

Italiano	Istruzioni d'uso	1 – 30
English	Instruction for use	31 – 60
Français	Mode d'emploi	60 – 90
Português	Instruções para utilização	91 – 120
Русский	Инструкция по эксплуатации	121 – 150
Español	Instrucciones	151 – 190
Deutsch	Gebrauchsanleitung	191 – 220
取*と	• ㄱ • *	221 – 250

A Travel to New Cooking Horizons

MARCO POLO

Sensitive Line



LIB30063

Modellübersicht Serie MARCO POLO

Modell/Model	Bestell-Nr./Order No:	Gewicht/Weight	Anschluss/Power	für Einschübe/for Trays
PF1004	424-1035	100 kg brutto	400 V / 3 Ph / 9,6 kW Geräteabmessung:	4 (1/1 GN o. 600 x 400 mm) B 810 x T 900 x H 640 mm
PF1006	424-1030	120 kg brutto	400 V / 3 Ph / 9,6 kW Geräteabmessung:	6 (1/1 GN o. 600 x 400 mm) B 810 x T 900 x H 840 mm
PF1010	424-1025	135 kg brutto	400 V / 3 Ph / 14,4 kW Geräteabmessung:	10(1/1 GN o. 600 x 400 mm) B 810 x T 900 x H 1210 mm
PF1016	424-10201	215 kg brutto	400 V / 3 Ph / 30,3 kW Geräteabmessung:	16(1/1 GN o. 600 x 400 mm) B 870 x T 1000 x H 1930mm
PF1020	424-1020	265 kg brutto	400 V / 3 Ph / 30,3 kW Geräteabmessung:	20(1/1 GN o. 600 x 400 mm) B 870 x T 1000 x H 1930mm

INDICE E SOMMARIO

INTRODUZIONE.....	3
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	3
AVVERTENZE	3
OPERAZIONI PRELIMINARI.....	3
LUOGO D'INSTALLAZIONE.....	4
PREDISPOSIZIONE ALL'INSTALLAZIONE	4
RIMOZIONE PELLICOLA PROTETTIVA ED ALTRO.....	4
REGOLAZIONE PIEDINI.....	5
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	5
COLLEGAMENTO O SOSTITUZIONE DEL CAVO D'ALIMENTAZIONE	5
COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE	6
ALLACCIAMENTO IDRICO.....	6
TRATTAMENTO ACQUA	6
COLLEGAMENTO SCARICO FUMI.....	6
DATI TECNICI.....	6
ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE.....	7
AVVERTENZE	7
PRIMA PULIZIA CAMERA COTTURA E AVVIO DEL FORNO.....	8
PULIZIA: NORME GENERALI.....	8
PULIZIA ORDINARIA CAMERA DI COTTURA.....	8
MANUTENZIONE ORDINARIA	8
PULIZIA ESTERNA	9
CONSIGLI DURANTE LA COTTURA	9
SCONGELAMENTO	9
DOTAZIONE	10
SENSORE STATO PORTA.....	10
SONDA CUORE	10
TAPPO	10
PANNELLO COMANDI.....	11
IMPOSTAZIONI PRELIMINARI	13
COME APRIRE LA PORTA FORNO.....	13
COME ACCENDERE O SPEGNERE IL FORNO	13
OPERAZIONI PRELIMINARI PER IMPOSTARE I PARAMETRI DI COTTURA	13
TEMPO DI COTTURA	13
TEMPERATURA DI COTTURA.....	14
IMPOSTAZIONE VELOCITÀ VENTILATORI.....	14
UMIDIFICAZIONE / CAMINO	15
COTTURA CON SONDA AL CUORE	16
IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI SONDA AL CUORE	16
SPIA SONDA CUORE	16
COME ATTIVARE IL PROCESSO DI COTTURA.....	17
PRERISCALDAMENTO CAMERA COTTURA	17
SPIA TERMOSTATO.....	17
PROGRAMMAZIONE DI UNA RICETTA A PIÙ FASI (STEP)	18
TERMINE AUTOMATICO DI UN PROGRAMMA DI COTTURA	18
COME TERMINARE O DISATTIVARE LA COTTURA MANUALMENTE	18
TIMER DI CORTESIA.....	19
RAFFREDDAMENTO VELOCE CAMERA COTTURA.....	19
IMPOSTAZIONE GRADIENTE TERMICO DELTA T	20
COME SELEZIONARE UNA RICETTA MEMORIZZATA	21
ELENCO "RICETTE"	21

COME MEMORIZZARE UNA RICETTA	22
LAVAGGIO FORNO	23
MENÙ IMPOSTAZIONI.....	24
PRH = PRERISCALDAMENTO.....	24
DT. = DELTA T.....	24
C. = AVVIO POSTICIPATO	25
T. = REGOLAZIONE ORA CORRENTE	25
U. °C = SELEZIONE UNITÀ DI MISURA DELLA TEMPERATURA	25
USCITA E MEMORIZZAZIONE DELLE IMPOSTAZIONI	25
MANUTENZIONE STRAORDINARIA	29
SOSTITUZIONE LAMPADA ILLUMINAZIONE	29
SOSTITUZIONE E PULIZIA FILTRO RAFFREDDAMENTO.....	29
COME CAMBIARE LA GUARNIZIONE DELLA CAMERA COTTURA.....	29
SMALTIMENTO	30

INTRODUZIONE

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

Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto, manutenzione e installazione dell'apparecchio. Scopo del presente manuale è quello di consentire al tecnico installatore e soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e le precauzioni necessarie per un uso sicuro, duraturo ed efficace dell'apparecchio.

Conservare con cura questo libretto per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio, per successive consultazioni da parte degli operatori addetti all'utilizzo e dei tecnici specializzati. In caso di smarrimento o deterioramento la documentazione sostitutiva dovrà essere richiesta direttamente al produttore o al rivenditore.

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

Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE in vigore.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

AVVERTENZE

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

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

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

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

OPERAZIONI PRELIMINARI

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

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

LUOGO D'INSTALLAZIONE

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

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

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

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

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

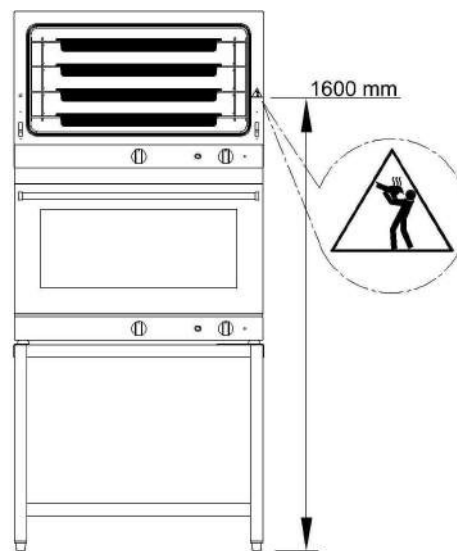
Per il suo peso fare riferimento alla Targhetta Dati sul retro del forno.

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

Il forno non è adatto all'incasso ed è obbligatorio lasciare uno spazio libero di 15 cm tutto attorno.

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

Per qualsiasi motivo non posizionare il forno vicino a materiali o contenitori di materiale infiammabile (come pareti, mobili, divisori, bombole di gas): può essere causa di pericolo d'incendio. Se questo non è possibile rivestire le parti infiammabili con materiale isolante termico non infiammabile, prestando la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.



Nel caso di forni posizionati sopra lievitori, tavoli in acciaio inox o altri forni è sconsigliato utilizzare ripiani più alti rispetto a quello in cui l'utente può vedere all'interno del contenitore. Per motivi di sicurezza dopo aver installato il forno, applicare l'adesivo "Pericolo ustioni" presente nell'imballo ad un'altezza di 1.600mm dal terreno. (vedi immagine a lato)

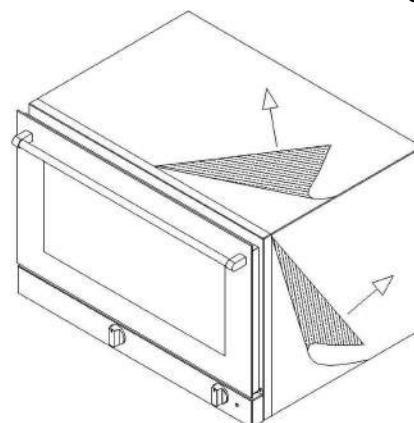
PREDISPOSIZIONE ALL'INSTALLAZIONE

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

RIMOZIONE PELLICOLA PROTETTIVA ED ALTRO

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

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



REGOLAZIONE PIEDINI

Non utilizzare il forno senza i piedini.

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

La corretta planarità assicura un buon funzionamento; essa si ottiene agendo sui piedini regolabili e verificata tramite una livella a bolla d'aria. Per modificare la loro regolazione avvitare e/o svitare i piedini.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

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

COLLEGAMENTO O SOSTITUZIONE DEL CAVO D'ALIMENTAZIONE

Per effettuare l'allacciamento elettrico è necessario consultare l'etichetta riportata nel libretto oppure nella parte inferiore del retro del forno vicino alla Targhetta Dati Tecnici.

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

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

Allentare il tappo del pressa/passa cavo e rimuovere la copertura posteriore dell'apparecchio.

Far passare il nuovo cavo di alimentazione attraverso il pressa/passa cavo. Collegare i conduttori del cavo di alimentazione alla morsettiera seguendo gli schemi di collegamento che si trovano sull'etichetta situata nella parete posteriore del retro dell'apparecchio. Effettuare solo i collegamenti indicati inserendo il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite. Nell'etichetta per ogni schema di collegamento viene indicato quale tipo di cavo utilizzare (HO7RN-F) e le sezioni in mm² dei suoi conduttori.

Richiudere la parte inferiore del retro dell'apparecchio avvitando le viti e bloccare il cavo fissando il tappo del pressa/passa cavo.

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

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

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

N = Blu : conduttore di neutro

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

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

È obbligatorio un corretto collegamento a terra e il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso dall'interruttore di protezione.

COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

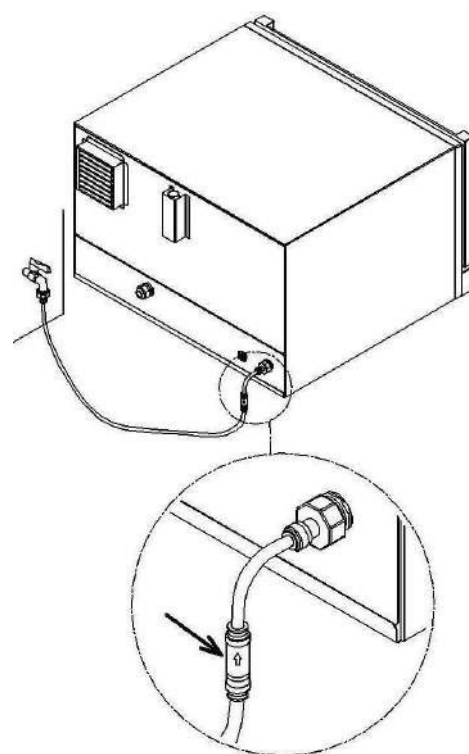
Questo collegamento deve essere effettuato quando ci sono più apparecchi nello stesso ambiente. Utilizzare il morsetto contrassegnato dal simbolo: (vedi immagine a lato).

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

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

**ALLACCIAMENTO IDRICO**

È necessario interporre tra la rete idrica e il forno un rubinetto d'intercettazione e un filtro meccanico. Nella parte posteriore, il forno è provvisto di un ingresso tipo G3/4" con filtro. Inoltre viene fornito un tubo di 2m con raccordi G3/4" e valvola di non ritorno liquidi come richiesto dalle normative vigenti. **ATTENZIONE:** per collegare il forno utilizzare solo il materiale dato in dotazione (tubo con raccordi e valvola di non ritorno) e non usare o riutilizzare altre tubazioni. Prima di collegare il tubo all'apparecchio, far defluire dell'acqua per eliminare eventuali residui di materiale presenti nella condotta. L'acqua in ingresso deve avere un valore di pressione compreso tra 150 (1,5 bar) e 200 kPa (2bar) e una temperatura massima di 60°C. (140°F) Se i valori di pressione in ingresso superano i 200kPa (2bar), sarà necessario installare un riduttore di pressione, tarato a 200kPa (2 bar).

**TRATTAMENTO ACQUA**

L'acqua deve avere una durezza massima di 5 °f (per evitare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura). È consigliato l'utilizzo di un apparecchio demineralizzatore (osmosi inversa) per evitare i depositi di calcare e altri minerali all'interno del forno.

COLLEGAMENTO SCARICO FUMI

Durante la cottura si producono fumi caldi ed altri odori che escono dallo scarico della camera di cottura. Esso si trova in alto nella parte posteriore del forno. Non sovrapporre oggetti sopra allo scarico per non ostacolare il deflusso dei fumi e per non causare danni agli oggetti stessi. Si consiglia di posizionare il forno sotto una cappa di aspirazione o prevedere il convogliamento verso l'esterno dei fumi caldi e odori per mezzo di un tubo di dimensioni non inferiori dello scarico del forno. Evitare strozzature del tubo.

DATI TECNICI

Vedi targhetta Dati Tecnici applicata sul libretto e retro del forno.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

AVVERTENZE

Leggere attentamente il seguente libretto in quanto fornisce le indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio. Conservarlo con cura per qualsiasi ulteriore consultazione.

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

Il forno deve essere utilizzato solo per la cottura di cibi nelle cucine industriali e professionali. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio. Il produttore declina ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati.

L'apparecchio è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato.

- Non è adatto all'utilizzo da parte di persone con ridotte capacità fisiche o mentali o con mancanza di esperienza, a meno che esse non siano state istruite circa il funzionamento dell'apparecchio da personale responsabile per la loro sicurezza.
- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini e assicurarsi che non venga da loro utilizzato.
- E' sconsigliato posizionare il forno vicino a fonti di calore.
- Non lasciare per qualsiasi motivo materiale facilmente infiammabile vicino all'apparecchio: può essere causa di pericolo d'incendio.
- La temperatura dei contenitori di cibo, accessori o altri oggetti usati durante la cottura può rivelarsi elevata; prestare attenzione per evitare il rischio di ustioni.
- Prestare attenzione all'apertura della porta del forno: pericolo di ustioni per fuoriuscite di vapori ad alta temperatura.
- Non immettere oggetti infiammabili o cibi a base di alcool nel forno : sono causa di autocombustioni e incendi e potrebbero dare origine a fenomeni esplosivi.
- **Le parti esterne del forno possono superare la temperatura di 60°C (140°F) , quindi per evitare il pericolo di ustioni si consiglia di non toccare le zone o le parti contrassegnate dal simbolo accanto.**



- **Danni o rotture dei componenti in vetro che costituiscono la porta necessitano di un intervento immediato con la loro sostituzione (contattare Centro Assistenza).**
- **Chiudere l'alimentazione di corrente e acqua in caso di prolungato inutilizzo.**
- **Il produttore declina ogni responsabilità per danni subiti a persone o cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.**
- **Questo apparecchio è conforme alle direttive CE in vigore.**
- Assicurarsi che le strutture porta teglie all'interno della camera cottura siano ben bloccati alle pareti. Altrimenti le teglie contenenti cibi o liquidi caldi possono cadere causando rischi di ustioni.
- La temperatura ambientale del luogo di installazione del forno deve essere maggiore di +5°C
- Gli sfiiati e le feritoie di aereazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni

PRIMA PULIZIA CAMERA COTTURA E AVVIO DEL FORNO

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

Pulire le pareti della camera di cottura con acqua calda e sapone, quindi risciacquare; non utilizzare mai prodotti aggressivi né acidi.

Riscaldare il forno a vuoto a 200°C (392°F) per circa 30 minuti, al fine di eliminare eventuali odori.

PULIZIA: NORME GENERALI

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

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

PULIZIA ORDINARIA CAMERA DI COTTURA

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

La temperatura in camera deve risultare a temperatura ambiente prima di effettuare una pulizia.

Eventualmente utilizzare il programma di raffreddamento rapido.

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

Utilizzare dove presente il lavaggio automatico previsto dal costruttore (opzionale per alcuni modelli)

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

Attenzione: incrostazioni o residui alimentari grassi se non rimossi potrebbero causare fumi non gradevoli.

MANUTENZIONE ORDINARIA

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

PULIZIA ESTERNA

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

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

CONSIGLI DURANTE LA COTTURA

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

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



Pulire sempre gli accessori prima del loro utilizzo.

Tra teglia superiore e cibo ci deve essere una distanza almeno 2cm. per una buona e corretta circolazione dell'aria

Si consiglia di effettuare un ciclo di preriscaldamento camera cottura per annullare gli effetti di perdita di calore durante l'operazione di inserimento delle teglie nella camera di cottura.

Se durante la cottura si rendono necessari interventi sui cibi, occorre lasciare la porta aperta il più brevemente possibile, per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.

SCONGELAMENTO

È possibile utilizzare il forno per accelerare il processo di scongelamento del cibo da cuocere, con l'utilizzo di aria forzata a bassa temperatura.

DOTAZIONE

TIMER ORA CORRENTE	SI
TIMER DURATA COTTURA	min. 00:01 – max. 15:59
TEMPERATURA IMPOSTABILE DI COTTURA	min. 30°C (86°F) – max. 260°C (500°F)
VENTILAZIONE	6 velocità
UMIDIFICAZIONE	10 gradienti
Cottura con sonda cuore	SI
TEMPERATURA IMPOSTABILE DI SONDA CUORE	min. 30°C (86°F) – max. 99°C (210°F)
Δt . Gradiente tra temperatura di cottura e temperatura di sonda cuore impostabile.	min. 1°C (34°F) – max. 99°C (210°F)
NUMERO DI LOCAZIONI PER MEMORIZZARE I PARAMETRI DI COTTURA (RICETTE)	99
Programmi LAVAGGIO	4
Numero fasi di programmazione per ricetta	5
Impostazioni individuali di funzionamento.	SI
Segnali acustici	SI

Sensore stato porta

Un apposito sensore, in funzione dello stato della porta (aperta/chiusa), può causare l'arresto o l'avvio del processo di cottura o di lavaggio.

Sonda cuore

L'impiego della sonda cuore consente di controllare con esattezza i procedimenti di cottura.

Per informazioni dettagliate sull'uso consultare il capitolo IMPOSTAZIONE TEMPERATURA SONDA CUORE

Tappo

Alternativamente alla sonda cuore, per un corretto funzionamento del forno, deve risultare presente l'apposito tappo a forma di "jack stereo" sul connettore jack presa.



PANNELLO COMANDI

Elenco settori e descrizione spie luminose.

Area A TIMER


F1-F5 Indicatori luminosi fase di cottura.

- Segnalatore luminoso stato timer cortesia.

Area B TEMPERATURA E VELOCITÀ MOTORI

V1,V2....V6 indicatori luminosi stato velocità motore

Area C UMIDIFICAZIONE E IMPOSTAZIONE CAMINO

ed indicatore luminoso stato porta 

- ROSSA, PORTA APERTA.

- VERDE, PORTA CHIUSA

Indicatore luminoso stato camino;

- aperto | | |

- chiuso | / |

- spenti posizione intermedia.

Indicatore luminoso stato elementi riscaldanti;

-luce rossa accesi

Indicatore luminoso attivazione umidificazione

Area D AREA ACCENSIONE, MENÙ IMPOSTAZIONE E SELEZIONE PROGRAMMI

Spie;

 Indicatore luminoso stato FORNO (accesso / spento)

P/M Indicatore luminoso impostazioni e/o accesso menù ricettario

  Indicatore luminoso attivazione/disattivazione cottura

ME Indicatore luminoso stato memoria

Area E SONDA AL CUORE

Indicatore luminoso presenza sonda al cuore

Area F TASTO COMANDO APERTURA PORTA

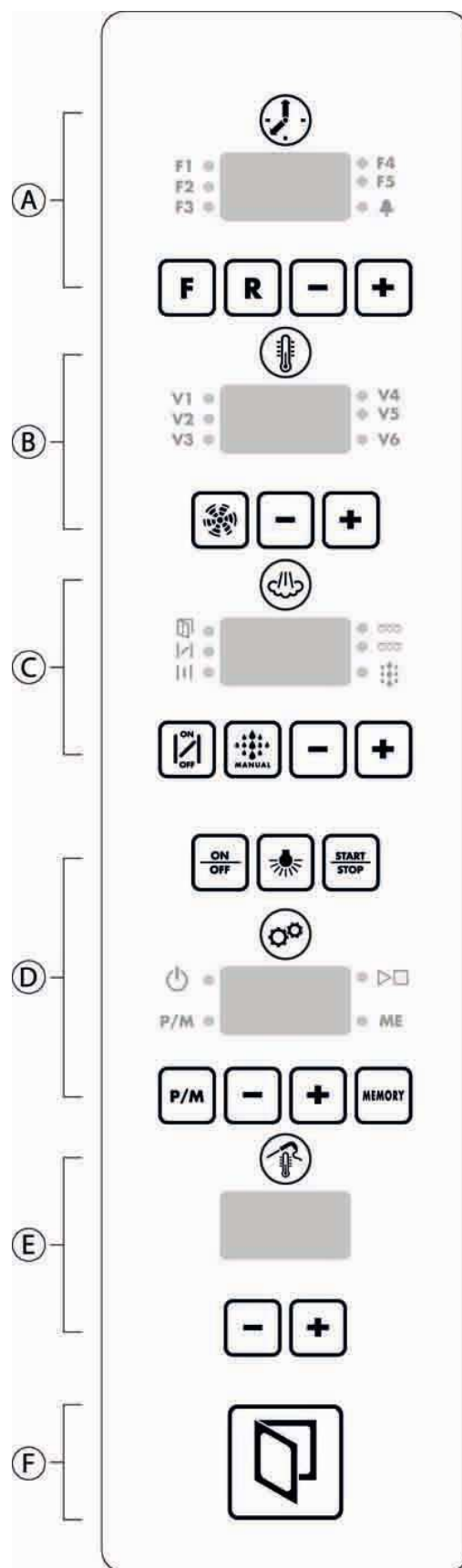















Tabella Tasti e Funzioni assegnate:

n.b. Un segnale acustico viene emesso al tocco di un qualsiasi tasto.

Descrizione generica / significato:

-  Tasto decrementa le cifre a display
-  Tasto incrementa le cifre a display
-  Tasto selezione FASI di cottura. In fase di programmazione ogni FASE è costituita da un insieme di impostazioni dei parametri di cottura. Le fasi disponibili sono 5.
Il tasto in oggetto, può essere utilizzato per scorrere e rivisitare i parametri di cottura tra le varie fasi programmate.
Il tasto in oggetto permette inoltre di programmare un'eventuale fase costituita da un periodo temporale dove il forno non esercita riscaldamento o altro. Periodo detto tempo di PAUSA.
-  Tasto RESET e abilitazione timer di cortesia.
Il comando di RESET viene eseguito se il tasto viene premuto per almeno 4 sec. Un'eventuale indicazione del timer durata cottura o del timer di cortesia viene azzerata.
-  Tasto selezione velocità ventole camera cottura.
-  Tasto regolazione valvola di scarico condensa accumulata in camera cottura.
-  Tasto manuale apporto umidificazione in camera cottura.
-  Tasto **accensione** o **spegnimento** del sistema elettronico che gestisce il funzionamento del forno.
Il tasto ON/OFF ha la precedenza su qualsiasi funzione soprattutto quando utilizzato per spegnere il forno.
-  Questo pulsante consente di accendere o spegnere le lampade interne al forno.
Il comando risulta indipendente ovvero non è soggetto ad un precedente comando tipo ON/OFF o START/STOP.
-  Tasto di avvia cottura. Il sistema inizia ad eseguire le procedure di controllo del forno secondo il programma di cottura stabilito.
Questo tasto permette anche l'arresto del programma in corso.
-  Tasto accesso al menù impostazioni, se forno spento.
Tasto accesso al menù ricette o programmi di lavaggio se forno acceso.
-  Tasto di memorizzazione parametri.
-  Tasto comando apertura porta.

Impostazioni preliminari.

Vedi MENÙ IMPOSTAZIONI

Come aprire la porta forno.

Toccare il tasto. 

La porta del forno viene aperta per qualche centimetro per permettere al vapore di uscire in totale sicurezza. Un segnale acustico accompagna l'azione meccanica di apertura della porta. Dopo 2 secondi viene rilasciata totalmente la porta.

Come accendere o spegnere il forno

Toccare con un dito il tasto sensore ON/OFF

L'indicatore luminoso  si accende in luce verde.

Nel display (Area A), Viene visualizzato 00:00

N.B. IL FORNO SI SPEGNE AUTOMATICAMENTE DOPO 60 minuti DI INATTIVITÀ.

Operazioni preliminari per impostare i parametri di cottura

Premessa;

Per mutua esclusione una cottura a tempo esclude la modalità di cottura con sonda al cuore e viceversa.

(il funzione non attiva viene segnalata dalla seguente visualizzazione = " - - ")

La sonda al cuore può essere collegata al forno prima dell'avvio della cottura.

Premere tasto **+** del Timer (Area A), oppure tasto **+** settore sonda al cuore (Area E) per accedere alla programmazione degli altri parametri.


Tempo di cottura

MODO AUTOMATICO (cottura a tempo definito)

- Premere il tasto **+** o **-**.. (Area A)
- Mantenere premuto il tasto fino al raggiungimento del valore desiderato.
- Valore impostabile; 00:01 – 15: 59 ore : minuti

Vedi anche paragrafo "Termine automatico di un programma di cottura."

MODO MANUALE (cottura a tempo indefinito)

Premere il tasto  e tenerlo premuto fino alla visualizzazione del valore; 99:99 (tempo INFINITO)

La cottura avrà termine solo quando verrà premuto il tasto di **START/STOP**

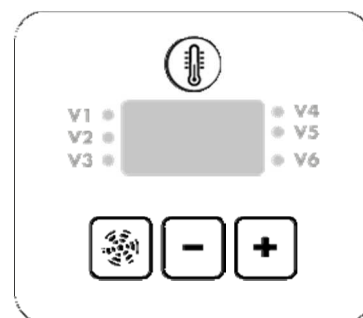
*Temperatura di cottura*

RANGE DI TEMPERATURA 30°C - 260 °C (86°F - 500 °F)

Impostazione temperatura di cottura

Premere il tasto **+** o **-**. (area B)

Mantenere premuto il tasto fino al raggiungimento del valore desiderato.



(area B)

C° (Celsius) oppure °F (Fahrenheit), unità di misura della temperatura. Il simbolo risulta lampeggiante durante il periodo di riscaldamento della camera cottura.

Quando la temperatura in camera cottura eguaglia la temperatura impostata il simbolo °C/°F non lampeggia.

Impostazione velocità ventilatori

(Area B)

Per aumentare o diminuire la ventilazione in camera cottura premere il tasto



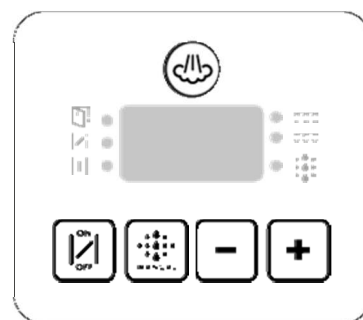
La velocità selezionata è data dall'accensione di uno tra gli indicatori numerati da V1 a V6.

UMIDIFICAZIONE / camino

(Area C)

In questa parte del pannello si trovano i comandi per regolare l'apporto di umidità in camera cottura e l'apertura/chiusura del camino (e quindi l'uscita dei fumi dalla camera di cottura).

Utilizzare i tasti **+** o **-** per selezionare il valore desiderato, secondo quanto riportato nella tabella sotto riporta.




(area C)

È possibile selezionare manualmente l'impostazione camino aperto/chiuso premendo il pulsante . In questo modo le impostazioni selezionate con la manopola vengono sorpassate ma rimangono in





memoria temporanea, per ripristinarle è sufficiente toccare il tasto **+** o **-**

Sulla sinistra del display, dall'alto verso il basso gli indicatori luminosi indicano stato porta, camino chiuso, camino aperto.

Il segnalatore luminoso  si illumina in rosso quando viene immessa acqua, in camera cottura, per la formazione di vapore.

Indicatori luminosi stato camino

 camino chiuso.
 camino aperto.

Indicatori luminosi spenti = camino aperto di un determinato angolo secondo parametri riportati nella tabella a fianco.

Luce rossa significa che la regolazione meccanica della valvola camino è in corso.

VALORE	IMPOSTAZIONE
+10	Camino CHIUSO – 10 vapore
+9	Camino CHIUSO – 9 vapore
+8	Camino CHIUSO – 8 vapore
+7	Camino CHIUSO – 7 vapore
+6	Camino CHIUSO – 6 vapore
+5	Camino CHIUSO – 5 vapore
+4	Camino CHIUSO – 4 vapore
+3	Camino CHIUSO – 3 vapore
+2	Camino CHIUSO – 2 vapore
+1	Camino CHIUSO – 1 vapore
0	Camino CHIUSO – 0 vapore
-1	Camino APERTO AL 10% – 0 vapore
-2	Camino APERTO AL 20% – 0 vapore
-3	Camino APERTO AL 30% – 0 vapore
-4	Camino APERTO AL 40% – 0 vapore
-5	Camino APERTO AL 50% – 0 vapore
-6	Camino APERTO AL 60% – 0 vapore
-7	Camino APERTO AL 70% – 0 vapore
-8	Camino APERTO AL 80% – 0 vapore
-9	Camino APERTO AL 90% – 0 vapore
-10	Camino APERTO AL 100% – 0 vapore

• PULSANTE UMIDIFICAZIONE MANUALE

Per aumentare l'umidità in camera cottura mantenere premuto, per il tempo desiderato, il tasto



NOTA

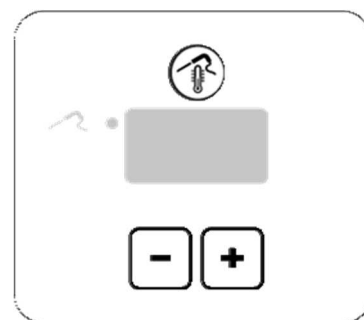
Durante la fase di preriscaldamento, l'umidificazione non funziona in nessun modo.

Cottura con sonda al cuore

PREMESSA

L'impiego della sonda al cuore consente di controllare con esattezza il processo di cottura di determinati alimenti.

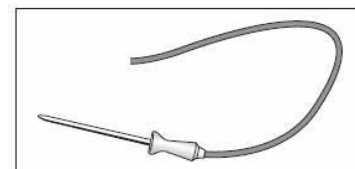
La cottura con sonda al cuore disabilita la possibilità di lavorare a tempo. Un'eventuale periodo temporale programmato in precedenza viene azzerato.



(Area E)

La punta della sonda al cuore infilata nella carne misura la temperatura al suo interno: la **temperatura interna o temperatura a cuore**.

Raggiunta la temperatura di sonda al cuore, impostata, il riscaldamento verrà automaticamente disattivato.



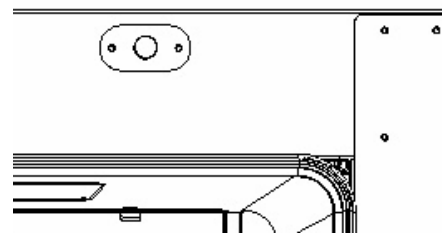
Uso della sonda cuore

Infilare bene la punta della sonda al cuore, deve possibilmente raggiungere il nucleo della carne.

Grasso e ossa contenuti nella carne possono portare alla disattivazione anticipata del forno.

La punta della sonda al cuore non deve toccare ossa, non deve essere infilata in parti particolarmente grasse.

- Introdurre la pietanza nel forno.
- Inserire il connettore jack della sonda al cuore, nell'apposita presa, posto sulla facciata in alto a destra, fino a percepire chiaramente l'innesto.



N.B. TOGLIERE LA SONDA AL CUORE DALLA PIETANZA PRIMA DI ESTRARRE QUEST'ULTIMA DAL FORNO.

Particolarità:

- Se si sceglie di cuocere con sonda cuore, la temperatura minima selezionabile della camera di cottura viene automaticamente regolata 1°C superiore a quella impostata per la sonda cuore. Un'eventuale indicazione del valore di temperatura camera cottura lampeggiante significa un'autoregolazione della stessa da parte del sistema elettronico.

Impostazione temperatura di sonda al cuore

RANGE IMPOSTABILE 30°C (86°F) - 99°C (210°F).

Premere il tasto **+** o **-**. (area E)

Mantenere premuto il tasto fino al raggiungimento del valore desiderato.

SPIA SONDA CUORE



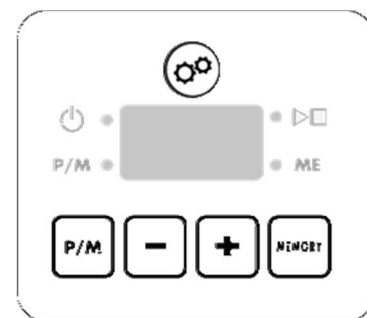
- Segnalatore luminoso spento; Nessuna delle fasi di cottura richiama l'uso della sonda cuore.
- Segnalatore luminoso ROSSO; Sonda NON connessa. Una fase del programma di cottura prevede l'uso della sonda cuore. Risulta necessario collegare la sonda cuore sull'apposito connettore altrimenti la cottura non può avere inizio.
- Segnalatore luminoso VERDE; Sonda connessa.

Come attivare il processo di cottura

Chiudere la porta del forno.

Toccare il tasto “**START/STOP**”.

Il segnalatore luminoso dell'icona  si accende (verde)



(area D)

Preriscaldamento camera cottura

Premessa:

L'avvio automatico del preriscaldamento può essere annullato. Vedi capitolo MENÚ IMPOSTAZIONI PrH

Interruzione ciclo preriscaldamento manuale

Il ciclo di preriscaldamento può essere interrotto in qualsiasi momento. Premere il tasto **P/M** fino alla visualizzazione sul display **PrH End**. Eseguire le operazioni descritte al paragrafo AZIONI

Termine automatico ciclo preriscaldamento

Quando il forno ha raggiunto una temperatura di 30°C in più rispetto al parametro temperatura di cottura impostato viene emesso un segnale acustico. Sul display viene visualizzato in modo alternato **PrH End**.

Azioni

Aprire la porta ed inserire la pietanza in camera cottura.

La cottura, secondo i parametri impostati, avrà inizio automaticamente alla chiusura della porta.


Note:

- La temperatura di preriscaldamento non supera il valore massimo di 270°C (518°F)

- **Al fine di ottenere un risultato migliore si consiglia di inserire i prodotti solo quando il forno ha completato il preriscaldamento.**

Inoltre il preriscaldamento è sempre consigliato per aumentare le prestazioni del forno (fatta eccezione per alcuni casi particolari in cui è necessario iniziare la cottura “a freddo”).

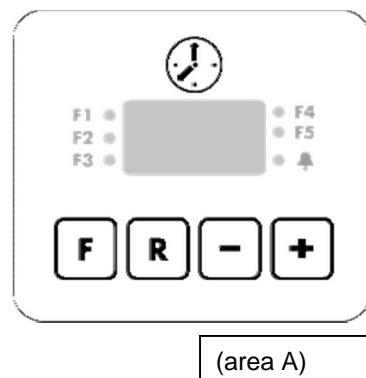
SPIA TERMOSTATO


Quando le segnalazioni luminose del simbolo  risultano accese in rosso significa che gli elementi riscaldanti del forno sono accesi. Quando la spia si spegne, o risulta di colore verde, significa che il riscaldamento è spento o che la camera di cottura ha raggiunto la temperatura impostata.

Programmazione di una ricetta a più FASI (Step) (Area A)

Un programma di cottura di una singola ricetta può essere costituito da 5 fasi. Il preriscaldamento è una funzione indipendente.

Ogni fase rappresenta una modalità di cottura costituita da parametri e modi diversi tra loro.




Terminata l'impostazione di una fase di cottura, premere il tasto . Sul display si accenderà l'indicatore luminoso successivo e l'indicazione 00:00.

Programmare i nuovi parametri di cottura oppure premere tasto  per terminare la programmazione.

• FUNZIONE PAUSA

E' possibile prevedere una fase composta semplicemente da un periodo di inattività del forno. In gergo una "pausa".

La pausa risulta utile ad esempio per favorire la lievitazione degli alimenti. In questa fase ventole, riscaldamento e umidificazione risultano disattivati.

Premere il tasto  e tenere premuto quest'ultimo finché la luce emessa dall'indicatore luminoso F... diventa rosso.

Premere i tasti **+** o **-**. TIMER (area A)

Mantenere premuto, il tasto, fino al raggiungimento del valore desiderato.

Il periodo temporale di una pausa risulta programmabile nell'intervallo 1 min. – 15h.59m.

Il periodo di pausa si distingue, dalle altre fasi, dal colore rosso emesso dall'indicatore luminoso.

Termine automatico di un programma di cottura.

Il termine di una cottura viene indicato da un segnale sonoro (60 sec.), e dal lampeggio delle indicazioni riportate nei relativi display.

La luce in camera cottura, se risulta spenta, si accende.

Al tocco di un tasto o all'apertura della porta le indicazioni riportate sopra spariscono e vengono visualizzati i parametri base di cottura del forno, per eventuali nuove impostazioni o per salvare la ricetta.

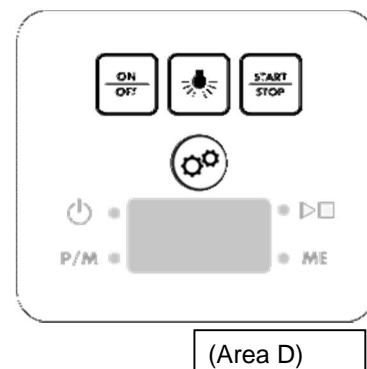
Come terminare o disattivare la cottura manualmente

Toccare il tasto "START/STOP"

Il segnalatore luminoso dell'icona  si spegne.

Il forno ritorna a visualizzare l'impostazione base dei parametri di cottura prima dell'esecuzione della stessa.

Questo vi permetterà, se siete soddisfatti del risultato di cottura, di memorizzare la "ricetta". Vedi capitolo "Come memorizzare una ricetta"

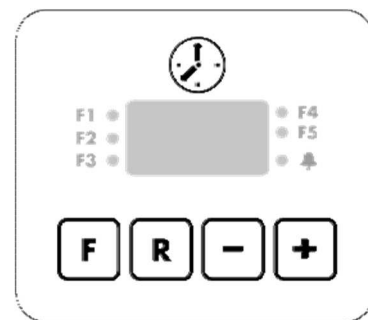


TIMER DI CORTESIA

Funzione per ricevere un avviso, alla scadenza di un determinato periodo di tempo precedentemente programmato.

Utile ad es. per ricordare di togliere un'eventuale pietanza dal forno che prevede un tempo di cottura minore rispetto ad un'altra in cottura contemporanea.

Il tempo minimo impostabile è 1 min. Il massimo è 23 ore e 59 min.



(area A)



Premendo il tasto **R** (vedi area A), viene visualizzato: "00:00" o un valore temporale se precedentemente attivato. La spia inferiore a destra vicino all'icona "campanella" si illumina in verde in modo lampeggiante.

Toccare i tasti **+** o **-** per regolare il tempo desiderato.

Automaticamente dopo 5 sec. il sistema ritorna a visualizzare le indicazioni del tempo di cottura o dell'ora corrente. Il led a lato del display diventa luce verde fisso.

Allo scadere del tempo impostato il display visualizza: 00.00 in modo lampeggiante.

Il led dedicato al timer di cortesia lampeggia di ROSSO ed il segnale sonoro si attiva per 60sec.

Le indicazioni di avviso vengono annullate automaticamente dopo 5 min., o al tocco del tasto



n.b. per resettare il timer tenere premuto il tasto




Raffreddamento veloce camera cottura

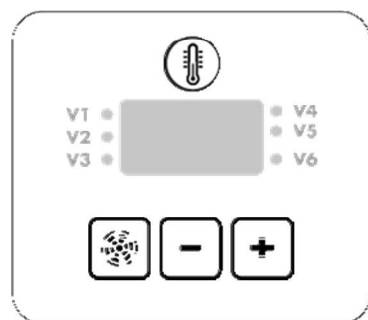
A differenza degli altri programmi il sistema elettronico permette l'avvio dei ventilatori in camera cottura con porta aperta.

Questo particolare programma permette di raffreddare in tempi brevi la camera cottura.

La porta del forno deve risultare aperta.

Premere il tasto di **ON/OFF** per accendere il forno.

Successivamente premere il tasto  e mantenerlo premuto fino all'avvio delle ventole



(area B)

Se la camera cottura risulta a temperatura ambiente il ciclo si arresta automaticamente dopo 10min. viceversa l'arresto automatico avviene quando la temperatura risulterà prossima al valore di 40°C

L'arresto dei ventilatori può essere anche manuale. Premere il tasto di **START/STOP** oppure alla chiusura della porta.

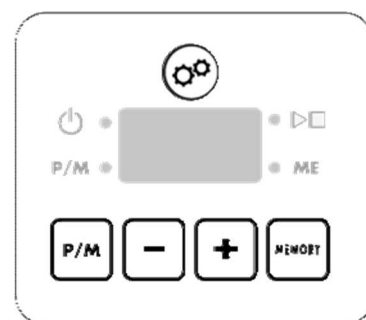


Impostazione gradiente termico delta T

Premessa: Le cotture in modalità ΔT si addicono particolarmente per la cottura di arrosti di medie/grandi dimensioni. Questo tipo di cottura viene effettuata mantenendo una temperatura in camera più bassa delle cotture tradizionali e con tempi più lunghi aumentando quindi la tenerezza del prodotto finale e diminuendo al tempo stesso la perdita di peso dell'alimento.

Come abilitare la funzione ΔT

1. Abilitare il parametro $dt. = 1$, vedi MENÚ IMPOSTAZIONE BASE FORNO
2. Premere i tasti **+** o **-** per impostare il gradiente ΔT .
RANGE IMPOSTABILE 1°C (34°F) - 99°C (210°F).
3. Premere e mantenere premuto, il tasto "MEMORY", finché l'indicazione a display da lampeggiante diventa a luce fissa
4. Collegare al sonda al cuore nell'apposita presa.
5. Impostare il valore finale di sonda al cuore. Vedi capitolo Impostazione temperatura di sonda al cuore.



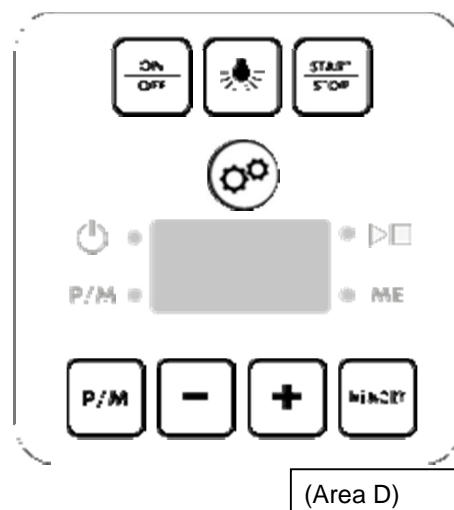
(Area D)

N.B. DURANTE IL PERIODO DI COTTURA CON DELTA-T SUL DISPLAY VIENE VISUALIZZATO LO SNAKE ALTERNATO DA UNA d ED IL VALORE DI GRADIENTE PRECEDENTEMENTE INSERITO. È RESO POSSIBILE DISABILITARE LA FUNZIONE, PER PRENDERE IL CONTROLLO DELLA COTTURA, TENENDO PREMUTO IL TASTO P/M FINO ALLA VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA DI CAMERA COTTURA, MODIFICABILE A PIACERE.

Come selezionare una ricetta memorizzata

Accendere il forno con tasto On/Off .

- Toccare il tasto **P/M** finché non si accende in ROSSO la luce spia P/M.
- Toccare il tasto **+** o **-** per scorrere l'elenco delle ricette.
- L'archivio è composto da 15 ricette modificabili a piacere e 84 locazioni di memoria libere. La numerazione è preceduta da una P.
- La presenza di una ricetta nell'archivio è sempre segnalata dall'accensione in rosso dell'indicatore luminoso P/M
Allo scorrere di ogni posizione occupata vengono visualizzati a display i parametri di cottura.
Con tasto **F** è possibile osservare i parametri di cottura per ogni fase.
Trovata la ricetta desiderata, risulta possibile alterarne i parametri di cottura prima di attivare il forno, oppure avviare la cottura con tasto **START/STOP**.



- Per uscire dal presente menù, toccare il tasto **P/M**

Elenco "ricette"

	DESCRIZIONE	FASE 1					FASE 2					FASE 3			
		MIN	°C	% VAPORE /CAMINO	VEL. MOT.	SONDA CIBO	MIN	°C	% VAPORE /CAMINO	VEL. MOT.	SONDA CIBO	MIN	°C	% VAPORE /CAMINO	VEL. MOT.
1	PASTICCIO E GRATINATI	20	150	0	5		5	180	0	6					
2	PAELLA (ROSOLATURA)	5	200	-10	6		18	180	0	4					
3	SOUFFLÈ	15	140	0	3		5	180	0	3					
4	POLLO	10	100	+5	6		40	180	-10	6		10	200	-10	6
5	MAIALE	10	120	+5	5			160	+1	6	67°C	5	180	-10	6
6	ROAST BEEF	10	120	+10	6			160	-10	6	50°C				
7	AGNELLO	5	120	+5	6			170	-10	6	55°C				
8	SALMONE		160	0	6	60°C									
9	SCAMPI ~100GR	9	100	+10	6										
10	PATATE AL FORNO	10	100	+10	6		30	190	-10	6					
11	CAROTE	15	100	+10	6										
12	PANE FRESCO	10	180	-4	4		4	200	-10	4					
13	CROISSANT	12	160	-1	4		6	180	-10	5					
14	PAN DI SPAGNA	25	160	0	3		12	175	0	3					
15	BIGNÈ	3	160	0	3		14	180	0	4					

Come memorizzare una ricetta

Risulta possibile una volta impostato tutti i vostri parametri di cottura, in una singola fase o multi fase, memorizzare in una locazione di memoria la vostra "ricetta".

La memorizzazione della vostra "ricetta" può avvenire prima dell'avvio del processo di cottura o al termine di quest'ultimo.

Toccare il tasto "**MEMORY**"

Scorrere con i tasti **+** o **-**, (Area D), le locazioni di memoria.

Il segnalatore luminoso M/E, a seconda del colore della luce emessa indica:

- LUCE ROSSA LOCAZIONE DI MEMORIA OCCUPATA.
- LUCE VERDE LOCAZIONE DI MEMORIA LIBERA.

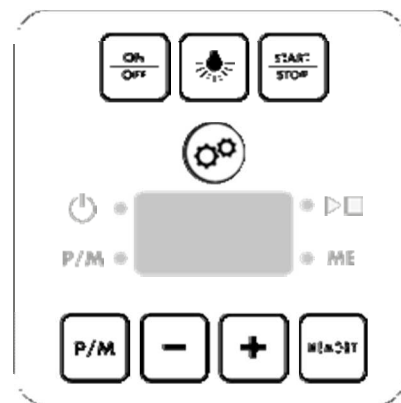
Risulta permesso salvare la vostra "ricetta" in qualsiasi locazione. Ovviamente una già occupata verrà sovrascritta.

Premere e mantenere premuto, il tasto "**MEMORY**", finché l'indicazione a display da lampeggiante diventa a luce fissa.

La vostra "ricetta" risulta ora salvata.

Prendere eventualmente nota su un block-notes della locazione assegnata, con un'eventuale appunto o un breve descrittivo.

Per uscire dal presente menù, toccare e rilasciare il tasto "**MEMORY**"



(Area D)

N.B. Se il forno viene spento manualmente con tasto **ON-OFF**, oppure se il forno si spegne automaticamente dopo 30 min. di inattività, l'eventuale "ricetta" non memorizzata viene persa.

Lavaggio forno

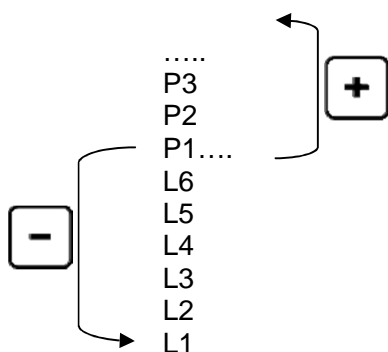
N.B. i programmi di lavaggio sono disponibili solo se risulta installato l'apposito kit di lavaggio nel vostro forno. Contattare eventualmente il vostro rivenditore per ulteriori informazioni.

L'utilizzo del sistema di lavaggio permette di eseguire in modo automatico un'efficace pulizia della camera cottura.

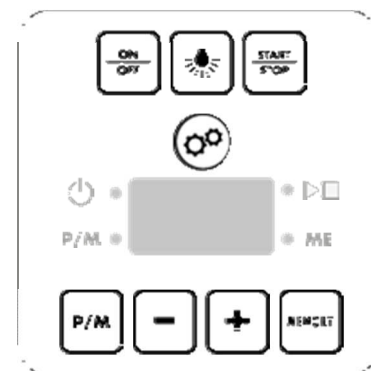
Accende il forno con tasto **ON/OFF**.

Toccare il tasto **P/M** finché non si accende in ROSSO la luce spia P/M.

Scorrere le voci a menù



- Toccare il tasto - per scorrere i programmi di lavaggio L6, L5, L4, L3, L2, L1
 - Toccare il tasto + per tornare indietro di 1 o più posizioni.
- Per uscire dal menù, toccare tasto P/M



(Area D)

DESCRIZIONE dei programmi di LAVAGGIO

L6 Programma di PRECARICO tubo BRILLANTANTE. Da eseguirsi, alla prima installazione o successivamente dopo avere sostituito il contenitore del brillantante.

L5 Programma di PRECARICO tubo DETERGENTE. Da eseguirsi, alla prima installazione o successivamente dopo avere sostituito il contenitore del detergente.

n.b. È previsto, per L6 e L5, un breve ciclo di risciacquo solo con acqua, al fine di assicurare una camera cottura perfettamente esente da prodotti chimici.

L4 Risciacquo. Breve programma automatico della durata di 5 min. per una rapida pulizia della camera cottura o raffreddamento di quest'ultima .

L3	Lavaggio LUNGO	durata 1h.
L2	Lavaggio MEDIO	durata 0h 50m.
L1	Lavaggio BREVE	durata 0h 45m.

Assicurarsi che la porta risulti chiusa e toccare tasto START/STOP per avviare il programma selezionato.

N.B. Se durante il processo, di uno dei programmi sopra elencati nel presente capitolo, si verifica un black-out al ripristino dell'energia elettrica il sistema elettronico visualizza un messaggio di errore Er14. Nessuna operazione di cottura è permessa tranne:

1. Eseguire un programma di lavaggio.
2. Attivare il ciclo di risciacquo.

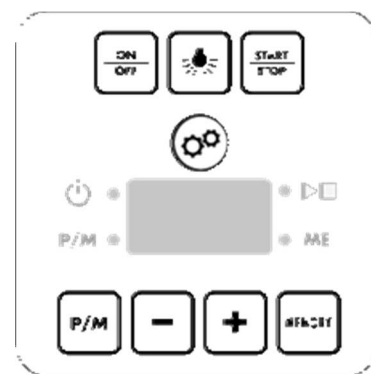
MENÙ IMPOSTAZIONI

Consente di modificare a proprio piacimento diverse funzionalità del forno.

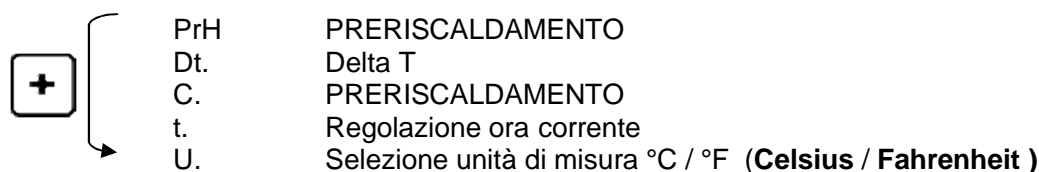
Per accedere a questo menù il forno deve risultare spento.

Toccare il tasto **P/M** e mantenerlo premuto, finché non si accende in verde la luce spia P/M.

Toccare i tasti **+** o **-** per scorrere le voci a menù.



(Area D)



Soffermarsi sulla voce da impostare.

PrH = Preriscaldamento

Parametri di fabbrica = 1 (Funzione abilitata)

Abilitando la funzione (1) la temperatura in camera aumenta di 30 °C in più rispetto alla temperatura impostata per la cottura.

Toccare tasto **P/M** per selezionare 1 o 0:

PrH **1** = Funzione di preriscaldamento camera cottura **ABILITATA**.

N.B. La funzione "C. Avvio Posticipato" , per mutua esclusione, viene inibita. (C. = 0)

PrH **0** = Funzione di preriscaldamento camera cottura **NON ABILITATA**.

n.b. temperatura massima di preriscaldamento 270°C per 5 minuti.

dt. = Delta T

Parametri di fabbrica = 0 (Funzione disabilitata)

Toccare tasto P/M per selezionare 1 o 0:

dt. **1** = Funzione delta T **ABILITATA**. Toccare i tasti **+** o **-** per impostare sul settore TEMPERATURA (D) il valore desiderato tra un minimo di 30°C (86°F) ed un massimo di 99°C (210°F)

Dt. **0** = Funzione delta T **NON ABILITATA**.

C. = Avvio posticipato.

Parametri di fabbrica = 0 (Funzione disabilitata)

Questo particolare comando permette di posporre, fino a 23 ore e 59 minuti, l'attivazione di un programma di cottura o di lavaggio

Toccare tasto P/M per selezionare 1 o 0:

C. **1** = Funzione AVVIO POSTICIPATO ABILITATA.

Toccare i tasti **+** o **-** (Area A) per impostare il valore desiderato tra un valore minimo pari a "ora corrente+1min." ed un massimo di ora corrente + 23 ore e 59 min.

N.B. Il Preriscaldamento, per mutua esclusione, viene inibito. (PRH = 0)

C. **0** = Funzione AVVIO POSTICIPATO DISABILITATA

N.B. Durante il periodo di attesa sul display (Area D) viene visualizzato **C.1**

Premere il tasto **+** o **-** (Area D) per osservare l'ora prevista di accensione del forno.

Disabilitazione Avvio Posticipato

Premere e tenere premuto il tasto **P/M** fino alla visualizzazione sui display dei parametri di cottura precedentemente impostati.

Risulta ora possibile modificare i parametri di cottura, avviare o spegnere il forno.

t. = regolazione ora corrente

Scopo; permette di regolare l'ora corrente visualizzata dal sistema. Operazione consigliata all'installazione del prodotto.

Toccare i tasti **+** o **-** del settore TIMER (area A) per impostare l'ora corrente.

U. °C = Selezione unità di misura della temperatura

Scopo; permette di visualizzare la temperatura di camera cottura e sonda cuore in gradi **Celsius** oppure in gradi **Fahrenheit** .

Toccare il tasto **P/M** per selezionare °C o °F:

U. **°C** = Celsius.

U. **°F** = Fahrenheit.

USCITA E MEMORIZZAZIONE DELLE IMPOSTAZIONI

Premere il tasto **"MEMORY"**

La spia **"MEMORY"** si accende per un breve attimo in rosso ed un doppio segnale sonoro viene emesso.

CODICI ERRORE

In caso di errore tutti gli elementi elettrici del forno si spengo. Sul visore viene visualizzata una finestra con il codice errore. Vedi POP UP

Finché persiste un errore non è possibile effettuare altre operazione tranne spegnere e riaccendere il forno per una nuova autodiagnosi.

Er01	Sonda 1 di temperatura camera guasta.		Contattare un Centro Assistenza Autorizzato e fornire il codice errore
Er02	Sonda 2 di temperatura camera guasta.		Contattare un Centro Assistenza Autorizzato e fornire il codice errore
Er03	Sovratemperatura in prossimità dei motori		Pulire i filtri come indicato riga sotto. Eventualmente contattare un Centro Assistenza Autorizzato e fornire il codice errore
Er04	Sovratemperatura in prossimità della scheda power.		Pulire i filtri, posti sul retro del forno. Verificare se il ventilatore, con forno non in stand-by, funziona.
Er06	numero giri dei ventilatori camera cottura non corretto		Contattare un Centro Assistenza Autorizzato e fornire il codice errore
Er07	Termiche aperte	Motore in difetto	Spegnere il forno. Quando il forno si è raffreddato effettuare un ciclo di cottura a vuoto. Se l'errore si ripete o notate un ventilatore fermo contattare un Centro Assistenza Autorizzato e fornire il codice errore
Er08	Guasto motorino camino	Motore in difetto	Contattare un Centro Assistenza Autorizzato e fornire il codice errore
Er09	Sensore RPM	Motore o sensore numero giri in difetto	Contattare un Centro Assistenza Autorizzato e fornire il codice errore
Er13	EEProm in errore	Memoria del sistema elettronica in difetto	Contattare un Centro Assistenza Autorizzato e fornire il codice errore
Er16	Sovratemperatura in camera cottura. Valore critico.		Contattare un Centro Assistenza Autorizzato e fornire il codice errore
Er99	Guasto nel canale BUS tra le periferiche elettroniche		Contattare un Centro Assistenza Autorizzato e fornire il codice errore

CODICI DI ALLARME:

In caso di allarme il forno visualizza sul display di funzionamento il codice di errore e attiva un buzzer per un massimo di 1 minuto. Gli allarmi a differenza degli errori non inibiscono le funzioni del forno, e non causano la perdita immediata dell'eventuale programmazione ricetta. Ogni allarme ha una sua conseguenza, e generalmente si limita ad abortire l'operazione che si è tentato di eseguire.

Er10	Si è tentato di avviare un programma di cottura ma il tappo non risulta inserito nell'apposita presa. Oppure si è tolto il tappo durante un programma di cottura.	Inserire il TAPPO jack sull'apposita presa. In alternativa collegare la sonda al cuore senza impostare un valore di temperatura per quest'ultima PREMERE IL TASTO "AVVIA"
Er11	Si è tentato di avviare un programma che prevede l'uso della sonda al cuore, ma la sonda non risulta connessa al forno.	Inserire il connettore della SONDA AL CUORE sull'apposita presa. PREMERE IL TASTO "AVVIA"
Er14	UN PROGRAMMA DI LAVAGGIO O DI PRE CARICO DETERGENTE/BRILLANTANTE È STATO INTERROTTO A CAUSA DI UN'INPROVVISA INTERRUZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA.	ESEGUIRE IL CICLO DI LAVAGGIO PROPOSTO DAL SISTEMA ELETTRONICO OPPURE SELEZIONARE CICLO RISCIAQUO.
Er20	PORTA APERTA. Il processo in corso è stato interrotto.	CHIUDERE LA PORTA DEL FORNO.
Er25	CARRELLO PORTA TEGLIE NON PRESENTE	INSERIRE CARRELLO PORTA TEGLIE IN CAMERA COTTURA

Anomalie più comuni

Il forno non si accende	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare che l'interruttore onnipolare sia chiuso e che sia presente la tensione di rete. • Verificare l'integrità dei fusibili di protezione del forno. • Assicursi che la porta del forno sia ben chiusa. • Verificare di aver impostato i parametri del ciclo di cottura in modo corretto. • Accertarsi che il forno non sia in errore
	<p>Se la temperatura nella camera di cottura raggiunge i 350° C, il termostato di sicurezza interrompe l'alimentazione agli elementi riscaldanti del forno. Tale dispositivo di sicurezza può essere ripristinato solo da un tecnico del servizio di assistenza perché sono necessari ulteriori controlli.</p>

Il forno non cucina in maniera uniforme	Le ventole non effettuano più l'inversione di marcia	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Una delle ventole è ferma	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Una delle resistenze è rotta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificatore	Ingresso acqua chiuso	Aprire ingresso acqua
	Collegamento alla rete idrica in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete idrica
	Filtri entrata acqua ostruiti da impurità	Pulire i filtri
Con la porta chiusa, fuoriesce acqua dalla guarnizione	Guarnizione sporca	Pulire la guarnizione con un panno umido
	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Problema al meccanismo di chiusura della porta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Si ferma la ventola durante il funzionamento		Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).

BLACK-OUT

Al ripristino della corrente elettrica, la porta viene AUTOMATICAMENTE APERTA.

I dati di un'eventuale cottura devono essere impostati nuovamente.

Qualora si verificasse un'anomalia grave è importantissimo spegnere l'apparecchiatura, agendo sull'interruttore onnipolare, e chiudere i rubinetti d'intercettazione dell'acqua posti a monte dell'apparecchio.

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

RICAMBI

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

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

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

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

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

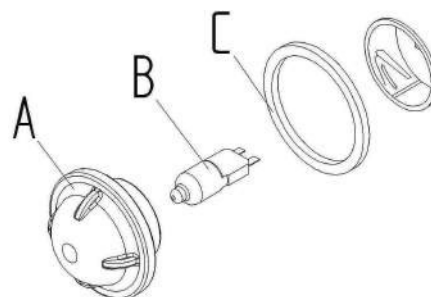
Se l'apparecchio si trova su un sistema provvisto di ruote verificare che durante il suo spostamento non vengano danneggiati cavi elettrici, tubazioni o altro. Assicurarsi di applicare la sicura anti movimento. Evitare di posizionare il forno vicino a fonti di calore (esempio friggitrici ecc) .

Dopo aver eseguito l'intervento e riposizionato l'apparecchio nella sua posizione iniziale verificare che siano state eseguite a norma le connessioni elettriche e idriche.

SOSTITUZIONE LAMPADA ILLUMINAZIONE

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

- Disinserire il collegamento elettrico del forno e lasciarlo raffreddare.
- Togliere le griglie laterali che sorreggono le teglie.
- Svitare il coperchio in vetro "A" facendo attenzione alla guarnizione "C". Sostituire la lampada "B" con una di uguali caratteristiche.
- Riavviate il coperchio "A" di vetro facendo attenzione alla guarnizione " C ".
- Riposizionare le griglie laterali e assicurarsi che siano ben fissate.

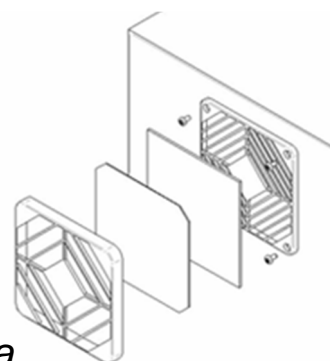


Nel caso in cui il coperchio in vetro sia rotto o danneggiato, non usare il forno finché il coperchio non sia stato sostituito (rivolgersi al Centro di Assistenza).

SOSTITUZIONE E PULIZIA FILTRO RAFFREDDAMENTO

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

- Disinserire il collegamento elettrico del forno e lasciarlo raffreddare.
- Svitare le viti che bloccano la griglia e sostituire o pulire il filtro.
- Una volta eseguita l'operazione rimontare il tutto.



Come cambiare la guarnizione della camera cottura

La guarnizione posta attorno al vano camera cottura se presenta crepe deve essere sostituita. Per motivi di sicurezza la guarnizione deve essere cambiata da un tecnico di un Centro Assistenza Autorizzato.

SMALTIMENTO

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.

Nota:

abbiate cura di smaltire la batteria presente sulla scheda di potenza secondo le normative vigenti. Non gettate la batteria tra i rifiuti ordinari.



ATTENZIONE!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va tagliato o rimosso il cavo di alimentazione dalla morsettiera.

note

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IN OGNI MOMENTO IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO LE MODIFICHE CHE RITIENE NECESSARIE O UTILI.

Il presente manuale può subire variazioni di forma e contenuto a totale discrezioni della PIRON s.r.l

TABLE OF CONTENTS AND SUMMARY

INTRODUCTION.....	33
INSTALLATION INSTRUCTIONS	33
WARNINGS.....	33
PRELIMINARY OPERATIONS	33
PLACE OF INSTALLATION.....	34
INSTALLATION PREPARATIONS	34
REMOVAL OF PROTECTIVE FILM AND OTHER MATERIALS.....	34
ADJUSTING THE FEET	35
ELECTRICAL CONNECTION.....	35
CONNECTING OR REPLACING THE POWER CORD.....	35
BONDING CONNECTION	36
CONNECTION TO THE WATER SUPPLY	36
WATER TREATMENT	36
CONNECTION OF OUTLETS	36
TECHNICAL DATA	36
USER INSTRUCTIONS	37
WARNINGS.....	37
CLEANING AND TURNING ON THE COOKING CHAMBER FOR THE FIRST TIME	38
CLEANING: GENERAL RULES	38
ROUTINE CLEANING OF THE COOKING CHAMBER.....	38
ROUTINE MAINTENANCE.....	38
EXTERNAL CLEANING.....	39
RECOMMENDATIONS FOR THE COOKING PROCESS.....	39
DEFROSTING.....	39
FEATURES	40
DOOR SENSOR	40
CORE PROBE	40
PLUG.....	40
CONTROL PANEL.....	41
PRELIMINARY SETTINGS.....	43
HOW TO OPEN THE OVEN DOOR.....	43
HOW TO TURN THE OVEN ON OR OFF	43
PRELIMINARY OPERATIONS FOR SETTING THE COOKING PARAMETERS.....	43
COOKING TIME.....	43
COOKING TEMPERATURE	44
FAN SPEED SETTING	44
HUMIDIFICATION / CHIMNEY.....	45
COOKING WITH THE CORE PROBE	46
CORE PROBE TEMPERATURE SETTING.....	46
CORE PROBE INDICATOR LIGHT	46
HOW TO START THE COOKING PROCESS	47
WARM-UP	47
THERMOSTAT INDICATOR	47
HOW TO PROGRAM A RECIPE WITH SEVERAL STEPS.....	48
AUTOMATIC END OF A COOKING PROGRAM.....	48
HOW TO END OR DISABLE THE COOKING PROCESS IN THE MANUAL MODE.....	48

COURTESY TIMER	49
FAST COOLING OF THE COOKING CHAMBER.....	49
DELTA T TEMPERATURE GRADIENT SETTING	50
HOW TO SELECTED A STORED RECIPE	51
LIST OF "RECIPES"	51
HOW TO STORE A RECIPE	52
OVEN WASHING	53
SETTINGS MENU.....	54
PRH = WARM-UP	54
DT. = DELTA T.....	54
C. = START POSTPONED	55
T. = CURRENT TIME ADJUSTMENT	55
U. °C = TEMPERATURE UNIT OF MEASUREMENT SELECTION	55
HOW TO QUIT AND SAVE THE SETTINGS.....	55
FAULTS.....	56
MOST COMMON FAULTS	58
NON-ROUTINE MAINTENANCE	59
REPLACING THE LIGHT.....	59
REPLACING AND CLEANING THE COOLING FILTER.....	59
HOW TO CHANGE THE COOKING CHAMBER GASKET	59
DISPOSAL	60

INTRODUCTION

Dear Customer. We would like to thank you for purchasing this product and congratulate you for making an excellent choice. We hope this will be the start of a positive and lasting relationship.

This booklet contains all of the information needed for the correct use, maintenance and installation of the equipment. This manual has been created to enable the installation engineer and above all the end user to take every action and precaution needed to ensure safe, long-lasting and efficient use of the equipment.

This booklet must be carefully conserved for the equipment's entire life cycle so that it remains available for future reference for operators and specialised technical personnel. Replacement documentation should be requested from the manufacturer or dealer in the event of loss or damage. The manufacturer shall not be held liable for damage to people or things deriving from improper use of the equipment, changes or repairs carried out by unauthorised personnel and the use of spare parts that are not original or specifically designed for the model concerned.

This equipment complies with EU directives in force.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNINGS

Read this manual carefully before installing and commissioning this device.

All non-routine installation, assembly, servicing and maintenance work must be performed by qualified personnel equipped with the necessary professional requirements (authorised by the manufacturer or dealer), in compliance with the regulations in force in the country of installation and those concerning product safety and safety in the workplace.

Incorrect installation, servicing, maintenance and cleaning and any tampering with or modifications to the equipment may cause malfunction, damage or injuries.

The equipment must only be used to cook or heat food in the context of industrial kitchens. Any other use is considered improper and therefore hazardous.

PRELIMINARY OPERATIONS

On receipt of the oven, make sure that it has not been damaged in transit and that the packaging has not been tampered with. In the event of damage or missing parts please notify the carrier and manufacturer/dealer immediately specifying the **Article (ART) and serial number (Ser No)** and attaching photographic evidence.

WARNING: the oven may be at risk of tipping over during transit and consequently there may be a risk of breakages and damage caused to people and things. Use suitable means taking into account the weight of the equipment. Do not drag or tilt the oven for any reason; lift it off the ground, keeping it straight and move it horizontally.

PLACE OF INSTALLATION

The oven must be installed in a closed and well-ventilated room (not outdoors).

Before putting it into position, check the overall dimensions and the exact position of the electric power and water supply connections.

The oven should be installed below an extraction hood or provision should be made for the hot air and smells coming out of the cooking chamber outlet to be conveyed outdoors.

The oven must be placed on a flat surface to prevent it from slipping and tipping over.

The oven should be installed on a site capable of supporting the weight of the equipment combined with its maximum load. The weight is specified on the tag plate attached to the back of the oven itself.

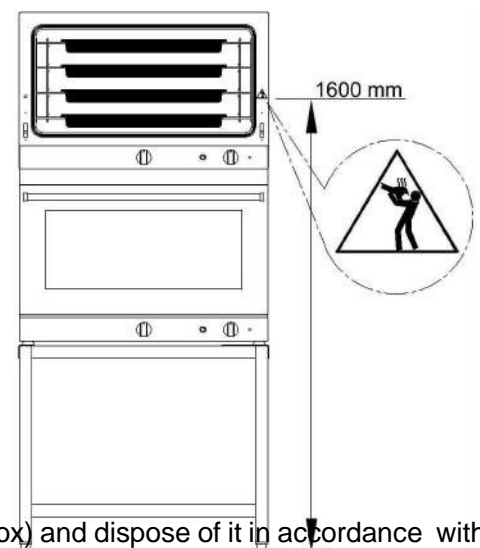
Make sure the back of the oven is easily accessible for connection to the electric power and water supply and to allow maintenance work to be carried out.

The oven is not suitable for built-in installation and a space of 15 cm must be left around it.

The oven **should not** be placed close to sources of heat, fryers or other hot items; if unavoidable, the following safety distances must be maintained: 50 cm above and to the sides of the oven and 70 cm from the back.

Do not, for any reason, place the oven close to flammable materials or containers (such as walls, furniture, partitions, gas bottles); it could cause a fire hazard. If unavoidable, cover flammable parts with non-flammable thermal insulation material, in strict compliance with fire prevention regulations.

If the oven is to be installed above proofers, stainless steel tables or other ovens, shelves that are above the user's line of sight **should not** be used. For safety reasons, after installing the oven apply the "Burn Hazard" sticker provided, positioning it at a height of 1600 mm from the ground. (see image to the side)



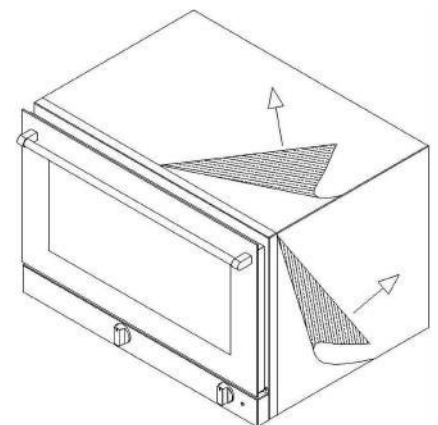
INSTALLATION PREPARATIONS

Remove the external packaging (wooden crate and/or cardboard box) and dispose of it in accordance with the regulations in force in the country of installation.

REMOVAL OF PROTECTIVE FILM AND OTHER MATERIALS

Remove all of the protective film from the oven, inside and out (see illustration on the right)

Remove all of the documents and any plastic bags from inside the oven.



ADJUSTING THE FEET

Do not use the oven without the feet.

Failure to use them would prevent air from passing underneath, which is needed to cool the electrical components and external walls of the oven, causing overheating that could damage the oven's components.

The equipment must be level for it to operate correctly; this can be achieved by adjusting the feet during installation and checking it with a spirit level. Screw and/or unscrew the feet to adjust the height.

ELECTRICAL CONNECTION

WARNING: Connection to the electric power supply must be performed by qualified and authorised technical personnel in accordance with the international, national and local regulations in force in the country of installation.

Before connecting the oven to the electric power supply, check that the voltage and frequency of the power supply matches that specified on the tag plate attached to the back of the oven.

CONNECTING OR REPLACING THE POWER CORD

To connect the equipment to the electric power supply, refer to the label attached to the manual or on the lower part of the back of the oven, close to the tag plate.

WARNING: the yellow/green earth wire in the power cord must be at least 3 cm longer than the other wires.

To connect the power cord to the terminal block, proceed as follows:

Unscrew the plug on the cable gland and remove the back cover from the equipment.

Pass the new power cord through the cable gland. Connect the power cord wires to the terminal block in accordance with the wiring diagrams shown on the label attached to the back of the equipment. Only make the connections illustrated, inserting the copper jumper and power cord under the screw together. Each wiring diagram label specifies the type of power cord to be used (HO7RN-F) and the wire sizes in mm².

Replace the cover on the lower part of the back of the equipment, fastening it into place with the screws and block the cord by fastening the plug onto the cable gland.

Incorrect connection may cause the terminal block to overheat to the point of melting with the consequent risk of electric shocks.

Check that all of the electrical connections are tightly fastened before connecting the oven to the power supply.

PE = Yellow/Green: "EARTH" safety wire

N = Blue: neutral wire

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

The oven must be connected directly to the electric power supply and must be equipped with an easily accessible switch installed upstream from the equipment and in accordance with the international, national and local regulations in force in the country of installation. The contacts of said switch must be separated in all poles to guarantee complete disconnection in accordance with Class III surge protection.

Correct earthing is compulsory and the earth cable must not be interrupted by the safety switch for any reason.

BONDING CONNECTION

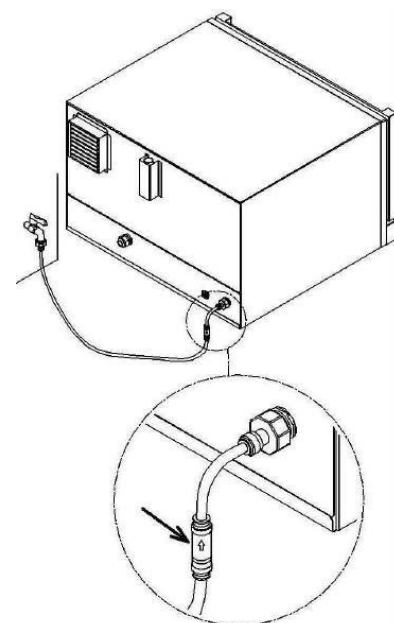
This connection must be made when more than one device is installed in the same area. Use the terminal marked with the symbol: (see illustration on the right).

This terminal can be used to connect a yellow/green cable of a size between 2.5 and 10mm².

The equipment must be included in a bonding system, the effectiveness of which must be tested in accordance with the regulations in force.

**CONNECTION TO THE WATER SUPPLY**

A shut-off valve and mechanical filter must be placed between the water supply and the oven. The rear of the oven is equipped with a G3/4" type inlet with a filter. A 2-metre pipe with G3/4" fittings and a non-return valve for fluids are also provided as required by the regulations in force. **WARNING:** only use the parts provided (pipe with fittings and non-return valve) to connect the oven; do not use or reuse other piping. Allow some water to flow out of the pipe to eliminate any material residues before connecting it to the equipment. The pressure of the water supplied must be between 150 (1.5 bar) and 200 kPa (2 bar) and the maximum temperature must not exceed 60°C (140°F). If the pressure of the water supplied exceeds 200kPa (2 bar), a pressure regulator must be fitted, set to 200kPa (2 bar).

**WATER TREATMENT**

The maximum hardness value of the water must not exceed 5 °f (to prevent the accumulation of limescale inside the cooking chamber). The use of a demineralizing device (inverse osmosis) is recommended to prevent limescale and other mineral deposits accumulating inside the oven.

CONNECTION OF OUTLETS**SMOKE OUTLET**

Hot fumes and other smells are produced during the cooking process, which are expelled through the cooking chamber outlet. It is located at the top of the back of the oven. Do not place objects over the outlet as they could prevent fumes from escaping and the objects themselves could be damaged. The oven should be positioned below an extraction hood or provision should be made to convey the hot fumes and smells outdoors using a pipe of at least the same diameter as the outlet. Avoid choking the pipe.

TECHNICAL DATA

See tag plate containing technical data attached to this manual and the rear of the oven.

USER INSTRUCTIONS

WARNINGS

Read this manual carefully as it contains all of the information needed related to safety and use of the equipment. Store carefully for future reference.

Incorrect installation, servicing, maintenance, use and cleaning and any tampering with or modifications to the equipment may cause malfunction, damage or injuries.

The oven must only be used to cook food in industrial and professional kitchens. Any other use will be deemed improper. The manufacturer shall not be held liable for uses other than those specified.

The equipment is intended for professional use and must be operated by qualified personnel.

- It is not suitable for use by those with reduced physical or mental abilities or who are inexperienced, unless they have been suitably trained to operate the equipment by a person responsible for their safety.
- Avoid leaving the equipment unattended in the presence of children and ensure that they do not use it.
- It is not recommended to position the oven close to sources of heat.
- Do not, for any reason, leave highly flammable materials close to the equipment; it could cause a fire hazard.
- The temperature of food containers, accessories or other objects used during the cooking process may be high; proceed with caution to avoid the risk of burns.
- Be careful when opening the oven door; burn hazard from high temperature steam.
- Do not place flammable objects or food containing alcohol in the oven; they are at risk of self-combustion, pose a fire hazard and may also cause explosions.

- **The external parts of the oven may exceed a temperature of 60°C (140°F), so to prevent the risk of burns avoid touching the areas or parts marked with the symbol shown here on the right.**



- **If any of the door's glass components break or become damaged they must be replaced immediately (contact the Service Centre).**
- **Disconnect the electric power and water supply in the event of prolonged periods of disuse.**
- **The manufacturer shall not be held liable for damage caused to people or things as a result of non-compliance with the above provisions or tampering with even a single part of the equipment or the use of non-original spare parts.**
- **This equipment complies with EU directives in force.**
- Make sure that the structures designed to support the pans inside the cooking chamber are firmly secured to the sides. Otherwise pans containing hot food or liquid could fall, causing a burn hazard.
- The temperature of the room where the oven is installed must be greater than +5°C.
- The air vents must be open and free of obstruction.

CLEANING AND TURNING ON THE COOKING CHAMBER FOR THE FIRST TIME

Before cleaning the equipment it must be disconnected from the electric power supply.

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

Heat the empty oven to 200°C (392°F) for about 30 minutes to eliminate any smells.

CLEANING: GENERAL RULES

Before cleaning the equipment, disconnect it from the electric power supply and wait until it has cooled down completely.

WARNING: the equipment should never be cleaned with high-pressure steam or jets of water.

ROUTINE CLEANING OF THE COOKING CHAMBER

The cooking chamber should be cleaned daily to maintain the correct level of hygiene and prevent the steel from deteriorating.

The cooking chamber must be at room temperature before cleaning can begin.

If necessary, use the fast cooling program.

Do not use high-pressure jets or steam generators for manual cleaning. Acids, abrasive substances, corrosive detergents containing sand or caustic soda must not be used.

Use the automatic cleaning program if present (optional for some models).

The cooking chamber's gasket must be cleaned on a daily basis using a non-abrasive detergent to ensure it remains efficient and in good condition.

Warning: incrustations or greasy food residues may cause unpleasant odours if not removed.

ROUTINE MAINTENANCE

The user is only required to perform routine maintenance. Please contact the Service Centre to request assistance from specialised or authorised technical personnel for non-routine maintenance.

EXTERNAL CLEANING

Only use a cloth dampened with warm water or products suitable for cleaning steel. Do not use products containing acids or ammonia.

WARNING: the equipment should never be cleaned with high-pressure steam or jets of water.

RECOMMENDATIONS FOR THE COOKING PROCESS

When cooking particularly fatty foods such as roasts or poultry on a grill it is best to place a container on the bottom of the cooking chamber to collect the fat.

When cooking food in containers that are full or full of liquid be careful of any spills, both during the cooking process and when taking the containers out of the oven. Burn hazard!



Always clean accessories before using them.

Leave at least 2 cm between food and the pan above it to ensure correct and efficient air circulation.

A cooking chamber preheating cycle is recommended to replace the heat lost whilst inserting the pans in the cooking chamber.

If food needs attention during the cooking process, the door must be left open for the shortest amount of time possible to prevent the temperature from falling to a point that could compromise the results.

DEFROSTING

The oven can be used to accelerate the time required to defrost food to be cooked using low-temperature forced air.

FEATURES

CURRENT TIME TIMER	YES
COOKING DURATION TIMER	min. 00:01 – max. 15:59
COOKING TEMPERATURE RANGE	min. 30°C (86°F) – max. 260°C (500°F)
VENTILATION	6 speeds
HUMIDIFICATION	10 gradients
Cooking with core probe	YES
CORE PROBE TEMPERATURE RANGE	min. 30°C (86°F) – max. 99°C (210°F)
Δt . Gradient between cooking temperature and core probe temperature range.	min. 30°C (86°F) – max. 99°C (210°F)
NUMBER OF LOCATIONS FOR SAVING COOKING PARAMETERS (RECIPES)	99
WASHING programs	4
Number of programming stages per recipe	5
Individual operating settings.	YES
Acoustic signals	YES

Door sensor

This sensor starts or stops the cooking or washing process depending on the status of the door (open/closed).

Core probe

Use of the core probe makes it possible to accurately control the cooking process.

For detailed information on its use please refer to the chapter entitled CORE PROBE TEMPERATURE SETTING

Plug

If a core probe is not used, the appropriate plug, which looks similar to a stereo jack plug, must be inserted into the jack socket for the oven to operate correctly.



CONTROL PANEL

List of zones and description indicator lights.


Zone A TIMER

F1-F5 Cooking step indicators.
- Courtesy timer status indicator.

Zone B MOTOR SPEED AND TEMPERATURE

V1,V2....V6 motor speed indicators



Zone C CHIMNEY SETTING AND HUMIDIFICATION

and door status indicator 

- RED, DOOR OPEN.
- GREEN, DOOR CLOSED.
Chimney status indicator;
- open | | |
- closed | / |
- off intermediate position.
Heating element status indicator;
- red light on
Humidification "on" indicator

Zone D IGNITION, PROGRAM SELECTION AND SETTINGS MENU ZONE

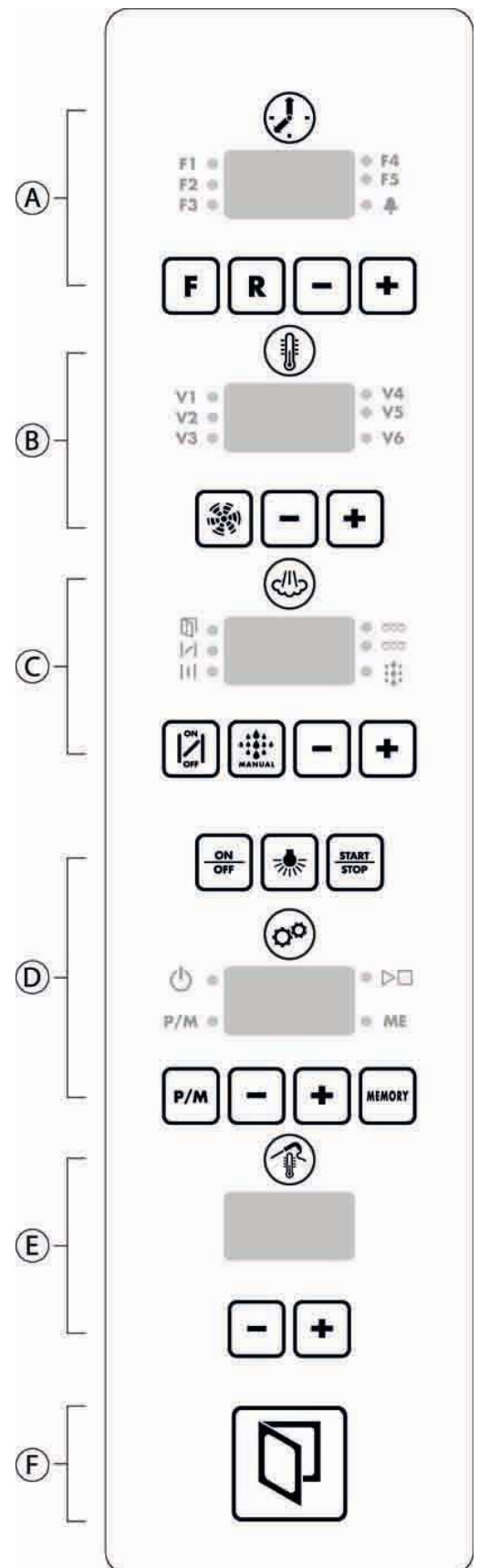
Indicators:

-  OVEN status indicator (on / off)
- P/M Settings and/or recipe menu access indicator
-  Cooking on/off indicator
- ME Memory status indicator

Zone E CORE PROBE

Core probe connected indicator














Zone F DOOR OPENING KEY



Keys and their Functions:

NOTE. You will hear a beep whenever a key is touched.

General description / meaning:

-  Key for decreasing the values on the display
-  Key for increasing the values on the display
-  Cooking STEP selection key. When programmed, each STEP is formed by a group of cooking parameters. There are 5 steps available. This key can be used to scroll and check the cooking parameters in the different steps. The key can also be used for programming a step consisting of a period of time when the oven does not heat or other. This period of time is called PAUSE.
-  RESET key. Also enables the courtesy timer. RESET is performed if the key is pressed for at least 4 sec. If activated, the cooking timer or courtesy timer indication will also reset.
-  Cooking chamber fan speed selection key.
-  Key for regulating the drain valve that eliminates condensation from the cooking chamber.
-  Manual key for humidification in the cooking chamber.
-  Key for switching the electronic system that controls oven operation on or off. The ON/OFF key takes priority over all other functions, especially when used to turn off the oven.
-  Button for turning the oven lights on or off. This command is independent, i.e. it does not depend on a previous ON/OFF or START/STOP command.
-  Cooking start. The system starts to perform the oven control procedures according to the selected cooking program. This key is also used to stop the program in progress.
-  Key for accessing the settings menu, if the oven is off.
Key for accessing the recipes or washing programs menu, if the oven is on.
-  Parameter storage key.
-  Door opening key.

Preliminary settings

See SETTINGS MENU

How to open the oven door.

Touch the  key.

The oven door opens a few centimetres to allow the steam to escape in complete safety. Door opening will be signalled by a beep. The door will be fully released after 2 seconds.

How to turn the oven on or off

Touch the ON/OFF sensor key with a finger.

The green indicator light  will come on.

00:00 will appear on the display (Zone A)

NOTE. THE OVEN TURNS OFF AUTOMATICALLY AFTER 60 minutes OF INACTIVITY.

Preliminary operations for setting the cooking parameters

Foreword:

A timed cooking operation excludes the core probe cooking mode by mutual exclusion, and vice versa. (“- -”) is displayed when the function is not active)

The core probe can be connected to the oven before cooking is started.

Press Timer key + (Zone A) or core probe key + (Zone E) to access the programming function for the other parameters.

Cooking time




AUTOMATIC MODE (set-time cooking)

- Press key + or – (Zone A)
- Continue pressing the key until you reach the required value.
- Settable value; 00:01 – 15: 59 hours : minutes

Also consult the section entitled “Automatic end of a cooking program.”

MANUAL MODE (undefined-time cooking)

Press key  and keep it pressed until value 99:99 appears (INFINITE time)

The cooking process can only be ended by pressing the **START/STOP** key

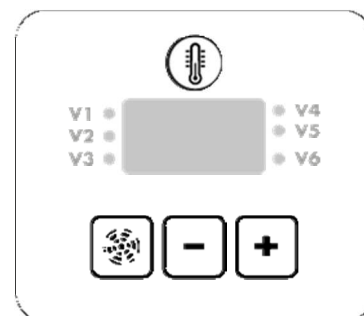
*Cooking temperature*

TEMPERATURE RANGE 30°C - 260 °C (36°F - 500 °F)

Cooking temperature setting

Press key **+** or **-** (Zone B)

Continue pressing the key until you reach the required value.




(Zone B)

C° (Celsius) or °F (Fahrenheit), temperature scales. Symbol flashes while oven chamber is warming up.

°C/°F symbol stops flashing when temperature in oven chamber reaches set temperature.

Fan speed setting

(Zone B)

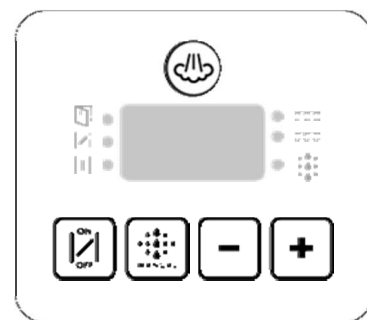
Press key  to increase or decrease the amount of ventilation in the cooking chamber. One of the indicators numbered V1 to V6 comes on to indicate the speed selected.

HUMIDIFICATION / chimney


(Zone C)

This part of the panel contains the controls for adjusting the amount of humidity in the cooking chamber and for opening/closing the chimney (to exhaust the fumes from the cooking chamber).

Use key **+** or **-** to select the required value, as indicated in the table below.



(Zone C)

The chimney open/closed setting can be selected in the manual mode by pressing button . This overrides the settings made with the knob, which remain in the temporary memory and can be restored by simply touching key **+** or **-**.

The indicator lights show the door, chimney closed, chimney open statuses, on the left-hand side of the display, beginning from the top.

The indicator light




is red

when water is let into the cooking chamber, so as to form steam.

Chimney status indicator lights

chimney closed.

 ● chimney open.

 ●


Indicator lights off = chimney open at a certain angle, as indicated by the parameters in the table alongside.

a red light means that mechanical adjustment of the chimney valve is in progress.

VALUE	SETTING
+10	Chimney CLOSED – 10 steam
+9	Chimney CLOSED – 9 steam
+8	Chimney CLOSED – 8 steam
+7	Chimney CLOSED – 7 steam
+6	Chimney CLOSED – 6 steam
+5	Chimney CLOSED – 5 steam
+4	Chimney CLOSED – 4 steam
+3	Chimney CLOSED – 3 steam
+2	Chimney CLOSED – 2 steam
+1	Chimney CLOSED – 1 steam
0	Chimney CLOSED – 0 steam
-1	Chimney 10% OPEN – 0 steam
-2	Chimney 20% OPEN – 0 steam
-3	Chimney 30% OPEN – 0 steam
-4	Chimney 40% OPEN – 0 steam
-5	Chimney 50% OPEN – 0 steam
-6	Chimney 60% OPEN – 0 steam
-7	Chimney 70% OPEN – 0 steam
-8	Chimney 80% OPEN – 0 steam
-9	Chimney 90% OPEN – 0 steam
-10	Chimney 100% OPEN – 0 steam

• MANUAL HUMIDIFICATION PUSH-BUTTON



Keep the  key pressed for the required time to increase the amount of humidity in the cooking chamber.

NOTE

During the preheating step, the humidification does not operate in any manner whatsoever

Cooking with the core probe

FOREWORD

The core probe allows you to accurately control the cooking process of certain foods.

Cooking with the core probe disables the timed cooking function. A previously programmed time setting will be annulled.

When inserted into meat, the tip of the core probe measures its **internal temperature or core temperature**.

The heating system will automatically stop once the core probe temperature setting has been reached.

Use of the core probe

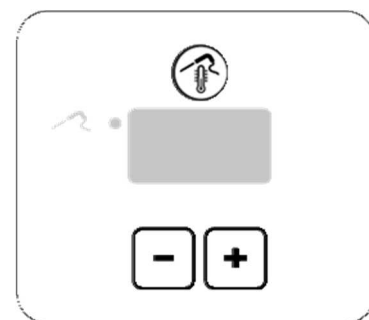
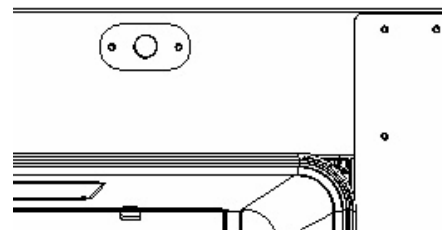
Insert the tip of the core probe into the heart of the meat.

Fat and bone in the meat could make the oven stop heating in advance.

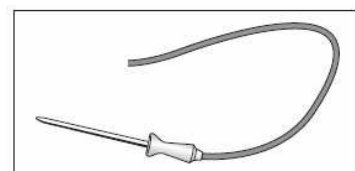
The tip of the core probe must not touch bone and must not be inserted into particularly fatty parts.

- Place the food in the oven.
- Fit the jack connector of the core probe into the socket provided on the top right-hand side until you clearly sense that it has seated properly.

NOTE. REMOVE THE CORE PROBE FROM THE FOOD BEFORE REMOVING THIS FROM THE OVEN.



(Zone E)



Important:

- If you decide to cook with the core probe, the minimum selectable cooking chamber temperature is automatically set 1°C higher than the one chosen for the core probe. If the cooking chamber temperature value indicator flashes, it means that the temperature is being self-regulated by the electronic system.

Core probe temperature setting

TEMPERATURE RANGE 30°C (86°F) - 99°C (210°F).

Press key **+** or **-** (Zone E)

Continue pressing the key until you reach the required value.

CORE PROBE INDICATOR LIGHT

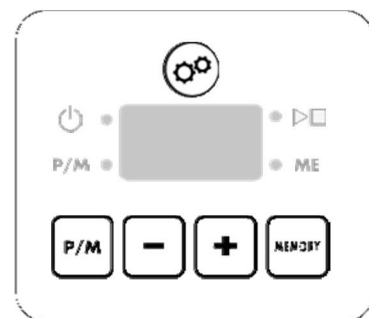
- Indicator light off: None of the cooking steps includes use of the core probe.
- RED indicator light: Probe NOT connected. One of the cooking steps includes use of the core probe. The core probe must be connected to its connector, otherwise you will not be able to start cooking.
- GREEN indicator light: Probe connected.

How to start the cooking process

Close the oven door.

Touch the “**START/STOP**” key.

The indicator light of the  icon comes on (green)



(Zone D)

Warm-up

Foreword:

Automatic start-up of the warm-up stage can be annulled. See SETTINGS MENU PrH chapter.

Manual interruption of the warm-up cycle

The warm-up cycle can be interrupted at any moment. Press the **P/M** key until **PrH End** appears on the display. Perform the operations described in the ACTIONS section.

Automatic termination of the warm-up cycle

An acoustic signal will be heard when the temperature in the oven has reached 30°C more than the set cooking temperature value. **PrH End** will alternate on the display.

Actions

Open the door and place the food in the oven.

Depending on the values selected, cooking will begin automatically as soon as the door is closed.

Notes:

- The warm-up temperature does not exceed the maximum value of 270°C (518°F)

- **To obtain a better result, only place food in the oven when it has completely warmed up.**

Warming up is always advisable as it improves the performance of the oven (with the exception of certain cases when cooking must start with a “cold” oven).

THERMOSTAT INDICATOR

When the lights in the symbol are red, it means that the oven heating elements are on. When the indicator goes out or is green, it means that the heating elements are off or the set temperature has been reached in the oven.

How to program a recipe with several STEPS

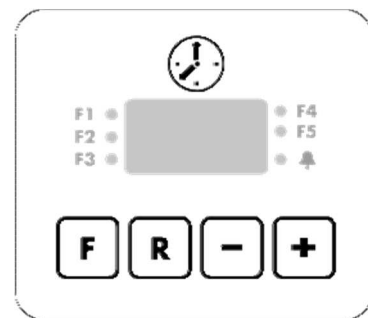
(Zone A)

A cooking program for a single recipe can include 5 steps.
Warming up is a separate function.

Each step is a cooking mode with its own parameters and different methods.

Once you have entered the settings for a cooking step, press key **F**.
The next indicator light will be displayed along with digits 00:00

Enter the new cooking parameters or press key **F** to finish programming.



(Zone A)

• PAUSE FUNCTION

You can include a step during which the oven simply remains inactive. This step is called “pause”. For instance, the pause step is useful if mixtures must be allowed to rise. The fans, heating and humidification functions will remain off throughout this step.

Press the **F** key and keep it pressed until light in indicator F... turns red.

Press key **+** or **-**. TIMER (Zone A)

Continue pressing the key until you reach the required value.

Pause time can be programmed from 1 min. to 15h.59m.

The pause step can be distinguished from the other steps by the red indicator light.

Automatic end of a cooking program.




There will be an acoustic signal (60 sec.) and the indications on the displays will flash to mark the end of a cooking program.

If it was off, the light in the cooking chamber will come on.

If you touch a key or open the door, the indications described above will disappear and the basic oven cooking parameters will appear on the display so that new settings can be entered, or to save the recipe.

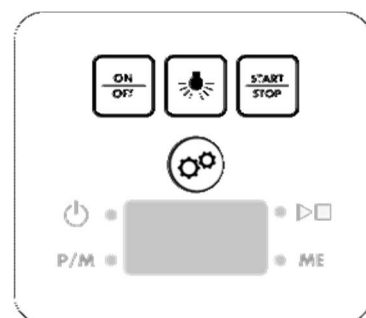
How to end or disable the cooking process in the manual mode

Touch the “START/STOP” key.

The indicator light of the    icon goes out.

The oven displays the basic parameter settings of the cooking process before it began.

This will allow you to save the “recipe” if you are satisfied with the result.
See the “How to store a recipe” chapter



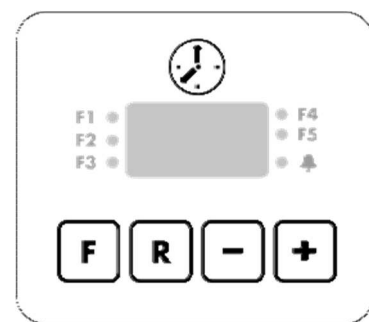
(Zone D)

COURTESY TIMER

Function that informs you when a previously programmed time setting has terminated.

This is useful if you want to be reminded when to remove food from the oven that cooks faster than other food cooked at the same time.

Minimum time setting 1 min. Maximum time setting 23 hours and 59 minutes.



(Zone A)



Press **R** (see Zone A). The display will show "00:00" or a time setting if this was previously activated. The indicator light at the bottom right, near the "bell" icon will be green and flashing.

Touch key **+** or **-** to select the required time.

After 5 sec., the system will automatically go back to displaying the cooking time or time of day. The led at the side of the display will emit a fixed green light.

Once the set time has elapsed, 00.00 will flash on the display.

The dedicated courtesy timer led will be red and flashing, and the acoustic signal will function for 60 sec.

These warning signals will automatically cease after 5 minutes or can be silenced by touching key

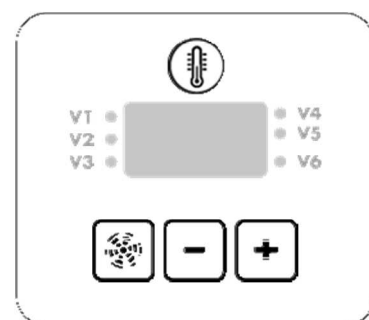


Fast cooling of the cooking chamber

Unlike the other programs, the electronic system allows the fans in the cooking chamber to be started with the door open.

Thanks to this program, the oven interior can be rapidly cooled.

The oven door must be open.




(Zone B)

Press the **ON/OFF** key to turn on the oven.

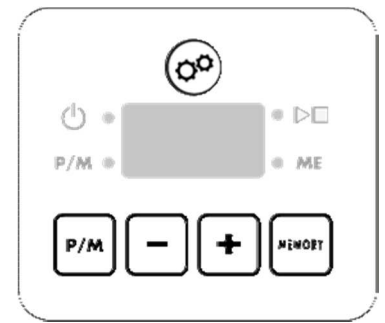
Now press the  key and keep it pressed until the fans start.

If the cooking chamber is at ambient temperature, the cycle will stop automatically after 10 min. Vice versa, it will stop automatically when the temperature drops to around 40°C.

The fans can also be stopped in the manual mode. Press the **START/STOP** key  or when the door is closed.

Delta T temperature gradient setting

Foreword: Cooking in the ΔT mode is ideal when medium/large joints of meat are cooked. This type of cooking process is performed by maintaining a lower temperature in the oven than the usual one and by lengthening the cooking time, thereby making the final product more tender and reducing its weight loss.



(Zone D)

How to enable function ΔT

1. Enable parameter dt. = 1, see BASIC OVEN SETTINGS MENU
2. Press key **+** or **-** to enter the ΔT gradient.
SETTING RANGE 1°C (34°F) - 99°C (210°F).
3. Press the "MEMORY" key and keep it pressed until the indication on the display changes from flashing to fixed.
4. Connect the core probe to its socket.
5. Enter the final core probe value. Consult the Core probe temperature setting chapter.

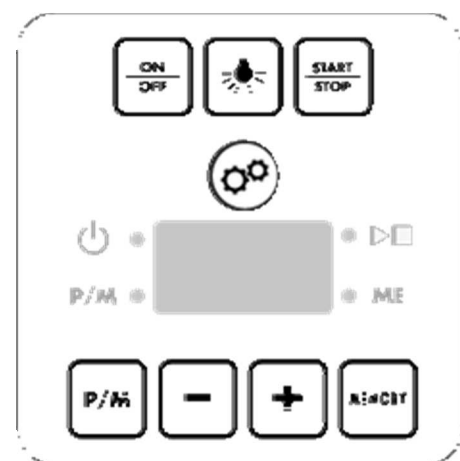
NOTE. WHEN THE DELTA-T COOKING PROCESS IS IN PROGRESS, THE ALTERNATING SNAKE AND d INDICATIONS WILL APPEAR ON THE DISPLAY, AS WELL AS THE PREVIOUSLY ENTERED GRADIENT VALUE.

YOU CAN DISABLE THE FUNCTION AND TAKE CONTROL OF THE COOKING PROCESS BY HOLDING THE P/M KEY PRESSED UNTIL THE DISPLAY SHOWS THE COOKING CHAMBER TEMPERATURE, WHICH CAN BE CHANGED AS REQUIRED.

How to selected a stored recipe

Turn on the oven with the On/Off key.

- Touch the **P/M** key until the P/M indicator comes on with a RED light.
- Touch key **+** or **-** to scroll the list of recipes.
- The archive contains 15 recipes, which can be edited as required, and 84 vacant memory locations. Numbering is preceded by the letter P.
- The presence of a recipe in the archive is always indicated by the red P/M indicator light.
The cooking parameters appear on the display as the occupied positions are scrolled.
You can check the cooking parameters per step with key **F**.
Once you have found the recipe you need, the relative cooking parameters can be changed before you turn on the oven.
Otherwise, you can start the cooking process with the **START/STOP** key.



(Zone D)

- Touch the **P/M** key to quit this menu.

List of "recipes"

	DESCRIPTION	STEP 1					STEP 2					STEP 3				
		MIN	°C	QUANTITY / % STEAM	MOT. SPEED	CORE PROBE	MIN	°C	QUANTITY / % STEAM	MOT. SPEED	CORE PROBE	MIN	°C	QUANTITY / % STEAM	MOT. SPEED	
1	BAKED PASTA AND DISHES "AU GRATIN"	20	150	0	5		5	180	0	6						
2	PAELLA (BROWNING)	5	200	-10	6		18	180	0	4						
3	SOUFFLÉ	15	140	0	3		5	180	0	3						
4	CHICKEN	10	100	+5	6		40	180	-10	6		10	200	-10	6	
5	PORK	10	120	+5	5			160	+1	6	67°C	5	180	-10	6	
6	ROAST BEEF	10	120	+10	6			160	-10	6	50°C					
7	LAMB	5	120	+5	6			170	-10	6	55°C					
8	SALMON		160	0	6	60°C										
9	SCAMPI ~100 g	9	100	+10	6											
10	BAKED POTATOES	10	100	+10	6		30	190	-10	6						
11	CARROTS	15	100	+10	6											
12	FRESH BREAD	10	180	-4	4		4	200	-10	4						
13	CROISSANTS	12	160	-1	4		6	180	-10	5						
14	SPONGE CAKE	25	160	0	3		12	175	0	3						
15	CHOUX BUNS	3	160	0	3		14	180	0	4						

How to store a recipe

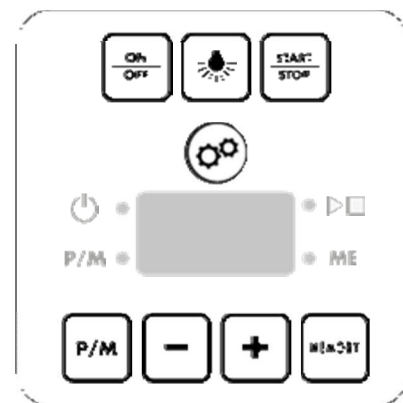
Once you have entered all your cooking parameters, you can save your “recipe” in a memory location in a single step or multi-step. The “recipe” can either be saved before the cooking process starts or at the end of it.

Touch the “**MEMORY**” key.

Scroll the memory locations with the **+** or **-** key (Zone D).

Depending on the light emitted, the M/E indicator light means:

- RED LIGHT MEMORY LOCATION OCCUPIED.
- GREEN LIGHT MEMORY LOCATION VACANT.



(Zone D)

You can save your “recipe” in any location. Obviously, an already occupied location will be overwritten.

Press the “**MEMORY**” key and keep it pressed until the display changes from flashing to fixed.

Your “recipe” will now have been saved.

It is a good idea to take note of the location along with a brief description of the “recipe”.

Touch the “**MEMORY**” key to quit this program.

NOTE. A “recipe” that has not been saved will be lost if the oven is turned off in the manual mode, with the **ON-OFF** key, or if the oven turns off automatically after 30 minutes.

Oven washing

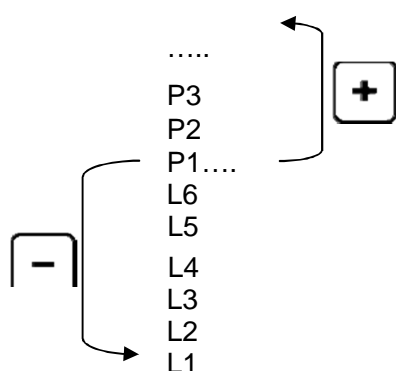
NOTE. washing programs are only available if the washing kit has been installed in your oven. Ask your dealer for further information.

Use of the washing system allows the cooking chamber to be efficiently and automatically washed.

Turn on the oven with the **ON/OFF** key.

Touch the **P/M** key until the P/M indicator comes on with a RED light.

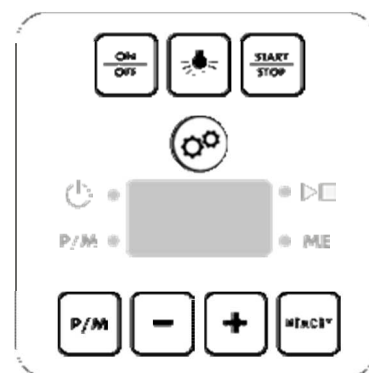
Scroll the menu items.



- Touch the - key to scroll the washing programs (L6, L5, L4, L3, L2, L1).

- Touch the + key to go back 1 or more positions.

Touch the P/M key to quit this menu.



(Zone D)

DESCRIPTION of the WASHING programs

L6 RINSING AGENT tube PREFILLING program. This operation must be done when the oven is installed for the first time or afterwards, when the rinsing agent holder has been replaced.

L5 DETERGENT tube PREFILLING program. This operation must be done when the oven is installed for the first time or afterwards, when the detergent holder has been replaced.

Note. Washing programs L6 and L5 include a brief rinsing cycle with water alone, so as to ensure that the cooking chamber is perfectly free from chemical products.

L4 Rinsing. Brief automatic program lasting 5 min, to clean the cooking chamber or cool it.

L3	LONG wash	lasts 1 h.
L2	MEDIUM wash	lasts 50 min.
L1	SHORT wash	lasts 45 min.

Make sure that the door is closed and then touch the START/STOP key to start the required program.

NOTE. If a blackout occurs when one of the programs described in this chapter is in progress, error message Er14 will appear when the electricity supply is restored.

No cooking operation is allowed, except for:

1. Performing a washing program.
2. Activating the rinsing cycle.

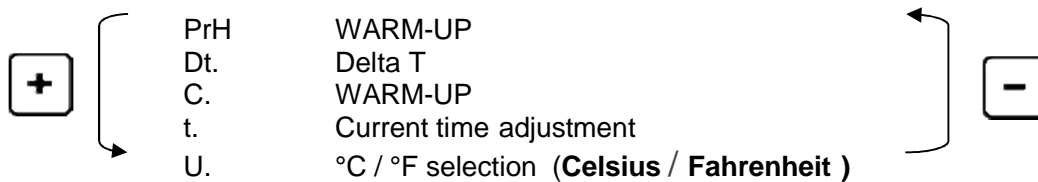
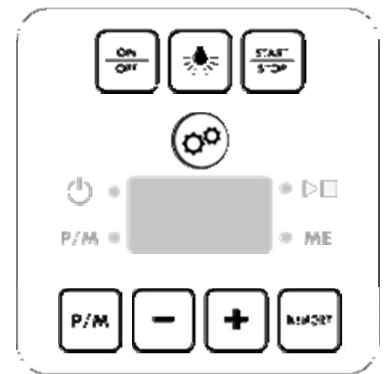
SETTINGS MENU

Allows you to change the oven functions to suit your requirements.

The oven must be off before you can access this menu.

Touch the **P/M** key and keep it pressed until the P/M indicator comes on with a GREEN light.

Touch key **+** or **-** to scroll the menu items.



Stop at the item required.

PrH = Warm-up

Factory parameters = 1 (Function enabled)

When the function (1) is enabled, the temperature in the oven will increase 30°C more than the cooking temperature setting.

Touch the **P/M** key to select 1 or 0:

PrH **1** = Cooking chamber warm-up function **ENABLED**.

NOTE. The "C. Start Postponed" function is inhibited, by mutual exclusion. (C. = 0)

PrH **0** = Cooking chamber warm-up function **NOT** ENABLED.

Note. Maximum warm-up temperature 270°C for 5 minutes.

dt. = Delta T

Factory parameters = 0 (Function disabled)

Touch the P/M key to select 1 or 0:

dt. **1** = Delta T function **ENABLED**. Touch key **+** or **-** to enter the required value (from minimum 30°C (86°F) and maximum 99°C (210°F)) in the TEMPERATURE (D) sector

Dt. **0** = Delta T function **NOT** ENABLED.

C. = Start postponed.

Factory parameters = °C

This command allows you to postpone the start of a cooking or washing program for up to 23 hours and 59 minutes

Touch the P/M key to select 1 or 0:

C. 1 = START POSTPONED function ENABLED.

Touch key **+** or **-** (Zone A) to enter the required setting, between a minimum value, i.e. the “current time+1min.” and a maximum value, i.e. the “current time+23 h and 59min.”.

NOTE. Warm-up is inhibited, by mutual exclusion. (PRH = 0)

C. 0 = START POSTPONED function DISABLED.

NOTE. C.1 is displayed (Zone D) during the waiting period.

Press key **+** or **-** (Zone D) to check the time at which the oven will switch on.

Start Postponed disabling

Press key **P/M** and keep it pressed until the previously selected cooking parameters appear on the display.

You will now be able to change the cooking parameters, or turn the oven on or off.

t. = current time adjustment

Purpose; allows you to adjust the current time displayed by the system. This operation is recommended when the oven is installed.

Touch key **+** or **-** of the TIMER sector (Zone A) to enter the current time.

U. °C = Temperature unit of measurement selection

Purpose; allows you to display the temperature in the cooking chamber and core probe in either degrees **Celsius** or degrees **Fahrenheit** .

Touch the **P/M** key to select °C or °F:

U. °C = Celsius.

U. °F = Fahrenheit.

HOW TO QUIT AND SAVE THE SETTINGS

Press the “**MEMORY**” key.

The “**MEMORY**” indicator light will come on for a brief instant in red and there will be a double acoustic signal.

Faults

ERROR CODES

In the event of an error, all of the oven's electrical parts will switch off. A window will open on the screen with an error code. See POP UP

When an error is present the only operations that can be performed are switching the oven off and turning it back on again for a new self-diagnosis.

Er01	Chamber temperature Probe 1 faulty		Contact Authorised Service Centre with the error code
Er02	Chamber temperature Probe 2 faulty		Contact Authorised Service Centre with the error code
Er03	Overtemperature near the motors.		Clean the filters at the back of the oven. Check whether the fan operates when the oven is not in stand-by.
Er04	Overtemperature close to the power panel		Clean the filters located on the back of the oven. Check that the fan works when the oven is not in stand-by mode.
Er06	cooking chamber fans have incorrect number of revs		Contact Authorised Service Centre with the error code
Er07	Thermal switches open	Motor develops a fault	Turn the oven off. When the oven has cooled down, perform a cooking cycle with the oven empty. If the error occurs again or you notice that one of the fans is not turning you must contact an Authorised Service Centre with the error code.
Er08	Flue motor fault	Motor develops a fault	Contact Authorised Service Centre with the error code
Er09	RPM sensor	Motor or rpm sensor develops a fault	Contact Authorised Service Centre with the error code
Er13	EEPROM in error mode	Electronic system's memory develops a fault	Contact Authorised Service Centre with the error code
Er16	Overheating of cooking chamber. Critical value.		Contact Authorised Service Centre with the error code
Er99	Fault in the BUS channel between electronic peripherals		Contact Authorised Service Centre with the error code

ALARM CODES:

In the event of an alarm the error code will be displayed on the oven's operating display and a buzzer will sound for a maximum of 1 minute. Unlike errors, alarms do not prevent the oven from operating and do not cause the immediate loss of any recipe programmed. Every alarm has a consequence, but is generally limited to abandoning the operation that had been attempted.

Er10	A cooking program has been selected but the plug has not been inserted into the relevant socket. Or the plug has been removed during a cooking program.	Insert the jack PLUG into the relevant socket. Alternatively, connect the core probe without setting a temperature value for it. PRESS THE ENTER KEY.
Er11	A program was selected that involves use of the core probe but the probe has not been connected to the oven.	Insert the CORE PROBE connector into the relevant socket. PRESS THE ENTER KEY.
Er14	A WASHING PROGRAM OR DETERGENT/RINSE AID PRE-LOADING PROGRAM HAS BEEN INTERRUPTED DUE TO SUDDEN INTERRUPTION OF THE ELECTRIC POWER SUPPLY.	PERFORM THE WASHING CYCLE PROPOSED BY THE ELECTRONIC SYSTEM OR SELECT THE RINSE CYCLE.
Er20	DOOR OPEN. The process in progress was interrupted.	CLOSE THE OVEN DOOR.
Er25	TRAY RACK TROLLEY ABSENT	INSERT TRAY RACK TROLLEY INTO COOKING CHAMBER

Most common faults

The oven doesn't turn on	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the omnipolar switch is closed and the electric power supply is present. • Check the state of the oven's protective fuses. • Check that the door of the oven is tightly closed. • Check that the cooking parameters have been set correctly. • Check that there is no error.
	<p>If the temperature of the cooking chamber exceeds 350° C, the safety thermostat disconnects the power supply to the heating elements of the oven.</p> <p>This safety device can only be reset by technical personnel from the Service Centre as further tests will be needed.</p>
No water comes out of the humidifying pipes.	Check that the water supply on-off valve is open.

Non-uniform cooking by the chamber	The fans no long invert the direction of rotation	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	One of the fans not operating	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	Failure of one of the resistances	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
There is no water inflow from the humidifier pipes	Water inlet closed	Open water inlet
	Incorrect connection to the water supply system	Check connection to the water supply system
	The water filters are blocked by impurities at the top	Clean the filters
Water leaking from the gaskets with the door open	Dirty lining	Clean the lining with a damp cloth
	Damaged gasket	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	Problem regarding the closure of the door	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
The fan stops while the oven is on		Contact specialised technician for repair (Assistance Service).

BLACK-OUT

The door will set to the opening position when the electricity supply is restored.

The data of any cooking operation that was in progress will have to be entered again.

In the event of a serious fault it is very important to switch the equipment off using the omnipolar switch, then close the water and gas on-off valves located upstream from the equipment.

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

SPARE PARTS

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

NON-ROUTINE MAINTENANCE

The equipment should be checked on a regular basis (at least once a year) by specialised and authorised technical personnel.

Any maintenance, installation or repair must be performed by qualified and authorised personnel; please contact the Service Centre. Before performing any work, disconnect the equipment from the electric power and water supply and wait for it to cool down.

Before moving the equipment, check that the electric and water connections (power cords, water feed pipe and outlets) have been disconnected correctly.

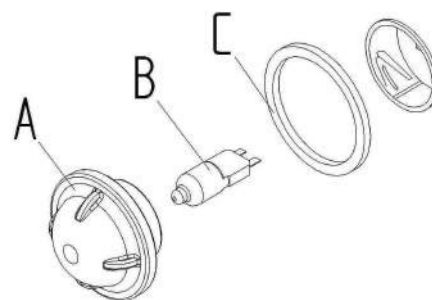
If the equipment is installed on a structure equipped with wheels, check that no power cords, piping or other such items are damaged whilst it is being moved. Make sure the safety lock has been applied to prevent it from moving whilst work is being performed. Avoid positioning the oven close to sources of heat (e.g. fryers, etc).

Once the work has been completed and the equipment has been returned to its original position, check that the electric power and water connections have been connected in compliance with the applicable regulations.

REPLACING THE LIGHT

WARNING: adhere strictly to the following procedure to prevent causing electric shocks or harm to people:

- Disconnect the oven from the electric power supply and allow it to cool down.
- Remove the side racks that support the pans.
- Unscrew the glass cover "A", being careful not to damage the gasket "C". Replace the bulb "B" with another one of the same type.
- Screw the glass cover "A" back on, being careful not to damage the gasket "C".
- Replace the side racks and make sure they are securely fastened.

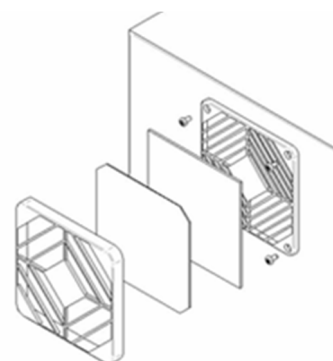


If the glass cover is damaged or broken, do not use the oven until the cover has been replaced (contact the Service Centre).

REPLACING AND CLEANING THE COOLING FILTER

WARNING: adhere strictly to the following procedure to prevent causing electric shocks or harm to people:

- Disconnect the oven from the electric power supply and allow it to cool down.
- Unscrew the screws fastening the racks and replace or clean the filter.
- Once the work has been completed, reassemble everything.



How to change the cooking chamber gasket

If the gasket fitted around the opening to the cooking chamber is cracked it should be replaced. For safety reasons, the gasket must be replaced by technical personnel from the Authorised Service Centre.

DISPOSAL

At the end of its working life, used equipment must be disposed of in accordance with the regulations in force in the given country. We recommend consulting specialised waste disposal companies or the relevant local authority organisations.

Note

Please dispose of the battery contained in the power panel in accordance with the regulations currently in force. Do not dispose of the battery as ordinary waste.

WARNING!



To prevent unauthorised use and the hazards connected with it, make sure that it cannot be turned on again before disposing of it.

For this purpose, cut or remove the power supply cord from the terminal block.

notes

THE MANUFACTURER SHALL NOT BE HELD LIABLE FOR DAMAGE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION, TAMPERING WITH THE EQUIPMENT, IMPROPER OR INCOMPETENT USE, POOR MAINTENANCE OR NON-COMPLIANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES TO THE PRODUCTS THAT IT MAY DEEM NECESSARY OR USEFUL AT ANY TIME.

The form and contents of this manual are subject to change at the sole discretion of PIRON S.r.l.

INDEX ET SOMMAIRE

INTRODUCTION	63
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	63
AVERTISSEMENT	63
OPERATIONS PRELIMINAIRES	63
LIEU D'INSTALLATION	64
PREDISPOSITION A L'INSTALLATION.....	64
RETRAIT DE LA PELLICULE PROTECTRICE ET AUTRE	64
REGLAGE DES PIEDS.....	65
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	65
BRANCHEMENT OU REMPLACEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION	65
BRANCHEMENT EQUIPOTENTIEL.....	66
RACCORDEMENT HYDRAULIQUE	66
EVACUATEUR DE FUMÉES.....	67
REFERENCES TECHNIQUES	67
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	67
AVERTISSEMENT	67
PREMIER NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON ET MISE EN ROUTE DU FOUR	68
NETTOYAGE : NORMES GENERALES	68
NETTOYAGE ORDINAIRE DE LA CHAMBRE DE CUISSON.....	69
ENTRETIEN ORDINAIRE	69
NETTOYAGE EXTERNE	69
CONSEILS POUR LA CUISSON.....	69
DECONGELATION	69
EQUIPEMENT DE SERIE.....	70
SENSEUR PORTE.....	70
SONDE A CŒUR.....	70
TAPPO.....	70
PANNEAU DE COMMANDES	71
PARAMÉTRAGES PRÉLIMINAIRES	73
COMMENT OUVRIR LA PORTE DU FOUR	73
COMMENT ALLUMER OU ÉTEINDRE LE FOUR.....	73
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES POUR PROGRAMMER LES PARAMÈTRES DE CUISSON	73
TEMPS DE CUISSON.....	73
TEMPÉRATURE DE CUISSON.....	74
PROGRAMMATION VITESSE DES TURBINES	74
HUMIDIFICATION / CONDUIT DE CHEMINÉE	75
CUISSON AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE À CŒUR.....	76
PROGRAMMATION TEMPÉRATURE DE SONDE À CŒUR	76
VOYANT DE SONDE A CŒUR.....	76
COMMENT ACTIVER LE PROCÉDÉ DE CUISSON	77
PRÉCHAUFFAGE CHAMBRE DE CUISSON	77
VOYANT THERMOSTAT.....	77
PROGRAMMATION D'UNE RECETTE À PLUSIEURS PHASES (STEP).....	78
FIN AUTOMATIQUE D'UN PROGRAMME DE CUISSON.....	78
COMMENT TERMINER OU DÉACTIVER LA CUISSON MANUELLEMENT	78
MINUTEUR DE COURTOISIE	79
REFROIDISSEMENT RAPIDE CHAMBRE DE CUISSON	79
PROGRAMMATION GRADIENT THERMIQUE DELTA T	80

COMMENT SÉLECTIONNER UNE RECETTE MÉMORISÉE.....	81
LISTE DES "RECETTES"	81
COMMENT ENREGISTRER UNE RECETTE	82
LAVAGE FOUR	83
MENU PROGRAMMATIONS.....	84
PRH = PRÉCHAUFFAGE	84
DT. = DELTA T	84
C. = DÉMARRAGE RETARDÉ	85
T. = RÉGLAGE HEURE ACTUELLE	85
U. °C = SÉLECTION UNITÉ DE MESURE DE LA TEMPÉRATURE.....	85
QUITTER ET ENREGISTRER LES PROGRAMMATIONS.....	85
ANOMALIES.....	86
ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	89
REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE	89
REPLACEMENT ET NETTOYAGE DU FILTRE DE REFROIDISSEMENT	89
COMMENT CHANGER LE JOINT DE LA CHAMBRE DE CUISSON	89
ELIMINATION.....	90

INTRODUCTION

Cher Client, nous vous remercions et vous adressons tous nos compliments pour avoir choisi cet appareil. Nous espérons que cet achat n'est que le début d'une collaboration durable et positive. Ce livret contient toutes les informations nécessaires pour l'utilisation correcte, l'entretien et l'installation de l'appareil. Le but du présent manuel est de consentir au technicien installateur et surtout à l'utilisateur final de prendre toutes les mesures et précautions nécessaires pour une utilisation sûre, durable et efficace de l'appareil.

Conserver ce manuel avec soin pendant tout le cycle de vie de l'appareil, afin que les opérateurs préposés à son utilisation et les techniciens spécialisés puissent le consulter. En cas de perte ou de détérioration, la documentation peut être remplacée sur simple demande au producteur ou au revendeur.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages subis par des personnes ou des objets suite à usage impropre de l'appareil, modifications ou réparation effectuée par du personnel non autorisé, ou bien dus à l'utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiquement prévues pour le modèle en objet.

Cet appareil est conforme aux directives CEE en vigueur.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

AVERTISSEMENT

Lire attentivement le présent manuel avant de commencer les opérations d'installation et de mise en route de l'appareil.

Toutes les opérations d'installation, montage, assistance et entretien extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié et présentant les caractéristiques professionnelles nécessaires (autorisé par l'entreprise productrice ou le revendeur), dans le respect des normes en vigueur dans le pays d'installation et de celles concernant la sécurité des produits et du poste de travail.

L'installation, l'assistance, l'entretien ou le nettoyage erroné, ou encore des manipulations incorrectes peuvent causer des problèmes de dysfonctionnement, des dommages ou des lésions.

L'appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisson ou le réchauffage des aliments dans le contexte de la cuisine industrielle. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc potentiellement dangereuse.

OPERATIONS PRELIMINAIRES

Lors de la réception du four, s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport et que l'emballage n'a pas été ouvert. En cas de dommages ou de parties manquantes, avvertir immédiatement le vendeur et le revendeur/producteur, en indiquant **l'Article (ART) et le numéro de série (Ser N°)** et en joignant la documentation photographique relative.

ATTENTION : durant le transport, le four pourrait se renverser et subir des dommages, provoquant éventuellement des dégâts à des personnes ou à des objets. Employer des moyens de transport adaptés en tenant également compte du poids de l'appareil. Ne trainer ni n'incliner le four pour aucune raison, mais le soulever de terre perpendiculairement au sol et le déplacer horizontalement.

LIEU D'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé dans un espace clos e bien aéré (pas à l'extérieur).

Avant de le positionner, vérifier l'encombrement et la position exacte du branchement sur le secteur et des raccordements eau et vidange.

Il est conseillé de placer le four au-dessous d'une hotte aspirante ou de prévoir l'acheminement des fumées et des odeurs provenant de la chambre de cuisson.

Le four doit être installé sur une surface plane afin d'éviter qu'il ne glisse et ne se renverse.

L'emplacement choisi pour le four doit être en mesure de soutenir le poids de l'appareil et du chargement maximum. Pour son poids, se référer à l'étiquette de données sur la partie arrière du four.

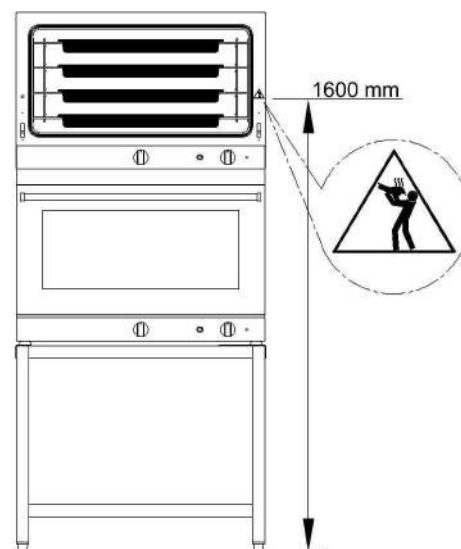
Faire en sorte que la partie postérieure soit facilement accessible pour permettre le branchement électrique et les raccordements d'eau et la vidange, et faciliter les opérations d'entretien.

Ce four n'est pas adapté à l'encastrement et il est indispensable de laisser un dégagement d'environ 15 cm tout autour.

Il est **déconseillé** de positionner le four à proximité de sources de chaleur, friteuses ou autres sources chaudes ; si cela n'est pas possible, respecter les distances de sécurité suivantes : 50 cm latéralement et au-dessus de l'appareil, et 70 cm pour la partie arrière du four.

Ne placer le four pour aucune raison à proximité de matériaux ou de conteneurs en matière inflammable (tels que cloisons, meubles, séparations, bouteilles de gaz) : ils peuvent être cause d'incendie. Si cela n'est pas possible, revêtir les parois inflammables d'un isolant thermique non inflammable, en faisant très attention aux normes de prévention anti-incendie.

Dans le cas de fours positionnés au-dessus de chambres de pousse, tables en acier inox ou d'autres fours, il est **déconseillé** de choisir un positionnement d'une hauteur excessive empêchant l'utilisateur de contrôler l'intérieur de la chambre. Pour des raisons de sécurité, après avoir installé le four, appliquer l'adhésif « danger de brûlures » présent dans l'emballage à une hauteur de 1.60 m du sol (voir image ci-contre).



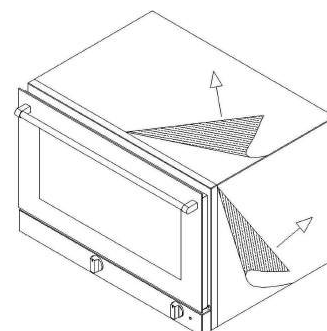
PREDISPOSITION A L'INSTALLATION

Retirer l'emballage externe (caisse en bois et/ou boîte en carton) et l'éliminer conformément à la législation en vigueur dans le pays d'installation.

RETRAIT DE LA PELLICULE PROTECTRICE ET AUTRE

Retirer complètement la pellicule protectrice des parois internes et externes (voir image ci-contre).

Retirer tout le matériel informatif et les sachets de plastique se trouvant éventuellement à l'intérieur.



REGLAGE DES PIEDS

Ne pas utiliser le four sans les pieds.

Leur non utilisation ne permet pas le passage d'air pour le refroidissement des composants électriques et des parois extérieures du four, provoquant ainsi un problème de surchauffe qui pourrait être cause de détérioration des composants du four.

Un positionnement plan est une garantie de bon fonctionnement ; on l'obtient en agissant sur le réglage des pieds et on peut le vérifier avec un niveau à bulle. Pour modifier le réglage, il faut visser et/ou dévisser les pieds.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

ATTENTION : Le branchement sur le secteur doit être effectué par un technicien qualifié et autorisé, conformément aux normes internationales, nationales et locales du pays d'installation.

Avant d'effectuer le branchement au réseau électrique, vérifier que la tension et la fréquence correspondent aux indications de l'étiquette de données se trouvant à l'arrière de l'appareil.

BRANCHEMENT OU REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour effectuer le branchement électrique, il est nécessaire de consulter l'étiquette reportée dans le manuel ou celle se trouvant sur la partie inférieure à l'arrière de l'appareil, à côté de l'étiquette reportant les données techniques.

ATTENTION : le conducteur de terre, jaune, du câble électrique, doit avoir une longueur supérieure d'au moins 3 cm par rapport aux autres fils conducteurs.

Pour relier le câble d'alimentation à la boîte de connexion, procéder comme suit :

Desserrer le couvercle du presse/passe câble et retirer la couverture postérieure de l'appareil.

Faire passer le nouveau câble d'alimentation à travers le presse/passe câble. Relier les conducteurs du câble d'alimentation à la boîte de connexion en se basant sur les schémas de branchement qui se trouvent sur l'étiquette située à l'arrière de l'appareil. Effectuer uniquement les branchements indiqués en insérant le pont en cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis. Sur l'étiquette, pour chacun des schémas de connexion, le type de câble à utiliser est indiqué (HO7RN-F) ainsi que les sections en mm² de ses conducteurs.

Refermer la partie inférieure à l'arrière de l'appareil en revissant les vis et bloquer le câble en fixant le couvercle du presse/passe câble.

Un branchement incorrect peut causer des problèmes de surchauffe à la boîte de connexion et l'amener à la fusion, ainsi que des décharges électriques. .

Vérifier que toutes les connexions électriques sont bien serrées avant de brancher le four au secteur.

PE = Jaune/vert : conducteur de protection « TERRE »
N = Bleu : conducteurs neutre
L1, L2, L3 = Marron, Gris, Noir : conducteurs de phase

Le four doit être relié directement au réseau électrique et équipé en amont d'un interrupteur facilement accessible installé conformément aux normes internationales, nationales et locales du pays d'installation. Cet interrupteur doit comporter une séparation des contacts dans tous les pôles afin de garantir une déconnexion complète dans la catégorie de surtension III.

Un branchement correct avec la terre est obligatoire ; le câble de terre ne doit être interrompu en aucun cas par l'interrupteur de protection.

BRANCHEMENT EQUIPOTENTIEL

Ce branchement doit être effectué quand divers appareils se trouvent dans la même pièce. Utiliser la borne marquée du symbole : (voir image ci-contre).

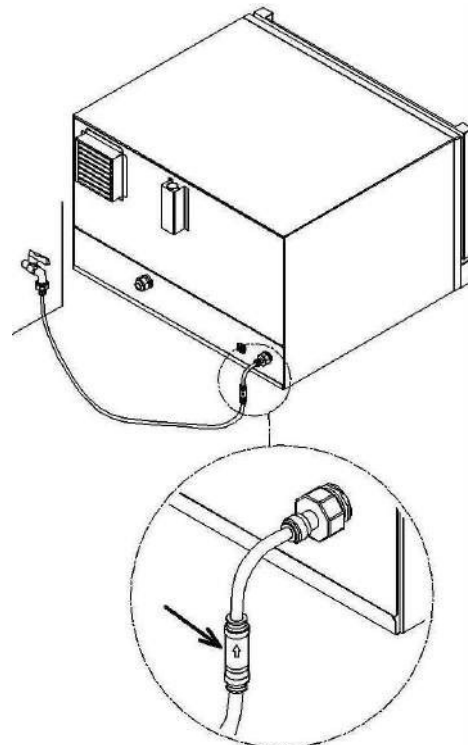
Cette borne permet de brancher un câble de raccordement de couleur jaune/vert à section comprise entre 2.5 et 10mm².

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être opportunément vérifiée conformément à la législation en vigueur.



RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

Il est nécessaire d'interposer un robinet et un filtre mécanique entre le système d'adduction d'eau et le four. Dans la partie postérieure, le four est équipé d'une entrée de type G3/4" avec un filtre. Par ailleurs, un tuyau de 2m muni de raccords G3/4" et d'un clapet anti-retour de liquides est fourni avec l'appareil, conformément à la législation en vigueur. **ATTENTION** : pour relier le four à l'alimentation d'eau, utiliser uniquement le matériel fourni (tuyau muni de raccords et clapet anti-retour) et ne pas utiliser ni réutiliser d'autres tuyaux. Avant de brancher, faire couler l'eau pour éliminer les éventuels résidus présents dans le conduit. L'eau entrante doit avoir une pression d'une valeur comprise entre 150 (1,5 bar) et 200 kPa (2bar) et une température maximale de 60°C. (140°F) Si les valeurs de pression entrante dépassent 200kPa (2bar), il faudra installer un réducteur de pression réglé sur 200kPa (2 bar).



TRAITEMENT DE L'EAU

L'eau doit avoir une dureté maximale de 5 °f (pour éviter des accumulations de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson). Il est conseillé d'utiliser un système de déminéralisation (osmose inverse) pour éviter les dépôts de calcaire et d'autres minéraux à l'intérieur du four.

EVACUATEUR DE FUMÉES

EVACUATEUR DE FUMÉES

Pendant la cuisson, des fumées chaudes se produisent ainsi que des émanations d'odeurs provenant de la chambre de cuisson. L'évacuateur se trouve dans la partie haute postérieure du four. Ne pas accumuler d'objets sur l'évacuateur pour ne pas empêcher la sortie des fumées et provoquer des dommages à ces objets. Il est conseillé de placer le four sous une hotte aspirante ou de prévoir l'acheminement des fumées chaudes et des odeurs vers l'extérieur à travers un tuyau de dimensions non inférieures à celles de l'évacuateur de fumées. Eviter les étranglements.

REFERENCES TECHNIQUES

Voir l'étiquette avec les données techniques sur le livret et sur la partie arrière du four.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

AVERTISSEMENT

Lire attentivement le présent manuel avant de commencer les opérations d'installation et de mise en route de l'appareil.

L'installation, l'assistance, l'entretien ou le nettoyage erroné, ou encore des manipulations incorrectes peuvent causer des problèmes de dysfonctionnement, des dommages ou des lésions.

L'appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisson ou le réchauffement des aliments dans le contexte de la cuisine industrielle. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Le producteur décline toute responsabilité pour toute utilisation différente de celles indiquées.

Cet appareil est destiné à un emploi professionnel et il doit être utilisé par du personnel qualifié.

- Il n'est pas adapté à l'utilisation de la part de personnes aux capacités physiques ou mentales réduites ou inexpérimentées, à moins qu'elles n'aient été dument instruites sur le fonctionnement de l'appareil par le personnel responsable de leur sécurité.
- Eviter de laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne s'en servent pas.
- Il est conseillé de ne pas positionner le four près de sources de chaleur.
- Ne laisser, sous aucun prétexte, des accessoires ou du matériel facilement inflammable à proximité de l'appareil : un incendie pourrait se déclencher.
- La température des récipients contenant les aliments, des accessoires ou de tout autre objet utilisé pendant la cuisson peut être élevée ; faire attention afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Faire attention au moment de l'ouverture de la porte du four : danger de brûlure suite aux vapeurs à haute température sortant du four.

- Ne pas introduire d'objets inflammables ni d'aliments à base d'alcool dans le four : ils seraient cause d'auto-combustion et d'incendies et pourraient provoquer des phénomènes explosifs.

- Les parties externes du four peuvent atteindre une température supérieure à 60°C (140°F) ; il convient donc, pour éviter tout risque de brûlure, de ne pas toucher les zones ou parties marquées du symbole ci-contre.



- Les éventuels dommages ou détériorations des composants en verre qui constituent la porte exigent une intervention immédiate pour les remplacer (contacter le Centre d'Assistance).
- Fermer l'alimentation en électricité et en eau en cas d'inutilisation prolongée.
- Le producteur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par les personnes ou/et les objets causés par l'inobservance des présentes indications ou dérivant de manipulation incorrecte même d'une simple pièce de l'appareil ou d'utilisation de pièces de rechange non originales.
- Cet appareil est conforme aux directives CE en vigueur.
- S'assurer que les structures porte-plats à l'intérieur de la chambre de cuisson sont bien bloquées contre les parois. Dans le cas contraire, les plats contenant les aliments ou des liquides chauds pourraient tomber et causer des brûlures.
- La température ambiante du lieu d'installation du four doit être supérieure à +5°C
- Les événements et ouvertures prévus pour l'aération doivent toujours être ouverts et dégagés, sans obstruction.

PREMIER NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON ET MISE EN ROUTE DU FOUR

Avant toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyer les parois de la chambre de cuisson avec de l'eau chaude et de la lessive, puis rincer : ne jamais utiliser de produits agressifs ni acides.

Réchauffer le four à vide à 200°C (392°F) pendant environ 30 minutes, afin d'éliminer les mauvaises odeurs éventuelles.

NETTOYAGE : NORMES GENERALES

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'alimentation électrique et attendre le refroidissement complet de l'appareil.

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

NETTOYAGE ORDINAIRE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Il est conseillé de nettoyer la chambre de cuisson tous les jours pour maintenir des niveaux d'hygiène corrects et éviter que l'acier ne se détériore.

La température de la chambre de cuisson doit être descendue à celle de la température ambiante avant d'effectuer le nettoyage. Utiliser éventuellement le programme de refroidissement rapide.

Pour le nettoyage manuel, ne pas utiliser de jets à haute pression ni de générateurs de vapeur, ni de produits acides, de substances abrasives, de détergents corrosifs avec du sable ou de la soude caustique. Utiliser, s'il est prévu, le lavage automatique installé par le constructeur (optionnel pour certains modèles).

Le nettoyage quotidien du joint de la chambre de cuisson du four doit être effectué avec un détergent non abrasif de manière à garantir son intégrité et son parfait fonctionnement.

Attention : des incrustations ou des résidus alimentaires gras non éliminés pourraient causer des fumées désagréables.

ENTRETIEN ORDINAIRE

L'utilisateur est tenu au seul entretien ordinaire. Pour l'entretien extraordinaire, contacter le Centre d'Assistance en demandant l'intervention d'un technicien spécialisé et autorisé.

NETTOYAGE EXTERNE

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

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

CONSEILS POUR LA CUISSON

Dans le cas de cuisson au grill d'aliments particulièrement gras tels que rôtis et volailles, il est conseillé de disposer un récipient sur le fond de la chambre de cuisson pour contenir les graisses. .

Dans le cas de cuisson d'aliments dans des récipients totalement remplis ou contenant des liquides, rester vigilant et contrôler qu'ils ne débordent pas, aussi bien pendant la cuisson qu'au moment de l'extraction des récipients du four. Risques de brûlure !



Nettoyer systématiquement les accessoires avant leur utilisation.

Entre la grille supérieure et les aliments, un espace minimum de 2 cm doit être assuré aux fins d'une bonne circulation de l'air.

Il est conseillé d'effectuer un cycle de préchauffage de la chambre de cuisson pour contrer les effets de perte de chaleur lors de l'insertion des plats dans celle-ci.

Si, au cours de la cuisson, des interventions sur les aliments devaient se rendre nécessaires, laisser la porte ouverte le moins de temps possible afin d'éviter que la température interne du four ne baisse au point d'influer sur la qualité de la cuisson.

DECONGELATION

Il est possible d'utiliser le four pour accélérer le processus de décongélation des aliments à cuire, à l'aide de la modalité air pulsé à basse température.

EQUIPEMENT DE SERIE

MINUTERIE HEURE ACTUELLE	OUI
MINUTERIE DUREE CUISSON	min. 00:01 – max. 15:59
TEMPÉRATURE DE CUISSON REGLABLE	min. 30°C (86°F) – max. 260°C (500°F)
VENTILATION	6 vitesses
HUMIDIFICATION	10 gradients
Cuisson avec thermo-sonde à cœur	OUI
TEMPÉRATURE THERMO-SONDE À CŒUR REGLABLE	min. 30°C (86°F) – max. 99°C (210°F)
Δt . Gradient entre température de cuisson et température de sonde cœur réglable.	min. 1°C (34°F) – max. 99°C (210°F)
NOMBRE D'EMPLACEMENTS POUR MEMORISER LES PARAMETRES DE CUISSON (RECETTES)	99
Programmes LAVAGE	4
Nombre de phases de programmation par recette	5
Réglages individuels de fonctionnement.	OUI
Signaux acoustiques	OUI

Senseur porte

Un senseur spécial, en fonction de la position de la porte (ouverte/fermée), peut causer l'arrêt ou la mise en route du processus de cuisson ou de lavage.

Sonde à cœur

L'emploi de la sonde à cœur permet de contrôler avec précision les processus de cuisson. Pour des informations détaillées sur son utilisation consulter le chapitre : RÉGLAGE TEMPÉRATURE THERMO-SONDE À CŒUR

Tappo

Pour un fonctionnement correct du four, en alternative à la thermo-sonde à cœur, l'élément se présentant comme une fiche « jack stéréo » doit être inséré dans la prise.



PANNEAU DE COMMANDES

Liste des secteurs et description des voyants lumineux.

Zone A MINUTEUR

F1-F5 Indicateurs lumineux phases de cuisson.
- Indicateur lumineux état minuteur de courtoisie.

Zone B TEMPERATURE ET VITESSE MOTEURS

V1,V2....V6 indicateurs lumineux état vitesse moteur

Zone C HUMIDIFICATION ET REGLAGE CONDUIT DE CHEMINEE

et indicateur lumineux état porte 

- ROUGE, PORTE OUVERTE.

- VERT, PORTE FERMEE

Indicateur lumineux état conduit de cheminée

- ouvert |||

- fermé |/|

- éteints position intermédiaire.


Indicateur lumineux état éléments chauffants;

-lumière rouge allumés


Indicateur lumineux activation humidification

Zone D ZONE ALLUMAGE, MENU PARAMETRAGE ET SELECTION PROGRAMMES

Voyants;

 Indicateur lumineux état FOUR (allumé / éteint)

P/M Indicateur lumineux programmations et/ou allumé menu recettes

 Indicateur lumineux activation/désactivation cuisson

ME Indicateur lumineux état mémoire

Zone E SONDE A CŒUR

Indicateur lumineux présence sonde à cœur

Zone F TOUCHE DE COMMANDE OUVERTURE PORTE

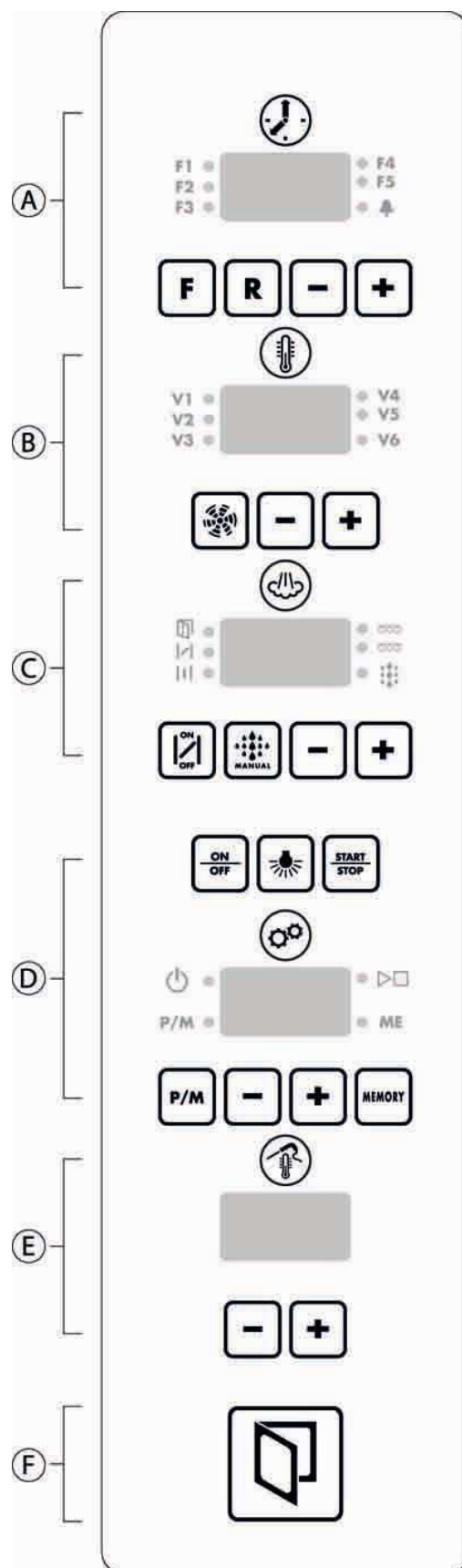















Tableau Touches et Fonctions attribuées:

n.b. Un signal sonore est émis en appuyant sur une touche quelconque.

Description générique / signification:

-  Touche pour diminuer les chiffres affichés
-  Touche pour augmenter les chiffres affichés
-  Touche de sélection PHASES de cuisson. En termes de programmation, chaque PHASE est constituée d'un ensemble de paramètres de cuisson. Les phases disponibles sont 5. La touche en objet peut être utilisée pour parcourir et revoir les paramètres de cuisson entre les différentes phases programmées. Cette touche permet également de programmer la durée d'une phase éventuelle pendant laquelle le four ne produit pas le chauffage ou autre. Cette période est appelée temps de PAUSE.
-  Touche de RESET et d'activation minuteur de courtoisie. La commande de RESET est obtenue en appuyant au moins 4 secondes sur la touche. Toute indication du minuteur de durée cuisson ou du minuteur de courtoisie est mise à zéro.
-  Touche de sélection vitesse turbines chambre de cuisson.
-  Touche de réglage vanne d'évacuation eau condensée accumulée dans la chambre de cuisson.
-  Touche manuelle d'apport humidification dans la chambre de cuisson.
-  Touche de mise sous tension ou hors tension du système électronique qui gère le fonctionnement du four. La touche ON/OFF prévaut sur toute autre fonction, surtout si elle est utilisée pour éteindre le four.
-  Cette touche permet d'allumer ou éteindre les lampes dans le four. C'est une commande indépendante, c'est-à-dire non assujettie à une commande précédente de type ON/OFF ou START/STOP.
-  Touche de démarrage cuisson. Le système commence à effectuer les procédures de contrôle du four selon le programme de cuisson choisi. Cette touche permet aussi l'arrêt du programme en cours.
-  Touche d'accès au menu des programmations, si le four est éteint. Touche d'accès au menu recettes ou programmes de lavage si le four est allumé.
-  Touche de mémorisation paramètres.
-  Touche de commande ouverture porte.

Paramétrages préliminaires.

Voir MENU PARAMETRAGES

Comment ouvrir la porte du four.

Presser la touche. 

La porte du four s'ouvre de quelques centimètres pour permettre à la vapeur de sortir en toute sécurité. Un signal sonore accompagne l'action mécanique d'ouverture de la porte. Au bout de 2 secondes la porte est relâchée totalement.

Comment allumer ou éteindre le four

Appuyer avec un doigt sur la touche ON/OFF

L'indicateur lumineux  s'allume en lumière verte.

L'afficheur (Zone A), indique 00:00

N.B. LE FOUR S'ETEINT AUTOMATIQUEMENT AU BOUT DE 60 minutes D'INACTIVITE.

Opérations préliminaires pour programmer les paramètres de cuisson

Avant-propos:

Par exclusion réciproque, une cuisson à temps exclut le mode de cuisson avec sonde à cœur et vice-versa.

(la fonction non activée est signalée par l'affichage suivant = " - - ")

La sonde à cœur peut être reliée au four avant le démarrage de la cuisson.

Appuyer sur la touche **+** du Minuteur (Zone A), ou sur la touche **+** secteur sonde à cœur (Zone E) pour accéder à la programmation des autres paramètres.


Temps de cuisson

MODE AUTOMATIQUE (temps de cuisson programmé)

- Appuyer sur la touche **+** ou **-**. (Zone A)
- Maintenir la touche appuyée jusqu'à obtenir la valeur souhaitée.
- Valeur programmable; 00:01 – 15: 59 heures : minutes

Voir aussi le paragraphe "Fin automatique d'un programme de cuisson."

MODE MANUEL (temps de cuisson non programmé)

Appuyer et maintenir la touche  jusqu'à ce que valeur

99:99 s'affiche (temps INFINI)

La cuisson ne se terminera qu'en appuyant sur la touche de **START/STOP**

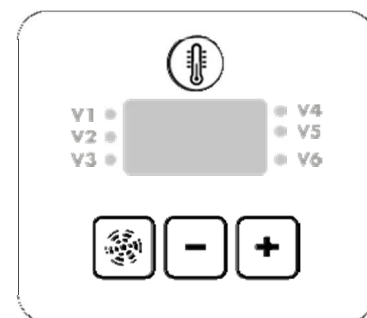
*Température de cuisson*

PLAGE DE TEMPERATURE 30°C - 260 °C (36°F - 500 °F)

Programmation température de cuisson

Appuyer sur la touche **+** ou **-**. (zone B)

Maintenir la touche appuyée jusqu'à obtenir la valeur souhaitée.



(zone B)


C° (Celsius) ou °F (Fahrenheit), unité de mesure de la température. Le symbole clignote pendant le chauffage de la chambre de cuisson.

Quand la température dans la chambre de cuisson atteint la température programmée, le symbole °C/°F ne clignote pas.

Programmation vitesse des turbines

(Zone B)

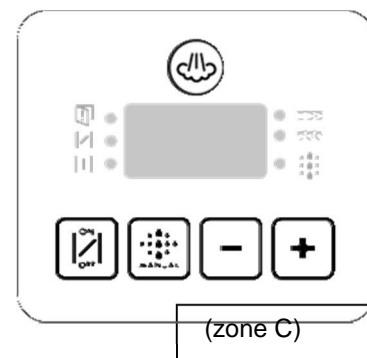


Pour augmenter ou diminuer la ventilation dans la chambre de cuisson appuyer sur la touche . La vitesse sélectionnée est donnée par l'allumage d'un des indicateurs numérotés de V1 à V6.

HUMIDIFICATION / conduit de cheminée (Zone C)

Dans cette partie du panneau il y a les commandes pour régler l'apport d'humidité dans la chambre de cuisson et l'ouverture/fermeture du conduit de cheminée (et donc la sortie des fumées de la chambre de cuisson).

Utiliser les touches **+** ou **-** pour sélectionner la valeur voulue, conformément au tableau ci-dessous.



Il est possible de sélectionner manuellement le paramètre conduit ouvert/fermé en appuyant sur le bouton .




De cette manière les paramètres sélectionnés avec le bouton ne sont plus valables, mais elles restent dans la mémoire temporaire; pour les rétablir il suffit de presser la touche **+** ou **-**

Côté gauche de l'afficheur, du haut vers le bas, les indicateurs lumineux signalent: état de la porte, conduit fermé, conduit ouvert.

Le signal lumineux   s'allume en rouge

lorsque l'eau est introduite dans la chambre de cuisson, pour la formation de vapeur.

Indicateurs lumineux état conduit de cheminée
conduit fermé.

 conduit ouvert.



Indicateurs lumineux éteints = conduit ouvert d'un angle donné selon paramètres figurant dans le tableau ci-contre.

la lumière rouge signifie que le réglage mécanique du volet du conduit de cheminée est en cours.

VALEUR	PARAMETRAGE
+10	Conduit FERMÉ – 10 vapeur
+9	Conduit FERMÉ – 9 vapeur
+8	Conduit FERMÉ – 8 vapeur
+7	Conduit FERMÉ – 7 vapeur
+6	Conduit FERMÉ – 6 vapeur
+5	Conduit FERMÉ – 5 vapeur
+4	Conduit FERMÉ – 4 vapeur
+3	Conduit FERMÉ – 3 vapeur
+2	Conduit FERMÉ – 2 vapeur
+1	Conduit FERMÉ – 1 vapeur
0	Conduit FERMÉ – 0 vapeur
-1	Conduit OUVERT A 10% – 0 vapeur
-2	Conduit OUVERT A 20% – 0 vapeur
-3	Conduit OUVERT A 30% – 0 vapeur
-4	Conduit OUVERT A 40% – 0 vapeur
-5	Conduit OUVERT A 50% – 0 vapeur
-6	Conduit OUVERT A 60% – 0 vapeur
-7	Conduit OUVERT A 70% – 0 vapeur
-8	Conduit OUVERT A 80% – 0 vapeur
-9	Conduit OUVERT A 90% – 0 vapeur
-10	Conduit OUVERT A 100% – 0 vapeur

• BOUTON HUMIDIFICATION MANUELLE

Pour augmenter l'humidité dans la chambre de cuisson maintenir la touche appuyée pour le temps voulu



REMARQUE

Durant la phase de préchauffage, l'humidification ne fonctionne en aucun cas

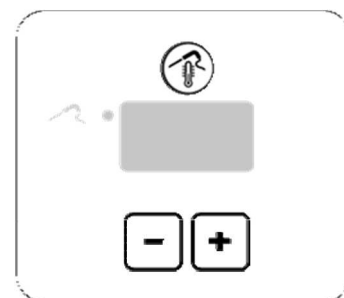
Cuisson avec sonde de température à cœur

AVANT-PROPOS

L'utilisation de la sonde à cœur permet de contrôler avec précision le procédé de cuisson de certains aliments.

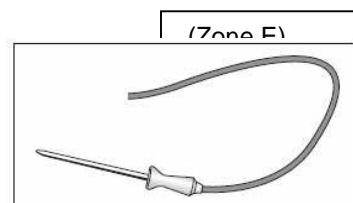
La cuisson avec sonde à cœur exclut la possibilité de travailler à temps.

Toute durée programmée précédemment sera annulée.



La pointe de la sonde à cœur introduite dans la viande mesure la température à l'intérieur de celle-ci: la **température intérieure ou température à cœur**.

Dès que la température programmée de sonde à cœur est atteinte, le chauffage se désactive automatiquement.



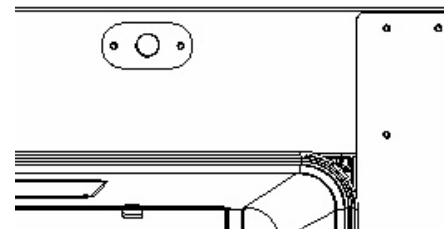
Utilisation de la sonde à cœur

Introduire soigneusement la pointe de la sonde à cœur, en essayant d'arriver au centre de la viande.

La graisse et les os contenus dans la viande peuvent déterminer la désactivation anticipée du four.

La pointe de la sonde à cœur ne doit pas toucher d'os, ne doit pas être introduite dans des parties particulièrement grasses.

- Mettre l'aliment dans le four.
- Brancher le connecteur jack de la sonde à cœur dans la prise respective, sur la façade en haut à droite, jusqu'à percevoir clairement l'enclenchement.



N.B. RETIRER LA SONDE A CŒUR DE L'ALIMENT AVANT DE LE SORTIR DU FOUR.

Particularité:

- Si vous choisissez de cuire avec la sonde à cœur, la température minimum sélectionnable de la chambre de cuisson est réglée automatiquement 1°C en plus de celle programmée pour la sonde à cœur. Toute indication clignotante de la valeur de température de la chambre de cuisson signifie un réglage automatique de celle-ci par le système électronique.

Programmation température de sonde à cœur

PLAGE PROGRAMMABLE 30°C (86°F) - 99°C (210°F).

Appuyer sur la touche **+** ou **-**. (zone E)

Maintenir la touche appuyée jusqu'à obtenir la valeur souhaitée.

VOYANT DE SONDE A CŒUR





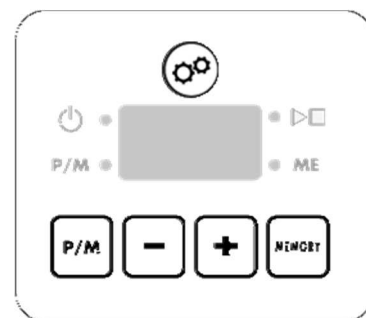
- Signal lumineux éteint; L'utilisation de la sonde à cœur n'est exigée pour aucune des phases de cuisson.
- Signal lumineux ROUGE; Sonde NON branchée. Une phase du programme de cuisson prévoit l'utilisation de la sonde à cœur. Il faut brancher la sonde à cœur sur le connecteur respectif, sinon la cuisson ne peut pas commencer.
- Signal lumineux VERT; Sonde branchée.

Comment activer le procédé de cuisson

Fermer la porte du four.

Presser la touche "**START/STOP**".

Le signal lumineux de l'icône   s'allume (vert)



(zone D)

Préchauffage chambre de cuisson

Avant-propos:

Le démarrage automatique du préchauffage peut être annulé. Voir chapitre MENU PARAMETRAGES PrH

Interruption cycle préchauffage manuel

Le cycle de préchauffage peut être interrompu à tout moment. Appuyer sur la touche **P/M** jusqu'à ce que le message **PrH End** s'affiche. Effectuer les opérations décrites au paragraphe ACTIONS

Fin automatique du cycle de préchauffage

Un signal sonore est émis dès que le four atteint une température de 30°C en plus par rapport au paramètre température de cuisson programmé. Le message **PrH End** est affiché de façon alternée.

Actions

Ouvrir la porte et mettre l'aliment dans la chambre de cuisson.

La cuisson, selon les paramètres programmés, commence automatiquement dès la fermeture de la porte.


Remarques :

- La température de préchauffage ne dépasse pas la valeur maximum de 270°C (518°F)

- **Afin d'obtenir un meilleur résultat nous conseillons d'introduire les produits dans le four uniquement quand il a terminé le préchauffage.**

Le préchauffage est toujours conseillé pour augmenter les performances du four (sauf des cas particuliers pour lesquels il faut commencer la cuisson "à froid").

VOYANT THERMOSTAT

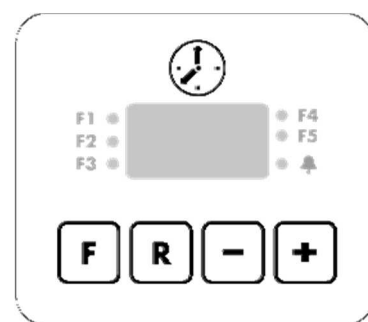
Les signalisations lumineuses du symbole  allumées en rouge signifient que les éléments chauffants du four sont allumés. Le voyant éteint ou de couleur verte signifie que le chauffage est éteint ou que la chambre de cuisson a atteint la température programmée.

Programmation d'une recette à plusieurs PHASES (Step)

(Zone A)

Un programme de cuisson d'une seule recette peut être constitué de 5 phases.

Le préchauffage est une fonction indépendante.



(zone A)

Chaque phase représente un mode de cuisson constitué de paramètres et modes différents entre-eux.

La programmation d'une phase de cuisson terminée, appuyer sur la touche **F** Sur l'afficheur s'allumera l'indicateur lumineux suivant et l'indication 00:00



Programmer les nouveaux paramètres de cuisson ou appuyer sur la touche pour terminer la programmation.



• FONCTION PAUSE

Il est possible de prévoir une phase constituée simplement d'une période d'inactivité du four. Autrement dit une "pause".

La pause est utile par exemple pour favoriser le levage des aliments. Dans cette phase les turbines, le chauffage et l'humidification sont désactivés.



Appuyer sur la touche **F** et la maintenir enfoncée jusqu'à quand la lumière émise par l'indicateur lumineux F... devient rouge.

Appuyer sur les touches **+** ou **-**. MINUTEUR (zone A)

Maintenir la touche appuyée jusqu'à obtenir la valeur souhaitée.

La durée d'une pause est programmable dans l'intervalle 1 min. – 15 h 59 min.

La durée de pause se différencie des autres phases par la couleur rouge de l'indicateur lumineux.

Fin automatique d'un programme de cuisson.


La fin d'une cuisson est indiquée par un signal sonore (60 s.) et par le clignotement des indications figurant dans les afficheurs respectifs.

La lumière dans la chambre de cuisson, si éteinte, va s'allumer.

En touchant une touche ou en ouvrant la porte, les indications qui se trouvent au-dessus disparaissent et les paramètres base de cuisson du four s'affichent, pour toute nouvelle programmation ou pour enregistrer la recette.

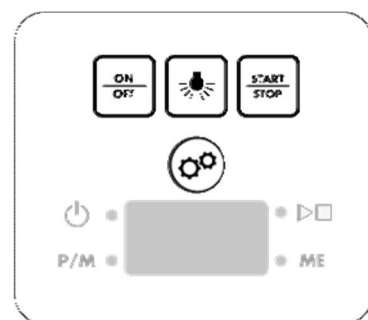
Comment terminer ou désactiver la cuisson manuellement

Presser la touche "START/STOP"

Le signal lumineux de l'icône  s'éteint.

Le four affiche de nouveau la programmation de base des paramètres de cuisson avant son exécution.

Cela vous permettra, si vous êtes satisfait du résultat de cuisson, de mémoriser la "recette". Voir chapitre "Comment enregistrer une recette"



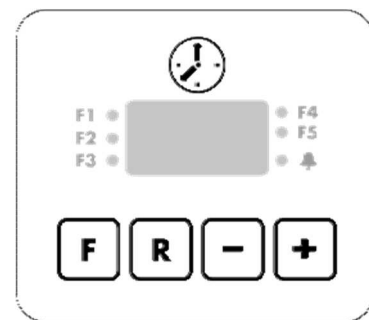
(zone D)

MINUTEUR DE COURTOISIE

Fonction permettant de recevoir un avis, à la fin d'une durée programmée précédemment.


Utile par exemple pour se rappeler d'enlever du four un aliment qui prévoit un temps de cuisson inférieur par rapport à une autre cuisson simultanée.

Le temps minimum programmable est 1 min. Le maximum est 23 heures et 59 minutes.



(Zone A)



En appuyant sur la touche  (voir zone A), l'affichage sera: "00:00" ou une valeur temporelle si activée précédemment. Le voyant en bas à droite, près de l'icône "clochette" s'allume en vert de manière clignotante.

Presser les touches **+** ou **-** pour régler le temps voulu.

Automatiquement, au bout de 5 secondes, le système affiche de nouveau les indications du temps de cuisson ou de l'heure courante. La lumière de la led à côté de l'afficheur devient verte fixe.

A l'expiration du temps programmé, l'affichage sera: 00.00 clignotant.

La led dédiée au minuteur de courtoisie clignote en ROUGE et le signal sonore s'active pendant 60 s. Les indications d'avis sont annulées automatiquement au bout de 5 minutes ou en pressant la touche

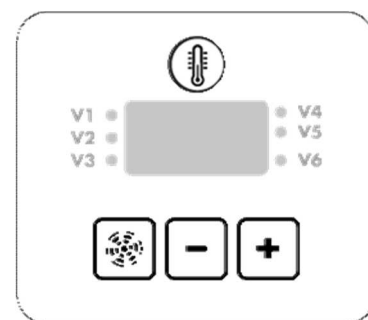


Refroidissement rapide chambre de cuisson

Contrairement aux autres programmes, le système électronique permet la mise en marche des turbines dans la chambre de cuisson avec la porte ouverte.

Ce programme particulier permet de refroidir en très peu de temps la chambre de cuisson.

La porte du four doit être ouverte.



(zone B)

Appuyer sur la touche **ON/OFF** pour allumer le four.

Après quoi appuyer et maintenir la touche  jusqu'au démarrage des turbines.

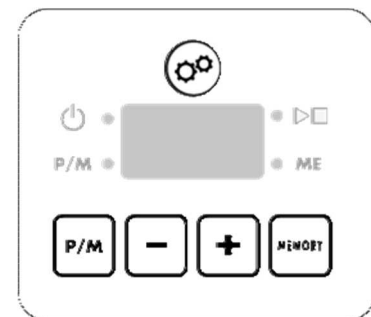
Si la chambre de cuisson est à la température ambiante, le cycle s'arrête automatiquement au bout de 10 min. Vice versa, l'arrêt automatique se produit lorsque la température sera proche de la valeur de 40°C

L'arrêt des turbines peut même être manuel. Appuyer sur la touche de **START/STOP** ou bien fermer la porte.



Programmation gradient thermique delta T

Avant-propos: Les cuissons en mode ΔT conviennent particulièrement pour la cuisson de rôtis de moyennes/grandes dimensions. Ce type de cuisson est effectué en maintenant dans la chambre une température plus basse que les cuissons traditionnelles et avec des temps plus longs: ce qui donne un produit final plus tendre et en même temps une diminution de la perte de poids de l'aliment.



Comment activer la fonction ΔT

1. Activer le paramètre dt. = 1, voir MENU PROGRAMMATION BASE FOUR
2. Appuyer sur les touches **+** ou **-** pour programmer le gradient ΔT .
PLAGE PROGRAMMABLE 1°C (34°F) - 99°C (210°F).
3. Appuyer sur la touche "MEMORY" et la maintenir appuyée jusqu'à ce que l'indication clignotante sur l'afficheur devienne fixe
4. Brancher la sonde à cœur dans la prise respective.
5. Programmer la valeur finale de sonde à cœur. Voir chapitre Programmation température de sonde à cœur.

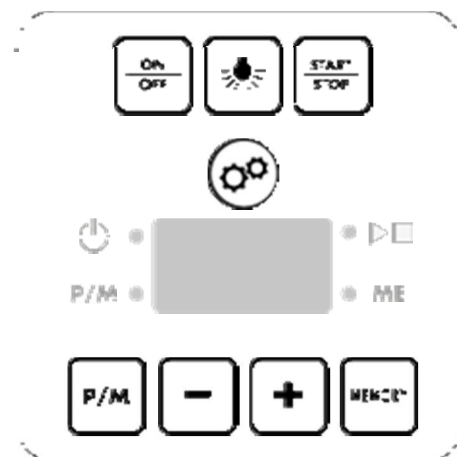
(Zone D)

N.B. PENDANT LA DUREE DE CUISSON AVEC DELTA-T SUR L'AFFICHEUR APPARAÎT LE SNAKE ALTERNÉ AVEC UN d ET LA VALEUR DE GRADIENT ENTRÉE PRÉCÉDEMMENT. IL EST POSSIBLE DE DESACTIVER LA FONCTION, POUR PRENDRE LE CONTRÔLE DE LA CUISSON, EN MAINTENANT LA TOUCHE P/M APPUYÉE JUSQU'À L'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE DE CHAMBRE DE CUISSON, MODIFIABLE AU CHOIX.

Comment sélectionner une recette mémorisée

Allumer le four avec la touche On/Off .

- Presser la touche **P/M** jusqu'à ce le voyant P/M s'allume en ROUGE.
- Presser la touche **+** ou **-** pour parcourir la liste des recettes.
- L'archive est constitué de 15 recettes modifiables au choix et 84 emplacements de mémoire libres. La numération est précédée d'un P.
- La présence d'une recette dans l'archive est toujours signalée par l'allumage en rouge de l'indicateur lumineux P/M
En parcourant les différentes positions occupées, les paramètres de cuisson s'affichent.
Avec la touche **F** il est possible d'observer les paramètres de cuisson de chaque phase.



(Zone D)

Après avoir trouvé la recette voulue, il est possible de modifier les paramètres de cuisson avant d'activer le four, ou de démarrer la cuisson avec la touche **START/STOP**.

- Pour quitter ce menu, presser la touche **P/M**

Liste des “recettes”

	DESCRIPTION	PHASE 1					PHASE 2					PHASE 3			
		MIN	°C	% VAPEUR /CONDUIT	VIT. MOT	SONDE ALIMENT	MIN	°C	% VAPEUR /CONDUIT	VIT. MOT.	SONDE ALIMENT	MIN	°C	% VAPEUR /CONDUIT	VIT. MOT.
1	TOURTES ET GRATINS	20	150	0	5		5	180	0	6					
2	PAELLA (FAIRE DORER)	5	200	-10	6		18	180	0	4					
3	SOUFFLÉ	15	140	0	3		5	180	0	3					
4	POULET	10	100	+5	6		40	180	-10	6		10	200	-10	6
5	PORC	10	120	+5	5			160	+1	6	670	5	180	-10	6
6	ROAST BEEF	10	120	+10	6			160	-10	6	500				
7	AGNEAU	5	120	+5	6			170	-10	6	550				
8	SAUMON		160	0	6	600									
9	LANGOUSTINES ~100GR	9	100	+10	6										
10	POMMES DE TERRE AU FOUR	10	100	+10	6		30	190	-10	6					
11	CAROTTES	15	100	+10	6										
12	PAIN FRAIS	10	180	-4	4		4	200	-10	4					
13	CROISSANTS	12	160	-1	4		6	180	-10	5					
14	GENOISE	25	160	0	3		12	175	0	3					
15	PATE A CHOUX	3	160	0	3		14	180	0	4					

Comment enregistrer une recette

Après avoir programmé tous vos paramètres de cuisson, en une seule phase ou multi-phase, il est possible d'enregistrer votre "recette" dans un emplacement de mémoire.

L'enregistrement de votre "recette" peut être fait avant le démarrage ou à la fin du procédé de cuisson.

Presser la touche "**MEMORY**"

Parcourir avec les touches **+** ou **-**, (Zone D), les emplacements de mémoire.

L'indicateur lumineux M/E, selon la couleur de la lumière émise indique:

- LUMIERE ROUGE EMBLACEMENT DE MEMOIRE OCCUPE.
- LUMIERE VERTE EMBLACEMENT DE MEMOIRE LIBRE.

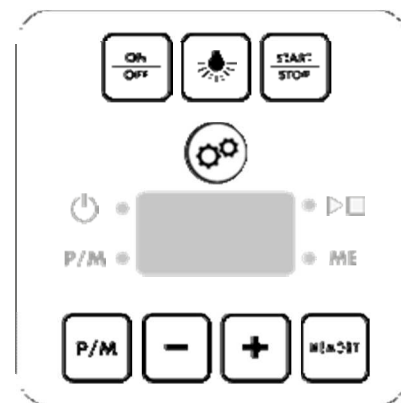
Il est possible d'enregistrer votre "recette" dans n'importe quel emplacement. Naturellement un emplacement déjà occupé sera écrasé.

Appuyer et maintenir la touche "**MEMORY**" jusqu'à ce que l'indication clignotante sur l'afficheur devienne fixe.

Votre "recette" maintenant est enregistrée.

Le cas échéant noter sur un bloc-notes l'emplacement attribué, avec un éventuellement une note ou une brève description.

Pour quitter ce menu, presser et relâcher la touche "**MEMORY**"



(Zone D)

N.B. Si le four est éteint manuellement avec la touche **ON-OFF**, ou si le four s'éteint automatiquement après 30 min. d'inactivité, toute "recette" non enregistrée sera perdue.

Lavage four

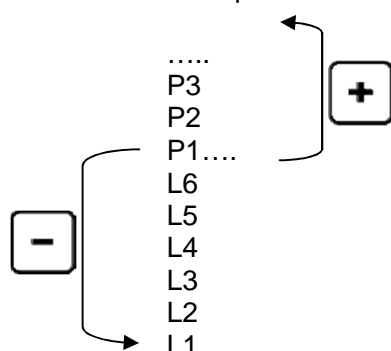
N.B. les programmes de lavage sont disponibles uniquement si le kit spécial de lavage est installé dans votre four. Veuillez contacter votre revendeur pour tout complément d'information.

L'utilisation du système de lavage permet d'effectuer automatiquement un nettoyage efficace de la chambre de cuisson.

Allumer le four avec la touche **ON/OFF**.

Presser la touche **P/M** jusqu'à ce le voyant P/M s'allume en ROUGE.

Parcourir les options du menu



- Presser la touche - pour parcourir les programmes de lavage L6, L5, L4, L3, L2, L1
 - Presser la touche + pour revenir en arrière d'une ou plusieurs positions.
- Pour quitter ce menu, presser la touche P/M

DESCRIPTION des programmes de LAVAGE

L6 Programme de PRECHARGE tuyau PRODUIT DE RINÇAGE. A effectuer, lors de la première installation ou par la suite, après avoir remplacé le récipient du produit de rinçage.

L5 Programme de PRECHARGE tuyau PRODUIT DE NETTOYAGE. A effectuer, lors de la première installation ou par la suite, après avoir remplacé le récipient du produit de nettoyage.

n.b. Pour L6 et L5, il est prévu un bref cycle de rinçage uniquement à l'eau, afin d'assurer une chambre de cuisson parfaitement propre, sans résidus de produits chimiques.

L4 Rinçage. Bref programme automatique d'une durée de 5 min. pour un nettoyage rapide de la chambre de cuisson ou pour son refroidissement.

L3 Lavage LONGdurée 1 h.

L2 Lavage MOYEN durée 0h 50m.

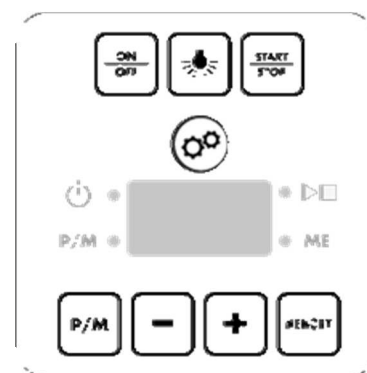
L1 Lavage COURT durée 0h 45m.

S'assurer que la porte est fermée et presser la touche START/STOP pour commencer le programme sélectionné.

N.B. Si une panne de courant se vérifie pendant l'exécution de l'un des programmes de lavage décrits ci-dessus, lors du retour de l'électricité le système électronique affiche le message d'erreur Er14.

Aucune opération de cuisson n'est permise, sauf:

1. Effectuer un programme de lavage.
2. Activer le cycle de rinçage.



(Zone D)

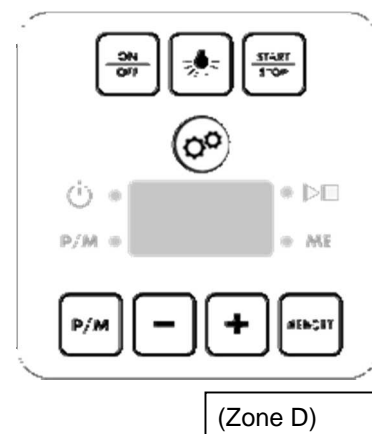
MENU PROGRAMMATIONS

Il permet de modifier au choix les différentes fonctionnalités du four.

Pour entrer dans ce menu le four doit être éteint.

Appuyer et maintenir la touche **P/M** jusqu'à ce le voyant P/M s'allume en vert.

Presser les touches **+** ou **-** pour parcourir les options du menu.



<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">+</div>	PrH	PRECHAUFFAGE	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">-</div>
	Dt.	Delta T	
	C.	PRECHAUFFAGE	
	t.	Réglage heure actuelle	
	U.	Sélection unité de mesure °C / °F (Celsius / Fahrenheit)	

Arrêtez-vous sur l'option à programmer.

PrH = Préchauffage

Paramètres d'usine = 1 (Fonction activée)

En activant la fonction (1), la température dans la chambre augmente de 30 °C en plus par rapport à la température programmée pour la cuisson.

Presser la touche **P/M** pour sélectionner 1 ou 0:

PrH **1** = Fonction de préchauffage chambre de cuisson ACTIVEE.

N.B. La fonction "C. Démarrage Retardé", par exclusion réciproque, est interdite. (C. = 0)

PrH **0** = Fonction de préchauffage chambre de cuisson **NON** ACTIVEE.

n.b. température maximum de préchauffage 270°C pendant 5 minutes.

dt. = Delta T

Paramètres d'usine = 0 (Fonction désactivée)

Presser la touche P/M pour sélectionner 1 ou 0:

dt. **1** = Fonction delta T ACTIVEE. Presser les touches **+** ou **-** pour programmer sur le secteur TEMPERATURE (D) la valeur souhaitée allant d'un minimum de 30°C (86°F) à un maximum de 99°C (210°F)

Dt. **0** = Fonction delta T **NON** ACTIVEE.

C. = Démarrage retardé.

Paramètres d'usine = °C

Cette commande particulière permet de retarder, jusqu'à 23 heures et 59 minutes, l'activation d'un programme de cuisson ou de lavage

Presser la touche P/M pour sélectionner 1 ou 0:

C. **1** = Fonction DEMARRAGE RETARDE ACTIVEE.

Presser les touches **+** ou **-** (Zone A) pour programmer la valeur voulue allant d'un minimum de "heures actuelle + 1 min." à un maximum de "heure actuelle + 23 heures et 59 min."

N.B. Le Préchauffage, par exclusion réciproque, est interdit. (PRH = 0)

C. **0** = Fonction DEMARRAGE RETARDE DESACTIVEE.

N.B. Pendant la période d'attente, sur l'afficheur (Zone D) apparaît **C.1**

Appuyer sur la touche **+** ou **-** (Zone D) pour voir l'heure prévue d'allumage du four.

Désactivation Démarrage Retardé

Appuyer et maintenir la touche **P/M** jusqu'à obtenir l'affichage des paramètres de cuisson qui ont été programmés.

Maintenant il est possible de modifier les paramètres de cuisson, mettre en marche ou éteindre le four.

t. = réglage heure actuelle

But; permet de régler l'heure actuelle affichée par le système. Opération conseillée lors de l'installation du produit.

Appuyer sur les touches **+** ou **-** du secteur MINUTEUR (zone A) pour programmer l'heure actuelle.

U. °C = Sélection unité de mesure de la température

But; permet d'afficher la température de la chambre de cuisson et sonde à cœur en degrés **Celsius** OU en degrés **Fahrenheit**.

Presser la touche **P/M** pour sélectionner °C ou °F:

U. **°C** = Celsius.

U. **°F** = Fahrenheit.

QUITTER ET ENREGISTRER LES PROGRAMMATIONS

Appuyer sur la touche "**MEMORY**"

Le voyant "**MEMORY**" s'allume un bref instant en rouge et un double signal sonore est émis.

Anomalies

CODES D'ERREUR

En cas d'erreur, tous les éléments électriques du four s'éteignent. Sur le display, s'affiche une fenêtre avec le code de l'erreur. Voir POP UP

Tout le temps qu'une erreur persiste, il n'est possible d'effectuer aucune opération à l'exception de l'extinction et du rallumage pour un nouvel autodiagnostic.

Er01	Sonde 1 de température chambre défaillante.		Contacteur un Centre d'Assistance Autorisé et fournir le code d'erreur
Er02	Sonde 2 de température chambre défaillante.		Contacteur un Centre d'Assistance Autorisé et fournir le code d'erreur
Er03	Sonde 3 de température chambre défaillante.		Contacteur un Centre d'Assistance Autorisé et fournir le code d'erreur
Er04	Surchauffe à proximité de la fiche power.		Nettoyer les filtres, situés sur la partie postérieure du four. Après avoir établi que le four n'est pas en modalité stand-by, vérifier si le ventilateur fonctionne.
Er06	Nombre de tours des ventilateurs chambre de cuisson non correct		Contacteur un Centre d'Assistance Autorisé et fournir le code d'erreur
Er07	Thermiques ouvertes	Moteur défaillant	Eteindre le four. Quand le four est refroidi, effectuer un cycle de cuisson à vide. Si l'erreur se répète ou si vous remarquez un ventilateur à l'arrêt, contacter un Centre d'Assistance Autorisé et fournir le code d'erreur
Er08	Moteur du conduit défaillant	Moteur défaillant	Contacteur un Centre d'Assistance Autorisé et fournir le code d'erreur
Er09	Senseur RPM	Moteur ou senseur nombre de tours défaillant	Contacteur un Centre d'Assistance Autorisé et fournir le code d'erreur
Er13	EEprom en erreur	Mémoire du système électronique défaillante	Contacteur un Centre d'Assistance Autorisé et fournir le code d'erreur
Er16	Surchauffe dans la chambre de cuisson. Valeur critique.		Contacteur un Centre d'Assistance Autorisé et fournir le code d'erreur
Er99	Canal BUS entre les périphériques électroniques défaillant		Contacteur un Centre d'Assistance Autorisé et fournir le code d'erreur

CODES D'ALARME :

En cas d'alarme, le four affiche le code d'erreur sur le display de fonctionnement et active un buzzer pendant une durée d'une minute maximum. Les alarmes, contrairement aux erreurs, n'empêchent pas le fonctionnement du four, et ne provoquent pas la perte immédiate de la programmation éventuelle de recettes. Chaque alarme a une conséquence qui, généralement, se limite à interrompre l'opération que l'on a tenté de mettre en œuvre.

Er10	<p>Une tentative de mise en route d'un programme de cuisson a eu lieu mais la fiche n'est pas insérée dans la prise.</p> <p>Ou bien la fiche a été retirée durant un programme de cuisson.</p>	<p>Insérer la FICHE jack dans la prise correspondante.</p> <p>En alternative, brancher la sonde à cœur sans définir de valeur de température pour cette dernière</p> <p>APPUYER SUR LA TOUCHE "MARCHE"</p>
Er11	<p>Une tentative de mise en route d'un programme prévoyant l'emploi de la sonde à cœur a eu lieu, mais la sonde n'est pas connectée.</p>	<p>Insérer le connecteur de la SONDÉ À CŒUR dans la prise correspondante.</p> <p>APPUYER SUR LA TOUCHE "MARCHE"</p>
Er14	<p>UN PROGRAMME DE LAVAGE OU DE PRE CHARGEMENT DE DETERGENT/AGENT DE BRILLANCE A ETE INTERROMPU POUR CAUSE DE BRUSQUE INTERRUPTION DE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE.</p>	<p>EFFECTUER LE CYCLE DE LAVAGE PROPOSE PAR LE SYSTEME ELECTRONIQUE OU SELECTIONNER UN CYCLE DE RINCAGE.</p>
Er20	<p>PORTE OUVERTE. Le processus en cours a été interrompu.</p>	<p>FERMER LA PORTE DU FOUR</p>
Er25	<p>CHARIOT PORTE-PLATS NON PRÉSENT</p>	<p>INTRODUIRE LE CHARIOT PORTE-PLATS DANS LA CHAMBRE DE CUISSON.</p>

Les anomalies les plus communes

Le four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> a. Contrôler que l'interrupteur omnipolaire est fermé et que la tension de ligne est présente. b. Vérifier l'intégrité des fusibles de protection du four. c. S'assurer que la porte du four est bien fermée. d. Vérifier que les paramètres du cycle de cuisson sont correctement insérés. e. S'assurer que le four n'est pas en erreur.
	<p>Si la température dans la chambre de cuisson atteint 350° C, le thermostat de sécurité interrompt l'alimentation aux éléments chauffant du four. Ce dispositif de sécurité peut être rétabli uniquement par un technicien du service d'assistance car des contrôles supplémentaires sont nécessaires.</p>
Aucune émission d'eau par les tuyaux de l'humidificateur	Contrôler que le robinet d'interruption de l'émission d'eau est ouvert.

Le four ne cuit pas de façon uniforme	Les ventilateurs n'effectuent pas l'inversion de marche	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Un des ventilateurs est arrêté	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Une des résistances est cassée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Les tubes de l'humidificateur ne produisent pas de vapeur	Entrée d'eau fermée	Ouvrir entrée d'eau
	Raccordement à l'alimentation hydrique mal effectué	Vérifier le raccordement à l'alimentation hydrique
	Filtres entrée d'eau obstrués par des impuretés	Nettoyer les filtres
Avec la porte fermée, sortie d'eau du joint	Joint sale	Nettoyer le joint avec un chiffon humide
	Joint endommagé	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Problème au mécanisme de fermeture de la porte	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Le ventilateur s'arrête durant le fonctionnement		S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance)

PANNE DE COURANT

Dès le retour de l'électricité, la porte est mise en ouverture.

Les données d'une cuisson éventuellement en cours doivent être programmées de nouveau.

Si une anomalie grave est constatée, il est absolument indispensable d'éteindre l'appareil, en actionnant l'interrupteur omnipolaire, et de fermer les robinets de fourniture d'eau et de gaz situés en amont de l'appareil.

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

PIECES DE RECHANGE

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

ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Il est conseillé de faire effectuer des contrôles réguliers de l'appareil (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé et autorisé.

Tout travail d'entretien, installation ou réparation doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé en contactant le Service d'Assistance. Avant d'effectuer toute opération, il faut désactiver l'alimentation électrique, fermer les robinets d'alimentation en eau et attendre le refroidissement.

Avant de déplacer l'appareil, vérifier que les connexions électriques et hydrauliques (fils électriques, tuyau d'alimentation en eau et vidange) sont correctement débranchées.

Si l'appareil se trouve sur un système muni de roues, vérifier que les fils électriques, tuyaux ou autres ne s'abiment pas au cours du déplacement. S'assurer de mettre en fonction la sécurité anti-mouvement. Eviter de placer le four près d'une source de chaleur (friteuses, par exemple).

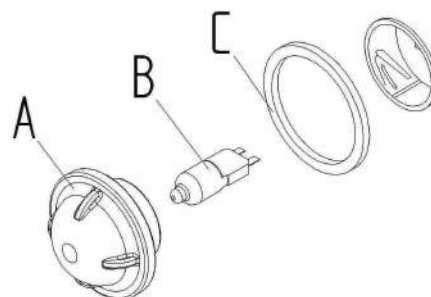
Après avoir effectué l'intervention et replacé l'appareil dans sa position initiale, vérifier que les connexions d'eau et d'alimentation électrique ont été effectuées correctement et conformément aux normes.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE

ATTENTION : Pour éviter des décharges électriques et toute forme de lésion aux personnes, respecter scrupuleusement la procédure suivante :

- Débrancher la connexion électrique du four et le laisser refroidir.
- Retirer les grilles latérales qui supportent les plateaux (lèche-frites).
- Dévisser le couvercle en verre « A » en faisant attention au joint « C ». Remplacer l'ampoule « B » par une aux caractéristiques identiques.
- Revisser le couvercle « A » en verre en faisant attention au joint « C ».
- Replacer les grilles latérales et s'assurer qu'elles sont bien en place.

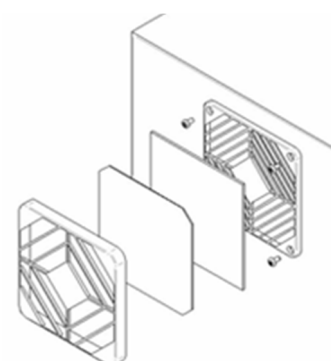
Si le couvercle en verre est abimé ou cassé, ne pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il n'ait été remplacé (s'adresser à un Centre d'Assistance)



REPLACEMENT ET NETTOYAGE DU FILTRE DE REFROIDISSEMENT

ATTENTION : Pour éviter décharges électriques et toute forme de lésion aux personnes, respecter scrupuleusement la procédure suivante :

- Débrancher la connexion électrique du four et le laisser refroidir.
- Dévisser les vis qui bloquent la grille et remplacer ou nettoyer le filtre.
- L'opération terminée, remonter le tout.



Comment changer le joint de la chambre de cuisson

Le joint situé autour de l'ouverture de la chambre de cuisson doit être remplacé s'il présente des fissures. Pour des raisons de sécurité, le joint doit être remplacé par un technicien d'un Centre d'Assistance autorisé.

ELIMINATION

Au terme de leur période d'utilisation, les appareils doivent être éliminés conformément à la législation en vigueur dans le pays concerné. Nous conseillons de contacter des entreprises spécialisées ou les structures des autorités locales responsables de l'élimination des déchets.

Note :

avoir soin d'éliminer les piles présentes dans la carte de puissance selon les normes en vigueur. Ne pas jeter les piles dans les déchets ordinaires.



ATTENTION !

Pour éviter toute éventuelle utilisation non autorisée ainsi que les risques connexes, il est nécessaire, avant d'éliminer l'appareil, de s'assurer qu'il n'est pas possible de le réactiver.

A cette fin, il faut couper ou retirer le câble d'alimentation de la boîte de connexion.

Note :

L'ENTREPRISE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE QUANT AUX DOMMAGES DERIVANT D'INSTALLATION ERRONEE, MANIPULATION FRAUDULEUSE DE L'APPAREIL, UTILISATION IMPROPRE, ENTRETIEN INADEQUAT, INOBSERVANCE DES NORMES EN VIGUEUR ET UTILISATION INADAPTEE.

LE CONSTRUCTEUR SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER, A TOUT MOMENT, LES MODIFICATIONS QU'IL ESTIME NECESSAIRES OU UTILES AU PRODUIT.

Ce manuel peut subir des variations de forme et de contenu à la seule discrétion de la société PIRON s.r.l.

ÍNDICE E SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	93
INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR.....	93
ADVERTÊNCIAS	93
OPERAÇÕES PRELIMINARES	93
LOCAL DE INSTALAÇÃO	94
PREPARAÇÃO PARA A INSTALAÇÃO	94
REMOÇÃO DO FILME DE PROTEÇÃO E OUTRO	94
REGULAGEM PÉS.....	95
LIGAÇÃO ELÉTRICA	95
CONEXÃO OU SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO	95
CONEXÃO EQUIPOTENCIAL.....	96
LIGAÇÃO HÍDRICA.....	96
TRATAMENTO DE ÁGUA.....	96
CONEXÃO DESCARGAS	96
DADOS TÉCNICOS.....	96
ADVERTÊNCIAS	97
PRIMEIRA LIMPEZA DA CÂMARA COZIMENTO E LIGAÇÃO DO FORNO	98
LIMPEZA: NORMAS GERAIS	98
LIMPEZA ORDINÁRIA DA CÂMARA DE COZIMENTO.....	98
MANUTENÇÃO ORDINÁRIA	98
LIMPEZA EXTERNA.....	99
CONSELHOS DURANTE O COZIMENTO	99
DESCONGELAMENTO	99
EQUIPAMENTOS FORNECIDOS	100
SENSOR ESTADO PORTA	100
SONDA DE NÚCLEO	100
TAMPA.....	100
PAINEL DE COMANDOS	101
CONFIGURAÇÕES PRELIMINARES	103
COMO ABRIR A PORTA DO FORNO.....	103
COMO LIGAR OU DESLIGAR O FORNO	103
OPERAÇÕES PRELIMINARES PARA CONFIGURAR OS PARÂMETROS DE COZEDURA	103
TEMPO DE COZEDURA	103
TEMPERATURA DE COZEDURA.....	104
CONFIGURAÇÃO DA VELOCIDADE DOS VENTILADORES	104
UMIDIFICAÇÃO / CHAMINÉ	105
COZEDURA COM SONDA DE NÚCLEO	106
CONFIGURAÇÃO TEMPERATURA DE SONDA DE NÚCLEO.....	106
INDICADOR LUMINOSO SONDA DE NÚCLEO	106
COMO ATIVAR O PROCESSO DE COZEDURA.....	107
PREAQUECIMENTO DA CÂMARA DE COZEDURA.....	107
INDICADOR LUMINOSO TERMÓSTATO	107
PROGRAMAÇÃO DE UMA RECEITA COM VÁRIAS FASES (STEP)	108
FINAL AUTOMÁTICO DE UM PROGRAMA DE COZEDURA	108
COMO TERMINAR OU DESATIVAR A COZEDURA MANUALMENTE	108
TEMPORIZADOR DE CORTESIA.....	109
RESFRIAMENTO RÁPIDO DA CÂMARA DE COZEDURA	109
CONFIGURAÇÃO DO GRADIENTE TÉRMICO DELTA T	110

COMO SELECIONAR UMA RECEITA MEMORIZADA	111
LISTA "RECEITAS"	111
COMO MEMORIZAR UMA RECEITA	112
LAVAGEM DO FORNO.....	113
MENU CONFIGURAÇÕES.....	114
PRH = PRAQUECIMENTO.....	114
DT. = DELTA T	114
C. = INÍCIO ADIADO	115
T. = REGULAÇÃO HORA ATUAL.....	115
U. °C = SELEÇÃO DA UNIDADE DE MEDIDA DA TEMPERATURA.....	115
SAÍDA E MEMORIZAÇÃO DAS CONFIGURAÇÕES	115
PROBLEMAS	116
CORTE DE ENERGIA.....	118
MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA	119
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DE ILUMINAÇÃO	119
SUBSTITUIÇÃO E LIMPEZA DO FILTRO DE RESFRIAMENTO	119
COMO TROCAR A VEDAÇÃO DA CÂMARA DE COZIMENTO.....	119
ELIMINAÇÃO	120

INTRODUÇÃO

Prezado Cliente, gostaríamos de agradecer e parabenizá-lo pela compra deste aparelho. Esperamos que este seja o início de uma colaboração positiva e duradoura.

Este manual contém todas as informações necessárias para o uso correto, manutenção e instalação do aparelho. O objetivo do presente manual é permitir que o instalador e, principalmente, o usuário, adotem todas as medidas e as precauções necessárias para um uso seguro, duradouro e eficaz do aparelho.

Conservar com cuidado este manual durante todo o ciclo de vida do aparelho, para consultas futuras por parte dos operadores responsáveis pelo uso e dos técnicos especializados. Em caso de perda ou deterioração, a documentação substitutiva deverá ser requerida diretamente ao fabricante ou ao revendedor.

O fabricante se exime de qualquer responsabilidade por danos sofridos por pessoas ou objetos decorrentes do uso inadequado do aparelho, de alterações ou consertos efetuados por funcionários não autorizados e pelo uso de componentes de troca não originais ou não específicos para o modelo em questão.

Este aparelho está em conformidade com as diretivas CEE em vigor.

INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

ADVERTÊNCIAS

Ler atentamente o seguinte manual antes de iniciar as operações de instalação e de funcionamento do aparelho.

Todas as operações de instalação, montagem, assistência e manutenção extraordinária devem ser efetuadas por funcionários qualificados e dotados dos requisitos profissionais necessários (autorizado pelo fabricante ou revendedor), respeitando as normas em vigor no país de instalação e aquelas relacionadas à segurança dos produtos e do local de trabalho.

A instalação errada, a assistência, manutenção, limpeza e eventuais adulterações ou alterações podem ser a causa de maus funcionamentos, danos e lesões.

O aparelho deve ser utilizado somente para o cozimento ou o aquecimento de alimentos no âmbito de cozinhas industriais. Qualquer outro uso deve ser considerado inadequado e, portanto, perigoso.

OPERAÇÕES PRELIMINARES

Ao receber o forno, certificar-se de que o mesmo não tenha sofrido danos durante o transporte e de que a embalagem não tenha sido adulterada. Em caso de danos ou de partes que estejam faltando, avisar imediatamente o transportador e o revendedor/fabricante, indicar o Artigo (**ART**) e **número de série (Sér N°)** e enviar a fotos que comprovem tais alegações.

ATENÇÃO: durante o transporte, o forno poderá tombar e, assim, provocar rupturas e danos a objetos e pessoas. Utilizar meios adequados levando também em consideração o peso do aparelho. Não arrastar e não inclinar o forno por nenhum motivo, mas levantá-lo do chão perpendicularmente ao terreno e movê-lo na horizontal.

LOCAL DE INSTALAÇÃO

Deve ser instalado em locais fechados e bem arejados (não em ambientes externos).

Antes de posicionar o forno, verificar as medidas e a exata posição das conexões elétricas e hídricas. Recomenda-se posicionar o forno embaixo de um exaustor ou providenciar o transporte para o ambiente externo da fumaça quente e cheiros que saem da descarga da câmara de cozimento.

O forno deve ser posicionado sobre uma superfície plana, para evitar que possa deslizar e tombar.

O local de instalação do forno deve ser tal para sustentar o peso do aparelho e da carga máxima. Para conhecer o seu peso, consultar a Placa de Dados inserida na parte posterior do forno.

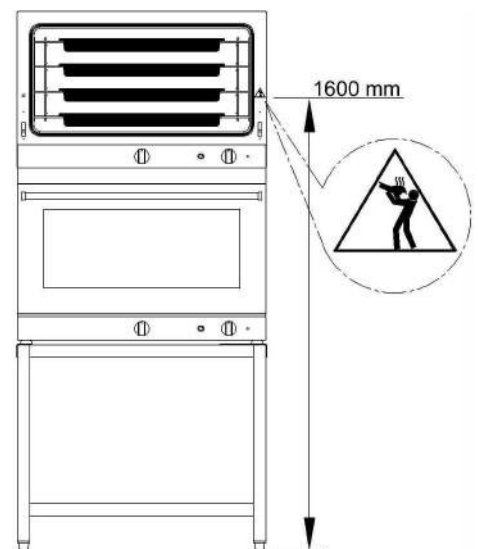
Fazer com que a parte posterior tenha um acesso fácil, para permitir as ligações elétricas e hídricas e para permitir a sua manutenção.

O forno não é apropriado para ser embutido e é obrigatório deixar um espaço livre de 15 cm ao redor do mesmo.

Não se recomenda posicionar o forno perto de fontes de calor, fritadeiras ou outras fontes quentes. Caso isso não seja possível, respeitar as distâncias de segurança que são: 50 cm na lateral, acima do aparelho e 70 cm da parte posterior do forno.

Por motivo algum não posicionar o forno perto de materiais ou recipientes de material inflamável (como paredes, móveis, divisórias e botijões de gás). Pode ser a causa de perigo de incêndio. Caso isso não seja possível, revestir as partes inflamáveis com material isolante térmico não inflamável, prestando a máxima atenção nas normas de prevenção de incêndios.

Em caso de fornos posicionados em cima de fermentadoras, mesas em aço inox ou outros fornos, **não se recomenda** utilizar prateleiras mais altas em relação àquela na qual o usuário pode ver dentro do recipiente. Por motivos de segurança, após instalar o forno, aplicar o adesivo "Perigo queimaduras" presente na embalagem a uma altura de 1.600 mm do chão (ver a imagem ao lado).



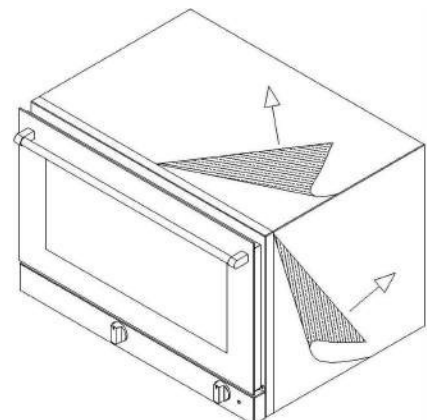
PREPARAÇÃO PARA A INSTALAÇÃO

Remover da embalagem externa (caixa de madeira e/ou de papelão) e eliminá-la de acordo com a norma em vigor no país de instalação.

REMOÇÃO DO FILME DE PROTEÇÃO E OUTRO

Remover completamente o filme de proteção das paredes internas e externas (ver a imagem ao lado).

Remover do lado interno todo o material de informação e eventuais sacos plásticos.



REGULAGEM PÉS

Não utilizar o forno sem os pés.

A não utilização dos mesmos não permite a passagem de ar para o resfriamento dos componentes elétricos e das paredes externas do forno, provocando superaquecimentos que possam danificar os componentes do forno.

O nivelamento correto garante um bom funcionamento e pode ser obtido agindo nos pés reguláveis e verificando através de um nível de bolha. Para modificar a regulagem dos mesmos, parafusar e/ou desparafusar os pés.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

ATENÇÃO: A conexão à rede elétrica deve ser efetuada por um técnico qualificado e autorizado, de acordo com as normas internacionais, nacionais e locais do país de instalação.

Antes de efetuar a conexão à rede elétrica, verificar se a tensão e a frequência da rede correspondem com aquela indicada na Placa de Dados posicionada na parte posterior do aparelho.

CONEXÃO OU SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

Para efetuar a ligação elétrica, é necessário consultar a etiqueta inserida no manual ou na parte inferior do lado posterior do forno, perto da Placa de Dados.

ATENÇÃO: no cabo elétrico de conexão, o condutor de aterramento amarelo/verde deve ter um comprimento de 3cm a mais em relação aos demais condutores.

Para conectar o cabo de conexão à placa de terminais, proceder como segue:

Soltar a tampa do buçim e remover a cobertura posterior do aparelho.

Fazer passar o novo cabo de alimentação através do buçim. Conectar os condutores do cabo de alimentação à placa de terminais seguindo os esquemas de conexão que se encontram na etiqueta situada na parede posterior traseira do aparelho. Efetuar somente as conexões indicadas inserindo a ponte de cobre e o cabo elétrico juntos embaixo do parafuso. Na etiqueta para cada esquema de conexão, foi indicado qual tipo de cabo deverá ser utilizado (HO7RN-F) e as seções em mm² dos seus condutores.

Fechar a parte inferior traseira do aparelho parafusando os parafusos e travar o cabo fixando a tampa do buçim.

Uma conexão errada por provocar o superaquecimento da placa de terminais, provocando o risco de fusão da mesma e de choques elétricos.

Verificar se todas as conexões elétricas estão bem apertadas antes de conectar o forno à rede.

PE = Amarelo/Verde: condutor de proteção "TERRA".

N = Azul: condutor de neutro

L1, L2, L3 = Marrom, Cinza e Preto: condutores de fase

O forno deve ser conectado de maneira direta à rede elétrica e deve possuir, a montante, um interruptor de acesso fácil e instalado no sistema de acordo com as normas internacionais, nacionais e locais em vigor no país de instalação. Tal interruptor deve ter uma separação dos contatos em todos os polos, para garantir a desconexão completa sob a categoria de sobretensão III.

É obrigatória uma conexão correta de aterramento e o cabo de aterramento não deve ser interrompido em nenhum caso pelo interruptor de proteção.

CONEXÃO EQUIPOTENCIAL

Esta conexão deve ser efetuada quando existem mais aparelhos no mesmo ambiente. Utilizar o terminal indicado pelo símbolo: (ver a imagem ao lado).

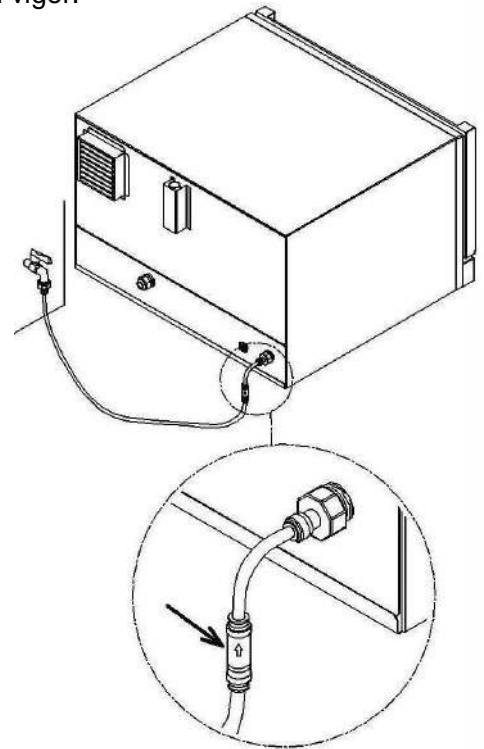
Tal terminal permite conectar um cabo de conexão de cor Amarela/Vede com seção incluída entre 2.5 e 10mm².

O aparelho deve estar incluído em um sistema equipotencial, cuja eficácia deve ser verificada adequadamente segundo as indicações da normativa em vigor.



LIGAÇÃO HÍDRICA

É necessário inserir entre a rede hídrica e o forno uma torneira de interceptação e um filtro mecânico. Na parte posterior, o forno possui uma entrada de G3/4" com filtro. Além disso, é fornecido um tubo de 2m com junções de G3/4 e válvula de não retorno de líquidos, como requerido pelas normas em vigor. **ATENÇÃO:** para conectar o forno, utilizar somente o material fornecido (tubo com junções e válvula de não retorno) e não usar ou reutilizar outras tubulações. Antes de conectar o tubo ao aparelho, fazer a água sair para eliminar eventuais resíduos de material presentes na tubulação. A água em entrada deve possuir um valor de pressão entre 150 (1,5 bar) e 200 kPa (2bar) e uma temperatura máxima de 60°C. Caso os valores da pressão em entrada superem 200kPa (2bar), será necessário instalar um redutor de pressão calibrado a 200kPa (2 bar).



TRATAMENTO DE ÁGUA

A água deve possuir uma dureza máxima de 5 °F (para evitar acumulações de calcário dentro da câmara de cozimento). Recomenda-se o uso de um aparelho desmineralizante (osmose inversa) para evitar os depósitos de calcário e outros minerais dentro do forno.

CONEXÃO DESCARGAS

DESCARGA FUMAÇA

Durante o cozimento, são produzidos fumaça e cheiros, os quais saem pela descarga de fumaça da câmara de cozimento. Essa se encontra na parte posterior do forno. Não colocar objetos em cima da descarga para não impedir o fluxo de fumaça e para não provocar danos aos objetos. Recomenda-se posicionar o forno embaixo de um exaustor de aspiração ou providenciar o transporte para o lado externo da fumaça quente e dos cheiros por meio de um tubo que possua dimensões inferiores à descarga do forno. Evitar dobras no tubo.

DADOS TÉCNICOS

Ver a placa Dados Técnicos aplicada no manual e no lado posterior do forno.

INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO

ADVERTÊNCIAS

Ler atentamente o presente manual, pois fornece as indicações sobre e segurança e sobre o uso do aparelho. Guardá-lo para qualquer consulta futura.

A instalação errada, a assistência, a manutenção, o uso, a limpeza e eventuais adulterações ou alterações podem provocar maus funcionamentos, danos e lesões.

O forno deve ser utilizado somente para o cozimento de alimentos nas cozinhas industriais e profissionais. Qualquer outro uso deve ser considerado inadequado. O fabricante se exime de qualquer responsabilidade em caso de usos diversos daqueles indicados.

O aparelho é destinado para uso profissional e deve ser utilizado por funcionários qualificados.

- Não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou que não possuam experiência, a não ser que sejam instruídas sobre o funcionamento do aparelho pelo responsável pela segurança das mesmas.
- Evitar deixar o aparelho sem fiscalização em caso de presença de crianças e certificar-se de que elas não utilizem ou brinquem com o forno.
- Não se recomenda posicionar o forno próximo a fontes de calor.
- Não deixar, por motivo algum, material facilmente inflamável próximo ao aparelho: pode provocar incêndio.
- A temperatura dos recipientes dos alimentos, acessórios ou outros objetos durante e após o cozimento pode ser elevada. Prestar atenção na movimentação dos mesmos para evitar o risco de queimaduras.
- Prestar atenção na temperatura da porta do forno: perigos de queimaduras em razão da saída de vapores em temperatura elevada.
- Não introduzir objetos inflamáveis ou alimentos à base de álcool no forno: são a causa de autocombustões e incêndios que podem dar origem a fenômenos explosivos.
- **As partes externas do forno podem superar a temperatura de 60°C (140°F), então para evitar o perigo de queimaduras, recomenda-se não tocar as zonas ou as partes indicadas com o símbolo ao lado.**
- Danos ou rupturas dos componentes de vidro que constituem a porta ~~necessitam de uma~~ intervenção imediata com a substituição dos mesmos (contatar o Centro de Assistência).
- Fechar a alimentação de corrente e água em caso de inutilização prolongada.
- O fabricante se exime de qualquer responsabilidade por danos sofridos por pessoas ou objetos, provocados pela inobservância de tais recomendações ou decorrentes da adulteração, até mesmo de uma única parte do aparelho, e pela utilização de peças de troca não originais.
- Este aparelho está em conformidade com as diretivas CE em vigor.
- Certificar-se de que as estruturas porta-formas dentro da câmara de cozimento estejam bem presas às paredes. Caso contrário, as formas que contêm os alimentos ou os líquidos quentes podem cair provocando riscos de queimaduras.
- A temperatura ambiental do local de instalação do forno deve ser superior a +5°C.
- O respiro e as aberturas de arejamento devem permanecer abertos e sem obstruções.



PRIMEIRA LIMPEZA DA CÂMARA COZIMENTO E LIGAÇÃO DO FORNO

Antes de efetuar qualquer intervenção de limpeza, é necessário desinserir a alimentação elétrica do aparelho.

Limpar as paredes da câmara de cozimento com água quente e sabão e, então, enxaguar. Nunca utilizar produtos agressivos ou ácidos.

Aquecer o forno vazio a 200°C (392°F) por cerca de 30 minutos, para eliminar eventuais cheiros

LIMPEZA: NORMAS GERAIS

Antes de efetuar qualquer intervenção de limpeza, é necessário desinserir a alimentação elétrica do aparelho e esperar o seu completo resfriamento.

ATENÇÃO: o aparelho nunca deve ser limpo com jatos de água ou vapor sob pressão.

LIMPEZA ORDINÁRIA DA CÂMARA DE COZIMENTO

Recomenda-se que a câmara de cozimento seja limpa diariamente, para manter corretos os níveis de higiene e para evitar a deterioração do aço.

A temperatura na câmara deve ser igual à temperatura ambiente antes de efetuar uma limpeza.

Eventualmente, utilizar o programa de resfriamento rápido.

Para a limpeza manual, não utilizar jatos de alta pressão ou geradores de vapor. Produtos ácidos, substâncias abrasivas, detergentes corrosivos com areia ou soda cáustica não devem ser usados.

Utilizar, se presente, a lavagem automática prevista pelo fabricante (opcional para alguns modelos).

A limpeza diária da vedação da câmara de cozimento deve ser efetuada com um detergente não abrasivo para garantir a sua integridade e funcionamento eficiente.

Atenção: incrustações ou resíduos alimentares gordurosos podem produzir fumaça, caso não sejam retirados.

MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

O usuário deve efetuar somente a manutenção ordinária. Para a manutenção extraordinária, é necessário que seja contatado o Centro de Assistência, solicitando a intervenção de um técnico especializado e autorizado.

LIMPEZA EXTERNA

Utilizar somente um pano umedecido com água morna ou produtos apropriados para a limpeza do aço. Não utilizar produtos ácidos ou amônia.

ATENÇÃO: o aparelho nunca deve ser limpo com jatos de água ou vapor sob pressão.

CONSELHOS DURANTE O COZIMENTO

Em caso de cozimento com grelhas de alimentos particularmente gordurosos como carne ou frango, recomenda-se que seja inserido na base da câmara de cozimento um recipiente para a coleta da gordura.

Em caso de cozimento de alimentos com recipientes cheios de líquidos, dar uma atenção especial para o eventual vazamento dos mesmos, durante o cozimento e durante a retirada dos recipientes do forno. Perigo de queimaduras!



Limpar sempre os acessórios antes da sua utilização.

Entre a forma superior e o alimento deve haver uma distância de pelo menos 2 cm, para uma circulação do ar correta e boa.

Recomenda-se que seja efetuado um ciclo de pré-aquecimento da câmara de cozimento para anular os efeitos de perda de calor durante a operação de introdução das formas na câmara de cozimento. Caso durante o cozimento se tornem necessárias intervenções nos alimentos, é necessário deixar a porta aberta pelo menor tempo possível, para evitar que a temperatura dentro do forno diminua muito e prejudique o cozimento.

DESCONGELAMENTO

É possível utilizar o forno para acelerar o processo de descongelamento do alimento a ser cozinhado com o uso de ar forçada em temperatura baixa.

EQUIPAMENTOS FORNECIDOS

TIMER HORA ATUAL	SIM
TIMER DURAÇÃO COZIMENTO	mín. 00:01 – máx. 15:59
TEMPERATURA DE COZIMENTO QUE PODE SER CONFIGURADA	mín. 30°C (86°F) – máx. 260°C (500°F)
VENTILAÇÃO	6 velocidades
UMIDIFICAÇÃO	10 gradientes
Cozimento com sonda de núcleo	SIM
TEMPERATURA DA SONDA DE NÚCLEO QUE PODE SER CONFIGURADA	mín. 30°C (86°F) – máx. 99°C (210°F)
Δt . Gradiente entre temperatura de cozimento e temperatura da sonda de núcleo configurável.	mín. 1°C (34°F) – máx. 99°C (210°F)
NÚMERO DE ESPAÇOS PARA MEMORIZAR OS PARÂMETROS DE COZIMENTO (RECEITAS)	99
Programas LAVAGEM	4
Número de fases de programação por receita	5
Configurações individuais de funcionamento.	SIM
Sinais acústicos	SIM

Sensor estado porta

Um sensor específico, em função do estado da porta (aberta/fechada), pode provocar a interrupção ou o início do processo de cozimento ou de lavagem.

Sonda de núcleo

O uso da sonda de núcleo permite verificar com exatidão os procedimentos de cozimento. Para maiores informações sobre o uso, consultar o capítulo CONFIGURAÇÃO DA TEMPERATURA DA SONDA DE NÚCLEO.

Tampa

Alternativamente à sonda de núcleo, para um funcionamento correto do forno, deve estar presente uma tampa específica em forma de "jack" no conector jack da tomada.



PAINEL DE COMANDOS

Lista setores e descrição dos indicadores luminosos.

Área A TEMPORIZADOR

F1-F5 Indicadores luminosos fase de cozedura.

- Indicador luminoso do status do temporizador de cortesia.

Área B TEMPERATURA E VELOCIDADE DOS MOTORES

V1,V2....V6 indicadores luminosos do status de velocidade do motor

Área C UMIDIFICAÇÃO E CONFIGURAÇÃO DA CHAMINÉ

e indicador luminoso do status da porta 

- VERMELHO, PORTA ABERTA.

- VERDE, PORTA FECHADA.

Indicador luminoso do status da chaminé;

- aberta |||

- fechada | / |

- desligados posição intermédia.


Indicador luminoso do status dos elementos de aquecimento;

- luz vermelha acesos



Indicador luminoso de ativação da umidificação

Área D ÁREA DE LIGAÇÃO, MENU DE CONFIGURAÇÃO E SELEÇÃO DOS PROGRAMAS

Indicadores luminosos;

 Indicador luminoso do status do FORNO (ligado/desligado)

P/M Indicador luminoso de configurações e/ou acesso ao menu de receitas

  Indicador luminoso de ativação/desativação de cozedura

ME Indicador luminoso do status da memória

Área E SONDA DO NÚCLEO

Indicador luminoso de presença de sonda de núcleo

Área F TECLA COMANDO DE ABERTURA DA PORTA

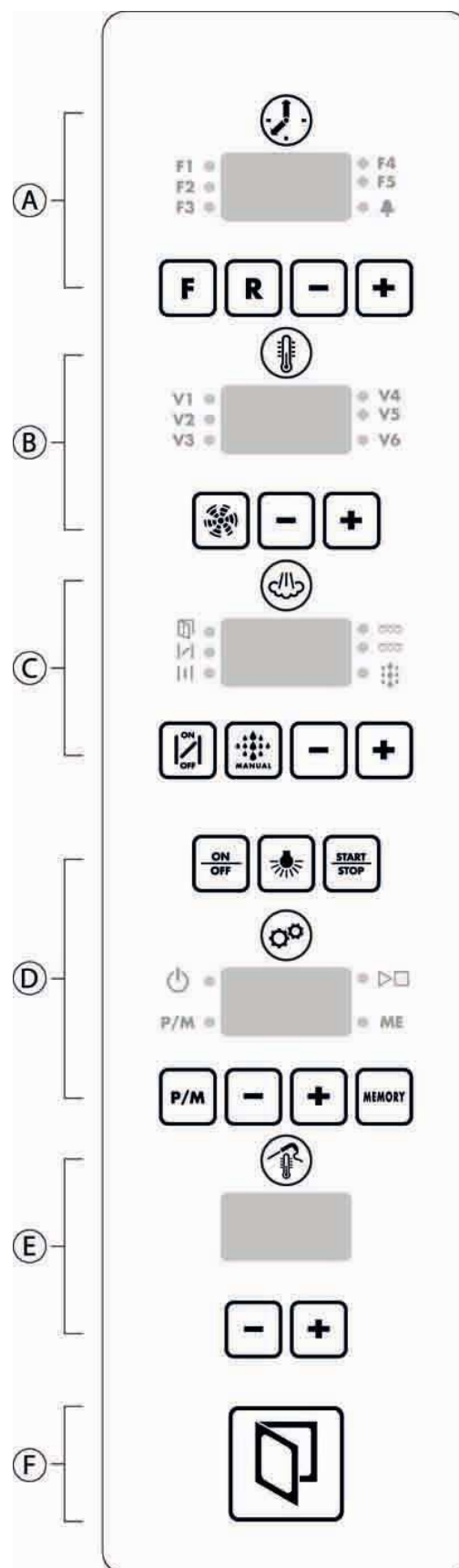















Tabela de teclas e funções atribuídas:

n.b. Quando se toca em qualquer tecla, é emitido um sinal sonoro.

Descrição geral / significado:

-  Tecla diminui os números na tela
-  Tecla aumenta os números na tela
-  Tecla seleção FASES de cozedura. Em fase de programação, todas as FASES são constituídas por um conjunto de configurações dos parâmetros de cozedura. Existem 5 fases. Esta tecla pode ser usada para navegar e consultar os parâmetros de cozedura entre as várias fases programadas. Esta tecla permite também programar uma eventual fase constituída por um período de tempo em que o forno não aquece nem executa outras funções. Período de tempo chamado de tempo de PAUSA.
-  Tecla RESET e ativação do temporizador de cortesia. O comando RESET é executado se a tecla for pressionada durante pelo menos 4 segundos. Uma eventual indicação do temporizador de duração da cozedura é azerada.
-  Tecla seleção da velocidade das ventoinhas da câmara de cozedura.
-  Tecla regulação da válvula de descarga de condensado acumulado na câmara de cozedura.
-  Tecla distribuição manual umidificação na câmara de cozedura.
-  Tecla ligação ou desligamento do sistema eletrónico que gere o funcionamento do forno. A tecla ON/OFF tem prioridade sobre qualquer função, sobretudo quando usada para desligar o forno.
-  Este botão permite ligar ou desligar as lâmpadas internas do forno. O comando é independente, ou seja, não está sujeito a um comando precedente tipo ON/OFF ou START/STOP.
-  Tecla de início de cozedura. O sistema realiza os procedimentos de controle do forno de acordo com o programa de cozedura estabelecido. Esta tecla permite interromper o programa em curso.
-  Tecla acesso ao menu de configurações, com o forno desligado. Tecla acesso ao menu de receitas ou programas de lavagem, com o forno ligado.
-  Tecla memorização dos parâmetros.
-  Tecla comando de abertura da porta.

Configurações preliminares

Ver MENU CONFIGURAÇÕES

Como abrir a porta do forno

Tocar na tecla. 

A porta do forno se abre alguns centímetros para permitir a saída do vapor em total segurança. A ação mecânica de abertura da porta é acompanhada de um sinal sonoro. Após 2 segundos, a porta é totalmente aberta.

Como ligar ou desligar o forno

Tocar com um dedo a tecla sensor ON/OFF.

O indicador luminoso  se acende com luz verde.

Na tela (Área A), é visualizado 00:00

N.B. O FORNO É DESLIGADO AUTOMATICAMENTE APÓS 60 minutos DE INATIVIDADE.

Operações preliminares para configurar os parâmetros de cozedura

Premissa;

Por mútua exclusão, uma cozedura a tempo exclui a modalidade de cozedura com sonda de núcleo e vice-versa.

(a função não ativada é indicada pelo seguinte = " - - ")

A sonda de núcleo pode ser ligada ao forno antes de iniciar a cozedura.

Pressionar a tecla **+** do temporizador (Área A), ou a tecla **+** setor sonda de núcleo (Área E) para acessar a programação dos outros parâmetros.


Tempo de cozedura

MODO AUTOMÁTICO (cozedura por tempo definido)

- Pressionar a tecla **+** ou **-**. (Área A)
- Manter pressionada a tecla até atingir o valor pretendido.
- Valor configurável: 00:01 – 15: 59 horas : minutos

Ver também parágrafo "Final automático de um programa de cozedura".

MODO MANUAL (cozedura por tempo indefinido)

Pressionar a tecla  e mantê-la pressionada até à visualização do valor; 99:99(tempo INFINITO)

A cozedura terminará apenas quando for pressionada a tecla **START/STOP**

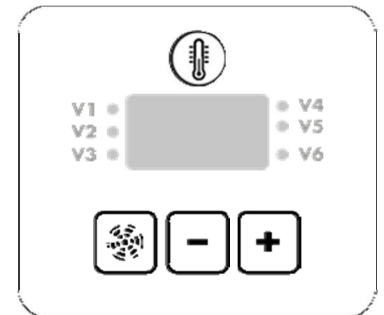
**Temperatura de cozedura**

INTERVALO DE TEMPERATURA 30 °C - 260 °C (36 °F - 500 °F)

Configuração de temperatura de cozedura

Pressionar a tecla **+** ou **-**. (área B)

Manter pressionada a tecla até atingir o valor pretendido.



(área B)


C° (Celsius) ou °F (Fahrenheit), unidade de medida da temperatura. O símbolo fica intermitente durante o período de aquecimento da câmara de cozedura.

Quando a temperatura na câmara iguala a temperatura configurada, o símbolo °C/°F não pisca.

Configuração da velocidade dos ventiladores

(área B)

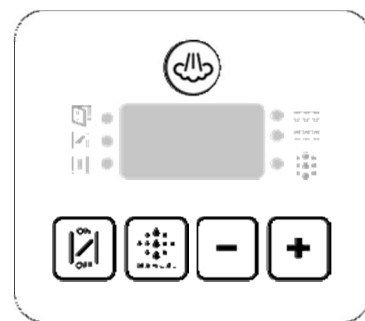


Para aumentar ou diminuir a ventilação na câmara de cozedura, pressionar a tecla . A velocidade selecionada é indicada pela ligação de um dos indicadores numerados de V1 a V6.


UMIDIFICAÇÃO / chaminé (Área C)

Nesta parte do painel estão situados os comandos para regular a distribuição de umidade na câmara de cozedura e a abertura/fechamento da chaminé (e, como tal, a saída dos fumos da câmara de cozedura).

Usar as teclas **+** ou **-** para selecionar o valor pretendido, de acordo com o indicado na tabela.




(área C)


É possível selecionar manualmente a configuração da chaminé aberta/fechada pressionando o botão .

Deste modo, as configurações selecionadas com o botão são ultrapassadas mas permanecem na memória temporária. Para restaurá-las, basta tocar na tecla **+** ou **-**.

Na esquerda da tela, de cima para baixo, os indicadores luminosos indicam o status da porta, chaminé fechada, chaminé aberta.

O indicador luminoso  fica vermelho quando é introduzida água na câmara de cozedura para a formação de vapor.

Indicadores luminosos do status da chaminé chaminé fechada.

 chaminé aberta.

Indicadores luminosos desligados = chaminé aberta de um determinado ângulo de acordo com os parâmetros indicados na tabela ao lado.

a luz vermelha significa que está decorrendo a regulação mecânica da válvula da chaminé.

VALOR	CONFIGURAÇÃO
+10	Chaminé FECHADA - 10 vapor
+9	Chaminé FECHADA - 9 vapor
+8	Chaminé FECHADA - 8 vapor
+7	Chaminé FECHADA - 7 vapor
+6	Chaminé FECHADA - 6 vapor
+5	Chaminé FECHADA - 5 vapor
+4	Chaminé FECHADA - 4 vapor
+3	Chaminé FECHADA - 3 vapor
+2	Chaminé FECHADA - 2 vapor
+1	Chaminé FECHADA - 1 vapor
0	Chaminé ABERTA - 0 vapor
-1	Chaminé ABERTA A 10% - 0 vapor
-2	Chaminé ABERTA A 20% - 0 vapor
-3	Chaminé ABERTA A 30% - 0 vapor
-4	Chaminé ABERTA A 40% - 0 vapor
-5	Chaminé ABERTA A 50% - 0 vapor
-6	Chaminé ABERTA A 60% - 0 vapor
-7	Chaminé ABERTA A 70% - 0 vapor
-8	Chaminé ABERTA A 80% - 0 vapor
-9	Chaminé ABERTA A 90% - 0 vapor
-10	Chaminé ABERTA A 100% - 0 vapor

• BOTÃO UMIDIFICAÇÃO MANUAL

Para aumentar a umidade na câmara de cozedura, manter pressionada, durante o tempo pretendido, a tecla



NOTA

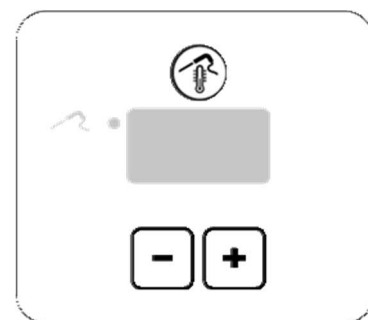
Durante a fase de pré-aquecimento, a umidificação não funciona de maneira alguma.

Cozedura com sonda de núcleo

PREMISSA

O uso da sonda de núcleo permite controlar com exatidão o processo de cozedura de determinados alimentos.

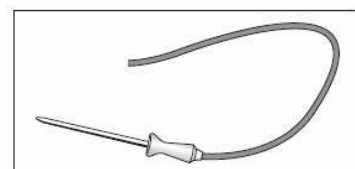
A cozedura com sonda de núcleo desativa a possibilidade de trabalhar a tempo determinado. Os eventuais períodos de tempo programados anteriormente são azerados.



(área E)

A ponta da sonda de núcleo enfiada na carne mede a temperatura no seu interior: a **temperatura interna ou temperatura do núcleo**.

Depois de atingida a temperatura de sonda de núcleo configurada, o aquecimento é automaticamente desativado.



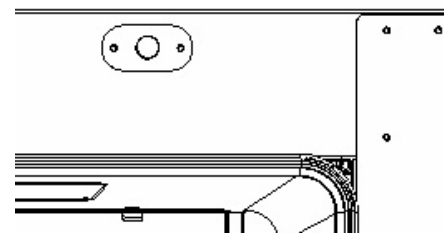
Uso da sonda de núcleo

Enfiar bem a ponta da sonda de núcleo. De preferência, deve atingir o núcleo da carne.

A gordura e os ossos da carne podem provocar a desativação antecipada do forno.

A ponta da sonda de núcleo não deve tocar nos ossos, não deve ser enfiada em partes especialmente gordurosas.

- Introduzir os alimentos no forno.
- Inserir o conector jack da sonda de núcleo na respetiva tomada, situada na fachada em cima do lado direito, até sentir claramente o engate.



N.B. RETIRAR A SONDA DO NÚCLEO DO ALIMENTO ANTES DE RETIRAR O ALIMENTO DO FORNO.

Especificações:

- Se se quiser cozer com sonda de núcleo, a temperatura mínima selecionável da câmara de cozedura é automaticamente regulada 1 °C acima da temperatura configurada para a sonda de núcleo. Uma eventual indicação do valor de temperatura da câmara de cozedura intermitente significa uma autorregulação da mesma por parte do sistema eletrónico.

Configuração temperatura de sonda de núcleo

INTERVALO CONFIGURÁVEL 30 °C (86 °F) - 99 °C (210 °F).

Pressionar a tecla **+** ou **-**. (área E)

Manter pressionada a tecla até atingir o valor pretendido.

INDICADOR LUMINOSO SONDA DE NÚCLEO

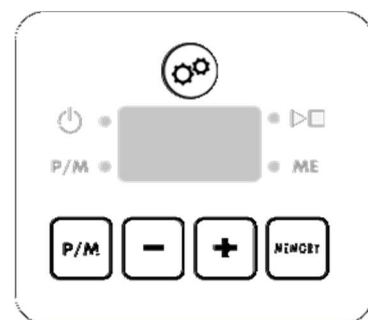
- Indicador luminoso desligado; Nenhuma das fases de cozedura requer o uso da sonda de núcleo.
- Indicador luminoso VERMELHO; Sonda NÃO ligada. Uma fase do programa de cozedura prevê o uso da sonda de núcleo. É necessário ligar a sonda de núcleo no respetivo conector, caso contrário, a cozedura não pode iniciar.
- Indicador luminoso VERDE; Sonda ligada.

Como ativar o processo de cozedura

Fechar a porta do forno.

Tocar na tecla "**START/STOP**".

O indicador luminoso do núcleo   se acende (verde)



(área D)

Preaquecimento da câmara de cozedura

Premissa:

O arranque automático do preaquecimento pode ser anulado. Ver capítulo MENU CONFIGURAÇÕES PrH

Interrupção do ciclo de preaquecimento manual

O ciclo de preaquecimento pode ser interrompido a qualquer momento. Pressionar a tecla **P/M** até visualizar na tela **PrH End**. Executar as operações descritas no parágrafo AÇÕES

Final automático ciclo preaquecimento

Quando o forno atingir uma temperatura de 30 °C a mais em relação ao parâmetro temperatura de cozedura configurado, é emitido um sinal sonoro. Na tela é apresentado alternadamente **PrH End**.

Ações

Abrir a porta e inserir os alimentos na câmara de cozedura.

A cozedura, de acordo com os parâmetros configurados, inicia automaticamente quando a porta é fechada.

Observações:

- A temperatura de preaquecimento não ultrapassa o valor máximo de 270 °C (518 °F).

- **Para obter um resultado melhor, é recomendado inserir os produtos apenas quando o forno terminar o preaquecimento.**

Além disso, o preaquecimento é sempre aconselhado para aumentar o desempenho do forno (exceção para alguns casos especiais em que é necessário iniciar a cozedura "a frio").

INDICADOR LUMINOSO TERMÓSTATO

Quando os indicadores luminosos do símbolo estão acesos a vermelho, significa que os elementos de aquecimento do forno estão ligados. Quando o indicador luminoso se desliga, ou fica verde, significa que o aquecimento está desligado ou que a câmara de cozedura atingiu a temperatura configurada.

Programação de uma receita com várias FASES (Step)

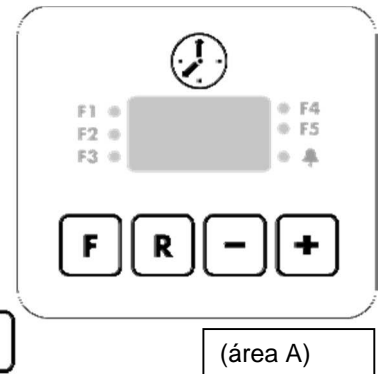
Um programa de cozedura de uma única receita pode ser composto por 5 fases.

O preaquecimento é uma função independente.

Cada fase representa uma modalidade de cozedura constituída por parâmetros e modos diferentes.

Terminada a configuração de uma fase de cozedura, pressionar a tecla **F**. Na tela acende-se o indicador luminoso seguinte e a indicação 00:00

Programar os novos parâmetros de cozedura ou pressionar a tecla **F** para terminar a programação.



• FUNÇÃO PAUSA

É possível incluir uma fase composta simplesmente por um período de inatividade do forno. Em linguagem comum, uma "pausa".

Uma pausa é sempre útil, por exemplo, para favorecer a levedação dos alimentos. Nesta fase, as ventoinhas, aquecimento e umidificação estão desativados.

Pressionar a tecla **F** e manter pressionada até que a luz emitida pelo indicador luminoso F... fique vermelha.

Pressionar a tecla **+** ou **-**. TEMPORIZADOR (área A)

Manter pressionada a tecla até atingir o valor pretendido.

O período de tempo de uma pausa pode ser programado no intervalo 1 min. – 15h:59m.

O período de pausa distingue-se das outras fases pela cor vermelha emitida pelo indicador luminoso.

Final automático de um programa de cozedura.

O final da cozedura é indicado por um sinal sonoro (60 seg.) e pela intermitência das indicações apresentadas nas respetivas telas.

A luz na câmara de cozedura é ligada, se estiver desligada.

Ao tocar em uma tecla ou ao abrir a porta, as indicações mencionadas acima desaparecem e são visualizados os parâmetros base de cozedura do forno, para eventuais novas configurações ou para guardar a receita.

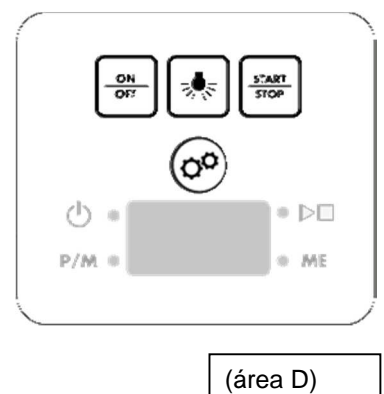
Como terminar ou desativar a cozedura manualmente

Tocar na tecla "START/STOP".

O indicador luminoso do ícone se desliga.

O forno volta a apresentar a configuração base dos parâmetros de cozedura antes da execução da mesma.

Se você estiver satisfeito com o resultado da cozedura, permite memorizar a "receita". Ver capítulo "Como memorizar uma receita"

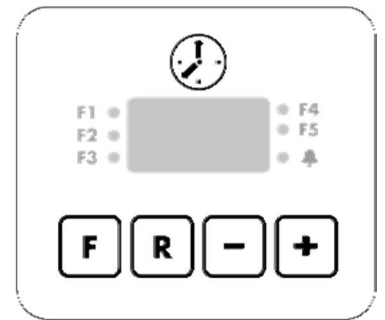


TEMPORIZADOR DE CORTESIA

Função para receber um aviso, no final de um determinado período de tempo anteriormente programado.


É útil, por exemplo, para lembrar de retirar um alimento do forno com um tempo de cozedura menor em relação a outro que está cozendo ao mesmo tempo.

O tempo mínimo configurável é 1 min. O máximo é 23 horas e 59 min.



(área A)



Pressionando a tecla  (ver área A), é visualizado: "00:00" ou um valor temporal previamente ativado. O indicador luminoso inferior à direita junto do ícone "sino" se ilumina de verde e fica intermitente.

Pressionar a tecla **+** ou **-** para regular o tempo pretendido.

Automaticamente após 5 segundos, o sistema volta a apresentar as indicações do tempo de cozedura ou da hora atual. O LED do lado da tela fica verde e fixo.

No final do tempo configurado, a tela apresenta: 00.00 intermitente.

O LED dedicado ao temporizador de cortesia fica intermitente a VERMELHO e o sinal sonoro é ativado por 60 segundos.

As indicações de aviso são anuladas automaticamente após 5 minutos ou tocando na tecla




Resfriamento rápido da câmara de cozedura

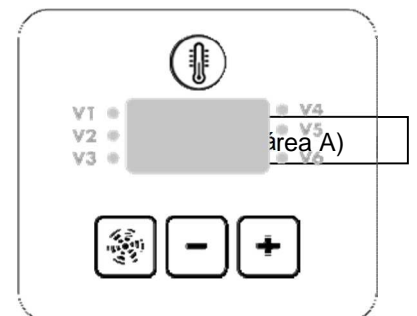
Ao contrário dos outros programas, o sistema eletrônico permite ligar os ventiladores na câmara de cozedura com a porta aberta.

Este programa especial permite resfriar em pouco tempo a câmara de cozedura.

A porta do forno deve estar aberta.

Pressionar a tecla **ON/OFF** para acender o forno.

Em seguida, pressionar a tecla  e manter pressionada até ligarem as ventoinhas.



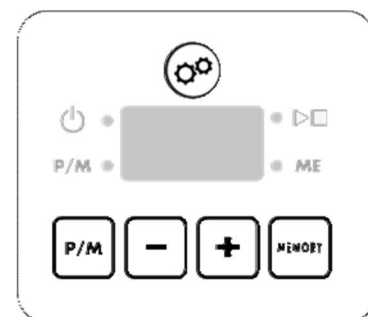
Se a câmara de cozedura estiver à temperatura ambiente, o ciclo é automaticamente interrompido após 10 minutos. Vice-versa, a parada automática ocorre quando a temperatura estiver próximo dos 40 °C.

A parada dos ventiladores pode ser manual. Pressionar a tecla **START/STOP** ou fechar a porta.



Configuração do gradiente térmico ΔT

Premissa: As cozeduras em modalidade ΔT são especialmente adequadas para a cozedura de assados de médias/grandes dimensões. Este tipo de cozedura é efetuada mantendo uma temperatura na câmara mais baixa do que as cozeduras tradicionais e com tempos maiores, aumentando a maciez do produto final e diminuindo ao mesmo tempo a perda de peso do alimento.



Como ativar a função ΔT

1. Ativar o parâmetro dt. = 1, ver MENU CONFIGURAÇÃO BASE FORNO
2. Pressionar as teclas **+** ou **-** para configurar o gradiente ΔT .
INTERVALO CONFIGURÁVEL 1 °C (34 °F) - 99 °C (210 °F).
3. Pressionar e manter pressionada a tecla "MEMORY" até que a indicação na tela passe de intermitente a fixa.
4. Ligar a sonda de núcleo à tomada adequada.
5. Configurar o valor final de sonda de núcleo. Ver capítulo Configuração temperatura de sonda de núcleo.

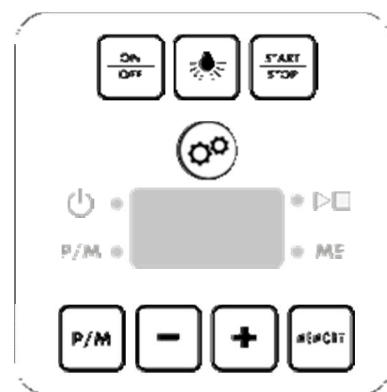
(área D)

N.B. DURANTE O PERÍODO DE COZEDURA COM DELTA-T NA TELA É APRESENTADO O SNAKE ALTERNADO COM UM d E O VALOR DE GRADIENTE ANTERIORMENTE INSERIDO. É POSSÍVEL DESATIVAR A FUNÇÃO, PARA CONTROLAR A COZEDURA, MANTENDO PRESSIONADA A TECLA P/M ATÉ VISUALIZAR A TEMPERATURA DA CÂMARA DE COZEDURA, MODIFICÁVEL DE ACORDO COM AS PREFERÊNCIAS.

Como seleccionar uma receita memorizada

Ligar o forno com a tecla On/Off.

- Tocar na tecla **P/M** até que se acenda o indicador luminoso P/M a VERMELHO.
- Tocar na tecla **+** ou **-** para navegar pela lista de receitas.
- O arquivo é composto por 15 receitas modificáveis de acordo com as preferências e 84 localizações de memória livres. A numeração é precedida de um P.
- A presença de uma receita no arquivo é sempre assinalada pela ligação do indicador luminoso P/M a vermelho.
Enquanto navega por cada posição ocupada, são visualizados na tela os parâmetros de cozedura.
Com a tecla **F** é possível observar os parâmetros de cozedura para cada fase.
Depois de encontrada a receita pretendida, é possível alterar os seus parâmetros de cozedura antes de ativar o forno, ou iniciar a cozedura com a tecla **START/STOP**.



(área D)

- Para sair do presente menu, tocar na tecla **P/M**

Lista "receitas"

	DESCRIÇÃO	FASE 1				FASE 2				FASE 3					
		MIN	°C	VAPOR/CH AMINÉ %	VEL. MOT	SONDA ALIMENTO	MIN	°C	VAPOR/CH %	VEL. MOT.	SONDA ALIMENTO	MIN	°C	VAPOR/CH %	VEL. MOT.
1	EMPADAS E GRATINADOS	20	150	0	5		5	180	0	6					
2	PAELHA (DOURAR)	5	200	-10	6		18	180	0	4					
3	SUFLÊ	15	140	0	3		5	180	0	3					
4	FRANGO	10	100	+5	6		40	180	-10	6		10	200	-10	6
5	PORCO	10	120	+5	5			160	+1	6	67 °C	5	180	-10	6
6	ROSBIFE	10	120	+10	6			160	-10	6	50 °C				
7	BORREGO	5	120	+5	6			170	-10	6	55 °C				
8	SALMÃO		160	0	6	60 °C									
9	CAMARÃO ~100G	9	100	+10	6										
10	BATATA	10	100	+10	6		30	190	-10	6					
11	CENOURA	15	100	+10	6										
12	PÃO FRESCO	10	180	-4	4		4	200	-10	4					
13	CROISSANTS	12	160	-1	4		6	180	-10	5					
14	PÃO DE LÓ	25	160	0	3		12	175	0	3					
15	BIGNÉ	3	160	0	3		14	180	0	4					

Como memorizar uma receita

Depois de configurados todos os parâmetros de cozedura, é possível memorizar a "receita", em uma única fase ou várias fases, em uma localização de memória.

A memorização da "receita" pode ser feita antes de iniciar o processo de cozedura ou no final do mesmo.

Tocar na tecla "**MEMORY**".

Navegar com as teclas **+** ou **-**, (Área D), as localizações da memória.

O indicador luminoso M/E, consoante a cor da luz emitida, indica:

- LUZ VERMELHA LOCALIZAÇÃO DE MEMÓRIA OCUPADA.
- LUZ VERDE LOCALIZAÇÃO DE MEMÓRIA LIVRE.

É permitido salvar a "receita" em qualquer localização. Obviamente, uma localização já ocupada será substituída.

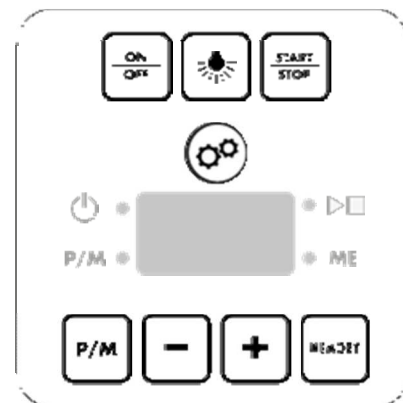
Pressionar e manter pressionada a tecla "**MEMORY**" até que a indicação na tela passe de intermitente a fixa.

A receita está agora salva.

Tome nota da localização atribuída, com uma descrição ou breve apontamento num caderno.

Para sair do presente menu, tocar e soltar a tecla "**MEMORY**".

N.B. Se o forno for desligado manualmente com a tecla **ON-OFF**, ou se o forno se desligar automaticamente após 30 minutos de inatividade, a eventual "receita" não memorizada será perdida.



(área D)

Lavagem do forno

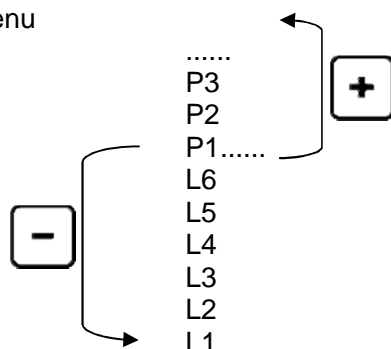
N.B. os programas de lavagem estão disponíveis apenas se estiver instalado o kit de lavagem no forno. Contatar o revendedor para mais informações.

O uso do sistema de lavagem permite executar automaticamente uma limpeza eficaz da câmara de cozedura.

Ligar o forno com a tecla **ON/OFF**.

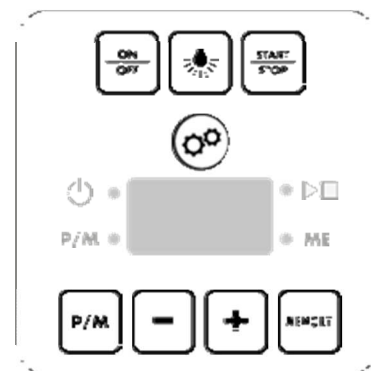
Tocar na tecla **P/M** até que se acenda o indicador luminoso P/M a VERMELHO.

Navegar pelo menu



- Tocar na tecla - para navegar pelos programas de lavagem L6, L5, L4, L3, L2, L1
- Tocar na tecla + para retroceder 1 ou mais posições.

Para sair do menu, tocar na tecla P/M



(área D)

DESCRIÇÃO dos programas de LAVAGEM

L6 Programa de PRÉ-CARGA tubo ABRILHANTADOR. Executar na primeira instalação ou após a substituição do recipiente do abrillantador.

L6 Programa de PRÉ-CARGA tubo DETERGENTE. Executar na primeira instalação ou após a substituição do recipiente do detergente.

n.b. Para o L5 e L6, está previsto um breve ciclo de enxágue somente com água, para assegurar uma câmara de cozedura sem eventuais resíduos de produto químicos.

L4 Enxágue. Breve programa automático com 5 minutos de duração, para uma limpeza rápida ou resfriamento da câmara de cozedura.

L3 Lavagem LONGA	duração 1h.
L2 Lavagem MÉDIA	duração 0h50m.
L2 Lavagem CURTA	duração 0h45m.

Assegurar que a porta esteja fechada e tocar na tecla START/STOP para iniciar o programa selecionado.

N.B. Se durante um dos programas mencionados neste capítulo se verificar um corte de energia, quando a energia for retomada, o sistema eletrônico apresenta a mensagem de erro Er14.

Não é permitida qualquer operação de cozedura, exceto:

1. Executar um programa de lavagem.
2. Ativar um ciclo de enxágue.

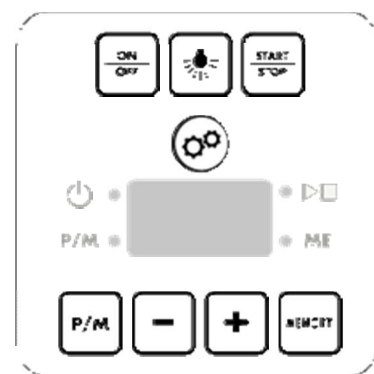
MENU CONFIGURAÇÕES

Permite modificar as funções do forno de acordo com as preferências.

Para acessar este menu, o forno tem que estar desligado.

Tocar na tecla **P/M** e manter pressionada até que se acenda o indicador luminoso P/M a verde.

Tocar na tecla **+** ou **-** para navegar pelo menu.



	}	PrH	PREAQUECIMENTO	
		Dt.	Delta T	
		C.	PREAQUECIMENTO	
		t.	Regulação hora atual	
		U.	Seleção da unidade de medição °C / °F (Celsius / Fahrenheit)	

(área D)

Parar na opção a configurar.

PrH = Preaquecimento

Parâmetros de fábrica = 1 (Função ativada)

Ativando a função (1) a temperatura na câmara aumenta 30 °C em relação à temperatura configurada para a cozedura.

Tocar na tecla **P/M** para selecionar 1 ou 0:

PrH **1** = Função de preaquecimento da câmara de cozedura **ATIVADA**.

N.B. A função "C. Início Adiado", por mútua exclusão, é desativada. (C. = 0)

PrH **0** = Função de preaquecimento da câmara de cozedura **NÃO** ATIVADA.

n.b. temperatura máxima de preaquecimento 270 °C durante 5 minutos.

dt. = Delta T

Parâmetros de fábrica = 0 (Função desativada)

Tocar na tecla P/M para selecionar 1 ou 0:

dt. **1** = Função delta T **ATIVADA**. Tocar nas teclas **+** ou **-** para configurar em TEMPERATURA (D) o valor pretendido, entre um mínimo de 30 °C (86 °F) e um máximo de 99 °C (210 °F)

Dt. **0** = Função delta T **NÃO** ATIVADA.

C. = Início Adiado.

Parâmetros de fábrica = °C

Este comando especial permite adiar até 23 horas e 59 minutos a ativação de um programa de cozedura ou lavagem

Tocar na tecla P/M para selecionar 1 ou 0:

C. **1** = Função INÍCIO ADIADO ATIVADA.

Tocar nas teclas **+** ou **-** (área A) para configurar o valor pretendido entre um valor mínimo de "hora atual+1min." e um máximo de "hora atual+23 horas e 59 min".

N.B. O Preaquecimento, por mútua exclusão, é desativado. (PRH = 0)

C. **0** = Função INÍCIO ADIADO DESATIVADA.

N.B. Durante o período de espera, na tela (área D) é apresentado **C.1**

Pressionar a tecla **+** ou **-** (área D) para observar a hora prevista de ligação do forno.

Desativação do Início Adiado

Pressionar e manter pressionada a tecla **P/M** até visualizar na tela os parâmetros de cozedura anteriormente configurados.

É agora possível modificar os parâmetros de cozedura, ligar ou desligar o forno.

t. = regulação hora atual

Objetivo; permite regular a hora atual visualizada no sistema. Operação aconselhada durante a instalação do produto.

Tocar nas teclas **+** ou **-** em TEMPORIZADOR (área A) para configurar a hora atual.

U. °C = Seleção da unidade de medida da temperatura

Objetivo; permite visualizar a temperatura da câmara de cozedura e sonda de núcleo em graus

Celsius ou em graus **Fahrenheit** .

Tocar na tecla **P/M** para selecionar °C ou °F:

U. **°C** = Celsius.

U. **°F** = Fahrenheit.

SAÍDA E MEMORIZAÇÃO DAS CONFIGURAÇÕES

Pressionar a tecla **"MEMORY"**.

O indicador luminoso "MEMORY" acende-se por breves instantes a vermelho e é emitido um duplo sinal sonoro.

Problemas

CÓDIGO DE ERRO

Em caso de erro, todos os elementos elétricos do forno são desligados. No visor é visualizada uma janela com o código de erro. Ver POP UP

Até quando persistir um erro, não é possível efetuar outras operações, exceto aquela de desligar e religar o forno para um novo diagnóstico.

Er01	Sonda 1 de temperatura câmara avariada.		Contatar um Centro de Assistência Autorizado e indicar o código de erro.
Er02	Sonda 2 de temperatura câmara avariada.		Contatar um Centro de Assistência Autorizado e indicar o código de erro.
Er03	Sobreaquecimento junto dos motores.		Limpar os filtros tal como indicado em baixo. Se necessário, contatar o Centro de Assistência Autorizado e fornecer o código de erro
Er04	Temperatura em excesso perto da placa power.		Limpar os filtros inseridos na parte posterior do forno. Verificar se o ventilador funciona com o forno não em stand-by.
Er06	número de rotações dos ventiladores da câmara de cozimento incorreto.		Contatar um Centro de Assistência Autorizado e indicar o código de erro.
Er07	Térmicas abertas	Motor com defeito	Desligar o forno. Quando o forno esfriar, efetuar um ciclo de cozimento com o forno vazio. Caso o erro se repita ou caso perceba que um ventilador esteja parado, contatar um Centro de Assistência Autorizado e indicar o código de erro.
Er08	Avaria do motor da chaminé	Motor com defeito	Contatar um Centro de Assistência Autorizado e indicar o código de erro.
Er09	Sensor RPM	Motor ou sensor do número de rotações com defeito	Contatar um Centro de Assistência Autorizado e indicar o código de erro.
Er13	EEprom em erro	Memória do sistema eletrônico com defeito.	Contatar um Centro de Assistência Autorizado e indicar o código de erro.
Er16	Temperatura em excesso na câmara de cozimento. Valor crítico.		Contatar um Centro de Assistência Autorizado e indicar o código de erro.
Er99	Avaria no canal BUS entre as periféricas eletrônicas.		Contatar um Centro de Assistência Autorizado e indicar o código de erro.

CÓDIGO DE ALARME:

Em caso de alarme, o forno visualiza no display de funcionamento o código de erro e ativa um alarme por um máximo de 1 minuto. Os alarmes, diferentemente dos erros, não desativam as funções do forno e não provocam a perda imediata da eventual programação da receita. Cada alarme tem uma sua consequência e, geralmente, se limita a desativar a operação que está sendo efetuada.

Er10	Tentou-se ligar um programa de cozimento, mas a tampa não está inserida na tomada específica. Ou a tampa foi retirada durante um programa de cozimento.	Inserir a TAMPA jack na tomada específica. Alternativamente, ligar a sonda de núcleo sem configurar um valor de temperatura para esta última. PRESSIONAR A TECLA "LIGAR"
Er11	Tentou-se ligar um programa que prevê o uso da sonda de núcleo, mas a sonda não está ligada ao forno.	Inserir o conector da SONDA DE NÚCLEO na tomada específica. PRESSIONAR A TECLA "LIGAR"
Er14	UM PROGRAMA DE LAVAGEM OU DE PRÉ-CARREGAMENTO DE DETERGENTE/ABRILHANTADOR FOI INTERROMPIDO EM RAZÃO DE UMA INTERRUPÇÃO INESPERADA DA ENERGIA ELÉTRICA.	EFETUAR O CICLO DE LAVAGEM PROPOSTO PELO SISTEMA ELETRÔNICO OU SELECIONAR O CICLO DE ENXÁGUE.
Er20	PORTA ABERTA. O processo em curso foi interrompido.	FECHAR A PORTA DO FORNO.
Er25	CARRO PORTA-BANDEJAS NÃO PRESENTE	INTRODUZIR O CARRO PORTA-BANDEJAS NA CÂMARA DE COZIMENTO

Problemas mais comuns

O forno não acende	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar se o interruptor unipolar está fechado e se há tensão de rede. • Verificar a integridade dos fusíveis de proteção do forno. • Certificar-se de que a porta do forno esteja bem fechada. • Verificar se foram configurados os parâmetros do ciclo de cozimento de maneira correta. • Certificar-se de que o forno não esteja com erro.
	Caso a temperatura na câmara de cozimento chegue a 350° C, o termostato de segurança interrompe a alimentação dos elementos de aquecimento do forno. Tal dispositivo de segurança pode ser restabelecido somente por um técnico do serviço de assistência, porque devem ser efetuadas outras verificações.
Não é introduzida água pelos tubos do umidificador.	Verificar se a torneira de interceptação da água está aberta.

O forno não assa de maneira uniforme	O ventilador não efetua mais a inversão de movimento	Contacte um técnico qualificado para reparar (Service).
	Um dos ventiladores está parado	Contacte um técnico qualificado para reparar (Service).
	Uma das resistências está quebrada	Contacte um técnico qualificado para reparar (Service).
O forno está completamente desligado	Entrada de água fechada	Abrir entrada de água
	Conexão à rede hídrica efetuada de maneira incorreta	Verifique a ligação à rede de água
	Filtros entrada de água obstruídos por impurezas	Limpe os filtros
Water leaking from the gaskets with the door open	Vedação suja	Limpe a vedação da porta com um pano úmido
	Vedação danificada	Contacte um técnico qualificado para reparar (Service).
	Problema mecanismo de fechamento da porta	Contacte um técnico qualificado para reparar (Service).
O ventilador não está funcionando		Contacte um técnico qualificado para reparar (Service).

CORTE DE ENERGIA

Quando a corrente elétrica é retomada, a porta é aberta.

Os dados de uma eventual cozedura têm de ser configurados novamente.

Caso ocorra uma anomalia grave, é importante desligar o aparelho, através do interruptor unipolar, e fechar as torneiras de interceptação da água e do gás inseridos a montante do aparelho.

Caso a avaria persista, contactar o revendedor ou o fabricante solicitando a intervenção do Serviço de Assistência e especificar o problema e o Artigo (ART) e o número de série (Ser N°) do aparelho que possuir. Esses dados poderão ser encontrados na PLACA DE DADOS localizada na parte posterior do aparelho. Esses dados poderão ser encontrados na PLACA DE DADOS localizada na parte posterior do aparelho.

PEÇAS DE TROCA

Devem ser utilizados somente os componentes autorizados. Todas as intervenções devem ser efetuadas por funcionários técnicos especializados e autorizados. Para solicitar uma peça de troca, contactar o Centro de Assistência.

MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

Recomenda-se que sejam efetuadas verificações periódicas no aparelho (pelo menos uma vez por ano) por parte de um técnico especializado e autorizado.

Qualquer trabalho de manutenção, instalação ou conserto deve ser efetuado por funcionários qualificados e autorizados contatando o Serviço de Assistência. Antes de efetuar qualquer operação, é necessário desativar a alimentação elétrica, providenciar o fechamento das torneiras de alimentação de água quente e esperar o seu resfriamento.

Antes de deslocar o aparelho da sua posição, verificar se as conexões elétricas e hídricas (cabos elétricos, tubo de alimentação de água e descargas) estão desligadas.

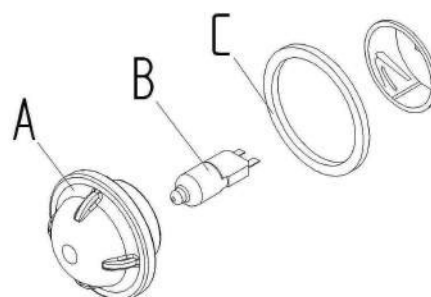
Caso o aparelho não possua rodas, verificar se durante o seu deslocamento não sejam danificados cabos elétricos, tubulações ou outros. Certificar-se de aplicar a trava antimovimento. Evitar posicionar o forno próximo a fontes de calor (como fritadeiras, por exemplo).

Após efetuar a intervenção e reposicionar o aparelho na sua posição inicial, verificar se foram efetuadas de acordo com as normas as conexões elétricas e hídricas.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DE ILUMINAÇÃO

ATENÇÃO: Para evitar choques elétricos ou danos a pessoas, seguir escrupulosamente o seguinte procedimento:

- Desinsere a conexão elétrica do forno e deixá-lo esfriar.
- Tirar as grelhas laterais que sustentam as formas.
- Desparafusar a tampa de vidro "A" prestando atenção na vedação "C". Substituir a lâmpada "B" por uma que possua as mesmas características.
- Parafusar a tampa "A" de vidro prestando atenção na vedação "C".
- Reposicionar as grelhas laterais e certificar-se de que estejam bem fixas.

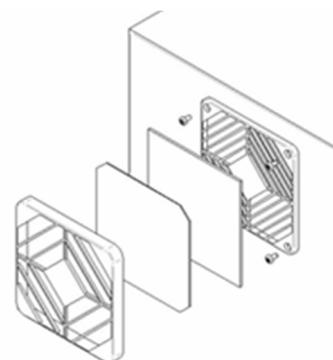


Caso a tampa de vidro seja quebrada ou danificada, não usar o forno até quando a tampa não for substituída (contatar o Centro de Assistência).

SUBSTITUIÇÃO E LIMPEZA DO FILTRO DE RESFRIAMENTO

ATENÇÃO: Para evitar choques elétricos ou danos a pessoas, seguir escrupulosamente o seguinte procedimento:

- Desinsere a conexão elétrica do forno e deixá-lo esfriar.
- Desparafusar os parafusos que travam a grelha e substituir ou limpar o filtro.
- Após efetuar a operação, remontar tudo.



Como trocar a vedação da câmara de cozimento

Caso a vedação inserida em torno do compartimento da câmara de cozimento apresente rachaduras, a mesma deverá ser substituída.

Por motivos de segurança, a vedação deve ser trocada por um técnico de um Centro de Assistência Autorizado.

ELIMINAÇÃO

No término do período de utilização, os aparelhos devem ser eliminados, de acordo com as normas em vigor em tal país. Recomendamos que sejam contatadas empresas especializadas ou as estruturas das autoridades locais responsáveis pela eliminação dos lixos.

Nota: eliminar as baterias presentes na placa de potência de acordo com as normas em vigor. Não jogar a bateria no lixo comum.

ATENÇÃO!



Para evitar uma eventual utilização não autorizada e os riscos a esse relacionados, antes de eliminar os aparelhos, é necessário certificar-se de que não seja possível reativá-los.

Por isso, deverá ser cortado ou removido o cabo de alimentação da placa de terminais.

notas

O FABRICANTE SE EXIME DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS PROVOCADOS PELA INSTALAÇÃO ERRADA, ADULTERAÇÃO DO APARELHO, USO INADEQUADO, MANUTENÇÃO INCORRETA, INOBSERVÂNCIA DAS NORMAS EM VIGOR E IMPERÍCIA NA UTILIZAÇÃO. O FABRICANTE SE RESERVA O DIREITO DE EFETUAR, EM QUALQUER MOMENTO, AS ALTERAÇÕES NO APARELHO QUE CONSIDERAR NECESSÁRIAS OU ÚTEIS.

Este manual pode sofrer alterações de forma e conteúdo à total discrição da PIRON s.r.l.

УКАЗАТЕЛЬ И СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	123
МОНТАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ.....	123
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.....	123
ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ	123
МЕСТО УСТАНОВКИ ПЕЧИ	123
ПОДГОТОВКА К МОНТАЖУ.....	124
СНЯТИЕ ЗАЩИТНОЙ ПЛЕНКИ И ПРОЧИЕ ОПЕРАЦИИ	124
РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЫСОТЫ НОЖЕК.....	125
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	125
ПОДСОЕДИНЕНИЕ ИЛИ ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ	125
РАВНОПОТЕНЦИАЛЬНОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ	126
ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СЕТИ ВОДОСНАБЖЕНИЯ.....	126
ОБРАБОТКА ВОДЫ	126
ПОДСОЕДИНЕНИЕ ТРУБ ДЛЯ ОТВОДА ДЫМА И ПАРА	126
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	126
ИНСТРУКЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.....	127
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.....	127
ПЕРВАЯ ЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ И ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ	128
ЧИСТКА: ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	128
ПЛАНОВАЯ ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ.....	128
ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	128
ВНЕШНЯЯ ЧИСТКА	129
РЕКОМЕНДАЦИИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.....	129
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	129
ФУНКЦИИ.....	130
ДАТЧИК СОСТОЯНИЯ ДВЕРЦЫ	130
ДАТЧИК ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮДА	130
ВТУЛКА.....	130
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	131
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ	133
ОТКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ ПЕЧИ.....	133
ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ.....	133
ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ ДЛЯ НАСТРОЙКИ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	133
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	133
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	134
НАСТРОЙКА СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРОВ.....	134
ПАРООУВЛАЖНЕНИЕ / КЛАПАН СИСТЕМЫ ОТВОДА ПАРА.....	135
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОКЕРНА	136
НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ТЕРМОКЕРНА	136
ИНДИКАТОР ТЕРМОКЕРНА	136
АКТИВАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	137
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ	137
ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА.....	137
ПРОГРАММИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА, СОСТОЯЩЕГО ИЗ НЕСКОЛЬКИХ СТАДИЙ (ШАГОВ).....	138
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	138
РУЧНОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ ИЛИ ОТМЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	138
СИГНАЛЬНЫЙ ТАЙМЕР.....	139
БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ	139

НАСТРОЙКА ТЕПЛОВОГО ГРАДИЕНТА ДЕЛЬТА Т	140
ВЫБОР ЗАПОМНЕННОГО РЕЦЕПТА	141
ПЕРЕЧЕНЬ "РЕЦЕПТОВ"	141
ЗАПОМИНАНИЕ РЕЦЕПТА	142
ПРОМЫВКА ПЕЧИ	143
МЕНЮ НАСТРОЕК	144
PRH = ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ	144
DT. = ДЕЛЬТА Т	144
C. = ВКЛЮЧЕНИЕ С ЗАПОЗДАНИЕМ	145
T. = НАСТРОЙКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ	145
U. °C = ВЫБОР ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ	145
ВЫХОД И СОХРАНЕНИЕ НАСТРОЕК	145
НЕИСПРАВНОСТИ	146
ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	149
ЗАМЕНА ЛАМП ОСВЕЩЕНИЯ	149
ЗАМЕНА И ЧИСТКА ФИЛЬТРА ОХЛАДИТЕЛЯ	149
ЗАМЕНА ПРОКЛАДКИ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ	149
УТИЛИЗАЦИЯ	150

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Искренне благодарим и поздравляем с приобретением настоящего оборудования. Надеемся, что вага покупка заложит основу длительному и плодотворному сотрудничеству.

В настоящем руководстве приведена информация, необходимая для правильного монтажа, эксплуатации и технического обслуживания установки. Цель настоящего руководства – обеспечить специалиста по монтажу и, в первую очередь, конечного пользователя оборудованием знаниями о необходимых мерах предосторожности и действиях, обеспечивающих надежную, длительную и эффективную его эксплуатацию.

Настоящее руководство должно храниться в надлежащем состоянии на протяжении всего жизненного цикла оборудования и быть доступным для консультирования со стороны обслуживающего персонала и квалифицированных специалистов. В случае его утери или повреждения необходимо запросить дубликат у производителя или торгового представителя компании.

Компания производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям или предметам в результате неправильного использования оборудования, внесения изменений со стороны персонала, не получившего специального разрешения, и использования не оригинальных запчастей или запчастей, которые не подходят для данной модели оборудования.

Настоящее оборудование соответствует всем требованиям действующих стандартов ЕЭС.

МОНТАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед тем, как приступить к монтажу и вводу оборудования в эксплуатацию, внимательно прочитайте настоящее руководство.

Все операции по монтажу, наладке, плановому или внеплановому техобслуживанию должны осуществляться квалифицированным персоналом, обладающим всеми необходимыми профессиональными реквизитами (разрешение на проведение работ со стороны компании-производителя или торгового представителя). Все операции необходимо осуществлять с соблюдением действующих на территории страны пользователя требований в сфере безопасности в отношении продукции и рабочего места.

Неправильный монтаж, обслуживание, техническое обслуживание, чистка и возможные повреждения или внесение изменений могут привести к сбоям в работе оборудования, ущербу и травмам.

Оборудование предназначено исключительно для приготовления или разогрева пищи на промышленных кухнях. Использование в целях, отличающихся от описанных выше, рассматривается как использование не по назначению.

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

По получении печи проверить наличие повреждений во время перевозки и убедиться в том, что упаковка цела и не повреждена. В случае обнаружения повреждений или недостающих компонентов немедленно уведомить перевозчика и торгового представителя/производителя, указав **артикул (ART) и серийный номер установки (Ser N°)** в сопровождении соответствующих фотографий.

ВНИМАНИЕ: во время перевозки печь может перевернуться с риском повреждения или нанесения ущерба людям и имуществу. Использовать адекватные подъемно-транспортные средства с учетом веса оборудования. Не тащить и не наклонять печь: поднимать перпендикулярно полу и передвигать в горизонтальном положении.

МЕСТО УСТАНОВКИ ПЕЧИ

Печь устанавливается в закрытом, хорошо проветриваемом помещении (не снаружи).

Перед тем, как установить печь на полу, проверить габариты и положение соединений к сети электрического питания и водоснабжения.

Рекомендуем помещать печь под вытяжкой и обеспечить наличие системы вывода горячего пара, запахов и дыма из варочной камеры наружу.

Печь необходимо устанавливать на ровной поверхности, чтобы избежать скольжения и опрокидывания.

Фундамент, на котором устанавливается печь, должен выдерживать ее вес и максимальную нагрузку. См. табличку технических данных на задней панели печи.

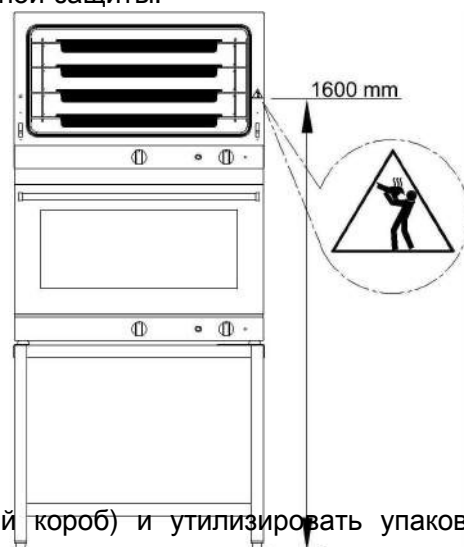
Во время установки печи необходимо обеспечить свободный доступ к задней панели для подключения к сети электропитания и водоснабжения и для осуществления ремонтных операций.

Печь может встраиваться в нишу, тем не менее вокруг нее необходимо соблюдать свободное пространство не менее 15 см.

Не рекомендуем располагать печь вблизи источников тепла, фритюрниц или прочих источников. Если это не возможно, соблюдать следующие расстояния: 50 см со стороны и над печью и 70 см от задней панели печи.

Ни в коем случае не помещать печь рядом с материалами, предметами или структурами из легко воспламеняющегося материала (стен, мебели, перегородок, газовых баллонов): это может привести к риску возгорания и пожару. Если соблюдение указанного требования невозможно, покрыть стены изолирующим материалом и принять все меры противопожарной защиты.

В случае размещения печи на расстоечном шкафу, столешнице из нержавеющей стали или другой печи, **не рекомендуется** использовать количество полок, превышающее поставляемые в комплекте. В целях безопасности после того, как печь будет установлена, наклеить на нее ярлык с надписью «Опасно ожог» (ярлык можно найти в упаковке) на высоте 1600 мм от пола (см. рисунок сбоку)



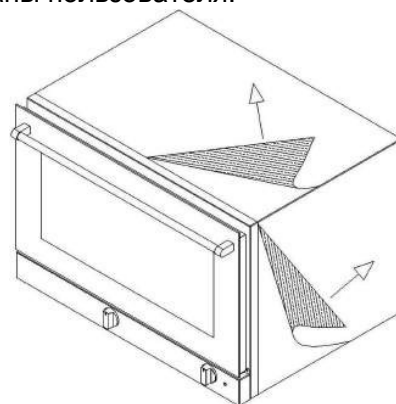
ПОДГОТОВКА К МОНТАЖУ

Извлечь из внешней упаковки (деревянный или картонный короб) и утилизировать упаковку в соответствии с требованиями, действующими на территории страны пользователя.

СНЯТИЕ ЗАЩИТНОЙ ПЛЕНКИ И ПРОЧИЕ ОПЕРАЦИИ

Полностью снять защитную пленку снаружи и внутри (рисунок сбоку)

Удалить документы и пластмассовые пакеты внутри камеры.



РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЫСОТЫ НОЖЕК

Не пользоваться печью без ножек

Если не монтировать ножки, воздух для охлаждения электрических компонентов не сможет проходить под печью, обдувая внешние стенки, что может привести к перегреванию и повреждению компонентов печи.

Ровная поверхность обеспечивает правильную работу. Печь центрируется путем регулирования высоты ножек при помощи ватерпаса. Ножки ввинчиваются.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

ВНИМАНИЕ: подсоединение к сети питания должно осуществляться только квалифицированным специалистом с соблюдением международных и действующих на территории страны пользования норматив в сфере безопасности.

Перед тем, как подключить печь к сети питания, убедиться в том, что напряжение и частота сети соответствуют данным, указанным в табличке технических характеристик на задней панели печи.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ИЛИ ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

Для подсоединения к сети электропитания см. табличку в руководстве или табличку, расположенную в нижней части задней панели печи рядом с табличкой технических данных.

ВНИМАНИЕ: проводник заземления зелено-желтого цвета должен быть минимум на 3 см длиннее всех других кабелей.

Для подсоединения кабеля к клеммной коробке необходимо:

Снять втулку емкости для кабеля и снять заднюю панель печи.

Пропустить кабель через емкость. Подсоединить проводники кабеля питания к клеммной коробке по схеме, которая указана на табличке на задней панели печи. Выполнить только указанные подсоединения, вставив медную пластинку и электрический кабель под винт. На этикетке каждой схемы указан тип используемого кабеля (HO7RN-F) и его сечение в мм².

Закрывать заднюю панель, затянув болты и закрепить кабель при помощи втулки.

Неправильное подсоединение может привести к перегреву клеммной коробки, ее перегоранию и риску электрического поражения.

Перед тем, как подключать печь к сети питания, проследить за тем, чтобы все электрические подсоединения были хорошо затянуты.

PE = Желтый/Зеленый: проводник системы защиты ЗЕМЛЯ.

N = Синий: нейтральный проводник

L1, L2, L3 = Коричневый, серый, черный: проводники фазы

Печь необходимо подсоединять непосредственно к сети питания. На начальном отсеке кабеля необходимо монтировать переключатель с удобным доступом в соответствии с международными и действующими на территории страны пользователя требованиями в сфере. Переключатель должен иметь разделенные контакты на всех полюсах с целью обеспечения полного отключения оборудования в случае перепада напряжения категории III.

Обязательно выполнить правильное заземление. Кабель заземления не должен прерываться ни в коем случае защитными переключателями.

РАВНОПОТЕНЦИАЛЬНОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

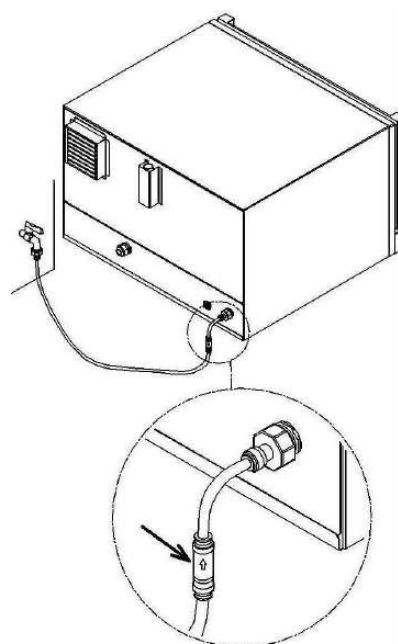
Такой вид подсоединения выполняется в случае наличия нескольких единиц оборудования в одной среде. Использовать клеммную коробку, обозначенную символом: (см. символ сбоку).

Эта клеммная коробка позволяет подсоединить кабель желтого/зеленого цвета с сечением от 2,5 до 10 мм².

Оборудование должно быть включено в равнопотенциальную систему, эффективность работы которой необходимо проверить в соответствии с действующими требованиями в сфере.

**ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СЕТИ ВОДОСНАБЖЕНИЯ**

На линии подачи воды необходимо монтировать кран и механический фильтр. В нижней части печи находится отверстие типа G3/4" с фильтром. Печь поставляется в комплекте с патрубком длиной 2 м, комплектом фитингов G3/4" и запорным клапаном для жидкости, как того требуют действующие в сфере требования. **ВНИМАНИЕ:** для подсоединения использовать только компоненты, поставляемые в комплекте с печью (патрубок, фитинги и запорный клапан). Не использовать другие или уже использованные трубы. Перед тем, как подсоединить печь к системе водоснабжения, дать протечь воде, чтобы удалить загрязнения из трубы. Давление воды на подаче должно составлять от 150 (1,5 бар) до 200 кПа (2 бар), температура воды должна составлять максимум 60°C. (140°F) Если давление на линии подачи воды превышает 200 кПа (2 бар), необходимо монтировать редуктор давления, отрегулированный на 200 кПа (2 бар).

**ОБРАБОТКА ВОДЫ**

Жесткость воды не должна превышать 5 °f (чтобы избежать накопления извести в рабочей камере). Рекомендуем использовать опреснитель (механизм обратного осмоса), чтобы избежать накопления известняковых отложений внутри печи.

**ПОДСОЕДИНЕНИЕ ТРУБ ДЛЯ ОТВОДА ДЫМА И ПАРА
ДЫМООТВОД**

Во время приготовления пищи образуются горячий дым и запахи, которые выходят из выводного отверстия рабочей камеры. Отверстие расположено в верхней части задней стенки печи. Не загромождайте отверстие предметами, которые могут быть повреждены паром и дымом. Рекомендуем установить печь под вытяжкой или предусмотреть систему вывода дыма и пара наружу при помощи шланга, размеры которого подходят к выводному отверстию. Не переживать этот шланг.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики указаны в таблице техпаспорта и на задней стенке печи.

ИНСТРУКЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внимательно прочитайте настоящее руководство: оно содержит указания и информацию по безопасной и правильной эксплуатации оборудования. Хранить руководство в хорошем состоянии для дальнейших консультаций.

Неправильный монтаж, обслуживание, ремонт, использование, чистка и возможные нанесения повреждений или внесение изменений могут привести к сбоям в работе оборудования, ущербу и травмам. Оборудование предназначено исключительно для приготовления или разогрева пищи на промышленных кухнях. Использование в целях, отличающихся от описанных выше, рассматривается как использование не по назначению.

Оборудование предназначено для профессионального использования и должно обслуживаться специально подготовленным персоналом.

- Оборудование не предназначено для пользования лицами с ограниченными физическими или психическими возможностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом, за исключением тех случаев, когда упомянутые выше лица получили соответствующий инструктаж О работе оборудования со стороны персонала, несущего ответственность за их безопасность.
- Не оставлять оборудование без присмотра в присутствии детей и следить за тем, чтобы дети не подходили к нему и не включали его.
- Не рекомендуется располагать печь рядом с источниками тепла.
- Ни в коем случае не оставлять легко воспламеняющиеся материалы рядом с оборудованием: это может привести к пожару.
- Температура контейнеров с пищей, аксессуаров и других предметов, используемых в процессе готовки, может быть достаточно высокой, поэтому рекомендуем быть внимательным и избегать риска ожога.
- Внимательно открывать дверцу духовки: риск ожога от пара с высокой температурой.
- Не помещать в печь возгораемые предметы или пищевые продукты, содержащие спирт: это может привести к риску самовозгорания и даже взрыва.
- **Внешние части печи могут нагреваться до температуры выше 60°C (140°F), чтобы избежать риска ожогов рекомендуем не прикасаться к участкам, обозначенным символом.**



- Поврежденное или разбитое стекло дверцы необходимо сразу же заменить, обратившись в центр технического обслуживания
- В случае длительного неиспользования отключить печь от сети электропитания и водопровода.
- Компания-производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный предметам или лицам в результате несоблюдения указанных выше требований, намеренных повреждений даже одного компонента или использования не оригинальных запчастей.
- Настоящее оборудование соответствует требованиям действующих директив ЕС.
- Следить за тем, чтобы несущие структуры противней были хорошо заблокированы внутри рабочей камеры. В противном случае противни с горячими жидкостями и пищей могут упасть и вызвать ожоги.
- Температура рабочей среды должна быть выше +5°C.
- Не загромождать отверстия и щели для прохождения воздуха.

ПЕРВАЯ ЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ И ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Перед осуществлением любых операций по чистке, отключить печь от сети питания

Помыть стенки рабочей камеры теплой водой с мылом, смыть. Не использовать агрессивные средства и кислоты.

Разогреть пустую до температуры 200°C (392°F) и поддерживать температуру на протяжении 30 минут, чтобы устранить неприятные запахи.

ЧИСТКА: ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Перед осуществлением любых операций по чистке, отключить печь от сети питания

И подождать, пока она полностью не охладится.

ВНИМАНИЕ: не мыть печь струей воды или пара под давлением.

ПЛАНОВАЯ ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

С целью поддержания надлежащего уровня чистоты и гигиены, а также предотвращения износа частей из нержавеющей стали рекомендуем мыть рабочую камеру ежедневно.

Перед чисткой проверить, чтобы температура внутри камеры соответствовала температуре в помещении.

Можно использовать программу быстрого охлаждения.

Не использовать шланги с водой под высоким напряжением или генераторы пара для мытья печи. Не использовать кислоты, абразивные вещества, коррозионные моющие средства, содержащие песок или каустическую соду.

При наличии функции использовать автоматическую мойку (в некоторых моделях этой функции нет)

Ежедневно мыть прокладку рабочей камеры не абразивным моющим средством, чтобы гарантировать целостность и эффективность уплотнений.

Внимание: не удаленные вовремя накипь и остатки пищевого жира могут привести к образованию неприятного дыма.

ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Пользователь обязан осуществлять исключительно операции по плановому обслуживанию оборудования. Внеплановый ремонт должен осуществляться специалистами центра техобслуживания, получившими специальное разрешение.

ВНЕШНЯЯ ЧИСТКА

Использовать влажную ткань, смоченную в теплой воде или средстве, пригодном для чистки нержавеющей стали. Не использовать кислоты или аммиак.

ВНИМАНИЕ: не мыть печь струей воды или пара под давлением.

РЕКОМЕНДАЦИИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

В случае приготовления жирной пищи на гриле, например, жаркого или птицы, рекомендуем положить на дно рабочей камеры емкость для сбора скапывающего жира.

В случае приготовления блюд с заполненным контейнером или контейнером, наполненным жидкостью, следить за тем, чтобы жидкость или пища не переливались через край во время готовки или извлечения контейнера из печи. Опасность ожога!



Всегда мыть аксессуары перед их использованием.

Соблюдать расстояние минимум 2 см между верхним противнем и пищей. Это необходимо для правильной циркуляции воздуха внутри камеры

Рекомендуем осуществить цикл предварительного разогрева, чтобы избежать потери тепла во время вставки противней в рабочую камеру печи.

Если во время приготовления необходимо осуществление каких-либо механических действий с пищей, дверцу печи рекомендуется оставлять открытой на как можно более короткий срок, таким образом температура в рабочей камере не будет падать и компрометировать характеристики готовки.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Печь можно использовать для ускорения процесса размораживания пищи с использованием напора воздуха низкой температуры.

ФУНКЦИИ

ТАЙМЕР ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ	ДА
ТАЙМЕР ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	мин. 00:01 – макс. 15:59
ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	мин. 30°C (86°F) – макс. 260°C (500°F)
ВЕНТИЛЯЦИЯ	6 скоростей
УВЛАЖНЕНИЕ	10 уровней
Приготовление с датчиком внутренней температуры блюда	ДА
ТЕМПЕРАТУРА ДАТЧИКА СЕРДЦЕВИНЫ	мин. 30°C (86°F) – макс. 99°C (210°F)
Δt . Отклонение между температурой приготовления и считкой датчика внутренней температуры блюда	мин. 1°C (34°F) – макс. 99°C (210°F)
КОЛИЧЕСТВО СТРОК ЗАПОМИНАНИЯ ПАРАМЕТРОВ РЕЦЕПТА	90
Программы ПРОМЫВКИ	4
Количество этапов программирования для рецепта	5
Индивидуальные настройки рабочих параметров	ДА
Акустические сигналы	ДА

Датчик состояния дверцы

Датчик открытой или закрытой дверцы печи может вызвать останов или запуск процесса готовки или промывки.

Датчик внутренней температуры блюда

Датчик внутренней температуры блюда обеспечивает точный контроль процесса готовки. Для более подробной информации см. раздел НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ ДАТЧИКА ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮДА.

Втулка

В качестве альтернативы датчика внутренней температуры блюда для правильной работы печи необходимо наличие специальной втулки в форме «магнитофонного регулятора» на разъеме.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Перечень секций и описание световых индикаторов.


Секция А ТАЙМЕР

F1-F5 Световые индикаторы стадии приготовления.
- Световой индикатор состояния сигнального таймера.

Секция В ТЕМПЕРАТУРА И СКОРОСТЬ ДВИГАТЕЛЕЙ

V1,V2....V6 световые индикаторы скорости двигателя

Секция С ПАРООУВЛАЖНЕНИЕ И НАСТРОЙКА КЛАПАНА СИСТЕМЫ ОТВОДА ПАРА:

и световой индикатор состояния дверцы 

- КРАСНЫЙ, ДВЕРЦА ОТКРЫТА.
- ЗЕЛЕНый, ДВЕРЦА ЗАКРЫТА.

Световой индикатор состояния клапана системы отвода пара;

- открыт 
- закрыт 
- выключен промежуточное положение.




Световой индикатор состояния нагревательных элементов;

- красная подсветка - они включены.

Световой индикатор активации пароувлажнения

Секция D СЕКЦИЯ ВКЛЮЧЕНИЯ, МЕНЮ НАСТРОЙКИ И ВЫБОРА ПРОГРАММ

Световые индикаторы;

-  Световой индикатор состояния ПЕЧИ (включена/выключена)
- P/M Световой индикатор настроек и/или доступа к архиву рецептов
-   Световой индикатор активации/отключения готовки
- ME Световой индикатор состояния памяти

Секция E ТЕРМОКЕРН

Световой индикатор присутствия термокерна

Секция F КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

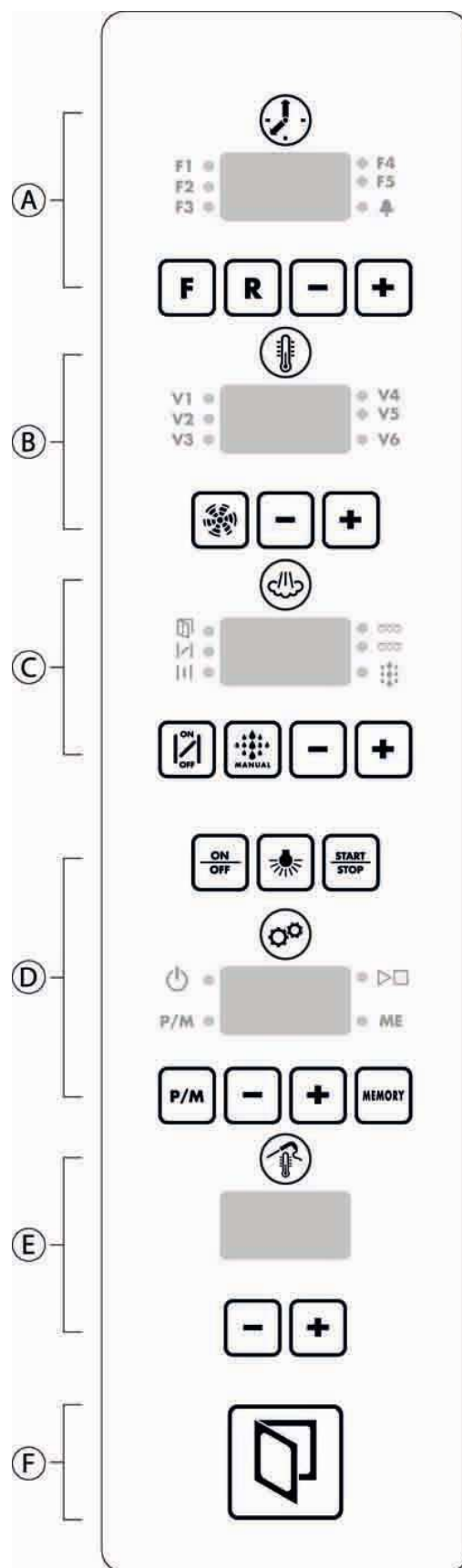















Таблица кнопок и присвоенных им функций

примечание: При касании любой кнопки подается звуковой сигнал.

Общее описание / значение:

-  Кнопка уменьшения значения на дисплее
-  Кнопка увеличения значения на дисплее
-  Кнопка выбора СТАДИЙ готовки. Во время программирования каждая СТАДИЯ состоит из совокупности настроек параметров готовки. В распоряжении имеются 5 стадий. Показанная кнопка используется для просмотра и проверки параметров готовки различных запрограммированных стадий. Кроме того, при необходимости показанная кнопка позволяет запрограммировать стадию, то есть, интервал, в течение которого печь не осуществляет нагрев или другие операции. Этот интервал называется ПАУЗА.
-  Кнопка СБРОСА и включения сигнального таймера. Функция СБРОСА выполняется, если кнопка нажимается и не отпускается в течение не менее 4 секунд. Показания таймера продолжительности приготовления или сигнального таймера, при их наличии, сбрасываются на ноль.
-  Кнопка выбора скорости вентиляторов в рабочей камере.
-  Кнопка регулировки клапана слива конденсата, скопившегося в рабочей камере.
-  Кнопка ручного увеличения пароувлажнения в рабочей камере.
-  Кнопка **включения или отключения** электронной системы управления работой печи. Кнопка ON/OFF имеет приоритет над любой другой функцией, особенно когда она используется для выключения печи.
-  Эта кнопка зажигает или гасит внутренние лампы печи. Этот орган управления работает автономно, то есть, не предусматривает предварительное нажатие кнопки ON/OFF или START/STOP.
-  Кнопка запуска приготовления. Система начинает выполнять процедуры контроля печи в соответствии с выбранной программой готовки. Кроме того, эта кнопка также останавливает выполняющуюся программу.
-  Если печь выключена, то эта кнопка позволяет войти в меню настроек. Если печь работает, то эта кнопка позволяет войти в меню рецептов или программ.
-  Кнопка запоминания параметров.
-  Кнопка открытия дверцы.

Предварительные настройки.

См. МЕНЮ НАСТРОЕК

Открытие дверцы печи.

Нажмите кнопку .

Дверца печи открывается на несколько сантиметров, обеспечивая безопасный выпуск пара. Звуковой сигнал подается одновременно с выполнением механического открытия дверцы. Через 2 секунды дверца откроется полностью.

Включение и отключение печи

Нажмите пальцем на сенсорную кнопку ON/OFF.

Световой индикатор   загорается зеленым светом.

На дисплее (секция А), отображается 00:00

ПРИМЕЧАНИЕ: ПЕЧЬ АВТОМАТИЧЕСКИ ВЫКЛЮЧАЕТСЯ ПО ИСТЕЧЕНИИ 60 минут БЕЗДЕЙСТВИЯ.

Подготовительные операции для настройки параметров приготовления.

Внимание:

По принципу взаимоисключения приготовление с заданными параметрами времени исключает режим готовки с термокерном, и наоборот.

(о неактивной функции сигнализирует отображение следующих символов = " - - ")

Термокern можно подключить к печи перед запуском готовки.

Нажмите кнопку **+** Таймера (секция А), или кнопку **+** секции термокерна (секция Е), чтобы войти в раздел программирования остальных параметров.


Время приготовления

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ (приготовление по заданному времени)

- Нажмите кнопку **+** или **-**. (Секция А)
- и удерживайте ее до достижения необходимого значения.
- Настраиваемые значения: 00:01 – 15: 59 часы : минуты

См. также раздел "Автоматическое завершение программы приготовления."

РУЧНОЙ РЕЖИМ (приготовление с неопределенным интервалом времени)

Нажмите кнопку  и удерживайте ее до тех пор, пока не отобразится значение: 99:99 (БЕСКОНЕЧНОЕ время)



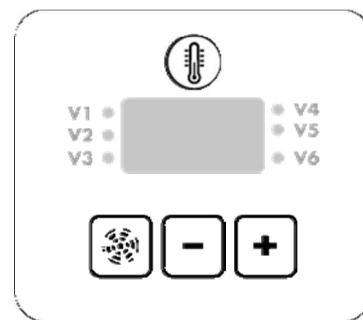
Приготовление будет остановлено только после того, как будет нажата кнопка **START/STOP**

Температура приготовления

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ДИАПАЗОН 30°C - 260 °C (36°F - 500 °F)

Настройка температуры приготовления

Нажмите кнопку **+** или **-**. (секция В)
и удерживайте ее до достижения необходимого значения.




секция В)

С° (Цельсий) или °F (Фаренгейт) - единица измерения температуры. Индикатор мигает во время цикла подогрева рабочей камеры.

При достижении в рабочей камере заданной температуры, индикатор °C/°F прекращает мигать.

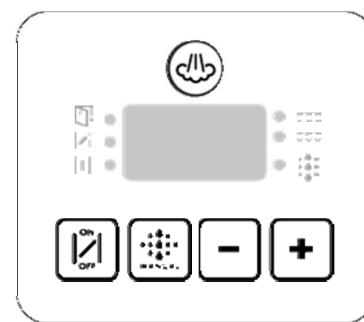
Настройка скорости вентиляторов

(секция В)

Чтобы увеличить или убавить вентиляцию в рабочей камере, нажмите кнопку 
Выбранная скорость указывается загоранием одного из индикаторов V1 - V6.

ПАРОВЛАЖНЕНИЕ / клапан системы отвода пара

(Секция С)



Секция С)

В этой части панели расположены органы управления подачей пара в рабочую камеру и открытием/закрытием клапана системы отвода пара (следовательно, выходом испарений из рабочей камеры).

Используйте кнопки **+** или **-** для выбора необходимого значения в соответствии с указаниями, приведенными в таблице ниже.

Открытое/закрытое положение клапана системы отвода пара можно выбрать вручную нажатием кнопки





Таким образом, настроенные при помощи ручки параметры обводятся, но они остаются в краткосрочном ЗУ и для их восстановления достаточно коснуться кнопки **+** или **-**

С левой стороны дисплея, сверху вниз, световые индикаторы указывают состояние дверцы, закрытого положения клапана, открытого положения клапана.

Световой индикатор загорается красным светом при подаче воды в рабочую камеру для образования пара.



Световые индикаторы состояния клапана системы отвода пара

-  ● клапан отвода пара закрыт.
-  ● клапан отвода пара открыт.

Не горящие световые индикаторы = клапан отвода пара открыт на определенный угол в соответствии с параметрами приведенной сбоку таблицы.

Красная подсветка обозначает выполнение механической регулировки клапана системы отвода пара.

ЗНАЧЕНИЕ	НАСТРОЙКА
+10	Клапан отвода пара ЗАКРЫТ – уровень пара 10
+9	Клапан отвода пара ЗАКРЫТ – уровень пара 9
+8	Клапан отвода пара ЗАКРЫТ – уровень пара 8
+7	Клапан отвода пара ЗАКРЫТ – уровень пара 7
+6	Клапан отвода пара ЗАКРЫТ – уровень пара 6
+5	Клапан отвода пара ЗАКРЫТ – уровень пара 5
+4	Клапан отвода пара ЗАКРЫТ – уровень пара 4
+3	Клапан отвода пара ЗАКРЫТ – уровень пара 3
+2	Клапан отвода пара ЗАКРЫТ – уровень пара 2
+1	Клапан отвода пара ЗАКРЫТ – уровень пара 1
0	Клапан отвода пара ЗАКРЫТ – уровень пара 0
-1	Клапан отвода пара ОТКРЫТ на 10% – уровень пара 0
-2	Клапан отвода пара ОТКРЫТ на 20% – уровень пара 0
-3	Клапан отвода пара ОТКРЫТ на 30% – уровень пара 0
-4	Клапан отвода пара ОТКРЫТ на 40% – уровень пара 0
-5	Клапан отвода пара ОТКРЫТ на 50% – уровень пара 0
-6	Клапан отвода пара ОТКРЫТ на 60% – уровень пара 0
-7	Клапан отвода пара ОТКРЫТ на 70% – уровень пара 0
-8	Клапан отвода пара ОТКРЫТ на 80% – уровень пара 0
-9	Клапан отвода пара ОТКРЫТ на 90% – уровень пара 0
-10	Клапан отвода пара ОТКРЫТ на 100% – уровень пара 0

• КНОПКА РУЧНОГО ПАРОВЛАЖНЕНИЯ

Для повышения влажности в рабочей камере нажмите и не отпускайте необходимое время кнопку



ПРИМЕЧАНИЕ

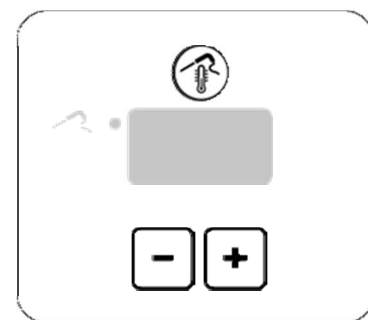
Во время процесса предварительного нагрева функция увлажнения не работает.

Приготовление с использованием термометра

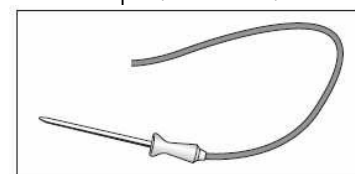
ВНИМАНИЕ

Использование термометра обеспечивает самый точный контроль процесса приготовления определенных блюд. Выбор функции приготовления с термометром отключает функцию приготовления по времени. Таким образом, ранее запрограммированное время готовки обнуляется, при наличии.

Кончик термометра, вставленный в мясо, измеряет температуру внутри него: это - **внутренняя температура или температура сердцевины**. По достижении заданной температуры термометра нагрев автоматически отключается.



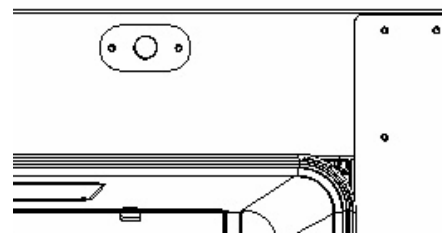
(Секция E)



Использование термометра

Воткните кончик термометра по возможности в центр куска мяса. Присутствующие в мясе жир и кости могут привести к преждевременному отключению печи. Кончик термометра не должен соприкасаться с костью и с жиром.

- Поместите блюдо в печь.
- Вставьте штекер термометра в соответствующий разъем, расположенный справа сверху на лицевой стороне печи, чтобы послышался щелчок.



ПРИМЕЧАНИЕ: ПЕРЕД ТЕМ, КАК ИЗВЛЕЧЬ БЛЮДО ИЗ ПЕЧИ, ВЫНЬТЕ ИЗ НЕГО ТЕРМОМЕТР.

Особенности:

- Если вы выбрали режим готовки с термометром, то минимальная задаваемая температура рабочей камеры регулируется автоматически на 1°C выше температуры, заданной для термометра. Если значение температуры в рабочей камере мигает, то это значит, что электронная система самостоятельно регулирует температуру.

Настройка температуры термометра

ДИАПАЗОН НАСТРАИВАЕМЫХ ТЕМПЕРАТУР: 30°C (86°F) - 99°C (210°F).

Нажмите кнопку **+** или **-**. (секция E) и удерживайте ее до достижения необходимого значения.

ИНДИКАТОР ТЕРМОМЕТРА

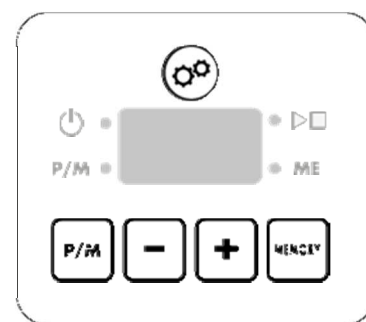
- Световой индикатор не горит: ни одна из стадий приготовления не предусматривает использование термометра.
- Световой индикатор горит **КРАСНЫМ** светом: термометр **НЕ** подключен. Одна из стадий приготовления предусматривает использование термометра. Необходимо подключить термометр к соответствующему разъему, в противном случае приготовление не может начаться.
- Световой индикатор горит **ЗЕЛЕНЫМ** светом: термометр подключен.

Активация процесса приготовления

Закройте дверцу печи.

Нажмите кнопку **“START/STOP”**.

Световой индикатор значка   загорится (зеленым светом).



(Секция D)

Предварительный нагрев рабочей камеры

Внимание:

Автоматический запуск предварительного нагрева можно отменить. См. раздел МЕНЮ НАСТРОЕК PrH

Ручное прерывание цикла предварительного нагрева

Предварительный нагрев можно прервать в любой момент. Для этого нажмите кнопку **P/M** вплоть до отображения на дисплее надписи **PrH End**. Выполните операции, описанные ниже, в разделе ДЕЙСТВИЯ.

Автоматическое завершение цикла предварительного нагрева

Звуковой сигнал издается при достижении температуры, превышающей на 30°C заданный параметр температуры приготовления. На дисплее попеременно показываются надписи **PrH End**.

Действия

Откройте дверцу и поместите блюдо в рабочую камеру.

Готовка по заданным рабочим параметрам автоматически начнется сразу же после того, как дверца будет закрыта.



Примечание:

- Температура предварительного нагрева не превышает максимальное значение 270°C (518°F).

- Для обеспечения оптимального результата рекомендуем поместить продукты в камеру только по завершении цикла предварительного нагрева.

Предварительный нагрев всегда рекомендуется с целью улучшения работы печи (за исключением некоторых случаев, в которых предусмотрено «холодное» начало приготовления).

ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Когда световые индикаторы значка   горят красным светом, это значит, что работают нагревательные элементы печи. Когда световой индикатор гаснет или горит зеленым светом, это обозначает отключение нагрева или достижение заданной температуры в рабочей камере.


Программирование рецепта, состоящего из нескольких СТАДИЙ (шагов)


(Секция А)

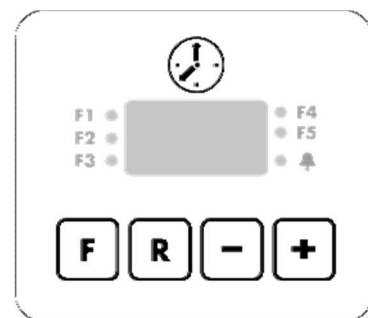
Программа приготовления отдельного рецепта может состоять из 5 стадий.

Предварительный нагрев является независимой функцией.

Каждая стадия представляет собой режим приготовления, состоящий из разных параметров и способов.

После того, как будут заданы параметры одной стадии приготовления, нажмите кнопку . На дисплее загорятся следующий световой индикатор и цифры 00:00

Задайте новые параметры приготовления или нажмите кнопку  для завершения программирования.






(Секция А)

• ФУНКЦИЯ "ПАУЗА"

Можно задавать стадию, предусматривающую период бездействия печи, или, иными словами - "паузу".

Стадия "паузы" необходима, например, для способствования расстойке теста. На этой стадии вентиляторы, нагрев и пароувлажнение не работают.

Нажать на кнопку  и удерживать ее нажатой до тех пор, пока свет, подаваемый индикатором F... не достигнет красного цвета.

Нажмите кнопки  или . ТАЙМЕР (Секция А)

Удерживайте кнопку нажатой до достижения необходимого значения.

Продолжительность паузы можно запрограммировать от 1 минуты до 15 часов и 59 минут.

Период паузы отличается от остальных стадий красной подсветкой светового индикатора.

Автоматическое завершение программы приготовления.

О завершении приготовления сигнализирует звуковой сигнал (в течение 60 сек.) и мигание данных, приведенных на соответствующих дисплеях.

Включится освещение рабочей камеры, если оно погасло.

При касании кнопки или открытии дверцы указанные выше сигналы прекратятся, и отобразятся базовые рабочие параметры печи для новой настройки или для сохранения рецепта.

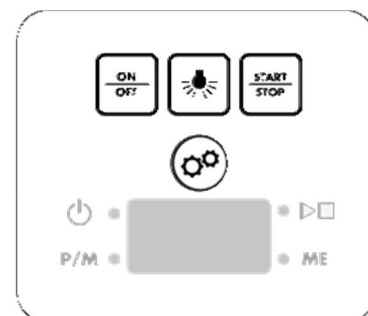
Ручное завершение или отмена приготовления

Нажмите кнопку "START/STOP"

Световой индикатор значка  погаснет.

Печь снова отобразит базовую настройку рабочих параметров перед выполнением рецепта.

Если вы удовлетворены результатом готовки, это позволит вам запомнить рецепт. См. раздел "Запоминание рецепта".



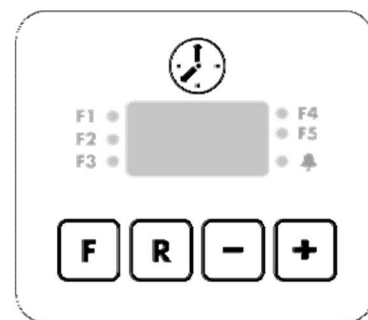
(Секция D)

СИГНАЛЬНЫЙ ТАЙМЕР

Эта функция предназначена для подачи предупреждающего сигнала по истечении заранее заданного интервала времени.


Это полезно, например, чтобы напомнить о необходимости извлечения из печи блюда, нуждающегося в более коротком приготовлении, чем одновременно готовящееся другое блюдо.

Минимально настраиваемое время составляет 1 минуту, а максимальное - 23 часа 59 минут.



(Секция А)



Нажав кнопку  (см. секцию А), отображается: "00:00" или ранее заданное значение времени. Нижний правый индикатор рядом со значком "звонка" начнет мигать зеленым светом.

Нажимайте кнопки **+** или **-** для настройки необходимого времени.

Через 5 секунд система автоматически переключится на изображение времени приготовления или текущего времени. Светодиод рядом с дисплеем загорится зеленым постоянным светом.

По истечении заданного времени на дисплей выводится мигающее значение 00.00.

Светодиод сигнального таймера мигает КРАСНЫМ светом и звуковой сигнал включается в течение 60 секунд.

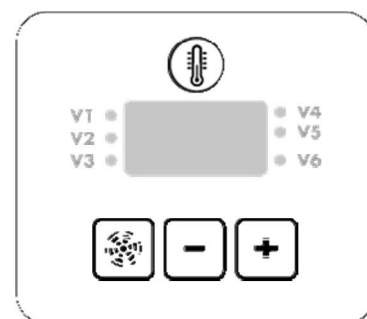
Предупреждающие сигналы автоматически отключаются через 5 минут или при касании кнопки .

Быстрое охлаждение рабочей камеры

В отличие от других программ, в этом режиме электронная система обеспечивает запуск вентиляторов рабочей камеры при открытой дверце.


Эта специальная программа позволяет быстро охладить рабочую камеру.

Дверца печи должна быть открыта.



(Секция В)

Нажмите кнопку **ON/OFF** для включения печи.

После этого нажмите кнопку  и не отпускайте ее до запуска вентиляторов.

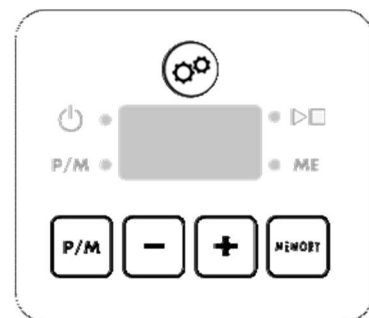
Если рабочая камера окажется при температуре окружающей среды, то цикл автоматически отключается спустя 10 минут, в противном случае автоматическая остановка произойдет, когда температура приблизится к значению 40°C.

Вентиляторы можно также останавливать вручную.

Для этого необходимо нажать кнопку **START/STOP**  или закрыть дверцу.

Настройка теплового градиента дельта T

Внимание: приготовление в режиме ΔT особенно подходит для запекания кусков средних и больших размеров. Этот режим готовки предусматривает более низкую температуру в рабочей камере, чем при обычном приготовлении, и более длительное время готовки, что делает готовое блюдо более мягким и снизит его весовые потери.



Включение функции ΔT

1. Активируйте параметр $dt. = 1$, см. МЕНЮ БАЗОВОЙ НАСТРОЙКИ ПЕЧИ (Секция D)
2. Нажимайте кнопки **+** или **-** для настройки градиента ΔT .
 ДИАПАЗОН НАСТРАИВАЕМЫХ ТЕМПЕРАТУР: 1°C (34°F) - 99°C (210°F).
3. Нажмите и не отпускайте кнопку запоминания "MEMORY" до тех пор, пока данные на дисплее не перестанут мигать, а будут постоянно гореть.
4. Подключите термокern к соответствующему разъему.
5. Задайте конечное значение термокерна. См. главу о настройке температуры термокерна.

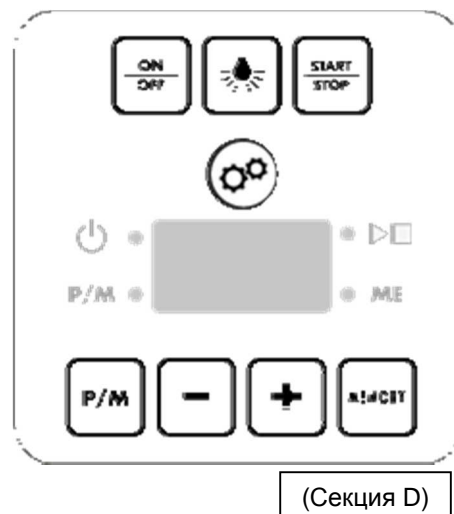
ПРИМЕЧАНИЕ: ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ФУНКЦИЕЙ ДЕЛЬТА-T НА ДИСПЛЕЕ ПООЧЕРЕДНО ОТОБРАЖАЮТСЯ ВРАЩАЮЩИЕСЯ ШЕСТЕРЕНКИ, БУКВА d И РАНЕЕ ЗАДАННОЕ ЗНАЧЕНИЕ ГРАДИЕНТА.

ФУНКЦИЮ МОЖНО ОТКЛЮЧИТЬ для осуществления прямого контроля приготовления, нажимая и не отпуская кнопку P/M вплоть до отображения температуры в рабочей камере, которую можно изменять по собственному усмотрению.

Выбор запомненного рецепта

Включите печь кнопкой On/Off.

- Нажимайте кнопку **P/M** вплоть до загорания КРАСНОЙ подсветки лампочки P/M.
- Нажимайте кнопки **+** или **-** для прокрутки перечня рецептов.
- Архив состоит из 15 изменяемых по собственному усмотрению рецептов и из 84 свободных ячеек памяти. Перед номером стоит буква P.
- О наличии рецепта в архиве всегда свидетельствует загорание красным светом индикатора P/M. При просмотре каждой занятой ячейки на дисплее отображаются параметры приготовления. Нажатием кнопки **F** можно отображать параметры приготовления для каждой стадии. Обнаружив необходимый рецепт, можно изменять его параметры готовки перед включением печи или же запустить приготовление кнопкой **START/STOP**.



- Для выхода из этого меню нажмите кнопку **P/M**

Перечень "рецептов"

	ОПИСАНИЕ	1 СТАДИЯ				2 СТАДИЯ				3 СТАДИЯ						
		МИН.	°C	% ПАРА /КЛАПАН ОТВ. ПАРА	СКОР. ДВИГ.	ТЕРМО-КЕРН	МИН.	°C	% ПАРА /КЛАПАН ОТВ. ПАРА	СКОР. ДВИГ.	ТЕРМО-КЕРН	МИН.	°C	% ПАРА /КЛАПАН ОТВ. ПАРА	СКОР. ДВИГ.	
1	ЗАПЕКАНКА, ГРАТЕН	20	150	0	5		5	180	0	6						
2	ПАЭЛЬЯ (ПОДЖАРИВАНИЕ)	5	200	-10	6		18	180	0	4						
3	СУФЛЕ	15	140	0	3		5	180	0	3						
4	КУРИЦА	10	100	+5	6		40	180	-10	6		10	200	-10	6	
5	СВИНИНА	10	120	+5	5			160	+1	6	67°C	5	180	-10	6	
6	РОСТБИФ	10	120	+10	6			160	-10	6	50°C					
7	БАРАНИНА	5	120	+5	6			170	-10	6	55°C					
8	ЛОСОСИНА		160	0	6	60°C										
9	НОРВЕЖСКИЕ ОМАРЫ ~100 Г	9	100	+10	6											
10	ДУХОВОЙ КАРТОФЕЛЬ	10	100	+10	6		30	190	-10	6						
11	МОРКОВЬ	15	100	+10	6											
12	СВЕЖИЙ ХЛЕБ	10	180	-4	4		4	200	-10	4						
13	КРУАССАН	12	160	-1	4		6	180	-10	5						
14	БИСКВИТ	25	160	0	3		12	175	0	3						
15	ПОНЧИКИ С КРЕМОМ	3	160	0	3		14	180	0	4						

Запоминание рецепта

Настроив все параметры приготовления, предусматривающие одну или несколько стадий, можно ввести этот "рецепт" в ячейку памяти. "Рецепт" можно сохранить в памяти перед началом приготовления или в его конце.

Нажмите кнопку **"MEMORY"**

Прокрутите ячейки памяти при помощи кнопок **+** или **-** (секция D).

В зависимости от цвета подсветки световой индикатор ME сигнализирует следующие данные:

- КРАСНЫЙ СВЕТ ЯЧЕЙКА ПАМЯТИ ЗАНЯТА.
- ЗЕЛЕНый СВЕТ ЯЧЕЙКА ПАМЯТИ СВОБОДНА.

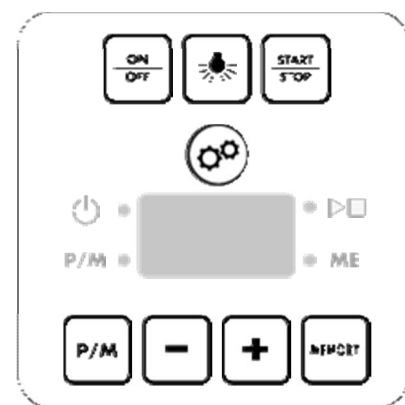
"Рецепт" можно сохранить в любой позиции. Разумеется, если ячейка уже занята, она будет переписана.

Нажмите и не отпускайте кнопку запоминания **"MEMORY"** до тех пор, пока данные на дисплее не перестанут мигать, а будут постоянно гореть.

Теперь ваш "рецепт" сохранен.

При необходимости запишите выбранную ячейку памяти с памяткой или кратким описанием.

Для выхода из этого меню нажмите и отпустите кнопку **"MEMORY"**



(Секция D)

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае ручного выключения печи кнопкой **ON-OFF** или автоматического ее выключения после 30 минут бездействия, несохраненные "рецепты" будут стерты.

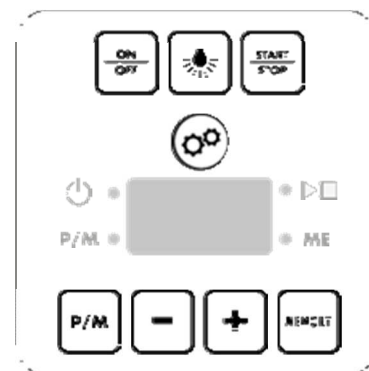
Промывка печи

ПРИМЕЧАНИЕ: Программы промывки доступны лишь только в случае установки специального набора промывочных форсунок в вашу печь. При необходимости обратитесь к вашему дистрибьютору для получения дополнительной информации.

Система промывки обеспечивает эффективную чистку рабочей камеры в автоматическом режиме.

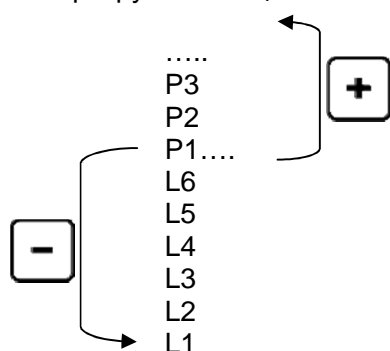
Включите печь кнопкой **ON/OFF**.

Нажимайте кнопку **P/M** вплоть до загорания КРАСНОЙ подсветки лампочки P/M.



(Секция D)

Прокрутка позиций меню



- Нажимайте кнопку - для прокрутки промывочных программ L6, L5, L4, L3, L2, L1
 - Нажимайте кнопку + для перемещения назад на 1 или несколько позиций.
- Для выхода из этого меню нажмите кнопку P/M

ОПИСАНИЕ программ ПРОМЫВКИ

L6 Программа ЗАГРУЗКИ ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ Она должна выполняться при первоначальной установке печи или при замене емкости с ополаскивателем.

L5 Программа ЗАГРУЗКИ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА Она должна выполняться при первоначальной установке печи или при замене емкости с моющим средством.

примечание: Для программ L6 и L5 предусмотрен короткий цикл полоскания водой, чтобы полностью удалить остатки химикатов из рабочей камеры.

L4 Полоскание. Короткая автоматическая программа продолжительностью в 5 минут для быстрой промывки или охлаждения рабочей камеры.

L3 ДЛИТЕЛЬНАЯ промывка продолжительностью 1 ч.
L2 СРЕДНЯЯ промывка продолжительностью 0 ч. 50 мин.
L1 КОРОТКАЯ промывка продолжительностью 0 ч. 45 мин.

Убедитесь, что дверца закрыта, после чего нажмите кнопку START/STOP для запуска выбранной программы.

ПРИМЕЧАНИЕ: если во время выполнения одной из перечисленных выше программ произойдет отключение электропитания, то после его восстановления электронная система отобразит ошибку с кодом Er14.

В таких условиях допускаются только следующие операции:

1. Выполнение программы промывки.
2. Запуск цикла полоскания.

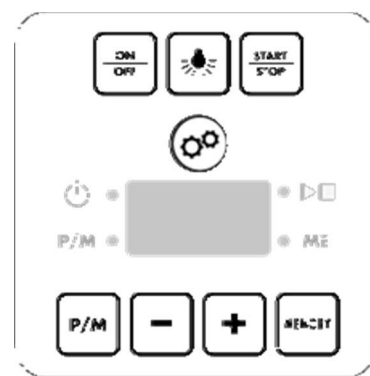
МЕНЮ НАСТРОЕК

Это меню позволяет изменять по собственному усмотрению различные рабочие функции печи.

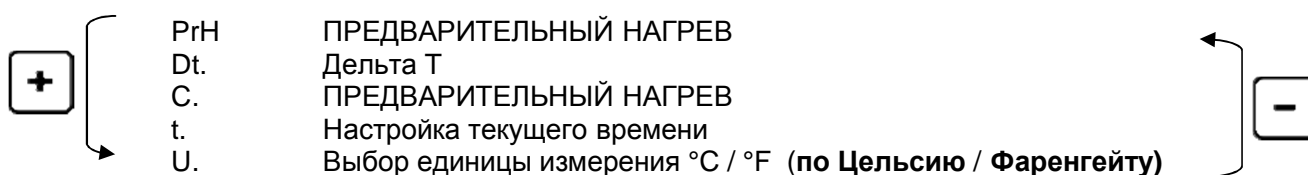
Чтобы войти в это меню, печь должна быть выключена.

Нажмите кнопку **P/M** и не отпускайте ее вплоть до загорания зеленой подсветки индикатора P/M.

Нажимайте кнопки **+** или **-** для прокрутки позиций меню.



(Секция D)



Остановитесь на изменяемой позиции.

PrH = Предварительный нагрев

Заводские настройки = 1 (Функция подключена)

Включив функцию (1), температура в рабочей камере повышается на 30 °C выше температуры, настроенной для приготовления.

Нажмите кнопку **P/M** для выбора 1 или 0:

PrH **1** = Функция предварительного нагрева рабочей камеры **РАЗРЕШЕНА**.

Примечание: По принципу взаимоисключения отключается функция "С. Запуск с запозданием". (С. = 0)

PrH **0** = Функция предварительного нагрева рабочей камеры **НЕ РАЗРЕШЕНА**.

Прим.: максимальная температура предварительного нагрева составляет 270°C в течение 5 минут.

dt. = Дельта Т

Заводские настройки = 0 (Функция отключена)

Нажмите кнопку P/M для выбора 1 или 0:

dt. **1** = Функция дельта Т **РАЗРЕШЕНА**. Нажмите кнопки **+** или **-** для настройки в разделе **ТЕМПЕРАТУРЫ (D)** необходимого значения в диапазоне 30°C (86°F) - 99°C (210°F) максимум.

dt. **0** = Функция дельта Т **НЕ РАЗРЕШЕНА**.

C. = Включение с запозданием.

Заводские настройки = °C

Эта специальная функция позволяет отложить выполнение программы готовки или промывки вплоть до 23 часов 59 минут.

Нажмите кнопку P/M для выбора 1 или 0:

C. 1 = Функция ВКЛЮЧЕНИЯ С ЗАПОЗДАНИЕМ РАЗРЕШЕНА.

Коснитесь кнопки **+** или **-** (секция A) для задания необходимого значения с минимального "текущее время+1мин." до максимального "текущее время + 23 часа 59 мин."

Примечание: По принципу взаимоисключения отключается функция предварительного нагрева. (PRH = 0)

C. 0 = Функция ВКЛЮЧЕНИЕ С ЗАПОЗДАНИЕМ ОТКЛЮЧЕНА

Примечание: В течение периода ожидания на дисплее (секция D) отображается надпись **C.1**

Нажмите кнопку **+** или **-** (секция D) для просмотра предусмотренного времени включения печи.

Отключение запуска с запозданием

Нажмите и не отпускайте кнопку **P/M** вплоть до отображения на дисплее ранее введенных параметров приготовления.

После этого можно изменить параметры приготовления, запустить или выключить печь.

t. = настройка текущего времени

Цель: позволяет настраивать текущее время, отображаемое системой. Рекомендуем выполнить эту операцию в момент установки оборудования.

Нажмите кнопки **+** или **-** раздела ТАЙМЕР (секция A) для настройки текущего времени.

U. °C = Выбор единицы измерения температуры

Цель: позволяет отображать температуру рабочей камеры и термоядра в градусах **Цельсия** или **Фаренгейта**.

Нажмите кнопку **P/M** для выбора °C или °F:

U. °C = град. Цельсия.

U. °F = град. Фаренгейта.

ВЫХОД И СОХРАНЕНИЕ НАСТРОЕК

Нажмите кнопку **"MEMORY"**

Сигнальный индикатор **"MEMORY"** вспыхивает красным светом, а также подается двойной звуковой сигнал.

Неисправности

КОДЫ ОШИБОК

Если сработал сигнал об ошибке, все электронные компоненты печи отключатся. На экране отобразится окно с кодом ошибки. См. ВСПЛЫВАЮЩИЕ ОКНА.

При появлении ошибки невозможно использовать печь. Можно только отключить ее и включить снова для самодиагностики.

Er01	Неисправность температурного датчика 1 рабочей камеры		Обратиться в авторизованный сервисный центр, указав код ошибки
Er02	Неисправность температурного датчика 2 рабочей камеры		Обратиться в авторизованный сервисный центр, указав код ошибки
Er03	Перегрев вблизи двигателей.		Почистить фильтры, как показано на строке ниже. При необходимости обратиться в уполномоченный сервисный центр, указав код ошибки
Er04	Перегрев вблизи платы мощности		Почистить фильтры на задней стенке печи. Проверить работу вентилятора, когда печь находится в режиме stand-by
Er06	неправильное количество оборотов вентилятора в камере		Обратиться в авторизованный сервисный центр, указав код ошибки
Er07	Сработали термические реле (открыты)	Неисправность двигателя	Отключить печь. После ее охлаждения осуществить холостой цикл приготовления. Если ошибка повторилась или остановлен вентилятор, обратиться в авторизованный сервисный центр, указав код ошибки
Er08	Поломка привода дымохода	Неисправность двигателя	Обратиться в авторизованный сервисный центр, указав код ошибки
Er09	Датчик ОВМ	Неисправность двигателя или датчика оборотов в минуту	Обратиться в авторизованный сервисный центр, указав код ошибки
Er13	Ошибка EEPROM	Неисправность памяти электронной системы	Обратиться в авторизованный сервисный центр, указав код ошибки
Er16	Перегрев в камере. Критическая температура		Обратиться в авторизованный сервисный центр, указав код ошибки
Er99	Поломка канала шины BUS электронных периферийных устройств		Обратиться в авторизованный сервисный центр, указав код ошибки

КОДЫ СИГНАЛОВ ТРЕВОГИ:

В случае срабатывания сигнала тревоги на экране печи отобразится код ошибки, а также звуковой сигнал, продолжающийся максимум 1 минуту. Сигналы тревоги в отличие от сигналов ошибки не блокируют работу печи и не приводят к потере данных рецепта. Каждый сигнал тревоги имеет свои последствия и обычно ограничивается отказом в операции, которую выбирает пользователь.

Er10	Попытка запуска программы приготовления, но втулка не вставлена в разъем Втулка могла выпасть во время готовки	Вставить ВТУЛКУ в разъем Подсоединить датчик внутренней температуры блюда, не задавая температурного значения для датчика НАЖАТЬ КЛАВИШУ ВВОД
Er11	Попытка запуска программы, предусматривающей использование датчика внутренней температуры блюда, но датчик не подсоединен	Вставить вилку датчика ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮДА в розетку НАЖАТЬ КЛАВИШУ ВВОД
Er14	ПРОГРАММА ПРОМЫВКИ ИЛИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ПОДАЧИ БЛЕСКООБРАЗОВАТЕЛЯ ИЛИ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА БЫЛА ПРЕРВАНА В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕПРЕДВИДЕННОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	ОСУЩЕСТВИТЬ ЦИКЛ ПРОМЫВКИ, КАК УКАЗАНО ЭЛЕКТРОННОЙ СИСТЕМОЙ ИЛИ ВЫБРАТЬ ЦИКЛ ПОЛОСКАНИЯ
Er20	ДВЕРЦА ОТКРЫТА. Процесс прерван	ЗАКРЫТЬ ДВЕРЦУ ПЕЧИ
Er25	ОТСУТСТВУЕТ ТЕЛЕЖКА-ДЕРЖАТЕЛЬ ПРОТИВНЕЙ.	УСТАНОВИТЬ ТЕЛЕЖКУ-ДЕРЖАТЕЛЬ ПРОТИВНЕЙ В РАБОЧУЮ КАМЕРУ.

Самые распространенные неисправности

Печь не включается	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить положение однополюсного переключателя и наличие напряжения в сети • Проверить состояние плавких предохранителей • Проверить, закрыта ли дверца • Проверить, правильно ли были заданы параметры готовки • Проверить наличие ошибок на экране
	Если температура в рабочей камере достигнет 350° С, сработает защитный термостат , который отсекает питание нагревательных элементов печи Этот защитный механизм восстанавливается только специалистом сервисного центра, поскольку предусматривает дополнительные операции по контролю работы оборудования
Из труб увлажнителя не течет вода	Проверить, не закрыт ли кран

Приготовление пищи в пароконвектомате идет неравномерно	Крыльчатки вентилятора не выполняют реверсирование хода	Вызвать из Сервисного центра квалифицированного специалиста для выполнения ремонта
	Одна из крыльчаток не движется	Вызвать из Сервисного центра квалифицированного специалиста для выполнения ремонта
	Один из резисторов вышел из строя	Вызвать из Сервисного центра квалифицированного специалиста для выполнения ремонта
Из труб увлажнителя не поступает вода	Закрыта подача воды	Открыть подачу воды
	Неправильно выполнено подсоединение к системе водоснабжения	Проверить правильность подсоединения к системе водоснабжения
	Засорились фильтры на входе воды	Очистить фильтры
При закрытой двери из под прокладки выходит вода	Прокладка загрязнилась	Очистить прокладку влажной тканью
	Прокладка повреждена	Вызвать из Сервисного центра квалифицированного специалиста для выполнения ремонта
	Проблема в механизме закрывания двери	Вызвать из Сервисного центра квалифицированного специалиста для выполнения ремонта
В процессе работы пароконвектомата останавливается крыльчатка		Вызвать из Сервисного центра квалифицированного специалиста для выполнения ремонта.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

После восстановления электроэнергии дверца открывается.

Следует заново настроить данные выполняющегося приготовления.

В случае серьезных неисправностей необходимо выключить печь при помощи однополюсного переключателя и закрыть краны линии подачи воды и газа, расположенные на первом участке.

Если неполадка повторяется неоднократно рекомендуем Вам поставить в известность продавца или фирму – производителя, требуя вмешательства Сервисного центра, уточнив при этом характер неполадки, а также указав **код (Art) и серийный номер (Ser N)** Вашего пароконвектомата. Эти данные указаны на ТАБЛИЧКЕ ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ, которая находится на задней стенке пароконвектомата.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Следует использовать только разрешенные компоненты. Все виды работ должны выполняться квалифицированным техническим персоналом, имеющим допуск к работе.

ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Рекомендуем осуществлять периодический контроль оборудования (минимум один раз в год) со стороны специализированного и получившего специальное разрешение специалиста.

Любые операции по техобслуживанию, монтажу или ремонту оборудования должны осуществляться квалифицированными специалистами центра технического обслуживания. Перед осуществлением каких-либо операций отключить оборудование от сети питания, закрыть краны линии подачи воды и дождаться полного охлаждения.

Перед тем, как перемещать оборудование, проследить за тем, чтобы электрические и гидравлические подсоединения (кабеля питания, трубы подачи воды и сливные трубы) были правильно сняты.

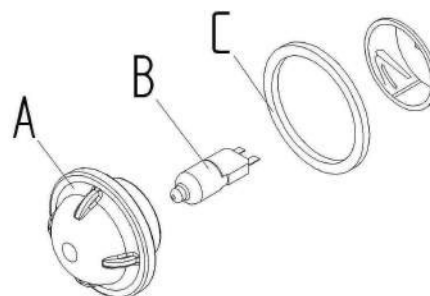
Если оборудование устанавливается временно на колесики, следить за тем, чтобы во время его перемещения не повредить электрические кабели, шланги, трубы и пр. Обеспечить наличие блокирующего механизма. Не располагать печь вблизи источников тепла (напр., электрических фритюрниц).

По завершении работ установить печь в исходное положение и осуществить все подсоединения с соблюдением всех требований в сфере безопасности.

ЗАМЕНА ЛАМП ОСВЕЩЕНИЯ

ВНИМАНИЕ: чтобы избежать поражения током или травм, необходимо строго соблюдать следующий порядок действий:

- отключить печь от сети питания и подождать, пока она не будет холодной
- снять боковые решетки, поддерживающие противни
- отвинтить стеклянную крышку «А», следя за тем, чтобы не повредить уплотнение «С». Заменить лампу «В» аналогичной.
- Завинтить крышку «А», следя за тем, чтобы не повредить уплотнение «С».
- Установить боковые решетки и проследить за тем, чтобы они были надежно закреплены.

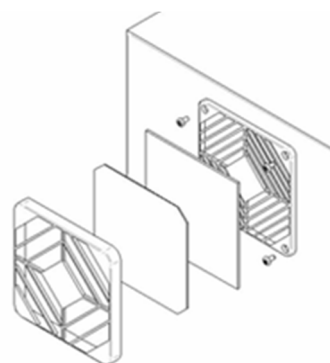


Поврежденную или разбитую стеклянную крышку необходимо заменить. Не использовать печь без крышки (обратиться в центр технического обслуживания).

ЗАМЕНА И ЧИСТКА ФИЛЬТРА ОХЛАДИТЕЛЯ

ВНИМАНИЕ: чтобы избежать поражения током или травм, необходимо строго соблюдать следующий порядок действий:

- отключить печь от сети питания и подождать, пока она не будет холодной
- ослабить винты, блокирующие решетку, заменить или почистить фильтр
- монтировать все компоненты в обратном порядке.



Замена прокладки рабочей камеры

Прокладка вокруг рабочей камеры заменяется при малейшем износе.

Из соображений безопасности эту прокладку должен заменять специалист авторизованного центра технического обслуживания.

УТИЛИЗАЦИЯ

По завершении срока службы оборудования его необходимо утилизировать в соответствии с действующими на территории страны пользования требованиями. Рекомендуем обратиться в специализированный центр или в местные компетентные органы, ответственные за переработку отходов.

Примечание:

настоятельно рекомендуем утилизировать аккумуляторную батарею в соответствии с законодательными требованиями, действующими на территории вашей страны. Не выбрасывать батарею как обычные отходы.



ВНИМАНИЕ!

Во избежание запрещенного законодательством пользования и связанных с ним риском, перед тем, как утилизировать батарею рекомендуем убедиться в невозможности ее повторного подключения и пользования.

С этой целью необходимо отрезать и удалить кабель питания, который подключается к клеммной коробке.

Примечания

КОМПАНИЯ-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, НАНЕСЕННЫЙ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕПРАВИЛЬНОГО МОНТАЖА, ПОРЧИ, ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ, ПЛОХОГО УХОДА, НЕСОБЛЮДЕНИЯ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМАТИВ И ХАЛАТНОГО ОБРАЩЕНИЯ С ОБОРУДОВАНИЕМ.

КОМПАНИЯ-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СОХРАНЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ВНОСИТЬ В ПРОДУКЦИЮ ИЗМЕНЕНИЯ, КОТОРЫЕ СЧИТАЕТ НЕОБХОДИМЫМИ ИЛИ ПОЛЕЗНЫМИ.

По своему усмотрению компания PIRON s.r.l может вносить изменения в форму и содержание настоящего руководства

ÍNDICE Y SUMARIO

INTRODUCCIÓN	163
INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	163
ADVERTENCIAS	163
OPERACIONES PRELIMINARES	163
LUGAR DE INSTALACIÓN	164
PREDISPOSICIÓN A LA INSTALACIÓN	164
ELIMINACIÓN PELÍCULA PROTECTORA Y OTROS ELEMENTOS	164
CONEXIÓN ELÉCTRICA	165
CONEXIÓN O SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	165
ENLACE EQUIPOTENCIAL	166
CONEXIÓN HÍDRICA	166
TRATAMIENTO AGUA	166
CONEXIÓN DESCARGA	166
DATOS TÉCNICOS	166
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	167
ADVERTENCIAS	167
PRIMERA LIMPIEZA CÁMARA DE COCCIÓN Y ENCENDIDO DEL HORNO	168
LIMPIEZA: NORMAS GENERALES	168
LIMPIEZA ORDINARIA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	168
MANTENIMIENTO ORDINARIO	168
LIMPIEZA EXTERNA	169
CONSEJOS DURANTE LA COCCIÓN	169
DESCONGELACIÓN	169
DOTACIÓN	170
SENSOR ESTADO PUERTA	170
SONDA AL CORAZÓN	170
TAPÓN	170
PANEL DE CONTROL	171
CONFIGURACIONES PRELIMINARES	173
COMO ABRIR LA PUERTA DEL HORNO	173
COMO ENCENDER O APAGAR EL HORNO	173
OPERACIONES PRELIMINARES PARA PROGRAMAR LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN	173
TIEMPO DE COCCIÓN	173
TEMPERATURA DE COCCIÓN	174
PROGRAMACIÓN VELOCIDAD VENTILADORES	174
HUMIDICACIÓN / TUBERÍA DE DESCARGA	175
COCCIÓN SONDA AL CORAZÓN	176
PROGRAMACIÓN TEMPERATURA DE LA SONDA AL CORAZÓN	176
LUZ TESTIGO SONDA AL CORAZÓN	176
COMO ACTIVAR EL PROCESO DE COCCIÓN	177
PRECALENTAMIENTO CÁMARA DE COCCIÓN	177
LUZ TESTIGO TERMOSTATO	177
PROGRAMACIÓN DE UNA RECETA CON VARIAS FASES (STEP)	178
FINALIZACIÓN AUTOMÁTICA DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN	178
CÓMO FINALIZAR O DESACTIVAR LA COCCIÓN MANUALMENTE	178
TIMER DE CORTESÍA	179
ENFRIAMIENTO VELOZ DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	179
PROGRAMACIÓN DEL GRADIENTE TÉRMICO DELTA T	180
CÓMO SELECCIONAR UNA RECETA MEMORIZADA	181
LISTADO "RECETAS"	181

CÓMO MEMORIZAR UNA RECETA	182
LAVADO HORNO	183
MENÚ CONFIGURACIONES	184
PRH = PRECALENTAMIENTO	184
DT. = DELTA T.....	184
C. = ARRANQUE DIFERIDO.....	185
T. = AJUSTE HORA ACTUAL	185
U. °C = SELECCIÓN UNIDAD DE MEDIDA DE LA TEMPERATURA	185
SALIDA Y MEMORIZACIÓN DE LAS CONFIGURACIONES	185
ANOMALÍAS	186
PIEZAS DE REPUESTO	188
MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	189
SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN.....	189
SUSTITUCIÓN Y LIMPIEZA DEL FILTRO DE ENFRIAMIENTO.....	189
CÓMO CAMBIAR LA JUNTA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.....	189
ELIMINACIÓN.....	190

INTRODUCCIÓN

Estimado Cliente, le agradecemos y le felicitamos por haber adquirido este aparato; esperamos que éste sea el principio de una positiva y duradera colaboración.

Este libro contiene todas las informaciones necesarias para el uso correcto, el mantenimiento y la instalación del aparato. El objetivo del presente manual es permitir al técnico instalador y, sobre todo, al directo usuario tomar las medidas y las precauciones necesarias para un uso seguro, duradero y eficaz del aparato.

Guarde con cuidado este libro durante todo el ciclo de vida del aparato, para posteriores consultas por parte de los operadores encargados de su uso y de los técnicos especializados. En caso de extravío o deterioro, la documentación sustitutiva deberá solicitarse directamente al productor o al concesionario.

El constructor declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas derivados de un uso impropio del aparato, de modificaciones o reparaciones llevadas a cabo por personal no autorizado y del uso de piezas de repuesto no originales o no específicas para el modelo en cuestión.

Aparato conforme a las directivas CEE vigentes.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

ADVERTENCIAS

Lea atentamente el siguiente manual antes de iniciar las operaciones de instalación y puesta en funcionamiento del aparato.

Todas las operaciones de instalación, montaje, asistencia y mantenimiento extraordinario tienen que ser ejecutadas por personal cualificado y dotado de los requisitos profesionales necesarios (autorizado por la empresa productora o por el concesionario), respetando las normas en vigor en el país de instalación y las relativas a la seguridad de los productos y del lugar de trabajo.

Una instalación, una asistencia, un mantenimiento, una limpieza erróneos y eventuales manipulaciones o modificaciones pueden ser la causa de funcionamientos defectuosos, daños y averías.

El aparato debe utilizarse sólo para la cocción o el calentamiento de alimentos en el ámbito de la cocina industrial. Cualquier otro uso debe considerarse impropio y, por tanto, peligroso.

OPERACIONES PRELIMINARES

Al recibir el horno asegúrese de que no haya sufrido daños durante el transporte y de que el embalaje no haya sido manipulado. En el caso de daños o si faltaran partes avise inmediatamente al transportista y al concesionario/productor, indicando el artículo (ART) y número de serie (Ser N°) y adjuntando una documentación fotográfica.

ATENCIÓN: durante el transporte el horno puede volcarse con el riesgo de roturas y de causar daños a cosas y a personas. Utilice medios idóneos teniendo en cuenta también el peso del aparato. No arrastre ni incline el horno por ningún motivo, levántelo perpendicularmente al suelo y muévelo en dirección horizontal.

LUGAR DE INSTALACIÓN

Debe instalarse en locales cerrados y bien ventilados (no en ambientes externos).

Antes de colocar el horno, compruebe sus dimensiones y la posición exacta de las conexiones eléctricas e hídricas.

Se aconseja colocar el horno debajo de una campana extractora o prever la evacuación hacia el exterior de los humos calientes y los olores que salen de la descarga de la cámara de cocción.

El horno debe colocarse en una superficie plana para evitar que pueda resbalar y volcarse.

El lugar de instalación del horno debe poder soportar el peso del aparato y de la carga máxima.

Para su peso consulte la Etiqueta de Datos en el reverso del horno.

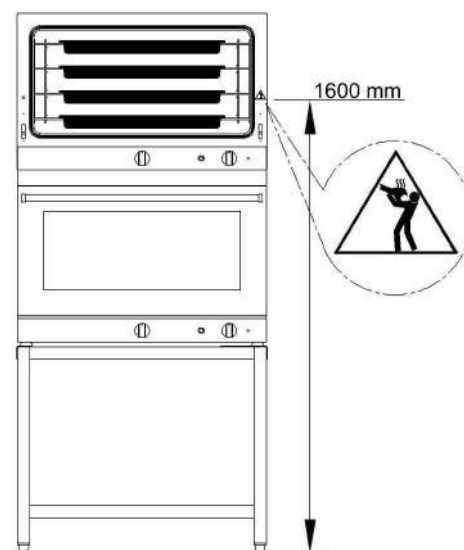
Procure que la parte posterior sea fácilmente accesible para permitir las conexiones eléctricas e hídricas y para facilitar su mantenimiento.

El horno no es empotrable y hay que dejar obligatoriamente un espacio libre de 15 cm a su alrededor.

Se **desaconseja** colocar el horno cerca de fuentes de calor, freidoras u otras fuentes de calor; si ello no es posible, respete las distancias de seguridad que son: 50 cm lateralmente, encima del aparato y 70 cm del reverso del horno.

No coloque por ningún motivo el horno cerca de materiales o contenedores de material inflamable (como paredes, muebles, divisorios, bombonas de gas): puede ser causa de un peligro de incendio. Si esto no es posible, revista las partes inflamables con material aislante térmico no inflamable, prestando la máxima atención a las normas de prevención de incendios.

En el caso de hornos situados sobre elevadores, mesas de acero inoxidable u otros hornos se **desaconseja** utilizar anaqueles más altos con respecto a la altura desde la que el usuario pueda ver dentro del contenedor. Por motivos de seguridad, después de haber instalado el horno, aplique el adhesivo "Peligro quemaduras" presente en el embalaje a una altura de 1.600 mm del suelo. (véase imagen de al lado)



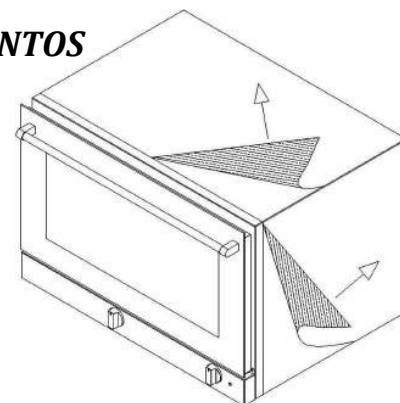
PREDISPOSICIÓN A LA INSTALACIÓN

Quite el embalaje externo (jaula de madera y/o caja en cartón) y elimínelo según la normativa vigente en el país de instalación.

ELIMINACIÓN PELÍCULA PROTECTORA Y OTROS ELEMENTOS

Quite completamente la película protectora de las paredes externas e internas. (véase la imagen de al lado)

Saque del interior todo el material informativo y las eventuales bolsitas de plástico.



REGULACIÓN DE LOS PIES DE APOYO

No utilice el horno sin los pies de apoyo.

Si no se usan no se permite el paso de aire para el enfriamiento de los componentes eléctricos y las paredes externas del horno, causando sobrecalentamientos que pueden dañar los componentes del horno.

Una correcta planicidad asegura un buen funcionamiento; ésta se consigue regulando los pies de apoyo y se comprueba con un nivel de burbuja de aire. Para modificar su regulación enrosque y/o desenrosque los pies.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

ATENCIÓN: La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada por un técnico cualificado y autorizado, según las normas internacionales vigentes, nacionales y locales del país de instalación.

Antes de efectuar la conexión a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la frecuencia de la red correspondan a lo indicado en la Etiqueta de Datos situada en la parte posterior del aparato.

CONEXIÓN O SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Para llevar a cabo la conexión eléctrica es necesario consultar la etiqueta que aparece en el libro o bien en la parte posterior inferior del horno cerca de la Etiqueta de Datos Técnicos.

ATENCIÓN: en el cable eléctrico de conexión el conductor de tierra amarillo/verde tiene que ser al menos 3cm más largo que los demás conductores.

Para conectar el cable de alimentación a la bornera, realice lo siguiente:

Afloje el tapón del sujetacables o pasacables y retire la cubierta posterior del aparato.

Pase el nuevo cable de alimentación por el sujetacables o pasacables. Conecte los conductores del cable de alimentación a la bornera siguiendo los esquemas de enlace que se encuentran en la etiqueta situada en la pared posterior del aparato. Realice solo los enlaces indicados introduciendo el puente de cobre y el cable eléctrico juntos bajo el tornillo. En la etiqueta para cada esquema de enlace se indica qué tipo de cable hay que utilizar (HO7RN-F) y las secciones en mm² de sus conductores.

Cierre la parte inferior del reverso del aparato regulando los tornillos y bloquee el cable fijando el tapón del sujetacables o pasacables.

Una errónea conexión puede causar el sobrecalentamiento de la bornera fundiéndola y creando riesgos de descargas eléctricas.

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

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

N = Azul: conductor de neutro

L1, L2, L3 = Marrón, Gris, Negro: conductores de fase

El horno debe conectarse de modo directo a la red eléctrica y tiene que estar provisto antes de un interruptor de fácil acceso y conectado a la instalación según las normas internacionales vigentes, nacionales y locales del país de instalación. Dicho interruptor debe tener una separación de los contactos en todos los polos para garantizar la desconexión completa en la categoría de sobretensión III.

Es obligatoria una correcta conexión a tierra y el cable de tierra no debe estar interrumpido en ningún caso por el interruptor de protección.

ENLACE EQUIPOTENCIAL

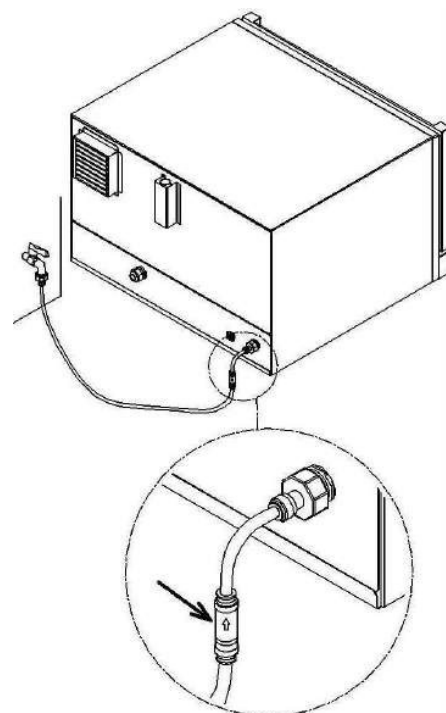
Este enlace debe realizarse cuando haya varios aparatos en el mismo ambiente. Utilice la bornera con el símbolo: (véase imagen de al lado).

Tal bornera permite conectar un cable de enlace de color Amarillo/verde con sección comprendida entre los 2.5 y los 10mm².

El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial, cuya eficacia debe verificarse oportunamente según lo establecido en la normativa en vigor.

**CONEXIÓN HÍDRICA**

Es necesario interponer entre la red hídrica y el horno un grifo de interceptación y un filtro mecánico. En la parte posterior, el horno está provisto de una entrada de tipo G3/4" con filtro. Además, está provisto un tubo de 2m con empalmes G3/4" y de una válvula de retención de líquidos como establecen las normativas vigentes. **ATENCIÓN:** para conectar el horno utilice sólo el material dado en dotación (tubo con empalmes y válvula de retención) y no use o reutilice otras tuberías. Antes de conectar el tubo al aparato, deje correr agua para eliminar posibles restos de materiales presentes en la conducción. El agua en entrada debe tener un valor de presión comprendido entre los 150 (1,5 bares) y los 200 kPa (2 bares) y una temperatura máxima de 60°C. (140°F) Si los valores de presión en entrada superan los 200kPa (2 bares), será necesario instalar un reductor de presión, tarado a 200kPa (2 bares).

**TRATAMIENTO AGUA**

El agua debe tener una dureza máxima de 5 °f (para evitar acumulaciones de cal dentro de la cámara de cocción). Se aconseja el empleo de un aparato desmineralizador (osmosis inversa) para evitar depósitos de cal y otros minerales dentro del horno.

CONEXIÓN DESCARGA**DESCARGA DE HUMOS**

Durante la cocción se producen humos calientes y otros olores que salen por la descarga de la cámara de cocción. Esta se encuentra arriba, en la parte posterior del horno. No ponga objetos encima de la descarga para no obstaculizar el flujo de los humos y para no causar daños a los objetos mismos. Se aconseja colocar el horno debajo de una campana de extracción o prever la evacuación hacia el exterior de los humos calientes y los olores a través de un tubo de dimensiones no inferiores a la descarga del horno. Evite estrangulamientos del tubo.

DATOS TÉCNICOS

Véase etiqueta Datos Técnicos presente en el libro y en la parte posterior del horno.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ADVERTENCIAS

Lea atentamente el siguiente libro ya que proporciona las indicaciones sobre la seguridad y el uso del aparato. Consérvelo con cuidado para cualquier ulterior consulta. Una instalación, asistencia, mantenimiento, empleo, limpieza erróneos y eventuales manipulaciones o modificaciones pueden ser causa de funcionamientos defectuosos, daños y averías.

El horno debe ser utilizado solo para la cocción de comidas en cocinas industriales y profesionales. Cualquier otro uso debe considerarse impropio. El productor declina toda responsabilidad por usos diferentes de los indicados.

El aparato está destinado al uso profesional y debe ser utilizado de personal cualificado.

- No es apto al uso por parte de personas con reducidas capacidades físicas o mentales o con falta de experiencia, a menos que estas no hayan sido instruidas sobre el funcionamiento del aparato por personal responsable para su seguridad.
 - Evite dejar el aparato abandonado en presencia de niños y asegúrese de que éstos no lo utilicen.
 - Se desaconseja situar el horno cerca de fuentes de calor.
 - No deje por ningún motivo material fácilmente inflamable cerca del aparato: puede ser causa de peligro de incendio.
 - La temperatura de los contenedores de comida, accesorios u otros objetos usados durante la cocción puede ser elevada; tenga cuidado para evitar el riesgo de quemaduras.
 - Tenga cuidado con la abertura de la puerta del horno: peligro de quemaduras por salidas de vapores a alta temperatura.
 - No introduzca objetos inflamables o comidas a base de alcohol en el horno: son causa de autocombustiones e incendios y podrían crear fenómenos explosivos.
-
- **Las partes externas del horno pueden superar la temperatura de 60°C (140°F), por lo tanto, para evitar el riesgo de quemaduras, se aconseja no tocar las zonas o las partes indicadas con el símbolo que aparece al lado.**



- Asegúrese de que las estructuras porta bandejas dentro de la cámara de cocción estén bien sujetas a las paredes. En caso contrario, las bandejas que contengan comidas o líquidos calientes pueden caerse causando riesgos de quemaduras.
- La temperatura ambiental del lugar de instalación del horno debe ser superior a +5°C
- Los respiraderos y las rejillas de ventilación tienen que estar abiertos y libres de obstrucciones

PRIMERA LIMPIEZA CÁMARA DE COCCIÓN Y ENCENDIDO DEL HORNO

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.

Limpie las paredes de la cámara de cocción con agua caliente y jabón, a continuación aclárelas; no utilice nunca productos agresivos ni ácidos.

Caliente el horno en vacío a 200°C (392°F) durante unos 30 minutos, para eliminar posibles olores.

LIMPIEZA: NORMAS GENERALES

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato y esperar hasta su total enfriamiento.

ATENCIÓN: el aparato nunca hay que limpiarlo con chorros de agua o vapor en presión.

LIMPIEZA ORDINARIA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Es aconsejable limpiar cotidianamente la cámara de cocción para mantener los correctos niveles de higiene y para evitar el deterioro del acero.

La cámara debe estar a temperatura ambiente antes de realizar una limpieza.

En caso necesario, utilice el programa de enfriamiento rápido.

Para la limpieza manual no utilice lanzas de alta presión o generadores de vapor, productos ácidos, sustancias abrasivas, detergentes corrosivos con arena o sosa cáustica.

Utilice donde esté presente el lavado automático previsto por el constructor (opcional para algunos modelos)

La limpieza cotidiana de la junta de la cámara de cocción del horno debe realizarse con un detergente no abrasivo para garantizar así su integridad y su perfecto rendimiento.

Atención: incrustaciones o restos de comida grasos si no se eliminan podrían causar humos desagradables.

MANTENIMIENTO ORDINARIO

El usuario solo debe llevar a cabo el mantenimiento ordinario. Para el mantenimiento extraordinario hay que contactar al Centro Asistencia solicitando la intervención de un técnico especializado y autorizado.

LIMPIEZA EXTERNA

Utilice sólo un paño humedecido con agua tibia o productos adecuados para la limpieza del acero. No utilice productos ácidos ni amoníaco.

ATENCIÓN: el aparato no debe limpiarse nunca con chorros de agua o vapor a presión.

CONSEJOS DURANTE LA COCCIÓN

En el caso de cocciones con parrillas de alimentos particularmente grasos como asados o aves, se aconseja poner un contenedor en el fondo de la cámara de cocción para recoger la grasa.

En el caso de cocciones de alimentos con contenedores llenos o repletos de líquidos, preste especial atención al posible derrame de los mismos, tanto durante la cocción como durante la extracción de los contenedores del horno. ¡Peligro quemaduras!



Limpie siempre los accesorios antes de su uso.

Entre la fuente superior y la comida debe haber una distancia de al menos 2cm. para una buena y correcta circulación del aire

Se aconseja efectuar un ciclo de precalentamiento de la cámara de cocción para anular los efectos de pérdida de calor durante la operación de introducción de las fuentes en la cámara de cocción.

Si durante la cocción fuera necesario intervenir en los alimentos, habrá que dejar la puerta abierta lo más brevemente posible para evitar que baje la temperatura dentro del horno y pueda perjudicar la cocción.

DESCONGELACIÓN

Es posible utilizar el horno para acelerar el proceso de descongelación de los alimentos que se van a cocinar usando aire forzado a baja temperatura.

DOTACIÓN

TIMER HORA CORRIENTE	SÍ
TIMER DURACIÓN COCCIÓN	min. 00:01– máx. 15:59
TEMPERATURA REGULABLE DE COCCIÓN	min. 30°C (86°F)–Max. 260°C (500°F)
VENTILACIÓN	6 velocidades
HUMIDIFICACIÓN	10 gradientes
Cocción con sonda al corazón	SÍ
TEMPERATURA REGULABLE DE SONDA AL CORAZÓN	mín. 30°C (86°F) – máx. 99°C (210°F)
Δt . Gradiente entre temperatura de cocción y temperatura de sonda al corazón regulable.	mín. 1°C (34°F)– máx. 99°C (210°F)
NÚMERO DE LOCACIÓN PARA MEMORIZAR LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN (RECETAS)	99
Programas LAVADO	4
Numero fases de programación por receta	5
Regulaciones individuales de funcionamiento.	SÍ
Señales acústicas	SÍ

Sensor estado puerta

Un sensor específico, en función del estado de la puerta (abierta/cerrada), puede causar la parada o el inicio del proceso de cocción o lavado.

Sonda al corazón

El uso de la sonda al corazón permite controlar con exactitud los procedimientos de cocción. Para información más detallada sobre su uso consulte el capítulo REGULACIÓN TEMPERATURA SONDA AL CORAZÓN

Tapón

Alternativamente a la sonda al corazón, para un funcionamiento correcto del horno, tiene que resultar presente el tapón específico en forma de “jack estéreo” en el conector jack enchufe.



PANEL DE CONTROL

Listado sectores y descripción luces testigo.

Area A TIMER


F1-F5 Indicadores luminosos fase de cocción.

- Indicador luminoso estado timer cortesía.

Area B TEMPERATURA Y VELOCIDAD MOTORES

V1,V2....V6 indicadores luminosos estado velocidad motor

Area C HUMIDIFICACIÓN Y CONFIGURACIÓN DE LA TUBERÍA DE DESCARGA

e indicador luminoso estado puerta 

- ROJO, PUERTA ABIERTA.

- VERDE, PUERTA CERRADA.

Indicador luminoso estado tubería de descarga;

- abierta | | |

- cerrada | / |

- apagados posición intermedia.


Indicador luminoso estado elementos de calentamiento;

-luz roja encendidas


Indicador luminoso activación humidificación

Area D ÁREA ENCENDIDO, MENÚ CONFIGURACIÓN Y SELECCIÓN PROGRAMAS

Luces testigo;

 Indicador luminoso estado HORNO (encendido / apagado)

P/M Indicador luminoso configuraciones y/o encendido menú recetario

 Indicador luminoso activación/desactivación cocción

ME Indicador luminoso estado memoria

Area E SONDA AL CORAZÓN

Indicador luminoso presencia sonda al corazón

Area F TECLA CONTROL APERTURA PUERTA

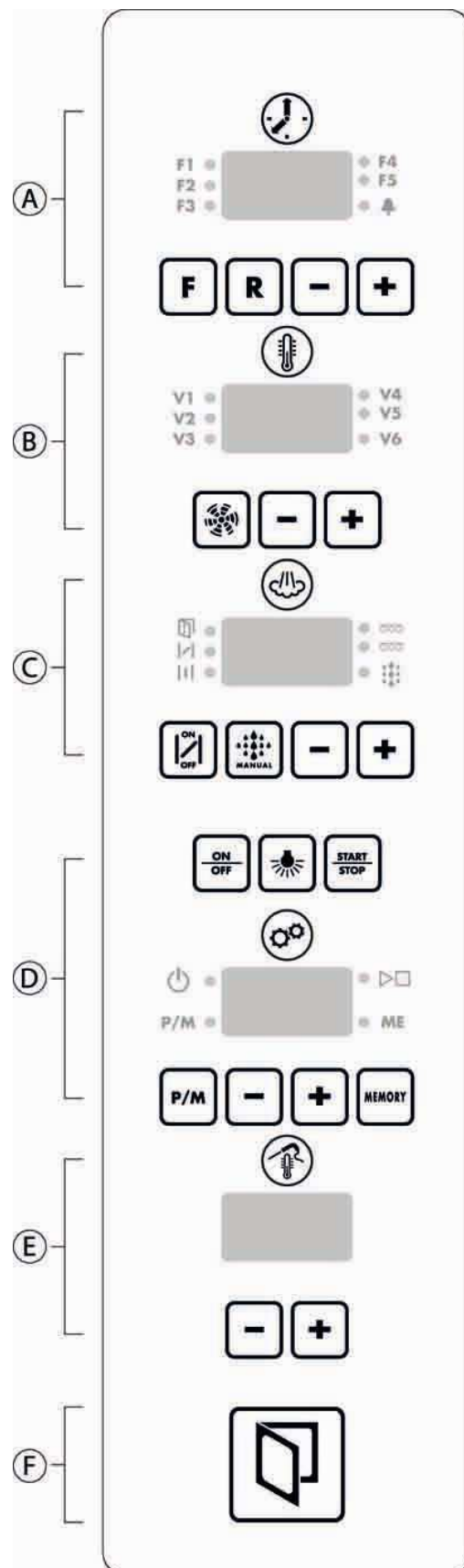















Tabla Teclas y Funciones asignadas:

nota: Una señal acústica se activa cuando se toca cualquier tecla.


Descripción genérica / significado:

-  Tecla de disminución de las cifras en la pantalla
-  Tecla aumento de las cifras en la pantalla
-  Tecla selección FASES de cocción. En fase de programación cada FASE está constituida por un grupo parametrizaciones de cocción. Las fases disponibles son 5. La tecla en cuestión, puede utilizarse para recorrer y ver los parámetros de cocción entre las distintas fases programadas. Esta tecla permite además programar una eventual fase constituida por un lapso temporal, donde no está en curso el calentamiento ni ninguna otra función del horno. Este lapso de tiempo se denomina PAUSA.
-  Tecla RESET y habilitación timer de cortesía. El mando de RESET se da apretando como mínimo 4 seg la respectiva tecla. Una eventual indicación del timer duración cocción o del timer de cortesía se pone a cero.
-  Tecla selección velocidad ventiladores cámara de cocción.
-  Tecla regulación válvula de descarga condensación acumulada en cámara de cocción
-  Tecla manual aporte humidificación en cámara de cocción.
-  Tecla encendido y apagado del sistema electrónico que controla el funcionamiento del horno. La tecla ON/OFF tiene precedencia sobre cualquier función sobre todo cuando se la utiliza para apagar el horno.
-  Este pulsador permite encender o apagar las lámparas internas del horno. El mando resulta independiente es decir no está sujeto a un mando previo tipo ON/OFF o START/STOP.
-  Tecla de inicio cocción. El sistema inicia los procedimientos de control del horno según el programa de cocción establecido. Esta tecla permite también la parada del programa en curso.
-  Tecla acceso al menú configuraciones, si el horno está apagado. Tecla acceso al menú recetas o programas de lavado si el horno está encendido.
-  Tecla de memorización parámetros.
-  Tecla control apertura puerta.

Configuraciones preliminares.

Véase MENÚ CONFIGURACIONES

Como abrir la puerta del horno.

Tocar la tecla. 

La puerta del horno se abre algunos centímetros para permitir que el vapor salga en modo seguro. Una señalización acústica acompaña la acción mecánica de apertura de la puerta. Después de 2 segundos se libera totalmente la puerta.

Como encender o apagar el horno

Tocar con un dedo la tecla sensor ON/OFF

El indicador luminoso   se enciende con luz verde.

En la pantalla (Area A), Aparece 00:00

NOTA: EL HORNO SE APAGA AUTOMÁTICAMENTE DESPUÉS DE 60 minutos DE INACTIVIDAD.

Operaciones preliminares para programar los parámetros de cocción

Consideración preliminar;

Por mutua exclusión una cocción temporizada excluye la modalidad de cocción con sonda al corazón y viceversa.

(la función no activa se señala con la visualización = " - - ")

Es posible conectar la sonda al corazón antes del inicio de la cocción.

Pulsar la tecla **+** del Timer (Area A), o bien la tecla **+** sector sonda al corazón (Area E) para acceder a la programación de los otros parámetros.


Tiempo de cocción

MODO AUTOMÁTICO (cocción con tiempo definido)

- Pulsar la tecla **+** o **-**. (Area A)
- Mantener apretada la tecla hasta que se alcance el valor deseado.
- Valor programable; 00:01 – 15: 59 horas: minutos

Véase también apartado “Finalización automática de un programa de cocción.”

MODO MANUAL (cocción con tiempo indefinido)

Pulsar la tecla  y mantenerla apretada hasta la visualización del valor; **99:99** (tiempo INFINITO)

La cocción finalizará sólo cuando apretemos la tecla de **START/STOP**

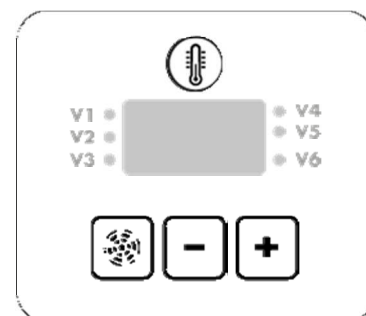
*Temperatura de cocción*

RANGO DE TEMPERATURA 30°C - 260 °C (36°F - 500 °F)

Programación temperatura de cocción

Pulsar la tecla **+** o **-**. (area B)

Mantener apretada la tecla hasta que se alcance el valor deseado.




(area B)

C° (Celsius) o bien °F (Fahrenheit), unidad de medida de la temperatura. El símbolo parpadea durante el período de calentamiento de la cámara de cocción .

Cuando la temperatura en la cámara de cocción alcanza la temperatura programada, el símbolo °C/°F deja de parpadear.

Programación velocidad ventiladores

(Area B)

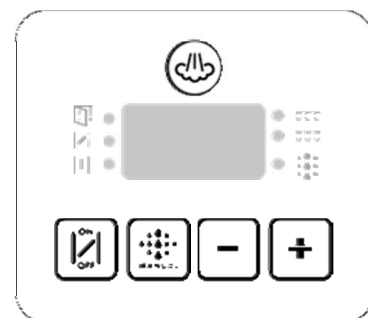
Para aumentar o disminuir la ventilación en cámara de cocción pulsar la tecla  La velocidad seleccionada está dada por el encendido de uno de los indicadores numerados de V1 a V6.

HUMIDIFICACIÓN / tubería de descarga

(Area C)

En esta parte del panel están los controles para regular el aporte de humedad en cámara de cocción y la apertura/cierre de la tubería de descarga (y por lo tanto la salida del humo de la cámara de cocción).

Utilizar las teclas **+** o **-** para seleccionar el valor deseado, según lo expuesto en la tabla de abajo.




(área C)

Es posible seleccionar manualmente la programación tubería de descarga abierta/cerrada apretando el pulsador.


De este modo las configuraciones seleccionadas con la perilla se sobrepasan, pero quedan en memoria temporanea, para restablecerlas basta tocar la tecla **+** o **-**


A la izquierda de la pantalla, de arriba hacia abajo los indicadores luminosos indican estado puerta, tubería de descarga cerrada, tubería de descarga abierta.

El indicador luminoso  se pone rojo cuando se introduce agua, en la cámara de cocción, para la formación de vapor.

Indicadores luminosos estado tubería de descarga

tubería de descarga cerrada.

 tubería de descarga abierta.

 Indicadores luminosos apagados = tubería de descarga abierta de un determinado ángulo, según los parámetros expuestos en la tabla aquí al lado.

Luz roja significa que la regulación mecánica de la válvula tubería de descarga está en curso.

VALOR	CONFIGURACIÓN
+10	Tubería de descarga CERRADA – 10 vapor
+9	Tubería de descarga CERRADA – 9 vapor
+8	Tubería de descarga CERRADA – 8 vapor
+7	Tubería de descarga CERRADA – 7 vapor
+6	Tubería de descarga CERRADA – 6 vapor
+5	Tubería de descarga CERRADA – 5 vapor
+4	Tubería de descarga CERRADA – 4 vapor
+3	Tubería de descarga CERRADA – 3 vapor
+2	Tubería de descarga CERRADA – 2 vapor
+1	Tubería de descarga CERRADA – 1 vapor
0	Tubería de descarga CERRADA – 0 vapor
-1	Tubería de descarga ABIERTA AL 10% – 0 vapor
-2	Tubería de descarga ABIERTA AL 20% – 0 vapor
-3	Tubería de descarga ABIERTA AL 30% – 0 vapor
-4	Tubería de descarga ABIERTA AL 40% – 0 vapor
-5	Tubería de descarga ABIERTA AL 50% – 0 vapor
-6	Tubería de descarga ABIERTA AL 60% – 0 vapor
-7	Tubería de descarga ABIERTA AL 70% – 0 vapor
-8	Tubería de descarga ABIERTA AL 80% – 0 vapor
-9	Tubería de descarga ABIERTA AL 90% – 0 vapor
-10	Tubería de descarga ABIERTA AL 100% – 0 vapor

• PULSADOR HUMIDIFICACIÓN MANUAL

Para aumentar la humedad en la cámara de cocción mantener apretada, el tiempo deseado, la tecla



NOTA

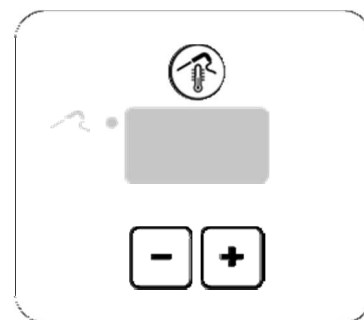
Durante la fase de precalentamiento, la humidificación no funciona en ningún modo.

Cocción sonda al corazón

CONSIDERACIÓN PRELIMINAR

El uso de la sonda al corazón permite controlar con exactitud el proceso de cocción de determinados alimentos.

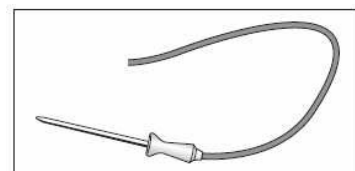
La cocción con sonda al corazón deshabilita la posibilidad de trabajar en modo temporizado. Se pone a cero cualquier lapso temporal programado previamente.



(Area E)

La punta de la sonda al corazón insertada en la carne mide la temperatura en su interior: la **temperatura interior o temperatura al corazón**.

Una vez alcanzada la temperatura de sonda al corazón programada se desactiva automáticamente el calentamiento.

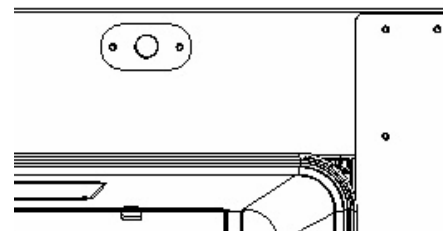


Uso de la sonda al corazón

Insertar bien la punta de la sonda al corazón, alcanzando en lo posible el núcleo de la carne. La presencia de grasa o huesos presentes en la carne pueden llevar a la desactivación anticipada del horno.

La punta de la sonda al corazón no debe tocar los huesos, ni estar en partes con mucha grasa.

- Introducir la preparación en el horno.
- Introducir el conector jack de la sonda al corazón en la correspondiente toma, presente en el lateral superior derecho, hasta advertir claramente su inserción.



NOTA: QUITAR LA SONDA AL CORAZÓN DE LA PREPARACIÓN ANTES DE EXTRAERLA DEL HORNO.

Particularidades:

- Si se elige la cocción con sonda al corazón, la temperatura mínima seleccionable de la cámara de cocción se regula automáticamente 1°C más de la programada para la sonda al corazón. La indicación del valor de temperatura de la cámara de cocción intermitente implica una autorregulación de la misma por parte del sistema electrónico.

Programación temperatura de la sonda al corazón

RANGO PROGRAMABLE 30°C (86°F) - 99°C (210°F).

Pulsar la tecla **+** o **-**. (área E)

Mantener apretada la tecla hasta que se alcance el valor deseado.


LUZ TESTIGO SONDA AL CORAZÓN

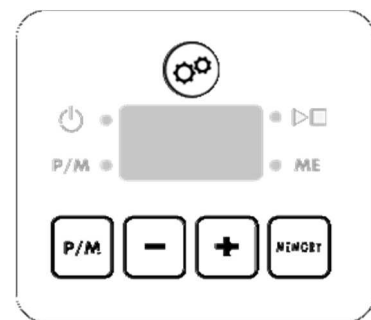
- Indicador luminoso apagado; Ninguna de las fases de cocción prevé el uso de la sonda al corazón.
- Indicador luminoso ROJO; Sonda NO conectada. Una fase del programa de cocción prevé el uso de la sonda al corazón. Es necesario conectar la sonda al corazón en el respectivo conector, de lo contrario será imposible iniciar la cocción.
- Indicador luminoso VERDE; Sonda conectada.

Como activar el proceso de cocción

Cerrar la puerta del horno.

Tocar la tecla "**START/STOP**".

El indicador luminoso del icono   se enciende (verde)



(área D)

Pre calentamiento cámara de cocción

Consideración preliminar:

Es posible anular el inicio automático del pre calentamiento. Véase apartado MENÚ CONFIGURACIONES PrH

Interrupción ciclo pre calentamiento manual

Es posible interrumpir en cualquier momento el ciclo de pre calentamiento. Pulsar la tecla **P/M** hasta que aparezca en la pantalla **PrH End**. Efectuar las operaciones indicadas en el apartado ACCIONES

Finalización automática del ciclo de pre calentamiento

Cuando el horno ha alcanzado una temperatura de 30°C superior respecto al parámetro temperatura de cocción definido, se activa una señalización acústica. En la pantalla se visualiza en modo secuencial **PrH End**.

Acciones

Abrir la puerta e introducir la comida en la cámara de cocción.

La cocción, según los parámetros definidos, se iniciará automáticamente cerrando la puerta.

Notas:

- La temperatura de pre calentamiento no supera el valor máximo de 270°C (518°F)

- Para lograr un mejor resultado se aconseja introducir los productos sólo cuando el horno ha completado el pre calentamiento.

Ademas el pre calentamiento resulta siempre oportuno para aumentar las prestaciones del horno (salvo en algunos casos particulares donde es necesario iniciar la cocción "en frío").

LUZ TESTIGO TERMOSTATO

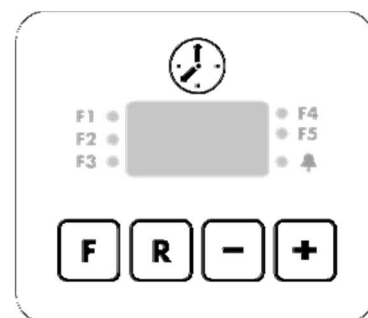
Cuando las indicaciones luminosas del símbolo se encienden con color rojo, significa que los elementos de calentamiento del horno están encendidos. Cuando la luz testigo se apaga, o pasa al color verde, significa que el calentamiento está apagado o que la cámara de cocción ha alcanzado la temperatura programada.

Programación de una receta con varias FASES (Step)

Un programa de cocción de una receta puede estar constituido por 5 fases.

El precalentamiento es una función independiente.

Cada fase representa una modalidad de cocción constituida por parámetros y modos diferentes entre sí.



Finalizada la programación de una fase de cocción, pulsar la tecla **F**. En la pantalla se encenderá el indicador luminoso sucesivo y la indicación 00:00

Programar los nuevos parámetros de cocción o bien pulsar la tecla **F** para finalizar la programación.

• FUNCIÓN PAUSA

Es posible prever una fase compuesta simplemente por un período de inactividad del horno. Denominada comúnmente “pausa”.

La pausa resulta útil por ejemplo para favorecer el leudado de los alimentos. En esta fase se desactivan los ventiladores, el calentamiento y la humidificación.

Pulsar la tecla **F** y mantenerla apretada hasta que la luz del indicador luminoso F ... se ponga roja.

Pulsar las teclas **+** o **-**. TIMER (área A)

Mantener apretada la tecla hasta que se alcance el valor deseado.

El lapso temporal de una pausa resulta programable en el intervalo 1 min. – 15h.59m.

El período de pausa se distingue, de las otras fases, por el color rojo del indicador luminoso.

Finalización automática de un programa de cocción.


La finalización de una cocción se indica con una señalización acústica (60 seg.) y el parpadeo de las indicaciones presentes en la pantalla.

La luz en la cámara de cocción, si estaba apagada, se enciende.

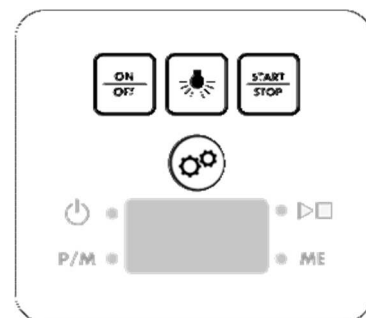
Tocando una tecla o abriendo la puerta, las indicaciones desaparecen y aparecen los parámetros básicos de cocción del horno, para realizar nuevas configuraciones si es necesario o para memorizar la receta.

Cómo finalizar o desactivar la cocción manualmente

Tocar la tecla “**START/STOP**”.

El indicador luminoso del icono  se apaga. El horno vuelve a mostrar las configuraciones básicas de cocción antes de la ejecución de esta última.

Esto les permitirá, si el resultado de la cocción ha sido satisfactorio, memorizar la “receta”. Véase el apartado “Cómo memorizar una receta”

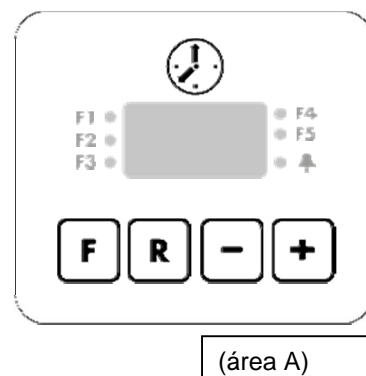



TIMER DE CORTESÍA

Es una función para recibir un aviso al caducar un lapso de tiempo previamente programado.

Es útil por ejemplo para recordarse de quitar una comida del horno que prevé un tiempo de cocción menor respecto a otra que se está cocinando simultáneamente.

El tiempo mínimo programables es 1 min. El máximo es 23 horas y 59 min.



Pulsar la tecla , (véase área A), se visualiza: "00:00" o un valor temporal si estaba previamente activo. La luz testigo inferior derecha, cerca del icono de la "campanilla" se enciende de color verde, en modo intermitente.

Pulsar las teclas **+** o **-** para regular el tiempo deseado.

Automáticamente después de 5 seg. el sistema vuelve a mostrar las indicaciones del tiempo de cocción o de la hora actual. El led al lado de la pantalla se enciende fijo de color verde.

Finalizado el tiempo programado la pantalla muestra: 00.00 en modo intermitente.

El led dedicado al timer de cortesía parpadea de color ROJO y la señalización acústica se activa por 60 seg.

Las indicaciones de aviso se anulan automáticamente después de 5 min., o tocando la tecla

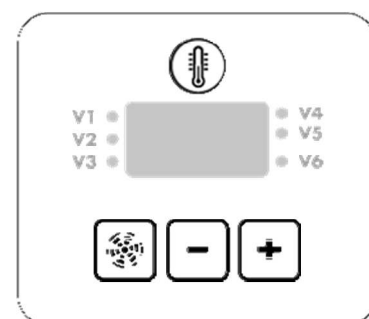


Enfriamiento veloz de la cámara de cocción


A diferencia de los otros programas, el sistema electrónico permite el arranque de los ventiladores en la cámara de cocción con la puerta abierta.

Este programa especial permite enfriar en poco tiempo la cámara de cocción.

La puerta del horno debe resultar abierta.



Pulsar la tecla de **ON/OFF** para encender el horno.

Luego pulsar la tecla  y mantenerla apretada hasta el arranque de los ventiladores.

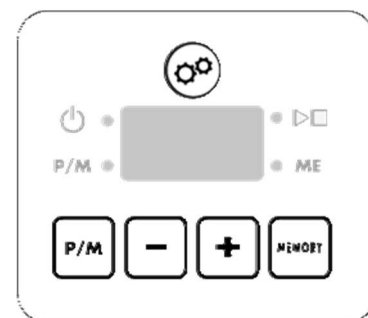
Si la cámara de cocción resulta a temperatura ambiente el ciclo se detendrá automáticamente después de 10 min., y viceversa se producirá la parada automática cuando la temperatura resultará cercana a 40°C

Es posible parar los ventiladores también manualmente. Pulsando la tecla de **START/STOP** o bien cerrando la puerta.



Programación del gradiente térmico delta T

Consideración preliminar: Las cocciones en modalidad ΔT son particularmente indicadas para la cocción de carne asada de dimensión media/grande. Este tipo de cocción se efectúa manteniendo la temperatura en la cámara más baja respecto a las cocciones tradicionales y con tiempos más prolongados, haciendo así más tierno el producto final y disminuyendo al mismo tiempo la pérdida de peso del alimento.



(Area D)

Cómo habilitar la función ΔT

1. Habilitar el parámetro $dt. = 1$, véase MENÚ CONFIGURAC. BÁSICAS DEL FORNO
2. Pulsar las teclas **+** o **-** para definir el gradiente ΔT .
RANGO PROGRAMABLE 1°C (34°F) - 99°C (210°F).
3. Apretar y mantener apretada la tecla "MEMORY", hasta que la indicación en la pantalla deje de parpadear.
4. Conectar la sonda al corazón en la correspondiente toma.
5. Definir el valor final de sonda al corazón. Véase apartado Programación de la temperatura de la sonda al corazón.

NOTA DURANTE EL PERÍODO DE COCCIÓN CON DELTA-T EN LA PANTALLA APARECE EL SNAKE ALTERNADO CON UNA d Y EL VALOR DE GRADIENTE PREVIAMENTE INTRODUCIDO.

RESULTA POSIBLE DESHABILITAR LA FUNCIÓN, PARA TOMAR EL CONTROL DE LA COCCIÓN, MANTENIENDO APRETADA LA TECLA P/M HASTA LA VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN, QUE SE PUEDE MODIFICAR LIBREMENTE.

Cómo seleccionar una receta memorizada

Encender el horno con la tecla On/Off .

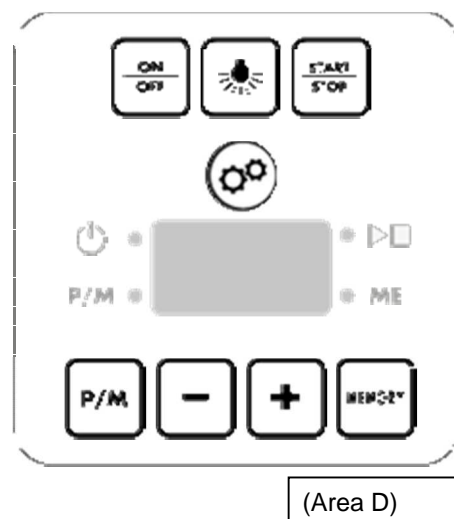
- Tocar la tecla **P/M** hasta que la luz testigo P/M se enciende de color rojo.
- Tocar la tecla **+** o **-** para recorrer el listado de las recetas.
- El archivo está compuesto por 15 recetas modificables a voluntad y 84 localizaciones de memoria libres. La numeración está precedida por una P.
- La presencia de una receta en el archivo está siempre señalada por el encendido del indicador luminoso P/M con color rojo.

Mientras se recorre cada posición ocupada aparecen en la pantalla los parámetros de cocción.

Con la tecla **F** es posible ver los parámetros de cocción para cada fase.

Una vez encontrada la receta deseada, resulta posible modificar los parámetros de cocción antes de activar el horno, o bien iniciar la cocción con la tecla **START/STOP**.

- Para salir de este menú, tocar la tecla **P/M**



Listado "recetas"

	DESCRIPCIÓN	FASE 1				FASE 2				FASE 3				
		MIN	°C	% VAPOR /TUBERÍA DE	VEL. MOT.	MIN	°C	% VAPOR /TUBERÍA DE	VEL. MOT.	MIN	°C	% VAPOR /TUBERÍA DE	VEL. MOT.	
1	PASTELES Y GRATINADOS	20	150	0	5	5	180	0	6					
2	PAELLA (DORADURA)	5	200	-10	6	18	180	0	4					
3	SOUFFLÉ	15	140	0	3	5	180	0	3					
4	POLLO	10	100	+5	6	40	180	-10	6	10	200	-10	6	
5	CERDO	10	120	+5	5		160	+1	6	67°C	5	180	-10	6
6	ROAST BEEF	10	120	+10	6		160	-10	6	500				
7	CORDERO	5	120	+5	6		170	-10	6	550				
8	SALMÓN		160	0	6	600								
9	LANGOSTINOS ~100GR	9	100	+10	6									
10	PATATAS AL HORNO	10	100	+10	6	30	190	-10	6					
11	ZANAHORIAS	15	100	+10	6									
12	PAN FRESCO	10	180	-4	4	4	200	-10	4					
13	BOLLOS	12	160	-1	4	6	180	-10	5					
14	BIZCOCHOS	25	160	0	3	12	175	0	3					
15	BIGNÉ	3	160	0	3	14	180	0	4					

Cómo memorizar una receta

Resulta posible una vez programados todos los parámetros de cocción, en una sola fase o multifase, memorizar en una locación de memoria la "receta".

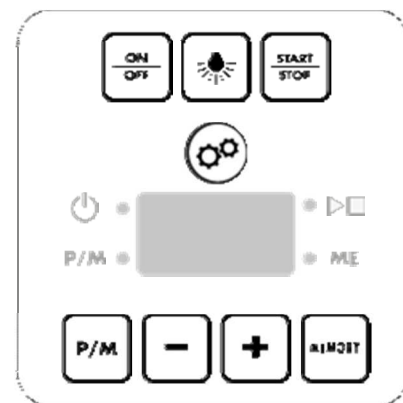
La memorización de la "receta" se podrá efectuar antes del inicio del proceso de cocción o al finalizar dicho proceso.

Tocar la tecla **"MEMORY"**

Recorrer con las teclas **+** o **-**, (Area D), las locaciones de memoria.

El indicador luminoso M/E, según el color de su luz indica:

- LUZ ROJA: LOCACIÓN DE MEMORIA OCUPADA.
- LUZ VERDE: LOCACIÓN DE MEMORIA LIBRE.



(Area D)

Es posible guardar la "receta" en cualquier locación. Obviamente si la locación está ocupada, se sobrescribirá la receta presente.

Apretar y mantener apretada la tecla **"MEMORY"**, hasta que la indicación en la pantalla deje de parpadear.

Ahora la "receta" está memorizada.

Es aconsejable tomar nota de la locación asignada, eventualmente con una breve descripción.

Para salir de este menú, tocar y soltar la tecla **"MEMORY"**

NOTA Si se apaga el horno manualmente con la tecla **ON-OFF**, o bien si el horno se apaga automáticamente después de 30 min. de inactividad, la "receta" no queda memorizada.

Lavado horno

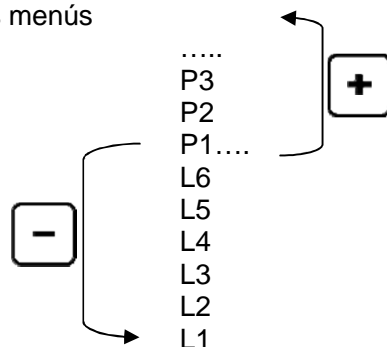
NOTA: los programas de lavado están disponibles sólo si está instalado el correspondiente kit de lavado en su horno. Póngase en contacto con el vendedor para más información.

La utilización del sistema de lavado permite efectuar en modo automático una eficaz limpieza de la cámara de cocción.

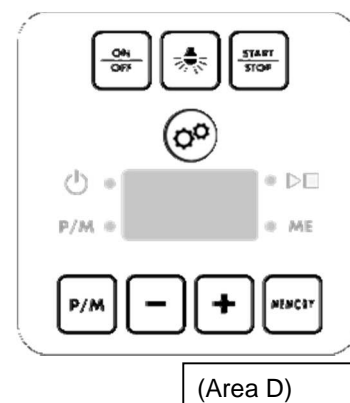
Encender el horno con la tecla **ON/OFF**.

Tocar la tecla **P/M** hasta que la luz testigo P/M se enciende de color rojo.

Recorrer las opciones de los menús



- Tocar la tecla - para recorrer los programas de lavado L6, L5, L4, L3, L2, L1
 - Tocar la tecla + para volver hacia atrás 1 o más posiciones.
- Para salir del menú, tocar la tecla P/M



DESCRIPCIÓN de los programas de LAVADO

L6 Programa de PRECARGA tubo ABRILLANTADOR Ejecutar este programa en la primera instalación o después de haber sustituido el recipiente del abrillantador.

L5 Programa de PRECARGA tubo DETERGENTE. Ejecutar este programa en la primera instalación o después de haber sustituido el recipiente del detergente.

nota: Para L6 y L5 está previsto un breve ciclo de enjuague sólo con agua, con el fin de garantizar una cámara de cocción totalmente libre de productos químicos.

L4 Enjuague. Breve programa automático de 5 min. para una limpieza rápida de la cámara de cocción o el enfriamiento de la misma.

L3 Lavado LARGO	duración 1h.
L2 Lavado MEDIO	duración 0h 50m.
L1 Lavado BREVE	duración 0h 45m.

Controlar que la puerta esté cerrada y tocar la tecla START/STOP para dar inicio al programa seleccionado.

NOTA Si durante el proceso de uno o varios de los programas citados en este apartado se verifica un black-out, al volver la alimentación eléctrica el sistema electrónico muestra un mensaje de error Er14.

No está permitida ninguna operación de cocción, excepto:

1. Efectuar un programa de lavado.
2. Activar el ciclo de enjuague.

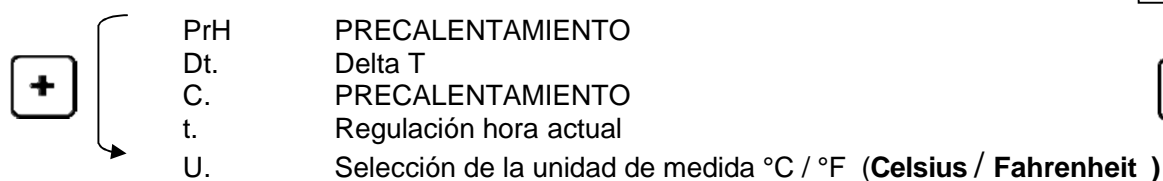
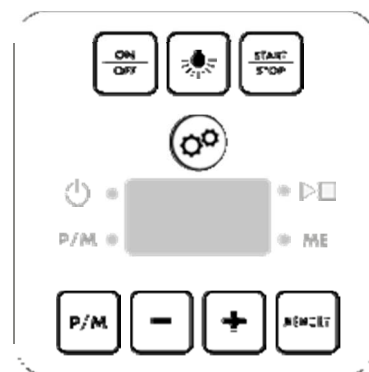
MENÚ CONFIGURACIONES

Permite modificar a voluntad distintas funciones del horno.

Para acceder a este menú el horno debe estar apagado.

Tocar la tecla **P/M** y mantener apretada la tecla, hasta que se encienda la luz testigo P/M con color verde.

Tocar las teclas **+** o **-** para recorrer las opciones de menú.



(Area D)



Detenerse en la opción a programar.

PrH = Pre calentamiento

Parámetros de fábrica = 1 (Función habilitada)

Habilitando la función (1) la temperatura en la cámara aumenta 30 °C más respecto a la temperatura definida para la cocción.

Tocar la tecla **P/M** para seleccionar 1 o 0:

PrH **1** = Función de precalentamiento cámara de cocción **HABILITADA**.

NOTA La función "C. Arranque Diferido", queda inhibida por mutua exclusión. (C. = 0)

PrH **0** = Función de precalentamiento cámara de cocción **NO HABILITADA**.

nota: temperatura máxima de precalentamiento 270°C por 5 minutos.

dt. = Delta T

Parámetros de fábrica = 0 (Función deshabilitada)

Tocar la tecla P/M para seleccionar 1 o 0:

dt. **1** = Función delta T **HABILITADA**. Tocar las teclas **+** o **-** para definir en el sector **TEMPERATURA (D)** el valor deseado entre un mínimo de 30°C (86°F) y un máximo de 99°C (210°F)

Dt. **0** = Función delta T **NO HABILITADA**.

C. = Arranque diferido.

Parámetros de fábrica = °C

Este mando especial permite diferir, hasta 23 horas y 59 minutos, la activación de un programa de cocción o de lavado

Tocar la tecla P/M para seleccionar 1 o 0:

C. **1** = Función ARRANQUE DIFERIDO T HABILITADA.

Tocar las teclas **+** o **-** (Area A) para definir el valor deseado entre un valor mínimo equivalente a "hora actual +1min." y un máximo equivalente a "hora actual + 23 horas y 59 min."

NOTA II Por mutua exclusión se inhibe el precalentamiento. (PRH = 0)

C. **0** = Función ARRANQUE DIFERIDO DESHABILITADA.

NOTA Durante el período de espera en la pantalla (Area D) aparece **C.1**

Pulsar la tecla **+** o **-** (Area D) para ver la hora prevista de encendido del horno.

Deshabilitación Arranque diferido

Apretar y mantener apretada la tecla **P/M** hasta la visualización en las pantallas de los parámetros de cocción previamente definidos.

Ahora es posible modificar los parámetros de cocción, arrancar o apagar el horno.

t. = ajuste hora actual

Finalidad; permite ajustar la hora actual visualizada por el sistema. Se aconseja realizar esta operación al instalar el producto.

Tocar las teclas **+** o **-** del sector TIMER (area A) para fijar la hora actual.

U. °C = Selección unidad de medida de la temperatura

Finalidad; permite visualizar la temperatura de la cámara de cocción y de la sonda al corazón en grados **Celsius** o en grados **Fahrenheit** .

Tocar la tecla **P/M** para seleccionar °C o °F:

U. **°C** = Celsius.

U. **°F** = Fahrenheit.

SALIDA Y MEMORIZACIÓN DE LAS CONFIGURACIONES

Pulsar la tecla "**MEMORY**"

La luz testigo "MEMORY" se enciende unos instantes con color rojo y se emite una señalización acústica doble.

Anomalías

CÓDIGOS DE ERROR

En caso de error todos los elementos eléctricos del horno se apagan. En el visor se visualiza una ventana con el código de error. Véase POP UP

Mientras persista un error no es posible efectuar otras operaciones, excepto apagar y volver a encender el horno para un nuevo autodiagnóstico.

Er01	Sonda 1 de la temperatura de la cámara averiada.		Contacte un Centro de Asistencia Autorizado y especifique el código de error
Er02	Sonda 2 de la temperatura de la cámara averiada.		Contacte un Centro de Asistencia Autorizado y especifique el código de error
Er03	Sonda 3 de la temperatura de la cámara averiada.		Contacte un Centro Asistencia Autorizado y especifique el código de error
Er04	Sobrettemperatura cerca de la tarjeta power.		Limpie los filtros, situados en el reverso del horno. Compruebe si el ventilador, con el horno no en stand-by, funciona.
Er06	Número giros de los ventiladores de la cámara de cocción no correcto		Contacte un Centro Asistencia Autorizado y especifique el código de error
Er07	Térmicas abiertas	Motor defectuoso	Apague el horno. Cuando el horno se haya enfriado, realice un ciclo de cocción en vacío. Si el error se repite o nota un ventilador parado, contacte un Centro Asistencia Autorizado y especifique el código de error
Er08	Avería del motor de la chimenea	Motor defectuoso	Contacte un Centro Asistencia Autorizada y especifique el código de error
Er09	Sensor RPM	Motor o sensor del número de giros defectuoso	Contacte un Centro Asistencia Autorizado y especifique el código de error
Er13	EEprom en error	Memoria electrónica del sistema defectuosa	Contacte un Centro Asistencia Autorizada y especifique el código de error
Er16	Sobrettemperatura en la cámara de cocción. Valor crítico.		Contacte un Centro Asistencia Autorizado y especifique el código de error

Er99	Avería en el canal BUS entre las periféricas electrónicas	Contacte un Centro Asistencia Autorizado y especifique el código de error
------	---	---

CÓDIGOS ALARMA:

En caso de alarma el horno visualiza en el display de funcionamiento el código de error y activa un buzzer durante un máximo de 1 minuto. Las alarmas, a diferencia de los errores, no impiden las funciones del horno y no causan la pérdida inmediata de la programación de una receta. Cada alarma tiene su propia consecuencia y, generalmente, se limita a abortar la operación que se ha intentado realizar.

Er10	Se ha intentado iniciar un programa de cocción pero el tapón no resulta introducido en la toma adecuada. O bien se ha quitado el tapón durante un programa de cocción.	Introduzca el TAPÓN jack en la toma adecuada. En alternativa conecte la sonda al corazón sin programar un valor de temperatura para esta última PULSE LA TECLA "INICIA"
Er11	Se ha intentado iniciar un programa que prevé el uso de la sonda al corazón, pero la sonda no resulta conectada al horno.	Introduzca el conector de la Sonda AL CORAZÓN en su toma adecuada. PULSE LA TECLA "INICIA"
Er14	UN PROGRAMA DE LAVADO O DE PRE CARGA DETERGENTE / ABRILLANTADOR SE HA INTERRUMPIDO A CAUSA DE UNA INESPERADA INTERRUPCIÓN DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA.	REALICE EL CICLO DE LAVADO PROPUESTO POR EL SISTEMA ELECTRÓNICO O BIEN SELECCIONE EL CICLO DE ACLARADO.
Er20	PUERTA ABIERTA. El proceso se ha sido interrumpido.	CIERRE LA PUERTA DEL HORNO.
Er25	CARRO PORTA BANDEJAS NO PRESENTE	INTRODUZCA EL CARRO PORTA BANDEJAS EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.

Anomalías más comunes

El horno no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> • Controle que el interruptor omnipolar esté cerrado y que esté presente la tensión de red. • Verifique la integridad de los fusibles de protección del horno. • Asegúrese de que la puerta del horno esté bien cerrada. • Verifique haber programado correctamente los parámetros del ciclo de cocción. • Asegúrese de que el horno no esté en error
	Si la temperatura en la cámara de cocción alcanza los 350° C, el termostato de seguridad interrumpe la alimentación a los componentes que calientan el horno. Tal dispositivo de seguridad puede ser restablecido sólo por un técnico del servicio de asistencia porque son necesarios ulteriores controles.
No entra agua por los tubos del humidificador	Controle que el grifo de interceptación del agua esté abierto.

El horno no cocina de manera uniforme	Los ventiladores no efectúan la inversión de marcha	Contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).
	Uno de los ventiladores está parado	Contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).
	Una de las resistencias está rota	Contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).
No se suministra agua de los tubos del humidificador	Entrada de agua cerrada	Abra la entrada de agua
	Conexión errónea a la red hídrica	Verifique la conexión a la red hídrica
	Filtros de entrada de agua obstruidos por impurezas	Limpie los filtros
Con la puerta cerrada, sale agua de las juntas	Junta sucia	Limpie las juntas con un paño húmedo
	Junta dañada	Contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).
	Problema en el mecanismo de cierre de la puerta	Contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).
El ventilador se para durante el funcionamiento		Contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia)

BLACK-OUT

Al volver la corriente eléctrica la puerta se abre.

Será necesario volver a programar los datos de la cocción existente.

En caso de que se verificara una anomalía grave es importante apagar el equipo mediante el interruptor omnipolar y cerrar los grifos de interceptación del agua y del gas situados encima del aparato.

Si la avería persiste, le recomendamos que contacte con el vendedor o con la empresa productora solicitando la intervención del Servicio de Asistencia especificando el inconveniente e indicando el **código (Art)** y el **número de serie (Ser N°)** del equipo. Estos datos se encuentran en la PLACA DE DATOS, en la parte trasera de la máquina.

PIEZAS DE REPUESTO

Sólo se deben utilizar piezas autorizadas. Todas las intervenciones deben ser realizadas por personal técnico especializado y autorizado. Para solicitar una pieza de repuesto, contacto con el Centro de Asistencia.

MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Se aconseja someter el aparato a controles periódicos (al menos una vez al año) por parte de un técnico especializado y autorizado.

Cualquier trabajo de mantenimiento, instalación o reparación debe ser llevado a cabo por personal cualificado y autorizado contactando el Servicio de Asistencia. Antes de realizar cualquier operación es necesario desactivar la alimentación eléctrica, cerrar los grifos de alimentación del agua y esperar el enfriamiento.

Antes de desplazar el aparato de su posición, compruebe que las conexiones eléctricas e hídricas (cables eléctricos, tubo alimentación del agua y descargas) estén correctamente desconectadas.

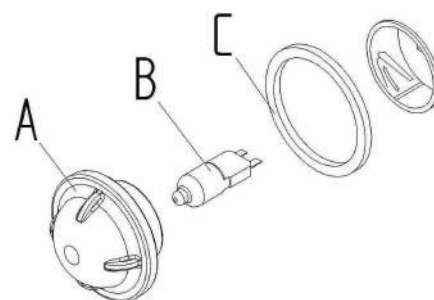
Si el aparato se encuentra sobre un sistema con ruedas compruebe que durante su desplazamiento no se dañen cables eléctricos, tuberías, etc. Asegúrese de poner el seguro anti movimiento. Evite colocar el horno cerca de fuentes de calor (por ejemplo, freidoras etc.).

Después de haber realizado la intervención y haber vuelto a colocar el aparato en su posición inicial, compruebe que se hayan llevado a cabo correctamente las conexiones eléctricas e hídricas.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN

ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas o daños a personas, atégase escrupulosamente al siguiente procedimiento:

- Desconecte la conexión eléctrica del horno y déjelo enfriar.
- Extraiga las parrillas laterales que sostienen las fuentes.
- Desenrosque la tapa de cristal "A" prestando atención a la junta "C". Sustituya la lámpara "B" con una de iguales características.
- Vuelva a enroscar la tapa "A" de cristal prestando atención a la junta "C".
- Vuelva a colocar las parrillas laterales y asegúrese de que estén bien sujetas.

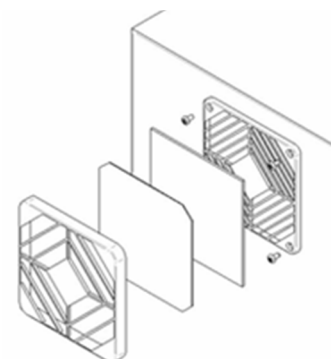


En el caso en que la tapa "A" de cristal esté rota o dañada, no usar el horno hasta que no se haya reemplazado (diríjase al Centro de Asistencia).

SUSTITUCIÓN Y LIMPIEZA DEL FILTRO DE ENFRIAMIENTO

ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas o daños a personas, atégase escrupulosamente al siguiente procedimiento:

- Desconecte la conexión del horno y déjela enfriar.
- Afloje los tornillos que bloquean la parrilla y sustituya o limpie el filtro.
- Una vez realizada la operación vuelva a montarlo todo.



Cómo cambiar la junta de la cámara de cocción

Si la junta situada alrededor de la cámara de cocción presenta grietas, debe sustituirse.

Por motivos de seguridad, la junta debe ser cambiada por un técnico de un Centro de Asistencia Autorizado.

ELIMINACIÓN

Finalizado el período de uso, hay que eliminar los aparatos usados según las normas en vigor en cada país. Aconsejamos que contacte a empresas especializadas o a las estructuras de las autoridades locales responsables de la eliminación de residuos.

Nota:

Procure eliminar la batería presente en la ficha de potencia según las normativas vigentes. No tire la batería entre los residuos ordinarios.



¡ATENCIÓN!

Para evitar un eventual uso no autorizado y sus consiguientes riesgos, antes de eliminar el aparato hay que asegurarse de que no sea posible reactivarlo. Para ello se debe cortar o quitar el cable de alimentación de la bornera.

nota:

LA EMPRESA CONSTRUCTORA DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A UNA INSTALACIÓN ERRÓNEA, A LA MANIPULACIÓN DEL APARATO, A UN USO IMPROPIO, A UN MAL MANTENIMIENTO O A LA INOBSERVANCIA DE LAS NORMATIVAS VIGENTES O IMPERICIA DE USO.

EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EN TODO MOMENTO EL DERECHO DE APORTAR AL PRODUCTO LAS MODIFICACIONES QUE CREYERA NECESARIAS O ÚTILES.

La forma y contenido del presente manual puede ser modificada a entera discreción de PIRON s.r.l.

Nhhaltsverzeichnis

EINLEITUNG	193
ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	193
HINWEISE	193
VORARBEITEN	193
INSTALLATIONSORT	194
INSTALLATIONSVORBEREITUNG.....	194
ENTFERNUNG VON DER SCHUTZFOLIE UND SONSTIGEM.....	194
EINSTELLUNG DER STÜTZFÜSSE	195
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	195
ANSCHLUSS ODER AUSWECHSLUNG DES STROMKABELS	195
POTENTIALAUSGLEICH.....	196
WASSERANSCHLUSS	196
WASSERBEHANDLUNG	196
ANSCHLUSS DER ABZÜGE	196
TECHNISCHE DATEN	196
ANLEITUNGEN FÜR DEN NUTZER	197
HINWEISE	197
ERSTE REINIGUNG DER BACKKAMMER UND INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS.....	198
REINIGUNG: ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN.....	198
LAUFENDE REINIGUNG DER BACKKAMMER.....	198
LAUFENDE WARTUNG	198
ÄUSSERE REINIGUNG	199
TIPPS WÄHREND DER BACK-/BRATZEIT	199
AUFTAUEN.....	199
AUSSTATTUNG	200
SENSOR TÜRSTATUS.....	200
KERNTEMPERATURFÜHLER	200
VERSCHLUSSKAPPE	200
BEDIENFELD	201
VORHERIGE EINSTELLUNGEN.....	203
WIE MAN DIE BACKOFENTÜR ÖFFNET	203
WIE MAN DEN BACKOFEN EIN- ODER AUSSCHALTET	203
VORBEREITUNGEN ZUR EINSTELLUNG DER GARPARAMETER.....	203
GARZEIT	203
GARTEMPERATUR	204
EINSTELLUNG DER LÜFTERSTUFE	204
BESCHWADUNG / SCHWADENABZUG	205
GAREN MIT KERNFÜHLER	206
TEMPERATUREINSTELLUNG DES KERNFÜHLERS	206
LEUCHTANZEIGE KERNFÜHLER.....	206
WIE MAN DEN GARVORGANG AKTIVIERT	207
VORHEIZEN DER GARKAMMER	207
LEUCHTANZEIGE THERMOSTAT.....	207
PROGRAMMIERUNG EINES REZEPTS MIT MEHREREN PHASEN (STEP)	208
AUTOMATISCHES ENDE EINES GARPROGRAMMS.....	208
WIE DER GARVORGANG MANUELL BEENDET ODER DEAKTIVIERT WIRD	208
HÖFLICHKEITS-TIMER	209

SCHNELLES ABKÜHLEN DER GARKAMMER	209
EINSTELLUNG DES TEMPERATURGRADIENTEN DELTA T	210
WAHL EINES GESPEICHERTEN REZEPTS	211
LISTE DER "REZEPTE"	211
WIE MAN EIN REZEPT SPEICHERT	212
REINIGEN DES BACKOFENS	213
MENÜ EINSTELLUNGEN	214
PRH = VORHEIZEN	214
DT. = DELTA T	214
C. = START VERSCHOBEN	215
T. = EINSTELLUNG DER UHRZEIT	215
U. °C = WAHL DER MAßEINHEIT DER TEMPERATUR	215
ABSPRUNG UND SPEICHERUNG DER EINSTELLUNGEN	215
ANOMALIEN	216
AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG	219
AUSWECHSLUNG DER BELEUCHTUNGSLAMPE	219
AUSWECHSLUNG UND REINIGUNG DES KÜHLFILTERS	219
AUSWECHSLUNG DER DICHTUNG DER BACKKAMMER	219
ENTSORGUNG	220

EINLEITUNG

Lieber Kunde, wir bedanken uns bei Ihnen, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben und sind uns sicher, dass Sie die richtige Wahl getroffen haben. Wir würden uns über eine lange und dauerhafte Zusammenarbeit mit Ihnen sehr freuen.

Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für den korrekten Gebrauch, die Wartung und Installation des Geräts. Mit den im vorliegenden Handbuch enthaltenen Informationen soll es dem Installateur und vor allem dem Nutzer möglich sein, jeden Vorgang unter sicheren Bedingungen vorzunehmen und die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, um einen sicheren, dauerhaften und effizienten Gebrauch des Geräts zu garantieren.

Das Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden, damit es die Bediener und spezialisierten Techniker jeder Zeit zu Rate ziehen können. Wenn das Handbuch verloren gehen sollte oder Teile davon unlesbar werden, muss eine Ersatzdokumentation direkt beim Hersteller oder Wiederverkäufer angefordert werden.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, auf durch nicht autorisiertes Personal vorgenommene Veränderungen oder Reparaturen sowie auf den Gebrauch von Nicht-Original-Ersatzteilen oder von nicht modellspezifischen Ersatzteilen zurückzuführen sind.

Dieses Gerät ist mit den geltenden EWG-Richtlinien konform.

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

HINWEISE

Vor Installation und Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam das vorliegende Handbuch durchlesen.

Alle Installations-, Montage- und Kundendiensteingriffe sowie die außerplanmäßige Wartung dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal, das über die notwendigen Arbeitsanforderungen verfügt (von der Herstellerfirma oder von dem Wiederverkäufer bevollmächtigt) vorgenommen werden. Die in dem Land des Installationsorts geltenden Bestimmungen sowie die Sicherheitsbestimmungen bezüglich Produkt und Arbeitsort müssen eingehalten werden.

Nicht korrekt vorgenommene Installations-, Kundendienst-, Wartungs- und Reinigungseingriffe sowie eventuelle Änderungen am Gerät können Ursache von Betriebsstörungen, Schäden und Verletzungen sein.

Das Gerät darf nur zum Backen/Braten oder zum Wärmen in Industrieküchen benutzt werden. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und somit gefährlich.

VORARBEITEN

Bei Erhalt des Backofens ist zu kontrollieren, dass er während des Transports keine Schäden erlitten hat und dass die Verpackung nicht entfernt wurde. Bei Schäden oder fehlenden Teilen umgehend den Spediteur und den Wiederverkäufer/Hersteller informieren und den **Artikel (ART) und die Seriennummer (Ser N°)** angeben sowie eine Fotodokumentation anlegen.

ACHTUNG: während des Transports kann der Backofen umkippen, was Beschädigungen am Gerät sowie Schäden an Gegenständen und Personen verursachen kann. Zur Beförderung sind Vorrichtungen zu benutzen, die für die Traglast geeignet sind. Den Backofen keinesfalls schieben und kippen, sondern senkrecht vom Boden anheben und horizontal bewegen.

INSTALLATIONSORT

Das Gerät muss an einem geschlossenen und gut belüfteten Raum installiert werden (nicht im Freien). Vor der Positionierung des Backofens den Platzbedarf und die korrekte Anordnung der Strom- und Wasseranschlüsse kontrollieren.

Es wird empfohlen, den Backofen unter einer Abzugshaube zu positionieren oder die heißen Dämpfe und Gerüche, die aus dem Abzug der Backkammer austreten, nach außen zu befördern.

Der Backofen muss auf einer ebenen Oberfläche positioniert werden, um Rutschen und Kippen des Geräts zu vermeiden.

Der Installationsort des Backofens muss das Gewicht des Geräts und die maximale Last tragen können. Informationen zu dem Gewicht sind dem Datenschild auf der Rückseite des Backofens zu entnehmen.

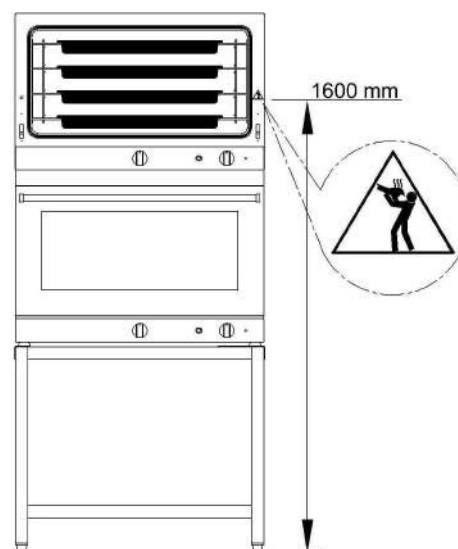
Die Rückseite muss leicht zugänglich sein, um die Strom- und Wasseranschlüsse vorzunehmen und um die Wartung zu ermöglichen.

Der Backofen ist nicht zum Einbau geeignet. Ein Zwischenraum von 15 cm muss um den Backofen vorgesehen sein.

Der Backofen **sollte nicht** in der Nähe von Wärmequellen, Fritteusen oder anderen Hitze erzeugenden Geräten positioniert werden; andernfalls sind die folgenden Sicherheitsabstände einzuhalten: 50 cm von oben und 70 cm von der Rückseite des Backofens.

Aus keinem Grund den Backofen in der Nähe von Materialien oder Behältern aus entzündbarem Material positionieren (wie Wände, Möbel, Trennwände, Gasflaschen), da Brandgefahr besteht. Andernfalls die entzündbaren Teile mit feuerfestem Isoliermaterial verkleiden und die Brandschutzbestimmungen strengstens einhalten.

Wenn die Backöfen auf Gärchränken, Tischen aus Edelstahl oder anderen Backöfen positioniert werden, **sollte er sich auf Augenhöhe des Nutzers befinden**. Aus Sicherheitsgründen muss nach der Installation des Backofens der Aufkleber "Verbrennungsgefahr" 1600 mm über dem Boden aufgebracht werden, der im Lieferumfang vorhanden ist (siehe Bild rechts).



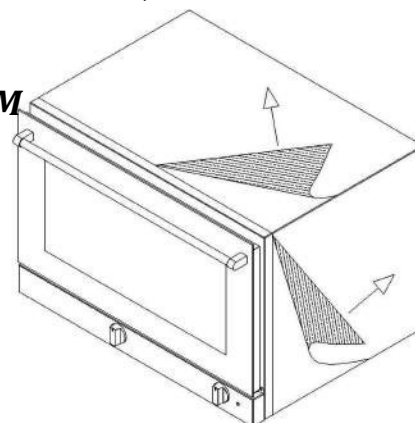
INSTALLATIONSVORBEREITUNG

Die äußere Verpackung entfernen (Holzgestell und/oder Schachtel aus Karton) und nach den am Installationsort geltenden Bestimmungen entsorgen.

ENTFERNUNG VON DER SCHUTZFOLIE UND SONSTIGEM

Den Schutzfilm von allen Innen- und Außenseiten entfernen (siehe Bild rechts).

Das gesamte Informationsmaterial und eventuelle Plastiktüten herausnehmen.



EINSTELLUNG DER STÜTZFÜSSE

Der Gebrauch des Backofens ohne Stützfüße ist untersagt.

Der Nichtgebrauch verhindert den Luftdurchzug, der für die Kühlung der elektrischen Bestandteile und der Außenwände des Backofens notwendig ist. Dadurch entsteht Überhitzung und Bestandteile des Backofens können beschädigt werden.

Die korrekte Ebenheit garantiert einen reibungslosen Betrieb; sie kann über die einstellbaren Stützfüße reguliert und mit einer Wasserwaage überprüft werden. Zur Änderung der Einstellung die Stützfüße festschrauben und/oder lockern.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

ACHTUNG: Der Anschluss an das Stromnetz muss immer von einem qualifizierten und autorisierten Techniker nach den am Installationsort geltenden internationalen, nationalen und lokalen Bestimmungen vorgenommen werden.

Vor dem Anschluss an das Stromnetz kontrollieren, dass die Spannung und die Netzfrequenz dem Datenschild, das auf der Rückseite angebracht ist, entsprechen.

ANSCHLUSS ODER AUSWECHSLUNG DES STROMKABELS

Zum Stromanschluss muss das in dem Buch oder auf dem unteren Teil der Backofenrückseite angebrachte Etikett, neben dem Schild mit den technischen Daten, berücksichtigt werden.

ACHTUNG: bei dem Verbindungsstromkabel muss der Erdungsleiter gelb/grün mindestens 3 cm länger als die anderen elektrischen Leiter sein.

Zum Anschluss des Stromkabels an die Klemmenleiste wie folgt vorgehen:

Den Deckel des Kabeldurchlasses lockern und die hintere Abdeckung des Geräts entfernen.

Das neue Stromkabel durch den Kabeldurchlass führen. Die Leiter des Stromkabels an die Klemmenleiste anschließen; die Anschlusspläne, die sich auf dem Etikett auf der hinteren Wand der Gerätrückseite befinden, sind zu befolgen. Nur die angegebenen Anschlüsse sind durchzuführen; die Kupferbrücke und das Stromkabel zusammen unter der Schraube einsetzen. Auf dem Etikett wird für jedes Schaltschema angegeben, welcher Kabeltyp zu benutzen ist (HO7RN-F) und wie viel der jeweilige Querschnitt (in mm²) der Leiter beträgt.

Den unteren Teil der Gerätrückseite verschließen und die Schrauben anbringen; das Kabel mit dem Deckel des Kabeldurchlasses befestigen.

Ein falscher Anschluss kann Überhitzung an der Klemmenleiste verursachen und zum Schmelzen und zu Stromstößen führen.

Kontrollieren, dass alle elektrischen Anschlüsse gut festgezogen sind, bevor der Backofen an das Netz angeschlossen wird.

PE = Gelb/Grün: Schutzleiter "ERDUNG".

N = Blau: Neutralleiter

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

Der Backofen muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden und muss über einen leicht zugänglichen Schalter verfügen, der nach den am Installationsort geltenden internationalen, nationalen und lokalen Bestimmungen installiert werden muss. Dieser Schalter muss von den Kontakten an allen Polen getrennt sein, um das komplette Abtrennen bei Überspannung der Kategorie III zu gewährleisten. Ein korrekter Erdungsanschluss ist obligatorisch und das Erdungskabel darf nicht durch den Schutzschalter unterbrochen werden.

POTENTIALAUSGLEICH

Dieser Anschluss ist vorzunehmen, wenn in demselben Ambiente mehrere Geräte vorhanden sind. Die mit dem Symbol (siehe Bild rechts) gekennzeichnete Klemme benutzen.

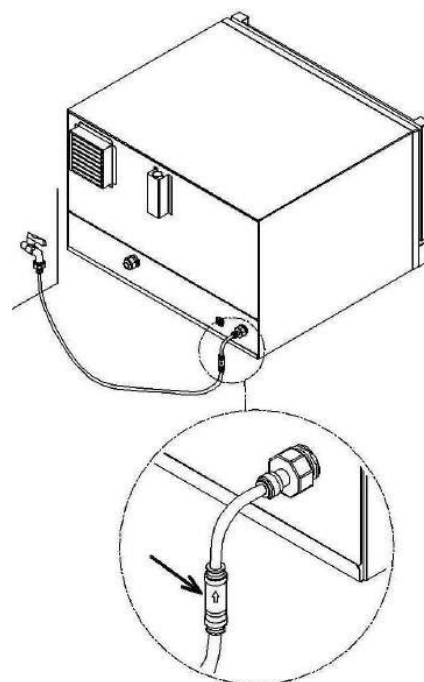
Diese Klemme ermöglicht den Anschluss eines Verbindungskabels in der Farbe Gelb/Grün mit einem Querschnitt zwischen 2,5 und 10 mm². Das Gerät muss in einem Potentialausgleichssystem eingebunden sein, dessen Effizienz nach der geltenden Bestimmung überprüft werden muss.



WASSERANSCHLUSS

Zwischen dem Wassernetz und dem Backofen müssen ein Verschlusshahn und ein mechanischer Filter dazwischengeschaltet werden. Am hinteren Teil hat der Backofen einen Eingang des Typs G3/4" mit Filter.

Ein 2m langer Schlauch mit G3/4" Anschlüssen und ein Flüssigkeitsrückschlagventil ist im Lieferumfang vorhanden (sie entsprechen den geltenden Bestimmungen). **ACHTUNG:** zum Anschluss des Backofens nur das im Lieferumfang enthaltene Material benutzen (Schlauch mit Anschlüssen und Rückschlagventil) und keine anderen Rohrleitungen benutzen. Vor dem Anschluss des Schlauchs an das Gerät muss Wasser durchlaufen, um eventuelle Rückstände von in der Leitung vorhandenem Material zu entfernen. Das Wasser muss am Eingang einen Druckwert zwischen 150 (1,5 bar) und 200 kPa (2bar) und eine Höchsttemperatur von 60°C. (140°F) haben. Wenn die Druckwerte am Eingang 200kPa (2bar) überschreiten, muss ein Druckminderer installiert werden, der auf 200kPa (2 bar) geeicht ist.



WASSERBEHANDLUNG

Die Wasserhärte darf maximal 5 °f (um Kalkansammlungen in der Backkammer zu vermeiden) betragen. Es wird die Benutzung einer Reinigungsvorrichtung (Umkehrosmose) empfohlen, um die Ablagerung von Kalk und anderen Mineralien im Backofen zu vermeiden.

ANSCHLUSS DER ABZÜGE

DAMPFABZUG

Während des Kochvorgangs entstehen heiße Dämpfe und Gerüche, die aus dem Abzug der Backkammer austreten. Der Abzug befindet sich oben am hinteren Teil des Backofens. Keine Gegenstände vor dem Abzug positionieren, um den Dampfzug nicht zu behindern und um keine Beschädigungen an den Gegenständen zu verursachen. Es wird empfohlen, den Backofen unter einer Abzugshaube zu positionieren oder die heißen Dämpfe oder Gerüchen über ein Rohr nach außen zu befördern, das nicht kleiner als der Abzug des Backofens sein darf. Rohrverengungen sind zu vermeiden.

TECHNISCHE DATEN

Siehe Schild mit den TECHNISCHEN DATEN, das im Handbuch und auf der Rückseite des Backofens angebracht ist.

ANLEITUNGEN FÜR DEN NUTZER

HINWEISE

Die in dem vorliegenden Handbuch enthaltenen Anleitungen zur Sicherheit und zum Gebrauch des Geräts sind aufmerksam durchzulesen. Es muss sicher aufbewahrt werden, um es jederzeit zu Rate ziehen zu können.

Falsche Installations-, Kundendienst- und Wartungseingriffe sowie falscher Gebrauch, falsche Reinigung und eventuelle Beschädigungen oder Änderungen können Betriebsstörungen, Schäden und Verletzungen verursachen.

Der Backofen darf nur zum Backen/Braten von Speisen in Industrie- und Profiküchen benutzt werden. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für einen Gebrauch, der nicht den angegebenen entspricht.

- Das Gerät ist für einen professionellen Gebrauch bestimmt und darf ausschließlich von qualifiziertem Personal benutzt werden.
- Es ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten mentalen und physischen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie wurden über den Betrieb des Geräts durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person unterrichtet.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, wenn sich Kinder in der Nähe aufhalten; zudem ist zu kontrollieren, dass es nicht von Kindern benutzt wird.
- Es wird empfohlen, den Backofen nicht in der Nähe von Wärmequellen aufzustellen.
- Kein leicht entzündbares Material in der Nähe des Geräts ablegen: es besteht Brandgefahr.
- Die Temperatur der Speisebehälter, des Zubehörs oder anderer während des Back- und Bratvorgangs benutzten Gegenstände erweisen sich als sehr hoch; Vorsicht ist geboten, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Beim Öffnen der Backofentür achtgeben, da Dampf mit sehr hohen Temperaturen austreten kann.
- Keine entzündbaren Gegenstände oder Speisen auf Alkoholbasis in den Backofen geben; sie sind Ursache von Selbstentzündung und Brand und können Explosionen verursachen.
- **Die Außenteile des Backofens dürfen nicht 60°C (140°F) überschreiten. Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, dürfen die mit diesem Symbol gekennzeichneten Zonen oder Teile nicht berührt werden.**



- **Beschädigungen oder Zerstörung von Bestandteilen aus Glas, aus denen die Tür besteht, müssen umgehend ausgewechselt werden (Kundendienst kontaktieren).**
- **Die Strom- und Wasserversorgung bei längerem Nichtgebrauch abschalten.**
- **Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch Nichteinhaltung der oben genannten Vorschriften entstanden sind oder die durch Veränderung auch nur eines einzelnen Teils des Geräts und durch den Nichtgebrauch von Originalersatzteilen entstanden sind.**
- **Dieses Gerät ist mit den geltenden EG-Richtlinien konform.**
- Kontrollieren, dass die Backblechhalterungen der Backkammer gut an den Wänden befestigt sind. Andernfalls können die Backbleche, auf denen Speisen oder heiße Flüssigkeiten abgestellt werden, herunterfallen und Verbrennungen verursachen.
- Die Umgebungstemperatur des Installationsortes des Backofens muss über +5°C liegen
- Die Entlüfter und Belüftungsschlitze müssen frei sein und dürfen nicht verstopft sein.

ERSTE REINIGUNG DER BACKKAMMER UND INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Vor jeglichem Reinigungsvorgang die Stromversorgung von dem Gerät abtrennen.

Die Wände der Backkammer mit warmem Wasser und Seife reinigen; dann abwaschen; weder aggressive noch säurehaltige Produkte benutzen.

Den Backofen im Leerlauf bei 200°C (392°F) circa 30 Minuten in Betrieb nehmen, um eventuelle Gerüche zu beseitigen.

REINIGUNG: ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Vor jeglichem Reinigungseingriff muss die Stromversorgung des Geräts getrennt werden: das Gerät muss komplett abgekühlt sein.

ACHTUNG: das Gerät nicht mit Wasserstrahl oder Dampfdruck reinigen.

LAUFENDE REINIGUNG DER BACKKAMMER

Es wird empfohlen, die Backkammer täglich zu reinigen, um ein angemessenes Hygiene-Niveau aufrechtzuerhalten und um die Abnutzung des Stahls zu vermeiden.

Die Temperatur in der Backkammer muss der Umgebungstemperatur entsprechen, bevor die Reinigung vorgenommen wird.

Eventuell das Programm zur Schnellabkühlung benutzen.

Für die manuelle Reinigung keine Hochdrucklanzen oder Dampfgeneratoren sowie keine säurehaltigen Produkte, abrasive Substanzen, korrosive Reinigungsmittel, die Sand oder Natron enthalten, benutzen.

Wo vorhanden, die vom Hersteller vorgesehene automatische Reinigung benutzen (f).

Die tägliche Reinigung der Dichtung der Backkammer des Backofens muss mit einem nicht abrasiven Reinigungsmittel erfolgen, so dass die Integrität und die perfekte Effizienz nicht beeinträchtigt werden.

ACHTUNG: Verkrustungen oder Rückstände von Speisefett können, wenn sie nicht entfernt werden, unangenehmen Rauch verursachen.

LAUFENDE WARTUNG

Der Nutzer muss die laufende Wartung vornehmen. Für die außerplanmäßige Wartung muss der Kundendienst kontaktiert werden und der Eingriff eines spezialisierten und autorisierten Technikers angefordert werden.

ÄUSSERE REINIGUNG

Mit einem Tuch reinigen, das mit lauwarmem Wasser oder mit zur Reinigung von Stahl geeigneten Produkten befeuchtet ist. Keine säurehaltigen Produkte oder Ammoniak benutzen.

ACHTUNG: das Gerät nicht mit Wasserstrahl oder Dampfdruck reinigen.

TIPPS WÄHREND DER BACK-/BRATZEIT

Wenn besonders fette Speisen wie Braten oder Geflügel gegrillt werden, sollte ein Behälter auf den Boden der Backkammer gestellt werden, um das Fett aufzufangen.

Wenn Speisen in vollen oder mit Flüssigkeit gefüllten Behältern in den Backofen gegeben werden, muss besonders darauf geachtet werden, dass sowohl während des Bratvorgangs als auch beim Herausnehmen des Behälters aus dem Backofen keine Flüssigkeit herastropft. Es besteht Verbrennungsgefahr!



Das Zubehör vor dem Gebrauch immer reinigen.

Zwischen dem oberen Blech und dem Essen muss ein Mindestabstand von 2 cm bestehen, damit die Luft gut und korrekt zirkulieren kann.

Es wird empfohlen, einen Vorheizzyklus in der Backkammer vorzunehmen, damit der Wärmeverlust beim Einschoben der Bleche in die Backkammer keine Auswirkungen auf die Temperatur hat. Wenn während des Back-/Bratvorgangs Eingriffe am Essen notwendig sind, darf die Tür nur so kurz wie möglich offen bleiben, um zu vermeiden, dass die Temperatur im Backofen so stark absinkt, dass das gute Gelingen des Back-/Bratvorgangs beeinträchtigt wird.

AUFTAUEN

Der Backofen kann auch benutzt werden, um den Auftauprozess der zu kochenden Speisen zu beschleunigen. Luftgebläse und niedrige Temperaturen werden eingesetzt.

AUSSTATTUNG

TIMER AKTUELLE UHRZEIT	JA
TIMER BACK-/BRATDAUER	Min. 00:01 – max. 15:59
EINSTELLBARE BACK-/BRATTEMPERATUR	min. 30°C (86°F) – max. 260°C (500°F)
BELÜFTUNG	6 Geschwindigkeiten
BEFEUCHTUNG	10 Gradienten
BACKEN/BRATEN MIT KERNTemperaturFÜHLER	JA
EINSTELLBARE TEMPERATUR DES KERNTemperaturFÜHLERS	min. 30°C (86°F) – max. 99°C (210°F)
Δt . Gradient zwischen Back-/Brattemperatur und Temperatur des einstellbaren Kerntemperaturfühlers.	min. 1°C (34°F) – max. 99°C (210°F)
ANZAHL DER SPEICHERPLÄTZE FÜR BACK-/BRATPARAMETER (REZEPTE)	99
REINIGUNGS-Programme	4
Anzahl der Programmierungsphasen pro Rezept	5
Individuelle Betriebseinstellungen.	JA
Akustische Signale	JA

Sensor Türstatus

Ein Sensor kann in Abhängigkeit des Türstatus (offen/geschlossen) den Start oder den Stopp des Back-, Brat- oder Reinigungsvorgangs bewirken.

Kerntemperaturfühler

Der Gebrauch eines Kerntemperaturfühlers ermöglicht die genaue Kontrolle der Back-/Bratvorgänge. Für detailliertere Informationen zum Gebrauch das Kapitel TEMPERATUREINSTELLUNG DES KERNTemperaturFÜHLERS zu Rate ziehen.

Verschlusskappe

Für einen korrekten Betrieb des Backofens muss alternativ zum Kerntemperaturfühler auf dem Jack-Steckverbinder die Verschlusskappe "Jack Stereo" vorhanden sein.



BEDIENFELD

Liste der Sektoren und Beschreibung der Leuchtanzeigen.

Zone A TIMER

F1-F5 Leuchtanzeigen Garphase.

- Leuchtmelder Zustand Höflichkeits-Timer.

Zone B TEMPERATUR UND MOTORDREHZAHL

V1,V2....V6 Leuchtanzeigen Zustand Motordrehzahl

Zone C BESCHWADUNG UND EINSTELLUNG SCHWADENABZUG

und Leuchtanzeige Türzustand 

- ROT, TÜR AUF.

- GRÜN, TÜR ZU.

Leuchtanzeige Zustand Schwadenabzug;

- KAMIN, GEÖFFNET. |||

- KAMIN, GESCHLOSSEN | / |

- LICHT AUS = Kamin Ventil in einer Zwischenstellung

Leuchtanzeige Zustand Heizelemente;

-ROTES LICHT AN

Leuchtanzeige Aktivierung Beschwadung



-ROTES LICHT AN

Zone D ZONE EINSCHALTUNG, MENÜ EINSTELLUNG UND PROGRAMMWAHL

Leuchtanzeigen;

 Leuchtanzeige Zustand BACKOFEN (ein/aus)

P/M Leuchtanzeige Einstellungen oder Zugriff Rezeptmenü

  Leuchtanzeige Garen Aktivierung/Deaktivierung

ME Leuchtanzeige Speicherzustand

Zone E KERNFÜHLER

Leuchtanzeige Kernfühler vorhanden

Zone F TASTE ZUM TÜRÖFFNEN

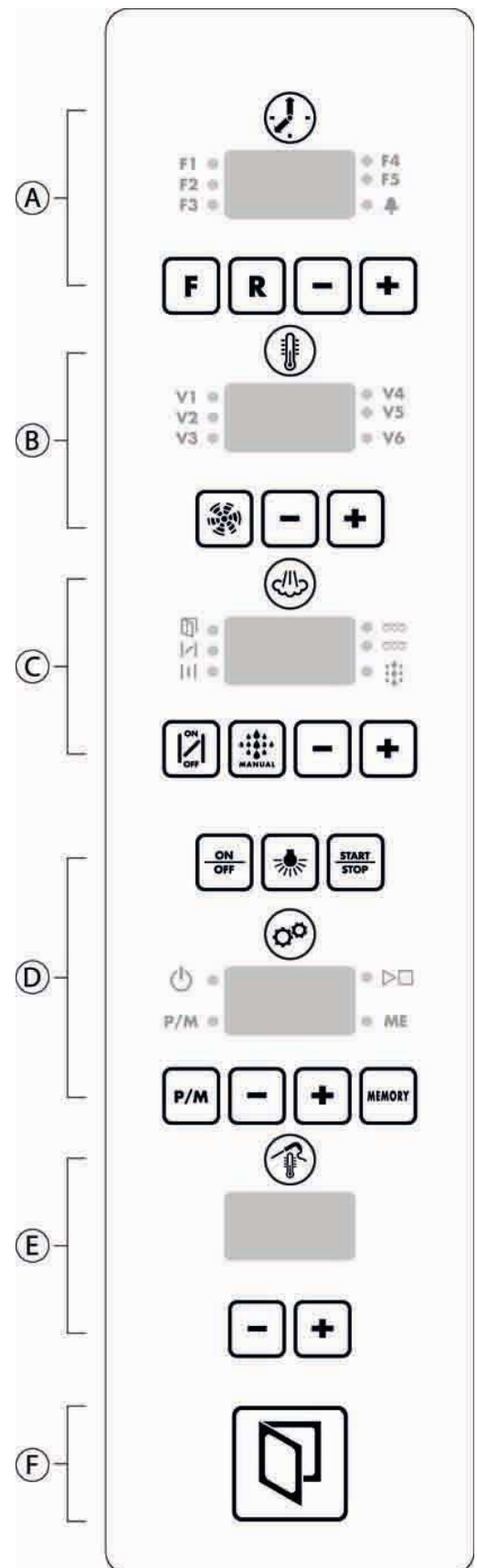















Tabelle der Tasten und der zugehörigen Funktionen:

Anm.: Bei der Berührung jeder beliebigen Taste wird ein akustisches Signal abgegeben.

Allgemeine Beschreibung / Bedeutung:

-  Minus-Taste für Ziffern auf Display
-  Plus-Taste für Ziffern auf Display
-  Taste zur Wahl der Gar-PHASEN. In der Programmierphase besteht jede PHASE aus einer Gruppe von Einstellungen der Garparameter. Es sind 5 Phasen verfügbar.
Die fragliche Taste kann benutzt werden, um die Garparameter zwischen den verschiedenen programmierten Phasen durchzusehen und erneut zu betrachten.
Die fragliche Taste gestattet außerdem, eine etwaige Phase zu programmieren, die aus einem Zeitraum besteht, in dem der Backofen keine Heizung oder sonstigen Funktionen ausübt. Zeitraum, der PAUSEN-Zeit genannt wird.
-  Taste für RESET und Freigabe des Höflichkeits-Timers.
Der RESET-Befehl wird ausgeübt, wenn die Taste mindestens für 4 Sekunden gedrückt wird. Eine etwaige Angabe des Timer der Backzeitdauer oder des Höflichkeits-Timers wird dabei gelöscht.
-  Taste zur Wahl der Lüfterstufe in der Garkammer.
-  Taste zur Einstellung der Klappe für das Ablassen des in der Garkammer vorhandenen Kondensats.
-  Taste zur manuellen Beschwadung in der Garkammer.
-  Taste Einschaltung oder Ausschaltung des elektronischen Steuersystems des Backofenbetriebs.
Die Taste ON/OFF überwiegt über jede andere Funktion, vor allem beim Ausschalten des Backofens.
-  Diese Taste gestattet es, die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.
Das Bedienelement ist unabhängig bzw. es hängt nicht von der vorherigen Betätigung der Taste ON/OFF oder START/STOPP ab.
-  Taste zum Starten des Garvorgangs. Das System beginnt, die Prozeduren zur Backofensteuerung nach dem festgelegten Garprogramm auszuführen.
Diese Taste gestattet es auch, das ablaufende Programm zu unterbrechen.
-  Taste, die bei abgestelltem Backofen Zugriff zum Menü der Einstellungen gibt.
Taste, die bei eingeschaltetem Backofen Zugriff zum Menü der Rezepte oder der Spülprogramme gibt.
-  Taste zum Speichern der Parameter.
-  Taste zum Türöffnen.

Vorherige Einstellungen.

Siehe MENÜ EINSTELLUNGEN


Wie man die Backofentür öffnet

Die Taste  berühren.

Die Backofentür öffnet sich ein paar Zentimeter weit, damit der Dampf unter sicheren Bedingungen austreten kann. Ein akustisches Signal begleitet die mechanische Öffnung der Tür. Nach 2 Sekunden wird die Tür ganz entriegelt.

Wie man den Backofen ein- oder ausschaltet

Die Sensortaste ON/OFF mit einem Finger berühren.

Die Leuchtanzeige  leuchtet mit grünem Licht auf.

Im Display (Zone A) erscheint die Anzeige 00:00

Anm.: WENN DER BACKOFEN 60 MINUTEN INAKTIV BLEIBT, SCHALTET ER SICH AUTOMATISCH AUS.

Vorbereitungen zur Einstellung der Garparameter

Merke:

Ein Garvorgang mit fester Zeiteinstellung schließt einen Garvorgang mit Kernfühler automatisch aus. Umgekehrt gilt das natürlich auch.

(Die nicht aktive Funktion wird durch die folgende Anzeige = " - - " gemeldet)

Der Kernfühler kann vor dem Einschalten des Garvorgangs am Backofen angeschlossen werden.

Die Taste **+** des Timers (Zone A) oder die Taste **+** auf dem Sektor des Kernfühlers (Zone E) drücken, um Zugriff zur Programmierung der anderen Parameter zu erhalten.


Garzeit

AUTOMATIKBETRIEB (Garvorgang mit festgelegter Zeit)

- Die Taste **+** oder **-** (Zone A) drücken.
- Die Taste gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- Einstellbarer Wert: 00:01 – 15: 59 Stunden : Minuten

Siehe auch den Abschnitt "Automatisches Ende eines Garprogramms".

HANDBETRIEB (Garvorgang mit nicht festgelegter Zeit)

Die Taste  drücken und gedrückt halten, bis der Wert: **99:99** (Zeit ENDLOS) angezeigt wird.

Der Garvorgang wird erst beendet, wenn man die Taste **START/STOP** drückt.

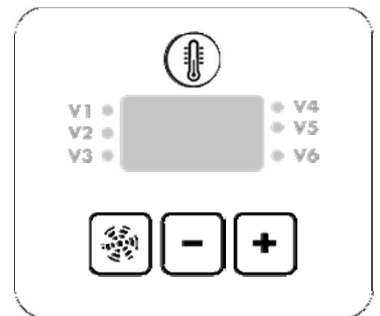
**Gartemperatur**

TEMPERATURBEREICH 30°C - 260°C (36°F - 500°F)

Einstellung der Gartemperatur

Die Taste **+** oder **-** drücken. (Zone B)


Die Taste gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.



(Zone B)

Einstellung der Lüfterstufe

(Zone B)

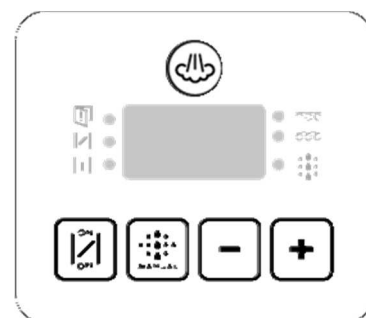
Um die Belüftung der Backkammer zu erhöhen oder zu verringern, drückt man die Taste . Die gewählte Drehzahl wird durch das Aufleuchten einer der von V1 bis V6 nummerierten Anzeigen gemeldet.

BESCHWADUNG / Schwadenabzug

(Zone C)

In diesem Teil des Bedienfeldes befinden sich die Bedienelemente zur Einstellung der Beschwadung der Backkammer und zum Öffnen/Schließen des Schwadenabzugs (und daher zum Entfernen der Schwaden aus der Backkammer).

Die Taste **+** oder **-** benutzen, um den gewünschten Wert zu wählen, so wie er in der folgenden Tabelle angegeben ist.





(Zone C)

Die Einstellung Schwadenabzug auf/zu kann von Hand gewählt werden. Dazu drückt man die Taste **MANUEL**. Auf diese Weise werden die mit dem Drehgriff gewählten Einstellungen überschritten, bleiben

aber im vorübergehenden Speicher vorhanden. Um sie wieder herzustellen, einfach die Taste **+** oder **-** berühren.



Die Leuchtanzeigen links auf dem Display zeigen von oben nach unten den Zustand der Tür, Schwadenabzug zu, Schwadenabzug auf an.

Die Leuchtanzeige   leuchtet rot auf, wenn zur Dampferzeugung Wasser in die Garkammer eingeleitet wird.

Leuchtanzeigen Zustand Schwadenabzug

Schwadenabzug zu.

Schwadenabzug auf.

Leuchtanzeigen aus = Schwadenabzug um  einen bestimmten Winkel geöffnet, so wie es  die Parameter in der Tabelle rechts angeben.

Ein rotes Licht bedeutet, dass die mechanische Einstellung der Klappe des Schwadenabzugs im Gang ist.

WERT	EINSTELLUNG
+10	Schwadenabzug ZU – 10 Dampf
+9	Schwadenabzug ZU – 9 Dampf
+8	Schwadenabzug ZU – 8 Dampf
+7	Schwadenabzug ZU – 7 Dampf
+6	Schwadenabzug ZU – 6 Dampf
+5	Schwadenabzug ZU – 5 Dampf
+4	Schwadenabzug ZU – 4 Dampf
+3	Schwadenabzug ZU – 3 Dampf
+2	Schwadenabzug ZU – 2 Dampf
+1	Schwadenabzug ZU – 1 Dampf
0	Schwadenabzug ZU – 0 Dampf
-1	Schwadenabzug 10% AUF – 0 Dampf
-2	Schwadenabzug 20% AUF – 0 Dampf
-3	Schwadenabzug 30% AUF – 0 Dampf
-4	Schwadenabzug 40% AUF – 0 Dampf
-5	Schwadenabzug 50% AUF – 0 Dampf
-6	Schwadenabzug 60% AUF – 0 Dampf
-7	Schwadenabzug 70% AUF – 0 Dampf
-8	Schwadenabzug 80% AUF – 0 Dampf
-9	Schwadenabzug 90% AUF – 0 Dampf
-10	Schwadenabzug 100% AUF – 0 Dampf

• DRUCKKNOPF MANUELLE BESCHWADUNG

Wenn man die Feuchtigkeit in der Garkammer erhöhen will, die Taste für die gewünschte Zeitdauer gedrückt halten.



HINWEIS

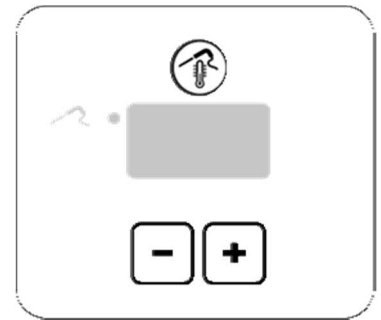
Während der Phase des Vorheizens, funktioniert der Befeuchter in keiner Weise.

Garen mit Kernfühler

VORWORT

Die Benutzung des Kernfühlers gestattet es, den Garvorgang bestimmter Speisen sehr genau kontrollieren zu können.

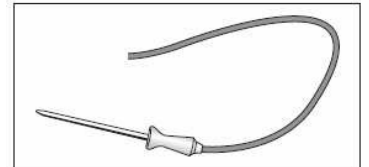
Das Garen mit dem Kernfühler bedingt, dass der Betrieb mit Zeitschaltung nicht benutzt werden kann. Eine eventuell vorher programmierte Zeitspanne wird daher auf Null zurückgestellt.



(Zone E)

Die in das Fleischstück eingesteckte Spitze des Kernfühlers misst die Temperatur in seinem Inneren: die **Innentemperatur** oder die **Kerntemperatur**.

Wenn der Kernfühler die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird der Heizvorgang automatisch ausgeschaltet.

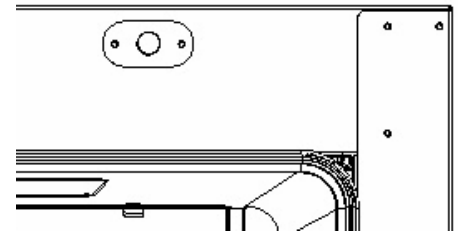


Benutzung des Kernfühlers

Die Spitze des Kernfühlers so einstecken, dass sie sich möglichst im Kern des Fleischstücks befindet. Wenn das Fleischstück Fett und Knochen enthält, kann das zum vorzeitigen Ausschalten des Backofens führen.

Die Spitze des Kernfühlers darf keinen Knochen berühren und sollte nicht in besonders fetthaltige Stellen gesteckt werden.

- Das Gargut in den Backofen stellen.
- Den Steckverbinder des Kernfühlers in die Steckdose stecken, die oben rechts auf der Frontseite vorhanden ist, bis man das Einsteckgeräusch hört.



Anm.: DEN KERNFÜHLER AUS DEM GARGUT HERAUSZIEHEN, BEVOR MAN ES AUS DEM BACKOFEN NIMMT.

Besonderheit:

- Wenn man den Backofen mit dem Kernfühler benutzt, wird die einstellbare Mindesttemperatur der Garkammer automatisch 1°C höher als die Temperatur geregelt, auf die man den Kernfühler eingestellt hat. Wenn die Anzeige des Temperaturwertes der Garkammer blinkt, bedeutet es, dass gerade eine Selbstregelung des elektronischen Systems abläuft.

Temperatureinstellung des Kernfühlers

EINSTELLBARER BEREICH 30°C (86°F) - 99°C (210°F)

Die Taste **+** oder **-** drücken. (Zone E)

Die Taste gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

LEUCHTANZEIGE KERNFÜHLER



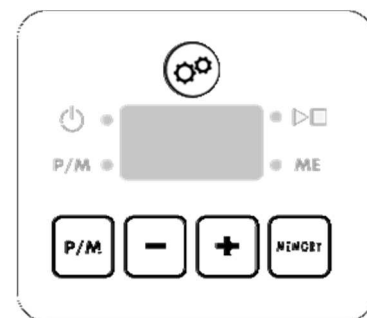
- Leuchtmelder aus; Keine der Garphasen verlangt die Benutzung des Kernfühlers.
- Leuchtmelder ROT; Fühler NICHT angeschlossen. Eine Phase des Garprogramms verlangt die Benutzung des Kernfühlers. Es ist erforderlich, den Kernfühler an dem vorgesehenen Steckverbinder anzuschließen, weil der Garvorgang sonst nicht beginnen kann.
- Leuchtmelder GRÜN; Fühler angeschlossen.

Wie man den Garvorgang aktiviert

Die Backofentür schließen.

Die Taste **“START/STOP”** berühren.

Die Leuchtanzeige des Symbols   leuchtet auf (grün)



Vorheizen der Garkammer

Merke:

Der automatische Start der Vorheizung kann rückgängig gemacht werden. Siehe Kapitel MENÜ EINSTELLUNGEN PrH

Manuelle Unterbrechung des Vorheizzyklus

Der Vorheizzyklus kann jederzeit unterbrochen werden. Die Taste **P/M** drücken, bis auf dem Display die Anzeige **PrH End** erscheint. Die im Abschnitt AKTIONEN beschriebenen Vorgänge ausführen.

Automatisches Ende des Vorheizzyklus

Wenn der Backofen eine Temperatur erreicht, die 30°C über dem eingestellten Parameter der Gartemperatur liegt, wird ein akustisches Signal abgegeben. Auf dem Display erscheint abwechselnd die Anzeige **PrH End**.

Aktionen

Die Backofentür öffnen und die Speisen in die Garkammer schieben.

Der Garvorgang nach den eingestellten Parametern beginnt automatisch beim Schließen der Tür.


Hinweis:

- Beim Vorheizen wird die Temperatur von 270°C (518°F) nicht überschritten.

- Um bessere Garresultate zu erzielen, sollte man das Gargut erst dann in den Backofen stellen, wenn die Vorheizung beendet ist.

Das Ausführen der Vorheizung ist außerdem immer zu empfehlen, um die Leistungen des Backofens zu erhöhen (ausgenommen einige Sonderfälle, bei denen das Garen mit niedrigen Temperaturen beginnen soll).

LEUCHTANZEIGE THERMOSTAT

Wenn die Leuchtanzeigen des Symbols  in Rot aufleuchten, bedeutet es, dass die Heizelemente des Backofens eingeschaltet sind. Wenn die Leuchtanzeige ausgeht oder eine grüne Farbe annimmt, bedeutet es, dass die Heizung ausgeschaltet wurde oder dass die Garkammer die eingestellte Temperatur erreicht hat.

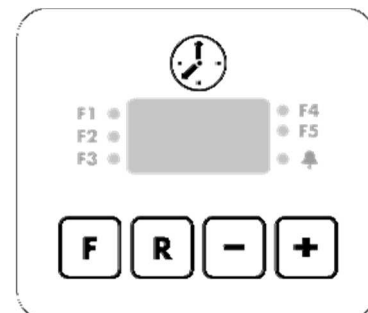
Programmierung eines Rezepts mit mehreren PHASEN (Step)


(Zone A)


Das Garprogramm eines einzelnen Rezepts kann sich aus 5 Phasen zusammensetzen.

Die Vorheizung ist eine unabhängige Funktion.

Jede Phase stellt eine Garmodalität dar, die aus Parametern und Funktionsweisen besteht, die voneinander abweichen.



Wenn die Einstellung einer Garphase beendet ist, drücken Sie die Taste  Auf dem Display geht die nächste Leuchtanzeige an und meldet 00:00

Die neuen Garparameter programmieren oder die Taste  drücken, um die Programmierung zu beenden.

• PAUSENFUNKTION

Es ist möglich, eine Phase vorzusehen, die einfach aus einer Periode der Inaktivität des Backofens besteht. Diese wird auch "Pause" genannt.

Eine Pause ist beispielsweise nützlich, um das Aufgehen von Hefeteig zu begünstigen. In dieser Phase werden Lüfter, Heizung und Beschwadung ausgeschaltet.

Die Taste  drücken und sie gedrückt halten, bis das Licht der Leuchtanzeige rot wird.

Die Taste **+** oder **-** drücken. TIMER (Zone A)

Die Taste gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Der Zeitbereich einer Pause kann im Intervall von 1 min – 15h.59m programmiert werden.

Die Pausenzeit unterscheidet sich von den anderen Phasen dadurch, dass die Leuchtanzeige rot aussieht.

Automatisches Ende eines Garprogramms.

Das Ende eines Garvorgangs wird durch ein akustisches Signal (60 s) und das Blinken der auf den entsprechenden Displays erscheinenden Leuchtanzeigen gemeldet.

Das Licht der Garkammer geht an, sofern es aus war.

Beim Berühren einer Taste oder beim Öffnen der Tür erlöschen die oben angegebenen Anzeigen oder es erscheinen die Grundeinstellung der Garparameter des Backofens, um etwaige neue Einstellungen vorzunehmen oder das Rezept zu speichern.

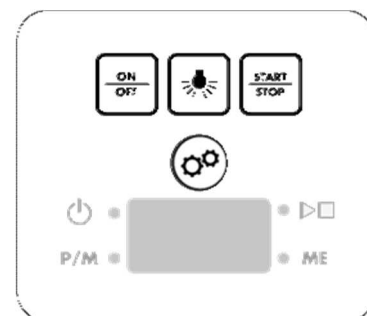
Wie der Garvorgang manuell beendet oder deaktiviert wird

Die Taste "START/STOP" berühren.

Die Leuchtanzeige des Symbols  geht aus.

Der Backofen zeigt wieder die Grundeinstellung der Garparameter an, so wie sie vor der Ausführung des Programms aussahen.

Dies gestattet es Ihnen, das "Rezept" zu speichern, falls sie mit dem Resultat zufrieden waren. Siehe Kapitel "Wie man ein Rezept speichert"



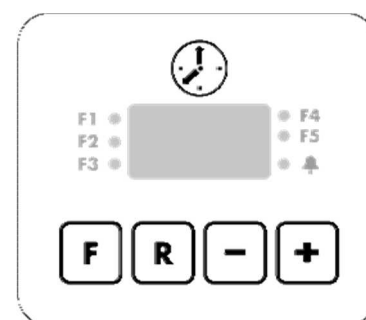
(Zone D)


HÖFLICHKEITS-TIMER

Funktion, um beim Ablauf eines bestimmten, vorher programmierten Zeitraums eine Meldung zu erhalten.

Das ist zum Beispiel nützlich, um eine Speise, die eine kürzere Garzeit im Bezug zu einer anderen, gleichzeitig in den Backofen gestellten Speise hat, vorher aus dem Backofen zu nehmen.

Die kleinste einstellbare Zeit beträgt 1 min. Die längste einstellbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.



Drückt man die Taste , (siehe Zone A), wird folgendes angezeigt: "00:00" oder ein eventuell zuvor aktivierter Zeitwert. Die untere rechte Leuchtanzeige neben dem Symbol "Wecker" leuchtet grün blinkend auf.

Die Taste **+** oder **-** berühren, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Nach 5 Sekunden kehrt das System automatisch wieder zur Anzeige der Garzeit oder der Uhrzeit zurück. Die Leuchtdiode neben dem Display leuchtet fest in Grün.

Beim Ablauf der eingestellten Zeit erscheint auf dem Display die Anzeige: 00.00 im blinkenden Modus.

Die dem Höflichkeitstimer zugeordnete Leuchtdiode blinkt in ROT auf und das akustische Signal ertönt für 60 Sekunden.

Die Warnmeldungen setzen nach 5 Minuten automatisch aus oder wenn man die Taste  berührt.


Schnelles Abkühlen der Garkammer

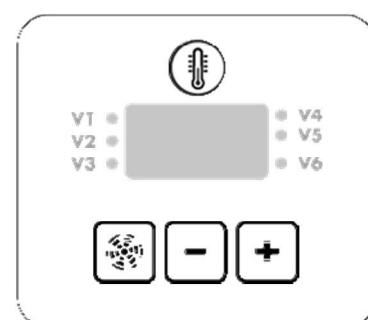
Im Unterschied zu den anderen Programmen gestattet das elektronische Steuersystem den Anlauf der Lüfter in der Garkammer mit geöffneter Tür.

Dieses besondere Programm gestattet es, die Garkammer in kurzer Zeit abzukühlen.


Die Backofentür muss auf bleiben.

Die Taste **ON/OFF** drücken, um den Backofen einzuschalten.

Anschließend die Taste  drücken und gedrückt halten, bis die Lüfter anlaufen.



Wenn die Garkammer die Umgebungstemperatur erreicht hat, wird der Zyklus automatisch 10 Minuten danach unterbrochen. Umgekehrt erfolgt das automatische Anhalten, wenn die Temperatur fast den Wert von 40°C erreicht hat.

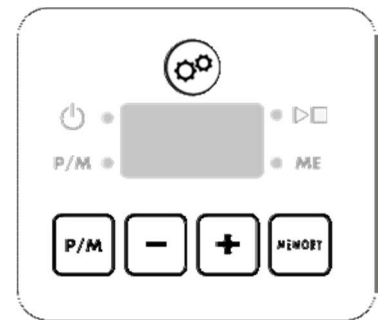
Die Lüfter können auch von Hand angehalten werden. Dazu die Taste **START/STOP**  drücken oder das Ausschalten erfolgt beim Schließen der Tür.

Einstellung des Temperaturgradienten Delta T

Merke: Die Garvorgänge mit dem Modus ΔT eignen sich besonders zum Garen von Bratenstücken mittlerer oder großer Abmessungen. Dieses Garverfahren benutzt eine Temperatur in der Garkammer, die etwas unter den traditionellen Werten liegt, aber längere Zeiten vorsieht. Das Fleisch wird daher weicher und erleidet gleichzeitig einen geringeren Gewichtsverlust.

Wie man die Funktion ΔT freigibt

1. Den Parameter dt. = 1 freigeben, siehe MENÜ
BASISEINSTELLUNG BACKOFEN
2. Die Tasten **+** oder **-** drücken, um den Gradienten ΔT einzustellen.
EINSTELLBARER BEREICH 1°C (34°F) - 99°C (210°F).
3. Die Taste "MEMORY" drücken und gedrückt halten, bis die Anzeige auf dem Display von blinkend auf fest umspringt.
4. Den Kernfühler mit seiner Steckdose verbinden.
5. Den Endwert des Kernfühlers einstellen. Siehe Kapitel Temperatureinstellung des Kernfühlers.



(Zone D)

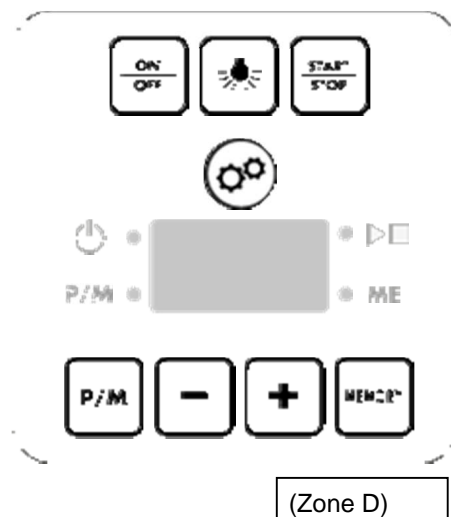
Anm.: WÄHREND DES GARVERFAHRENS MIT DELTA-T WIRD AUF DEM DISPLAY DIE SNAKE ABWECHSELND MIT EINEM d UND DEM ZUVOR EINGEGEBENEN GRADIENTENWERT ANGEZEIGT.

ES IST MÖGLICH, DIE FUNKTION ZU SPERREN, UM DIE GARKONTROLLE AUSZUFÜHREN, WENN MAN DIE TASTE P/M DRÜCKT, BIS DIE TEMPERATUR DER GARKAMMER ANGEZEIGT WIRD, DIE SICH NACH BELIEBEN ÄNDERN LÄSST.

Wahl eines gespeicherten Rezepts

Den Backofen mit der Taste ON/OFF einschalten.

- Die Taste **P/M** berühren, bis die Leuchtanzeige von P/M mit ROT aufleuchtet.
- Die Taste **+** oder **-** berühren, um die Liste der Rezepte zu lesen.
- Im Speicher befinden sich 15 Rezepte, die sich nach Belieben ändern lassen, und 84 freie Speicherplätze. Vor der Nummer des Rezepts steht ein P.
- Das Vorhandensein eines Rezepts im Archiv wird immer durch das Aufleuchten der Leuchtanzeige von P/M in Rot gemeldet.
Beim Ablaufen jedes belegten Speicherplatzes werden auf dem Display die Garparameter angezeigt. Mit der Taste **F** kann man die Garparameter jeder Phase beobachten.
Wenn man das gewünschte Rezept gefunden hat, kann man die Garparameter ändern, bevor man den Backofen einschaltet, oder den Garvorgang mit der Taste **START/STOP** starten.



- Um das Menü zu verlassen, die Taste **P/M** berühren.

Liste der "Rezepte"

	BESCHREIBUNG	PHASE 1				PHASE 2					PHASE 3				
		MIN	°C	DAMPF/SC H/M/ARZ %	MOT.GES.	SONDE GERICHT	MIN	°C	DAMPF/SC %	MOT.GES.	SONDE GERICHT	MIN	°C	DAMPF/SC %	MOT.GES.
1	ÜBERBACKENE GERICHTE	20	150	0	5		5	180	0	6					
2	PAELLA (BRÄUNEN)	5	200	-10	6		18	180	0	4					
3	SOUFFLÉ	15	140	0	3		5	180	0	3					
4	HÄHNCHEN	10	100	+5	6		40	180	-10	6		10	200	-10	6
5	SCHWEINEFLEISCH	10	120	+5	5			160	+1	6	67°C	5	180	-10	6
6	ROAST BEEF	10	120	+10	6			160	-10	6	500				
7	LAMM	5	120	+5	6			170	-10	6	550				
8	LACHS		160	0	6	600									
9	GARNELEN ~100 G	9	100	+10	6										
10	RÖSTKARTOFFELN	10	100	+10	6		30	190	-10	6					
11	MÖHREN	15	100	+10	6										
12	FRISCHES BROT	10	180	-4	4		4	200	-10	4					
13	CROISSANT	12	160	-1	4		6	180	-10	5					
14	BISKUIT	25	160	0	3		12	175	0	3					
15	BIGNÉ	3	160	0	3		14	180	0	4					

Wie man ein Rezept speichert

Nachdem man alle Parameter einer einzigen oder mehrere Phasen eingegeben hat, können Sie Ihr "Rezept" in einem Speicherplatz speichern.

Das Speichern Ihres "Rezepts" kann vor dem Beginn des Garverfahrens oder am Ende desselben erfolgen.

Die Taste "**MEMORY**" berühren.

Mit der Taste **+** oder **-** (Zone D) die Speicherplätze durchblättern.

Die Leuchtanzeige M/E gibt je nach der Farbe des Lichtes folgendes an:

- ROTES LICHT SPEICHERPLATZ BELEGT.
- GRÜNES LICHT SPEICHERPLATZ FREI.

Sie können Ihr "Rezept" daher an jedem beliebigen Speicherplatz halten. Falls er schon belegt ist, wird das alte Rezept natürlich überschrieben.

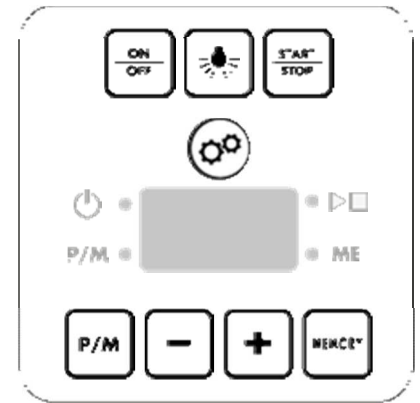
Die Taste "**MEMORY**" drücken und gedrückt halten, bis die Anzeige auf dem Display von blinkend auf fest umspringt.

Ihr "Rezept" ist jetzt gespeichert.

Schreiben Sie sich eventuell auf einem Notizblock den zugewiesenen Speicherplatz mit einer kurzen Beschreibung dazu auf.

Um das Menü zu verlassen, die Taste "**MEMORY**" berühren und wieder loslassen.

Anm.: Wenn der Backofen von Hand mit der Taste **ON/OFF** ausgeschaltet wird oder der Backofen sich nach 30 Minuten Nichtbenutzung automatisch ausschaltet, geht das eventuell nicht gespeicherte "Rezept" verloren.



(Zone D)

Reinigen des Backofens

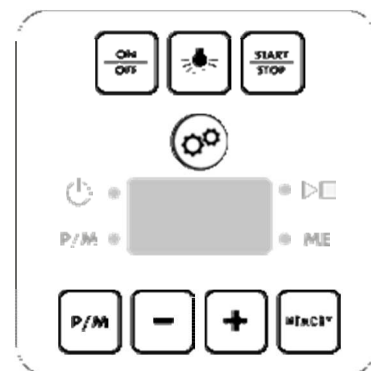
Anm.: Die Spülprogramme sind nur dann verfügbar, wenn in Ihrem Backofen in besonderes Spül-Kit installiert ist. Wenden Sie sich an den Händler, um eventuell mehr Informationen zu erhalten.

Die Benutzung des Waschsystems gestattet es, die Garkammer automatisch auf wirksame Weise zu reinigen.

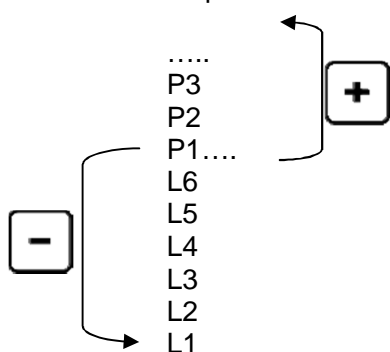
Den Backofen mit der Taste **ON/OFF** einschalten.

Die Taste **P/M** berühren, bis die Leuchtanzeige von P/M mit ROT aufleuchtet.

Die Menü-Optionen durchblättern.



(Area D)



- Die Taste - berühren, um die Spülprogramme L6, L5, L4, L3, L2, L1 durchzublätern.
 - Die Taste + berühren, wenn man um 1 oder mehrere Position zurückkehren will.
- Um das Menü zu verlassen, die Taste P/M berühren.

BESCHREIBUNG der REINIGUNGS-Programme

L6 Programm FÜLLEN Schlauch GLANZSPÜLER. Bei der ersten Installation auszuführen oder danach, wenn der Behälter des Glanzspülers gewechselt worden ist.

L5 Programm FÜLLEN Schlauch REINIGER. Bei der ersten Installation auszuführen oder danach, wenn der Behälter des Reinigers gewechselt worden ist.

Anm.: Für L6 und L5 ist ein kurzer Klarspülgang nur mit Wasser vorgesehen, um sicherzustellen, dass die Garkammer frei von etwaigen Chemikalienrückständen ist.

L4 Klarspülen. Kurzes automatisches Programm von 5 min Dauer für eine rasche Reinigung der Garkammer oder zum Abkühlen derselben.

L3 LANGER Spülgang Dauer 1h

L2 MITTELLANGER Spülgang Dauer 0h 50m.

L1 KURZER Spülgang Dauer 0h 45m.

Sicherstellen, dass die Backofentür geschlossen ist und die Taste START/STOP berühren, um das gewählte Programm zu starten.

Anm.: Sollte es während des Ablaufs eines der in diesem Kapitel aufgezählten Programme zu einem Stromausfall kommen, zeigt das elektronische System bei der Wiederherstellung der Stromversorgung eine Fehlermeldung Er14 an.

Garvorgänge sind dann nicht möglich. Man kann nur folgendes wählen:

1. Ein Spülprogramm ausführen.
2. Den Klarspülgang aktivieren.

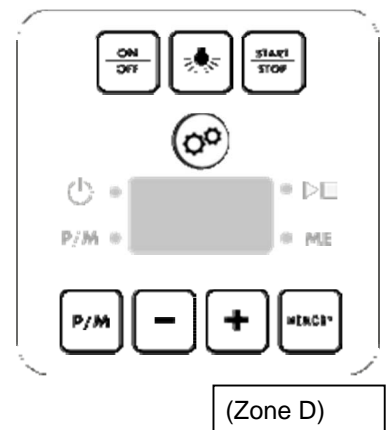
MENÜ EINSTELLUNGEN



Dient dazu, die verschiedenen Funktionen des Backofens nach Belieben zu ändern.

Um Zugriff zu diesem Menü zu erhalten, muss der Backofen ausgeschaltet sein.

Die Taste **P/M** berühren und gedrückt halten, bis die Leuchtanzeige von P/M mit Grün aufleuchtet.

Die Taste **+** oder **-** berühren, um die Optionen des Menüs durchzublättern.



	}	PrH	VORHEIZEN	
		Dt.	Delta T	
		C.	VORHEIZEN	
		t.	Einstellung der Uhrzeit	
		U.	Wahl der Maßeinheit °C / °F (Celsius / Fahrenheit)	

Auf der einzustellenden Option bleiben.

PrH = Vorheizen

Bei Freigabe der Funktion (1) steigt die Temperatur in der Garkammer auf 30 °C über die für das Garen eingestellte Temperatur an.

Die Taste **P/M** berühren, um 1 oder 0 zu wählen:

PrH **1** = Funktion Vorheizen der Garkammer **FREIGEgeben**.

Anm.: Die Funktion "C. Start verschoben" wird wegen gegenseitiger Ausschließung verriegelt. (C. = 0)

PrH **0** = Funktion Vorheizen der Garkammer **NICHT FREIGEgeben**.

Anm.: Höchsttemperatur für Vorheizen 270°C für 5 Minuten.

dt. = Delta T

Die Taste P/M berühren, um 1 oder 0 zu wählen:

dt. **1** = Funktion Delta T **FREIGEgeben**. Die Taste **+** oder **-** berühren, um im Sektor TEMPERATUR (D) den gewünschten Wert einzustellen, und zwar zwischen mindestens 30°C (86°F) und höchstens 99°C (210°F)

Dt. **0** = Funktion Delta T **NICHT FREIGEgeben**.

C. = Start verschoben.

Dieser besondere Befehl gestattet es, die Aktivierung eines Gar- oder Spülprogramms um bis zu 23 Stunden und 59 Minuten zu verschieben.

Die Taste P/M berühren, um 1 oder 0 zu wählen:

C. **1** = Funktion START VERSCHOBEN FREIGEgeben.

Die Taste **+** oder **-** (Zone A) berühren, um den gewünschten Wert einzustellen, und zwar zwischen mindestens "Uhrzeit+1min" und höchstens Uhrzeit + 23 Stunden e 59 Minuten.

Anm.: Das Vorheizen ist dabei wegen gegenseitiger Ausschließung verriegelt. (PRH = 0)

C. **0** = Funktion START VERSCHOBEN GESPERRT.

Anm.: Während der Wartezeit erscheint auf dem Display (Zone D) die Meldung **C.1**

Die Taste **+** oder **-** (Zone D) drücken, um die Zeit zu sehen, für die die Einschaltung des Backofens vorgesehen ist.

Sperrung Start verschoben

Die Taste **P/M** drücken und gedrückt halten, bis auf dem Display die zuvor eingestellten Garparameter erscheinen.

Nun ist es möglich, die Garparameter zu ändern, den Backofen ein- oder auszuschalten.

t. = Einstellung der Uhrzeit

Zweck: Dient zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit, die vom System angezeigt wird. Bei der Installation des Produkts zu empfehlender Vorgang.

Die Taste **+** oder **-** des Sektors TIMER (Zone A) berühren, um die Uhrzeit einzustellen.

U. °C = Wahl der Maßeinheit der Temperatur

Zweck: Dient zur Anzeige der Temperatur der Garkammer und des Kernfühlers in Grad **Celsius** oder in Grad **Fahrenheit**.

Die Taste **P/M** berühren, um °C oder °F zu wählen:

U. **°C** = Celsius.

U. **°F** = Fahrenheit.

ABSPRUNG UND SPEICHERUNG DER EINSTELLUNGEN

Die Taste "**MEMORY**" berühren.

Die Leuchtanzeige von "**MEMORY**" leuchtet einen kurzen Augenblick in Rot auf und es ertönt ein doppeltes akustisches Signal.

Anomalien

FEHLERCODES

Bei einem Fehler schalten sich alle elektrischen Elemente des Backofens aus. Auf dem Display wird ein Fenster mit dem Fehlercode angezeigt. Siehe POP-UP

Solange ein Fehler andauert, können keine anderen Vorgänge ausgeführt werden, außer Ausschalten und Wiedereinschalten des Backofens, um eine neue Autodiagnose durchzuführen.

Er01	Fühler 1 der Backkammertemperatur defekt		Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er02	Fühler 2 der Backkammertemperatur defekt		Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er03	Fühler 3 Backkammertemperatur defekt		Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er04	Übertemperatur in Nähe der Leistungssteuerkarte		Die auf der Rückseite des Geräts angebrachten Filter reinigen. Kontrollieren, ob der Ventilator, mit dem Backofen nicht im Stand-by-Modus, funktioniert.
Er06	Umdrehungsanzahl der Ventilatoren in Backkammer nicht korrekt		Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er07	Wärmeschutz offen	Defekt am Motor	Den Backofen ausschalten. Sobald der Backofen abgekühlt ist, einen Backzyklus im Leerlauf durchführen. Wenn sich der Fehler wiederholt oder ein Ventilator stillsteht, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er08	Defekt Motor Abzugsrohr	Defekt am Motor	Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er09	Sensor RPM	Umdrehungszahl Motor oder Sensor defekt	Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er13	EEPROM im Fehler-Status	Defekt im Speicher des elektronischen Systems	Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er16	Übertemperatur in der Brennkammer. Kritischer Wert		Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er99	Defekt im BUS-Kanal zwischen den elektronischen Peripheriegeräten		Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen

ALARMCODES:

Im Alarmfall wird auf dem Betriebsdisplay der Fehlercode angezeigt und ein Buzzer wird für maximal 1 Minute aktiviert. Die Alarme unterbinden im Vergleich zu den Fehlern nicht die Funktionen des Backofens und verursachen keinen umgehenden Verlust der eventuellen Rezeptprogrammierung. Jeder Alarm hat seine Konsequenz und im Allgemeinen beschränkt er sich darauf, den Vorgang, der ausgeführt werden sollte, zu unterbrechen.

Er10	<p>Es wurde versucht, ein Back-/Bratprogramm zu starten, aber die Verschlusskappe ist nicht auf die entsprechende Buchse aufgesetzt.</p> <p>Oder die Verschlusskappe hat sich während eines Back-/Bratvorgangs gelöst.</p>	<p>Die JACK-Verschlusskappe auf die entsprechende Buchse stecken.</p> <p>Alternativ den Kerntemperaturfühler anschließen, ohne einen Temperaturwert für ihn eingestellt zu haben</p> <p>DIE TASTE "START" DRÜCKEN</p>
Er11	<p>Es wurde versucht, ein Programm zu starten, das den Gebrauch des Kerntemperaturfühlers vorsieht, aber der Fühler ist nicht an den Backofen angeschlossen.</p>	<p>Den Steckverbinder des Kerntemperaturfühlers in die entsprechende Steckdose einstecken.</p> <p>DIE TASTE "START" DRÜCKEN</p>
Er14	<p>EIN REINIGUNGSPROGRAMM ODER VORLADEPROGRAMM VON REINIGUNGSMITTEL/GLANZMITTEL WURDE AUFGRUND EINER UNVORHERGESEHENEN STROMUNTERBRECHUNG UNTERBROCHEN.</p>	<p>Den VON DEM ELEKTRONISCHEN SYSTEM VORGESCHLAGENEN REINIGUNGSZYKLUS AUSFÜHREN ODER DEN ABWASCHZYKLUS AUSWÄHLEN.</p>
Er25	<p>BACKBLECHWAGEN NICHT VORHANDEN.</p>	<p>BACKBLECHWAGEN IN BACKKAMMER EINSCHIEBEN.</p>
Er20	<p>TÜR OFFEN. Der laufende Vorgang wird unterbrochen.</p>	<p>DIE TÜR DES BACKOFENS SCHLIESSEN.</p>

Geläufigste Anomalien

Der Backofen schaltet sich nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren, dass der allpolige Schalter geschlossen und Netzspannung vorhanden ist. • Die Integrität der Schutzsicherungen des Backofens kontrollieren. • Kontrollieren, dass die Tür des Backofens gut geschlossen ist. • Kontrollieren, dass die Parameter des Backzyklus korrekt eingegeben wurden. • Kontrollieren, dass der Backofen nicht im Fehler-Status ist <p>Wenn die Temperatur in der Backkammer 350° C erreicht, unterbricht das Sicherheitsthermostat die Stromzuführung zu den Heizelementen des Backofens. Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur von einem Techniker des Kundendienstes wiederhergestellt werden, weil weitere Kontrollen notwendig sind.</p>
Es tritt kein Wasser aus den Leitungen des Befeuchters aus	Kontrollieren, dass der Wasserverschlusshahn offen ist.

Der Ofen gart nicht gleichmäßig.	Die Lüfter führen die Umkehrung der Drehrichtung nicht aus.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
	Einer der Lüfter steht still.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
	Einer der Widerstände ist defekt.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
Es wird kein Wasser von den Schläuchen des Befeuchters abgegeben	Der Wasserzufluss ist geschlossen.	Öffnen Sie das Wasserzuflussventil.
	Der Anschluss an das Wassernetz wurde nicht richtig ausgeführt	Prüfen Sie den Anschluss an das Wassernetz.
	Wassereinlassfilter sind durch Schmutz verstopft	Reinigen Sie den Filter
Bei geschlossener Tür tritt Wasser aus der Dichtung aus.	verschmutzte Dichtung	Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch
	Die Dichtung ist beschädigt.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
	Es liegt ein Problem beim Schließen der Tür vor.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
Während des Betrieb stoppt der Ventilator		Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).

BLACK-OUT

Wenn die Stromversorgung zurückkehrt, wird die Tür geöffnet.

Die Daten eines etwaigen Garvorgangs müssen erneut eingestellt werden.

Wenn eine schwerwiegende Anomalie auftritt, muss das Gerät über den allpoligen Schalter ausgeschaltet werden und die Verschlussähne für Wasser und Gas, die bauseitig positioniert sind, müssen abgedreht werden.

Falls die Störung weiterbesteht, empfehlen wir Ihnen, sich an den Händler oder den Hersteller zu wenden und den Eingriff des Kundendienstes anzufordern. Erklären Sie die Schwierigkeit und geben Sie das **code (Art) und die Seriennummer (Ser. Nr.)** des Geräts in Ihrem Besitz an. Diese Daten befinden sich auch dem TYPENSCHILD auf der Rückseite der Maschine.

ERSATZTEILE

Es dürfen nur zugelassene Ersatzteile verwendet werden. Alle Eingriffe müssen von spezialisierten und befugten technischem Personal ausgeführt werden. Um Ersatzteile zu bestellen, kontaktieren Sie bitte das Kundencenter.

AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät von einem spezialisierten und autorisierten Techniker regelmäßig kontrollieren zu lassen (mindestens einmal im Jahr).

Jeglicher Wartung-, Installations- und Reparatureingriff muss von qualifiziertem und autorisiertem Personal vorgenommen werden; der Kundendienst ist zu kontaktieren. Vor der Durchführung jeglichen Vorgangs muss die Stromversorgung deaktiviert und die Wasserhähne abgedreht werden und auf Abkühlung gewartet werden.

Bevor das Gerät aus seiner Position verschoben wird, kontrollieren, dass die Strom- und Wasseranschlüsse (Stromkabel, Wasserleitung und Abzug) korrekt abgetrennt sind.

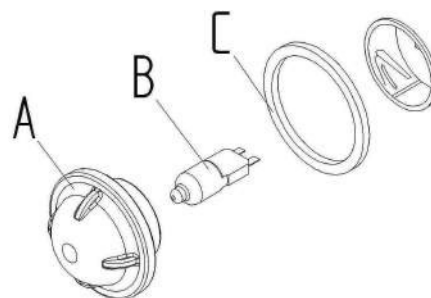
Wenn sich das Gerät auf einem System mit Rollen befindet, ist zu kontrollieren, dass während seiner Beförderung keine Stromkabel, Leitungen oder sonstiges beschädigt werden. Kontrollieren, dass die Feststellsicherung angewendet wurde. Die Positionierung des Backofens in der Nähe von Wärmequellen vermeiden (z.B. Fritteusen, etc.).

Nach dem der Eingriff vorgenommen und das Gerät wieder in seiner Anfangsposition aufgestellt wurde, ist zu kontrollieren, dass die Strom- und Wasseranschlüsse normgemäß vorgenommen wurden.

AUSWECHSLUNG DER BELEUCHTUNGSLAMPE

ACHTUNG: Zur Vermeidung von Stromschlägen oder Schäden an Personen, ist der folgende Vorgang strikt zu befolgen:

- Die Stromversorgung von dem Backofen abtrennen und den Backofen abkühlen lassen.
- Die Seitengitter, die die Bleche stützen, entfernen.
- Den Glasdeckel "A" abschrauben und auf die Dichtung "C" achtgeben. Die Lampe "B" mit einer Lampe, die die gleichen Eigenschaften hat, austauschen.
- Den Glasdeckel "A" wieder anschrauben, auf die Dichtung "C" achtgeben.
- Die seitlichen Gitter wieder anbringen und kontrollieren, dass sie gut befestigt sind.

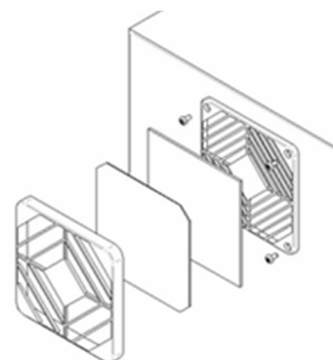


Wenn der Glasdeckel kaputt oder beschädigt ist, darf der Backofen erst dann wieder benutzt werden, wenn der Deckel ausgewechselt wurde (sich an den Kundendienst wenden).

AUSWECHSLUNG UND REINIGUNG DES KÜHLFILTERS

ACHTUNG: Um Elektrostöße oder Schäden an Personen zu vermeiden, muss der folgende Vorgang eingehalten werden.

- Den Stromanschluss des Backofens abtrennen und abkühlen lassen.
- Die Schrauben lockern, die das Gitter befestigen und austauschen oder den Filter reinigen.
- Nach Ausführung des Vorgangs wieder alles anmontieren.



AUSWECHSLUNG DER DICHTUNG DER BACKKAMMER

Wenn die Dichtung um die Backkammer rissig ist, muss sie ausgewechselt werden.

Aus Sicherheitsgründen muss die Dichtung von einem Techniker eines autorisierten Kundendienstes ausgetauscht werden.

ENTSORGUNG

Nach Ablauf der Lebensdauer des Geräts muss es nach den in dem Installationsort geltenden Bestimmungen entsorgt werden. Es wird empfohlen, spezialisierte Firmen zu kontaktieren oder die Strukturen der lokalen Behörden zu benutzen, die für die Abfallentsorgung zuständig sind.

Hinweis:

Die auf der Leistungsplatine vorhandene Batterie nach den geltenden Bestimmungen entsorgen. Die Batterie nicht in dem gewöhnlichen Abfall entsorgen.



ACHTUNG!

Um einen eventuellen nicht autorisierten Gebrauch und die damit verbundenen Restrisiken zu vermeiden, muss vor der Entsorgung des Geräts kontrolliert werden, dass eine Reaktivierung nicht möglich ist. Deshalb muss das Stromkabel von der Klemmenleiste abgetrennt oder entfernt werden.

Anmerkungen

DIE HERSTELLERFIRMA ÜBERNIMMT KEINERLEI VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH FALSCHES INSTALLATION, BESCHÄDIGUNG DES GERÄTS, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, SCHLECHTE WARTUNG, NICHTBEACHTUNG DER GELTENDEN BESTIMMUNGEN UND UNERFAHRENEN GEBRAUCH ENTSTANDEN SIND.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, JEDERZEIT AN DEM PRODUKT ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN, DIE ER FÜR NOTWENDIG ODER NÜTZLICH HÄLT.

Form und Inhalt des vorliegenden Handbuchs können nach Ermessen von PIRON s.r.l verändert werden.

목차

사용전

사용전 223

설치인을 위하여 223

주의 223

사용전 주의사항 223

설치 장소 223

설치전 224

안전필름과 그 밖의 포장 제거 224

다리 고정 225

전원연결 225

전원 연결 또는 교체 225

등전위 연결 226

수도연결 226

물 관리 226

환기통 연결 226

기술 데이터 226

사용자를 위하여 227

주의 사항 227

오븐 내부 청소와 첫 사용 228

청소: 일반 규정 228

오븐 내부 청소 228

일반 사용 228

외부 청소 229

오븐 작동 중유의 사항 229

해동 229

작동기능 230

문열림 센서 230

코어 프로브 230

마개 230

㉠ど 燗 231

・ ㉠ ・ 1冊 234

ベ: うど ・ ア ・ ＊ 234

ベ: ホ 扱 ・ ・ ・ ＊ 234

㉡ ㉠ 18.1 ・ ・ ・ 1冊 燗 ・ 扱 ・ ㉠ ・ ペ 234

㉡ ㉠ ㉡ 234

㉡ ㉠ ㉡ 235

扱 ・ う ・ 1冊 235

㉡ ・ 扱 236

搦ど 瘰 _レ : ロ _テ ② 蠶 _レ	237
搦ど 瘰 _レ : ポú · 11月	237
搦ど 瘰 _レ : 刺 _レ · 瘰 _レ	237
テ _シ ② 自11月ホ 々 · 蠶 _レ · *	238
ソオ	238
· 』。 窠 刺 _レ ·	238
十 · · · (十) 略 _レ 疔 _レ 瘰 _レ · 瘰 _レ · 蠶 _レ · *	239
テ _シ ② 瘰 _レ · 瘰 _レ · 瘰 _レ ·	239
· 瘰 _レ 』 疔 _レ · テ _シ ② 自11月ホ 々 · 蠶 _レ · 瘰 _レ · 瘰 _レ · *	239
憊 _レ 瘰 _レ 梅 _レ ⑬	241
テ _シ ② 瘰 _レ * 瘰 _レ · · 瘰 _レ	241
i 梅 _レ T ポú · 西 · · 11月	242
④③③ 瘰 _レ 疔 _レ · 瘰 _レ 蠶 _レ · *	243
"疔 _レ 瘰 _レ " 疔 _レ	243
疔 _レ 瘰 _レ ④③③ 蠶 _レ · *	244
ベ : · 乏	245
· 11月	246
PrH = ソオ	246
dt. = i 梅 _レ T	246
C. = 瘰 _レ · 瘰 _レ	247
t. = 瘰 _レ 瘰 _レ P _レ テ _シ 11月	247
U. °C = ポú 瘰 _レ 11月 · · · 瘰 _レ	247
· 11月ホ Ckg · 蠶 _レ ④③③ 蠶 _レ · *	247
이상현상	248
특수 관리	251
전구 교체	251
청소 필터 교체	251
오븐 내부의 가스켓 교체	251
폐기물 수거	252

사용전

저희 제품을 이용하여주셔서 감사합니다. 저희 제품을 구매하신 고객 여러분에 성의에 감사드리며 본 제품과 함께 모든 작업이 긍정적이고 활기차게 진행될 것을 기원합니다.

사용 설명서는 바른 제품의 설치와 사용 중 필요한 안내 또는 관리에 관한 내용을 가지고 있습니다. 본 사용 설명서는 제품의 바른 설치와 사용을 유도하고 위험성을 미리 대비하고 안전한 사용을 할 수 있도록 합니다. 경우에 따라 사용자와 전문 기술자가 본 설명서를 필요로 할 수 있으므로 제품의 사용 기간 동안 잘 보관하여 주십시오.

사용 설명서를 분실 할 경우 생산자 또는 판매자에게 문의하여 주시기 바랍니다.

제품 사용자의 실수, 올바르게 못한 사용, 제품 변형 사용, 제품에 적합하지 않은 다른 부품의 사용 중 발생하는 사고에 관하여는 생산자가 책임을 지지 않습니다.

본 제품은 유럽 통합 규정 **CEE** 의 조건에 적합한 제품입니다.

설치인을 위하여

주의

본 사용 설명서를 설치와 사용 이전에 주의를 기울여 끝까지 읽어주시기 바랍니다.

제품의 설치, 조립, 수리 등의 모든 과정은 전문 기술인이 해야합니다. (생산자 또는 판매자의 허가를 받은 기술자), 제품의 설치를 위하여 각 나라의 법규정을 준수하며 작업장의 안전 규칙에 따라 작업이 진행 되어야 합니다.

잘못된 설치, 조립, 수리, 청소 또는 제품의 변형 사용 등은 사고 또는 제품 사용에 장애를 줄 수 있습니다. 본 제품은 식품 제조 업체의 음식 조리 또는 데우기 작업에 사용 합니다. 이외의 사용은 부적합함으로 위험으로 간주합니다.

사용전 주의사항

오븐을 설치하기 전에 포장은 잘 되어 있는지 배달과정 중에 손상된 곳은 없는지 외부 확인을 하여 주십시오. 외부 확인에서 부족한 부품 또는 손상된 부위가 있을 경우 생산자 또는 판매자에게 즉시 연락을 해주십시오. 연락시 상품번호 (ART), 제품 시리얼 번호 (Ser N°)와 함께 사진을 함께 보내 주십시오.

주의: 오븐의 운송과정에서 제품이 뒤집혀 손상이 될 위험과 운송자의 잘못된 작업과 제품의 무게로 인으로 파손 될 위험이 있습니다. 운반 과정에서 오븐 제품을 끌거나 기울이지 마십시오. 제품은 반드시 똑바로 운반 되어야합니다.

설치 장소

실내에 통풍이 잘되는 곳에 설치해 주세요 (실외에는 설치하지 마십시오)

먼저 오븐을 설치하시기 전에 설치 장소에 제품의 크기가 적합한지 전압과 수도연결에 관하여 확인하여 주십시오. 오븐사용으로 인한 연기 발생 또는 음식 냄새 등이 실내에 머무는 것을 방지하기 위하여 통풍이 잘되는 곳 또는 환풍기 아래에 제품 설치를 권장합니다. 오븐의 미끄러짐과 기울어짐의 방지를 위하여 단단하고 평평한 곳에 설치하여 주세요.

제품 설치 장소는 오븐의 무게를 지탱할 수 있는 곳에 설치하십시오. 오븐 제품의 무게는 제품에 부착된 데이터 명판에 기록되어 있습니다.

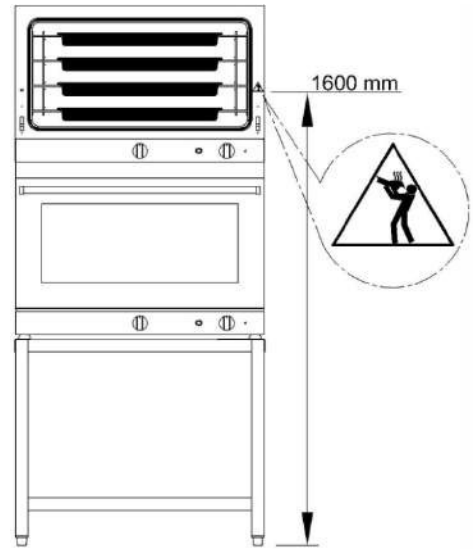
전원, 수도의 연결 부분은 쉽고 편안하게 접근할 수 있는 곳으로 설치하여 주십시오.

본 제품은 밀폐된 곳에 설치 하시면 안됩니다. 제품 각 면의 15cm 이상의 자유 공간을 확보하여 주세요.

다른 열기구, 냉장고 등이 있는 곳 또는 가열장소에서 멀리 설치하여 주십시오: 만일 앞에서 제시한 조건에 적합하지 않은 좁은 장소일 경우, 적어도 50 cm 측면, 70cm 윗면 이상의 거리를 유지하여 설치하여 주십시오.

어떠한 경우에도 발열 기구 또는 재질 (가스통, 가구, 나무판 등) 근처에는 설치를 금지하여 주십시오. 화재의 위험이 발생할 수 있습니다. 만일 제시한 조건에 적합하지 않을 경우 화재 예방을 위하여 특수 장치를 사용하여 주변을 차단하여 제품과 장소의 화재를 예방합니다.

만일 본 제품의 설치가 발효기, 스테인레스 철판, 다른 오븐 위에 설치 될 경우 눈높이 이상의 위치에는 설치를 하지 마십시오, 높이 1.600mm (그림 참조) 제품 설치 후 “화상 위험” 스티커를 부착 주십시오.



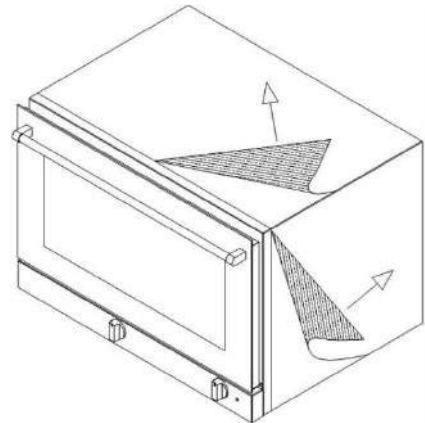
설치전

외부의 포장 부위 제거 (나무 포장, 종이판 그 밖의 포장지), 제거된 쓰레기는 환경법에 의하여 분리 수거하여 주십시오.

안전필름과 그 밖의 포장 제거

제품 내부와 외부에 부착되어 있는 랩을 제거하여 주십시오. (그림 참조)

제품 내부와 관련 부품의 모든 포장을 제거하여 주십시오.



다리 고정

다리없이 오븐을 사용하지 마십시오

오븐 다리가 없이는 전력 관련 공기가 통풍되지 않으며 바닥과의 접촉으로 인하여 오븐의 온도가 과열 될 수 있습니다.

안전하고 바른 사용: 수평기를 사용하여 제품의 기울어짐 조절과 평면 설치를 확인합니다. 기울어짐의 조절을 위하여 나사형 다리를 돌려서 고정 시켜줍니다.

전원연결

주의:

전원설치는 국제, 국내법에 의하여 인증을 받은 전문 기술자에게 문의하여 주십시오.

전원 설치 이전에 제품 뒷면에 부착된 데이터 명판에 지시되어 있는 모든 정보 (전력, 그 밖의 내용)를 확인하여 주십시오.

전원 연결 또는 교체

전원연결을 위하여 관리 책자의 표기 또는 제품 아래, 뒷면에 있는 테크닉 데이터 명판 참고를 필요로 합니다.

주의: 그라운드 전도체 연결 케이블은 노랑색/녹색으로 다른 전도체 연결 케이블 보다 적어도 **3cm** 더 길어야 합니다.

전원 터미널의 연결을 위한 케이블은 다음 주의사항을 참조하여 주십시오:

잠금 장치를 풀고 케이블을 통과 시킵니다. 그리고 부품 뒷면의 덮개를 제거 시킵니다.

새로운 케이블을 통과 시킵니다. 부품 뒷면에 있는 표에 지시되어 있는 것과 같이 전원 연결을 위한 케이블을 터미널에 연결합니다.

표에 지시된 것 처럼 전원 케이블을 구리 브릿지에 통과 시켜 고정 나사를 조입니다.

표에 제시된 전원 케이블의 연결은 **HO7RN-F** 타입이며 mm² 섹션입니다.

뒷면, 아랫 부분의 부품을 고정 나사를 이용하여 조여 줍니다.

잘못된 전원 연결은 부품을 가열 시켜 전원 터미널을 부식 시키거나 전원 충동을 일으킬 수 있습니다. 연결 후 오븐을 작동 시키기 전에 모든 전원 케이블이 표에 따라 바르게 연결되었는지 다시 한번 확인하여 주십시오.

PE = 노랑색/녹색 : 그라운드 전원 케이블

N = 파랑색: Neural 전원 케이블

L1, L2, L3 = 갈색, 회색, 검정색: 진행 케이블

오븐의 전원 연결은 바르게 진행되어야 하며 국외, 국내 법을 준수하여 전용 콘센트에 바르게 연결될 수 있도록 설치되어야 합니다. 전원 스위치는 차단 시 카테고리 고전압 III 의 범위에서 완전히 분리되어야 합니다.

바른 그라운드 전원 연결은 의무적이며 그라운드 전원 케이블은 보호 스위치로부터 어떠한 경우에도 중단 되어서는 안됩니다.

등전위 연결

이 연결은 여러 기구를 같은 시간, 한 공간에 연결하여 사용할 경우 사용하실 수 있습니다.

지시된 심별이 있는 연결 부위에 연결 사용하여 주십시오 (그림 참조)

2.5 ~ 10mm² - 노랑색/ 녹색 표시 케이블을 지시된 부위에 연결 합니다.

이 연결은 여러 기구 사용 중 전력을 바르게 유지하도록 해주며 이러한 시스템은 지정된 법규에 의하여 개발 되었습니다.

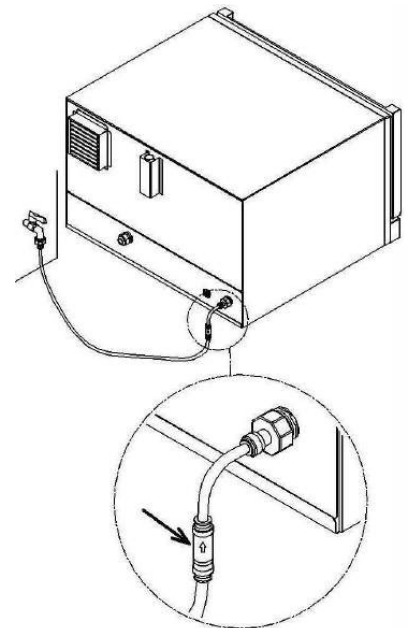


수도연결

수도 연결은 물 공급, 오븐의 차단 밸브, 특수 필터 사이의 연결을 필수로 합니다. 오븐 뒷쪽에 필터를 가진 **G3/4** 타입의 연결 부위가 있습니다. 오븐 구입시 **G3/4** 에 적합한 약 **2m** 길이의 튜브와 밸브가 제공됩니다. 주의: 오븐 연결을 위한 부품은 제품 구입시 제공되는 부품을 사용하여 주십시오 (조임장치가 있는 튜브와 밸브).

다른 튜브는 사용하지 마세요.

튜브를 제품 부위에 연결하기 전에 수도를 열어 튜브의 내부를 청소하여 주세요. 물의 압력은 **150 (1,5 bar) - 200 kPa (2bar)**, 온도는 **60°C (140°F)**를 유지 하여 주십시오. 물의 압력이 **200kPa (2bar)**를 넘을 경우 **200kPa (2 bar)**해당 저압기를 부착하여야 합니다.



물 관리

물의 관리는 기구 내부에 석회질이 머무는 것을 방지하기 위하여 **5%**이하를 유지하여 주십시오.

기구 내부에 석회질 발생을 예방하기 위하여 정수기의 사용을 권장해 드립니다.

환기통 연결

통풍기

오븐 사용 중 연기 또는 음식 냄새가 발생할 경우 통풍을 위하여 배기통을 연결해 줍니다. 연결 부위는 오븐 뒷쪽에 있습니다.

배기관 근처에 물건을 올리지 마십시오 통풍에 방해가 되거나 물건 자체에 피해를 줄 수 있습니다.

본 오븐 제품은 환풍기 아래 설치하여 주실 것을 권장합니다 환풍기 아래 제품 설치가 불가능할 경우 열기 또는 냄새가 잘 빠질 수 있도록 통풍 배기관을 이용하여 주십시오, 배기관을 이용할 경우 관이 접히거나 막히는 것을 방지하여 주십시오. .

기술 데이터

기술 데이터는 설명서 뒷면과 제품 뒷면 명판에 부착되어 있습니다.

사용자를 위하여

주의 사항

사용 전 안정과 바른 사용을 위하여 사용설명서를 주의하여 읽어주십시오.

주의깊게 읽고나중에 참고할 경우를 대비하여 잘 보관해 주십시오.

바르지 못한 설치, 잘못된 **AS** 서비스와 수리, 바르지 못한 이용 방법과 청소, 제품 변화 사용, 정품이 아닌 부품 등의 사용은 제품 사용 중의 악 영향을 줄 수 있습니다.

본 제품의 오븐은 음식을 전문적으로 생산하는 업체 또는 전문가용입니다. 다른 용도로 사용을 할 경우 또는 지정된 작업 이외의 다른 작업으로 발생하는 사고에 관하여 제품 생산업체는 모든 책임을 지지 않습니다.

본 제품은 전문가용으로 전문가 만이 사용하실 수 있습니다.

- 전문가 또는 안전 기술자에게 교육을 받은 자를 제외하고는 신체에 문제가 있거나 정신적 장애 또는 숙련된 전문가가 아닌 자는 본 제품의 사용을 삼가하여 주십시오.
- 제품 주위에 어린이를 혼자 놓지 마십시오. 어린이들이 제품을 사용하지 않게 주의를 해주십시오..
- 오븐에서 나오는 직접적인 열 근처에 자세는 삼가하여 주십시오
- 본 제품 근처에 화기 발생 물건을 놓지 마십시오: 화재 발생의 위험이 있습니다.
- 음식용기, 부품, 작업중에 사용되는 다른 용구의 온도는 작업중에 고열 될 수 있습니다: 화상을 대비하여 특별한 주의를 기울여 주십시오.
- 오븐의 문을 열 때 특별한 주의를 하여 주십시오: 오븐에서 발생하는 고열로 인하여 화상을 입을 수 있습니다.
- 화재의 위험이 있거나 알콜 성분이 들어 있는 음식은 오븐에 넣지 마십시오: 자연 발화와 화재의 위험성이 있으며 이러한 화재 발생은 제품 폭발의 원인이 될 수 있습니다..
- 오븐 외부의 온도는 **60°C (140°F)** 이상일 수 있으므로 화상을 일으킬 수 있습니다. 제품 외부에 옆에 있는 마크를 부착하시고 만지지 마십시오.
- 제품 문에 있는 유리가 손상되거나 깨질 경우에는 즉시 고객 서비스 센터에 연락을 하셔서 부품 변경을 하셔야 합니다 (**고객 서비스 센터 연락**)
- 제품을 오랜 기간 동안 사용 하지 않으실 경우 전력과 수도 연결을 차단하여 주십시오.
- 제품 사용자의 실수, 올바르지 못한 사용, 제품 변형 사용, 제품에 적합하지 않은 부품의 사용 중 발생하는 사고에 관하여는 생산자가 책임을 지지 않습니다.
- 본 제품은 유럽 연합 **CE** 의 규정에 따른 제품입니다.
- 오븐 내부의 용기가 벽면에 움직이지 않도록 안전하게 설치되어 있는지 확인하여 주십시오. 바르게 설치 되지 않은 용기는 기울어져 음식이 떨어지거나 음식물이 흘러 화상을 입을 수 있습니다.
- 제품이 설치되는 실내온도는 약 **+5°C** 이상이 적합합니다.
- 환기 부위와 통풍기 연결 부위는 장애물이 있어서는 안됩니다.



오븐 내부 청소와 첫 사용

오븐을 청소하기 전에 전원 연결 부분을 완전히 차단 시켜 주십시오.

따뜻한 물과 세제를 사용하여 오븐 내부를 청소하여 주십시오, 청소 후 물과 마른 수건을 이용하여 세제를 제거하여 주십시오. 산성 세제는 사용하지 마십시오.

오븐 내부를 비운 상태로 **200°C (392°F)** 약 **30** 분간 가열하여 주십시오. 작업 중 약간의 냄새가 날 수 있습니다.

청소 일반 규정

청소를 하기 전에는 제품의 전원이 완전히 차단 되어 있는 확인하여 주십시오. 오븐이 완전히 식을 때까지 기다려 주세요.

주의: 제품의 부품은 물을 뿌리거나 스팀 기구를 사용하여 청소하시면 안됩니다.

오븐 내부 청소

위생 관리와 강철 재질의 오랜 사용을 위하여 오븐 내부는 매일 청소를 하시는 것을 권장합니다.

오븐 내부의 청소는 주위 환경 온도와 같을 경우에 실시하여 주십시오.

경우에 따라서 오븐 시스템의 급속 온도 저하 프로그램을 사용하실 수 있습니다. 고압기 및 스팀 기구를 사용하지 마십시오. 산성 세제, 연마제, 강철 수세미 또는 부식성 세제, 강력세제는 사용하지 않습니다.

특수 모델 제품에 설치되어 있는 오토크린 시스템을 사용하실 수 있습니다 (특수 모델에만 적용)

제품의 바르고 오랜 사용을 위하여 오븐 내부의 청소는 중성 세제를 사용해 주시기 바랍니다.

주의: 요리 중 생기는 기름 찌꺼기와 불순물을 바로 제거하지 않을 경우에는 다음 사용 중에 불쾌한 냄새를 발생 시킬 수 있습니다.

일반 사용

사용자는 일반 사용 방법 만을 사용합니다. 특수 사용 방법은 소비자 서비스 센터에 문의하셔서 전문가와 직접 상의하여 주십시오.

외부 청소

제품의 외부는 미지근한 물 또는 중성세제를 사용하여 부드러운 수건으로 청소해 주십시오. 산성 또는 암모니아 성분은 세제를 사용하지 마십시오.

주의: 제품을 스팀 기구로 청소하지 마십시오.

오븐 작동 중 유의 사항

고기 덩어리 또는 닭의 그릴 요리를 위한 오븐 작동 시 요리 재료와 함께 기름 수거용 판을 함께 넣어 줍니다.

물을 사용하는 요리 또는 물기가 외부로 분출되어 용기에 물이 찰 경우에는 특별한 주의를 하여 주십시오.

화상의 위험이 있습니다.

사용 전에 모든 용기를 청소하여 주십시오.

바른 열의 효과를 위하여 용기와 다른 용기의 층의 간격은 적어도 2cm 이상을 유지하여 주십시오.



오븐 사용 전 조리를 위하여 요리를 오븐에 넣는 순간 오븐의 온도 저하를 방지하기 위하여 예열 기능을 작동 할 것을 권장합니다.

오븐 작동 중 음식 과정을 첨가할 경우 오븐 내부의 온도를 유지하기 위하여 오븐의 문은 짧은 순간 열고 닫을 것을 권장합니다.

해동

조리 기능 중 해동 과정부터 오븐을 사용하실 수 있습니다. 저온도 바람을 이용한 해동 기능은 편리한 조리 하도록 합니다..

작동기능

시계	YES
타이머	min. 00:01 – max. 15:59
오븐 온도 조절기	min. 30°C (86°F) – max. 260°C (500°F)
바람	6 속도
습도	10 단계
코어 프로브	YES
코어 프로브 온도 설정가능	min. 1°C (34°F) – max. 99°C (210°F)
Δt . 오븐 온도와 코어 프로브 온도	min. 1°C (86°F) – max. 99°C (210°F)
메모리 기능 (요리법)	99
세척 기능	4
요리법 조리 프로그램 기능	5
개별 작동 설정	YES
소리	YES

문열림 센서

센서 작동으로 오븐 문의 상태 (열림 / 잠김) 을 표시합니다. 오븐이 세척 또는 조리시 문을 열면 작동이 멈춥니다.

코어 프로브

코어 프로브는 조리 요리의 정확한 익힘 정도를 확인하는 기능을 합니다.
자세한 사항은 사용 설명서의 코어 프로브 설정 부분을 참고하여 주세요

마개

코어 프로브를 사용하지 않을실 때 오븐의 바른 사용을 위하여 ‘스테레오 잭(jack stereo)’ 형태의 마개로 콘센트를 달아주세요.



㉠ど聚

フアトへ・ 刺ぬ・ 罨療・ L.

フアA 梅(+)㉠

F1-F5 ティ②・ 刺ぬ・

- 懔奸ぬ 梅(+)㉠・ 插刺ぬ・

フアB 罨刺ぬ・ ú・ ポú

V1,V2....V6 罨刺ぬ・ ú 刺ぬ・

フアC 恠・ 11月・ P・

・ úど・ 插刺ぬ・

- ㉠・ , úどP オ>>> (企)L.

- ... , úどP ・ 碩(企)L. 恠

・ 插刺ぬ・ ;

- オ㉠ |||

- 簡 |/|

- off ClkgP ・ 恐

・ オ康・ 插刺ぬ・ ;

- ㉠ :: (+) 拊褒

P ・ "on" 刺ぬ・

フアD 6月襪療罨・ 罨・ 檉・ ・ 11月 ... フア

刺ぬ・ :

○ ベ:: ・ 插刺ぬ・ (on / off)

P/M ・ 11月・ /・ ・ ▽ぬ 襪... 【・ ○ 刺ぬ・

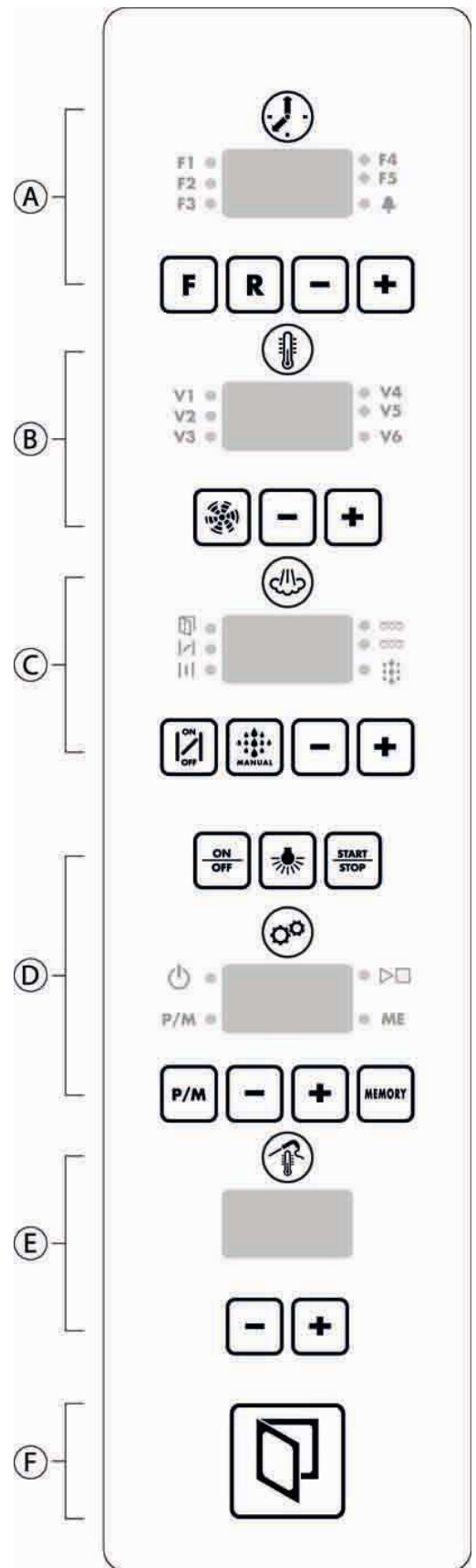
▷ □ ティ② 拊褒e 褒刺ぬ・

ME ...㉠②・ 插刺ぬ・

フアE 拊ど療罨:

ウ・ ろ拊ど療罨:: 刺ぬ・

フアF úどベ療 持



□(44) · 11月

· 11月 婚_シ

ベ: うど · ア · · ※.

持 · 棘_シ斗 · · .



兪 · 尸 · 工(44)籠 · (44)取 · 楯 · 示 · 尸 · うへ · ベ: うど尸十 · 炆 · 棘_シ11月うオ⑩ · · · · · ②尸 ㄷ②十 う
ど尸 オ_シ · · ㄱ 礮_シ · · . うど · 2岫稷_シ 工(44)籠 オ⑩ · · .

ベ: ホ 扱 · · · · · ※

· 尸 ㄱ_シ ON/OFF · · 持 · 棘_シ斗 · · .

棘_シ · 瘰_シ ㄱ_シ · · :: (+) Hどり · · .

00:00 棘_シ 尸 E_シ 瘰_シ(+) ㄱ_シ · 梅 · · (HアA)

婚_シ 60 :: Y · 베: 호 · Y 瘰_シ候 · 十 · Y_シ ㄱ_シ 儻 · · .

テ_シ ② 18.1 · · · · · 11月 瘰_シ · 取 · (44) · へ

· △:

梅(+)(13) · 12. 昏_シ ② · ㄱ_シ · · · 礮 · ① · ㄱ_シ ㄱ_シ 瘰_シ 瘰_シ :: 테_シ ② ㄱ_シ ㄱ_シ · ① ㄱ_シ · · (ㄱ) · ㄱ_シ ㄱ_シ
(10) 婚_シ 候_シ · · .

(“--”) 棘_シ · · (+) · Y 瘰_シ候 · ホ · 梅 · · .

테_シ ② · ㄱ_シ · 瘰_シ (44) 瘰_シ 瘰_シ :: 베: 호 우 · 眈 · ㄱ_シ · · .

梅(+)(13) 持+(HアA) · · 瘰_シ 瘰_シ :: 持+(HアE) · · 十 · · 18.1 · · (ㄱ) 瘰_シ · ㄱ_シ · ·
· · ㄱ_シ [· ㄱ_シ 眈 · ㄱ_シ · · .

테_シ ② ㄱ_シ 尸


· Y ㄱ_シ (테_シ ② ㄱ_シ 尸 (+) · 11月 ㄱ_シ ㄱ_シ)

- + · · - 持(HアA) · · · · .
- ㄱ_シ 瘰_シ 十 ㄱ_シ 眈 · 候_シ 持 · · ㄱ_シ ㄱ_シ · · .
- · 11月 尸 · 十 ; 00:01 - 15:59 ㄱ_シ 尸 ::

"테_シ ② 瘰_シ · ㄱ_シ · Y ㄱ_シ · " (48) 婚_シ 瘰_シ ㄱ_シ 베.

□Y Jh(ㄷㄷㄷ) P (+) □118 Q 도 (ㄷ) 候 · (L)

+ 持 . . . (L) 99:99 (ㄷㄷㄷ) 刺 & P · 梅 · 候
 . . . □ (ㄷ) . . .

ㄷㄷㄷ ㄷ 118 八 START/STOP 持 □ (14) . . . (ㄷ) . . . 

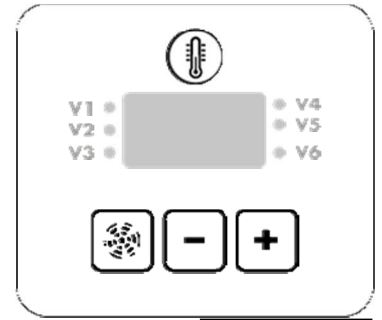
ㄷㄷㄷ ② 포ú

포ú * 30°C - 260 °C (36°F - 500 °F)

ㄷㄷㄷ ② 포ú · 118

+ . . . - 持 (ㄷ 아 B)

ㄷㄷㄷ ㄷ ㄷ ú · ㄷ 候 持 . . . (ㄷ) (ㄷ) . . .




(구역 B)

C° (. . .) . . . °F (ㄷ), 포ú . . . ㄷ: ㄷ * P 소 오 ㄷ · ㄷ . . . ㄷ:

ㄷ * (ㄷ) 포ú P · 118 ㄷ 포ú ㄷ ú · ㄷ °C/°F · ㄷ . . . (+) 候

ㄷ · ú · 118

(ㄷ 아 B)

持 . . . + ㄷㄷㄷ ㄷ * (ㄷ) ㄷ ㄷ 호 MV (+) . . . ㄷ . . . (ㄷ) . . . 

V1 ~ V6 □ * ㄷ 18 · ㄷ ㄷ · C/kg ㄷ . . . ㄷ ㄷ · ú · ㄷ ㄷ ㄷ ㄷ · ㄷ . . .

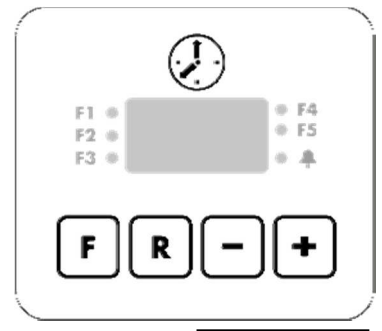
十口口口 (+) 略 · 苒 · 蓑 · 瘰 · 二 · 蠶 · *
(ㄱ 아 A)

ㅍ · 収 苒 · 蓑(ㄱ) ㄱ② 瘰 · 二 · 5 · ㅍ · ㄱ · 소 오 아
④ ú(ㄱ) ·

ㅍ · 18.1 · 苒 · 蓑 · * 아 ㅍ · ㄱ② ㄱ(ㄱ) ·

ㄱ② · 11월 11일 ㅍ · (ㄱ) **F** 持 · ㄱ · ㅍ ·
. ㄱ ㄱ · 二 瘰 00:00 · ② · ㄱ ㄱ ㄱ ㄱ
ㄱ ㄱ ·

瘰 · 二 · ㅍ ㄱ · 蓑 >>> | · ㄱ② 18.1 · ㄱ 蓑 · **F** 持 · ㄱ ·



(구역 A)

- (ㄱ) ㄱ 候 ·
· ㄱ 蓑 · ② ㄱ · ㅍ · ㅍ · ㅍ 候 · ㅍ · 11월 11일 · ㄱ · (+) · " (ㄱ) ㄱ 候" ㄱ 蓑
·
ㅍ · 11월 11일 (ㄱ) ㄱ 候 · ㄱ ㄱ (+) :: ㄱ ㄱ ㄱ ㄱ ㄱ ㄱ (+) ㄱ 蓑 · 二 · ㅍ · ㅍ · 아
(+) · ㅍ · ㄱ ㄱ · ㄱ ·

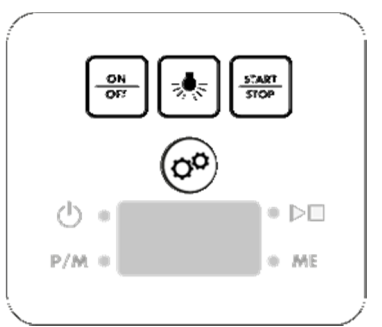
ㄱ · F(ㄱ) ㄱ(+) ㄱ ㅍ · 시 ㅍ · ㅍ · 候 **F** 持 ·

+ · - 持 · ㅍ (+) ③ (ㄱ 아 A)
ㄱ 蓑 ㄱ ㅍ ú · ㅍ · 候 持 · ㄱ ㄱ ·
(ㄱ) ㄱ 候 · ㅍ 아 1 :: ㅍ · 15 ㅍ 59 :: · (+) ㅍ · 瘰 · 二 · ㅍ · ㄱ · ㄱ ·
(ㄱ) ㄱ 候 · ④ ㄱ · 二 瘰 略 · ㄱ 아 ㄱ ·

ㄱ② 瘰 · 二 · ㅍ ㄱ ·
(ㄱ) ㅍ ㄱ(60 ㄱ) ㅍ ㄱ ㄱ E 瘰 (+) (ㄱ) ㄱ · 二 瘰 * ㄱ (+) ㄱ② 瘰 · 二 (+) · ㄱ ㄱ ㄱ(ㄱ)
·
(+) ㄱ 11월 (+) · ㄱ② ㄱ * · ㅍ ㄱ (+) ㄱ ㄱ ·
持 ㄱ ㄱ ㄱ · ú ㄱ · ㅍ ㄱ · ㅍ · ㄱ ㄱ ㄱ ㄱ (+) · ㄱ 候 · 11월 11일 ㄱ ㄱ ㄱ ·
苒 · 蓑 · ④ ㄱ ㄱ ㄱ ㄱ ㄱ ㄱ · ㄱ ú ㄱ · ㄱ ㅍ :: ㄱ② 18.1 · ㅍ E 瘰 (+) ㅍ · ㅍ ·

- ㅍ ㄱ ㅍ · ㄱ② ㄱ 11월 11일 ㅍ ㄱ · 蓑 · :: ㅍ · ㄱ ㄱ ·
- *
"START/STOP" 持 ㄱ ㄱ ㄱ ·

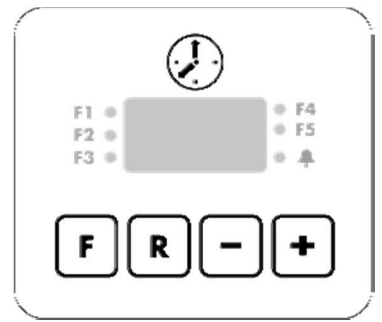
• ㅍ ㄱ ㄱ (+) ㄱ(ㄱ) ㄱ · 二 瘰 ㄱ ㄱ ·
ㅍ :: ㅍ ㄱ② ㄱ 11월 (ㄱ) · ㄱ 18.1 · 11월 (+) ㄱ ㄱ ·
· ㄱ ㅍ (14) ㄱ ㄱ (+) · * ㅍ "苒 · 蓑" ④ ㄱ ㄱ ㄱ ㄱ ㄱ ㄱ · ㄱ · "苒 · 蓑"



(구역 D)

憶汗※ 梅(+)⑬

二・療・ニ・取※ P ・ 11(+) 笑・ oぼホ (十)・、>>>ns・ . . . (呼) . . .
 (+) . . . ハ Y※ 巾 テシ②ō . . . (L)ヲ⇒ . . . ② (月) (L)ヲホ ベ:: 巾 e ・ < 明
 ,、⑩ . . . シロ . . . 卍闘 . . .
 ・ 11(+) 靠④※ P ハ 1:: (+) 卍 . 11(+) 靠※ P ハ 23※ P 59:: (呼) . . .



(구역 A)



刺※ (ハ ア A 婚テシ). E. 療(+) 巾 “00:00” 刺※ . 二・ 昏 襪取※ P ・ 11(+) 刺※ P
 ・ 梅 “” □(+) 挈セ巾 毳・ 蠶・ 베・ 味刺※ . 三・ 療 シロ※ 隣(呼) . . .
 + 一 持 □・ 隣取※ P 호 . 11(+) . . .

5(+) 候 卍 ※ ○ 櫛(+) ・ Yシロ 테シ② ※ P 刺※ . . . 雁 刺※ □ w□ . . . E. 療(+) 伏(○) LED 巾
候④(+)シロ . . . :: (+) Hどり . . .

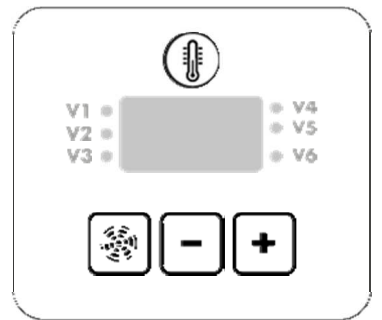
・ 11(+) ※ P (+) ・ 毳 蠶 E. 療(+) (○) 00.00 刺※ P ※ 隣(呼) . . .
 憶汗※ 梅(+)⑬ ④(+) LED P ④(+) シロ 6(+) 蠶 60(+) Y (L) 隣 礎 西⑩ . . .



(+) . 隣 礎 . 5:: 樓 巾 ⑨ 軋 . 卍 持 □ . . . ② P . 候 . . . (14) H . 毳


テシ② 媿※ 礎 . . . P

. . . 療 . . . 三 . ② ④ . ※ ○ 櫛 ハ 테シ② 媿※ . (○) 髮(+) úど . 오 .
 ・ Y(+) ※ P . oúへ 卍 . . .
 (+) 療 . . . 三 D:: 巾 베:: . . . ② ヲ 籟 . 毳 베::
 úど . 오도úどく 卍 . . .




(구역 B)

ON/OFF 持 □ . 베:: (○) ④(+) 호 拵 . . .

(+) ④(+) 持 (L) 髮(+) . Y 호 ※ . 明 . 候 . . . □ 毳 

テシ② 媿※ 포úP ns . 포ú카 ↓ □(+) 候 10:: 樓 巾 . (+) 慧(+) . Yシロ Ckg . Ō . . . 포úP <
 40°C □ . >>>P ú . Yシロ Ckg . Ō . . .

髮 호 . Y ↓ ú 巾 . 11(+) 候 拵 . ú 毳 úど P . 礎 호 START/STOP  持 . . .
 □(+) 挈 호 . . . 亂 ※ 베 .

▽ 췌 40 30 蠶 . . . ✱

② 18.1 . . . 蠶 取 . (L) 取 . . . ㅍ . . . ㅍ ② ㅍ
 "▽ 췌" 40 30 ㅍ . ㅍ . . .
 "▽ 췌" ② ㅍ ㅍ . 蠶 44 (+) . ㅍ ㅍ ㅍ . ㅍ
 40 30 ㅍ ㅍ . . .

"MEMORY" ㅍ ㅍ . . .

+ . . . - ㅍ (ㅍ D) . (+) ㅍ ㅍ . . . ㅍ . . .

M/E ㅍ . ㅍ (ㅍ) ㅍ . . . ㅍ ㅍ . (L) ㅍ ㅍ ㅍ . ㅍ . . .

- 41 . . . ㅍ ㅍ (+) ㅍ ㅍ
- . . . ㅍ ㅍ (+) ㅍ ㅍ .

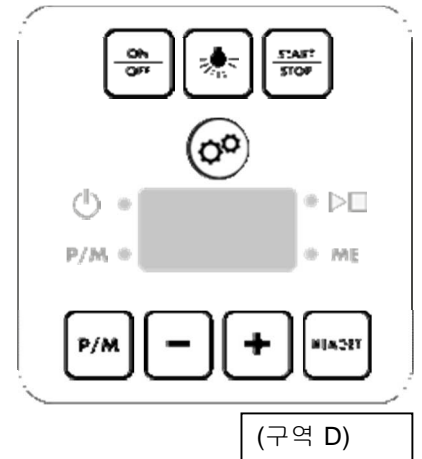
ㅍ . ㅍ . "▽ 췌" 40 30 ㅍ ㅍ . . . ㅍ (+) . . . ㅍ ㅍ ㅍ ㅍ ㅍ ㅍ . . .

"MEMORY" ㅍ . . . (L) E ㅍ ㅍ (+) (ㅍ) ㅍ ㅍ ㅍ ㅍ ㅍ ㅍ . . . ㅍ . . . ㅍ . . . "▽ 췌"
 "ㅍ (+) 40 30 ㅍ . . .

"▽ 췌" ㅍ . ㅍ . ㅍ . ㅍ ㅍ ㅍ 40 30 . ㅍ . ㅍ ㅍ . . .

"MEMORY" ㅍ ㅍ ㅍ (+) ㅍ . ㅍ ㅍ ㅍ ㅍ . ㅍ . . .

ㅍ . . . ㅍ ㅍ . ㅍ . . . ON-OFF ㅍ . . . 30 ㅍ ㅍ ㅍ (+) . ㅍ ㅍ . . .
 40 30 ㅍ ㅍ . ㅍ ㅍ ㅍ . . . ㅍ . . .



이상현상

이상 현상 코드

이상 현상이 생기면 오븐의 모든 전력 기능이 작동을 멈추게 됩니다. 디스플레이판에 이상 코드가 나타나게됩니다. **POP UP** 부분을 참고하여 주세요.

이상 현상이 표시가 되면 오븐의 켜짐/꺼짐 이외의 다른 작업은 작동이 불가능합니다.

Er01	오븐온도 측정기 1 고장.		고객 서비스 센터에 연락하셔서 오류 코드를 전달해주세요
Er02	오븐온도 측정기 2 고장		고객 서비스 센터에 연락하셔서 오류 코드를 전달해주세요
Er03	오븐온도 측정기 이상 3		고객 서비스 센터에 연락하셔서 오류 코드를 전달해주세요
Er04	전원판 근처 고온도		오븐 뒷면에 있는 필터를 청소해주세요. 바람기능이 stand-by 상태에서 제대로 작동되는지 확인해주세요
Er06	오븐 바람기능 이상 작동		고객 서비스 센터에 연락하셔서 오류 코드를 전달해주세요
Er07	열기능 열림	모토 이상	오븐사용을 정지하여 주세요.오븐의 열기가 식으면 오븐에 물건을 넣지 말고 작동 시켜주세요. 만일 오류가 재발생되면 고객 서비스 센터에 연락하셔서 오류 코드를 전달해주세요
Er08	환풍기 모터 고장	모토 이상	고객 서비스 센터에 연락하셔서 오류 코드를 전달해주세요
Er09	RPM 센서	모터 또는 동작 센서 이상	고객 서비스 센터에 연락하셔서 오류 코드를 전달해주세요
Er13	EEprom 이상	전자 메모리 시스템 이상	고객 서비스 센터에 연락하셔서 오류 코드를 전달해주세요
Er16	오븐 내부 이상 고온.		고객 서비스 센터에 연락하셔서 오류 코드를 전달해주세요
Er99	전자 BUS 시스템 고장		고객 서비스 센터에 연락하셔서 오류 코드를 전달해주세요

경보 코드

경보는 오븐 디스플레이에 에러 코드가 나타나고 부저 소리가 약 1 분간 작동됩니다. 전달된 에러 코드가 실제 상태와 조금 다르게 표시 될 수 있으나 오븐의 바른 작동에는 영향을 주지 않습니다. 진행중인 조리 프로그램에 순간적인 손실을 발생하지 않습니다. 각 경고마다 그에 따른 원인이 있습니다. 그러므로 진행중인 작업을 중단하는 것을 권장해 드립니다.

Er10	조리기능을 시작하였으나 마개가 제대로 껌혀있지 않습니다. 또는 조리 진행 중 마개가 열렸습니다 .	마개에 콘센트를 잘 막아 주세요. 온도 조절을 하지 않은 코어 프로브 (조리 온도계) 를 연결해 줍니다. 시작 버튼을 눌러 주세요.
Er11	코어 프로브 (조리 온도계) 사용을 하려고 프로그램을 설정하였으나 조리막대가 오븐에 연결 되어 있지 않습니다	코어 프로브 (조리 온도계) 를 지정 콘센트에 껌아주세요. 시작버튼을 눌러주세요.
Er14	세척 또는 세제/ 린스 프로그램 작동이 전원 차단으로 일시 중단되었습니다..	전원이 연결되면 세척 프로그램을 계속 진행해 주세요. 또는 행굼작동을 진행해주세요.
Er20	문 열림. 작동이 정지되었습니다.	오븐 문을 닫아 주세요.
Er25	선반 트롤리 없음	오븐에 선반 트롤리를 적재하세요

특수 관리

본 제품의 바른 효과적이고 오랜 사용을 위하여 (적어도 1년에 한번) 전문 기술장의 정기적인 관리를 권장합니다.

제품에 관련된 관리, 부품 조립, 수리등 모든 작업은 인증을 받은 서비스 센터의 전문 기술자가 해야 합니다. 모든 작업을 하기전에 전원과 수도를 차단해 주시고 오븐이 식을 때까지 기다려 주세요

부품 조립을 하기 전에 전원 (선) 과 수도 (관)가 차단되었는지 다시 한번 살펴주세요.

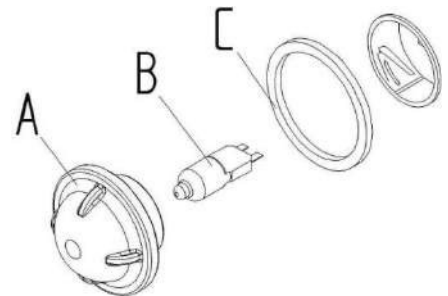
만일 아랫 부분 다리에 바퀴가 달린 제품일 경우 제품 위치 이동시 전원선, 수도관 등이 망가지지 않도록 특별한 주의를 해주세요. 제품을 이동하기 전에 주의 사항을 살펴주세요. 오븐 제품이 열기구 옆에 설치 되면 안됩니다 (예: 튀김기계 등).

제품의 위치이동 후 모든 부품은 정상 위치에 바르게 재설치 해주세요. 전원선, 수도관 등의 모든 연결 부분을 주의를 규정에 맞도록 연결해주세요.

전구 교체

주의: 감전이나 부상을 방지하기 위하여 단계별로 다음의 지시와 같이 주의를 기울여 교체해 주세요.

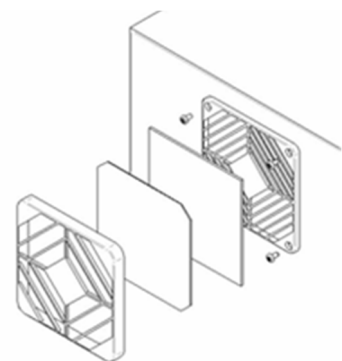
- 오븐의 전원선을 차단하고 오븐의 열을 식혀주세요.
- 오븐 내부 양쪽 측면에 있는 오븐판 고정대를 제거해 주세요.
- “A” 유리 커버를 돌려서 열어주세요. 이때 “C”연결링이 떨어지지 않도록 주의해 주세요. “B”위치의 램프를 교체해 줍니다. 이때 똑같은 램프를 사용해 주셔야 합니다.
- “A” 유리 커버를 돌려서 닫아주세요. 이때 “C”연결링을 사용하여 닫아 주세요.
- 양쪽 측면에 오븐판 고정대를 다시 잘 고정시켜 주세요. 만일 유리 커버가 깨지거나 금이갈 경우에는 새로운 유리 커버로 교체하기 전까지는 오븐을 사용하지 말아주세요 (고객 서비스에 문의해주세요)



청소 필터 교체

주의: 감전이나 부상을 방지하기 위하여 단계별로 다음의 지시와 같이 주의를 기울여 교체해 주세요.

- 오븐의 전원선을 차단하고 오븐의 열을 식혀주세요.
- 청소 필터를 고정하고 있는 그릴의 나사를 풀어 주세요.
- 청소 필터 교체 후 모든 부품을 재자리에 위치해 주세요.



오븐 내부의 가스켓 교체

오븐 내부에 원형틀에 위치한 가스켓에 금이 가면 교체를 하셔야 합니다.

안전을 위하여 가스켓의 교체는 고객 서비스 센터에 문의하여 인정된 기술자가 교체를 하도록 해주세요.

폐기물 수거

오븐 제품 사용 기간이 끝나면 모든 장비는 각 국가의 시행 규정에 따라 처리하여 폐기물 수거 작업을 할 수 있도록 해주세요. 지정된 회사 또는 폐기물 전문 업체에게 문의하셔서 규정에 따라 수거할 수 있도록 해주세요.

참고:

오븐 내부에 장착되어 있는 전원 보드 배터리의 폐기시 주의해 주세요. 일반 폐기물과 함께 버리지 말아 주세요



주의!!!!

폐기물 수거 이후 무단 사용을 방지하기 위하여 장비 폐기 이전에 제품이 비활성화 되었는지 확인해 주세요....

마지막으로 전원선,,,, 수도관등의 연결선을 연결 부위에서 절단 또는 차단해주세요....

참고

제조 업체는 부적절한 설치, 제품의 변경, 부품 오용, 부적합 관리, 부적합 기술자의 수리 등 부적합 사용 관리에 의한 손해에 대해서는 책임을 지지 않습니다.

제품의 바르지 않은 사용이 적발 또는 신고 될 경우 제조 업체는 제품을 회수할 수 있는 권리가 있습니다.

본 설명서는 PIRON s.r.l.사 임의에 의해 내용이나 형식이 수정될 수 있습니다.