

Professional Ovens



Manuale di servizio

Instruction manual

Bedienungsanweisung

Notice d'utilisation

Manual de instrucciones

Инструкция по эксплуатации

COD.000.000

Professional Ovens

Forni
Manuale di servizio

Indice

1. Avvertenze	2
2. Installazione	3
2.1 Luogo di installazione	3
2.2 Posizionamento del forno	3
2.3 Collegamento elettrico	4
2.4 Collegamento equipotenziale	4
2.5 Allacciamento idrico	4
2.6 Collegamento scarichi	4
2.7 Scarico acqua	5
2.8 Scarico fumi camera cottura	5
3. Uso del forno	5
3.1 Cruscotto	5
3.2 Spie indicatori	5
3.3 Programmatore manuale	5
3.4 Regolazione di temperatura	5
3.5 Selettore di funzioni	5
3.6 Utilizzo del grill	6
3.7 Utilizzo dell'umidificatore	6
3.8 Cottura vapore	6
4. Pannello Comandi Digitali	7
4.1 Accensione / Spegnimento forno	7
4.2 Step di cottura	7
4.3 Impostazione tempo	8
4.4 Funzionamento illuminazione	8
4.5 Impostazione temperatura al cuore	8
4.6 Impostazione temperatura camera	8
4.7 Impostazione velocità motore	8
4.8 Impostazione vapore/uscita fumi camera	8
4.9 Impostazione lingua - data/ora	9
5. Sistemi di cottura	9
5.1 Cottura in versione "Manuale"	9
5.2 Cottura con programmi impostati	9
5.3 Memorizzazione programmi da parte dell'utente	10
6. Manutenzione e pulizia	11
6.1 Pulizia forno	11
6.2 Porta forno	11
6.3 Sostituzione lampada forno	11
6.4 Ricambi	11
7. Guasti più frequenti	12
8. Figure, sull'utilizzo e manutenzione	13

La casa produttrice si riserva il diritto di apportare le modifiche che si ritengono utili o necessarie al prodotto, senza alcun preavviso.

Introduzione

Gentile cliente, la ringraziamo e ci complimentiamo con lei per aver acquistato questo forno e ci auguriamo che questo sia solo l'inizio di una positiva e duratura collaborazione.

1. Avvertenze

Tutte le operazioni di installazione, montaggio, assistenza e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme in vigore.

Leggere attentamente il manuale prima dell'installazione e della messa in funzione dell'apparecchio.

Questo manuale è parte integrante dell'apparecchio. Occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del forno.

Questo apparecchio è previsto per un impiego di tipo professionale ed è conforme alle direttive cee in vigore. L'apparecchio è costruito per la cottura e il riscaldamento di cibi, pertanto ogni altro uso va considerato improprio. Il produttore declina ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati.

Separare i vari materiali di scarto provenienti dall'imballo e consegnarli al più vicino centro di raccolta differenziata.

In fase di primo utilizzo assicurarsi che all'interno della camera di cottura non siano presenti libretti di istruzione, sacchetti in plastica o quant'altro. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutte le etichette e i film protettivi che si possono trovare al suo interno o all'esterno.

È obbligatorio il collegamento a terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.

La spina da collegare al cavo di alimentazione e la relativa presa dovranno essere dello stesso tipo e in conformità alle norme in vigore. Non staccare mai la spina tirando il cavo.

Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.

In caso di mancato funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il più vicino centro di assistenza tecnica. Non tentare mai di riparare l'apparecchio.

Al termine di ogni utilizzo del forno, verificare sempre che le manopole di comando siano in posizione «zero» (spento).

Non immettere mai oggetti infiammabili nel forno: qualora venisse incidentalmente acceso potrebbe innescarsi un incendio.

Nel caso di cottura di prodotti estremamente grassi porre un contenitore sul fondo della camera di cottura.

Nel caso di estrazione di teglie contenenti liquidi caldi prestare particolare attenzione all'eventuale fuoriuscita dei liquidi stessi. Nel caso la teglia contenga prodotti liquidi caldi è necessario che la teglia stessa sia posizionata ad un'altezza tale da essere visibile dall'operatore. Prestare particolare attenzione alla movimentazione dei contenitori di cibo durante e dopo la cottura: le temperature possono essere elevate e provocare ustioni. Quando è in funzione aprire lentamente la porta del forno: pericolo ustioni per fuoriuscita vapori ad alta temperatura.

Utilizzare il forno con una temperatura ambiente compresa tra +5 °C e +35 °C.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic

equipment – weee). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'unione europea.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e 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.

2. Installazione

Prima di posizionare l'apparecchio verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici, idrici, scarico fumi e seguire attentamente i dati tecnici (vedi figura n.13)

2.1 Luogo di installazione

Il forno deve essere installato solo in locali sufficientemente areati.

2.2 Posizionamento del forno

Rimuovere l'apparecchiatura dall'imballo e togliere la pellicola protettiva dai pannelli esterni. Eventuali residui di colla devono essere rimossi con solventi appropriati.

L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

Il forno va posizionato su una superficie piana e l'altezza del piano di lavoro può essere regolata agendo sui piedini regolabili.

La superficie, i mobili adiacenti e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono avere i seguenti requisiti tecnici:

- devono essere in grado di resistere ad una temperatura di 150 °C senza presentare deformazioni e/o difetti alla superficie.
- il mobile deve consentire il libero passaggio dei collegamenti elettrici.

2.3 Collegamento elettrico

! Importante:

- l'allacciamento del forno deve essere effettuato da un tecnico qualificato in osservanza di prescrizioni e norme.
- l'allacciamento deve essere eseguito secondo le norme europee vigenti.
- il collegamento elettrico è del tipo mono fase 220 - 230 V ~ 50/60 Hz oppure trifase 380-400 3N V

! È obbligatorio un corretto collegamento a terra.

- Se il collegamento alla rete si effettua rettamente, si deve interporre un interruttore di protezione, di portata adeguata, che abbia una distanza di apertura dei contatti di almeno 3mm. Questo interruttore deve essere installato nell'impianto permanente del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.
- Il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso dall'interruttore.

! Avvertenza:

Prima di eseguire qualsiasi manutenzione, togliere l'alimentazione elettrica attraverso l'apposito interruttore o togliendo la spina.

Il forno potrebbe essere fornito con cavo elettrico senza spina. In caso d'applicazione della spina, questa deve essere dimensionata alla potenza massima del forno. Prestare attenzione al corretto collegamento del filo di terra (giallo/verde) al corrispettivo puntale nella spina.

In caso d'applicazione o sostituzione del cavo elettrico bisogna procedere nel modo seguente:

- scollegare o togliere la corrente elettrica.
- aprire il coperchio della morsettiera (fig. 1).
- collegare i puntali del cavo elettrico come indicato in figura 2, facendo attenzione che il filo giallo/verde è la terra. In caso d'utilizzo di una spina da 13A omologata BS. 1363, applicare fusibile da 13 amps.
- il cavo elettrico deve essere fissato dal blocca - cavo (fig. 2) sulla morsettiera

in modo tale che non possa girarsi e/o staccarsi. In nessun punto deve essere a contatto con temperature superiori al 75 °C.

- la spina per il collegamento elettrico deve essere idonea alla potenza del forno. Inoltre, la spina elettrica deve essere sistemata per un facile accesso dopo l'installazione del forno. In caso di collegamento diretto alla rete elettrica, bisogna applicare un interruttore bipolare con apertura per ogni contatto di almeno 3 mm.



2.4 Collegamento equipotenziale

L'apparecchio deve essere incluso in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo: simbolo morsetto equipotenziale.

Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm².

2.5 Allacciamento idrico

(solamente per i modelli predisposti con umidificatore)

È necessario interporre tra la rete idrica e l'apparecchio un rubinetto di intercettazione e un filtro meccanico. L'apparecchio è fornito con un raccordo 3/4". Prima di collegare il tubo acqua all'apparecchio far defluire dell'acqua per eliminare eventuali residui. L'acqua in ingresso deve avere un valore di pressione compreso tra 150 e 200 kPa e una temperatura massima di 30°C. Se la pressione dell'acqua in ingresso ha un valore superiore ai 2 bar è necessario installare un riduttore di pressione tarato a 2 bar.

2.6 Collegamento scarichi

L'acqua in uscita dallo scarico del forno può raggiungere temperature elevate (circa 90°C). I tubi utilizzati per lo scarico dell'acqua devono essere in grado di sopportare tali temperature.

2.7 Scarico acqua

Il tubo acqua di scarico si trova nella parte posteriore del forno e va collegato con un tubo rigido o flessibile e convogliato ad uno scarico aperto o sifonato; il suo diametro non deve essere inferiore a quello dell'attacco di scarico e la lunghezza non superiore ad un metro. Il tubo di scarico deve rimanere almeno 20 cm al di sotto dell'attacco scarico per facilitare il deflusso.

2.8 Scarico fumi camera cottura

L'acqua in uscita dallo scarico del forno può raggiungere temperature elevate (circa 90°C). I tubi utilizzati per lo scarico dell'acqua devono essere in grado di sopportare tali temperature. Si consiglia pertanto di posizionare il forno sotto ad una cappa di aspirazione.

3. Uso del forno

Importante:

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, farlo funzionare a vuoto ed al massimo per circa 1 ora. Ventilare bene il locale, possibilmente aprendo le finestre, questo permetterà l'evacuazione dei fumi di combustione di residui di produzione quali grassi, oli e resina da lavorazione.

3.1 Cruscotto

Pannello comandi.

A = selettore di funzioni (fig. n.10)

B = spie indicatori on/off (fig. n.6)

C = programmatore di fine cottura (fig. n.8)

F = spia indicatore termostato (fig. n.7)

G = regolazione di temperatura (fig. n.9)

U = umidificatore (solamente per i modelli predisposti con umidificatore) (fig. n.12)

D = selettore funzioni con "grill" (solamente per i modelli predisposti con la funzione "grill") (fig. n.11)

3.2 Spie indicatori

Spia indicatore on/off

Qualora sia accesa, indica che il forno è sotto tensione e quindi alimentato elettricamente.

Spia indicatore termostato

Indica l'accensione e spegnimento delle resistenze per mantenere la temperatura di cottura prescelta.

3.3 Programmatore manuale (fig.8)

Funzionamento manuale:

girare la manopola in senso antiorario sul simbolo di manuale "mano".

! Attenzione: Se la manopola è lasciata in funzione manuale, il forno resta acceso di continuo.

Funzionamento manuale di fine cottura (fig.8):

girare la manopola in senso orario e selezionare il tempo di cottura desiderato. Alla fine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente ed un segnale acustico a suono di campana sarà udito.

3.4 Regolazione di temperatura (fig.9)

Il termostato forno controlla la temperatura desiderata per la cottura, su tutte le selezioni di funzionamento forno. Gli elementi riscaldanti s'accendono e spengono per mantenere la temperatura impostata.

3.5 Selettore di funzioni

Questo commutatore attiva il tipo di funzione desiderata per la cottura.



Lampada forno

Utilizzare questa funzione per accendere la lampada forno. La lampada rimane accesa anche con le altre funzioni.



Cottura ventilata ad aria calda

Usare questa funzione per una cottura uniforme. Cottura ideale per la preparazione di torte, pane ed altre pietanze di larga dimensione.



Scongelare ed asciugare (solamente per i modelli predisposti con funzione "grill")

Usare questa funzione per accelerare il processo di scongelare e/o asciugare il cibo da cuocere, con l'utilizzo di aria forzata.



Grill (solamente per i modelli predisposti con funzione "grill")
Usare questa funzione per grigliare. Cottura alla griglia con regolazione dell'intensità del calore. Leggere capitolo utilizzo del grill per ulteriore informazione.

3.6 Utilizzo del grill

(solamente per i modelli predisposti con funzione "grill")
Selezionare la funzione grill nel commutatore e posizionare il termostato a temperatura massima per permettere un periodo di preriscaldamento della camera di cottura prima di introdurre la pietanza. Poi chiudere la porta forno.

3.7 Utilizzo dell'umidificatore

(solamente per i modelli predisposti con "umidificatore")



Umidificatore
Alcuni modelli sono dotati del sistema a vapore, 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 quelle tradizionali consente flessibilità d'uso con risparmio di energia e tempo, mantenendo inalterate le qualità nutritive e il sapore degli alimenti.

È ideale per tutti i tipi di cibo
Il calore per il riscaldamento si ottiene per mezzo della circolazione forzata di aria calda all'interno del forno. L'aria viene riscaldata da una resistenza circolare adiacente alla

ventola del motoventilatore e la circolazione avviene grazie alla ventola stessa che la distribuisce in modo uniforme e veloce. In alcuni forni la cottura avviene abbinando alla termoventilazione il sistema di umidificazione. Attraverso un collegamento diretto alla rete idrica, l'acqua, iniettata sulla ventola, viene nebulizzata e passa attraverso la resistenza trasformandosi in vapore.

Quando il forno raggiunge la temperatura desiderata, la spia rossa ed il pulsante umidificatore si spengono. Il funzionamento della spia ad intermittenza serve al mantenimento della temperatura selezionata all'interno del forno.

Solo dopo il raggiungimento della temperatura forno l'operatore, ogni qualvolta si vuole umidificare dovrà tenere premuto il pulsante dell'umidificazione per il tempo desiderato.

3.8 Cottura vapore

l'umidificazione è gestita da un regolatore di energia che viene attivato da apposita manopola posta sul pannello di controllo. l'ingresso dell'acqua viene eseguita solo quando la camera di cottura supera 110 ° per assicurare l'immediata trasformazione di acqua in vapore. per immettere vapore nella cella, ruotare la manopola in senso orario, dalla posizione di zero a quella corrispondente alla quantità d'acqua da immettere.

! Attenzione:

Durante l'utilizzo il forno può raggiungere temperature elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti o bruciatori dentro il forno.

! Il produttore declina ogni responsabilità civile e penale se l'allacciamento non viene eseguito secondo le norme vigenti e quanto indicato da questo manuale d'istruzioni.

Questo forno è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie CEE 87/308; 73/23; 93/68 e 89/336.

4. Pannello Comandi Digitali

Layout Pannello Comandi

Fase di cottura:
Programmabili n. 4 fasi di cotture diverse

+1:
Addizionale 1 minuto al tempo di cottura

Velocità motori:
Selezione della velocità dei motori (disponibili 6 livelli di velocità)

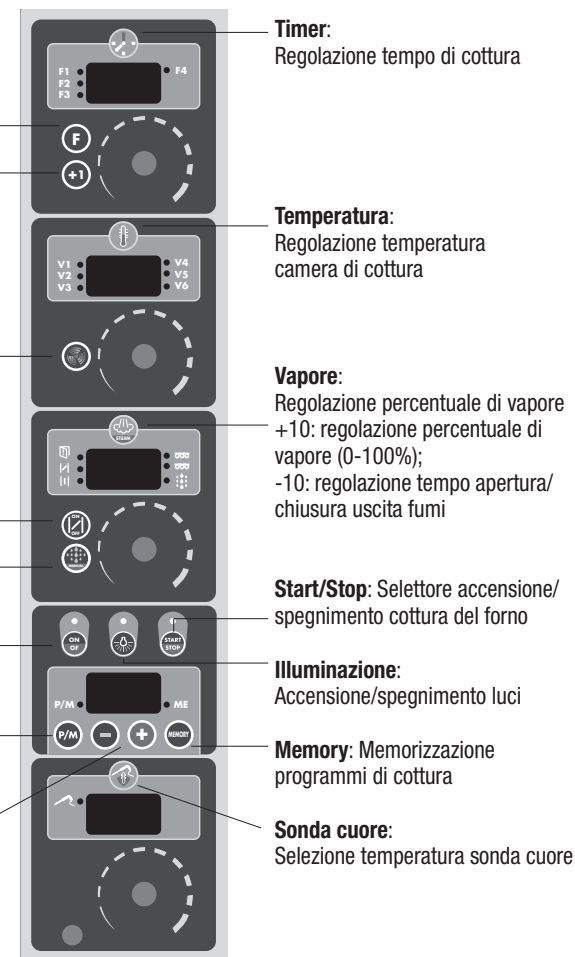
Uscita fumi camera cottura:
Regolazione apertura/chiusura uscita fumi

Umidificazione:
Aggiunta acqua manualmente

On/Off:
Accensione/spegnimento forno

P/M: Selezione tipologia di cottura manuale o con 99 programmi (sono memorizzati n. 16 programmi di cottura e manualmente o tramite Usb si possono inserire i restanti 83 programmi)

-/+: Selettore numero di programmi



Timer:
Regolazione tempo di cottura

Temperatura:
Regolazione temperatura camera di cottura

Vapore:
Regolazione percentuale di vapore
+10: regolazione percentuale di vapore (0-100%);
-10: regolazione tempo apertura/chiusura uscita fumi

Start/Stop: Selettore accensione/spegnimento cottura del forno

Illuminazione:
Accensione/spegnimento luci

Memory: Memorizzazione programmi di cottura

Sonda cuore:
Selezione temperatura sonda cuore

4.1 Accensione / Spegnimento forno


Quando viene fornita tensione al forno il pannello comandi si accende automaticamente. Dopo 10 minuti che non viene premuto alcun pulsante, il controllo elettronico va in stand by: viene indicato sul display "Off". Per riattivare il pannello comandi è sufficiente premere il pulsante ON/OFF.

4.2 Step di cottura

Quando si effettua una cottura in funzione manuale esiste solamente uno step di cottura. Quando si effettua una cottura con programmi esistono da 1 a 4 step di cottura
Per passare da uno step all'altro premere il pulsante **F** e l'utente può impostare i seguenti parametri:

- Tempo o in alternativa temperatura del cuore
- Temperatura in camera
- Percentuale di vapore o tempo di apertura/chiusura uscita fumi camera
- Velocità del motore


4.3 Impostazione tempo

Il tempo viene visualizzato mediante il display girando la manopola  in ore.minuti. Quando sul display appare la scritta "INF" il forno funziona fino a quando non viene fermato manualmente dall'operatore. Il parametro tempo esclude la possibilità di utilizzare la sonda cuore.


4.4 Funzionamento illuminazione

Per accendere/spengere le luci basta premere il pulsante 


4.5 Impostazione temperatura al cuore

La temperatura al cuore viene visualizzata mediante il display e impostata mediante la manopola . Quando viene impostato la temperatura cuore automaticamente il tempo viene azzerato in quanto al raggiungimento della temperatura impostata lo step di cottura si considera concluso e si passa allo step successivo (se inserito).


4.6 Impostazione temperatura camera

La temperatura all'interno della camera viene visualizzata mediante il display girando la manopola 

4.7 Impostazione velocità motore

Si possono utilizzare 6 diverse velocità del motore premendo il pulsante 

4.8 Impostazione Vapore / uscita fumi camera

- Per regolare la percentuale di vapore da utilizzare girare la manopola  (da 0 / +10) tenendo in considerazione la tabella "a"
- Per regolare l'uscita fumi della camera di

cottura girare la manopola  (da 0 / -10) tenendo in considerazione la tabella "b"

a) Modalità funzione vapore / modalità funzione uscita fumi camera di cottura








IMPOSTAZIONE	FUNZIONE
+10	USCITA CAMINO APERTO/100% VAPORE
+9	USCITA CAMINO APERTO/90% VAPORE
+8	USCITA CAMINO APERTO/80% VAPORE
+7	USCITA CAMINO APERTO/70% VAPORE
+6	USCITA CAMINO APERTO/60% VAPORE
+5	USCITA CAMINO APERTO/50% VAPORE
+4	USCITA CAMINO APERTO/40% VAPORE
+3	USCITA CAMINO APERTO/30% VAPORE
+2	USCITA CAMINO APERTO/20% VAPORE
+1	USCITA CAMINO APERTO/10% VAPORE
0	USCITA CAMINO APERTO/0% VAPORE

b) Modalità funzione uscita fumi camera di cottura

















IMPOSTAZIONE	FUNZIONE
0	USCITA CAMINO CHIUSO/0% VAPORE
-1	USCITA CAMINO APERTO 6 SECONDI CHIUSO 54 SECONDI/0% VAPORE
-2	USCITA CAMINO APERTO 12 SECONDI CHIUSO 48 SECONDI/0% VAPORE
-3	USCITA CAMINO APERTO 18 SECONDI CHIUSO 42 SECONDI/0% VAPORE
-4	USCITA CAMINO APERTO 24 SECONDI CHIUSO 46 SECONDI/0% VAPORE
-5	USCITA CAMINO APERTO 30 SECONDI CHIUSO 30 SECONDI/0% VAPORE
-6	USCITA CAMINO APERTO 36 SECONDI CHIUSO 24SECONDI/0% VAPORE
-7	USCITA CAMINO APERTO 42 SECONDI CHIUSO 18 SECONDI/0% VAPORE
-8	USCITA CAMINO APERTO 48 SECONDI CHIUSO 12 SECONDI/0% VAPORE
-9	USCITA CAMINO APERTO54 SECONDI CHIUSO 6 SECONDI/ 0% VAPORE
-10	USCITA CAMINO APERTO/0% VAPORE

4.9 Impostazione lingua – data/ora

1) Per inserire la lingua preferita:

- Premere congiuntamente i tasti  e  finchè appare "set orologio"
- Premere il tasto  finchè appare "set lingua"
- Premere il tasto  e nel display in alto del tempo  comparirà "italiano"
- Girare la manopola del tempo  finchè non compare la lingua desiderata
- Premere il tasto ON/OFF  per memorizzare


2) Per inserire la data / ora







- Premere congiuntamente i tasti  e  finchè appare "set orologio"
- Premere il tasto P/M  e nel display comparirà "giorno"
- Girare la manopola del tempo  finchè sul display non compare il giorno interessato
- Premere il tasto P/M  e nel display comparirà "ore"
- Girare la manopola del tempo  finchè si inserisce l'ora desiderata
- Premere il tasto P/M  e nel display comparirà "minuti"
- Girare la manopola del tempo  finchè si inserisce i minuti desiderati
- Premere il tasto P/M  e nel display comparirà "data"
- Girare la manopola del tempo  finchè si inserisce la data desiderata
- Premere il tasto P/M  e nel display comparirà "mese"
- Girare la manopola del tempo  finchè si inserisce il mese desiderato
- Premere il tasto P/M  e nel display comparirà "anno"
- Girare la manopola del tempo  finchè si inserisce l'anno desiderato
- Premere il tasto ON/OFF  per memorizzare
- Premere il tasto ON/OFF  per uscire

5. Sistemi di cottura

5.1 Cottura in versione "Manuale"

Premessa: la cottura in funzione manuale ha un'unica fase mentre se si vuole utilizzare più fasi di cottura si deve inserire un programma (vedi capitolo 5.2)





Per accedere alla funzione manuale premere il tasto P/M  finchè sul display appare "Manu" poi inserire i dati per la cottura:

- Tempo di cottura: girando la manopola  viene visualizzato sul display in ore.minuti
- Temperatura di cottura: girando la manopola  viene visualizzato sul display la temperatura desiderata
- Velocità del motore: premendo sul tasto  si può stabilire 6 differenti step diversi
- Percentuale di vapore / tempo di apertura-chiusura uscita fumi: girando la manopola  viene visualizzato la percentuale di vapore (0 / +10), oppure il tempo di apertura/chiusura dell'uscita fumi (0 / -10)
- Temperatura sonda cuore: girando la manopola  viene visualizzato sul display la temperatura cuore desiderata (attenzione che il selettore del tempo e della temperatura cuore sono mutualmente esclusivi)
- Accensione forno: premere tasto START/STOP 

5.2 Cottura con programmi impostati

Il forno è dotato di n. 16 programmi pre-impostati (vedi tabella "c").




Per richiamare il programma desiderato :



- entrare nella modalità programmi premendo il tasto P/M  finchè appare "P01"
- selezionare il numero di programma mediante i pulsante  / 
- premere il tasto START/STOP 

5.3 Memorizzazione programmi da parte dell'utente

Il forno è dotato di n. 99 programmi di cui i primi 16 sono già pre-impostati.

Per memorizzare i restanti programmi dal numero 17 al numero 99 procedere come segue:

- Entrare in modalità programmi premendo il pulsante P/M  finché appare "P01"
- Selezionare il numero di programma da memorizzare premendo il pulsante  / 

- Si impostano i parametri di funzionamento (tempo, temperatura al cuore, temperatura camera, percentuale di umidità) ricordando che per ogni programma di cottura ci sono da 1 a 4 step 
- Si tiene premuto il pulsante MEMORY  nel momento in cui i dati lampeggiano (al termine di 5 secondi) significa che il programma viene memorizzato.

c) Programmi di cottura pre-impostati

N.	DESCRIZIONE	FASE 1				FASE 2					FASE 3				
		TEMPO (MINUTI)	TEMP. (°C)	% VAPORE	VELOCITÀ MOTORE	SONDA CUORE	TEMPO (MINUTI)	TEMP. (°C)	% VAPORE	VELOCITÀ MOTORE	SONDA CUORE	TEMPO (MINUTI)	TEMP. (°C)	% VAPORE	VELOCITÀ MOTORE
1	PASTICCIO E GRATINATI	20	150° C	0	5		5	180° C	0	6					
2	PAELLA - ROSOLATURA INGREDIENTI -COTTURA RISO	5	200° C	-10	6		18	180° C	0	4					
3	SOUFFLE'	15	140° C	0	3		5	180° C	0	3					
4	POLLO	10	100° C	+5	6		40	180° C	-10	6		10	200° C	-10	6
5	MAIALE	10	120° C	+5	5			160° C	+1	6	67° C	5	180° C	-10	6
6	ROAST BEEF	10	100° C	+10	6			160° C	-10	6	50° C				
7	AGNELLO	5	120° C	+5	6			170° C	-10	6	55° C				
8	SALMONE		160° C	0	6	60° C									
9	SCAMPI (80/100 GR.)	9	100° C	+10	6										
10	PATATE AL FORNO	10	100° C	+10	6		30	190° C	-10	6					
11	CAROTE	15	100° C	+10	6										
12	PANE FRESCO	10	180° C	-4	4		4	200° C	-10	4					
13	CROISSANT	12	160° C	-1	4		6	180° C	-10	5					
14	PAN DI SPAGNA	25	160° C	0	3		12	175° C	0	3					
15	BIGNE'	3	160° C	0	3		14	180° C	0	4					
16	RAFFREDDAMENTO	INF.	30° C	0	6										

6. Manutenzione e pulizia

! Attenzione:

Non utilizzare mai detergenti contenenti: sabbia Soda caustica, acidi oppure cloruri che intaccano la superficie

Qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da personale qualificato.

È consigliabile pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere livelli di igienicità elevati e per evitare che l'acciaio inossidabile all'interno della camera di cottura si rovini.

6.1 Pulizia forno

Sicurezza per la pulizia

Spegner il forno ed aspettare che tutti gli elementi riscaldanti siano freddi prima di toccarli o pulirli.

Pulire l'elettrodomestico con cura.

Pulizia della superficie

Utilizzare un panno umido con detersivo non abrasivo, poi utilizzare un soffice panno asciutto. Su parti in acciaio inossidabile con incrostazioni di sporco, usare solo spatole di plastica o una spugna con aceto e acqua tiepida.

Attenzione: non usare generatori di vapore per la pulizia del forno.

6.2 Porta forno

Per facilitare la pulizia è possibile smontare la porta (fig. 4-5):

Questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato.

Rimuovere la porta forno:

Aprire completamente la porta forno. Inserire nell'apposito foro della cerniera un utensile (fig.4-5) (una chiave esagonale o un cacciavite) per bloccare il movimento di rotazione come mostrato in figura. Afferrare la porta ai lati verso il basso e chiuderla lentamente finché si

avvertirà una certa resistenza. Quindi sollevare la porta per poterla sfilare, affinché le cerniere fuoriescano dalla loro sede.

Reinserire la porta forno:

Per reinserire la porta forno, procedere seguendo le indicazioni sopraelencate all'inverso, assicurandosi che le cerniere siano correttamente inserite nella loro sede. Fig. 4-5.

! Attenzione

Non togliere i dispositivi antirotazione dalla loro sede quando la porta è tolta.

! Avviso: non appoggiare eccessivo peso o mettersi in piedi sulla porta. Questo può rompere la porta o ferire l'utente. Inoltre, non usare il forno fino a che la porta non sia stata rimontata correttamente.

6.3 Sostituzione lampada forno

! Attenzione: per prevenire scosse elettriche e/o danni alla persona, leggere ed attenersi alla seguente procedura:

Prima di sostituire la lampada forno, assicurarsi che la corrente elettrica sia stata tolta aprendo l'interruttore generale.

Assicurarsi che il forno e la lampada siano freddi. Poi, rimuovere il coperchio della lampadina. Vedi punto 1 figura 3.

Non toccare la lampadina calda con un panno umido, può causare la rottura della lampadina stessa. Svitare e sostituire la lampadina con altra appropriata per elettrodomestici (punto 2 figura 3). Dopo la sostituzione, rimettere il coperchio. Nel caso in cui la calotta lampada sia danneggiata o rotta, non usare il forno finché la calotta non sia stata sostituita o reinserita in modo corretto e sicuro.

6.4 Ricambi

Per l'assistenza dell'elettrodomestico possono essere utilizzati solo componenti autorizzati. Non riparare o sostituire alcun componente del forno che non sia stato raccomandato da questo manuale. Tutti gli altri interventi devono essere effettuati da personale tecnico

autorizzato. Per richiedere un componente di ricambio, bisogna indicare i seguenti dati:

- 1) Sigla del modello di forno e numero di produzione, che si trovano sull'etichetta prodotto posizionata sulla parte posteriore del forno.
- 2) Descrizione e numero del componente di ricambio, informazione tecnica a disposizione solo del servizio di assistenza autorizzato.
- 3) E per ultimo, indicare i dati del distributore che ha venduto il forno, e i dati del centro di assistenza più vicino a voi.

7. Guasti più frequenti

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
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
L'immissione di umidità nella camera di cottura è attivata ma non esce acqua dalle cannette	Ingresso acqua chiuso	Aprire ingresso acqua
	Collegamento alla rete elettrica in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete idrica
Con la porta chiusa fuoriesce acqua dalla guarnizione	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Problema sulla chiusura della porta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Luce forno spenta	Lampadina bruciata	Sostituire lampadina
	Lampadina allentata	Inserire in maniera corretta la lampadina nel portalampade
Il forno non cucina in maniera uniforme	Le ventole non effettuano più l'inversione di marcia	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Una delle ventole è ferma	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Una delle resistenze è rotta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione

8. Figure, sull'utilizzo e manutenzione

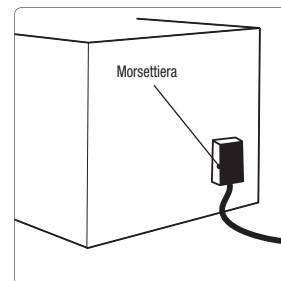


Fig.1

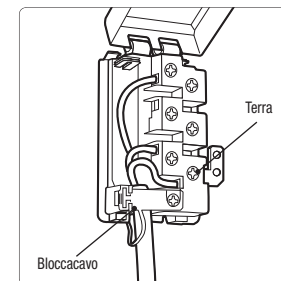


Fig.2

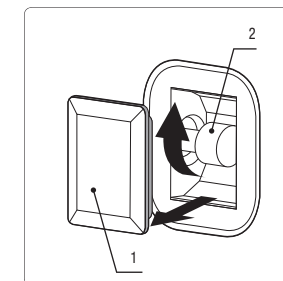


Fig.3

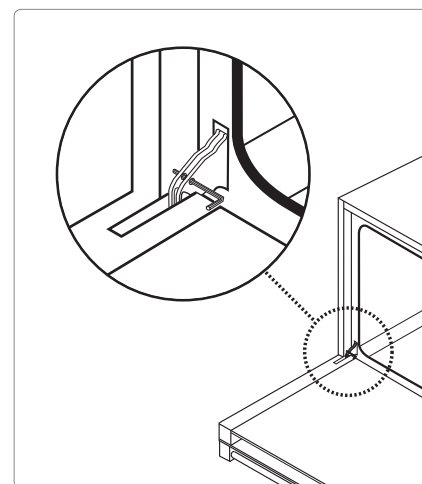


Fig.4-5

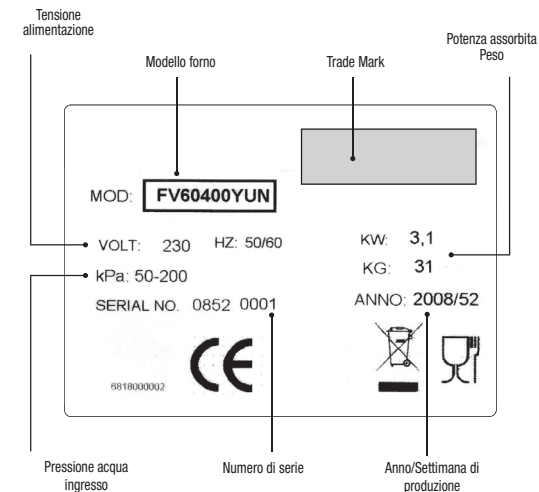


Fig.13

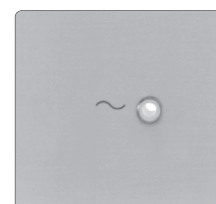


Fig.6

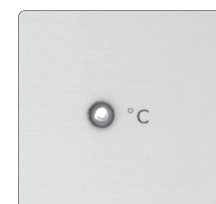


Fig.7

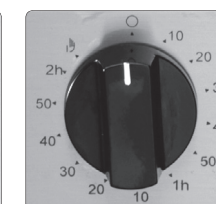


Fig.8

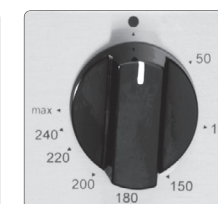


Fig.9



Fig.10



Fig.11

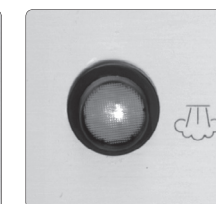


Fig.12

Professional Ovens

Ovens
Instruction manual

Contents

1. Preliminary remarks	2
2. Installation	3
2.1 Installation place	3
2.2 Positioning the oven	3
2.3 Electrical connection	3
2.4 Equipotential system	4
2.5 Water connection	4
2.6 Drain connection	4
2.7 Water drain	4
2.8 Cooking chamber exhaust	5
3. Using the oven	5
3.1 Front panel	5
3.2 Lights	5
3.3 Manual programmer	5
3.4 Oven thermostat	5
3.5 Oven function selector	5
3.6 How to use the grill	6
3.7 How to use humidifier	6
3.8 Cooking with steam	6
4. Digital Control Panel	7
4.1 Oven on/off	7
4.2 Cooking steps	7
4.3 Setting times	8
4.4 Lighting	8
4.5 Setting core temperature	8
4.6 Setting chamber temperature	8
4.7 Setting motor speed	8
4.8 Setting Steam / chamber steam outlet	8
4.9 Setting language – date/time	9
5. Cooking systems	9
5.1 “Manual” cooking	9
5.2 Cooking with preset programs	9
5.3 Memorising programs	10
6. Cleaning and maintenance	11
6.1 Cleaning	11
6.2 Oven door	11
6.3 Replacement of the oven light bulb	11
6.4 Spare parts	11
7. Malfunctions problems Causes and Remedies	12
8. Pictures on use and maintenance	13
The manufacturer reserves the right to modify the product as and when considered useful or necessary without prior warning.	

Introduction

Dear customer, we would like to thank you and congratulate you on the purchase of this convention oven and we trust this will be the beginning of a long and lasting relationship.

1. Preliminary remarks

All the operations of installation, assembly, service and assistance must be carried out by qualified personnel according to current laws and regulations.

Please read carefully the instruction manual before the installation and commissioning of the appliance.

This manual is an integral part of the appliance. It must be kept in its entirety and in an accessible place for the whole working life of the oven.

This appliance is intended for professional uses and conforms to current regulations in force.

This appliance is intended to be used only for baking purposes. All other uses are considered improper. The manufacturer declines all responsibility for improper use.

Separate the various waste materials and take them to the nearest special garbage collection centre.

The appliance must be connected to the mains power supply according to the methods required by safety rules.

Before using the appliance for the first time ensure that inside the cooking chamber there are no instruction manuals, plastic bags or any other objects..

Before using the appliance, all the labels and protective films applied inside or outside must be removed.

The plug to be connected to the power cable and the socket must be the same type and must be conform to current regulations. Never unplug by pulling on the cable.

Do not obstruct ventilation openings and heat dispersal slits.

If the oven doesn't work, disconnect it from the supply and call the nearest technical assistance centre. Never try to repair the appliance.

Always check that the control knobs are in the off position when you finish using the oven.

Never put inflammable objects in the oven: they could be accidentally lighted and cause fires.

The appliance is intended for professional use and must be used only by qualified personnel.

In the case of cooking food with a very high fat content, place a container on the bottom of the cooking chamber to collect the fats.

Care must be taken to avoid accidents when removing a tray containing hot liquids.

If the tray contains hot liquids, place it inside the oven, at a level that allows the operator to monitor it.

Pay particular attention while moving containers of hot food during and after the cooking: the temperature can be very high and cause burns.

Open the door of the oven slowly to avoid burns from the hot steam.

Use the oven at a room temperature between +5 °C and + 35 °C.



This appliance is marked according to the european directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic

equipment (weee).

This guidelines is the frame of a european-wide validity of return and recycling on waste electrical and electronic equipment.

The manufacturer declines all responsibility for damage to persons or things caused by non-observance of the above prescriptions or by interference with any part of the appliance or by the use of non-original spares.

2. Installation

Before placing the appliance, please verify the overall dimensions and the exact position of the electrical and water connections and of the fumes exhaust and check informations on “technical plate” (picture 13)

2.1 Installation place

The oven must only be installed in adequately ventilated premises

2.2 positioning the oven

Unpack the appliance and remove the protective film from the external panels. Use a suitable solvent to remove any glue residue left on the panels.

The appliance is not suitable for built-in installation.

The oven must be located in a plane surface. The height of the work surface can be adjusted using the adjustable feet.

- the surface, adjacent furniture and all materials used during installation must be designed to resist a temperature of 150 °C, without being damaged.
- adjacent furniture must leave space enough for electrical connections.

2.3 Electrical connection

! Important:

- the connection to the main electricity supply must be performed by qualified personnel in accordance with current regulations.
- the connection must be performed in accordance with the european regulations in force.

- the electrical connection is a single phase connection type 220 - 230 V ~ 50/60 Hz or three-phase 380-400 3N V.

! The appliance must be correctly connected to an earth system.

- if the oven is connected directly to the mains electricity supply, the installer must install an isolating switch of suitable current rating with a contact breaking distance of at least 3 mm. The isolating switch must be installed near the appliance in the permanent electrical system of the premises.
- the earthing cable must not be interrupted in any case by the switch.

! Warnings:

Before performing maintenance, always disconnect the oven from the mains power supply by turning off the main switch or unplugging from the main socket.

The oven could be equipped with a plugless electrical cable. In case a plug needs to be fitted, make sure it matches the oven's maximum power. Make sure the earth cable (yellow-green) is connected to the corresponding terminal on the plug.

If you have to install or replace the cable, proceed as follows:

- disconnect the oven from the mains.
- open the terminal board trapdoor at the back of the oven. (picture 1).
- connect the wires as shown in the picture 2, making sure the yellow-green cable is connected to the earth terminal. In case a homologated BS. 1363 13A plug is been used, fit a 13 ampere fuse.
- the cable must be fastened with the wire clamp on the terminal board so it can not twist or remove itself (picture 2). Do not allow any part of the cable to be exposed to temperatures above 75 °C.
- the plug and the electrical connection must match the oven's power. Make sure the plug is accessible. In case the appliance is directly connected to the mains electricity supply an

omni polar cut-out device (with a contact gap of at least 3mm.) Must be fitted in a accessible area to the user.



2.4 Equipotential system

The appliance must be included in an equipotential system whose efficiency must be properly checked according to current laws. This connection must be done between different appliances through the terminal marked with the under symbol. The equipotential conductor must have a minimum section of 10 mm².

2.5 Water connection

(only for models equipped with humidifier)
It's necessary to place a mechanical filter and a shut-off valve between the water system and the appliance.

As required by current laws, the appliance is equipped with fitting pipe 3/4" .

Before connecting the water pipe to appliance please let some water flow to clear the pipe of any obstructions.

The water used in the appliance must have a pressure value between 1 and 3 bar and a maximum temperature of 30°C.

2.6 Drain connection

The water coming out from the waste outlet pipe can be very hot (90°C). Proper pipes for high temperature must be used for this connection.

2.7 Water drain

You find the waste outlet pipe on the rear of the oven. It has to be connected to an open tundish drain in compliance with current regulations through a rigid or flexible heat resistant pipe; the diameter of the pipe cannot be smaller than diameter of the drain connection. the length of the pipe cannot be longer than one metre.

The waste pipe must remain at least 20 cm. below the drain connection to allow the liquids to drain.

2.8 Cooking chamber exhaust

The exhaust outlet of the cooking chamber is positioned on the rear of the oven at the top. Do not stack any object and /or material on the outlet as this could cause a blockage of the fumes. It is suggested to place the oven below an extraction hood.

3. Using the oven

Important:

Before using the oven for the first time it is recommended to turn it to the maximum temperature and leave it to heat for an hour. During this period there may be some smell and smoke due to the oven's thermal insulation adhesives and oils. It is recommended to leave a window open for the air to circulate.

3.1 Front panel

Control panel.

A = function selector (pict. n.10)

B = power (on/off light) (pict. n.6)

C = timer (pict. n.8)

F = thermostat (on/off light) (pict. n.7)

G = control thermostat (pict. n.9)

U = humidifier (only for models equipped with humidifier) (pict. n.12)

D = grill function (only for models equipped with "Grill" function) (pict. n.11)

3.2 Lights

Power (on/off light)

When lit it indicates that the oven is connected to the mains.

Thermostat light (on/off)

Indicates that the resistances to maintain the selected temperature are switched on/off.

3.3 Manual programmer (picture 8)

Manual mode:

turn the knob clockwise on the "hand" symbol.

! Warning: if the knob is kept on manual mode the oven will remain switched on continuously.

Cooking function: (picture 8)

turn the knob clockwise on the desired cooking time. When cooking time reaches the end the oven will shut itself and an alarm tone will be issued.

3.4 Oven thermostat (picture 9)

The oven thermostat controls the desired temperature on all of the oven's functions. The heating elements are switched on and off in order to maintain the desired temperature.

3.5 Oven function selector

This selector is used to choose the desired cooking function.



Oven light

Select this function to switch the oven light one. The light will switch on with the other functions as well.



Intense cooking with hot air

Select this function for an even cooking. Ideal for cooking cakes, bread and other large dishes.



Defrost and dry

(only for models equipped with "Grill" function)
Select this function to accelerate the defrosting process or to dry the food that needs to be cooked using a forced air flush.



Grill

(only for models equipped with "Grill" function)
Select this function to grill. The heat intensity can be adjusted. Please refer to the how to use the grill section for more information.

3.6 How to use the grill

(only for models equipped with "Grill" function)
Select the grill function selector and bring the thermostat on maximum temperature to allow a period of pre-heating of the oven chamber prior to placing the food in. Then shut the oven door.

3.7 How to use humidifier



Humidification

(only for models equipped with humidifier)
Some ovens are equipped with a humidification system. It is suitable for rapid thawing, for heating foods without making them hard or dry, and for glazing bread at the start of baking. The combination of the steam function with the conventional cooking modes allows exceptional flexibility in use, with considerable time and energy savings, while foods retain their nutrient content, flavour, appearance and aroma. Ideal for all food types.

The heat is obtained by forced circulation of the hot air inside the oven. The air is heated by a circular heating element near the oven fan then circulated and distributed evenly and rapidly by the fan itself.

In some ovens, the fan system is combined with a humidification system. Water injected onto the fan from a direct connection to the water supply is nebulised and passed through the heating element, transforming into steam.

When the required temperature is reached, the red light and the humidifier button are switched off.

The red light is switched on and off in order to maintain the desired temperature.

Only after the required oven temperature is reached and when you want to use the humidity, you can use the steam function by keeping pressed the humidifier button.

3.8 Cooking with steam

Steam is regulated by an energy regulator activated by a corresponding knob control on the control board.

To introduce steam into cell, rotate knob clockwise, from the zero position to the one corresponding to the quality of water that one desires to introduce.

! Warning:
when operating, the oven can reach high temperature. Take care not to touch the heating elements inside the oven. The producer can not be liable for any damage or injury cause by the appliance if its installation and connection to the power supply is not done in accordance to the directions given in this manual and to the laws in force.

This oven complies to the "EU Council" directives cee 87/308; 73/23; 93/68 e 89/336.

4. Digital Control Panel

Control Panel Layout

Cooking stage:

4 different cooking steps programmable

+1:

Additional 1 minute to cooking time

Motor speed:

Choose motor speed (6 speeds available)

Cooking chamber steam outlet:

Regulation opening/closing steam exhaust

Humidifying:

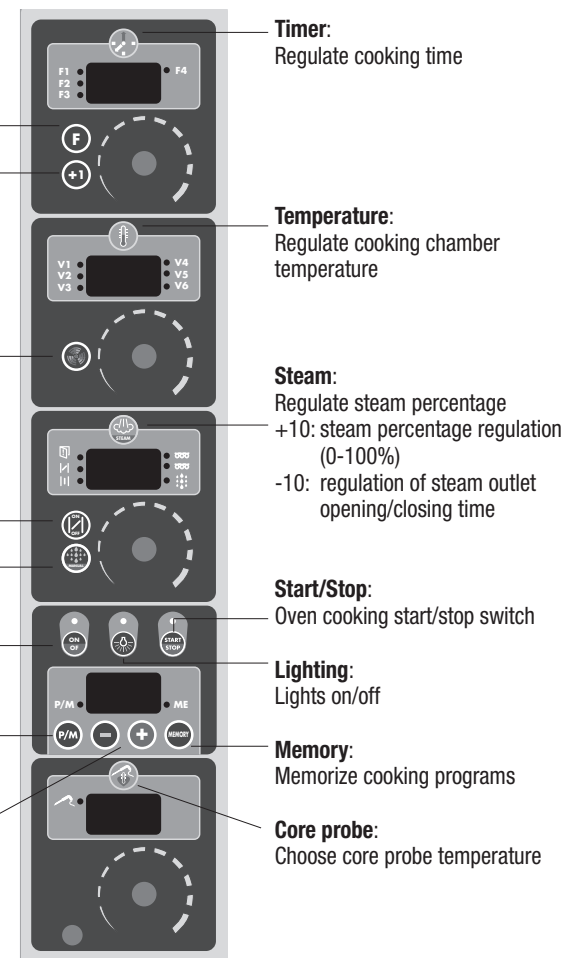
Water added manually

On/Off:

Oven on/off

P/M: Selection of cooking type, manual or with 99 programs (16 cooking programs are memorised and the remaining 83 programs can be entered manually or through the -/+)

-/+ : Set up programs



4.1 Oven on/off

When the oven is turned on the control panel lights up automatically.

After 10 minutes have gone by with no button being pushed the electronic control goes to stand by and "Off" appears on the display. To start the control panel again just press ON/OFF.


4.2 Cooking steps

When cooking is regulated manually there is only one step available.

When programs are used, steps go from 1 to 4. To move from one step to another press **F** and the user can set the following parameters:


- Times or alternatively core temperature
- Chamber temperature
- Steam percentage or chamber flue gas outlet opening/closing time
- Motor speed

4.3 Setting times

Time is displayed by turning knob  to hours-minutes.

When “Inf” appears on the display the oven works until it the operator stops it manually. The time parameter excludes use of the core probe.

4.4 Lighting


To turn the lights of/on press 

4.5 Setting core temperature


The core temperature appears on the display and is set using 

When the core temperature is set automatically the time is zeroed, because when the set time is reached that cooking step is over and it moves on to the next step (if entered).



4.6 Setting chamber temperature

The chamber temperature is displayed by turning 

4.7 Setting motor speed

You can use 6 different speeds by pressing 

4.8 Setting Steam / chamber steam outlet

- To regulate the steam percentage to be used turn  (from 0 / +10) consulting table “a”
- To regulate cooking chamber steam exhaust turn  (from 0 / -10) consulting table “b”

a) Steam function mode / cooking chamber flue gas outlet mode







SETTING	FUNCTION
+10	CHIMNEY OUTLET OPEN /100% STEAM
+9	CHIMNEY OUTLET OPEN /90% STEAM
+8	CHIMNEY OUTLET OPEN /80% STEAM
+7	CHIMNEY OUTLET OPEN /70% STEAM
+6	CHIMNEY OUTLET OPEN /60% STEAM
+5	CHIMNEY OUTLET OPEN /50% STEAM
+4	CHIMNEY OUTLET OPEN /40% STEAM
+3	CHIMNEY OUTLET OPEN /30% STEAM
+2	CHIMNEY OUTLET OPEN /20% STEAM
+1	CHIMNEY OUTLET OPEN /10% STEAM
0	CHIMNEY OUTLET OPEN /0% STEAM

b) cooking chamber steam outlet function mode

















SETTING	FUNCTION
0	CHIMNEY OUTLET CLOSED /0% STEAM
-1	CHIMNEY OUTLET OPEN 6 SECONDS CLOSED 54 SECONDS/0% STEAM
-2	CHIMNEY OUTLET OPEN 12 SECONDS CLOSED 48 SECONDS/0% STEAM
-3	CHIMNEY OUTLET OPEN 18 SECONDS CLOSED 42 SECONDS/0% STEAM
-4	CHIMNEY OUTLET OPEN 24 SECONDS CLOSED 46 SECONDS/0% STEAM
-5	CHIMNEY OUTLET OPEN 30 SECONDS CLOSED 30 SECONDS/0% STEAM
-6	CHIMNEY OUTLET OPEN 36 SECONDS CLOSED 24SECONDS/0% STEAM
-7	CHIMNEY OUTLET OPEN 42 SECONDS CLOSED 18 SECONDS/0% STEAM
-8	CHIMNEY OUTLET OPEN 48 SECONDS CLOSED 12 SECONDS/0% STEAM
-9	CHIMNEY OUTLET OPEN 54 SECONDS CLOSED 6 SECONDS/ 0% STEAM
-10	CHIMNEY OUTLET OPEN /0% STEAM

4.9 Setting language – date/time

1) To enter chosen language:

- Press  and  together till “set clock” appears
- Press  till “set language” appears
- Press  and “Italian” will appear on the display to the top of the time  Turn the time knob till the desired language appears
- Press ON/OFF  to memorise


2) To enter date/time







- Press  and  together till “set clocks” appears
- Press P/M  and “day” will appear on the display
- Turn the time knob  till the desired day appears on the display
- Press P/M  and “hours” will appear on the display
- Turn the time knob  till you have entered the desired hour
- Press P/M  and “minutes” will appear on the display
- Turn the time knob  till you have entered the desired minutes
- Press P/M  and “date” will appear on the display
- Turn the time knob  till you have entered the desired date
- Press P/M  and “month” will appear on the display
- Turn the time knob  till you have entered the desired month
- Press P/M  and “year” will appear on the display
- Turn the time knob  till you have entered the desired year
- Press ON/OFF  to memorise
- Press ON/OFF  to exit

5. Cooking systems

5.1 “Manual” cooking

Premise: manual cooking has only one stage. If you want to use several cooking stages you have to enter a program (see chapter 5.2 - 5.3)





To enter the manual function press P/M  and “Manu” appears on the display; then enter the cooking data:

- Cooking time: turning  the display shows you hours-minutes
- Cooking temperature: turning  the desired time is displayed
- Motor speed: pressing  you can set 6 different steps
- Steam percentage / flue gas outlet opening-closing times: turning  displays steam percentage (0 / +10), or flue gas outlet opening/closing time (0 / -10)
- Meat probe temperature: turning  displays the desired core temperature (make sure time and core temperature switches are both exclusive)
- Oven on: press START/STOP 

5.2 Cooking with preset programs

The oven has 16 preset programs (see table “c”).




To call up the desired program:



- enter program mode by pressing P/M 
- until “P01” appears
- choose the program number by pressing  / 
- press START/STOP 

5.3 Memorising programs

The oven has 99 programs with just the first 16 preset.

To memorise programs from number 17 to 99 do the following:

- Enter the program mode by pressing P/M  till "P01" appears
- Choose the program number to be memorised by pressing  / 

- Set function parameters (time, core temperature, chamber temperature, humidity percentage) remembering that each cooking program has 1 to 4 steps  
- Keep the MEMORY button pressed when the data flashes (after 5 seconds) this means the program is being memorised.

c) Preset cooking programs

N.	DESCRIPTION	STAGE 1					STAGE 2					STAGE 3			
		TIME (MINUTES)	TEMP.	% STEAM	MOTOR SPEED	CORE PROBE	TIME (MINUTES)	TEMP.	% STEAM	MOTOR SPEED	CORE PROBE	TIME (MINUTES)	TEMP.	% STEAM	MOTOR SPEED
1	PIES AND GRATIN	20	150° C	0	5		5	180° C	0	6					
2	PAELLA -BROWNING INGREDIENTS -COOKING RICE	5	200° C	-10	6		18	180° C	0	4					
3	SOUFFLE'	15	140° C	0	3		5	180° C	0	3					
4	CHICKEN	10	100° C	+5	6		40	180° C	-10	6		10	200° C	-10	6
5	PORK	10	120° C	+5	5			160° C	+1	6	67° C	5	180° C	-10	6
6	ROAST BEEF	10	100° C	+10	6			160° C	-10	6	50° C				
7	LAMB	5	120° C	+5	6			170° C	-10	6	55° C				
8	SALMON		160° C	0	6	60° C									
9	SCAMPI (80/100 GR.)	9	100° C	+10	6										
10	ROAST POTATOES	10	100° C	+10	6		30	190° C	-10	6					
11	CARROTS	15	100° C	+10	6										
12	FRESH BREAD	10	180° C	-4	4		4	200° C	-10	4					
13	CROISSANT	12	160° C	-1	4		6	180° C	-10	5					
14	SPONGE CAKE	25	160° C	0	3		12	175° C	0	3					
15	BIGNE'	3	160° C	0	3		14	180° C	0	4					
16	COOLING	INF.	30° C	0	6										

6. Cleaning and maintenance

! Warnings:

Never use soaps containing: sand, caustic soda, acids or chlorides that could damage surfaces

The appliance must be regularly serviced by a qualified service technician. It is advised to clean the cooking chamber every day in order to maintain a high level of hygiene and to avoid damage to the stainless steel chamber.

6.1 Cleaning

Safety warnings while cleaning

Switch the oven off and wait for it to cool down before you proceed with cleaning. Clean the appliance with care.

Surface cleaning

Use a damp cloth and non abrasive detergent followed by a soft, dry cloth. Use a plastic spatula or a sponge with vinegar and tepid water to remove incrustations on the steel parts.

Warning: do not use steam cleaners on any part of the oven.

6.2 Oven door

To remove and re-attach the oven door follow these instructions (picture 4-5):

This operation should be carried by qualified personnel.

Oven door removal:

Open completely the oven door, put in the apposite hinge hole an utensil (an allen key or a screwdriver) which blocks movement of rotation as shown in the picture 4-5. Hold the door from both sides and close it slowly until you feel a sort of resistance, at this moment lift up the door in order to free the hinge dap from the oven body and take it off.

How to re-attach the oven door:

For attaching the oven door, carry out viceversa the indications above described paying attention the hinge fits in its own seat (picture 4-5).

! Warning

do not remove the door lock hooks from their housing when the door is removed. Do not close the hinges without the door's weight , it will cause the springs to close the hinges violently.

! Notice: do not place excessive weight on the top of the oven door. Do not stand on the oven door. Do not use the oven until the door has been correctly re-attached

6.3 Replacement of the oven light bulb

! Warning: to avoid electric shocks or any other accidents carefully read the following instructions:

Prior to replacing the light bulb make sure the oven has been unplugged from the mains. Make sure the oven and the lamp have cooled down. With a tool remove the lamp cover (picture 3 - point 1).

Do not touch the bulb with a damp cloth, it will cause it to break.

Unscrew the lamp from the holder and replace with an appropriate one. See picture 3 - point 2. At the end of this operation place the cover again on its centre.

In case the lamp cover is damaged or broken, do not use the oven until the cove has been replaced or reinserted correctly.

6.4 Spare parts

Any kind of replacement needed must be done using authorized spare parts. Do not fix or replace any part of the oven for which no explanation is given in this manual. Every kind of maintenance must be carried out by authorized personnel only. When requesting a spare part please include the following

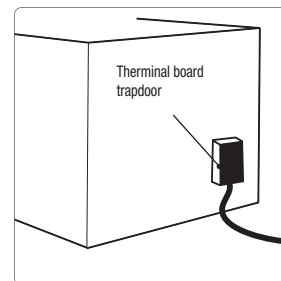
information:

- 1) oven model and production number (found on the data plate on the bottom of the cooking chamber).
- 2) description and number of the spare part, which is information held by the authorized service centre only.
- 3) information regarding the oven seller and the service centre nearest to you.

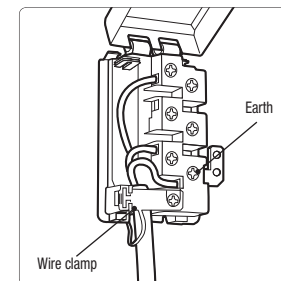
7. Malfunctions – Problems Causes and Remedies

BREAKDOWN	CAUSE	SOLUTION
The oven is completely turned off	The supply mains voltage is missing	Restore the voltage
	The electrical connection to the mains has not been made in the correct way	Check the connection of the appliance to the mains
The humidity control of the oven is on, but the water does not come out of the pipes	The water inlet valve is closed	Open the water inlet valve
	The connection to the water supply has not been made in the correct way	Check the connection of the water supply
There is water coming out though the door and the sealing even though the door is closed	Damaged door seal	Apply to a qualified technician for service
	Loose door mechanism	Apply to a qualified technician for service
The oven light does not turn on	Blown lamp	Replace the lamp
	Loose lamp	Place correctly the lamp in the lamp holder
The cooking is not uniforme	The fans do not reverse their rotation	Apply to a qualified technician for service
	One of the fans in not rotating	Apply to a qualified technician for service
	One of the heating elements is broken	Apply to a qualified technician for service

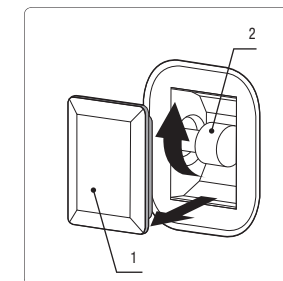
8. Pictures on use and maintenance



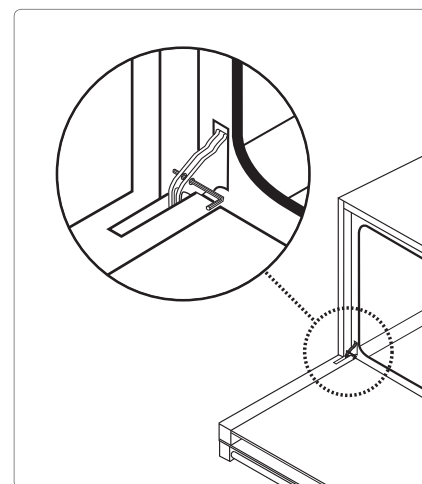
Pict.1



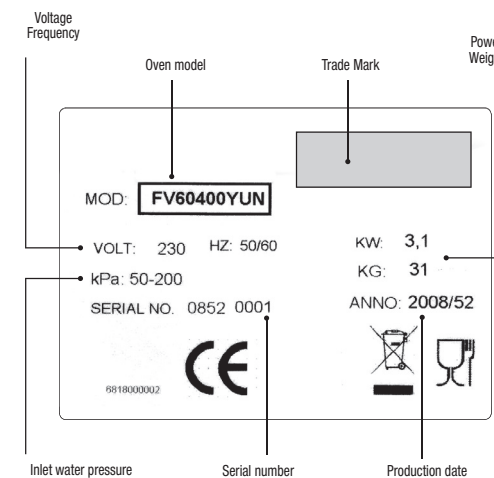
Pict.2



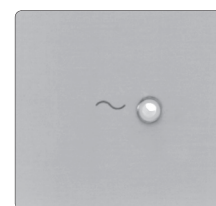
Pict.3



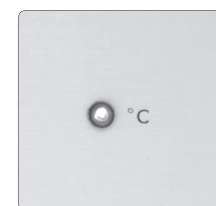
Pict.4-5



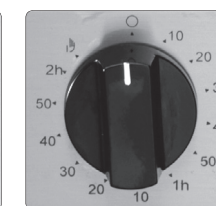
Pict.13



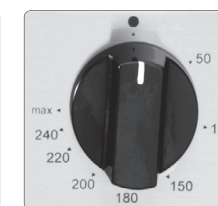
Pict.6



Pict.7



Pict.8



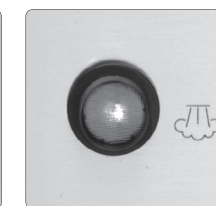
Pict.9



Pict.10



Pict.11



Pict.12

Professional Ovens

Oefen
Bedienungsanweisung

Inhalt

1. Hinweise	2
2. Installation	3
2.1 Installationsort	3
2.2 Aufstellen des ofens	3
2.3 Elektroanschluss	4
2.4 Potencial ausgleich	4
2.5 Wasseranschluss	4
2.6 Wasserabfluss	4
2.7 Abfluss	5
2.8 Dampfabzug	5
3. Bedienung des ofens	5
3.1 Bedienblende	5
3.2 Kontrollanzeigen	5
3.3 Manuelle programmierereinheit	5
3.4 Temperaturregulierung	5
3.5 Funktionswählschalter	5
3.6 Verwenden des grills	6
3.7 Verwendung des befeuchters	6
3.8 Beschwadung	6
4. Digitales Bedienfeld	7
4.1 Ein-/Ausschalten des Ofens	7
4.2 Garstufen	7
4.3 Einrichten der Zeit	8
4.4 Betrieb mit Beleuchtung	8
4.5 Einrichten der Kerntemperatur	8
4.6 Einrichten der Temperatur	8
4.7 Einrichten der Motorgeschwindigkeit	8
4.8 Einrichten von Dampf/Rauchauslass der Kammer	8
4.9 Einrichten von Sprache/Datum/Uhrzeit	9
5. Garsysteme	9
5.1 Garen in der Betriebsart "Manuell"	9
5.2 Garen mit eingerichteten Programmen	10
5.3 Speichern von Programmen	10
6. Wartung und reinigung	11
6.1 Reinigung des ofens	11
6.2 Ofentür	11
6.3 Auswechseln der glühbirne der ofenbeleuchtung	11
6.4 Ersatzteile	11
7. Funktionsstörungen, problemursachen und problembehebung	12
8. Abbildungen zu gebrauch und wartung	13

Die herstellerrfirma behält sich vor, ohne vorankündigung äderungen am produkt vorzunehmen, die sich als nützlich oder notwendig erweisen.

Einleitung

Lieber kunde, wir möchten Ihnen zu dem erwerb eines ofens gratulieren und danken. Wir hoffen dies wird der angang einer guten zusammenarbeit.

1. Hinweise

Alle installationsarbeiten dürfen nur von dafür qualifiziertem fachpersonal durchgeführt werden. Lesen sie diese betriebsanleitung sehr sorgfältig bevor sie mit den installationsarbeiten beginnen.

Diese bedienungsanleitung ist fester bestandteil des gerätes. Sie muss während der gesamten lebensdauer des ofens unversehrt und leicht zugänglich aufbewahrt werden. Lesen sie alle darin enthaltenen anweisungen vor dem gebrauch des ofens aufmerksam durch.

Dieses gerät ist für den professionellen einsatz konzipiert worden und entspricht den geltenden eu-vorgaben. Das gerät wurde zum kochen und erhitzen von speisen entworfen. Daher gilt jede andere verwendung als unsachgemäss. Der hersteller haftet nicht bei verwendung zu zwecken, die hier nicht angegeben sind.

Trennen sie die verschiedenen verpackungsmaterialien, und führen sie sie der nächsten abfallsammelstelle zu.

Vor der ersten inbetriebnahme des gerätes vergewissern sie sich bitte, dass alles aus dem garraum entfernt wurde.

Eine erdungsleitung gemäss der in den sicherheitsrichtlinien der elektrischen anlage enthaltenen angaben ist unverzichtbar.

Bevor das gerät in betrieb genommen wird, müssen sämtliche etiketten und schutzfolien

innen und aussen am gerät entfernt werden. Der mit dem versorgungskabel zu koppelnde stecker und die entsprechende steckdose müssen vom selben typ sein und den geltenden normen entsprechen. Ziehen sie den stecker niemals am kabel heraus.

Verschliessen sie die öffnungen, die lüftungsschlitze und die schlitze zur wärmeabgabe nie.

Trennen sie das gerät bei funktionsstörungen vom elektrischen stromnetz, und wenden sie sich an die nächste technische kundendienststelle. Versuchen sie nicht, eigenständig reparaturen am gerät durchzuführen.

Vergewissern sie sich nach dem gebrauch des ofens stets, dass die bedienknöpfe auf „null“ (aus) stehen.

Geben sie niemals brennbare gegenstände in den ofen: bei unbeabsichtigtem einschalten würde ein brand entstehen.

Sollten sie lebensmittel mit hohem fettanteil zubereiten, empfehlen wir einen auffangbehälter unter dem gargut zu platzieren um das überschüssige fett aufzufangen.

Öffnen sie die ofentür nach dem gebrauch vorsichtig um verbrennungen durch den ausströmenden dampf zu vermeiden. Der ofen sollte nur bei einer raumtemperatur von +5 bis +35° C genutzt werder.



Das modellkennzeichen und die seriennummer des ofens befinden sich auf dem typenschild vorne unten am garraum. Das typenschild am gehäuse darf niemals entfernt werden.

Dieses gerät ist mit der kennzeichnung im sinne der eu-richtlinie 2002/96/EG über elektro- und elektronik-altgeräte versehen (waste electrical and electronic equipment – weee).

Diese richtlinie beschreibt die verordnungen zur entsorgung und zum recycling von altgeräten und gilt im gesamten gebiet der europäischen union.

Der hersteller weist jegliche haftung bei schäden an personen oder sachen zurück, die durch nichtbeachten der oben genannten vorschriften oder durch die beschädigung auch von einzelteilen des gerätes und durch die verwendung nicht originaler ersatzteile entstanden sind.

2. Installation

Vor dem installieren des gerätes, prüfen sie bitte alle anschlüsse wie die elektro und wasseranschlüssen aber auch das abzugsrohr, wie auf den bildern der beigelegten datei „technische daten abb. 13“ zu sehen.

2.1 Installationsort

Der ofen darf nur in ausreichend belüfteten räumlichkeiten installiert werden.

2.2 Aufstellen des ofens

Das gerät aus der verpackung nehmen, und die schutzfolie von den außenwänden entfernen. Eventuelle klebstoffreste müssen mit geeigneten lösungsmitteln entfernt werden.

Das gerät eignet sich nicht für den einbau.

Der ofen muss auf einer ebenen fläche positioniert werden, die höhe der arbeitsfläche kann mit den einstellfüßen reguliert werden. Die fläche, die angrenzenden möbel und alle für die installation verwendeten materialien müssen folgende technischen voraussetzungen erfüllen:

- sie müssen einer temperatur von 150 °C standhalten, ohne dass sich deren oberfläche deformiert und/oder schäden aufweist.
- das möbelstück muss ausreichend platz für die elektroanschlüsse lassen.

2.3 Elektroanschluss

! Wichtig:

- der anschluss des ofens muss von einem qualifizierten techniker und unter befolgung der diesbezüglichen vorschriften und normen durchgeführt werden.
- der anschluss muss entsprechend den geltenden eu-normen durchgeführt werden.
- der elektroanschluss ist ein einphasenanschluss 220 - 230 V ~ 50/60 Hz oder dreiphasenanschluss 380-400 3N V.

! Eine korrekte erdung ist pflicht. :

- erfolgt der anschluss an das stromnetz direkt, muss ein angemessener schutzschalter dazwischen geschaltet werden, dessen öffnungsabstand der kontakte mindestens 3 mm betragen muss. Dieser schutzschalter muss in der festen elektrischen anlage des gebäudes und in unmittelbarer nähe des geräts installiert werden.
- das erdungskabel darf auf keinen fall vom schutzschalter unterbrochen werden.

! Vorsicht:

Vor der durchführung von wartungsarbeiten unbedingt die elektrische stromversorgung mit dem entsprechenden schalter oder durch ziehen des steckers unterbrechen.

Der ofen kann mit einem elektrokabel ohne stecker geliefert werden. Der notwendige stecker muss der höchstleistung des ofens standhalten. Achten sie auf den korrekten anschluss des (grün-gelben) erdungskabels an die entsprechende klemme des steckers. Bei verlegung oder wechsel des elektrokabels muss wie folgt vorgegangen werden:

- die elektrische stromzufuhr unterbrechen oder abschalten.
- die abdeckung des klemmenkastens öffnen (abb.1).
- die enden des elektrokabels wie in

abbildung 2 gezeigt anschließen und dabei darauf achten, dass das grün-gelbe kabel geerdet wird. Bei verwendung eines bs. 1363 homologierten 13-a-steckers einen schmelzwiderstand mit 13 a einsetzen.

- das elektrokabel muss von der kabelklemme (abb. 2) so im klemmenkasten befestigt werden, dass es sich nicht verdrehen oder lösen kann. Es darf an keiner stelle mit temperaturen über 75 °C in berührung kommen.
- der stecker für den elektrischen anschluss muss der leistung des ofens entsprechen. Außerdem muss der elektrostecker nach der installation des ofens leicht zugänglich sein. Bei direktanschluss an das elektrische stromnetz muss ein zweipolschalter mit einer öffnung für jeden kontakt mit mindestens 3 mm dazwischengeschaltet werden.



2.4 Potential ausgleich

Das gerät verfügt über eine erdungsklemme, welche über einen 10 mm. Leiter an einen potentialausgleich angeschlossen werden muss.

2.5 Wasseranschluss

(für nur die mit serienmäßigem befeuchter)
Vor den geräten sollte ein wasserfiltersystem mit wasserhahn installiert werden. Wie nach gegenwärtigen gesetzen erforderlich werden die geräte mit einem 3/4" und mechanischem filter geliefert. Bevor sie das gerät mit der wasserleitung verbinden, sollten sie etwas wasser durch den schlauch fließen lassen um ihn von eventuellen ruckständen zu befreien. Das wasser das für den ofen gebraucht wird, sollte einen druck zwischen 1 und 3 bar und eine höchsttemperatur von 30° C haben.

2.6 Wasserabfluss

Das wasser das aus dem abfluss kommt kann bis zu 90°C heiß sein. Aus diesem Grund müssen Schläuche die an dieser stelle installiert warden für hohe temperaturen geeignet sein.

2.7 Abfluss

Der wasserabfluss befindet sich auf der rückseite des ofens. Er muss mit einem hitzebeständigen schlauch oder einem rohr mit dem abfluss verbunden sein; dabei darf der durchmesser des abflussschlauches nicht kleiner als der des am ofen befestigten rohres sein und darf einen meter länge nicht überschreiten. Der schlauch muss mindestens 20 cm. unter dem abflussrohr enden, um zu gewährleisten, dass das wasser gut abfließen kann.

2.8 Dampfabzug

Der dampfabzug befindet sich auf der rückseite des ofens. Der abzug darf auf keinen fall verstopft werden, damit der dampf ordnungsgemäß austreten kann. Wir weisen darauf hin, dass es in jedem fall am besten ist eine abzugshaube zu nutzen.

3. Bedienung des ofens

Wichtig:

Vor der ersten inbetriebnahme des ofens muss dieser etwa 1 stunde lang auf höchsttemperatur geschaltet bleiben. Der raum muss gut belüftet sein - möglichst durch öffnen der fenster. Dadurch kann etwaiger rauch, der durch die verbrennung von produktionsresten wie fette, öle oder harze durch bearbeitung entsteht.

3.1 Bedienblende

Bedienblende.

- A = funktions-wählschalter (abb. 10)
- B = kontrollanzeigen on/off (abb. 6)
- C = programmierereinheit für garzeitende (abb. 8)
- F = kontrollanzeige thermostat (abb. 7)
- G = temperaturregulierung (abb. 9)
- U = befeuchter (abb. 12) (für nur die mit der funktion vorbereiteten modelle befeuchter)
- D = funktions-wählschalter grill (abb. 11) (für nur die mit der funktion vorbereiteten modelle grill)

3.2 Kontrollanzeigen

Kontrollanzeige on/off

Leuchtet die kontrollanzeige, bedeutet dies, dass der ofen unter spannung steht und damit die stromzufuhr offen ist.

Thermostat-kontrollanzeige

Die thermostat-kontrollanzeige zeigt das ein- bzw. ausschalten der heizspiralen zum erhalt der eingestellten gartemperatur an.

3.3 Manuelle programmierereinheit (abb. 8)

Manueller betrieb:

den knopf nach links auf das handsymbol für „manuell“ stellen.

! Achtung:

Bleibt der knopf auf „manuell“ stehen, bleibt der ofen dauerhaft an.

Manuelle einstellung des garzeitendes:

den knopf nach rechts drehen, und die gewünschte garzeit einstellen. Am ende der garzeit schaltet der ofen automatisch aus, und ein akustisches signal mit dem klang einer glocke erfolgt.

3.4 temperaturregulierung (abb. 9)

Der ofen-thermostat überwacht die gewünschte gartemperatur bei allen funktionswahlen des ofens. Die heizelemente werden hinzu- bzw. abgeschaltet, um die eingestellte temperatur beizubehalten.

3.5 Funktionswählschalter

Dieser umschalter aktiviert die gewünschte garfunktion



Ofenbeleuchtung

Diese funktion zum einschalten der lampe im ofen verwenden. Die lampe bleibt auch bei verwendung der anderen funktionen an.



Heissluft

Diese funktion für ein gleichmäßiges garen verwenden. Ideale garart für kuchen, torten, brot und andere großformatige speisen.

**Auftauen und feuchtigkeitsentzug**

(für nur die mit der funktion

vorbereiteten modelle grill)

Diese funktion zum beschleunigen des auftauvorgangs und/oder des feuchtigkeitsentzugs der zu garenden speisen mithilfe zirkulierender luft verwenden.

**Grillen**

(für nur die mit der funktion

vorbereiteten modelle grill)

Diese funktion zum grillen verwenden.

Grillvorgänge mit regulierung der hitzeintensität.

Für weitere informationen lesen sie bitte das kapitel verwenden des grills.

3.6 Verwenden des grills

(für nur die mit der funktion vorbereiteten modelle grill)

Die funktion grill mit dem umschalter wählen, und den thermostat auf höchsttemperatur stellen, damit der garraum vorgeheizt werden kann, bevor die speise in den ofen gegeben wird. Dann die ofentür schließen.

3.7 Verwendung des befeuchters

(für nur die mit der funktion vorbereiteten modelle befeuchter)

**Befeuchter**

Einige modelle sind mit einem

dampfsystem ausgestattet, das für ein schonenderes garen jeder beliebigen speise verwendet wird. Es eignet sich außerdem für ein schnelles auftauen und für das erhitzen von speisen, ohne diese einzutrocknen oder fest werden zu lassen, sowie um in salz eingelegte speisen auf natürliche art zu entsalzen. Die kombination der funktion befeuchter mit den traditionellen funktionen erlaubt eine flexible verwendung mit energie- und zeitersparnis, ohne dass die nährwerte und der geschmack der speisen verloren gehen. Ideal für alle arten von speisen.

Die hitze zum erhitzen der speisen entsteht

durch erzwungene zirkulierung von heißluft im ofen. Die luft wird von einer heizwendel neben dem flügelrad des motorisierten ventilators erhitzt, und die zirkulierung erfolgt durch dieses flügelrad, das die heißluft gleichmäßig und schnell verteilt. Bei einigen ofen erfolgt die garung durch die gemeinsame nutzung von umluft und befeuchtungssystem. Über einen direkten anschluss an das wasserleitungsnetz wird das auf das flügelrad gespritzte wasser nebulisiert, durch die heizspirale geblasen und dabei in dampf verwandelt.

Erreicht der ofen die gewünschte temperatur, gehen die rote anzeigeleuchte und die taste befeuchter aus. Das blinken der anzeigeleuchte zeigt an, dass die gewählte ofentemperatur beibehalten wird.

Nach der Erreichung der Temperatur des Ofens, jeweils nach wunsch der Befeuchtung, wird der Druckknopf so lange gedrückt bis die gewünschte Befeuchtung erreicht wird.

3.8 Beschwadung

Vapor ist die Feuchtigkeit durch einen Energieregler eingestellt, der durch einen sich auf der Schalttafel befindenden entsprechenden Knopf eingeschaltet ist. Um Dampf in die Zelle einzuführen, muss man den Drehknopf im Uhrzeigersinn von der Position Null in die mit der gewünschten Wassermenge übereinstimmenden Position drehen.

! Achtung:

Während des betriebs kann der ofen sehr hohe temperaturen erreichen. Achten sie darauf, die heizelemente oder brennelemente im ofen nicht zu berühren. ! der hersteller weist jegliche zivil- oder strafrechtliche verantwortung im falle von anschlüssen, die nicht normgerecht und unter befolgung der angaben in dieser bedienungsanleitung gemacht wurden, zurück.

Dieser ofen entspricht den vorgaben der eu-richtlinien EWG 87/308, 73/23, 93/68 und 89/336.

4. Digitales Bedienfeld

Layout des Bedienfeldes**Garphase:**

4 verschiedene Garstufen programmierbar

+1:

1 min zusätzliche Garzeit

Geschwindigkeit der Motoren:

Auswahl der Motorengeschwindigkeit (6 Drehzahlen möglich)

Rauchauslass der Garkammer:

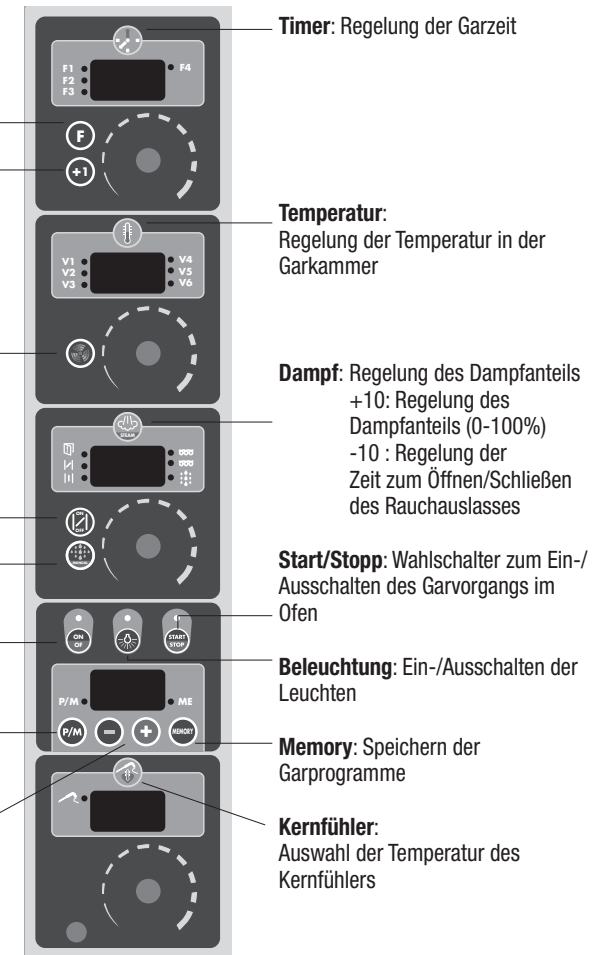
Regelung des Öffnens / Schließens des Rauchauslasses

Befeuchtung: Manuelles Hinzufügen von Wasser

Ein/Aus: Ein-/Ausschalten des Ofens

P/M: Auswahl der manuellen Garweise oder mit 99 Programmen (speicherbar sind 16 Garprogramme und manuell bzw. über USB können die übrigen 83 Programme eingegeben werden)

-/+: Wahlschalter für Programmnummer

**4.1 Ein-/Ausschalten des Ofens**


Beim Zuschalten der Spannung am Ofen wird das Bedienfeld automatisch aktiviert. Nachdem über 10 min keine taste gedrückt wird, schaltet die elektronische steuerung auf stand-by und auf dem display wird "Off" (Aus) angezeigt. Um das bedienfeld wieder einzuschalten, genügt es, die taste ON/OFF zu betätigen.

4.2 Garstufen

Beim Ausführen eines Garvorgangs im manuellen betrieB ist nur eine garstufe vorhanden. Beim Ausführen eines Garvorgangs mit Programmen gibt es von 1 bis 4 garstufen. Betätigen Sie, um zwischen den einzelnen stufen umzuschalten, die taste **F** und der anwender kann folgende parameter einrichten:

- Zeit oder alternativ Kerntemperatur
- Temperatur in der Kammer
- Dampfanteil oder Öffnungs-/Schließzeit des Rauchausslasses der Kammer
- Geschwindigkeit des Motors


4.3 Einrichten der Zeit

Die Zeit wird auf dem Display beim Drehen des Griffes  in Stunden.Minuten angezeigt. Wenn auf dem Display die Anzeige "Inf" erscheint, arbeitet der Ofen, bis er manuell vom Bediener angehalten wird. Der Parameter Zeit schließt die Möglichkeit einer Verwendung des Kernfühlers aus.


4.4 Betrieb mit Beleuchtung

Zum Ein-/Ausschalten der Leuchten genügt es, die Taste  zu betätigen.


4.5 Einrichten der Kerntemperatur

Die Kerntemperatur wird auf dem Display angezeigt und mit dem Griff  eingerichtet. Beim Einrichten der Kerntemperatur wird die Zeit automatisch null gesetzt, da die Garstufe beim Erreichen der eingestellten Temperatur als beendet angesehen wird und zur nächsten Stufe übergegangen wird (wenn eingegeben).



4.6 Einrichten der Temperatur in der Kammer

Die Temperatur in der Kammer wird auf dem Display angezeigt und mit dem Griff  eingerichtet.

4.7 Einrichten der Motorgeschwindigkeit

Es können 6 verschiedene Geschwindigkeiten des Motors verwendet werden, indem die Taste  betätigt wird.

4.8 Einrichten von Dampf / Rauchausslass der Kammer

- Drehen Sie, um den zu verwendenden Dampfanteil zu regeln, den Griff  (von 0 / +10) unter Berücksichtigung der Tabelle "a".
- Drehen Sie, um den Rauchausslass der Garkammer zu regeln, den Griff  (von 0 / -10) unter Berücksichtigung der Tabelle "b".





















a) Betriebsart Dampf / Betriebsart Rauchausslass der Garkammer




EINSTELLUNG	FUNKTION
+10	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN/100% DAMPF
+9	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN/90% DAMPF
+8	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN/80% DAMPF
+7	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN/70% DAMPF
+6	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN/60% DAMPF
+5	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN/50% DAMPF
+4	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN/40% DAMPF
+3	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN/30% DAMPF
+2	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN/20% DAMPF
+1	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN/10% DAMPF
0	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN/0% DAMPF

b) Betriebsart Betriebsart Rauchausslass der Garkammer

EINSTELLUNG	FUNKTION
0	SCHORNSTEINAUSGANG GESCHLOSSEN/0% DAMPF
-1	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN 6 SEKUNDEN – GESCHLOSSEN 54 SEKUNDEN/0% DAMPF
-2	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN 12 SEKUNDEN – GESCHLOSSEN 48 SEKUNDEN/0% DAMPF
-3	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN 18 SEKUNDEN – GESCHLOSSEN 42 SEKUNDEN/0% DAMPF
-4	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN 24 SEKUNDEN – GESCHLOSSEN 46 SEKUNDEN/0% DAMPF
-5	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN 30 SEKUNDEN – GESCHLOSSEN 30 SEKUNDEN/0% DAMPF
-6	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN 36 SEKUNDEN – GESCHLOSSEN 24 SEKUNDEN/0% DAMPF
-7	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN 42 SEKUNDEN – GESCHLOSSEN 18 SEKUNDEN/0% DAMPF
-8	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN 48 SEKUNDEN – GESCHLOSSEN 12 SEKUNDEN/0% DAMPF
-9	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN 54 SEKUNDEN – GESCHLOSSEN 6 SEKUNDEN/0% DAMPF
-10	SCHORNSTEINAUSGANG OFFEN/0% DAMPF

4.9 Einrichten von Sprache – Datum/Uhrzeit


- Zur Eingabe der gewünschten Sprache:
 - Betätigen Sie gleichzeitig die Tasten  und  bis "Set Orologio" (Uhr einrichten) erscheint.
 - Betätigen Sie die Taste  bis "Set Lingua" (Sprache einrichten) erscheint.
 - Betätigen Sie die Taste P/M  und auf dem Display erscheint über der Temperaturanzeige  "italiano" (Italienisch).
 - Drehen Sie den Griff zum Einstellen der Zeit  bis die gewünschte Sprache angezeigt wird.
 - Betätigen Sie die Taste ON/OFF  zum Speichern.
- Zur Eingabe von Datum / Uhrzeit
 - Betätigen Sie gleichzeitig die Tasten  und  bis "Set Orologio" (Uhr einrichten) erscheint.
 - Betätigen Sie die Taste P/M  und auf dem Display erscheint "giorno" (Tag)
 - Drehen Sie den Griff zum Einstellen der Zeit  bis auf dem Display der entsprechende Tag angezeigt wird.
 - Betätigen Sie die Taste P/M  und auf dem Display erscheint "ore" (Stunden)
 - Drehen Sie den Griff zum Einstellen der Zeit  bis die gewünschte Stunde angezeigt wird.
 - Betätigen Sie die Taste P/M  und auf dem Display erscheint "minuti" (Minuten)
 - Drehen Sie den Griff zum Einstellen der Zeit  bis die gewünschten Minuten angezeigt werden.
 - Betätigen Sie die Taste P/M  und auf dem Display erscheint "data" (Datum)
 - Drehen Sie den Griff zum Einstellen der Zeit  bis das gewünschte Datum angezeigt wird.
 - Betätigen Sie die Taste P/M  und auf dem Display erscheint "mese" (Monat)
 - Drehen Sie den Griff zum Einstellen der Zeit  bis der gewünschte Monat angezeigt wird.
 - Betätigen Sie die Taste P/M  und auf

- dem Display erscheint "anno" (Jahr)
- Drehen Sie den Griff zum Einstellen der Zeit  bis das gewünschte Jahr angezeigt wird.
- Betätigen Sie die Taste ON/OFF  zum Speichern.
- Betätigen Sie die Taste ON/OFF  zum Beenden.





5. Garsysteme

5.1 Garen in der Betriebsart "Manuell"

Einleitung: Das Garen in der Betriebsart Manuell besteht aus einer einzigen Phase, während ein Programm eingegeben werden muss (siehe Kapitel 5.2 - 5.3), wenn mehrere Garphasen verwendet werden sollen.

Betätigen Sie die Taste P/M , um die manuelle Betriebsart aufzurufen, bis auf dem Display "Manu" erscheint, und geben Sie dann die Daten für den Garvorgang ein:

- Garzeit: Wird beim Drehen des Griffes  auf dem Display in Stunden.Minuten angezeigt
 - Gartemperatur: Beim Drehen des Griffes  wird auf dem Display die gewünschte Temperatur angezeigt
 - Geschwindigkeit des Motors: Beim Betätigen der Taste  können 6 verschiedene Stufen eingestellt werden
 - Dampfanteil / Öffnungs-/Schließzeit des Rauchausslasses Beim Drehen des Griffes  wird der Dampfanteil (0 / +10) oder die Öffnungs-/Schließzeit des Rauchausslasses angezeigt (0 / -10)
 - Temperatur Fleischfühler: Beim Drehen des Griffes  wird auf dem Display die gewünschte Kerntemperatur angezeigt (Achtung: der Wahlschalter für die Zeit und die Temperatur schließen sich gegenseitig aus)
 - Einschalten des Ofens: Betätigen Sie die Taste START/STOPP 
- 5.2 Garen mit eingerichteten Programmen**
Der Ofen verfügt über 16 vorab eingerichtete Programme (siehe Tabelle "c").
Zum Aufrufen des gewünschten Programms:

- Rufen Sie die Funktion Programme durch Betätigen der Taste P/M  auf, bis "P01" erscheint.
- Wählen Sie die Nummer des Programms mit den Tasten  / .
- Betätigen Sie die Taste START/STOPP .





5.3 Speichern von Programmen durch den Anwender

Der Ofen verfügt über 99 Programme, von denen die ersten 16 bereits voreingestellt sind.

Gehen Sie zum Speichern der übrigen Programme von Nummer 17 bis Nummer 99 wie folgt vor:

- Rufen Sie die Funktion Programme durch Betätigen der Taste P/M  auf, bis "P01"

erscheint.

- Wählen Sie die Nummer des zu speichernden Programms mit der Taste  / .
- Beim Einrichten der Betriebsparameter (Zeit, Kerntemperatur, Temperatur der Kammer, Feuchtigkeitsgehalt) ist zu berücksichtigen, dass für jedes Garprogramm von 1 bis 4 Garstufen vorhanden sind .
- Halten Sie die Taste MEMORY  gedrückt. Wenn die Daten blinken (nach 5 s), wird das Programm gespeichert.

c) Vorab eingerichtete Garprogramme

Nr.	BESCHREIBUNG	PHASE 1				PHASE 2				PHASE 3				
		ZEIT (MINUTEN)	TEMP. (°C)	% DAMPF	GESCHW. MOTOR	KERN-FÜHLER	ZEIT (MINUTEN)	TEMP. (°C)	% DAMPF	GESCHW. MOTOR	KERN-FÜHLER	ZEIT (MINUTEN)	TEMP. (°C)	% DAMPF
1	PASTETEN UND ÜBERBACKENES	20	150° C	0	5	5	180° C	0	6					
2	PAELLA - ANBRATEN DER ZUTATEN - GAREN DES REISES	5	200° C	-10	6	18	180° C	0	4					
3	SOUFFLÉ	15	140° C	0	3	5	180° C	0	3					
4	HUHN	10	100° C	+5	6	40	180° C	-10	6		10	200° C	-10	6
5	SCHWEIN	10	120° C	+5	5		160° C	+1	6	67° C	5	180° C	-10	6
6	ROAST BEEF	10	100° C	+10	6		160° C	-10	6	50° C				
7	LAMM	5	120° C	+5	6		170° C	-10	6	55° C				
8	LACHS		160° C	0	6	60° C								
9	SCAMPI (80/100 g)	9	100° C	+10	6									
10	OFENKARTOFFELN	10	100° C	+10	6	30	190° C	-10	6					
11	MÖHRE	15	100° C	+10	6									
12	FRISCHES BROT	10	180° C	-4	4	4	200° C	-10	4					
13	CROISSANT	12	160° C	-1	4	6	180° C	-10	5					
14	BISKUITTEIG	25	160° C	0	3	12	175° C	0	3					
15	BIGNÉ	3	160° C	0	3	14	180° C	0	4					
16	ABKÜHLUNG	INF.	30° C	0	6									

6. Wartung und reinigung

! Achtung:

Niemals reinigungsmittel verwenden, die sand, natronlauge, säuren oder chloride enthalten, da diese die oberflächen angreifen.

Um eine gute hygiene zu gewährleisten sollte der ofen täglich gereinigt werden. Darüber hinaus schützen sie den garraum vor belastungen durch salze oder kalk die den lüfter und die ringheizung angreifen würden.

6.1 Reinigung des ofens

Sicherheitshinweise zur reinigung

Den ofen abschalten, und abwarten, bis alle heizelemente ausgekühlt sind, bevor sie berührt oder gereinigt werden. Das haushaltsgerät sorgfältig reinigen.

Reinigen der oberfläche

Einen feuchten lappen und ein nicht scheuerndes reinigungsmittel verwenden. Dann mit einem weichen und trockenen tuch nachwischen. Auf edelstahlflächen mit verkrustungen nur kunststoffspatel oder einen schwamm mit essig und warmem wasser benutzen.

Achtung: keine dampfstrahlgeräte zur reinigung des ofens verwenden.

6.2 Ofentür

Zur vereinfachung des reinigungsvorgangs kann die ofentür wie folgt ausgebaut werden (abb. 4-5) Dieser vorgang muss von qualifizierten personen durchgeführt werden.

Ausbauen der ofentür:

Die ofentür ganz öffnen. In das entsprechende loch im scharnier ein werkzeug (abb. 4-5) (einen sechskantschlüssel oder einen schraubenzieher) einführen, um den drehmechanismus wie in der abbildung gezeigt zu blockieren. Die tür an beiden seiten unten fassen und langsam schließen, bis ein gewisser widerstand zu spüren ist. Dann die tür nach oben herausziehen, sodass die scharniere aus ihren sitzen gleiten.

Wiedereinsetzen der ofentür:

Zum wiedereinsetzen der ofentür die obigen angaben umgekehrt durchführen. Sicherstellen, dass die scharniere korrekt in ihren sitzen liegen. Abb. 4-5.

! Achtung

Die drehstoppvorrichtungen nicht aus ihrem sitz entfernen, wenn die ofentür ausgebaut ist.

! Hinweis: keine schweren gegenstände auf die tür stellen oder selbst darauf stehen. Dies kann zum bruch der tür und zu verletzungen führen. Den ofen nicht verwenden, bis die tür wieder korrekt eingesetzt ist.

6.3 Auswechseln der glühbirne der ofenbeleuchtung

! Achtung: zum schutz vor stromschlägen und/ oder personenschäden folgende vorgehensweise aufmerksam durchlesen und befolgen: Vor dem auswechseln der glühbirne der ofenbeleuchtung sicherstellen, dass die elektrische stromzufuhr durch öffnen des hauptschalters unterbrochen worden ist.

Sicherstellen, dass sowohl ofen wie glühbirne abgekühlt sind. Dann die lampenabdeckung entfernen. Siehe punkt 1 abbildung 3. Die noch heiße glühbirne nicht mit feuchten lappen berühren. Dies kann zum bersten der glühbirne führen. Die glühbirne herausdrehen und durch eine anderen glühbirne für haushaltsgeräte mit 25 W für 220 - 230 V a.c. Ersetzen (punkt 2 abbildung 3). Nach dem auswechseln die abdeckung wieder anbringen. Sollte die lampenabdeckung defekt oder beschädigt sein, den ofen so lange nicht benutzen, bis die abdeckung ersetzt oder wieder korrekt und sicher eingesetzt wurde.

6.4 Ersatzteile

Zur instandhaltung des haushaltsgerätes dürfen nur genehmigte bauteile verwendet werden. Kein bauteil des ofens bei der reparatur oder beim auswechseln durch ein bauteil ersetzen, das nicht von dieser bedienungsanleitung empfohlen

wurde. Alle anderen eingriffe müssen von autorisierten technikern vorgenommen werden. Bei ersatzteilanfragen sind folgende angaben zu machen:

- 1) modellbezeichnung und seriennummer des ofens, die sich auf dem typenschild vorne hinter am garraum des ofens befinden.
- 2) beschreibung und nummer des ersatzteils; diese technischen angaben kann nur der autorisierte technische kundendienst machen.

- 3) und schließlich die angaben des herstellers, der ihnen den ofen verkauft hat, sowie die daten der nächsten kundendienststelle.

7. Funktionsstörungen, problemursachen und problembehebung

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Der Ofen schaltet sich komplett ab	Die Hauptversorgungsspannung fehlt	Stellen Sie die Hauptversorgungsspannung wieder her
	Eine der Sicherungen ist defekt	Prüfen Sie die Sicherungen
Der Wasserzulauf funktioniert nicht	Der Wasserzulauf ist abgedreht	Öffnen Sie den Wasserzulauf
	Die Verbindung zum Wasserzulauf wurde falsch montiert	Prüfen Sie die Verbindung zum Wasserzulauf
Wasser kommt durch die Tür und durch die Dichtung obwohl die Tür geschlossen ist	Defekte Türdichtung	Wenden Sie sich an einen Techniker
	Defekt am Türmechanismus	Wenden Sie sich an einen Techniker
Das Licht im Ofen funktioniert nicht mehr	Defektes Leuchtmittel	Ersetzen Sie die Lampe
	Das Leuchtmittel fehlt	Platzieren Sie Die Lampe in der Fassung holder
Das Garergebnis ist nicht gleichmäßig	Die Lüfterräder reversieren nicht mehr	Wenden Sie sich an einen Techniker
	Eines der Lüfterräder funktioniert nicht	Wenden Sie sich an einen Techniker
	Eins der Heizelemente funktioniert nicht	Wenden Sie sich an einen Techniker

8. Abbildungen zu gebrauch und wartung

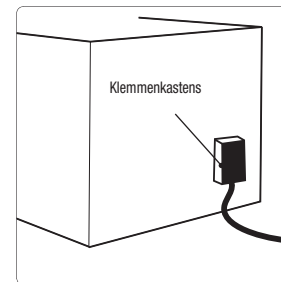


Abb.1

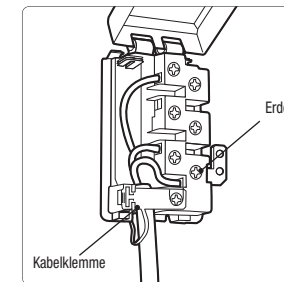


Abb.2

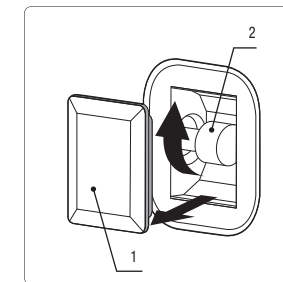


Abb.3

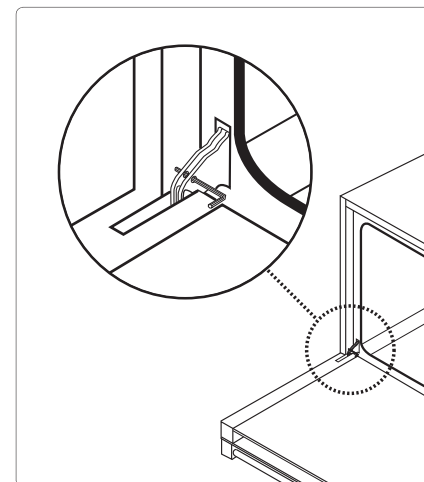


Abb.4-5

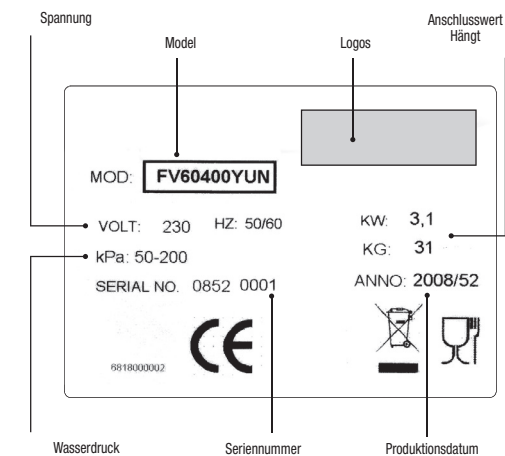


Abb.13

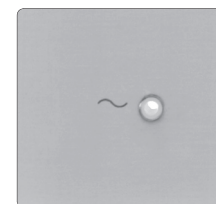


Abb.6

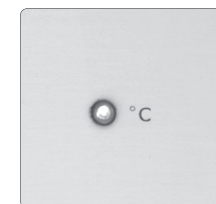


Abb.7



Abb.8

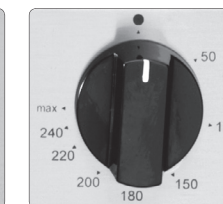


Abb.9



Abb.10



Abb.11

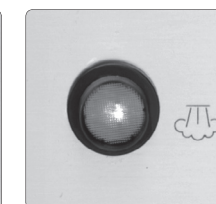


Abb.12

Professional Ovens

Fours
Notice d'utilisation

1. Avertissements	2
2. Installation	3
2.1 lieu d'installation	3
2.2 positionnement du four	3
2.3 raccordement électrique	4
2.4 branchement equipotentiel	4
2.5 raccordement hydrique	4
2.6 raccordement evacuations	4
2.7 évacuation de l'eau	5
2.8 évacuation fumées chambre de cuisson	5
3. Utilisation du four	5
3.1 planche de bord	5
3.2 témoins indicateurs	5
3.3 programmateur manuel	5
3.4 réglage de la température	5
3.5 sélecteur de fonctions	5
3.6 sélecteur de fonctions	6
3.7 utilisation de l'humidificateur	6
3.8 cuisson à vapeur	6
4. Panneau Commandes Digitales	7
4.1 Allumage / Coupure four	7
4.2 Etapes du cuisson	7
4.3 Réglage durée	8
4.4 Fonctionnement éclairage	8
4.5 Réglage température au coeur	8
4.6 Réglage température chambre	8
4.7 Réglage vitesse moteur	8
4.8 Réglage Vapeur / coupure fumées chambre	8
4.9 Réglage langue - date7/heure	9
5. Systemes de cuisson	9
5.1 Cuisson en version "Manuelle"	9
5.2 Cuisson avec programmes réglés	9
5.3 Mémorisation programmes de la part de l'utilisateur	10
6. Entretien et nettoyage	11
6.1 nettoyage du four	11
6.2 porte du four	11
6.3 remplacement lampe du four	11
6.4 pièces de rechange	11
7. Les pannes plus fréquentes	12
8. Figures sur l'utilisation et l'entretien	13
La maison de production se réserve le droit d'apporter les modifications qu'elle retiendra utiles ou nécessaires au produit, sans aucun préavis.	

Introduction

Gentil client, merci et compliments pour avoir acheté ce four. On souhaite que ce soit le début d'une collaboration positive de longue durée.

1. Avertissements

Toutes les opérations d'installation, de montage, d'assistance et de maintenance doivent être faites par un personnel techniquement qualifié selon les normes en vigueur.

Prière de lire attentivement le notice d'utilisation avant l'installation et la mise en service d'appareil.

Ce manuel est partie intégrante de l'appareil. Il faut le conserver en bon état et à portée de main pendant tout le cycle de vie du four. Lire attentivement toutes les indications qui y sont contenues avant d'utiliser le four.

Cet appareil est prévu pour une utilisation de type professionnelle et est conforme aux directives cee en vigueur. L'appareil est construit pour la cuisson et le réchauffement de la nourriture, donc tout autre usage sera considéré impropre. Le producteur decline toute responsabilité suite à des utilisations différentes de celles indiquées.

Séparer les différentes matières d'emballage et les remettre au centre de collecte différenciée le plus proche.

Le raccordement de mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique. En phase de première utilisation, faire attention que le notice d'utilisation, des sacs en plastique ou n'importe quel autre objet, ne soient pas présents à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Avant de mettre en fonction l'appareil, il est obligatoire d'enlever toutes les étiquettes et les

films protecteurs qui pourraient se trouver à l'intérieur ou à l'extérieur.

La fiche à brancher au câble d'alimentation et la prise relative devront être du même type et conformes aux normes en vigueur.

Ne jamais débrancher la fiche en tirant sur le câble.

Ne pas obstruer les ouvertures, les fissures de ventilation et d'évacuation de la chaleur.

En cas de problème de fonctionnement, débrancher l'appareil du circuit électrique et appeler le centre d'assistance technique le plus proche. Ne jamais tenter de réparer l'appareil.

Au terme de toute utilisation du four, vérifier toujours que les poignées de commandes soient en position «zero» (éteint).

Ne jamais mettre d'objets inflammables dans le four: s'il était allumé par accident, cela pourrait provoquer un incendie.

En cas de cuisson des produits extrêmement gras, poser un récipient sur le fond de la chambre de cuisson. En cas d'extraction des plaques qui contiennent des liquides chauds, faire attention au débordement éventuel des liquides.

Si la plaque contient des produits liquides chauds, il est nécessaire positionner la plaque à une hauteur bien visible par l'opérateur. Faire particulièrement attention au déplacement des récipients des aliments durant et après la cuisson: les températures peuvent être élevées et donc elles peuvent provoquer des brûlures. Ouvrir lentement la porte: danger brûlures pour sortie fumées et vapeurs à température élevée.

Utiliser le four avec une température ambiante comprise entre +5 °C et +35 °C.



Le sigle du modèle et le numéro de production du four se trouvent sur l'étiquette produit placée sur la partie inférieure frontale de la chambre de cuisson. La plaquette sur le carter ne doit jamais être enlevée. Cet appareil dispose d'une vignette selon la directive européenne 2002/96/CE en matière d'appareils électriques et électroniques (waste electrical and electronic equipment – weee). Cette directive définit les normes pour la collecte et le recyclage des appareils usagés valables sur tout le territoire de l'union européenne.

Le constructeur decline toute responsabilité pour des dégâts subis par les personnes ou des objets, causés par la non observation des précautions énoncées ci-dessus ou dérivant de la modification même d'une seule partie de l'appareil et par l'utilisation de pièces de rechange non originales.

2. Installation

Avant de positionner l'appareil, vérifier les mesures d'encombrement et l'exacte position des branchements et des raccordements électriques, hydriques, évacuation fumées selon les figures 13.

2.1 Lieu d'installation

Le four doit être installé uniquement dans des locaux suffisamment aérés.

2.2 Positionnement du four

Retirer l'appareil de l'emballage et enlever la pellicule de protection des panneaux externes. D'éventuels résidus de colle doivent être enlevés avec des solvants adaptés.

L'appareil n'est pas prévu pour l'encastrement.

Le four doit être placé sur une surface plane et la hauteur du plan de travail peut être réglée en agissant sur les pieds réglables.

La surface, les meubles adjacents et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent avoir les caractéristiques techniques suivantes:

- ils doivent être capable de résister à une température de 150 °C sans présenter de déformations et/ou de défauts de surface.
- le meuble doit permettre le libre passage des raccordements électriques.

2.3 Raccordement électrique

! important:

- le branchement du four doit être effectué par un technicien qualifié en respectant les règlements et les normes.
- le branchement doit être effectué en respect des normes européennes en vigueur.
- le raccordement électrique est de type monophasé 220 - 230 V ~ 50/60 Hz ou bien triphasé 380-400 3N V

! Un raccordement correct a la terre est obligatoire.

- si le raccordement au circuit électrique s'effectue directement, il faut placer un disjoncteur de protection, de portée adaptée, qui ait une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Cet interrupteur doit être installé dans l'installation permanente du bâtiment, à proximité de l'appareil.
- le câble de terre ne doit être interrompu en aucun cas par l'interrupteur.

! Avertissement:

Avant d'effectuer tout type d'entretien, couper l'alimentation électrique a travers l'interrupteur prévu ou enlever la prise.

Le four pourrait être fourni d'un câble électrique sans fiche. En cas d'application de la fiche, cette dernière doit être dimensionnée à la puissance maximum du four. Faire attention au raccordement correct du fil de terre (jaune/vert) au niveau de la fiche.

En cas d'application ou remplacement du câble électrique, il faut procéder de la façon suivante:

- débrancher ou couper l'alimentation électrique.
- ouvrir le couvercle du boîtier (fig. 1).

- relier les extrémités du câble électrique comme indiqué à la figure 2, en faisant attention que le fil jaune/vert soit à la terre. En cas d'utilisation d'une fiche de 13a homologuée bs. 1363, appliquer des fusibles de 13 ampers.
- le câble électrique doit être fixé par le bloque-câble (fig 2) sur la boîte de façon à ce qu'il ne puisse plus tourner et/ou se débrancher. Il ne doit être en aucun point en contact avec des températures supérieures à 75 °C.
- la fiche pour le raccordement électrique doit être adaptée à la puissance du four. De plus, la fiche électrique doit être arrangée pour un accès facile après l'installation du four. En cas de raccordement direct au circuit électrique, il faut appliquer un interrupteur bipolaire avec ouverture de chaque contact d'au moins 3 mm.



2.4 Branchement equipotentiel

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel d'une efficacité opportunément vérifiée selon les normes en vigueur. Ce branchement doit être effectué entre des différents équipements avec la borne ayant le symbole suivant. Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimum de 10 mm².

2.5 Raccordement hydrique

(seulement pour les modèles prédisposés avec l'humidificateur). Il est nécessaire d'interposer entre le réseau hydrique et le four un robinet d'interception et un filtre mécanique. L'appareil est fourni avec raccord relatif 3/4". Avant de relier le tube d'eau à l'appareil, faire découler de l'eau pour éliminer les éventuels résidus. L'eau en entrée doit avoir une valeur de pression comprise entre 1 et 3 bar et une température maximum de 30°C.

2.6 Raccordement evacuations

L'eau en sortie de tube d'évacuation du four peut rejoindre des températures élevées (90

°C). Les tubes utilisés pour l'évacuation de l'eau doivent être en mesure de supporter des telles températures.

2.7 Evacuation de l'eau

Le tube d'évacuation de l'eau se trouve dans la partie postérieure du four et doit être relié avec un tube rigide ou flexible et canalise à une évacuation ouverte ou à siphon; son diamètre ne doit pas être inférieur à celui de l'embout de déchargement et la longueur ne doit pas être supérieure à 2 mètres. Le tube d'évacuation doit rester au dessous de l'attaque d'évacuation, d'au moins 20 cm. pour faciliter l'écoulement.

2.8 Evacuation fumées chambre de cuisson

Le tube d'échappement de fumées qui proviennent de la chambre de cuisson, se trouve dans la partie postérieure du four, en haut. Ne pas superposer des objets et/ou des matériels sur le tube d'échappement des fumées pour pouvoir garantir la normale évacuation des fumées. On vous conseille, par conséquent, de positionner le four au-dessous d'une hotte d'aspiration.

3. Utilisation du four

Important:

Avant d'utiliser le four la première fois, le faire fonctionner à vide et au maximum pendant environ 1 heure. Bien aérer la pièce, si possible en ouvrant les fenêtres, ceci permettra l'évacuation des fumées de combustion des résidus de production tels que les graisses, les huiles et la résine de travail.

3.1 Planche de bord

Panneau de commandes.

A = sélecteur de fonctions (fig. 10)

B = témoins indicateur on/off (fig. 6)

C = programmateur manuel de fin cuisson (fig. 8)

F = témoin indicateur thermostat (fig. 7)

G = réglage température (fig. 9)

U = humidificateur (fig. 12) (seulement pour les

modèles prédisposés avec l'humidificateur)
D = grill (fig. 11) (seulement pour les modèles prédisposés avec le grill)

3.2 Témoins indicateurs

Témoin indicateur on/off

S'il s'allume, il indique que le four est sous tension et donc alimenté électriquement. Voir la figure 9.

Témoin indicateur thermostat

Indique l'allumage et la coupure des résistances pour maintenir la température de cuisson précise. Voir la figure 10.

3.3 Programmateur manuel (fig. 8)

Fonctionnement manuel:

Tourner la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole de manuel "main". Voir la figure 14.

! **Attention:** Si la poignée est laissée en fonction manuelle, le four restera allumé en continu.

Fonctionnement manuel de fin de cuisson (fig. 8):

tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionner le temps de cuisson désiré. A la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal acoustique de cloche est émis.

3.4 Réglage de la température (fig.9)

Le thermostat four contrôle la température désirée pour la cuisson, sur toutes les sélections de fonctionnement four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température réglée.

3.5 Sélecteur de fonctions

Ce commutateur active le type de fonction désirée pour la cuisson.



Lampe four

Utiliser cette fonction pour allumer la lampe du four. La lampe reste allumée également avec les autres fonctions.



Cuisson ventilée à air chaud

Utiliser cette fonction pour une cuisson uniforme. Cuisson idéale pour la préparation de gâteaux, pain et autres plats de grandes dimensions.



Décongeler et sécher

(seulement pour les modèles prédisposés avec le grill)
Utiliser cette fonction pour accélérer le processus de décongélation et/ou de séchage d'un aliment à cuire, avec l'utilisation d'air forcé.



Grill

(seulement pour les modèles prédisposés avec le grill)
Utiliser cette fonction pour griller. Cuisson au grill avec réglage de l'intensité de la chaleur. Lire le chapitre utilisation du grill pour informations complémentaires.

3.6 Utilisation du grill

(seulement pour les modèles prédisposés avec le grill)
Sélectionner la fonction grill sur le commutateur et placer le thermostat à température maximum pour permettre une période de pré-réchauffement de la chambre de cuisson avant d'introduire les plats. Fermer ensuite la porte du four.

3.7 Utilisation de l'humidificateur

(seulement pour les modèles prédisposés avec l'humidificateur)



Humidificateur

Certains modèles sont dotés du système à vapeur, indiqué pour cuire plus délicatement tous les types d'aliments. De plus, il est indiqué pour décongeler rapidement, pour réchauffer les aliments sans les sécher ou les durcir et pour dessaler naturellement les aliments sous sel. La combinaison de la fonction humidificateur avec celles traditionnelles permet la flexibilité d'utilisation avec économie d'énergie et de

temps, en maintenant inaltérées les qualités nutritives et la saveur des aliments. Et' idéal pour tous les types d'aliment. La chaleur pour le réchauffement s'obtient au moyen de la circulation forcée d'air chaud à l'intérieur du four. L'air est réchauffé par une résistance circulaire adjacente à l'hélice du moteur et la circulation se fait grâce à l'hélice qui le distribue de façon uniforme et rapide. Dans certains fours, la cuisson se fait en combinant le système d'humidification à la convection. A travers un raccordement à l'alimentation en eau, l'eau, injectée sur l'hélice, est nébulisée et passe à travers la résistance en se transformant en vapeur. Quand le four atteint la température désirée, le témoin rouge et le voyant humidificateur s'éteignent. Le fonctionnement du témoin à intermittence sert au maintien de la température sélectionnée à l'intérieur du four. Seulement après la réalisation de la température four l'opérateur, chaque veut les humidifier chaque fois il devra tenir pressé le bouton de l'humidification pour le temps désiré.

3.8 Cuisson à vapeur

L'humidification est contrôlée par un régulateur d'énergie qui est active par un bouton approprié situé sur le tableau de contrôle. Pour introduire de la vapeur dans la chambre, tourner la poignée dans le sens horaire des aiguilles d'une montre, de la position zéro à celle qui correspond à la quantité d'eau que l'on désire introduire.

! Attention:

Durant l'utilisation, le four peut atteindre des températures élevées. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants ou les brûleurs dans le four. ! le producteur decline toute responsabilité civile et pénale si le raccordement n'est pas effectué selon les normes en vigueur et ce qui est indiqué dans ce manuel d'instructions.

Ce four est conforme aux prescriptions des directives communautaires CEE 87/308; 73/23; 93/68 et 89/336.

4. Panneau Commandes Digitales

Layout Panneau Commandes

Phase de cuisson:

Programmable en 4 étapes de cuisson différentes

+1:

1 minute de cuisson en plus

Vitesse moteurs:

Sélection de la vitesse des moteurs (6 niveaux de vitesse disponibles)

Sortie fumée chambre de cuisson:

Réglage ouverture/fermeture sortie fumées

Humidification:

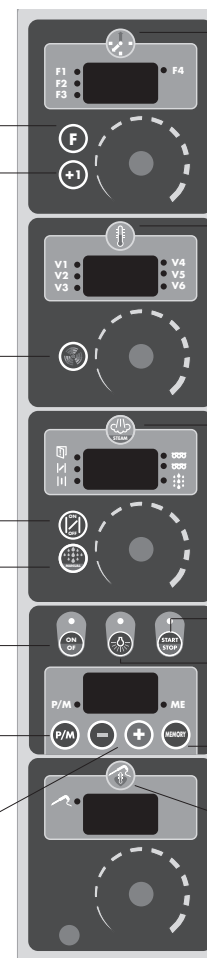
Ajout d'eau manuellement

On/Off:

Allumage/coupage four

P/M: Sélection typologie de cuisson manuelle ou avec 99 programmes (16 programmes de cuisson sont programmés et on peut insérer les 83 autres programmes manuellement ou par USB)

-/+: Sélecteur numéro de programmes



Timer:

Réglage temps de cuisson

Température:

Réglage température chambre de cuisson

Vapeur:

Réglage pourcentage de vapeur
+10: réglage pourcentage de vapeur (0-100%)
-10: réglage temps ouverture/fermeture sortie fumées

Start/Stop: Sélecteur allumage/coupage cuisson du four

Eclairage:

Allumage/coupage lumières

Memory: Mémorisation programmes de cuisson

Sonde coeur:

Sélection température sonde coeur

4.1 Allumage / Coupure four


Quand on met le four sous tension, le panneau de commandes s'allume automatiquement. Après 10 minutes sans appuyer sur aucune touche, le contrôle électronique va en stand by et "Off" apparaît sur le display. Pour réactiver le panneau de commandes, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF.

4.2 Etapes de cuisson

Quand on effectue une cuisson en fonction manuelle, il y a seulement une étape de cuisson. Quand on effectue une cuisson avec des programmes, il y a de 1 à 4 étapes de cuisson. Pour passer d'une étape à l'autre, appuyer sur la touche **F** et l'utilisateur peut régler les paramètres suivants:


- Durée ou en alternative température du cœur
- Température en chambre
- Pourcentage de vapeur ou durée d'ouverture/fermeture coupure fumées chambre
- Vitesse du moteur

4.3 Réglage durée


La durée s'affiche sur le display en tournant la poignée  en heures.minutes.

Quand sur le display apparaît l'inscription "Inf", le four fonctionne jusqu'à ce qu'il soit arrêté manuellement par l'opérateur. Le paramètre durée exclut la possibilité d'utiliser la sonde cœur.

4.4 Fonctionnement éclairage

Pour allumer/éteindre les lumières, il suffit d'appuyer sur la touche .

4.5 Réglage température au cœur

La température au cœur s'affiche sur le display et se règle avec la poignée .

Quand on règle la température cœur en automatique, la durée est mise à zéro car lorsque l'on atteint la température réglée, l'étape de cuisson est considérée terminée et on passe à l'étape successive (si insérée).



4.6 Réglage température chambre

La température à l'intérieur de la chambre s'affiche sur le display en tournant la poignée .

4.7 Réglage vitesse moteur

On peut utiliser 6 différentes vitesses du moteur en appuyant sur la touche .

4.8 Réglage Vapeur / coupure fumées chambre

- Pour régler le pourcentage de vapeur à utiliser, tourner la poignée  (de 0 / +10) en prenant en considération le tableau "a"
- Pour régler la coupure fumées de la chambre de cuisson, tourner la poignée  (de 0 /

-10) en prenant en considération le tableau "b"

a) Modalité fonction vapeur / modalité fonction coupure fumées chambre de cuisson








RÉGLAGE	FONCTION
+10	COUPURE FEU OUVERT/100% VAPEUR
+9	COUPURE FEU OUVERT/90% VAPEUR
+8	COUPURE FEU OUVERT/80% VAPEUR
+7	COUPURE FEU OUVERT/70% VAPEUR
+6	COUPURE FEU OUVERT/60% VAPEUR
+5	COUPURE FEU OUVERT/50% VAPEUR
+4	COUPURE FEU OUVERT/40% VAPEUR
+3	COUPURE FEU OUVERT/30% VAPEUR
+2	COUPURE FEU OUVERT/20% VAPEUR
+1	COUPURE FEU OUVERT/10% VAPEUR
0	COUPURE FEU OUVERT/0% VAPEUR

b) Modalité fonction coupure fumées chambre de cuisson

















RÉGLAGE	FONCTION
0	COUPURE FEU FERMÉ/0% VAPEUR
-1	COUPURE FEU OUVERT 6 SECONDES FERMÉ 54 SECONDES/0% VAPEUR
-2	COUPURE FEU OUVERT 12 SECONDES FERMÉ 48 SECONDES/0% VAPEUR
-3	COUPURE FEU OUVERT 18 SECONDES FERMÉ 42 SECONDES/0% VAPEUR
-4	COUPURE FEU OUVERT 24 SECONDES FERMÉ 46 SECONDES/0% VAPEUR
-5	COUPURE FEU OUVERT 30 SECONDES FERMÉ 30 SECONDES/0% VAPEUR
-6	COUPURE FEU OUVERT 36 SECONDES FERMÉ 24SECONDES/0% VAPEUR
-7	COUPURE FEU OUVERT 42 SECONDES FERMÉ 18 SECONDES/0% VAPEUR
-8	COUPURE FEU OUVERT 48 SECONDES FERMÉ 12 SECONDES/0% VAPEUR
-9	COUPURE FEU OUVERT 54 SECONDES FERMÉ 6 SECONDES/ 0% VAPEUR
-10	COUPURE FEU OUVERT/0% VAPEUR

4.9 Réglage langue – date/heure

1) Pour insérer la langue préférée:

- Appuyer en même temps sur les touches  et  jusqu'à ce que "set horloge" apparaisse
- Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que "set langue" apparaisse
- Appuyer sur la touche  et sur le display en haut de la température  apparaîtra "italiano"
- Tourner la poignée du temps  jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse
- Appuyer sur la touche ON/OFF  pour mémoriser


2) Pour insérer la date / heure







- Appuyer en même temps sur les touches  et  jusqu'à ce que "set horloge" apparaisse
- Appuyer sur la touche P/M  et sur le display apparaîtra "jour"
- Tourner la poignée du temps  jusqu'à ce que le jour souhaité apparaisse sur le display
- Appuyer sur la touche P/M  et sur le display apparaîtra "heures"
- Tourner la poignée du temps  jusqu'à ce qu'on insère l'heure désirée
- Appuyer sur la touche P/M  et sur le display apparaîtra "minutes"
- Tourner la poignée du temps  jusqu'à ce qu'on insère les minutes désirées
- Appuyer sur la touche P/M  et sur le display apparaîtra "date"
- Tourner la poignée du temps  jusqu'à ce qu'on insère la date désirée
- Appuyer sur la touche P/M  et sur le display apparaîtra "mois"
- Tourner la poignée du temps  jusqu'à ce qu'on insère le mois désiré
- Appuyer sur la touche P/M  et sur le display apparaîtra "année"
- Tourner la poignée du temps  jusqu'à ce qu'on insère l'année désirée
- Appuyer sur la touche ON/OFF  pour mémoriser
- Appuyer sur la touche ON/OFF  pour sortir

5. Systemes de cuisson

5.1 Cuisson en version "Manuelle"

Avant-propos: la cuisson en fonction manuelle a une phase unique tandis que si l'on veut utiliser plusieurs phases de cuisson, il faut insérer un programme (voir chapitre 5.2 - 5.3)





Pour accéder à la fonction manuelle, appuyer sur la touche P/M  jusqu'à ce que "Manu" apparaisse, insérer ensuite les données pour la cuisson:

- Durée de cuisson: en tournant la poignée  s'affiche sur le display en heures. minutes
- Température de cuisson : en tournant la poignée  s'affiche sur le display la température désirée
- Vitesse du moteur: en appuyant sur la touche  on peut établir 6 étapes différentes
- Pourcentage de vapeur / durée d'ouverture-fermeture coupure fumées: en tournant la poignée  le pourcentage de vapeur s'affiche (0 / +10), ou bien la durée d'ouverture/fermeture de la coupure fumées (0 / -10)
- Température sonde viande: en tournant la poignée  la température cœur désirée s'affiche sur le display (attention, le sélecteur de la durée et de la température cœur sont mutuellement exclusifs)
- Allumage four: appuyer sur la touche START/STOP 

5.2 Cuisson avec programmes réglés

Le four est doté de 16 programmes préréglés (voir tableau "c").




Pour rappeler le programme désiré :



- entrer dans la modalité programmes en appuyant sur la touche P/M  jusqu'à ce que "P01" apparaisse
- sélectionner le numéro de programme à l'aide des touches  / + 
- appuyer sur la touche START/STOP 

5.3 Mémorisation programmes de la part de l'utilisateur

Le four est doté de 99 programmes dont les 16 premiers sont déjà pré-réglés.

Pour mémoriser les programmes restants du numéro 17 au numéro 99, procéder comme suit:

- Entrer en modalité programmes en appuyant sur la touche P/M  jusqu'à ce que "P01" apparaisse
- Sélectionner le numéro de programme à mémoriser en appuyant sur la touche  / 

- On règle les paramètres de fonctionnement (durée, température au coeur, température chambre, pourcentage d'humidité) en se rappelant que pour chaque programme de cuisson, il y a de 1 à 4 étapes 
- On maintient enfoncée la touche MEMORY  si les données clignotent (après 5 secondes), cela signifie que le programme est mémorisé.

c) Programmes de cuisson pré-réglés

N.	DESCRIPTION	PHASE 1					PHASE 2					PHASE 3			
		DURÉE (MINUTES)	TEMP. (°C)	% VAPEUR	VITESSE MOTEUR	SONDE COEUR	DURÉE (MINUTES)	TEMP. (°C)	% VAPEUR	VITESSE MOTEUR	SONDE COEUR	DURÉE (MINUTE)	TEMP. (°C)	% VAPEUR	VITESSE MOTEUR
1	LASAGNES ET GRATINS	20	150° C	0	5		5	180° C	0	6					
2	PAELLA - RISSOLAGE INGREDIENTS - CUISSON RIZ	5	200° C	-10	6		18	180° C	0	4					
3	SOUFFLE	15	140° C	0	3		5	180° C	0	3					
4	POULET	10	100° C	+5	6		40	180° C	-10	6		10	200° C	-10	6
5	PORC	10	120° C	+5	5			160° C	+1	6	67° C	5	180° C	-10	6
6	ROAST BEEF	10	100° C	+10	6			160° C	-10	6	50° C				
7	AGNEAU	5	120° C	+5	6			170° C	-10	6	55° C				
8	SAUMON		160° C	0	6	60° C									
9	SCAMPI (80/100 GR.)	9	100° C	+10	6										
10	PATATES AU FOUR	10	100° C	+10	6		30	190° C	-10	6					
11	CAROTTES	15	100° C	+10	6										
12	PAIN FRAIS	10	180° C	-4	4		4	200° C	-10	4					
13	CROISSANT	12	160° C	-1	4		6	180° C	-10	5					
14	GENOISE	25	160° C	0	3		12	175° C	0	3					
15	BEIGNETS	3	160° C	0	3		14	180° C	0	4					
16	REFROIDISSEMENT	INF.	30° C	10	6										

6. Entretien et nettoyage

! Attention:

Ne jamais utiliser de détergents contenant: sable, soude caustique, acides ou bien chlorures qui attaquent les surfaces

Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées uniquement par un personnel d'entretien qualifié. On vous conseille de nettoyer quotidiennement la chambre de cuisson pour pouvoir maintenir des niveaux d'hygiène élevés et pour éviter la détérioration de l'acier inoxydable à l'intérieur de la chambre de cuisson.

6.1 Nettoyage du four

Securite pour le nettoyage

Eteindre le four et attendre que tous les éléments chauffants soient froids avant de les toucher et de les nettoyer. Nettoyer l'électroménager avec soin.

Nettoyage de la surface

Utiliser un chiffon humide avec détergent non abrasif, ensuite utiliser un chiffon doux sec. Sur les parties en acier inox avec saleté incrustée, utiliser uniquement des spatules en plastique ou une éponge avec vinaigre et eau tiède.

Attention: ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour le nettoyage du four.

6.2 Porte du four

Pour faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la porte, (fig. 4-5)

Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié.

Enlever la porte du four:

Ouvrir complètement la porte du four. Insérer dans le trou de la charnière prévu à cet effet un outil (fig. 4-5) (une clé hexagonale ou un tournevis) pour bloquer le mouvement de rotation comme montré sur la figure. Agripper la porte sur les côtés vers le bas et la fermer lentement jusqu'à sentir une certaine résistance.

Ensuite soulever la porte pour pouvoir la faire glisser, afin que les charnières sortent de leur emplacement.

Reinsérer la porte du four:

Pour réinsérer la porte du four, procéder en suivant en sens inverse les indications ci-dessus, en s'assurant que les charnières soient correctement insérées dans leur emplacement. Fig. 4-5.

! Attention

Ne pas enlever les dispositifs anti-rotation de leur emplacement quand la porte est enlevée.

! Avertissement: ne pas poser un poids excessif ou se mettre debout sur la porte. Ceci peut briser la porte ou blesser l'utilisateur. De plus, ne pas utiliser le four tant que la porte n'est pas complètement remontée.

6.3 Remplacement lampe du four

! Attention: pour prévenir les décharges électriques et/ou des dommages à des personnes, lire et suivre la procédure suivante: Avant de remplacer la lampe du four, s'assurer que le courant ait été débranché en coupant l'interrupteur général. S'assurer que le four et la lampe soient froids. Ensuite, enlever le couvercle des ampoules. Voir point 1 figure 3. Ne pas toucher l'ampoule chaude avec un chiffon humide, cela peut causer une rupture de cette ampoule. Dévisser et remplacer l'ampoule par une autre adaptée aux électroménagers de 25 W pour 220 - 230 V a.c. (point 2 figure 3). Après le remplacement, remettre le couvercle. Dans le cas où la calotte de la lampe est abîmée ou cassée, ne pas utiliser le four tant que la calotte n'a pas été remplacée ou réinsérée de façon correcte et sûre.

6.4 Pièces de rechange

Pour l'assistance de l'électroménager, on ne peut utiliser que des composants autorisés. Ne pas réparer ou remplacer aucun composant du four qui n'ait pas été recommandé dans ce manuel. Toutes les autres interventions doivent

être effectuées par du personnel technique autorisé.

Pour demander une pièce de rechange, il faut indiquer les données suivantes:

1) sigle du modèle de four et numéro de production, qui se trouvent sur l'étiquette produit placée sur la partie postérieure de la chambre de cuisson du four.

- 2) description et numéro du composant de rechange, information technique à disposition uniquement du service d'assistance autorisé.
- 3) et en dernier lieu, indiquer les données du distributeur qui a vendu le four, et les données du centre d'assistance le plus proche.

7. Les pannes plus fréquentes

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Le four est complètement éteint	Manque de tension du réseau	Rétablir la tension d'alimentation
	Branchement au réseau électrique fait incorrectement	Vérifier le branchement au réseau électrique
L'émission d'humidité dans la chambre de cuisson est activée mais l'eau ne sort pas à travers les tuyaux	Entrée de l'eau fermée	Ouvrir l'entrée de l'eau
	Raccordement au réseau hydrique fait incorrectement	Vérifier le raccordement au réseau hydrique
Avec la porte fermée, l'eau s'échappe à travers le joint	Joint endommagé	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Mécanisme de la poignée détendu	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Lumière du four éteinte	Ampoule grillée	Substituer l'ampoule
	Ampoule détendue	Insérer correctement l'ampoule dans le porte-ampoule
Le four ne cuisine pas en manière uniforme	Les turbines n'effectuent pas l'inversion de marche	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Une des turbines est au repos	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Une des résistances cassée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation

8. Figures sur l'utilisation et l'entretien

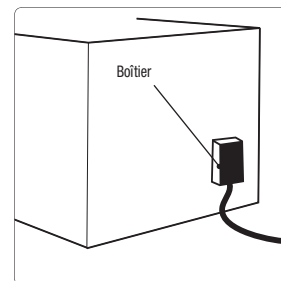


Fig.1

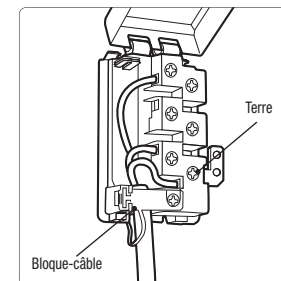


Fig.2

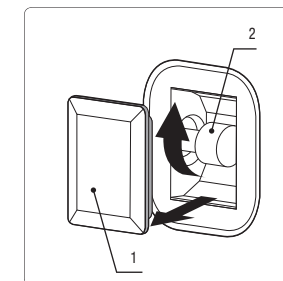


Fig.3

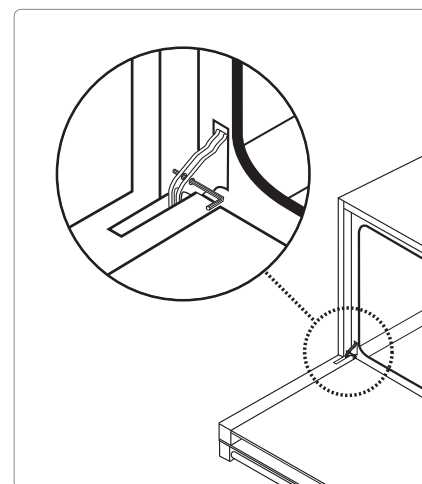


Fig.4-5

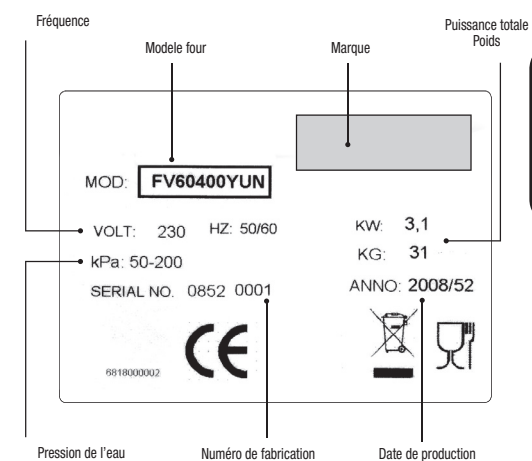


Fig.13

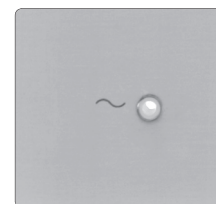


Fig.6

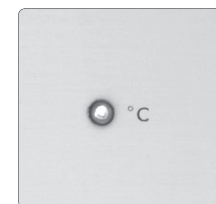


Fig.7



Fig.8

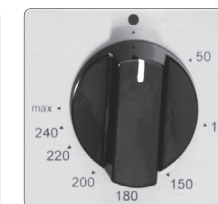


Fig.9



Fig.10



Fig.11

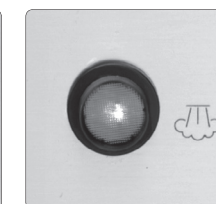


Fig.12

Professional Ovens

Hornos
Manual de instrucciones

Indice

1. Advertencias	2
2. Instalación	3
2.1 Local de instalación	3
2.2 Emplazamiento	3
2.3 Conexión eléctrica	4
2.4 Conexión equipotencial	4
2.5 Conexión hidrica	4
2.6 Conexión de descarga	4
2.7 Descarga del agua	5
2.8 Salida de humos de la cámara de cocción	5
3. Uso del horno	5
3.1 Panel frontal	5
3.2 Indicadores luminosos	5
3.3 Programador manual	5
3.4 Regulación de la temperatura	5
3.5 Selector de funciones	5
3.6 Uso del grill	6
3.7 Uso del humidificador	6
3.8 Cocción al vapor	6
4. Panel de mandos digitales	7
4.1 Encendido/Apagado del horno	7
4.2 Paso de cocción	7
4.3 Configuración del tiempo	8
4.4 Funcionamiento iluminación	8
4.5 Configuración de la temperatura en el central	8
4.6 Configuración de temperatura de la cámara	8
4.7 Configuración de la velocidad del motor	8
4.8 Configuración vapor/salida de humos de la cámara	8
4.9 Configuración de idioma-fecha/hora	9
5. Sistemas de cocción	9
5.1 Cocción en versión "Manual"	9
5.2 Cocción con programas configurados	9
5.3 Memorización de programas de parte del usuario	10
6. Mantenimiento y limpieza	11
6.1 Limpieza horno	11
6.2 Puerta horno	11
6.3 Sustitución de la lámpara horno	11
6.4 Pieza de recambio	11
7. Averías mas frecuentes	12
8. Figuras sobre el uso y mantenimiento	13

El fabricante se reserva el derecho de aportar las modificaciones que considere útiles o necesarias para el producto sin previo aviso.

Introducción

Estimado cliente, le agradecemos y lo felicitamos por haber adquirido este horno, y deseamos que este sea el inicio de una positiva y duradera relación.

1. Advertencias

Todas las operaciones de instalación, montaje, asistencia y mantenimiento deben ser realizadas por personal calificado según las normas en vigor.

Leer atentamente el manual antes de la instalación y de la puesta en función del aparato.

Este manual constituye parte integrante del aparato y por lo tanto hay que conservarlo en un lugar seguro durante todo el ciclo de vida del horno. Leer atentamente todas las indicaciones de este manual antes de utilizar el horno.

Este aparato ha sido creado para cocer y calentar los alimentos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. El fabricante declina cualquier responsabilidad por utilización indebida.

Separar los distintos materiales desechables provenientes del embalaje y entregarlos al centro de recogida diferenciada más cercano.

En la primera utilización asegurarse que en el interior de la cámara de cocción no haya manuales de instrucción, bolsas de plástico u otros.

Antes de poner en funcionamiento el aparato es obligatorio quitar todas las etiquetas y películas protectoras presentes interna o externamente en el aparato mismo

Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normativas de seguridad de la instalación eléctrica.

La clavija por conectar al cable de alimentación y la toma correspondiente deben ser del mismo tipo y conformes con las normativas vigentes. No desenchufar nunca tirando del cable.

No obstruir las aberturas, las fisuras de ventilación y de eliminación del calor.

En caso de que no funcione, desconectar el aparato de la red eléctrica y acudir al centro de asistencia técnica más cercano. Nunca intente reparar el aparato.

Cada vez, después de utilizar el horno comprueben que los mandos de accionamiento estén en posición «apagado».

No introducir nunca objetos inflamables en el horno: en caso de que se encendiesen accidentalmente se podría provocar un incendio.

En el caso de cocer productos extremadamente grasos colocar un contenedor en la parte inferior de la cámara de cocción.

En el caso de extracción de bandejas que contengan líquidos calientes prestar particular atención a eventuales derrames de los líquidos. En el caso que la bandeja contenga productos líquidos calientes es necesario que la bandeja este posicionada a una altura tal que sea visible por el operador.

Prestar particular atención a los movimientos de los contenedores de comida durante y luego la cocción: las temperaturas pueden ser elevadas y provocar quemaduras.

Abrir lentamente la puerta: existe peligro de ustiones por la salida de vapores a alta temperatura.

Utilizar el horno con una temperatura ambiente comprendida entre +5 °C y + 35 °C.

El modelo del horno y el número de producción se encuentran en la etiqueta del producto que está en la cara inferior de la cámara de cocción.



Este aparato cumple con la directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos

eléctricos y electrónicos identificada como waste electrical and electronic equipment (weee).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la unión europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos

El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados a personas o cosas por culpa de la no observación de las recomendaciones de este manual, por el mal uso incluso de una parte sola del aparato y por la utilización de piezas no originales.

2. Instalación

Antes de posicionar el aparato verificar las dimensiones y la exacta posición de las conexiones eléctricas, hidricas, descarga de humos según las figuras del "datos técnicos" (fig. 13)

2.1 Local de instalación

Instalar el aparato sólo en locales suficientemente ventilados.

2.2 Emplazamiento

Quitar el embalaje del aparato. Eliminar la película protectora de los paneles externos sin dejar restos de cola pagada. Si es necesario retirarla con un disolvente adecuado.

Para este aparato no está prevista la instalación empotrada.

Colocar el aparato sobre una superficie lisa y ajustar la altura de la superficie de trabajo regulando los pies.

El alojamiento, los muebles adyacentes y todos los materiales utilizados para la instalación deben tener los siguientes requisitos técnicos:

- deben poder resistir a una temperatura de 150 °C sin sufrir deformaciones y/u defectos en la superficie.
- el mueble debe facilitar el pasaje de las conexiones eléctricas.

2.3 Conexión eléctrica

Importante!

- la conexión a la red de alimentación eléctrica debe realizarse por personal cualificado según las normativas vigentes.
- la conexión debe ser realizada según las normativas europeas vigentes.
- la conexión eléctrica es del tipo monofásico 220 - 230 V ~ 50/60 Hz o trifásico 380-400 3N V.

Una correcta conexión a tierra es obligatoria!

- si el horno está conectado directamente a la acometida, se debe instalar un interruptor de protección con capacidad adecuada y con una distancia entre los contactos de 3 mm. Como mínimo. Este interruptor debe estar en la instalación eléctrica permanente del edificio, cerca del aparato.
- el cable de tierra nunca debe ser interrumpido por el interruptor.

Advertencia!

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, cortar la corriente, mediante el interruptor específico o quitando la clavija.

El horno pondría ser dotado de cable eléctrico sin clavija. Si fuese necesario aplicar la clavija, esta debe ser idónea a la potencia máxima del horno. Prestar atención a conectar correctamente el hilo amarillo verde de tierra con el correspondiente terminal en la clavija. Si fuese necesario aplicar o sustituir el cable de alimentación eléctrico, seguir en la siguiente manera:

- desconectar o cortar la corriente eléctrica.
- abrir el acceso a la regleta. (fig. 1).
- conectar los terminales del cable de alimentación eléctrico como señalado en la figura 2, verificar que el hilo amarillio está conectado con el terminal de tierra. Si fuese necesario utilizar una clavija de 13a homologada bs. 1363, aplicar el fusible de 13 amps.

- el cable de alimentación eléctrico debe fijarse en la regleta por medio del bloque (fig. 2), para que no pueda girarse y/o desconectarse. Ningun punto del cable debe estar en contacto con temperaturas mayores de 75 °C.
- la clavija de la conexión eléctrica debe ser idónea a la potencia del horno. La clavija eléctrica debe colocarse para un fácil acceso después de instalar el horno. Si el horno está conectado directamente a la acometida, se debe instalar un interruptor duo-polar con una apertura de los contactos mínima de 3 mm.



2.4 Conexión equipotencial

El aparato debe incorporarse en un sistema equipotencial, cuya eficacia debe haberse verificado oportunamente, cumpliendo cuanto indica la normativa en vigor. Esta conexión debe ser efectuada entre los diversos equipos con la parte contramarcada del símbolo siguiente. El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm².

2.5 Conexión hídrica

(sólo para los modelos con humidificador)

Es necesario colocar entre la red hídrica y el horno un grifo de interceptación y un filtro mecánico. El aparato está provisto enlace 3/4" con válvula de no retorno y filtro mecánico según requieren las normas vigentes. Antes de conectar el tubo de agua en el horno, hacer fluir el agua para eliminar eventuales residuos. El agua que ingresa debe tener un valor de presión comprendido entre 1 y 3 bar; y una temperatura máxima de 30 °C.

2.6 Conexión de descarga

El agua que sale de la descarga del horno puede alcanzar temperaturas elevadas (90° C). Los tubos utilizados para la descarga del agua deben ser adecuados para soportar tales temperaturas.

2.7 Descarga del agua

La descarga del agua se encuentra en la parte posterior del horno, se debe conectar a un tubo rígido o flexible y en canalarse a un descarga abierta o alcantarilla. Su diámetro no debe ser inferior al de conexión y la longitud no superior a un metro.

El tubo de descarga debe situarse al menos 20 cm. por debajo de la conexión, para facilitar la descarga.

2.8 Salida de humos de la cámara de cocción

La salida de humos de la cámara de cocción se encuentra en la parte posterior en alto del horno. No sobrepone objetos y/o materiales sobre la salida de los humos de manera de garantizar el normal flujo de los humos. Se aconseja por lo tanto posicionar el horno debajo de una campana extractora.

3. Uso del horno

Importante!

Antes de usar el horno nuevo, hacerlo funcionar vacío durante una hora aproximadamente a la máxima temperatura. Durante esta operación ventilar la habitación abriendo una ventana por ejemplo. Con esta operación puede formarse humo debido a los pegamentos del aislamiento térmico o al aceite de las chapas.

3.1 Panel frontal

Panel de mando.

- A = selector de funciones (fig. 10)
- B = indicadores luminosos on/off (fig. 6)
- C = programador manual de fin cocción (fig. 8)
- F = indicador luminoso del termóstato (fig. 7)
- G = regulación de la temperatura (fig. 9)
- U = humidificador (fig. 12) (sólo para los modelos con humidificador)
- D = selector de funciones con grill (fig. 11) (solo para los modelos con "grill")

3.2 Indicadores luminosos

Indicadores luminosos on/off

Si está encendido, indica que el horno tiene tensión y por lo tanto está cebado (fig. 9).

Indicador luminoso del termóstato

Indica el encendido y el apagado de las resistencias para mantener la temperatura de cocción elegida (fig. 10).

3.3 programador manual (fig. 8)

Funcionamiento manual:

girar el mando en sentido opuesto a las agujas del reloj hasta el símbolo de manual "mano".

! Atención! Si se deja el mando en función manual, el horno se queda encendido de continuo

Funcionamiento manual de fin cocción (fig. 8):

girar el mando en sentido horario y seleccionar el tiempo de cocción deseado. Al terminar el tiempo programado, el horno se apaga de manera automática y interviene una señal acústica.

3.4 Regulación de la temperatura (fig.9)

El termóstato horno controla la temperatura de cocción deseada en todas las funciones del horno. Los elementos calentadores se encienden y se apagan para mantener la temperatura preestablecida.

3.5 Selector de funciones

Este selector activa el tipo de función deseada para la cocción.



Lámpara horno

Utilizar esta función para encender la lámpara horno. La lámpara se queda encendida también con otras funciones.



Cocción ventilada a aire caliente

Usar esta función para una cocción uniforme. Ideal para cocinar tartas, pan y comidas de grandes dimensiones.

**Descongelar y secar**

(solo para los modelos con "grill")

Usar esta función para acelerar el proceso de descongelar y/o secar la comida que se debe cocinar con aire forzado.

**Grill**

(solo para los modelos con "grill")

Usar esta función para cocinar al grill. Se puede regular la intensidad del calor. Leer el capítulo uso del grill para más información.

3.6 Uso del grill

(solo para los modelos con "grill")

Seleccionar la función grill en el selector de funciones y girar el mando del termostato al máximo para permitir un período de precalentamiento de la cámara de cocción antes de poner la comida. Luego cerrar la puerta del horno.

3.7 Uso del umidificador

(solo para los modelos con humidificador)

**Umidificador**

Algunos hornos tienen el sistema de humidificación. Está indicado para descongelar rápidamente, para recalentar si reseca y darle brillo al pan al inicio de la cocción. La combinación de la función del vapor con la tradicional permite una gran flexibilidad de uso con un notable ahorro de energía y de tiempo, manteniendo inalterable la calidad nutritiva, el sabor de los alimentos y la organoleptia. Ideal para cualquier tipo de producto.

El calor para calentar el horno se obtiene mediante la circulación forzada del aire caliente en el interior del horno. El aire es calentado por una resistencia circular adyacente a la turbina del motorventilador del horno, y su circulación se produce gracias a la misma turbina que lo distribuye de forma uniforme y rápida. En algunos hornos la convección se combina con el humidificador. El agua se inyecta directamente al ventilador, y al pasar a través

de la resistencia se transforma en vapor. En cuanto se alcanza la temperatura elegida, el indicador rojo de la temperatura y el botón del humidificador se apagan.

El indicador rojo se enciende y se apaga para mantener la temperatura preestablecida. Sólo después de alcanzar de la temperatura del horno, cada vez que se quiere humidificar, hay que mantener pulsado el pulsador del humidificador para el tiempo deseado.

3.8 Cocción al vapor

La humidificación está arreglada por un regulador de energía que se activa por medio de correspondiente mando puesto en el panel de control. Para introducir vapor en la cámara, girar la llave en sentido horario, de la posición de cero a la correspondiente a la cantidad de agua que se desea introducir.

! Atención!

Durante el funcionamiento, el horno puede alcanzar temperaturas muy altas. Prestar atención a no tocar los elementos calentadores en el horno.

! el constructor declina toda responsabilidad si la conexión eléctrica no se realiza según establece este manual de servicio y según las normativas vigentes.

Este aparato cumple con las directivas europeas CEE 87/308; 73/23; 93/68 e 89/336.

4. Panel de mandos digitales**Diagrama de panel de mandos****Fases de cocción:**

4 pasos de cocción diferentes programables

+1:

1 minuto adicional al tiempo de cocción

Velocidad de los motores:

selección de la velocidad de los motores (6 niveles de velocidad disponibles)

Salida de humo de la cámara de cocción: regulación apertura/cierre salida de humo

Humidificación:

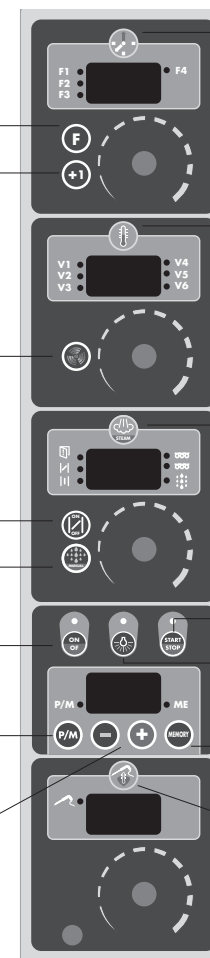
agregar agua de forma manual

On/Off:

encendido/apagado del horno

P/M: selección de tipología de cocción manual o con 99 programas (se memorizan 16 programas de cocción y manualmente o mediante USB pueden insertarse los restantes 83 programas)

-/+: selector de número de programas

**Timer:**

regulación del tiempo de cocción

Temperatura:

regulación de la temperatura de la cámara de cocción

Vapor:

regulación del porcentaje de vapor
+10: regulación del porcentaje de vapor (0-100%)
-10: regulación del tiempo apertura/cierre salida de humo

Start/Stop: selector de encendido/apagado de cocción del horno

Iluminación:

encendido/apagado de las luces

Memory: memorización de programas de cocción

Sonda central:

selección de temperatura de la sonda central

4.1 Encendido/Apagado del horno


Cuando se suministra tensión al horno, el panel de mando se enciende automáticamente. Después de 10 minutos que no se presione ningún pulsador, el control electrónico se coloca en stand by y el display indica "Off". Para reactivar el panel de mandos es suficiente con presionar el pulsador ON/OFF.

4.2 Paso de cocción

Cuando se realiza una cocción en función manual, existe solamente un paso (step) de cocción. Cuando se realiza una cocción con programas existen de 1 a 4 pasos de cocción. Para pasar de un paso a otro, presionar el pulsador **F** y el usuario puede configurar los siguientes parámetros:

- Tiempo o, como alternativa, temperatura del central
- Temperatura en la cámara
- Porcentaje de vapor o tiempo de apertura/cierre de salida de humos de la cámara
- Velocidad del motor


4.3 Configuración del tiempo

El tiempo se visualiza mediante el display girando la manija  en horas. minutos. Cuando en el display aparece el texto "Inf", el horno funciona hasta que el operador lo detenga manualmente. El parámetro tiempo excluye la posibilidad de usar la sonda central.


4.4 Funcionamiento iluminación

Para encender/apagar las luces basta con presionar el pulsador .


4.5 Configuración de la temperatura en el central

La temperatura del central es visualizada en el display y se configura con la manija . Cuando se configura la temperatura central, automáticamente el tiempo se pone en cero ya que al alcanzar la temperatura configurada el paso de cocción se considera finalizado y se pasa al paso siguiente (si está insertado).



4.6 Configuración de temperatura de la cámara

La temperatura dentro de la cámara se visualiza mediante el display girando la manija .

4.7 Configuración de la velocidad del motor

Se pueden usar 6 velocidades diferentes del motor presionando el pulsador .

4.8 Configuración vapor/salida de humos de la cámara

- Para regular el porcentaje de vapor que se debe utilizar, girar la manija  de 0 / +10) teniendo en cuenta la tabla "a"
- Para regular la salida de humo de la cámara de cocción, girar la manija  de 0 / -10)

teniendo en cuenta la tabla "a"

a) Modalidad de función de vapor/modalidad de función de salida de humos de la cámara de cocción







CONFIGURACIÓN	FUNCIÓN
+10	SALIDA DE CHIMENEA ABIERTA/100% VAPOR
+9	SALIDA DE CHIMENEA ABIERTA /90% VAPOR
+8	SALIDA DE CHIMENEA ABIERTA /80% VAPOR
+7	SALIDA DE CHIMENEA ABIERTA /70% VAPOR
+6	SALIDA DE CHIMENEA ABIERTA /60% VAPOR
+5	SALIDA DE CHIMENEA ABIERTA /50% VAPOR
+4	SALIDA DE CHIMENEA ABIERTA /40% VAPOR
+3	SALIDA DE CHIMENEA ABIERTA /30% VAPOR
+2	SALIDA DE CHIMENEA ABIERTA /20% VAPOR
+1	SALIDA DE CHIMENEA ABIERTA /10% VAPOR
0	SALIDA DE CHIMENEA ABIERTA /0% VAPOR

b) Modalidad de funcionamiento de salida de humo de cámaras de cocción

















CONFIGURACIÓN	FUNCIÓN
0	SALIDA DE CHIMENEA CERRADA/0% VAPOR
-1	SALIDA CHIMENEA ABIERTA 6 SEGUNDOS CERRADA 54 SEGUNDOS /0% VAPOR
-2	SALIDA CHIMENEA ABIERTA 12 SEGUNDOS CERRADA 48 SEGUNDOS /0% VAPOR
-3	SALIDA CHIMENEA ABIERTA 18 SEGUNDOS CERRADA 42 SEGUNDOS /0% VAPOR
-4	SALIDA CHIMENEA ABIERTA 24 SEGUNDOS CERRADA 46 SEGUNDOS /0% VAPOR
-5	SALIDA CHIMENEA ABIERTA 30 SEGUNDOS CERRADA 30 SEGUNDOS /0% VAPOR
-6	SALIDA CHIMENEA ABIERTA 36 SEGUNDOS CERRADA 24 SEGUNDOS /0% VAPOR
-7	SALIDA CHIMENEA ABIERTA 42 SEGUNDOS CERRADA 18 SEGUNDOS /0% VAPOR
-8	SALIDA CHIMENEA ABIERTA 48 SEGUNDOS CERRADA 12 SEGUNDOS /0% VAPOR
-9	SALIDA CHIMENEA ABIERTA 54 SEGUNDOS CERRADA 6 SEGUNDOS /0% VAPOR
-10	SALIDA DE CHIMENEA ABIERTA/0% VAPOR

4.9 Configuración de idioma-fecha/hora

1) Para insertar el idioma preferido:

- Pulsar simultáneamente las teclas  e  hasta que aparezca "set reloj"
- Pulsar la tecla  hasta que aparezca "set idioma"
- Pulsar la tecla  en el display superior de temperatura  aparecerá "italiano"
- Girar la manija del tiempo hasta que aparezca la lengua buscada
- Pulsar la tecla ON/OFF  para memorizar


2) Para insertar la fecha/hora







- Pulsar simultáneamente las teclas  e  hasta que aparezca "set reloj"
- Pulsar la tecla P/M  y en el display aparecerá "día"
- Girar la manija del tiempo  hasta que en el display aparezca el día buscado
- Pulsar la tecla P/M  y en el display aparecerá "horas"
- Girar la manija del tiempo  hasta insertar la hora deseada
- Pulsar la tecla P/M  y en el display aparecerá "minutos"
- Girar la manija del tiempo  hasta insertar los minutos deseados
- Pulsar la tecla P/M  y en el display aparecerá "fecha"
- Girar la manija del tiempo  hasta insertar la fecha deseada
- Pulsar la tecla P/M  y en el display aparecerá "mes"
- Girar la manija del tiempo  hasta insertar el mes deseado
- Pulsar la tecla P/M  y en el display aparecerá "año"
- Girar la manija del tiempo  hasta insertar el año deseado
- Pulsar la tecla ON/OFF  para memorizar
- Pulsar la tecla ON/OFF  para salir

5. Sistemas de cocción

5.1 Cocción en versión "Manual"

Indicaciones: la cocción en función manual tiene una única fase. Si se desea usar más fases de cocción se debe insertar un programa (ver capítulo 5.2 - 5.3)





Para acceder a la función manual, pulsar la tecla P/M  hasta que en el display aparezca "Manu", luego puede insertar los datos para la cocción:

- Tiempo de cocción: al girar la manija  se visualiza en el display en horas. minutos
- Temperatura de cocción: al girar la manija  se visualiza en el display la temperatura deseada
- Velocidad del motor: pulsando la tecla  pueden establecerse 6 pasos diferentes
- Porcentaje de vapor / tiempo de apertura-cierre de salida de humos: al girar la manija  se visualiza el porcentaje de vapor (0/+10), o bien el tiempo de apertura/cierre de la salida de humo (0/-10)
- Temperatura de la sonda de carne: al girar la manija  se visualiza en el display la temperatura central deseada (atención, el selector del tiempo y de la temperatura central se excluyen mutuamente)
- Encendido del horno: Pulsar la tecla START/STOP 

5.2 Cocción con programas configurados

El horno tiene 16 programas preconfigurados (ver tabla "c").




Para encontrar el programa deseado:



- entrar en la modalidad de programas pulsando la tecla P/M  hasta que aparezca "P01"
- seleccionar el número del programa mediante el pulsador  / 
- pulsar la tecla START/STOP 

5.3 Memorización de programas de parte del usuario

El horno tiene 9 programas, de los cuales los primeros 16 están preconfigurados.

Para memorizar los restantes programas desde el número 17 hasta el 99, realizar lo siguiente:

- Entrar en la modalidad de programas pulsando la tecla P/M  hasta que aparezca "P01"
- Seleccionar el número del programa que desea memorizar presionando el pulsador  / .

- Se configuran los parámetros de funcionamiento (tiempo, temperatura de la cámara, porcentaje de humedad), recordando que para cada programa de cocción existe del paso 1 al paso 4 .
- Si se mantiene presionado el pulsador MEMORY  cuando parpadean los datos (a los 5 segundos) significa que el programa se ha memorizado.

c) Programas de cocción preconfigurados

N.	DESCRIPCIÓN	FASE 1				FASE 2				FASE 3					
		TIEMPO (MINUTOS)	TEMP.	% VAPOR	VELOCIDAD DEL MOTOR	SONDA CENTRAL	TIEMPO (MINUTOS)	TEMP.	% VAPOR	VELOCIDAD DEL MOTOR	SONDA CENTRAL	TIEMPO (MINUTOS)	TEMP.	% VAPOR	VELOCIDAD DEL MOTOR
1	PASTAS Y GRATINADOS	20	150° C	0	5		5	180° C	0	6					
2	PAELLA -GRATINADO DE LOS INGREDIENTES -COCCIÓN DEL ARROZ	5	200° C	-10	6		18	180° C	0	4					
3	SUFLÉ	15	140° C	0	3		5	180° C	0	3					
4	POLLO	10	100° C	+5	6		40	180° C	-10	6		10	200° C	-10	6
5	CERDO	10	120° C	+5	5			160° C	+1	6	67° C	5	180° C	-10	6
6	ROAST BEEF	10	100° C	+10	6			160° C	-10	6	50° C				
7	CORDERO	5	120° C	+5	6			170° C	-10	6	55° C				
8	SALMÓN		160° C	0	6	60° C									
9	CAMARONES (80/100 GR)	9	100° C	+10	6										
10	PATATAS AL HORNO	10	100° C	+10	6		30	190° C	-10	6					
11	ZANAHORIAS	15	100° C	+10	6										
12	PAN FRESCO	10	180° C	-4	4		4	200° C	-10	4					
13	CRUASÁN	12	160° C	-1	4		6	180° C	-10	5					
14	BIZCOCHUELO	25	160° C	0	3		12	175° C	0	3					
15	BIGNÉ	3	160° C	0	3		14	180° C	0	4					
16	ENFRIAMIENTO	ENF.	30° C	0	6										

6. Mantenimiento y limpieza

! Atención!

No usar detergentes que contienen: arena, sosa cáustica, ácidos o cloruros que corroen la superficie.

Quelquiera que sea la labor de manutención debe ser efectuado solamente por personal calificado.

Se aconseja limpiar cotidianamente la cámara de cocción para mantener niveles de higiene elevados y para evitar que el acero inoxidable en el interior de la cámara de cocción se deteriore.

6.1 Limpieza horno

Advertencias para la limpieza

Apagar el horno y esperar que todos los elementos calentadores se enfríen antes de tocarlos o limpiarlos. Limpiar el aparato con cuidado.

Limpieza de la superficie

Usar un paño húmedo con detergente no corrosivo, luego usar un paño blando y seco. Para limpiar las incrustaciones en las partes en acero inoxidable, usar sólo una espátula de plástico o una esponja con vinagre y agua tibia. aio.

Atención! No utilizar generadores de vapor para limpiar el horno.

6.2 Puerta horno

Para simplificar la limpieza es posible desmontar la puerta (fig. 4-5):

Esta operación tendrá que ser llevada a cabo por personal cualificado.

Desmontar la puerta del horno:

Abrir completamente la puerta del horno. Introducir en el hoyo apropiado de la bisagra un útil (una llave hexagonal o un destornillador)

para bloquear la rotación. Ver figuras 4 y 5. Esto evita que las bisagras se cierren de repente durante el desmontaje de la puerta. Coger la puerta por los lados y cerrarla despacio hasta que se siente la resistencia del sistema de bloqueo. Levantar la puerta para que las bisagras saquen de sus asientos.

Motar la puerta horno:

Para montar la puerta, seguir las instrucciones de arriba viceversa. Prestar atención a introducir correctamente las bisagras. Ver figuras 4 y 5.

! Atención!

No sacar los dispositivos anti-rotación cuando la puerta está abierta.

! Advertencia!: No poner pesos excesivo y no estar de pie en la puerta del horno. Esto puede romper la puerta o herir el usuario. Además, no usar el horno hasta que la puerta no está correctamente montada.

6.3 sustitución de la lámpara horno

! Atención!: Para prevenir descargas eléctricas o daños a la persona, leer con atención el siguiente procedimiento:

Antes de la sustitución de la lámpara horno, desconectar el aparato de la corriente. Asegurarse de que el horno y la lámpara estén fríos. Luego, sacar la tapa de la bombilla. Ver "1" figura 3.

No tocar la bombilla caliente con un paño húmedo porque la bombilla puede romperse. Desatornillar y sustituir la bombilla con otra de las mismas características (punto 2 figura 3).luego, poner otra vez la tapa. Si la tapa de la bombilla se rompe o se derrumba, sustituirla o introducirla correctamente antes de utilizar el aparato.

6.4 Pieza de recambio

En caso de sustitución de componentes y/o accesorios, utilizar exclusivamente recambios autorizados. No reparar o sustituir ningún

componente por lo cual no hay ninguna explicación en este manual. Todas las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por personal autorizado. Para pedir una pieza de recambio, se deben indicar los siguientes datos:

- 1) el modelo del horno y número de producción, que se encuentran en la etiqueta del producto que está en la cara posterior del horno.

- 2) descripción y número de la pieza de recambio, informaciones técnicas que sólo los centros de servicio postventa autorizados pueden indicar.
- 3) luego, indicar los datos del vendedor del horno y del centro asistencia más cerca de usds.

7. Avarias mas frecuentes

AVERIA	CAUSA	REMEDIO
El horno está completamente apagado	Falta de tensión en la red	Reestablecer la tensión de alimentación
	Conexión a la red eléctrica realizada en manera no correcta	Verificar la conexión a la red eléctrica
La introducción de humedad en la cámara de cocción ha sido activada, pero no sale de los tubos	Entrada del agua cerrada	Abrir la entrada de agua
	Conexión a la red hidrica en manera no correcta	Verificar la conexión a la red hidrica o al depósito
Con la puerta cerrada sale agua de la empaquetadura	Empaquetadura da_ada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Mecanismo de la manilla relajado	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
Luz del horno apagada	Lámpara quemada	Sustituir la lámpara
	Lámpara relajada	Colocar en manera correcta la lámpara en el portalámpara
El horno no cocina en manera uniforme	Las turbinas no realizan más la inversión de marcha	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Una de las turbinas non funciona	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Una de las resistencias está rota	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación

8. Figuras sobre el uso y mantenimiento

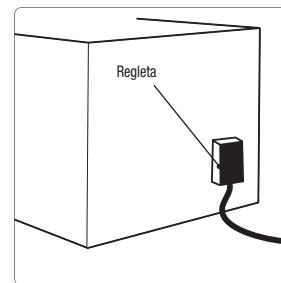


Fig.1

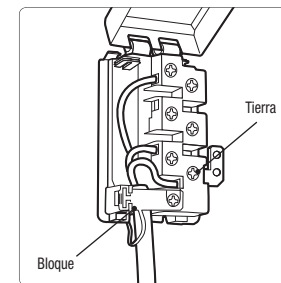


Fig.2

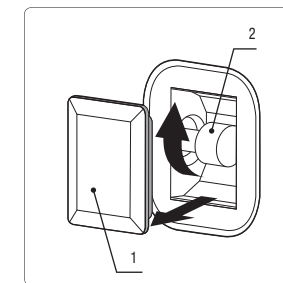


Fig.3

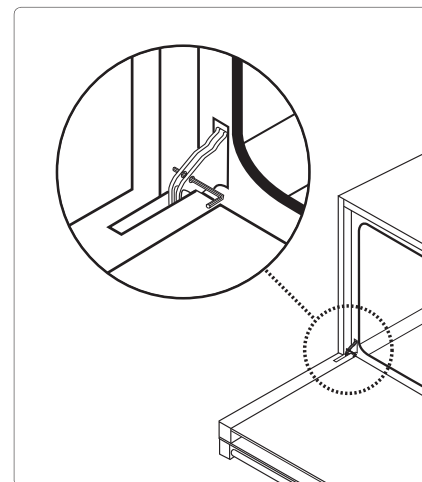


Fig.4-5

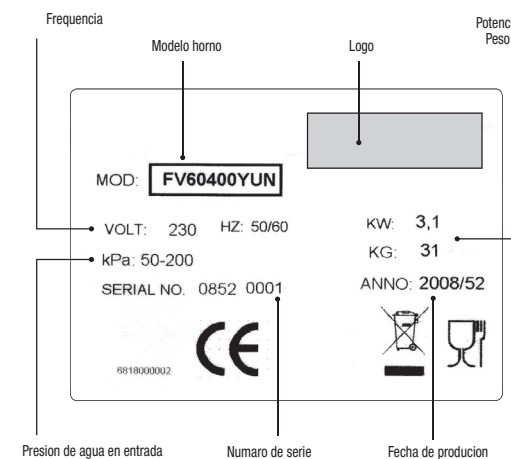


Fig.13

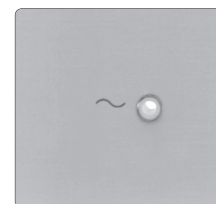


Fig.6

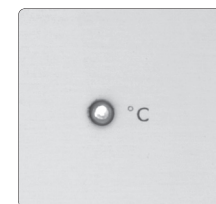


Fig.7



Fig.8

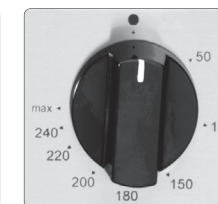


Fig.9



Fig.10



Fig.11

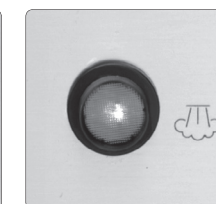


Fig.12

Professional Ovens

Печи
Инструкция по эксплуатации

УКАЗАТЕЛЬ

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	2
2. МОНТАЖ	3
2.1 Место для установки	3
2.2 Установка печи	3
2.3 Электроподсоединение	4
2.4 Эквипотенциальное подсоединение	4
2.5 Подсоединение к системе водоснабжения	4
2.6 Подсоединение к водостоку	4
2.7 Слив воды	5
2.8 Дымоудаление из камеры выпечки	5
3. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	5
3.1 Панель управления	5
3.2 Сигнальные лампы	5
3.3 Ручная программа	5
3.4 Регулировка температуры	5
3.5 Переключатель функций	5
3.6 Использование гриля	6
3.7 Использование увлажнения	6
3.8 Подача пара	6
4. Панель Цифрового Управления	7
4.1 Включение / Выключение печи	7
4.2 Фазы приготовления	7
4.3 Установка времени	8
4.4 Освещение	8
4.5 Установка температуры в сердцевине	8
4.6 Установка температуры в камере	8
4.7 Установка скорости мотора	8
4.8 Настройка пара / удаление дыма из камеры	8
4.9 Установка языка – даты/часа	9
5. Панель Цифрового Управления	9
5.1 Приготовление версия “Ручная”	9
5.2 Программируемые способы приготовления	9
5.3 Введение программ пользователем	10
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД	11
6.1 Чистка печи	11
6.2 Дверца печи	11
6.3 Замена лампочки в печи	11
6.4 Запчасти	11
7. СХЕМЫ. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД	12
8. РИСУНКИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ	13
Фирма производитель оставляет за собой право вносить изменения, которые посчитает нужными и необходимыми для улучшения продукции, без всякого предупреждения.	

САМЫЕ ЧАСТЫЕ ПОЛОМКИ

Производитель оставляет за собой право, если посчитает нужным или полезным для улучшения качества продукции, вносить изменения без всякого предупреждения. Уважаемый клиент, благодарим вас за покупку и поздравляем вас с приобретением этой печи и желаем, чтобы это было началом позитивного и длительного сотрудничества.

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Все операции по установке, монтажу, обслуживанию и уходу должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с нормами безопасности.

Прочитать внимательно инструкцию перед установкой печи.

Эта инструкция является неотъемлемой частью печи и ее необходимо держать всегда под рукой, прочитав внимательно все указания перед использованием оборудования.

Это оборудование профессиональное и соответствует действующим нормам. Оно предназначено только для приготовления и разогрева еды.

Освободить оборудование от упаковки. Убедиться в том, чтобы внутри камеры не было инструкции, пластиковых пакетов или других посторонних вещей.

Необходимо заземление в соответствии с нормами безопасности электрического оборудования.

Вилка, запитывающий кабель и розетка должны быть однотипными и соответствовать действующим нормам. Не выдергивать вилку из розетки.

В случае неработы оборудования, отключить от сети и вызвать специалиста из ближайшего сервисного центра.

Никогда не пытаться самостоятельно отремонтировать оборудование.

В конце работы печи всегда проверяйте, чтобы рукоятка находилась в позиции (zero) выключено.

Никогда не класть в печь воспламеняющиеся предметы, что может привести к пожару при включении.

При приготовлении жирных продуктов ставьте поддон на дно камеры.

При доставании противней будьте осторожны, чтобы не обжечься горячей жидкостью. Противень с горячей жидкостью должен находиться вверху в пределах видимости оператора.

Быть внимательными при работе с гастоёмкостями с едой, температура после выключения может быть высокой, что может привести к ожогам.

открывайте медленно дверцу печи в рабочем состоянии, иначе можно обжечься паром

Температура в помещении должна быть +5 °C +35°C. При работе печи.

Заводской знак и номер печи находится на этикетке, расположенной на нижней фронтальной части камеры. Табличку на картоне никогда не смещайте.



Это оборудование имеет маркировку, соответствующую Европейской директиве 2002/96/CE.

Эта Директива определяет нормы по сборке оборудования, которые являются действительными на всей территории Евросоюза.

Перед монтажом оборудования необходимо снять все этикетки и защитную пленку, как внутри так и снаружи.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ПО ВИНЕ ПЕРСОНАЛА, ИЗ-ЗА НЕСОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ, ПРЕДПИСАННЫХ В ИНСТРУКЦИИ ИЛИ ИЗ-ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕ ОРИГИНАЛЬНЫХ ЗАПЧАСТЕЙ.

2. УСТАНОВКА

Перед установкой оборудования необходимо проверить все габаритные размеры и точное расположение электрических соединений, подсоединений к сети водоснабжения, дымоудаления, в соответствии с приведенными техническими данными (см. рисунок N)

2.1 Место для установки

Печь должна устанавливаться только в достаточно проветриваемых помещениях.

2.2 УСТАНОВКА

Освободить оборудование от упаковки и снять защитную пленку с наружных панелей.

Остатки клея убрать с помощью растворителя.

ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ НЕ МОЖЕТ БЫТЬ ВСТРАИВАЕМЫМ

Печь должна устанавливаться на ровную поверхность, высота регулируется при помощи регулировки ножек.

Поверхность, окружающая мебель и материалы, используемые для установки, должны иметь следующие технические данные:

- должны выдерживать температуру до 150°C, не деформироваться
- Мебель должна позволять свободный доступ к розетке

2.3 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ ВАЖНО:

- Подсоединение печи должно выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами.
- Подсоединение должно выполняться в соответствии с действующими европейскими нормами.
- Электрическое подсоединение может быть однофазным 220-230 в 50/60 герц или трехфазным 380-400 В N в

! НЕОБХОДИМО ПРАВИЛЬНОЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ.

- Если подсоединение к сети осуществляется напрямую, необходимо установить защитный выключатель таким образом, чтобы к нему был свободный доступ. Расстояние открывания между контактами должно быть не менее 3 мм. Этот выключатель должен быть установлен в непосредственной близости от оборудования.

КАБЕЛЬ ЗАЗЕМЛЕНИЯ НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ
ОТСОЕДИНЕН ОТ ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТ ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ ПРИ ПОМОЩИ ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ ИЛИ ВЫНУВ ШНУР ИЗ РОЗЕТКИ.

Печь может поставляться с электрошнуром без вилки. Штепсельная вилка должна быть рассчитана на максимальную мощность печи. Обратите внимание на правильное подсоединение провода заземления (желтый/зеленый) к соответствующему проводу вилки. В случае замены электрошнура необходимо:

- Отсоединить от источника электропитания.
- Открыть крышку клеммника (рис.3 и 4)
- Соединить провода электрошнура, как указано на рисунке 4, провод желтый / зеленый должен быть подсоединен к контуру заземления. В случае

использования вилки в 13 ампер BS.1363, необходим предохранитель на 13 ампер.

- Электрошнур должен быть закреплен (рис.4) на клеммнике таким образом, чтобы не мог сдвинуться или оторваться. И ни в какой точке касания температура не должна превышать 75 °C.
- В случае прямого подсоединения к сети питания, необходимо установить двухполюсный выключатель, расстояние открывания между контактами не должно превышать 3 мм

ВНИМАНИЕ: использовать гибкий трехжильный кабель, типа H05RR-FH 3 x 1.5



2.4 Эквипотенциальное соединение

Оборудование должно быть включено в эквипотенциальную систему, эффективность которой должна быть проверена в соответствии с требованиями действующих норм. Это подсоединение должно быть выполнено между разным оборудованием, посредством клеммы, обозначенной символом: символ эквипотенциальной клеммы. Эквипотенциальный проводник должен иметь минимальное сечение в 10 мм²

2.5 Подсоединение к сети водоснабжения (только для моделей с увлажнением)

Необходимо установить между сетью водоснабжения и оборудованием отсекающий кран и механический фильтр. Печь поставляется в комплекте с соединительной муфтой в 3/4" дюйма. Рекомендуем слить воду для удаления возможных шлаков. Вода на входе должна подаваться под давлением между 150-200 и максимальной температурой в 30 °C. Если напор воды на входе превышает 2 бара, необходимо установить редуктор давления, тарированный на 2 бара

2.6 Подсоединение к водостоку

Сливная вода на выходе из печи может достигать высоких температур (около 90 градусов). Трубы, применяемые

для слива воды, должны выдерживать такую температуру.

2.7 Слив воды

Труба для слива воды находится в задней части печи и должна быть подсоединена при помощи жесткой трубы или гибкого шланга и направлена в открытый водосток. При этом диаметр трубы или шланга не должен быть меньше диаметра выпускного отверстия и длина не больше одного метра. Сливной трубопровод должен располагаться как минимум на 20 см ниже выпускного отверстия для облегчения слива.

2.8 Дымоудаление из камеры выпечки

Выпускное отверстие для удаления дыма находится вверху в задней части печи. Не ставить никаких предметов сверху на выпускное отверстие для того чтобы не препятствовать нормальному дымоудалению.

3. Эксплуатация печи

ВАЖНО:

Перед использованием печи в первый раз, прогнать вхолостую максимум в течение часа. Проветрить хорошо помещение, открыв все окна, чтобы удалить копоть, дым от сгорания шлаков, смазочных масел, жиров, смол.

3.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

СМОТРИ РИСУНКИ.

- A = Переключатель функций (рис.10)
- B = Индикаторная лампа ON/OFF (рис.6)
- C = Программирующее устройство электронное или ручное конца приготовления продукта (рис.8)
- F = Индикаторная лампа термостата (рис.7)
- G = Регулировка температуры (рис.9)
- U = Увлажнитель (только для моделей с увлажнением) (рис.12)
- D = Переключатель функций с грилем (только для моделей с грилем) (рис.11)

3.2 Индикаторная лампа ON/OFF

Сигнальная лампа включена, значит печь под напряжением, включена.

Индикаторная лампа термостата

Указывает на включение и выключение тэнов для поддержки заданной температуры.

3.3 Ручное программирующее устройство (рис.8)

Ручное:

повернуть регулятор против часовой стрелки до знака "Manual" См. рисунок 14.

! ВНИМАНИЕ: Если регулятор оставлен в позиции Manuale, печь останется в постоянно включенном состоянии.

Ручное функционирование времени приготовления продукта. (fig.8):

Повернуть регулятор по часовой стрелке и выбрать желаемое время готовки продукта. По истечении заданного времени, печь выключается автоматически и подает звуковой сигнал.

3.4 Регулировка температуры. Смотри стр. – рис. G

Термостат печи контролирует время, заданное для приготовления продукта. Тепловые элементы включаются и выключаются для поддержания заданной температуры.

3.5 Переключатель функций

Этот переключатель выбирает желаемую функцию для приготовления продукта. Последующая иллюстрация показывает источник и распределение тепла при каждом переключении функций. Тэн нижний и кольцевой являются внутренними. Тэны включаются и выключаются автоматически для поддержки заданной температуры.



ЛАМПА ПЕЧИ

Использовать эту функцию для освещения внутри печи. Лампа остается включенной и при переключении на другие функции.

**ЦИРКУЛЯЦИЯ ГОРЯЧЕГО ВОЗДУХА**

Эта функция позволяет равномерную выпечку продукта. Является идеальной для выпечки тортов, хлеба и другой выпечки больших размеров.

**РАЗМОРАЖИВАНИЕ И СУШКА**

(ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ С ФУНКЦИЕЙ "Grill") Эта функция ускоряет процесс размораживания или сушки продукта.

**ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ**

(ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ С ФУНКЦИЕЙ "Grill")

Использовать эту функцию для приготовления на гриле с циркуляцией горячего воздуха

3.6 Использование гриля

(только для моделей с функцией "Grill") Выбрать функцию Гриль и установить на термостате максимальную температуру для предварительного разогрева печи. Затем закрыть дверь.

3.7 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УВЛАЖНИТЕЛЯ

(только для моделей с Увлажнителем)

**УВЛАЖНИТЕЛЬ**

Некоторые модели снабжены системой подачи пара для приготовления особо деликатных продуктов. Кроме того, увлажнитель рекомендован для быстрой разморозки или разогрева продуктов без их высушивания или для обессоливания соленых продуктов.

Комбинация функции увлажнения в сочетании с традиционной позволяет экономить энергию и время, сохранять вкус и питательные качества продукта, Является идеальным для всех продуктов.

Нагрев производится при циркуляции горячего воздуха внутри печи. Воздух нагревается за счет кольцевого тэна, примыкающего к крыльчатке мотовентилятора, и быстрая равномерная

циркуляция воздуха происходит благодаря крыльчатке.

В некоторых печах термовентиляция совмещена с системой увлажнения. При прямом подсоединении к сети водоснабжения, вода, впрыскиваемая на крыльчатку, распыляется и попадая на тэн, превращается в пар.

Когда в печи, достигается заданная температура, красная сигнальная лампа и кнопка увлажнителя гаснут. Сигнальная лампа служит для поддержания выбранной температуры внутри печи. При достижении заданной температуры в печи, каждый раз загорается кнопка увлажнителя, нажать на кнопку и держать ее 6/8 секунд для увлажнения. Отпустив кнопку, прекращаем увлажнение.

3.8 Подача пара

Увлажнение осуществляется при помощи регулятора энергии, который приводится в действие при помощи рукоятки на панели контроля. Вода подается только тогда, когда температура в камере печи превысит 110 градусов для обеспечения немедленной трансформации воды в пар. Для подачи пара в камеру повернуть рукоятку по часовой стрелке из позиции 0 до цифры, соответствующей необходимому количеству воды для впрыскивания.

! ВНИМАНИЕ:

При работе печь сильно нагревается. Не касайтесь горячих частей и горелок внутри печи.

!ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ГРАЖДАНСКУЮ И СУДЕБНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, ЕСЛИ ПОДКЛЮЧЕНИЕ НЕ БЫЛО ВЫПОЛНЕНО В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ И С ПРЕДПИСАНИЯМИ, УКАЗАННЫМИ В ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ.

Эта печь соответствует нормам, предписанных в директивах СЕЕ 87/308, 73/23, 93/68, 89/336

4. Панель Цифрового Управления**Фазы приготовления:**

4 программы различных способов приготовления

+1:

Добавление 1 минуты ко времени приготовления

Скорость моторов:

Выбор скорости моторов (6 уровней скоростей)

Удаление дыма из печи:

регулировка открытие/закрытие выхода дыма

Увлажнение:

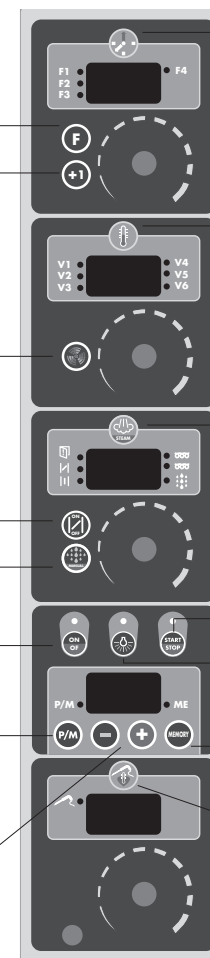
добавка воды вручную

On/Off:

Включение/выключение печи

P/M: Селекция типового ручного приготовления или 99 программ (в память введено 16 программ приготовления, вручную или при помощи Usb можно ввести оставшиеся 83 программы)

-/+: Селектор номера программы

**Таймер:**

регулировка времени приготовления

Температура:

регулировка температуры в печи

Пар: регулировка подачи пара в процентах

+10: процентная регулировка пара (0-100%)

-10: регулировка времени открытия/закрытия выпуска дыма

Start/Stop: Селектор

включения/выключения печи

Освещение: Включение/выключение света

Memory: Введение программ приготовления в память

Сердцевинный зонд: выбор температуры сердцевинного зонда

4.1 Включение / Выключение печи

Когда подается напряжение, панель управления печи включается автоматически.


Через 10 минут без всякого нажатия на кнопку, на дисплее появляется "Off". Для восстановления панели управления достаточно нажать на кнопку ON/OFF.

4.2 Фазы приготовления


Когда приготовление осуществляется вручную, существует только одна фаза приготовления. Когда приготовление осуществляется по программе, существует от 1 до 4 фаз приготовления. Чтобы перейти от одной фазы к другой, нужно нажать на кнопку **F** и установить следующие параметры:

- Время или альтернативная температура зонда в сердцевине
- Температура в печи
- Процентное соотношение пара или времени открытия/закрытия выпуска дыма из печи
- Скорость мотора


4.3 Установка времени

Время устанавливается на дисплее при помощи регулятора настройки  часы. минуты. Если на дисплее появляется надпись “Inf”, печь будет работать до тех пор, пока оператор не остановит ее вручную. Установка параметра времени исключает возможность пользования сердцевинным зондом.


4.4 Освещение

Чтобы включить / выключить свет достаточно нажать на кнопку .


4.5 Установка температуры в сердцевине

Температура в сердцевине устанавливается на дисплее при помощи регулятора настройки . По достижении заданной температуры в сердцевине, время автоматически обнуляется, фаза приготовления считается законченной и осуществляется переход к следующей фазе (если она установлена)


4.6 Установка температуры в камере.


Температура внутри камеры устанавливается на дисплее при помощи регулятора настройки .

4.7 Установка скорости мотора

Можно использовать 6 разных скоростей, нажимая на кнопку .

4.8 Настройка пара / удаление дыма из камеры.

- Для регулировки процентного соотношения пара повернуть регулятор настройки  (от 0 / +10), пользуясь таблицей “а”
- Для регулировки выпуска дыма из

камеры, повернуть регулятор настройки  (от 0 / -10) пользуясь таблицей “b”

а) Порядок функции пара / порядок функции удаления дыма из камеры







Установка	Функция
+10	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА/100% ПАРА
+9	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА/90% ПАРА
+8	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА/80% ПАРА
+7	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА/70% ПАРА
+6	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА /60% ПАРА
+5	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА/50% ПАРА
+4	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА/40% ПАРА
+3	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА/30% ПАРА
+2	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА/20% ПАРА
+1	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА/10% ПАРА
0	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА/0% ПАРА


б) Порядок функции удаления дыма из камеры

УСТАНОВКА	ФУНКЦИЯ
0	ВЫПУСК ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА/0% ПАРА
-1	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 6 - И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИИ 54 СЕКУНД/0% ПАРА
-2	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 12 СЕКУНД-И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИИ 48 СЕКУНД/0% ПАРА
-3	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 18 СЕКУНД-И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 42 СЕКУНД 0% ПАРА
-4	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 24 СЕКУНД - И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 46 СЕКУНД/0% ПАРА
-5	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 30 СЕКУНД- И ИЗ ЗАКРЫТОГО В ТЕЧЕНИИ 30 СЕКУНД/0% ПАРА
-6	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 36 СЕКУНД- И ИЗ ЗАКРЫТОГО В ТЕЧЕНИИ 24 СЕКУНД/0% ПАРА
-7	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 42 СЕКУНД- И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 18 СЕКУНД/0% ПАРА
-8	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 48 СЕКУНД-И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИИ 12 СЕКУНД/0% ПАРА
-9	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИЕ 54 СЕКУНД- И ИЗ ЗАКРЫТОГО ДЫМОХОДА В ТЕЧЕНИИ 6 СЕКУНД 0% ПАРА
-10	ВЫПУСК ИЗ ОТКРЫТОГО ДЫМОХОДА/0% ПАРА

4.9 Установка языка – даты/часа

1) Для установки предпочитаемого языка:

- Нажать одновременно клавишу  /  пока не появится “set orologio”(часы)
- Нажать клавишу  пока не появится “set lingua” (язык)
- Нажать клавишу  и на дисплее сверху над температурой  пока не появится “italiano”(русский)
- Поворачивать регулятор настройки до тех пор,  пока не появится нужный язык.

- Нажать клавишу ON/OFF  для введения в память


2) Установка даты / часа







- Нажать одновременно клавиши  /  пока не появится “set orologio”(часы)
- Нажать клавишу P/M  и на дисплее появится “giorno”(день)
- Повернуть регулятор настройки времени,  пока на дисплее не появится нужный день...
- Нажать клавишу P/M  и на дисплее появится “час”
- Повернуть регулятор настройки времени  для установки желаемого часа...
- Нажать клавишу P/M  и на дисплее появятся “минуты”
- Повернуть регулятор настройки времени  для установки нужных минут.
- Нажать клавишу P/M  и на дисплее появится “дата”
- Повернуть регулятор настройки времени  для установки нужной даты.
- Нажать клавишу P/M  и на дисплее появится “месяц”
- Повернуть регулятор настройки времени  для установки нужного месяца.
- Нажать клавишу P/M  и на дисплее появится “год”
- Повернуть регулятор настройки времени  для установки года.
- Нажать клавиши ON/OFF  для введения в память.
- Нажать клавиши ON/OFF  для выхода.

5. Способы приготовления.

5.1 Приготовление версия “Ручная”

Пояснение: при приготовлении с функцией вручную имеется только одна фаза, если же вы захотите использовать несколько фаз приготовления, для этого нужно ввести программу (см.ст. 5.2 - 5.3)





Для приготовления вручную нажать клавишу P/M , пока на дисплее не появится “Mani”, затем ввести данные по приготовлению:

- Время приготовления: повернуть регулятор настройки на дисплее появятся часы, минуты 
- Температура приготовления: повернуть регулятор настройки пока на дисплее не появится заданная температура 
- Скорость мотора: нажав на клавишу, можно установить 6 разных скоростей 
- Процент пара / время открытия / закрытия удаления дыма: поворачивать регулятор настройки до тех пор, пока на дисплее не появится нужный процент пара  (0 / +10), или время открытия/ закрытия выпуска дыма (0 / -10)
- Температура сердцевинного зонда в мясе: повернуть регулятор настройки, на дисплее должна появиться желаемая температура зонда (внимание селектор времени и температуры зонда взаимно исключаемые) 
- Включение: нажать клавишу: START/ STOP 

5.2 Программируемые способы приготовления

Печь снабжена 16 настроенными программами (“см. табл. с”).




Чтобы выбрать нужную программу:

- войти в раздел предварительно установленных программ, нажав на клавишу P/M  до появления “P01”
- выбрать номер программы при помощи кнопки  / 
- нажать клавишу START/STOP 

5.3 Введение программ пользователем

Печь имеет 99 программ, из которых 16 программ уже предварительно настроены.

Для введения в память остальных программ от 17 до 99 нужно:

- Войти в раздел программ, нажав на кнопку P/M  до появления "P01"
- Выбрать номер программы, внести его в память нажатием кнопки  / 

- Настроить параметры (время, температура сердцевины, температура камеры, процент влажности), помня о том, что для каждой программы приготовления имеется от 1 до 4 фаз 
- Удерживать кнопку MERMORY  до момента пока светятся вводимые данные (в течение 5 секунд) что обозначает, что программа вводится в память.

с) Предварительно установленные программы приготовления

N.	ОПИСАНИЕ	ФАЗА 1					ФАЗА 2					ФАЗА 3			
		ВРЕМЯ (МИНУТЫ)	ТЕМПЕ. (°C)	% ПАРА	СКОРОСТЬ МОТОРА	ЗОНД	ВРЕМЯ (МИНУТЫ)	ТЕМПЕ. (°C)	% ПАРА	СКОРОСТЬ МОТОРА	ЗОНД	ВРЕМЯ (МИНУТЫ)	ТЕМПЕ. (°C)	% ПАРА	ЗОНД
1	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20	150° C	0	5		5	180° C	0	6					
2	ПАЗЛЬЯ - ОДРУМЯНИВАНИЕ ИНГРИДИЕНТОВ -РИС	5	200° C	-10	6		18	180° C	0	4					
3	СУФЛЕ	15	140° C	0	3		5	180° C	0	3					
4	КУРИЦА	10	100° C	+5	6		40	180° C	-10	6		10	200° C	-10	6
5	СВИНИНА	10	120° C	+5	5			160° C	+1	6	67° C	5	180° C	-10	6
6	РОСТБИФ	10	100° C	+10	6			160° C	-10	6	50° C				
7	ЯГНЕНОК	5	120° C	+5	6			170° C	-10	6	55° C				
8	СЕМГА		160° C	0	6	60° C									
9	ОМАР (80/100 GR.)	9	100° C	+10	6										
10	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ	10	100° C	+10	6		30	190° C	-10	6					
11	МОРКОВЬ	15	100° C	+10	6										
12	СВЕЖИЙ ХЛЕБ	10	180° C	-4	4		4	200° C	-10	4					
13	КРУАССАН	12	160° C	-1	4		6	180° C	-10	5					
14	ИСПАНСКИЙ ХЛЕБ	25	160° C	0	3		12	175° C	0	3					
15	БИНЬЕ	3	160° C	0	3		14	180° C	0	4					
16	ОХЛАЖДЕНИЕ	INF.	30° C	10	6										

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

! ВНИМАНИЕ:
НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА, СОДЕРЖАЩИЕ ПЕСОК, СОДУ, КИСЛОТУ ИЛИ ХЛОРИСТЫЕ СОЕДИНЕНИЯ.

Любая работа должна выполняться квалифицированным персоналом. Желательно каждый день мыть печь для поддержания высокого уровня гигиены и для сохранения нержавеющей стали внутри.

6.1 УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

Правила безопасности при уходе за печью

Выключить печь и подождать пока все нагревающиеся элементы остынут, прежде чем к ним притронуться. Аккуратно почистить печь.

Для чистки поверхности использовать влажную ткань с неабразивным моющим средством, после протереть сухой тканью. Части из нержавеющей стали с наростами грязи чистить при помощи пластмассового шпателя или губки, смоченной в уксусе или в теплой воде.

ВНИМАНИЕ: Не используйте генераторы пара по уходу за печью.

6.2 ДВЕРЦА ПЕЧИ

Для облегчения ухода за печью, можно снять дверцу следующим образом:

Эта операция должна выполняться квалифицированным персоналом.

Открыть полностью дверцу печи. Вставить в отверстие шарнирной петли инструмент (ключ шестигранный или отвертку) (см.рис. 5-6), чтобы зафиксировать угол поворота, как показано на рисунке. Зажать дверь по сторонам книзу и медленно закрывать ее, пока не почувствуете сопротивления. Затем приподнять дверь и снять ее с петель.

УСТАНОВКА ДВЕРИ ПЕЧИ:

Для установки двери печи вышеперечисленным указаниям наоборот, убедитесь в том., что петли встали на свое место. Смотри рис.5-6

ВНИМАНИЕ

Не вынимать инструмент, вставленный в отверстие, когда дверь снята.

Предупреждение: не класть ничего на дверцу, не вставать ногами на дверь. Вы можете повредить дверь или пораниться. Не пользуйтесь печью, пока не поставите дверь правильно.

6.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ПЕЧИ

! ВНИМАНИЕ: Чтобы избежать удара током, прочитайте и выполняйте следующие действия:

Перед заменой лампы в печи, убедитесь, что главный выключатель отключен, печь и лампа остыли. Снять колпак с лампы. Смотри пункт 1, рис.7

Не трогать теплую лампу влажной тряпкой, она может разбиться. Вывернуть лампу и заменить ее на другую (пункт 2, рис.7).

После замены, поставить на место колпак. В случае, если колпак лампы разбился, не пользуйтесь печью, пока не замените колпак.

6.4 ЗАПЧАСТИ

Для ремонта печи могут быть использованы только разрешенные запчасти. Менять и чинить запчасти в печи только в соответствии с рекомендациями этой инструкции. Любой ремонт должен выполняться квалифицированным персоналом.

Для запроса запчастей необходимо указать следующие данные:

1) Заводской знак модели печи и ее номер, который находится на этикетке, расположенной на нижней фронтальной части печи.

2) Описание и номер детали запчасти, техническая информация дается только службе сервиса.

3) И последнее, указать данные продавца, продавшего печь и данные ближайшего сервисного центра.

7. РИСУНКИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ

ПОЛОМКИ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
Печь не включается	Отсутствие напряжения в сети	Подать напряжение
	Подсоединение к сети выполнено неправильно	Проверить подсоединение к электросети
Пуск увлажнения включен, но вода не впрыскивается	Подача воды перекрыта	Открыть воду
	Подсоединение к сети выполнено неправильно	Проверить подсоединение к сети водоснабжения
При закрытой дверце просачивается вода через уплотнительную прокладку	Повреждена уплотнительная прокладка	Обратиться к специалисту для замены уплотнительной прокладки
	Проблема закрывания дверцы	Обратиться к специалисту для замены уплотнительной прокладки
Свет не включается	Перегорела лампочка	Заменить лампочку
	Лампочка вкручена не до конца	Вкрутить лампочку до упора
Печь пропекает неравномерно	Нет реверсирования хода вентиляторов	Обратиться к специалисту для ремонта
	Один из вентиляторов не работает	Обратиться к специалисту для ремонта
	Один из тэнов сломан	Обратиться к специалисту для ремонта

8. РИСУНКИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ

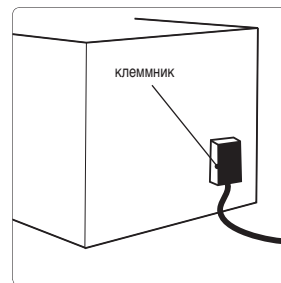


Рис.1

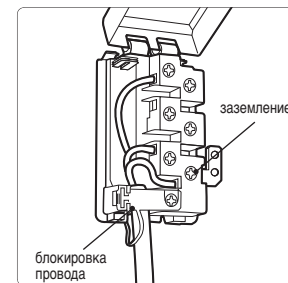


Рис.2

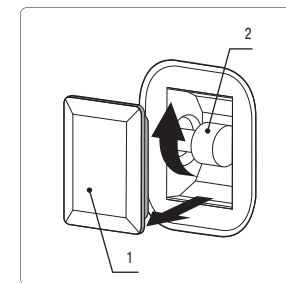


Рис.3

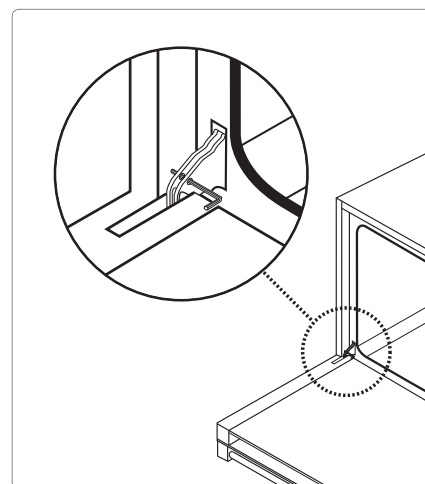


Рис.4-5

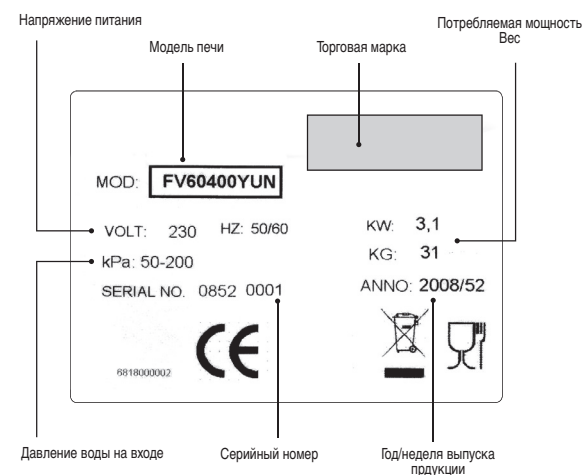


Рис.13

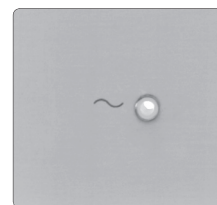


Рис.6

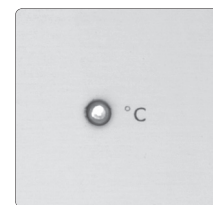


Рис.7

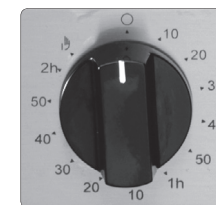


Рис.8

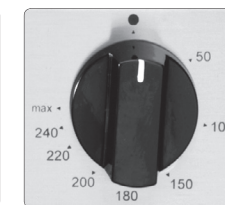


Рис.9



Рис.10



Рис.11

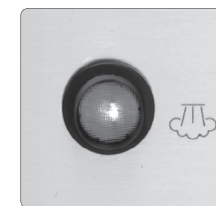


Рис.12