

EN CONVECTION OVENS - INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

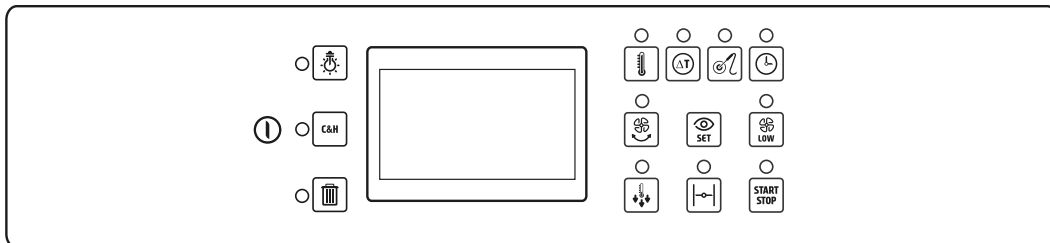
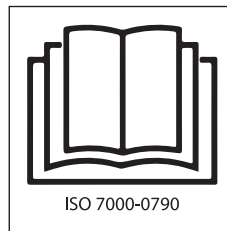
IT FORNI A CONVEZIONE - ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

DE HEISLUFTÖFEN - BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

FR FOURS MIXTES - INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET LA MAINTENANCE

ES HORNOS CONVECCIÓN-VAPOR - INSTRUCCIONES USO Y MANTENIMIENTO

NL CONVECTIEOVENS - INSTRUCTIES VOOR DIE GEBRUIK EN ONDERHOUD



	USE AND MAINTENANCE	USO E MANUTENZIONE	BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG
4.0	Instructions for a safe use of the oven	Avvertenze per l'uso sicuro del forno	Anweisungen für sicheren Gebrauch des Ofens
4.0A	Description of cooking cycle or cooking program	Definizione di ciclo o programma di cottura	Definition von dem manuellen garen und automatischem garprogramm
4.1	Starting the oven	Messa in funzione del forno	Inbetriebnahme
4.2	Description of control panel components	Descrizione componenti pannello programmabile	Beschreibung der bestandteile programmierbarer bedientafel
4.3	Setting of CONVECTION mode in manual cooking	Impostazione di una cottura manuale in modalità CONVEZIONE	Einstellung manuelles garen in HEISSLUFTMODALITÄT
4.4	Setting of STEAM mode in manual cooking	Impostazione di una cottura manuale in modalità VAPORE	Einstellung manuelles garen in DAMPFMODALITÄT
4.5	Complementary functions	Funzioni complementari	Zusätzliche funktionen
4.6	Starting manual cooking	Avvio di una cottura in modalità manuale	Anfang einer garphase in manuelles modalität
4.7	Fast cooling	Raffreddamento veloce	Schnellabkühlung
5.0	Automatic cooking programs	Programmi automatici di cottura	Automatische garprogramme
5.1	Starting an automatic cooking programs	Avvio di un programma automatico di cottura	Anfang eines automatischen garprogramms
5.2	Modification of a cooking program	Modifica di un programma automatico di cottura	Veränderung eines automatischen garprogramms
5.3	Creation of a new cooking program	Memorizzazione di un nuovo programma automatico di cottura	Speicherung eines neuen automatischen garprogramms
5.4	Elimination of a cooking program	Cancellazione di un programma automatico di cottura	Storno eines automatischen garprogramms
5.5	Elimination of a phase of cooking program	Cancellazione di una fase di un programma automatico	Storno einer phase eines automatischen garprogramms
6.0A	Automatic washing system with liquid detergent	Sistema di lavaggio automatico con det. liquido	Autom. Waschsystem mit Reinigungsflüssigkeit
7.0	Alarms	Allarmi	Alarme
7.1	Serious alarms	Allarmi gravi	Schwere alarmen
7.2	Non serious alarms	Allarmi non gravi	Unschwere alarmen
8.0	Settings and regulations	Regolazioni	Regulierungen
9.0	Maintenance	Manutenzione	Wartung
9.1	What to do in the case of a breakdown and/or extended period of non use	Comportamento in caso di guasto e/o di un prolungato non funzionamento	Anweisungen bei Störungen und/oder längerem Gerätestillstand
10.0	Cooking tips	Consigli per le cotture	Nützliche Hinweise beim Garen
10.1	Remedies to cooking hitches	Rimedi alle anomalie di cottura	Abhilfe bei anormalem Garen

	EMPLOI ET MAINTENANCE	USO Y MANTENIMIENTO	GEBRUIK EN ONDERHOUD
4.0	Instructions pour l'utilisation sûre du four	Advertencias para el uso seguro del horno	Instructies voor een veilig gebruik van de oven
4.0A	Définition de cycle ou de programme de cuisson	Definición de ciclo o programa de cocción	Beschrijving van ovencyclus of ovenprogramma
4.1	Mise en service du four	Encendido del horno	De oven opstarten
4.2	Description des composants du panneau de commande	Descripción componentes panel de control	Beschrijving van onderdelen van het bedieningspaneel
4.3	Configuration de la phase CONVECTION en modalité manuelle	Configuración de una cocción manual en modo CONVECCIÓN	Selectie van handmatig programma in CONVECTIEMODUS
4.4	Configuration de la phase VAPEUR en modalité manuelle	Configuración de una cocción manual en modo VAPOR	Selectie van handmatig programma in STOOMMODUS
4.5	Fonctions complémentaires	Funciones complementarias	Bijkomende functies
4.6	Mise en marche du programme manuel de cuisson	Arranque de una cocción en modo manual	Een handmatig ovenprogramma starten
4.7	Refroidissement rapide	Enfriamiento rápido	Snel afkoelen
5.0	Programmes automatiques de cuisson	Programas automáticos de cocción	Automatisch gaarprogramma
5.1	Mise en service avec les programmes automatiques	Arranque de un programa automático de cocción	Start van een automatisch gaarprogramma
5.2	Modification d'un programme automatique de cuisson	Modificación de un programa de cocción	Wijzigen van een automatisch gaarprogramma
5.3	Mémoriser une nouvelle programme de cuisson automatique	Memorización de un nuevo programa de cocción automático	Een nieuw automatisch gaarprogramma opslaan
5.4	Annulation d'un programme de cuisson automatique	Cancelación de un programa automático de cocción	Verwijderen van een automatisch gaarprogramma
5.5	Annulation d'une phase d'un programme automatique	Cancelación de una fase de un programa automático de cocción	Verwijderen van een fase van een automatisch programma
6.0A	Système de lavage automatique avec détergent liquide	Sistema de lavado automático	Automatisch reinigingssysteem met vloeibaar wasmiddel
7.0	Alarmes	Alarmas	Alarmen
7.1	Alarmes graves	Alarmas graves	Ernstige alarmen
7.2	Alarmes non graves	Alarmas non graves	Weinig ernstige alarmen
8.0	Réglages	Ajustes	Aanpassingen
9.0	Entretien	Mantenimiento	Onderhoud
9.1	Que faire en cas de panne et/ou de l'inutilisation prolongée du four	Comportamiento en caso de avería y/o de largo plazo de inactividad	Handelen in geval van storingen of indien het apparaat langdurig niet in gebruik is
10.0	Conseils de cuisson	Consejos para las cocciones	Tips voor het bereiden
10.1	Remèdes aux anomalies de cuisson	Remedios para las anomalías de cocción	Oplossingen voor problemen bij het bereiden




4.0 INSTRUCTIONS FOR A SAFE USE OF THE OVEN

- Ensure the oven is on a stable position and safety devices installed upstream are efficient.
- Always use adequate protection gloves to introduce or pull out the trays.
- Always pay maximum attention to the floor, that due to cooking steam could be slippery.
- In order to avoid burns, never use trays or containers with liquids or fluids over a level that can be easily controlled at sight.
- Don't put trays or other kitchen tools on the oven.
- Periodically have a check with technical service and replace eventual damaged parts, that could alter the proper functioning of the oven or be a danger.
- Often clean the oven following the instructions stated in this manual.






MAX. FOOD LOADING

Number of trays	Max. food loading
4 x 2/3 GN	6 Kg
4 x 1/1 GN	10 Kg
7 x 2/3 GN	10 Kg
7 x 1/1 GN	18 Kg
11 x 1/1 GN	25 Kg

For a correct comprehension of the terminology used in the following paragraphs, we underline that **cooking phase is the period of time in which the oven carries out one of the following cooking modes.**

-  **Convection hot forced air**
(temperature range between 20 - 270°C)
-  **Combi mode**
(temperature range between 20 - 270°C)
-  **Steam**
(temperature range between 20 - 100°C)

The cooking phase can use following devices and automatisms:

-  Skewer probe to control the core temperature of the food to be cooked
-  ΔT to control cooking chamber temperature
-  Cooking chamber release valve
-  High or low fan speed
-  Autoreverse

4.0A DESCRIPTION OF COOKING CYCLE OR COOKING PROGRAM

Manual cooking cycle or program:

Food can be cooked in a single phase.
During the cooking program you can activate or deactivate the above mentioned devices and automatisms, adjust cooking chamber temperature, core probe temperature, humidification and cooking time.

Automatic cooking program or cycle:

Food can be cooked with more phases, and totally automatically.
During the program it's possible to temporary modify the above mentioned devices and automatisms and adjust cooking temperature, time and humidification.

4.1 STARTING OF THE OVEN

Switch on the water interception valves and the protection electric switch, installed upstream.

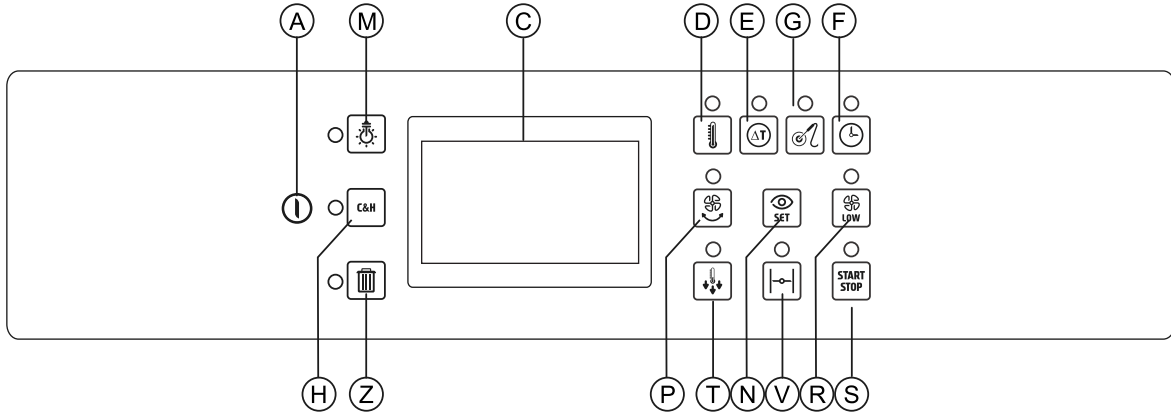


Press the ON/OFF key and wait few seconds for the lighting of the display.

ATTENTION! Turning the oven off through the button ON/OFF does not interrupt the power supply to the electronic boards.

If the oven is not used we advise you to switch off electric power supply using the protection switch upstream.

4.2 DESCRIPTION OF PROGRAMMABLE CONTROL PANEL COMPONENTS



A ON/OFF button	N Display set button
C 5" touch screen display	P Autoreverse button
D Cooking chamber temperature button	R Reduced ventilation button
E Delta T function button	S Cooking /programs starting button
F Cooking time button	T Fast cooling button
G Temperature core probe button	V Release valve on/off button
H Cook & Hold function button	Z Program cancellation button
M Chamber lighting button	

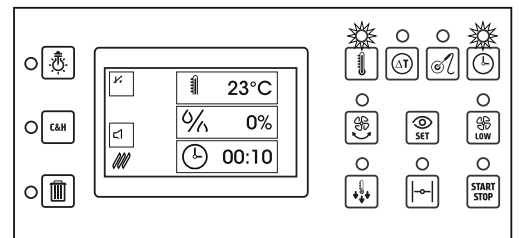
4.3 SELECTION OF A MANUAL COOKING IN CONVECTION MODE



To configure a manual cooking in convection mode, in the home page press the icon with the symbol on the side. The display and the buttons on the control panel visualize the following info. 3 rectangular icons indicate the parameters used to control cooking process. In the example shown on the side these parameters are the following:

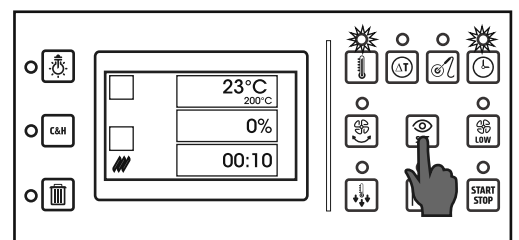
- Cooking chamber temperature (the value shown indicates the real temperature inside the cooking chamber).
- Humidification percentage (this value is by default 0).
- Cooking time (this value is by default 10 minutes).

The lighted leds next to the buttons cooking chamber temperature and cooking time confirm the parameters used to manage cooking. The switched off leds of the buttons autoreverse and low speed indicate that these functions have not been activated. The switched off led of the release valve button indicates that the release valve is closed.



Pressing the set button, the display will show the selected values until the button is pressed. In the example on the side the cooking time icon shows the real temperature (23°C) and the selected one (200°C).

The leds of the selected parameters (cooking chamber temperature and cooking time) and of the activated additional functions (autoreverse, low speed and release valve) flash until the button "see set" is pressed.



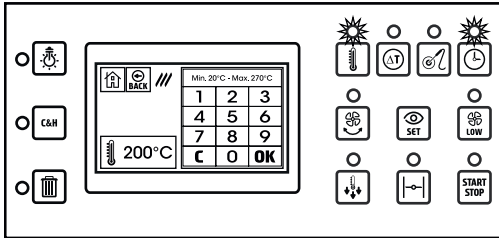


Fig. B

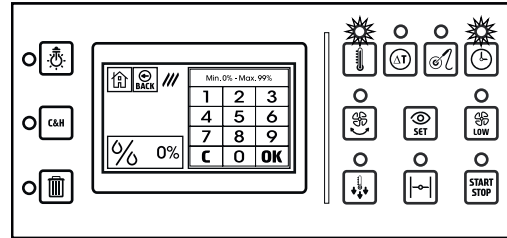


Fig. C

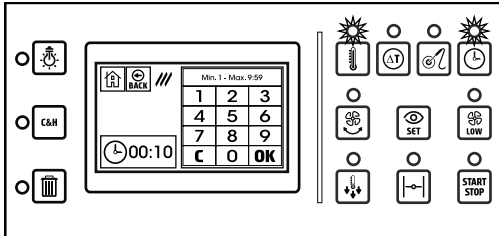


Fig. D

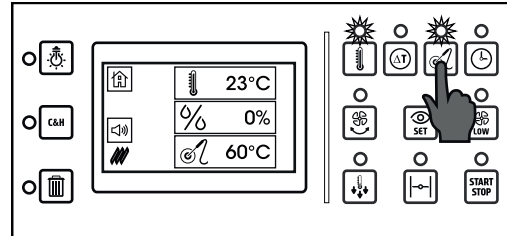


Fig. E



Fig. B. To modify the cooking chamber temperature set, press the rectangular icon with the symbol shown on the side.

The display shows the numeric keyboard to select the new temperature value.

Digit the selected value and press OK.

The selected temperature must be between 20 and 270 °C.

NOTE: If you have activated low speed ventilation, the temperature range is between 20 and 230 °C.



Fig. C. To modify the percentage of humidification of the cooking chamber, press the rectangular icon with the symbol on the side.

The display shows the numeric keypad to select the new value for humidification.

Digit the selected value and press OK.

The percentage of selected humidification must be between 0 and 99%.



Fig. D. To modify the cooking time, press the rectangular icon with the symbol shown on the side.

The display shows the numeric keyboard to select the new cooking time.

Digit the selected value and press OK.

The selected cooking time must be between 1 minute and 20 hours.

NOTE: For cooking times between 1 and 59 minutes, digit the value in minutes.

For cooking times between 60 minutes and 20 hours, digit hours and minutes.

For example, for a cooking time of 1 hour and a half, digit 130 (1 hour and 30 minutes). For an unlimited functioning of the oven digit 0.



Fig. E. To effect a cooking process with core probe, press the button shown on the side, under the display.

The lighted led next to the cooking time button switches off and the one of the core probe switches on.

VERY IMPORTANT Every time core probe cooking is selected, the probe must to be connected to the oven. If the probe is not connected, the warning W220 will appear on the screen advising to connect the probe. If this happen, to close the warning press on the pop-up.

On the display, the cooking time will be replaced by the core probe.

The visualized value inside the core probe icon indicates the temperature detected by the core probe. If the core probe is not connected to the oven, this value will be visualized as ERR (error).

Pressing the button "see set" inside the core probe icon, you will see both the real temperature detected by the core probe and the set value.

The default value for the core probe is 60 °C.

Selecting the management of the cooking process with the core probe, the cooking will end when the temperature detected by the skewer in the core of the product will reach the set value.

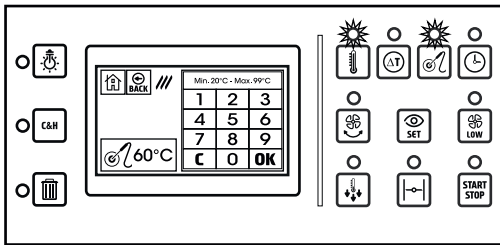


Fig. A

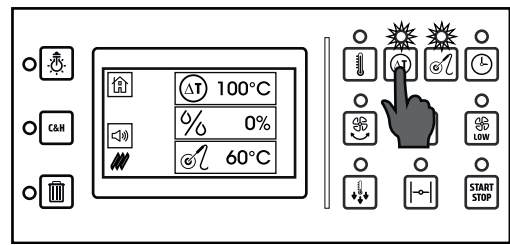


Fig. B

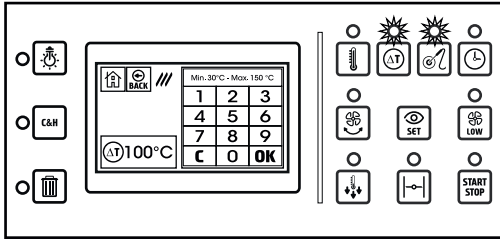


Fig. C



Fig. A. To modify the temperature set of the core probe, press the rectangular icon with the symbol shown on the side. The display shows the numeric keyboard to select the new value for the temperature. Digit the selected value and press OK. The selected temperature must be between 20 and 99°C.



Fig. B. To effect a cooking process with Delta T device, press the button shown on the side under the display. This control can be activated only if previously cooking mode with core probe has been selected. The led that was switched on next to the cooking chamber temperature button, now switches off and the led of Delta T button switches on.

In the display the cooking chamber temperature icon will be replaced by the Delta T icon. The visualized value inside Delta T icon shows the selected temperature for this type of control. The default value for Delta T function is 100 °C.



Fig. C. To modify the temperature set for Delta T, press the rectangular icon with the symbol on the side. The display shows the numeric keyboard to select the new value for the temperature. Digit the selected value and press OK. The selected temperature must be between 30 and 150 °C.

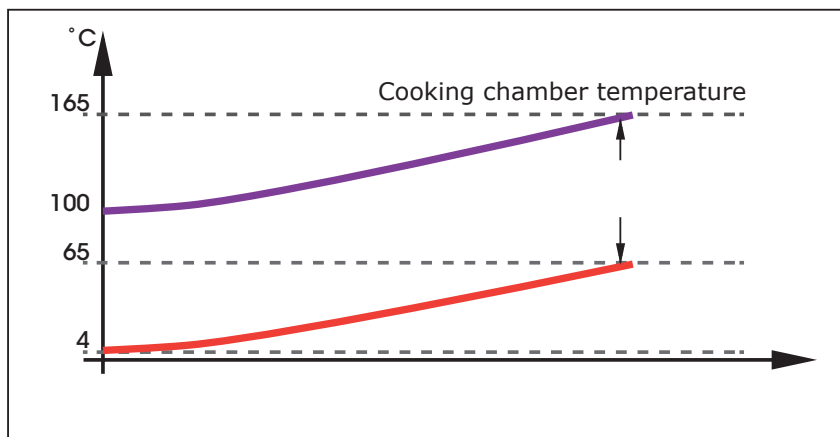
Setting a temperature value for Delta T, the cooking chamber temperature is directly related to the one detected by the probe. For example, if you choose for Delta T a value of 100 °C, cooking chamber temperature will always remain 100 °C higher than the temperature detected by the probe.

In this way, cooking results are much more delicate and there is less loss of weight of the food compared to traditional cooking.

This cooking method is particularly suitable to cook expensive food, in which the possibility to reduce the loss of weight can be an essential factor for the economic return of the cooking.

VERY IMPORTANT: Take into consideration that the use of Delta T function makes the cooking time considerably longer. Selecting a value less than 100 °C for the Delta T, the cooking time can be more than twice longer than the same cooking without Delta T control.

In the table below you can find the trend of the core probe temperature and the cooking chamber temperature in the case of a cooking in which 65 °C for the probe and 100 °C for Delta T have been selected.



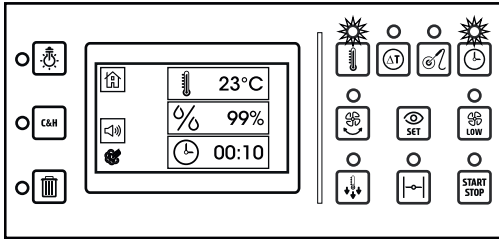


Fig. D

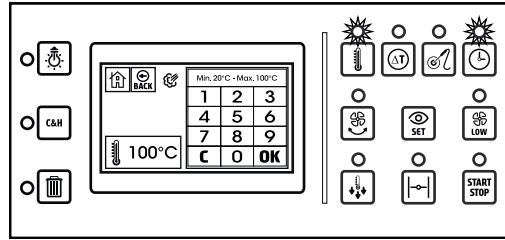


Fig. E

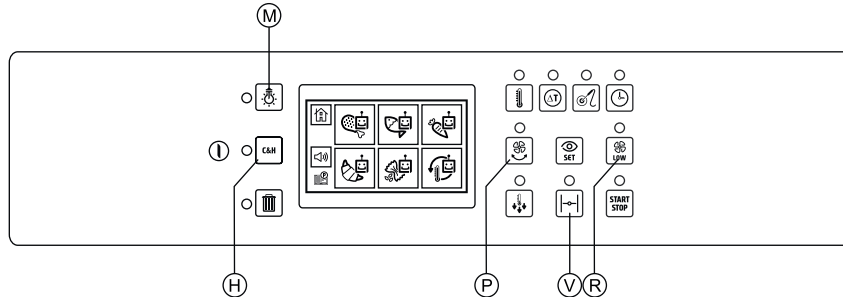


Fig. F

4.4 SELECTION OF A MANUAL COOKING IN STEAM MODE



Fig. D. To configure a manual cooking in steam mode, in the home page press the icon with the symbol shown on the side. The display and the buttons of the control panel show the following info. 3 rectangular icons indicate the parameters used for the control of cooking process. In the example shown on the side the parameters are the following:

Cooking chamber temperature (the value indicates the real temperature).

Percentage of humidification (this value is 99% and cannot be modified).

Cooking time (this value is by default 10 minutes).

The lighted leds next to the buttons cooking chamber temperature and time confirm the parameters used to manage cooking process.

The switched off led of the autoreverse button indicates that this function has not been activated. The lighted led of low speed ventilation confirms that this function has been activated.

NOTE: in steam mode, by default, the oven proposes low speed.

The switched off led of the release valve indicates that the release valve is off.

NOTE: in steam mode, in order to maintain the maximum steam saturation inside the cooking chamber, it's not possible to open the release valve.



Fig. E. To modify the set of the cooking chamber temperature, press the rectangular icon with the symbol shown on the side. The display shows the numeric keyboard to set the new temperature value. Digit the selected value and press OK. The selected temperature must be between 20 and 100 °C.

4.5 ADDITIONAL FUNCTIONS

Fig. F. In both cooking modes (convection with humidification adjustment and steam) it's possible to activate one or more additional functions, in order to improve cooking quality. The activation of these functions is effected by pressing some buttons above and under the display. If the leds above the buttons are switched on, it means that the function has been activated. The additional functions are:



Low speed ventilation.

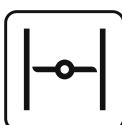
To be activated through the button R. **Note:** during the pause for speed changing, the led above the button flashes. We suggest to use low speed to keep moist food in the cooking surface when you cook with sauces and / or liquids or when there is not a dry, crispy finish.



Autoreverse.

To be activated through the button P. **Note:** during the pause for reversal of ventilation, the led above the button flashes. The autoreverse function reverses the sense of fan rotation each 4 minutes. Its activation improves the cooking uniformity.

Keep in mind that the necessary pauses for fan reversal can increase cooking times of about 15%.



Release valve.

To be activated through the button V. Its opening permits the steam to go out from the cooking chamber. We recommend to open the release valve when you want to obtain dry and crispy food. It cannot be activated in steam mode, because it's necessary to keep inside the cooking chamber the biggest quantity of steam.

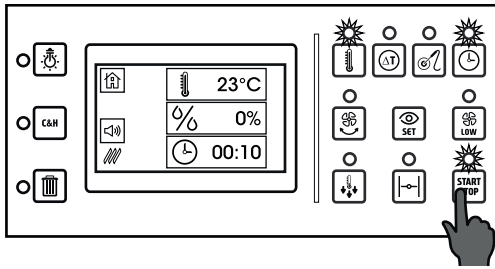


Fig. A

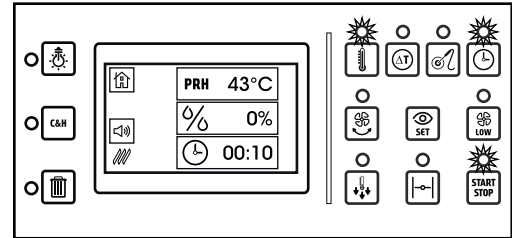


Fig. B

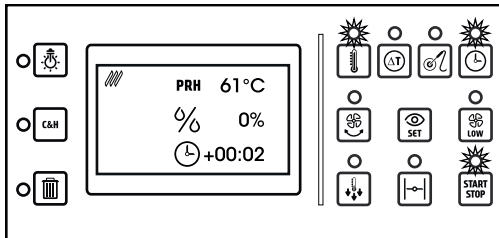


Fig. C



Fig. D

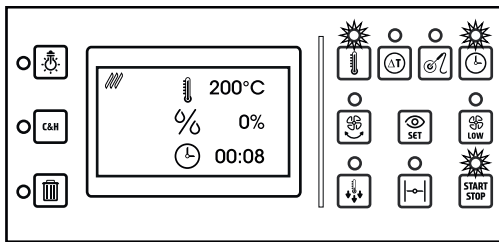


Fig. E



Fig. F

**Cook & Hold.**

To be activated through the button H.

The activation of this function, add at the end of the cooking cycle, an unlimited holding phase at a temperature of 50 °C.

We recommend the use of this function when it's not possible to pull out the food at the end of the cooking cycle (for ex. Cooking at night). Its activation reduces bacterial proliferation typical of slow cooling process. C&H function is not recommended when you cook using core probe.

**Cooking chamber lighting.**

To be activated through the button M.

Through this button chamber lighting turns on and off.

4.6 STARTING A MANUAL COOKING

Fig. A. After you have selected cooking parameters, it is necessary to effect pre-heating of the cooking chamber, to achieve good cooking results.

Pressing *Start* button, the oven begins the pre-heating phase.

The starting of pre-heating is confirmed by lighting of the green led of the start button.

The default pre-heating temperature is 30 °C higher than the selected cooking temperature.

In this way the decreasing of temperature when you open the oven's door will be compensated.



Fig. B. When pre-heating is activated, the icon that previously showed the selected cooking chamber temperature, will show the real cooking chamber temperature during pre-heating.



Pressing the button "see set", the icon will show the temperature at the end of pre-heating.

It's possible to cancel pre-heating phase by pressing *Start* button again.

It is also necessary to insert first the products to be cooked, because pressing the icon *Start* the second time, the cooking process will begin.

Fig. C. After 10 seconds from starting of any cooking cycle, the display will modify the way to visualize cooking parameters. The oven switches from *operative screen* to a *simplified view*.

The purpose of the simplified view is to make visible and instantly interpretable the working parameters of the oven, also at a bigger distance than the one used for operative phases.

Touching the display the oven switches to *operative screen*.



Fig. D. At the end of pre-heating phase you will hear an acoustic signal.

Pressing the icon on the side you will interrupt the buzzer.

At the same time, the display shows a message to introduce the food to start the cooking phase.

When you close the door again, after you have inserted the tray, cooking starts.

Fig. E. Also in this case, after 10 seconds, the display switches to *simplified view*.

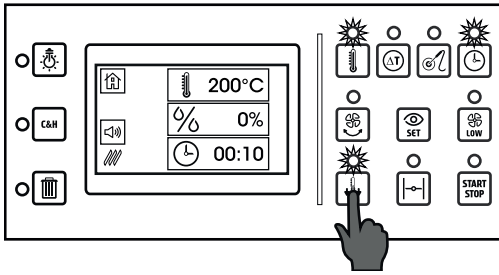


Fig. G

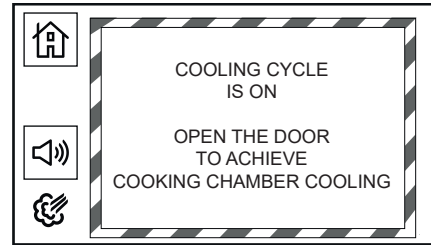


Fig. H

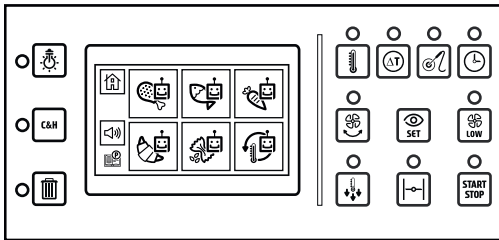


Fig. L

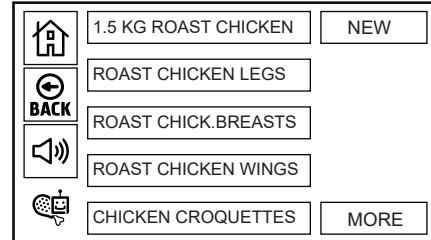


Fig. M



Fig. F. At the end of cooking cycle you will hear an acoustic signal. Pressing the icon on the side, the buzzer will be interrupted. At the same time, the display shows a message indicating the end of cooking cycle.

4.7 FAST COOLING



Fig. G. Pressing the button shown on the side, you start the fast cooling of the cooking chamber. The starting of cooling cycle is confirmed by the led of the corresponding button. If a cooking phase is on (the green led above the start button is also on) , it's necessary to interrupt it to start the fast cooling.

Pressing the start button, the green led will switch off, to confirm that cooking process has been interrupted. If a pre-heating phase is on, it's necessary to press the start button twice (with a first touch it switches from pre-heating to cooking, a second touch will interrupt cooking).



Fig. H. When you press *fast cooling* button you activate buzzer and a message warns to open the door to facilitate fast cooling. It's possible to interrupt the buzzer by pressing the corresponding icon.

NOTE: the cooling cycle can be activated also without opening the door, but if you open the door the temperature drops quicker. The cooling cycle stops automatically when the cooking chamber temperature reaches 45 °C but it can be interrupted at any time by pressing the correspondent button.

NOTE: the fast cooling is activated by default with high speed fan. It's possible to activate also reduced ventilation during cooling cycle.

5.0 AUTOMATIC COOKING PROGRAM



Fig. L. From the home page, by pressing the icon shown on the side, you can access the groups of automatic cooking programs.

The corresponding screen is the one shown on the side.

The automatic cooking programs are divided into 6 groups based on the type of food:

- Automatic cooking programs meat
- Automatic cooking programs fish
- Automatic cooking programs vegetables
- Automatic cooking programs pastry & bakery
- Automatic cooking programs rice & pasta
- Pre-cooked food regeneration programs



Fig. M. By pressing one among the icons corresponding to the 6 groups of automatic cooking programs, you can access the list of programs that form the selected group. The possible operations in this screen are the following:

- Select a program from the list to effect a cooking cycle or modify it.
- Scroll the list pressing the icon "more" here below on the right side.
- Add a new program pressing the icon "new" here below on the left side.
- Go back to previous screen pressing the icon *Back*.
- Go back to previous screen pressing the icon *Home*.

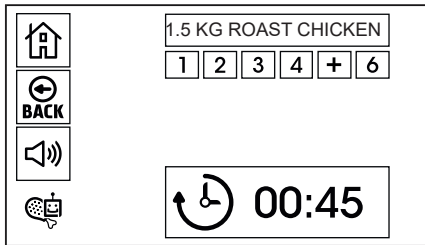


Fig. A

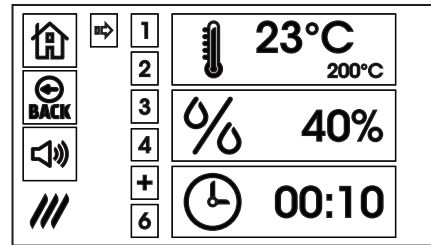


Fig. B

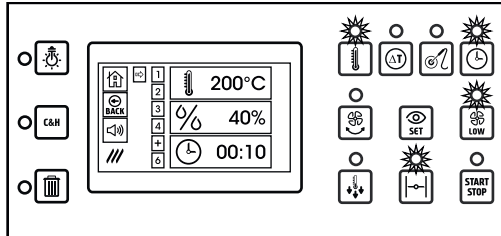


Fig. C

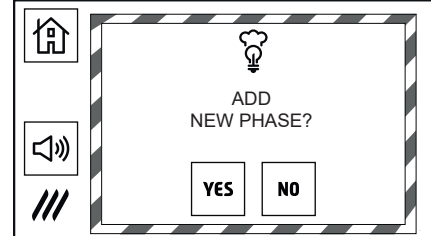


Fig. D

Fig. A. Select a program from the list, the screen will visualize the info shown on the side. The info visualized in this screen are the following:

- Name of the program
 - Number of phases forming the program.
In the example shown on the side, the program is made up of 4 phases and the corresponding buttons are light blue color.
The "+" button indicates the first free phase and can be used to add an additional phase to the program.
The button "6" indicates a phase which is not used.
The total duration of a program.
- Pressing the icon Back you go back to the list of programs.
Pressing the icon Home you go back to the Home page.

1

Fig. B. Pressing one among the phases that form the automatic program, the oven shows the screen shown on the side.

In this screen you can see the cooking parameters of the selected phase:

- The drawing here above on the left side indicates the cooking mode (convection or steam).
- The temperature rectangular icon shows the real temperature and on a smaller scale the set temperature for the selected phase.
This icon could visualize the Delta T parameter if you have configured this function for the control of cooking chamber temperature.
- The rectangular icon for percentage of humidification and the corresponding set value. This value can go from 0 to 99% in convection mode and it's always 99% (not to be modified) in steam mode.
- The rectangular icon for the time and the corresponding value. This icon could visualize the core probe parameter if this function has been configured to control cooking duration.

NOTE: besides the cooking parameters shown by the screen, on the control panel also the leds of eventual additional functions selected, activated for the selected phase light on (reduced speed ventilation, autoreverse, and open release valve).



Fig. C. When you press one among the phases of the program and then the button "see set" the control panel shows the info of the upside picture.

- The rectangular icons show only the selected values.
(the real cooking chamber temperature and eventually core probe temperature are not shown).
- The leds of the buttons for the parameters used to control cooking (in the example on the side cooking chamber temperature and time) flash.
- The leds of the buttons for the additional functions activated in the selected phase (in the example here on the side, low speed ventilation and open release valve) flash.

+

Fig. D. If instead of pressing one of the phases of the program, you press the first free phase ("+"), you will see a message to confirm the addition of a new phase.

The instructions to add a new phase are on paragraph 5.2.

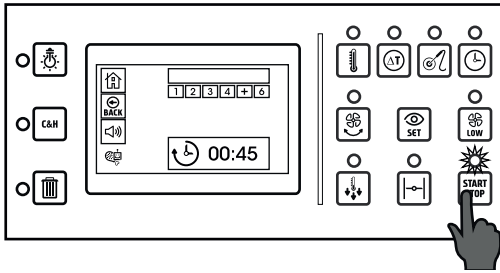


Fig. E

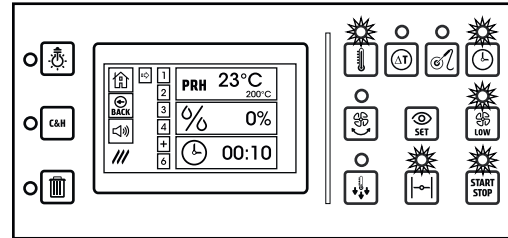


Fig. F



Fig. G

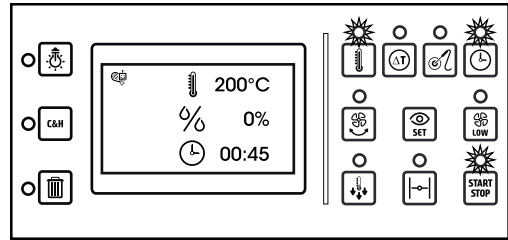


Fig. H



Fig. L

5.1 STARTING OF AN AUTOMATIC COOKING PROGRAM

START STOP

Fig. E. To start an automatic cooking program, you just need to select it from the list and press the start/stop button to start pre-heating of the cooking chamber.
If you don't need to modify the automatic program, you don't need to visualize one by one all the phases that form the program.

Pressing start/stop button the pre-heating of the oven starts.

The lighting of the green led next to the start/stop button confirms the starting of pre-heating.

NOTE: if you have selected a program where at least one among the phases foresees the use of the core probe, the screen visualizes the message:

ATTENTION!
THIS COOKING PROCESS REQUIRES THE CORE PROBE
ENSURE THE CORE PROBE IS CONNECTED TO THE OVEN

PRH **Fig. F.** When the pre-heating is activated, the icon that previously showed the set temperature for phase 1, will show the real cooking chamber temperature during pre-heating.

Pre-heating temperature will be 30°C higher than the one set for the first phase of the program.

It's possible to cancel pre-heating phase, pressing the start button again.

In this way, first you have to insert the cooking products, because the second press of start button will begin the cooking phase.

ATTENTION: starting a cooking phase (both manual or controlled by automatic program) without effecting pre-heating of the oven, the cooking quality will be significantly worsened. The cooking point, crispy and uniform cooking results could be less satisfactory than the expected ones.



Fig. G. At the end of pre-heating phase, you will hear the buzzer.

Pressing the icon here on the side, you can interrupt the buzzer.

At the same time, the display shows a message that warns you to introduce the cooking products to start cooking phase.

The door closing, after you have introduced the trays, will start cooking phase.

Fig. H. Also in this case, after 10 seconds, the display switches to *simplified view*.



Fig. L. At the end of cooking cycle, you will hear the buzzer.

Pressing the icon on the side, the buzzer will be interrupted.

At the same time, the display shows a message indicating the end of cooking process.



Fig. A

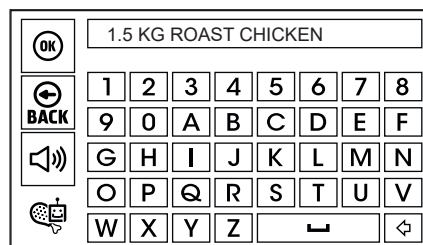


Fig. B

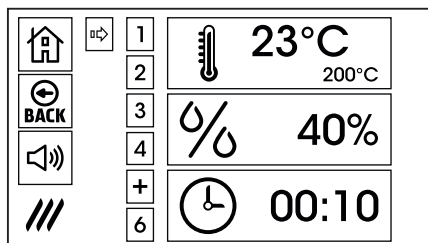


Fig. C

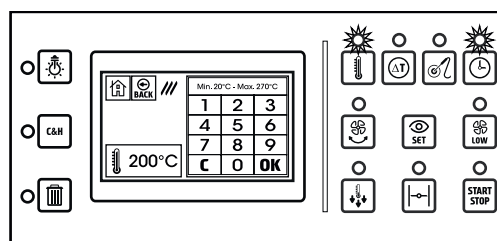


Fig. D

5.2 MODIFICATION OF AN AUTOMATIC COOKING PROGRAM

Fig. A. It's possible to modify temporarily or permanently both factory programs and also the ones created by the user.

After you have selected an automatic program, the possible modifications are the following:

- Modification of the program's name
- Parameters modification for one or more phases.
- Modification of additional functions for one or more phases.
- Add one or more phases at the end of the program (until max. 6 phases).

Fig. B. Pressing the name of the program, a keyboard appears on the display to enter the new name. After you have entered the new name, press the icon *OK*.

If you press *OK* without digiting anything, the name will remain the same.

Pressing the icon *Back*, the oven switches to the previous screen without doing any modification.

Fig. C. After you have selected a program, if you press the number corresponding to a phase of the program, you will visualize the set parameters for the selected phase.

The phases that make a program are the ones with a light blue frame.

The "+" phase is the first free after the configured ones.

The phases with grey frame are unused.

On the control panel the leds are turned on next to the buttons of parameters used for the selected phase. In the example shown, cooking chamber temperature and time have been selected.



Fig. D. Pressing the rectangular icon of one among the parameters, you will visualize the keyboard to modify the value. In the example here on the side you can see the modification of the cooking chamber temperature set. After you have introduced the new value, press *OK* to confirm and store it. **NOTE:** if the selected phase is in steam mode, the value for the percentage of humidification cannot be modified.

Fig. E. Besides the cooking parameters, it's possible to activate or deactivate one or more additional functions. The eventual additional functions activated in the selected phase are indicated by the lighted leds next to the buttons:

- Autoreverse
- Low speed ventilation
- Open release valve



Fig. F. If some modifications have been effected, pressing the *start/stop* button to start an automatic program, the oven visualizes the message shown on the side. Pressing the icon *YES*, the automatic program will be effected with the introduced modifications and at the end of the cooking cycle the modifications will be maintained.

Pressing the icon *NO*, the automatic program will be effected with the introduced modifications, but at the end of the cooking cycle, the oven will re-establish the previous configuration.



Pressing the icon *Back* without starting the modified program, you will be asked to save modifications.

NOTE: All programs, that have been modified compared with factory configuration, will be visualized in the list of programs in a rectangular frame, dark blue color instead of light blue.

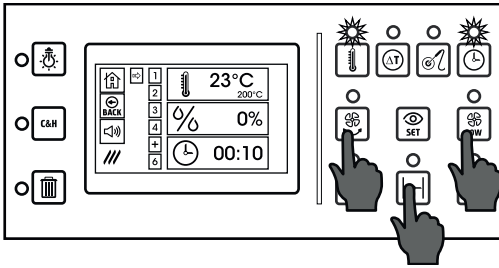


Fig. E



Fig. F

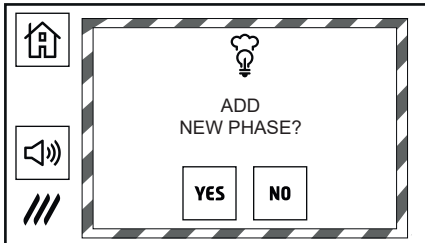


Fig. G

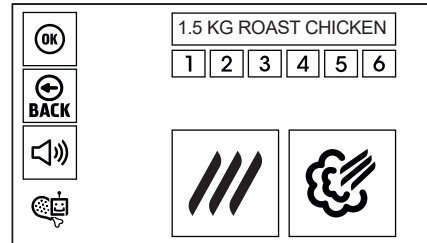


Fig. H

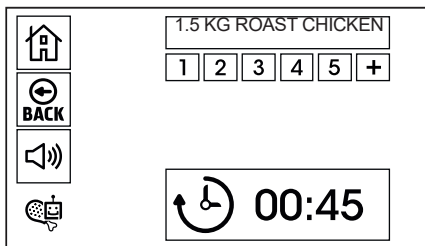


Fig. L

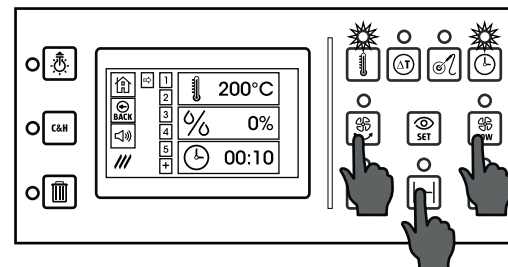


Fig. M



Fig. G. The button "+" shows the first free phase after the configured ones for the selected programs.

Pressing this button, you will visualize the message shown on the side where the user is asked if he wants to add a new phase to the program.

NOTE: if a program is made up of 6 phases, it's not possible to add more phases.

The addition of a phase could be useful for example to hold the food at a service temperature for a more or less long time.



Fig. H. Pressing the icon YES to add a new phase to the program, the oven proposes to choose cooking mode, that will be used to control the new phase.

To the phase previously indicated with "+", the corresponding number is now assigned.

Pressing one of the 2 icons, convection or steam, the cooking mode that will control the new phase will be selected.



Fig. L. Selecting for example convection mode, the oven proposes the default parameters of this mode.

It's possible to modify these parameters as previously described.

In the example shown on the side you can see the default parameters of convection mode:

- Cooking chamber temperature 200°C
- Percentage of humidification 0%
- Time 10 minutes

Besides the modification of these parameters it's possible to activate (through the buttons under the display) the control of cooking with core probe and eventually Delta T function.

NOTE: in the example on the side, the phase 6 that previously was unused and on a grey background, is now the new "+" phase and can be added at the end of the program.

Fig. M. For the new phase of the program it's possible to activate one or more additional functions:

- Autoreverse
- Low speed ventilation
- Open release valve



BACK

After you have completed the configuration of the new phase, press the icon *Back* to go back to the list of programs.

As for the other modifications brought to the automatic program, the user will be asked to save or not the effected modifications.

Pressing the icon *Home*, the display switches to the home page.

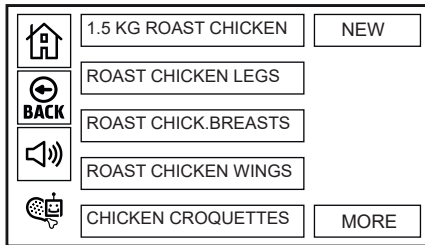


Fig. A

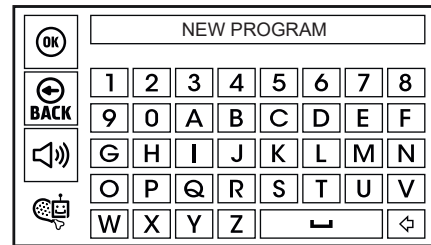


Fig. B

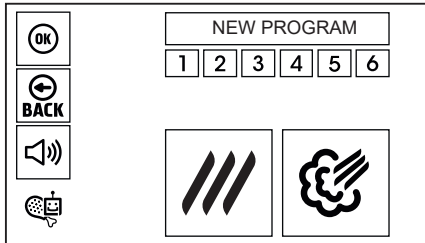


Fig. C

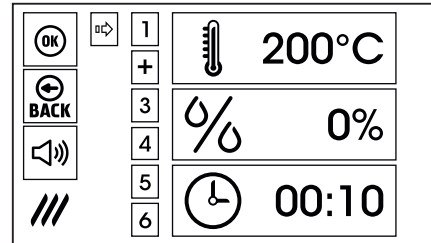


Fig. D

5.3 STORAGE OF A NEW AUTOMATIC COOKING PROGRAM

Fig. A. To store a new automatic cooking program, select among the 6 available groups of programs the one where you want to add a new program.

Press the icon NEW here below on the left side.

Fig. B. Using the keyboard appearing on the display, digit the name for the new program.

Press OK to confirm.

Fig. C. The display now visualizes the name of the new program and the 6 phases it's possible to configure.

Phase 1 has a green background to indicate that the user is configuring it.

The other phases are at the moment on a grey background (unused).

To go on, select the mode which will control the first phase of the program (convection or steam).

Fig. D. After you have selected the mode, the display will propose the default values.

It's possible to modify these parameters as described in the previous paragraphs.

In the same way it's possible to select the core probe and eventually Delta T function to control the phase.

You can activate the available additional functions (autoreverse, reduced ventilation, open release valve).

If you have already configured at least 1 phase, the icon OK can be activated to store the new program.

After you have configured the parameters of the first phase, press "+" to add a new phase and proceed with a new configuration.

After you have configured the foreseen phases for the new program, press the icon OK to store them.

The new program will be added at the end of the list for the stored programs.

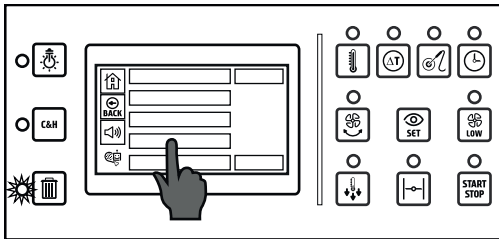


Fig. E

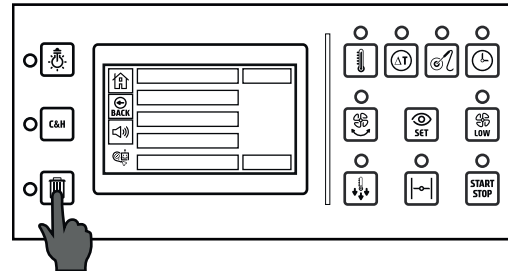


Fig. F

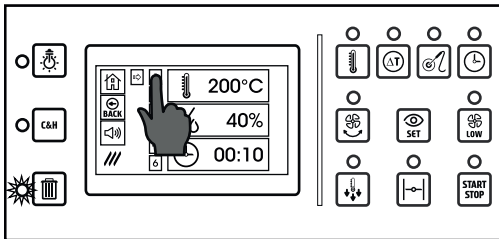


Fig. G

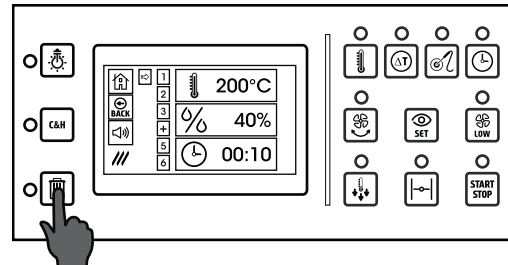


Fig. H

5.4 CANCELLATION OF AN AUTOMATIC COOKING PROGRAM

Fig. E. To definitively cancel an automatic cooking program (both a factory one or the one created by the user), scroll the list of the programs using the icon "more" until the program to be eliminated will appear on the display.

Press the program to be cancelled and keep it pressed until the background turns red color.

When the background with the name of the program turns red color, the red led of the button "cancellation" above on the left hand side switches on.



Fig. F. Pressing the button "cancellation" shown on the side, the program will be definitively cancelled from the list.

ATTENTION! This operation is not reversible.

To restore the cancelled default programs, you need to upload the factory recipes using USB connection (see paragraph 8.0).

5.5 CANCELLATION OF A PHASE OF AN AUTOMATIC PROGRAM

Fig. G. It's possible to cancel one or more phases of an automatic cooking program.

This operation can be useful for example for a program where the first phase is used to seal the product but the chef prefers to effect this operation on the fire.

If you eliminate the first phase, it will be possible to do sealing on the fire and then complete cooking using the program without the first phase.

To cancel a phase of a program, press the selected phase and keep it pressed until the background turns red color.

At the same time the red led of the button "cancellation" above on the left hand side switches on.



Fig. H. Pressing the cancellation button shown on the side, the selected phase will be definitively removed from the list.

ATTENTION! This operation is not reversible.

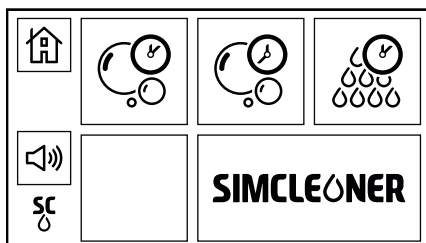


Fig. A



Fig. B

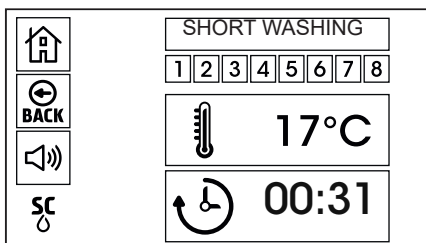


Fig. C

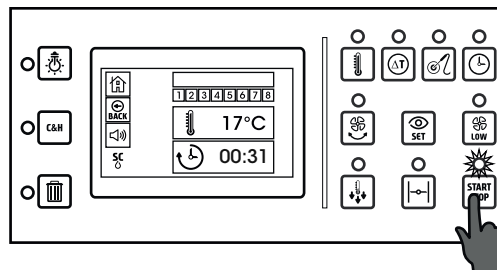


Fig. D

6.0 AUTOMATIC WASHING SYSTEM WITH LIQUID DETERGENT



Fig. A. To access automatic washing programs, from the home page, press the icon shown on the side.

The display shows the available programs.



Short washing cycle.

Particularly suitable when the oven is washed very often or when it's not so dirty.



Long washing cycle.

Particularly suitable when the oven is not washed very often or when it is very dirty (in this case, more than one washing cycle could be necessary).



Rinsing

This program effects a rinsing of the cooking chamber and doesn't requires detergent.



Fig. B. Selecting for example the *short washing program*, on the display you will see the measuring of detergent to use.



Fig. D. Pressing the *Start/Stop* button, the washing cycle begins.

NOTE: during the first minutes of the washing cycles, the oven heats the cooking chamber in steam mode, to remove the grease from the surfaces.

The water will start coming out from the washing arm only after few minutes.

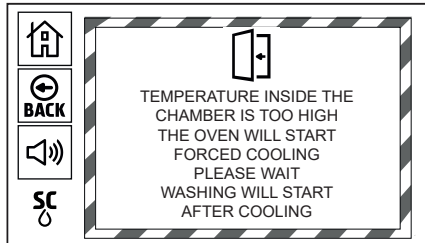


Fig. E

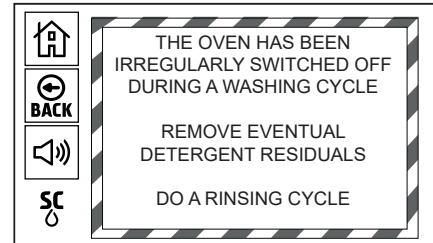
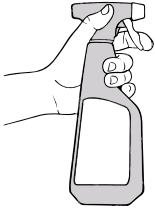


Fig. F



NOTE: to facilitate the dissolution of dirt, we advise to spray the internal part of the cooking chamber with a degreasing product suitable for oven cleaning.

In models equipped with automatic washing with liquid detergent, in the back side of the ovens supplied with automatic washing system, there are 2 small pipes for the suction of detergent and sparkling-aid.

The red color pipe must be inserted into the liquid detergent container.

The white color pipe must be inserted into the liquid sparkling-aid container.

IMPORTANT NOTE: ensure that the liquid detergent and sparkling-aid are specific for stainless steel cleaning.

Check frequently the level of the detergent and sparkling-aid inside their containers, in order to avoid any damage to the pump if it works in vain.

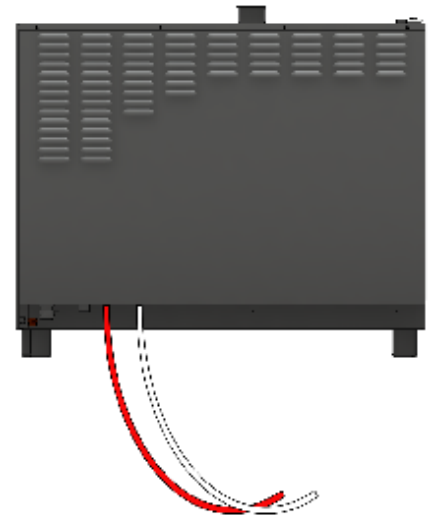


Fig. E. If the chamber is too hot to start a washing cycle, the oven will show a message like the one shown on the side.

The cooling cycle before the washing cycle can be effected both with open (in a shorter time) and with closed door (in a longer time).

If you open the door to make cooling cycle quicker, wait for the following message (end of cooling) to close it again.

Fig. F. Once the washing cycle has started, it's necessary to complete it, to avoid eventual detergent residuals can contaminate the food during the following cooking processes or damage the stainless steel surfaces, when in touch with too high temperatures.

If the oven is stopped during an automatic washing cycle, when you turn it on again the display will show a warning message shown on the side, to remind you that you need to remove eventual detergent residuals and effect a rinsing cycle before any cooking cycle.

6.0A AUTOMATIC WASHING SYSTEM WITH TABLETS

In all ovens of this series, the container for the detergent and sparkling aid is located above the oven.



ATTENTION!

After a cooking process, the oven front panel and the top panel could be very hot.

It's necessary to be very careful to avoid any contact with very hot surfaces and we suggest you to use protection gloves.



Unscrew the caps of detergent and sparkling aid containers (this operation can be carried out simply by hands), introduce detergent tabs, following the instructions on the screen. Screw the caps again and close the oven's door.

THE USE OF SPANNERS OR PLIERS TO SCREW AND UNSCREW THE CAPS IS FORBIDDEN.

TO HANDLE DETERGENT AND SPARKLING AID TABS, USE PROTECTION GLOVES AND MASK.

Recommended DETABINOX® and BRILLINOX® tabs measuring

Oven model	304	104	307	107	110
SHORT WASHING					
Detergent tabs (Q.ty)	1	1	1	1	1
LONG WASHING					
Detergent tabs (Q.ty)	2	2	2	2	2
RINSING					
Sparkling aid tabs (Q.ty)	1	1	1	1	1

VERY IMPORTANT: TO USE THE SPARKLING AID TAB, SELECT THE RINSING PROGRAM AND INTRODUCE THE SPARKLING AID TABLE IN THE RECEPTACLE ABOVE THE OVEN.

7.0 ALARMS

The alarms are the oven protection system. They activate automatically as a pop-up white color with white-red edge.

Very important: in case of an alarm, take note of the code at the bottom on the right hand side to communicate it to the technical service.

The alarms are divided in 2 groups:



Serious alarms.


Serious alarms, marked with the symbol on side, stop all functions of the oven.





Not serious alarms.


Not serious alarms, marked with the symbol on side, stop only specific functions of the oven.


7.1 SERIOUS ALARMS


Description	Code A000
It indicates an incompatibility problem between the keyboard and the software of the motherboard (usually due to the replacement of one of the two components).	 ATTENTION! CONFIGURATION ERROR IT IS NECESSARY TO UPDATE THE FIRMWARE OF THE OTHERBOARD
Oven functioning	
The oven is locked. Any action of the operator is possible.	
Resetting	
The oven turns to be operative and a correct communication between the 2 components is established again.	
Suggestions for the operator	
Disconnect the electric supply. Call the technical service.	
Remarks for the technical service	
Update the firmware of the screen and the relay board.	

Description	Code A010
There is a communication problem between the display and the motherboard that controls the different components.	 ATTENTION! NO CONNECTION BETWEEN KEYBOARD AND BASE NO POSSIBLE ACTION CALL TECHNICAL SERVICE
Oven functioning	
The oven is locked. Any action of the operator is possible.	
Resetting	
The oven turns to be operative and a correct communication between the 2 components is established again.	
Suggestions for the operator	
Disconnect the electric supply. Call the technical service.	
Remarks for the technical service	
Check the connection between the screen and the components motherboard is efficient. Check the functioning of the 2 components. VERY IMPORTANT: in case of replacement of one of the 2 components it's necessary to update the software and ensure its configuration corresponds to the oven model.	


Description	Code A020
Intervention of the cooking chamber safety thermostat.	 ATTENTION! SAFETY THERMOSTAT INTERVENTION SWITCH OFF THE OVEN IT IS NECESSARY TO RESET THE SAFETY THERMOSTAT IF THE MALFUNCTIONING DOESN'T DISAPPEAR CALL TECHNICAL SERVICE
Oven functioning	
If the oven is cooking it stops. It is possible to go from one screen to another one, but the cooking chamber heating is off.	
Resetting	
After the oven has cooled down, it is necessary to reset safety thermostat (F2), by removing the right panel of the oven.	
Suggestions for the operator	
Turn the oven off, check the fan rotates without any friction. Cool down the oven and try to cook again. If the problem persists, call the technical service.	
Remarks for the technical service	
Check the fan is clean and rotates correctly. Check the foreseen RPM of the fan. Clean carefully the sensors for the detection of cooking chamber temperature. Check the temperature on the display corresponds to the real one inside the cooking chamber. Reset the safety thermostat, by pressing the suitable button or proceed with replacement of the part.	

Description	Code A030
Intervention of motor thermal protection probe.	 ATTENTION! MOTOR FAN PROTECTION DEVICE INTERVENTION SWITCH OFF THE OVEN IF AFTER ONE HOUR THE MALFUNCTIONING DOESN'T DISAPPEAR CALL TECHNICAL SERVICE
Oven functioning	
If the oven is cooking, it stops. It's possible to move from one screen to the other one, but the rotation of the fan (and consequently the cooking chamber heating) is off.	
Resetting	
After the motor cooling, the oven turns to be operative.	
Suggestions for the operator	
Turn the oven off, check the fan rotates without any frictions, if any remove them. Check the cooling slits on the right hand side panel of the oven are not obstructed. If the anomaly persists after 1 hour or it repeats, call the technical service.	
Remarks for the technical service	
Check the rotation of the motor shaft is free, without any friction and that the bearings are efficient. Check the stainless steel fan is not deformed and its rotation is regular. Check tightness of motor shaft gasket in the components compartment. Effect an electric control of the motor, to find out eventual defects.	

Description	Code A040
Malfunctioning of cooking chamber temperature probe.	 ATTENTION! COOKING CHAMBER THERMOSTAT MALFUNCTIONING IT'S IMPOSSIBLE TO COOK WITHOUT A RELIABLE TEMPERATURE REFERENCE
Oven functioning	
When the oven is cooking, it suddenly stops. It's not possible to cook without a stable temperature.	
Resetting	
If you want the oven to be operative again, it's necessary the probe returns to work correctly.	
Suggestions for the operator	
Call the technical service.	
Remarks for the technical service	
Check probe connections. If necessary, replace cooking chamber temperature probe.	

Description	Code A090
The temperature inside electronic components compartment (on the right hand side of the oven) is too high and can damage the integrity of the components.	 <p>ATTENTION!</p> <p>HIGH TEMPERATURE ELECTRONIC DEVICES COMPARTMENT</p> <p>SWITCH OFF THE OVEN</p> <p>IF AFTER ONE HOUR THE MALFUNCTIONING DOESN'T DISAPPEAR</p> <p>CALL TECHNICAL SERVICE</p>
Oven functioning	
If the oven is cooking, it stops. It's not possible to keep on using the oven.	
Resetting	
The oven will be operative again, when the temperature will be lower than the selected value.	
Suggestions for the operator	
Check the ventilation holes under the control panel (next to USB and core probe connector) are not obstructed. Check the ventilation holes on the right hand side panel are not obstructed and that the air can pass through these holes. If the problem persists, call the technical service.	
Remarks for the technical service	
Check the functioning and the connections of the cooling fan for the components compartment. Ensure there are not hot sources next to the right hand side of the oven (we recommend a minimum distance of 50 cm). Check the ventilation holes are not obstructed by grease or dust.	

7.2 NOT SERIOUS ALARMS

Description	Code A210
The core probe doesn't work properly. It's not possible to use this device.	 <p>ATTENTION!</p> <p>CORE PROBE MALFUNCTIONING</p> <p>DISCONNECT CORE PROBE</p> <p>IT IS POSSIBLE TO KEEP ON COOKING ONLY USING TIME CONTROL</p> <p>REPLACE CORE PROBE</p>
Oven functioning	
It's possible to use the oven with time control of the cooking. It's not possible to use automatic programs including one or more phases controlled by the core probe.	
Resetting	
The oven can work with core probe again, when the core probe is functioning correctly again.	
Suggestions for the operator	
Check the core probe is properly connected to the oven. Check the cable and the skewer are integral If the problem persists call the technical service.	
Remarks for the technical service	
Check the functioning of the core probe (the reading of the heating element in ohm of the probe must be 1000 + room temperature). If necessary, replace the core probe.	

8.0 ADJUSTMENTS



From the home page, pressing the icon shown on the side, you access the area dedicated to adjustments and configuration of the oven.

On the screen visualized by the oven, you have 3 accesses:



Area for manufacturer adjustments

This area, protected by password, is reserved to the manufacturer.



Area for installer adjustments

This area, protected by password, permits the access to adjustments reserved to installer.

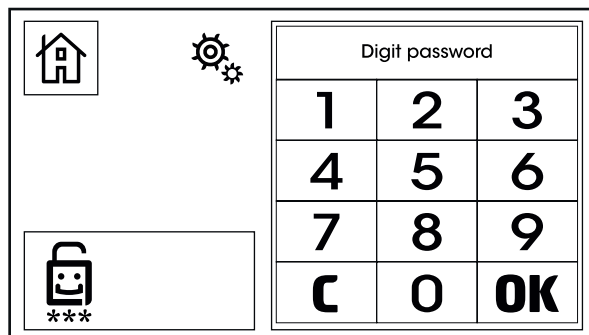
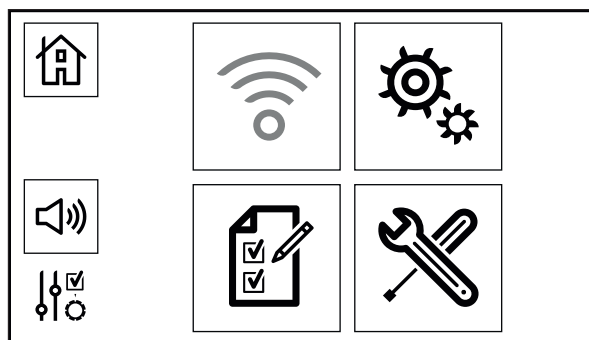


Area for user adjustments

This area, protected by password, permits the access to adjustments reserved to the user.

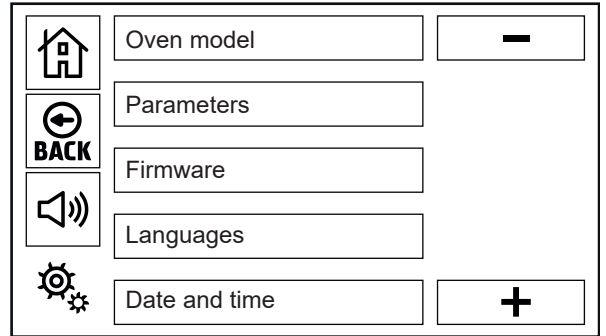


To access the adjustments for the user, digit 0 and press OK.



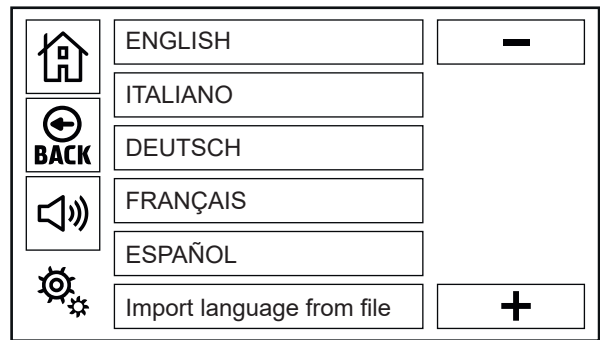
The list here on the side shows different types of adjustments:

- **Oven model.** The user can only visualize some data concerning the typology of the oven (direct steam or with boiler...)
- **Parameters.** The user can modify some parameters.
- **Firmware.** The user, entering this area, can update the firmware in case the manufacturer has issued a new version.
- **Languages.** In this area the user can select one among the available languages.
- **Date and time.** The configuration of date and time are useful for the management of HACCP data synchronization.
- **Recipes.** In this area you can upload or download the automatic stored programs.
- **HACCP.** In this area you can upload on a USB pen drive the stored HACCP data.
- **Reset of factory configuration.** In this area you can re-establish the factory configuration of the oven.



VERY IMPORTANT: ALL OPERATIONS OF THIS AREA, THAT REQUIRE DATA DOWNLOADING OR UPLOADING, MUST BE EFFECTED CONNECTING A USB PEN DRIVE TO THE SUITABLE CONNECTOR SITUATED IN THE FRONTAL PART OF THE OVEN, BELOW THE CONTROL PANEL.

If you access the language management, you can select one language among the ones stored or upload a new language (using USB connection) if the manufacturer has implemented this option.



Accessing HACCP area you can download the data stored by the oven.

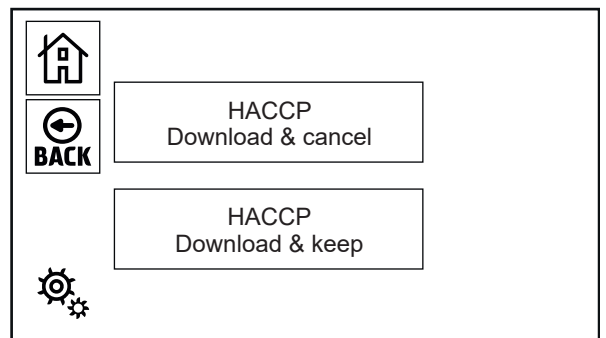
2 available options are the following:

HACCP Download & cancel

In this case the data transferred on the flash drive are removed from the memory of the oven.

HACCP Download & keep

In this case the data transferred on the flash drive are also hold in the memory of the oven.



When the memory destined to HACCP data is full, the oven will overwrite the less recent data.

9.0 MAINTENANCE

It is compulsory to turn the main switch off and close the water on-off valve, both installed upstream from the oven before servicing it.

The oven should be cleaned at the end of each working day, using specific products only.

All stainless steel parts should be:

- 1 - cleaned with clear, soapy water;
- 2 - rinsed with water;
- 3- dried thoroughly.

It is absolutely forbidden to use scrapers, metal soap pads and other common steel tools as they could besides scratching the surface, deposit iron particles that, oxidizing would cause rust to form.

DO NOT WASH THE APPLIANCE WITH JETS OF WATER

DO NOT USE PRODUCTS TO WASH THE STAINLESS STEEL PARTS, WHICH CONTAIN CHLOR (BLEACH, CHLORINE ACID) EVEN IF WATERED DOWN.

Food and residuals and grease must be removed from the coking chamber each time it is used for cooking.

9.1 WHAT TO DO IN CASE OF A BREAKDOWN AND/OR EXTENDED PERIOD OF NON USE

When the appliance is not used for long periods of time :

- 1 - Turn the main switch off
- 2 - Close the water on-off valve (both installed upstream from the oven);
- 3 - Leave the door open so air can circulate and prevent bad odors;
- 4 - With a cloth spread a thin protective layer of Vaseline oil on all stainless steel surfaces;

If the oven does not work properly, breaks down or if the safety thermostat triggers, switch the oven off, disconnect the electricity and water supply and notify the technical assistance service.

All work of installation, maintenance and repairs should be carried out exclusively by qualified and authorized personnel.

10.0 COOKING TIPS

To obtain the best results, we advise to use **GAS-TRONORM** trays, available in different models and materials according to the type of cooking.

It's fundamental always to **leave an interspace of 3 cm at least** between the food to be cooked and the upper tray for a good air circulation.



The height of the food should be similar to the height of the trays. Very low lays of food in trays of 65 and 80 mm can cook in a non uniform way.

It is advisable to avoid the food to be cooked overflows from the pan , or in case this is not feasible, avoid placing the pan on the top floor to that affected by the situation described.

Cooking of different food can be performed simultaneously at the same temperature , avoiding the overlapping of flavors, placing the products with stronger flavor always on the top of the cooking chamber and the release valve must to be open.

For an optimal cooking temperature you must take into consideration the following rule: select a lower temperature of about 20 % compared to the one set in traditional static ovens without ventilation.

The forced ventilation system, of which this oven is equipped, ensures cooking in reduced time.

Convection cooking with 0% humidification: this method, commonly called "Convection", is indicated for all types of cooking where you want to get dry and crispy food.

To achieve this result it is advisable to open the release valve to help the exhaust of steam from the cooking chamber.

Convection cooking with humidification: this method, commonly called "combined" is indicated for all types of cooking where you want to get soft and juicy food

Steam cooking: with this system, you can achieve cooking very similar to the boiling in water.

Steam with no pressure ensures even and delicate cooking, and food loses almost no vitamins and mineral salts.

Cooking times are much shorter compared to those when water is used.



We always recommend using the perforated G.N. tray so that, when cooking has finished, there is no water on the bottom of the tray.

If you need to use the cooking liquid you can put an ordinary G.N. tray underneath.

10.1 REMEDIES TO COOKING HITCHES

If cooking is uneven:

Check that there is at least 3 cm between the food cooking and the tray above it: if there is less space it will not allow correct ventilation of the food to be cooked.

- Make sure that the foods to cook are not against each other which would prevent correct ventilation between them.
- Cooking temperature might be too high, try with a lower temperature.
- The preheating has not been effected. If you introduce the products with cold cooking chamber, it will take a much longer time to reach the selected temperature than the one requested by preheating. During this phase the ventilation and the temperature inside the cooking chamber could not be uniform and produce therefore a loss of cooking uniformity.
- Frozen food has been introduced in the oven. In this case it's advisable to the food at a temperature of 40-50 °C and then proceed with cooking.
- The oven drain could be obstructed and alter the ventilation inside the cooking chamber.
- The door gasket could not be steam tight. The steam coming out from the door could alter the ventilation.

If the food is dry:

- Reduce cooking time.
- The temperature must be adequately lowered.
- Remember that the lower the temperature is the less weight will be lost.
- The combined cycle for a humidity rich cooking environment was not selected.
- The food was not greased with oil or juices before it was put in to cook.

4.0 AVVERTENZE PER L'USO SICURO DEL FORNO

- Assicurarsi che il forno sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'apparecchio siano efficienti.
- Utilizzare sempre adeguati guanti protettivi per introdurre e/o estrarre le teglie.
- Porre sempre la massima attenzione al pavimento, che a causa del vapore prodotto durante le cotture potrebbe essere scivoloso.
- Al fine di evitare scottature non utilizzare teglie e contenitori con liquidi o fluidi nei livelli superiori a quelli che possono essere facilmente controllati a vista.
- Non appoggiare teglie o altri attrezzi da cucina sopra il forno.
- Far eseguire periodicamente un controllo al servizio tecnico e sostituire eventuali particolari danneggiati che potrebbero alterare il corretto funzionamento del forno o costituire condizione di pericolo.
- Pulire frequentemente il forno seguendo le indicazioni riportate in questo manuale.

CARICO MASSIMO DI ALIMENTI

Numero di teglie	Carico massimo
4 x 2/3 GN	6 Kg
4 x 1/1 GN	10 Kg
7 x 2/3 GN	10 Kg
7 x 1/1 GN	18 Kg
11 x 1/1 GN	25 Kg

Numero di teglie	Carico massimo

Per la corretta comprensione della terminologia usata nei seguenti paragrafi si definisce che: **la fase di cottura è l'intervallo di tempo nel quale il forno esegue una delle seguenti modalità.**



Modalità convezione aria calda
(campo temperatura 20 - 270°C)



Modalità mista
(campo temperatura 20 - 270°C)



Modalità vapore
(campo temperatura 20 - 100°C)

La fase di cottura può utilizzare i seguenti dispositivi ed automatismi:



Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore del cibo da cuocere



ΔT per il controllo della temperatura della camera di cottura



Valvola di sfiato della camera di cottura



Velocità di ventilazione alta o bassa



Autoreverse

4.0A DEFINIZIONE DI CICLO O PROGRAMMA DI COTTURA

Ciclo o programma di cottura manuale:

la cottura dei cibi avviene in un'unica fase.

Nel corso di tale programma si possono attivare o disattivare i dispositivi e gli automatismi sopra citati, modificare i valori di temperatura nella camera di cottura, della sonda a spillone, dell'umidità e del tempo di cottura.

Ciclo o programma di cottura automatico:

la cottura dei cibi avviene in più fasi, in modo completamente automatico.

Nel corso del programma si possono modificare, temporaneamente, i dispositivi e gli automatismi sopra citati ed i valori di temperatura, tempo e umidità.

4.1 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO

Aprire le valvole di intercettazione acqua e l'interruttore elettrico di protezione, installati a monte dell'apparecchio.

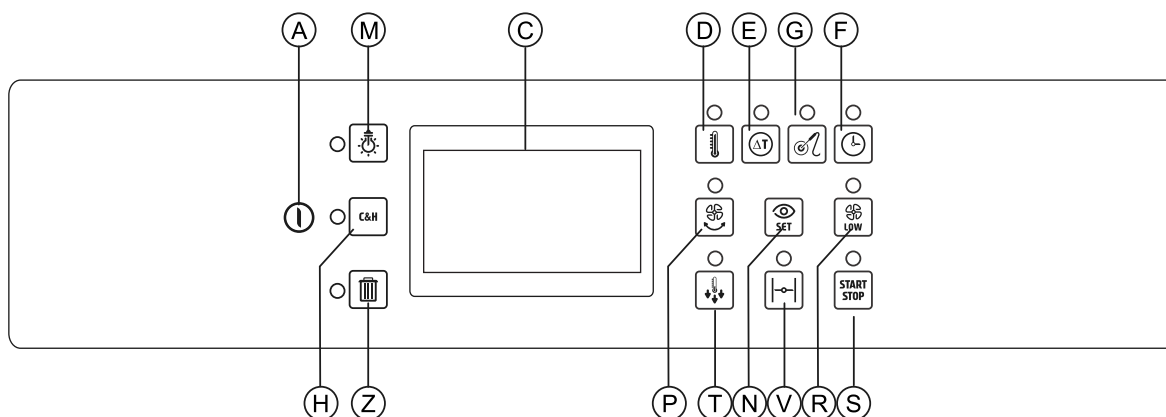


Premere il tasto **ON/OFF** e attendere qualche secondo per l'accensione dello schermo.

ATTENZIONE! Lo spegnimento del forno tramite il tasto ON/OFF non interrompe l'alimentazione elettrica delle schede elettroniche.

In caso di non utilizzo del forno è raccomandabile interrompere l'alimentazione elettrica utilizzando l'interruttore elettrico di protezione che deve essere installato a monte del forno.

4.2 DESCRIZIONE COMPONENTI PANNELLO PROGRAMMABILE



A Tasto Accensione e spegnimento forno	N Tasto visualizzazione set
C Schermo Touch Screen 5"	P Tasto attivazione autoreverse
D Tasto selezione temperatura camera	R Tasto attivazione ventilazione ridotta
E Tasto selezione funzione Delta T	S Tasto avvio cotture/programmi
F Tasto selezione tempo di cottura	T Tasto attivazione raffreddamento veloce
G Tasto selezione sonda al cuore	V Tasto apertura/chiusura valvola di sfiato
H Tasto attivazione funzione Cook & Hold	Z Tasto cancellazione programma
M Tasto accensione illuminazione camera	

4.3 IMPOSTAZIONE DI UNA COTTURA MANUALE IN MODALITÀ CONVEZIONE

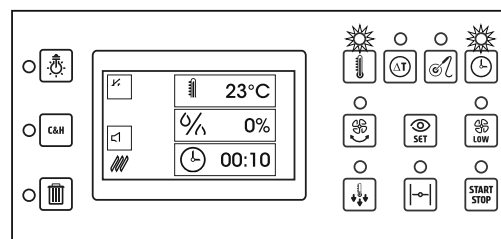


Per configurare una cottura manuale in modalità convezione, nella schermata iniziale, premere l'icona con il simbolo raffigurato a lato. Lo schermo ed i tasti del pannello comandi visualizzano le seguenti informazioni. Le 3 icone rettangolari indicano i parametri utilizzati per il controllo della cottura. Nell'esempio raffigurato a lato questi parametri sono:

- *Temperatura camera* (il valore raffigurato indica la temperatura reale all'interno della camera di cottura).
- *Percentuale di umidità* (questo valore per default è zero).
- *Tempo di cottura* (questo valore per default corrisponde a 10 minuti).

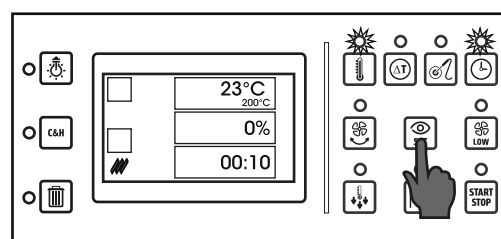
I led accesi in corrispondenza dei tasti *temperatura camera* e *tempo* confermano i parametri che verranno utilizzati per gestire la cottura. I led spenti dei tasti *autoreverse* e *bassa velocità* indicano che queste funzioni non sono state attivate.

Il led spento del tasto *valvola di sfiato* indica che lo sfiato è chiuso.



Premendo il tasto *vedi set*, nello schermo vengono visualizzati i valori impostati finché il tasto è premuto. Nell'esempio, l'icona temperatura camera mostra la temperatura reale (23 °C) e quella impostata (200 °C).

I led dei parametri selezionati (*temperatura camera* e *tempo*) e delle eventuali funzioni complementari attivate (*autoreverse*, *bassa velocità* e *sfiato*) lampeggiano finché il tasto *vedi set* è premuto.



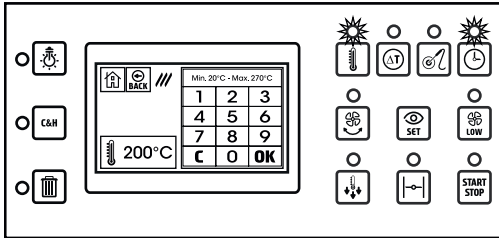


Fig. B

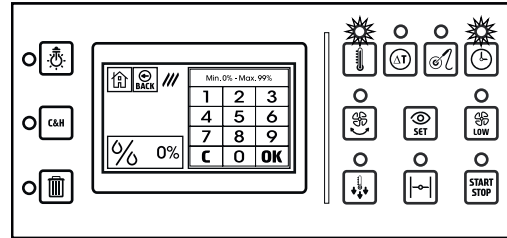


Fig. C

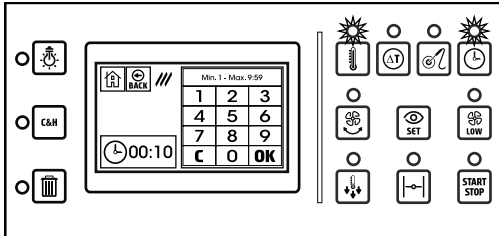


Fig. D

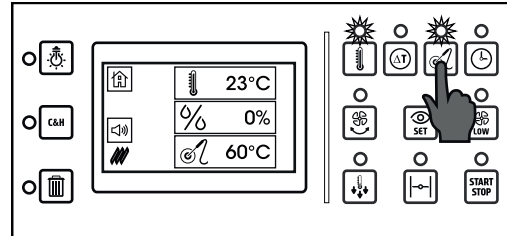


Fig. E



Fig. B. Per modificare il set di temperatura della camera di cottura, premere l'icona rettangolare con il simbolo raffigurato a lato. Lo schermo visualizza il tastierino numerico con cui è possibile impostare il nuovo valore di temperatura.

Digitare il valore prescelto e premere OK.

La temperatura selezionata deve essere compresa tra 20 e 270 °C.

NOTA: Se è stata attivata la ventilazione a bassa velocità, il campo di temperatura selezionabile è: 20 - 230 °C.



Fig. C. Per modificare la percentuale di umidità della camera di cottura, premere l'icona rettangolare con il simbolo raffigurato a lato. Lo schermo visualizza il tastierino numerico con cui è possibile impostare il nuovo valore di umidità. Digitare il valore prescelto e premere OK.

La percentuale di umidità selezionata deve essere compresa tra 0 e 99%.



Fig. D. Per modificare il tempo di cottura, premere l'icona rettangolare con il simbolo raffigurato a lato. Lo schermo visualizza il tastierino numerico con cui è possibile impostare il nuovo valore di tempo.

Digitare il valore prescelto e premere OK.

Il tempo di cottura selezionato deve essere compresa tra 1 minuto e 20 ore.

NOTA: Per tempi da 1 a 59 minuti, digitare il valore in minuti.

Per tempi da 60 minuti a 20 ore, digitare ore e minuti.

Ad esempio, per un tempo di cottura di un'ora e mezza digitare 130 (1 ora e 30 minuti).

Per un funzionamento ininterrotto del forno digitare 0.



Fig. E. Per effettuare una cottura con sonda al cuore, premere il tasto raffigurato a fianco situato sotto lo schermo.

Il led che era acceso in corrispondenza del tasto *tempo* si spegne e si accende quello del tasto *sonda al cuore*.

MOLTO IMPORTANTE Ogni volta che si seleziona la cottura con sonda al cuore, la sonda deve essere collegata al forno. Se la sonda non è collegata, sullo schermo apparirà l'avviso W220 che consiglia di collegare la sonda. In tal caso, per chiudere l'avviso premere sul pop-up.

Nello schermo, l'icona *tempo* viene sostituita da quella *sonda al cuore*.

Il valore visualizzato all'interno dell'icona *sonda al cuore* indica la temperatura rilevata dalla sonda.

Se la sonda non è connessa al forno questo valore viene visualizzato *ERR* (errore).

Premendo il tasto *vedi set*, all'interno dell'icona *sonda al cuore* vengono visualizzate sia la temperatura realmente rilevata dalla sonda sia il valore impostato.

Il valore di default della sonda al cuore è: 60 °C.

Selezionando la gestione del parametro sonda al cuore, la cottura terminerà quando la temperatura rilevata dalla sonda al centro dell'alimento su cui è infilzata raggiungerà il valore impostato.

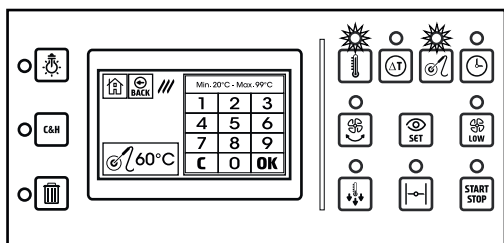


Fig. A

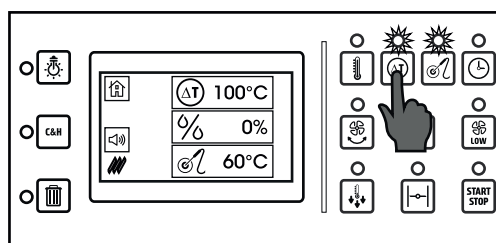


Fig. B

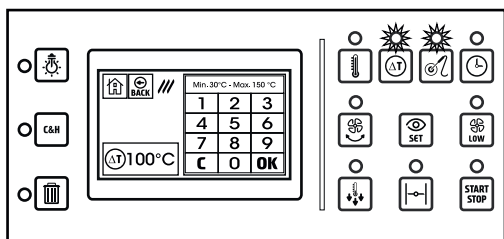


Fig. C



Fig. A. Per modificare il set di temperatura della sonda al cuore, premere l'icona rettangolare con il simbolo raffigurato a lato. Lo schermo visualizza il tastierino numerico con cui è possibile impostare il nuovo valore di temperatura. Digitare il valore prescelto e premere OK. La temperatura selezionata deve essere compresa tra 20 e 99 °C.



Fig. B. Per effettuare una cottura con controllo di Delta T, premere il tasto raffigurato a fianco situato sotto lo schermo. Questo controllo è attivabile solo se precedentemente è stata selezionata la modalità di cottura con sonda al cuore. Il led che era acceso in corrispondenza del tasto *temperatura camera* si spegne e si accende quello del tasto *Delta T*.

Nello schermo, l'icona *temperatura camera* viene sostituita da quella *Delta T*.

Il valore visualizzato all'interno dell'icona *Delta T* indica la temperatura impostata per questo controllo.

Il valore di default della funzione Delta T è: 100 °C.



Fig. C. Per modificare il set di temperatura di Delta T, premere l'icona rettangolare con il simbolo raffigurato a lato. Lo schermo visualizza il tastierino numerico con cui è possibile impostare il nuovo valore di temperatura. Digitare il valore prescelto e premere OK. La temperatura selezionata deve essere compresa tra 30 e 150 °C.

Impostando un valore di temperatura per il parametro Delta T, la temperatura della camera dipenderà dalla temperatura rilevata dalla sonda.

Attribuendo, ad esempio, a Delta T un valore di 100 °C, la temperatura della camera sarà in ogni momento 100 °C più alta della temperatura rilevata dalla sonda.

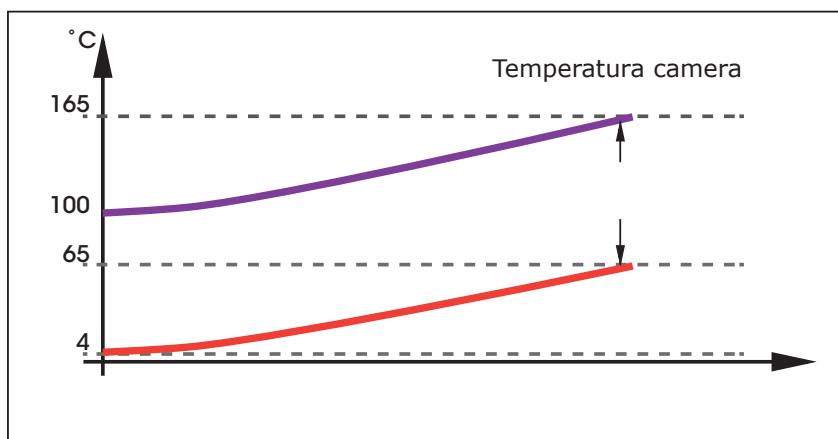
In questo modo, la cottura è molto più delicata e la perdita di peso degli alimenti inferiore a quella di una cottura senza controllo Delta T.

Questo modo di cucinare risulta particolarmente indicato per alimenti che hanno un costo elevato, nei quali la riduzione della perdita di peso può costituire un aspetto determinante per la resa economica della cottura.

MOLTO IMPORTANTE: L'uso della funzione Delta T aumenta considerevolmente i tempi di cottura.

Attribuendo a Delta T valori inferiori a 100 °C, il tempo di cottura può essere più del doppio di quello della stessa cottura senza controllo di Delta T.

Nella tabella sotto è rappresentato l'andamento delle temperature al cuore e della camera nel caso di una cottura in cui siano stati impostati 65 °C per la sonda e 100 °C per la funzione Delta T.



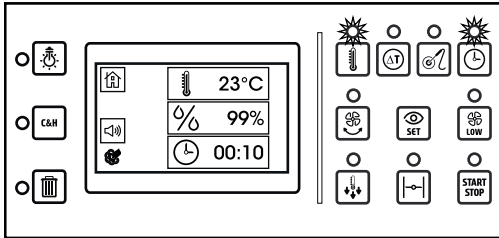


Fig. D

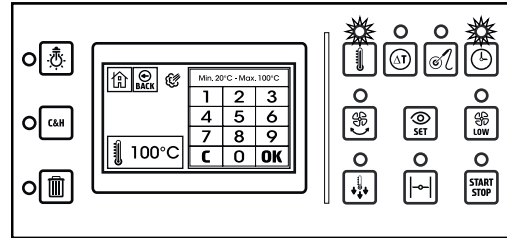


Fig. E

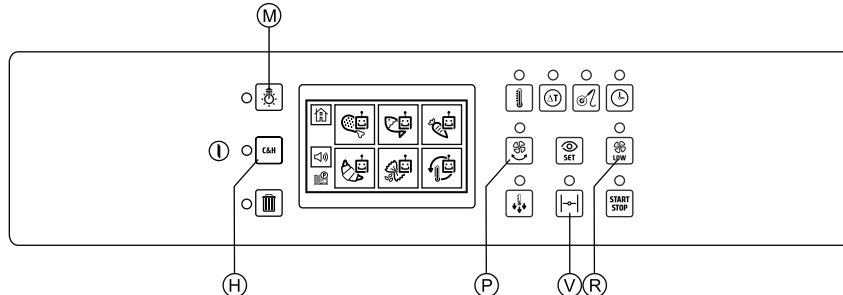


Fig. F

4.4 IMPOSTAZIONE DI UNA COTTURA MANUALE IN MODALITÀ VAPORE



Fig. D. Per configurare una cottura manuale in modalità vapore, nella schermata iniziale, premere l'icona con il simbolo raffigurato a lato. Lo schermo ed i tasti del pannello comandi visualizzano le seguenti informazioni. Le 3 icone rettangolari indicano i parametri utilizzati per il controllo della cottura. Nell'esempio raffigurato a lato questi parametri sono:

Temperatura camera (il valore indica la temperatura reale).

Percentuale di umidità (questo valore è 99% e non è modificabile).

Tempo di cottura (questo valore per default corrisponde a 10 minuti).

I led accesi in corrispondenza dei tasti temperatura camera e tempo confermano i parametri che verranno utilizzati per gestire la cottura.

Il led spento del tasto autoreverse indica che questa funzione non è stata attivata.

Il led acceso del tasto bassa velocità di ventilazione conferma che questa funzione è stata attivata.

NOTA: in modo vapore, per default, viene sempre proposta la bassa velocità.

Il led spento del tasto valvola di sfiato indica che lo sfiato è chiuso.

NOTA: in modo vapore, al fine di mantenere la massima saturazione di vapore all'interno della camera, non è possibile aprire la valvola di sfiato.



Fig. E. Per modificare il set di temperatura della camera di cottura, premere l'icona rettangolare con il simbolo raffigurato a lato. Lo schermo visualizza il tastierino numerico con cui è possibile impostare il nuovo valore di temperatura. Digitare il valore prescelto e premere OK. La temperatura selezionata deve essere compresa tra 20 e 100 °C.

4.5 FUNZIONI COMPLEMENTARI

Fig. F. In entrambe le modalità di cottura (convezione con regolazione di umidità e vapore) è possibile attivare una o più funzioni complementari allo scopo di migliorare la qualità della cottura. L'attivazione di queste funzioni si effettua tramite alcuni dei tasti situati sopra e sotto lo schermo. L'accensione dei led situati sopra i tasti conferma l'avvenuta attivazione. Le funzioni complementari sono:



Ventilazione a velocità ridotta.

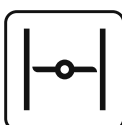
Attivabile tramite il tasto R. **Nota:** durante la pausa per il cambio di velocità, il led sopra il tasto lampeggia. L'uso della velocità ridotta è consigliato per mantenere umida la superficie degli alimenti nelle cotture con salse e/o liquidi o quando non è prevista una finitura secca e croccante.



Autoreverse.

Attivabile tramite il tasto P. **Nota:** durante la pausa per l'inversione della ventilazione, il led sopra il tasto lampeggia. La funzione Autoreverse inverte il senso di rotazione dei ventilatori ogni 4 minuti. La sua attivazione migliora l'uniformità di cottura.

Tenere in considerazione che le pause necessarie per l'inversione della ventilazione possono aumentare i tempi di cottura di circa un 15 %.



Valvola di sfiato.

Attivabile tramite il tasto V. La sua apertura consente la fuoriuscita dell'umidità dall'interno della camera di cottura. L'apertura della valvola di sfiato è consigliata nei casi in cui si vogliono ottenere degli alimenti asciutti e croccanti. Non è attivabile in modo vapore perchè in questa modalità è necessario mantenere all'interno della camera la maggior quantità di vapore possibile.

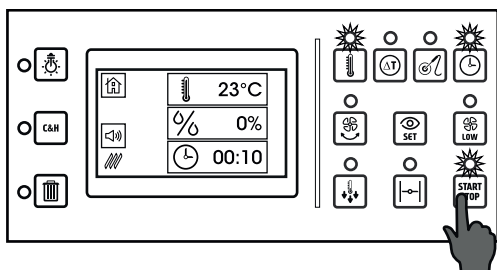


Fig. A

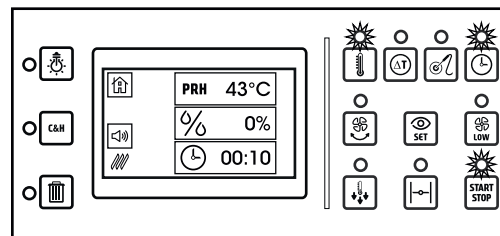


Fig. B

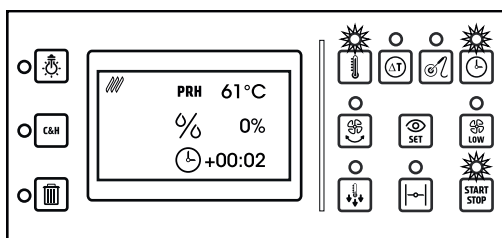


Fig. C



Fig. D

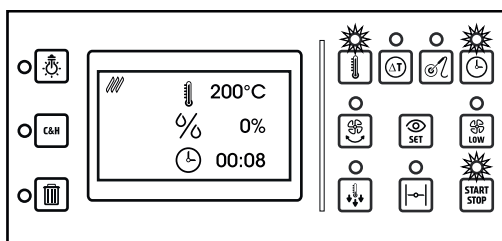


Fig. E



Fig. F

C&H**Cook & Hold.**

Attivabile tramite il tasto H.

L'attivazione di questa funzione aggiunge, al termine della cottura, una fase di mantenimento di durata illimitata alla temperatura di 50 °C.

L'uso di questa funzione è consigliato nei casi in cui non è possibile estrarre gli alimenti dal forno a fine cottura (ad esempio nel caso di cotture in ore notturne). La sua attivazione limita la proliferazione batterica tipica di un lento raffreddamento. La funzione C&H è sconsigliata nel caso di cotture con sonda al cuore.

**Illuminazione camera di cottura.**

Attivabile tramite il tasto M.

Tramite questo tasto si accende e si spegne l'illuminazione della camera di cottura.

4.6 AVVIO DI UNA COTTURA IN MODALITÀ MANUALE**START STOP**

Fig. A. Dopo aver impostato i parametri di cottura è necessario realizzare il preriscaldamento del forno per ottenere dei buoni risultati di cottura. Premendo il tasto *Start*, il forno inizia la fase di preriscaldamento.

L'avvio della fase di preriscaldamento è confermato dall'accensione del led verde del tasto *Start*.

La temperatura di preriscaldamento è per default 30 °C superiore a quella impostata per la cottura. In questo modo viene compensata la perdita di temperatura che si verifica all'apertura della porta per l'introduzione delle teglie.

PRH

Fig. B. All'attivazione del preriscaldamento, l'icona che mostrava la temperatura impostata per la camera di cottura mostrerà la temperatura reale della camera durante il preriscaldamento.

Premendo il tasto *Vedi set*, nell'icona verrà visualizzata la temperatura di fine preriscaldamento.È possibile annullare la fase di preriscaldamento premendo nuovamente il tasto *Start*. In questo modo, è necessario prima inserire gli alimenti da cucinare in quanto alla seconda pressione di *Start* inizia la fase di cottura.

Fig. C. Trascorsi 10 secondi dall'avvio di qualsiasi tipo di cottura lo schermo modifica il modo in cui vengono visualizzati i parametri si passa dalla *schermata operativa* alla *visualizzazione semplificata*. Lo scopo della *visualizzazione semplificata* è di rendere visibili e immediatamente interpretabili i parametri di lavoro del forno anche a una distanza maggiore di quella usata per le fasi operative. Toccando lo schermo il forno torna alla *schermata operativa*.



Fig. D. Al termine della fase di preriscaldamento si attiva il segnale acustico.

Premendo l'icona a lato si interrompe il suono del buzzer.

Allo stesso tempo, lo schermo mostra un messaggio che indica di introdurre gli alimenti per iniziare la fase di cottura. La richiusura della porta, dopo aver inserito le teglie, dà inizio alla cottura.

Fig. E. Anche in questo caso, trascorsi 10 secondi, lo schermo passa alla *visualizzazione semplificata*.

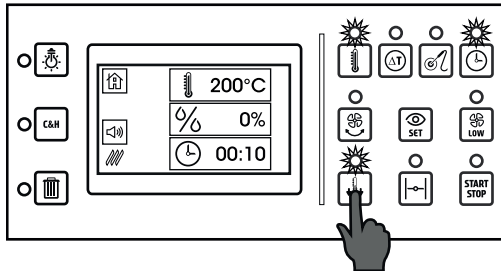


Fig. G



Fig. H

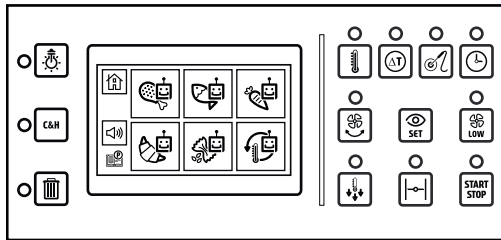


Fig. L



Fig. M



Fig. F. Al termine della cottura si attiva il segnale acustico.

Premendo l'icona a lato si interrompe il suono del buzzer.

Allo stesso tempo, lo schermo mostra un messaggio che indica la fine della cottura.

4.7 RAFFREDDAMENTO VELOCE



Fig. G. Premendo il tasto raffigurato a lato si avvia il raffreddamento veloce della camera di cottura. L'avvio del raffreddamento è confermato dall'accensione del led del tasto corrispondente.

Se è in corso una fase di cottura (led verde acceso sopra tasto *Start*) è necessario interromperla per poter avviare il raffreddamento veloce.

Premendo il tasto *Start* si spegne il led verde a conferma che la cottura è stata interrotta. Se è in corso una fase di preriscaldamento è necessario premere il tasto *Start* 2 volte (la prima pressione passa da preriscaldamento a cottura e la seconda interrompe la cottura).



Fig. H. Alla pressione del tasto *raffreddamento veloce* si attivano il buzzer ed un messaggio che indica di aprire la porta per facilitare il raffreddamento veloce.

È possibile interrompere il suono del buzzer premendo l'icona corrispondente.

NOTA: il raffreddamento si attiva anche senza aprire la porta ma con la porta aperta la temperatura scende molto più velocemente. Il raffreddamento termina automaticamente quando la temperatura nella camera scende a 45 °C ma può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto corrispondente.

NOTA: il raffreddamento veloce si attiva per default con alta velocità di ventilazione. È comunque possibile attivare la ventilazione ridotta durante il raffreddamento.

5.0 PROGRAMMI AUTOMATICI DI COTTURA



Fig. L. Dalla schermata iniziale, premendo l'icona raffigurata a lato si accede ai gruppi di programmi automatici di cottura.

La schermata corrispondente è quella rappresentata a lato.

I programmi automatici di cottura sono divisi in 6 gruppi in base al tipo di alimento:

- Programmi di cottura di carni
- Programmi di cottura di pesce, crostacei e molluschi
- Programmi di cottura di verdura e contorni
- Programmi di cottura di panetteria e pasticceria
- Programmi di cottura di pasta e riso
- Programmi di rigenerazione di alimenti precotti



Fig. M. Premendo una delle icone corrispondenti ai 6 gruppi di programmi automatici si accede alla lista dei programmi che compongono il gruppo selezionato.

Le operazioni possibili in questa schermata sono:

- Selezionare un programma dalla lista per effettuare una cottura o per modificarlo.
- Scorrere la lista premendo l'icona *More* in basso a destra.
- Aggiungere un nuovo programma premendo l'icona *New* in basso a sinistra.
- Ritornare alla schermata precedente premendo l'icona *Back*.
- Ritornare alla schermata iniziale premendo l'icona *Home*.

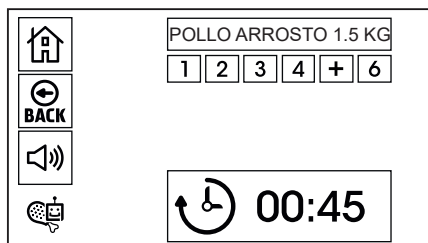


Fig. A

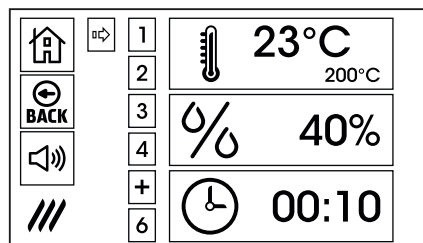


Fig. B

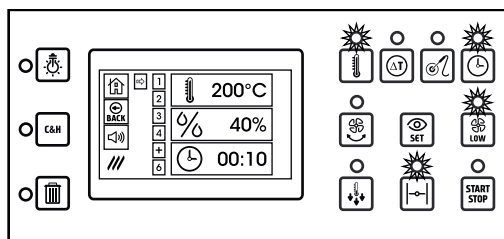


Fig. C

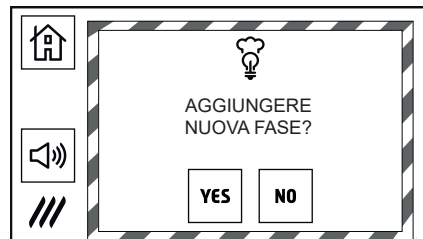


Fig. D

Fig. A. Selezionando un programma dalla lista, lo schermo visualizza le informazioni raffigurate a lato. Le informazioni visualizzate in questa schermata sono:

- Nome del programma.
- Numero di fasi che compongono il programma.
Nell'esempio raffigurato a lato, il programma si compone di 4 fasi ed i tasti corrispondenti sono di colore azzurro.
Il tasto "+" indica la prima fase libera e può essere utilizzato per aggiungere una fase al programma.
Il tasto "6" indica una fase non utilizzata.
- La durata totale del programma.

Premendo l'icona *Back* si ritorna alla lista dei programmi.

Premendo l'icona *Home* si ritorna alla schermata iniziale.

1

Fig. B. Premendo una delle fasi che compongono il programma automatico, il forno mostra la schermata raffigurata a lato.

In questa schermata sono visualizzati i parametri di cottura della fase selezionata:

- Il pittogramma in alto a sinistra indica la modalità di cottura (convezione o vapore)
- L'icona rettangolare *Temperatura* mostra la temperatura reale e più in piccolo la temperatura impostata per la fase selezionata.
Questa icona potrebbe visualizzare il parametro Delta T nel caso sia stata configurata questa funzione per il controllo della temperatura della camera.
- L'icona rettangolare *Percentuale di umidità* ed il corrispondente valore impostato. Questo valore può variare da 0 a 99% in modo convezione ed è sempre 99% (non modificabile) in modo vapore.
- L'icona rettangolare *Tempo* ed il corrispondente valore.
Questa icona potrebbe visualizzare il parametro *Sonda al cuore* nel caso sia stata configurata questa funzione per il controllo della durata della cottura.

NOTA: Oltre ai parametri di cottura visualizzati dallo schermo, nel pannello comandi si accendono anche i led delle eventuali funzioni complementari attivate nella fase selezionata (ventilazione a velocità ridotta, autoreverse, valvola di sfiato aperta).



Fig. C. Se dopo aver premuto una delle fasi che compongono il programma viene premuto il tasto *Vedi set*, il pannello visualizza le informazioni raffigurate a lato.

- Le icone rettangolari mostrano solo i valori impostati.
(non vengono mostrati i valori di temperatura reali della camera ed eventualmente della sonda al cuore).
- Lampeggiano i led dei tasti dei parametri utilizzati per il controllo della cottura (nell'esempio a lato *Temperatura camera* e *Tempo*).
- Lampeggiano i led dei tasti delle funzioni complementari attivate nella fase selezionata (nell'esempio a lato, *Ventilazione a velocità ridotta* e *Valvola di sfiato aperta*).

+

Fig. D. Se invece di premere una delle fasi che compongono il programma, viene premuta la prima fase libera ("+"), si apre il messaggio con la richiesta di conferma dell'aggiunta di una nuova fase.

Le istruzioni per l'aggiunta di una nuova fase sono al paragrafo 5.2.

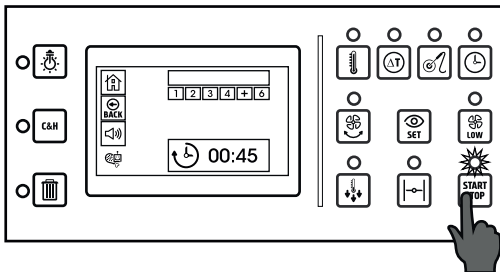


Fig. E

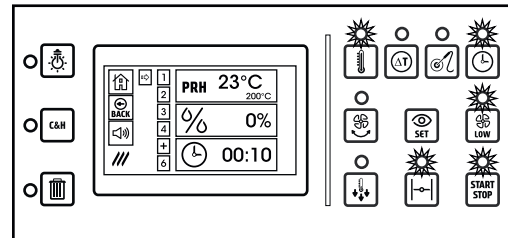


Fig. F



Fig. G

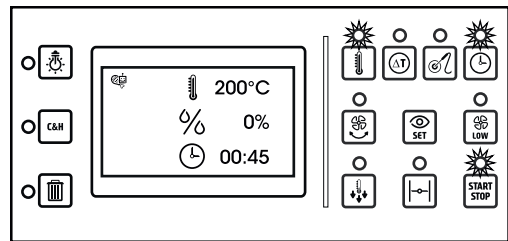


Fig. H



Fig. L

5.1 AVVIO DI UN PROGRAMMA AUTOMATICO DI COTTURA

**START
STOP**

Fig. E. Per avviare un programma di cottura automatico, è sufficiente selezionarlo nella lista e premere il tasto *Start/Stop* per iniziare il preriscaldamento della camera di cottura. Se non è prevista nessuna modifica al programma automatico non è necessario visualizzare una ad una le fasi che lo compongono.

Premendo il tasto *Start/Stop* inizia il preriscaldamento del forno.

L'accensione del led verde in corrispondenza del tasto *Start/Stop* conferma l'avvenuto inizio del preriscaldamento.

NOTA: se è stato selezionato un programma in cui almeno una delle fasi prevede l'uso della sonda al cuore, lo schermo visualizza l'avviso:

ATTENZIONE!

QUESTA COTTURA RICHIEDE L'UTILIZZO DELLA SONDA AL CUORE.

ASSICURARSI CHE LA SONDA SIA CONNESSA AL FORNO

PRH **Fig. F.** All'attivazione del preriscaldamento, l'icona che mostrava la temperatura impostata per la fase 1, mostrerà la temperatura reale della camera durante il preriscaldamento.

La temperatura di preriscaldamento sarà 30 °C più alta di quella impostata per la prima fase del programma.

È possibile annullare la fase di preriscaldamento premendo nuovamente il tasto *Start*.

In questo modo, è necessario prima inserire gli alimenti da cucinare in quanto alla seconda pressione di *Start* inizia la fase di cottura.

ATTENZIONE: iniziare una cottura (sia manuale che controllata da un programma automatico) senza realizzare il preriscaldamento del forno peggiora notevolmente la qualità delle cotture.

Il punto di cottura, la croccantezza e l'uniformità potrebbero essere molto inferiori alle aspettative.



Fig. G. Al termine della fase di preriscaldamento si attiva il segnale acustico.

Premendo l'icona a lato si interrompe il suono del buzzer.

Allo stesso tempo, lo schermo mostra un messaggio che indica di introdurre gli alimenti per iniziare la fase di cottura. La richiusura della porta, dopo aver inserito le teglie, dà inizio alla cottura.

Fig. H. Anche in questo caso, trascorsi 10 secondi, lo schermo passa alla *visualizzazione semplificata*.



Fig. L. Al termine della cottura si attiva il segnale acustico.

Premendo l'icona a lato si interrompe il suono del buzzer.

Allo stesso tempo, lo schermo mostra un messaggio che indica la fine della cottura.



Fig. A



Fig. B

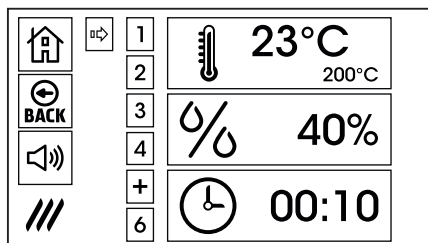


Fig. C

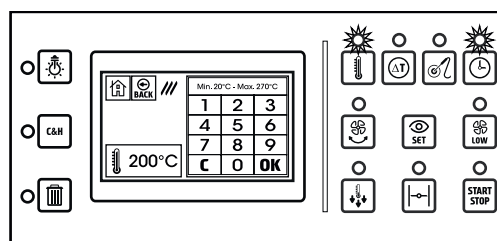


Fig. D

5.2 MODIFICA DI UN PROGRAMMA AUTOMATICO DI COTTURA

Fig. A. È possibile modificare in modo temporaneo o permanente sia i programmi di fabbrica che quelli eventualmente creati dall'utente.

Dopo aver selezionato un programma automatico, le possibili modifiche sono:

- Modificare il nome del programma
- Modifica dei parametri di una o più fasi
- Modifica delle funzioni complementari di una o più fasi
- Aggiungere una o più fasi in coda al programma (fino al totale massimo consentito di 6)

Fig. B. Premendo il nome del programma si apre il tastierino con cui digitare il nuovo nome.

Dopo aver digitato il nuovo nome, premere l'icona OK.

Premendo OK senza digitare nulla il nome rimane inalterato.

Premendo l'icona Back, il forno ritorna alla schermata precedente senza realizzare nessuna modifica.

Fig. C. Dopo aver selezionato un programma, premendo il numero corrispondente a una delle fasi che lo compongono, vengono visualizzati i parametri impostati per la fase selezionata.

Le fasi che compongono il programma sono quelle con il riquadro di colore azzurro.

La fase "+" è la prima fase libera dopo quelle configurate.

Le fasi con il riquadro di colore grigio sono inutilizzate.

Nel pannello comandi sono accesi i led in corrispondenza dei tasti dei parametri utilizzati per la fase selezionata. Nell'esempio raffigurato sono selezionate temperatura camera e tempo.



Fig. D. Premendo l'icona rettangolare di uno dei parametri si apre il tastierino per modificarne il valore. Nell'esempio a lato è rappresentata la modifica del set di temperatura della camera.

Dopo aver inserito il nuovo valore premere l'icona OK per confermare e memorizzare la scelta.

NOTA: se la fase selezionata è in modalità vapore, il valore della percentuale di umidità non è modificabile.

Fig. E. Oltre ai parametri di cottura è possibile attivare o disattivare una o più funzioni complementari.

Le eventuali funzioni complementari attive nella fase selezionata sono indicate dai led accesi in corrispondenza dei tasti:

- Autoreverse
- Ventilazione a velocità ridotta
- Valvola di sfiato aperta



Fig. F. Se sono state apportate delle modifiche, premendo il tasto Start/Stop per avviare il programma automatico, il forno visualizza il messaggio raffigurato a lato.

Premendo l'icona YES, il programma automatico verrà eseguito con le modifiche realizzate e a fine cottura le modifiche verranno mantenute.

Premendo l'icona NO, il programma automatico verrà eseguito con le modifiche realizzate ma a fine cottura verrà ristabilita la configurazione precedente alle modifiche.



Premendo l'icona Back senza avviare il programma modificato, viene richiesto se salvare le modifiche realizzate.

NOTA: tutti i programmi che siano stati modificati rispetto alla configurazione di fabbrica vengono visualizzati nella lista dei programmi in un rettangolo di colore blu invece che azzurro.

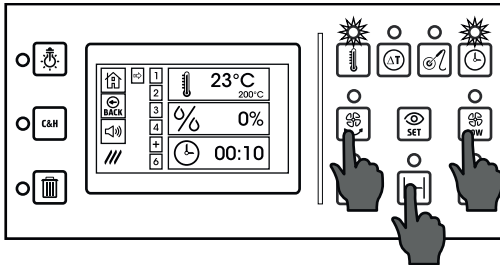


Fig. E



Fig. F

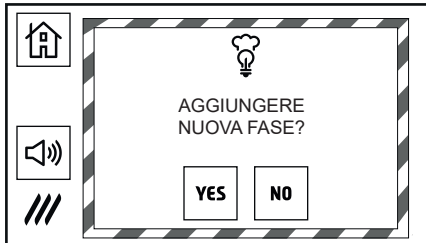


Fig. G

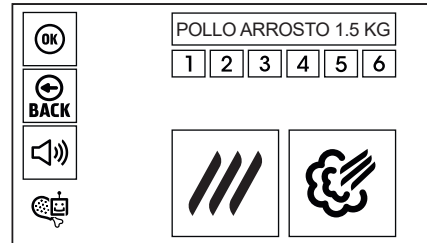


Fig. H

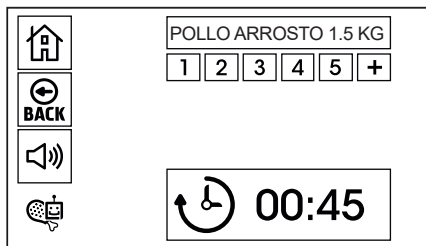


Fig. L

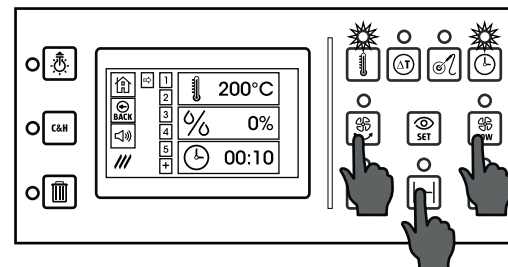


Fig. M



Fig. G. Il tasto "+" rappresenta la prima fase libera dopo quelle configurate per il programma selezionato.

Premendo questo tasto, viene visualizzato il messaggio raffigurato a lato in cui si chiede all'utente se vuole aggiungere una nuova fase al programma.

NOTA: se un programma è composta da 6 fasi non è possibile aggiungerne altre.

L'aggiunta di una fase potrebbe essere utile, ad esempio, per mantenere gli alimenti nel forno a una temperatura di servizio per un tempo più o meno lungo.



Fig. H. Premendo l'icona YES per aggiungere una nuova fase al programma, il forno propone la scelta della modalità che verrà utilizzata per il controllo della nuova fase.

Alla fase che prima era indicata con "+" è ora assegnato il numero corrispondente.

Premendo una delle 2 icone, convezione o vapore, viene selezionata la modalità che controllerà la nuova fase.



Fig. L. Selezionando ad esempio la modalità convezione, il forno propone i parametri di default di questa modalità.

È possibile modificare questi parametri nel modo precedentemente descritto.

Nell'esempio raffigurato a lato sono visualizzati i parametri di default della modalità convezione:

- Temperatura camera 200 °C
- Percentuale di umidità 0%
- Tempo 10 Minuti

Oltre alla modifica di questi parametri è possibile attivare (tramite i tasti sotto lo schermo) il controllo della cottura con sonda al cuore ed eventualmente la funzione Delta T.

NOTA: nell'esempio a lato, la fase 6 che prima era inutilizzata ed era su sfondo grigio è diventata la nuova fase "+" e può a sua volta essere aggiunta in coda al programma.

Fig. M. Per la nuova fase del programma è possibile attivare una o più funzioni complementari:

- Autoreverse
- Ventilazione a velocità ridotta
- Valvola di sfiato aperta



BACK

Dopo aver completato la configurazione della nuova fase, premere l'icona Back per ritornare alla lista dei programmi.

Come per le altre modifiche apportate a un programma automatico verrà richiesto all'utente se salvare o no le modifiche realizzate.

Premendo l'icona Home, lo schermo passa alla schermata iniziale.



Fig. A



Fig. B

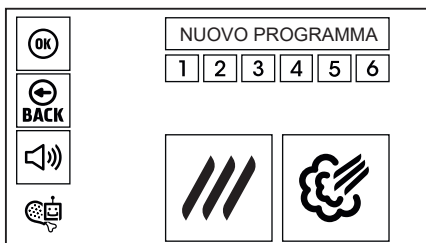


Fig. C

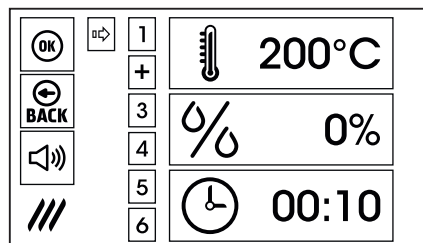


Fig. D

5.3 MEMORIZZAZIONE DI UN NUOVO PROGRAMMA AUTOMATICO DI COTTURA

Fig. A. Per memorizzare un nuovo programma automatico di cottura, selezionare tra i 6 gruppi di programmi disponibili quello in cui si vuole aggiungere il nuovo programma.

Premere l'icona NEW in basso a sinistra.

Fig. B. Utilizzando il tastierino che appare sullo schermo, digitare un nome per il nuovo programma.

Premere l'icona OK per confermare.

Fig. C. Lo schermo visualizza ora il nome del nuovo programma e le 6 fasi che è possibile configurare.

La fase 1 è su sfondo verde ad indicare che è la fase che l'utente sta configurando.

Le altre fasi sono per il momento su sfondo grigio (inutilizzate).

Per procedere, selezionare la modalità che controllerà la prima fase del programma (convezione o vapore).

Fig. D. Dopo aver selezionato la modalità, lo schermo propone i valori di default.

È possibile modificare questi parametri nel modo spiegato nei paragrafi precedenti.

Allo stesso modo è possibile selezionare la sonda al cuore ed eventualmente la funzione Delta T per il controllo della fase.

È possibile attivare le funzioni complementari disponibili (autoreverse, ventilazione ridotta e sfiato aperto).

Avendo già configurato il minimo richiesto di 1 fase, l'icona OK è attivabile per memorizzare il nuovo programma.

Dopo aver configurato i parametri della prima fase, premere "+" per aggiungere una nuova fase e procedere alla sua configurazione.

Dopo aver configurato le fasi previste per il nuovo programma premere l'icona OK per memorizzare.

Il nuovo programma verrà aggiunto in coda alla lista dei programmi già memorizzati.

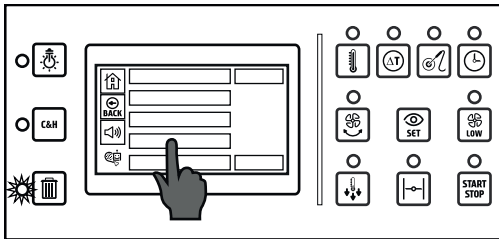


Fig. E

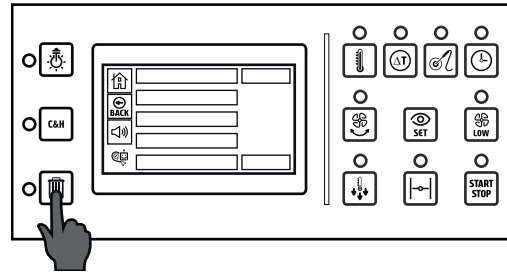


Fig. F

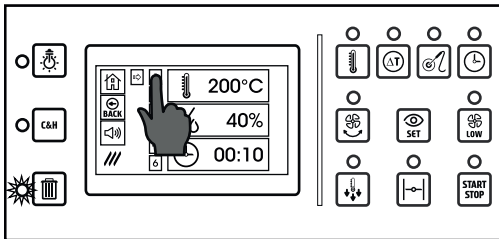


Fig. G

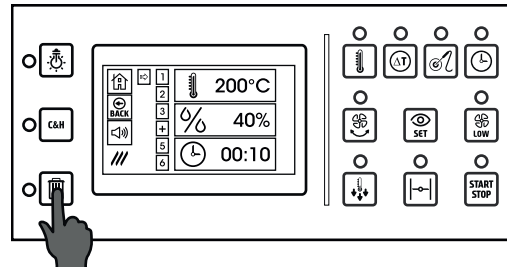


Fig. H

5.4 CANCELLAZIONE DI UN PROGRAMMA AUTOMATICO DI COTTURA

Fig. E. Per eliminare in modo definitivo un programma di cottura automatico (sia di fabbrica che creato dall'utente) scorrere la lista dei programmi utilizzando l'icona *More* fino a quando il programma da eliminare è tra quelli visualizzati nello schermo.

Premere il programma da cancellare e mantenendo premuto fino a che lo sfondo diventa di colore rosso.

Quando lo sfondo del nome del programma diventa rosso si accende il led rosso del tasto *Cancellazione* in alto a sinistra.



Fig. F. Premendo il tasto *Cancellazione* raffigurato a lato, il programma viene eliminato definitivamente dalla lista.

ATTENZIONE! Questa operazione non è reversibile.

Per ripristinare i programmi di default eventualmente eliminati è necessario ricaricare le ricette di fabbrica utilizzando la connessione USB (vedi paragrafo 8.0).

5.5 CANCELLAZIONE DI UNA FASE DI UN PROGRAMMA AUTOMATICO

Fig. G. È possibile eliminare una o più fasi di un programma automatico.

Questa operazione può essere utile nel caso ad esempio di un programma in cui la prima fase serve a sigillare l'alimento e lo Chef preferisca realizzare questa operazione sul fuoco.

Eliminando la prima fase sarà possibile realizzare la sigillatura sul fuoco e completare la cottura utilizzando il programma senza la prima fase.

Per eliminare una fase di un programma, premere la fase selezionata e mantenere premuto fino a che lo sfondo della fase diventa rosso.

Contemporaneamente si accende il led rosso del tasto *Cancellazione* in alto a sinistra.



Fig. H. Premendo il tasto *Cancellazione* raffigurato a lato, la fase selezionata viene eliminata definitivamente dalla lista.

ATTENZIONE! Questa operazione non è reversibile.

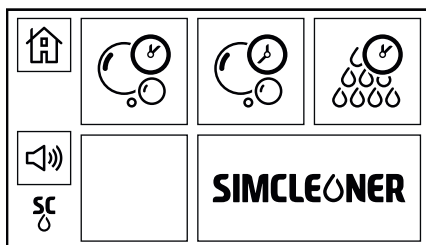


Fig. A



Fig. B

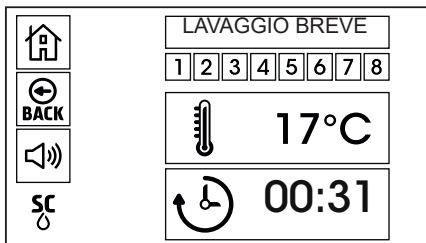


Fig. C

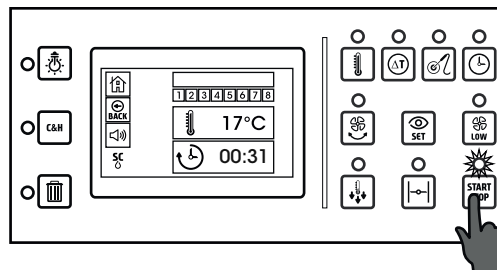


Fig. D

6.0 SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO CON DETERGENTE LIQUIDO



Fig. A. Per accedere ai programmi di lavaggio automatico, dalla schermata iniziale, premere l'ìcona raffigurata a lato.

Lo schermo mostra i programmi disponibili.



Lavaggio breve.

Indicato nei casi in cui il forno viene lavato frequentemente o quando non è molto sporco.



Lavaggio lungo.

Indicato nei casi in cui il forno viene non lavato frequentemente o quando è molto sporco (in questo caso, potrebbe essere necessario più di un ciclo di lavaggio).



Risciacquo.

Questo programma effettua un risciacquo della camera di cottura e non prevede l'uso di detergente.



Fig. B. Selezionando ad esempio il programma *Lavaggio breve*, nello schermo viene indicata la quantità di detergente da utilizzare.



Fig. D. Premendo il tasto Start/Stop inizia il ciclo di lavaggio.

NOTA: nei primi minuti del ciclo di lavaggio il forno riscalda la camera in modalità vapore per favorire lo scioglimento dei grassi attaccati alle superfici.

L'acqua inizierà ad uscire dal iniettore solo dopo alcuni minuti.



Fig. E

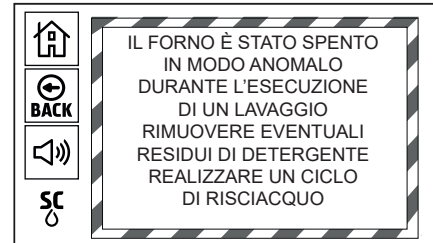
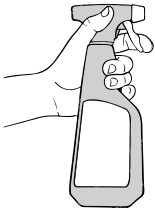


Fig. F



NOTA: per favorire lo scioglimento dello sporco, incrostato all'acciaio inox, è consigliabile vaporizzare l'interno della camera di cottura, utilizzando un prodotto sgrassante indicato per la pulizia dei forni.

Nei modelli dotati di lavaggio automatico con detergente liquido, nella parte posteriore dei forni provvisti di lavaggio automatico sono presenti 2 tubicini per l'aspirazione del detergente e del brillantante. Il tubicino di colore rosso deve essere inserito nel contenitore del detergente liquido. Il tubicino di colore bianco deve essere inserito nel contenitore del brillantante liquido.

IMPORTANTE: assicurarsi che il detergente e il brillantante utilizzati siano specificatamente indicati per la pulizia di acciaio inox.

Verificare frequentemente il livello del detergente e del brillantante nei contenitori per evitare che le pompe di aspirazione possano danneggiarsi lavorando a vuoto.

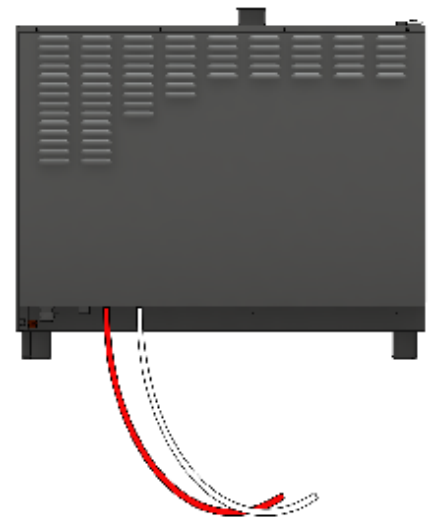


Fig. E. Se la camera del forno è troppo calda per avviare il ciclo di lavaggio, il forno mostrerà un messaggio come quello raffigurato a lato.

Raffreddamento che precede il lavaggio può essere realizzato sia a porta aperta (in un tempo più breve) che con porta chiusa (tempo più lungo).

Se viene aperta la porta per velocizzare il raffreddamento, attendere il seguente messaggio (fine raffreddamento) per richiuderla.

Fig. F. Una volta iniziato un ciclo di lavaggio, è necessario portarlo a termine per evitare che eventuali residui di detergente possano contaminare gli alimenti nelle successive cotture o danneggiare le superfici in acciaio quando sottoposte ad alte temperature.

Se il forno viene spento durante l'esecuzione di un lavaggio automatico, alla riaccensione lo schermo mostrerà il messaggio raffigurato a lato per ricordare all'utente di rimuovere eventuali residui di detergente e di realizzare un ciclo di risciacquo prima di effettuare qualsiasi cottura.

6.0A SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO CON PASTIGLIE

In tutti i forni di questa serie, il contenitore per il detergente e il brillantante è posizionato sopra il forno.



ATTENZIONE!

Dopo una fase di cottura, la facciata del forno e la parte superiore potrebbero essere molto calde.

È necessaria la massima attenzione per evitare il contatto con le superfici che potrebbero essere molto calde ed è preferibile l'uso di guanti protettivi.



Svitare il coperchio del contenitore del detergente (questa operazione si può fare semplicemente con le mani), introdurre le pastiglie di detergente DETABINOX® seguendo le indicazioni dell'avviso che appare nello schermo. Richiudere il coperchio del contenitore e la porta del forno.

NON USARE CHIAVI O PINZE PER APRIRE O CHIUDERE I TAPPI DEI CONTENITORI. PER MANEGGIARE LE PASTIGLIE DI DETERGENTE E BRILLANTANTE UTILIZZARE GUANTI E MASCHERA PROTETTIVI.

Quantità di detergente DETABINOX® e brillantante BRILLINOX® raccomandate

Modello forno	304	104	307	107	110
LAVAGGIO BREVE					
N° pastiglie detergente DETABINOX®	1	1	1	1	1
LAVAGGIO LUNGO					
N° pastiglie detergente DETABINOX®	2	2	2	2	2
RISCIACQUO					
N° pastiglie brillantante BRILLINOX®	1	1	1	1	1

MOLTO IMPORTANTE: PER UTILIZZARE IL BRILLANTANTE, SELEZIONARE IL PROGRAMMA RISCIACQUO E INTRODURRE LA PASTIGLIA DI BRILLANTANTE BRILLINOX NEL CONTENITORE SOPRA IL FORNO.

7.0 ALLARMI

Gli allarmi sono il sistema di protezione del forno, si attivano automaticamente e vengono visualizzati come una finestrella di colore bianco con bordo bianco-rosso.

Molto importante: in caso di attivazione di un allarme, annotare il codice mostrato in basso a destra prima di chiudere la finestrella per comunicarlo al servizio tecnico.

Gli allarmi si dividono in 2 gruppi:



Allarmi gravi.


Gli allarmi gravi, contraddistinti dal simbolo a lato, interrompono tutte le funzioni del forno.





Allarmi non gravi.


Gli allarmi non gravi, contraddistinti dal simbolo a lato, interrompono solo determinate funzioni del forno.


7.1 ALLARMI GRAVI


Descrizione	Codice A000
Indica un problema di incompatibilità tra il software della tastiera e quello della scheda base (di solito conseguente alla sostituzione di uno dei 2 componenti).	 ATTENZIONE! ERRORE DI CONFIGURAZIONE E' NECESSARIO AGGIORNARE IL FIRMWARE DELLA SCHEDA BASE
Comportamento del forno	
Il forno è bloccato. Impossibile qualsiasi azione da parte dell'utilizzatore.	
Ripristino	
Il forno torna ad essere operativo al ripristinare la corretta comunicazione tra i due componenti.	
Consigli per l'utilizzatore	
Disconnettere l'alimentazione elettrica. Richiedere l'intervento del servizio tecnico.	
Avvertenze per il servizio tecnico	
Aggiornare i firmware della tastiera e della base.	

Descrizione	Codice A010
Indica un problema di connessione tra il display e la scheda base che controlla i vari componenti.	 ATTENZIONE! ASSENZA DI COMUNICAZIONE TRA TASTIERA E BASE NESSUNA AZIONE POSSIBILE RICHIEDERE INTERVENTO SERVIZIO TECNICO
Comportamento del forno	
Il forno è bloccato. Impossibile qualsiasi azione da parte dell'utilizzatore.	
Ripristino	
Il forno torna ad essere operativo al ripristinare la corretta comunicazione tra i due componenti.	
Consigli per l'utilizzatore	
Disconnettere l'alimentazione elettrica. Richiedere l'intervento del servizio tecnico.	
Avvertenze per il servizio tecnico	
Verificare l'efficienza del collegamento tra lo schermo e la scheda di controllo dei componenti. Verificare il funzionamento dei 2 elementi. MOLTO IMPORTANTE: in caso di sostituzione di uno dei 2 elementi è necessario aggiornare il software del forno e assicurarsi che la sua configurazione corrisponda al modello del forno.	


Descrizione	Codice A020
Intervento del termostato di sicurezza della camera di cottura.	 <p data-bbox="1203 264 1390 338">INTERVENTO DEL THERMOSTATO DI SICUREZZA</p> <p data-bbox="1182 367 1410 490">SPEGNERE IL FORNO È NECESSARIO RIPRISTINARE IL THERMOSTATO DI SICUREZZA</p> <p data-bbox="1177 519 1415 618">SE IL MALFUNZIONAMENTO PERSISTE, CHIAMARE IL SERVIZIO TECNICO</p>
Comportamento del forno Se il forno sta cucinando si ferma. È possibile spostarsi tra le varie schermate, ma il riscaldamento della camera di cottura è inibito.	
Ripristino Dopo aver lasciato raffreddare il forno, è necessario resettare il termostato di sicurezza (F2) rimuovendo il pannello laterale destro del forno.	
Consigli per l'utente Spegner il forno, verificare che non ci siano impedimenti alla rotazione del ventilatore. Lasciar raffreddare il forno e riprovare a cucinare. Se il problema persiste richiedere l'intervento del servizio tecnico.	
Avvertenze per il servizio tecnico Verificare la corretta rotazione e lo stato di pulizia del ventilatore. Controllare che il ventilatore funzioni al numero di giri previsto. Pulire attentamente i sensori di controllo della temperatura nella camera di cottura. Verificare che la temperatura sul display corrisponda a quella reale all'interno della camera di cottura. Resettare il termostato di sicurezza, premendo l'apposito pulsante o procedere alla sua sostituzione.	

Descrizione	Codice A030
Intervento della sonda per la protezione termica del motore.	 <p data-bbox="1225 987 1369 1010">ATTENZIONE!</p> <p data-bbox="1182 1039 1410 1137">INTERVENTO DISPOSITIVO DI PROTEZIONE MOTO-VENTILATORE</p> <p data-bbox="1166 1167 1426 1317">SPEGNERE IL FORNO SE DOPO UN'ORA IL MALFUNZIONAMENTO PERSISTE CHIAMARE IL SERVIZIO TECNICO</p>
Comportamento del forno Se il forno sta cucinando si ferma. È possibile spostarsi tra le varie schermate, ma la rotazione del ventilatore (e di conseguenza il riscaldamento della camera di cottura) è inibito.	
Ripristino Dopo il raffreddamento del motore il forno torna ad essere operativo.	
Consigli per l'utente Spegner il forno, verificare che non ci siano impedimenti alla rotazione del ventilatore, nel caso, procedere alla loro rimozione. Controllare che le feritoie di raffreddamento, poste sul fianco destro del forno, non siano ostruite. Nel caso l'anomalia persista dopo un'ora, o si ripeta, richiedere l'intervento del servizio tecnico.	
Avvertenze per il servizio tecnico Verificare che la rotazione del albero motore sia libera, priva di attriti e che i cuscinetti siano efficienti. Controllare che il ventilatore di acciaio inox non presenti nessuna deformazione e che la sua rotazione sia equilibrata. Controllare la tenuta della guarnizione dell'albero motore dalla parte del vano componenti. Effettuare un controllo elettrico del motore per verificare eventuali difetti.	

Descrizione	Codice A040
Malfunzionamento della sonda di temperatura della camera di cottura.	 <p data-bbox="1225 1700 1369 1722">ATTENZIONE!</p> <p data-bbox="1177 1751 1417 1825">MALFUNZIONAMENTO THERMOSTATO CAMERA DI COTTURA</p> <p data-bbox="1166 1877 1428 1975">IMPOSSIBILE CUCINARE SENZA UN RIFERIMENTO AFFIDABILE DI TEMPERATURA</p>
Comportamento del forno Se il forno sta cucinando si ferma. Non è possibile cucinare senza un riferimento di temperatura affidabile.	
Ripristino Perché il forno torni a essere operativo è necessario che la sonda riprenda a funzionare correttamente.	
Consigli per l'utente Richiedere l'intervento del servizio tecnico.	
Avvertenze per il servizio tecnico Controllare le connessioni della sonda. Se necessario, sostituire la sonda di temperatura della camera di cottura.	

Descrizione	Codice A090
La temperatura nel vano dei componenti elettronici (lato destro del forno) è troppo elevata e può danneggiare l'integrità dei componenti.	 ATTENZIONE! ALTA TEMPERATURA VANO COMPONENTI SPEGNERE IL FORNO SE DOPO UN'ORA IL MALFUNZIONAMENTO PERSISTE CHIAMARE IL SERVIZIO TECNICO
Comportamento del forno	
Se il forno sta cucinando si ferma. Non è possibile continuare a utilizzare il forno.	
Ripristino	
Il forno sarà nuovamente operativo quando la temperatura scende sotto il valore impostato.	
Consigli per l'utilizzatore	
Controllare che i fori di ventilazione posti sotto il pannello di controllo (vicino ai connettori USB e sonda) non siano ostruiti. Controllare che i fori di ventilazione posti sul pannello di destra non siano bloccati e che l'aria esca da questi fori. Se il problema persiste richiedere l'intervento del servizio tecnico.	
Avvertenze per il servizio tecnico	
Verificare il funzionamento e le connessioni del ventilatore che raffredda il vano componenti. Assicurarsi che non vi siano sorgenti di calore troppo vicine al lato destro del forno (si raccomanda una distanza minima di 50 cm). Controllare che i fori di ventilazione non siano ostruiti da grasso o polvere.	

7.2 ALLARMI NON GRAVI

Descrizione	Codice A210
La sonda al cuore non funziona correttamente. Non è possibile utilizzare questo dispositivo.	 ATTENZIONE! MALFUNZIONAMENTO SONDA AL CUORE SCOLLEGARE SONDA AL CUORE È POSSIBILE CONTINUARE LA COTTURA SOLO CON CONTROLLO A TEMPO SOSTITUIRE SONDA AL CUORE
Comportamento del forno	
È possibile utilizzare il forno con il controllo a tempo della cottura. Non è possibile utilizzare i programmi automatici che includono una o più fasi controllate dalla sonda al cuore.	
Ripristino	
Il forno torna a poter funzionare nel modo con l'uso della sonda al cuore al ripristinare il corretto funzionamento della stessa.	
Consigli per l'utilizzatore	
Verificare che la sonda sia collegata al forno correttamente. Verificare l'integrità del cavo e dello spillone. Se il problema persiste richiedere l'intervento del servizio tecnico.	
Avvertenze per il servizio tecnico	
Controllare il funzionamento della sonda (la lettura della resistenza in ohm della sonda deve essere 1000 + temperatura ambiente). Se è necessario sostituire la sonda al cuore.	

8.0 REGOLAZIONI



Dalla schermata iniziale, premendo l'icona raffigurata a lato si accede all'area destinata alle regolazioni e configurazioni del forno.

Nella schermata che il forno visualizza sono presenti 3 accessi:



Area regolazioni costruttore.

Quest'area, protetta da password, è riservata al costruttore.



Area regolazioni installatore.

Quest'area, protetta da password, consente l'accesso alle regolazioni riservate all'installatore.

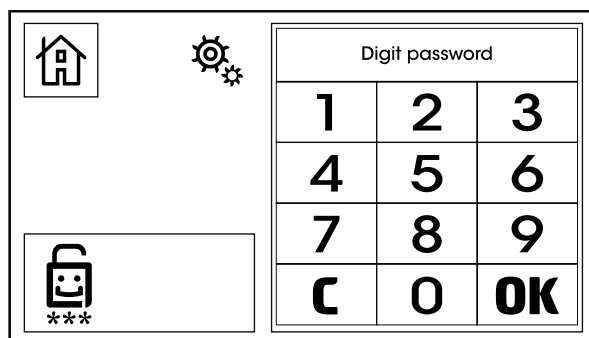
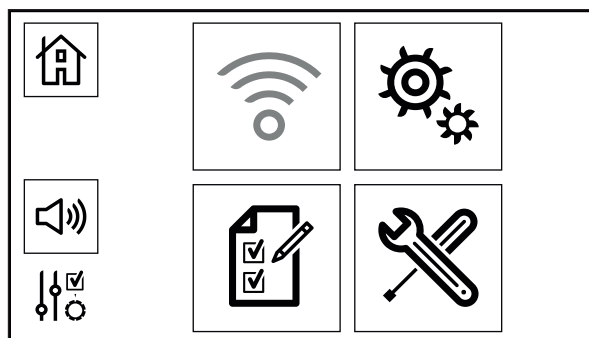


Area regolazioni utente.

Quest'area, protetta da password, consente l'accesso alle regolazioni riservate all'utente.

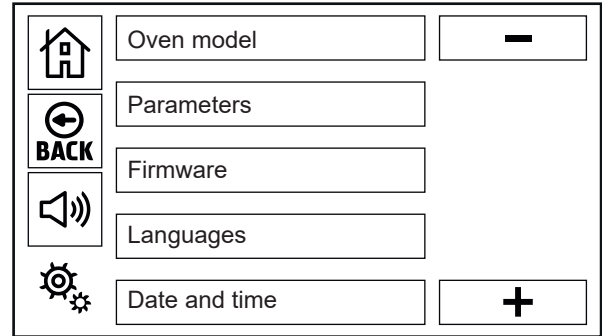


Per accedere alle regolazioni consentite all'utente digitare 0 e premere OK.



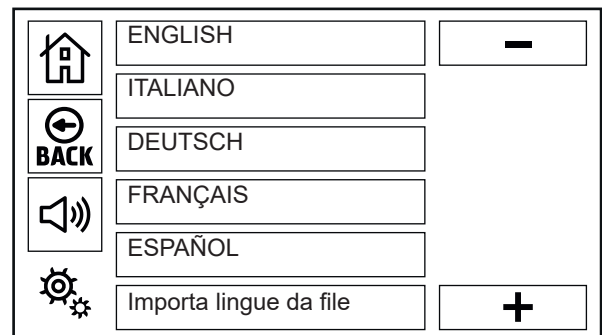
Nella lista a fianco sono raffigurati i diversi tipi di regolazioni:

- **Modello forno.** L'utente può solo visualizzare alcuni dati relativi alla tipologia del forno (diretto o con boiler..).
- **Parametri.** L'utente ha accesso alla modifica di alcuni parametri.
- **Firmware.** L'utente, accedendo a quest'area, può aggiornare il firmware nel caso il costruttore emetta una nuova versione.
- **Lingue.** In quest'area l'utente può selezionare la lingua tra quelle disponibili.
- **Data e ora.** La configurazione di data e ora servono solo nel caso di gestione HACCP per la sincronizzazione dei dati.
- **Ricette.** In quest'area è possibile importare o esportare i programmi automatici memorizzati.
- **HACCP.** L'accesso a quest'area consente di scaricare su un pen drive USB i dati HACCP memorizzati.
- **Reset conf. di fabbrica.** In quest'area è possibile ristabilire la configurazione di fabbrica del forno.



MOLTO IMPORTANTE: TUTTE LE OPERAZIONI DI QUEST'AREA CHE IMPLICANO L'IMPORTAZIONE O ESPORTAZIONE DI DATI DEVONO ESSERE ESEGUITE COLLEGANDO UN PEN DRIVE USB ALL'APPOSITO CONNETTORE SITUATO NELLA PARTE FRONTALE DEL FORNO SOTTO AL PANNELLO COMANDI.

Accedendo alla gestione delle lingue è possibile selezionare una lingua tra quelle memorizzate nel forno o importare una nuova lingua (utilizzando la connessione USB) nel caso il costruttore abbia implementato questa possibilità.



Accedendo all'area HACCP è possibile scaricare i dati memorizzati dal forno.

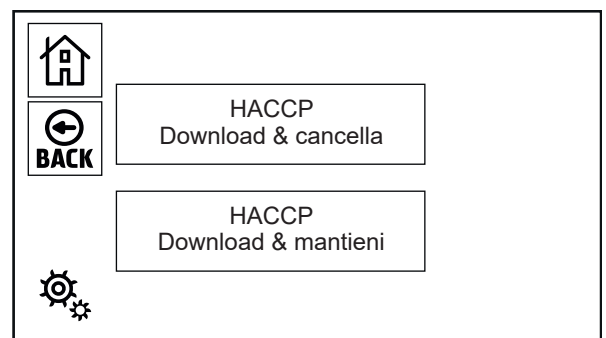
Le 2 opzioni possibili sono:

Download Haccp & cancella

In questo caso i dati trasferiti sul pen drive vengono cancellati dalla memoria del forno.

Download Haccp & mantieni

In questo caso i dati trasferiti sul pen drive vengono mantenuti anche nella memoria del forno.



Quando lo spazio di memoria destinato alla memorizzazione dei dati HACCP è pieno il forno inizierà a sovrascrivere i dati meno recenti.

9.0 MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio disinserire l'interruttore elettrico di protezione e chiudere la valvola di intercettazione acqua che sono installati a monte dell'apparecchiatura.

La pulizia del forno deve essere effettuata al termine di ogni giornata lavorativa, utilizzando solo i prodotti adatti allo scopo.

Le parti esterne in acciaio inox devono essere:

- 1- pulite con acqua tiepida saponata;
- 2- risciacquate con acqua;
- 3- asciugate accuratamente.

Evitare assolutamente l'uso di raschietti, paglietta metallica e di attrezzi di acciaio comune in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che, ossidandosi provocano la formazione di ruggine.

NON LAVARE L'APPARECCHIO CON GETTI DI ACQUA.

NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX PRODOTTI A BASE DI CLORO (CANDEGGINA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura.

9.1 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO O DI UN PROLUNGATO INUTILIZZO

Durante i periodi di lunga inattività dell'apparecchiatura procedere come segue:

- 1- Disinserire l'interruttore elettrico di protezione;
- 2- Chiudere la valvola di intercettazione acqua (installata a monte dell'apparecchiatura);
- 3- Lasciare la porta socchiusa per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di cattivi odori;
- 4- Stendere, con un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, un velo protettivo su tutte le superfici di acciaio inox.

In caso di cattivo funzionamento, guasto o intervento del termostato di sicurezza, bisogna spegnere l'apparecchio, disattivare le alimentazioni elettriche, idriche e avvisare il servizio tecnico di assistenza.

Tutti i lavori di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato.

10.0 CONSIGLI PER LE COTTURE

Per ottenere i migliori risultati si consiglia l'uso di teglie di tipo **GASTRONORM**, disponibili in diversi modelli e materiali a seconda del tipo di cottura.

È fondamentale **lasciare sempre uno spazio minimo di 3 cm.** tra gli alimenti di una teglia e la teglia sovrastante, al fine di permettere la perfetta circolazione dell'aria.



È buona norma che l'altezza del cibo da cucinare sia simile a quella delle teglie utilizzate.

Strati di alimenti molto bassi cotti in teglie da 65 o 80 mm possono risultare cotti non uniformemente a causa delle turbolenze prodotte nel flusso di aria calda.

Se il cibo da cuocere è più alto della teglia, evitare di inserire la teglia del piano superiore a quello interessato dalla situazione descritta.

Si possono eseguire simultaneamente cotture di cibi diversi, alla stessa temperatura, evitando la sovrapposizione dei sapori, posizionando i prodotti di sapore più forte nella parte superiore della camera di cottura ed aprendo la valvola di sfiato. Per la scelta ottimale della temperatura di cottura dovrà essere tenuta in considerazione la seguente regola: selezionare una temperatura inferiore di circa il 20% rispetto a quella impostata nei tradizionali forni statici (senza ventilazione).

Il sistema di ventilazione forzata, di cui questo forno è dotato, garantirà la cottura in tempi minori.

Cottura a convezione con 0% di umidità: questa modalità, normalmente chiamata "a convezione", è indicata per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti asciutti e croccanti.

Per ottenere questo risultato è consigliabile aprire la valvola di sfiato per favorire l'uscita del vapore dalla camera di cottura.

Cottura convezione con umidificazione: questo sistema detto comunemente "misto", è indicato per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti morbidi e succosi.

Cottura a vapore: con questo sistema, si possono eseguire cotture molto simili alla bollitura in acqua.

Il vapore, senza pressione, garantisce una cottura uniforme e delicata; la perdita di vitamine e sali minerali è quasi nulla ed i tempi di cottura sono inferiori rispetto a quelli in acqua.



Per le cotture a vapore, si consiglia di usare sempre teglie G.N. forate, in modo tale che, a fine cottura, il prodotto si presenti privo di residui di acqua sul fondo teglia.

Nel caso in cui ci sia la necessità di recuperare il fondo di cottura ciò è possibile inserendo una teglia, non forata, nelle guide sottostanti a quelle in cui si trova la teglia con gli alimenti da cuocere.

10.1 RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA

Se la cottura non risultasse uniforme:

- Controllare che lo spazio tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante sia almeno di 3 cm. valori inferiori non consentono la corretta ventilazione sul prodotto da cuocere.
- Verificare che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra loro, impedendo la corretta ventilazione tra i prodotti.
- La temperatura di cottura potrebbe essere troppo elevata, provare con valori inferiori.
- Non è stato realizzato il preriscaldamento. Inserendo gli alimenti nel forno freddo, il raggiungimento della temperatura selezionata richiede un tempo molto più lungo di quello impiegato nel preriscaldamento. Durante questa fase la ventilazione e la temperatura all'interno della camera potrebbero non essere uniformi e produrre mancanza di uniformità nella cottura.
- Sono stati introdotti nel forno alimenti congelati. In questo caso è preferibile scongelare gli alimenti a una temperatura di 40-50 °C e poi procedere alla cottura.
- Lo scarico del forno potrebbe essere ostruito e alterare la ventilazione all'interno della camera.
- La guarnizione della facciata potrebbe non aderire perfettamente alla porta. La fuoriuscita di vapore potrebbe alterare la ventilazione.

Se il cibo si presentasse secco:

- Il tempo di cottura dovrà essere ridotto.
- La temperatura dovrà essere adeguatamente abbassata, ricordiamo in proposito che minore sarà la temperatura di cottura minore risulterà la perdita di peso dei cibi.
- Non è stato selezionato il giusto valore di umidità per favorire un ambiente di cottura in grado di mantenere gli alimenti morbidi e succosi.
- Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con gli opportuni oli o sughi.

4.0 ANWEISUNGEN FÜR SICHEREN GEBRAUCH DES OFENS

- Überprüfen Sie den Ofen in einer stabilen Position liegt und die Schutzvorrichtungen aufwärts effizient sind.
- Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen, um die Bleche zu stecken und herauszuziehen.
- Immer vorsichtig sein, weil der Boden wegen Dampf beim Garen rutschig sein könnte.
- Um Brandwunden zu vermeiden, nie Bleche oder Behälter verwenden mit Flüssigkeiten über ein Niveau, das man scharf bewachen kann.
- Nie Bleche oder andere Küchenwerkzeuge auf den Ofen legen.
- Oft die Geräte vom technischen Dienst überprüfen lassen, und die beschädigten Teile ersetzen, die den korrekten Betrieb des Ofens verändern könnten oder gefährlich sein.
- Oft den Ofen sauber machen, gemäß den Anweisungen in diesem Buchlein.

MAX. ESSENVERLADUNG

Kapazität	Essenverladung
4 x 2/3 GN	6 Kg
4 x 1/1 GN	10 Kg
7 x 2/3 GN	10 Kg
7 x 1/1 GN	18 Kg
11 x 1/1 GN	25 Kg

Kapazität	Essenverladung

Um die Terminologie der nächsten Paragrafe genau zu verstehen, definiert man, **dass die Garfase der Zeitraum ist, in dem der Dämpfer eine der unten angegebenen Garprozesse durchführt:**



Forcierte Heissluft
(Temperaturbereich 20 - 270°C)



Forcierte Heissluft mit Beschwädung
(Temperaturbereich 20 - 270°C)



Dampf
(Temperaturbereich 20 - 100°C)

Die Garphase kann folgende Automaten und Vorrichtungen benutzen:



Kerntemperaturfühler für die Kontrolle der Kerntemperatur der Speisen



ΔT für die Temperaturkontrolle innerhalb des Garraums



Sicherheitsablassventil des Garraums



Hohe oder niedrige Gebläsegeschwindigkeit



Autoreverse

4.0A EINSTELLUNG EINES GARZYKLUS ODER AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

Manuelles Garprogramm oder Zyklus:

Die Speisen werden in einer einzelnen Phase gegart. Während des Programmes kann man die oben genannten Vorrichtungen und Automatismen einstellen oder löschen, man kann auch die Garraumtemperatur, die Temperatur des KTFs, die Dampfmenge und die Garzeit ändern.

Automatisches Garprogramm oder Zyklus:

Die Speisen werden mit mehr als einer Phase und voll automatisch gegart.

Während des Programmes kann man zeitgleich die Vorrichtungen und Automatismen, die Gartemperatur, Garzeit und Dampfmenge ändern.

4.1 INBETRIEBNAHME

Die Wasserabsperrentile und den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter öffnen.

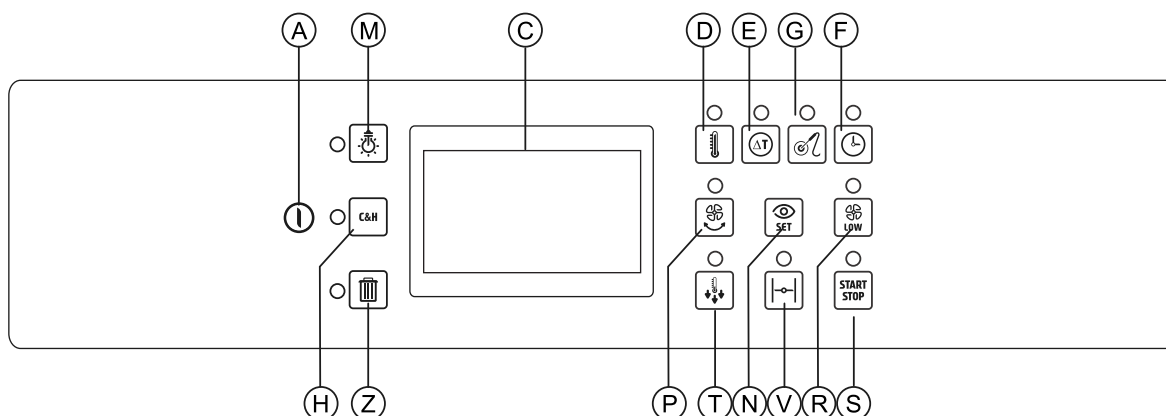


Die Taste **ON/OFF** drücken und ein Paar Sekunden warten, bis der Display einschaltet.

ACHTUNG! Die Ausschaltung des Ofens durch die Taste ON/OFF wird die Steuerung an die Platinen nicht unterbrechen.

Immer wenn der Ofen nicht verwendet wird, empfehlen wir den Schutzschalter auszuschalten, der aufwärts des Ofens liegt.

4.2 BESCHREIBUNG DER BESTANDTEILE PROGRAMMIERBARER BEDIENTAFEL



A Ein/Ausschalter (ON/OFF)	N Taste Veranschaulichung Einstellungen
C Touch-screen Display 5"	P Taste Autoreverse
D Taste Anzeige Garraumtemperatur	R Taste verminderte Lüftung
E Taste Einstellung Delta T Funktion	S Taste Start/stop Garen/Programme
F Taste Einstellung Garzeit	T Taste schnelle Abkühlung
G Taste Einstellung KTF	V EIN/AUS Taste Dampfablassventil
H Taste Cook & Hold Funktion	Z Taste Storno der Programme
M Taste Ein/Ausschaltung Garraumbeleuchtung	

4.3 EINSTELLUNG MANUELLES GAREN IN HEISSLUFTMODALITÄT



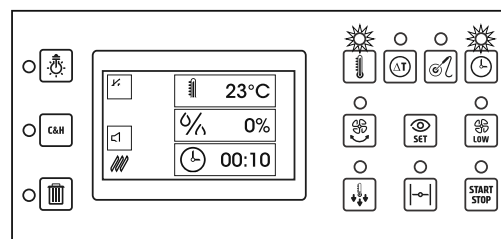
Um ein manuelles Garen in Heissluftmodalität einzustellen, drücken Sie auf dem Hauptschirm die Icon mit dem Symbol hier an der Seite. Der Display und die Tasten der Bedientafel zeigen die folgenden Info. Die 3 rechteckigen Icons zeigen die Parameter für die Garüberwachung. In dem Beispiel hier an der Seite sind diese Parameter die folgenden:

- Garraumtemperatur (der angezeigte Wert zeigt die reelle Garraumtemperatur).
- Beschwadungprozent (dieser Wert ist standardmässig Null).
- Garzeit (dieser Wert ist standardmässig 10 Minuten).

Die beleuchteten Led der Tasten Garraumtemperatur und Garzeit bestätigen die Garparameter.

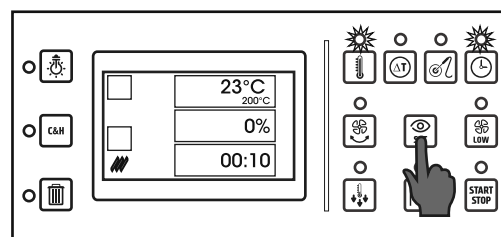
Die unbeleuchteten Led der Tasten autoreverse und niedrige Geschwindigkeit zeigen daß diese Funktionen nicht aktiv sind.

Die unbeleuchtete Taste des Dampfablassventils zeigt daß das Ventil geschlossen ist.



Wenn man die Taste "siehe set" drückt, werden auf dem Hauptschirm die eingestellte Werte angezeigt, bis die Taste gedrückt bleibt. In dem Beispiel an der Seite zeigt die Icon Garraumtemperatur die reelle Temperatur (23 °C) und die eingestellte Temperatur (200 °C).

Die Led der eingestellten Parameter (Garraumtemperatur und Garzeit) und der Zusatzfunktionen (autoreverse, niedrige Geschwindigkeit und Dampfablassventil) blinken bis die Taste „siehe set“ gedrückt bleibt.



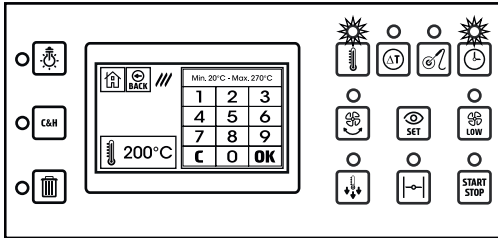


Fig. B

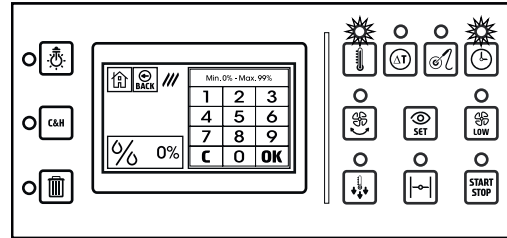


Fig. C

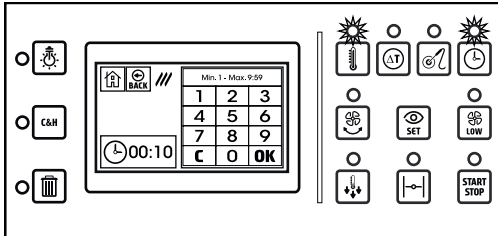


Fig. D

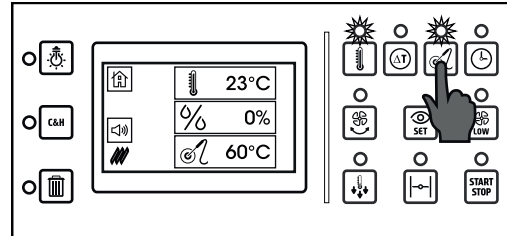


Fig. E



Abb. B. Um die eingestellte Garraumtemperatur zu verändern, die rechteckige Icon mit dem Symbol an der Seite drücken.

Der Display zeigt die Zahlentastatur, mit der man den neuen Wert für die Temperatur einstellen kann.

Den gewählten Wert eingeben und OK drücken. Die eingestellte Temperatur soll zwischen 20 °C und 270 °C sein.
HINWEIS: Wenn man die niedrige Geschwindigkeit eingestellt hat, ist der Temperaturbereich zwischen 20 °C und 230 °C.



Abb. C. Um das Beschwadungsprozent im Garraum zu verändern, die rechteckige Icon mit dem Symbol an der Seite drücken.

Der Display zeigt die Zahlentastatur, mit der man den neuen Wert für die Beschwadung einstellen kann. Den gewählten Wert eingeben und OK drücken.

Das eingestellte Beschwadungsprozent muss zwischen 0 und 99% sein.



Abb. D. Um die Garzeit zu verändern, die rechteckige Icon mit dem Symbol an der Seite drücken.

Der Display zeigt die Zahlentastatur, mit der man den neuen Wert für die Zeit einstellen kann.

Den gewählten Wert eingeben und OK drücken.

Die eingestellte Garzeit muss zwischen 1 Minute und 20 Stunden sein.

HINWEIS: Für Garzeit von 1 bis 59 Minuten, den Wert in Minuten eingeben.

Für die Garzeit von 60 Minuten bis 20 Stunden, Stunden und Minuten eingeben.

Zum Beispiel, für eine Garzeit von 1,5 Stunden, 130 eingeben (1 Stunde und 30 Minuten). Für einen ununterbrochenen Betrieb des Ofen, 0 eingeben.



Abb. E. Um mit Kerntemperaturfühler zu garen, die Taste hier an der Seite unter dem Display drücken.

Die Led-Anzeige, die früher beleuchtet in Entsprechung mit der Taste Garzeit war, erlischt und die Taste KTF leuchtet.

SEHR WICHTIG Wenn das Garen mit Kerntemperaturfühler gewählt wird, muss der Fühler an den Backofen angeschlossen werden. Wenn der Fühler nicht angeschlossen ist, erscheint die Warnung W220 auf dem Bildschirm und empfiehlt, die Sonde anzuschließen. Um den Hinweis zu schließen, klicken Sie in diesem Fall auf das Pop-up.

Auf dem Display, wird die Icon der Garzeit mit der Icon KTF ersetzt.

Der angezeigte Wert auf der Icon KTF zeigt die von der Sonde gemessene Temperatur. Wenn der Kerntemperaturfühler nicht eingeschaltet ist, wird die Fehlanzeige ERR gezeigt. Wenn man die Taste „siehe set“ drückt, werden auf der Icon KTF sowohl die reelle von der Sonde angemessenen Temperatur als auch den eingestellten Wert angezeigt. Der standardmässige Wert für den KTF ist 60°C.

Wenn man den Parameter KTF wählt, wird das Garverfahren enden, wenn die Temperatur der Sondenspitze im Kern des Produktes dem eingestellten Wert entsprechen wird.

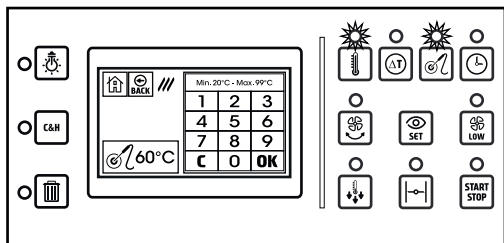


Abb. A

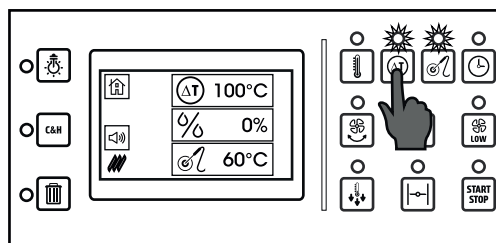


Abb. B

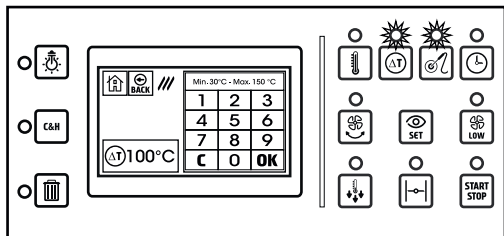


Abb. C



Abb. A. Um die Temperatur des Kerntemperaturfühlers zu verändern, die rechteckige Icon mit dem Symbol an der Seite drücken. Der Display zeigt die Zahlentastatur mit der man den neuen Wert für die Temperatur einstellen kann. Den gewählten Wert eingeben und OK drücken. Die gewählte Temperatur muss zwischen 20 und 99 °C sein.



Abb. B. Wenn man ein Garverfahren mit Delta T durchführen möchte, die Taste hier an der Seite unter dem Display drücken. Man kann diese Funktion in Betrieb setzen nur wenn man früher die Garmodalität mit KTF gewählt hat. Die Led-Anzeige, die in Entsprechung der Taste Garraumtemperatur beleuchtet war, erlischt und die Taste Delta T leuchtet.

Auf dem Display, wird die Icon Garraumtemperatur mit der Icon Delta T ersetzt. Der angezeigte Wert auf der Icon Delta T zeigt die eingestellte Temperatur für diese Funktion. Der standardmäßige Wert für Delta T ist 100°C.

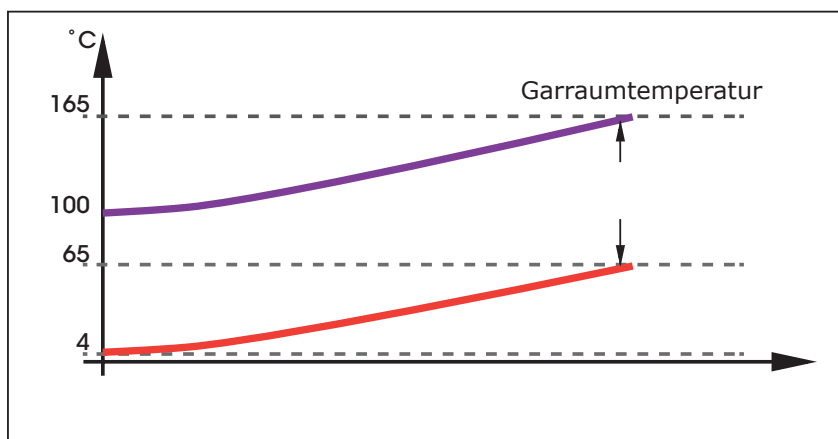


Abb. C. Um die Delta T-Temperatur zu verändern, die rechteckige Icon mit dem Symbol an der Seite drücken. Der Display zeigt die Zahlentastatur, mit der man den neuen Wert für die Temperatur einstellen kann. Den gewählten Wert eingeben und OK drücken. Die eingestellte Temperatur muss zwischen 30° und 150°C sein.

Wenn man eine Temperatur für Delta T eingestellt hat, bleibt die Garraumtemperatur zusammen mit der Temperatur des Fühlers verbunden. Zum Beispiel, wenn man einen Wert für Delta T von 100°C wählt, wird die Garraumtemperatur immer 100°C höher als die vom Fühler angemessene Temperatur bleiben. Auf diese Weise sind Garergebnisse zarter und es gibt weniger Gewichtverlust im Vergleich zum traditionellen Garen. Dieses Garverfahren wird für das Garen von teuren Gerichten benutzt, wo die Möglichkeit Gewicht zu verlieren ein wichtiger ökonomische Faktor desselben Garens ist.

SEHR WICHTIG: Bitte beachten Sie, daß der Gebrauch von der Funktion Delta T die Garzeit beträchtlich länger macht. Wenn man einen Wert niedriger als 100°C für Delta T einstellt, kann die Garzeit verdoppeln im Vergleich mit Garen ohne Delta T.

In der Tabelle unten kann man die Entwicklung der KTF-temperatur und der Garraumtemperatur finden, im Fall man eine Temperatur für den Fühler von 65°C und für Delta T von 100°C eingestellt hat.



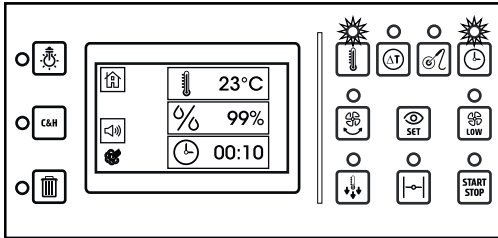


Abb. D

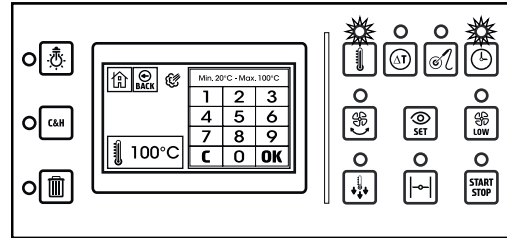


Abb. E

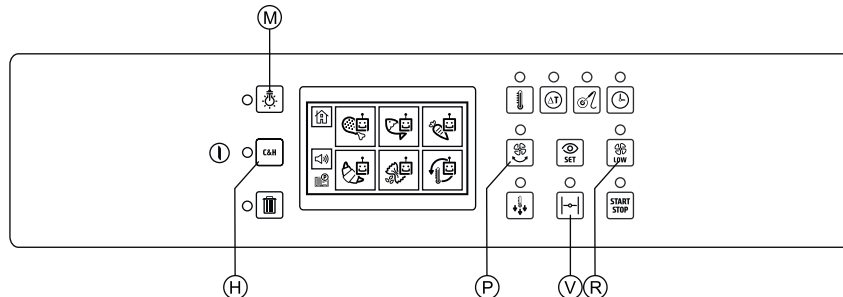


Abb. F

4.4 EINSTELLUNG MANUELLES GAREN IN DAMPFMODALITÄT



Abb. D. Um ein manuelles Garen in Dampfmodalität einzustellen, auf dem Hauptschirm die Icon mit dem Symbol hier an der Seite drücken. Der Display und die Tasten der Bedientafel zeigen die folgenden Info. Die 3 rechteckigen Icons zeigen die Parameter für die Garüberwachung. In dem Beispiel hier an der Seite sind die Parameter die folgenden:

Garraumtemperatur (der Wert zeigt die reelle Temperatur).

Beschwadungprozent (dieser Wert ist immer 99% und kann nicht modifiziert werden).

Garzeit (dieser Wert ist standardmässig 10 Minuten).

Die beleuchteten Led in Entsprechung der Tasten Garraumtemperatur und Garzeit bestätigen die Garparameter.

Die unbeleuchtete Led-Anzeige für Autoreverse zeigt dass diese Funktion nicht aktiv ist.

Die beleuchtete Led-Anzeige der niedrigen Geschwindigkeit zeigt dass diese Funktion in Betrieb ist.

HINWEIS: in Dampfmodalität wird standardmässig die niedrige Geschwindigkeit vorgeschlagen.

Die unbeleuchtete Led-Anzeige für das Dampfablassventil zeigt dass das Ventil geschlossen ist.

HINWEIS: in Dampfmodalität, um die maximale Dampfsättigung im Garraum beizubehalten, darf man nicht das Dampfablassventil öffnen.



Abb. E. Um die Garraumtemperatur zu verändern, die rechteckige Icon mit dem Symbol an der Seite drücken. Der Display zeigt die Zahlentastatur, mit der man den neuen Wert für die Temperatur einstellen kann. Den gewählten Wert eingeben und OK drücken. Die eingestellte Temperatur muss zwischen 20° und 100°C sein.

4.5 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

Abb. F. Bei beiden Garmodalitäten (Heissluft mit Beschwadung und Dampfregulierung) ist es möglich eine oder mehr zusätzliche Funktionen hinzufügen, um die Garqualität zu verbessern. Die Einschaltung dieser Funktionen wird durch einige Tasten über und unter dem Display durchgeführt. Die Beleuchtung der Led über dem Display bestätigt, dass die Funktionen aktiv sind. Die zusätzlichen Funktionen sind die folgenden:



Verminderte Lüftung.

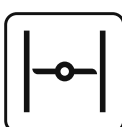
Einzuschalten durch die Taste R. **Hinweis:** während der Pause für die Geschwindigkeitswechsel, wird die Led über der Taste blinken. Wir empfehlen den Verbrauch von verminderter Geschwindigkeit um die Oberfläche der Garprodukte gedünstet zu halten, z.B. wenn man Soßen oder Flüssigen gart oder wenn eine trockene knusprige Beilage nicht vorgesehen ist.



Autoreverse.

Zu aktivieren durch die Taste P. **Hinweis:** während der Pause für die Umkehrung der Lüftung, wird die Led über der Taste blinken. Die Funktion Autoreverse kehrt die Drehrichtung der Lüfter jede 4 Minuten um. Ihre Inbetriebnahme verbessert die Garuniformität.

Bitte beachten, daß die Pausen für die Umkehrung der Lüftung die Garzeit um 15% mehr erhöhen können.



Dampfablassventil.

Das wird durch die Taste V aktiviert. Seine Öffnung ermöglicht das Ausströmen von der Befeuchtung aus dem Garraum. Wir empfehlen das Ventil geöffnet zu lassen, wenn man trockene und knusprige Garprodukte haben möchte. Das kann nicht in Dampfmodalität funktionieren, weil die größte Quantität von Dampf im Garraum bleiben muss.

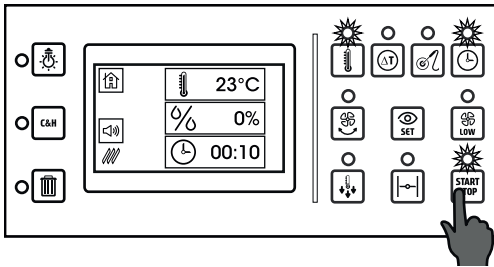


Abb. A

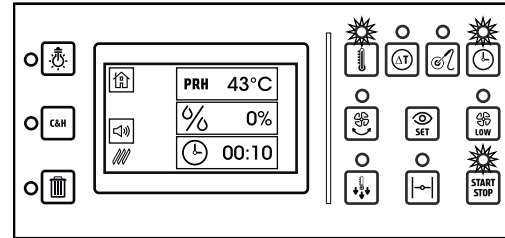


Abb. B

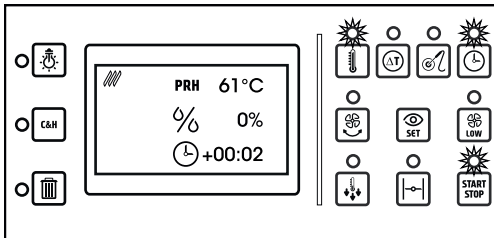


Abb. C



Abb. D

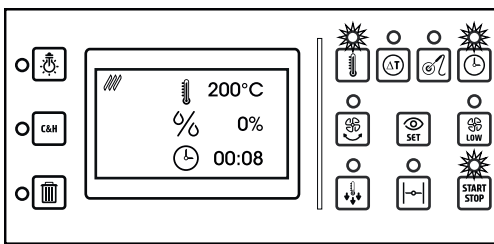


Abb. E



Abb. F

**Cook & Hold**

Das wird durch die Taste H aktiviert.

Die Einstellung dieser Funktion fügt am Ende des Garverfahrens eine unbegrenzte Erhaltungsphase hinzu, mit einer Temperatur von 50 °C.

Wir empfehlen diese Funktion zu verwenden, wenn es nicht möglich ist, die Garprodukte am Ende der Garphase vom Garraum herauszunehmen (z.B. im Fall von Nachtgarung). Das wird die bakterielle Proliferation typisch für eine langsame Abkühlung reduzieren. Die Funktion C&H ist nicht zu empfehlen im Fall vom Garen mit KTF.

**Garraumbeleuchtung.**

Zu aktivieren durch die Taste M.

Durch diese Taste wird die Garraumbeleuchtung ein-und ausgeschaltet.

4.6 ANFANG EINER GARPHASE IN MANUELLES MODALITÄT

Abb. A. Nachdem man die Garparameter gewählt hat, muss man den Garraum vorheizen, um gute Garergebnisse zu erreichen.

Wenn man die Taste Start drückt, beginnt die Vorheizungsphase.

Der Anfang der Vorheizungsphase wird durch die Beleuchtung der grüne Led der Taste Start bestätigt.

Die Default Vorheizungstemperatur ist 30°C höher als die eingestellte Gartemperatur. Auf diese Weise wird der Temperaturrückgang kompensiert, wenn man die Tür öffnet.



Abb. B. Am Anfang der Vorheizung, wird die Icon, die die eingestellte Garraumtemperatur zeigte, die reelle Garraumtemperatur während der Vorheizung zeigen.



Wenn man die Taste "siehe set" drückt, wird die Icon die Garraumtemperatur am Ende der Vorheizung zeigen. Man kann die Vorheizungsphase stornieren, wenn man nochmal die Taste Start drückt. Man muss am Anfang die zu garende Produkte stecken, weil das Garverfahren beginnt, sobald man die Ikone Start das zweite Mal drückt.

Abb. C. Nach 10 Sekunden vom Anfang irgendwelcher Garung, wird der Display verändern, wie die Parameter veranschaulicht werden. Man geht vom Betriebsschirm zur simplifizierten Veranschaulichung. Das Ziel der simplifizierten Veranschaulichung ist die Garparameter sofort sichtbar und deutlich zu machen, auch in einem größeren Abstand als die für die verwendete Betriebsschritte. Wenn man den Display berührt, kehrt man zum Betriebsschirm zurück.



Abb. D. Am Ende der Vorheizungsphase hört man einen Piepton.

Wenn man die Icon an der Seite drückt, unterbricht sich der Summer. Zur gleichen Zeit, sieht man auf dem Display die Anzeige die Garprodukte einzustecken, um die Garphase zu beginnen. Der Türverschluss, nachdem die Bleche eingesteckt worden sind, beginnt die Garung.

Abb. E. Auch in diesem Fall, nach 10 Sekunden, kehrt der Schirm zur simplifizierten Veranschaulichung zurück.

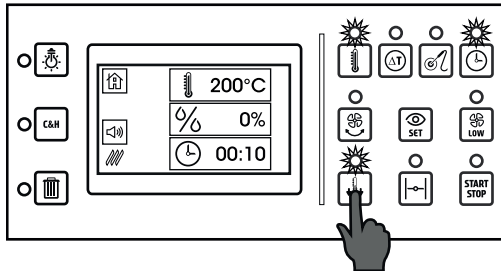


Abb. G

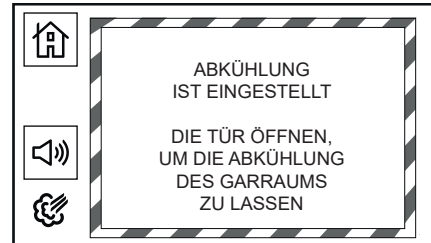


Abb. H

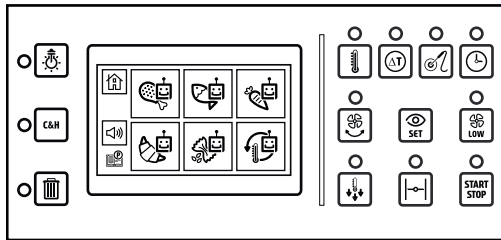


Abb. L

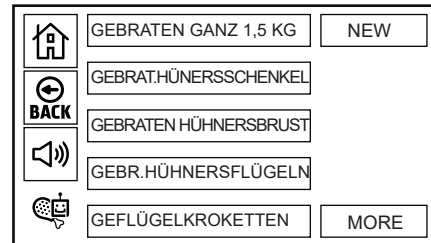


Abb. M



Abb. F. Am Ende der Garphase hört man einen Piepton. Wenn man die Icon an der Seite drückt, unterbricht sich der Summer. Zur gleichen Zeit, zeigt der Display die Anzeige, daß die Garung zu Ende ist.

4.7 SCHNELLABKÜHLUNG



Abb. G. Wenn man die Taste an der Seite drückt, beginnt die Schnellabkühlung im Garraum. Der Anfang der Abkühlung wird durch die Beleuchtung der Led der entsprechenden Taste bestätigt. Wenn eine Garphase in Betrieb ist (beleuchtete grüne Led über die Taste Start), muss man sie unterbrechen, um die Schnellabkühlung zu starten.

Wenn man die Taste Start drückt, wird die grüne Led löschen, um zu bestätigen, daß die Garphase unterbrochen worden ist. Wenn die Vorheizung in Betrieb ist, die Taste Start zweimal drücken (mit der ersten Behrührung geht man von Vorheizung zur Garung und mit der zweiten wird dir Garphase unterbrochen).



Abb. H. Wenn man die Taste der Abkühlung drückt hört man einen Piepton und man sieht eine Anzeige die Tür für eine schnelle Abkühlung zu öffnen. Man kann den Piepton unterbrechen, wenn man die entsprechende Icon drückt.

HINWEIS: die Abkühlung startet auch ohne die Tür zu öffnen, aber mit offener Tür wird die Temperatur schneller sinken. Die Abkühlung endet automatisch, wenn die Temperatur im Garraum um 45 °C sinkt, aber man kann sie zu jeder Zeit unterbrechen.

HINWEIS: die Schnellabkühlung schaltet standardmäßig mit hoher Geschwindigkeit ein. Es ist aber möglich die verminderte Lüftung während der Abkühlung in Betrieb zu setzen.

5.0 AUTOMATISCHE GARPROGRAMME



Abb. L. Vom Hauptschirm, wenn man die Icon hier an der Seite drückt, kann man die Gruppe der automatischen Programme zutreten. Der entsprechende Bildschirm ist hier an der Seite.

Die automatischen Garprogramme sind in 6 Kategorien aufgeteilt, aufgrund der Nahrungsmittel:

- Automatische Kochprogramme Fleisch
- Automatische Kochprogramme Fish
- Automatische Kochprogramme Gemüse
- Automatische Kochprogramme Patisserie & Bäckerei
- Automatische Kochprogramme Pasta & Reis
- Regenerationsprogramme für vorgekochte Produkte



Abb. M. Wenn man eine der entsprechenden Icons der automatischen Programme drückt, sieht man eine Liste der Programme, die die eingestellte Gruppe bilden.

Die möglichen Operationen dieses Bildschirms sind die folgenden:

- Eine Programme der Liste einstellen, um eine Garphase zu starten oder verändern.
- Drück die Icon More hier unten an der rechten Seite um die Liste zu überfliegen.
- Drück die Icon New hier unten an der linken Seite, um eine Programme hinzuzufügen.
- Drück die Icon Back, um zum vorigen Bildschirm zurück zu kehren.
- Drück die Icon Home um zum Hauptschirm zurückzukehren.

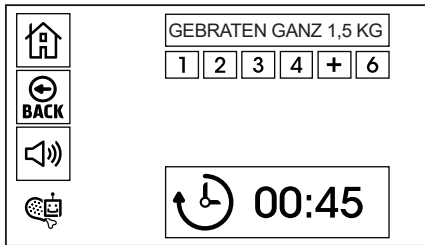


Abb. A

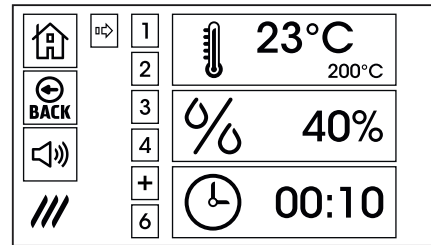


Abb. B

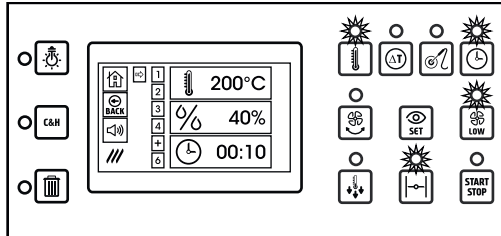


Abb. C

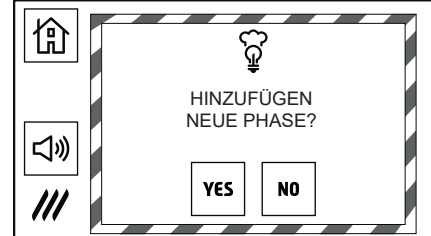


Abb. D

Abb. A. Wenn man eine Programme der Liste wählt, wird der Display die Info hier an der Seite zeigen. Die veranschaulichten Info auf dem Display sind die folgenden:

- Name des Programms
- Anzahl der Phasen, die das Programm bilden.
In dem Beispiel hier an der Seite, besteht das Programm aus 4 Phasen und die entsprechenden Phasen sind blaue Farbe.
Die Taste „+“ zeigt die erste freie Phase und kann benutzt werden, um eine neue Programmenphase hinzuzufügen.
Die Taste „6“ zeigt eine unbenutzte Phase.
- Die Gesamtdauer des Programms.

Wenn man die Icon BACK drückt, kehrt man wieder zur Liste der Programme.

Wenn man die Icon HOME drückt, kehrt man wieder zum Hauptschirm.

1

Abb. B. Wenn man eine Phase des automatischen Programms drückt, wird der Ofen den Bildschirm hier an der Seite zeigen. Auf diesem Bildschirm werden die Garparameter der eingestellten Phase veranschaulicht:

- Die Zeichnung oben an der linken Seite zeigt die Garmodalität (Heissluft oder Dampf).
- Die rechteckige Icon für die Temperatur zeigt die reelle Temperatur und kleiner die eingestellte Temperatur für die gewählte Phase.
Diese Icon könnte auch das Delta T Parameter zeigen, wenn man diese Option für die Temperaturüberwachung im Garraum gewählt hat.
- Die rechteckige Icon für Beschwadungprozent und den entsprechenden gewählten Wert.
Dieser Wert kann zwischen 0 und 99% für Heissluft sein und ist immer 99% (unveränderlich) für Dampf.
- Die rechteckige Icon für Garzeit und den entsprechenden Wert. Diese Icon könnte auch das Parameter für KTF zeigen, wenn man diese Option für die Garüberwachung gewählt hat.

HINWEIS: außer der Garparameter auf dem Display, leuchten auf der Bedientafel auch die Led der zusätzlichen Funktionen (verminderte Lüftung, Autoreverse, offenes Dampfablassventil).

SET

Abb. C. Nachdem man eine der Phasen des Programms gedrückt hat, und drückt man auch die Taste „siehe set“, wird die Bedientafel die Info hier an der Seite zeigen.

- Die rechteckigen Icons zeigen nur die eingestellten Werte.
(Die Werte der reellen Garraumtemperatur und eventuell des Kerntemperaturfühlers werden nicht gezeigt).
- Die Led der Tasten von den Parametern für die Garüberwachung blinken (auf dem Beispiel hier an der Seite blinken die Garraumtemperatur und die Garzeit).
- Die Led der Tasten von den zusätzlichen Funktionen blinken (auf dem Beispiel hier an der Seite verminderte Lüftung und offenes Dampfablassventil).

+

Abb. D. Wenn man anstatt einer der Phasen des Programms, die erste freie Phase („+“) drückt, öffnet sich eine Anzeige, die nach der Bestätigung von einer neuen Phase fragt.

Die Anleitungen um eine neue Phase hinzufügen, sind auf dem Abschnitt 5.2.

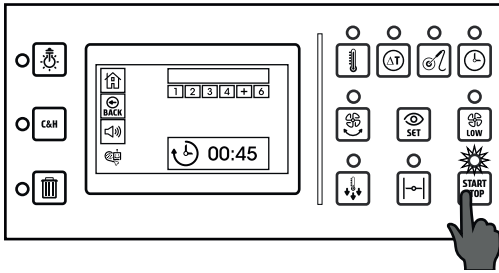


Abb. E

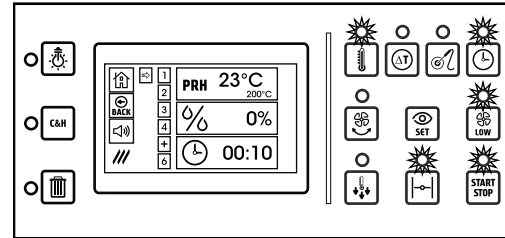


Abb. F



Abb. G

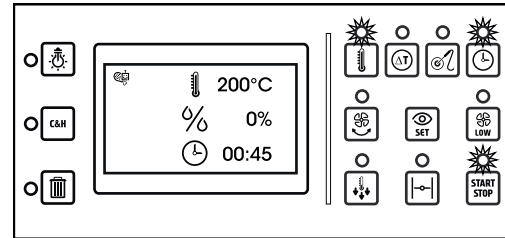


Abb. H



Abb. L

5.1 ANFANG EINES AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

**START
STOP**

Abb. E. Um ein automatisches Garprogramm zu starten, muss man nur es aus der Liste wählen und dann die Taste Start/Stop drücken, um die Garraumvorheizung zu starten. Wenn man nicht vor hat, das automatische Programm zu verändern, muss man nicht alle Phasen des Programms veranschaulichen.

Wenn man die Taste Start/Stop drückt, beginnt die Vorheizung.

Die Beleuchtung der grünen Led zusammen mit der Taste Start/Stop bestätigt daß die Vorheizung angefangen ist.

HINWEIS: wenn man ein Programm gewählt hat, wo eine der Phasen den Gebrauch vom Kerntemperaturfühler vorsieht, sieht man die Anzeige:

ACHTUNG!

DIESES GARVERFAHREN BRAUCHT DEN KERNTEMPORATURFÜHLER ÜBERPRÜFEN,

PRH **Abb. F.** Wenn die Vorheizung eingeschaltet ist, wird die Icon, die früher die eingestellte Temperatur für die Phase 1 zeigte, die reelle Temperatur im Garraum während der Vorheizung zeigen.

Die Vorheizungstemperatur wird 30 °C höher als die eingestellte Temperatur für die erste Phase des Programms.

Man kann die Phase der Vorheizung stornieren, wenn man nochmal die Taste Start drückt.

Auf diesem Grund, muss man früher die Garprodukte einstecken, weil mit der zweiten Berührung der Taste Start, beginnt die Garung.

ACHTUNG: eine Garung anfangen (sowohl manuell als auch automatisch) ohne die Vorheizung durchzuführen, verschlechtert das Garergebnis.

Der Garpunkt, die Knusprigkeit und die Uniformität könnten nicht die Erwartungen entsprechen.



Abb. G. Am Ende der Garphase hört man einen Piepton.

Wenn man die Icon an der Seite drückt, wird der Summer unterbrochen.

Zur gleichen Zeit, zeigt der Display die Anzeige die Garprodukte einzustecken, um die Garphase anzufangen.

Nachdem man die Bleche eingeführt und die Tür geschlossen hat, beginnt die Garphase.

Abb. H. Auch im diesen Fall, nach 10 Sekunden, kehrt der Display zur simplifizierten Veranschaulichung.



Abb. L. Am Ende des Garens hört man einen Piepton.

Wenn man die Icon an der Seite drückt, wird der Summer unterbrochen.

Zur gleichen Zeit, zeigt der Display eine Anzeige, daß die Garphase zu Ende ist.

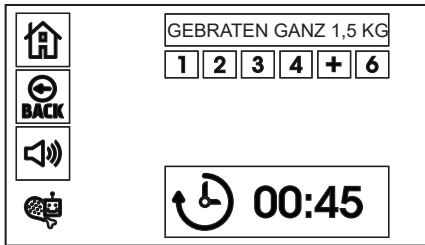


Abb. A



Abb. B

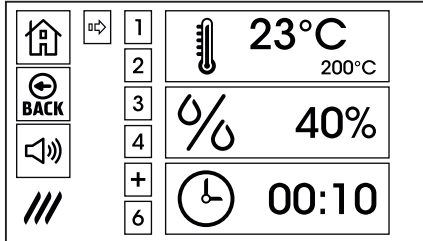


Abb. C

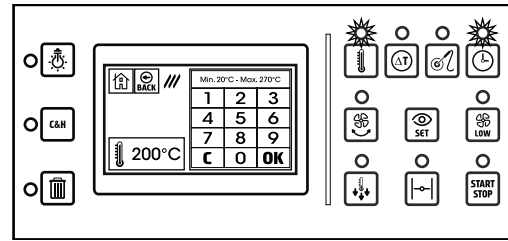


Abb. D

5.2 VERÄNDERUNG EINES AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

Abb. A. Es ist möglich vorläufig oder endgültig sowohl die Fabrikprogramme als auch die Programme vom Benutzer verändern.

Nachdem man ein automatisches Programm gewählt hat, sind die möglichen Veränderungen die folgenden:

- Veränderung des Programmennamen
- Veränderung der Parameter einer oder mehr Phasen
- Veränderung der zusätzlichen Funktionen einer oder mehr Phasen.
- Zusatz einer oder mehr Phasen am Ende des Programms (bis max.6 Phasen).

Abb. B. Wenn man den Programmennamen drückt, sieht man eine Tastatur, mit der man den neuen Namen eingeben kann. Nachdem man den neuen Namen eingegeben hat, die Icon OK drücken.

Wenn man OK drückt, ohne etwas einzugeben, bleibt der Name unverändert.

Wenn man die Icon Back drückt, kehrt der Ofen zum vorigen Bildschirm ohne Veränderungen zurück.

Abb. C. Nachdem man ein Programm gewählt hat, wenn man die Nummer der entsprechenden Phase des Programms drückt, sieht man die eingestellten Parameter für die gewählte Phase.

Die Phasen, die das Programm bilden, sind diejenigen mit hellblauem Rahmen.

Die Phase „+“ ist die erste freie Phase nach den konfigurierten Phasen.

Die Phasen mit grauen Rahmen sind unbenutzbar.

Auf der Bedientafel leuchten die Led der Tasten für die gebrauchten Parameter der eingestellten Phase.

In dem Beispiel werden Garraumtemperatur und Garzeit eingestellt.



Abb. D. Wenn man die rechteckige Icon eines der Parameter drückt, erscheint die Tastatur um den Wert zu verändern. In dem Beispiel an der Seite wird die Veränderung der Garraumtemperatur angezeigt. Nachdem man den neuen Wert eingegeben hat, die Icon Ok drücken, um die Wahl zu bestätigen und steuern. **HINWEIS:** wenn die eingestellte Phase in Dampfmodalität ist, ist der Wert des Beschwadungprozentes unverändert.

Abb. E. Außer der Garparameter ist es möglich eine oder mehr zusätzliche Funktionen aktivieren oder deaktivieren. Die eventuellen aktiven zusätzlichen Funktionen in der eingestellten Phase, sind von den beleuchteten Led neben den entsprechenden Tasten gezeigt.

- Autoreverse
- Verminderte Lüftung
- Offenes Dampfablassventil



Abb. F. Wenn man Veränderungen durchgeführt hat, wird durch die Taste Start/Stop das automatische Programm gestartet und die Anzeige hier an der Seite erscheint.

Wenn man die Icon **YES** drückt, wird das automatische Programm mit den Veränderungen starten und am Garende werden die Veränderungen beibehalten.

Wenn man die Icon **NO** drückt, wird das automatische Programm mit den Veränderungen durchgeführt aber am Garende wird die vorige Konfiguration wiederhergestellt.



BACK

Wenn man die Icon **BACK** drückt ohne das veränderte Programm zu starten, wird man gefragt wenn man die Veränderungen speichern möchte.

HINWEIS: alle Programme, die verändert worden sind, sind in einer Liste in einem dunkelblauen anstatt hellblauen Rechteck gesammelt.

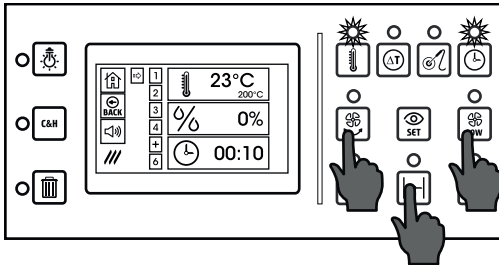


Abb. E



Abb. F



Abb. G



Abb. H

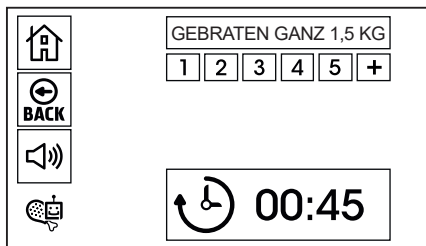


Abb. L

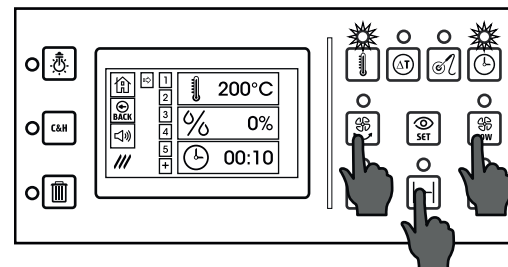


Abb. M



Abb. G. Die Taste "+" zeigt die erste freie Phase, nach den konfigurierten Phasen für das eingestellte Programm.

Wenn man diese Taste drückt, erscheint die Anzeige hier an der Seite, und der Kunde wird gefragt, ob er eine neue Garphase hinzufügen möchte.

HINWEIS: wenn das Programm aus 6 Phasen besteht, kann man nicht andere Phasen hinzufügen. Der Zusatz einer Phase könnte nutzbar sein z.B., um die Garprodukte im Garraum um eine Serviertemperatur für eine mehr oder weniger lange Zeit beizubehalten.



Abb. H. Wenn man die Icon **YES** drückt um eine neue Garphase hinzuzufügen, schlägt der Ofen die Wahl der Modalität für die Überwachung der neuen Phase vor.

Die Garphase, die früher mit "+" gezeichnet war, hat jetzt eine entsprechende Nummer.

Wenn man eine der 2 Icons drückt, Heissluft oder Dampf, wird die Modalität für die neue Phase eingestellt.



Abb. L. Z.B. wenn man Heissluft wählt, schlägt der Ofen die standardmässigen Parameter für diese Modalität vor. Man kann diese Parameter wie vorher beschrieben verändern.

In dem Beispiel hier an der Seite erscheinen die standardmäßigen Parameter für die Heissluftmodalität:

- Garraumtemperatur 200°C
- Beschwadungprozent 0%
- Garzeit 10 Minuten

Außer der Modifizierung der Parameter, kann man auch die Garung mit dem KTF oder eventuell mit Delta T durch die Tasten unter dem Display überwachen.

HINWEIS: in dem Beispiel an der Seite, wird die Phase 6, die früher unbenutzt und mit grauem Hintergrund war, die neue Phase „+“ und kann am Ende des Programms hinzugefügt werden.

Abb. M. Für die neue Phase des Programms, kann man eine oder mehr zusätzliche Funktionen in Betrieb setzen:

- Autoreverse
- Verminderte Lüftung
- Offenes Dampfablassventil



BACK

Nachdem man die Konfiguration der neuen Phase beendet hat, die Icon Back drücken, um zur Liste der Programme zurückzukehren.

Wie bei den anderen Veränderungen am automatischen Programm, wird dem Benutzer gefragt, ob er die Veränderungen speichern möchte.

Wenn man die Icon **HOME** drückt, kehrt der Display zum Hauptschirm zurück.

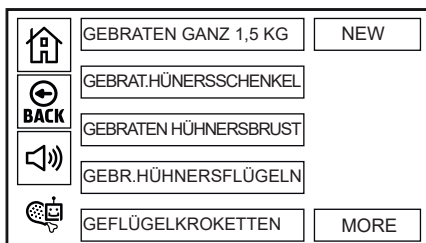


Abb. A

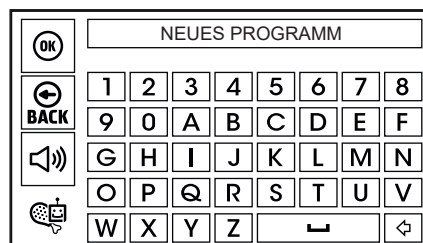


Abb. B

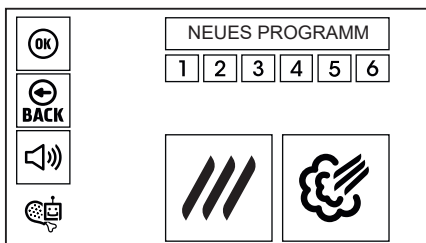


Abb. C

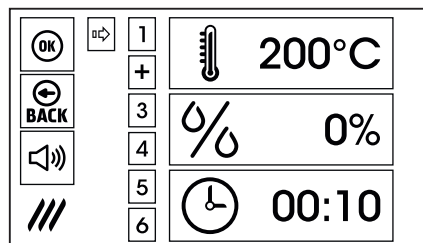


Abb. D

5.3 SPEICHERUNG EINES NEUEN AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

Abb. A. Um ein neues automatisches Programm zu speichern, unter den 6 verfügbaren Programmengruppen, die Gruppe wählen wo man das neue Programm hinzufügen möchte.

Die Icon **NEW** hier unten an der Seite drücken.

Abb. B. Durch die Tastatur auf dem Display den neuen Namen des Programms eingeben.

Die Icon **OK** drücken, um zu bestätigen.

Abb. C. Der Display zeigt jetzt den Namen des neuen Programms und die 6 Phasen, die man konfigurieren kann.

Die Phase 1 ist auf einem grünen Hintergrund und das heisst, daß sie unter Konfiguration ist.

Die anderen Phasen sind auf einem grauen Hintergrund (unbenutzt).

Um fortzugehen, die Modalität wählen, die die erste Phase des Programms kontrollieren wird (Heissluft oder Dampf).

Abb. D. Nachdem man die Modalität gewählt hat, schlägt der Display die standardmässigen Werte vor.

Man kann diese Parameter verändern, wie in den vorigen Abschnitten erklärt.

Genauso kann man den Kerntemperaturfühler und eventuell die Delta T Funktion einstellen, um die Phase zu überwachen.

Man kann die verfügbaren zusätzlichen Funktionen in Betrieb setzen (Autoreverse, verminderte Lüftung, offenes Dampfablassventil).

Wenn man mindest. eine Phase konfiguriert hat, kann man durch die Icon OK das neue Programm speichern.

Nachdem man die Parameter der ersten Phase konfiguriert hat, die Icon „+“ drücken, um eine andere Phase hinzuzufügen.

Nachdem man alle Phasen des neuen Programms konfiguriert hat, die Icon OK drücken um zu speichern.

Das neue Programm wird am Ende der Liste der gespeicherten Programme hinzugefügt.

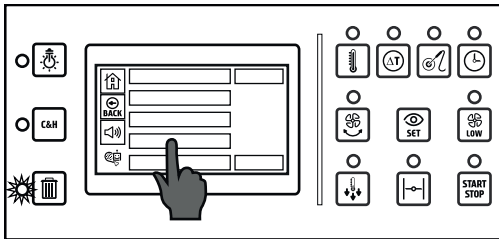


Abb. E

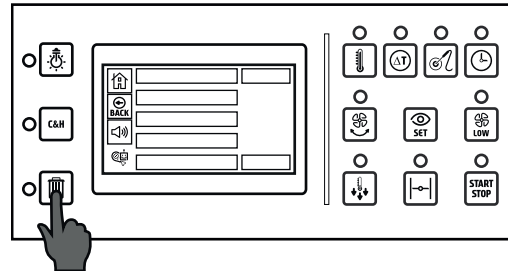


Abb. F

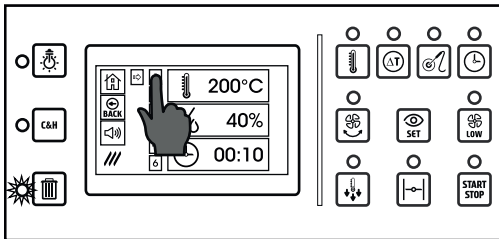


Abb. G

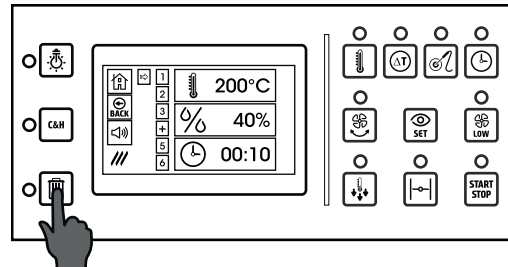


Abb. H

5.4 STORNO EINES AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

Abb. E. Um definitiv ein automatisches Garprogramm zu löschen (sowohl standardmässig als auch vom Benutzer) die Liste der Programme durch die Icon More überfliegen, bis das Programm zu löschen auf dem Display erscheint.

Das Programm zu löschen drücken und halten Sie das Programm gedrückt, bis der Hintergrund rot wird.

Wenn der Hintergrund rot wird, leuchtet die rote Led der Taste „Löschung“ oben an der linken Seite.



Abb. F. Wenn man die Taste "Löschung" hier an der Seite drückt, wird das Programm definitiv aus der Liste gelöscht.

ACHTUNG! Diese Operation ist nicht reversibel.

Um die stornierten standardmässigen Programmen wieder herzustellen, muss man nochmal die Fabrikrezepte durch USB aufladen (siehe Abschnitt 8.0).

5.5 STORNO EINER PHASE EINES AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

Abb. G. Es ist möglich eine oder mehr Phasen eines automatischen Programms stornieren.

Diese Operation kann nutzbar sein, wenn z.B. die erste Phase benutzt wird um das Garprodukt zu siegeln und der Chef möchte lieber diese Operation auf einem Kocher machen.

Auf diesem Fall kann man die Versiegelung auf dem Kocher machen und dann die Garung mit dem Programm aber ohne die erste Phase zu beenden.

Um eine Phase des Programms zu löschen, die gewählte Phase drückhalten bis der Hintergrund rot wird.

Zur gleichen Zeit leuchtet die rote Led der Taste Löschung oben an der linken Seite.



Abb. H. Wenn man die Taste Löschung hier an der Seite drückt, wird die gewählte Phase definitiv von der Liste gelöscht.

ACHTUNG! Diese Operation ist nicht reversibel.

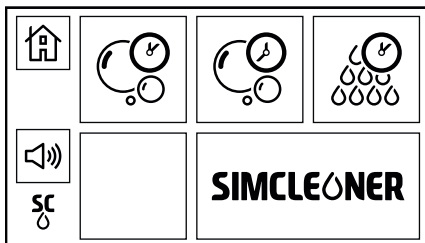


Abb. A

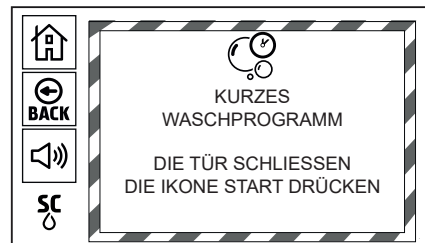


Abb. B

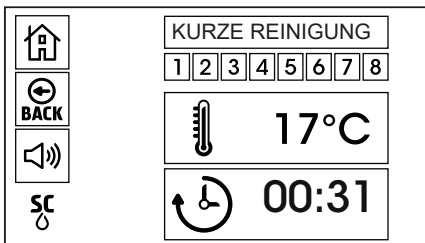


Abb. C

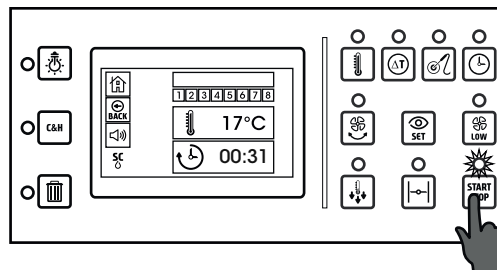


Abb. D

6.0 AUTOMATISCHE REINIGUNG MIT FLÜSSIGEM REINIGUNGSMITTEL



Abb. A. Um auf die automatischen Waschprogramme zugreifen, vom Hauptschirm die Icon hier an der Seite drücken.

Der Display zeigt die Programme zur Verfügung.



Kurzer Waschzyklus.

Geeignet wenn der Ofen sehr oft gewaschen wird oder wenn der Ofen nicht so schmutzig ist.



Langer Waschzyklus.

Geeignet wenn der Ofen nicht so oft gewaschen wird, oder wenn der Ofen sehr schmutzig ist (auf diesem Fall empfehlen wir mehr als einen Waschzyklus).



Spülung.

Dieses Programm führt eine Spülung des Garraums durch und sieht keinen Reinigungsmittel vor.



Abb. B. Wenn man z.B. das Programm "kurzer Waschzyklus" wählt, erscheint auf dem Display die Dosierung für Reinigungsmittel und Klarspüler.



Abb. D. Wenn man die Taste Start/Stop drückt, beginnt der Waschzyklus.

HINWEIS: in den ersten Minuten des Waschzyklus, wird der Garraum in Dampfmodalität geheizt, um die Auflösung vom Fett auf der Oberfläche zu begünstigen. Das Wasser beginnt nach einigen Minuten vom Wascharm auszuströmen.

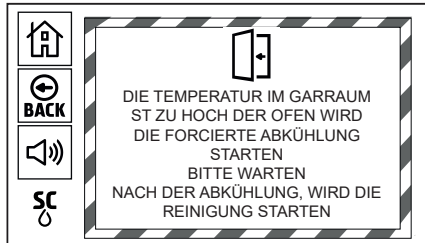


Abb. E

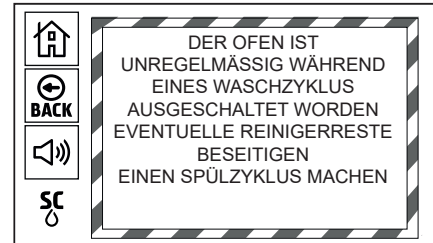
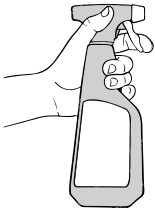


Abb. F



HINWEIS: Um die Auflösung von Schmutz zu erleichtern, empfehlen wir den Garraum mit einem entfettenden Reinigungsmittel für Öfen zu spritzen.

In Modellen mit automatischer Wäsche mit Flüssigwaschmittel ausgestattet, das automatische Waschprogramm ist optional in dieser Ofenlinie. Wenn das Zubehör installiert wird, steht ein einziges Waschprogramm zur Verfügung. Das automatische Waschprogramm verwendet flüssige Reiniger- und Spülmittel. Am Rücken der Öfen, die mit automatischem Waschsystem geliefert werden, gibt es 2 kleine Röhre für die Absaugung des Reinigermittels und Spülmittels. Das kleine rote Rohr muß ins Behälter des flüssigen Reiniger eingefügt werden. Das kleine weiße Rohr muss ins Behälter des flüssigen Spülmittels eingefügt werden.

WICHTIG: vergewissern Sie sich, daß der Reiniger und Spülmittel spezifisch für Edelstahlreinigung sind. Oft das Niveau des Reinigers im Behälter überprüfen, um zu vermeiden die Absaugpumpen zu beschädigen. Im Fall es keinen Strom oder Wasser während des Waschzyklus gibt, beim Einschalten des Ofens wird er automatisch einen 3 Minuten langen Spülzyklus durchführen.

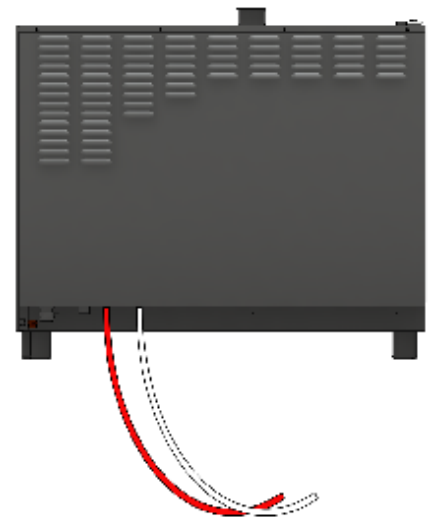


Abb. E. Wenn der Garraum zu heiss für den Waschzyklus ist, wird der Ofen eine Anzeige zeigen wie hier an der Seite.

Die Abkühlung vor der Reinigung kann mit offener Tür (in kürzer Zeit) oder mit geschlossener Tür (längere Zeit) durchgeführt werden. Wenn man die Tür öffnet, um die Abkühlung zu beschleunigen, auf die folgende Anzeige warten (Ende Abkühlung), bevor die Tür zu schließen.

Abb. F. Wenn der Waschzyklus fängt an, muss man ihn zu Ende bringen, um zu vermeiden, daß Rückstände von Reinigungsmittel die Garprodukte kontaminieren oder die Edelstahloberflächen mit hohen Temperaturen beschädigen.

Wenn der Ofen während eines automatischen Waschzyklus ausgeschaltet wird, wird der Display bei der Einschaltung die Anzeige hier an der Seite zeigen, also muss der Benutzer eventuelle Rückstände von Reinigungsmittel beseitigen und einen Spülzyklus vor dem Garen durchführen.

6.0 AUTOMATISCHE REINIGUNG MIT TABLETTE

In allen Öfen dieser Serie, befinden sich die Behälter für Reiniger- und Spülreinigertabletten auf dem Oberpaneel.



ATTENTION!

Nach einem Garzyklus, können die Oberpaneel und Frontalpaneel heiss werden.

Man muss achten und Kontakte mit heißen Oberflächen vermeiden, wir empfehlen Schutzhandschuhen zu tragen.



Die Deckel der Reiniger und Spülreiniger Behälter abschrauben (diese Operation kann man mit freien Händen durchführen), DETABINOX® Reinigertabletten und BRILLINOX® Spülreinigertabletten stecken, die Anweisungen auf dem Display folgen. Die Deckel nochmal schrauben und die Tür schließen.

DER GEBRAUCH VON SCHLÜSSELN UND ZANGEN UM DIE DECKEL ZU SCHRAUBEN UND ABZUSCHRAUBEN IST VERBOTEN.

UM REINIGER-UND SPÜLREINIGERTABLETTE ZU BEHANDELN, IMMER HANDSCHUHEN UND MASKE TRAGEN.

Empfohlene Dosierung für DETABINOX® und BRILLINOX® Tabletten

Ofensmodell	304	104	307	107	110
KURZES WASCHZYKLUS					
DETABINOX® Reinigertabletten	1	1	1	1	1
LANGES WASCHZYKLUS					
DETABINOX® Reinigertabletten	2	2	2	2	2
SPÜLUNG					
BRILLINOX® Spülreinigertabletten	1	1	1	1	1

SEHR WICHTIG: BENUTZEN SIE DIE BRILLANTANTE, WÄHLEN SIE DAS SPÜLPROGRAMM AUS UND SCHALTEN SIE DAS BRILLINOX-SPÜLPAD IM CONTAINER ÜBER DEM OFEN EIN.

7.0 ALARME

Die Alarmer sind ein Schutzsystem des Ofens, sie werden sich automatisch aktivieren und sind wie eine kleine weiße Fenster mit weiss-rottem Rahmen gezeichnet.

Sehr wichtig: im Fall eines Alarms, die Fehlanzeige unten an der rechten Seite für den technischen Dienst notieren.

Die Alarmer sind in 2 Gruppen aufgeteilt:



Schwere Alarmer


Die schweren Alarmer mit dem Symbol an der Seite, unterbrechen alle Funktionen des Ofens.





Unschwere Alarmer


Die ungeschweren Alarmer, mit dem Symbol an der Seite, unterbrechen nur einige Funktionen des Ofens.


7.1 SCHWERE ALARMEN


Beschreibung	Code A000
Das zeigt eine Unvereinbarkeit zwischen der Software der Tastatur und der Software der Platine (normalerweise nach dem Ersatz eines der 2 Bestandteile).	 ACHTUNG! KONFIGURATIONEN FEHLER DIE ANZAHL DER PARAMETER NICHT ÜBEREINSTIMMEN MÜSSEN MIT DEN ERFORDERLICHEN WERT. DIE DATENBASIS KÖNNTE EINE VERSION FIRMWARE VERALTET
Betrieb des Ofens	
Der Ofen ist blockiert. Keine Maßnahme des Bedieners ist möglich.	
Resetten	
Der Ofen ist wieder operativ und eine korrekte Verbindung zwischen den beiden Komponenten, ist wiederhergestellt.	
Empfehlungen für den Bediener	
Die elektrische Steuerung ausschalten. Den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst	
Die Firmware der Tastatur und der Platine aktualisieren.	

Beschreibung	Code A010
Es gibt ein Verbindungsproblem zwischen dem Display und der Platine, die die verschiedene Komponente kontrolliert.	 ACHTUNG! KEINE VERBINDUNG ZWISCHEN TASTATUR UND BASIS KEINE AKTION IST MÖGLICH DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
Betrieb des Ofens	
Der Ofen ist blockiert. Keine Maßnahme des Bedieners ist möglich.	
Resetten	
Der Ofen ist wieder operativ und eine korrekte Verbindung zwischen den beiden Komponenten, ist wiederhergestellt.	
Empfehlungen für den Bediener	
Die elektrische Steuerung ausschalten. Den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst	
Überprüfen daß die Verbindung zwischen dem Display und der Platine ist in Ordnung. Die Funktionalität der 2 Komponenten überprüfen. SEHR WICHTIG: im Ersatzfall von einem der 2 Komponenten, ist es notwendig die Software zu aktualisieren und überprüfen ihre Konfiguration das richtige Modell des Ofens entspricht.	


Beschreibung	Code A020
Eingreifen des Garraumsicherheitsthermostats.	 ACHTUNG! EINSCHREITEN DES SICHERHEITSTHERMOSTATS DEN OFEN AUSSCHALTEN DEN SICHERHEITSTHERMOSTAT WIEDER IN BETRIEB SETZEN WENN DIE ANOMALIE BLEIBT, DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
Betrieb des Ofens	
Wenn der Ofen gart, hält er auf. Es ist möglich von einem Bildschirm zu einem anderen überzugehen, aber die Garraumheizung ist zu.	
Resetten	
Nachdem der Ofen abgekühlt worden ist, muss man den Sicherheitsthermostat (F2) resettet, man soll das seitigen Panel rechts beseitigen.	
Empfehlungen für den Bediener	
Den Ofen ausschalten, überprüfen der Lüfter ohne Reibung dreht. Den Ofen abkühlen und versuchen nochmal zu garen. Wenn das Problem bleibt, den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst	
Überprüfen der Lüfter sauber ist und korrekt dreht. Die vorgesehenen RPM des Lüfters überprüfen. Die Sensoren für die Entdeckung der Garraumtemperatur sauber machen. Überprüfen daß die Temperatur auf dem Display der realen Temperatur im Garraum entspricht. Den Sicherheitsthermostat durch den geeigneten Knopf resettet oder den Teil ersetzen.	

Beschreibung	Code A030
Einschreiten der Thermalschutzprobe.	 ACHTUNG! EINSCHREITEN DER SCHUTZSONDE FÜR LUFTMOTOR DEN OFEN AUSSCHALTEN, WENN DIE ANOMALIE NACH EINER STUNDE BLEIBT DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
Betrieb des Ofens	
Wenn der Ofen gart, hält er auf. Es ist möglich von einem Bildschirm zu einem anderen überzugehen, aber die Drehung des Lüfters und folglich die Garraumheizung sind zu.	
Resetten	
Nachdem der Motor abgekühlt ist, wird der Ofen wieder operativ.	
Empfehlungen für den Bediener	
Den Ofen ausschalten, überprüfen den Lüfter ohne Reibung dreht. Überprüfen die Schlitze am rechtseitigen Panel des Ofens nicht verstopft sind. Wenn die Anomalie nach einer Stunde bleibt oder wiederholt, den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst	
Überprüfen daß die Drehung der Motorwelle frei ist, ohne Reibung und Motorlager in Ordnung sind. Überprüfen den Lüfter aus Edelstahl nicht verformt ist und seine Drehung regelmäßig ist. Überprüfen die Motorwelledichtung dicht ist in der Komponentenabteilung.	

Beschreibung	Code A040
Der Garraumtemperaturfühler ist defekt.	 ACHTUNG! EINSCHREITEN DES GARRAUMS THERMOSTATS GAREN IST UNMÖGLICH OHNE ZUVERLÄSSIGEN HINWEIS FÜR DIE TEMPERATUR
Betrieb des Ofens	
Wenn der Ofen gart, hält er plötzlich auf. Man kann nicht ohne eine feste Temperatur garen.	
Resetten	
Damit der Ofen nochmal operativ wird, soll die Probe wieder korrekt fühlen.	
Empfehlungen für den Bediener	
Den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst	
Die Fühlerverbindungen überprüfen. Wenn nötig, den Garraumtemperaturfühler ersetzen.	

Beschreibung	Code A090
Die Temperatur in der elektronischen Komponentenabteilung ist zu hoch und kann die Vollständigkeit der Komponenten beschädigen.	 ACHTUNG! HOHE TEMPERATUR BESTANDTEILFACH DEN OFEN AUSSCHALTEN, WENN DIE ANOMALIE NACH EINER STUNDE BLEIBT DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
Betrieb des Ofens	
Wenn der Ofen gart, wird er sich aufhalten. Man kann nicht fortsetzen, den Ofen zu benutzen.	
Resetten	
Der Ofen wird wieder operativ, wenn die Temperatur im Garraum niedriger als die eingestellte Temperatur wird.	
Empfehlungen für den Bediener	
Überprüfen die Lüftungslöcher unter der Bedientafel nicht verstopft sind (neben USB und Kerntemperaturfühlerverbindung). Überprüfen die Lüftungslöcher auf dem seitigen Paneel rechts nicht verstopft sind und die Luft durch diese Löcher fließt. Wenn das Problem bleibt, den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst	
Überprüfen die Arbeitsweise und die Verbindungen zum Abkühlungslüfter in der Komponentenabteilung. Feststellen es gibt keine Heizquelle am rechten Seite des Ofens (wir empfehlen eine Distanz von mindest. 50 cm). Überprüfen die Lüftungslöcher nicht von Fett oder Staub verstopft sind.	

7.2 UNSCHWERE ALARMEN

Beschreibung	Code A210
Der Kerntemperaturfühler arbeitet nicht korrekt. Man kann nicht diese Vorrichtung benutzen.	 ACHTUNG! FUNKTIONSFehler KERNTemperaturFÜH- LER DEN KTF AUSSCHALTEN MAN KANN DAS GAREN NUR MIT ZEITÜBERWA- CHUNG FORTSETZEN DEN KTF ERSETZEN.
Betrieb des Ofens	
Man kann den Ofen mit Zeitüberwachung des Garens benutzen. Man kann keine automatischen Programme mit einer oder mehreren Phasen gebrauchen und vom Kerntemperaturfühler kontrolliert.	
Resetten	
Der Ofen kann nochmal mit Kerntemperaturfühler funktionieren, wenn der Fühler noch in Betrieb ist.	
Empfehlungen für den Bediener	
Überprüfen den Kerntemperaturfühler korrekt zum Ofen verbunden ist. Überprüfen den Kabel und die Probe vollständig sind. Wenn das Problem bleibt, den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst	
Die Arbeitsweise des Kerntemperaturfühlers überprüfen (das Ablesen des Heizelementes des Kerntemperaturfühlers muss 1000+ Raumtemperatur sein). Wenn nötig, den Kerntemperaturfühler ersetzen.	

8.0 REGULIERUNGEN



Vom Hauptschirm durch die Icon hier an der Seite greift man den Bereich für Regulierungen und Konfigurationen zu.

Auf dem Bildschirm erscheinen 3 Zugänge:



Regulierungen für den Hersteller
Dieser Bereich vom Passwort geschützt, wird dem Hersteller reserviert.



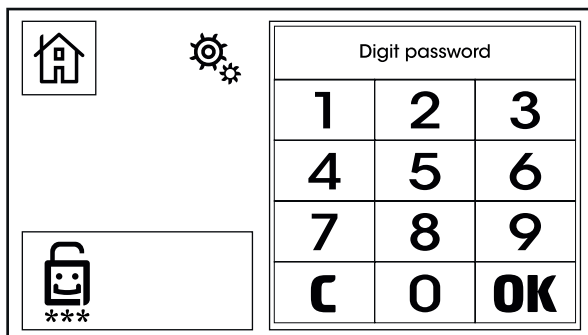
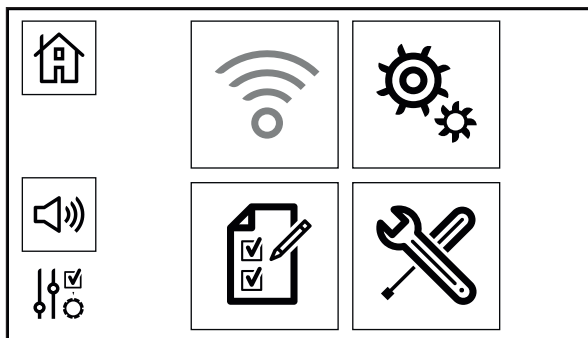
Regulierungen für Installateur
Dieser Bereich vom Passwort geschützt, ermöglicht die Regulierungen für den Installateur zugreifen.



Regulierungen für Benutzer
Dieser Bereich vom Passwort geschützt, ermöglicht die Regulierungen für den Benutzer zugreifen.

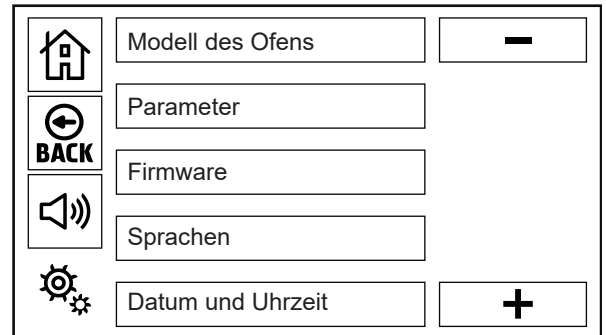


Um die Regulierungen für den Benutzer zugreifen, 0 und dann OK drücken.



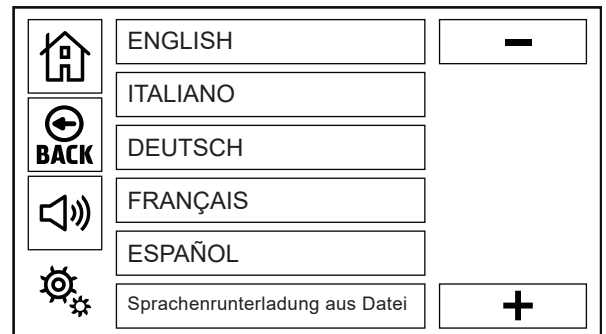
In der Liste hier an der Seite sind verschiedene Regulierungen gezeigt:

- **Modell des Ofens.** Der Benutzer kann nur einige Daten relativ zur Typologie des Ofens veranschaulichen. (Direktwassereinspritzung oder Boiler...).
- **Parameter.** Der Benutzer kann einige Parameter verändern.
- **Firmware.** Der Benutzer in diesem Bereich kann die Firmware aktualisieren im Fall der Hersteller eine neue Version zur Verfügung hat.
- **Sprachen.** Der Benutzer kann die verfügbaren Sprachen einstellen.
- **Datum und Uhrzeit.** Die Konfiguration von Datum und Uhrzeit dienen nur bei HACCP Verwaltung um die Daten zu synchronisieren.
- **Rezepte.** In diesem Bereich kann man die gespeicherten automatischen Programme aufladen oder runterladen.
- **HACCP.** Der Zugang zu diesem Bereich ermöglicht die HACCP Daten auf einem USB-Stift aufzuladen.
- **Rücksetzung Werkkonfiguration.** In diesem Bereich kann man die Werkkonfiguration wiederherstellen.



SEHR WICHTIG: ALLE OPERATIONEN DIESES BEREICHS, DIE DIE AUFLADUNG ODER RUNTERLADUNG VON DATEN BETREFFEN, MÜSSEN DURCHGEFÜHRT WERDEN DURCH DIE VERBINDUNG EINES USB-STIFT ZU DEM VERBINDER. ER LIEGT UNTER DER BEDIENTAFEL.

Wenn man die Sprachverwaltung zugreift, können Sie eine Sprache aus denen im Ofen gespeichert auswählen oder eine neue Sprache runterladen (USB-Verbindung), falls der Hersteller diese Möglichkeit umgesetzt hat.



Wenn man den Bereich HACCP zugreift, ist es möglich die gespeicherten Daten runterzuladen.

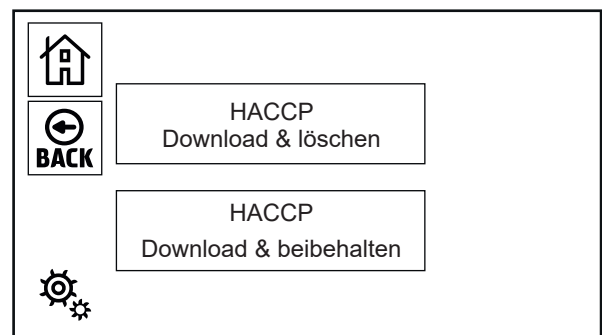
Die 2 möglichen Optionen sind die folgenden:

Download HACCP & löschen

Auf diesem Fall werden die Daten, die auf USB-Stift kopiert sind, definitiv vom Speicher des Ofens gelöscht.

Download HACCP & beibehalten

Auf diesem Fall werden die Daten, die auf USB-Stift kopiert sind, auch im Speicher des Ofens beibehalten.



Wenn der Speicherplatz für die Speicherung von HACCP Daten voll ist, wird der Ofen beginnen die ältesten Daten überschreiben.

9.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und das Wasserabsperrentil zu schließen - beide befinden sich dem Gerät vormontiert.

Die Edelstahlteile sind täglich.

1. mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen
2. danach mit Wasser nachzuspülen;
3. sorgfältig trockenzureiben.

Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.

DAS GERÄT NICHT MIT DIREKTEM WASSERSTRAHL WASCHEN.

FÜR DAS REINIGEN DES INOX EDELSTAHLS KEINE PRODUKTE BENUTZEN, DIE CHLOR (SALZSÄURE ETC) ENTHALTEN AUCH WENN DIESE IN WASSER GELÖST SIND.

Den Garraum nach jedem Garvorgang reinigen, damit Kochreste und Fett beseitigt werden.

Speisefett oder Saucen, die vom Gargut auf den Garraumboden tropfen, werden in den Ablauf in der Garraummitte geleitet.

9.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

Bei längerem Gerätestillstand wie folgt vorgehen:

1. den Schutzschalter ausschalten;
2. das Wasserabsperrentil schließen (beide dem Geräts vormontiert);
3. zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
4. auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Bei Fehlbetrieb, Störung oder unsachgemäßer Betätigung des Sicherheitsthermostats muss das Gerät ausgeschaltet und die Strom- und Wasserzufuhr unterbrochen werden. Den Kundendienst benachrichtigen.

Sämtliche Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachpersonal durchgeführt werden.

10.0 NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN

Um die besten Ergebnisse zu erreichen, empfehlen wir GASTRONORM Bleche zu benutzen, in verschiedenen Modellen und Materialien mit Bezug auf das Garverfahren.

Es ist auch wichtig einen Zwischeraum von mindest. 3 cm zwischen den Garprodukten und dem ersten Blech oben, für eine gute Lüftung zu lassen.



Die Garprodukte sollten so hoch wie die Bleche sein. Sehr niedrige Schichten von Garprodukten in 65 oder 80 mm tiefen Blechen können nicht gleichmäßig garen.

Wenn die zu garende Produkte höher als das Blech sind, kein Blech darüber setzen.

Man kann verschiedene Gerichte gleichzeitig, mit gleicher Temperatur garen, ohne Aromen überzulappen; die Gerichte mit starken Aromen sollen immer am oberen Teil des Garraums liegen und das Dampfblasventil muss immer offen bleiben.

Für eine optimale Wahl der Gartemperatur muss man immer das folgende betrachten: eine Temperatur 20% niedriger als die Temperatur bei statischen Öfen ohne Ventilation einstellen.

Das Heissluftsystem mit dem der Ofen ausgestattet ist, ermöglicht das Garen in kürzer Zeit.

Heissluftgaren mit 0% Beschwadung: dieses Garverfahren ist für trockene und knusprige Produkte geeignet. Um dieses Ergebnis zu erreichen, empfiehlt man das Dampdablassventil offen zu lassen, damit Dampf vom Garraum ablaufen kann.

Heissluft mit Beschwadung: dieses Garverfahren auch „Mischbetrieb“ genannt, ist für weiche und saftige Produkte geeignet.

Dampfgaren: mit diesem Garverfahren kann man ähnliche Garergebnisse wie im Wasser zu kochen.

Der ohne Druck abgegebene Dampf gewährleistet ein gleichmäßiges und zartes Garen; der Verlust an Vitaminen und Mineralsalzen ist beinahe nicht vorhanden und die Garzeiten sind geringer als beim Kochen im Wasser.



Es ist empfehlenswert, immer einen durchlochenden GN-Behälter zu verwenden, damit sich am Boden kein Wasser ansammeln kann.

Sollte notwendig sein, den Garsaft zu sammeln, kann unter diesem Behälter ein nicht durchbohrter eingeschoben werden.

10.1 ABHILFE BEI ANORMALEM GAREN

Bei ungleichmäßigem Garen:

- Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt.
- Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts.
- Die Gartemperatur könnte zu hoch sein. Eine niedrigere Temperatur einstellen.
- Die Vorheizung ist nicht durchgeführt worden. Wenn man die Garprodukte mit kaltem Garraum steckt, wird man eine längere Zeit brauchen, um die eingestellte Temperatur anstatt die Vorheizungstemperatur zu erreichen. Während dieser Phase können die Lüftung und die Temperatur im Garraum nicht gleichmäßig sein. Gefrorene Garprodukte sind in den Garraum gesteckt worden. Auf diesem Fall empfehlen wir die Garprodukte auf eine Temperatur von 40-50 C° aufzutauen und dann das Garverfahren anzufangen.
- Der Ofenablauf könnte verstopft sein und die Lüftung im Garraum fälschen.
- Die Türdichtung könnte nicht dampfdicht sein. Der Dampf, der aus der Tür herauskommt könnte die Lüftung fälschen.
- Die Türdichtung kann nicht wassergeprüft sein. Der Dampf, der vom Garraum rauskommt, könnte die Lüftung verändern.

Bei zu trockenen Speisen:

- Die Garzeit verkürzen.
- Die Temperatur muss niedriger eingestellt werden.
- Dabei beachten, dass je niedriger die Temperatur eingestellt ist, um so geringer der Gewichtsverlust ist.
- Der Kombi-Garvorgang, der die Luftfeuchtigkeit im Garraum erhöht, wurde nicht eingestellt.
- Die zu garenden Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.

4.0 INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION SÛRE DU FOUR

- S'assurer que le four est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficaces.
- Toujours utiliser des gants de protection pour introduire et extraire les bacs.
- Faire attention au sol, parce que la vapeur de la cuisson peut le rendre glissant.
- Afin d'éviter brûlures n'utiliser jamais des bacs ou des récipients avec liquides avec niveaux supérieurs à lesquels, qui peuvent être contrôlé à vue.
- Ne pas appuyer bacs ou autres ustensiles de cuisine sur le four.
- Effectuer périodiquement un contrôle par le service technique et remplacer composants endommagés, qui peuvent altérer le fonctionnement correcte du four ou être état de danger.
- Souvent nettoyer le four en suivant les instructions de ce notice.

CHARGEMENT MAX. DES ALIMENTS

Nombre de bacs	Charge maximale
4 x 2/3 GN	6 Kg
4 x 1/1 GN	10 Kg
7 x 2/3 GN	10 Kg
7 x 1/1 GN	18 Kg
11 x 1/1 GN	25 Kg

Nombre de bacs	Charge maximale

Pour la bonne compréhension de la terminologie utilisée dans les paragraphes suivants, **la phase de cuisson indique l'intervalle de temps au cours duquel le four effectue une des modalités suivantes:**



Modalité convection d'air chaud
(plage de température 20 à 270°C)



Modalité convection d'air chaud et de vapeur
(plage de température 20 à 270°C)



Modalité vapeur
(plage de température 20 à 100°C)

La phase de cuisson emploie les dispositifs et les automatismes suivants:



La sonde à cœur pour le contrôle de la température au cœur de l'aliment à cuire



Le ΔT pour le contrôle de la température de l'enceinte de cuisson



La vanne de purge de l'enceinte de cuisson



La vitesse de ventilation: basse ou haute



Autoreverse

4.0 DÉFINITION DE CYCLE OU DE PROGRAMME DE CUISSON

Cycle ou programme manuel de cuisson:

la cuisson des aliments s'effectue en une seule phase. Pendant ce programme, il est possible d'activer ou de désactiver les dispositifs et les automatismes cités plus haut, de modifier les valeurs de température de la chambre de cuisson, et les valeurs de la sonde à cœur, d'humidité et de temps de cuisson.

Cycle ou programme de cuisson automatique:

la cuisson des aliments s'effectue en plusieurs phases en mode entièrement automatique.

Pendant ce programme, il est possible de modifier momentanément les dispositifs et les automatismes cités plus haut, ainsi que les valeurs de température, de temps et d'humidité.

4.1 MISE EN SERVICE DU FOUR

Ouvrir les robinets d'arrêt d'eau et l'interrupteur électrique de protection installés en amont de l'appareil.

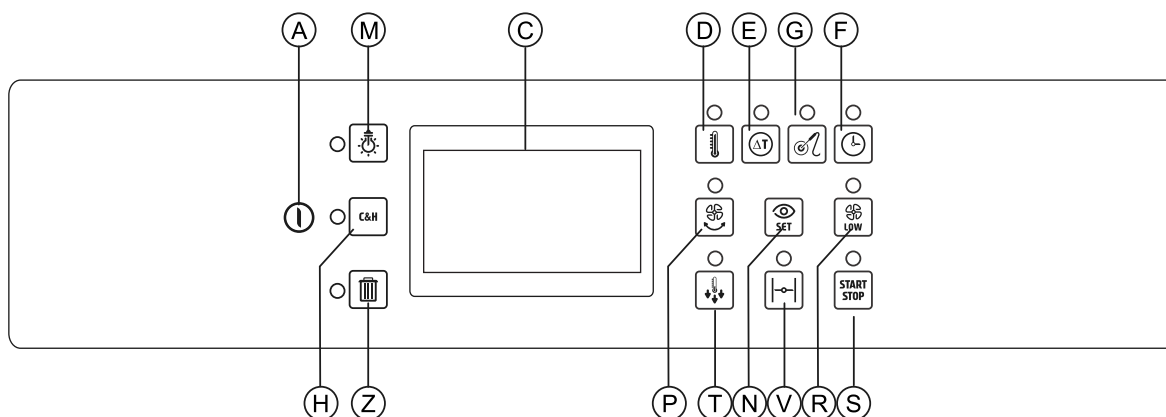


Appuyez sur la touche ON / OFF et attendre quelques secondes pour l'éclairage de l'écran.

ATTENTION! Eteindre le four en appuyant sur le bouton ON / OFF, l'opération ne interrompt pas l'alimentation des cartes électroniques.

Si le four n'est pas utilisé, nous vous conseillons d'éteindre l'alimentation électrique en utilisant le commutateur de protection en amont du four.

4.2 DESCRIPTION DES COMPOSANTS DU PANNEAU DE COMMANDE



A Bouton poussoir ON/OFF d'activation et arrêt	N Bouton d'affichage set
C 5" écran tactile	P Bouton d'activation Autoreverse
D Bouton de température de la chambre	R Bouton sélection vitesse des motos ventilateurs
E Bouton d'activation Delta T	S Bouton de début et d'arrêt du cycle de cuisson
F Bouton Temps de cuisson	T Bouton refroidissement enceinte de cuisson
G Bouton de la sonde à coeur	V Bouton marche / arrêt hora
H Bouton d'activation Cook & Hold	Z Bouton d'annulation du programme
M Bouton poussoir de commande d'éclairage	

4.3 SELECTION D'UNE CUISSON MANUELLE EN MODALITE AIR PULSE



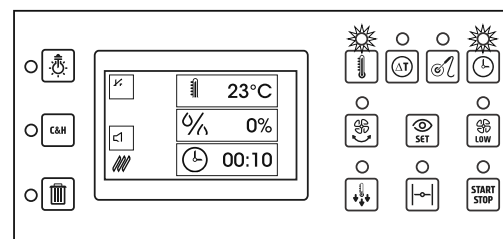
Pour configurer une cuisson manuelle en modalité air pulsé, dans la page d'accueil, appuyez sur l'icône avec le symbole sur le côté. L'écran et les touches du panneau de commandes affichent les informations suivantes. 3 icônes rectangulaires indiquent les paramètres utilisés pour contrôler la cuisson. Dans l'exemple illustré sur le côté, ces paramètres sont les suivants:

- La température de cuisson de la chambre (la valeur indiquée correspond à la température réelle dans la chambre de cuisson).
- pourcentage d'humidification (cette valeur est par défaut 0).
- Temps de cuisson (cette valeur est par défaut 10 minutes).

Les leds éclairés à côté des boutons température et temps de cuisson confirment les paramètres utilisés pour gérer la cuisson.

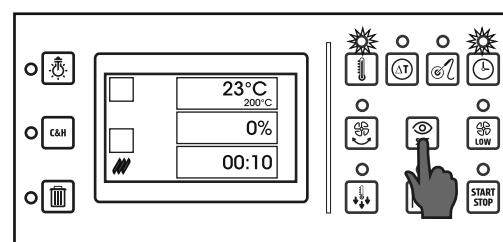
Les leds éteints des boutons autoreverse et basse vitesse indiquent que ces fonctions ne sont pas activées.

Le led éteint du bouton de l'houra indique que l'houra est fermée.



En appuyant sur le bouton "set", l'écran affichera les valeurs sélectionnées jusqu'à ce que le bouton est pressé. Dans l'exemple sur le côté l'icône de temps de cuisson indique la température réelle (23 ° C) et la température sélectionnée (200 ° C).

Les leds des paramètres sélectionnés (température et temps de cuisson) et des fonctions supplémentaires activées (autoreverse, basse vitesse et hora) clignotent jusqu'à ce que le bouton "voir Set" est pressé.



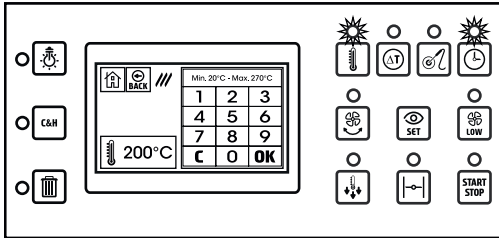


Fig. B

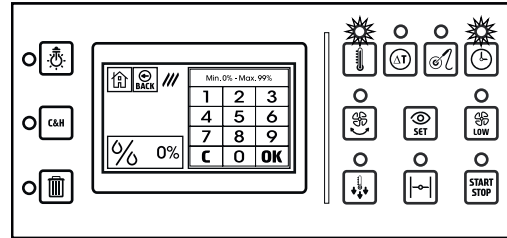


Fig. C

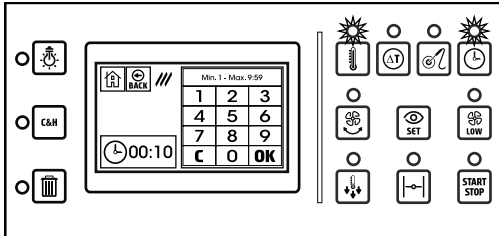


Fig. D

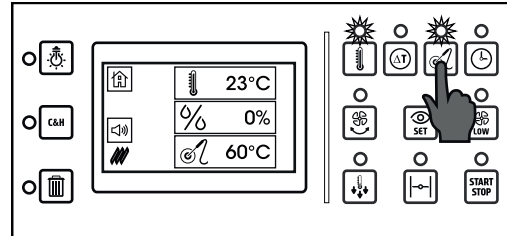


Fig. E



Fig. B. Pour modifier la température de la chambre de cuisson, appuyez sur l'icône rectangulaire avec le symbole illustré sur le côté.

L'écran affiche le clavier numérique pour sélectionner la nouvelle valeur de la température.

Entrer la valeur sélectionnée et appuyez sur OK. La température choisie doit être comprise entre 20 et 270 °C.
REMARQUE: Si vous avez activé la ventilation à basse vitesse, la plage de température est comprise entre 20 et 230 °C.



Fig. C. Pour modifier le pourcentage d'humidification de la chambre de cuisson, appuyez sur l'icône rectangulaire avec le symbole sur le côté.

L'écran affiche le clavier numérique pour sélectionner la nouvelle valeur pour l'humidification. Entrer la valeur sélectionnée et appuyez sur OK.

Le pourcentage d'humidification choisi doit être comprise entre 0 et 99%.



Fig. D. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur l'icône rectangulaire avec le symbole illustré sur le côté. L'écran affiche le clavier numérique pour sélectionner le nouveau temps de cuisson. Entrer la valeur sélectionnée et appuyez sur OK.

Le temps de cuisson sélectionné doit être compris entre 1 minute et 20 heures.

REMARQUE:

Pour les temps de cuisson entre 1 et 59 minutes, entrer la valeur en minutes.

Pour les temps de cuisson entre 60 minutes et 20 heures, entrer les heures et les minutes.

Par exemple, pour une durée de cuisson de 1 heure et demie, entrer 130 (1 heure et 30 minutes).

Pour un fonctionnement illimité du four entrer 0.



Fig. E. Pour effectuer un processus de cuisson avec sonde à coeur, appuyez sur le bouton indiqué sur le côté, sous l'écran.

Le LED éclairé à côté du bouton de temps de cuisson éteint et celui de la sonde à coeur se met en marche.

TRÈS IMPORTANT Chaque fois que la cuisson avec sonde à coeur est sélectionnée, la sonde doit être connectée au four. Si la sonde n'est pas connectée, l'avertissement W220 apparaîtra sur l'écran recommandant de connecter la sonde. Dans ce cas, pour fermer l'avis, cliquez sur la pop-up.

Sur l'écran, le temps de cuisson sera remplacé par la sonde à coeur.

La valeur visualisée dans l'icône de la sonde à coeur indique la température détectée par la sonde à coeur.

Si la sonde n'est pas branché au four, cette valeur sera visualisé comme ERR (erreur). En appuyant sur le bouton "voir Set" dans l'icône de la sonde à coeur, vous pourrez voir la température réelle détectée par la sonde à coeur et la valeur de "set". La valeur par défaut de la sonde à coeur est 60 °C.

En sélectionnant la gestion de la cuisson avec la sonde à coeur, la cuisson se termine lorsque la température détectée par la sonde dans le coeur du produit atteindra la valeur sélectionnée.

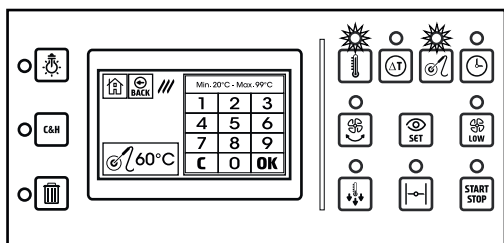


Fig. A

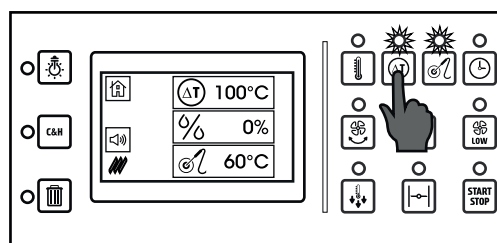


Fig. B

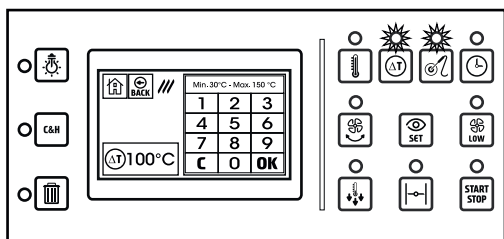


Fig. C



Fig. A. Pour modifier la température réglée de la sonde à cœur, appuyez sur l'icône rectangulaire avec le symbole illustré sur le côté. L'écran affiche le clavier numérique pour sélectionner la nouvelle valeur de la température. Entrer la valeur sélectionnée et appuyez sur OK. La température choisie doit être comprise entre 20 et 99 °C.



Fig. B. Pour effectuer une cuisson avec le dispositif Delta T, appuyez sur le bouton indiqué sur le côté sous l'écran. Ce contrôle peut être activé seulement si la modalité de cuisson précédente a été sélectionnée avec la sonde à cœur. La led qui a été allumé à côté du bouton de la température de la chambre de cuisson, maintenant s'éteint et le led du bouton Delta T s'allume.

Dans l'écran l'icône de la température de la chambre de cuisson sera remplacée par l'icône Delta T. La valeur visualisée dans l'icône Delta T indique la température sélectionnée pour ce type de contrôle. La valeur par défaut pour la fonction Delta T est 100 °C.



Fig. C. Pour modifier la température réglée pour Delta T, appuyez sur l'icône rectangulaire avec le symbole sur le côté. L'écran affiche le clavier numérique pour sélectionner la nouvelle valeur pour la température. Entrer la valeur sélectionnée et appuyez sur OK. La température choisie doit être comprise entre 30 et 150 °C.

En fixant une valeur de température pour le paramètre Delta T, la température de la chambre dépendra de la température détectée par la sonde.

En attribuant, par exemple, à Delta T une valeur de 100 °C, la température de la chambre sera en tout temps à 100 °C supérieure à la température détectée par la sonde.

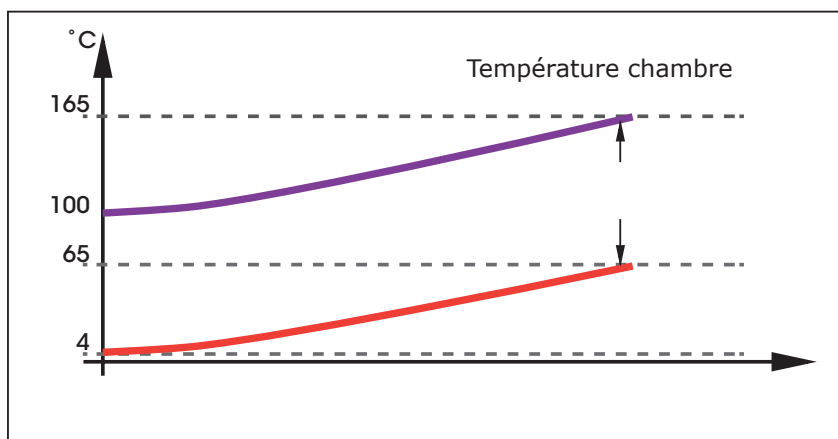
De cette manière, la cuisson est beaucoup plus délicate et la perte de poids des aliments inférieure à celle d'un contrôle sans cuisson delta T.

Cette façon de cuisiner est particulièrement adapté pour des aliments qui ont un coût élevé, dans lequel la réduction de la perte de poids peut être un facteur déterminant pour le rendement économique de la cuisson.

TRES IMPORTANT: L'utilisation de la fonction Delta T augmente considérablement le temps de cuisson.

En attribuant à Delta T valeurs inférieures à 100 °C, le temps de cuisson peut être plus du double de celui de la même cuisson sans contrôle de Delta T.

Dans le tableau ci-dessous est représentée l'évolution des températures au cœur et de la chambre dans le cas d'une cuisson dans laquelle ont été fixés 65 °C pour la sonde et 100 °C pour la fonction delta T.



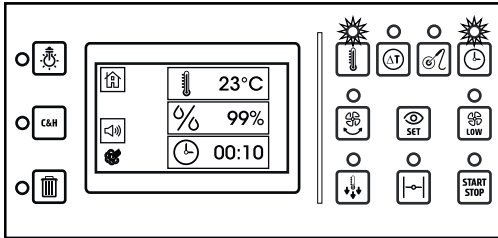


Fig. D

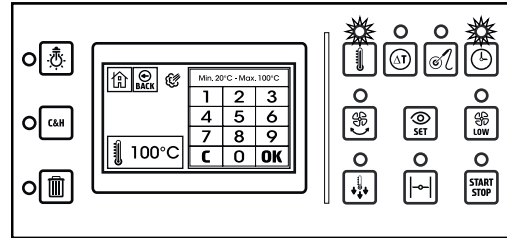


Fig. E

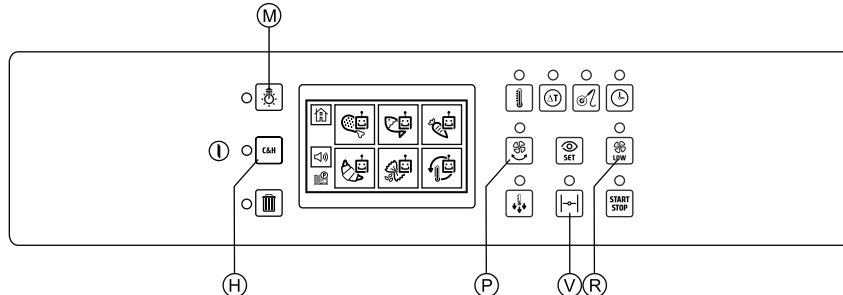


Fig. F

4.4 SÉLECTION DE CUISSON MANUELLE EN MODALITE VAPEUR



Fig. D. Pour configurer une cuisson manuelle en modalité vapeur, dans la page d'accueil, appuyez sur l'icône avec le symbole illustré sur le côté.
3 icônes rectangulaires indiquent les paramètres utilisés pour le contrôle de la cuisson. Dans l'exemple illustré en haut, les paramètres sont les suivants:

Température de la chambre de cuisson (la valeur indique la température réelle).

Pourcentage d'humidification (cette valeur est de 99% et ne peut pas être modifiée).

Temps de cuisson (cette valeur est par défaut 10 minutes).

Les leds illuminés à côté des boutons température et temps de cuisson confirment les paramètres utilisés pour gérer la cuisson.

Le led éteint du bouton autoreverse indique que cette fonction n'a pas été activée. Le led allumée de la ventilation à basse vitesse confirme que cette fonction a été activée.

REMARQUE: en modalité vapeur, par défaut, le four propose la basse vitesse.

Le led éteint de l'houra indique que l'houra est fermé.

REMARQUE: en modalité vapeur, afin de maintenir la saturation en vapeur d'eau maximale dans la chambre de cuisson, il est impossible d'ouvrir l'houra.



Fig. E. Pour modifier le set de la température de la chambre de cuisson, appuyez sur l'icône rectangulaire avec le symbole illustré sur le côté. L'écran affiche le clavier numérique pour définir la nouvelle valeur de température. Entrer la valeur sélectionnée et appuyez sur OK.
La température choisie doit être comprise entre 20 et 100 °C.

4.5 FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES

Fig. F. Dans les deux modalités de cuisson (convection avec réglage d'humidification et de la vapeur), il est possible d'activer une ou plusieurs fonctions supplémentaires, afin d'améliorer la qualité de cuisson. L'activation de ces fonctions est affecté en appuyant sur certains boutons ci-dessus et sous l'écran. Si les leds au-dessus des touches sont allumés, cela signifie que la fonction a été activée. Les fonctions supplémentaires sont:



Ventilation à basse vitesse.

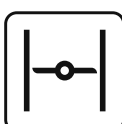
A activer par le bouton R. **Remarque:** pendant la pause pour le changement de vitesse, le led au-dessus du bouton clignote. Nous conseillons d'utiliser la basse vitesse de ventilation to maintenir humide la surface du produit à cuire avec jus ou liquides ou quand il n'y a pas un finissage sèche ou croustillant.



Autoreverse

A activer par le bouton P. **Remarque:** pendant la pause pour le renversement de ventilation, le led au-dessus du bouton clignote. La fonction autoreverse renverse le sens de rotation du moteur chaque 4 minutes. Son activation ameillore l'uniformité de cuisson. .

Tenez en consideration que les pauses pour le renversement du moteur peuvent augmenter le temps de cuisson d'environ 15%.



Houra.

A activer par le bouton V. Son ouverture permet à la vapeur de sortir de la chambre de cuisson. Nous conseillons d'ouvrir l'houra quand vous voulez obtenir produits secs et croustillants. L'houra ne peut pas être activé en modalité vapeur, parce que c'est nécessaire de maintenir la plus grande quantité de vapeur dans la chambre de cuisson.

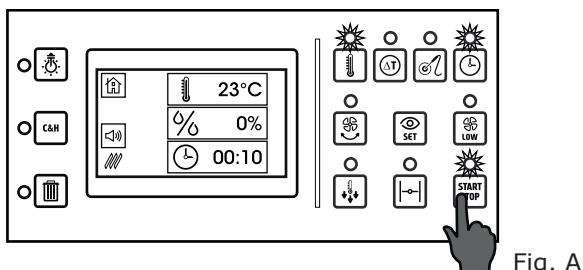


Fig. A

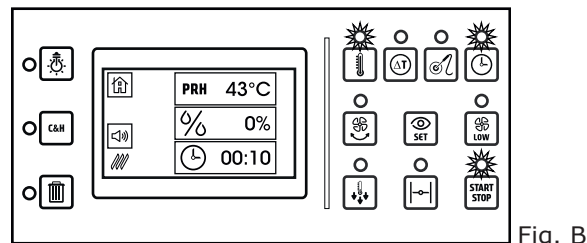


Fig. B

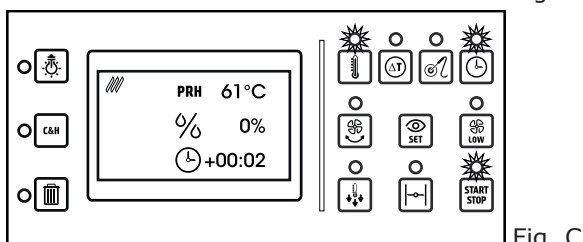


Fig. C

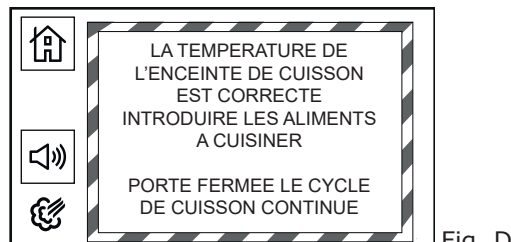


Fig. D

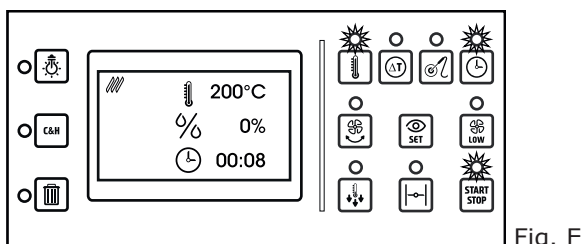


Fig. E



Fig. F

C&H**Cook & Hold.**

A activer par le bouton H. Cette fonction va ajouter à la fin du cycle de cuisson une phase illimitée de maintien avec température de 50 °C.

Nous conseillons l'utilisation de cette fonction quand ce n'est pas possible d'enlever les bacs à la fin du cycle de cuisson (par exemple cuisson dans la nuit). Son activation réduit la prolifération bactérienne qui est typique d'une cuisson lente. La fonction C&H n'est pas apte pour la cuisson avec sonde à coeur.

**Eclairage chambre de cuisson.**

A activer par le bouton M. En appuyant sur cette bouton la lampe s'allume et s'éteint.

4.6 MIS EN MARCHÉ CUISSON MANUELLE**START STOP**

Fig. A. Après vous avez sélectionné les paramètres de cuisson, on doit effectuer le préchauffage de la chambre de cuisson pour atteindre des bons résultats de cuisson. En appuyant sur le start, le four commence la phase de préchauffage. L'activation du préchauffage est confirmée par l'allumage du led vert du bouton start.

La température de default pour le préchauffage est 30°C plus haute de la température sélectionnée pour la chambre de cuisson. Dans cette façon l'augmentation de la température quand on ouvre la porte sera compensée.

PRH **Fig. B.** Quand le préchauffage est activé, l'icône qui affichait la température de la chambre de cuisson, affichera la température réelle de la chambre de cuisson pendant le préchauffage.

**SET**

En appuyant sur le bouton "voir set" l'icône affichera la température à la fin du préchauffage. On peut annuler la phase de préchauffage en appuyant sur le bouton start encore une fois. C'est nécessaire d'insérer les produits à cuire en avance, parce que en appuyant sur le bouton start une deuxième fois, la phase de cuisson se met en marche.

Fig. C. Après 10 secondes de lancement de tout type de phase de cuisson, l'écran change la façon dont les paramètres sont affichés. Vous allez partir de l'écran opératif à l'affichage simplifié. Le but de l'affichage simplifié est de rendre visibles et interprétables les paramètres de travail du four à une distance supérieure à celle utilisée pour les phases de fonctionnement. En appuyant n'importe où sur l'écran en affichage simplifié on passe à l'écran opératif.



Fig. D. A la fin de la phase de préchauffage, vous entendrez un signal sonore. En appuyant sur l'icône sur le côté vous interrompez la sonnerie. Dans le même temps, l'écran affiche un message d'introduire les aliments pour commencer la phase de cuisson. Lorsque vous fermez la porte à nouveau, après avoir inséré le bac, la cuisson commence.

Fig. E. Après 10 secondes, l'écran passe de la vue opérationnel à la procédure simplifiée.

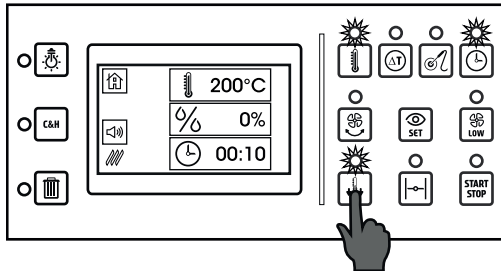


Fig. G

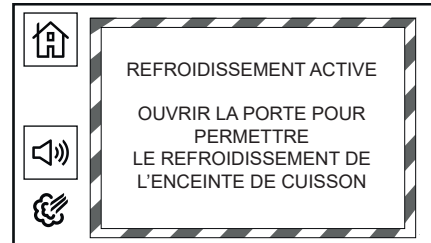


Fig. H

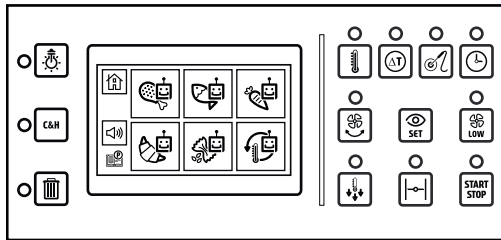


Fig. L

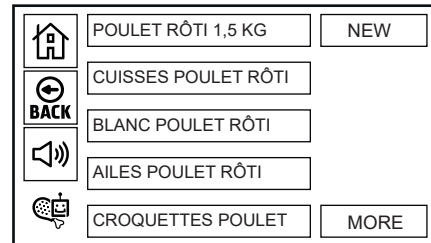


Fig. M



Fig. F. A la fin de la cuisson, l'alarme sonore est active ainsi que l'icône correspondante. Vous pouvez désactiver la sonnerie en appuyant sur l'icône correspondante. Dans le même temps, l'écran affiche un message indiquant la fin du cycle de cuisson.

4.7 REFROIDISSEMENT RAPIDE



Fig. G. En appuyant sur cette button on active le refroidissement rapide de la chambre de cuisson. Le démarrage du cycle de refroidissement est confirmée par la LED du bouton correspondant. Si une phase de cuisson est activée, (le led verte au-dessus du bouton de démarrage est également éclairé), il est nécessaire de l'interrompre pour démarrer le refroidissement rapide.

En appuyant sur le bouton de démarrage, le led vert est éteint, pour confirmer que la phase de cuisson a été interrompue. Si une phase de pré-chauffage est activée, il est nécessaire d'appuyer sur le bouton de démarrage deux fois (avec un premier touche, il passe de pré-chauffage à la cuisson, un deuxième touche interrompt la cuisson).



Fig. H. Lorsque vous appuyez sur le bouton de refroidissement rapide vous activez un signal sonore et un message avertit d'ouvrir la porte pour faciliter le refroidissement rapide. Il est possible d'interrompre le signal sonore en appuyant sur l'icône correspondante.

REMARQUE: le cycle de refroidissement peut être activé également sans ouvrir la porte, mais si vous ouvrez la porte, la température chute rapidement. Le cycle de refroidissement arrête automatiquement lorsque la température de la chambre de cuisson atteint 45 ° C, mais il peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton correspondant. **REMARQUE:** le refroidissement rapide est activé par défaut avec des ventilateurs à haute vitesse. Il est possible d'activer la ventilation également réduite pendant le cycle de refroidissement.

5.0 PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUES



Fig. L. A partir de l'écran principal, en appuyant sur l'icône représentée sur le côté, vous entrez dans le sous-menu lié aux fonctions du four contrôlées par des programmes automatiques.

Les programmes de cuisson automatiques sont réparties en 6 groupes en fonction du type d'aliment:

- Programmes de cuisson de Viande
- Programmes de cuisson de Poisson
- Programmes de cuisson de Légumes
- Programmes de cuisson de Boulangerie et confiserie
- Programmes de cuisson de Pâtes et riz
- Programmes pour la régénération des aliments précuits



Fig. M. En appuyant sur l'un parmi les icônes correspondantes aux 6 groupes de programmes de cuisson automatiques, vous pouvez accéder à la liste des programmes qui forment le groupe sélectionné. Les opérations possibles sur cet écran sont les suivantes:

- Sélectionnez un programme dans la liste pour effectuer un cycle de cuisson ou pour le modifier.
- Faites écouler la liste en appuyant sur l'icône "plus" ci-dessous sur le côté droit.
- Ajouter un nouveau programme en appuyant sur l'icône "nouveau" ci-dessous sur le côté gauche.
- Retournez à l'écran précédent en appuyant sur l'icône Back.
- Retournez à l'écran précédent en appuyant sur l'icône Accueil.

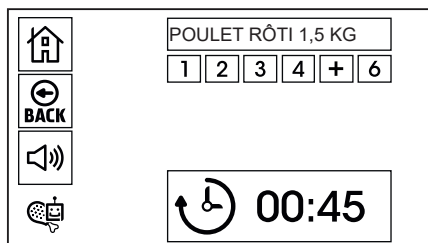


Fig. A

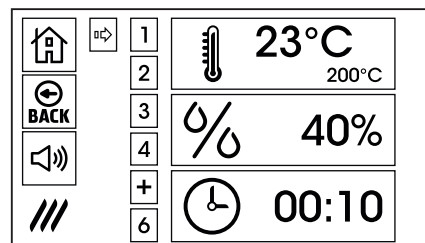


Fig. B

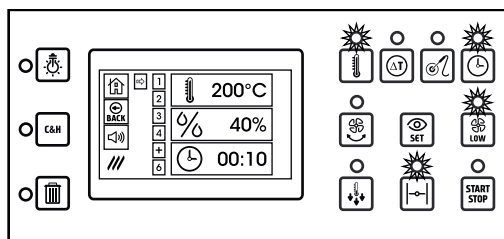


Fig. C

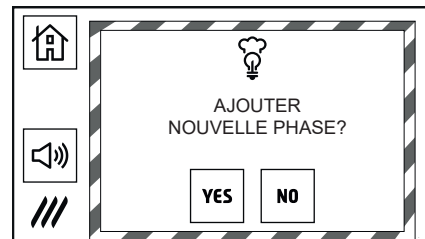


Fig. D

Fig. A. En sélectionnant un des programmes sur la liste, le four passe à l'écran illustré sur le côté. Les informations visualisées dans cet écran sont les suivantes:

- Nom du programme
- Nombre de phases qui forment le programme.

Dans l'exemple illustré sur le côté, le programme est constitué de 4 phases et les boutons correspondants sont de couleur bleu clair.

Le bouton "+" indique la première phase libre et peut être utilisé pour ajouter une phase supplémentaire au programme.

Le bouton "6" Indique une phase qui ne sert pas.

La durée totale d'un programme.

En appuyant sur l'icône Back vous revenez à la liste des programmes.

En appuyant sur l'icône Accueil vous retournez à la page d'accueil.

1

Fig. B. En appuyant sur une parmi les phases qui forment le programme automatique, le four affiche le message représenté sur le côté.

Dans cet écran, vous pouvez voir les paramètres de cuisson de la phase sélectionnée:

- Le dessin ci-dessus sur le côté gauche Indique la modalité de cuisson (air pulsé ou vapeur).
- L'icône rectangulaire des températures indique la température réelle et sur une plus petite échelle la température pour la phase sélectionnée. Cette icône peut visualiser le paramètre Delta T si vous avez configuré cette fonction pour le contrôle de la température de cuisson de la chambre.
- L'icône rectangulaire pour le pourcentage d'humidification et de la valeur sélectionnée correspondante. Cette valeur peut varier de 0 à 99% en modalité air pulsé et il est toujours 99% (ne peut pas être modifiée) en modalité vapeur.
- L'icône rectangulaire pour le temps et la valeur correspondante. Cette icône peut afficher le paramètre de la sonde à cœur, si cette fonction a été configurée pour contrôler la durée de la cuisson.

REMARQUE: outre les paramètres de cuisson indiqués par l'écran, sur le panneau de commandes aussi les leds des fonctions supplémentaires éventuelles sélectionnées, s'allument (ventilation à vitesse réduite, auto-reverse, hora ouverte).

Fig. C. Lorsque vous appuyez sur une parmi les phases du programme, puis sur le bouton "voir Set" le panneau de commande affichera les informations sur le côté.

- Les icônes rectangulaires n'affichent que les valeurs sélectionnées. (La température réelle de la chambre de cuisson et éventuellement la température de la sonde à cœur ne sont pas affichées).
- Les LEDs des boutons pour les paramètres utilisés pour contrôler la cuisson (dans l'exemple à côté température de la chambre de cuisson et temps) clignotent.
- Les leds des boutons pour les fonctions supplémentaires activées dans la phase sélectionnée (dans l'exemple ici sur le côté, ventilation à basse vitesse et hora ouverte) clignotent.

+

Fig. D. Si au lieu d'appuyer l'une des phases du programme, vous appuyez sur la première phase libre ("+"), vous verrez un message pour confirmer l'addition d'une nouvelle phase.

Les instructions pour ajouter une nouvelle phase sont dans le paragraphe 5.2.

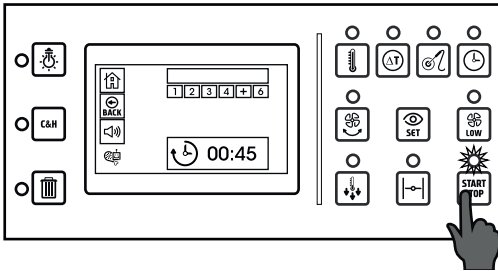


Fig. E

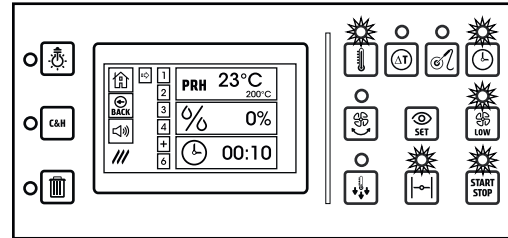


Fig. F

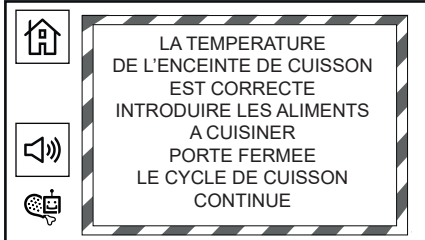


Fig. G

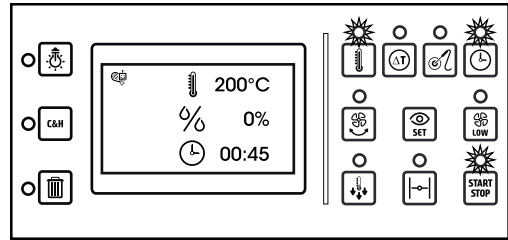


Fig. H



Fig. L

5.1 DEPART D'UN PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE

START STOP

Fig. E. Pour démarrer un programme de cuisson automatique, il vous suffit de le sélectionner dans la liste et appuyez sur le bouton marche / arrêt pour démarrer le pré-chauffage de la chambre de cuisson. Si vous n'avez pas besoin de modifier le programme automatique, vous n'avez pas besoin de visualiser une à une toutes les phases qui forment le programme.

En appuyant sur le bouton marche / arrêt le préchauffage du four commence.

L'éclairage du led vert à côté du bouton de démarrage / arrêt confirme le démarrage du préchauffage.

REMARQUE: si vous avez sélectionné un programme dans lequel au moins une parmi les phases prévoit l'utilisation de la sonde à cœur, l'écran affiche le message:

ATTENTION!

CETTE CUISSON VEUT L'UTILISATION DE LA SONDÉ AU CŒUR

PRH **Fig. F.** Lorsque le préchauffage est activé, l'icône qui précédemment affichait la température pour la phase 1, affichera la température réelle de la chambre de cuisson pendant le préchauffage.

La température de préchauffage sera de 30 ° C plus élevée que celle définie pour la première phase du programme. Il est possible d'annuler la phase de pré-chauffage, en appuyant à nouveau sur le bouton de démarrage. De cette façon, vous devez d'abord insérer les produits de cuisson, Parce que la deuxième pression sur le bouton de démarrage commencera la phase de cuisson.

ATTENTION: si on effectue une phase de cuisson (soit avec programme manuel ou automatique) sans affecter le préchauffage du four, la qualité de cuisson sera considérablement aggravée.

Le point de cuisson, croustillant et des résultats de cuisson uniformes pourraient être moins satisfaisants que ceux attendus.



Fig. G. A la fin de la phase de préchauffage, vous entendrez le signal sonore. En appuyant sur l'icône ici sur le côté, vous pouvez interrompre la sonnerie.

Dans le même temps, l'écran affiche un message qui vous avertit d'introduire les produits à cuire pour commencer la phase de cuisson.

La fermeture de la porte, après avoir introduit les bacs, va commencer la phase de cuisson.

Fig. H. Dans ce cas également, après 10 secondes, l'affichage passe en modalité simplifié.



Fig. L. A la fin du cycle de cuisson, vous entendrez le signal sonore.

En appuyant sur l'icône sur le côté, la sonnerie sera interrompu.

Dans le même temps, l'écran affiche un message indiquant la fin de la phase de cuisson.

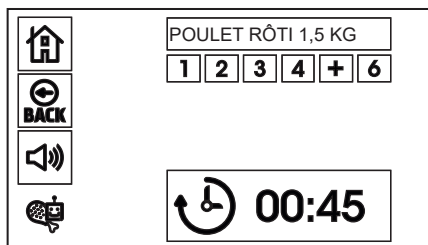


Fig. A

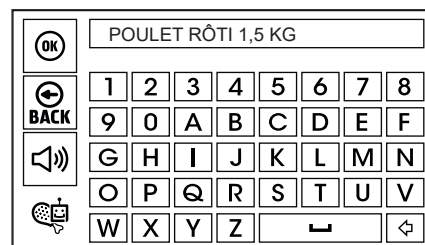


Fig. B

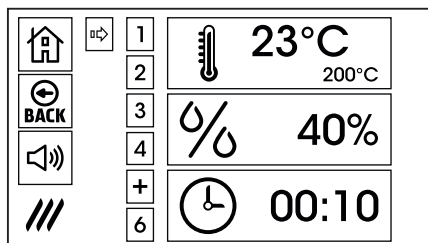


Fig. C

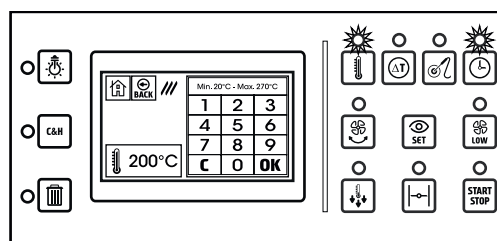


Fig. D

5.2 MODIFICATION D'UN PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE

Fig. A. Il est possible de modifier temporairement ou définitivement soit les programmes d'usine soit ceux créés par l'utilisateur.

Après avoir sélectionné un programme automatique, les modifications possibles sont les suivantes:

- Modification du nom du programme
- Modification des paramètres pour une ou plusieurs phases.
- Modification des fonctions supplémentaires pour une ou plusieurs phases.
- Addition une ou plusieurs phases à la fin du programme (jusqu'à max. 6 phases).

Fig. B. En appuyant sur le nom du programme, un clavier apparaît sur l'écran pour entrer le nouveau nom. Après avoir saisi le nouveau nom, appuyez sur le bouton OK.

Si vous appuyez sur OK sans entrer quoi que ce soit, le nom restera le même.

En appuyant sur l'icône Back le four passe à l'écran précédent sans faire aucune modification.

Fig. C. Après avoir sélectionné un programme, si vous appuyez sur le numéro correspondant à une phase du programme, vous visualiser les paramètres définis pour la phase sélectionnée.

Les phases qui font un programme sont ceux qui ont un cadre bleu clair.

La phase "+" est la première libre après celles qui sont configurées.

Les phases avec le cadre gris sont inutilisées. Sur le panneau de commandes les leds sont allumées à côté des boutons de paramètres utilisés pour la phase sélectionnée.

Dans l'exemple représenté, la température de la chambre de cuisson et le temps ont été sélectionnés.



Fig. D. En appuyant sur l'icône rectangulaire de l'un parmi les paramètres, vous visualiserez le clavier pour modifier la valeur. Dans l'exemple en haut vous pouvez voir la modification de la température de la chambre de cuisson. Après avoir introduit la nouvelle valeur, appuyez sur OK pour confirmer et stocker la nouvelle valeur. **REMARQUE:** si la phase sélectionnée est en modalité vapeur, la valeur pour le pourcentage d'humidification ne peut pas être modifiée.

Fig. E. En plus des paramètres de cuisson, il est possible d'activer ou de désactiver une ou plusieurs fonctions supplémentaires. Les fonctions supplémentaires éventuels activées dans la phase sélectionnée sont indiquées par les leds allumées à côté des boutons:

- Autoreverse
- ventilation à basse vitesse
- Hora ouverte



Fig. F. Si certaines modifications ont été affectées, en appuyant sur le bouton marche / arrêt pour démarrer un programme automatique, le four visualise le message affiché en haut. En appuyant sur l'icône YES, le programme automatique sera effectué avec les modifications introduites et à la fin du cycle de cuisson les modifications seront maintenues.

En appuyant sur l'icône NO, le programme automatique sera effectué avec les modifications introduites, mais à la fin du cycle de cuisson, le four rétablira la configuration précédente.



En appuyant sur l'icône Back sans démarrer le programme modifié, vous serez invité à enregistrer les modifications.

REMARQUE: Tous les programmes, qui ont été modifiés par rapport à la configuration d'usine, seront visualisées dans la liste des programmes dans un cadre rectangulaire, de couleur bleu foncé au lieu de bleu clair.

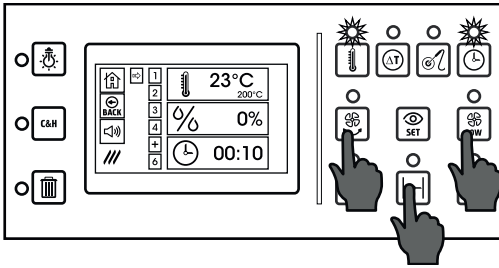


Fig. E



Fig. F

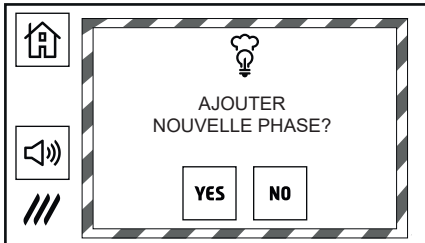


Fig. G

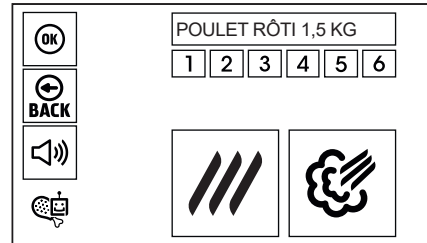


Fig. H

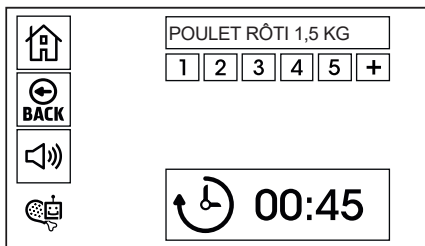


Fig. L

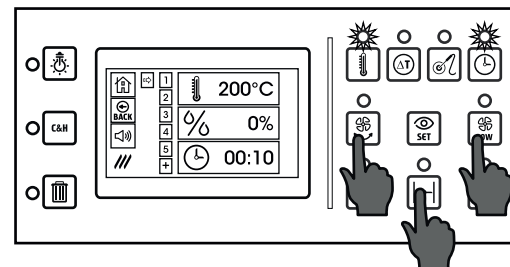


Fig. M



Fig. G. Le bouton "+" indique la première phase libre après les phases configurés pour les programmes sélectionnés.

En appuyant sur ce bouton, vous visualiserez le message affiché en haut où l'utilisateur est demandé s'il veut ajouter une nouvelle phase du programme.

REMARQUE: si un programme est constitué de 6 phases, il est impossible d'ajouter d'autres phases. L'addition d'une phase pourrait par exemple être utile pour maintenir les aliments à une température de service pendant une période plus ou moins longue.



Fig. H. En appuyant sur l'icône YES pour ajouter une nouvelle phase du programme, le four propose de choisir le mode de cuisson, qui sera utilisé pour contrôler la nouvelle phase.

À la phase précédemment indiquée par «+», le numéro correspondant est maintenant assigné.

En appuyant sur l'un des 2 icônes, air pulsé ou vapeur, le mode de cuisson qui contrôlera la nouvelle phase sera sélectionné.



Fig. L. La sélection du modalité par exemple par air pulsé, le four propose les paramètres par défaut de ce mode. Il est possible de modifier ces paramètres comme décrit précédemment.

Dans l'exemple illustré sur le côté, vous pouvez voir les paramètres par défaut de la modalité air pulsé:

- Température de la chambre de cuisson 200 ° C
- Pourcentage d'humidification 0%
- Durée 10 minutes

Outre la modification de ces paramètres, il est possible d'activer (par les boutons sous l'écran) le contrôle de la cuisson avec sonde à coeur et éventuellement la fonction Delta T.

REMARQUE: dans l'exemple sur le côté, la phase 6 qui était précédemment utilisé et sur un fond gris, est maintenant la nouvelle phase "+" et peut être ajoutée à la fin du programme.

Fig. M. Pour la nouvelle phase du programme, il est possible d'activer une ou plusieurs fonctions supplémentaires:

- Autoreverse
- ventilation à basse vitesse
- Hora ouverte



BACK

Après on a terminé la configuration de la nouvelle phase, appuyez sur l'icône Back pour revenir à la liste des programmes.

En ce qui concerne les autres modifications apportées au programme automatique, l'utilisateur sera invité à enregistrer ou non les modifications affectées.

En appuyant sur l'icône Accueil, l'affichage passe à la page d'accueil.

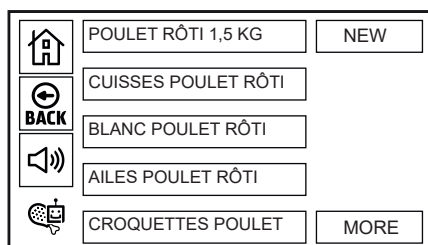


Fig. A



Fig. B



Fig. C

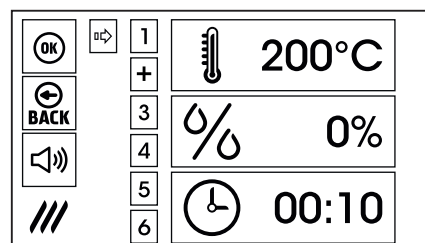


Fig. D

5.3 STOCKAGE D'UN NOUVEAU PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE

Fig. A. Pour stocker un nouveau programme de cuisson automatique, sélectionnez parmi les 6 groupes de programmes l'un où vous souhaitez ajouter un nouveau programme disponible.

Appuyez sur l'icône NEW ci-dessous sur le côté gauche.

Fig. B. En utilisant le clavier sur l'écran, entrez le nom du nouveau programme.

Appuyez sur OK pour confirmer.

Fig. C. L'écran affiche maintenant le nom du nouveau programme et les 6 phases. C'est possible de le configurer.

Phase 1 a un fond vert pour indiquer que l'utilisateur est en train de le configurer.

Les autres phases sont à l'heure actuelle sur un fond gris (pas utilisé).

Pour continuer, sélectionner la modalité qui permettra de contrôler la première phase du programme (air pulsé ou vapeur).

Fig. D. Après avoir sélectionné la modalité, l'écran proposera les valeurs par défaut.

Il est possible de modifier ces paramètres comme décrit dans les paragraphes précédents.

De la même manière, il est possible de sélectionner la sonde à coeur et éventuellement la fonction Delta T pour contrôler la phase.

Vous pouvez activer les fonctions supplémentaires disponibles (autoreverse, ventilation réduite, hora ouverte).

Si vous avez déjà configuré au moins 1 phase, l'icône OK peut être activé pour stocker le nouveau programme.

Après on a configuré les paramètres de la première phase, appuyez sur "+" pour ajouter une nouvelle phase et procéder à une nouvelle configuration.

Après on a configuré les phases prévues pour le nouveau programme, appuyez sur le bouton OK pour les stocker.

Le nouveau programme sera ajouté à la fin de la liste pour les programmes stockés.

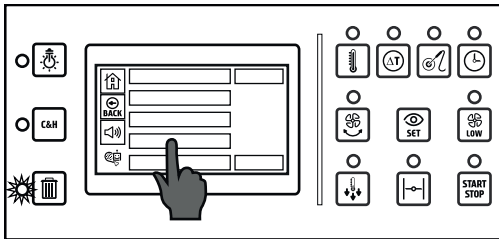


Fig. E

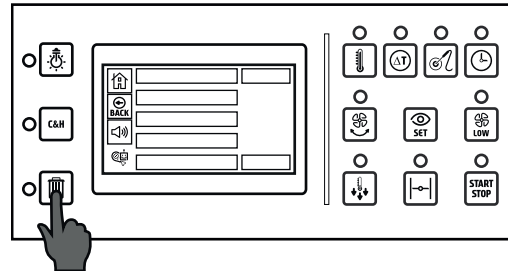


Fig. F

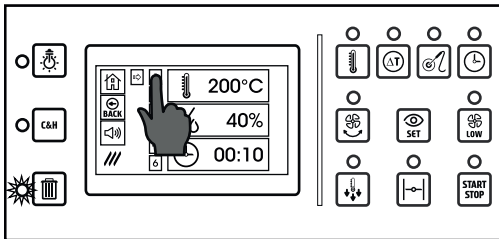


Fig. G

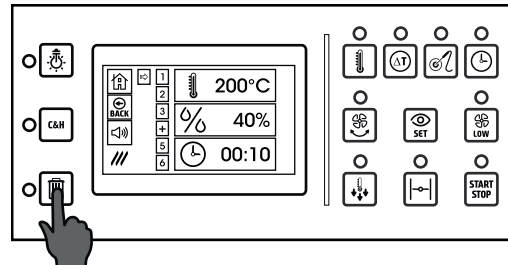


Fig. H

5.4 ANNULATION D'UN PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE

Fig. E. Pour annuler définitivement un programme de cuisson automatique (soit d'usine ou celui créé par l'utilisateur), faites écouler la liste des programmes en utilisant l'icône "more" jusqu'à ce que le programme à éliminer apparaîtra sur l'écran.

Appuyez sur le programme à annuler et le maintenir enfoncée jusqu'à ce que le fond change de couleur rouge.

Lorsque l'arrière-plan avec le nom du programme change de couleur rouge, la LED rouge du bouton "annulation" ci-dessus sur le côté gauche s'allume.



Fig. F. En appuyant sur le bouton "annulation" illustré sur le côté, le programme sera définitivement annulé dans la liste.

ATTENTION! Cette opération est irréversible.

Pour restaurer les programmes par défaut annulés, vous devez télécharger les recettes de l'usine en utilisant la connexion USB (voir le paragraphe 8.0).

5.5 ANNULATION D'UNE PHASE D'UN PROGRAMME AUTOMATIQUE

Fig. G. Il est possible d'annuler une ou plusieurs phases d'un programme de cuisson automatique.

Cette opération peut être utile par exemple pour un programme dans lequel la première phase est utilisé pour sceller le produit, mais le chef préfère effectuer cette opération sur le feu.

Si vous éliminez la première phase, il sera possible de le faire d'étanchéité sur le feu, puis la cuisson complète en utilisant le programme sans la première phase.

Pour annuler une phase d'un programme, appuyez sur la phase sélectionnée et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que l'arrière-plan change de couleur rouge.

Dans le même temps la led rouge du bouton "annulation" ci-dessus sur le côté gauche s'allume.



Fig. H. En appuyant sur le bouton d'annulation indiquée sur le côté, la phase sélectionnée sera définitivement supprimé de la liste.

ATTENTION! Cette opération est irréversible.

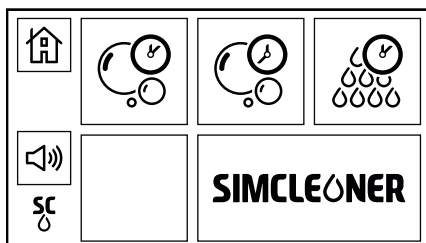


Fig. A

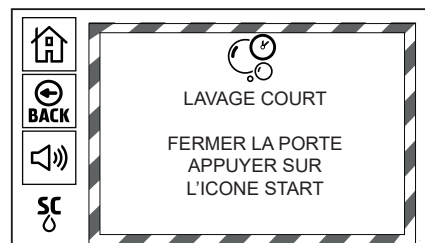


Fig. B

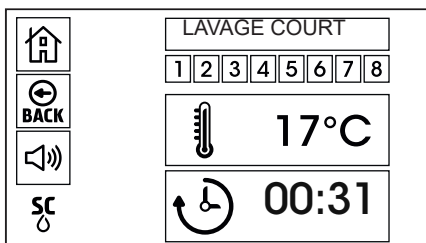


Fig. C

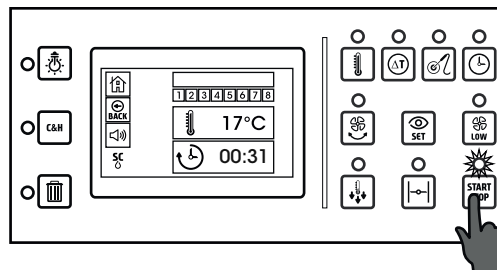


Fig. D

6.0 LAVAGE AUTOMATIQUE AVEC DÉTERGENT LIQUIDE



Fig. A. Pour accéder aux programmes automatiques de lavage et de détartrage pressez sur l'icône Simcleaner sur l'écran d'accueil.



Lavage court

Ce programme est indiqué pour les lavages fréquents du four et / ou une quantité réduite de saleté à nettoyer.



Lavage long

Ce programme est indiqué pour lavages moins fréquents du four et / ou une plus grande quantité de saleté à nettoyer.



Rinçage

Ce programme n'utilise pas de produits de nettoyage.



Fig. B. Sélectionner l'un des programmes de lavage disponibles, l'avertissement apparaît, indiquant la quantité de détergent et produit de rinçage à utiliser.



Fig. D. En appuyant sur le bouton start/stop le cycle de lavage se mit en marche.

REMARQUE: pendant les premiers minutes du cycle de lavage le four chauffe la chambre de cuisson en modalité vapeur, pour éliminer le graisse des surfaces.

L'eau sortira du bras de lavage seulement après quelques minutes.



Fig. E

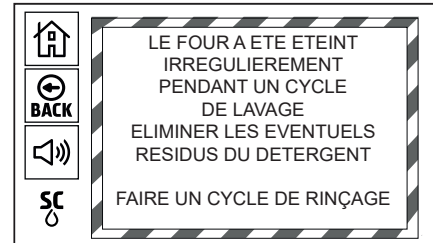
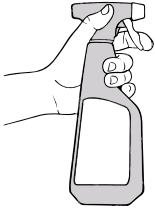


Fig. F



NOTE: pour faciliter la dissolution de la saleté, nous conseillons de vaporiser la chambre de cuisson en utilisant un produit dégraissant pour le nettoyage des fours.

Dans les modèles équipés d'un lavage automatique avec un détergent liquide, à l'arrière des fours, qui sont livrés avec système de lavage automatique, il y a 2 petits tuyaux pour l'aspiration du détergent et du produit de rinçage.

Le petit tuyau rouge doit être inséré dans le conteneur du détergent. Le petit tuyau blanc doit être inséré dans le conteneur du produit de rinçage.

IMPORTANT: assurez-vous que le détergent et le produit de rinçage sont spécifiques pour le nettoyage de l'acier inox. Vérifier souvent le niveau du détergent et du produit de rinçage dans son conteneur, pour éviter d'endommager la pompe pour l'aspiration du détergent.

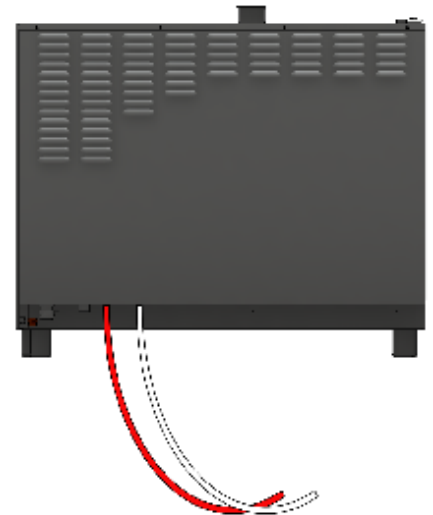


Fig. E. Si la chambre de cuisson est trop chaude pour le cycle de lavage, le four affichera un message comme celui illustré à côté.

Le cycle de refroidissement avant le cycle de lavage peut être effectué soit avec porte ouverte (en un temps plus court) soit avec porte fermée (en un temps plus long).

Si vous ouvrez la porte pour accélérer le cycle de refroidissement, atteindre le message suivant (fin du refroidissement) pour fermer la porte.

Fig. F. Une fois le cycle de lavage a commencé, on doit le finir, pour éviter que des résidus de détergent peuvent contaminer les aliments pendant la cuisson, ou endommager les surfaces en acier inox, quand ils sont en contact avec hautes températures.

Si le four est interrompu pendant un cycle de lavage automatique, au moment d'allumage du four l'écran affichera un message d'avertissement illustré sur le côté, pour vous rappeler qu'on doit enlever les éventuels résidus de détergent et effectuer un cycle de rinçage avant le cycle de cuisson.

6.0A LAVAGE AUTOMATIQUE AVEC PASTILLES

Dans tous les fours de cette série, les logements pour le détergent et pour le produit de rinçage sont positionnés au-dessus du four.



ATTENTION!

Après une phase de cuisson, la façade du four et la partie supérieure peuvent être très chauds.

C'est nécessaire la plus grande attention pour éviter le contact avec des surfaces qui peut être très chaud, et il est préférable l'utilisation de gants de protection.



Dévissez le couvercle du conteneurs de détergent et de produit de rinçage (cette opération peut être fait simplement avec les mains), introduire les pastilles de détergent DETABINOX® et de produit de rinçage BRILLINOX® en suivant les indications de l'avis qui apparaît sur l'écran.

Refermer les couvercles des deux conteneurs et la porte du four.

NE PAS UTILISER DES CLEFS OU PINCE POUR OUVRIR OU FERMER LES BOUCHONS DES CONTENEURS. POUR MANIPULER LE PASTILLES DE DETERGENT ET PRODUIT DE RINÇAGE UTILISER DES GANTS ET UN MASQUE DE PROTECTION.

DOSES DE DETERGENT DETABINOX® ET RINÇAGE BRILLINOX® CONSEILLEES

Modèle du four	304	104	307	107	110
LAVAGE COURT					
Nombre de pastilles DETABINOX®	1	1	1	1	1
LAVAGE LONG					
Nombre de pastilles DETABINOX®	2	2	2	2	2
RINÇAGE					
Nombre de past. rinçage BRILLINOX®	1	1	1	1	1

TRÈS IMPORTANT: POUR UTILISER LE PASTILLE DE RINÇAGE, CHOISIR LE PROGRAMME DE RINÇAGE ET INTRODUIRE LA TABLETTE DU BRILLINOX DANS LE CONTENEUR DESSUS DU FOUR.

7.0 ALARMES

Les alarmes sont le système de protection du four.
Ils s'activent automatiquement comme un pop-up de couleur blanc avec bordure blanche-rouge.

Très important: si une alarme est activée, notez le code affiché dans le coin en bas à droite avant de fermer le pop-up pour informer le service technique.

Les alarmes sont divisées en 2 groupes:



Alarmes Graves.


Alarmes Graves, marqués par le symbole sur le côté, arrêtent toutes les fonctions du four.





Alarmes pas graves.


Les alarmes ne sont pas graves, portant le symbole sur le côté, arrêtent seulement de certaines fonctions du four.


7.1 ALARMES GRAVES


Description	Code A000
Il indique un problème d'incompatibilité entre le clavier et le logiciel de la carte mère (habituellement due au remplacement de l'un des deux composants).	 <p>FAUTE DE CONFIGURATION\</p> <p>ON DOIT METTRE A JOUR LE FIRMWARE DE LA FICHE DE BASE</p>
Comportement du four	
Le four est bloqué. Aucune action de l'utilisateur est possible.	
Rétablissement	
Le four est à nouveau opérationnel pour rétablir la communication correcte entre les deux composants.	
Conseils pour l'utilisateur	
Débranchez l'alimentation électrique. Demander l'intervention du service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Mettre à jour le firmware de l'écran et la carte relais.	

Description	Code A010
Il indique un problème de connexion entre l'écran et la carte de base qui contrôle les différents composants.	 <p>ATTENTION!</p> <p>PAS DE COMMUNICATION ENTRE LE CLAVIER ET LA BASE</p> <p>AUCUNE ACTION EST POSSIBLE</p> <p>APELER LE SERVICE TECHNIQUE</p>
Comportement du four	
Le four est bloqué. Aucune action de l'utilisateur est possible.	
Rétablissement	
Le four est à nouveau opérationnel pour rétablir la communication correcte entre les deux composants.	
Conseils pour l'utilisateur	
Débranchez l'alimentation électrique. Demander l'intervention du service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Contrôler l'efficacité de la connexion entre l'écran et les composants de la carte de contrôle. Vérifier le fonctionnement des deux éléments. TRES IMPORTANT: Si vous remplacez l'un des deux éléments c'est nécessaire de mettre à jour le logiciel du four et assurez-vous que sa configuration correspond au modèle de four.	


Description	Code A020
Intervention du thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.	 ATTENTION! DECLENCHEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE ETEINDRE LE FOUR REARMER LE THERMOSTAT DE SECURITE SI LE MAUVAIS FONCTIONNEMENT CONTI- NUE, APPELER LE SERVICE TECHNIQUE
Comportement du four	
Si le four en train de cuisiner se ferme. Vous pouvez naviguer à travers les écrans, mais le chauffage de la chambre de cuisson est bloqué.	
Rétablissement	
Après le refroidissement du four, vous devez réinitialiser le thermostat de sécurité (F2) en enlevant le panneau latéral droit du four.	
Conseils pour l'utilisateur	
Éteindre le four, vérifier qu'il n'y a aucun obstacle à la rotation du ventilateur. Laisser le four refroidir et essayer à nouveau de cuisiner. Si le problème persiste, appeler le service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Vérifiez la rotation correcte et l'état de propreté du ventilateur. Vérifiez que le ventilateur fonctionne à la vitesse indiquée. Nettoyer soigneusement les détecteurs qui contrôlent la température dans la chambre de cuisson. Vérifier que la température sur l'afficheur correspond à la température réelle de l'enceinte de cuisson. Réactiver le thermostat de sécurité, en appuyant sur le bouton approprié ou le remplacer.	

Description	Code A030
L'intervention de la sonde pour la protection thermique du moteur.	 ATTENTION! DECLENCHEMENT DE LA PROTECTION DU MOTEUR ETEINDRE LE FOUR SI LE MAUVAIS FONCTIONNEMENT APRES UNE HEURE CONTINUE. APPELER LE SERVICE TECHNIQUE
Comportement du four	
Si le four est en train de cuisiner, se ferme. Vous pouvez vous déplacer entre les différents écrans, mais la rotation du ventilateur (et par conséquent le chauffage de la chambre de cuisson) est bloqué.	
Rétablissement	
Après le refroidissement du moteur, le four revient à fonctionner.	
Conseils pour l'utilisateur	
Éteindre le four, vérifier qu'il n'y a aucun obstacle à la rotation du ventilateur dans le cas, retirez-les. Vérifiez que les ouvertures d'aération situées sur le côté droit du four ne sont pas bloquées. Si le défaut persiste après une heure, ou de se reproduire, nécessitant l'intervention du service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Vérifiez que la rotation de l'arbre du moteur est libre, sans friction et que les roulements soient efficaces. Vérifiez que le ventilateur en l'acier inoxydable ne présente pas de déformation et que sa rotation soit équilibrée. Vérifiez l'étanchéité du joint de l'arbre moteur sur le côté du boîtier composants. Faire un contrôle électrique du moteur pour vérifier les défauts éventuels.	

Description	Code A040
Mauvais fonctionnement de la sonde de température de la chambre de cuisson.	 ATTENTION! DECLENCHEMENT THERMOSTAT CHAMBRE DE CUISSON IL EST IMPOSSIBLE DE CUISINER SANS UNE REFERENCE FIABLE DE TEMPERATURE
Comportement du four	
Si le four est en train de cuisiner, il se ferme. Vous ne pouvez pas cuisiner sans une température de référence fiable.	
Rétablissement	
Puisque le four soit opérationnel, il est nécessaire que la sonde fonctionne à nouveau correctement.	
Conseils pour l'utilisateur	
Appeler le service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Vérifiez les connexions de la sonde. Si nécessaire, remplacer la sonde de température de la chambre de cuisson.	

Description	Codice A090
La température dans les composants électroniques (côté droit du four) est trop élevée et peut endommager l'intégrité des composants.	 <p>ATTENTION!</p> <p>TEMPERATURE HAUTE DU TABLEAU DE COMMANDES</p> <p>ETEINDRE LE FOUR</p> <p>SI LE MAUVAIS FONCTIONNEMENT APRES UNE HEURE PERSISTE</p> <p>APPELER LE SERVICE TECHNIQUE</p>
Comportement du four	
Si le four est en train de cuisiner, il s'arrête. Il est impossible continuer à utiliser le four.	
Rétablissement	
Le four sera opérationnel à nouveau lorsque la température descend au dessous de la valeur sélectionnée.	
Conseils pour l'utilisateur	
Vérifiez que les orifices de ventilation placés sous le panneau de commandes (à côté des connecteurs USB et sonde) ne sont pas obstrués. Vérifiez que les orifices de ventilation situés sur le panneau de droite ne sont pas obstrués et que l'air sort de ces trous. Si le problème persiste, appeler du service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Vérifier le fonctionnement et les connexions du ventilateur qui refroidit les composants spatiaux. Assurez-vous qu'il n'y a pas de sources de chaleur sont trop près du côté droit du four (nous recommandons une distance minimale de 50 cm). Vérifiez que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués par graisse ou poudre.	

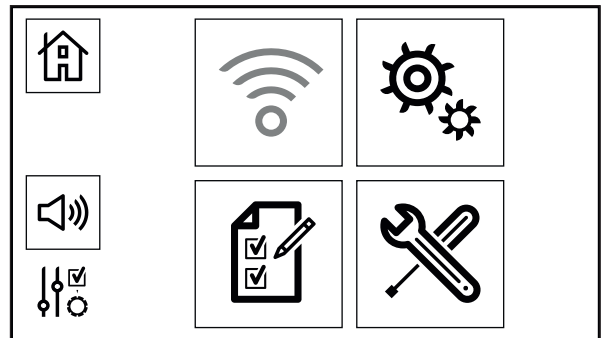
7.2 ALARMES PAS GRAVES

Description	Code A210
La sonde au cœur ne fonctionne pas correctement. Vous ne pouvez pas utiliser ce dispositif.	 <p>ATTENTION!</p> <p>MAUVAIS FONCTIONNEMENT SONDE AU COEUR</p> <p>DEBRANCHER LA SONDE AU COEUR ON PEUT CONTINUER LA CUISSON SEULEMENT AVEC CONTROLE DU TEMPS REPLACER LA SONDE A COEUR</p>
Comportement du four	
Vous pouvez utiliser le four avec le contrôle du temps de cuisson. Vous ne pouvez pas utiliser les programmes automatiques qui comprennent une ou plusieurs phases contrôlées par la sonde au cœur.	
Rétablissement	
Le four est à nouveau en mesure de fonctionner de la façon avec l'utilisation de la sonde à cœur quand le fonctionnement correct de cette dernière est rétabli.	
Conseils pour l'utilisateur	
Vérifier que la sonde est correctement branchée Vérifier l'intégrité du câble et de la sonde. Si le problème persiste, appeler le service technique.	
Avertissements pour le service technique	
Vérifier le fonctionnement de la sonde (la lecture de la résistance en ohms de la sonde doit être de 1000 + la température ambiante). Si vous devez remplacer la sonde à cœur.	

8.0 REGLAGES



L'icône sur le côté permet d'accéder aux paramètres où vous pouvez configurer une partie des fonctions du four. Dans ce domaine, il existe plusieurs types d'accès aux paramètres du four, tous protégés par mot de passe, et réservé à :

**Reglages constructeur**

Cette icône, qui est également protégé par mot, est réservée au constructeur.

**Reglages installateur**

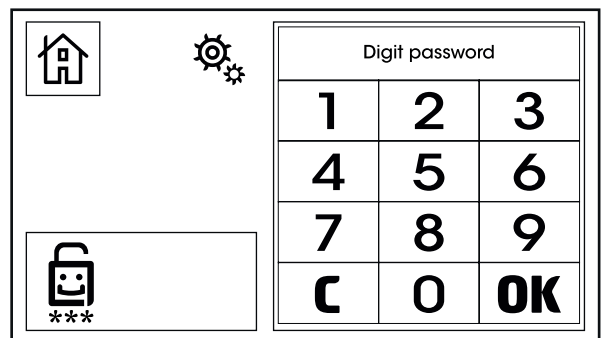
Cette icône permet d'accéder aux réglages seulement pour l'installateur. L'installateur a accès à tous les paramètres propres à l'utilisateur et d'autres relés installation .

**Reglages utilisateur**

Grâce à cette icône, vous accédez aux réglages pour l'utilisateur.

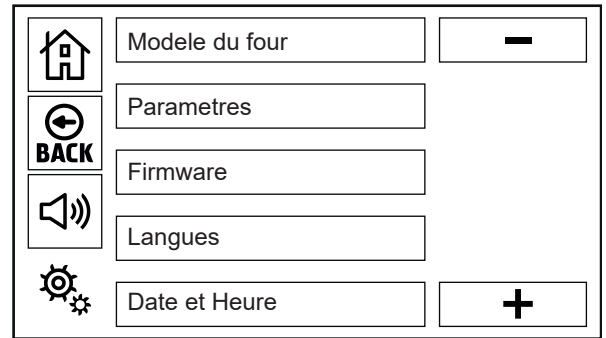


Le mot de passe par défaut est 0 et peut être modifié après avoir fait l'accès à cette zone.



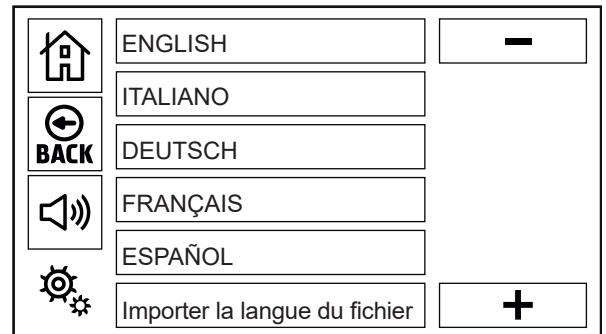
La liste ici à côté visualisera les différents types de régulations:

- **Modèle du four.** L'utilisateur peut visualiser seulement des données concernant la typologie du four (système direct ou avec boiler.)
- **Paramètres.** L'utilisateur peut modifier quelques paramètres.
- **Firmware.** L'utilisateur, en accédant cette zone, peut mettre à jour le firmware dans le cas le constructeur a introduit une nouvelle version.
- **Langues.** Dans cette zone l'utilisateur peut sélectionner une parmi les langues disponibles.
- **Date et heure.** La configuration de la date et de l'heure est utile pour la synchronisation des données HACCP.
- **Recettes.** Dans cette zone vous pouvez télécharger les programmes automatiques stockés.
- **HACCP** Dans cette zone vous pouvez télécharger avec clé USB les données HACCP stockées.
- **Réinitialiser la configuration de fabrique.** Dans cette zone on peut rétablir la configuration de fabrique de ce four.



TRES IMPORTANT. TOUTES LES OPERATIONS, QUI DEMANDENT UN TELECHARGEMENT DES DONNEES, DOIVENT ETRE EFFECTUE AVEC CONNEXION DE LA CLE USB SUR LE CONNECTEUR SITUE' SUR LA PARTIE FRONTALE DU FOUR, AU DESSOUS DU PANNEAU DES COMMANDES.

Si vous accédez la gestion de la langue, vous pouvez sélectionner une parmi les langues stockées ou télécharger une nouvelle langue (en utilisant la connexion USB) si le constructeur a réalisé cette option.



Accedendo all'area HACCP è possibile scaricare i dati memorizzati dal forno.

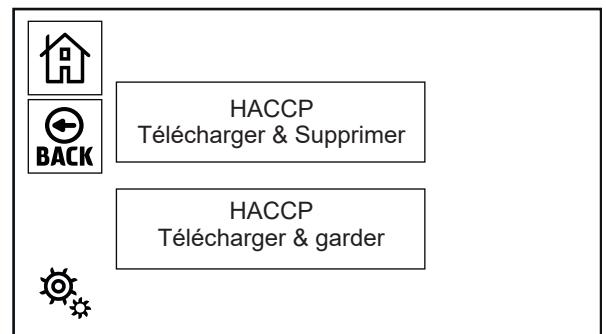
Le 2 opzioni possibili sono:

Download Haccp & cancella

In questo caso i dati trasferiti sul pen drive vengono cancellati dalla memoria del forno.

Download Haccp & mantieni

In questo caso i dati trasferiti sul pen drive vengono mantenuti anche nella memoria del forno.



Quando lo spazio di memoria destinato alla memorizzazione dei dati HACCP è pieno il forno inizierà a sovrascrivere i dati meno recenti.

9.0 ENTRETIEN

Avant de commencer toute opération de maintenance, il est obligatoire de déconnecter l'interrupteur de protection électrique et de fermer le robinet d'arrêt d'eau, installés tous deux en amont de l'appareil. Nettoyer le four à la fin de chaque journée d'utilisation avec des produits adéquats.

Les parties en acier inox doivent être:

1. nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse,
2. rincées à l'eau,
3. essuyées avec soin.

Ne pas utiliser de grattoirs ni de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille.

NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR LAVER LES PARTIES EN ACIER INOX D'APPAREIL;

NE PAS UTILISER DES PRODUITS À BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MÊME DILUÉ.

Après chaque cuisson, il faudra nettoyer tous résidus d'aliments ou de graisses dans l'enceinte de cuisson.

9.1 QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ET/OU D'ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL

Si l'appareil doit rester éteint pendant une longue durée, procéder comme suivant:

1. déconnecter l'interrupteur de protection électrique;
2. fermer le robinet d'arrêt d'eau (tous deux placés en amont de l'appareil);
3. laisser la porte entrouverte afin que l'air puisse circuler pour éviter la formation de mauvaises odeurs;
4. étendre une couche de protection sur toutes les surfaces en acier inox en passant un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline.

En cas de mauvais fonctionnement, de panne ou d'intervention du thermostat de sûreté, il faut éteindre l'appareil, couper le courant et l'alimentation en eau puis appeler le service après-vente.

Toutes les opérations d'installation, de maintenance ou de réparation doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et agréé.

10.0 CONSEILS POUR LES CUISSONS

Pour obtenir les meilleurs résultats nous recommandons l'utilisation de plaques de type GASTRONORM, disponibles en différents modèles et matériaux en fonction du type de cuisson.

Il est essentiel de toujours **laisser un espace d'au moins 3 cm** entre les aliments d'une plaque de cuisson et la plaque au-dessus, afin de permettre la parfaite circulation de l'air.



Est bonne règle que la hauteur de l'aliment à cuire soit similaire à celle des plaques utilisées.

Couches d'aliments très bas cuits dans des plaques de 65 ou 80 mm peuvent résulter cuits de façon inégale en raison des turbulences produites dans le flux d'air chaud.

Si l'aliment à cuire est plus haut que la plaque, éviter d'insérer un autre plaque dans l'étage supérieur à laquelle intéressé par la situation décrite. Il est possible d'effectuer simultanément les cuissons de différents aliments, à la même température, en évitant le chevauchement des saveurs, en positionnant les produits de saveur plus forte dans la partie supérieure de la chambre de cuisson et en ouvrant la vanne de purge.

Pour la sélection optimale de la température de cuisson doit être prise en compte la règle suivante : sélectionner une température inférieure d'environ 20% par rapport à celui fixée dans les fours statiques traditionnels (avec pas de ventilation).

Le système de ventilation forcée, dont ce four est équipé, assurera une cuisson en moins de temps.

Cuisson à convection avec 0% d'humidité : cette modalité, normalement appelée "à convection", est indiquée pour toutes les cuissons dans lequel on souhaite d'obtenir des aliments sèches et croustillantes. Pour obtenir ce résultat, il est recommandable d'ouvrir la vanne de purge afin de faciliter la sortie de la vapeur de la chambre de cuisson.

Cuisson à convection avec humidification : ce système appelé communément "mixte", c'est conseillé pour les cuissons où on veut obtenir des aliments tendres et succulents.

Cuisson à la vapeur : grâce à ce système, on peut effectuer des cuissons très pareils au bouillage dans l'eau .

La vapeur sans pression assure une cuisson homogène et délicate; la perte des vitamines et des sels minéraux est quasiment nulle et les temps de cuisson sont inférieurs à ceux habituellement nécessaires à la cuisson à l'eau.



Nous conseillons d'utiliser un bac G.N. perforé, de façon à ce que, en fin de cuisson, le produit cuit ne se trouve pas sans eau dans le fond du bac.

Au cas où l'on voudrait récupérer le jus de cuisson, glisser un bac non perforé dans les guides se trouvant sous le bac utilisé pour la cuisson.

10.1 QUE FAIRE POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE CUISSON

Si la cuisson n'est pas homogène:

- Contrôler qu'il y ait au moins un espace de 3 cm entre l'aliment à cuire et le bac placé au-dessus. Un espace inférieur empêche l'air de circuler correctement.
- Vérifier que les aliments à cuire ne soient pas entassés les uns contre les autres, ce qui empêcherait une bonne circulation de l'air entre les aliments.
- La température de cuisson est peut-être trop élevée, essayer donc de cuisiner avec des températures plus basses.
- Il n'a pas été réalisé le préchauffage. En insérant les aliments dans le four froid, l'achèvement de la température sélectionnée nécessite de un temps beaucoup plus long que celui utilisé dans le préchauffage. Pendant cette phase, la ventilation et la température à l'intérieur de la chambre ne pourraient pas être uniforme et produire un manque d'uniformité dans la cuisson.
- Ont été introduits dans le four des aliments congelés. Dans ce cas, il est préférable de décongeler les aliments à une température de 40-50 ° C, puis procéder à la cuisson.
- La décharge du four pourrait être obstruée et altérer la ventilation à l'intérieur de la chambre.
- Le joint d'étanchéité de la façade ne pourrait pas adhérer parfaitement à la porte. L'échappement de la vapeur pourrait altérer la ventilation.

Si l'aliment cuit résulte sec:

- Réduire le temps de cuisson.
- Baisser la température. Nous rappelons que plus la température de cuisson est basse, plus la perte en poids est limitée.
- N'a pas été sélectionné la correcte valeur d'humidité pour favoriser un environnement de cuisson capable de maintenir les aliments mous et juteux.
- L'aliment n'a pas été suffisamment huilé ou recouvert de sauce avant la cuisson.

4.0 ADVERTENCIAS PARA EL USO SEGURO DEL HORNO

- Asegurarse de que el horno esté en una posición estable y que los dispositivos de protección instalados por encima del mismo sean eficientes.
- Utilizar siempre adecuados guantes de protección para introducir y/o extraer las bandejas.
- Poner siempre mucha atención al suelo, que a causa del vapor producido durante la cocción podría ser resbaladizo.
- Al fin de evitar quemaduras, no utilizar bandejas y contenedores con líquidos o fluidos en los niveles más arriba de los que se pueden controlar fácilmente con la vista.
- No apoyar bandejas u otros utensilios de cocina encima del horno.
- Hacer realizar controles periódicos al servicio técnico y sustituir las piezas dañadas que podrían afectar al buen funcionamiento del horno o representar una condición de peligro.
- Limpiar frecuentemente el horno siguiendo las instrucciones que figuran en este manual.

CARGA MÁXIMA DE ALIMENTOS

Número de bandejas	Carga máxima
4 x 2/3 GN	6 Kg
4 x 1/1 GN	10 Kg
7 x 2/3 GN	10 Kg
7 x 1/1 GN	18 Kg
11 x 1/1 GN	25 Kg

Número de bandejas	Carga máxima

Para la adecuada comprensión de la terminología utilizada en los párrafos siguientes se establece que **un ciclo de cocción es el intervalo de tiempo en el que el horno ejecuta al menos una de las siguientes modalidades.**



Modalidad convección

(rango de temperatura desde 20 hasta 270 °C)



Modalidad mixta

(rango de temperatura desde 20 hasta 270 °C)



Modalidad vapor

(rango de temperatura desde 20 hasta 100 °C)

La fase de cocción puede utilizar los siguientes dispositivos y controles:



Sonda al corazón para controlar la temperatura del centro de los alimentos a cocinar



ΔT para el control de la temperatura de la cámara de cocción



Válvula de evacuación vahos (tiro)



Velocidad de ventilación alta o baja



Autoreverse

4.0 DEFINICIÓN DE COCCIÓN MANUAL Y PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICO

Cocción manual

Durante el ciclo de cocción, ninguno de los parámetros puede ser modificado automáticamente.

Ninguno de los dispositivos auxiliares se puede activar o desactivar de forma automática.

Los únicos cambios posibles son aquellos que el operador efectúe en tiempo real.

Programa automático de cocción

El ciclo de cocción se puede dividir en varias fases. La activación de los dispositivos adicionales y/o la variación de los parámetros de cocción es controlada automáticamente por el horno según la configuración de las fases almacenada. La variación de los parámetros o la activación/desactivación de un dispositivo complementario constituye la transición de una fase a la siguiente.

4.1 ENCENDIDO DEL HORNO

Abrir las válvulas de interceptación de agua y el interruptor eléctrico de protección instalados arriba del aparato.



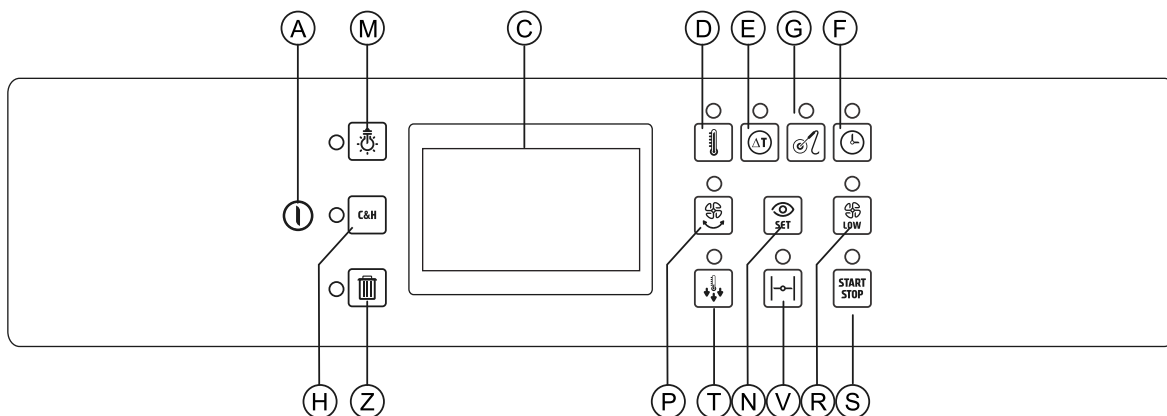
Pulsar el tecla **ON/OFF** y esperar unos segundos para que se encienda la pantalla.

ATENCIÓN!

El apagado del horno con la tecla ON/OFF no interrumpe la alimentación eléctrica de las placas electrónicas.

En caso de no utilizar el horno es recomendable interrumpir la alimentación eléctrica mediante el interruptor de protección eléctrica que debe estar instalado arriba del horno.

4.2 DESCRIPCIÓN COMPONENTES PANEL DE CONTROL



A Tecla encendido y apagado del horno	N Tecla visualización set
C Pantalla táctil	P Tecla activación autoreverse
D Tecla selección temperatura cámara	R Tecla activación ventilación reducida
E Tecla selección función Delta T	S Tecla inicio cocciones/programas
F Tecla selección tiempo de cocción	T Tecla activación enfriamiento rápido
G Tecla selección sonda al corazón	V Tecla abrir/cerrar válvula de evacuación vahos
H Tecla activación función Cook & Hold	Z Tecla cancelación
M Tecla encendido iluminación cámara	

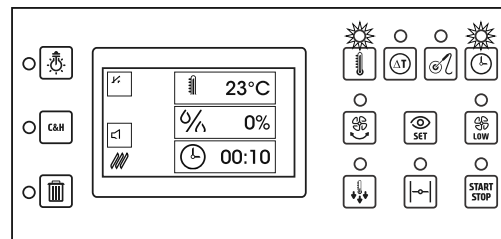
4.3 CONFIGURACIÓN DE UNA COCCIÓN MANUAL EN MODO CONVECCIÓN



Para configurar una cocción manual en modo convección, desde la pantalla de inicio, pulsar el icono con el símbolo que se muestra al lado. La pantalla y las teclas del panel de control muestran las siguientes informaciones. Los 3 iconos rectangulares indican los parámetros utilizados para el control de la cocción. En el ejemplo representado al lado estos parámetros son:

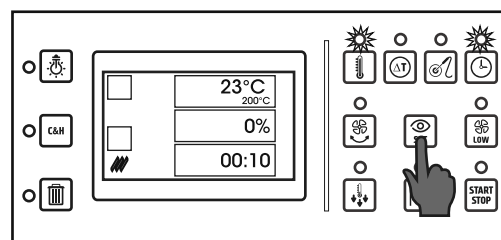
- *Temperatura cámara* (el valor visualizado indica la temperatura real en el interior de la cámara de cocción).
- *Porcentaje de humedad* (este valor por defecto es cero).
- *Tiempo de cocción* (este valor por defecto corresponde a 10 minutos).

Los leds encendidos en correspondencia de las teclas *temperatura cámara* e *tiempo* confirman los parámetros que serán usados para gestionar la cocción. Los leds apagados de las teclas *autoreverse* e *baja velocidad* indican que estas funciones no han sido activadas.



Presionando la tecla *ver set*, en la pantalla se muestran los valores configurados mientras la tecla esté presionada. En el ejemplo al lado, el icono *Temperatura cámara* muestra la temperatura real (23 °C) e la configurada (200 °C).

Los leds de los parámetros seleccionados (*temperatura cámara* y *tiempo*) y de las eventuales funciones complementarias activadas (*autoreverse*, *baja velocidad* y *tiro*) parpadean mientras que la tecla *ver set* esté presionada.



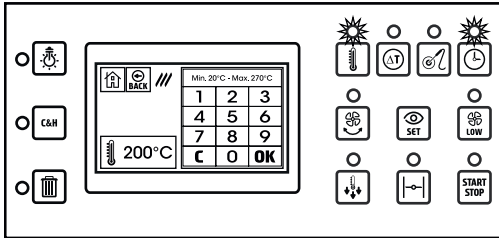


Fig. B

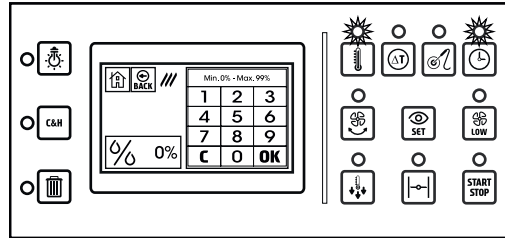


Fig. C

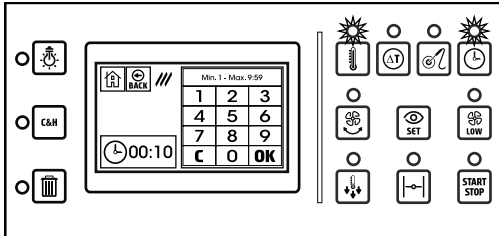


Fig. D

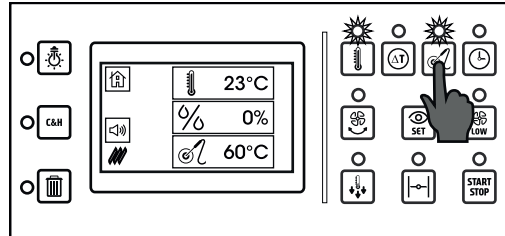


Fig. E



Fig. B. Para modificar el set de la temperatura del horno, pulsar el icono rectangular con el símbolo que se muestra al lado. La pantalla muestra el teclado numérico con el que es posible configurar el nuevo valor de la temperatura.

Escribir el valor establecido y pulsar OK.

El valor de la temperatura seleccionada tiene que estar comprendido entre 20 y 270 °C.

NOTA: Si está activada la baja velocidad de ventilación, el rango de temperatura seleccionable es: 20 - 230 °C.



Fig. C. Para modificar el porcentaje de humedad de la cámara de cocción, pulsar el icono rectangular con el símbolo que se muestra al lado. La pantalla muestra el teclado numérico con el que es posible configurar el nuevo valor de humedad. Escribir el valor establecido y pulsar OK.

El porcentaje de humedad tiene que estar comprendido entre 0 y 99%.



Fig. D. Para modificar el tiempo de cocción, pulsar el icono rectangular con el símbolo que se muestra al lado. La pantalla muestra el teclado numérico con el que es posible configurar el nuevo valor de tiempo.

Escribir el valor establecido y pulsar OK

El tiempo de cocción seleccionado tiene que estar comprendido entre 1 minuto y 20 horas.

NOTA:

Para tiempos de 1 a 59 minutos, digitar el valor en minutos.

Para tiempos desde 60 minutos hasta 20 horas, digitar horas y minutos.

Por ejemplo, para un tiempo de cocción de una hora y media digitar 130 (1 hora y 30 minutos).

Para un funcionamiento ininterrumpido del horno digitar 0.



Fig. E. Para realizar una cocción con sonda de aguja, pulsar la tecla que se muestra al lado puesta debajo de la pantalla. El led que estaba encendido arriba de la tecla *tiempo* se apaga y se enciende el de la tecla *sonda al corazón*.

MUY IMPORTANTE Cada vez que se selecciona la cocción con sonda al corazón, la sonda debe estar conectada al horno. Si la sonda no está conectada, aparecerá la advertencia W220 en la pantalla aconsejando conectar la sonda. Si esto sucede, para cerrar la advertencia presione en la ventana emergente.

En la pantalla, el icono *tiempo* es reemplazado por el icono *sonda al corazón*.

El valor visualizado en el icono *sonda al corazón* indica la temperatura detectada por la sonda.

Si la sonda no está conectada al horno este valor es visualizado como *ERR* (error).

Presionando la tecla *ver set*, el icono *sonda al corazón* muestra la temperatura realmente detectada por la sonda y también el valor configurado.

El valor por defecto de la sonda al corazón es: 60 °C.

Seleccionando la gestión del parámetro *sonda al corazón*, la cocción se acaba cuando la temperatura detectada por la sonda en el centro del alimento alcanza el valor establecido.

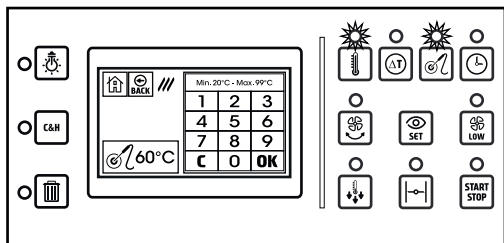


Fig. A

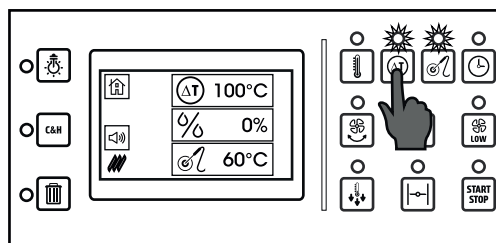


Fig. B

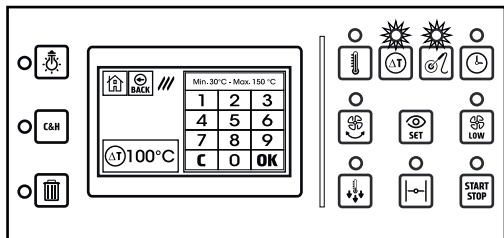


Fig. C



Fig. A. Para modificar el set de temperatura de la sonda al corazón, pulsar el icono rectangular con el símbolo que se muestra al lado. La pantalla muestra el teclado numérico con el que es posible configurar el nuevo valor de temperatura. Escribir el valor establecido y pulsar OK. El valor de la temperatura seleccionada tiene que estar comprendido entre 20 y 99 °C.



Fig. B. Para realizar una cocción con el control Delta T, pulsar la tecla que se muestra al lado puesta debajo de la pantalla. Este control sólo está disponible si se ha seleccionado previamente el modo de cocción con sonda de aguja. El led que estaba encendido arriba de la tecla *Temperatura cámara* se apaga y se enciende el de la tecla *Delta T*.

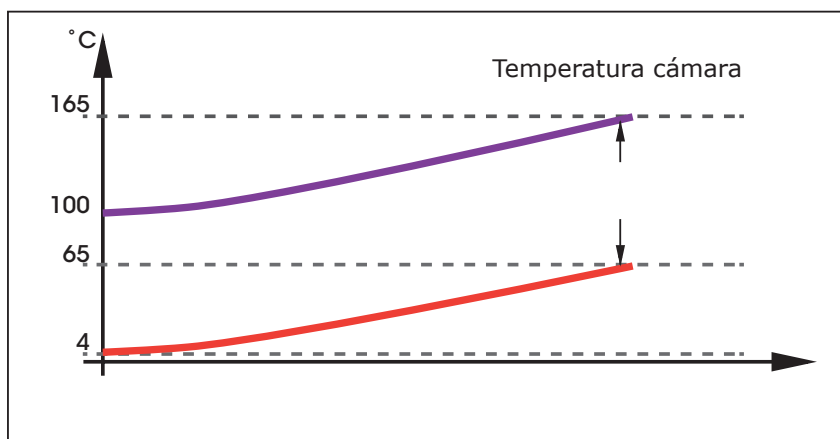
En la pantalla, el icono *Temperatura cámara* es reemplazado por el icono *Delta T*.
El valor visualizado en el icono *Delta T* indica la temperatura configurada para este control.
El valor por defecto de la función Delta T es: 100 °C.



Fig. C. Para modificar el set de temperatura de Delta T, pulsar el icono rectangular con el símbolo que se muestra al lado. La pantalla muestra el teclado numérico con el que es posible configurar el nuevo valor de temperatura. Escribir el valor establecido y pulsar OK. El valor de la temperatura seleccionada tiene que estar comprendido entre 30 y 150 °C.

Configurando un valor de temperatura para el parametro Delta T, la temperatura de la cámara dependerà de la temperatura detectada por la sonda.
Atribuyendo por ejemplo a Delta T un valor de 100 °C, la temperatura de la cámara serà en cada momento 100 °C más alta de la temperatura detectada por la sonda.
De esta forma, la cocción resulta mucho más suave y la pérdida de peso del alimento más limitada. Esta manera de cocinar resulta particularmente indicada para alimentos de coste elevado, en los que la reducción de la pérdida de peso puede constituir un aspecto determinante para la rentabilidad economica de la cocción.

MUY IMPORTANTE: El uso de la función Delta T aumenta considerablemente los tiempos de cocción. Configurando para Delta T valores inferiores a 100 °C, el tiempo de cocción puede ser más del doble del tiempo de la misma cocción sin control de Delta T.
En la tabla de abajo se representa el andamento de las temperaturas al corazón y de la cámara en el caso de una cocción en la que se haya configurado un valor de 65 °C para la sonda y 100 °C para la función Delta T.



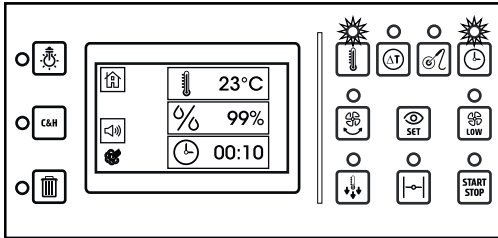


Fig. D

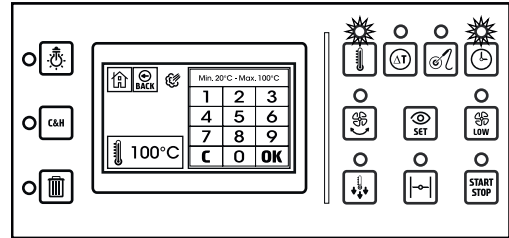


Fig. E

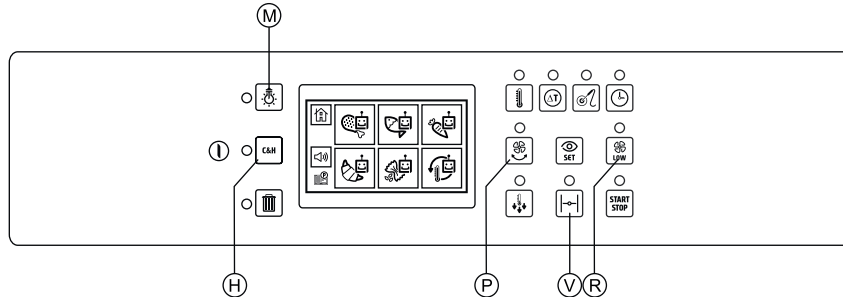


Fig. F

4.4 CONFIGURACIÓN DE UNA COCCIÓN MANUAL EN MODO VAPOR



Fig. D. Para configurar una cocción manual en modo vapor, desde la pantalla de inicio, pulsar el icono con el símbolo que se muestra al lado. La pantalla y las teclas del panel de control muestran las siguientes informaciones. Los 3 iconos rectangulares indican los parámetros utilizados para el control de la cocción. En el ejemplo representado al lado estos parámetros son:

- *Temperatura cámara* (el valor visualizado indica la temperatura real en el interior de la cámara de cocción).
- *Porcentaje de humedad* (este valor es 99% y no es modificable).
- *Tiempo de cocción* (este valor por defecto corresponde a 10 minutos).

Los leds encendidos en correspondencia de las teclas *temperatura cámara* e *tiempo* confirman los parámetros que serán usados para gestionar la cocción. El led apagado de la tecla *autoreverse* indica que esta función no ha sido activada. El led encendido de la tecla *baja velocidad de ventilación* confirma que esta función ha sido activada.

NOTA: en modo vapor, por defecto, el sistema propone la baja velocidad.

El led apagado de la tecla *válvula de evacuación* indica que el tiro está cerrado.

NOTA: en modo vapor, con el fin de mantener la máxima saturación de vapor dentro de la cámara, no es posible abrir la válvula de evacuación.



Fig. E. Para modificar el set de la temperatura del horno, pulsar el icono rectangular con el símbolo que se muestra al lado. La pantalla muestra el teclado numérico con el que es posible configurar el nuevo valor de la temperatura. Escribir el valor establecido y pulsar OK. El valor de la temperatura seleccionada tiene que estar comprendido entre 20 y 100 °C.

4.5 FUNCIONES COMPLEMENTARIAS

Fig. F. En ambas modalidades de cocción (convección con regulación de humedad y vapor) es posible activar una o más funciones complementarias con el fin de mejorar la calidad de la cocción. La activación de estas funciones se realiza utilizando algunas de las teclas situadas arriba y debajo de la pantalla. El encendido de los leds puestos arriba de las teclas confirma la activación. Las funciones complementarias son:



Ventilación a velocidad reducida. Se activa mediante la tecla R

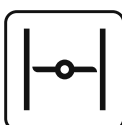
Nota: durante la pausa para el cambio de velocidad, el led encima de la tecla parpadea. Se recomienda el uso de la velocidad reducida para mantener húmeda la superficie de los alimentos en cocciones con salsas y/o líquidos o cuando no no esté previsto que el exterior quede seco y crujiente.



Autoreverse. Se activa mediante la tecla P.

Nota: durante la pausa para el cambio del sentido de rotación, el led encima de la tecla parpadea. La función autoreverse invierte la dirección de rotación de los ventiladores cada 4 minutos. Su activación mejora la uniformidad de la cocción.

Tener en cuenta que las pausas necesarias para la inversión de la ventilación pueden aumentar el tiempo de cocción de aproximadamente un 15%.



Válvula de evacuación vahos. Se activa mediante la tecla V.

Su apertura favorece la salida de la humedad desde la cámara de cocción.

No es activable en modo vapor porque en este modo es necesario mantener dentro de la cámara la mayor cantidad de vapor posible.

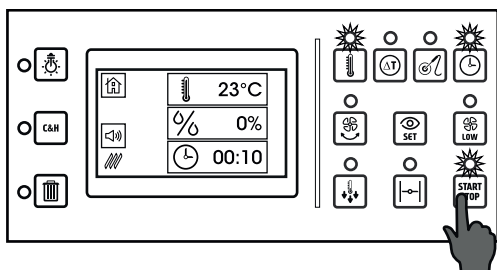


Fig. A

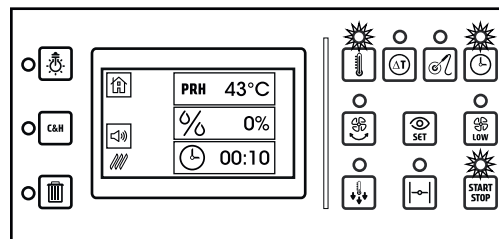


Fig. B

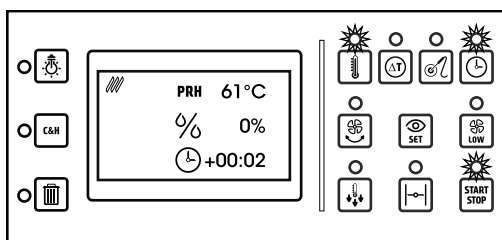


Fig. C

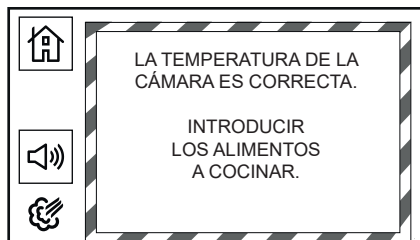


Fig. D

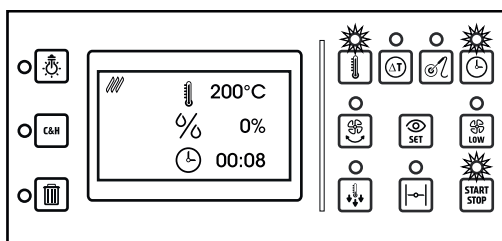


Fig. E



Fig. F

C&H**Cook & Hold.** Se activa mediante la tecla H.

La activación de esta función añade al final de la cocción, una fase de mantenimiento de duración ilimitada a una temperatura de 50 °C. El uso de esta función se recomienda en los casos en los que no es posible sacar el alimento del horno al final de la cocción (por ejemplo, en el caso de cocción en horas nocturnas).

Su activación limita la proliferación bacteriana típica de un enfriamiento lento. La función C&H no se recomienda en el caso de cocción con la sonda al corazón.

**Iluminación cámara de cocción.**

Se activa mediante la tecla M.

Por medio de esta tecla se enciende y se apaga la iluminación de la cámara de cocción.

4.6 ARRANQUE DE UNA COCCIÓN EN MODO MANUAL

START STOP

Fig. A. Después de haber configurado los parámetros de cocción es necesario precalentar el horno para conseguir unos buenos resultados de cocción. Pulsando la tecla *Start*, el horno empieza la fase de precalentamiento. El comienzo de la fase de precalentamiento está confirmado por el encendido del led verde de la tecla *Start*.

La temperatura de precalentamiento es, por default, 30 °C superior de aquella configurada para la cocción. De esta manera se compensa la pérdida de temperatura que se produce cuando se abre la puerta para la introducción de las bandejas.

PRH

Fig. B. A la activación del precalentamiento, el icono que mostraba la temperatura de la cámara del horno mostrará la temperatura real durante el precalentamiento.

**SET**

Presionando la tecla *Ver set*, en el icono será visualizada la temperatura final del precalentamiento. Es posible cancelar la fase de precalentamiento pulsando de nuevo la tecla *Start*. In questo modo, è necessario prima inserire gli alimenti da cucinare in quanto alla seconda pressione di Start inizia la fase di cottura. De esta manera, es necesario introducir los alimentos a cocinar ya que a la segunda pulsación de la tecla *Start* comienza la fase de cocción.

Fig. C. Después de 10 segundos desde el inicio de cualquier tipo de cocción, la pantalla modifica la forma en que se muestran los parámetros. Se pasa de la *pantalla operativa* a la *visualización simplificada*. La finalidad de la *visualización simplificada* es la de hacer más visibles e inmediatamente interpretables los parámetros de trabajo del horno, incluso a una distancia mayor de aquella utilizada para maniobrar en la pantalla. Tocando la pantalla, el horno vuelve a la *pantalla operativa*.



Fig. D. Al final de la fase de precalentamiento, se activa la señal acústica.

Pulsando el icono de al lado se detiene el sonido. Al mismo tiempo, la pantalla muestra un mensaje que indica de introducir los alimento para iniciar la fase de cocción. El cierre de la puerta, después de introducir las bandejas, determina el inicio de la cocción.

Fig. E. Una vez más, después de 10 segundos, la pantalla cambia a la *visualización simplificada*.

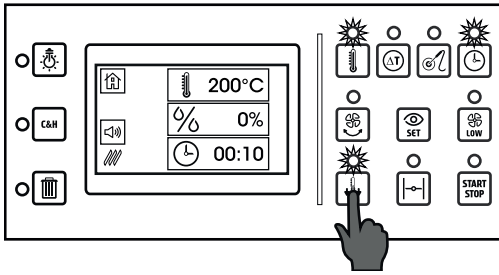


Fig. G



Fig. H

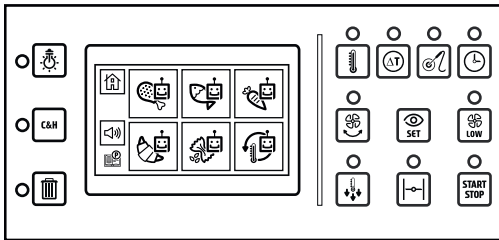


Fig. L

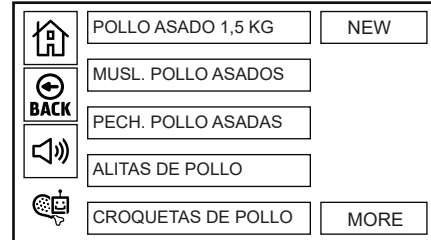


Fig. M



Fig. F. Al final de la cocción, se activa la señal acústica. Pulsando el icono de al lado se detiene el sonido. Al mismo tiempo, la pantalla muestra un mensaje que indica que la cocción ha acabado.

4.7 ENFRIAMIENTO RÁPIDO



Fig. G. Pulsando la tecla representada al lado empieza el enfriamiento rápido de la cámara de cocción. El inicio de enfriamiento es confirmado por el encendido del led de la tecla correspondiente. Si se está realizando una fase de cocción (led verde encendido encima de la tecla *Start/stop*) es necesario interrumpirla para poder empezar el enfriamiento.

Pulsando la tecla *Start/Stop* se apagará el led verde confirmando que la cocción se ha parado. Si se está realizando una fase de precalentamiento es necesario pulsar la tecla *Start/Stop* 2 veces (la primera pasa del precalentamiento a la cocción y la segunda interrumpe la cocción).



Fig. H. Presionando la tecla *enfriamiento rápido* se activan la señal acústica y un mensaje que indica de abrir la puerta para facilitar el enfriamiento. Es posible interrumpir el sonido del buzzer presionando el icono correspondiente.

NOTA: el enfriamiento se activa también sin abrir la puerta, todavía, con la puerta abierta la temperatura baja más rápidamente. El enfriamiento termina automáticamente cuando la temperatura en la cámara llega a 45 °C pero puede ser interrumpido en cualquier momento presionando la tecla correspondiente.

NOTA: el enfriamiento rápido se activa por defecto con alta velocidad de ventilación. Es posible activar la baja velocidad de ventilación durante el enfriamiento.

5.0 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN



Fig. L. Desde la pantalla principal pulsando el icono a la izquierda, se accede a los programas automáticos de cocción. La pantalla correspondiente está representada al lado.

Los 6 grupos en los que están divididos los programas automáticos son:

- Programas automáticos cocción de carnes
- Programas automáticos cocción de pescados, crustáceos y moluscos
- Programas automáticos cocción de verduras y guarniciones
- Programas automáticos cocción de panadería y pastelería
- Programas automáticos cocción de pasta y arroces
- Programas automáticos de regeneración de alimentos precocinados



Fig. M. Presionando uno de los iconos correspondientes a los 6 grupos de programas automáticos se accede a la lista de los programas que componen el grupo seleccionado. Las operaciones posibles en esta pantalla son:

- Seleccionar un programa de la lista para realizar una cocción o para modificarlo.
- Desplazarse por la lista pulsando el icono *More*, abajo a la derecha.
- Añadir un nuevo programa pulsando el icono *New* en la parte inferior izquierda.
- Volver a la pantalla anterior pulsando el icono *Back*.
- Volver a la pantalla inicial pulsando el icono *Home*.

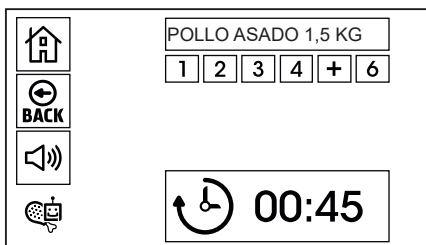


Fig. A

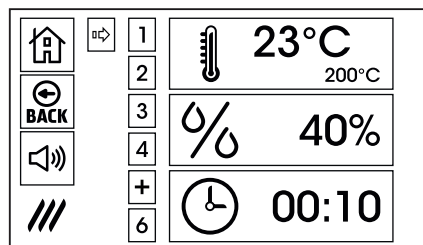


Fig. B

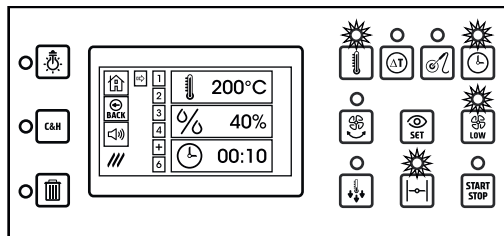


Fig. C



Fig. D

Fig. A. Seleccionando un programa de la lista, la pantalla visualiza las informaciones representadas al lado. Las informaciones visualizadas en esta pantalla son:

- Nombre del programa.
 - Número de fases que componen el programa.
En el ejemplo de la figura de al lado, el programa se compone de 4 fases y las teclas correspondientes son de color celeste.
La tecla "+" indica la primera fase libre y puede utilizarse para añadir una nueva fase al programa.
La tecla "6" indica una fase no utilizada (fondo gris).
 - La duración total del programa.
- Pulsando el icono *Back* se vuelve a la lista de programas.
Pulsando el icono *Home* se vuelve a la pantalla inicial.



Fig. B. Pulsando una de las fases que componen el programa automático, el horno visualiza la pantalla que aparece al lado. Esta pantalla muestra los parámetros de cocción de la fase seleccionada:

- El pictograma arriba a la izquierda indica la modalidad de cocción (convección o vapor)
- El icono rectangular *Temperatura* muestra la temperatura real y más en pequeño la temperatura configurada para la fase seleccionada.
Este icono podría mostrar el parámetro Delta T en el caso haya sido seleccionada esta función para el control de la temperatura de la cámara.
- El pictograma arriba a la izquierda indica la modalidad de cocción (convección o vapor)
- El icono rectangular *Temperatura* muestra la temperatura real y más en pequeño la temperatura configurada para la fase seleccionada.
Este icono podría mostrar el parámetro Delta T en el caso haya sido seleccionada esta función para el control de la temperatura de la cámara.
- El icono rectangular *Porcentaje de humedad* y el correspondiente valor configurado. Este valor puede variar desde 0 hasta 99% en modo convección y es siempre 99% (no modificable) en modo vapor.
- El icono rectangular *Tiempo* y el correspondiente valor.
Este icono podría mostrar el parámetro *Sonda al corazón* en el caso haya sido seleccionada esta función para el control de la duración de la cocción.

NOTA: Además de los parámetros de cocción que se muestran en la pantalla, en el panel de control también se encienden los leds de las funciones complementarias activadas en la fase seleccionada (ventilación a velocidad reducida, autoreverse, válvula de evacuación vahos abierta).



Fig. C. Si después de seleccionar una de las fases que componen el programa se presiona la tecla *Ver set*, el panel muestra la información representada al lado.

- Los iconos rectangulares muestran solo los valores configurados. (no se muestran los valores reales de la temperatura de la cámara y eventualmente de la sonda de aguja).
- Parpadean los leds de las teclas de los parametros utilizados para el control de la cocción (en el ejemplo al lado *Temperatura cámara* y *Tiempo*).
- Parpadean los leds de las teclas de las funciones complementarias activadas (en el ejemplo al lado, *ventilación a velocidad reducida* y *válvula de evacuación vahos abierta*).

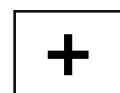


Fig. D. Si en lugar de pulsar una de las fases que componen el programa, se pulsa la primera fase libre ("+"), se abre el mensaje con la petición de confirmación de la adición de una nueva fase.

Las instrucciones para la adición de una nueva fase están en el párrafo 5.2.

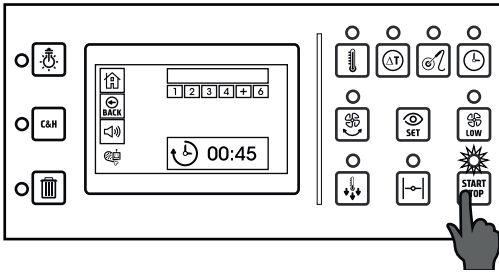


Fig. E

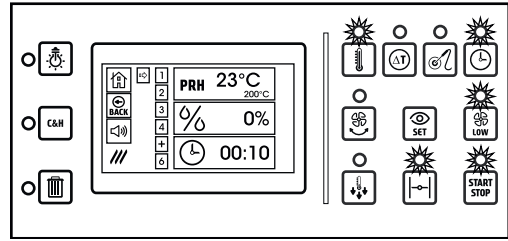


Fig. F



Fig. G

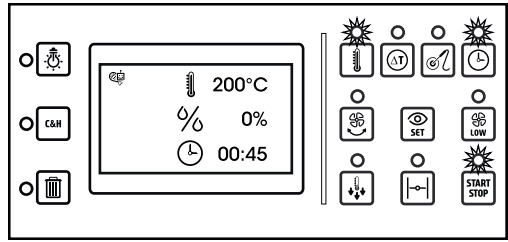


Fig. H



Fig. L

5.1 ARRANQUE DE UN PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COCCIÓN



Fig. E. Para iniciar un programa de cocción automática, basta con seleccionarlo en la lista y pulsar la tecla *Start/Stop* para iniciar el precalentamiento de la cámara de cocción. Si no hay ninguna modificación que aportar al programa automático no es necesario visualizar una a una las fases que lo componen.

Presionando la tecla *Start/Stop* inicia el precalentamiento del horno.

El encendido del led verde de la tecla *Start/Stop* confirma que ha empezado el precalentamiento.

NOTA: Si ha sido seleccionado un programa en el que al menos una de las fases implica el uso de la sonda de aguja, la pantalla muestra el aviso:

ATENCIÓN!

ESTA COCCIÓN REQUIERE EL USO DE LA SONDA AL CORAZÓN.
ASEGURARSE DE QUE LA SONDA ESTÉ CONECTADA AL HORNO.

PRH **Fig. F.** A la activación del precalentamiento, el icono que mostraba la temperatura programada para la fase 1, mostrará la temperatura real de la cámara durante el precalentamiento.

La temperatura de precalentamiento será 30 °C más alta de aquella configurada para la primera fase del programa. Es posible anular la fase de precalentamiento pulsando nuevamente la tecla *Start*.

De esta manera, primero hay que introducir los alimento a cocinar ya que a la segunda presión de la tecla *Start* comienza el proceso de cocción.

ATENCIÓN! empezar una cocción (ya sea manual o con programa automático) sin realizar el precalentamiento empeora la calidad de cocción.

El punto de cocción, la crocancia y la uniformidad podrían ser muy distintas de lo esperado.



Fig. G. Al final de la fase de precalentamiento, se activa la señal acústica. Pulsando el icono de al lado se detiene el sonido.

Al mismo tiempo, la pantalla muestra un mensaje que indica de introducir los alimento para iniciar la fase de cocción. El cierre de la puerta, después de introducir las bandejas, determina el inicio de la cocción.

Fig. H. Una vez más, después de 10 segundos, la pantalla cambia a la *visualización simplificada*.



Fig. L. Al final de la cocción, se activa la señal acústica. Pulsando el icono de al lado se detiene el sonido.

Al mismo tiempo, la pantalla muestra un mensaje que indica que la cocción ha acabado.



Fig. A



Fig. B

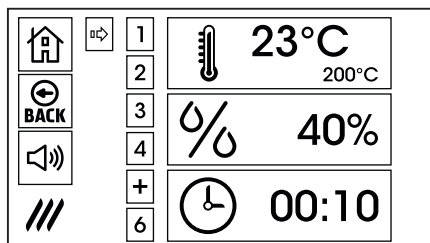


Fig. C

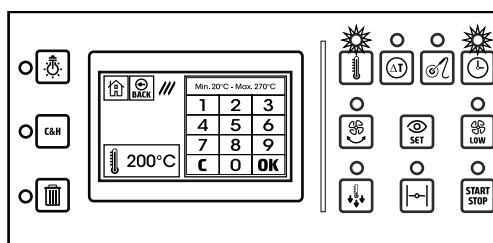


Fig. D

5.2 MODIFICACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN

Fig. A. Es posible modificar de forma temporal o definitiva tanto los programas de fábrica que aquellos eventualmente creados por el usuario.

Después de seleccionar un programa automático, las posibles modificaciones son:

- Cambiar el nombre del programa
- Modificar los parámetros de una o más fases
- Modificar las funciones complementarias de una o más fases
- Añadir una o más fases en la cola al programa (hasta el total máximo de 6)

Fig. B. Al pulsar el nombre del programa se abre el teclado para introducir el nuevo nombre.

Después de escribir el nuevo nombre, pulsar el icono **OK**.

Presionando **OK** sin escribir nada el nombre queda inalterado.

Pulsando el icono **Back**, el horno vuelve a la pantalla precedente sin realizar ningún cambio.

Fig. C. Después de seleccionar un programa, pulsando el número correspondiente a una de las fases que lo componen, se visualizan los parámetros de la fase seleccionada. Las fases que componen el programa son aquellas con el fondo de color azul. La fase "+" es la primera fase libre después de las configuradas.

Las fases con fondo de color gris no se utilizan.

En el panel de mandos están encendidos los leds en correspondencia con las teclas de los parámetros utilizados en la fase seleccionada.

En el ejemplo mostrado están seleccionadas la *temperatura cámara* y el *tiempo*.



Fig. D. Pulsando el icono rectangular de uno de los parametros se abre el teclado para modificar el valor. En el ejemplo al lado se muestra el cambio de la temperatura de la cámara.

Después de introducir el nuevo valor, pulsar el icono **OK** para confirmar y almacenar el nuevo valor.

NOTA: si la fase seleccionada es en modo vapor, el valor del porcentaje de humedad no es modificable.

Fig. E. Además de los parámetros de cocción es posible activar o desactivar una o más funciones complementarias. Las eventuales funciones complementarias activas en la fase seleccionada están indicadas por los leds encendidos en las teclas:

- Autoreverse
- Ventilación a velocidad reducida
- Válvula de evacuación vahos abierta

Fig. F. Si ha sido realizado algún cambio pulsando la tecla **Start/Stop** para iniciar el programa automático, el horno visualiza el mensaje que se muestra arriba. Pulsando el icono **YES**, el programa automático se ejecutará con los cambios realizados y al final de la cocción se mantendrán los cambios.

Pulsando el icono **NO**, el programa automático se ejecutará con los cambios realizados pero al final de la cocción será mantenida la configuración anterior a los cambios.



Pulsando el icono **Back** sin iniciar el programa modificado, el mensaje en la pantalla preguntará si se desea guardar los cambios realizados.

NOTA: todos los programas que han sido modificados desde la configuración por defecto se muestran en la lista de programas en un rectángulo de color azul más oscuro.

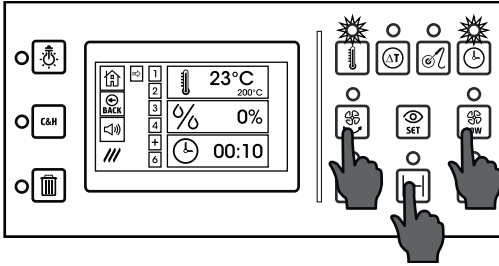


Fig. E



Fig. F



Fig. G

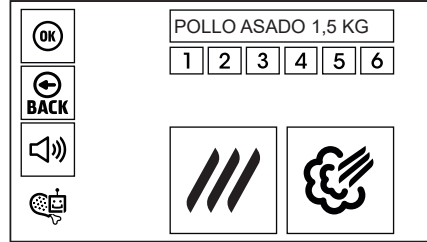


Fig. H

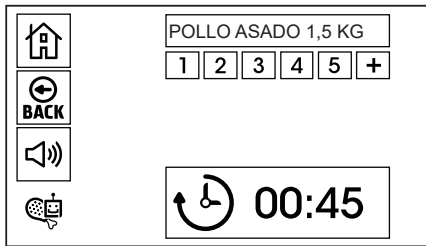


Fig. L

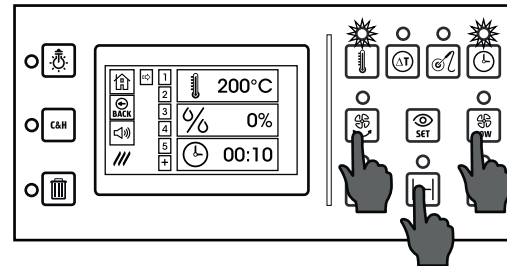


Fig. M



Fig. G. La tecla "+" es la primera fase libre después de las configuradas para el programa seleccionado.

Pulsando esta tecla, la pantalla muestra el mensaje de al lado donde se pregunta si se desea agregar una nueva fase del programa.

NOTA: si un programa se compone de 6 fases no se puede añadir otras.

La adición de una fase podría ser útil, por ejemplo, para mantener los alimentos en el horno a una temperatura de servicio durante un tiempo más o menos largo.



Fig. H. Pulsando el icono **YES** para añadir una nueva fase al programa, la pantalla pide de elegir el modo que será utilizado para el nuevo control de la nueva fase.

A la fase que estaba indicada con "+" ahora está asignado el número correspondiente.

Pulsando uno de los dos iconos, convección o vapor, se selecciona el modo que controlará la nueva fase.



Fig. L. Por ejemplo, seleccionando el modo convección, el horno propone los parámetros por defecto de esta modalidad. Es posible cambiar estos parámetros según lo descrito anteriormente.

En el ejemplo representado al lado se muestran los parámetros por defecto del modo convección:

- Temperatura cámara 200 °C
- Porcentaje de humedad 0%
- Tiempo 10 Minutos

Aparte de modificar estos parámetros se pueden activar (usando las teclas debajo de la pantalla), el control de la cocción con sonda al corazón y eventualmente la función Delta T.

NOTA: nell'esempio a lato, la fase 6 che prima era inutilizzata ed era su sfondo grigio è diventata la nuova fase "+" e può a sua volta essere aggiunta in coda al programma.

Fig. M. Para la nueva fase del programa, es posible activar una o más funciones complementarias:

- Autoreverse
- Ventilación a velocidad reducida
- Válvula de evacuación vahos abierta



Después de completar la configuración de la nueva fase, pulsar el icono *Back* para volver a la lista de programas.

Como para los otros cambios a un programa automático se le preguntará al usuario si desea guardar o no los cambios realizados.

Pulsando el icono *Home*, el horno vuelve a la pantalla inicial.

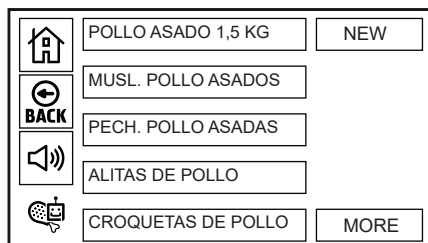


Fig. A



Fig. B



Fig. C

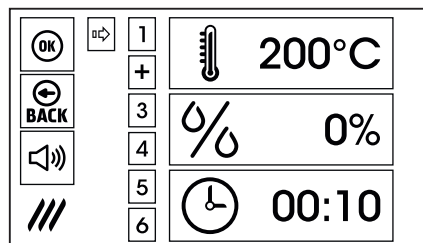


Fig. D

5.3 MEMORIZACIÓN DE UN NUEVO PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICO

Fig. A. Para memorizar un nuevo programa de cocción automático, seleccionar entre los 6 grupos de programas disponibles a cual se quiere agregar el nuevo programa.

Pulsar el icono *NEW* en la parte inferior izquierda.

Fig. B. Utilizando el teclado que aparece en la pantalla, escribir un nombre para el nuevo programa.

Pulsar el icono OK para confirmar.

Fig. C. La pantalla muestra ahora el nombre del nuevo programa y las 6 fases que se pueden configurar.

La fase 1 es sobre fondo verde para indicar que es la que se está configurando.

Las otras fases son por el momento sobre un fondo gris (sin usar).

Para continuar, seleccionar el modo que controla la primera fase del programa (convección o vapor).

Fig. D. Después de seleccionar la modalidad, la pantalla propone los valores por defecto.

Es posible modificar estos parámetros según lo explicado en los párrafos anteriores.

Del mismo modo se puede seleccionar la sonda al corazón y eventualmente la función Delta T para el control de fase.

Es posible activar las funciones complementarias disponibles (autoreverse, Ventilación reducida y válvula de evacuación vahos abierta).

Después de haber configurado el mínimo requerido de 1 fase, el icono *OK* se vuelve activable para almacenar el nuevo programa.

Después de configurar los parámetros de la primera fase, pulsar "+" para añadir una nueva fase y proceder a su configuración.

Después de configurar los fases previstas para el nuevo programa, pulsar el icono *OK* para guardar el nuevo programa.

El nuevo programa se añadirá a la lista de programas que ya están almacenados.

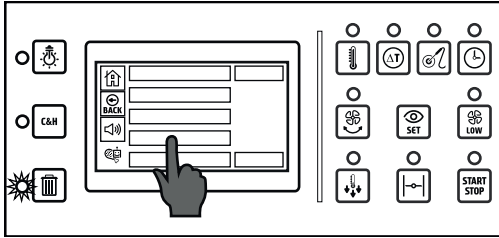


Fig. E

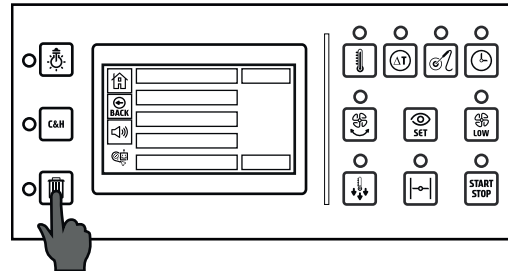


Fig. F

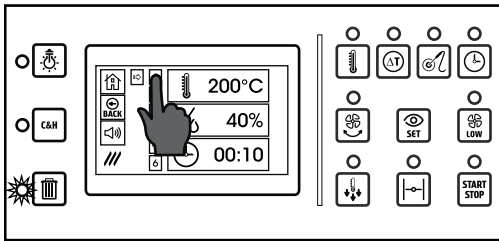


Fig. G

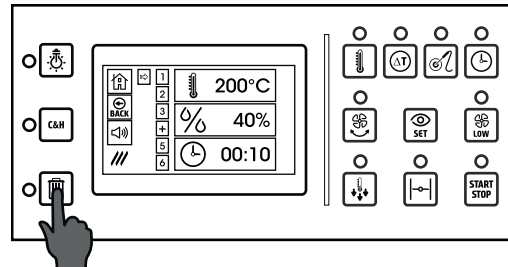


Fig. H

5.4 CANCELACIÓN DE UN PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COCCIÓN

Fig. E. Para eliminar definitivamente un programa de cocción automático (sea de default memorizado por el utilizador) desplazarse por la lista de programas utilizando el icono *More* hasta que el programa que se va a eliminar se encuentre entre los que aparecen en la pantalla.

Presionar el programa que se desea eliminar y mantener presionado hasta que el fondo se vuelve de color rojo.

Cuando el fondo del nombre del programa se vuelve de color rojo se enciende el led rojo de la tecla *Cancelación* arriba a la izquierda.



Fig. F. Presionando la tecla *Cancelación* representada al lado, el programa será definitivamente eliminado de la lista.

ATENCIÓN! Esta operación no es reversible.

Para restaurar los programas de default eventualmente eliminados es necesario recargar las recetas de fábrica mediante la conexión USB (ver párrafo 8.0).

5.5 CANCELACIÓN DE UNA FASE DE UN PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COCCIÓN

Fig. G. Es posible eliminar un o más fases de un programa automático.

Esta operación puede ser útil en el caso, por ejemplo, de un programa en el que la primera fase sirve para sellar la comida y el Chef prefiere realizar esta operación en el fuego.

Eliminando la primera fase será posible realizar el sellado en los fogones y completar la cocción utilizando el programa sin la primera fase.

Para eliminar una fase de un programa, presionar la fase seleccionada y mantener presionado hasta que el fondo de la fase se vuelve rojo.

Contemporaneamente se enciende el led rojo de la tecla *Cancelación* arriba a la izquierda.



Fig. H. Presionando la tecla *Cancelación* representada al lado, la fase será definitivamente eliminada del programa.

ATENCIÓN! Esta operación no es reversible.

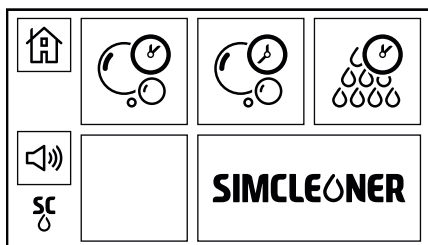


Fig. A



Fig. B

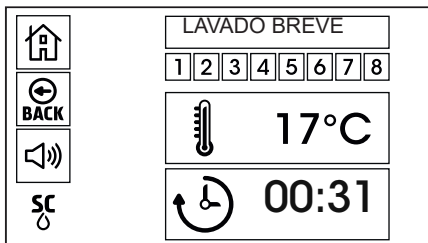


Fig. C

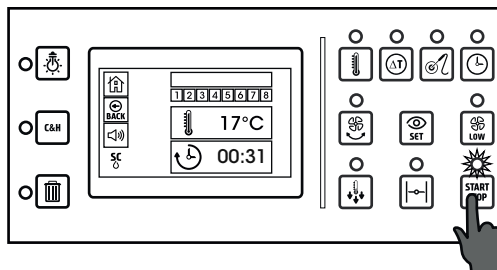


Fig. D

6.0 SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO CON DETERGENTE LÍQUIDO



Fig. A. Para acceder a los programas de lavado automático, desde la pantalla inicial, presionar el icono representado al lado. La pantalla muestra los programas disponibles.



Lavado breve

Este programa es indicado en caso de lavados frecuentes del horno y/o de un nivel de suciedad bajo.



Lavado largo

Este programa es indicado en caso de lavados menos frecuentes del horno y/o de un nivel de suciedad alto. (en este caso, podría ser necesario más de un ciclo).



Aclarado

Este programa realiza un aclarado de la cámara de cocción y no utiliza productos de limpieza.



Fig. B. Seleccionar, por ejemplo, el programa de lavado breve.



Fig. D. Presionando la tecla **Start/Stop** empieza el ciclo de lavado.

NOTA: en los primeros minutos del ciclo de lavado, el horno calienta la cámara de cocción en modo vapor para facilitar el derriete de la grasa pegada a las superficies. El agua empezará a salir del inyector sólo después de unos minutos.



Fig. E

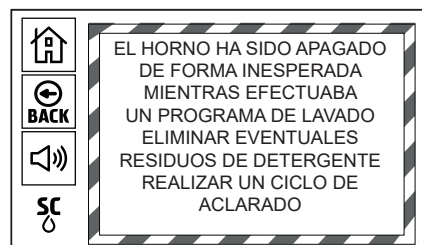
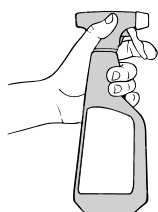


Fig. F



NOTA: para favorecer la disolución de la suciedad incrustada en el acero inoxidable, se recomienda aporizar el interior de la cámara de cocción, con un producto desengrasante indicado para la limpieza de los hornos.

En la parte posterior de los hornos equipados con lavado automático, hay 2 tubos para la aspiración del detergente y abrillantador.

El tubo rojo debe ser insertado en el contenedor del detergente líquido.

El tubo de color blanco debe ser insertado en el recipiente del abrillantador líquido.

IMPORTANTE: Asegurarse de que el detergente y el abrillantador utilizados estén específicamente indicados para la limpieza de acero inoxidable.

Controlar frecuentemente el nivel de detergente y abrillantador en los contenedores con el fin de evitar que las bombas de succión pueden ser dañadas por trabajar en vacío.

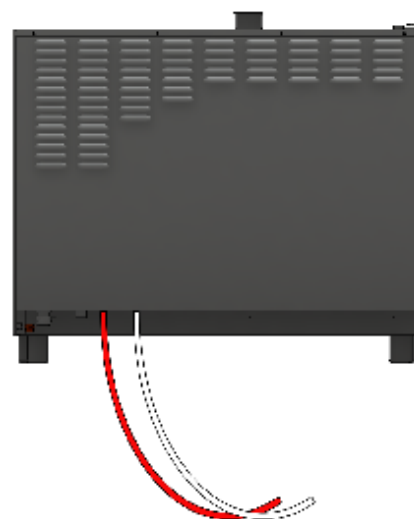


Fig. E. Si la cámara del horno es demasiado caliente para empezar el ciclo de lavado, la pantalla visualiza un mensaje como el que está representado arriba.

El enfriamiento que precede el lavado puede ser llevado a cabo con puerta abierta (en un tiempo más breve) o con puerta cerrada (tiempo más largo).

Si se abre la puerta para acelerar el enfriamiento, esperar al siguiente mensaje (fin del enfriamiento) para volverla a cerrar.

Fig. F. Una vez que se inicia un ciclo de lavado, debe llevarse a cabo para evitar que cualquier residuo de detergente pueda contaminar los alimentos en las sucesivas cocciones o dañar las superficies de acero inoxidable cuando sometidas a altas temperaturas.

Si el horno es apagado durante la ejecución de un lavado automático, al volverlo a encender la pantalla mostrará el mensaje de al lado para recordar que es necesario eliminar cualquier residuo de detergente y hacer un ciclo de aclarado antes de hacer cualquier cocción.

6.0A SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO CON PASTILLAS

En todos los hornos de esta serie, los contenedores para el detergente y el abrillantador están arriba del horno.



ATENCIÓN!

Después de una fase de cocción la fachada del horno y la parte superior podrian estar muy calientes.

Tener el máximo cuidado con las superficies que podrian estar calientes y si es necesario utilizar unos guantes protectivos.



Desenroscar las tapas del contenedor del detergente y la del abrillantador (esta operación se puede hacer simplemente con las manos), introducir las pastillas de detergente DETABINOX® y de abrillantador BRILLINOX® según las cantidades visualizadas en el aviso en la pantalla.

Reposicionar cada tapa en el contenedor correspondiente y cerrar la puerta del horno.

NO UTILIZAR LLAVES O TENAZAS PARA ABRIR Y/O CERRAR LOS TAPONES. PARA MANEJAR LAS PASTILLAS DE DETERGENTE Y ABRILLANTADOR UTILIZAR GANTES Y MASCARILLA PROTECTIVOS.

Cantidades de detergente DETABINOX® y abrillantador BRILLINOX® recomendadas

Modelo horno	304	104	307	107	110
LAVADO BREVE					
N° pastillas detergente DETABINOX®	1	1	1	1	1
LAVADO LARGO					
N° pastillas detergente DETABINOX®	2	2	2	2	2
ACLARADO					
N° pastillas abrillantador BRILLINOX®	1	1	1	1	1

MUY IMPORTANTE: PARA UTILIZAR LAS PASTILLAS DE ABRILLANTADOR, SELECCIONAR EL PROGRAMA DE ACLARADO E INTRODUCIR LA PASTILLA DE ABRILLANTADOR BRILLINOX EN EL CONTENEDOR PUESTO ARRIBA DEL HORNO.

7.0 ALARMAS

Las alarmas constituyen el sistema de protección del horno.
Se visualizan de forma automática en forma de unas ventanitas de color blanco con borde blanco-rojo.

Muy importante: en caso de activación de una alarma, tomar nota del código que aparece abajo a la derecha antes de cerrar la ventanita y comunicarlo al servicio técnico.

Las alarmas se dividen en 2 grupos:



Alarmas graves.

Las alarmas graves, indicadas por el símbolo a lado, interrumpen todas las funcionalidades del horno.




Alarmas no graves.


Las alarmas no graves, indicadas por el símbolo a lado, interrumpen únicamente algunas de las funciones del horno.


7.1 ALARMAS GRAVES


Descripción	Código A000
Indica un problema de incompatibilidad entre el teclado y el software de la placa base (generalmente debido a la sustitución de uno de los dos componentes).	<p>¡ATENCIÓN!</p> <p>ERROR DE CONFIGURACIÓN</p> <p>ES NECESARIO ACTUALIZAR EL FIRMWARE DE LA PLACA BASE</p>
Comportamiento del horno	
El horno se queda bloqueado. No es posible ninguna acción por parte del usuario.	
Rearme	
El horno vuelve a ser operativo al restaurar la correcta comunicación entre las dos placas electrónicas.	
Consejos para el usuario	
Desconectar alimentación eléctrica. Solicitar intervención servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico	
Actualizar los firmwares de la pantalla y de la base.	

Descripción	Código A010
Indica un problema en la conexión entre la placa electrónica de la pantalla y la de control de los distintos componentes.	<p>¡ATENCIÓN!</p> <p>FALTA DE COMUNICACIÓN ENTRE EL TECLADO Y LA BASE</p> <p>NINGUNA ACCIÓN POSIBLE</p> <p>SOLICITAR INTERVENCIÓN SERVICIO TÉCNICO</p>
Comportamiento del horno	
El horno se queda bloqueado. No es posible ninguna acción por parte del usuario.	
Rearme	
El horno vuelve a ser operativo al restaurar la correcta comunicación entre las dos placas electrónicas.	
Consejos para el usuario	
Desconectar alimentación eléctrica. Solicitar intervención servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico	
Comprobar la eficiencia de la conexión entre la placa de la pantalla y la placa de control componentes. Comprobar funcionamiento de las 2 placas. MUY IMPORTANTE: en caso de sustitución de una de las 2 placas es necesario actualizar el software del horno y asegurarse que esté configurado para el modelo exacto de horno.	


Descripción	Código A020
Intervención del termostato de seguridad de la cámara de cocción.	 <p>¡ATENCIÓN!</p> <p>INTERVENCIÓN THERMOSTATO DE SEGURIDAD</p> <p>APAGAR EL HORNO ES NECESARIO RESETEAR EL THERMOSTATO SI EL MALFUNCIONAMIENTO PERSISTE, LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO</p>
Comportamiento del horno Si el horno está cocinando se para. Es posible desplazarse por las pantallas pero la calefacción de la cámara de cocción está inhibida.	
Rearme Trás esperar que el horno se enfríe, es necesario rearmar el termostato de seguridad (F2) desmontando el panel lateral derecho del horno.	
Consejos para el usuario Apagar el horno, verificar que no hayan impedimentos a la rotación del motor, en el caso proceder a su remoción. Dejar enfriar el horno y volver a intentar a cocinar. Si el problema persiste llamar al servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico Verificar la correcta rotación y el estado de limpieza del ventilador. Controlar que el motor gire al número de revoluciones previsto. Limpiar cuidadosamente los sensores de los sistemas termostáticos para el control de la temperatura en la cámara de cocción. Verificar que el valor de temperatura seleccionado en el panel de mandos corresponda al valor que se genera en el interior de la cámara. Efectuar el reset del termostato de seguridad, apretando el apóposito pulsador o proceder a su sustitución.	

Descripción	Código A030
Intervención de la sonda termica para la protección del motor.	 <p>¡ATENCIÓN!</p> <p>INTERVENCIÓN DEL DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR DEL VENTILADOR APAGAR EL HORNO SI DESPUÉS DE UNA HORA EL MALFUNCIONAMIENTO PERSISTE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO</p>
Comportamiento del horno Si el horno está cocinando se para. Es posible desplazarse por las pantallas pero la rotación del ventilador (y por consecuencia la calefacción) está inhibida.	
Rearme Al enfriarse el motor del ventilador el horno vuelve a ser operativo.	
Consejos para el usuario Apagar el horno, verificar que no hayan impedimentos a la rotación del motor, en este caso proceder a su remoción. Controlar que las rejillas para la aeración del motor, situadas en la parte trasera del horno, no estén obstruidas. En el caso la anomalía no desaparezca después de 60 minutos, o se repita, llamar al servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico Verificar que la rotación del eje motor sea libre, priva de atritos y que los cojinetes sean eficientes. Controlar que el ventilador de acero inoxidable no presente ninguna deformación y que su rotación sea equilibrada. Controlar la tenuta de la junta colocada en la parte posterior de la cámara de cocción, en proximidad del eje motor. Efectuar el control eléctrico del motor, para comprobar eventuales defectos.	

Descripción	Código A040
Sonda temperatura de la cámara de cocción defectuosa.	 <p>¡ATENCIÓN!</p> <p>MALFUNCIONAMIENTO THERMOSTATO CÁMARA DE COCCIÓN</p> <p>NO ES POSIBLE COCINAR SIN UNA REFERENCIA FIABLE DE TEMPERATURA</p>
Comportamiento del horno Si el horno está cocinando se para. No es posible cocinar sin una referencia fiable de temperatura.	
Rearme Para que el horno vuelva a ser operativo es necesario que la sonda vuelva a funcionar correctamente.	
Consejos para el usuario Llamar al servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico Comprobar las conexiones de la sonda. Si es necesario, sustituir la sonda de control de temperatura en la cámara de cocción.	

Descripción	Código A090
La temperatura en el compartimiento de los componentes electrónicos es demasiado alta y puede perjudicar la integridad de los componentes.	 <p>¡ATENCIÓN!</p> <p>ALTA TEMPERATURA COMPARTIMIENTO COMPONENTES</p> <p>APAGAR EL HORNO</p> <p>SI DESPUÉS DE UNA HORA EL MALFUNCIONAMIENTO PERSISTE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO</p>
Comportamiento del horno	
Si el horno está cocinando se para. No es posible seguir utilizando el horno.	
Rearme	
El horno vuelve a ser operativo cuando la temperatura vuelve por debajo del valor establecido.	
Consejos para el usuario	
Comprobar que los agujeros para la ventilación puestos debajo del panel de control (cerca de los conectores USB y sonda) no estén obstruidos. Comprobar que los agujeros para la ventilación puestos en el panel derecho no estén obstruidos y que el aire salga por dichos agujeros. Si el problema persiste llamar al servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico	
Comprobar el funcionamiento y las conexiones del ventilador que enfría el compartimiento. Acertarse de que no haya fuentes de calor demasiado cerca al lado derecho del horno (se recomienda una distancia mínima de 50 cm.). Verificar que los agujeros de ventilación no estén obstruidos por grasa o polvo.	

7.2 ALARMAS NON GRAVES

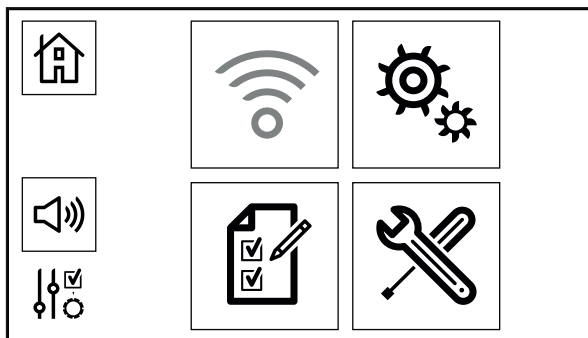
Descripción	Código A210
La sonda al corazón no funciona correctamente. No es posible realizar una cocción utilizando este dispositivo.	 <p>¡ATENCIÓN!</p> <p>MALFUNCIONAMIENTO SONDA AL CORAZÓN</p> <p>DESCONECTAR LA SONDA</p> <p>ES POSIBLE CONTINUAR LA COCCIÓN SÓLO CON CONTROL POR TIEMPO</p> <p>SUSTITUIR SONDA</p>
Comportamiento del horno	
Es posible seguir utilizando el horno solo con el control por tiempo de las cocciones. No es posible utilizar programas automáticos que incluyan una o más fases controladas por la sonda al corazón.	
Rearme	
El horno vuelve a ser operativo en la modalidad con uso de la sonda al corazón al restaurar el correcto funcionamiento de la misma.	
Consejos para el usuario	
Comprobar que la sonda esté conectada al horno correctamente. Verificar la integridad del cable y de la aguja. Si el problema persiste llamar al servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico	
Comprobar el correcto funcionamiento de la sonda (la lectura de la resistencia en ohm de la sonda tiene que ser 1000 + temperatura ambiente). Si es necesario sustituir la sonda al corazón.	

8.0 AJUSTES



Desde la pantalla inicial, pulsando el icono que aparece al lado se accede a los ajustes y configuraciones del horno.

En la pantalla que muestra el horno hay 3 accesos:



Área de configuración del fabricante.

Esta área, protegida por contraseña, está reservada para el fabricante.



Área de configuración del instalador.

Esta área, protegida por contraseña, está reservada para el instalador.

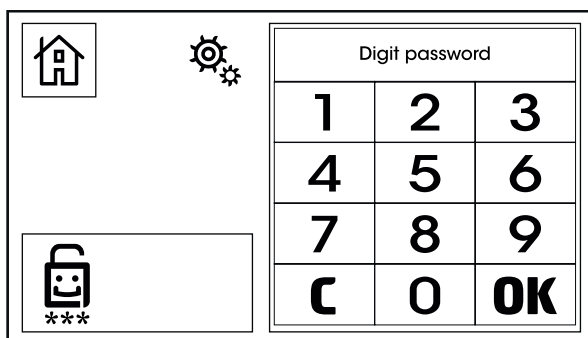


Área de configuración del usuario.

Esta área, protegida por contraseña, permite el acceso a las regulaciones consentidas al usuario.

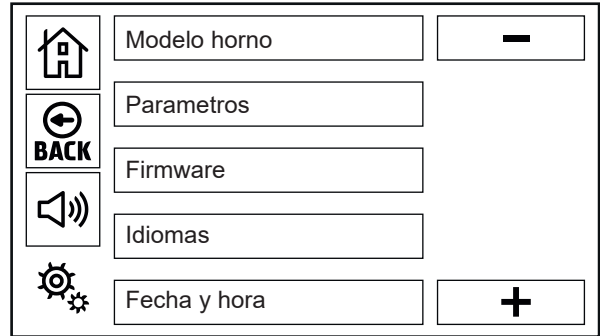


Para acceder a las regulaciones consentidas al usuario digitar 0 y pulsar OK.



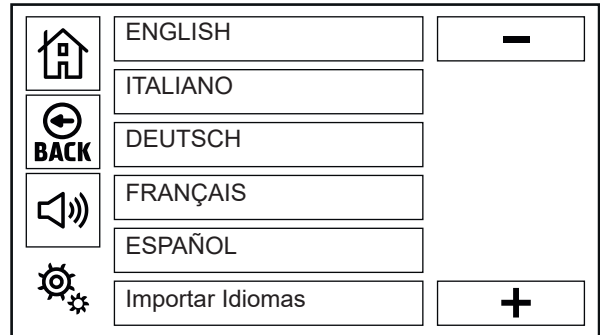
En la lista a la derecha se representan los diferentes tipos de ajustes:

- **Modelo horno.** El usuario puede visualizar sólo ciertos datos relacionados con el tipo de horno (directo o con boiler...).
- **Parametros.** El usuario tiene acceso a la modificación de algunos parámetros.
- **Firmware.** El usuario, al acceder esta área, puede actualizar el firmware si el fabricante emite una nueva versión.
- **Idiomas.** En esta área, el usuario puede seleccionar el idioma entre los disponibles.
- **Fecha y hora.** La configuración de fecha y hora sirven sólo para la gestión HACCP para la sincronización de los datos.
- **Recetas.** En esta área se pueden importar o exportar los programas automáticos almacenados.
- **HACCP.** El acceso a esta área permite de descargar los datos HACCP almacenados en un pen drive USB.
- **RESET CONF. FÁBRICA.** En esta área es posible restablecer la configuración de fábrica del horno.



MUY IMPORTANTE: TODAS LAS OPERACIONES DE ESTA ÁREA QUE IMPLICAN IMPORTAR O EXPORTAR DATOS TIENEN QUE SER REALIZADAS POR MEDIO DE LA CONEXIÓN DE UN PEN DRIVE USB AL CONECTOR SITUADO EN LA PARTE DELANTERA HORNO BAJO EL PANEL DE CONTROL.

Al acceder a la gestión de idiomas es posible seleccionar un idioma entre los almacenados en el horno o importar un nuevo idioma (mediante conexión USB) en caso de que el fabricante haya implementado esta posibilidad.



Accediendo al área HACCP es posible descargar los datos memorizados en el horno.

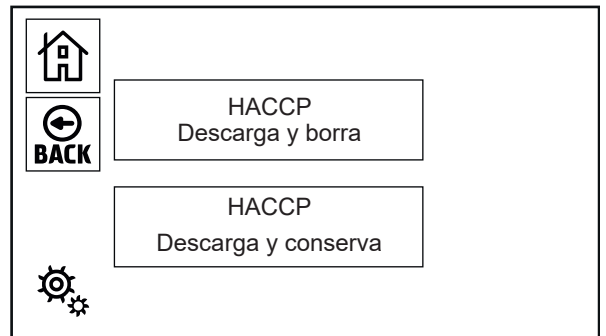
Las 2 opciones posibles son:

Descarga Haccp y borra

En este caso los datos transferidos en el pen drive se borran de la memoria del horno.

Descarga Haccp y conserva

En este caso los datos transferidos en el pen drive se mantienen en la memoria del horno.



Cuando el espacio de memoria destinado al almacenamiento de datos HACCP es completo, el horno empezará a sobrescribir los datos más antiguos.

9.0 MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es obligatorio desconectar el interruptor eléctrico de protección y cerrar la llave de paso del agua instalados aguas arriba del aparato.

Es preciso limpiar el horno al final de cada día, empleando productos aptos para esta operación.

Las partes en acero inoxidable deben ser:

- 1-limpiadas con agua tibia jabonosa;
- 2-enjuagadas con agua;
- 3-secadas cuidadosamente.

Evitar terminantemente el uso de rascadores, lana metálica y de herramientas en acero común, ya que, además de rayar las superficies, pueden soltar partículas de hierro que causan la formación de óxido.

NO LAVAR EL APARATO CON CHORROS DE AGUA.

PARA LIMPIAR EL ACERO INOXIDABLE NO EMPLEAR PRODUCTOS A BASE DE CLORO (LEJÍA, ÁCIDO CLORHÍDRICO) TAMPOCO DILUIDOS EN AGUA.

Es preciso eliminar de la cámara de cocción del horno todo rastro de comida y de grasa después de cada operación de cocción.

9.1 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA O DE UN LARGO PLAZO DE INACTIVIDAD

Durante los largos periodos de inactividad del aparato proceder como sigue:

- 1-desconectar el interruptor eléctrico de protección;
- 2-cerrar la llave de paso del agua (ambos instalados por encima del aparato);
- 3-dejar la puerta entreabierta para permitir que circule el aire y evitar que se formen malos olores;
- 4-aplicar, con un paño ligeramente empapado de aceite de vaselina, una capa protectora sobre todas las superficies de acero inoxidable.

En caso de mal funcionamiento, avería o disparo del termóstato de seguridad, es preciso apagar el aparato, cortar las alimentaciones eléctrica e hídrica y avisar al servicio técnico.

Todas las operaciones de instalación, mantenimiento y reparación deben ser efectuadas exclusivamente por parte de personal cualificado y autorizado.

10.0 CONSEJOS PARA LAS COCCIONES

Para conseguir los mejores resultados se aconseja el uso de bandejas tipo **GASTRONORM**, disponible en diferentes modelos y materiales en función del tipo de cocción.

Es fundamental dejar siempre un espacio mínimo de 3 cm. entre el alimento a cocer y la bandeja de encima, para permitir una buena circulación del aire.



Es buena norma que la altura de los alimentos sea parecida a la de las bandejas utilizadas.

Capas de alimentos muy bajas cocinados en bandejas de 65 o 80 mm pueden no cocinarse uniformemente debido a la turbulencia producida en el flujo de aire caliente.

Si la comida sobresale de la bandeja, evitar introducir la bandeja en el nivel superior.

Se puede realizar cocciones simultáneas de diferentes alimentos, a la misma temperatura, evitando la superposición de sabores, colocando los productos de sabor más fuerte en la parte superior de la cámara de cocción y abriendo la válvula de evacuación vahos (tiro).

Para la correcta selección de la temperatura de cocción es preciso tener seleccionar una temperatura inferior en aproximadamente un 20% con respecto a la configurada en los hornos tradicionales sin ventilación.

El sistema de ventilación forzada, del que dispone este horno, garantizará la cocción en tiempo más breve.

Cocción por convección con 0% de humedad: questa modalità, normalmente chiamata "a convezione", è indicata per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti asciutti e croccanti.

Per ottenere questo risultato è consigliabile aprire la valvola di sfiato per favorire l'uscita del vapore dalla camera di cottura.

Cocción por convección con humidificación: este método, llamado comúnmente "mixto", es adecuado para todos los tipos de cocción en los que se desea obtener alimentos suaves y jugosos.

Cocción a vapor: con este sistema, se pueden realizar cocciones cuyo resultado es muy parecido al hervir en agua.

El vapor, sin presión, garantiza una cocción uniforme y delicada; la pérdida de vitaminas y sales minerales es casi nula y los tiempos de cocción son inferiores a los que se consiguen en una cocción con agua.



Para las cocciones a vapor, se aconseja usar siempre bandejas G.N. perforadas, de manera que, al final de la cocción, el producto se presente sin de agua en el fondo de la bandeja.

En el caso de que sea necesario recuperar el fondo de cocción, esto es posible introduciendo una fuente, no perforada, en las guías debajo de aquellas donde está colocada la fuente con los alimentos a cocer.

10.1 REMEDIOS A LAS ANOMALIAS DE COCCIÓN

Si la cocción no es uniforme:

Comprobar que el espacio entre el alimento a cocer y la bandeja de encima sea de por lo menos 3 cm; valores inferiores no permiten una correcta ventilación sobre el producto a cocer.

- Comprobar que los alimentos a cocer no hayan sido amontonados entre ellos, impidiendo de esta manera una correcta ventilación entre los productos.
- La temperatura de cocción puede ser demasiado alta; probar con valores inferiores.
- No ha sido efectuado el precalentamiento. Colocando los alimentos en el horno frío, el alcance de la temperatura seleccionada requiere un tiempo mucho más largo del que requiere el precalentamiento. Durante esta fase, la ventilación y la temperatura dentro de la cámara puede no ser uniforme y producir una falta de uniformidad en la cocción.
- Han sido introducidos en el horno alimentos congelados. En este caso es preferible primero descongelar los alimentos a una temperatura de 40-50 °C y luego proceder a la cocción.
- El desagüe del horno podría estar obstruido y alterar la ventilación dentro de la cámara.
- La junta de la fachada podría no adherir perfectamente a la puerta. El vapor que sale podría alterar la ventilación.

Si la comida queda seca:

- Es preciso reducir el tiempo de cocción.
- Es preciso reducir la temperatura de manera adecuada; al respecto cabe recordar que menor será la temperatura de cocción y menor será la pérdida de peso de las comidas.
- No se ha seleccionado el valor de humedad adecuado para favorecer un ambiente de cocción capaz de mantener los alimentos blandos y jugosos.
- El alimento a cocer no ha sido previamente untado con los oportunos aceites o jugos.

4.0 INSTRUCTIES VOOR EEN VEILIG GEBRUIK VAN DE OVEN

- Controleer dat de oven op een stabiele plaats geïnstalleerd werd en dat de stroomopwaarts geïnstalleerde beveiligingssystemen efficiënt werken.
- Gebruik steeds geschikte beschermende handschoenen om de ovenschalen in de oven te plaatsen of uit de oven te halen.
- Let ook steeds op de vloer, die door de stoom glad zou kunnen zijn.
- Werk, om brandwonden te voorkomen, nooit met ovenschalen of andere houders die te vol of tot aan de rand gevuld zijn met vloeistoffen.
- Plaats geen ovenschalen of andere keukenapparatuur op de oven.
- Controleer de oven geregeld met de technische dienst en vervang eventuele beschadigde onderdelen die een invloed kunnen hebben op de goede werking van de oven of een gevaar zouden kunnen vormen.
- Reinig de oven regelmatig volgens de instructies in deze handleiding.

MAXIMALE VOEDSEL LOAD

Capaciteit	Maximale load
4 x 2/3 GN	6 Kg
4 x 1/1 GN	10 Kg
7 x 2/3 GN	10 Kg
7 x 1/1 GN	18 Kg
11 x 1/1 GN	25 Kg

Capaciteit	Maximale load

Voor het juiste begrip van de terminologie die in de volgende paragrafen wordt bepaald dat: **het koken fase het tijdsinterval waarin de oven uitvoert een van de volgende modi:**



Heteluchtstand
(temperatuurbereik 20 - 270°C)



Heteluchtstand met vocht controle
(temperatuurbereik 20 - 270°C)



Stoomstand
(temperatuurbereik 20 - 100°C)

De ovenfase kan van de volgende apparaten en automatische functies gebruik maken:



Sonde om de kerntemperatuur van het voedsel te beheersen



ΔT om temperatuur in ovenruimte te beheersen



Ovenruimte ontluichtingsventiel



Hoge or lage ventilatorsnelheid



Autoreverse

4.0 BESCHRIJVING VAN OVENCYCLUS OF OVENPROGRAMMA

Handmatige ovencyclus of -programma:

Voedsel kan in één enkele fase worden gegaard. Tijdens het ovenprogramma kunt u bovengenoemde apparaten en automatische functies activeren of deactiveren. U kan eveneens de temperatuur in de ovenruimte, de temperatuur van de kernsonde, de bevochtigingsgraad en de gaartijd aanpassen.

Automatisch ovenprogramma of -cyclus:

Voedsel kan in meerdere fasen en geheel automatisch worden gegaard.

Tijdens het programma is het mogelijk om bovengenoemde apparaten en automatische functies te wijzigen en de oventemperatuur, tijd en bevochtigingsgraad aan te passen.

4.1 DE OVEN OPSTARTEN

Schakel de interceptieventielen van het water en de elektrische beveiligingsschakelaar in (stroomopwaarts geïnstalleerd).



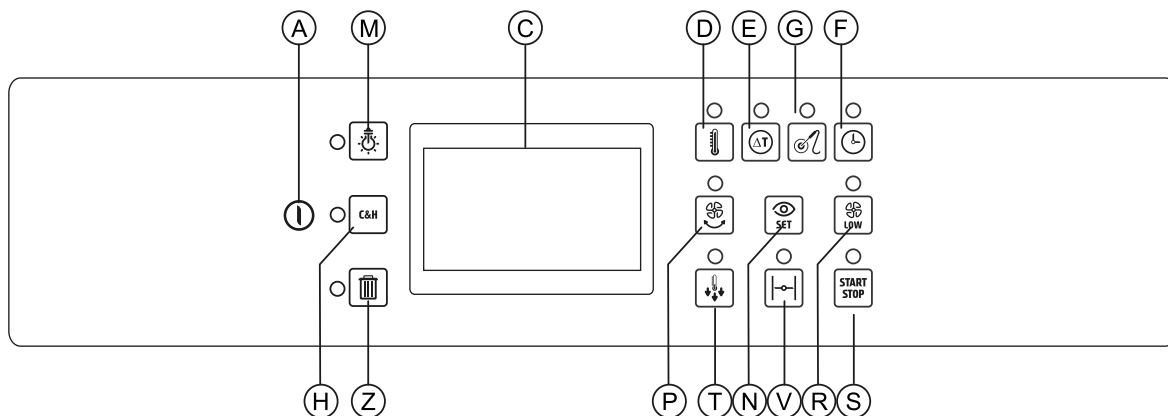
Druk op de ON/OFF-knop en wacht een aantal seconden tot het display oplicht.

OPGEPAST!

De oven uitschakelen met de ON/OFF-knop onderbreekt de elektriciteit naar de printplaat niet.

Indien u de oven niet gebruikt, raden wij u aan om de elektriciteit uit de schakelen met behulp van de beveiligingsschakelaar (stroomopwaarts).

4.2 BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN VAN HET BEDIENINGSPANEEL



A ON/OFF-knop om de oven aan en uit te zetten	N Display SET-knop
C 5" aanraakdisplay	P Knop autoreverse
D Knop temperatuur ovenruimte	R Knop verminderde ventilatie
E Delta T-functieknop	S Startknop garen/programma's
F Knop gaartijd	T Knop snel afkoelen
G Knop temperatuur kernsonde	V Ontluchtingsventiel aan/uit knop
H Cook & Hold functieknop	Z Knop annuleren programma
M Knop verlichting ovenruimte	

4.3 SELECTIE VAN HANDMATIG PROGRAMMA IN CONVECTIEMODUS

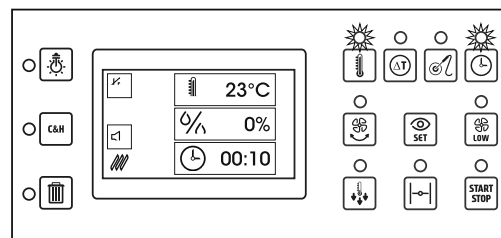


Om een handmatig programma in convectiemodus te configureren, drukt u in de homepage op het icoon met het symbool hiernaast. Het display en de knoppen op het bedieningspaneel geven de volgende informatie weer. 3 rechthoekige iconen tonen de parameters die gebruikt worden voor de regeling van het gaarproces. In het voorbeeld hiernaast zijn deze parameters de volgende:

- Temperatuur ovenruimte (de weergegeven waarde toont de reële temperatuur binnenin de ovenruimte).
- Percentage vochtigheid (deze waarde is standaard ingesteld op 0).
- Gaartijd (deze waarde is standaard ingesteld op 10 minuten).

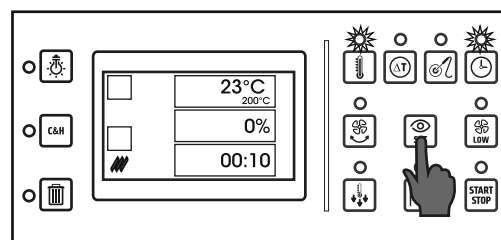
De oplichtende leds naast de knoppen temperatuur ovenruimte en gaartijd bevestigen de parameters die worden gebruikt om het garen te beheren. De gedoofde leds van de knoppen autoreverse en lage snelheid tonen aan dat deze functies niet werden geactiveerd.

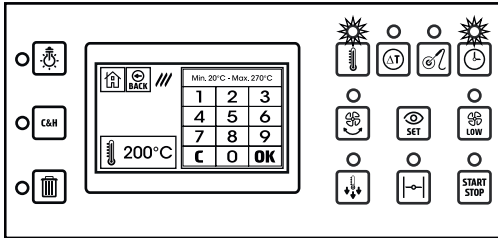
De gedoofde led van de knop voor het ontluchtingsventiel toont aan het ontluchtingsventiel gesloten is.



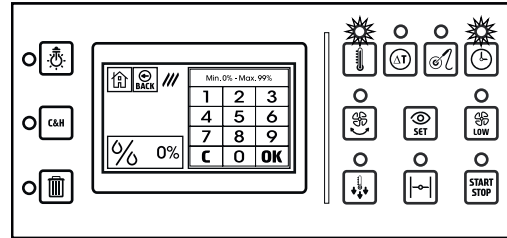
Door te drukken op de SET-knop toont het display de geselecteerde waarden totdat er op de knop wordt gedrukt. In het voorbeeld hiernaast toont het gaartijdicoon de reële temperatuur (23 °C) en de geselecteerde temperatuur (200°C).

De leds van de geselecteerde parameters (temperatuur ovenruimte en gaartijd) en van de geactiveerde bijkomende functies (autoreverse, lage snelheid en ontluchtingsventiel) knipperen totdat er op de knop "see set" wordt gedrukt.

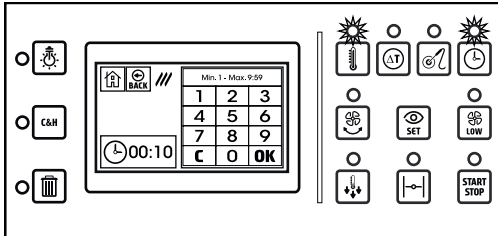




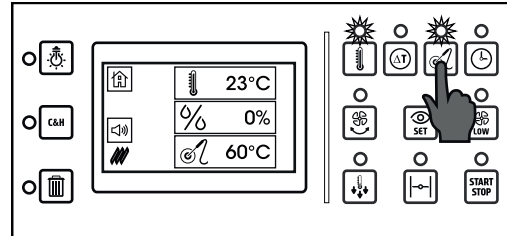
Afb. B



Afb. C



Afb. D



Afb. E



Afb. B. Om de ingestelde temperatuur van de ovenruimte te wijzigen, drukt u op het rechthoekige icoon met het symbool hiernaast. Het display geeft het numerieke toetsenbord weer om de nieuwe temperatuur te selecteren. Voer de gewenste temperatuur in en druk op OK.

De geselecteerde temperatuur moet tussen 20 °C en 270 °C zijn.

OPMERKING: Indien u lage ventilatiesnelheid hebt geactiveerd, ligt het temperatuurbereik tussen de 20 °C en 230 °C.



Afb. C. Om het vochtigheidspercentage van de ovenruimte te wijzigen, drukt u op het rechthoekige icoon met het symbool hiernaast. Op het display verschijnt het numerieke toetsenbord om de nieuwe waarde voor de vochtigheid in te voeren. Vul de gewenste waarde in en druk OK.

Het vochtigheidspercentage moet tussen 0% en 99% liggen.



Afb. D. Om de gaartijd te wijzigen, drukt u op het rechthoekige icoon met het symbool hiernaast.

Op het display verschijnt het numerieke toetsenbord om de nieuwe gaartijd in te voeren.

Vul de gewenste waarde in en druk OK.

De ingevoerde gaartijd moet tussen 1 minuut en 20 uur liggen.

OPMERKING: Voer de waarde in minuten in voor gaartijden tussen de 1 en 59 minuten.

Voor gaartijden tussen 60 minuten en 20 uur, voert u de uren en minuten in.

Bijvoorbeeld, voor een gaartijd van anderhalf uur, voer 130 in (1 uur en 30 minuten).

Voor een onbeperkte werking van de oven, voer 0 in.



Afb. E. Voor een gaarproces met kernsonde, drukt u op de knop onder het display die hiernaast wordt afgebeeld.

Het oplichtende led naast de knop voor de gaartijd schakelt uit en de led van de kernsonde licht op.

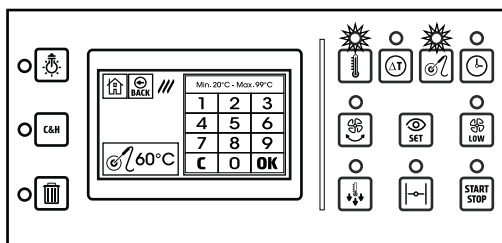
ZEER BELANGRIJK Elke keer dat koken met kernsonde wordt geselecteerd, moet de sonde op de oven worden aangesloten. Als de sonde niet is aangesloten, verschijnt de waarschuwing W220 op het scherm met het advies om de sonde aan te sluiten. Als dit gebeurt, drukt u op de pop-up om de waarschuwing te sluiten.

Op het display, wordt de gaartijd vervangen door de kernsonde.

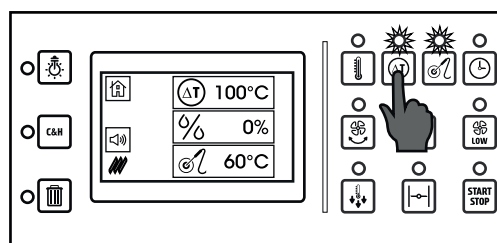
De weergegeven waarde in het icoon van de kernsonde toont de temperatuur die door de kernsonde wordt gemeten. Indien de kernsonde niet verbonden is met de oven, verschijnt de waarde **ERR** (error).

Door op de knop "see set" in het icoon van de kernsonde te drukken, wordt zowel de door de kernsonde gemeten werkelijke temperatuur als de ingestelde waarde weergegeven.

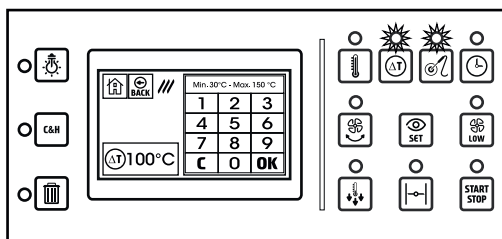
De standaardwaarde voor de kernsonde is 60 °C. Wanneer u kiest voor het gaarproces met de kernsonde, stopt het garen wanneer de temperatuur die wordt gemeten door de spies in de kern van het product de ingestelde waarde bereikt.



Afb. A



Afb. B



Afb. C



Afb. A. Om de ingestelde temperatuur van de kernsonde te wijzigen, drukt u op het rechthoekige icoon met het symbool dat hiernaast wordt getoond. Op het display verschijnt het numerieke toetsenbord om de nieuwe temperatuur in te voeren. Voer de gewenste temperatuur in, en druk op OK. De ingevoerde temperatuur moet tussen de 20 °C en de 99 °C liggen.



Afb. B. Voor een gaarproces met de Delta T-applicatie, drukt u op de knop die hiernaast wordt getoond onder het display. Deze functie kan enkel worden geactiveerd indien vooraf de gaarmodus met kernsonde werd geselecteerd. De oplichtende led naast de knop temperatuur ovenruimte dooft nu, en de led van de Delta T-knop licht op.

In het display wordt het icoon temperatuur ovenruimte vervangen door het Delta T-icoon.

De weergegeven waarde binnen het Delta T-icoon toont de geselecteerde temperatuur voor dit type functie.

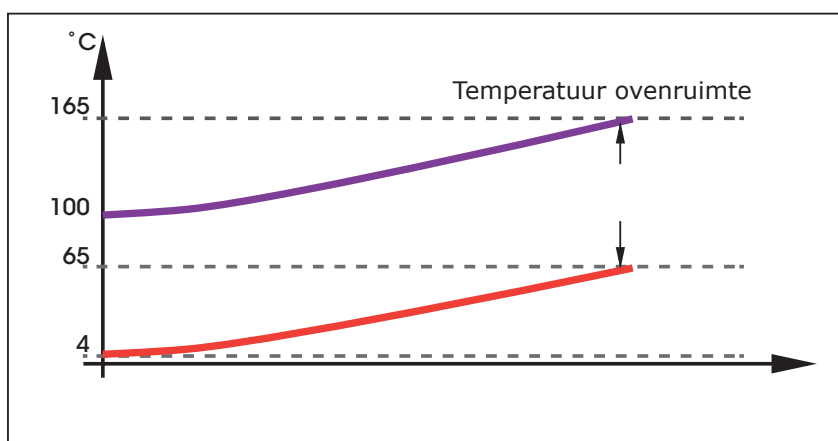
De standaardwaarde voor de Delta T-functie is 100 °C.

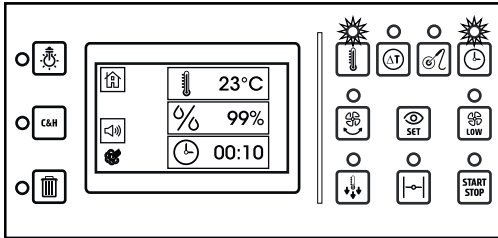


Afb. C. Om de temperatuur te wijzigen die is ingesteld voor Delta-T, drukt u op het rechthoekige icoon met het symbool ernaast. Op het display verschijnt het numerieke toetsenbord om de nieuwe waarde voor de temperatuur in te voeren. Voer de gewenste waarde in, en druk OK. De ingevoerde temperatuur moet liggen tussen 30°C en 150°C.

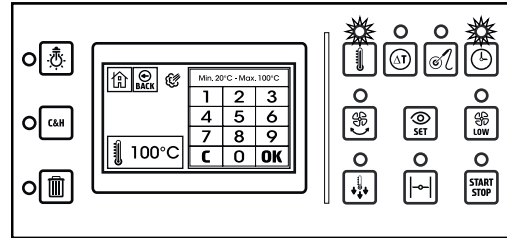
Door een temperatuurwaarde voor Delta-T in te stellen, heeft de temperatuur van de ovenruimte rechtstreeks betrekking op de temperatuur die wordt gemeten door de sonde. Bijvoorbeeld, indien u zou kiezen voor een Delta T-waarde van 100 °C, blijft de temperatuur in de ovenruimte altijd 100°C hoger dan de temperatuur gemeten door de sonde. Op die manier zijn de resultaten van het gaarproces verfijnder en is er minder gewichtsverlies van het voedsel in vergelijking met traditionele gaarprocessen. Dit proces is in het bijzonder geschikt voor de garing van dure voedingswaren, waar het gewichtsverlies van het voedsel een essentiële economische factor speelt.

HEEL BELANGRIJK: Houd er rekening mee dat het gebruik van de Delta T-functie het gaarproces aanzienlijk verlengt. Indien u een waarde selecteert die minder dan 100 °C is voor de Delta T, kan de gaartijd meer dan dubbel zo lang zijn in vergelijking met hetzelfde gaarproces zonder Delta T-functie. In de tabel hieronder kan u de cijfers vinden van temperatuur van de kernsonde en de temperatuur van de ovenruimte in het geval van een gaarproces waar gekozen werd voor 65°C voor de sonde, en 100° C voor Delta T.

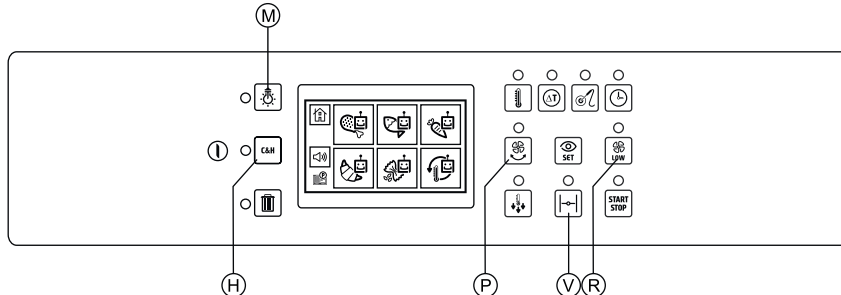




Afb. D



Afb. E



Afb. F

4.4 SELECTIE VAN HANDMATIG PROGRAMMA IN STOOMMODUS



Afb. D. Om een handmatig programma in stoommodus te configureren, drukt u in de homepage op het icoon met het symbool dat hiernaast wordt getoond. Op het display en knoppen van het bedieningspaneel verschijnt de volgende info. 3 rechthoekige iconen geven de parameters weer die worden gebruikt voor de regeling van het gaarproces. In het voorbeeld hiernaast (Afb. 4.4A) worden de volgende parameters gebruikt:

Temperatuur ovenruimte (de waarde toont de reële temperatuur).

Percentage vochtigheid (deze waarde is 99% en kan niet worden gewijzigd).

Gaartijd (deze waarde is standaard ingesteld op 10 minuten). De oplichtende leds naast de knoppen temperatuur ovenruimte en gaartijd bevestigen de parameters die worden gebruikt om het gaarprogramma te beheren. De gedoofde led van de knop autoreverse toont aan dat deze functie niet werd geactiveerd. De oplichtende led van lage ventilatiesnelheid bevestigt dat deze functie werd geactiveerd.

OPMERKING: in stoommodus is de oven standaard ingesteld op lage snelheid.

De gedoofde led van het ontluichtingsventiel toont aan het ontluichtingsventiel gesloten is.

OPMERKING: in stoommodus is het niet mogelijk om het ontluichtingsventiel te openen, teneinde het maximale stoomniveau binnenin de ovenruimte te behouden.



Abb. E. Om de ingestelde temperatuur van de ovenruimte te wijzigen, drukt u op het rechthoekige icoon met het symbool dat hiernaast wordt getoond. Op het display verschijnt het numerieke toetsenbord om de nieuwe waarde voor de temperatuur in te voeren. Voer de gewenste waarde in, en druk OK. De ingevoerde temperatuur moet tussen 20 °C en 100 °C liggen.

4.5 BIJKOMENDE FUNCTIES

Afb. F. In beide ovenmodi (convectie met aanpassing vochtigheid en stoom) is het mogelijk om een of meer bijkomende functies te activeren, teneinde de kwaliteit van het gaarproces te verhogen. De activatie van deze functies gebeurt door op een aantal knoppen boven en onder het display te drukken. Wanneer de leds boven de knoppen oplichten, betekent dit dat de functie geactiveerd werd. De bijkomende functies zijn:



Lagesnelheidventilatie.

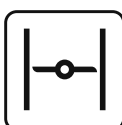
Te activeren met de knop R. **Opmerking:** gedurende de tussenpauze voor de snelheidsverandering, knippert de led boven de knop. Wij raden aan om lage snelheid te gebruiken wanneer u sauzen en / of vloeistoffen gaart (voedsel met hoog vochtgehalte), of wanneer er geen droge, krokante afwerking van het voedsel vereist is.



Autoreverse.

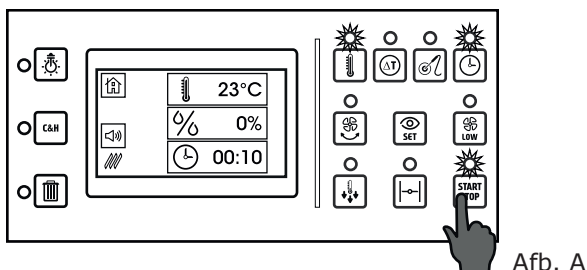
Te activeren met de P-knop. **Opmerking:** gedurende de tussenpauze voor de omkering van ventilatie, knippert de led boven de knop. De autoreverse-functie keert elke 4 minuten de rotatie van de ventilator om. Door deze functie te activeren verhoogt u de uniformiteit van het gaarproces.

Houd er rekening mee dat omwille van de noodzakelijke tussenpauzes voor de omkering van de ventilator het gaarproces met ongeveer 15% verlengd kan worden.

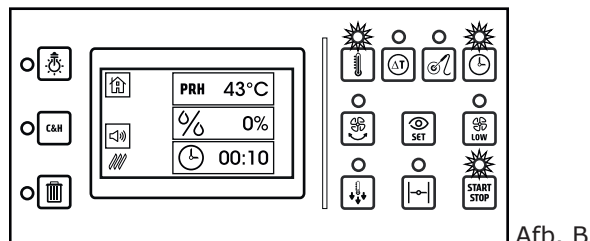


Ontluichtingsventiel.

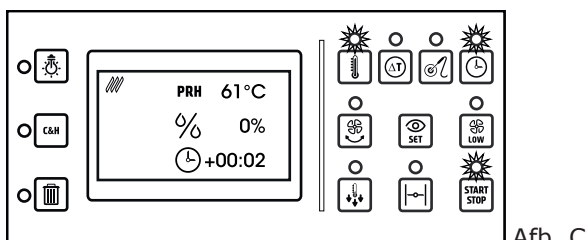
Te activeren met de V-knop. Door het ventiel te openen kan de stoom uit de ovenruimte ontsnappen. We raden u aan het ontluichtingsventiel te openen wanneer u een droge en krokante afwerking van het voedsel wenst. Deze functie kan niet worden geactiveerd in stoommodus, omdat er zich in deze modus zoveel mogelijk stoom in de ovenruimte moet bevinden.



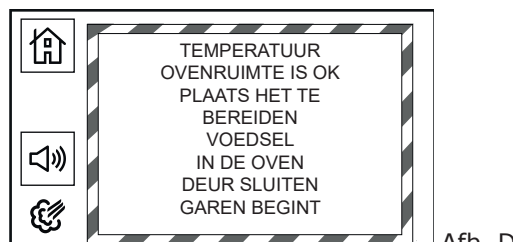
Afb. A



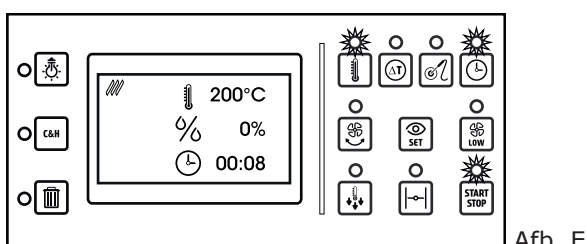
Afb. B



Afb. C



Afb. D



Afb. E



Afb. F

C&H**Cook & Hold.**

Te activeren met de H-knop.

Door deze functie te activeren treedt er op het einde van de gaarcyclus een onbepaalde "hold"-fase in werking aan een temperatuur van 50°C.

We raden u aan deze functie te gebruiken wanneer het niet mogelijk is om het voedsel uit de oven te halen op het einde van de gaarcyclus (bv. bij nachtelijk garen). Door deze functie te activeren, remt u de ontwikkeling van bacteriën af. Het gebruik van de C&H-functie is niet aan te raden wanneer er wordt gegaard met de kernsonde.

**Verlichting ovenruimte.**

Te activeren via de M-knop.

Met deze knop zet u de verlichting in de ovenruimte aan en uit.

4.6 EEN HANDMATIG OVENPROGRAMMA STARTEN**START STOP**

Afb. A. Nadat u de gaarparameters hebt geselecteerd, is het noodzakelijk om de ovenruimte voor te verwarmen om een goed eindresultaat te hebben. Door op de startknop te drukken begint de oven voor te verwarmen. Het voorverwarmen wordt bevestigd door het oplichten van de groene led van de startknop. De standaard ingestelde temperatuur voor voorverwarmen is 30°C hoger dan de geselecteerde gaartemperatuur.

Zodoende wordt de temperatuursdaling gecompenseerd wanneer u de deur van de oven opent.

PRH

Afb. B. Wanneer voorverwarmen geactiveerd is, geeft het icoon dat voorheen de geselecteerde temperatuur van de ovenruimte aangaf, de werkelijke temperatuur in de ovenruimte gedurende het voorverwarmen weer.

SET

Door op de knop "see set" te drukken, zal het icoon de temperatuur weergeven op het einde van het voorverwarmen. Het is mogelijk om de voorverwarmingsfase te annuleren door opnieuw op de startknop te drukken. Het is ook nodig om eerst het te bereiden voedsel in de oven te plaatsen, want als u voor de tweede keer op het start-icoon drukt, zal het gaarproces van start gaan.

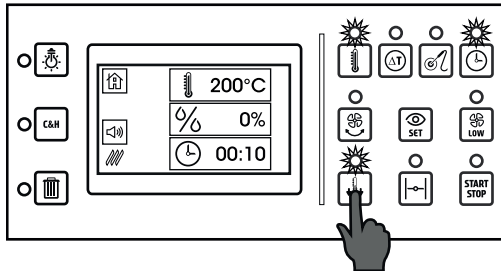
Afb. C. 10 seconden na de start van eender welke gaarcyclus, zal het display wijzigen en de gaarparameters weergeven. De oven schakelt over van een operatief scherm naar een vereenvoudigde weergave. Het doel van de vereenvoudigde weergave is om de werkingsparameters van de oven zichtbaar en meteen interpreteerbaar te maken. De parameters zijn ook leesbaar vanaf een grotere afstand dan tijdens de operatieve fases. Wanneer u het display aanraakt schakelt de oven terug naar het operatieve scherm.



Afb. D. Op het einde van de voorverwarmingsfase hoort u een audiosignaal.

Door op het icoon hiernaast te drukken, stopt u de buzzer. Gelijktijdig toont het display een boodschap om het voedsel in te oven te plaatsen en de gaarfase te starten. Wanneer u de deur van de oven opnieuw sluit nadat u de schotels in de oven hebt geplaatst, begint het garen.

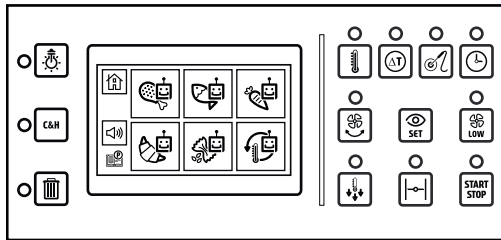
Abb. E. Ook in dit geval zal het display na 10 seconden omschakelen naar vereenvoudigde weergave.



Afb. G



Afb. H



Afb. L



Afb. M



Afb. F. Op het einde van de gaarcyclus hoort u een audiosignaal.

Door op het icoon op de kant te drukken, stopt u de buzzer.

Gelijktijdig toont het display de boodschap dat de gaarcyclus ten einde is.

4.7 SNEL AFKOELLEN



Afb. G. Door op de knop hiernaast te drukken, start u het snel afkoelen van de ovenruimte. De start van de koelcyclus wordt bevestigd door de led van de bijhorende knop.

Wanneer er een gaarfase loopt (de groene led boven de startknop licht ook op), is het nodig om deze fase af te breken vooraleer snel afkoelen kan starten.

Door op de startknop te drukken, wordt de groene led uitgeschakeld (om te bevestigen dat het gaarproces onderbroken werd). Indien de voorverwarmingsfase loopt, is het nodig om twee keer op de startknop te drukken (een eerste keer om van voorverwarmen naar garen te gaan, en een tweede keer om het garen te onderbreken).



Afb. H. Door op de knop snel afkoelen te drukken, activeert u de buzzer en verschijnt er boodschap die aangeeft de deur te openen om snel koelen te vergemakkelijken.

Het is mogelijk om de buzzer te stoppen door op het bijhorende icoon te drukken.

OPMERKING: de koelcyclus kan ook geactiveerd worden zonder de deur te openen. Echter, wanneer u de deur opent, daalt de temperatuur sneller. De koelcyclus stopt automatisch wanneer de temperatuur in de ovenruimte 45°C bereikt, maar de cyclus kan op elk moment onderbroken worden door op de bijhorende knop te drukken.

OPMERKING: het snel afkoelen gebeurt standaard met een hogesnelheidsventilator. Het is mogelijk om verminderde ventilatie te activeren tijdens de afkoelcyclus.

5.0 AUTOMATISCH GAARPROGRAMMA



Afb. L. Vanaf de homepage, door op het hiernaast getoonde icoon te drukken, krijgt u toegang tot de groepen automatische gaarprogramma's. Het overeenstemmende scherm ziet u hiernaast.

De automatische gaarprogramma's worden verdeeld in 6 groepen afhankelijk van het soort voedsel:

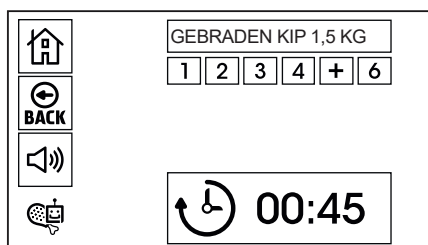
- Automatische gaarprogramma's vlees
- Automatische gaarprogramma's vis
- Automatische gaarprogramma's groenten
- Automatische gaarprogramma's gebak & brood
- Automatische gaarprogramma's rijst & pasta
- Voorgegaard voedsel opnieuw opwarmen



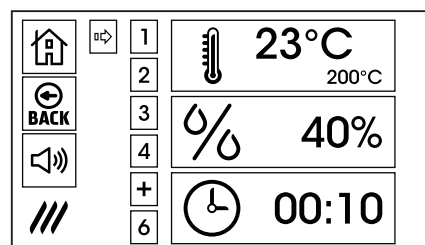
Afb. M. Door te drukken op het icoon dat hoort bij een van de 6 groepen automatische gaarprogramma's, krijgt u toegang tot de lijst met de programma's die bij de geselecteerde groep horen.

De mogelijke functies in dit scherm zijn de volgende:

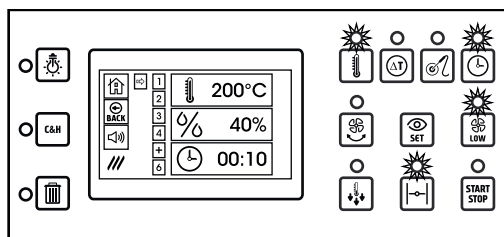
- Selecteer een programma uit de lijst om een gaarcyclus te starten of te wijzigen.
- Scroll in de lijst door te drukken op het icoon "more" hieronder op de rechterkant.
- Voeg een nieuw programma toe door te drukken op "new" hieronder op de linkerkant.
- Keer terug naar het voorgaande scherm door op Back te drukken.
- Keer terug naar het voorgaande scherm door op Home te drukken.



Afb. A



Afb. B



Afb. C



Afb. D

Afb. A. Selecteer een programma uit de lijst, en het scherm geeft de hiernaast getoonde informatie weer. In dit scherm wordt deze informatie weergegeven:

- Naam van het programma
- Het aantal fases waaruit het programma bestaat.

In het voorbeeld hiernaast bestaat het programma uit 4 fases en zijn de bijhorende knoppen lichtblauw van kleur.

De "+" knop toont de eerste vrije fase en kan gebruikt worden om een bijkomende fase aan het programma toe te voegen.

De knop "6" toont een fase die niet wordt gebruikt. De totale duurtijd van het programma.

Door op het icoon Back te drukken keert u terug naar de lijst van programma's.

Door op het icoon Home te drukken keert u terug naar de homepage.

1

Afb. B. Door op een van de fases te drukken waaruit het automatische programma bestaat, geeft de oven het hiernaast vertoonde scherm weer.

In dit scherm kan u de gaarparameters zien van de geselecteerde fase:

- De tekening hier linksboven toont de gaarmodus (convectie of stoom).
- Het rechthoekige icoon voor de temperatuur toont de reële temperatuur en in het klein de ingestelde temperatuur voor de geselecteerde fase.
- Dit icoon zou de Delta T-parameter kunnen weergeven indien u deze functie hebt geconfigureerd voor de regeling van de temperatuur van de ovenruimte.
- Het rechthoekige icoon voor het vochtigheidspercentage en de overeenkomstige ingestelde waarde. Deze waarde kan gaan van 0 tot 99% in convectiemodus en is altijd 99% (kan niet worden gewijzigd) in stoommodus.
- Het rechthoekige icoon voor de tijd en de overeenkomstige waarde. Dit icoon zou de parameters van de kernsonde kunnen weergeven indien deze functie werd geconfigureerd om de gaartijd te regelen.

OPMERKING: behalve de gaarparameters op het scherm, lichten op het bedieningspaneel ook de leds op van eventuele bijkomend geselecteerde functies die geactiveerd zijn voor de geselecteerde fase (verminderde ventilatiesnelheid, autoreverse, en open ontluichtingsventiel).



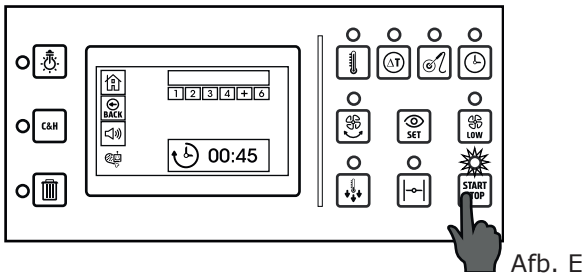
Afb. C. Wanneer u drukt op een van de fases van het programma en dan de knop "see set" toont het bedieningspaneel de informatie ernaast.

- De rechthoekige iconen geven enkel de geselecteerde waarden weer. (de werkelijke temperatuur van de ovenruimte en temperatuur van de kernsonde worden niet weergegeven).
- De leds van de knoppen voor de parameters om het gaarproces te regelen, knipperen (in het voorbeeld hiernaast; temperatuur ovenruimte en tijd).
- De leds van de knoppen voor de bijhorende functies geactiveerd in de geselecteerde fase knipperen (in het voorbeeld hiernaast; lagesnelheidventilatie en open ontluichtingsventiel).

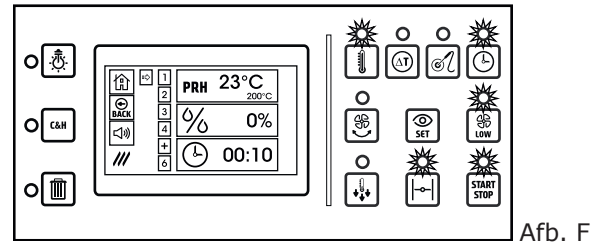
+

Afb. D. Indien u op de eerste vrije fase ("+") drukt, in plaats van op een van de fases van het programma, ziet u een boodschap die de toevoeging van een nieuwe fase bevestigt.

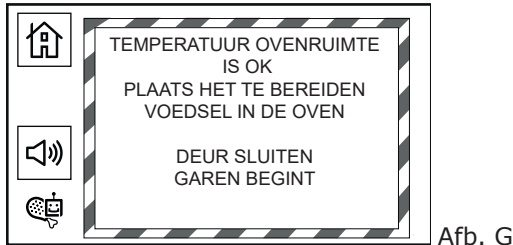
De instructies om een nieuwe fase toe te voegen, staan in paragraaf 5.2.



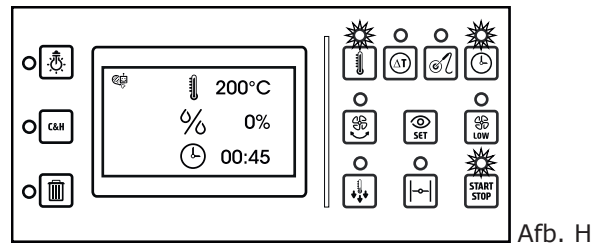
Afb. E



Afb. F



Afb. G



Afb. H



Afb. L

5.1 START VAN EEN AUTOMATISCH GAARPROGRAMMA

START STOP

Afb. E. Om een automatisch gaarprogramma te starten, dient u het gewoon te selecteren uit de lijst en op de start/stop-knop te drukken om het voorverwarmen van de ovenruimte te beginnen. Indien het niet nodig is om het automatische programma te wijzigen, is het niet nodig om één voor één al de fases weer te geven waar het programma uit bestaat.

Door op de start/knop-knop te drukken begint de voorverwarming van de oven.

Het oplichten van de groene led naast de start/knop-knop bevestigt dat voorverwarmen start.

OPMERKING: indien u een programma hebt geselecteerd waar er in minstens een van de fases het gebruikt van de kernsonde wordt voorzien, geeft het scherm de volgende boodschap weer:

OPGEPAST!

**DEZE GAARCYCLUS VEREIST HET GEBRUIK VAN DE KERNSONDE
CONTROLEER DAT DE KERNSONDE VERBODEN IS MET DE OVEN EN PLAATS**

PRH **Afb. F.** Wanneer het voorverwarmen werd geactiveerd, geeft het icoon dat voorheen de ingestelde temperatuur voor fase 1 weergaf, de werkelijke temperatuur in de ovenruimte gedurende het voorverwarmen weer.

De temperatuur bij het voorverwarmen ligt 30 °C hoger dan de ingestelde temperatuur voor de eerste fase van het programma.

Het is mogelijk om de voorverwarmingsfase te annuleren door opnieuw op de startknop te drukken.

Zodoende moet u eerst het te garen voedsel in de oven plaatsen, omdat de gaarfase van start gaat wanneer er een tweede keer op de startknop wordt gedrukt.

OPGEPAST: een gaarfase beginnen (zowel handmatig als met een automatisch programma) zonder de oven voor te verwarmen, resulteert in een aanzienlijk slechter eindresultaat.

Gaarpunt, knapperigheid en uniformiteit van het eindresultaat kunnen aanzienlijk onder het verwachte resultaat liggen.



Afb. G. Op het einde van de voorverwarmingsfase hoort u een buzzer. Door op het icoon hiernaast te drukken, kan u de buzzer onderbreken.

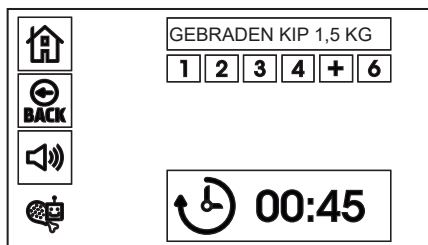
Gelijktijdig toont het display een boodschap die u waarschuwt om voedsel in de oven te plaatsen om de gaarfase te beginnen.

Wanneer u het voedsel in de oven hebt geplaatst begint de gaarfase wanneer u de deur sluit.

Abb. H. Ook in dit geval zal het display na 10 seconden omschakelen naar vereenvoudigde weergave.



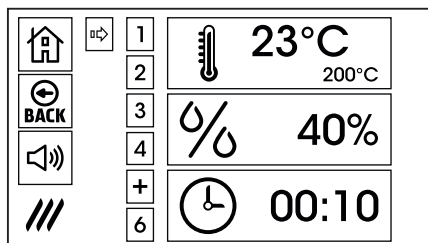
Afb. L. Op het einde van de gaarcyclus hoort u een audiosignaal. Door op het icoon op de kant te drukken, stopt u de buzzer. Gelijktijdig toont het display de boodschap dat de gaarcyclus ten einde is.



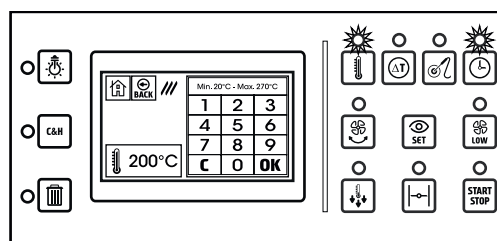
Afb. A



Afb. B



Afb. C



Afb. D

5.2 WIJZIGEN VAN EEN AUTOMATISCH GAARPROGRAMMA

Afb. A. Het is mogelijk om beide fabrieksprogramma's, evenals de programma's aangemaakt door de gebruiker, tijdelijk of permanent te wijzigen.

Nadat u een automatisch programma hebt geselecteerd, zijn de mogelijke wijzigingen de volgende:

- Wijziging van de naam van het programma
- Wijziging parameters voor een of meer fases
- Wijziging van bijkomende functies voor een of meer fases.
- Voeg een of meer fases toe op het einde van het programma (tot max. 6 fases).

Afb. B. Door op de naam van het programma te drukken, verschijnt er een toetsenbord op het display om de nieuwe naam in te voeren. Nadat u de nieuwe naam hebt ingevoerd, drukt u op OK.

Indien u op OK drukt zonder iets ingevoerd te hebben, blijft de naam dezelfde.

Door op "Back" te drukken, schakelt de oven terug naar het voorgaande scherm zonder wijziging.

Afb. C. Indien u, nadat u een programma hebt geselecteerd, drukt op het nummer dat overeenkomt met een fase van het programma, verschijnen de ingestelde parameters voor de geselecteerde fase.

De fases waaruit een programma bestaat hebben een lichtblauw kader.

De "+" fase is de eerste vrije fase na de geconfigureerde fases. De fases met een grijs frame worden niet gebruikt. Op het bedieningspaneel lichten de leds op naast de knoppen voor de parameters die worden gebruikt voor de geselecteerde fase.

In het getoonde voorbeeld zijn de temperatuur van de ovenruimte en tijd geselecteerd.



Afb. D. Door op het rechthoekige icoon te drukken van één van de parameters, verschijnt het toetsenbord om de waarde te wijzigen. In het voorbeeld hiernaast ziet u de wijziging van de ingestelde temperatuur van de ovenruimte. Nadat u de nieuwe waarde hebt ingevoerd, drukt u op OK om te bevestigen en te bewaren. **OPMERKING:** indien de geselecteerde fase in stoommodus is, kan de waarde voor het vochtigheidspercentage niet gewijzigd worden.

Abb. E. Naast de gaarparameters is het mogelijk om een of meer bijkomende functies te activeren of te deactiveren. Eventuele bijkomende functies die worden geactiveerd in de geselecteerde fase worden weergegeven door de oplichtende leds naast de knoppen:

- Autoreverse
- Lagesnelheidventilatie
- Open ontluichtingsventiel

**START
STOP**

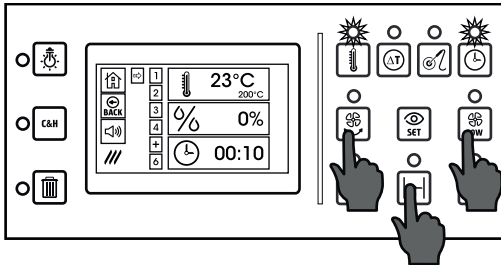
Afb. F. Indien bepaalde wijzigingen werden uitgevoerd, verschijnt de hiernaast getoonde boodschap wanneer u op de start/stop-knop drukt om een automatisch programma te starten. Door op het YES-icoon te drukken, wordt het automatische programma uitgevoerd met de ingevoerde wijzigingen en blijven de wijzigingen op het einde van de gaarcyclus behouden.

Door op het NO-icoon te drukken, wordt het automatische programma uitgevoerd met de ingevoerde wijzigingen, maar op het einde van de gaarcyclus keert de oven terug naar de vorige configuratie.



Wanneer u op Back drukt zonder het gewijzigde programma te starten, wordt er gevraagd om de wijzigingen op te slaan.

OPMERKINGEN: Alle programma's die werden gewijzigd en afwijken van de fabrieksinstellingen, worden weergegeven in de programmalijs met een donkerblauw kader, in plaats van een lichtblauw kader.



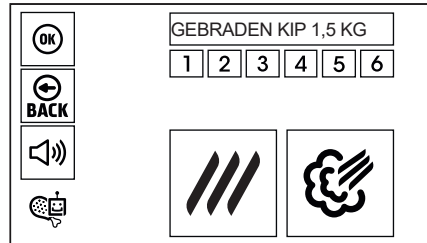
Afb. E



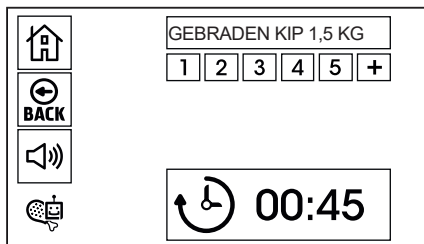
Afb. F



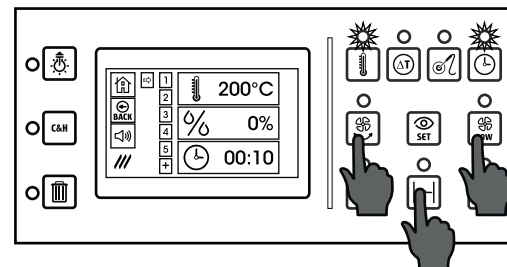
Afb. G



Afb. H



Afb. L



Afb. M



Afb. G. De knop "+" geeft de eerste vrije fase weer na de geconfigureerde fases voor de geselecteerde programma's. Door op deze knop te drukken, verschijnt de boodschap die u hiernaast ziet. Aan de gebruiker wordt gevraagd of hij een nieuwe fase aan het programma wil toevoegen.

OPMERKING: indien een programma uit 6 fases bestaat, is het onmogelijk om meer fases toe te voegen. Een fase toevoegen zou bijvoorbeeld nuttig kunnen zijn om het voedsel gedurende een langere periode op temperatuur te houden.



Afb. H. Wanneer u drukt op het YES-icoon om een nieuwe fase toe te voegen aan het programma, vraagt de oven om de gaarmodus te selecteren die zal worden gebruikt voor de nieuwe fase. Aan de fase die voorheen werd aangeduid met "+", is nu het overeenstemmende nummer toegevoegd. Door op een van de 2 iconen te drukken (convectie of stoom), wordt de gaarmodus voor de nieuwe fase geselecteerd.



Afb. L. Door, bijvoorbeeld, convectiemodus te selecteren, stelt de oven de standaard parameters van deze modus voor. Het is mogelijk om deze parameters te wijzigen zoals voorheen beschreven.

In het hiernaast getoonde voorbeeld kan u de standaard parameters van de convectiemodus zien:

- Temperatuur ovenruimte is 200 °C
- Percentage vochtigheid is 0%
- Tijd 10 minuten

Behalve de wijziging van deze parameters is het mogelijk om (met de knoppen onder het display) het garen met de kernsonde en eventueel de Delta T-functie te activeren.

OPMERKING: in het voorbeeld hiernaast is fase 6 die voorheen niet werd gebruikt en een grijze achtergrond had, nu een nieuwe "+" fase die kan worden toegevoegd op het einde van het programma.

Afb. M. Voor de nieuwe fase van het programma is het mogelijk om een of meer bijkomende functies te activeren:

- Autoreverse
- Lagesnelheidventilatie
- Open ontluichtingsventiel



BACK

Nadat u de nieuwe fase hebt geconfigureerd, drukt u op Back om terug te gaan naar de programmalijst.

Net zoals voor alle andere aan het automatische programma aangebrachte wijzigingen zal de gebruiker gevraagd worden om de uitgevoerde wijzigingen al dan niet te bewaren. Door op **HOME** te drukken, schakelt het display terug naar de homepage.



Abb. A



Abb. B

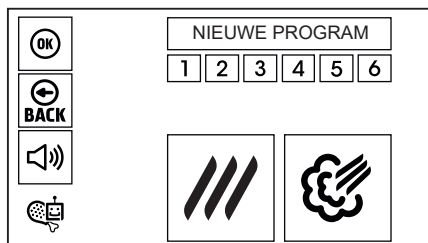


Abb. C

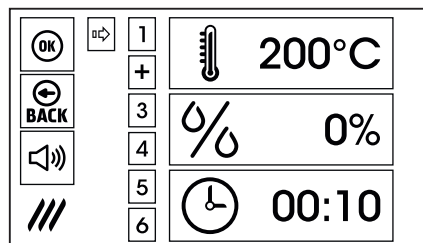


Abb. D

5.3 EEN NIEUW AUTOMATISCH GAARPROGRAMMA OPSLAAN

Afb. A. Om een nieuw automatisch gaarprogramma op te slaan, kiest u uit de 6 beschikbare groepen met programma's diegene waaraan u een nieuw programma wil toevoegen.

Druk op **NEW** hier linksonder.

Afb. B. Met het toetsenbord dat op het display verschijnt, kan u de naam van het nieuwe programma invoeren.

Druk op OK om te bevestigen.

Afb. C. Op het display verschijnt nu de naam van het nieuwe programma en de 6 configureerbare fases.

Fase 1 heeft een groene achtergrond om aan te duiden dat de gebruiker bezig is met de configuratie.

De andere fases hebben op dat moment een grijze achtergrond (niet gebruikt).

Om verder te gaan, selecteert u de modus voor de eerste fase van het programma (convectie of stoom).

Afb. D. Nadat u de modus hebt geselecteerd, verschijnen de standaardwaarden op het display.

Het is mogelijk om deze parameters te wijzigen zoals beschreven in de voorgaande paragrafen.

Zo is het ook mogelijk om de kernsonde en eventueel de Delta T-functie te selecteren voor deze fase.

U kan de beschikbare bijkomende functies activeren (autoreverse, verminderde ventilatie, open ontluichtingsventiel).

Indien u al minstens 1 fase hebt geconfigureerd, kan het OK-icoon geactiveerd worden om het nieuwe programma op te slaan.

Nadat u de parameters van de eerste fase hebt geconfigureerd, drukt u op "+" om een nieuwe fase toe te voegen en nieuw te configureren.

Nadat u de voorziene fases voor het nieuwe programma hebt geconfigureerd, drukt u op het OK-icoon om ze te bewaren.

Het nieuwe programma zal worden toegevoegd op het einde van de lijst met bewaarde programma's.

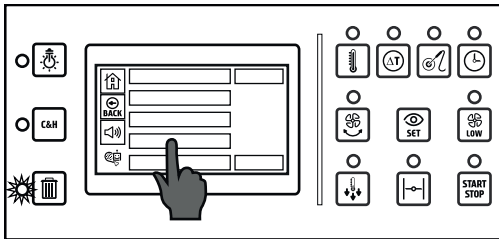


Abb. E

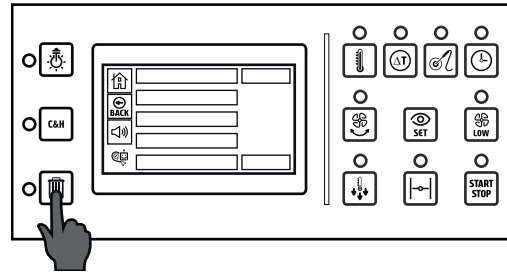


Abb. F

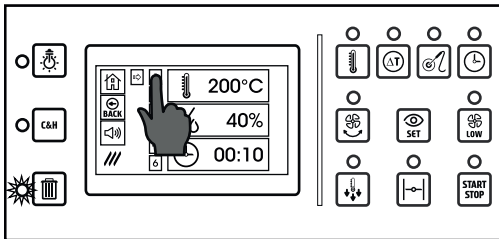


Abb. G

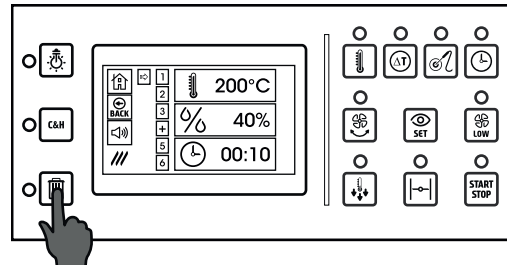


Abb. H

5.4 VERWIJDERN VAN EEN AUTOMATISCH GAARPROGRAMMA

Afb. E. Om een automatisch gaarprogramma definitief te verwijderen (zowel een programma ingesteld in de fabriek, als een programma gecreëerd door de gebruiker), scrollt u met "more" doorheen de programmalijs tot dat het te verwijderen programma verschijnt op het display.

Druk op het te verwijderen programma en houd ingedrukt totdat de achtergrond rood wordt.

Wanneer de achtergrond met de naam van het programma rood wordt, zal de rode led van de cancel-knop bovenaan links oplichten.



Afb. F. Door op "cancel" te drukken, wordt het programma definitief verwijderd uit de lijst.

OPGELET! Dit is niet omkeerbaar.

Om de verwijderde standaardprogramma's terug te krijgen, dient u de fabrieksrecepten te uploaden met behulp van een USB-stick (zie paragraaf 8.0).

5.5 VERWIJDERN VAN EEN FASE VAN EEN AUTOMATISCH PROGRAMMA

Afb. G. Het is mogelijk om een of meer fases van een automatisch gaarprogramma te verwijderen.

Deze functie kan bijvoorbeeld nuttig zijn voor een programma waar de eerste fase dient om het voedsel dicht te schroeien, maar waar de chef verkiest om dit op het vuur te doen.

Indien u de eerste fase verwijdert, is het mogelijk om op het vuur dicht te schroeien en dan het gaarproces af te werken met het programma zonder de eerste fase.

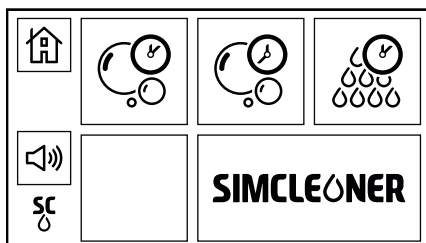
Om een fase van een programma te verwijderen, drukt u op de fase in kwestie en houdt u ingedrukt totdat de achtergrond rood oplicht.

Tegelijk zal de rode led van de cancel-knop bovenaan links oplichten.



Afb. H. Door op de knop "cancel" te drukken, wordt het programma definitief verwijderd uit de lijst.

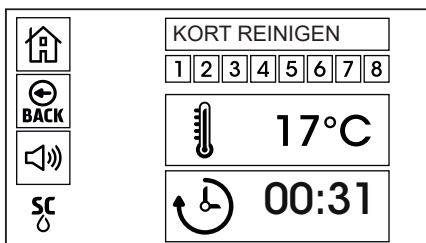
OPGELET! Dit is niet omkeerbaar.



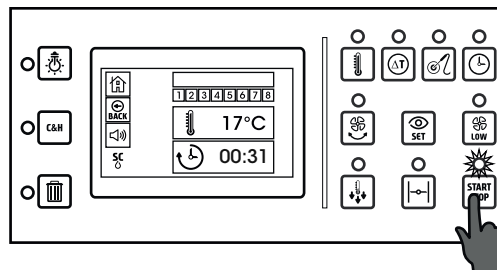
Afb. A



Afb. B



Afb. C



Afb. D

6.0 AUTOMATISCH REINIGINGSSYSTEEM MET VLOEIBAAR WASMIDDEL



Afb. A. Om via de homepage naar het automatische reinigingsprogramma te gaan, drukt u op het icoon dat u hiernaast ziet.

Het display toont de beschikbare programma's.



Korte reinigingscyclus

In het bijzonder geschikt wanneer de oven vaak wordt gereinigd of wanneer hij niet erg vuil is.



Lange reinigingscyclus

In het bijzonder geschikt wanneer de oven niet vaak wordt gereinigd of wanneer hij erg vuil is (in dat geval kan meer dan 1 reinigingscyclus nodig zijn).



Spoelen

Dit programma spoelt de ovenruimte zonder detergent te gebruiken.



Afb. B. Door bijvoorbeeld het *korte reinigingsprogramma* te selecteren, ziet u op het display hoeveel detergent en spoelglansmiddel u dient te gebruiken.



Afb. D. Door op de start/knop-knop te drukken, begint de reinigingscyclus.

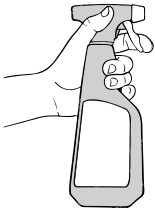
OPMERKING: gedurende de eerste minuten van de reinigingscyclus wordt de ovenruimte opgewarmd in stoommodus, om zo het vet van alle oppervlaktes te verwijderen. Pas na een paar minuten zal er met water worden gewerkt.



Abb. E



Abb. F



OPMERKING: om het vuil gemakkelijker op te lossen, adviseren wij om de binnenkant van de ovenruimte te besproeien met een ontvettingsproduct dat geschikt is voor het reinigen van de oven.

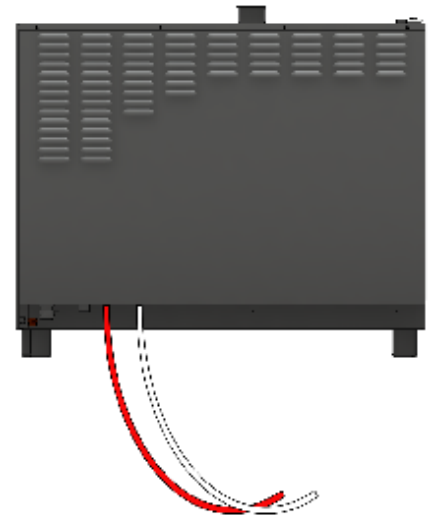
In de ovens met wassen met vloeistoffen, aan de achterkant van de ovens uitgerust met automatisch wassen zijn er 2 kleine buizen voor het afzuigen van reinigingsmiddel en glansspoelmiddel.

De rode buis moet in de houder voor vloeibaar wasmiddel worden geplaatst.

De witte buis moet in de houder voor vloeibaar glansmiddel worden gestoken.

BELANGRIJK: zorg ervoor dat het gebruikte reinigings- en naglansmiddel specifiek is geïndiceerd voor het reinigen van roestvrij staal.

Controleer regelmatig het was- en glansmiddel in de containers om te voorkomen dat de zuigpompen worden beschadigd door stationair draaien.



Afb. E. Wanneer de ovenruimte te warm is om een reinigingscyclus te beginnen, verschijnt de boodschap zoals hiernaast wordt getoond.

De koelcyclus voor de reinigingscyclus kan gebeuren met een open ovendeur (in een kortere tijdspanne) en met een gesloten ovendeur (langere tijdspanne).

Indien u de deur opent om de koelcyclus te verkorten, dient u te wachten op de volgende boodschap (einde van koelen) vooraleer de deur opnieuw te sluiten.

Afb. F. Zodra de reinigingscyclus van start is gegaan, is het noodzakelijk om deze af te werken om eventueel residu van detergent te vermijden. Dit residu kan het voedsel besmetten tijdens volgende gaarcycli.

Ook het roestvrij staal kan beschadigd raken door contact van het residu met te hoge temperaturen.

Wanneer de oven stopt gedurende een automatische reinigingscyclus, en wanneer u hem opnieuw inschakelt, zal de boodschap hiernaast op het display verschijnen om u eraan te herinneren dat mogelijk residu van detergent moet worden verwijderd, en dat een spoelcyclus moet plaatsvinden vooraleer een gaarcyclus te beginnen.

6.0A AUTOMATISCH REINIGINGSSYSTEEM MET TABLETTEEN

Bij alle ovens van deze reeks bevinden de bakjes voor detergent en spoelglansmiddel zich boven de oven.



OPGEPAST!

Na een gaarcyclus kunnen het voorpaneel en de bovenkant van de oven erg warm zijn.

Vermijd zeker elk contact met deze erg warme oppervlaktes. Wij raden u aan om beschermende handschoenen te gebruiken.



Schroef de doppen van de bakjes voor detergent en spoelglansmiddel los (dit kan u gewoon met de hand doen), plaats de DETABINOX® detergenttabletten en de BRILLINOX® spoelglansmiddelttabletten in de bakjes. Volg de instructies op het scherm. Schroef de doppen opnieuw vast, en sluit de deur van de oven.

HET IS VERBODEN OM EEN TANG OF MOERSLEUTEL TE GEBRUIKEN OM DE DOPPEN LOS TE SCHROEVEN. GEBRUIK BESCHERMENDE HANDSCHOENEN EN MASKER TERWIJL U HET DETERGENT EN SPOELGLANSMIDDEL BEZIGT.

Aanbevolen hoeveelheden reinigingsmiddel "DETABINOX®" en spoelglansmiddel "BRILLINOX®"

Ovenmodel	304	104	307	107	110
KORTE REINIGINGSCYCLUS					
Aantal tabletten van reinigingsmiddel "DETABINOX®"	1	1	1	1	1
LANGE REINIGINGSCYCLUS					
Aantal tabletten van reinigingsmiddel "DETABINOX®"	2	2	2	2	2
SPOELT					
Aantal tabletten van spoelglansmiddel "BRILLINOX®"	1	1	1	1	1

ZEER BELANGRIJK: GEBRUIK HET TABBLAD SPRANKELENDE HULP, SELECTEER HET SPOELPROGRAMMA EN INTRODUCEER DE SPRANKELENDE STEUN TAFEL BRILLINOX IN HET RECIPIËNT BOVEN DE OVEN.

7.0 ALARMEN

De alarmen zijn het beveiligingssysteem van de oven. Ze worden automatisch geactiveerd, en verschijnen als een witte pop-up met een wit-rood kader.

Heel belangrijk: wanneer er een alarm wordt geactiveerd, dient u de code hier onderaan rechts te noteren voordat u de boodschap sluit. Geef deze code door aan de technische dienst.

De alarmen worden opgedeeld in 2 groepen:



Ernstige alarmen.


Ernstige alarmen worden aangeduid door het symbool hiernaast, en stoppen alle functies van de oven.





Weinig ernstige alarmen.


Geen ernstige alarmen worden aangeduid door het symbool hiernaast, en stoppen slechts een paar specifieke functies van de oven.


7.1 ERNSTIGE ALARMEN

Beschrijving	Code A000
Dit wijst op een onverenigbaarheid tussen de software van het toetsenbord en het moederbord (gewoonlijk omwille van de vervanging van een van deze 2 onderdelen).	 OPGEPAST! CONFIGURATIEFOUT AANTAL PARAMETERS KOMEN NIET OVEREEN MET DE VEREISTE WAARDE DE RELAISPRINT HEEFT MOGELIJK EEN VEROUDERDE VERSIE VAN DE FIRMWARE
Functioneren oven	
De oven is vergrendeld. Eender welke actie van de gebruiker is mogelijk.	
Resetten	
De oven is opnieuw operationeel en er is weer een correcte communicatie tussen de 2 onderdelen.	
Suggesties voor de gebruiker	
Schakel de elektriciteit uit. Contacteer de technische dienst.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Update de firmware van het toetsenbord en het moederbord.	

Beschrijving	Code A010
Er is een communicatieprobleem tussen het display en het moederbord dat de verschillende onderdelen aanstuurt.	 OPGEPAST! GEEN VERBINDING TUSSEN TOETSENBOARD EN MOEDERBORD GEEN ACTIE MOGELIJK CONTACTEER TECHNISCHE DIENST
Functioneren oven	
De oven is gesloten. Eender welke actie van de gebruiker is mogelijk.	
Resetten	
De oven is opnieuw operationeel en er is opnieuw een correcte communicatie tussen de 2 onderdelen.	
Suggesties voor de gebruiker	
Koppel de elektriciteit los. Contacteer de technische dienst.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Controleer of het scherm en het moederbord goed met elkaar zijn verbonden. Controleer of de 2 onderdelen goed functioneren. ERG BELANGRIJK: indien er 1 van de 2 componenten moet vervangen worden, is het noodzakelijk om de software te updaten. Let erop dat de configuratie van de software compatibel is met het ovenmodel.	


Beschrijving	Code A020
Activatie van de veiligheidsthermostaat van de ovenruimte.	 <p>OPGEPAST!</p> <p>ACTIVATIE VEILIGHEIDSTHERMOS- TAAT</p> <p>SCHAKEL DE OVEN UIT HET IS NODIG OM DE THERMOSTAAT TE RESETTEN</p> <p>CONTACTEER DE TECHNISCHE DIENST INDIEN HET DEFECT NIET OPGELOST IS</p>
Functioneren oven	
De oven stopt met werken indien deze aan stond. Het is mogelijk om van het ene scherm naar het andere te gaan, maar de verwarming in de ovenruimte is uitgeschakeld.	
Resetten	
Nadat de oven afgekoeld is, is het nodig om de veiligheidsthermostaat te resetten (F2) door het rechterpaneel van de oven te verwijderen.	
Suggesties voor de gebruiker	
Schakel de oven uit, controleer of de ventilator draait zonder dat er sprake is van frictie. Laat de oven afkoelen, en probeer om dan opnieuw op te warmen. Contacteer de technische dienst als het probleem nog niet opgelost is.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Controleer of de ventilator niet vuil is, en correct draait. Controleer de voorziene RPM van de ventilator. Reinig zorgvuldig de sensoren die de temperatuur in de ovenruimte meten. Controleer of de temperatuur op het display dezelfde is als de werkelijke temperatuur in de ovenruimte. Reset de veiligheidsthermostaat door te drukken op de juiste knop, of vervang het onderdeel.	

Beschrijving	Code A030
Activatie van de thermische veiligheidssonde van de motor.	 <p>OPGEPAST!</p> <p>ACTIVATIE VENTILATORBEVEILIGING MOTOR</p> <p>SCHAKEL DE OVEN UIT</p> <p>CONTACTEER DE TECHNISCHE DIENST INDIEN HET DEFECT NIET OPGELOST IS NA 1 UUR</p>
Functioneren oven	
De oven stopt met werken indien deze aan stond. Het is mogelijk om van het ene scherm naar het andere te gaan, maar de ventilator draait niet meer (en de verwarming in de ovenruimte staat dus uit).	
Resetten	
De oven is opnieuw operationeel nadat deze is afgekoeld.	
Suggesties voor de gebruiker	
Schakel de oven uit, controleer of de ventilator draait zonder dat er sprake is van frictie. Verwijder indien nodig zaken die de rotatie van de ventilator belemmeren. Controleer of de koelspleten op het rechter zijpaneel van de oven niet belemmerd worden. Contacteer de technische dienst indien het defect na 1 uur niet is opgelost, of zich herhaalt.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Controleer of de motoras vrij kan roteren, zonder dat er sprake is van frictie. Controleer of de kogellagers goed functioneren. Controleer of de roestvrijstalen ventilator niet vervormd is en normaal roteert. Controleer de dichting aan de motoras in het onderdelencompartiment. Voer een elektrische controle van de motor uit, om eventuele defecten te vinden.	

Beschrijving	Code A040
Defecte temperatuursonde van de ovenruimte.	 <p>OPGEPAST!</p> <p>DEFECTE THERMOSTAAT OVENRUIMTE</p> <p>HET IS ONMOGELIJK OM TE GAREN ZONDER EEN BETROUWBAAR ZICHT OP DE TEMPERatuur</p>
Functioneren oven	
Wanneer de oven draait, stopt hij plotseling. Het is niet mogelijk om te garen zonder een stabiele temperatuur.	
Resetten	
De sonde moet opnieuw correct functioneren vooraleer de oven opnieuw operationeel kan zijn.	
Suggesties voor de gebruiker	
Contacteer de technische dienst.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Controleer de verbindingen van de sonde. Vervang, indien nodig, de temperatuursonde van de ovenruimte.	

Beschrijving	Code A090
De temperatuur binnen het compartiment met elektronische onderdelen (aan de rechterkant van de oven) is te hoog. Dit kan de onderdelen beschadigen.	 <p>OPGEPAST!</p> <p>HOGE TEMPERATUUR VAN HET COMPARTIMENT MET ELEKTRONISCHE ONDERDELEN</p> <p>SCHAKEL DE OVEN UIT</p> <p>CONTACTEER DE TECHNISCHE DIENST INDIEN HET DEFECT NIET OPGELOST IS NA 1 UUR</p>
Functioneren oven	
De oven stopt met werken indien deze aan stond. Het is niet langer mogelijk om de oven te gebruiken.	
Resetten	
De oven zal opnieuw operationeel zijn wanneer de temperatuur lager is dan de geselecteerde waarde.	
Suggesties voor de gebruiker	
Controleer of de ventilatiegaten onder het bedieningspaneel (naast de aansluiting voor de USB en de kernsonde) niet belemmerd zijn. Controleer de ventilatiegaten aan de rechterkant van het paneel niet belemmerd zijn, en dat de lucht door deze gaten kan stromen. Contacteer de technische dienst indien het probleem aanhoudt.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Controleer de werking en de aansluitingen van de koelventilator voor het onderdelencompartiment. Controleer of er zich geen warmtebronnen bevinden aan de rechterkant van de oven (we raden een minimale afstand van 50 cm aan). Controleer of de ventilatiegaten niet belemmerd worden door vet of stof.	

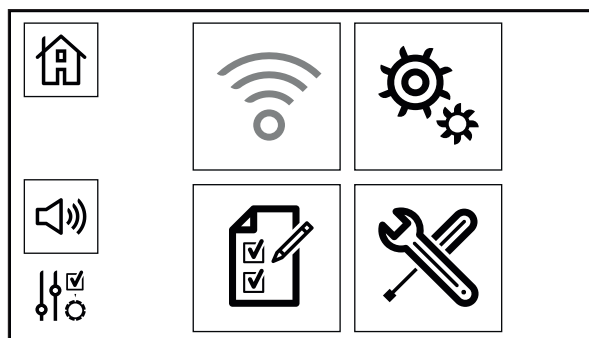
7.2 WEINIG ERNSTIGE ALARMEN

Beschrijving	Code A210
De kernsonde werkt niet goed. Het is niet mogelijk om dit apparaat te gebruiken.	 <p>OPGEPAST!</p> <p>DEFECTE KERNSONDE</p> <p>ONTKOPPEL KERNSONDE</p> <p>HET IS MOGELIJK OM DE OVEN TE GEBRUIKEN MET DE TIJDREGELING</p> <p>VERVANG KERNSONDE</p>
Functioneren oven	
Het is mogelijk om de oven te gebruiken met tijdregeling van het gaarproces. Het is niet mogelijk om automatische programma's te gebruiken die beroep doen op de kernsonde gedurende een of meer fases.	
Resetten	
De oven kan de kernsonde opnieuw gebruiken zodra deze opnieuw correct functioneert.	
Suggesties voor de gebruiker	
Controleer of de kernsonde correct verbonden is met de oven. Controleer of de kabel en spies intact zijn. Contacteer de technische dienst indien het probleem aanhoudt.	
Opmerkingen voor de technische dienst	
Controleer de werking van de kernsonde (de meting van het warmte-element van de sonde in ohm moet 1000 + kamertemperatuur zijn). Vervang de kernsonde indien nodig.	

8.0 AANPASSINGEN



Vanaf de homepage kan u door te drukken op icoon hiernaast toegang krijgen tot het gedeelte om de oven aan te passen of te configureren.



Op het scherm op de oven verschijnen 3 onderdelen:



Gedeelte voor de aanpassingen van de fabrikant.

Dit gedeelte, dat beveiligd is met een paswoord, is voorbehouden aan de fabrikant.



Gedeelte voor aanpassingen van de installateur.

In dit gedeelte, dat beveiligd is met een paswoord, kan de installateur aanpassingen doorvoeren.

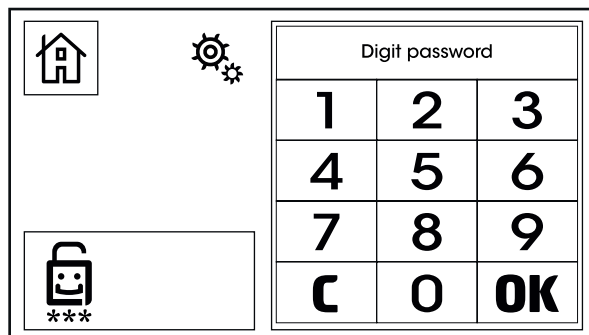


Gedeelte voor aanpassingen van de gebruiker.

In dit gedeelte, dat beveiligd is met een paswoord, kan de gebruiker aanpassingen doorvoeren.

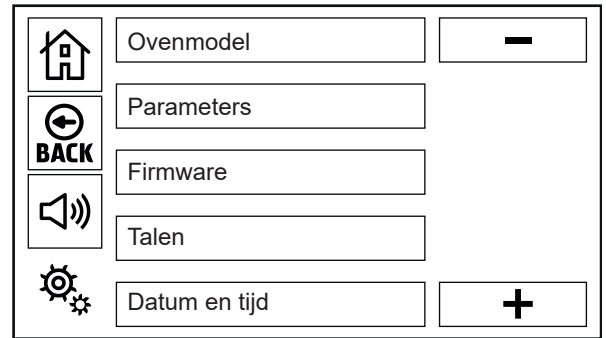


Druk op 0 en dan op OK om toegang te krijgen tot het gedeelte voor aanpassingen van de gebruiker.



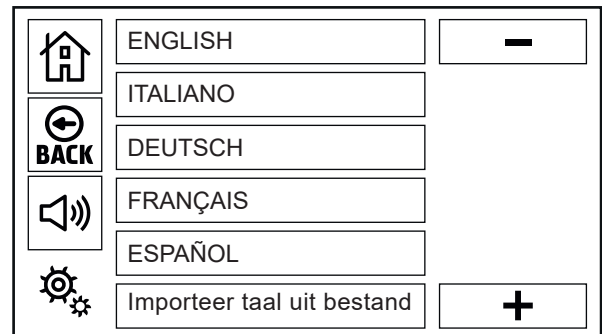
Hiernaast ziet u een overzicht met de verschillende soorten aanpassingen:

- **Ovenmodel.** De gebruiker kan slechts gedeeltelijke data over de typologie van de oven zien (directe stoom of met boiler...)
- **Parameters.** De gebruiker kan enkele parameters wijzigen.
- **Firmware.** De gebruiker kan in dit gedeelte de firmware updaten indien de fabrikant een nieuwe versie heeft uitgebracht.
- **Talen.** Hier kan de gebruiker een van de beschikbare talen selecteren.
- **Datum en tijd.** De instelling van datum en tijd is nuttig voor het beheer van HACCP-datasynchronisatie.
- **Recepten.** Hier kan u de automatische bewaarde programma's uploaden of downloaden.
- **HACCP.** Hier u de bewaarde informatie over HACCP uploaden op een USB-stick.
- **Reset de fabrieksinstellingen.** In dit gedeelte kan u de fabrieksinstelling van de oven opnieuw configureren.



ERG BELANGRIJK: HET DOWNLOADEN OF UPLOADEN VAN INFORMATIE IN DIT GEDEELTE, MOET GEBEUREN DOOR EEN USB-STICK AAN TE SLUITEN OP DE JUISTE AANSLUITING. DEZE AANSLUITING BEVINDT ZICH AAN DE VOORKANT VAN DE OVEN, ONDER HET BEDIENINGSPANEEL.

In het gedeelte voor het beheer van de talen kan u een taal kiezen uit de opgeslagen talen of een nieuwe taal uploaden (met de USB-aansluiting) indien de fabrikant deze optie heeft geïmplementeerd.



In het HACCP-gedeelte kan u de informatie downloaden die de oven heeft bewaard.

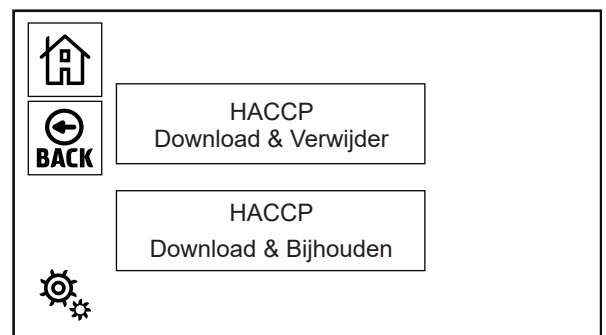
Dit zijn de 2 beschikbare opties:

Download HACCP & Verwijder

In dit geval wordt de informatie die wordt overgezet op de USB-stick uit het geheugen van de oven verwijderd.

Download HACCP & Bijhouden

In dit geval wordt de informatie die wordt overgezet op de USB-stick ook in het geheugen van de oven bewaard.



Wanneer het geheugen voor de opslag van HACCP-informatie vol is, zal de oven de minst recente informatie overschrijven.

9.0 ONDERHOUD

Voordat u enig onderhoud gaat uitvoeren is het noodzakelijk om de elektrische beschermingsschakelaar te ontkoppelen en de water- en gastoevoer die op het apparaat zijn geïnstalleerd te sluiten.

De oven dient aan het einde van elke werkdag te worden gereinigd, uitsluitend met de producten die hiervoor geschikt zijn.

De buitenste onderdelen van roestvrij staal dienen:

1. gereinigd te worden met lauwwarm water en zeep;
2. te worden gespoeld met water;
3. zorgvuldig te worden afgedroogd.

Vermijd ten alle tijde het gebruik van schrapers, staalwol en materialen van gewoon staal, aangezien ze de oppervlakken kunnen schuren en ijzerdeeltjes kunnen achterlaten die door oxidatie roestvorming tot gevolg kunnen hebben.

REINIG HET APPARAAT NIET MET OVERVLOEDIG WATER.

GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN HET ROESTVRIJ STAAL GEEN REINIGINGSMIDDELEN OP BASIS VAN CHLOOR (BLEEKMIDDEL, ZOUTZUUR), ZELFS NIET ALS DEZE VERDUND ZIJN IN WATER.

De ovenruimte dient na elk bereidingsproces te worden gereinigd van etens- en vetresten.

9.1 HANDELEN IN GEVAL VAN STORINGEN OF INDIEN HET APPARAAT LANGDURIG NIET IN GEBRUIK IS

Wanneer het toestel gedurende langere tijd niet gebruikt wordt:

- 1 – Schakel de hoofdschakelaar uit
- 2 – Schakel het aan/uit-ventiel voor het water uit (beide bevinden zich stroomopwaarts van de oven);
- 3 – Laat de deur open voor de luchtcirculatie en om slechte geurtjes te voorkomen;
- 4 – Breng met een doek een dunne beschermlaag aan van vaseline op de roestvrijstalen oppervlaktes.

Indien de oven niet goed werkt, defect raakt, of wanneer de veiligheidsthermostaat wordt geactiveerd, schakel dan de oven uit, ontkoppel de elektriciteit en het water en waarschuw de dienst voor technische bijstand.

Alle installatie, onderhouds en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door erkend en bekwaam personeel te worden verricht.

10.0 TIPS VOOR HET BEREIDEN

Voor het beste resultaat adviseren wij om **GASTRO-NORM** bakplaten te gebruiken en om ervoor te zorgen dat er altijd een minimale ruimte van 3 cm open blijft tussen het te bereiden voedsel en de bakplaat erboven, zodat de lucht goed kan circuleren.

De hoogte van het voedsel moet ongeveer dezelfde zijn als de hoogte van de schalen. Dunne lagen voedsel in schalen van 65 en 80 mm kunnen op een weinig uniforme manier garen.

Het is raadzaam om ervoor te zorgen dat het te bereiden voedsel niet boven de rand van de bakplaat uitsteekt; indien dit niet mogelijk is plaats dan geen bakplaat vlak erboven.

Het garen van verschillende voedselsoorten kan gelijktijdig en aan dezelfde temperatuur gebeuren. Om smaakcontaminatie te vermijden plaatst u het voedsel met de sterkste smaak bovenaan in de ovenruimte en opent u het ontluichtingsventiel.

Voor een optimale keuze van de baktemperatuur dient u de volgende regel in acht te nemen: kies een temperatuur die ongeveer 20% lager is dan welke u zou kiezen bij een traditionele oven zonder ventilatie.



Convectie met 0% vochtigheid: deze methode, die doorgaans "Convectie" wordt genoemd, is aangewezen voor alle soorten voedsel die een droog of knapperig eindresultaat vereisen.

Om dit resultaat te bereiken is het aan te raden om het ontluchtingsventiel te open zodat stoom uit de ovenruimte kan ontsnappen.

Convectie met vochtigheid: deze methode die doorgaans "combi" wordt genoemd is geschikt voor alle voedsel dat een zacht en sappig eindresultaat vereist.

Koken met stoom: Deze stand, kunnen worden uitgevoerd, vergelijkbaar met het koken in kokend water.

De stoom, zonder druk, zorgt voor een gelijkmatige en delicate bereiding; het verlies van vitaminen en mineralen is vrijwel nihil en de kooktijden zijn lager dan die in water.



We raden aan om altijd gebruik te maken van een gastronorm bakplaat die geperforeerd is om ervoor te zorgen dat er aan het einde van de bereiding geen waterresten op de bodem van de plaat achterblijven.

In het geval u de kooksappen wilt opvangen kunt u dit doen door een niet-geperforeerde bakplaat te plaatsen in een van de lagen onder de plaat met het te bereiden voedsel.

10.1 OPLOSSINGEN VOOR PROBLEMEN BIJ HET BEREIDEN

Als het eten niet gelijkmatig is bereid

- Controleer of de ruimte tussen het te bereiden voedsel en de plaat erboven minstens 3 cm is. Indien dit minder is, is een goede ventilatie van het te bereiden product niet mogelijk.
- Controleer of de te bereiden producten niet te dicht op elkaar liggen waardoor een goede ventilatie tussen de producten niet mogelijk is.
- De baktemperatuur kan te hoog zijn; probeer dan lagere waarden.
- Voorverwarmen is niet gebeurd. Indien u het voedsel in een koude ovenruimte plaatst, duurt het veel langer vooraleer de geselecteerde temperatuur wordt bereikt. Tijdens deze fase is de ventilatie en de temperatuur niet uniform en zal het eindresultaat bijgevolg ook niet uniform gegaard zijn.
- Er werd bevroren voedsel in de oven geplaatst. Hier raden wij aan om het voedsel op een temperatuur van 40-50°C te brengen en dan verder te gaan met het gaarproces.
- De afvoerleiding van de oven kan belemmerd zijn en de ventilatie in de ovenruimte wijzigen.
- De dichting van de deur kan niet stoomdicht zijn. De stoom die op die manier de oven verlaat kan de ventilatie wijzigen.

Als het eten droog is geworden:

- Verkort dan de baktijd.
- De temperatuur dient lager te worden gezet; we herinneren u eraan dat hoe lager de baktemperatuur, hoe minder het voedsel aan gewicht verliest.
- U heeft niet gekozen voor de combistand waarmee een omgeving met een hoge luchtvochtigheidsgraad wordt gecreëerd.
- Het te bereiden voedsel is niet vooraf ingewreven met de juiste oliën of sauzen.

