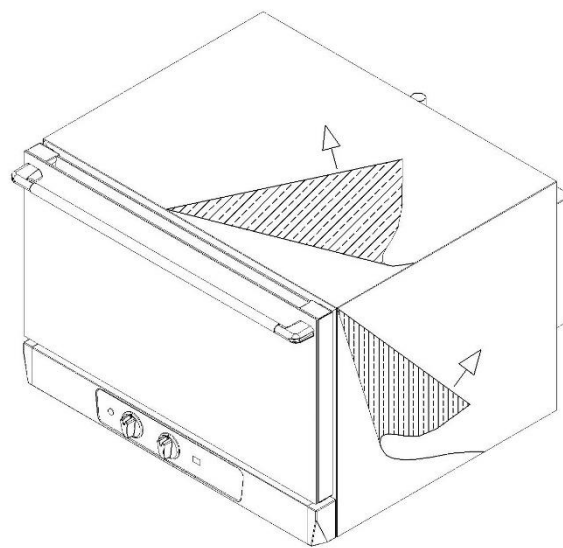
Por ningún motivo coloque el horno cerca a materiales o contenedores de materiales inflamables (como paredes, muebles, divisores, bombonas de gas), ya que esto puede generar peligro de incendio. Si esto no es posible, recubra las partes inflamables con materiales con aislamiento térmico no inflamable 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 imágenes presentadas 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.

#### 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.**

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.

### **HORNOS CON CABLE Y ENCHUFE MONOFÁSICO**

Aparatos dotados con cable y enchufe (monofásico 220 - 240 V). Basta con introducir el enchufe en el tomacorriente (éste debe estar adaptado al enchufe suministrado en dotación y debe soportar la capacidad requerida por el aparato, indicada en la placa de datos). El aparato debe estar puesto de manera que siempre se pueda acceder al enchufe.

El aparato está dotado con cable y enchufe certificados: éstos no deben ser manipulados, ni modificados.

El cable puede ser sustituido: **esta operación debe ser realizada por un técnico cualificado y autorizado.** El cable de conexión a tierra debe ser siempre de color amarillo-verde.



### **HORNOS SIN CABLE Y DOTADOS CON BORNERA TRIFÁSICA**

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 horno junto a la placa de datos.

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.**



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.

## CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

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. 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 (HO7RN-F) para cada esquema de conexión y las secciones en mm<sup>2</sup> 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.

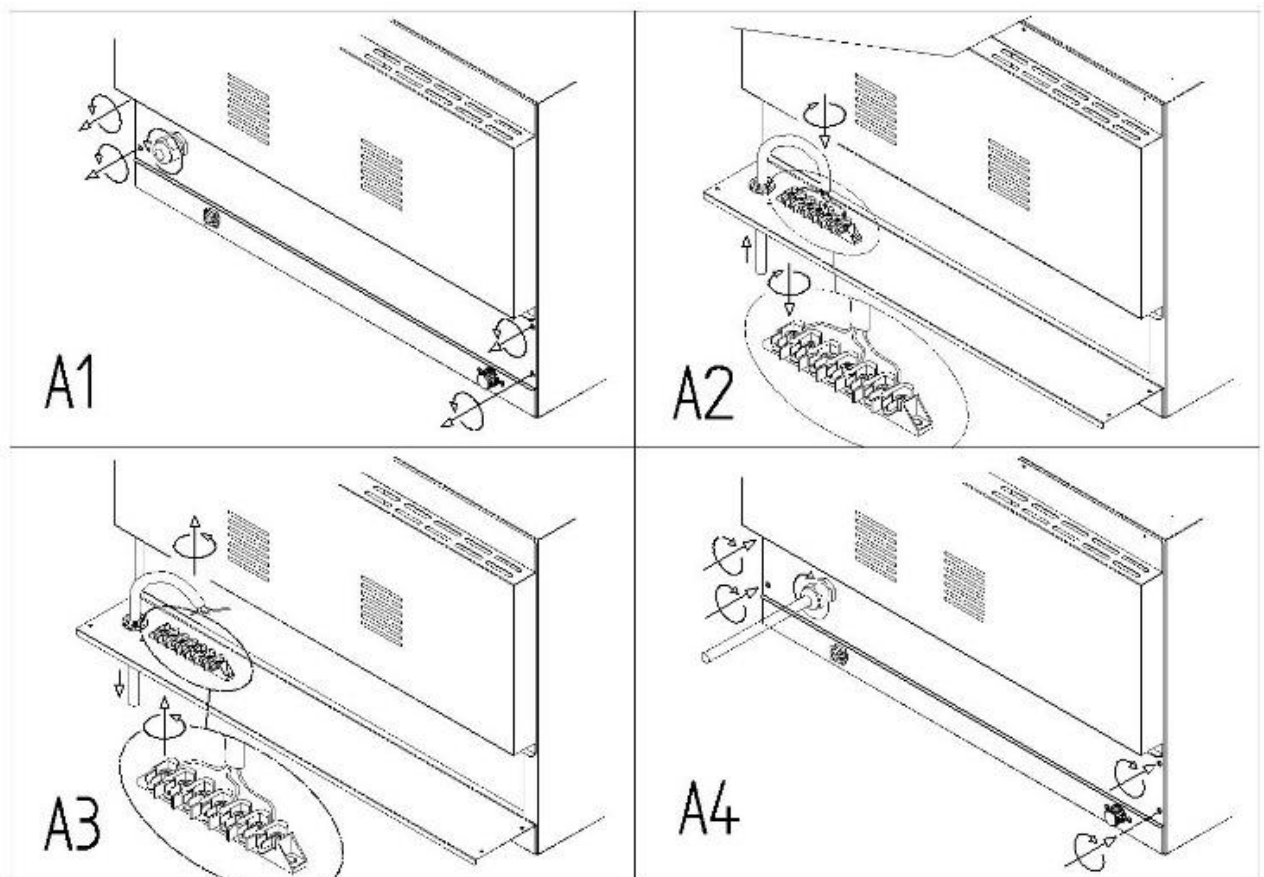
Verifique que todas las conexiones eléctricas estén bien cerradas antes de conectar el horno a la red.

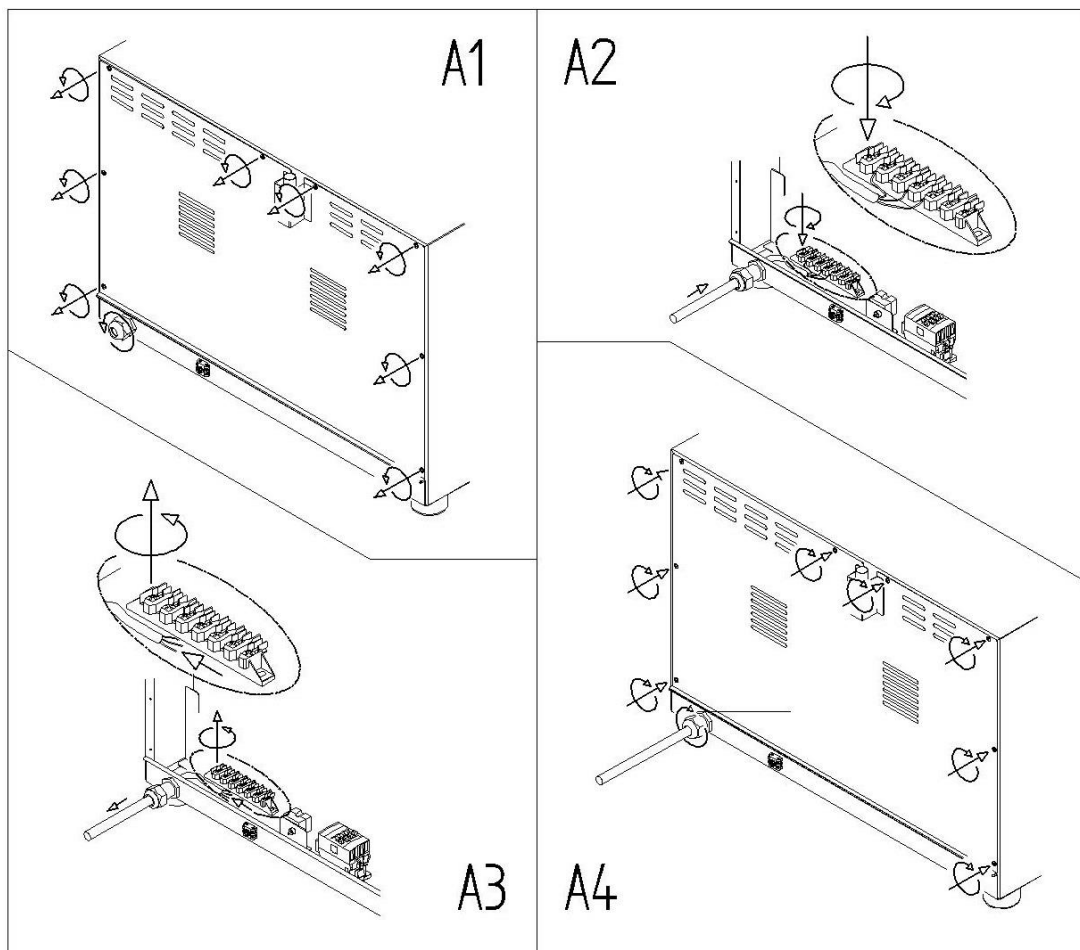
**PE = Amarillo/Verde:** conductor de protección "TIERRA".

**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 y las secciones en mm<sup>2</sup> 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 10mm<sup>2</sup>.

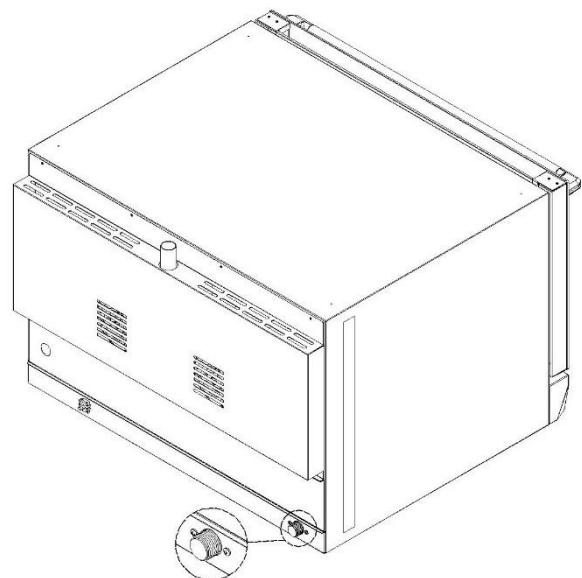
El aparato debe ser incluido en un sistema equipotencial cuya eficacia debe ser verificada oportunamente según la normativa vigente.



## VI. CONEXIÓN HÍDRICA

Es necesario instalar un grifo de interceptación y un filtro mecánico entre la red hídrica y el horno. Antes de conectar el aparato, deje circular una cantidad de agua adecuada para eliminar los posibles residuos presentes en la tubería e impedir que penetren en las válvulas magnéticas.

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).



### 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.

## VII. CONEXIÓN DEL ESCAPE

### ESCAPE DE HUMOS

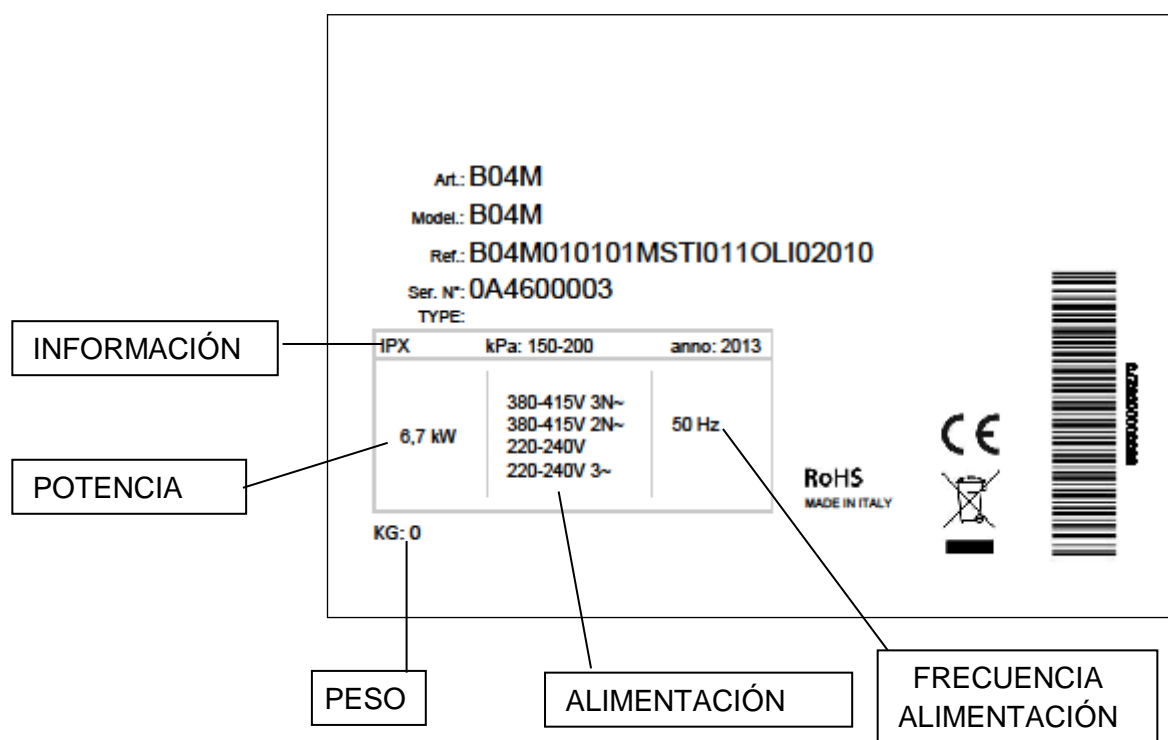
Durante la cocción se producen humos calientes y otros olores que salen del escape de humos de la cámara de cocción. Este se encuentra arriba en la parte posterior del horno. No coloque objetos encima del escape para no obstaculizar el flujo de los humos y para no causar daños a tales objetos. Se recomienda 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 LOS 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:**

modelo según la clasificación del cliente

**Ref.**

modelo según la clasificación interna del fabricante

**Ser. N°**

numero de identificación, diferente para cada producto

**TIPO:**

identificación código de certificación

**Información:**

IPX4 nivel de protección contra las salpicaduras de agua/  
kPa...presión de agua en entrada, año de producción del horno.

**Potencia absorbida**

Potencial nominal del aparato kW

**Alimentación:**

TIPO DE CONEXIÓN EN LA BORNERA: Tensión aplicada al  
aparato en 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 pues 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.**

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 horno debe ser usado solamente por personal correctamente instruido para su utilización. Para evitar el riesgo de incidentes o daños al aparato es también fundamental que el personal reciba regularmente instrucciones precisas relacionadas con la seguridad. No es apto para ser utilizado por personas con capacidades físicas o mentales reducidas o con falta de experiencia, a menos que estas hayan sido instruidas acerca del funcionamiento del aparato, por personal 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 salida 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.

No ubique otras fuentes de calor, como por ejemplo, freidoras o placas de cocción, en las cercanías del horno. No deposite, ni utilice sustancias inflamables a proximidad del aparato.

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 EU en vigor.



Antes de poner en funcionamiento el aparato, se deben realizar escrupulosamente todas las verificaciones necesarias para verificar la conformidad de la estructura y de la instalación del aparato con las normas legales y con las indicaciones técnicas y de seguridad presentes en este manual.

**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.



Todos los embalajes deben ser retirados completamente, incluyendo la película de protección presente sobre las paredes del horno.

Las aberturas y ranuras de aireación debe estar abiertas y libres de obstrucciones.

Las piezas del horno desmontadas para la instalación, deben ser montadas de nuevo.

## II. PRIMERA UTILIZACIÓN

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, y 10 min. de duración.

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. (sólo para los modelos con el sistema "inverter")
- 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 del sentido de rotación (sólo para los modelos con el sistema "inverter"). La inversión se realiza 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 (sólo para los modelos dotados con el humidificador)

## LIMPIEZA

### 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.**

**ATENCIÓN: el aparato nunca debe ser limpiado con chorros de agua o vapor a presión.**

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

Se aconseja limpiar diariamente la cámara de cocción para mantener niveles correctos de higiene y para evitar el deterioro del acero.

No utilice chorros de alta presión o generadores de vapor para la limpieza manual. Ni productos ácidos, sustancias abrasivas, detergentes corrosivos con gránulos o soda caustica.

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.
- Limpie con agua caliente y jabón, y luego 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 realizarse con un detergente no abrasivo, para garantizar su integridad y 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

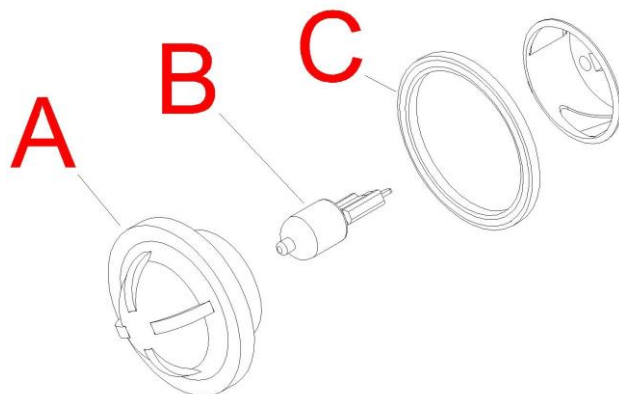
Utilice únicamente un paño húmedo con agua tibia o con productos especiales para la limpieza del acero. No utilice productos ácidos o amoníaco.

**ATENCIÓN: el aparato nunca debe ser limpiado con chorros de agua o vapor a presión.**

#### SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DE ILUMINACIÓN

ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas o daños a las personas, respete escrupulosamente el procedimiento siguiente:

- Desconecte la conexión eléctrica del horno y permita que se enfríe.
- Retire las rejillas laterales que sostienen las fuentes.
- Desatornille la cubierta de vidrio "A" prestando atención a las juntas "C". Sustituya la bombilla "B" con una de características iguales.



- Atornille nuevamente la cubierta de vidrio "A" prestando atención a las juntas.
  - Ubique nuevamente en su posición las rejillas laterales y verifique que estén bien fijadas.
- Si la cubierta de vidrio está rota o dañada, no utilice el horno hasta que ésta sea remplazada (contacte el Centro de Asistencia).

#### 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 (sólo para los modelos con el sistema "inverter")	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)
El ventilador se detiene durante el funcionamiento (sólo para los modelos con el sistema "inverter")	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)
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 (sólo para los modelos con el sistema "inverter")	Solicite un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia)
	Uno de los ventiladores	Solicite un técnico especializado para la reparación

	se ha detenido	(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)
Mensaje de error en hornos digitales: ERR	Funcionamiento errado de la sonda de la cámara	Solicite un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia)

Si el daño persiste, le recomendamos contactar el 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 en 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.

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.

## HUMIDIFICACIÓN

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.

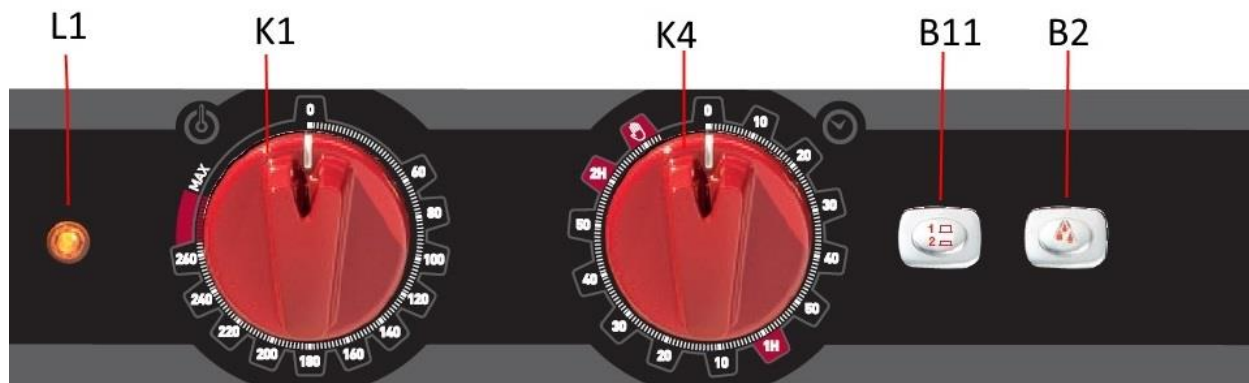
**ATENCIÓN:** Para que la función del humidificador se realice de manera satisfactoria, es necesario que la temperatura esté configurada al menos entre 80 y 100°C. Con temperaturas inferiores el horno no produce vapor y la mayor parte del agua que circula se acumula en el fondo de la cámara de cocción.

Además, para una buena cocción, es necesario precalentar el horno a la temperatura deseada antes de activar el humidificador.

## PRECALENTAMIENTO

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.

## VII. PANEL DE CONTROL DEL HORNO MECÁNICO



<b>K1</b>	Selector giratorio de temperatura
<b>K4</b>	Selector giratorio del temporizador
<b>L1</b>	Piloto luminoso del termostato
<b>B2</b>	Botón de humidificación
<b>B11</b>	Botón de velocidad de los ventiladores/motores

### • PERILLA 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).

### • PERILLA DEL TERMOSTATO

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 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.

### • PULSADOR HUMIDIFICACIÓN

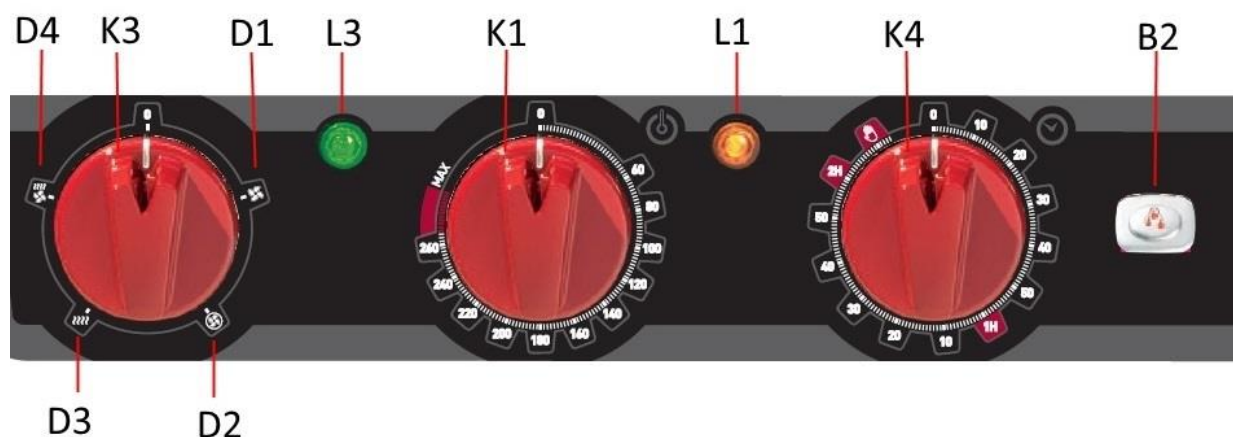
Este pulsador activa la función de humidificación durante el tiempo que se mantenga presionado.

### • 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 MULTIFUNCIONAL



<b>K1</b>	Selector giratorio de temperatura
<b>K3</b>	Selector giratorio de programas de cocción
<b>K4</b>	Selector giratorio del temporizador
<b>L1</b>	Piloto luminoso del termostato
<b>L3</b>	Piloto luminoso del termostato
<b>B2</b>	Botón de humidificación
<b>D1</b>	Descongelación (defrost)
<b>D2</b>	Convección
<b>D3</b>	Grill
<b>D4</b>	Grill + ventilador

### • PERILLA 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).

### • PERILLA DEL TERMOSTATO

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 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.

### • PULSADOR HUMIDIFICACIÓN

Este pulsador activa la función de humidificación durante el tiempo que se mantenga presionado.

### • PERILLA DE SELECCIÓN DEL TIPO DE COCCIÓN

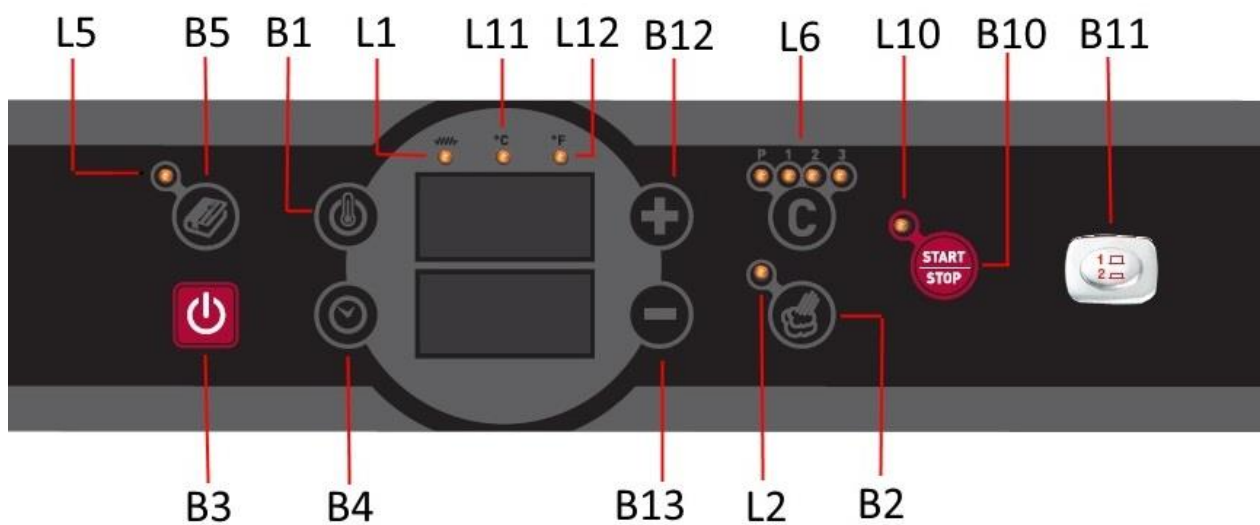
Tiene 5 posiciones: apagado, descongelar, convección, parilla, parilla + ventilador.

1. Cuando está configurado en APAGADO, el horno se encuentra apagado en todos los aspectos.



2. Cuando está configurado en DESCONGELAR, funcionan las luces y los ventiladores. El sistema de calentamiento del horno permanece apagado.
3. Cuando está configurado en CONVECCIÓN, funcionan las luces y el ventilador. El sistema de calentamiento del horno funciona y se controla por medio de la perilla del termostato. Funciona solamente la resistencia circular alrededor de los ventiladores mientras que la resistencia de la parrilla permanece apagada.
4. Cuando está configurado en PARRILLA, el sistema de calentamiento del horno funciona y se controla por medio de la perilla del termostato. Funciona solamente la parrilla mientras que la resistencia circular permanece apagada.
5. Cuando está configurado en PARRILLA + VENTILADOR el sistema de calentamiento del horno funciona y se controla por medio de la perilla del termostato. Funciona solamente la parrilla + el ventilador mientras que la resistencia circular permanece apagada.

## IX. PANEL DE CONTROL DEL HORNO DIGITAL



<b>L1</b>	Piloto luminoso del termostato
<b>L2</b>	Piloto luminoso de la humidificación
<b>L5</b>	Piloto luminoso de los programas de cocción
<b>L6</b>	Piloto luminoso de las fases de cocción
<b>L10</b>	Piloto luminoso START/STOP cocción
<b>L11</b>	Piloto luminoso grados CELSIUS
<b>L12</b>	Piloto luminoso grados FAHRENHEIT
<b>B1</b>	Botón de temperatura
<b>B2</b>	Botón de humidificación
<b>B3</b>	Botón de ON/OFF
<b>B4</b>	Botón tiempo
<b>B5</b>	Botón de programas de cocción
<b>B10</b>	Botón de START/STOP cocción
<b>B11</b>	Botón de velocidad de los ventiladores/motores
<b>B12</b>	Botón de incremento del valor
<b>B13</b>	Botón de disminución del valor



- **Pulsador ON/OFF**

Cuando se suministra tensión al horno, el panel de control se enciende y en la pantalla de funcionamiento se indica la temperatura de la cámara. El horno se encuentra entonces listo para comenzar su trabajo.

- **Pulsador START/STOP**

Este pulsador sirve para activar/detener un programa o un ciclo de cocción configurado previamente.

- **TEMPERATURA**

Cuando el horno se encuentra en ON, en la pantalla de temperatura se visualiza la temperatura del interior de la cámara de cocción.

Para configurar la temperatura deseada presione el selector de temperatura y luego intervenga en los pulsadores (+) o (-). La pantalla de temperatura mostrará el valor configurado de manera intermitente. Presione el selector de temperatura para confirmar o espere 5 segundos y el nuevo valor será memorizado. En la pantalla aparecerá el valor de temperatura del interior de la cámara de cocción.

Valores configurables desde 30°C hasta 260°C.

Durante la cocción la pantalla CÁMARA muestra la temperatura interna efectiva de la cámara mientras que para visualizar la temperatura configurada, se debe presionar el selector de temperatura. El ícono RESISTENCIA se enciende en color rojo cuando está activado el sistema de calentamiento y se enciende en color verde cuando éste está apagado.

- **Pulsador TIEMPO**

Para configurar el tiempo presione el selector de temperatura y luego intervenga en los pulsadores (+) o (-). Para confirmar el tiempo configurado presione el selector de tiempo y espere 5 segundos.

El rango de tiempo configurable es de 999 minutos.

Bajando por debajo del valor mínimo de 1 minuto, se entra en la modalidad "---" que significa tiempo infinito y el horno seguirá en funcionamiento con los parámetros configurados hasta que se presione el pulsador START/STOP. Durante esta última fase, la pantalla de tiempo muestra el tiempo de uso en minutos para poder establecer desde hace cuanto tiempo se encuentra en funcionamiento. Mientras se configura el tiempo en la pantalla aparecerá un conteo regresivo hasta el apagado.

- **Pulsador HUMIDIFICACIÓN**

Permite la función de humidificación en cocción manual o la configuración de varios tipos de humedad durante la cocción con programas.

- Humidificación en cocción manual: durante la cocción, al presionar el pulsador HUMIDIFICACIÓN, se genera vapor en la cámara de cocción durante el tiempo que se mantenga presionado. El ícono HUMIDIFICACIÓN se encenderá. En caso de inversión de rotación del motor, la humidificación se interrumpirá momentáneamente.

- Humidificación automática en la cocción con programa: después de haber presionado el pulsador HUMIDIFICACIÓN, se puede configurar el valor de humedad deseado por medio de los pulsadores AUMENTAR o DISMINUIR. El rango de humedad configurable es el siguiente: OFF – 20% - 40% - 60% - 80% - 100%. Durante la modificación, los valores aparecen en la pantalla de manera intermitente y presionando nuevamente el pulsador HUMIDIFICACIÓN se memorizan o de lo contrario se debe esperar 5 minutos.

Durante la cocción el ícono HUMIDIFICACIÓN se enciende cuando se está generando vapor en la cámara de cocción y es intermitente durante las interrupciones. Para los hornos con

sistema de inversión de rotación del motor, la humidificación se interrumpe momentáneamente.

Durante la cocción, al presionar el botón HUMIDIFICACIÓN, se genera vapor en la cámara de cocción durante el tiempo que se mantenga presionado. La selección de la humidificación en porcentaje solamente es posible antes de iniciar el ciclo de cocción.

- **Pulsador FASES**

En la cocción con programa se pueden realizar 3 FASES de cocción diversas para cada programa.

- **LED FASES DE COCCIÓN**

El led encendido indica en cual fase se encuentra en ese momento (1,2,3)

- **LED RESISTENCIAS**

El led de las resistencias se enciende cuando éstas están funcionando

- **LED CELSIUS / FAHRENHEIT**

Este led indica en qué modalidad funciona el horno (celsius o fahrenheit)

- **PROGRAMAS DE COCCIÓN**

Para programar la cocción, utilice el pulsador programas de cocción e igualmente + / - que permite seleccionar el número de programa que se desea configurar. Luego de haber seleccionado el número de programa, confirme presionando el pulsador programas de cocción. Cada programa puede ser modificado en cualquier momento.

- **PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO**

Esta función es automática en todos los programas de cocción (manual y programas)

Consiste en calentar el horno a una temperatura 20% superior a la configurada. Esta función es necesaria para compensar las pérdidas de calor que se producen con la apertura de la puerta para ingresar los alimentos.

Cuando se activa un programa, el horno realiza primero este ciclo de precalentamiento (en la pantalla aparece escrito "PRE"), al terminar se emite un señal acústico que se detiene solamente en el momento de la apertura de la puerta. El programa seleccionado anteriormente se activa automáticamente con el cierre de la puerta.

Si se desea interrumpir el señal acústico basta con presionar cualquier tecla. Durante la fase de precalentamiento no se puede utilizar el sistema de humidificación.

## **COCCIÓN MANUAL**

Presione el pulsador ON/OFF para encender el horno y después de haber configurado la temperatura, el tiempo y el vapor (vea instrucciones anteriores), el ciclo de cocción inicia presionado START/STOP. El horno inicia automáticamente el precalentamiento y después del "bip" estará listo para que pueda introducir los alimentos. Después de introducir los alimentos y cerrar la puerta el programa seleccionado se activa automáticamente. El ciclo de cocción puede interrumpirse en cualquier momento presionado START/STOP. Durante el proceso de cocción es posible modificar la temperatura y el tiempo, pero no se puede modificar el porcentaje de vapor automático durante el funcionamiento, se requiere interrumpir el horno y modificarlo manualmente.

El VAPOR puede ser introducido manualmente en cualquier momento presionando el pulsador de vapor.

Durante la cocción el tiempo se visualiza en el conteo regresivo.

END intermitente aparece en la pantalla al final de un ciclo de cocción. El ventilador, la humidificación y las resistencias se apagan y el horno emite un "bip" durante 40 segundos.

### **COCCIÓN CON PROGRAMAS**

El horno tiene 99 recetas pre-programadas, cada una con 3 fases (1,2,3,).

Para crear un nuevo programa de cocción, con el horno de ENCENDIDO / ESPERA, presione el pulsador RECETARIO y en la pantalla aparecerá "P01", utilice + / - para el número de programa deseado y presione de nuevo RECETARIO para confirmar.

Ahora el horno se posiciona en la primera fase (led encendido en N. 1) y es posible seleccionar el tiempo, la temperatura y el vapor en las diversas fases como se indica a continuación:

- Seleccione el pulsador de temperatura y con + /- introduzca el valor deseado + presione el pulsador de temperatura y confirme
- Seleccione el pulsador de tiempo y con + /- introduzca el valor deseado + presione el pulsador de tiempo y confirme
- Seleccione el pulsador de vapor y con + /- introduzca el valor deseado + presione el pulsador de confirmación
- Seleccione el pulsador ciclo de cocción para ir a la segunda fase (en caso de proceso de cocción con fases distintas) y se encenderá el led bajo N.2

Ahora puede ajustar el tiempo, la temperatura y el vapor como se ha descrito anteriormente y vaya a la "fase de cocción" N. 3).

Si se tienen 3 fases, introduzca el tiempo, la temperatura y el vapor y espere el parpadeo del LED que indica que la receta se ha guardado. En caso de tener solamente 1 o 2 fases, en la no utilizada ingrese "0" en el tiempo y espere el parpadeo del LED que indica que la receta se ha guardado.

- Cuando el programa es memorizado se puede presionar START/STOP para activar el proceso de cocción.
- El horno comienza el precalentamiento y después del "bip" estará listo para calentar los alimentos.
- END intermitente aparece en la pantalla al final de un ciclo de cocción. El ventilador, la humidificación y el calentamiento se detienen y se emite un "bip" durante 40 segundos.

Se permite modificar los datos del programa durante la cocción con el objetivo de adaptarlo a las exigencias propias.

Las modificaciones aportadas durante la fase de cocción son válidas solamente para la cocción.

**RETORNO A LA COCCIÓN MANUAL:** para regresar a la modalidad de cocción MANUAL saliendo de la modalidad programas se debe seguir el siguiente procedimiento:

- Presione el pulsador RECETARIO hasta que aparezca MAN (manual) en la pantalla y espere durante 5 segundos.

### **INTERRUPCIÓN DE LA CORRIENTE**

En caso de falta de alimentación durante el ciclo de cocción, el horno pasa a la posición OFF

### **INDICACIÓN DE ALARMAS**

Cuando una alarma se dispara, también se activa el zumbador. El zumbador puede desactivarse presionando una tecla.

Err = ALARMA DE LA Sonda DE LA CÁMARA:

Se activa en caso de avería de la sonda de la cámara.

26/08/2016

## СОДЕРЖАНИЕ:

страница

### ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

I.	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	2
II.	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ	2
III.	УЧАСТОК УСТАНОВКИ	3
IV.	ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ	3
V.	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ	4
VI.	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ	8
VII.	ВЫПУСК ПАРА	8
VIII.	ШТАБЕЛИРОВАНИЕ ПЕЧЕЙ	8
IX.	СПЕЦИФИКАЦИЯ	9

### ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I.	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	9
II.	ПРИЕМОЧНЫЕ 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 ПЕЧИ	16
VIII.	МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧИ	17
IX.	ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧИ	18

## ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый клиент! Поздравляем Вас с приобретением печи! Мы благодарим Вас и надеемся, что это станет началом приятного и долгосрочного 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.

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

### I. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

При получении продукта необходимо убедиться в том, что печь не была повреждена во время транспортировки, а также в целостности упаковки.

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.

**ВНИМАНИЕ:** при транспортировке устройство может опрокинуться, что приведет к поломке, а также к ущербу для людей и имущества. Использовать только подходящие устройства для транспортировки с соответствующей грузоподъемностью. Запрещено

тащить и наклонять устройство. Поднимать его непосредственно с пола и устанавливать в горизонтальном положении.

### 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° С.

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 расстояние 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.

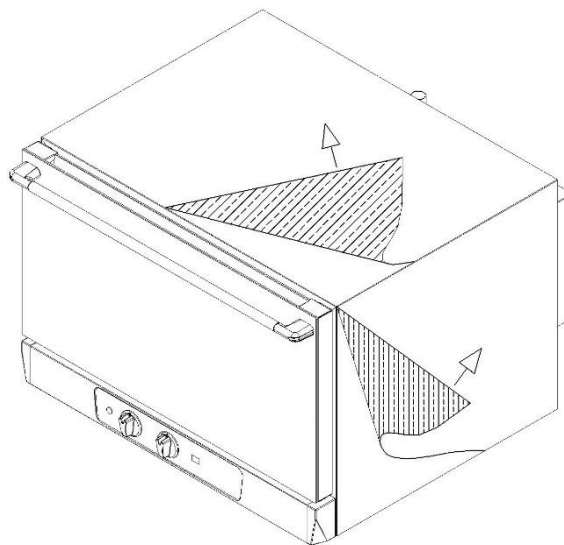
### IV. ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ

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

Полностью удалить защитную пленку с внутренних и внешних поверхностей устройства (см.рис).

Также удалить все информационные наклейки с внутренних панелей изделия, и снять все элементы пластиковой 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 во высоте отрегулировано при помощи регулируемых ножек.

## V. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

**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.

### ПЕЧИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ С КАБЕЛЕМ И ОДНОФАЗНЫМ ШТЕПСЕЛЕМ

Для устройств с кабелем и штепселем (одна фаза 20-240 В) штепсель должен просто подходить под соответствующую розетку (розетка должна подходить под поставляемый штепсель и должна соответствовать напряжению устройства, указанному на информационной табличке). Устройство следует располагать таким образом, чтобы штепсель всегда находился в доступности операторов и специалистов.

Устройство поставляется с сертифицированным кабелем и штепселем, поэтому ни в коем случае их нельзя модифицировать или изменять каким-либо образом.

Разрешена только замена кабеля, которая должна проводиться квалифицированным уполномоченным техническим специалистом. Провод заземления всегда должен быть желто-зеленого цвета.



### ПЕЧИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ БЕЗ КАБЕЛЯ С ТРЕХФАЗНЫМИ КЛЕММАМИ

Устройства, которые мы поставляем, поставляются с клеммами, как на рисунке. Чтобы подключить устройство к сети электроснабжения, смотреть таблицу в инструкции ниже, и ярлык на нижней части задней панели печи, около информационного шильда.

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.



Печь должна быть подключена непосредственно к сети электроснабжения, и должна с самого начала иметь доступный выключатель (рубильник), установленный согласно местным, государственным и международным стандартам, действующим в месте установки устройства. Выключатель (рубильник) должен обеспечивать полное разъединение контактов и полное отключение при перенапряжении третьей категории, в соответствии с нормами установки.

Правильное заземление является обязательным, и провод заземления не должен быть задействован в рубильнике.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ КАБЕЛЯ

Для присоединения электрического провода к колодке с зажимами:

- (A1) Ослабить наконечники кабельной муфты и вскрыть нижнюю часть задней панели печи, ослабив болты.
- (A2) Провести кабель через кабельную муфту. 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 провода напряжения в мм<sup>2</sup>.
- (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.

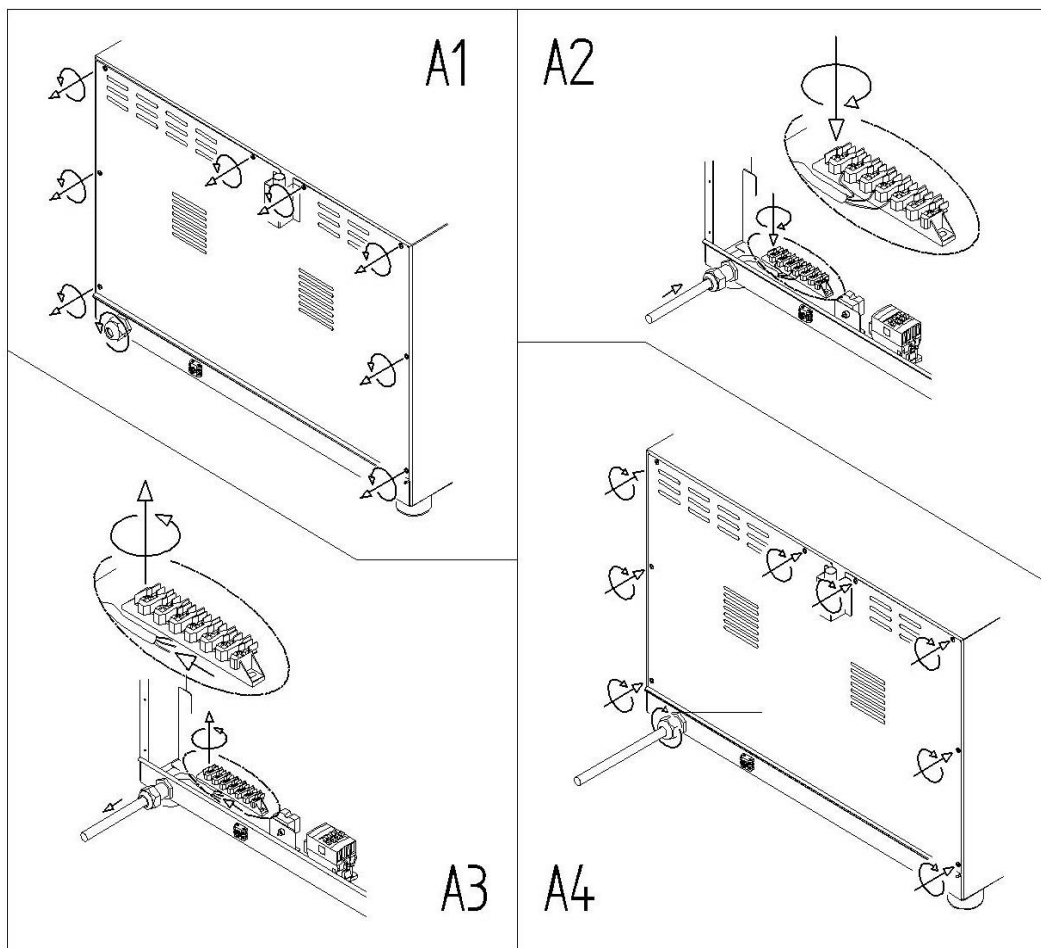
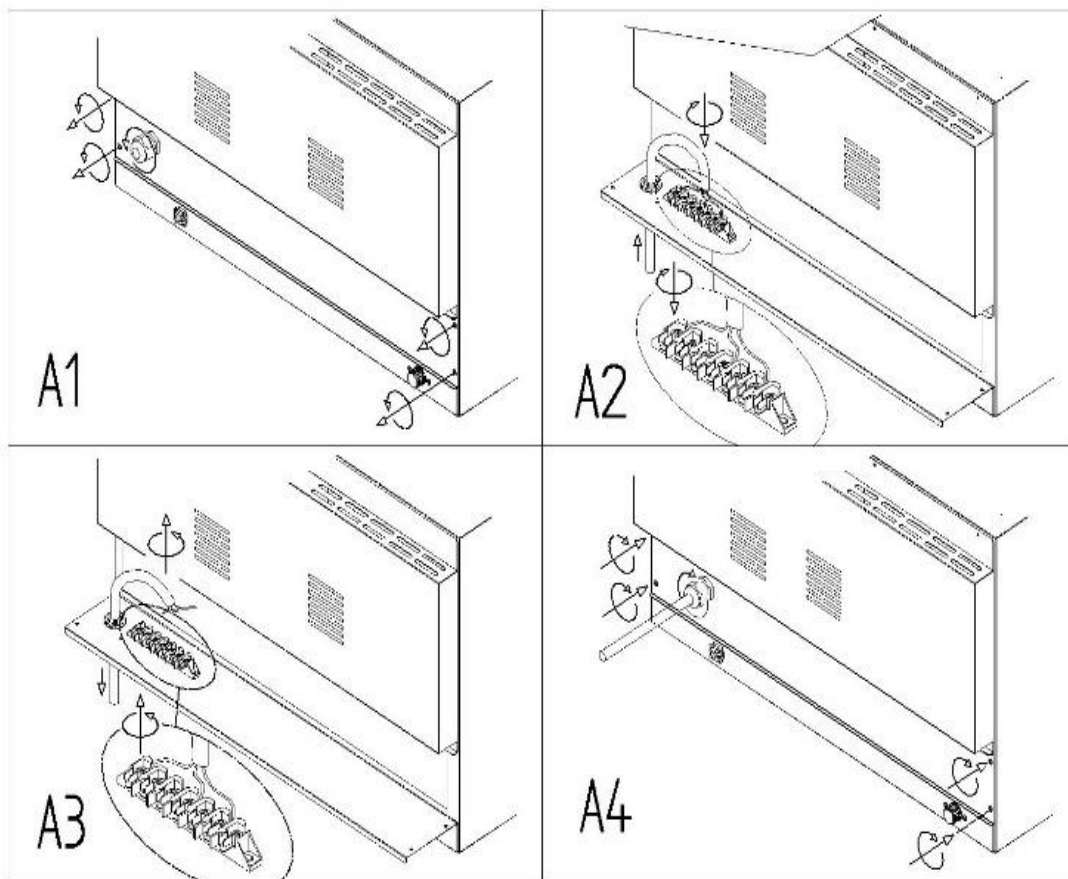
**PE = желтый/зеленый:** Защитный проводник заземления.

**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 задней панели 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 мм<sup>2</sup>.
- (A4) Закрыть нижнюю часть задней панели 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.

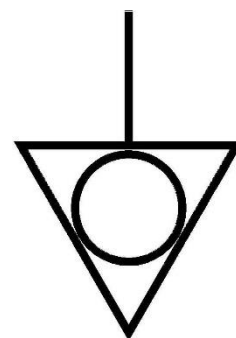
Устройство должно быть подключено к сети электроснабжения при помощи кабеля H07RN-F.

## ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Это соединение происходит между различными устройствами при помощи клеммы, показанной на рисунке.

Эта клемма позволяет соединять желтый/зеленый кабель сечением между 2.5 и 10 мм<sup>2</sup>.

Устройство должно включаться в эквипотенциальную систему, эффективность которой должна быть подтверждена, согласно требованиям действующего законодательства.

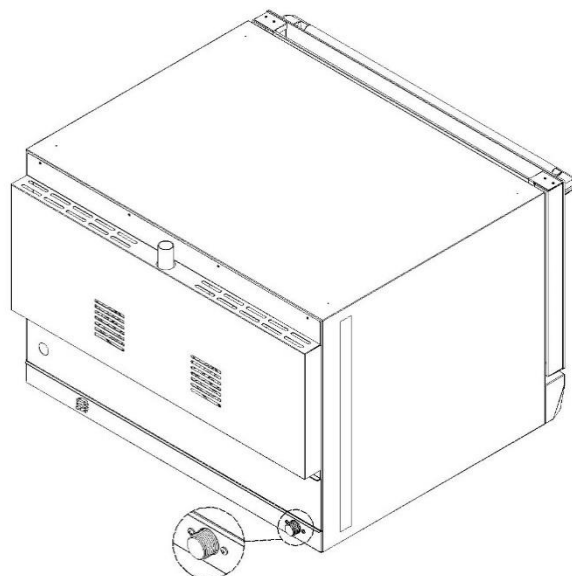


## VI. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ

Убедиться, что устройство расположено возле источника подключения к воде. Перед подачей воды к печи необходимо дать воде из водопровода протечь, это позволит удалить из труб частицы и загрязнения, которые могут попасть в магнитные клапаны.

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 kPa (2бар) и максимальную температуру 30°C. Если давление приточной воды превышает 200kPa (2бара), следует установить редуктор давления, калиброванный на 200kPa (2 бар).



### 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 установки.

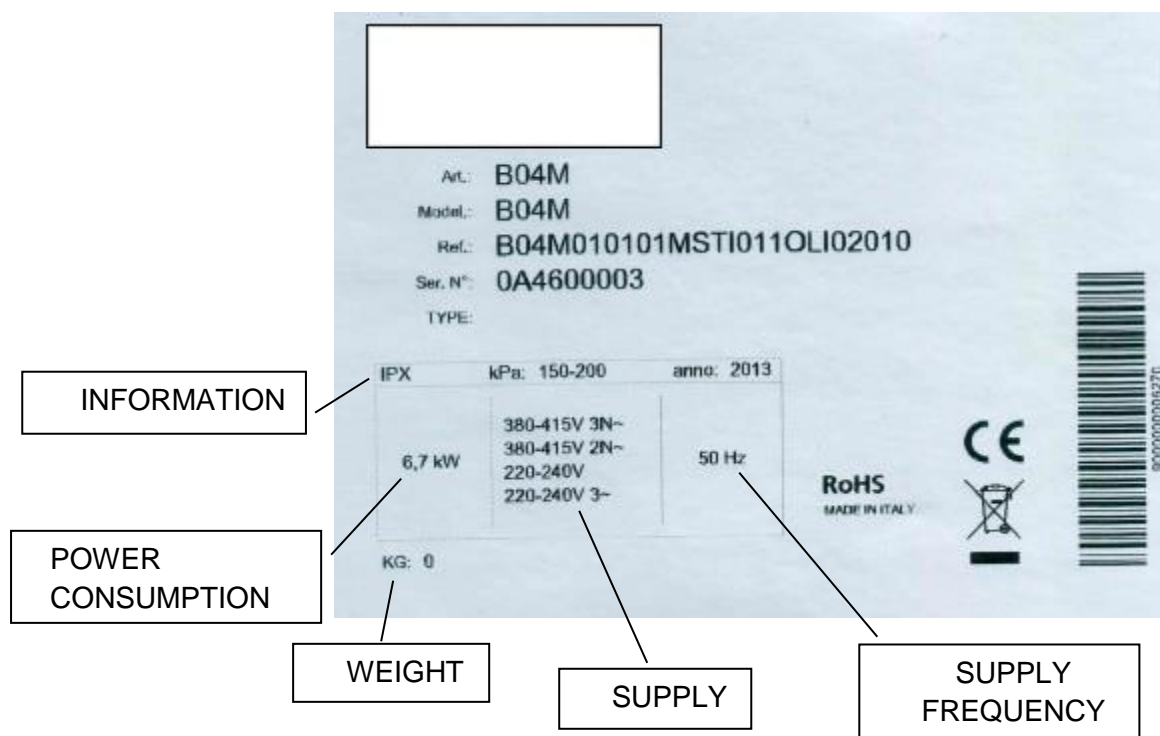
## VII. ВЫПУСК ПАРА

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. СПЕЦИФИКАЦИЯ 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 IPX4 / kPa....входное давление воды / год производства.

**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.

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; при работе с ними есть опасность ожога. Запрещено прикасаться к ним без необходимых термозащитных приспособлений.

Следует проявлять крайнюю осторожность, открывая дверцы печи: возможны сильные ожоги из-за выхода горячего воздуха.

Печь оснащена системой безопасности, которая автоматически останавливает работу вентиляторов и подачу пара при открывании двери.

При приготовлении с использованием термощупа необходимо проявлять осторожность, вынимая противни из печи: убедиться, что термощуп не препятствует работе.

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, рекомендуется не касаться внешних панелей печи, отмеченных знаком на рисунке.**



При повреждении компонентов стеклянной двери печи следует незамедлительно заменить их (свяжитесь со Службой Поддержки).

Если печь не используется в течение некоторого времени (например, 12 часов), рекомендуется оставить дверь слегка приоткрытой.

Если печь не используется в течение длительного времени (нескольких дней), нужно отключить ее от сети электроснабжения и от подачи воды.

Производитель не несет ответственности 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

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.



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:

- Свет внутри камеры приготовления горит.
- Печь останавливает работу (подогрев, увлажнение, моторы, вентиляторы) при открытой двери и возобновляет работу при закрытой двери. (только для моделей с инвертером)
- При достижении заданной температуры, термостат отключает нагревательные элементы.
- Вентиляторы автоматически меняют направление вращения через каждые 2 минуты. Увлажнение отключается на 20 секунд при остановке мотора вентиляторов (только для моделей с инвертером).
- Все вентиляторы камеры приготовления вращаются в одинаковом направлении.
- Если печь оборудована регулятором влажности, после активации подачи пара, вода подается на вентилятор камеры печи из входного канала увлажнения.

### ПЕРВАЯ ЧИСТКА КАМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧИ

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.

Не оставлять остатков растворителей или моющих средств, следует тщательно удалять их промывая (протирая) печь влажной тканью. Обязательно использование соответствующих средств защиты для глаз, рта и рук. Возможна опасность разъедания.

Прогреть пустую печь до температуры 200° C и удерживать на этой температуре в течение 30 минут, чтобы удалить неприятные запахи термоизоляции.

Протереть стены камеры приготовления при помощи горячей воды и мыла, затем ополоснуть. Использование агрессивных кислотных продуктов строго запрещено.

## 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 струи воды под высоким давлением. 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
- Удалить боковые держатели для противней. Вручную удалить все удаляемые части. Поместить их в посудомоечную машину.
- Для чистки камеры приготовления использовать теплую мыльную воду. Затем все поверхности тщательно ополоснуть, удаляя все остатки моющих средств.
- Для чистки внешних частей использовать влажную ткань и неагрессивное моющее средство.

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 продукты, рекомендованные производителем устройства.

## ВНЕШНЯЯ ЧИСТКА

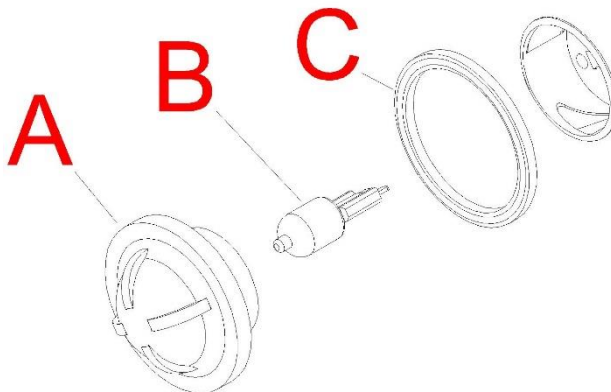
Использовать влажную ткань и теплую воду или средства, подходящие для чистки нержавеющей стали. Запрещено использование средств, содержащих кислоту или аммиак.

**ВНИМАНИЕ:** устройство никогда нельзя мыть струями воды под напором.

## ЗАМЕНА ЛАМП

**ВНИМАНИЕ:** Строго придерживаться данной процедуры, которая предотвратит получение травм или поражение электрическим током:

- Отключить электричество и дождаться охлаждения печи.
- Снять боковые решетки, удерживающие противни.
- Открутить стеклянный колпачок "А", не теряя шайбу "С". Заменить лампу "В" лампой с аналогичными характеристиками.
- Прикрутить обратно стеклянный колпачок "А", предварительно поставив шайбу "С".



- Установить на место боковые решетки, закрепить их.

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 (не меньше одного раза 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, принять меры, чтобы при его передвижении устройства, электрические кабели, трубы или что-либо другое не повредились. 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 выполнено надлежащим образом.

## 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.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Печь не включается (только для моделей с инвертером)	Дверца не закрыта	Закрыть дверцу печи
	Микровыключатель двери не работает (для печей с инвертером)	Обратиться к техническому специалисту для ремонта (Служба поддержки).
Вентилятор не работает во время работы печи (только для моделей с инвертером)	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).
Свет внутри камеры приготовления не горит	Лампа неплотно прикручена	Хорошо прикрутить лампу Заменить лампу (см.очередное техническое обслуживание)
	Лампа перегорела	
Вода не поступает в камеры приготовления из трубок 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 (только для моделей с инвертером)	Связаться со специалистом для ремонта (Служба поддержки).



	Один из вентиляторов не работает	Связаться со специалистом для ремонта (Служба поддержки).
	Поломка одного из резисторов парообразования	Связаться со специалистом для ремонта (Служба поддержки).
Печь не работает, отключилась	Отрубилась подача электропитания	Восстановить подачу электропитания
	Неправильное подсоединение к сети подачи электропитания	Проверить соединение с сетью электроснабжения
	Сработал термостат 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 двери	Связаться со специалистом для ремонта (Служба поддержки).

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.

## ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Разрешается использование только одобренных запасных частей для ремонта изделия. 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 во время и после готовки, при вытаскивании их из печи. Существует опасность ожога!

Если печь располагается на шкафах, столах из нержавеющей стали или других печах, следует располагать печь так, чтобы камеры приготовления оставалась на уровне глаз оператора. Иначе существует 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, также 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 щупа 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, так как это 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**

Использование системы 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 обычными 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 и дробится, превращаясь в пар.

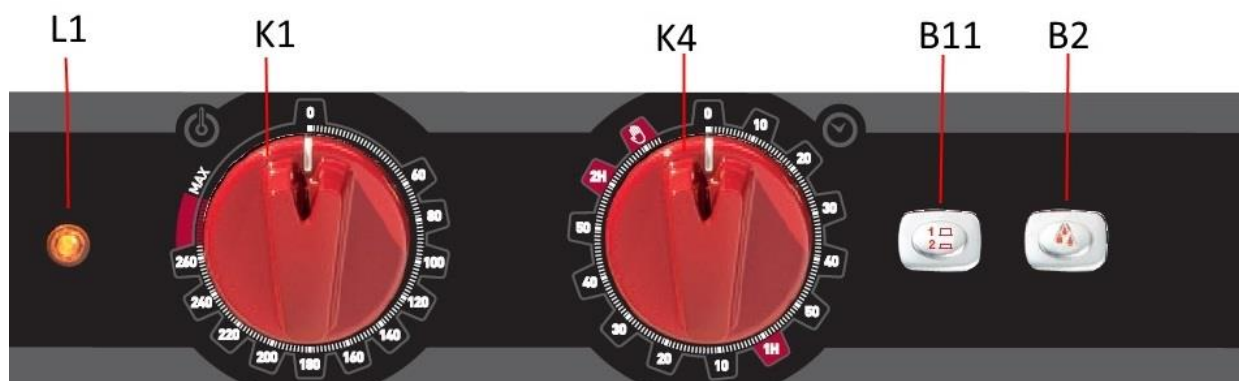
**ВНИМАНИЕ:** нормальное функционирование группы подачи пара требует, чтобы температура термостата была установлена минимум на 80--100°C. Пар редко производится при меньших температурах, так как значительный объем воды опадает на дно печи.

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



<b>K1</b>	Ручка температуры
<b>K4</b>	Ручка таймера
<b>L1</b>	Индикатор термостата
<b>B2</b>	Кнопка влажности
<b>B11</b>	Кнопка скорости вентиляторов/двигателей

### - ТАЙМЕР

При выборе ручного управления, печь работает, пока не будет выключена.

При выборе определенного значения, печь работает в течение этого времени (максимум 120).

### - ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

Этот переключатель позволяет устанавливать 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

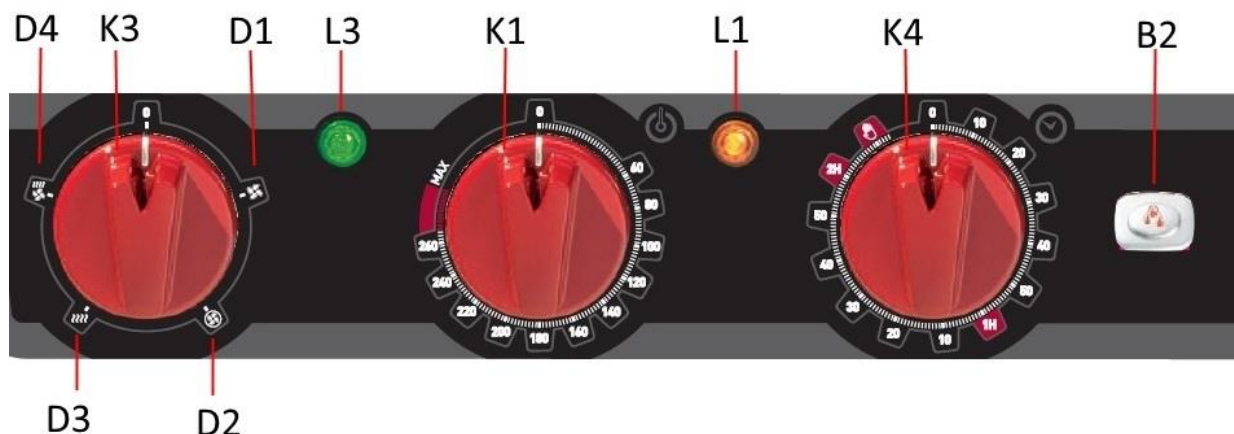
Этот переключатель позволяет активировать функцию увлажнения. Пар подается в то время, пока кнопка остается нажатой.

### - 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. МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧИ



<b>K1</b>	Ручка температуры
<b>K3</b>	Ручка переключателя режима приготовления
<b>K4</b>	Ручка таймера
<b>L1</b>	Индикатор термостата
<b>L3</b>	Индикатор термостата
<b>B2</b>	Кнопка влажности
<b>D1</b>	Размораживание
<b>D2</b>	Конвекция
<b>D3</b>	Гриль
<b>D4</b>	Гриль + вентилятор

### - ТАЙМЕР

При выборе ручного управления, печь работает, пока не будет выключена оператором.

При выборе определенного значения, печь работает в течение этого времени (максимум 120).

### - ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

Этот переключатель позволяет устанавливать 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. Пар подается в то время, пока кнопка остается нажатой.

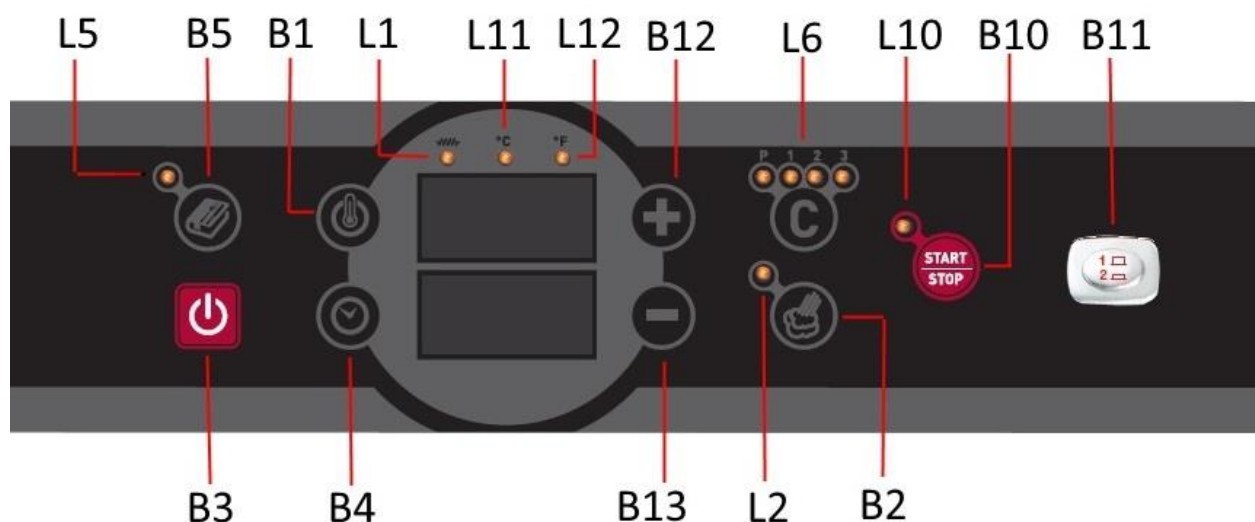
### - ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Существует пять режимов: ВЫКЛ (OFF), Разморозка, Конвекция, Гриль, Гриль+Конвекция.

1) Переключатель, установленный на OFF, означает, что печь не работает, выключена.

- 2) Переключатель, установленный на режим Разморозки означает, что работают вентиляторы, а нагревательные элементы отключены.
- 3) Переключатель, установленный на режим Конвекция, означает, что работают и нагревательные элементы, и вентиляторы.
- 4) При включенном режиме Гриль работает нагревательная система печи, которая управляется при помощи рукоятки (переключателя) термостата. Работают только нагревательные элементы гриля, при этом циркулирующего сопротивления вокруг вентиляторов нет.
- 5) При включенном режиме Гриль+Конвекция работает нагревательная система печи, которая управляется при помощи рукоятки (переключателя) термостата. Работают как нагревательные элементы гриля, так и циркулирующее сопротивление вокруг вентиляторов.

## IX. ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



<b>L1</b>	Индикатор термостата
<b>L2</b>	Индикатор влажности
<b>L5</b>	Индикатор программ приготовления
<b>L6</b>	Индикатор этапов приготовления
<b>L10</b>	Индикатор СТАРТ/СТОП приготовления
<b>L11</b>	Индикатор градусов по Цельсию
<b>L12</b>	Индикатор градусов по Фаренгейту
<b>B1</b>	Кнопка температуры
<b>B2</b>	Кнопка влажности
<b>B3</b>	Кнопка ВКЛ / ВЫКЛ
<b>B4</b>	Кнопка времени
<b>B5</b>	Кнопка программ приготовления
<b>B10</b>	Кнопка СТАРТ/СТОП приготовления
<b>B11</b>	Кнопка скорости вентиляторов/двигателей
<b>B12</b>	Кнопка увеличения значения
<b>B13</b>	Кнопка уменьшения значения

- **КНОПКА ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)**

При подключении к электричеству и нажатии кнопки загораются индикаторы панели управления, дисплей показывает температуру камеры приготовления. Печь готова к работе.

- **КНОПКА START/STOP (СТАРТ/СТОП) ДЛЯ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Нажатием этой кнопки запускается/останавливается предварительно выставленная программа приготовления.

- **КНОПКА «ТЕМПЕРАТУРА»**

При функционировании печи дисплей температуры показывает температуру в камере приготовления. Для установки желаемой температуры приготовления нажать на кнопку выбора температуры (кнопка ТЕМПЕРАТУРА) и использовать кнопки (+) и (-) для повышения или понижения значения. Дисплей температуры покажет установленное значение. Нажать на кнопку ТЕМПЕРАТУРА для подтверждения или ожидать 5 секунд для автоматического подтверждения. Температура устанавливается в пределах от 30°C до 260°C.

Во время приготовления на дисплее отображается фактическая температура внутри камеры приготовления. Чтобы увидеть заданную температуру нажать кнопку ТЕМПЕРАТУРА. Индикатор нагревательного элемента горит красным, когда в камеру подается тепло, и зеленым, когда нагрев отключен.

- **ТАЙМЕР**

Нажать на кнопку ТАЙМЕР, чтобы выставить время при помощи кнопок (+) и (-) для повышения или понижения значения. Время, показываемое на дисплее, должно быть подтверждено нажатием кнопки ТАЙМЕР или ожиданием в течение 5 секунд для автоматического подтверждения.

Программируемый интервал времени доходит до 999 минут.

Если нажать на кнопку ТАЙМЕР и нажимать на кнопку (-) до тех пор, пока на дисплее не появится значение «\_\_», которое означает «Бесконечное время», то активируется функция INF и печь будет работать по выставленным параметрам, до тех пор, пока не будет нажата кнопка СТАРТ/СТОП. Дисплей времени начнет отсчет, который покажет время работы печи.

При выставлении времени (минут), печь начнет обратный отсчет.

- **ПАР**

Активирует подачу пара в ручном режиме или позволяет запрограммировать различные варианты подачи пара.

- Увлажнение в ручном режиме управления: во время приготовления нажатие кнопки ПАР запускает подачу пара в камеру в течение всего времени удержания кнопки. Загорается индикатор Пара. Во время смены направления движения мотора (только модели с инвертером) подача пара кратковременно прекращается.

- Программирование автоматического увлажнения: нажать кнопку ПАР, повысить или понизить уровень влажности кнопками (+) и (-). Диапазон увлажнения: ВЫКЛ – 20% - 40% - 60% - 80% - 100%. Во время программирования эти значения будут мигать на дисплее, нажатие кнопки ПАР или ожидание в течение 5 секунд подтвердит выбранное значение.

- Во время приготовления индикатор ПАР горит при подаче пара в камеру, и гаснет на некоторое время при смене направления вращения мотора (только модели с инвертером). Нажатие кнопки UMIDIFICAZIONE (УВЛАЖНЕНИЕ) во время приготовления позволяет создавать пар в варочной камере на протяжении всего времени, пока эта кнопка удерживается в нажатом положении.

- **ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Предусмотрено 3 различных фазы приготовления для каждой из программ.

- **ИНДИКАТОР ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Светящийся индикатор покажет номер фазы программы приготовления (1,2,3).

- **ИНДИКАТОР НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ**

Индикатор горит при работе нагревательных элементов.

- **ИНДИКАТОР ЦЕЛЬСИЙ/ФАРЕНГЕЙТ**

Индикатор показывает, какая система измерения используется в программе и при работе печи.

- **ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Чтобы запрограммировать процесс приготовления нажать на кнопку ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и при помощи кнопок +/- выбрать необходимый номер программы. Подтвердить выбор нажатием кнопки ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Любую программу можно изменить в любое время.

- **АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**

Эта функция является автоматической для всех программ приготовления (в ручном или автоматическом режиме).

Она нагревает печь до температуры на 20% выше установленной температуры, эта функция необходима для компенсации теплопотерь во время открывания двери и установки продуктов в печь.

При начале программы печь сначала запускает этот цикл предварительного нагрева («ПРЕ» (PRE) показано на дисплее, также загорится первый индикатор цикла приготовления). По окончании печь издает звуковой сигнал, нагрев останавливается при открывании двери. После закрытия двери печь переходит к предварительно выставленной программе приготовления.

Звуковой сигнал может быть остановлен нажатием любой кнопки либо открыванием двери. Во время предварительного нагрева использование функции пароувлажнения невозможно.

- **РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Нажать кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ), чтобы включить печь, и после выставления параметров температуры, времени, пара (описано выше) начать цикл приготовления нажатием кнопки СТАРТ/СТОП. Печь начнет предварительный нагрев и после звукового сигнала будет готова к загрузке продукта. После загрузки продукта начнется выполнение заданной программы. Цикл приготовления можно остановить в любое время нажатием кнопки СТАРТ/СТОП. Во время приготовления можно изменять температуру и время, но нельзя изменять настройки функции пароувлажнения во время работы печи. Необходимо остановить печи и изменить настройки пароувлажнения.

Подача пара в ручном режиме управления возможна нажатием кнопки ПАР.

Во время цикла приготовления дисплей таймера будет показывать обратный отсчет до окончания программы.

По окончании цикла приготовления на дисплее загорится (замигает) значение END; вентиляторы, увлажнение и нагрев остановятся, печь издаст звуковой сигнал длительностью 40 секунд.

- **ПРОГРАММИРУЕМОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Печь имеет 99 стандартных программ, каждая программа состоит из трех фаз.

Чтобы задать новую программу, с печью в ON / STANDBY, нужно нажать соответствующую кнопку (ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) и на дисплее появится значение P01, используя кнопки +/-, перейти к номеру желаемой программы и нажать кнопку ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ для подтверждения.

На этом этапе нужно установить параметры первой фазы программы приготовления (загорится первый индикатор). Нужно выбрать время, температуру и подачу пара (на разных фазах) как описано ниже:

- Нажать кнопку ТЕМПЕРАТУРА и при помощи кнопок +/- выбрать нужное значение, нажать для подтверждения кнопку ТЕМПЕРАТУРА;
- Нажать кнопку ТАЙМЕР и при помощи кнопок +/- выбрать нужное значение, нажать для подтверждения кнопку ТАЙМЕР;
- Нажать кнопку ПАР и при помощи кнопок +/- выбрать нужное значение, нажать для подтверждения кнопку ПАР;
- Нажать кнопку ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ для перехода к программированию второй фазы (если процесс приготовления предусматривает различные фазы), загорится второй индикатор. Таким же образом, как на первой фазе, устанавливаются параметры приготовления второй фазы и осуществляется переход к программированию фазы 3. После окончания программирования третьей фазы аналогичным образом подождать мигание светодиода указывает на то, что сохранить рецепт. Если предусмотрено всего две фазы приготовления, при программировании третьей фазы в параметре Время ввести значение «0» и подождать мигание светодиода указывает на то, что сохранить рецепт.
- После того, как печь запомнила программу, нажать кнопку СТАРТ/СТОП для начала процесса приготовления.
- Печь начнет предварительный нагрев и после звукового сигнала будет готова к загрузке продуктов для приготовления.
- Символы END загорятся на дисплее по окончании цикла приготовления, вентиляторы, увлажнение и нагрев остановятся, и печь издаст звуковой сигнал.

Изменение заранее установленных программ возможно до начала процесса приготовления, с целью адаптирования программ под свои потребности.

При ручном режиме приготовления все изменения, сделанные во время или до начала приготовления, являются непостоянными, то есть при остановке и повторном запуске печи все ручные настройки будут сброшены до значений по умолчанию.

Длительность действия настроек, которые были внесены во время фазы приготовления, действует только для приготовления.

#### • ВОЗВРАЩЕНИЕ К РУЧНОМУ РЕЖИМУ

Чтобы вернуться к ручному режиму нужно выйти из режима программируемого приготовления: нажать и удерживать кнопку ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, пока на дисплее не появится надпись MANU (manual, ручной режим). Подождать 5 секунд для подтверждения выбора.

#### • ВРЕМЯ НА ДИСПЛЕЕ

Когда печь начинает программу приготовления, дисплей времени показывает обратный отсчет до окончания программы.

Если используется функция INF, дисплей времени будет показывать обычный отсчет времени приготовления.

#### • ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

Если произошло внезапное отключение электричества во время приготовления, печь отключается и переходит в положение ВЫКЛ (OFF).



- **СИГНАЛЫ**

Все сигналы тревоги сопровождаются включением зуммера. Для отключения зуммера необходимо нажать на кнопку.

Err = СИГНАЛ ТРЕВОГИ С ДАТЧИКА В КАМЕРЕ:

Появляется в случае повреждения датчика в камере.

26/08/2016

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING:

sida

## INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION

I.	VARNINGAR	2
II.	FÖRBEREDELSE	2
III.	INSTALLATIONSPLATS	2
IV.	FÖRBEREDELSE FÖRE INSTALLATION	3
V.	ELANSLUTNING	3
VI.	VATTENANSLUTNING	7
VII.	VENTILATIONSANSLUTNINGAR	7
VIII.	PLACERING AV UGNAR PÅ VARANDRA	7
IX.	TEKNISKA DATA	8

## INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

I.	VARNINGAR	8
II.	FÖRSTA ANVÄNDNINGEN	9
III.	REGLBUNDEN SERVICE	10
IV.	EXTRAORDINÄR SERVICE	11
V.	SERVICE VID FEL	12
VI.	RÅD VID TILLAGNING	13
VII.	MEKANISK KONTROLLPANEL	14
VIII.	MULTIFUNKTIONS-KONTROLLPANEL	15
IX.	DIGITAL KONTROLLPANEL	16

## 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 användaren, 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 servicetekniker. Om instruktionsboken tappas bort eller förstörs så måste en ny beställas 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 icke auktoriserad 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. VARNINGAR

Läs denna instruktionsbok noggrant innan du börjar med installation och driftsättning av utrustningen.

**Alla installations-, monterings och servicemoment samt extraordinär service, måste utföras av auktoriserad 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 samt att garantin upphör att gälla..

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, reklamera omedelbart till transportören och kontakta därefter tillverkaren/återförsäljaren, ange **Artikelnummer (Art.) och serienummer (Ser N°)**. 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.

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. Lokala föreskrifter för ventilation skall följas.

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.

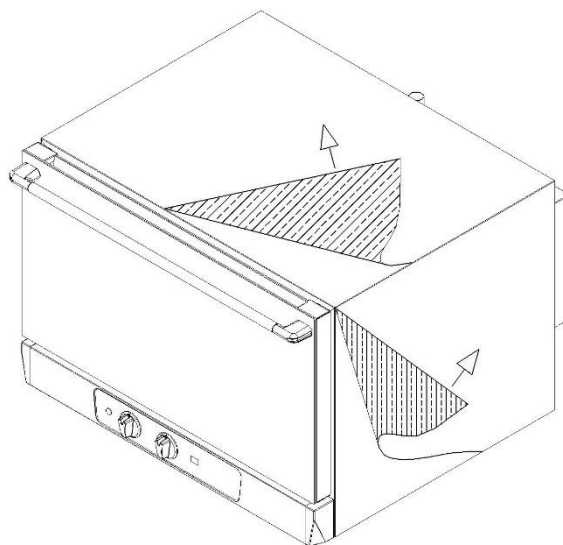
## IV. INSTALLATIONSFÖRBEREDELSE

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.

## V. ELANSLUTNING

**VARNING:** Elanslutningen till nätet måste utföras av en behörig och godkänd elektriker, enligt de 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.

**VARNING:** 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.

### UGNAR MED ENFAS-KABEL OCH KONTAKT

Om utrustningen är försedd med enfas-kabel och kontakt (enfas 220-240V) så behöver man bara koppla i kontakten i uttaget (uttaget måste vara lämpligt för utrustningens kontakt och för utrustningens belastning (effekt W) som finns angiven på Märkskylten). Utrustningen måste placeras så att kontakten alltid är lätt att komma åt.

Utrustningen är försedd med certifierad kabel och kontakt: dessa får inte ändras på något sätt. Kabeln får endast bytas ut (ej repareras): **detta måste göras av en behörig och godkänd tekniker.** Jordkabeln måste alltid vara gul.



### UGNAR UTAN KABEL MED KONTAKTKLÄMMOR

Ugnarna är försedda 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.

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.



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.

### ANSLUTNINGAR STRÖMKABEL

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.

Anslut strömkabelns ledare till kontaktklämman enligt anslutningsdiagrammet 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 (HO7RN-F) och ledarnas minsta tillåtna sektion i mm<sup>2</sup>.

- ( 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.

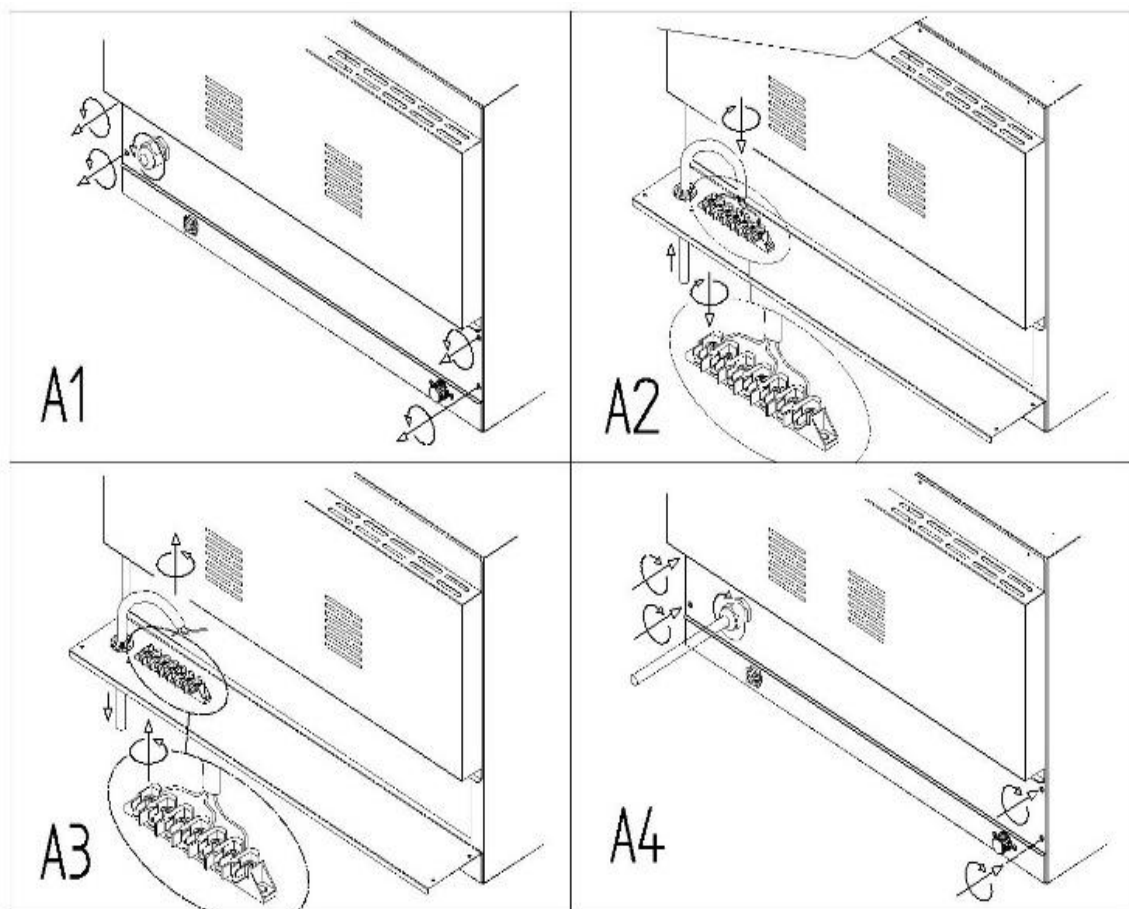
Kontrollera att alla elanslutningar är ordentligt fästa innan ugnen ansluts till nätet.

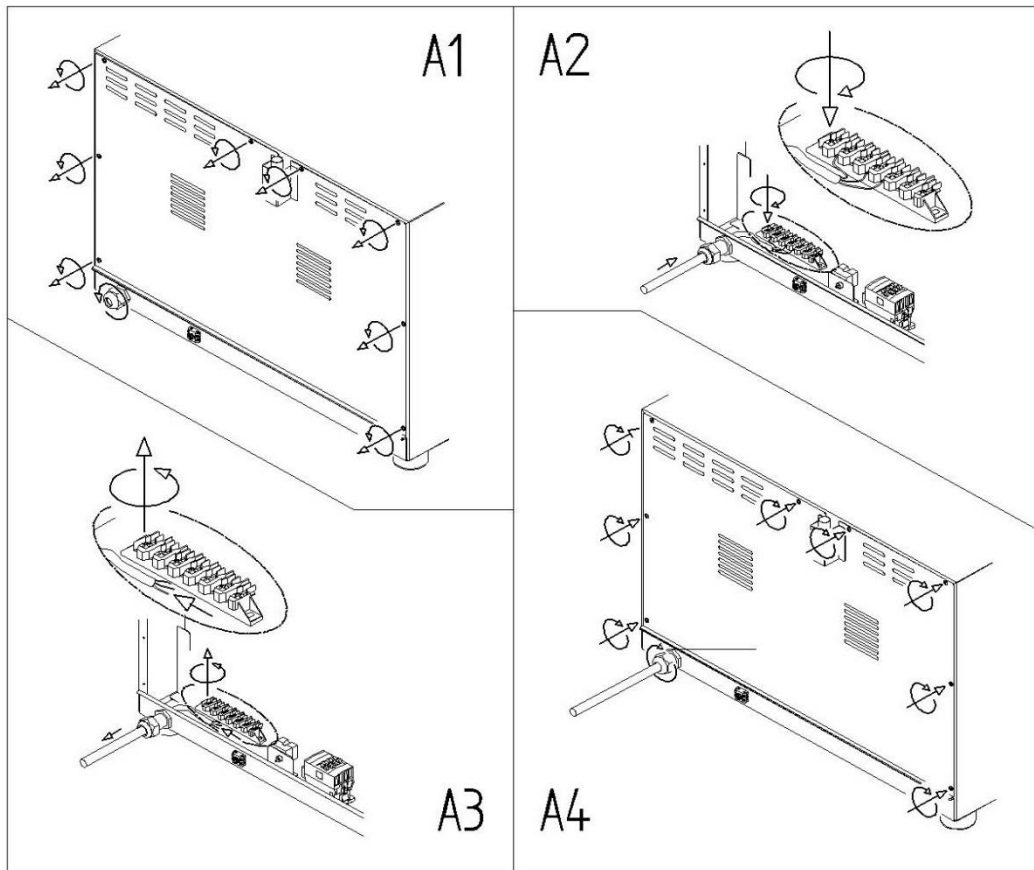
**PE = Gul/Grön** : skyddsledare "JORD".

**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 behörig elektriker. 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, gör på detta sätt för att byta ut kabeln:

- ( A1 ) Avlägsna locket på kabelpassagen och öppna den undre delen på utrustningens baksida genom att lossa skruvarna.
- ( A3 ) Lossa blockeringskruvarna och dra ur strömkabelns ledare. Dra ur den gamla kabeln ur kabelpassagen.
- ( A2 ) För in den nya strömkabeln genom kabelpassagen. 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 ledarna och bryggan fästs när skruven dras åt. För varje anslutningsdiagram anges på skylten den typ av kabel som bör användas och ledarnas minsta tillåtna sektion i mm<sup>2</sup>.
- ( 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.

**VARNING:** En felaktig anslutning kan leda till att kontaktklämman överhettas och smälter, vilket i sin tur kan orsaka elstöt.

Kontrollera att ingen elektrisk dispersion finns mellan faser och jord. Kontrollera den elektriska kontinuiteten mellan det yttre höljet och nätets jordkabel. Det rekommenderas att en multimeter används för att utföra dessa moment.

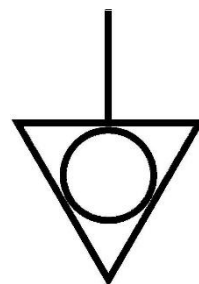
Ugnen måste anslutas till elnätet med en kabel av typen H07RN-F.

### 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 mm<sup>2</sup>.

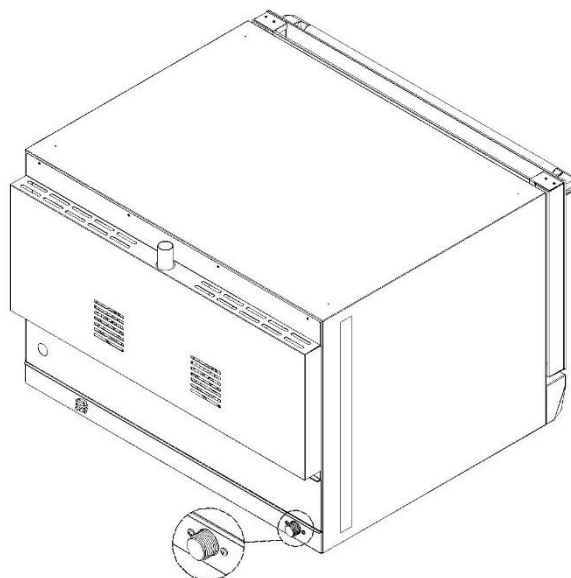
Utrustningen måste inkluderas i ett ekvipotentialsystem vars funktion måste kontrolleras i enlighet med gällande regler och normer.



## VI. VATTENANSLUTNING

Mellan vattennätet och ugnen så måste en avstängningsventil och ett mekaniskt filter installeras. Innan utrustningen ansluts, låt en del vatten rinna för att avlägsna eventuella rester i rörledningarna och förhindra att dessa kommer in i magnetventilerna.

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) skall en tryckreducerare inställd på 200kPa (2 bar) installeras.



### VATTENBEHANDLING

Vattenhårdenheten 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.

## VII. VENTILATIONSANSLUTNINGAR

### VENTILATION

Vid matlagningen uppstår varm ånga och matos som kommer ut ur ugnens ventilation. Denna finns på ugnens bakre del. Ställ inga föremål på ugnen så att inte avledningen hindras och för att undvika att föremålen skadas. Det rekommenderas att placera ugnen under en fläkt eller se till att de varma ångorna och lukterna som kommer ut från ugnen led ut utomhus med hjälp av ett rör som måste vara minst lika stor som ugnens egen avledning. Undvik att blockera ventilationen.

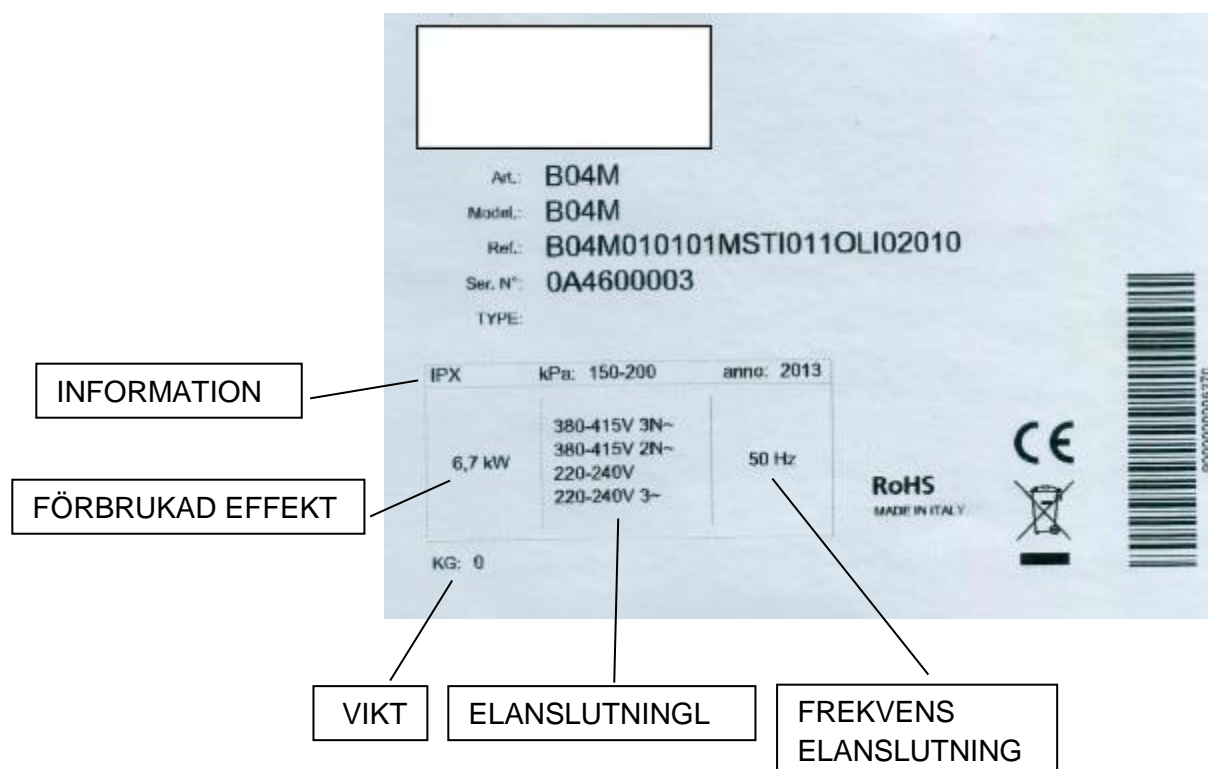
## VIII. PLACERING AV UGNAR PÅ VARANDRA

Om flera ugnar placeras ovanpå varandra skall ett speciellt monteringskit användas som håller ugnarna på rätt avstånd från varandra.



## IX. TEKNISKA UPPGIFTER

## MÄRCKSKYLT



<b>Art./Modell:</b>	modell enligt kundens klassificering
<b>Ref.</b>	produktens modell enligt tillverkarens interna klassificering
<b>Ser. N°</b>	serienummer, unikt för varje enskild produkt
<b>TYP:</b>	identifierar certifieringskoden
<b>Information:</b>	Skyddsklass IPX4 mot vattenstrålar / kPa....vattentryck ingång Ugnens tillverkningsår
<b>Förbrukad effekt:</b>	Nominell effekt för utrustningen i kW
<b>Elanslutning:</b>	ANSLUTNING TILL KONTAKTKLÄMMA: spänning för utrustningen i antal faser och neutralledare (3N = 3 faser + neutral).
<b>Matarfrekvens:</b>	frekvens för utrustningen i Hz.
<b>Vikt:</b>	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.

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. Ugnen får endast användas av personal som har tillräcklig kännedom om dess funktion. För att undvika risker för olyckor eller skador på utrustningen så är det viktigt att personalen får regelbunden och exakt säkerhetsinformation. Ugnen är inte lämplig för användning av personer med nedsatt

fysisk eller psykisk funktionsförmåga eller utan erfarenhet, med undantag för det fall då dessa personer har instruerats gällande utrustningens funktion av den personal som ansvarar för personernas 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.

Låt inte andra värmekällor, som t.ex. fritureutrustning eller spisplattor, komma i närheten av ugnen. Placera eller använd inte antändliga material i närheten av utrustningen.

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 omedelbar åtgärd och måste bytas ut (kontakta Serviceföretagauktoriserad servicetekniker).**

**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 underlåtelse 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 EU-direktiv.**

Innan utrustningen sätts i funktion så måste alla nödvändiga kontroller utföras för att garantera att utrustningens anläggningar och installation är överensstämmande med gällande normer och de tekniska specifikationer som finns i denna instruktionsbok.

**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.



All förpackning måste avlägsnas helt, även plastskyddsfilm som finns på ugnens väggar.

Alla ventilationspunkter och luftöppningar måste vara öppna och fria från hinder.

Eventuella delar som monterats ned vid installationen måste återmonteras igen.

## II. FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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.

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. (endast för modeller med inverter-system)
- Termostaten som justerar ugnstemperaturen aktiveras när den inställda temperaturen nås och stänger då av värmeelementen.
- Fläktmotorernas inverterade rotation startar automatiskt (endast för modeller med inverter-system); den inverterade rotationen aktiveras 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 för ångfunktion (endast för ugnar med ångfunktion).

## RENGÖRING:

### UGNENS FÖRSTA RENGÖRING

**Innan någon rengöring utförs, är det nödvändigt att koppla ur strömmen och vänta tills utrustningen svalnat helt.**

**WARNING: utrustningen får inte överspolas med vatten eller högtrycksånga**

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 lämpligt rengöringsmedel och skölj sedan; använd aldrig aggressiva eller frätande produkter.

## III. REGELBUNDEN SERVICE

Användaren får endast utföra den regelbundna servicen. För extraordinär service är det nödvändigt att kontakta Serviceföretagett serviceföretag 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 överspolas med vatten, sköljas med vatten under tryck eller med högtrycksånga**

### NORMAL RENGÖRING AV UGNENS INSIDA

Det rekommenderas att rengöra ugnen varje dag för en korrekt hygien och för att undvika att stålmaterialen skadas.

För den manuella rengöringen, använd inte vatten under tryck eller ånga. Frätande, repande eller slipande rengöringsmedel med sand eller kaustiksoda får ej användas

För den manuella rengöringen, följ anvisningen:

(Applådera lämpligt rengöringsmedel, tex såpa)

- Sätt på ugnen och ställ in en temperatur på 80°C med ångfunktion.
- Låt verka i ca 10 minuter.
- Stäng av utrustningen och låt den kylas ned.
- Tvätta med varmvatten och tvål och skölj sedan.

Det är förbjudet att tvätta ugnen inuti med temperaturer på över 70°C, risk för brännskada.

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

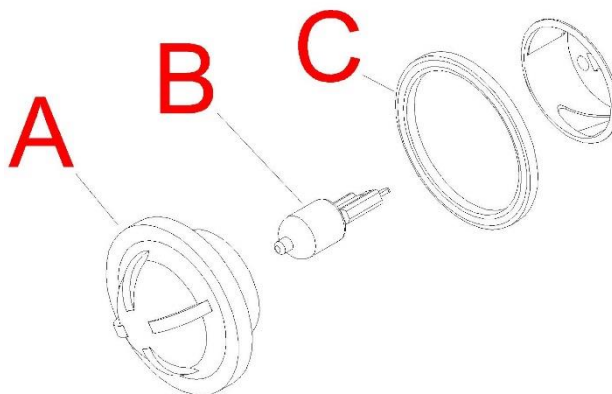
Använd endast en fuktig trasa med ljummet vatten eller lämpliga produkter för rengöring av stålytor. Använd inte frätande produkter eller ammoniak.

**VARNING: utrustningen får inte tvättas med slang eller högtrycksånga**

## UTBYTE AV LAMPA FÖR BELYSNING

VARNING: För att undvika elstötar eller personskador, följ denna procedur noggrant:

- Koppla ur strömmen till ugnen och låt den svalna
- Ta bort plåthållarna på sidorna.
- Vrid glaslocket "A" och se till att du inte skadar tätningen "C". Byt ut lampan "B" med en av likvärdig typ.
- Sätt tillbaka glaslocket "A" och se till att du inte skadar tätningen "C".
- Sätt tillbaka plåthållarna på sidorna och se till att de sitter fast ordentligt.



Om glaslocket gått sönder eller är skadat, använd inte ugnen förrän locket har bytts ut (kontakta Serviceföretagsserviceföretag).

## 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 Serviceföretagsserviceföretag. 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 ett stativ på hjul, se till att inte skada elkablar eller rörkopplingar när den flyttas. Se till att koppla i säkerhetsblockeringen. Undvik att placera utrustningen nära värmekällor (t.ex. friterutrustning).

Efter att åtgärden har utförts, flytta tillbaka ugnen till sin ursprungliga position och kontrollera att el- och vattenanslutningarna återställts på korrekt sätt.

## V. SERVICE VID FELFUNKTION

Om något fel uppstår på utrustningen, koppla ur elanslutningen och stäng vattentillförseln. Innan du kontaktar Serviceföretagsserviceföretag per telefon, kontrollera följande punkter (se nedan).

FEL	ORSAK	ÅTGÄRD
Vid START, så startar inte ugnen (endast för modeller med inverter-system)	Luckan är inte stängd utan öppen	Kontrollera att luckan är stängd
	Mikrobrytaren signalerar inte att luckan är stängd	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Serviceföretag).
Fläkten stannar när ugnen är i funktion (endast för modeller med inverter-system)	Ett överhettningsskydd har löst ut för motorn	Stäng av ugnen och vänta tills termobrytaren återställs automatiskt. Om felet kvarstår, kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Serviceföretag).
	Motorns kondensator är sönder	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Serviceföretag).
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 (endast för modeller med inverter-system)	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Serviceföretag).
	En fläkt har stannat	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Serviceföretag).
	Ett av värmeelementen är sönder	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Serviceföretag).
Ugnen är helt avstängd	Det finns ingen nätspänning	Återställ nätspänningen
	Anslutningen till elnätet är inte korrekt utförd	Kontrollera anslutningen till elnätet
	Ett överhettningsskydd har löst ut	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Serviceföretag).
Det kommer inte in något vatten från ångfunktionens slangar	Vatteanslutningen är stängd	Öppna vattenanslutningen
	Vattenanslutningen är inte korrekt utförd	Kontrollera vattenanslutningen
	Filtrena vid vattenanslutningen är tilltäppta	Rengör filtren
Det kommer ut vatten ur tätningen när luckan är stängd	Packningen är smutsig	Rengör packningen med en fuktig trasa
	Packningen är skadad	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Serviceföretag).
	Det är något fel på luckans stängningsmekanism	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Serviceföretag).
Felmeddelande för digitala ugnar: ERR	Felfunktion för SOND KAMMARE	Kontakta en specialiserad tekniker för reparation (Serviceföretag).

Om felet kvarstår så rekommenderas att kontakta återförsäljaren eller serviceföretag och begära felavhjälpning. Det är nödvändigt att beskriva felet och ange **artikel (Art.) och serienumret (Ser N°)** för den specifika utrustningen. Dessa uppgifter finns på MÄRKSKYLTEN på utrustningens baksida.

## RESERVDELAR

Endast godkända komponenter får användas. Alla åtgärder måste utföras av en kvalificerad och godkänd tekniker. För att beställa en reservdel, kontakta Serviceföretag.

## 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 längst 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 placerats ovanpå en jäsugn, 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.

För att kompensera temperaturminskningen som sker när luckan öppnas och maten sätts in rekommenderas att ugnen värms till 30 °C mer 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.

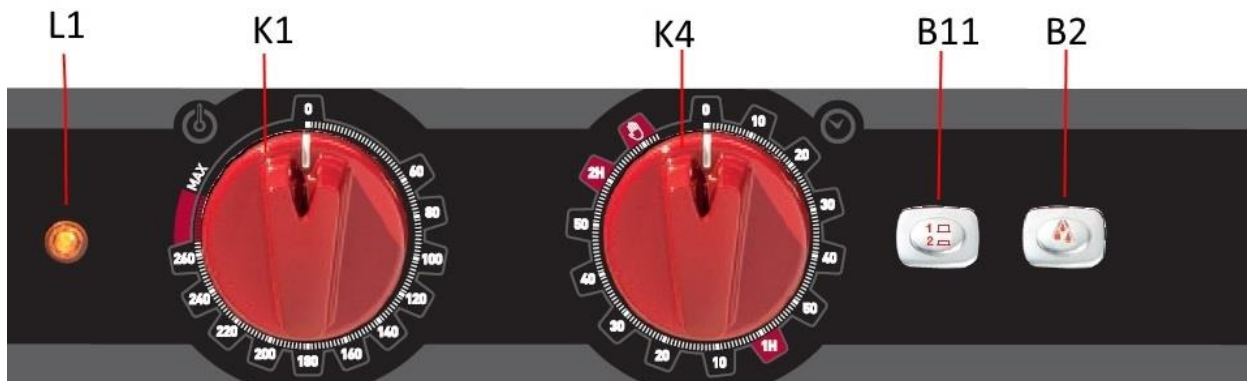
WARNING: För att ångfunktionen ska fungera på rätt sätt, så måste den inställda temperaturen vara minst 80-100°C. Vid lägre temperaturer så ångar inte vattnet i ugnen utan samlas upp på ugnens botten.

För en bra tillagning är det även nödvändigt att förvärma ugnen till önskad temperatur innan ångfunktionen sätts på.

## FÖRVÄRMNING

För att kompensera temperaturminskningen som sker när luckan öppnas och maten sätts in, rekommenderas att ugnen värms till 30 °C mer än tillagningstemperaturen.

## VII. KONTROLLPANEL MEKANISK UGN



<b>K1</b>	Temperaturvred
<b>K4</b>	Timervred
<b>L1</b>	Termostatindikator
<b>B2</b>	Knapp ångfunktion
<b>B11</b>	Knapp för motorernas fläkthastighet

### • VRED 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).

### • VRED TERMOSTAT

Med denna vred 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 termostats ratt. När indikatorn släcks så betyder det att värmeelementen stängts av och att temperaturen i ugnen har nått den inställda temperaturen.

### • KNAPP ÅNGFUNKTION

Denna knapp aktiverar ångfunktionen så länge den hålls inne.

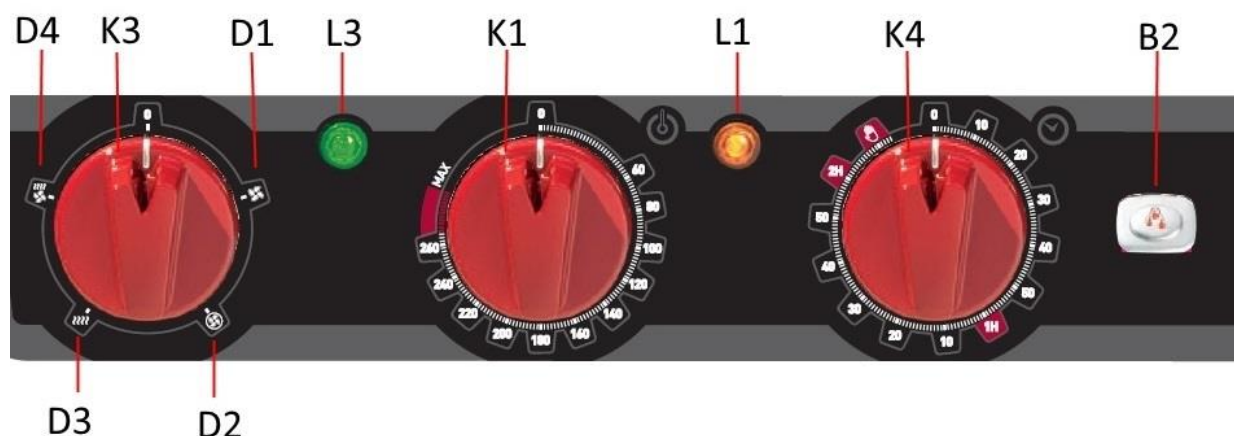
### • JUSTERING AV HASTIGHET

Ugnens fläktmotorer kan justeras i två hastigheter: Tryck in knappen och mata in den önskade 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 MULTIFUNKTIONSUGN



<b>K1</b>	Temperaturvred
<b>K3</b>	Vred för val av tillagning
<b>K4</b>	Timervred
<b>L1</b>	Termostatindikator
<b>L3</b>	Termostatindikator
<b>B2</b>	Knapp ångfunktion
<b>D1</b>	Defrost
<b>D2</b>	Konvention
<b>D3</b>	Grill
<b>D4</b>	Grill + fläkt

### • VRED TIMER

När den manuella funktionen är vald 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).

### • VRED TERMOSTAT

Med detta vred ställs önskad temperatur för tillagningen in.

### • INDIKATOR TERMOSTAT

När denna tänds så betyder det att ugnens värmeelement är på, temperaturen i ugnen är lägre än den temperatur som ställts in med termostaterns ratt. När indikatorn släcks så betyder det att värmeelementen stängts av och att temperaturen i ugnen har nått den inställda temperaturen.

### • KNAPP LUFTFUKTARE

Denna knapp aktiverar ångfunktionen så länge den hålls intryckt.

### • VRED FÖR VAL AV TILLAGNINGSMETOD

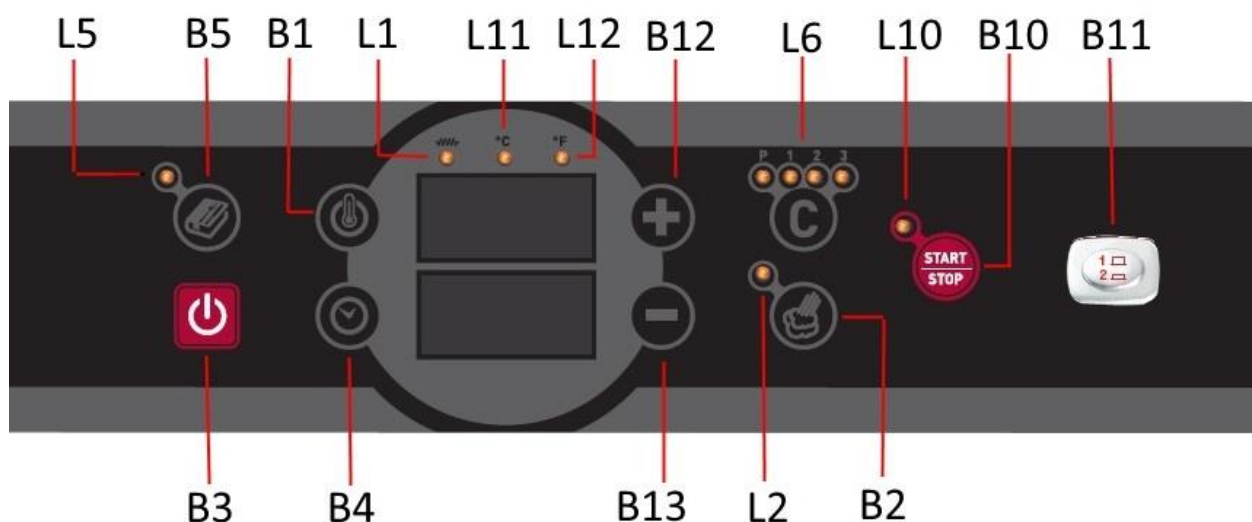
5 lägen finns: Avstängd, Upptining, Ventilation (konvektion), Grill, Grill + fläkt.

1. När ugnen är inställd på AVSTÄNGD så är den helt avstängd.
2. När den är inställd på Upptining, så fungerar lamporna och fläktarna. Ugnens värmesystem är avstängt hela tiden.
3. När den är inställd på Ventilation (konvektion), så fungerar lamporna och fläktarna. Ugnens värmesystem är i funktion och styrs av termostatratten. Endast det cirkelformade värmeelementet runt fläkarna fungerar och grillen är avstängd.



4. När ugnen är inställd på Grill, så fungerar ugnens värmesystem som styrs av termostatratten. Endast grillen fungerar och det cirkelformade värmeelementet är avstängt.
5. När ugnen är inställd på Grill + fläkt så fungerar ugnens värmesystem som styrs av termostatratten. Endast grillen och fläktarna fungerar, det cirkelformade värmeelementet är avstängt.

## IX. KONTROLLPANEL DIGITAL UGN



<b>L1</b>	Termostatinikator
<b>L2</b>	Indikator ångfunktion
<b>L5</b>	Indikator tillagningsprogram
<b>L6</b>	Indikator tillagningsfaser
<b>L10</b>	Indikator START/STOP tillagning
<b>L11</b>	Indikator CELSIUS grader
<b>L12</b>	Indikator FAHRENHEIT grader
<b>B1</b>	Temperaturknapp
<b>B2</b>	Knapp ångfunktion
<b>B3</b>	Knapp PÅ/AV
<b>B4</b>	Knapp tid
<b>B5</b>	Knapp tillagningsprogram
<b>B10</b>	Knapp START/STOP tillagning
<b>B11</b>	Knapp för motorernas fläkthastighet
<b>B12</b>	Knapp för att öka värde
<b>B13</b>	Knapp för att minska värde

### • KNAPP PÅ/AV

När spänningen sätts på till ugnen tänds kontrollpanelen och funktionsdisplayen visar ugnens temperatur. Ugnen är redo för användning.

### • Knapp START/STOPP

Med denna knapp startas/stoppas ett program eller en viss tillagning som ställts in tidigare.

### • TEMPERATUR

När ugnen är PÅ visas temperaturen inne i ugnen på displayen.

För att ställa in önskad temperatur, tryck på temperaturknappen och ställ in med (+) eller (-). På displayen blinkar den inställda temperaturen. Tryck på temperaturknappen för att bekräfta eller vänta 5 sekunder på att den nya temperaturen sparas. På displayen visas temperaturen inne i ugnen.

En temperatur på mellan 30°C och 260°C kan ställas in.

Under tillagningen så kommer "CAMERA"-displayen att visa den verkliga temperaturen inne i ugnen. För att visa den inställda temperaturen, tryck på temperaturknappen. Ikonen "RESISTENZA" lyser röd när uppvärmningen är i funktion, och blir grön när den stängs av.

- **Knapp TID**

För att ställa in önskad tid, tryck på temperaturknappen och ställ in med (+) eller (-). För att bekräfta den inställda tiden, tryck på tid-knappen eller vänta i 5 sekunder.

Den högsta tiden som kan ställas in är 999 minuter.

Om man går under den minsta tiden, 1 minut, så visas "---" vilket betyder att ugnen är inställd på obestämd tid och fortsätter att fungera med de inställningar som gjorts tills den stängs av med knappen START/STOPP. Under denna sista fas på visar tid-displayen användningstiden i minuter och visar hur länge ugnen varit i funktion. Om en tid ställs in så visar displayen en nedräkning tills det att ugnen stängs av.

- **Knapp ÅNGFUNKTION**

Aktiverar ångfunktionen vid manuellt program eller ställer in olika typer av fuktighet när ett tillagningsprogram används.

- Ångfunktion vid manuell tillagning: vid tillagningen, när knappen ÅNGFUNKTION trycks in genereras ånga i ugnen medan knappen hålls inne. Ikonen ÅNGFUNKTION tänds. Vid inversion av motorns rotationsriktning stängs ångfunktionen tillfälligt av.

- Automatisk ångfunktion vid tillagning med program: efter att ha tryckt på knappen ÅNGFUNKTION, använd knapparna HÖJ(+)/SÄNK(-) för att ställa ett värde för ångan och fuktigheten. Fuktigheten kan ställas in med följande intervall: AV – 20 % - 40 % - 60 % - 80 % - 100 %. Under ändringen blinkar värdena på displayen och för att spara dem tryck på knappen ÅNGFUNKTION, alternativt vänta i 5 sekunder.

Under tillagningen så tänds ikonen ÅNGFUNKTION när ånga genereras i ugnen, under pauserna när ingen ånga genereras blinkar den. För ugnar med system för inversion av motorns rotationsriktning stängs ångfunktionen av tillfälligt när fläktarna byter rotationsriktning. Om knappen ÅNGFUNKTION trycks in under tillagningen så genereras ånga i ugnen medan knappen hålls inne. Valet av fuktighet i procentsats är möjligt endast innan en tillagning påbörjas.

- **Knapp FASER**

För tillagning med program finns 3 olika tillagningsfaser tillgängliga för varje program.

- **Led TILLAGNINGSFASER**

Led-lampan tänds och visar vilken fas som är aktiv för tillfället (1, 2, 3)

- **Led VÄRMEELEMENT**

Värmeelementens led-lampa tänds när de är i funktion.

- **Led CELSIUS / FAHRENHEIT**

Led-lampan visar vilken enhet som används (celsius eller fahrenheit).

- **Led TILLAGNINGSPROGRAM**

För att programmera ett tillagningsprogram tryck på knappen för tillagningsprogram och välj program med + / -. Efter att ha valt programmets nummer, bekräfta genom att trycka igen på knappen för tillagningsprogram. Alla program kan ändras närsomhelst.

### • **AUTOMATISK FÖRVÄRMNING**

Denna funktion är automatisk för alla tillagningsprogram (manuella och program).

Den innebär att ugnen värms till en temperatur på 20 % över den inställda. Denna funktion är nödvändig för att kompensera förlusten av värme som uppkommer när ugnsluckan öppnas för att sätta in mat.

När ett av ugnens program startas aktiveras första förvärmningen (på displayen visas texten "PRE"). När förvärmningen är klar avges en ljudsignal som upphör endast när ugnsluckan öppnas. Det program som valts tidigare startar automatiskt när luckan stängs.

Om man bara vill stänga av ljudsignalen räcker det med att trycka på en valfri knapp. Under förvärmningen kan inte ångfunktionen användas.

### **MANUELL TILLAGNING**

Tryck på knappen PÅ/AV för att starta ugnen och ställ in temperatur, tid och ånga (se tidigare instruktioner). Tillagningen startar när du sedan trycker på knappen START/STOPP. Ugnen börjar automatiskt med förvärmning och efter ljudsignalen kan du sätta in det du vill tillaga. Efter att ha satt in maten och stängt luckan startar automatiskt det valda programmet. Tillagningen kan avbrytas närsomhelst genom att trycka på knappen START/STOPP. Under tillagningen är det möjligt att ändra temperaturen och tiden. Procentsatsen för fuktighet kan inte ändras. För att göra det, är det nödvändigt att avbryta tillagningen och ändra inställningen manuellt.

ÅNGA kan genereras manuellt närsomhelst genom att trycka på knappen för ångfunktion.

Under tillagningen visas en nedräkning för tiden.

"END" blinkar på displayen när en tillagning är klar. Fläkten, ångfunktionen och värmeelementen stängs av och ugnen avger en ljudsignal i 40 sekunder.

### **TILLAGNING MED PROGRAM**

Ugnen har 99 förprogrammerade tillagningar, var och en med 3 faser (1, 2, 3)

För att skapa ett nytt tillagningsprogram, tryck på knappen RECEPT och "P01" visas på displayen. Med hjälp av knapparna + / - gå till önskat nummer och tryck RECEPT för att bekräfta.

Ugnen ställs nu in på första fasen (led-lampan lyser på nr. 1) och det är möjligt att ställa in tid, temperatur och ångfunktion för följande faser, på detta sätt:

- använd temperaturknappen och + /-i för att ställa in önskat värde och tryck på temperaturknappen för att bekräfta.
- använd tid-knappen och + /-i för att ställa in önskat värde och tryck på tid-knappen för att bekräfta.

- använd ångfunktionsknappen och + /-i för att ställa in önskat värde och tryck igen på knappen för att bekräfta.

- använd knappen för tillagning för att gå till den 2:a fasen (om tillagningen ställts in med flera faser) led-lampan nr. 2 tänds då.

Nu är det möjligt att ställa in tid, temperatur och ångfunktion enligt tidigare beskrivning och sedan gå vidare till fas nr. 3

För att spara ett program med tre faser, efter att ha satt, tryck på RECEPT tangenten och sedan trycka på och hålla RECEPT knappen tills lampan blinkar. Om du har bara en eller 2 faser, men inte används ange "0" i tid och spara.

-När Programmet lagras, kan du trycka på START / STOP för att aktivera tillagningsprocessen .

-Den Ugn börjar förvärma och efter "pip" kommer att vara redo att ladda maten.

End blinkar på skärmen i slutet av en tillagningscykel; fläkt, kommer befuktning och uppvärmning stoppa och piper i 40 sekunder.

Det är möjligt att ändra inställningarna för programmet under tillagningen enligt de egna behoven.

Ändringarna som görs kommer gälla endast för den specifika tillagningen.

**TILLBAKA TILL MANUELL TILLAGNING:** för att gå tillbaka till manuell tillagning och gå ur tillagningsprogrammen, gör på detta sätt:

Tryck på knappen RECEPT tills MAN visas (manuell) på displayen, vänta 5 sekunder.

### **STRÖMAVBROTT**

Om strömmen bryts under tillagningen, så stängs ugnen AV.

### **SIGNALER OCH LARM**

Alla larm åtföljs av ljudet från summern. Summern kan tystas genom tryck på en knapp.

Err = LARM SOND KAMMARE

Detta uppkommer vid fel på kammarens sond.