

FORNO ELETTRONICO DIGITALE TOUCH SCREEN - 2.0
MANUALE DI USO E MANUTENZIONE ORDINARIA

IT

TOUCH SCREEN DIGITAL ELECTRONIC OVEN - 2.0
USE AND ROUTINE MAINTENANCE MANUAL

EN

FOUR ELECTRONIQUE NUMERIQUE A ECRAN TACTILE - 2.0
MANUEL D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE ORDINAIRE

FR

HORNO ELECTRÓNICO DIGITAL CON PANTALLA TÁCTIL - 2.0
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO ORDINARIO

ES

DIGITALER BACKOFEN MIT TOUCH SCREEN - 2.0
HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND ORDENTLICHE WARTUNG

DE

ELEKTRONISCHE DIGITALE OVEN MET TOUCH SCREEN - 2.0
HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN NORMAAL ONDERHOUD

NL

FORNO ELETRÓNICO DIGITAL COM ECRÃ TÁTIL - 2.0
MANUAL DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

PT

CYFROWY PIEKARNIK ELEKTRYCZNY TOUCH SCREEN - 2.0
INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI ZWYCZAJNEJ

PL

DIGITAL ELEKTRISK OVN BASIC TOUCH SCREEN 2.0
VEJLEDNING FOR BRUG OG ALMINDELIG VEDLIGEHOLDELSE

DA

CMFE
CMFG

02/2019 - Ed. 4 - Cod.n° 184942



FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO
ELEKTRISK OVN



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS
GAS OVN



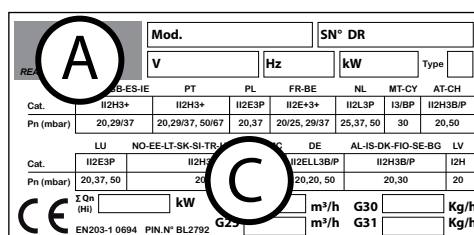
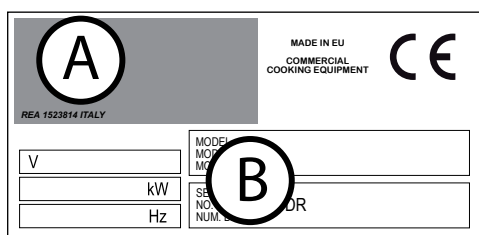
CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - DOKUMENTNUMMER - CODE VAN HET DOCUMENT - CÓDIGO DO DOCUMENTO:	N° 184942
EDIZIONE - EDITION - EDITION - AUSGABE - EDITIE - EDIÇÃO:	Rev. 4 - 02/2019
TIPO DI DOCUMENTO - DOCUMENT TYPE - TYPE DE DOCUMENT - DOKUMENTTYP - TYPE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELL - MODEL - MODELO:	ELETTRICO - ELECTRIC / GAS
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR BUILT - ANNÉE DE CONSTRUCTION - HERSTELLUNGSJAHR - CONSTRUCTIEJAAR - ANO DE FABRICO:	2019
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - KONFORMITÄT - CONFORMITEIT - CONFORMIDADE:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Typenschild - Identificatieplaatje - Placa de identificação.

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's address - Adresse constructeur - Adresse des Herstellers - Adres Fabrikant - Endereço fabricante.

B - Apparecchiatura Elettrica - Electric appliance - Appareil électrique - Elektrische Gerät - Elektrische Apparatuur - Aparelho elétrico.

C - Apparecchiatura Gas - Gas appliance - Appareil à gaz - Gas-Apparatur - Gas Apparatuur - Aparelho gás.



Reg. (EC) N. 1935/2004 (MOCA)	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / CE Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Kisfeszültségű direktíva 2014/35 / EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU EMC irányelv 2014/30 / EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Disposal of electric and electronic equipment Elimination des appareils électriques et électroniques Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Verwijdering elektrische en elektronische apparatuur Eliminação dos Resíduos elétricos e eletrônicos-REEE Utylizacja Urządzeń elektrycznych i elektronicznych Elektromos és elektronikus készülékek ártalmatlanítása
GAS-GÁS-GAS GAS-GAS-GÁS GAZOWY - GÁZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELEKTRO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY VILLAMOS	EN 437 EN 203-1 EN 203-2 EN 203-3	EN 50366 EN 60335-1 EN 60335-2-42 EN 5633 EN 62233	EN61000-3-11 EN61000-3-12 EN61000-6-2 EN61000-6-3 EN55014-1 EN55014-2	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) EN 50581 DIRETTIVA 2012/19/EU WEEE (RAEE II) RICHTLIJN 2011/65/EU (ROHS II) EN 50581 DYREKTYWA 2011/65/WE (ROHS II) EN 50581 IRÁNYELV 2011/65/EU

0. IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO

0.1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Prefazione - Scopo del documento - Come leggere il documento - Conservazione del documento - Destinatari - Programma di addestramento operatori

Predisposizioni a carico del cliente - Destinazione d'uso - Condizioni consentite per il funzionamento - Collaudo e garanzia - Autorizzazione

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Descrizione dei pittogrammi - Procedure generali di protezione individuale - Targhette di segnalazione - Prefazione - Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

Indicazioni sui rischi residui - Modalità operativa per odore di gas nell'ambiente

3. FUNZIONI OPERATIVE

Modalità e funzione dei tasti - Modalità operative del pannello di controllo - Descrizione dei modi di funzionamento - Impostazione lingua software - Descrizione dei modi di arresto

4. MESSA IN FUNZIONE

Messa in funzione per il primo avviamento - Messa in funzione giornaliera - Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo - Avviamento alla produzione - Accensione/ Spegnimento

5. PARAMETRI DI LAVORO

Data/Orologio - Impostazione della temperatura - Impostazione del tempo - Impostazione della umidità - Impostazione della valvola di sfiato (solo convezione) - Impostazione della velocità della ventola - Impostazione del preriscaldamento - Impostazione del raffreddamento rapido - Impostazione dell'avviamento programmato (posticipazione)

6. PARAMETRI DI COTTURA

Convezione (Lievitazione), Vapore, Combi - Sonda al cuore e Delta T - Modalità di cottura su "livelli" (One by one - Ready to go)

7. PROGRAMMAZIONE

Rubrica Ricette (Memorizza Ricetta - Modifica Ricetta - Avvio Ricetta - Cancella Ricetta) - Dispositivo USB

8. CARICO E SCARICO DEL PRODOTTO

Carico e scarico del prodotto

9. MANUTENZIONE ORDINARIA

Pulizia dell'apparecchiatura - Pulizia al primo avviamento - Lavaggio Automatico - Lavaggio manuale - Verifiche periodiche da eseguire (Pulizia del vano cottura - Pulizia filtro etc)

10. SEGNALE ALLARMI

Elenco degli allarmi - Troubleshooting

SMALTIMENTO

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura - Smaltimento dei rifiuti

Prefazione

Istruzioni originali. Questo documento è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua (Italiano). Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso esclusivo dell'operatore autorizzato all'utilizzo dell'apparecchiatura in oggetto. Gli operatori devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Particolari prescrizioni di sicurezza sono riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato (vd.2. Informazioni Generali di Sicurezza). Il presente documento non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta del costruttore. Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta del costruttore.

L'utilizzo di: Figure/Immagini/Disegni/Schemi all'interno del documento, è puramente indicativo e può subire variazioni. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

Scopo del documento

Ogni interazione tra l'operatore e l'apparecchiatura nell'intero ciclo di vita della stessa è stata attentamente analizzata sia in fase di progettazione che nella stesura del presente documento. E' quindi nostra speranza che tale documentazione possa agevolare nel mantenere l'efficienza caratteristica dell'apparecchiatura. Attenendosi scrupolosamente alle indicazioni riportate, il rischio di infortuni sul lavoro e/o danni economici è minimizzato.

Come leggere il documento

Il documento è diviso in capitoli che radunano per argomenti tutte le informazioni necessarie per utilizzare l'apparecchiatura senza alcun rischio. All'interno di ogni capitolo esiste una suddivisione in paragrafi, ogni paragrafo può avere delle puntualizzazioni titolate con un sotto titolo ed una descrizione.

Conservazione del documento

Il presente documento è parte integrante della fornitura iniziale, pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la vita operativa dell'apparecchiatura.

Destinatari

Il presente documento è strutturato ad uso esclusivo dell'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).

Programma di addestramento operatori

Dietro specifica richiesta dell'utilizzatore, è possibile effettuare un corso di addestramento per gli operatori addetti all'uso dell'apparecchiatura, seguendo le modalità riportate nella conferma d'ordine.

In base alla richiesta potranno essere effettuati presso lo stabilimento del costruttore o dell'utilizzatore i corsi di preparazione per:

- Operatore omogeneo addetto alla manutenzione elettrica/elettronica (Tecnico specializzato).
- Operatore omogeneo addetto alla manutenzione meccanica (Tecnico specializzato).
- Operatore eterogeneo addetto alla conduzione semplice (Conduttore - Utente finale).

Predisposizioni a carico del cliente

Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del cliente:

- predisposizioni dei locali (comprese opere murarie, fondazioni o canalizzazioni eventualmente richieste);
- pavimentazione anti sdrucciolo senza asperità;
- predisposizione del luogo di installazione e l'installazione stessa dell'apparecchiatura nel rispetto delle quote indicate nel layout (piano di fondazione);
- predisposizione dei servizi ausiliari adeguati alle esigenze dell'impianto (rete elettrica, rete idrica, rete gas, rete di scarico);
- predisposizione dell'impianto elettrico conforme alle disposizioni normative vigenti nel luogo d'installazione;
- illuminazione adeguata, conforme alle normative vigenti nel luogo d'installazione
- eventuali dispositivi di sicurezza a monte e a valle della linea di alimentazione di energia (interruttori differenziali, impianti di messa a terra equipotenziale, valvole di sicurezza, ecc.) previsti dalla legislazione vigente nel paese d'installazione;
- impianto di messa a terra conforme alle normative vigenti
- predisposizione se necessario (vedi specifiche tecniche) di un impianto per l'addolcimento dell'acqua.

Destinazione d'uso

Questo dispositivo è stato progettato per l'uso professionale. L'utilizzo dell'apparecchiatura oggetto di questa documentazione è da considerarsi "Uso Proprio" se adibito al trattamento per la cottura o la rigenerazione di generi destinati ad uso alimentare, ogni altro uso è da considerarsi "Uso Improprio" e quindi pericoloso. L'apparecchiatura deve essere utilizzata nei termini previsti dichiarati nel contratto ed entro i limiti di portata prescritti e riportati nei rispettivi paragrafi. **Utilizzare solo accessori e ricambi originali forniti dall'azienda costruttrice per il mantenimento delle conformità normative.**

Condizioni consentite per il funzionamento

L'apparecchiatura è stata progettata esclusivamente per funzionare all'interno di locali entro i limiti tecnici e di portata prescritti. Al fine di ottenere il funzionamento ottimale e in condizioni di sicurezza è necessario rispettare le seguenti indicazioni.

L'installazione dell'apparecchiatura deve avvenire in un luogo idoneo, ossia tale da permettere le normali operazioni di conduzione e di manutenzione ordinaria e straordinaria. Occorre pertanto predisporre lo spazio operativo per eventuali interventi manutentivi in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore.

Il locale deve inoltre essere provvisto delle caratteristiche richieste per l'installazione quali:

- temperatura minima dell'acqua di raffreddamento $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- il pavimento deve essere anti sdrucciolo e l'apparecchiatura posizionata perfettamente in piano;
- il locale deve avere un impianto di areazione e di illuminazione come prescritto dalle normative vigenti nel paese dell'utilizzatore;
- il locale deve avere la predisposizione per lo scarico delle acque grigie, e deve avere interruttori e saracinesche di blocco che escludano all'occorrenza ogni forma di alimentazione a monte dell'apparecchiatura;
- Le pareti immediatamente a ridosso dell'apparecchiatura devono essere ignifughe e/o isolate dalle possibili fonti di calore.

Collaudo e garanzia

Collaudo: l'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore durante le fasi di montaggio nella sede dello stabilimento di produzione. Tutti i certificati relativi al collaudo effettuato saranno consegnati al cliente su richiesta.

Garanzia: la garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione copre le parti difettose, da sostituire e trasportare a cura dell'acquirente. Le parti elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile non sono coperti da garanzia. I costi di manodopera relativi all'intervento dei tecnici autorizzati dal costruttore presso la sede del cliente, per la rimozione di difetti in garanzia sono a carico del rivenditore, salvo i casi in cui la natura del difetto sia tale da poter essere agevolmente rimossa sul posto da parte del cliente.

Sono esclusi dalla garanzia tutti gli utensili ed i materiali di consumo, eventualmente forniti dal costruttore assieme alle macchine.

L'intervento di ordinaria manutenzione o per cause derivanti da errata installazione non è coperto da garanzia. La garanzia è valida soltanto nei confronti dell'acquirente originario.

Il Costruttore si ritiene responsabile dell'apparecchiatura nella sua configurazione originale.

Il costruttore declina ogni responsabilità per uso improprio dell'apparecchiatura, per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale o non autorizzate preventivamente dal costruttore stesso.

La garanzia decade nei casi di:

• Danni provocati dal trasporto e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore via fax o RR e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico specializzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione.

La garanzia inoltre decade in presenza di:

- Danni provocati da una errata installazione.
- Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.
- Danni provocati da uso di ricambi non consigliati o non originali.
- Danni provocati da un'errata manutenzione e/o danni provocati dalla mancanza di manutenzione.
- Danni provocati da una non osservanza delle procedure descritte nel presente documento.

Autorizzazione

Per autorizzazione s'intende il permesso d'intraprendere un'attività inerente all'apparecchiatura.

L'autorizzazione è data da colui che è responsabile dell'apparecchiatura (costruttore, acquirente, firmatario, concessionario e/o titolare del locale).

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Descrizione dei pittogrammi

PERICOLO



Pericolo generico



Pericolo di folgorazione



Pericolo alte temperature



Pericolo di fuoriuscita materiale ad alte temperature



Pericolo di schiacciamento arti

DIVIETO



Divieto all'operatore eterogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (manutenzione e/o altro) di competenza tecnica qualificata ed autorizzata.



Divieto all'operatore omogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (installazione, manutenzione e/o altro) senza aver prima preso visione dell'intera documentazione.

OBBLIGO



Obbligo di leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi intervento.



Obbligo di escludere l'alimentazione elettrica ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza sull'apparecchiatura



Obbligo di utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali.



Obbligo di utilizzare occhiali di protezione.



Obbligo di utilizzare guanti di protezione.



Obbligo di utilizzare casco di protezione.



Obbligo di utilizzare scarpe antinfortunistiche.



Obbligo di utilizzare una cuffia per evitare la perdita accidentale di capelli.

Procedure generali di protezione individuale da adottare



Ogni qualvolta si debba accedere nell'area denominata "Vano cottura" è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate.



Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. Evitare di portare indumenti e oggetti es. bracciali, collane, anelli che potrebbero impigliarsi all'interno del vano cottura.



Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi intervento.



Escludere l'alimentazione elettrica ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza sull'apparecchiatura.

Targhette di segnalazione presenti sull'apparecchiatura



Sull'apparecchiatura sono apposte le targhette ed i pittogrammi di segnalazione e avvertimento descritte di seguito. È assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.

È responsabilità dell'utilizzatore verificare periodicamente l'integrità delle targhette e dei pittogrammi applicati all'apparecchiatura. Rimuovere e sostituire quelle danneggiate facendone richiesta al servizio di assistenza e ricambi del costruttore.



Pericolo generico



Presenza di tensione



Pericolo di fuoriuscita materiali ad alta temperatura



Messa a terra



Attacco al sistema equipotenziale

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Prefazione

	Il manuale per l'utilizzo è stato realizzato per l'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).
	Gli operatori che utilizzano l'apparecchiatura devono essere addestrati in tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Quindi dovranno interagire utilizzando modi e strumenti appropriati, rispettando le norme di sicurezza richieste.
	Le informazioni riportate in questo documento non contemplano il trasporto, l'installazione e la manutenzione straordinaria che dovranno essere eseguite da operatori tecnici qualificati al tipo d'intervento da eseguire.
	L'operatore "Eterogeneo" destinatario di questa documentazione deve operare sull'apparecchiatura dopo che il tecnico preposto ha terminato l'installazione (trasporto fissaggio allacciamenti elettrici, idrici, gas e di scarico).
	Il presente documento non riguarda le informazioni su ogni modifica o variazione di questa apparecchiatura. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

	Al ricevimento, aprire l'imballaggio della macchina verificare che la macchina e gli accessori non abbiano subito danni durante il trasporto. In presenza di danni, segnalare tempestivamente al trasportatore quanto rilevato e non procedere con l'installazione dell'apparecchiatura. Rivolgarsi a personale qualificato ed autorizzato per segnalare il problema rilevato. Il costruttore non è responsabile dei danni causati durante il trasporto.
	Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto di effettuare qualsiasi intervento senza aver preso visione dell'intera documentazione.
	Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.
	Escludere ogni forma di alimentazione (elettrica - gas - idrica) a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.
	Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi. Rumore aereo ≤ 70 dB
	Vietato ostruire le prese d'aria dell'apparecchiatura con griglie, teglie o altri accessori che impediscono la libera circolazione dell'aria.
	Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.
	Utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali.
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi venendo in contatto accidentale con: superfici, teglie, materiale trattato.
	Utilizzare i contenitori per la cottura in modo che durante la lavorazione del prodotto possano rimanere a vista dell'operatore. Contenitori con all'interno dei liquidi, possono durante il trattamento di cottura tracimare creando una situazione di pericolo.
	La mancata igiene dell'apparecchiatura porta al deterioramento precoce della stessa, questa condizione ne condiziona il funzionamento e può creare delle situazioni di pericolo.
	E' assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.
	Conservare con cura il presente documento in modo che sia sempre disponibile a tutti gli utilizzatori dell'apparecchiatura i quali potranno all'occorrenza prenderne visione.
	I comandi dell'apparecchiatura possono essere azionati solo con le mani. I danni provocati dall'impiego di oggetti appuntiti, affilati o simili faranno decadere qualsiasi diritto di garanzia.
	Per minimizzare i pericoli di scosse e incendi, non collegare o scollegare l'unità con le mani bagnate.
	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. È quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate.

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Indicazione sui rischi residui

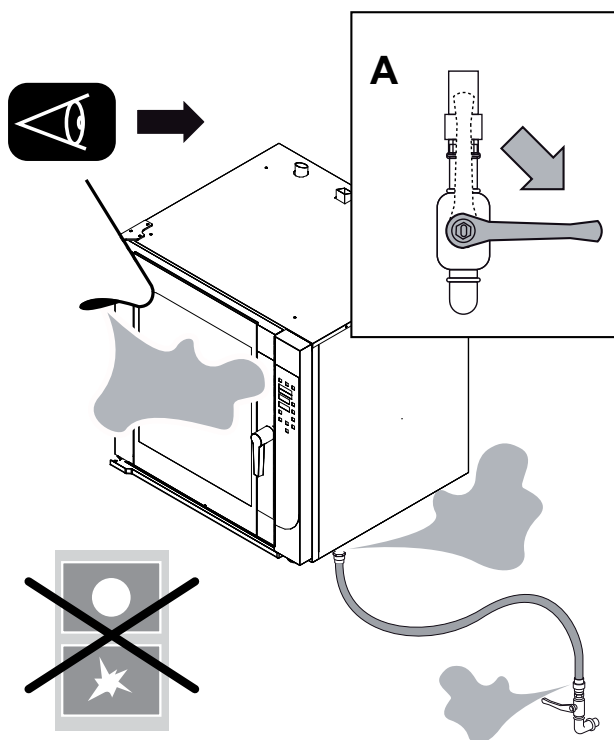
Pur avendo adottato regole di “buona tecnica di costruzione” e disposizioni legislative che regolamentano la fabbricazione ed il commercio del prodotto stesso, rimangono tuttavia presenti dei “rischi residui” che, per natura stessa dell'apparecchiatura non è stato possibile eliminare. Tali rischi comprendono:

	Rischio residuo di folgorazione: Tale rischio sussiste nel caso si debba intervenire su dispositivi elettrici e/o elettronici in presenza di tensione.
	Rischio residuo di ustione: Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con materiali ad alte temperature.
	Rischio residuo di ustione per fuoriuscita materiale Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con fuoriuscita di materiali ad alte temperature. Contenitori troppo pieni di liquidi, e/o di solidi che in fase di riscaldamento cambiano morfologia (passando da uno stato solido ad uno liquido), possono se utilizzati in modo scorretto essere causa di ustione. In fase di lavorazione i contenitori utilizzati devono essere posizionati su livelli facilmente visibili.
	Rischio residuo di esplosione Tale rischio sussiste con: • presenza di odore di gas nell'ambiente; • utilizzo dell'apparecchiatura in atmosfera contenente sostanze a rischio di esplosione; • utilizzo di alimenti in contenitori chiusi (come ad esempio barattoli e scatolette), se questi non sono adatti allo scopo.
	Rischio residuo di incendio Tale rischio sussiste con: • utilizzo con liquidi infiammabili (come ad esempio alcool).

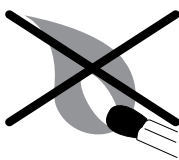
Modalità operativa per odore di gas nell'ambiente

	In presenza di odore di gas nell'ambiente è obbligatorio attuare con la massima urgenza le procedure descritte al seguito.
---	---

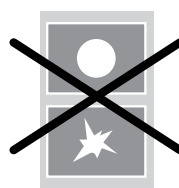
- Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas (Chiudere il rubinetto di rete particolare A).
- Areare immediatamente il locale.
- Non azionare nessun dispositivo elettrico nell'ambiente (Particolare B-C-D).
- Non azionare nessun dispositivo che possa produrre scintille o fiamme (Particolare B-C-D).
- Utilizzare un mezzo di comunicazione esterno all'ambiente da dove si è verificato l'odore di gas per avvertire gli enti proposti (azienda elettrica e/o vigili del fuoco).



B



C



D

3. FUNZIONI OPERATIVE

3.1 Modalità e funzione dei tasti

La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.



Tasto "INVIO": accendere, spegnere, convalidare o interrompere/uscire da una funzione.



Tasto "SFIATO": valvola aperta (led lampeggiante), valvola chiusa (led fisso).



Tasto "ESC": uscire da una funzione.



Icona "CONVEZIONE": modalità di cottura "Convezione".



Icona "VAPORE": modalità di cottura "Vapore".



Icona "COMBI": modalità di cottura "Combi".



Icona "TEMPO": tempo di cottura.



Icona "MENO" e "PIÙ": per ridurre o aumentare il parametro selezionato.



Icona "RICETTE": creazione o selezione di una ricetta.



Icona "VENTILAZIONE": velocità della ventola nella camera di cottura.



Icona "LAVAGGIO": modalità funzione lavaggio.



Icona "FUNZIONE POSTICIPATA": modalità funzione posticipata.

3.2 Modalità operative del pannello di controllo

I tasti vengono utilizzati in relazione al contesto di lavorazione desiderato e per chiamare o programmare varie funzioni.

Il tasto "INVIO" (Fig. 1/A) è selezionabile per eseguire 3 diverse funzioni:

1. Arresto o avvio di un ciclo di lavoro (e/o consenso per accedere ad una funzione specifica esempio: cottura sonda al cuore, accensione posticipata).
2. Confermare la scelta di una impostazione.
3. Interrompere momentaneamente la funzione in corso (premere di nuovo il tasto "INVIO" per riprendere il ciclo di lavoro - Funzione PAUSA).

3.3 Descrizione dei modi di funzionamento

- Modalità "STAND BY": display spento e tasto "INVIO" illuminato (Fig. 1).
- Modalità "SCHERMATA INIZIALE": display acceso, visualizzazione orologio e tasto "INVIO" illuminato (Fig. 1).
- Modalità "MENÙ PRINCIPALE": visualizzazione delle funzioni (MENÙ RICETTE - COTTURA MANUALE - LAVAGGIO - FUNZIONE POSTICIPATA - Fig. 1/C).



Le istruzioni del presente manuale sono intese con il forno in modalità "SCHERMATA INIZIALE" e con i parametri impostati dal costruttore, dove non diversamente indicato

In modalità "MENÙ PRINCIPALE" dopo 60 secondi di inattività il forno va in modalità "STAND BY".

In modalità "selezione della funzione" o "selezione del parametro" dopo 5 secondi di inattività il forno memorizza la funzione o il valore visualizzato.

Le tipologie di cottura possono essere gestite dall'utilizzatore in due modi:

- Modalità MANUALE: l'operatore imposta di volta in volta i parametri di lavorazione (vd. 6 PARAMETRI DI COTTURA).
- Modalità AUTOMATICO: l'operatore imposta il funzionamento tramite la selezione di un programma di cottura (vd. 7 PROGRAMMAZIONE).

Il "Programma" e/o "Ricetta" di cottura, può essere richiamato e ripetuto all'occorrenza. L'apparecchiatura può memorizzare fino a 100 programmi, la durata di ogni programma non può superare le 9 ore di lavorazione consecutive. All'interno del "Programma" sono possibili 5 fasi di cottura. La "Fase di cottura" evidenziata dalla scritta "FASE" indica le caratteristiche di cottura con le quali vengono trattati gli alimenti.

Nell'utilizzo di una "Ricetta" con più fasi di lavorazione, l'apparecchiatura termina il ciclo di cottura alla fine dell'ultima fase memorizzata (vd. 7.1. Rubrica Ricette).

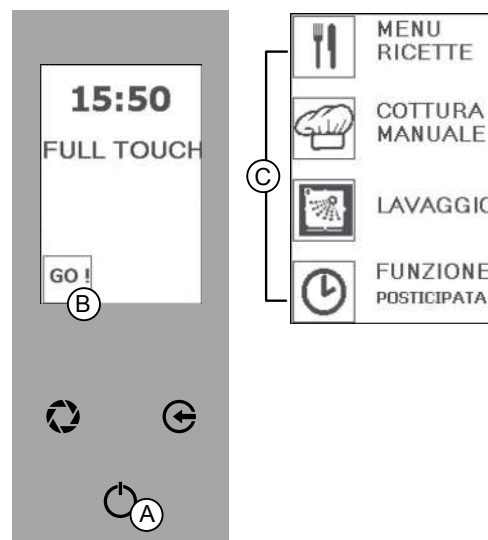


Fig.1

3. FUNZIONI OPERATIVE

3.4 Impostazione lingua software



Con l'alimentazione elettrica interrotta a monte dell'apparecchiatura per un tempo superiore alle 100 ore reimpostare il linguaggio del software

Il forno è impostato nella lingua italiana.

Per selezionare la lingua desiderata tenere premuti contemporaneamente l'icona "GO!" e il tasto "INVIO" (Fig. 2/A+C).

Premere l'icona "TEST" (Part. D) e selezionare l'icona "PARAMETRI DI FABBRICA" (Fig. 2/E).

Premere l'icona "CONFERMA" (Fig. 2/F) e con le icone "MENO" e "PIÙ" (Fig. 2/G) selezionare la lingua desiderata.

Premere il tasto "CONFERMA" (Fig. 2/F) per convalidare la scelta e premere più volte il tasto "ESC" (Fig. 2/B) per tornare alla schermata iniziale.

3.5 Descrizione dei modi di arresto

L'elenco dei vari modi d'arresto viene descritto come segue:



Nelle condizioni di imminente pericolo, chiudere tutte le lucchettature collegate all'apparecchiatura (Elettrica-Idrica-Gas).

1. Arresto di emergenza

In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, interrompere l'alimentazione elettrica tramite gli appositi dispositivi di sicurezza a monte.

Riavvio:

Per riavviare il ciclo produttivo contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata.

2. Arresto durante una fase della lavorazione

Per arrestare il funzionamento del ciclo produttivo, agire in questo modo:

Premere "INVIO" (Fig.2/C) per arrestare le operazioni e premere più volte il tasto "ESC" (Fig. 2/B) per tornare alla schermata iniziale.

Riavvio:

Per riavviare il ciclo produttivo dopo un arresto seguire la procedura riportata in: "Messa in funzione giornaliera".

3. Arresto per apertura della porta durante il funzionamento

E' possibile arrestare immediatamente il funzionamento dell'apparecchiatura azionando l'apertura della porta.

Riavvio:

Dopo aver risolto la circostanza che ha reso necessaria l'apertura della porta, l'operatore autorizzato può attivare il funzionamento dell'apparecchiatura richiudendo la porta.



L'apparecchio ha superfici calde: porta, vetro e facciata. A forno caldo aprire la porta con cautela, posizionarsi a lato dell'apparecchiatura per evitare fonti di calore dirette: il vapore accumulato può provocare scottature.

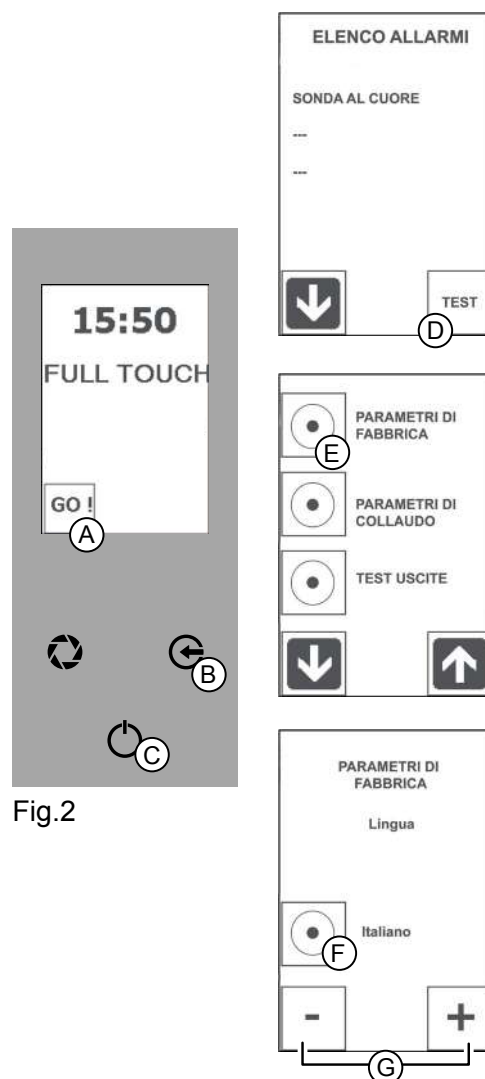


Fig.2

4. MESSA IN FUNZIONE

4.1 Messa in funzione per il primo avviamento



L'apparecchiatura al primo avviamento e dopo un fermo prolungato nel tempo, deve essere pulita accuratamente per eliminare qualsiasi residuo di materiale estraneo (vd. Manutenzione Ordinaria).



Pulizia al primo avviamento

Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti. Rimuovere manualmente la pellicola protettiva di rivestimento esterno e pulire accuratamente tutte le parti esterne dell'apparecchiatura. Al termine delle operazioni descritte per la pulizia delle parti esterne, è necessario procedere come descritto in "Pulizia Giornaliera" (vd "9. Manutenzione Ordinaria").

4.2 Messa in funzione giornaliera

Procedura:

1. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura.
2. Verificare il corretto funzionamento del sistema di aspirazione del locale.
3. Inserire se del caso la spina dell'apparecchiatura nell'apposita presa di alimentazione elettrica.
4. Aprire le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
5. Verificare che lo scarico dell'acqua (se presente) sia libero da occlusioni.
6. Procedere con le operazioni descritte in "Avviamento alla produzione".

4.3 Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo

Procedura:

1. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
2. Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".
3. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura (Vedi Manutenzione Ordinaria).



In caso di inattività prolungata nel tempo, proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come descritto nell'apposito capitolo (vd. Manutenzione Ordinaria).

4.4 Avviamento alla produzione



Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".



Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale su: vano cottura - recipienti o materiale trattato.



Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.



BRUCIATORE GAS Acceso / °C lampeggiante
BRUCIATORE GAS Spento / °C fisso (Fig 1/E)

4.5 Accensione/Spegnimento

Premere l'icona "GO!" (Fig 1/A) per attivare menù principale. Premere l'icona corrispondente alla funzione (Fig 1/D) e procedere all'avvio desiderato (per es. vd. 6 PARAMETRI DI COTTURA).



In "schermata iniziale" dopo 15 minuti di inattività il forno va in "stand by". Premere tasto "INVIO" (Fig 1/C) per riattivarlo



In menù principale dopo 1 minuto di inattività il forno va in "schermata iniziale". Premere tasto "INVIO" (Fig 1/C) per riattivarlo



In modalità selezione del parametro dopo 5 secondi di inattività il forno memorizza il valore visualizzato

Per procedere allo spegnimento (schermata iniziale):

1. In modalità menù principale premere il tasto "ESC" (Fig 1/B).
2. In modalità funzioni premere il tasto "INVIO" (Fig 1/C) per fermare l'operazione, premere più volte il tasto "ESC" per uscire dalla/e funzione/i e tornare alla schermata iniziale.

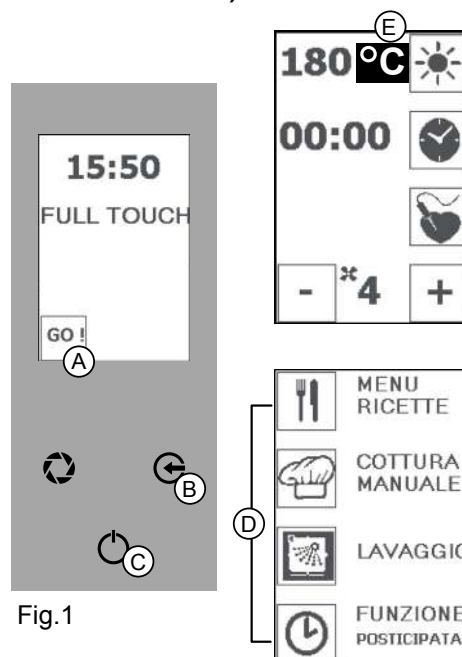


Fig.1

5. PARAMETRI DI LAVORO



Prima di procedere leggere con attenzione “Descrizione dei modi di funzionamento”

5.1 DATA/OROLOGIO

Per impostare la data e l'orario tenere premuto lo schermo in basso a destra (Fig 1/D).

Con le icone “FRECCHE” (Fig 1/F) selezionare il parametro da modificare (per es. ORA, GIORNO, MESE, ANNO).

Con le icone “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/E) modificare il parametro.

Premere tasto “INVIO” (Fig 1/C) per memorizzare.

Premere tasto “ESC” (Fig 1/B) per uscire senza memorizzare.

5.2 IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

1. Premere l'icona “GO!” per attivare il menù principale (Fig 1/A).

Premere l'icona “COTTURA MANUALE” (Fig 1/G) e selezionare la cottura desiderata: CONVEZIONE, VAPORE, COMBI (Fig 1/H).

2. Premere l'icona “TEMPERATURA” (Fig 1/I) e con le icone “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/N) impostare la temperatura tra 40° e 250°.



In modalità VAPORE la temperatura è compresa tra 40° e 100°

Premere l'icona “TEMPERATURA” per confermare (Fig 1/I).

Premere tasto “ESC” (Fig 1/B) per uscire senza memorizzare.

5.3 IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

1. Premere l'icona “GO!” per attivare il menù principale (Fig 1/A).

Premere l'icona “COTTURA MANUALE” (Fig 1/G) e selezionare la cottura desiderata: CONVEZIONE, VAPORE, COMBI (Fig 1/H).

2. Premere l'icona “TEMPO” (Fig 1/L) e con le icone “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/N) impostare il tempo tra infinito, 1 minuto e 09:00 ore/minuti. Premere l'icona “TEMPO” per confermare (Fig 1/L).



É obbligatorio impostare il tempo per avviare il forno

In modalità “tempo infinito” si visualizza il tempo ad aumentare, in modalità “tempo impostato” si visualizza il tempo a scalare (Fig. 1/L).

Premere tasto “ESC” (Fig 1/B) per uscire senza memorizzare.

5.4 IMPOSTAZIONE DELL'UMIDITÀ

1. Premere l'icona “GO!” per attivare il menù principale (Fig 1/A).

Premere l'icona “COTTURA MANUALE” (Fig 1/G) e selezionare la modalità di cottura “MISTO” (Fig 1/H).

2. Premere l'icona corrispondente (Fig 1/M) e con le icone “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/N) impostare la percentuale di umidità compresa fra 0% e 100%. Premere l'icona corrispondente per confermare (Fig 1/M).

Premere tasto “ESC” (Fig 1/B) per uscire senza memorizzare.

5.5 IMPOSTAZIONE DELLA VALVOLA DI SFIATO (solo CONVEZIONE)

1. Premere l'icona “GO!” per attivare il menù principale (Fig 1/A). Selezionare la modalità di cottura “CONVEZIONE” (Fig 1/H).

2. Premere tasto “SFIATO” (Fig 1/O - led lampeggiante: SFIATO APERTO - led fisso: SFIATO CHIUSO) per aprire o chiudere la valvola di sfiato del motore.



La selezione modalità “SFIATO APERTO” consente la fuoriuscita dell'umidità dalla camera di cottura, la selezione modalità “SFIATO CHIUSO” mantiene all'interno del vano cottura l'umidità.



Impostando le funzioni “MISTO” oppure “VAPORE” (Fig 1/H) l'impostazione della valvola “aperta/chiusa” viene gestita in modo automatico.

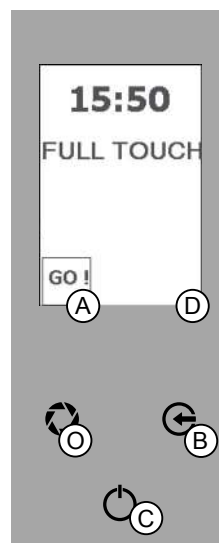
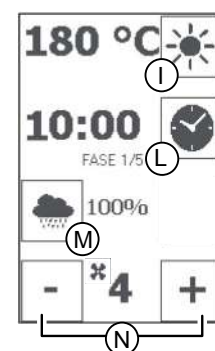
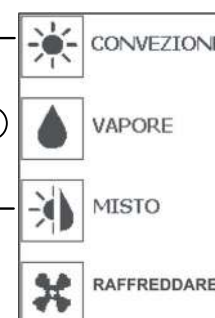
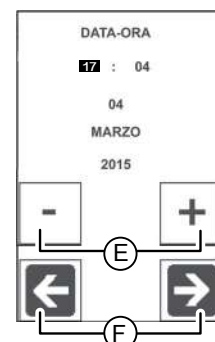


Fig.1

5. PARAMETRI DI LAVORO

5.6 IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ DELLA VENTOLA

1. Premere l'icona "GO!" per attivare il menù principale.
Premere l'icona "COTTURA MANUALE" (Fig 2/D) e la tipologia di cottura desiderata (Fig 2/E).
2. Premere le icone "MENO" e "PIÙ" (Fig 2/H) per impostare un valore compreso fra 1 e 6.



Per modificare la velocità della ventola è obbligatorio che nessuna icona sia selezionata



È possibile attivare la funzione "LIEVITAZIONE" (vd Parametri di cottura "CONVEZIONE"). Nel caso specifico, la ventola può essere regolata su "ZERO"

Premere più volte il tasto "ESC" (Fig 2/B) per interrompere la funzione e tornare alla schermata iniziale.

5.7 IMPOSTAZIONE DEL PRERISCALDO

1. Premere l'icona "GO!" per attivare il menù principale.
Premere l'icona "COTTURA MANUALE" (Fig 2/D) e la tipologia di cottura desiderata (Fig 2/E).
Impostare la temperatura (vd. 5.2 Impostazione della temperatura punto 2).
Impostare il tempo (vd. 5.3 Impostazione del tempo punto 2).
2. Premere per 3 secondi l'icona "TEMPERATURA" (Fig 2/F).



Compare "P" lampeggiante a conferma del comando

Premere tasto "INVIO" (Fig 2/C) per far partire la funzione,



Fase di "PRERISCALDO": 20° C superiori alla temperatura impostata



Premere tasto "INVIO" (Fig 2/C) e il tasto "ESC" per fermare il preriscaldamento e tornare alla schermata iniziale.

Concluso il preriscaldamento, appare scritta "CARICARE" (Fig. 2 - Display 2). Aprire la porta e introdurre il prodotto. Terminato il carico, chiudere la porta del forno. Si avvia la cottura impostata.

5.8 IMPOSTAZIONE DEL RAFFREDDAMENTO RAPIDO

- Premere l'icona "GO!" per attivare il menù principale.
Premere l'icona "COTTURA MANUALE" (Fig 2/D) e l'icona "RAFFREDDARE" (Fig 2/I).
Premere l'icona "VENTILAZIONE" (Fig 2/M) e con le icone "MENO" e "PIÙ" (Fig 2/H) impostare la temperatura desiderata **fino a un minimo di 40°**. Premere tasto "INVIO" (Fig 2/C) per avviare la funzione.



Sul display compare schermata corrispondente (Fig 2/L)

Premere più volte il tasto "ESC" (Fig 2/B) per tornare alla schermata iniziale.

Premere più volte il tasto "ESC" (Fig 2/B) per interrompere la funzione e tornare alla schermata iniziale.

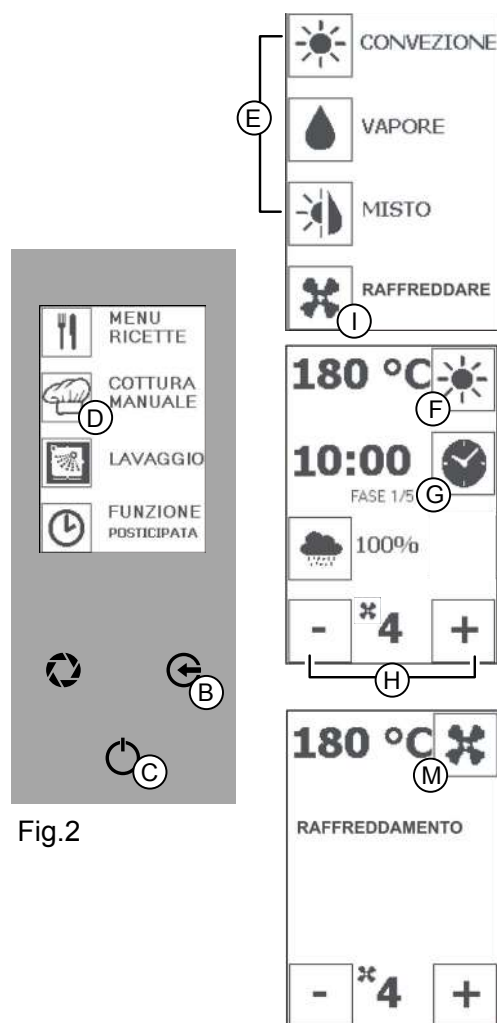


Fig.2

5.9 IMPOSTAZIONE DELL'AVVIAMENTO PROGRAMMATO (POSTICIPAZIONE)



Per procedere a questa funzione è necessario impostare l'orologio (vd. 5.1. DATA/OROLOGIO)

Premere l'icona "GO!" per attivare il menù principale (Fig 3/A).

Premere l'icona "FUNZIONE POSTICIPATA" (Fig 3/D).

Selezionare la funzione tra "COTTURA MANUALE" "RICETTE" o "LAVAGGIO" e seguire le procedure descritte per attivare le funzioni (vd. par. 6.1, 7.1, 9.3).

Premere il tasto "INVIO" (Fig 3/C) per confermare.

Premere le icone "FRECCHE" (Fig 3/F), per impostare l'orario di partenza.

Premere il tasto "INVIO" (Fig 3/C) per confermare.

Un segnale acustico conferma la memorizzazione.



L'orario di posticipazione lampeggia



Nella funzione POSTICIPAZIONE non c'è il preriscaldamento

Premere tasto "INVIO" (Fig 3/C) e premere più volte tasto "ESC" (Fig 3/B) per annullare la programmazione e tornare alla schermata iniziale.

Al raggiungimento dell'orario impostato si avvia la funzione selezionata e inizia il tempo a scalare.

Premere tasto "INVIO" (Fig 3/C) e premere più volte tasto "ESC" (Fig 3/B) per interrompere la programmazione avviata e tornare alla schermata iniziale.



Fig.3

6. PARAMETRI DI COTTURA

6.1 CONVEZIONE (LIEVITAZIONE) - VAPORE - COMBI

CONVEZIONE: cottura senza ventilazione (statico) e con ventilazione.

VAPORE: cottura delicata, scongelamento e riscaldamento prodotti.

COMBI: cottura mista, a convezione e umidità.

Premere l'icona "GO!" per attivare menù principale (Fig 1/A).

Premere l'icona "COTTURA MANUALE" (Fig 1/D) e selezionare la cottura desiderata: CONVEZIONE, VAPORE, COMBI (Fig 1/E).

Premere l'icona della modalità di cottura (per es. Fig 1/F)

Impostare la temperatura (vd. 5.2 Impostazione della temperatura punto 2).

Impostare il tempo (vd. 5.3 Impostazione del tempo punto 2)

 **Effettuando la cottura senza l'impostazione del tempo il forno deve essere arrestato manualmente dall'operatore**

 **Solo in modalità "CONVEZIONE" è possibile impostare la "Valvola di sfiato" (vd. 5.5 Impostazione della valvola di sfiato)**

Impostare la velocità della ventola (vd. 5.6 Impostazione della velocità della ventola)

Premere il tasto "INVIO" (Fig 1/C) per avviare la cottura.

Inizia il tempo a scalare (modalità tempo impostato) o ad aumentare (modalità tempo infinito).

 **Dopo 3 minuti di inattività sullo schermo compaiono temperatura e tempo di cottura (Fig 1/I). Premere tasto "INVIO" per tornare alla schermata con i parametri impostati**

 **Funzione "PAUSA": premere il tasto "INVIO" (Fig 1/C) per interrompere la funzione in corso e premere di nuovo il tasto "INVIO" (Fig 1/C) per riprendere la cottura**

 **Durante la funzione "COTTURA" è possibile passare da una modalità ad un'altra (CONVEZIONE, VAPORE, COMBI e SONDA AL CUORE) e modificare tutti i parametri (tempo, temperatura, ventola, sfiato)**

 **Per avviare la funzione "PRERISCALDO" vd 5.7 punto 2**

Premere il tasto "INVIO" (Fig 1/C) per interrompere la cottura.

Premere più volte il tasto "ESC" (Fig 1/B) per tornare alla schermata iniziale.

LIEVITAZIONE

Indicata nei processi di panificazione e pasticceria.

 **Solo in modalità "CONVEZIONE" è possibile impostare la funzione "LIEVITAZIONE"**

Premere l'icona "GO!" per attivare menù principale (Fig 1/A).

Premere l'icona "COTTURA MANUALE" (Fig 1/D) e selezionare la cottura: CONVEZIONE (Fig 1/E).

Premere il tasto "MENO" scegliere parametro "ZERO".

Premere tasto "TEMPERATURA" (Fig 1/F) e con i tasti "MENO" e "PIÙ" impostare la temperatura fra i 25° e i 40°. Premere tasto "TEMPERATURA" per confermare.

Premere tasto "TEMPO" (Fig 4/G) e con i tasti "MENO", "PIÙ" (Fig 1/H) impostare il tempo tra infinito, 1 minuto e 09:00 ore/minuti.

Premere tasto "INVIO" per confermare la funzione.

Premere il tasto "INVIO" (Fig 1/C) per interrompere il processo.

Premere più volte il tasto "ESC" (Fig 1/B) per tornare alla schermata iniziale.

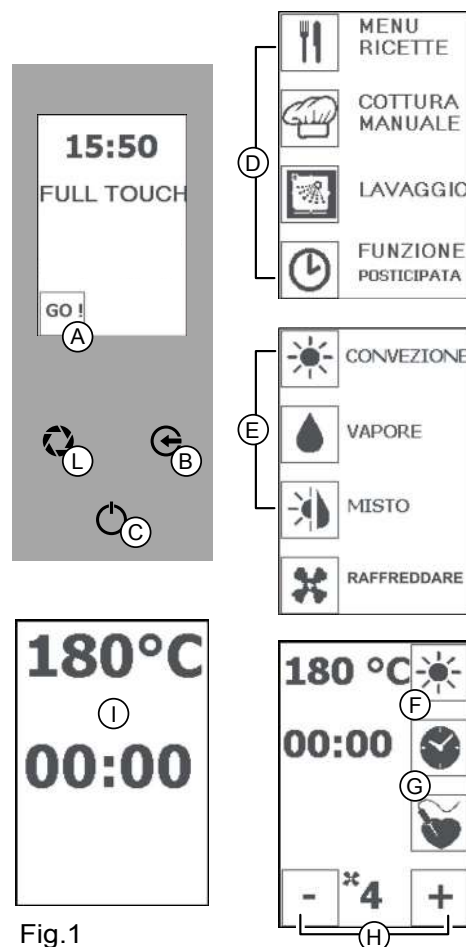


Fig.1

6. PARAMETRI DI COTTURA

6.2 SONDA AL CUORE e DELTA T

La sonda rileva la temperatura interna di un prodotto in fase di cottura. Il tempo di cottura non è impostabile o calcolabile mentre si utilizza la sonda.

Il ciclo di cottura del forno termina, quando la temperatura del prodotto raggiunge quella impostata per la sonda.

Vi sono tre modi per gestire la temperatura del forno mentre si utilizza la modalità sonda al cuore:

A - SONDA AL CUORE (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, SOTTOVUOTO)

1. Inserire il terminale appuntito della sonda all'interno del prodotto (posizionato sulla teglia all'interno della camera di cottura) affinché la punta si trovi all'incirca al centro del prodotto.

2. Chiudere la porta del forno, premere l'icona "GO!" e premere l'icona "COTTURA MANUALE" (Fig 2/D).
Selezionare una modalità di cottura (Fig.2/E).

3. Premere l'icona "SONDA AL CUORE" (Fig 2/F) e l'icona "SONDA AL CUORE INT o EST" (Fig 2/H). Premere l'icona "SONDA AL CUORE" (Fig 2/F) e con le icone "MENO" e "PIÙ" (Fig 2/G) impostare la temperatura della sonda al cuore. Premere l'icona "SONDA AL CUORE" (Fig 2/F) per confermare.



È possibile impostare la temperatura sonda al cuore fino a 99° C

Premere tasto "INVIO" (Fig 2/C) per avviare la cottura.



Funzione "PAUSA": premere il tasto "INVIO" (Fig 1/C) per interrompere la funzione in corso e premere di nuovo il tasto "INVIO" (Fig 1/C) per riprendere la cottura

Premere tasto "INVIO" (Fig 2/C) e premere più volte il tasto "ESC" (Fig 2/B) per tornare alla schermata iniziale.



È possibile impostare la funzione sonda al cuore in tutte le modalità di cottura e/o fasi di ricetta

B - DELTA T

Ripetere la procedura sopra descritta per i punti 1 e 2.

3. Premere l'icona "SONDA AL CUORE" (Fig 2/F) e l'icona "DELTA T" (Fig 2/H). Premere l'icona "SONDA AL CUORE" (Fig 2/F) e con le icone "MENO" e "PIÙ" (Fig 2/G) impostare la temperatura della sonda. Premere l'icona "SONDA AL CUORE" (Fig 2/H) e con le icone "MENO" e "PIÙ" (Fig 2/G) impostare la costante differenza di temperatura tra camera di cottura e sonda al cuore (compresa fra 20° e 120°).

Premere l'icona "SONDA AL CUORE" (Fig 2/H) per confermare.

Premere tasto "INVIO" (Fig 2/A) per avviare la cottura.

Premere tasto "INVIO" (Fig 2/A) per arrestare la funzione e premere più volte il tasto "ESC" (Fig 2/B) per tornare alla schermata iniziale.



È possibile impostare la funzione sonda al cuore e delta T in tutte le modalità di cottura e/o fasi di ricetta

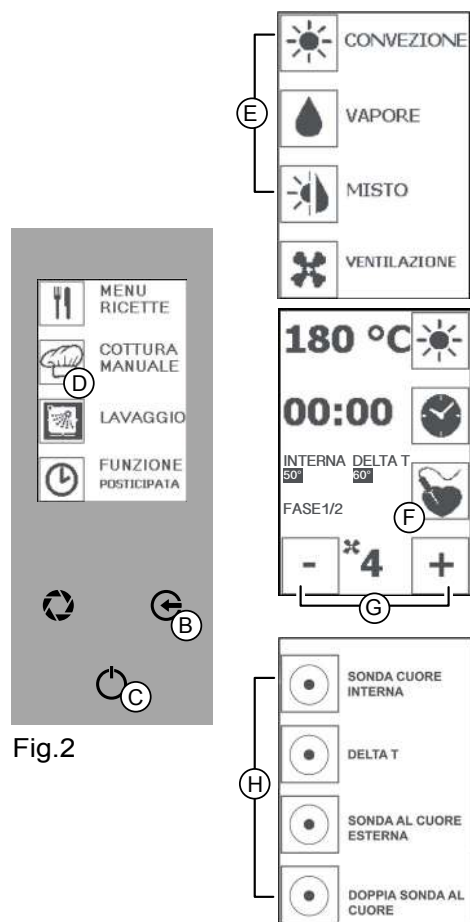


Fig.2

6. PARAMETRI DI COTTURA

C - DOPPIA SONDA AL CUORE (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, SOTTOVUOTO)

È possibile cuocere due tipologie di prodotto durante un unico ciclo di cottura. Procedere nel seguente modo:

1. Introdurre la sonda al cuore esterna nell'apposito alloggiamento sotto al cruscotto del forno.

2. Inserire il terminale appuntito della sonda al cuore esterna all'interno del prodotto (posizionato su una teglia all'interno della camera di cottura) affinché la punta si trovi all'incirca al centro del prodotto.

3. Inserire il terminale appuntito della sonda al cuore interna all'interno del prodotto (posizionato su una teglia all'interno della camera di cottura) affinché la punta si trovi all'incirca al centro del prodotto.

4. Chiudere la porta del forno, facendo attenzione a non scollegare la sonda al cuore esterna.

Premere tasto "GO!" (Fig 3/A) per entrare nel menù principale.

Premere l'icona "COTTURA MANUALE" (Fig 3/D) e selezionare una modalità di cottura (Fig.3/E).

5. Premere l'icona "SONDA AL CUORE" (Fig 3/F) e l'icona "DOPPIA SONDA AL CUORE" (Fig 3/H). Premere l'icona "SONDA AL CUORE" (Fig 3/F) e con le icone "MENO" e "PIÙ" (Fig 3/G) impostare la temperatura della sonda al cuore interna.



È possibile impostare la temperatura delle sonde al cuore fino a 99° C

6. Premere l'icona "SONDA AL CUORE" (Fig 3/F) e con le icone "MENO" e "PIÙ" (Fig 3/G) impostare la temperatura della sonda al cuore esterna. Premere l'icona "SONDA AL CUORE" (Fig 3/F) per confermare.

Premere tasto "INVIO" (Fig 3/C) per avviare la cottura.



Funzione "PAUSA": premere il tasto "INVIO" (Fig 1/C) per interrompere la funzione in corso e premere di nuovo il tasto "INVIO" (Fig 1/C) per riprendere la cottura

Premere tasto "INVIO" (Fig 3/C) e premere più volte il tasto "ESC" (Fig 3/B) per tornare alla schermata iniziale.

7. Per modificare le temperature delle sonde premere tasto "SONDA AL CUORE" e ripetere operazioni ai punti 5 e 6.

Al raggiungimento della temperatura inferiore impostata lampeggia la scritta "END" e la corrispondente sonda.

Al raggiungimento della temperatura superiore lampeggia la scritta "END" della corrispondente sonda. Compare la scritta "MANTENIMENTO" e il forno conserva la temperatura più bassa impostata.

Premere più volte il tasto "ESC" (Fig 3/B) per tornare alla schermata iniziale.

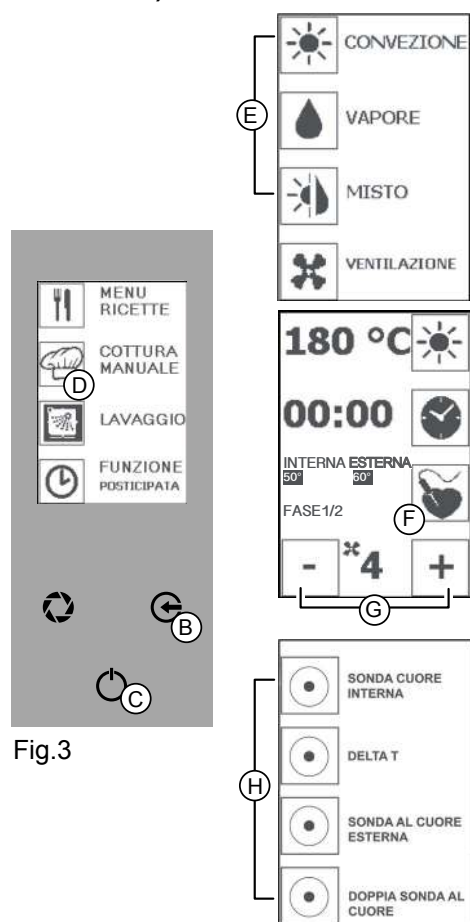


Fig.3

6. PARAMETRI DI COTTURA

6.3 MODALITÀ DI COTTURA SU “LIVELLI”

E' possibile cuocere più prodotti contemporaneamente differenziando il tempo di cottura per livelli di griglie (ONE BY ONE) o impostare la cottura di ciascun livello, secondo un orario stabilito (per es. l'uscita delle portate - READY TO GO)



Utilizzando un programma di cottura (ricetta) tale funzione viene disabilitata

A - ONE BY ONE

Caricare il prodotto da trattare sulle teglie ed inserirle sui porta teglie montati precedentemente nel forno. Chiudere la porta.

1. Premere l'icona “GO!” per attivare il menù principale. Selezionare l'icona “COTTURA MANUALE” (Fig.4/D) e la modalità di cottura desiderata (Fig.4/E).

2. Tenere premuta l'icona “TEMPO” (Fig.4/F). Sullo schermo vengono visualizzate 10 posizioni numerate (n. 1 TEGLIA PER POSIZIONE).

3. Scegliere il livello desiderato con le icone “FRECCE” e selezionarlo con l'icona “CONFERMA” (Fig 4/H).

4. Regolare il tempo di cottura del livello con le icone “MENO” e “PIÙ” (Fig 4/G). Premere l'icona “CONFERMA” (Fig 4/I).

Se del caso, proseguire con la stessa modalità per gli altri livelli (ripetere la procedura ai punti 3 e 4).

Premere il tasto “INVIO” (Fig 4/C) per tornare alla schermata precedente.

Impostare la temperatura (vd. 5.2 Impostazione della temperatura punto 2)



Per avviare la funzione “PRERISCALDO” vd 5.7 punto 2

Premere il tasto “INVIO” (Fig 4/C) per far partire la funzione. Inizia il tempo a scalare.

Premere il tasto “INVIO” (Fig 4/C) e più volte il tasto “ESC” (Fig 4/B) per interrompere e uscire dalla funzione.



Premere l'icona “TEMPO” per visualizzare i livelli e il tempo a scalare. Premere tasto “ESC” (Fig.4/B) per tornare alla schermata precedente

Un segnalatore acustico e visivo avverte per alcuni secondi il raggiungimento del tempo impostato di ciascun livello (compare la scritta **ESTRARRE**).



Il segnalatore acustico dopo alcuni secondi s'interrompe in modo automatico mentre, il segnalatore visivo sullo schermo, viene disabilitato azionando l'apertura della porta.

Successivamente in sequenza tutti gli altri livelli, esaurito il tempo impostato, verranno segnalati.



Il forno funziona in ciclo continuo, i segnalatori (acustico e visivo) non interrompono il processo di cottura.



Il forno deve essere spento con la procedura manuale al termine della lavorazione: premere il tasto “INVIO” (Fig 4/C) e più volte il tasto “ESC” (Fig 4/B) per tornare alla schermata iniziale.

B - READY TO GO

Ripetere la procedura sopra descritta al punto 1.

2. Premere l'icona “TEMPO” (Fig.4/F) e impostare il tempo di consegna delle pietanze (per es. sono le ore 09.00 e le pietanze devono essere cotte per le ore 12.00: impostare 3 ore di tempo). Premere l'icona “TEMPO” di conferma.

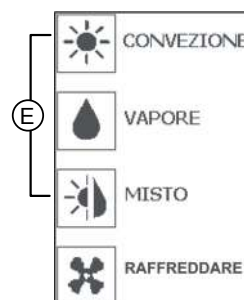
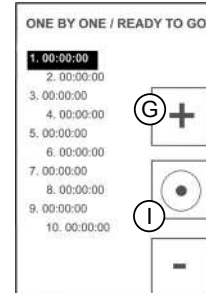
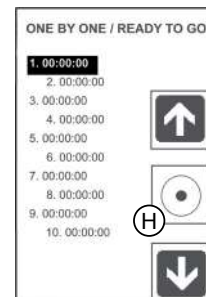


Fig.4



6. PARAMETRI DI COTTURA

3. Tenere premuta l'icona "TEMPO" (Fig.4/F). Sullo schermo vengono visualizzate 10 posizioni numerate (n. 1 TEGLIA PER POSIZIONE).

4. Scegliere il livello desiderato con le icone "FRECCE" e selezionarlo con l'icona "CONFERMA" (Fig 4/H).

5. Regolare il tempo di cottura del livello con le icone "MENO" e "PIÙ" (Fig 4/G). Premere l'icona "CONFERMA" (Fig 4/I).

Se del caso, proseguire con la stessa modalità per gli altri livelli (ripetere la procedura ai punti 4 e 5).

6. Premere il tasto "INVIO" (Fig 4/C) per tornare alla schermata precedente.

Impostare la temperatura (vd. 5.2 Impostazione della temperatura punto 2)



Per avviare la funzione "PRERISCALDO" vd 5.7 punto 2

Premere il tasto "INVIO" (Fig 4/C) per far partire la funzione. Inizia il tempo a scalare.

Premere il tasto "INVIO" (Fig 4/C) e più volte il tasto "ESC" (Fig 4/B) per uscire senza memorizzare.



Premere l'icona "TEMPO" per visualizzare i livelli e il tempo a scalare. Premere tasto "ESC" (Fig.4/B) per tornare alla schermata precedente

Un segnalatore acustico e visivo avverte per alcuni secondi il raggiungimento del tempo impostato di ciascun livello (compare la scritta **CARICARE**).

7. Caricare il prodotto da trattare sulle teglie ed inserirle sui porta teglie nel forno. Chiudere la porta.



A forno caldo aprire la porta con cautela, posizionarsi a lato dell'apparecchiatura per evitare fonti di calore dirette: il vapore accumulato può provocare scottature.



Il segnalatore acustico dopo alcuni secondi s'interrompe in modo automatico mentre, il segnalatore visivo sullo schermo, viene disabilitato azionando l'apertura della porta.

Successivamente in sequenza tutti gli altri livelli verranno segnalati. Ripetere la procedura al punto 7.



Il forno funziona in ciclo continuo, i segnalatori (acustico e visivo) non interrompono il processo di cottura.



Il forno deve essere spento con la procedura manuale al termine della lavorazione: premere il tasto "INVIO" (Fig 4/C) e più volte il tasto "ESC" (Fig 4/B) per tornare alla schermata iniziale.

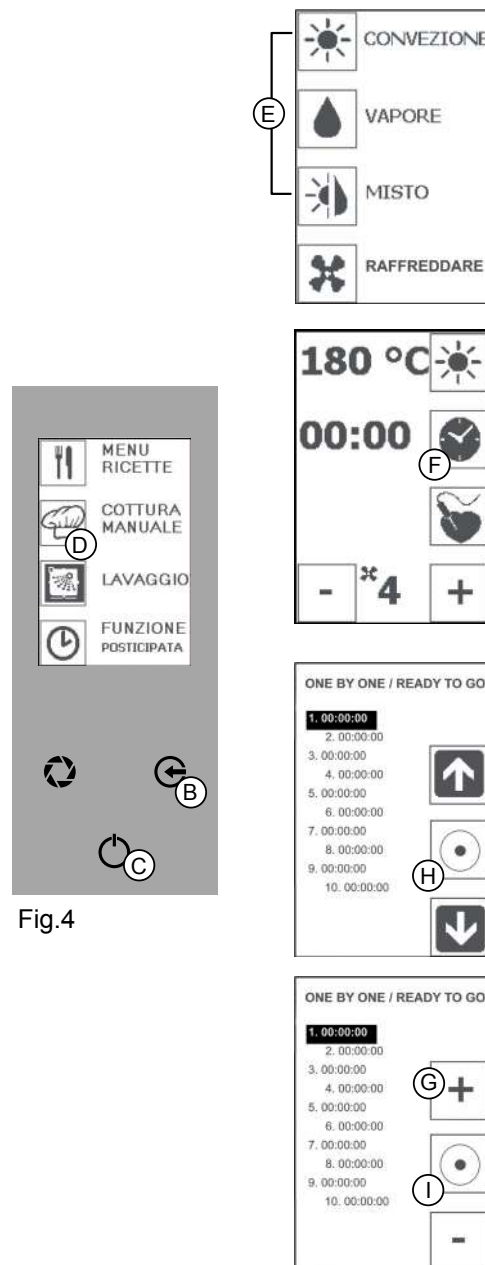


Fig.4

7. PROGRAMMAZIONE

7.1 RUBRICA RICETTE

MEMORIZZA RICETTA

Premere l'icona "GO!" per attivare il menù principale.

1. Premere l'icona "RICETTE" (Fig 1/D) e premere l'icona "NEW" (Fig 1/E).

Con le icone "FRECCHE" (Fig 1/F) selezionare la prima lettera della ricetta. Confermare con il tasto "INVIO" (Fig 1/C).

Procedere alla compilazione del nome della ricetta.



Premere l'icona "BACK" (Fig 1/P) per cancellare la lettera inserita

Tenere premuto tasto "INVIO" (Fig 1/C) e scegliere la modalità di cottura desiderata: CONVEZIONE, VAPORE, MISTO (Fig 1/G).

2. Premere l'icona della modalità di cottura desiderata (per es. Fig 1/H) e con le icone "MENO" e "PIÙ" (Fig 1/L) impostare la temperatura tra 40° e 250°.

Premere l'icona "CONVEZIONE" per confermare (Fig 1/H).



In modalità VAPORE la temperatura è compresa tra 40° e 100°

Premere l'icona "TEMPO" (Fig 1/I) e con le icone "MENO" e "PIÙ" (Fig 1/L) impostare il tempo tra 1 minuto e 09:00 ore/minuti.

Premere l'icona "TEMPO" per confermare (Fig 1/E).



È obbligatorio impostare il tempo (no infinito) per passare alla fase successiva

3. Per memorizzare altre fasi premere tasto "NEXT" (Fig 1/M) e ripetere le operazioni.



Fase "DOOR": premere l'icona "PORTA" (Fig 1/O). Questa fase ricorda all'operatore di aprire la porta per apportare modifiche al prodotto in cottura (per es. aggiunta di ingredienti)

4. Tenere premuto tasto "INVIO" (Fig 1/C) e premere l'icona corrispondente in cui si desidera salvare la nuova ricetta (Fig 1/N).



Le icone rappresentano categorie di cottura: per es. pesce, carni, pasticceria, verdura, panetteria e preferiti (le ricette più usate salvate in automatico)



È possibile memorizzare 100 ricette e 5 fasi/ricetta

Una schermata e un triplice segnale acustico confermano la memorizzazione.



Durante la funzione "MEMORIZZA RICETTE" è possibile impostare altri parametri (ventola, umidità, sfiato e sonda al cuore)

Premere più volte tasto "ESC" (Fig 1/B) per uscire senza memorizzare e tornare alla schermata iniziale.

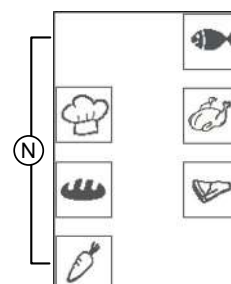
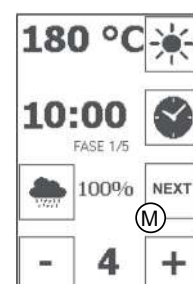
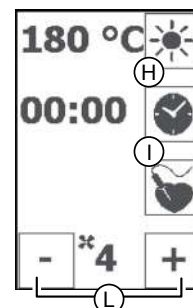
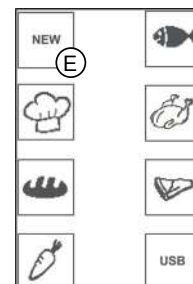


Fig.1

7. PROGRAMMAZIONE

MODIFICA RICETTA

Premere l'icona "GO!" per attivare il menù principale.

Premere l'icona "RICETTE" (Fig 2/I) e l'icona in cui si è salvata la ricetta da modificare (Fig 2/E).

Con le icone "FRECCHE" (Fig 2/M) selezionare la ricetta memorizzata e premere l'icona "CONFERMA" (Fig 2/L) per visualizzare la ricetta.

Se del caso, procedere alla modifica dei parametri (vd 7.1 Memorizza RICETTE punto 2).

Per selezionare altre fasi della ricetta tenere premuta l'icona "NEXT/PIÙ" o "PREV/MENO" (Fig 2/N).



Per cancellare una fase premere l'icona "TEMPO", premere l'icona "MENO" (Fig 2/N) e azzerare il tempo (00:00) della fase da cancellare.

Per salvare le modifiche premere due volte tasto "INVIO" (Fig 2/C) e una volta tasto "ESC" (Fig 2/B).



Si visualizza "SALVA?"

Premere tasto "INVIO" (Fig 2/C) e scegliere l'icona dove salvare la ricetta modificata (Fig 2/E).

Una schermata e un triplice segnale acustico confermano la memorizzazione.

Per uscire senza salvare premere più volte tasto "ESC" per tornare alla schermata iniziale (Fig 2/B).

AVVIO RICETTA

Premere l'icona "GO!" per attivare il menù principale.

Premere l'icona "RICETTE" (Fig 2/I) e premere l'icona in cui si è salvata la ricetta desiderata (Fig 2/E).

Con le icone "FRECCHE" (Fig 2/M) scegliere la ricetta.

Premere l'icona "CONFERMA" (Fig 2/L) per selezionare la ricetta.

Premere tasto "INVIO" per avviare il preriscaldamento.



Fase di "PRERISCALDO": 20° C superiori alla temperatura impostata



Premere tasto "INVIO" (Fig 2/C) per fermare il preriscaldamento (Funzione "PAUSA")

Concluso il preriscaldamento, appare schermata "CARICARE" (Fig. 2/L). Aprire la porta e introdurre il prodotto. Terminato il carico, chiudere la porta del forno.

Si avvia la ricetta selezionata, inizia il tempo a scalare.



Funzione "PAUSA": premere il tasto "INVIO" (Fig 2/C) per interrompere la funzione in corso e premere di nuovo il tasto "INVIO" (Fig 1/C) per riprendere la cottura



Premere due volte tasto "ESC" (Fig 2/B) per interrompere la ricetta.

CANCELLA RICETTA

Premere l'icona "GO!" per attivare il menù principale.

Premere l'icona "RICETTE" (Fig 2/I) e premere l'icona in cui si è salvata la ricetta da cancellare (Fig 2/E).

Con le icone "FRECCHE" (Fig 2/M) scegliere la ricetta desiderata.

Tenere premuto tasto "DEL" (Fig 2/G), per cancellare la ricetta memorizzata.

Un segnale acustico conferma la cancellazione.

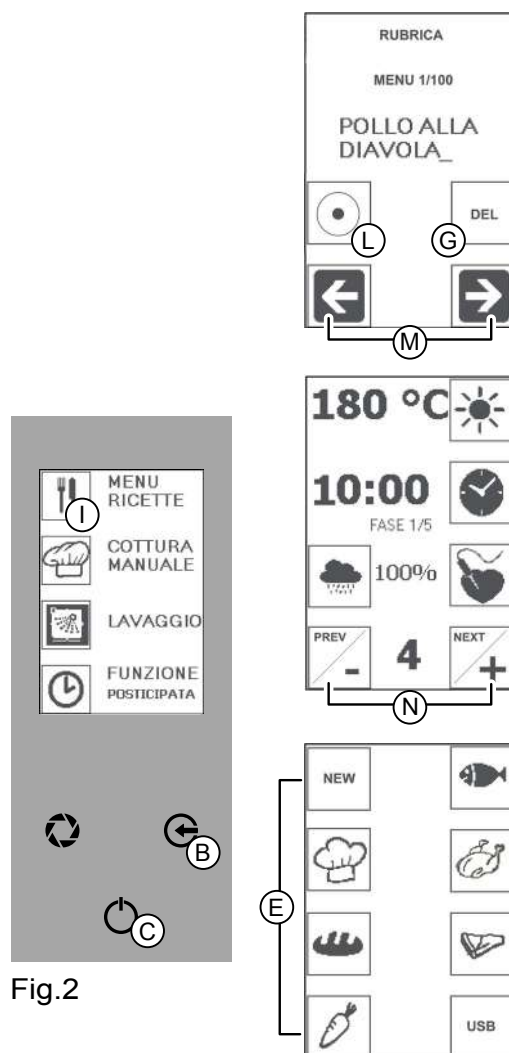


Fig.2

7. PROGRAMMAZIONE

7.2 DISPOSITIVO USB

CARICAMENTO RICETTE

Per salvare sul dispositivo USB le ricette memorizzate nel forno, procedere come segue:

Premere l'icona "GO!" per attivare il menù principale.

Premere l'icona "RICETTE" (Fig 3/D) e l'icona "USB" (Fig 3/E).

Aprire lo sportellino sotto al cruscotto del forno e introdurre il dispositivo USB. Premere tasto "SALVA RICETTE" per selezionare la funzione (Fig 3/F).

Attendere la conclusione dello scaricamento delle ricette (SAVE - FINISH - Fig 3/G). Togliere il dispositivo USB e richiudere lo sportellino. Premere più volte tasto "ESC" (Fig 3/B) per tornare alla schermata iniziale.

SCARICAMENTO RICETTE

Per salvare sul forno le ricette memorizzate sul dispositivo USB, procedere come segue:

Premere l'icona "GO!" per attivare il menù principale.

Premere l'icona "RICETTE" (Fig 3/D) e l'icona "USB" (Fig 3/E).

Aprire lo sportellino sotto al cruscotto del forno e introdurre il dispositivo USB.

Premere tasto "IMPORTA RICETTE" per selezionare la funzione (Fig 3/F).

Attendere la conclusione del caricamento delle ricette (READ - FINISH - Fig 3/G).

Togliere il dispositivo USB. Richiudere lo sportellino. Premere più volte tasto "ESC" (Fig 3/B) per tornare alla schermata iniziale.

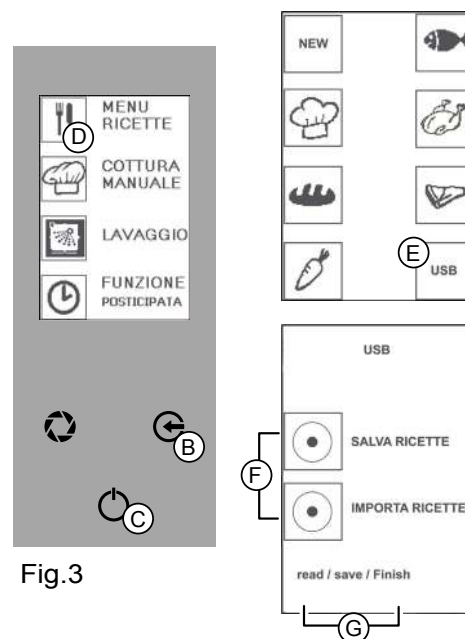


Fig.3

8. CARICO E SCARICO DEL PRODOTTO



Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi venendo a contatto accidentale con il vano cottura, con le teglie o con il materiale trattato



Ogni qualvolta si debba accedere nell'area denominata "Vano Cottura" è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare



Munirsi degli appositi indumenti di protezione individuale prima di procedere nelle operazioni di pulizia (guanti, mascherina, occhiali)



Procedere all'apertura della porta posizionandosi a lato dell'apparecchiatura per evitare fonti di calore dirette



Apertura porta: impugnare la maniglia, ruotare verso destra o sinistra e tirare per sganciare il meccanismo a molla.

Chiusura porta: impugnare la maniglia e spingere la porta per bloccare il meccanismo a molla.



Vedi "5. PARAMETRI DI LAVORO" prima di caricare il forno

CARICO DEL PRODOTTO

Caricare il prodotto da trattare sulla/e teglia/e ed inserire sui porta teglie montati precedentemente nel forno. (Fig. 1)

Avviare la procedura di messa in funzione giornaliera (vd. 4. Messa in funzione) o di programmazione (vd. 7. Programmazione)

SCARICO DEL PRODOTTO

Aprire la porta del forno e scaricare le teglie dal porta teglie munendosi di appositi strumenti di protezione individuale.



Terminata la lavorazione, se del caso, avviare la procedura di manutenzione (vd. 9. Manutenzione Ordinaria)

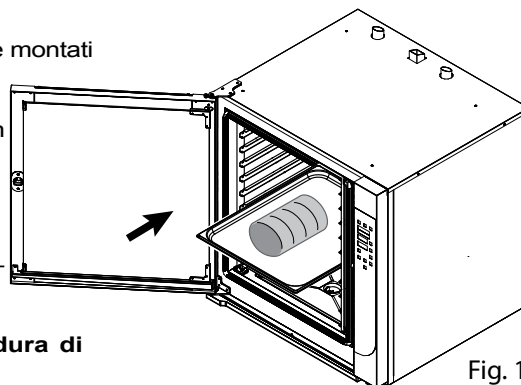


Fig. 1

9.1 PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA

Avvertenze generali



L'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti ad uso alimentare, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante



L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare deve essere rimosso



La pulizia dell'apparecchiatura deve essere eseguita con il vano cottura vuoto



In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura



Ogni qualvolta si debba accedere nell'area denominata "Vano Cottura" è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare



Munirsi degli appositi indumenti di protezione individuale prima di procedere nelle operazioni di pulizia (guanti, mascherina, occhiali)



Procedere all'apertura della porta posizionandosi a lato dell'apparecchiatura per evitare fonti di calore dirette



L'effetto chimico del sale e/o aceto o altre sostanze acide, durante la cottura può generare a lungo termine fenomeni di corrosione all'interno del vano cottura. L'apparecchiatura a fine ciclo cottura di tali sostanze, deve essere lavata accuratamente con detergente e abbondantemente risciacquata



Il liquido detergente per la pulizia del vano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche:
- pH maggiore di 12
- privo di cloruri/ammoniaca e avere una viscosità e densità simile all'acqua



Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti detergenti. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione)



Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna dell'apparecchiatura (utilizzare detergenti dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio e del vetro)



Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti



Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle con un panno assorbente o altro materiale non abrasivo



Non pulire l'apparecchiatura con getti d'acqua a pressione e/o diretti



Terminate le fasi di pulizia è necessario per un buon mantenimento delle guarnizioni porta, lavare le guarnizioni con acqua e sapone neutro, asciugarle con cura e, una volta asciutte, passare del borotalco su tutta la superficie delle stesse. L'operazione per un buon mantenimento delle guarnizioni deve essere eseguita con frequenza settimanale



I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuati da bambini senza sorveglianza.



Attendere che la temperatura dell'apparecchiatura e di tutte le sue parti si raffreddino, in modo da non provocare ustioni all'operatore

Tabella riepilogativa: competenze - intervento - frequenza**Operatore "Eterogeneo"**

Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive in grado di svolgere mansioni semplici.

**Operatore "Omogeneo"**

Operatore esperto ed autorizzato a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

	TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA DELLE OPERAZIONI
	Pulizia al primo avviamento Pulizia del vano cottura Pulizia filtro Controllo livello del liquido detergente Pulizia della vasca raccogli condensa Pulizia del vetro interno ed esterno Controllo e pulizia della guarnizione porta	All'arrivo dopo l'installazione Fine produzione giornaliera All'occorrenza Ogni 2/3 gg (all'occorrenza) Fine produzione giornaliera All'occorrenza Fine produzione settimanale
	Controllo e pulizia degli scarichi	Ogni 30 gg con acqua molto dura priva di addolcitore

9.2 PULIZIA AL PRIMO AVVIAMENTO

L'apparecchiatura in uscita dallo stabilimento viene trattata con materiali speciali a protezione delle parti più esposte.



L'apparecchiatura al primo avviamento, deve essere pulita accuratamente per eliminare qualsiasi residuo di materiale estraneo all'interno e all'esterno del vano cottura.

Rimuovere manualmente la pellicola protettiva di rivestimento esterno e pulire accuratamente tutte le parti esterne dell'apparecchiatura.



Non utilizzare utensili abrasivi e non utilizzare detergenti corrosivi (vd 9.1 Vedi avvertenze generali)

Al termine delle operazioni descritte per la pulizia delle parti esterne, è necessario procedere con la pulizia del vano cottura.

Il vano cottura a seconda del modello, può essere pulito con procedura automatica se l'apparecchiatura dispone di questa opzione oppure, con procedura manuale.



Per modelli con lavaggio posizionare il filtro collegato al tubo per la raccolta del detergente nell'apposito contenitore (Fig. 1/A).



La pulizia dell'apparecchiatura deve essere eseguita con il vano cottura vuoto.

Aprire la porta ed asportare le teglie (se presenti) dal porta teglie (Fig. 1).

Asportare il porta teglie sfilandolo dai perni (Fig.2/B-C-D).

A seconda del modello per la pulizia del vano cottura seguire le indicazioni riportate nei paragrafi:

- Pulizia del vano cottura con lavaggio automatico, Il forno esegue un ciclo di pulizia con il detergente e termina la procedura con il risciacquo del vano di cottura.
- Pulizia del vano cottura con lavaggio manuale, questa procedura viene adottata con il forno sprovvisto dell'opzione di lavaggio automatico.

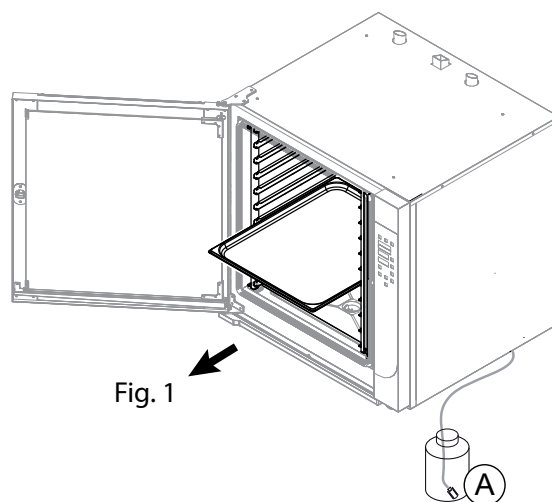


Fig. 1

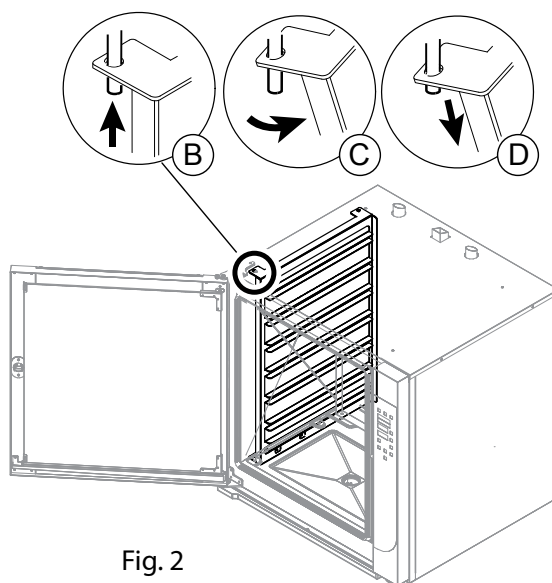


Fig. 2

9.3 LAVAGGIO AUTOMATICO

AVVIO LAVAGGIO

1. Premere l'icona "GO!" per attivare il menù principale.
Premere l'icona "LAVAGGIO" (Fig 3/L).

È possibile selezionare i seguenti cicli di lavaggio:

FAST: ciclo di lavaggio di breve durata, senza detergente.

SOLO RISCIAQUO: intero ciclo di lavaggio, senza detergente.

CORTO: ciclo di lavaggio di breve durata, un ciclo di detergente.

MEDIO: intero ciclo di lavaggio, due cicli di detergente.

LUNGO: intero ciclo di lavaggio, tre cicli di detergente.

2. Premere l'icona corrispondente per selezionare il ciclo di lavaggio desiderato (Fig 3/L).

Premere tasto "INVIO" (Fig 3/C) per avviare il lavaggio.

Sul display compaiono le caratteristiche del ciclo lavaggio selezionato con il tempo a scalare (Fig 3/M).



In base al grado di sporco si visualizza il ciclo di lavaggio consigliato

ARRESTO LAVAGGIO

Premere il tasto "INVIO" (Fig 3/C).

Prima dell'immissione del DETERGENTE (Fig 3/M - RAMMOLLIMENTO)

Per riprendere il lavaggio premere il tasto "INVIO" (Fig 3/C).

Premere più volte tasto "ESC" (Fig 3/B) per tornare alla schermata iniziale.

Dopo l'immissione del DETERGENTE (CON DETERGENTE + ACQUA)

Riprendere obbligatoriamente il lavaggio, premere il tasto "INVIO" (Fig 3/C).



SOLO FUNZIONE LAVAGGIO (il resto delle funzioni è disabilitato).

Azioni possibili: premere il tasto "INVIO" per riprendere il lavaggio interrotto oppure scegliere un altro tipo di lavaggio (vd. AVVIO LAVAGGIO punto 2).

9.4 LAVAGGIO MANUALE

L'operatore esegue il lavaggio e il risciacquo del vano cottura con l'applicazione di liquido detergente durante la procedura di pulizia e acqua potabile durante la procedura di risciacquo.



La pulizia dell'apparecchiatura deve essere eseguita con il vano cottura vuoto, senza griglie, teglie o altri accessori (Fig.4-5).

Impostare la modalità di cottura VAPORE e i parametri TEMPERATURA a 100°C e TEMPO a 20' (vd. 6.1 Convezione - Vapore - Combi).

Ad operazione ultimata, aprire la porta lasciando raffreddare per alcuni secondi il vano cottura.

Applicare tramite un normale vaporizzatore (Fig. 6) su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie (Fig 6).

Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente il vano cottura con dell'acqua potabile, in questa operazione non utilizzare in nessun modo getti d'acqua a pressione.

Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo.

Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.



Fig.3

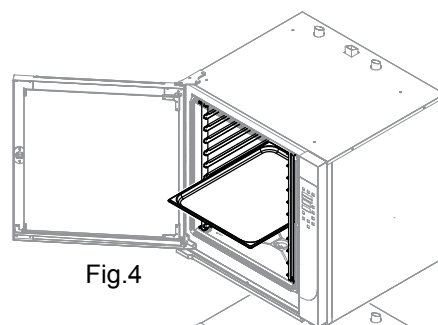


Fig.4

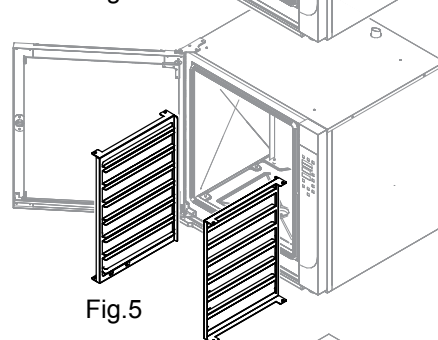


Fig.5

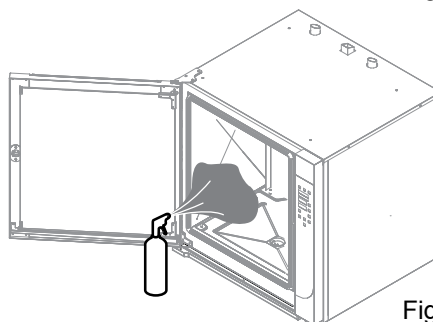


Fig.6

9.5 VERIFICHE PERIODICHE DA ESEGUIRE PULIZIA DEL VANO COTTURA

All'interno del vano cottura potrebbero depositarsi dei residui solidi di vario genere, è necessario un controllo visivo a fine giornata per verificarne la presenza. All'occorrenza, rimuovere manualmente tali residui e sempre all'occorrenza, svitare il filtro alla base del vano cottura (Fig.7) per liberare lo scarico da possibili residui rimasti.

Al termine delle operazioni, avvitare nuovamente il filtro all'interno del vano cottura.



All'occorrenza liberare dal perno (Fig.8) i porta teglie e sfilarli dal vano cottura

PULIZIA FILTRO

All'occorrenza svitare il filtro (Fig.14), lavare con acqua potabile e materiale non abrasivo e/o corrosivo per eliminare possibili residui solidi. Asciugare con cura. Al termine delle operazioni, avvitare nuovamente il filtro.



Messaggio "Filter Cleaning" (Display 2): procedere alla manutenzione ordinaria del filtro.

Terminata la pulizia premere tasto "INVIO" per 5 secondi per eliminare il messaggio

PULIZIA DELLA VASCA RACCOGLI CONDENZA

All'interno della vasca raccogli condensa potrebbero depositarsi dei residui tali da ostruire il deflusso dei liquidi raccolti, è necessario un controllo visivo a fine giornata per verificarne la presenza. All'occorrenza rimuovere manualmente tali residui per liberare il foro per lo scarico (Fig.10).

PULIZIA DEL VETRO INTERNO ED ESTERNO

L'apparecchiatura ha un vetro fisso agganciato alla porta e uno mobile. All'occorrenza e con la porta totalmente aperta, sganciare i blocchi ferma vetro (Fig.9) e, con molta cura, pulire il vetro mobile da ambe le parti. Prima di agganciarlo nuovamente alla porta, pulire con cura anche il vetro interno fisso.

CONTROLLO E PULIZIA DELLA GUARNIZIONE PORTA

Al termine di ogni lavaggio del vano cottura e a fine ciclo giornaliero, è necessario per il buon mantenimento della guarnizione della porta effettuare un'accurata pulizia della stessa (Fig.11).

Lavare con materiale non abrasivo e/o corrosivo la guarnizione, asciugarla con cura e passare dell'olio di vaselina di tipo alimentare su tutta la superficie per mantenerla morbida ed in buono stato conservativo.

CONTROLLO LIVELLO DEL LIQUIDO DETERGENTE

L'apparecchiatura con dispositivo di lavaggio automatico necessita di un controllo visivo a fine giornata per verificare la presenza di detergente nell'apposito contenitore (Fig. 12).

Verificare la presenza del liquido detergente nell'apposito contenitore, all'occorrenza riempire e/o sostituire.

In mancanza di liquido detergente l'apparecchiatura non segnala l'anomalia e il lavaggio verrà eseguito senza l'ausilio del detergente.

CONTROLLO E PULIZIA DEGLI SCARICHI

Per un corretto smaltimento delle acque nella rete di scarico verificare che non vi siano ostruzioni o impedimenti di nessun genere su tutto il tratto della linea (Fig.9-13).

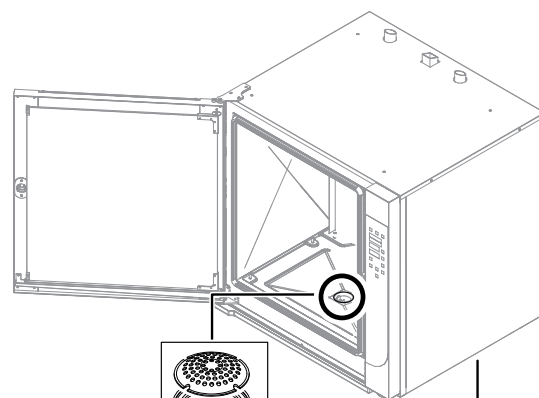


Fig. 7

Fig. 14

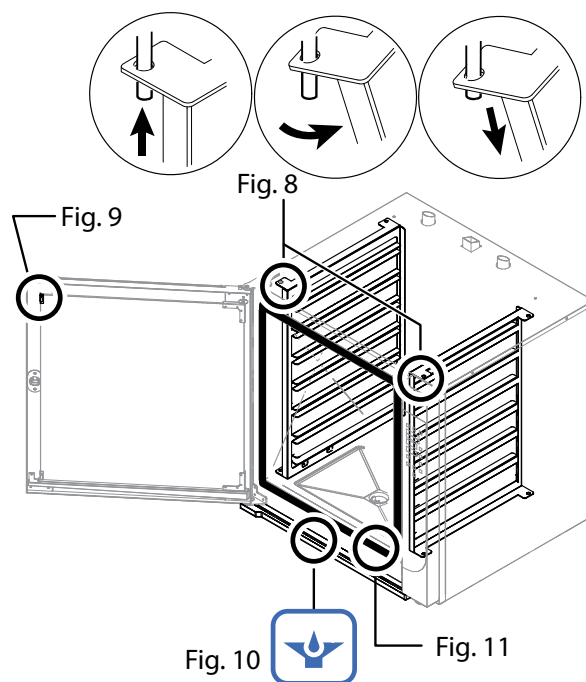


Fig. 10

Fig. 11

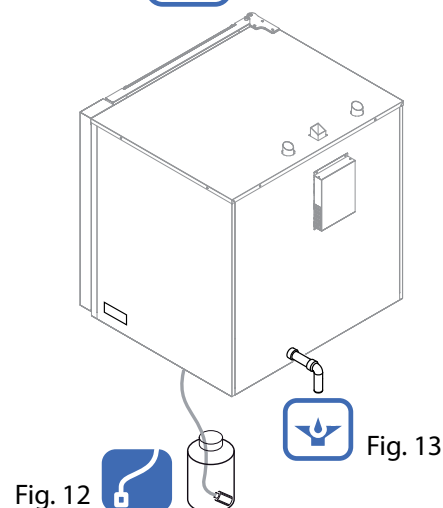


Fig. 12

Fig. 13

10. SEGNALAZIONE ALLARMI

10.1 Elenco degli allarmi

Le anomalie vengono visualizzate sul Display 2 durante il funzionamento, vedi descrizione riportata:

Allarme sonda camera: sonda di temperatura rotta o interrotta.

Allarme sonda umidità: sonda di umidità rotta o interrotta.

Allarme sonda al cuore interna: sonda al cuore rotta o interrotta (è possibile utilizzare il forno senza sonda al cuore).

Allarme sonda al cuore esterna: sonda al cuore rotta o interrotta oppure non inserita correttamente (è possibile utilizzare il forno senza sonda al cuore).

Allarme temperatura scheda: scheda surriscaldata (oltre i 70° C).

Allarme motore: motore surriscaldato.

Allarme mancanza acqua: alimentazione idrica insufficiente.

EEP: errato caricamento/aggiornamento software.

FLAM: assenza fiamma d'alimentazione.

Allarme sfiato: errato funzionamento dispositivo sfiato.

Allarme OFFRUN: salita rapida temperatura.

Premendo tasto "INVIO" per 5 secondi è possibile eliminare temporaneamente l'allarme. Il messaggio si ripresenterà fino alla risoluzione del problema.



Contattare il servizio assistenza autorizzato.

Il manutentore tecnico autorizzato interviene per identificare la causa del problema e ripristinare il corretto funzionamento

TROUBLESHOOTING



Qualora l'apparecchiatura non funzioni correttamente provare a risolvere i problemi di modesta entità con l'aiuto di questa tabella

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
Non è possibile accendere l'apparecchio	• L'interruttore principale non è inserito • E' scattato il salvavita o il magnetotermico	• Inserire l'interruttore principale • Inserire nuovamente il salvavita e/o il magnetotermico
Il vapore non viene generato	Il rubinetto dell'acqua è chiuso	Aprire il rubinetto dell'acqua
L'acqua non viene scaricata dalla camera di cottura.	Lo scarico è intasato	• Pulire il filtro dello scarico • liberare lo scarico da eventuali residui
Le pareti interne sono ricoperte di calcare	L'addolcitore non è collegato oppure è scarico	• Collegare l'apparecchiatura ad un addolcitore • Rigenerare l'addolcitore • Decalcificare il vano cottura
Nel vano di cottura ci sono delle macchie	• Qualità dell'acqua • Detergente scadente • Risciacquo insufficiente	• Filtrare l'acqua (vedi addolcitore) • Utilizzare il detergente consigliato • Ripetere il risciacquo
L'apparecchiatura a gas non si accende	• Rubinetto del gas chiuso. • Presenza di aria nella tubazione	• Aprire il rubinetto del gas • Ripetere le operazioni di accensione
Mancanza acqua	Il rubinetto dell'acqua è chiuso.	Aprire il rubinetto dell'acqua
Surriscaldamento componenti elettronici (Allarme temperatura scheda)	Ventole di raffreddamento ostruite	Liberare il passaggio dell'aria o pulire i filtri
Messaggio Pulizia Filtro	Scaduto timer manutenzione filtro	Procedere con pulizia (vd 9.5 Verifiche periodiche da eseguire)



Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, e chiudere tutti i dispositivi di alimentazione, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura



OBBLIGO DI SMALTIRE I MATERIALI UTILIZZANDO LA PROCEDURA LEGISLATIVA IN VIGORE NEL PAESE DOVE L'APPARECCHIATURA VIENE SMANTELLATA

Al SENSI delle Direttive (vedi Sezione n. 0.1) relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



La messa fuori servizio e lo smantellamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato da personale specializzato

Smaltimento dei rifiuti



In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, etc) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia

Lo smaltimento abusivo dei rifiuti è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

TOUCH SCREEN DIGITAL ELECTRONIC OVEN - 2.0
USE AND ROUTINE MAINTENANCE MANUAL

EN



02/2019 - Ed. 4 - Cod.n° 184942

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS



0. DOCUMENT IDENTIFICATION

0.1 REFERENCE STANDARDS

1. INFORMATION FOR USERS

Foreword - Purpose of document - How to read the document - Keeping the document - Addressees - Operator training program - Pre-arrangements depending on customer - Intended use - Allowed operating conditions - Test inspection and warranty - Authorisation

2. GENERAL SAFETY INFORMATION

Description of pictograms - Individual general protection measures - Information plates - Foreword - Obligations - Restrictions - Suggestions - Recommendations
Information on residual risks - Operating method for gas odours in room

3. OPERATING FUNCTIONS

Mode and function of buttons - Control panel operation - Description of the operating modes - Software language setup - Description of stop modes

4. COMMISSIONING

Commissioning - Daily activation - Daily and prolonged deactivation - Starting production - Switching on and off

5. OPERATING PARAMETERS

Date/clock - Setting the temperature - Setting the time - Setting the humidity - Setting the vent valve (convection only) - Setting the fan speed - Setting pre-heating - Setting fast cooling - Setting the programmed start (postponement)

6. COOKING PARAMETERS

Convection (rising), steam, combi - Core probe and Delta T - Cooking mode on "levels" (One by one - Ready to go)

7. PROGRAMMING

Recipe Index (Save recipe - Edit recipe - Start recipe - Delete recipe) - USB DEVICE

8. LOADING AND UNLOADING THE PRODUCT

Loading and unloading the product

9. ROUTINE MAINTENANCE

Cleaning the appliance - Cleaning at commissioning - Automatic washing - Manual washing - Periodic inspections (cleaning the cooking compartment - cleaning the filter, etc.)

10. ALARM SIGNALS

List of alarms - Troubleshooting

DISPOSAL

Deactivating and scrapping the appliance - Waste disposal

Foreword

“Original instructions” This document has been drawn up in the mother language of the manufacturer (Italian). The information it contains is for the sole use of the operator authorised to use the appliance in question. Operators must be trained concerning all aspects regarding functioning and safety. Special safety prescriptions are given in a specific chapter concerning these issues (GENERAL SAFETY INFORMATION). This document cannot be handed over to third parties to take vision of it without written consent by the manufacturer. The text cannot be used in other publications without the written consent of the manufacturer.

The use of: Figures/Images/Drawings/Layouts inside the document, is purely indicative and can undergo variations. The manufacturer reserves the right to modify it, without being obliged to communicate his acts.

Scope of the document

Every type of interaction between the operator and the appliance during its entire life cycle has been carefully assessed both during designing and while drawing up this document. We therefore hope that this documentation can help to maintain the characteristic efficiency of the appliance. By strictly keeping to the indications it contains, the risk of injuries while working and/or of economical damage is limited to a minimum.

How to read the document

The document is divided into chapters which gather by topics all the information required to use the appliance in a risk-free way. Each chapter is divided into paragraphs; each paragraph can have titled clarifications with subtitles and descriptions.

Keeping the document

This document is an integral part of the initial supply. It must therefore be kept and used appropriately during the entire operational life of the appliance.

Addressees

This document is structured for the exclusive use of the “Generic” operator (Operator with limited responsibilities and tasks). Person authorised and employed to operate the appliance with guards active and capable of performing routine maintenance (cleaning the appliance).

Operator training program

Upon specific demand by the user, a training course can be held for operators in charge of using the appliance, following the modalities provided in the order confirmation.

Depending on the demand, preparation courses can be held at the site of manufacturer or of the user, for:

- Homogeneous operator in charge of electric/electronic maintenance (specialised technician);
- Homogeneous operator in charge of mechanical maintenance (specialised technician);
- Generic operator for simple operations (Operator - Final user).

Pre-arrangements depending on customer

Unless different contractual agreements were made, the following normally depend on the customer:

- setting up the rooms (including masonry work, foundations or channelling that could be requested);
- smooth, slip-proof floor;
- pre-arrangement of installation place and installation of equipment respecting the dimensions indicated in the layout (foundation plan);
- pre-arrangement of auxiliary services adequate for requirements of the system (electrical mains, waterworks, gas network, drainage system);
- pre-arrangement of electrical system in compliance with regulatory provisions in force in the place of installation;
- sufficient lighting, in compliance with standards in force in the place of installation;
- safety devices upstream and downstream the energy supply line (residual current devices, equipotential earthing systems, safety valves, etc.) foreseen by legislation in force in the country of installation;
- earthing system in compliance with standards in force;
- pre-arrangement of a water softening system, if needed (see technical details).

1. INFORMATION FOR USERS

Intended use

This device is designed for professional use. The use of the appliance treated in this document must be considered "Proper Use" if used for cooking or regeneration of goods intended for alimentary use; any other use is to be considered "Improper use" and therefore dangerous. The appliance must be used according to the foreseen conditions stated in the contract within the prescribed capacity limits carried in the respective paragraphs.

Only use original accessories and spare parts supplied by the manufacturer to maintain regulatory compliance.

Allowed operating conditions

The appliance has been designed to operate only inside of rooms within the prescribed technical and capacity limits. The following indications must be observed in order to attain ideal operation and safe work conditions.

The appliance must be installed in a suitable place, namely, one which allows normal running, routine and extraordinary maintenance operations. The operating area for maintenance must be set up in such a way that the safety of the operator is not endangered.

The room must also be provided with the features required for installation, such as:

- minimum cooling water temperature $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- the floor must be anti-slip, and devices positioned perfectly level;
- the room must be equipped with a ventilation system and lighting as prescribed by standards in force in the country of the user;
- the room must be set up for draining greywater, and must have switches and gate valves which cut all types of supply upstream the appliance when needed;
- the walls around the appliance must be fireproof and/or insulated against possible heat sources.

Test inspection and warranty

Testing: the equipment has been tested by the manufacturer during the assembly stages at the site of the production plant. All certificates related to the testing performed will be delivered to the customer upon request.

Warranty: The guarantee is of 12 months from invoice date and it covers the faulty parts only. Carriage and installation charges are for the buyer's account. Electric components, accessories as well as other removable parts are not covered by the guarantee.

Labor costs relating to the intervention of authorized by the manufacturer at the customer's premises, for removal of defects under warranty are charged to the dealer, except in cases where the nature of the defect is such that it can be easily removed on site by the customer.

Excluded are all tools and supplies, possibly supplied by the manufacturer together with the machines.

Damage occurred in transit or due to incorrect installation or maintenance can't be considered. Guarantee is not transferable and replacement of parts and appliance is at the final discretion of our company. The manufacturer is responsible for the device in its original setting.

The manufacturer declines all responsibility for improper use, for damages caused as a result of operations not covered in this manual or not authorized in advance by the manufacturer.

The warranty terminates in case of:

- Damage caused by transportation and/or handling. Should this occur, the customer must inform the dealer and carrier via fax or RR and must write what has happened on the copies of the transportation documents. The specialised technician installing the appliance will assess whether it can be installed depending on the damage. The warranty also terminates in the presence of:
- Damage caused by incorrect installation;
- Damage caused by parts worn due to improper use;
- Damage caused by use of unadvised or non-original spare parts;
- Damage caused by incorrect maintenance and/or lack of maintenance;
- Damage caused by failure to comply with the procedures described in this document.

Authorisation

Authorisation means the permission to undertake an activity related to the appliance.

Authorisation is given by the entity who is responsible for the appliance (manufacturer, purchaser, signatory, dealer and/or owner of the premises).

Description of pictograms

DANGER



General danger



Danger of electrocution



Danger from high temperatures



Danger of material at high temperatures



Danger of crushing limbs

PROHIBITIONS



Prohibition for the heterogeneous operator to perform any type of operation (maintenance and/or other) that should instead be carried out by a qualified and authorised technician.



Prohibition for the homogeneous operator to perform any type of operation (maintenance and/or other) without having first read the entire documentation.

OBLIGATION



Obligation to read the instructions before carrying out any work.



The electricity must be switched off whenever operating on the appliance under safety conditions.



Current legislation regarding the disposal of special waste must be respected.



Obligation to use safety goggles.



Obligation to use protective gloves.



Obligation to use a protective helmet.



Obligation to use safety shoes.



Obligation to use head wear to prevent accidental loss of hair.

Individual general protection measures to be adopted



Whenever the "cooking compartment" must be accessed, always remember that there is a burn hazard. It is therefore mandatory to take appropriate measures for personal protection.



Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. Do not wear clothing and objects such as bracelets, necklaces or rings that could become entangled in the cooking compartment.



Read the instructions before performing any operations.



Turn off the electricity to the appliance whenever necessary to operate in safe conditions on the appliance.

Information plates on the appliance



There are plates and pictograms on the appliance that are described below. It is absolutely forbidden to tamper with or remove the plates or pictograms from the machine. It is the user's responsibility to verify periodically the integrity of the plates and pictograms attached to the machine. Remove and replace damaged ones by requesting them from the manufacturer.



General danger



Voltage present



High temperature material output



Earthing



Connecting to the equipotential system

Foreword

	The operating instructions have been drawn up for the "Generic" operator (Operator with limited responsibilities and tasks). Person authorised and employed to operate the appliance with guards active and capable of performing routine maintenance (cleaning the appliance).
	The operators who use the appliance must be trained in all aspects concerning its functioning and safety features. They must therefore interact using appropriate methods and instruments, complying with required safety standards.
	This document does not include information regarding transportation, installation and extraordinary maintenance which must be performed by technicians qualified for the relevant operation.
	The "Generic" operator to whom this document is intended must operate on the appliance after the technician has completed installation (transportation, fixing electrical, water, gas and drain connections).
	This document does not include information regarding every modification or variation on the appliance. The manufacturer reserves the right to modify it, without being obliged to communicate his acts.

Obligations - Restrictions - Suggestions - Recommendations

	Upon reception, open the packaging and make sure that the appliance and accessories have been damaged during transportation. If there is any damage, inform the transporter immediately of what was detected and do not install the appliance. Contact qualified and authorised personnel to report the problem detected. The manufacturer is not liable for damage caused during transportation.
	Unauthorised persons (including children, disabled individuals and people with limited physical, sensory and mental abilities) are prohibited from performing any procedures. Generic operators are prohibited from performing any procedures reserved for qualified and authorised technicians.
	Read the instructions before acting.
	Disconnect all supplies (electrical - gas - water) upstream the appliance whenever you need to work in safe conditions.
	Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. As far as personal protective equipment is concerned, the European Community has issued Directives which the operators must comply with. Airborne noise ≤ 70 dB
	It is forbidden to obstruct the air vents on the appliance with grills, trays or other accessories that impede free air circulation.
	Do not leave flammable objects or material near the appliance.
	Refer to standards in force for disposal of special waste.
	When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: surfaces, pans, material treated.
	Use the cooking vessels in such a way that while the product is cooking, they are in the operator's sight. Liquid containers can spill during cooking, thus creating dangerous situations.
	Failure to keep the appliance in hygienic conditions could cause it to deteriorate quickly, influencing operation and creating dangerous situations.
	It is strictly forbidden to tamper with or remove the plates and pictograms applied to the equipment.
	Store this document carefully, so that it is available for whoever uses the appliance, consulting it when needed.
	The controls on the appliance can only be switched by hand. Damage caused by sharp objects or the likes terminate all and any warranty rights.
	In order to minimise the risk of shocks or fire, do not connect or disconnect the unit with wet hands.
	Whenever you access the cooking area, always remember that the danger of being burnt persists. Therefore, suitable personal protection measures.

2. GENERAL SAFETY INFORMATION

Indications concerning residual risks

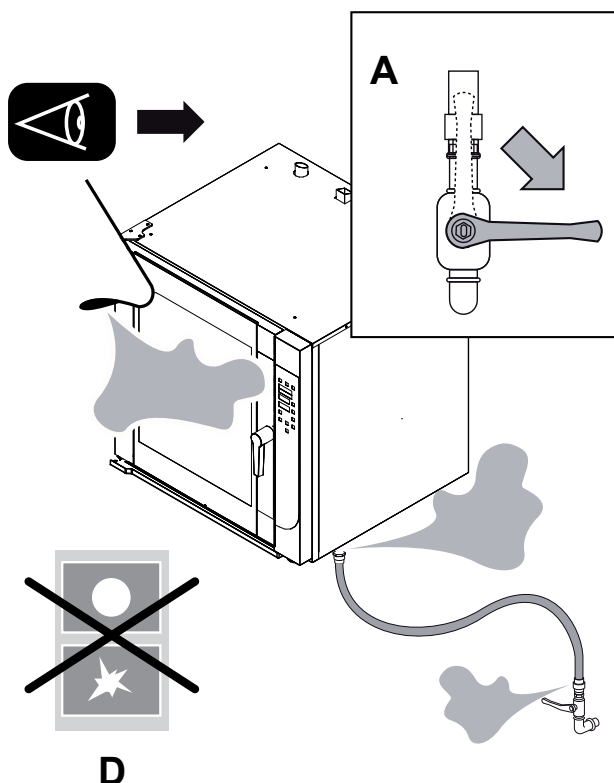
Even though the rules for “good manufacturing practice” and the provisions of law which regulate manufacturing and marketing of the product have been implemented, “residual risks” still remain which, due to the very nature of the appliance, it has not been possible to eliminate. These risks include:

	Residual risk of electrocution: Such risk persists if you have to operate electrical and/or electronic devices under voltage.
	Residual risk of burning: Such risk persists if the operator comes accidentally into contact with materials at high temperature.
	Residual risk of burning due to material leak Such risk persists if the operator comes accidentally into contact with leaking material at high temperature. Overfilled containers with liquids and/or solids that change morphology during heating (switching from solid to liquid state), may cause burns, if used improperly. During work, the containers should be placed at levels that ensure good visibility.
	Residual risk of explosion This risk remains when: • if there is gas odour in the room; • use of the equipment in atmosphere containing substances at risk of explosion; • use of foodstuff in close containers (such as barrels and boxes), that are not suitable for such purpose.
	Residual risk of fire This risk remains when: • using with flammable liquids (such as alcohol).

What to do when there is a gas odour in the area

	If there is a smell of gas in the environment, it is mandatory to urgently implement the procedures described below.
---	---

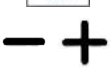
- Immediately stop the gas supply (Close the network tap, detail A).
- Ventilate the room immediately.
- Do not operate any electrical device in the environment (Detail B-C-D).
- Do not operate any device which could produce sparks or flames (Detail B-C-D).
- Use a means of communication that is external to the environment where there is a smell of gas to warn the relevant entities (electricity operator and/or fire-fighters).



3. OPERATING FUNCTIONS

3.1 Mode and function of buttons

The layout of the figures is purely indicative and can undergo variations.

	"ENTER" key: turn on, off, confirm or interrupt/exit a function		"TIME" icon: cooking time
	"ALARM VENT" key: valve open (flashing LED), valve closed (steady LED)		"PREV" and "NEXT" icon: to reduce or increase the selected parameter.
	"ESC" key: exit a function		"RECIPES" icon: creation or selection of a recipe
	"CONV." icon: "Conv." cooking mode		"VENTILATION" icon: fan speed in the cooking chamber
	"STEAM" icon: "Steam" cooking mode		"WASHING" icon: washing mode
	"COMBI" icon: "Combi" cooking mode		"FUNCTION POST." icon: function postponed mode

3.2 Control panel operation

The buttons are used to carry out the operations required and to call up or program various functions.

The "ENTER" key (Fig.1/A) can be selected to perform three different functions:

1. Stop or start a work cycle (and/or consent to access a specific function, e.g., core probe cooking, delayed start).
2. Confirm a setting choice.
3. Pause the current function (press the "ENTER" button to resume the cycle-PAUSE function).

3.3 Description of the operating modes

- STAND BY mode: display switched off and "ENTER" key lit up (Fig.1).
- "HOME PAGE" mode: display switched on, clock shown and "ENTER" key lit up (Fig.1).
- "MAIN MENU" MODE: functions shown (RECIPES MENU - MANUAL COOKING - WASHING - POSTPONEMENT FUNCTION - Fig.1/C).



Unless otherwise indicated, the instructions in this manual are intended for use when the oven is showing the "HOME PAGE" and with the parameters set by the manufacturer

After 60 seconds of inactivity in the "MAIN MENU", the oven goes into "STAND BY" mode.

After 5 seconds of inactivity in the "function selection" or "parameter selection" mode, the oven saves the function or the value displayed. The cooking types can be managed by the user in two modes:

- MANUAL mode: the operator sets the operating parameters each time (see section 6 "COOKING PARAMETERS").
- AUTOMATIC mode: the operator sets the operation by selecting a cooking program (see section 7 "PROGRAMMING").

The "Program" and/ cooking "Recipe" can be called up or repeated as needed. The appliance can save up to 100 programs. The duration of each program cannot exceed 9 hours of consecutive operation. Inside the "Program", 5 cooking phases are possible. The "cooking phase", indicated by the word "PHASE", denotes the cooking characteristics that will be used on the food.

When using a "Recipe" with several processing phases, the appliance ends the cooking cycle at the end of the last memorized phase (see 7.1. Recipe Index).

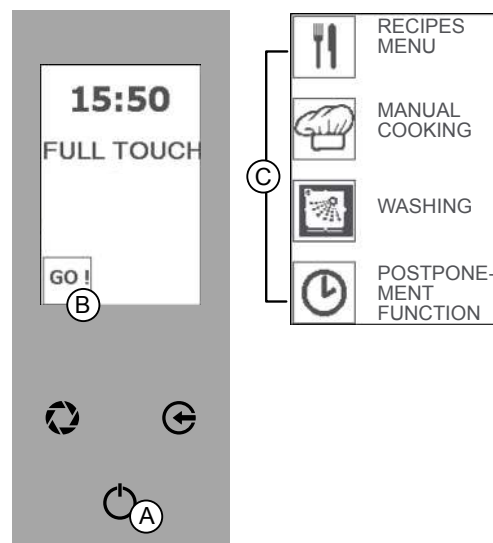


Fig.1

3. OPERATING FUNCTIONS

3.4 Software language setup



With the electrical power supply stopped upstream of the appliance for longer than 100 hours, reset the software language.

The oven is set to Italian.

To select the language you require, press and hold the “GO!” icon and the “ENTER” key at the same time (Fig. 2/A+C).

Press the “TEST” icon (Part. D) and select the “FACTORY SETTINGS” icon (Fig. 2/E).

Press the “CONFIRM” icon (Fig. 2/F) and use the “MINUS” and “PLUS” icons (Fig. 2/G) to select the language you require.

Press the “CONFIRM” (Fig. 2/F) button to confirm your choice and press the “ESC” key several times (Fig. 2/B) to return to the Home Page.

3.5 Description of stop modes

The description of the various stop modes are described as follows:



In the event of imminent danger, close all of the locking devices connected to the appliance (Electrical - Water - Gas).

1. Emergency stop

In situations or circumstances that could be dangerous, shut off the electricity upstream of the oven.

Restarting:

To restart the production cycle, contact the authorised service centre.

2. Stoppage during a work phase

To stop the operation of the production cycle, proceed as follows: Press “ENTER” (Fig 2/C) to stop the operations in progress and press the “ESC” key (Fig 2/B) several times to return to the Home Page.

Restarting:

To restart the production cycle after a shutdown, follow the procedure given in: Daily activation

3. Stop due to opening the door during operation

The appliance can be immediately stopped by opening the door.

Restarting:

After having resolved the issue that made it necessary to open the door, an authorised operator can restart the appliance by closing the door.



The appliance has hot surfaces: glass, door and front side. When the oven is hot, open the door carefully, standing to the side of the appliance to avoid direct heat: the steam accumulated may cause burns.

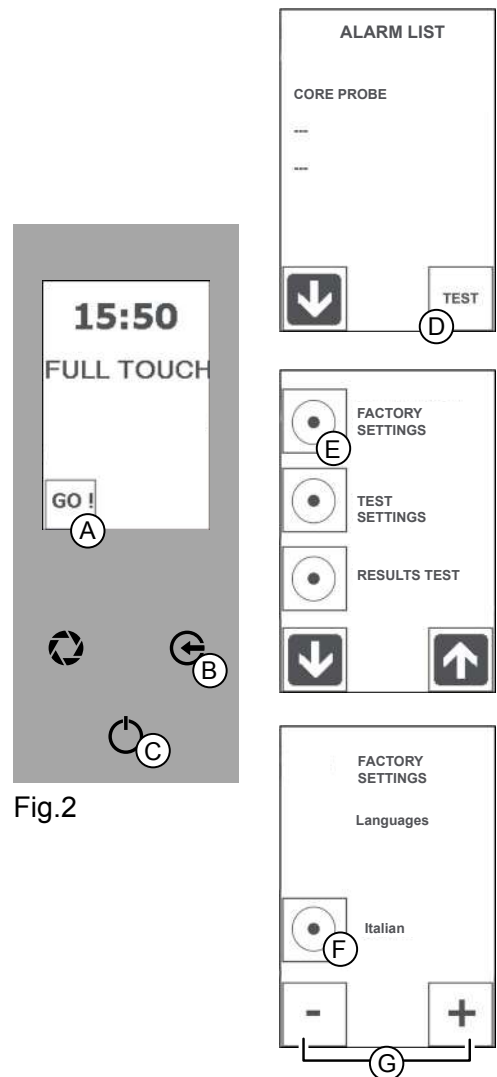


Fig.2

4. COMMISSIONING

4.1 Commissioning



When commissioning the appliance and when starting it after a prolonged stop, it must be thoroughly cleaned to eliminate all residue of extraneous material (see Routine maintenance).



Cleaning at commissioning

Do not use pressurised or direct water jets to clean the appliance.

Remove the outer protective film by hand and thoroughly clean all the outside parts of the appliance. When finished with the cleaning described for the outside of the appliance, proceed as described in "Daily Cleaning" (see 9 Routine maintenance).

4.2 Daily activation

Procedure:

1. Check the cleanliness and hygiene of the appliance.
2. Make sure that the room exhaust system works properly.
3. When necessary, plug the appliance into the appropriate socket.
4. Open the network locks upstream the appliance (Gas - Water - Electric).
5. Make sure that the water drain (if present) is not clogged.
6. Proceed with the operations described in "Starting production".

4.3 Daily and prolonged deactivation

Procedure:

1. Close the network locks upstream the appliance (Gas - Water - Electric).
2. Make sure that the drain cocks (if present) are "Closed".
3. Check the cleanliness and hygiene of the appliance (See Routine Maintenance).



In the event of prolonged inactivity, protect the parts more exposed to oxidation as described in the specific chapter (See Routine Maintenance).

4.4 Starting production



Before proceeding with these operations, see "Daily activation".



When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: cooking compartment, pans, material treated.



Take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed.



GAS BURNER switched on / °C flashing
GAS BURNER switched off / °C lit up (Fig 1/E)

4.5 Switching on and off

Press the "GO!" icon (Fig 1/A) to activate the main menu. Press the icon for the function (Fig 1/D) and switch on what you require (see e.g. section 6 "COOKING PARAMETERS").



After 15 minutes of inactivity on the "Home Page" the oven goes in "stand by" mode. Press the "ENTER" key (Fig 1/C) to reactivate it



After 1 minute of inactivity on the main menu the oven returns to the "Home Page". Press the "ENTER" key (Fig 1/C) to reactivate it



After 5 seconds of inactivity in the parameter selection mode the oven saves the value displayed

To switch off (from the Home Page):

1. In main menu mode press the "ESC" key (Fig 1/B).
2. In the functions menu, press the "ENTER" key (Fig 1/C) to stop the operation and then press the "ESC" key several times to exit the function(s) and return to the Home Page.



Fig.1

5. OPERATING PARAMETERS



Read the “Description of the operating modes” carefully beforehand

5.1 DATE/CLOCK

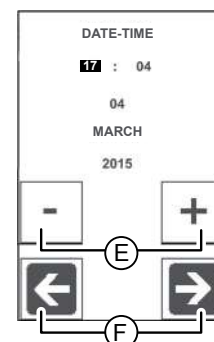
To set the date and the time, press and hold the screen at the bottom right (Fig 1/D).

Use the “ARROW” icons (Fig 1/F) to select the parameter you want to change (e.g. HOUR, DAY, MONTH, YEAR).

Use the “MINUS” and “PLUS” icons (Fig 1/E) to change the parameter.

Press the “ENTER” key (Fig 1/C) to save.

Press the “ESC” key (Fig 1/B) to exit without saving.



5.2 SETTING THE TEMPERATURE

1. Press the “GO!” icon to activate the main menu (Fig 1/A).

Press the “MANUAL COOKING” icon (Fig 1/G) and select the desired cooking mode: CONVECTION, STEAM or COMBI (Fig 1/H).

2. Press the “TEMPERATURE” icon (Fig 1/I) and use the “MINUS” and “PLUS” icons (Fig 1/N) to set the temperature to between 40 °C and 250 °C.



In STEAM mode the temperature is between 40 °C and 100 °C

Press the “TEMPERATURE” icon to confirm (Fig 1/I).

Press the “ESC” key (Fig 1/B) to exit without saving.

5.3 SETTING THE TIME

1. Press the “GO!” icon to activate the main menu (Fig 1/A).

Press the “MANUAL COOKING” icon (Fig 1/G) and select the desired cooking mode: CONVECTION, STEAM or COMBI (Fig 1/H).

2. Press the “TIME” icon (Fig 1/L) and use the “MINUS” and “PLUS” icons (Fig 1/N) to set the time between infinite, 1 minute and 09:00 hours/minutes. Press the “TIME” icon to confirm (Fig 1/L).



It is mandatory to set the time to start the oven

“Infinite time” mode displays the time counting up, while the “time set” displays the time counting down (Fig.1/L).

Press the “ESC” key (Fig 1/B) to exit without saving.

5.4 MOISTURE SETUP

1. Press the “GO!” icon to activate the main menu (Fig 1/A).

Press the “MANUAL COOKING” icon (Fig 1/G) and select the “COMBI” cooking mode (Fig 1/H).

2. Press the corresponding icon (Fig 1/M) and use the “MINUS” and “PLUS” icons (Fig 1/N) to set the humidity to **between 0% and 100%**. Press the corresponding icon to confirm (Fig 1/M).

Press the “ESC” key (Fig 1/B) to exit without saving.

5.5 SETTING THE VENT VALVE (CONVECTION only)

1. Press the “GO!” icon to activate the main menu (Fig 1/A). Select the “CONVECTION” cooking mode (Fig 1/H).

2. Press the “VENT” button (Fig 1/O - LED flashing: VENT OPEN - LED lit: VENT CLOSED) to open or close the motor's vent valve.



Selecting “VENT OPEN” mode allows the humidity to escape from the cooking compartment while “VENT CLOSED” keeps the humidity inside.



Setting the “COMBI” or “STEAM” functions (Fig 1/H) sets control over valve opening and closing to automatic mode.

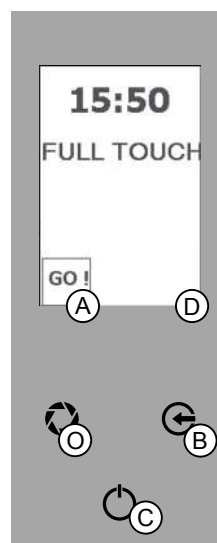
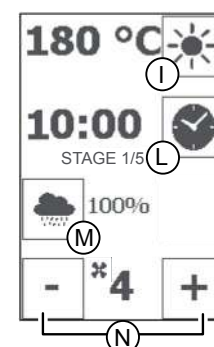
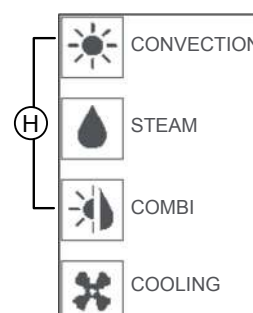
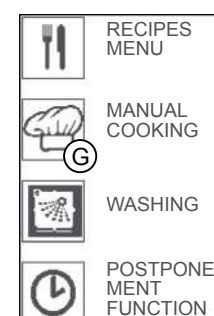


Fig.1



5. OPERATING PARAMETERS

5.6 SETTING THE FAN SPEED

1. Press the "GO!" icon to activate the main menu.
Press the "MANUAL COOKING" icon (Fig 2/D) and the cooking type required (Fig 2/E).
2. Press the "MINUS" and "PLUS" icons (Fig 2/H) to set a value between 1 and 6.



To change the fan speed no icon must be selected



The "RISING" function can be activated (see Cooking parameters "CONVECTION"). In the specific case, the fan can be set to "ZERO".

Press the "ESC" key (Fig 2/B) several times to interrupt the function and return to the Home Page.

5.7 SETTING THE PREHEATING

1. Press the "GO!" icon to activate the main menu.
Press the "MANUAL COOKING" icon (Fig 2/D) and the cooking type required (Fig 2/E).
Set the temperature (see section 5.2 "Setting the temperature", point 2).
Set the time (see section 5.3 "Setting the time", point 2).
2. Press and hold the "TEMPERATURE" icon (Fig 2/F).



A flashing "P" will appear when you confirm the command

Press the "ENTER" key (Fig 2/C) to activate the function.



"PRE-HEATING" phase: 20 °C higher than the set temperature



Press the "ENTER" key (Fig 2/C) and the "ESC" key to stop pre-heating and return to the Home Page.

When preheating is done, "LOAD" appears on the display (Fig. 2- Display 2): Open the door and place the product inside. Then close the door of the oven. The selected cooking mode will start.

5.8 SETTING FAST COOLING

- Press the "GO!" icon to activate the main menu.
Press the "MANUAL COOKING" icon (Fig 2/D) and the "COOLING" icon (Fig 2/I).
Press the "VENTILATION" icon (Fig 2/M) and use the "MINUS" and "PLUS" icons (Fig 2/H) to set the required temperature **to at least 40 °C**. Press the "ENTER" key (Fig 2/C) to activate the function.



The corresponding display will appear (Fig 2/L)

Press the "ESC" key (Fig 2/B) several times to return to the Home Page.

Press the "ESC" key (Fig 2/B) several times to interrupt the function and return to the Home Page.

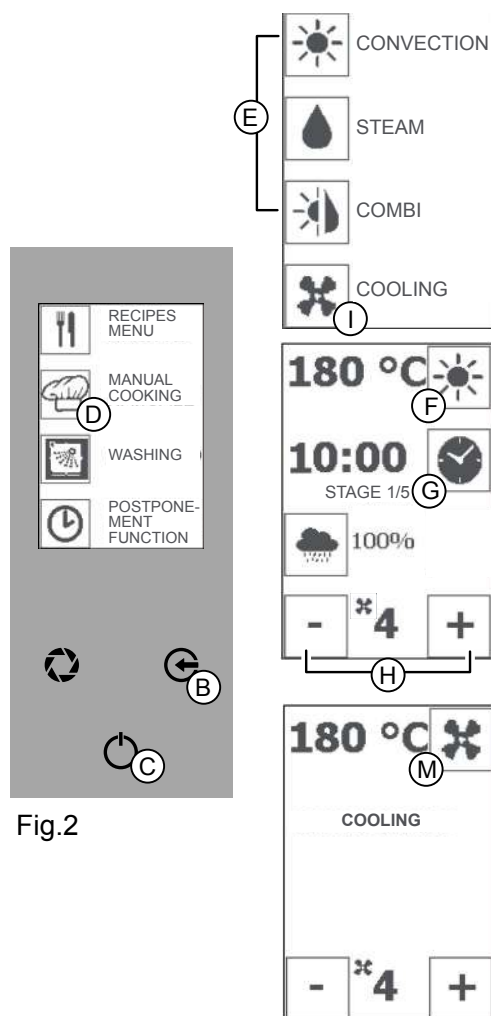


Fig.2

5. OPERATING PARAMETERS

5.9 SETTING THE PROGRAMMED START (POSTPONEMENT)



To proceed with this function, the clock must be set (see 5.1. DATE/CLOCK)

Press the “GO!” to activate the main menu (Fig 3/A).

Press the “FUNCTION POST.” icon (Fig 3/D).

Select the “MANUAL COOKING” “RECIPES” or “WASHING” function and follow the procedures described to activate the functions (see e.g. sections 6.1, 7.1, 9.3).

Press the “ENTER” key (Fig 3/C) to confirm.

Press the “ARROWS” icons (Fig 3/F) to set the starting time.

Press the “ENTER” key (Fig 3/C) to confirm.

An acoustic signal confirms saving.



The postponement time flashes



There is no pre-heating in the POSTPONEMENT function

Press the “ENTER” key (Fig 3/C) and press the “ESC” key (Fig 3/B) several times to cancel the program and return to the Home Page.

When the set time has been reached, the selected function starts together with the countdown.

Press the “ENTER” key (Fig 3/C) and press the “ESC” key (Fig 3/B) several times to stop the program in progress and return to the Home Page.

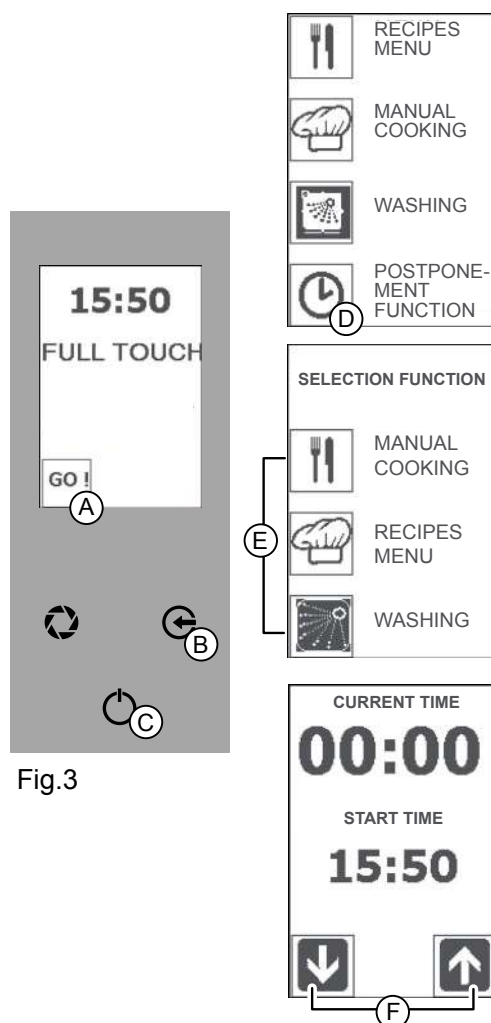


Fig.3

6. COOKING PARAMETERS

6.1 CONVECTION (RISING) - STEAM - COMBI

CONVECTION: cooking with ventilation (static) and with ventilation.

STEAM: delicate cooking, defrosting and heating products.

COMBI: mixed cooking, with convection and humidity.

Press the "GO!" icon to activate the main menu (Fig 1/A).

Press the "MANUAL COOKING" icon (Fig 1/D) and select the desired cooking mode: CONV., STEAM, COMBI (Fig 1/E).

Press the icon for the cooking mode (e.g. Fig 1/F).

Set the temperature (see section 5.2 "Setting the temperature", point 2).

Set the time (see section 5.3 "Setting the time", point 2)

 **When cooking without setting a time the oven can be stopped manually by the operation.**

 **The vent valve can only be set in "CONVECTION" mode (see section 5.5 "Setting the vent valve")**

Set the fan speed (see 5.6 Setting the fan speed).

Press the "ENTER" key (Fig 1/C) to start cooking.

The time starts decreasing (set time mode) or increasing (infinity time mode).

 **After 3 minutes of inactivity the temperature and cooking time appear on the screen (Fig 1/I). Press the "ENTER" key to return to the screen with the set parameters.**

 **"PAUSE" function: Press the "ENTER" key (Fig 1/C) to interrupt the function in progress and press the "ENTER" key again (Fig 1/C) to resume cooking**

 **During the "COOKING" function you can switch from one mode to another (CONVECTION, STEAM, COMBI and CORE PROBE) and change all of the parameters (time, temperature, fan, vent)**

 **To activate the "PRE-HEATING" function, see section 5.7, point 2**

Press the "ENTER" key (Fig 1/C) to interrupt cooking.

Press the "ESC" key (Fig 1/B) several times to return to the Home Page.

RISING

For bread and pastry making.

 **The "RISING" mode function can only be set in "CONVECTION" mode.**

Press the "GO!" icon to activate the main menu (Fig 1/A).

Press the "MANUAL COOKING" icon (Fig 1/D) and select the cooking mode: CONVECTION (Fig 1/E).

Press the "MINUS" button to select the "ZERO" parameter.

Press the "TEMPERATURE" button (Fig 1/F) and use the "MINUS" and "PLUS" buttons to set the temperature to between 25 °C and 40 °C. Press "TEMPERATURE" to confirm.

Press the "TIME" button (Fig 4/G) and use the "MINUS" and "PLUS" buttons (Fig 1/H) to set the time to infinite, 1 minute or 09:00 hours/minutes.

Press "ENTER" to confirm the function.

Press the "ENTER" key (Fig 1/C) to interrupt the process.

Press the "ESC" key (Fig 1/B) several times to return to the Home Page.

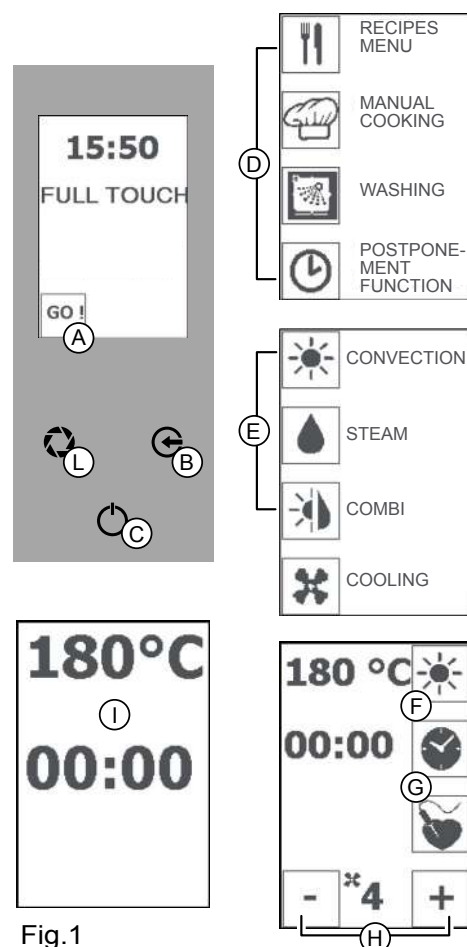


Fig.1

6. COOKING PARAMETERS

6.2 CORE PROBE and DELTA T

The probe detects the internal temperature of a product during cooking. The cooking time cannot be set or calculated while using the probe.

The cooking cycle ends when the temperature of the product reaches the one set for the probe.

There are three ways to manage the oven temperature while using the core probe mode.

A - CORE PROBE (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, VACUUM)

1. Insert the sharp end of the internal core probe inside the product (placed on the tray inside the cooking chamber) so that the tip is approximately in the middle of the product.

2. Close the door of the oven, press the “GO!” icon and press the “MANUAL COOKING” icon (Fig 2/D).
Select a cooking mode (Fig.2/E).

3. Press the “CORE PROBE” icon (Fig 2/F) and the “CORE PROBE INT or EXT” (Fig 2/H) icon. Press the “CORE PROBE” icon (Fig 2/F) and use the “MINUS” and “PLUS” icons (Fig 2/G) to set the temperature for the core probe. Press the “CORE PROBE” icon (Fig 2/F) to confirm.



You can set the temperature of the core probe up to 99° C

Press the “ENTER” key (Fig 2/C) to start cooking.



“PAUSE” function: Press the “ENTER” key (Fig 1/C) to interrupt the function in progress and press the “ENTER” key again (Fig 1/C) to resume cooking

Press the “ENTER” key (Fig 2/C) and press the “ESC” key (Fig 2/B) several times to return to the Home Page.



It is possible to set the core probe function in all cooking modes and/or recipe phases

B - DELTA T

Repeat the procedure described above in points 1 and 2.

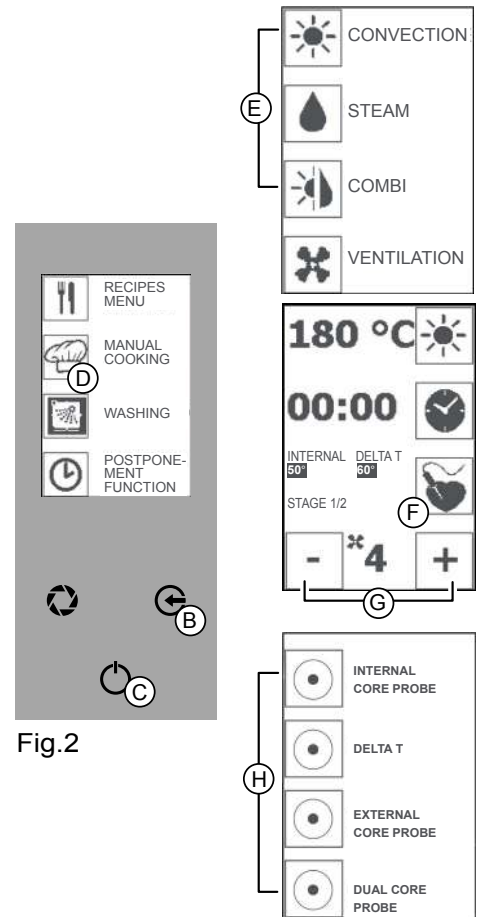
3. Press the “CORE PROBE” icon (Fig 2/F) and the “DELTA T” icon (Fig 2/H). Press the “CORE PROBE” icon (Fig 2/F) and use the “MINUS” and “PLUS” icons (Fig 2/G) to set the temperature for the probe. Press the “CORE PROBE” icon (Fig 2/H) and use the “MINUS” and “PLUS” icons (Fig 2/G) to set the permanent temperature difference between the cooking compartment and the core probe (between **20 °C and 120 °C**). Press the “CORE PROBE” icon (Fig 2/H) to confirm.

Press the “ENTER” key (Fig 2/A) to start cooking.

Press the “ENTER” key (Fig 2/C) to stop the function and press the “ESC” key (Fig 2/B) several times to return to the Home Page.



The core probe function and delta T can be set in all cooking mode and/or recipe phases



6. COOKING PARAMETERS

C - DUAL CORE PROBE (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, UNDER VACUUM)

You can cook two types of products in a single cooking cycle. Proceed as follows:

1. Insert the external core probe into the holder for this purpose below the oven's control panel.

2. Insert the sharp end of the external core probe inside the product (placed on a tray inside the cooking chamber) so that the tip is approximately in the middle of the product.

3 Insert the sharp end of the internal core probe inside the product (placed on a tray inside the cooking chamber) so that the tip is approximately in the middle of the product.

4. Close the door of the oven making sure the external core probe remains connected.

Press the "GO!" button (Fig 3/A) to access the main menu.

Press the "MANUAL COOKING" icon (Fig 3/D) and select a cooking mode (Fig 3/E).

5. Press the "CORE PROBE" icon (Fig 3/F) and the "DOUBLE CORE PROBE" (Fig 3/H) icon. Press the "CORE PROBE" icon (Fig 3/F) and use the "MINUS" and "PLUS" icons (Fig 3/G) to set the temperature for the internal core probe.



You can set the temperature of core probes up to 99° C

6. Press the "CORE PROBE" icon (Fig 3/F) and use the "MINUS" and "PLUS" icons (Fig 3/G) to set the temperature for the external core probe. Press the "CORE PROBE" icon (Fig 3/F) to confirm.

Press the "ENTER" key (Fig 3/C) to start cooking.



"PAUSE" function: Press the "ENTER" key (Fig 1/C) to interrupt the function in progress and press the "ENTER" key again (Fig 1/C) to resume cooking

Press the "ENTER" key (Fig 3/C) and press the "ESC" key (Fig 3/B) several times to return to the Home Page.

7. To change the temperatures of the probes, press the "CORE PROBE" button and repeat the steps described at points 5 and 6.

Once the minimum set temperature has been reached, the word "END" for the corresponding probe will flash.

Once the maximum set temperature has been reached, the word "END" for the corresponding probe will flash. The word "MAINTENANCE" will appear and the oven will retain the minimum temperature set.

Press the "ESC" key (Fig 3/B) several times to return to the Home Page.

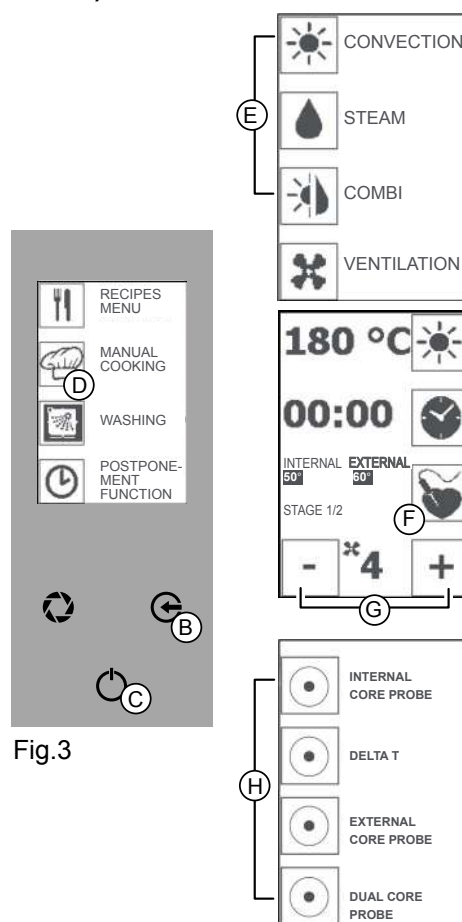


Fig.3

6. COOKING PARAMETERS

6.3 COOKING MODE ON "LEVELS"

You can cook multiple products at the same time by specifying different cooking times for the grilling levels (ONE BY ONE) or by setting cooking for each level according to a set timetable (e.g. to take dishes out - READY TO GO)



This function is disabled when using a cooking program (recipe)

A - ONE BY ONE

Place the product to be cooked on trays and insert them into the oven on the tray holders previously installed. Close the door.

1. Press the "GO!" icon to activate the main menu. Select the "MANUAL COOKING" icon (Fig 4/D) and the required cooking mode (Fig 4/E).

2. Press and hold the "TIME" icon (Fig.4/F). The display will show 10 numbered positions (one tray per position).

3. Select the required level using the "ARROW" icons and select it using the "CONFIRM" icon (Fig 4/H).

4. Adjust the cooking time for the level using the "MINUS" and "PLUS" icons (Fig 4/G). Press the "CONFIRM" icon (Fig 4/I).

If required, proceed in the same way for the other levels (repeat the procedure described at points 3 and 4).

Press the "ENTER" key (Fig 4/C) to return to the previous page.

Set the temperature (see section 5.2 "Setting the temperature", point 2)



To activate the "PRE-HEATING" function, see section 5.7, point 2

Press the "ENTER" key (Fig 4/C) to activate the function. The time will begin to count down.

Press the "ENTER" key (Fig 4/C) and press the "ESC" key several times (Fig 4/B) to interrupt and then exit the function.



Press the "TIME" icon to display the levels and the time counting down. Press the "ESC" key (Fig.4/B) to return to the previous page

A visual and audible signal will appear/sound once the time that has been set for each level has been reached (the word **REMOVE** will appear).



The audible signal will stop automatically after a few seconds. The visual signal shown on the display is deactivated when the door is opened.

Signals for all the other levels will sound once the time that has been set for each of them has elapsed.



The (audible and visual) signals do not stop the cooking process and the oven will continue operating unless switched off.



This means that the oven needs to be switched off manually once cooking is complete: Press the "ENTER" key (Fig 4/C) and press the "ESC" key (Fig 4/B) several times to return to the Home Page.

B - READY TO GO

Repeat the procedure described above from point 1.

2. Press the "TIME" icon (Fig.4/F) and set the finishing times for the dishes (e.g. it is 09.00 and the dishes need to be cooked by 12.00: Set three hours). Press the "TIME" icon to confirm.

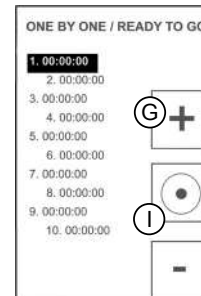
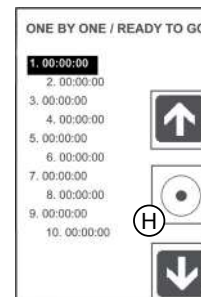
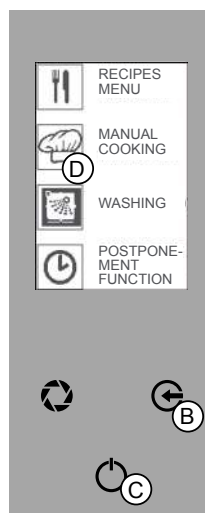
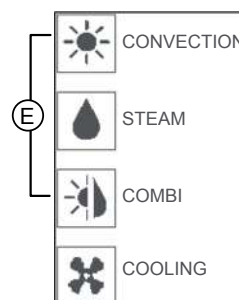


Fig.4

6. COOKING PARAMETERS

3. Press and hold the “TIME” icon (Fig.4/F). The display will show 10 numbered positions (one tray per position).

4. Select the required level using the “ARROW” icons and select it using the “CONFIRM” icon (Fig 4/H).

5. Adjust the cooking time for the level using the “MINUS” and “PLUS” icons (Fig 4/G). Press the “CONFIRM” icon (Fig 4/I).

If required, proceed in the same way for the other levels (repeat the procedure described at points 4 and 5).

6. Press the “ENTER” key (Fig 4/C) to return to the previous page.

Set the temperature (see section 5.2 “Setting the temperature”, point 2)



To activate the “PRE-HEATING” function, see section 5.7, point 2

Press the “ENTER” key (Fig 4/C) to activate the function.
The time will begin to count down.

Press the “ENTER” key (Fig 4/C) and press the “ESC” key several times (Fig 4/B) to interrupt without saving.



Press the “TIME” icon to display the levels and the time counting down. Press the “ESC” key (Fig.4/B) to return to the previous page

A visual and audible signal will appear/sound once the time that has been set for each level has been reached (the word **ADD** will appear).

7. Place the product to be cooked on trays and place them in the oven on the tray holders. Close the door.



When the oven is hot, open the door carefully, standing to the side of the appliance to avoid direct heat: the steam accumulated may cause burns.



The audible signal will stop automatically after a few seconds. The visual signal shown on the display is deactivated when the door is opened.

Signals for all the other levels will then sound. Repeat the procedure from point 7.



The (audible and visual) signals do not stop the cooking process and the oven will continue operating unless switched off.



This means that the oven needs to be switched off manually once cooking is complete: Press the “ENTER” key (Fig 4/C) and press the “ESC” key (Fig 4/B) several times to return to the Home Page.

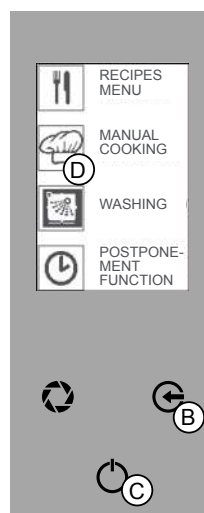
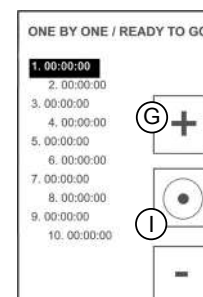
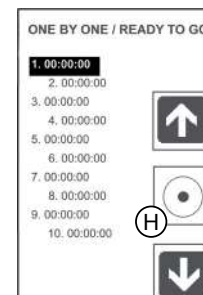
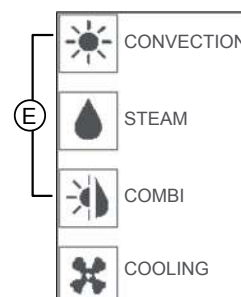


Fig.4

7. PROGRAMMING

7.1 RECIPES LIST

SAVE RECIPE

Press the “GO!” icon to activate the main menu.

1. Press the “RECIPES” icon (Fig 1/D) and then press the “NEW” icon (Fig 1/E).

Select the first letter of the recipe with the “ARROWS” icons (Fig 1/F). Press the “ENTER” key (Fig 1/C) to confirm.

Fill in the name of the recipe.



Press the “BACK” icon (Fig 1/P) to cancel the letter you entered

Keep the “ENTER” key pressed (Fig 1/C) and select the desired cooking mode: CONV., STEAM, COMBI (Fig 1/G).

2. Press the icon for the required cooking mode (e.g. Fig 1/I) and use the “MINUS” and “PLUS” icons (Fig 1/N) to set the temperature to between 40 °C and 250 °C.

Press the “CONVECTION” icon to confirm (Fig 1/H).



In STEAM mode the temperature is between 40 °C and 100 °C

Press the “TIME” icon (Fig 1/L) and use the “MINUS” and “PLUS” icons (Fig 1/N) to set the time between 1 minute and 09:00 hours/minutes.

Press the “TIME” icon to confirm (Fig 1/E).



The time must be set (not infinite) in order to proceed to the next stage

3. To save other stages, press the “NEXT” button (Fig 1/M) and repeat the operations.



“DOOR” stage: Press the “DOOR” icon (Fig 1/O). This stage reminds the operator to open the door to make changes to the product being cooked (e.g. by adding ingredients)

4. Press and hold the “ENTER” key (Fig 1/C) and press the corresponding icon in which you would like to save the new recipe (Fig 1/N).



The icons represent cooking categories: e.g. fish, meat, pastry, vegetables, bread and preferred (the most used recipes saved automatically)



It is possible to save 100 recipes and 5 phases/recipe

A screen and a triple acoustic signal confirm saving.



You can set other parameters in the “SAVE RECIPES” function (e.g. fan, humidity, vent and core probe)

Press the “ESC” key (Fig 1/B) several times to exit without saving and return to the Home Page.

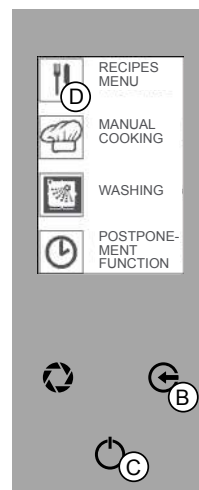
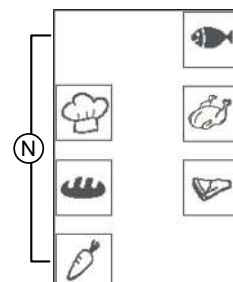
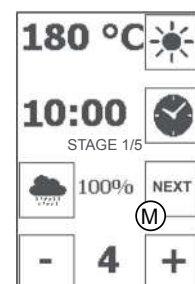
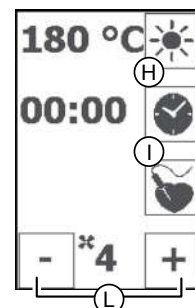
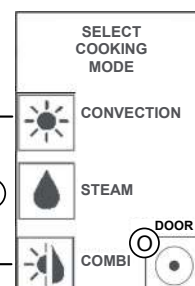
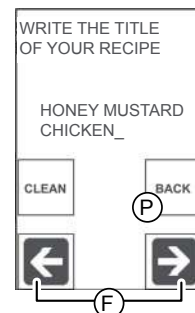
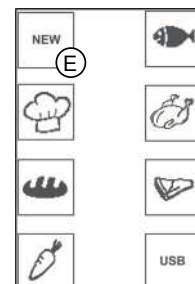


Fig.1



7. PROGRAMMING

CHANGE RECIPE

Press the "GO!" icon to activate the main menu.

Press the "RECIPES" icon (Fig 2/I) and the icon in which the recipe you would like to change is saved (Fig 2/E).

Select the saved recipe with the "ARROWS" icons (Fig 2/M) and press the "CONFIRM" icon (Fig 2/L) to display the recipe.

If required, change the parameters (see section 7.1 "Saving RECIPES, point 2).

Keep the "NEXT/PIÙ" or "PREV/MENO" icon (Fig 2/N) pressed to select other phases of the recipe.



To delete a stage, press the "TIME" icon, press the "MINUS" icon (Fig 2/N) and reset the time (00:00) for the stage to be deleted.

Press the "ENTER" key (Fig 2/C) twice and the "ESC" key (Fig 2/B) once to save the changes.



"SAVE?" is displayed

Press the "ENTER" key (Fig 2/C) and select the icon where you would like to save the recipe that has been changed (Fig 2/E). A screen and a triple acoustic signal confirm saving.

To exit without saving, press the "ESC" key several times to return to the Home Page (Fig 2/B).

START RECIPE

Press the "GO!" icon to activate the main menu.

Press the "RECIPES" icon (Fig 2/I) and press the icon in which the recipe you require is saved (Fig 2/E).

Select the recipe using the "ARROW" icons (Fig 2/M).

Press the "CONFIRM" icon (Fig 2/L) to select the recipe.

Press the "ENTER" key to start pre-heating.



"PRE-HEATING" phase: 20°C higher than the set temperature



Press the "ENTER" key (Fig 2/C) to stop pre-heating ("PAUSE" function)

The "ADD" screen will appear once pre-heating is complete (Fig. 2/L). Open the door and place the product inside. Then close the door of the oven.

The selected recipe starts, countdown starts.



"PAUSE" function: Press the "ENTER" key (Fig 2/C) to interrupt the function in progress and press the "ENTER" key again (Fig 1/C) to resume cooking



Press the "ESC" key (Fig 2/B) twice to interrupt the recipe.

DELETE RECIPE

Press the "GO!" icon to activate the main menu.

Press the "RECIPES" icon (Fig 2/I) and press the icon in which the recipe you would like to delete is saved (Fig 2/E).

Select the required recipe using the "ARROW" icons (Fig 2/M).

Keep the "DEL" key (Fig 2/G) pressed to delete the saved recipe.

An acoustic signal confirms deletion.

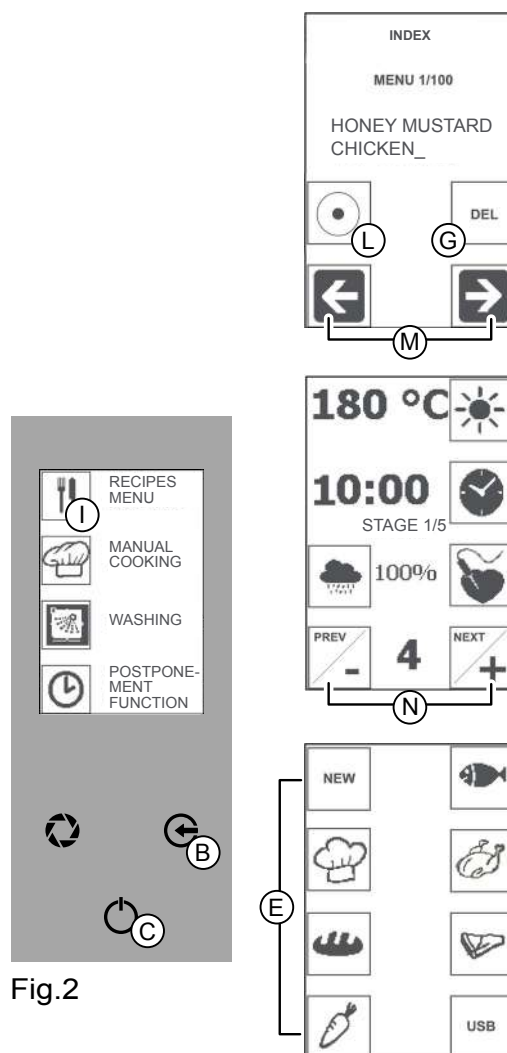


Fig.2

7. PROGRAMMING

7.2 USB DEVICE

DOWNLOADING RECIPES

Proceed as follows to save the recipes saved on the oven to a USB device:

Press the "GO!" icon to activate the main menu.

Press the "RECIPES" icon (Fig 3/D) and the "USB" icon (Fig 3/E).

Open the cover below the oven's control panel and insert the USB device. Press the "SAVE RECIPES" button to select the function (Fig 3/F).

Wait until the recipes have been downloaded (SAVE - FINISH - Fig 3/G). Remove the USB device and close the cover again. Press the "ESC" key (Fig 3/B) several times to return to the Home Page.

UPLOADING RECIPES

Proceed as follows to save the recipes saved on a USB device to the oven:

Press the "GO!" icon to activate the main menu.

Press the "RECIPES" icon (Fig 3/D) and the "USB" icon (Fig 3/E).

Open the cover below the oven's control panel and insert the USB device.

Press the "IMPORT RECIPES" button to select the function (Fig 3/F).

Wait until the recipes have finished uploading (READ - FINISH - Fig 3/G).

Remove the USB device. Close the cover. Press the "ESC" key (Fig 3/B) several times to return to the Home Page.

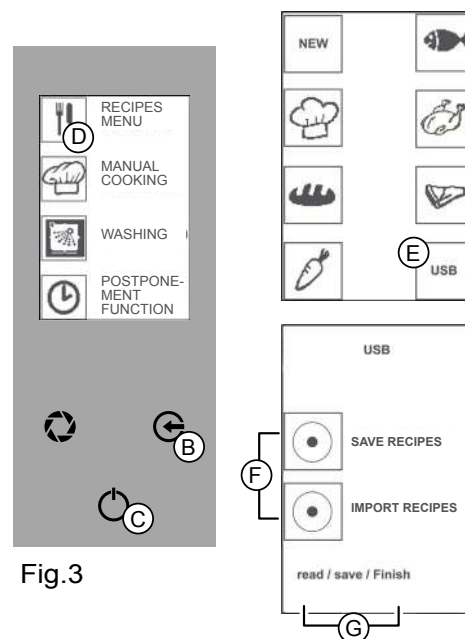


Fig.3

8. LOADING AND UNLOADING THE PRODUCT



When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with the cooking compartment, trays or recipients or processed material



Whenever the "cooking compartment" must be accessed, always remember that there is a burn hazard. It is therefore mandatory to take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment that is suited to the operations to be performed.



Wear the proper individual protective clothing before proceeding with cleaning operations (gloves, mask, goggles)



Open the door while standing to the side of the appliance to avoid direct heat



Door opening: hold the handle, turn right or left and pull to release the spring mechanism. Door closing: hold the handle and push the door to lock the spring mechanism.



See section 5 "OPERATING PARAMETERS" before placing food in the oven

LOADING THE PRODUCT

Load the product to be processed on tray(s) and insert on the tray holders previously installed in the oven. (Fig. 1)

Start the commissioning procedure daily (see 4. Commissioning or Programming (see 7 PROGRAMMING)

UNLOADING THE PRODUCT

Open the oven door and unload the trays from the tray holder using the appropriate personal protection equipment.



Once you have finished processing, if necessary, start the maintenance procedure (see 9 Routine maintenance).

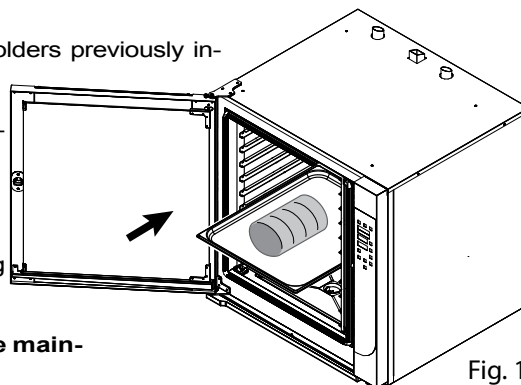


Fig. 1

9. ROUTINE MAINTENANCE

9.1 CLEANING THE APPLIANCE

General remarks



The appliance is used to prepare food products. Keep the appliance and the surrounding area constantly clean.



The appliance must be cleaned regularly and every incrustation or food deposit removed.



The appliance must be cleaned with the cooking compartment empty



In the event of prolonged inactivity, besides disconnecting the supply lines, you must thoroughly clean all the inside and outside parts of the appliance.



Whenever the "cooking compartment" must be accessed, always remember that there is a burn hazard. It is therefore mandatory to take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment that is suited to the operations to be performed.



Wear the proper individual protective clothing before proceeding with cleaning operations (gloves, mask, goggles)



Open the door while standing to the side of the appliance to avoid direct heat



The chemical effect of salt and/or vinegar or other acid substances can in the long run cause the inside of the cooking chamber to corrode during cooking. At the end of the cooking cycle for these substances, the appliance must be washed thoroughly with detergent and thoroughly rinsed.



The liquid detergent for cleaning the cooking compartment must have certain chemical features:

- pH greater than 12
- without chlorides/ammonia and with a viscosity and density similar to water.



Thoroughly read the information on the detergent product labels. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. (See the protection methods on the package label)



Use non-aggressive products for cleaning the outside of the appliance (use detergents on the market for cleaning steel and glass).



Be careful not to damage stainless steel surfaces. Do not use corrosive products, abrasive material or sharp tools.



Rinse the surfaces with tap water and dry them with an absorbent cloth or other non-abrasive material.



Do not clean the appliance with direct jets of water and/or water under pressure.



When cleaning is finished, for good door seal maintenance, clean the gaskets with water and neutral soap, dry thoroughly and, once dry, put talcum powder on the surface of the gaskets. For proper gasket maintenance, this operation must be performed weekly



Cleaning of aeration apertures: Cooling the electronic compartment is ensured by means of the ventilation apertures at the right front of the equipment (6 and 10 level). Once a week, check that the aeration grid is clean and not obstructed by dust by cleaning its surface with a dry cloth



Maintenance of internal surface: The general principle consists in not allowing the following to settle or be left in certain places:

- substances likely to become concentrated and so become very corrosive.
- Settling of different minerals contained in water and likely to generate corrosion effect performance reduce service life (fan balancing, exchanger dissipation, etc)



Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision



Wait for the temperature of the appliance and all its parts to cool off, so that the operator is not burnt

9. ROUTINE MAINTENANCE

Summary table: qualification-intervention-frequency



Generic operator

Person authorised and employed to operate the appliance with guards active, capable of performing routine tasks.



Homogeneous operator

Expert operator authorised for handling, transporting, installing, servicing, repairing and scrapping the equipment.

	TYPE OF OPERATION	FREQUENCY OF THE OPERATIONS
	Cleaning at commissioning Cleaning the cooking compartment FILTER CLEANING Checking the liquid detergent level Cleaning the condensation collection tray Cleaning the interior and exterior glass Inspection and cleaning of the door gasket	Upon arrival after installation At the end of daily production As needed Every 2/3 days (as needed) At the end of daily production As needed At the end of weekly production
	Check and clean the drains	Every 30 days with very hard water and no water softener

9.2 CLEANING AT COMMISSIONING



When the appliance leaves the factory, the exposed parts are treated with special protective material.



At the first startup, the appliance must be thoroughly cleaned to remove any foreign material from inside and outside the cooking compartment.

Remove the outer protective film by hand and thoroughly clean all the outside parts of the appliance.



Do not use abrasive tools and corrosive detergents (see 9.1 See general warnings)

When finished with the cleaning described for the outside of the appliance, clean the cooking compartment.

Depending upon the model, the cooking compartment can be cleaned with the automatic procedure if the appliance has this option, or with the manual procedure.



For models with washing, position the filter connected to the tube for collecting the detergent in the appropriate container (Fig. 1/A).



The appliance must be cleaned with the cooking compartment empty

Open the door and remove the trays (if present) from the tray holder (Fig. 1).

Remove the tray holding, removing it from the pins (Fig 2/B-C-D).

Depending on the model, for cooking compartment cleaning follow the instructions in paragraphs:

- Clean the cooking compartment with automatic washing. The oven will perform a cleaning cycle with the detergent and will complete the procedure by rinsing the cooking compartment.
- Clean the cooking compartment with manual washing. This procedure is used in ovens that do not have the automatic washing option.

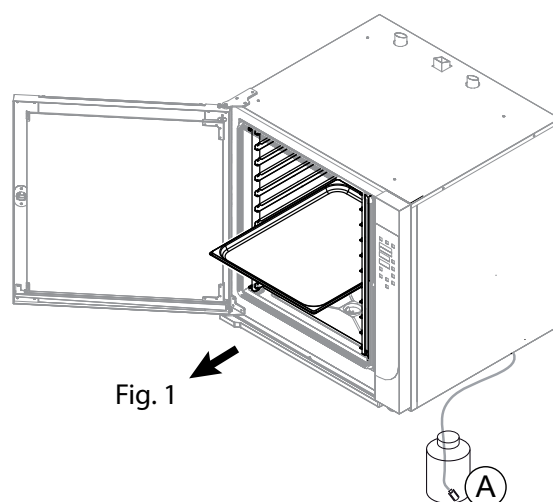


Fig. 1

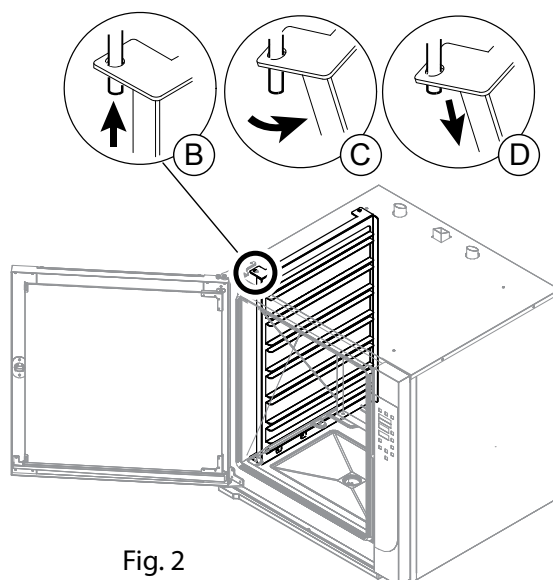


Fig. 2

9. ROUTINE MAINTENANCE

9.3 AUTOMATIC WASHING

START WASHING

1. Press the "GO!" icon to activate the main menu.
Press the "WASHING" icon (Fig 3/L).

It is possible to select the following washing cycles:

FAST: brief washing cycle without detergent.

RINSE ONLY: complete washing cycle without detergent.

SHORT: brief washing cycle with one detergent cycle.

MEDIUM: complete washing cycle with two detergent cycles

LONG: complete washing cycle with three detergent cycles.

2. Press the corresponding icon to select the desired washing cycle (Fig 3/L).

Press the "ENTER" key (Fig 3/C) to start washing.

The features of the selected washing cycle with the countdown appear on the display (Fig 3/M).



Depending on the amount of dirt, the recommended washing cycle is displayed.

STOP WASHING

Press the "ENTER" key (Fig 3/C).

Before adding the DETERGENT (Fig 3/M - SOFTENING)

Press the "ENTER" key (Fig 3/C) to resume washing (Fig 3/C).

Press the "ESC" key (Fig 3/B) several times to return to the Home Page.

After adding the DETERGENT (WITH DETERGENT + WATER)

Press the "ENTER" key (Fig 3/C) to resume washing (Fig 3/C).



ONLY THE WASHING FUNCTION (the rest of the functions are disabled).

Possible actions: Press the "ENTER" key to resume the interrupted washing cycle or select a different washing program (see "START WASHING", point 2).

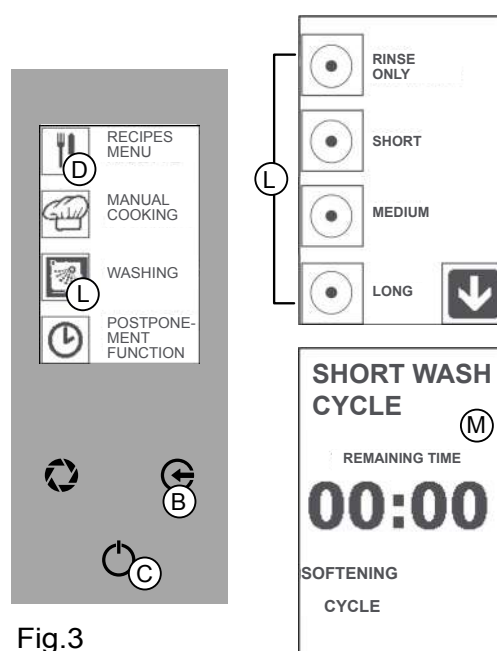


Fig.3

9.4 MANUAL WASHING

The operator performs the washing and rinsing of the cooking compartment by applying liquid detergent during the cleaning procedure and drinking water during the rinsing procedure.



The appliance must be cleaned with the cooking compartment empty, without grills, trays or other accessories (Fig.4-5).

Set the STEAM cooking mode, the TEMPERATURE parameter to 100 °C and the TIME to 20' (see section 6.1 Convection - Steam - Combi).

When the operation is complete, open the door, allowing the cooking compartment to cook for a few seconds.

Apply using a regular steamer (Fig. 6) over the entire surface of the cooking chamber and manually thoroughly clean the entire surface using a non-abrasive sponge (Fig. 6).

When the operation is complete, rinse the cooking compartment thoroughly with drinking water and never use jets of water under pressure.

Having successfully completed the operations described, carefully wipe the cooking chamber with a non-abrasive cloth.

If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

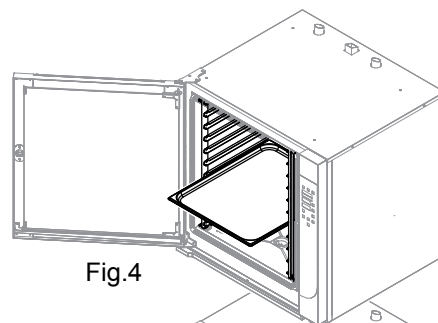


Fig.4

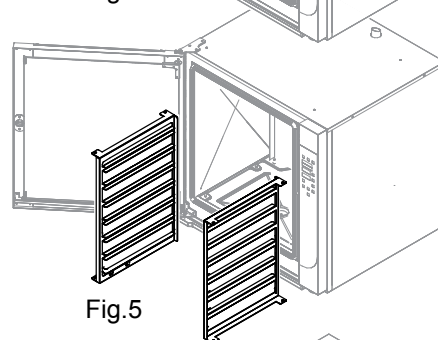


Fig.5

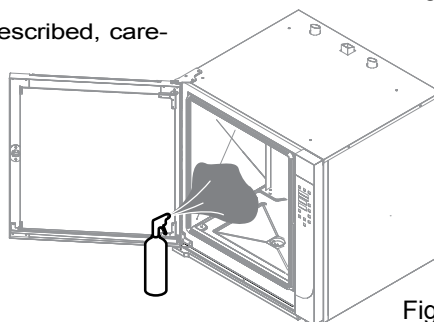


Fig.6

9. ROUTINE MAINTENANCE

9.5 PERIODIC INSPECTIONS CLEANING THE COOKING COMPARTMENT

Inside the cooking compartment there could be various types of solid residue deposits. A visual inspection must be performed at the end of the day to see if this occurred. If so, manually remove these residues and, as needed, unscrew the filter from the base of the cooking compartment (Fig. 7) to free the drain of possible residues. When these operations are complete, replace the filter inside the cooking compartment.



If necessary, remove the tray holders from (Fig.8) the pivot and take them out of the cooking compartment

FILTER CLEANING

If necessary, remove the filter (fig. 14), wash with potable water and non-abrasive and/or corrosive material to eliminate possible solid residues. • Dry carefully. When these operations are complete, install the filter.



“Filter Cleaning” message (Display 2): carry out the routine maintenance of the filter.

Once you have finished cleaning, press and hold the “ENTER” key for 5 seconds to clear the message

CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION TRAY

Inside the condensation collection tray there could be residue that obstruct the flow of liquids. A visual inspection is required at the end of the day to see if this has occurred. Manually remove these residues as needed to free the drainage hole (Fig. 10).

CLEANING THE INTERIOR AND EXTERIOR GLASS

The equipment has a fixed, glass attached to the door, and a mobile glass. If necessary and with the door completely open, remove the glass retainers (fig. 9) and carefully clean the glass from both sides. Before hooking it back to the door, carefully clean the fixed internal glass.

INSPECTION AND CLEANING OF THE DOOR GASKET

At the end of each washing of the cooking compartment and at the end of the daily cycle, thorough cleaning of the door gasket is needed for proper maintenance (Fig. 11).

Wash the gasket with non-abrasive and/or corrosive material, dry it thoroughly and spread vaseline (for food) over the surface to keep it soft and in good condition.

CHECKING THE LIQUID DETERGENT LEVEL

Appliances with automatic washing required a visual inspection at the end of the day to check the detergent in the special container (Fig. 12).

Make sure there is liquid detergent in the container and replace and/or refill as necessary.

If there is no liquid detergent, the appliance does not report any anomaly and washing will be performed without detergent.

CHECK AND CLEAN THE DRAINS

For correct disposal of the water in the drainage system, make sure that there are no obstructions or blockages of any kind along the entire line (Fig. 9-13).

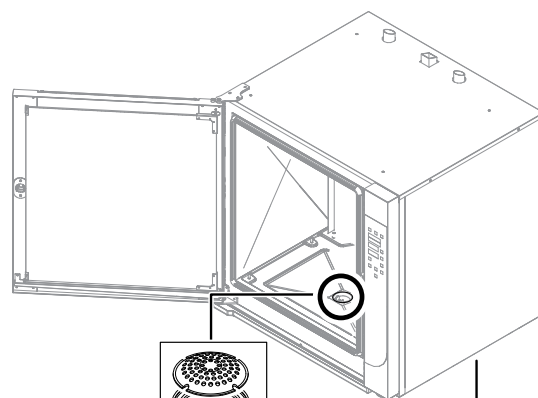


Fig. 7

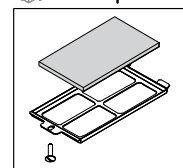


Fig. 14

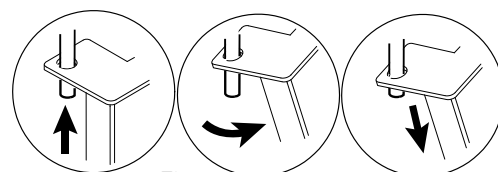


Fig. 8

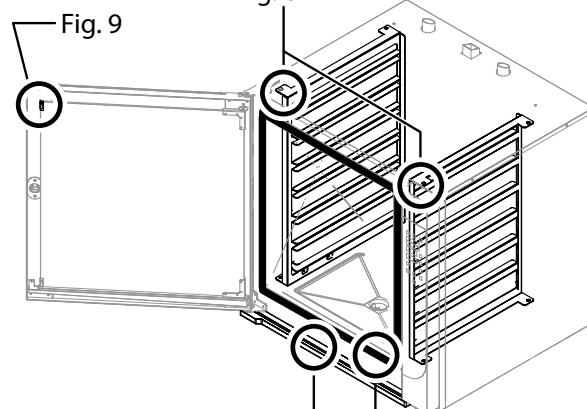


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

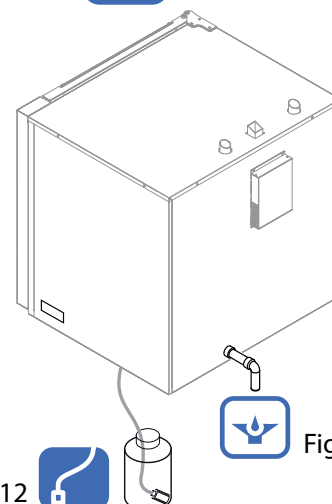


Fig. 12



Fig. 13

10. ALARM SIGNALS

10.1 List of alarms

Anomalies are shown on Display 2 during operation, see the description:

Chamber probe alarm: temperature probe broken or interrupted.

Humidity probe alarm: humidity probe broken or interrupted.

Internal core probe alarm: core probe broken or interrupted (it is possible to use the oven without probe in the core).

External core probe alarm: core probe broken or interrupted or not inserted correctly (it is possible to use the oven without probe in the core).

Board temperature alarm: board overheated (over 70° C).

Motor alarm: motor overheated.

No water alarm: insufficient water supply.

EEP: incorrect loading/updating software.

FLAM: no power flame.

Vent alarm: venting device malfunction.

OFFRUN alarm: fast temperature rise.

Pressing and holding the “ENTER” button for 5 seconds will temporarily clear the alarm. The message will reoccur until resolution of the problem.



Contact the authorised service centre.

The authorised technician will identify the cause of the problem and restore proper operation.

TROUBLESHOOTING



Whenever the appliance does not work properly, try to solve the less serious problems using this table.

ANOMALY	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
The appliance does not turn on.	• The master switch is not connected. • The circuit breaker or magnetic circuit breaker has tripped	• Connect the master switch. • Reset the circuit breaker or magnetic circuit breaker
Steam is not being generated	The water tap is closed	Open the water tap
Water does not drain from the cooking compartment.	The drain is clogged.	• Clean the drain filter. • Free the drain from residues.
The inner walls are covered with limescale.	The water softener is not connected or is empty	• Connect the appliance to a water softener. • Regenerate the water softener. • Descale the cooking compartment.
The cooking compartment is stained.	• Water quality • Ineffective detergent. • Insufficient rinsing.	• Filter the water (see water softener). • Use the recommended detergent. • Rinse once again.
The gas appliance will not turn on	• Gas valve closed. • Air in the hose	• Open the gas valve • Repeat the operation
No water	The water tap is closed	Open the water tap
Electronic components overheating (Alarm board temperature)	Cooling fans obstructed	Free the air passage or clean the filters
Filter cleaning message	Filter maintenance timer exceeded	Proceed with cleaning (see 9.5 Periodic inspections)



If the problem cannot be resolved, turn the appliance off and shut all the supply valves. Then contact customer service.

Deactivation and scrapping of appliance



OBLIGATION OF DISPOSING OF MATERIALS USING THE LEGISLATIVE PROCEDURE IN FORCE IN THE COUNTRY WHERE THE APPLIANCE IS SCRAPPED.

PURSUANT TO the directives (see section no. 0.1) relating to the reduction of use of the hazardous substances in the electrical and electronic appliance and to the waste disposal. The symbol of the barred waste bin carried on the appliance or its packaging indicates that the product at the end of its useful life it must be disposed of separately from other waste.

Sorted waste disposal of products at the end of their useful life is organised and managed by the manufacturer. The user should dispose of this equipment contacting the manufacturer and following the system adopted by the latter to allow the separate collection of the equipment at the end of its service life. Appropriate separate collection for subsequent start-up of equipment assigned to recycling, treatment and disposal that is environmentally compatible contributes to avoiding possible negative effects on the environment and on health and promotes the reuse and/or recycling of the materials of which the equipment is composed. If the holder of this product disposes of it illegally, this involves the application of administrative sanctions provided by the laws in force.



Specialised personnel is in charge of deactivation and scrapping of the appliance.

Waste disposal



During operation and maintenance, do not disperse pollutants (oils, grease, etc.) into the environment and perform differentiated waste disposal depending on the composition of the different materials and in compliance with relevant laws in force.

Illegal waste disposal will be prosecuted by laws in force in the territory where the violation has been ascertained.



REMARKS

FOUR ELECTRONIQUE NUMERIQUE A ECRAN TACTILE - 2.0
MANUEL D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE ORDINAIRE

FR

02/2019 - Ed. 4 - Cod.n° 184942

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS



0. IDENTIFICATION DU DOCUMENT

0.1 TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE

1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

Préface - Objectif du document - Comment lire le document- Conservation du document
- Destinataires - Programme de formation des opérateurs -
Prédispositions à la charge du client - Utilisation prévue - Conditions autorisées pour le
fonctionnement - Essai de réception et garantie - Autorisation

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Description des pictogrammes - Procédures générales de protection individuelle - Pla-
quettes de signalisation - Préface - Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations
Indications sur les risques résiduels - Mode de fonctionnement pour odeur de gaz dans
l'environnement

3. FONCTIONS OPERATIONNELLES

Modalités et fonction des touches - Modalités opérationnelles du panneau de contrôle -
Description des modes de fonctionnement - Réglage de la langue du logiciel - Description
des modes d'arrêt

4. MISE EN MARCHE

Mise en service pour le premier démarrage - Mise en service journalière (Mise hors service
journalière et prolongée dans le temps - Démarrage de la production - Allumage/Extinction

5. PARAMETRES DE TRAVAIL

Date/Montre - Réglage de la température - Réglage du temps - Réglage de l'humidité - Ré-
glage du purgeur (uniquement convection) - Réglage de la vitesse du ventilateur - Réglage
du préchauffage - Réglage du refroidissement rapide - Réglage du démarrage programmé
(report)

6. PARAMETRES DE CUISSON

Convection (hausse), Vapeur, Combi - Sonde au cœur et Delta T - Modalité de cuisson sur
plusieurs « niveaux » (One by one - Ready to go)

7. PROGRAMMATION

Rubrique Recettes (Mémorisation recette - Modification recette - Démarrage recette - Annu-
lation recette) - Dispositif USB

8. CHARGEMENT ET DECHARGEMENT DU PRODUIT

Chargement et déchargement du produit

9. MAINTENANCE ORDINAIRE

Nettoyage de l'appareil - Nettoyage au premier démarrage - Lavage automatique - Lavage
manuel - Vérifications périodiques à effectuer (Nettoyage du compartiment de cuisson - Net-
toyage du filtre, etc.)

10. SIGNALISATION ALARMES

Liste des alarmes - Troubleshooting

ÉLIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil - Elimination des déchets

Préface

Notice d'instructions. Ce document a été réalisé par le fabricant dans sa propre langue (Italien). Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur autorisé à utiliser l'appareil en objet. Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité (cf. 2. Informations générales de sécurité). Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés dans autorisation écrite du fabricant.

L'utilisation de : Figures/Images/Dessins/Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Objectif du document

Toute interaction entre l'opérateur et l'appareil à l'intérieur de son cycle de vie a été attentivement analysée aussi bien en phase d'étude que de rédaction de ce manuel. Par conséquent, notre espoir est que ce manuel puisse aider à maintenir l'efficacité qui caractérise l'appareil. En respectant scrupuleusement les indications reportées, le risque d'accidents de travail et/ou de dommages économiques est minimisé.

Comment lire le document

Le document est divisé en chapitres qui rassemblent par arguments toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil sans aucun risque. A l'intérieur de chaque chapitre il y a une subdivision en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

Conservation du document

Ce document fait partie intégrante de la fourniture initiale, par conséquent il doit être conservé et utilisé de manière opportune pendant toute la durée de vie opérationnelle de l'appareil.

Destinataires

Ce document est structuré à usage exclusif de l'opérateur « Hétérogène » (Opérateur avec des compétences et des mentions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).

Programme de formation des opérateurs

Suite à une demande spécifique de l'utilisateur, il est possible d'effectuer un cours de formation pour les opérateurs préposés à l'utilisation de l'appareil, en suivant les modalités reportées dans la confirmation de commande.

En fonction de la demande, les cours de préparation pourront être effectués auprès de l'établissement du fabricant ou de l'utilisateur :

- Opérateur homogène préposé à la maintenance électrique/électronique (Technicien spécialisé) ;
- Opérateur homogène préposé à la maintenance mécanique (Technicien spécialisé) ;
- Opérateur hétérogène préposé à la conduite simple (Conducteur - Utilisateur final).

Prédispositions à la charge du client

Sauf d'éventuels accords contractuels différents, sont normalement à la charge du client :

- les prédispositions des locaux (y compris les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;
- le sol avec protection antidérapantes sans aspérités ;
- la prédisposition du lieu d'installation et l'installation de l'appareil en respectant les valeurs indiquées dans le layout (plan de fondation) ;
- la prédisposition des services auxiliaires adaptés aux exigences de l'installation (réseau électrique, réseau hydrique, réseau de gaz, réseau d'évacuation) ;
- la prédisposition de l'installation électrique conforme aux dispositions des réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- l'éclairage adapté, conforme aux réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- les éventuels dispositifs de sécurité en amont et en aval de la ligne d'alimentation d'énergie (interrupteurs différentiels, installation de mise à la terre équipotentielle, soupapes de sécurité, etc.) prévus par les lois en vigueur dans le pays d'installation ;
- installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur ;
- prédisposition si nécessaire (voir spécifications techniques) d'une installation pour l'adoucissement de l'eau.

Destination d'usage

Cet appareil a été conçu pour un usage professionnel. L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer « Usage Propre » si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer « Usage Impropre » et donc dangereux. L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants. N'utiliser que des accessoires d'origine et des pièces de rechange d'origine fournis par le fabricant afin de respecter les réglementations en vigueur.

Conditions autorisées pour le fonctionnement

L'appareil a été étudié exclusivement pour fonctionner à l'intérieur des locaux dans les limites techniques et de portée prescrites. Afin d'obtenir le fonctionnement optimal et en conditions de sécurité, il est nécessaire de respecter les indications suivantes.

L'installation de l'appareil doit se faire dans un lieu adapté, afin de permettre les opérations normales de conduction et de maintenance ordinaire et extraordinaire. Il faut donc prédisposer l'espace opérationnel pour d'éventuelles interventions de maintenance de façon à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur.

De plus, le local doit avoir les caractéristiques demandées pour l'installation telles que :

- la température minimale de refroidissement $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil ;
- les murs tout près de l'appareil doivent être ignifugés et/ou isolés d'éventuelles sources de chaleur.

Contrôle et garantie

Contrôle: l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production. Tous les certificats relatifs aux tests effectués seront livrés au client sur demande.

Garantie: la garantie est de 12 mois, à partir de la date de la facture, elle couvre les pièces défectueuses, à changer et transporter par soin de l'acheteur. Les parties électrique, les accessoires et autres objet démontable ne sont pas couverts de garantie. Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens autorisés du fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du fabricant, sauf dans les cas où la nature du défaut soit telle à pouvoir être facilement éliminée sur place par le client.

Tous les ustensiles et les matériaux de consommation éventuellement fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie.

L'intervention de manutention ordinaire ou pour des raisons découlant de mauvais installation n'est pas couvert de la garantie. La garantie ne couvre que l'acheteur original.

Le Fabricant se tient responsable de l'appareil dans sa configuration originale.

Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre de l'appareil, pour les dommages causés ensuite aux opérations non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

La garantie déchoit dans les cas où :

• Dommages provoqués par le transport et/ou le déplacement, si cet événement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur par fax ou RR et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien spécialisé à installer l'appareil jugera en fonction du dommage si l'installation peut être effectuée.

La garantie déchoit également en présence de :

- Dommages provoqués par une installation erronée ;
- Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre ;
- Dommages provoqués par l'usage de pièces non conseillées ou non originales ;
- Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance ;
- Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

Autorisation

Par autorisation, on entend le consentement à entreprendre une activité liée à l'appareil.

L'autorisation est accordée par la personne responsable de l'appareil (constructeur, acheteur, signataire, concessionnaire et/ou propriétaire du bâtiment).

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Description des pictogrammes

DANGER



Danger générique



Danger d'électrocution



Danger lié aux températures élevées



Danger lié à des fuites de matière à des températures élevées



Danger d'écrasement de membres

INTERDICTION



Interdiction, pour l'opérateur « hétérogène », d'effectuer toute intervention (maintenance et/ou autre) sans posséder les compétences techniques, les qualifications et les autorisations nécessaires.



Interdiction, pour l'opérateur « homogène », d'effectuer toute intervention (installation, maintenance et/ou autre) sans avoir préalablement lu la totalité de la documentation.

OBLIGATION



Obligation de lire les instructions avant d'effectuer toute opération.



Obligation d'exclure l'alimentation à chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité sur l'appareil.



Obligation d'utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.



Obligation d'utiliser des lunettes de protection.



Obligation d'utiliser des gants de protection.



Obligation d'utiliser un casque de protection.



Obligation d'utiliser des chaussures de sécurité.



Obligation d'utiliser une coiffe pour éviter la perte accidentelle de cheveux.

Mesures générales de protection individuelle à adopter



Toutes les fois qu'il faut accéder à la zone appelée « espace de cuisson », il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.



Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. Éviter de porter des vêtements et des objets tels que : bracelets, colliers, bagues qui pourraient se prendre dans l'espace cuisson.



Lire les instructions avant d'effectuer toute intervention.



Exclure l'alimentation électrique à chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité sur l'appareil.

Plaques de signalisation présentes sur l'appareil



Des plaques et des pictogrammes de signalisation et d'avertissement décrits ci-après sont apposés à l'appareil. Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes situés sur l'appareil. Retirer et remplacer les plaques endommagées en faisant la demande auprès du service d'assistance et pièces de rechange du constructeur.



Danger générique



Présence de tension



Danger de fuite de matières à température élevée



Mise à la terre



Raccord au système équipotentiel

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface

	Le manuel d'utilisation a été réalisé pour l'opérateur « Hétérogène » (Opérateur avec des compétences et des fonctions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).
	Les opérateurs qui utilisent l'appareil doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Ils devront donc interagir en utilisant les modes et les instruments appropriés, en respectant les normes de sécurité requises.
	Les informations reportées dans ce document n'illustrent pas le transport, l'installation et la maintenance extraordinaire qui devront être effectuées par les opérateurs techniques qualifiés au type d'intervention à effectuer.
	L'opérateur « Hétérogène » destinataire de cette documentation doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport fixation des raccordements électriques, hydriques, gaz et d'évacuation).
	Ce document ne concerne pas les informations sur chaque modification ou variation de cet appareil. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	A réception, ouvrir l'emballage de la machine, vérifier que la machine et les accessoires n'aient pas subi de dommages durant le transport. En présence de dommages, les signaler en temps utile au transporteur et ne pas procéder à l'installation de l'appareil. S'adresser au personnel qualifié et autorisé pour signaler le problème constaté. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés lors du transport.
	Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites). Interdiction à l'opérateur hétérogène d'effectuer tout type d'opération de compétence technique qualifiée et autorisée.
	Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.
	Exclure toute forme d'alimentation (électrique - gaz - eau) en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir. Bruit d'avion ≤ 70 dB
	Il est interdit d'obstruer les prises d'air de l'appareil avec des grilles, des plats ou autres accessoires qui empêchent la libre circulation de l'air.
	Ne pas laisser des objets ou des matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
	Respecter les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec : des surfaces, des plats, du matériel traité.
	Utiliser les conteneurs pour la cuisson qui soient visibles à l'opérateur pendant l'usinage du produit. Des conteneurs avec des liquides à l'intérieur, peuvent pendant la cuisson déborder et créer une situation de danger.
	Le manque d'hygiène pourrait détériorer l'appareil prématurément, ceci peut en conditionner le fonctionnement et créer des situations de danger.
	Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.
	Conserver avec soin ce manuel, afin qu'il soit toujours à portée de main de tous les utilisateurs de l'appareil qui pourront ainsi le consulter en cas de besoin.
	Les commandes de l'appareil peuvent être actionnées uniquement avec les mains. Les dommages provoqués par l'utilisation d'objets pointus, aiguisés ou similaires feront déchoir tout droit de garantie.
	Pour minimiser les dangers de décharges ou d'incendies, ne pas brancher ou débrancher l'unité avec les mains mouillées.
	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Indications sur les risques résiduels

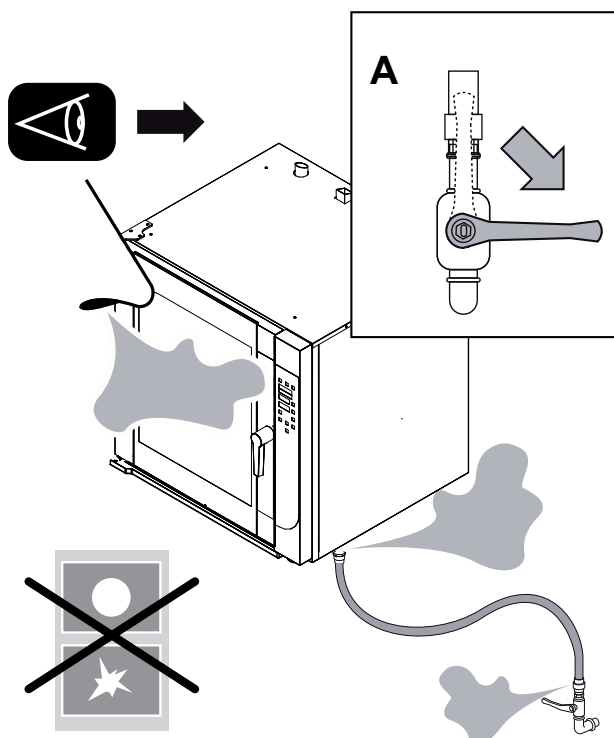
Ayant adopté les règles de « bonne technique de construction » et les dispositions législatives qui réglementent la fabrication et le commerce du produit lui-même, il reste quand même des « risques résiduels » liés à la nature de l'appareil, qu'il n'a pas été possible d'éliminer. Ces risques comprennent :

	Risque résiduel de fulguration : Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.
	Risque résiduel de brûlure : Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.
	Risque résiduel de brûlure en cas de fuite de matière Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec fuite de matériaux à températures très élevées. Des conteneurs trop pleins de liquides et/ou solides dont la morphologie change pendant la phase de réchauffement, (passant d'un état solide à un état liquide), peuvent causer des brûlures s'ils sont utilisés de manière incorrecte. Pendant la phase d'usinage, les conteneurs utilisés doivent être placés sur des niveaux facilement visibles.
	Risque résiduel d'explosion Ce risque subsiste avec : • la présence d'odeur de gaz dans l'environnement ; • utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ; • utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation.
	Risque résiduel d'incendie Ce risque subsiste avec : • utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).

Procédure opérationnelle en cas d'odeur de gaz dans l'environnement

	En présence d'odeur de gaz dans une pièce, il est obligatoire d'appliquer de toute urgence les procédures décrites ci-après.
---	---

- Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz (Fermer le robinet du réseau- détail A).
- Aérer immédiatement la pièce.
- N'actionner aucun dispositif électrique dans la pièce (Détail B-C-D).
- N'actionner aucun dispositif électrique qui puisse produire des étincelles ou des flammes (Détail B-C-D).
- Utiliser un moyen de communication extérieur à la pièce où l'odeur de gaz a été constatée pour avertir les organismes appropriés (compagnie d'électricité et/ou pompiers).



3. FONCTIONS OPERATIONNELLES

3.1 Modalité et fonction des touches

La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.



Touche « ENVOI » : allumer, éteindre, valider ou interrompre/quitter une fonction.



Touche « PURGEUR » : vanne ouverte (LED clignotante), vanne fermée (LED fixe).



Touche « ESC » : quitter une fonction.



Icône « CONVECTION » : mode de cuisson « convection ».



Icône « VAPEUR » : mode de cuisson « vapeur ».



Icône « COMBI » : mode de cuisson « combi ».



Icône « TEMPS » : temps de cuisson.



Icône « MOINS » et « PLUS » : pour réduire ou augmenter le paramètre sélectionné.



Icône « RECETTES » : création ou sélection d'une recette.



Icône « VENTILATION » : vitesse du ventilateur dans la chambre de cuisson.



Icône « LAVAGE » : mode de fonction lavage.



Icône « FONCTION REPORTÉE » : mode fonction retardée.

3.2 Modes de fonctionnement du pupitre de commande

Les touches sont utilisées relativement au contexte de travail souhaité et pour appeler ou programmer différentes fonctions.

La touche « ENVOI » (Fig.1/A) peut être sélectionnée pour exercer 3 fonctions différentes :

1. Arrêt ou démarrage d'un cycle de travail (et/ou consentement pour accéder à une fonction spécifique, exemple : cuisson sonde à cœur, allumage retardée).
2. Confirmer le choix d'une configuration.
3. Arrêter temporairement la fonction en cours (appuyer de nouveau la touche « ENVOI » pour reprendre le cycle de travail - Fonction PAUSE).

3.3 Description des modes de fonctionnement

- Mode « STAND BY » : écran éteint et touche « ENVOI » allumé (Fig.1).
- Modalité « ECRAN INITIAL » : écran allumé, visualisation d'horloge et touche « ENVOI » allumée (Fig.1).
- Mode « MENU PRINCIPAL » : visualisation des fonctions (MENU RECETTES - CUISSON MANUELLE - LAVAGE - FONCTION REPORTÉE - Fig.1/C).



Les instructions du présent manuel sont entendues avec le four en modalité « ÉCRAN INITIAL » et avec les paramètres imposés par le constructeur, sauf indication différente

En modalité « MENU PRINCIPAL » après 60 secondes d'inactivité, le four se met en modalité « STAND BY ».

En modalité « sélection de la fonction » ou « sélection du paramètre » après 5 secondes d'inactivité, le four mémorise la fonction ou la valeur affichée.

Les types de cuisson peuvent être gérés par l'utilisateur de deux façons :

- Mode MANUEL : l'opérateur établit au coup par coup les paramètres de travail (voir 6. PARAMÈTRES DE CUISSON).
- Mode AUTOMATIQUE : l'opérateur établit le fonctionnement en sélectionnant un programme de cuisson (voir 7. PROGRAMMATION).

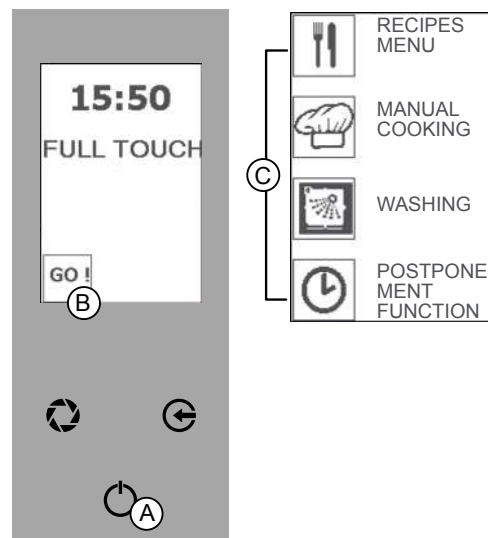


Fig.1

Le « Programme » et/ou « Recette » de cuisson peut être rappelé et répété, le cas échéant. L'appareil peut mémoriser jusqu'à 100 programmes, la durée de chaque programme ne peut pas dépasser 9 heures de travail consécutives. Le « Programme » permet 5 phases de cuisson. La « Phase de cuisson » mise en évidence par l'inscription « PHASE » indique les caractéristiques de cuisson par lesquelles sont traités les aliments.

Avec l'utilisation d'une « Recette » composée de plusieurs phases d'usinage, l'appareil termine le cycle de cuisson à la fin de la dernière phase mémorisée (cf. 7.1. Rubrique Recettes).

3.4 Configuration de la langue du logiciel



En cas d'interruption du courant électrique supérieure à 100 heures, il est nécessaire de régler à nouveau la langue du logiciel

Le four est configuré avec la langue italienne.

Pour sélectionner la langue souhaitée, maintenir enfoncées simultanément l'icône « GO ! » et la touche « ENVOI » (Fig. 2/A+C).

Appuyer sur l'icône « TEST » (Part. D) et sélectionner l'icône « PARAMÈTRES D'USINE » (Fig. 2/E).

Appuyer sur l'icône « CONFIRMATION » (Fig. 2/F) et avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig. 2/G) sélectionner la langue souhaitée.

Appuyer sur la touche « CONFIRMATION » (Fig. 2/F) pour valider le choix et appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig. 2/B) pour revenir à l'écran initial.

3.5 Description des modes d'arrêt

La liste des différents modes d'arrêt est décrite comme suit :



Dans les conditions de danger imminent, fermer tous les verrous liés aux équipements (Électricité-Eau-Gaz).

1. Arrêt d'urgence

Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, interrompre l'alimentation électrique avec les dispositifs de sécurité prévus à cet effet situés en amont.

Redémarrage :

Pour redémarrer le cycle de production, contacter le service d'assistance technique autorisé.

2. Arrêt pendant une phase d'usinage

Pour arrêter le fonctionnement du cycle de production, agir de cette façon :

Appuyer sur « ENVOI » (Fig.2/C) pour arrêter les opérations et appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig. 2/B) pour revenir à l'écran initial.

Redémarrage :

Pour redémarrer le cycle de production après un arrêt, suivre la procédure indiquée dans : « Mise en fonction quotidienne ».

3. Arrêt en raison de l'ouverture de la porte pendant le fonctionnement

Il est possible d'arrêter immédiatement le fonctionnement de l'appareil, en actionnant l'ouverture de la porte.

Redémarrage :

Après avoir résolu la circonstance qui a rendu nécessaire l'ouverture de la porte, l'opérateur autorisé peut activer le fonctionnement de l'appareil en refermant la porte.



L'appareil a des surfaces chaudes : porte, vitre et surface frontale. Quand le four est chaud, ouvrir la porte avec précaution, se placer sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes : la vapeur accumulée peut provoquer des brûlures.

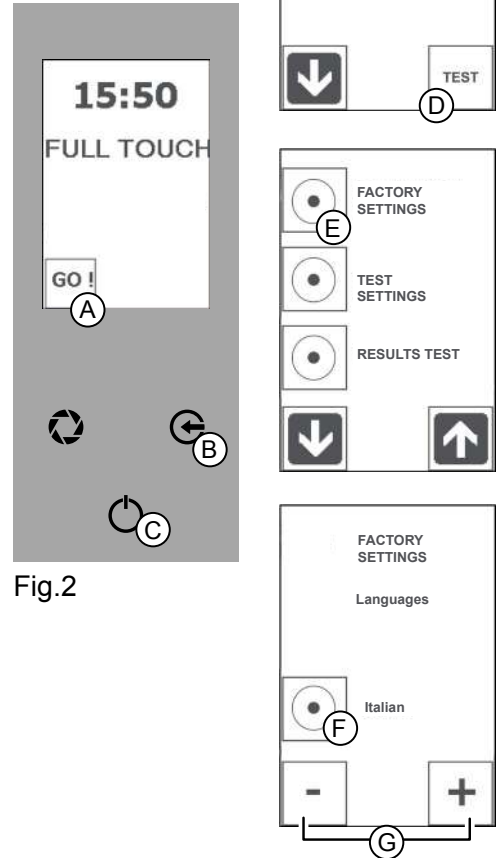


Fig.2

4. MISE EN MARCHÉ

4.1 Mise en marche pour le premier démarrage



Suite au premier démarrage et après un arrêt prolongé, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matériel étranger (cf. Maintenance ordinaire).



Nettoyage au premier démarrage

Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs.

Enlever manuellement la pellicule de protection de revêtement extérieur et nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures de l'appareil. Au terme des opérations décrites pour le nettoyage des parties extérieures, il faut procéder comme décrit dans « Nettoyage Quotidien » (Cf. « 9. Maintenance ordinaire »).

4.2 Mise en marche quotidienne

Procédure :

1. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.
2. Vérifier le fonctionnement correct du système d'aspiration du local.
3. Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.
4. Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Électrique).
5. Vérifier que l'évacuation de l'eau (si présente) n'ait pas d'occlusions.
6. Procéder avec les opérations décrites au chapitre « Démarrage de la production ».

4.3 Mise hors service quotidienne et prolongée au fil du temps

Procédure :

1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Électrique).
2. Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position « Fermée ».
3. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil (Voir Maintenance Ordinaire).



En cas d'inactivité prolongée, protéger les parties les plus exposées aux phénomènes d'oxydation comme décrit dans le chapitre correspondant (Voir Maintenance ordinaire).

4.4 Démarrage de la production



Avant de procéder aux opérations, voir « Mise en fonction quotidienne ».



Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure. Ce risque peut se vérifier en entrant accidentellement en contact avec le compartiment cuisson, des récipients ou du matériel traité.



Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.



BRÛLEUR GAZ allumé / °C clignotant
BRÛLEUR GAZ éteint / °C fixe (Fig 1/E)

4.5 MARCHE/ARRÊT

Appuyer sur l'icône « GO! » (Fig 1/A) pour activer le menu principal. Appuyer sur l'icône correspondant à la fonction (Fig 1/D) et procéder au démarrage souhaité (par ex. voir 6. PARAMÈTRES DE CUISSON).



Sur la « Page-écran initiale », le four va en « stand-by » après 15 minute d'inactivité. Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 1/C) pour le réactiver.



Dans le menu principal, après une minute d'inactivité, le four se place dans la « page-écran initiale ». Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 1/C) pour le réactiver.



Après 5 secondes d'inactivité dans le mode sélection du paramètre, le four enregistre la valeur affichée.



Fig.1

Pour procéder à l'extinction (écran initial) :

1. Dans le mode menu principal, appuyer sur la touche « ESC » (Fig 1/B).
2. En modalités de fonctions, appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 1/C) pour arrêter l'opération, appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » pour sortir de la (des) fonction(s) et revenir à l'écran initial.

5. PARAMETRES DE TRAVAIL



Avant de poursuivre, lire avec attention « Description des modes de fonctionnement »

5.1 DATE/HORLOGE

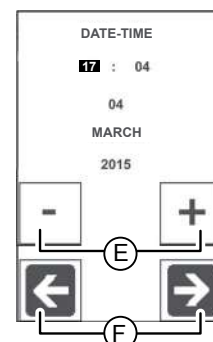
Pour régler la date et l'heure, maintenir l'écran en bas à droite enfoncé (Fig 1/D).

Avec les icônes « FLÈCHES » (Fig 1/F) sélectionner le paramètre à modifier (par ex. HEURE, JOUR, MOIS, ANNÉE).

Avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 1/E) modifier le paramètre.

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 1/C) pour enregistrer.

Appuyer sur la touche « ESC » (Fig 1/B) pour quitter sans mémoriser.



5.2 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

1. Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal (Fig 1/A).

Appuyer sur l'icône « CUISSON MANUELLE » (Fig 1/G) et sélectionner la cuisson souhaitée : convection, VAPEUR, COMBI (Fig 1/H).

2. Appuyer sur l'icône « TEMPÉRATURE » (Fig 1/I) et avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 1/N) régler la température entre 40° et 250°.



En modalité VAPEUR, la température est comprise entre 40° et 100°

Appuyer sur l'icône « TEMPÉRATURE » pour confirmer (Fig 1/I).

Appuyer sur la touche « ESC » (Fig 1/B) pour quitter sans mémoriser.

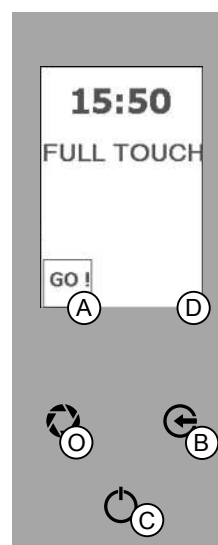
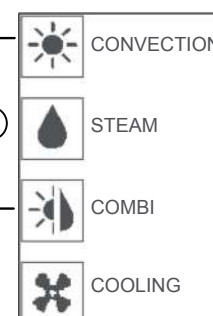


Fig.1



5.3 REGLAGE DU TEMPS

1. Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal (Fig 1/A).

Appuyer sur l'icône « CUISSON MANUELLE » (Fig 1/G) et sélectionner la cuisson souhaitée : convection, VAPEUR, COMBI (Fig 1/H).

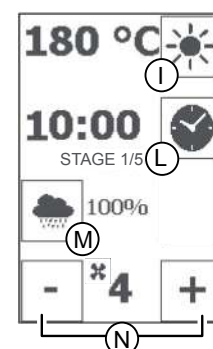
2. Appuyer sur l'icône « TEMPS » (Fig 1/L) et avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 1/N) régler le temps entre infini, 1 minute et 09 :00 heures/minutes. Appuyer sur l'icône « TEMPS » pour confirmer (Fig 1/L).



Il est obligatoire de configurer le temps pour mettre le four en marche.

En modalité « temps infini », on visualise le temps à augmenter, en modalité « temps établi », on visualise le temps à décompter (Fig.1/L).

Appuyer sur la touche « ESC » (Fig 1/B) pour quitter sans mémoriser.



5.4 RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ

1. Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal (Fig 1/A).

Appuyer sur l'icône « CUISSON MANUELLE » (Fig 1/G) et sélectionner la modalité de cuisson « MIXTE » (Fig 1/H).

2. Appuyer sur l'icône correspondante (Fig 1/M) et avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 1/N), régler le pourcentage d'humidité compris **entre 0% et 100%**. Appuyer sur l'icône correspondante pour confirmer (Fig 1/M).

Appuyer sur la touche « ESC » (Fig 1/B) pour quitter sans mémoriser.

5.5 RÉGLAGE DU PURGEUR (uniquement CONVECTION)

1. Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal (Fig 1/A). Sélectionner la modalité de cuisson « convection » (Fig 1/H).

2. Appuyer sur la touche « PURGEUR » (Fig 1/O - voyant clignotant : PURGEUR OUVERT - voyant fixe : PURGEUR FERMÉ) pour ouvrir ou fermer le purgeur du moteur.



La sélection mode « PURGEUR OUVERT » permet de faire sortir l'humidité de la chambre de cuisson ; en sélectionnant le mode « PURGEUR FERMÉ l'humidité est maintenue dans l'espace de cuisson.



En réglant la fonction « MIXTE » ou bien « VAPEUR » (Fig 1/H) le réglage de la soupape « ouverte/fermée » est gérée automatiquement.

5. PARAMETRES DE TRAVAIL

5.6 RÉGLAGE DE LA VITESSE DU VENTILATEUR

1. Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal.
Appuyer sur l'icône « CUISSON MANUELLE » (Fig 2/D) et le type de cuisson souhaité (Fig 2/E).
2. Appuyer sur les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 2/H) pour établir une valeur comprise entre 1 et 6.



Pour modifier la vitesse du ventilateur, aucune icône ne doit être sélectionnée.



Il est possible d'activer la fonction « LEVAGE » (cf Paramètres de cuisson « CONVECTION »). Dans ce cas, le ventilateur peut être réglé sur « ZERO »

Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 2/B) pour interrompre la fonction et revenir à l'écran initial.

5.7 REGLAGE DU PRECHAUFFAGE

1. Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal.
Appuyer sur l'icône « CUISSON MANUELLE » (Fig 2/D) et le type de cuisson souhaité (Fig 2/E).
Régler la température (voir 5.2. Réglage de la température point 2).
Régler le temps (voir 5.3. Réglage du temps point 2).
2. Appuyer pendant 3 secondes sur l'icône « TEMPÉRATURE » (Fig 2/F).



Un « P » clignotant apparaît pour confirmer la commande

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 2/C) pour lancer la fonction,



Phase de « PRÉCHAUFFAGE » : 20 °C en plus que la température configurée.



Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 2/C) et sur la touche « ESC » pour arrêter le préchauffage et revenir à l'écran initial.

Une fois le préchauffage terminé, la mention « CHARGER » s'affiche (Fig. 2 - Écran 2). Ouvrir la porte et introduire le produit. Une fois la charge terminée, fermer la porte du four. La cuisson réglée démarre.

5.8. RÉGLAGE DU REFROIDISSEMENT RAPIDE

- Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal.
Appuyer sur l'icône « CUISSON MANUELLE » (Fig 2/D) et l'icône « REFROIDIR » (Fig 2/I).
Appuyer sur l'icône « VENTILATION » (Fig 2/M) et avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 2/H), régler la température souhaitée **jusqu'à un minimum de 40°**. Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 2/C) pour lancer la fonction.



Sur l'affichage apparaît l'écran correspondant (Fig 2/L)

Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 2/B) pour revenir à la page-écran initiale.

Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 2/B) pour interrompre la fonction et revenir à l'écran initial.

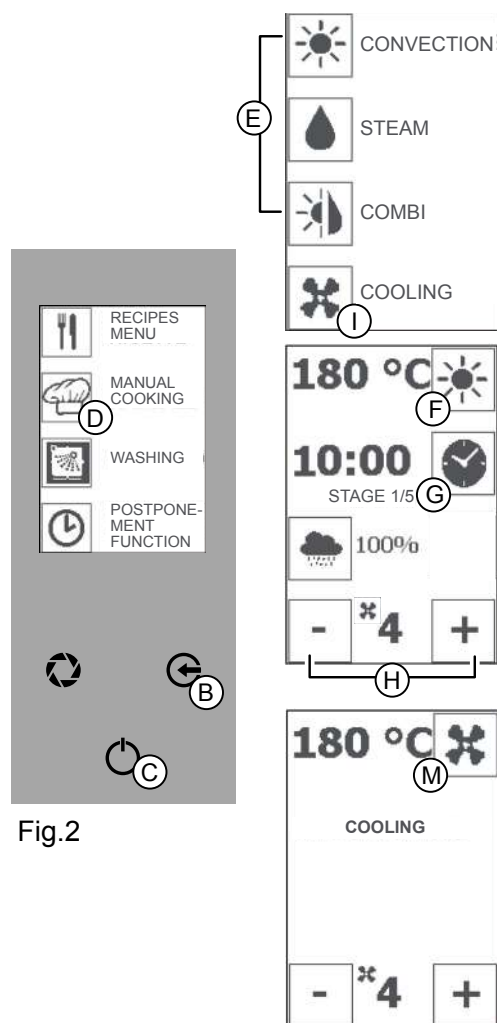


Fig.2

5. PARAMETRES DE TRAVAIL

5.9 RÉGLAGE DU DÉMARRAGE PROGRAMMÉ (DÉPART DIFFÉRÉ)



Pour utiliser cette fonction, il est nécessaire de configurer l'horloge (cf. 5.1. DATE/HORLOGE)

Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal (Fig 3/A).

Appuyer sur l'icône « FONCTION REPORTÉE » (Fig 3/D).

Sélectionner la fonction entre « CUISSON MANUELLE », « RECETTES » ou « LAVAGE » et suivre les procédures décrites pour activer les fonctions (voir par. 6.1, 7.1, 9.3).

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 3/C) pour confirmer.

Appuyer sur les icônes « FLÈCHES » (Fig 3/F), pour configurer l'heure de départ.

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 3/C) pour confirmer.

Un signal sonore confirme l'enregistrement.



L'heure de report clignote.



Dans la fonction REPORT, il n'y a pas de préchauffage.

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig. 3/C) et appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig.3/B) pour annuler la programmation et revenir à la page-écran initiale.

Lorsque l'heure configurée est atteinte, la fonction sélectionnée se met en marche en indiquant le temps résiduel.

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 3/C) et appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 3/B) pour interrompre la programmation lancée et revenir à l'écran initial.

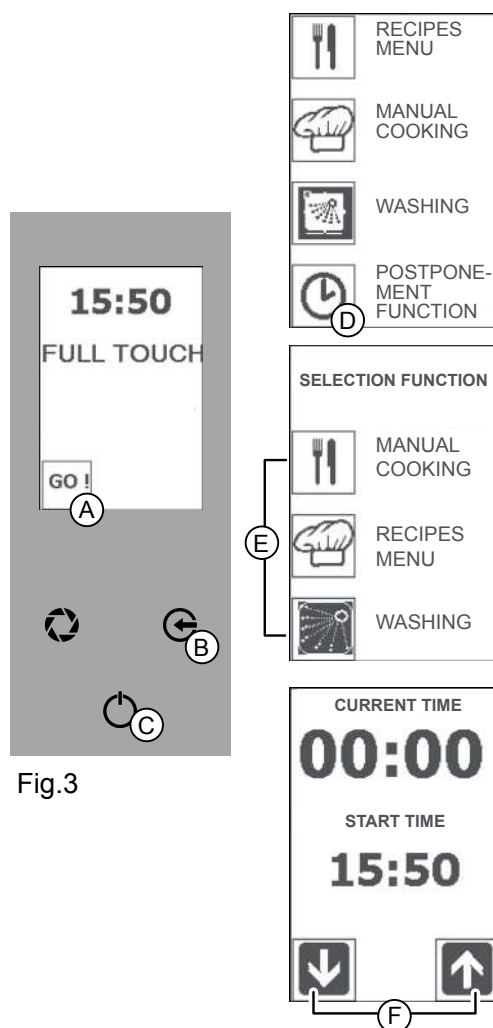


Fig.3

6.1 CONVECTION (LEVAGE) - VAPEUR - COMBI

CONVECTION : cuisson sans ventilation (statique) et avec ventilation.

VAPEUR : cuisson délicate, décongélation et réchauffement de produits.

COMBI : cuisson mixte, à convection et humidité.

Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal (Fig 1/A).

Appuyer sur l'icône « CUISSON MANUELLE » (Fig 1/D) et sélectionner la cuisson souhaitée : CONVECTION, VAPEUR, COMBI (Fig 1/E).

Appuyer sur l'icône du mode de cuisson (par ex. Fig 1/F)

Régler la température (voir 5.2. Réglage de la température point 2).

Régler le temps (voir 5.3. Réglage du temps point 2)



En effectuant la cuisson sans la configuration du temps, le four doit être arrêté manuellement par l'opérateur



Uniquement en mode « CONVECTION », il est possible de configurer la « Soupape de décharge » (cf. 5.5 Réglage de la soupape de décharge)

Régler la vitesse du ventilateur (cf. 5.6 Réglage de la vitesse du ventilateur)

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 1/C) pour lancer la cuisson.

La fonction affiche le temps résiduel (mode temps configuré) ou le temps qui passe (mode temps infini).



Après 3 minutes d'inactivité sur l'écran, apparaissent température et temps de cuisson (Fig 1/I). Appuyer sur la touche « ENVOI » pour revenir à la page-écran avec les paramètres configurés.



Fonction « PAUSE » : appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 1/C) pour interrompre la fonction en cours et appuyer de nouveau sur la touche « ENVOI » (Fig 1/C) pour reprendre la cuisson



Pendant la fonction « CUISSON », il est possible de passer d'un mode à un autre (CONVECTION, VAPEUR, COMBI et SONDE À CŒUR) et de modifier tous les paramètres (temps, température, ventilateur, purgeur)



Pour lancer la fonction « PRÉCHAUFFAGE » voir 5.7 point 2

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 1/C) pour interrompre la cuisson. »

Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 1/B) pour revenir à la page-écran initiale.

LEVAGE

Indiqué dans les processus de boulangerie et de pâtisserie.



Uniquement en mode « CONVECTION », il est possible de configurer la fonction « LEVAGE »

Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal (Fig 1/A).

Appuyer sur l'icône « CUISSON MANUELLE » (Fig 1/D) et sélectionner la cuisson : CONVECTION (Fig 1/E).

Appuyer sur la touche « MOINS » et choisir le paramètre « ZÉRO ».

Appuyer sur la touche « TEMPÉRATURE » (Fig 1/F) et avec les touches « MOINS » et « PLUS », régler la température entre 25° et 40°. Enfoncer la touche « TEMPÉRATURE » pour confirmer.

Appuyer sur la touche « TEMPS » (Fig 4/G) et avec les touches « MOINS », « PLUS » (Fig 1/H) régler le temps entre infini, 1 minute et 09 :00 heures/minutes.

Enfoncer la touche « ENVOI » pour confirmer la fonction.

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 1/C) pour interrompre le processus.

Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 1/B) pour revenir à la page-écran initiale.

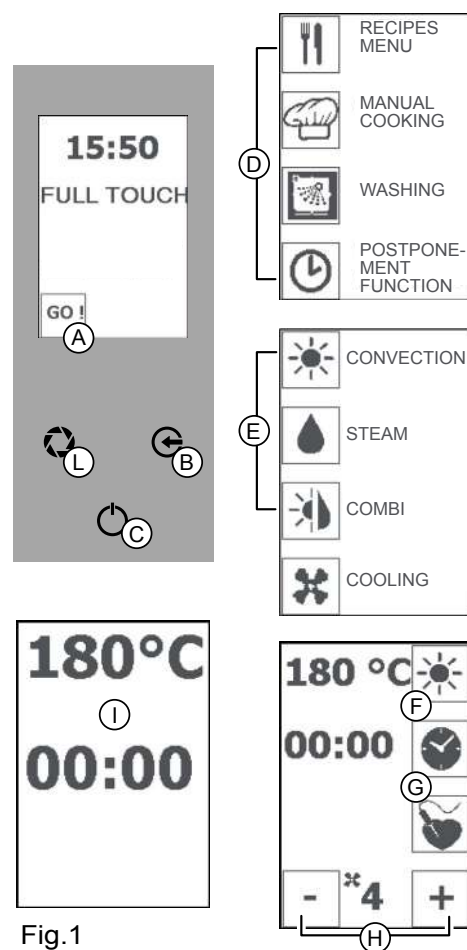


Fig.1

6. PARAMETRES DE CUISSON

6.2 SONDE À CŒUR et DELTA T

La sonde relève la température interne d'un produit pendant la phase de cuisson. Le temps de cuisson ne peut pas être configuré ou calculé quand on utilise la sonde.

Le cycle de cuisson du four se termine quand la température du produit atteint celle configurée pour la sonde.

Il existe trois façons de gérer la température du four quand on utilise le mode « sonde à cœur » :

A - SONDE À CŒUR (UN SEUL POINT, PLUSIEURS POINTS, SOUS VIDE)

1. Enfiler l'extrémité pointue de la sonde à cœur interne dans le produit (placé sur la plaque dans la chambre de cuisson) de manière à ce que la pointe se trouve à peu près au centre du produit.

2. Fermer la porte du four, appuyer sur l'icône « GO! » et appuyer sur l'icône « CUISSON MANUELLE » (Fig 2/D). Sélectionner une modalité de cuisson (Fig.2/E).

3. Appuyer sur l'icône « SONDE AU CŒUR » (Fig 2/F) et l'icône « SONDE AU CŒUR INT ou EXT » (Fig 2/H). Appuyer sur l'icône « SONDE AU CŒUR » (Fig 2/F) et avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 2/G) régler la température de la sonde au cœur. Appuyer sur l'icône « SONDE AU CŒUR » (Fig 2/F) pour confirmer.



Il est possible de régler la température de la sonde au cœur jusqu'à 99° C

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 2/C) pour lancer la cuisson.



Fonction « PAUSE » : appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 1/C) pour interrompre la fonction en cours et appuyer de nouveau sur la touche « ENVOI » (Fig 1/C) pour reprendre la cuisson

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig. 2/C) et appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig.2/B) pour revenir à la page-écran initiale.



Il est possible de configurer la fonction sonde au cœur dans tous les modes de cuisson et/ou phases de recette

B - DELTA T

Répéter la procédure décrite ci-dessus pour les points 1 et 2.

3. Appuyer sur l'icône « SONDE AU CŒUR » (Fig 2/F) et l'icône « DELTA T » (Fig 2/H) Appuyer sur l'icône « SONDE AU CŒUR » (Fig 2/F) et avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 2/G) régler la température de la sonde. Appuyer sur l'icône « SONDE AU CŒUR » (Fig 2/H) et avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 2/G) régler la différence constante de température entre la chambre de cuisson et la sonde au cœur (comprise entre 20° et 120°). Appuyer sur l'icône « SONDE AU CŒUR » (Fig 2/H) pour confirmer.

Enfoncer la touche « ENVOI » (Fig 2/A) pour démarrer la cuisson.

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 2/A) pour arrêter la fonction et appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 2/B) pour revenir à l'écran initial.



Il est possible de configurer la fonction sonde à cœur et le delta T avec tous les modes de cuisson et/ou phases de recette.

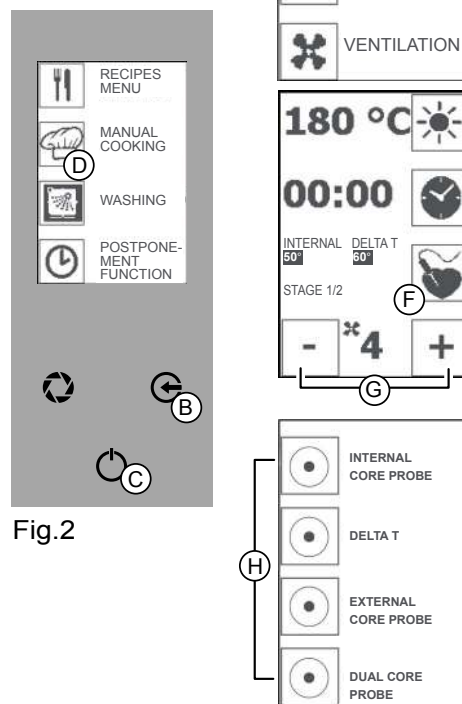


Fig.2

6. PARAMETRES DE CUISSON

C - SONDE À CŒUR DOUBLE (UN SEUL POINT, PLUSIEURS POINTS, SOUS VIDE)

Deux types de produits peuvent être cuits au cours d'un seul cycle de cuisson. Suivre les étapes suivantes :

1. Introduire la sonde au cœur extérieure dans le logement ad hoc situé sous le combiné du four.

2. Enfiler l'extrémité pointue de la sonde à cœur externe dans le produit (placé sur la plaque dans la chambre de cuisson) de manière à ce que la pointe se trouve à peu près au centre du produit.

3. Enfiler l'extrémité pointue de la sonde à cœur interne dans le produit (placé sur la plaque dans la chambre de cuisson) de manière à ce que la pointe se trouve à peu près au centre du produit.

4. Fermer la porte du four, en veillant à ne pas débrancher la sonde à cœur.

Appuyer sur la touche « GO! » (Fig 3/A) pour entrer dans le menu principal.

Appuyer sur l'icône « CUISSON MANUELLE » (Fig 3/D) et sélectionner un mode de cuisson (Fig.3/E).

5. Appuyer sur l'icône « SONDE AU CŒUR » (Fig 3/F) et l'icône « DOUBLE SONDE AU CŒUR » (Fig 3/H). Appuyer sur l'icône « SONDE AU CŒUR » (Fig 3/F) et avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 3/G), régler la température de la sonde au cœur interne.



Il est possible de configurer la température de la sonde à cœur jusqu'à 99° C.

6. Appuyer sur l'icône « SONDE AU CŒUR » (Fig 3/F) et avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 3/G) régler la température de la sonde au cœur extérieure. Appuyer sur l'icône « SONDE AU CŒUR » (Fig 3/F) pour confirmer.

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 3/C) pour lancer la cuisson.



Fonction « PAUSE » : appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 1/C) pour interrompre la fonction en cours et appuyer de nouveau sur la touche « ENVOI » (Fig 1/C) pour reprendre la cuisson

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig. 3/C) et appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig.3/B) pour revenir à la page-écran initiale.

7. Pour modifier les températures des sondes, appuyer sur la touche « SONDE AU CŒUR » et répéter les opérations aux points 5 et 6.

Lorsque la température inférieure réglée est atteinte, l'inscription « END » de la sonde correspondante clignote.

Lorsque la température supérieure est atteinte, l'inscription « END » de la sonde correspondante clignote. L'inscription « MAINTIEN » apparaît et le four conserve la température la plus basse réglée.

Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 3/B) pour revenir à la page-écran initiale.

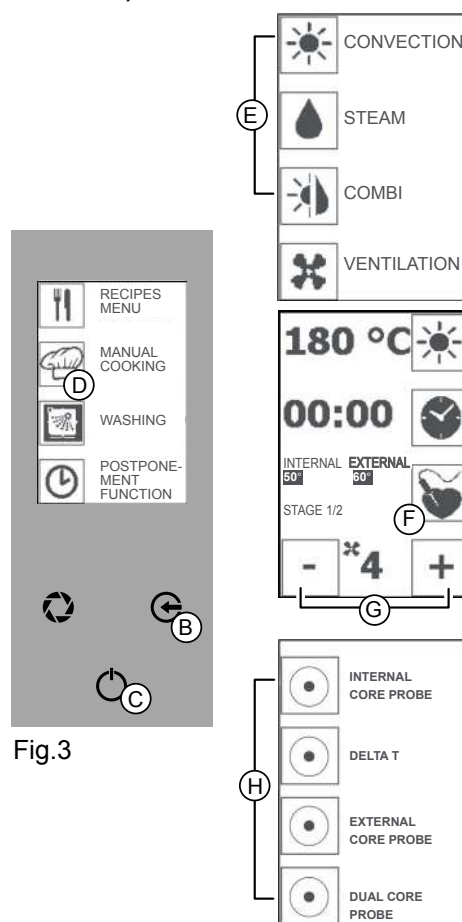


Fig.3

6. PARAMETRES DE CUISSON

6.3 MODALITÉ DE CUISSON SUR PLUSIEURS « NIVEAUX »

Il est possible de cuire plusieurs produits simultanément, en différenciant le temps de cuisson pour les niveaux de grilles (ONE BY ONE) ou de régler la cuisson de chaque niveau, selon un horaire établi (par ex. la sortie des débits - READY TO GO)



En utilisant un programme de cuisson (recette), cette fonction est désactivée

A - ONE BY ONE

Charger le produit à traiter sur les plats et les insérer ensuite sur les supports de plats précédemment installés dans le four. Fermer la porte.

1. Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal. Sélectionner l'icône « CUISSON MANUELLE » (Fig.4/D) et la modalité de cuisson souhaitée (Fig.4/E).

2. Maintenir l'icône « TEMPS » enfoncée (Fig.4/F). Sur l'écran sont affichées 10 positions numérotées (1 PLAT PAR POSITION).

3. Choisir le niveau souhaité avec les icônes « FLÈCHES » et le sélectionner avec l'icône « CONFIRMATION » (Fig 4/H).

4. Régler le temps de cuisson du niveau avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 4/G). Appuyer sur l'icône « CONFIRMATION » (Fig 4/I).

Si nécessaire, poursuivre selon les mêmes modalités pour les autres niveaux (répéter la procédure aux points 3 et 4).

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 4/C) pour revenir à l'écran précédent.

Régler la température (voir 5.2. Réglage de la température point 2)



Pour lancer la fonction « PRÉCHAUFFAGE » voir 5.7 point 2

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 4/C) pour lancer la fonction.

Le temps commence à décompter.

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 4/C) et plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 4/B) pour interrompre et sortir de la fonction.



Appuyer sur l'icône « TEMPS » pour afficher les niveaux et le temps à décompter. Appuyer sur la touche « ESC » (Fig.4/B) pour revenir à l'écran précédent

Un signal sonore et visuel avertit pendant quelques secondes que le temps établi de chaque niveau est atteint (l'inscription **EXTRAIRE** apparaît).



Le signal sonore s'interrompt après quelques secondes, de façon automatique tandis que le signal visuel sur l'écran est désactivé en actionnant l'ouverture de la porte.

Ensuite, dans l'ordre, tous les autres niveaux, une fois le temps établi épuisé, seront signalés.



Le four fonctionne en cycle continu, les signaux (sonore et visuel) n'interrompent pas le processus de cuisson.



Le four doit être éteint avec la procédure manuelle à la fin du travail : appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 4/C) et plusieurs fois la touche « ESC » (Fig 4/B) pour revenir à l'écran initial.

B - READY TO GO

Répéter la procédure décrite ci-dessus au point 1.

2. Appuyer sur l'icône « TEMPS » (Fig.4/F) et régler le temps de livraison des mets (par ex, il est 09h00 et les mets doivent être cuits pour 12h00 : régler 3 heures de temps). Appuyer sur l'icône « TEMPS » de confirmation.

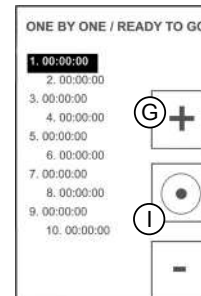
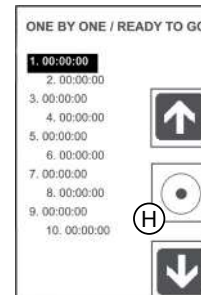
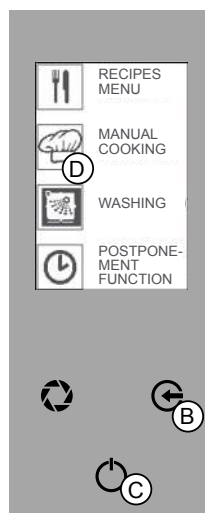
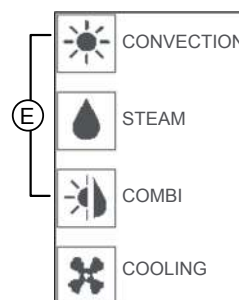


Fig.4

6. PARAMETRES DE CUISSON

3. Maintenir l'icône « TEMPS » enfoncée (Fig.4/F). Sur l'écran sont affichées 10 positions numérotées (1 PLAT PAR POSITION).

4. Choisir le niveau souhaité avec les icônes « FLÈCHES » et le sélectionner avec l'icône « CONFIRMATION » (Fig 4/H).

5. Régler le temps de cuisson du niveau avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 4/G). Appuyer sur l'icône « CONFIRMATION » (Fig 4/I).

Si nécessaire, poursuivre selon les mêmes modalités pour les autres niveaux (répéter la procédure aux points 4 et 5).

6. Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 4/C) pour revenir à l'écran précédent.

Régler la température (voir 5.2. Réglage de la température point 2)



Pour lancer la fonction « PRÉCHAUFFAGE » voir 5.7 point 2

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 4/C) pour lancer la fonction. Le temps commence à décompter.

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 4/C) et plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 4/B) pour sortir sans mémoriser.



Appuyer sur l'icône « TEMPS » pour afficher les niveaux et le temps à décompter. Appuyer sur la touche « ESC » (Fig.4/B) pour revenir à l'écran précédent

Un signal sonore et visuel avertit pendant quelques secondes que le temps établi de chaque niveau est atteint (l'inscription **CHARGER** apparaît).

7. Charger le produit à traiter sur les plats et les insérer ensuite sur les supports de plats dans le four. Fermer la porte.



Quand le four est chaud, ouvrir la porte avec précaution, se placer sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes : la vapeur accumulée peut provoquer des brûlures.



Le signal sonore s'interrompt après quelques secondes, de façon automatique tandis que le signal visuel sur l'écran est désactivé en actionnant l'ouverture de la porte.

Ensuite, dans l'ordre, tous les autres niveaux seront signalés. Répéter la procédure au point 7.



Le four fonctionne en cycle continu, les signaux (sonore et visuel) n'interrompent pas le processus de cuisson.



Le four doit être éteint avec la procédure manuelle à la fin du travail : appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 4/C) et plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 4/B) pour revenir à l'écran initial.

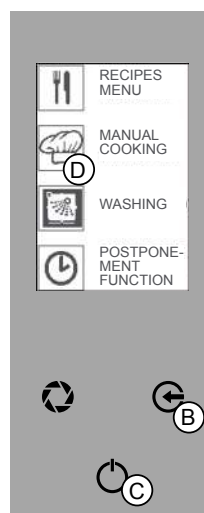
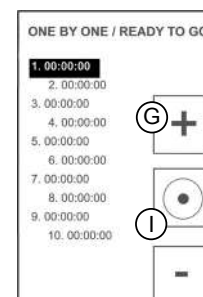
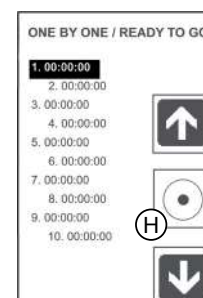
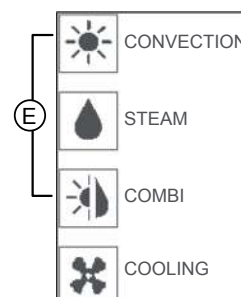


Fig.4

7. PROGRAMMATION

7.1 RUBRIQUE RECETTES

MÉMORISATION RECETTE

Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal.

1. Appuyer sur l'icône « RECETTES » (Fig 1/D) et appuyer sur l'icône « NEW » (Fig 1/E).

Avec les icônes « FLÈCHES » (Fig. 1/F), sélectionner la première lettre de la recette. Confirmer avec la touche « ENVOI » (Fig 1/C).

Procéder à la compilation du nom de la recette.



Appuyer sur l'icône « BACK » (Fig 1/P) pour effacer la lettre insérée

Laisser la touche « ENVOI » (Fig. 1/C) enfoncée et choisir le mode de cuisson souhaité : CONVECTION, VAPEUR, MIXTE (Fig 1/G).

2. Appuyer sur l'icône de la modalité de cuisson souhaitée (par ex. Fig 1/H) et avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 1/L) régler la température entre 40° et 250°.

Appuyer sur l'icône « CONVECTION » pour confirmer (Fig 1/H).



En modalité VAPEUR, la température est comprise entre 40° et 100°

Appuyer sur l'icône « TEMPS » (Fig 1/I) et avec les icônes « MOINS » et « PLUS » (Fig 1/L) régler le temps entre 1 minute et 09h00 heures/minutes. Appuyer sur l'icône « TEMPS » pour confirmer (Fig 1/E).



Il est obligatoire de régler le temps (non infini) pour passer à la phase suivante

3. Pour mémoriser d'autres phases, appuyer sur la touche « NEXT » (Fig 1/M) et répéter les opérations.



Phase « DOOR » : appuyer sur l'icône « PORTE » (Fig 1/O). Cette phase permet de rappeler à l'opérateur d'ouvrir la porte pour apporter des modifications au produit en train de cuire (par ex. ajout d'ingrédients)

4. Maintenir la touche « ENVOI » (Fig 1/C) et appuyer sur l'icône correspondante dans laquelle vous souhaitez sauvegarder la nouvelle recette (Fig 1/N).



Les icônes représentent des catégories de cuisson comme par exemple, poisson, viandes, pâtisserie, légumes, pains et catégories préférées (les recettes les plus utilisées enregistrées en automatique).



Il est possible d'enregistrer 100 recettes et 5 phases/recette.

Une page-écran et un triple signal sonore confirment l'enregistrement.



Pendant la fonction « MÉMORISATION DES RECETTES », il est possible de régler d'autres paramètres (ventilateur, humidité, purgeur et sonde au cœur)

Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 1/B) pour quitter sans enregistrer et revenir à la page-écran initiale.

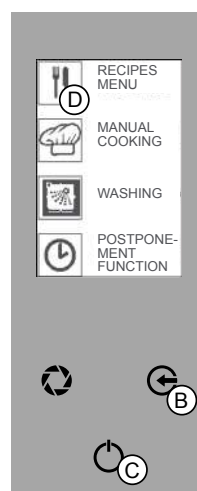
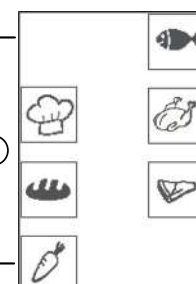
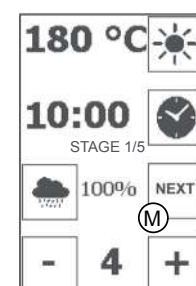
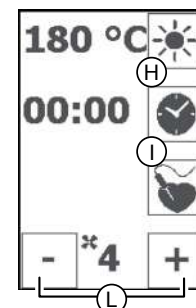
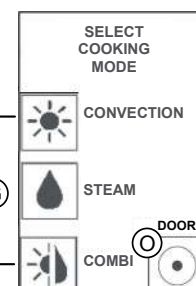
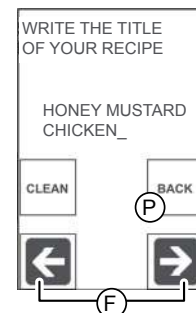
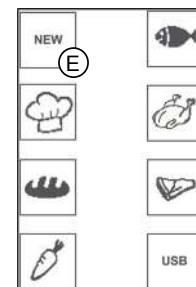


Fig.1

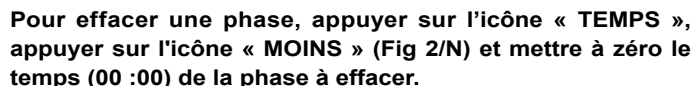
7.

MODIFICATION RECETTE

Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal.

Avec les icônes « FLÈCHES » (Fig 2/M), sélectionner la recette enregistrée et appuyer sur l'icône « CONFIRMER » (Fig. 2/L) pour afficher la recette.

Pour sélectionner d'autres phases de la recette, laisser enfoncée l'icône « NEXT/PLUS » ou « PREV/MOINS » (Fig 2/N).



Appuyer deux fois sur la touche « ENVOI »(Fig 2/C) et une fois sur la touche « ESC » (Fig 2/B)



Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 2/C) et choisir l'icône où enregistrer la recette modifiée (Fig 2/E).

Pour sortir sans enregistrer, appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » pour revenir à l'écran initial (Fig 2/B).

LANCEMENT D'UNE RECETTE

Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal.

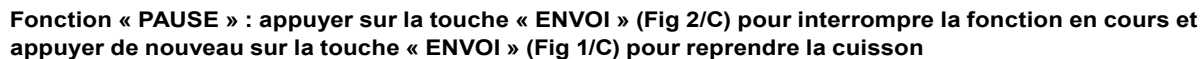
Avec les icônes « FLÈCHES » (Fig 2/M) choisir la recette.

Appuyer sur la touche « ENVOI » pour lancer le préchauffage.



Une fois le préchauffage terminé, l'écran « CHARGER » apparaît (Fig. 2/L). Ouvrir la porte et introduire le produit. Une fois la charge terminée, fermer la porte du four.

La recette sélectionnée est lancée, la fonction affiche le temps résiduel.

**EFFACER RECETTE**

Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal.

Avec les icônes « FLÈCHES » (Fig 2/M) choisir la recette souhaitée.

Laisser la touche « DEL » (Fig 2/G) enfoncée pour effacer la recette enregistrée.

Un signal sonore confirme l'effacement.

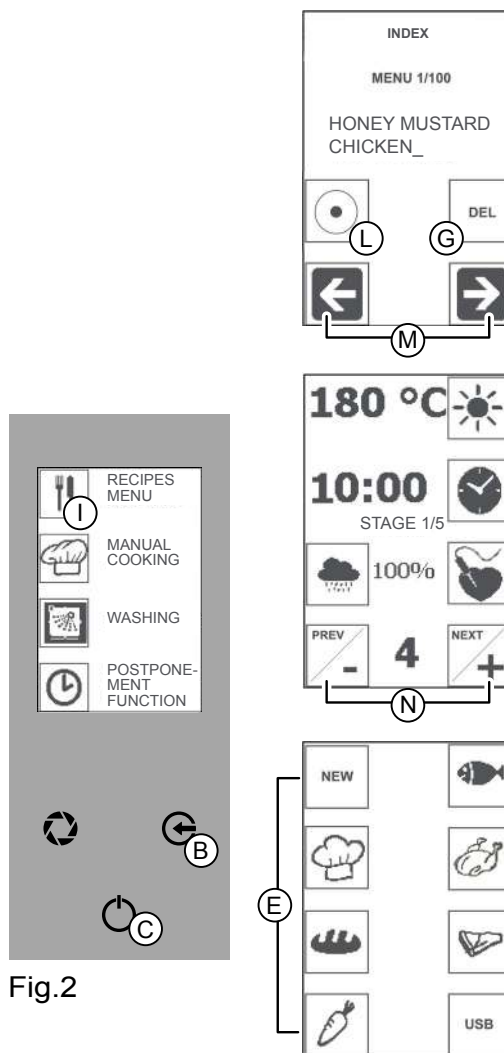


Fig.2

7. PROGRAMMATION

7.2 DISPOSITIF USB

CHARGEMENT DES RECETTES

Pour sauvegarder sur un dispositif USB les recettes enregistrées dans le four, suivre les indications suivantes :

Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal.

Appuyer sur l'icône « RECETTES » (Fig 3/D) et l'icône « USB » (Fig 3/E).

Ouvrir la trappe située sous le panneau de commande du four et introduire le dispositif USB. Appuyer sur la touche « SAUVEGARDER LES RECETTES » pour sélectionner la fonction (Fig 3/F).

Attendre la conclusion du déchargement des recettes (SAVE - FINISH - Fig 3/G). Enlever le dispositif USB et refermer le volet. Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 3/B) pour revenir à l'écran initial.

DÉCHARGEMENT DES RECETTES

Pour enregistrer sur le four les recettes mémorisées sur un dispositif USB, suivre les indications suivantes :

Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal.

Appuyer sur l'icône « RECETTES » (Fig 3/D) et l'icône « USB » (Fig 3/E).

Ouvrir la trappe située sous le panneau de commande du four et introduire le dispositif USB.

Appuyer sur la touche « IMPORTATION DES RECETTES » pour sélectionner la fonction (Fig 3/F).

Attendre la conclusion du chargement des recettes (READ - FINISH - Fig 3/G).

Retirer le dispositif USB. Refermer la trappe. Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 3/B) pour revenir à l'écran initial.

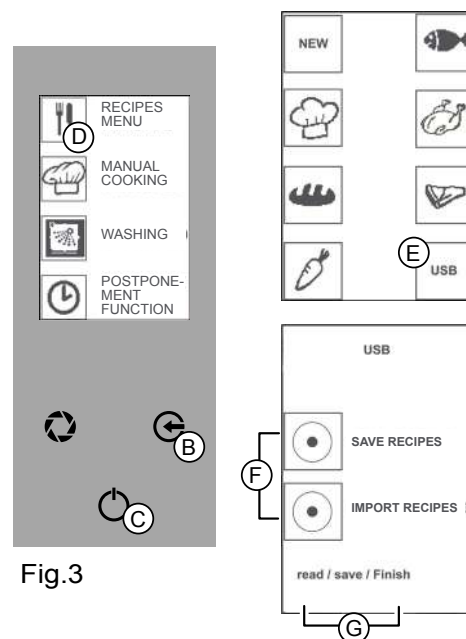


Fig.3

8. CHARGEMENT ET DECHARGEMENT DU PRODUIT



Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure. Ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec : le compartiment cuisson, les plats ou du matériel traité.



Toutes les fois qu'il faut accéder à la zone appelée « espace de cuisson », il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.



Se doter des équipements de protection individuelle appropriés avant de procéder aux opérations de nettoyage (gants, masque, lunettes).



Ouvrir la porte avec précaution en se plaçant sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes.



Ouverture de porte : saisir la poignée, tourner vers la droite ou la gauche et tirer pour décrocher le mécanisme à ressort.

Fermeture de porte : saisir la poignée et pousser la porte pour bloquer le mécanisme à ressort.



Voir « 5. PARAMÈTRES DE TRAVAIL » avant de charger le four

CHARGEMENT DU PRODUIT

Charger le produit à traiter sur le(s) plat(s) et enfiler ces derniers les supports de plats installés précédemment dans le four. (Fig. 1)

Démarrer la procédure de mise en marche quotidienne (cf. 4. Mise en marche) ou de programmation (cf. 7. Programmation)

DÉCHARGEMENT DU PRODUIT

Ouvrir la porte du four et décharger les plats du support de plats en s'équipant des outils nécessaires de protection individuelle.



Le cas échéant, une fois l'usinage terminé, démarrer la procédure de maintenance (cf. 9. Maintenance ordinaire)

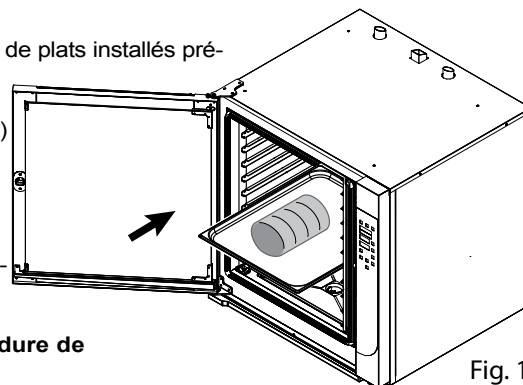


Fig. 1

9.1 NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avertissements généraux



L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire ; il est donc nécessaire de faire particulièrement attention à tout ce qui concerne l'hygiène et de maintenir l'appareil toujours propre ainsi que la zone environnante.



L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés.



Le nettoyage de l'appareil doit être effectué avec l'espace cuisson vide.



En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.



Toutes les fois qu'il faut accéder à la zone appelée « espace de cuisson », il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.



Se doter des équipements de protection individuelle appropriés avant de procéder aux opérations de nettoyage (gants, masque, lunettes).



Ouvrir la porte avec précaution en se plaçant sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes.



L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances acides peut générer à long terme, des phénomènes de corrosion à l'intérieur de l'espace de cuisson. En fin de cycle de cuisson de ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent, rincé abondamment à l'eau.



Le liquide détergent pour le nettoyage de l'espace de cuisson doit avoir certaines caractéristiques chimiques :
- pH supérieur à 12
- sans chlorures/ammoniaque, viscosité et densité similaires à l'eau.



Lire attentivement les indications se trouvant sur l'étiquette des détergents. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. (Voir les équipements de protection indiqués sur l'étiquette de l'emballage)



Utiliser des produits non agressifs pour le nettoyage extérieur de l'appareil (Utiliser des détergents du commerce indiqués pour le nettoyage de l'acier et du verre).



Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abraser ou des outils coupants.



Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abrasif.



Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs.



Une fois les phases de nettoyage terminées, il est nécessaire, pour un bon entretien des joints de porte, de laver les joints avec de l'eau et du savon et, une fois qu'ils sont secs, de passer du talc sur toute la surface de ces derniers. L'opération pour un bon entretien des joints doit être exécutée toutes les semaines.



Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.



Attendre que la température de l'appareil et de toutes ses pièces se refroidisse, afin de ne pas provoquer de brûlures à l'opérateur

9. MAINTENANCE ORDINAIRE

Tableau récapitulatif : compétences - intervention - fréquence



Opérateur « Hétérogène »

Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.



Opérateur « Homogène »

Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.

	TYPE D'INTERVENTION	FREQUENCE DES OPERATIONS
	Nettoyage au premier démarrage Nettoyage de l'espace de cuisson Nettoyage filtre Contrôle du niveau de liquide nettoyant Nettoyage du bac de récupération de condensation Nettoyage de la vitre intérieure et extérieure Contrôle et nettoyage du joint de la porte	A l'arrivée après l'installation Fin de production journalière Si nécessaire Tous les 2/3 jours (si nécessaire) Fin de production journalière Si nécessaire Fin de production hebdomadaire
	Contrôle et nettoyage des tubes d'évacuation	Tous les 30 jours avec eau beaucoup plus dure sans adoucisseur

9.2 NETTOYAGE À LA PREMIÈRE MISE EN ROUTE



En sortie d'usine, l'appareil est traité avec des matériaux spéciaux pour protéger les parties les plus exposées.



Suite au premier démarrage, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matériel étranger à l'intérieur et à l'extérieur de l'espace de cuisson.

Enlever manuellement la pellicule de protection de revêtement extérieur et nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures de l'appareil.



Ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs et ne pas utiliser de détergents corrosifs (cf. 9.1. Voir avertissements généraux)

Au terme des opérations décrites pour le nettoyage des parties extérieures, il faut procéder au nettoyage de l'espace de cuisson. En fonction du modèle, l'espace de cuisson peut être nettoyé avec une procédure automatique si l'appareil est doté de cette option ou avec la procédure manuelle.



Pour des modèles avec lavage, placer le filtre raccordé au tube pour la récupération du détergent dans le conteneur prévu à cet effet (Fig. 1/A).



Le nettoyage de l'appareil doit être effectué avec l'espace cuisson vide.

Ouvrir la porte et retirer les plats (le cas échéant) du support de plats (Fig. 1).

Retirer le support de plats en le retirant des pivots (Fig.2/B-C-D).

En fonction du modèle, pour le nettoyage de l'espace de cuisson, suivre les indications fournies dans les paragraphes :

- Nettoyage de l'espace cuisson avec lavage automatique : le four effectue un cycle de nettoyage avec le détergent et termine la procédure avec le rinçage de l'espace de cuisson.
- Nettoyage de l'espace de cuisson avec lavage manuel : cette procédure est adoptée avec le four sans option de lavage automatique.

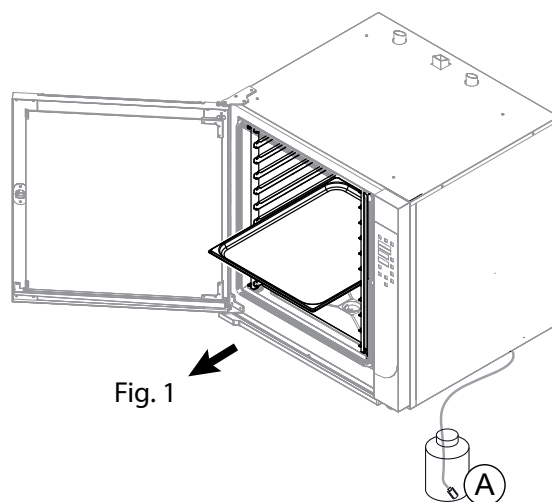


Fig. 1

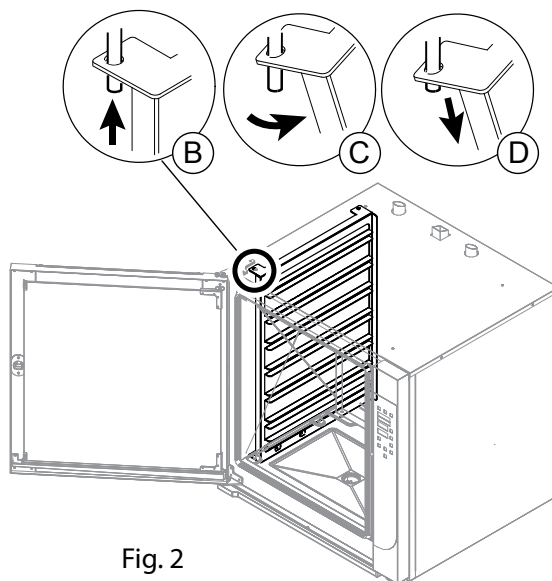


Fig. 2

9. MAINTENANCE ORDINAIRE

9.3 LAVAGE AUTOMATIQUE

DÉMARRAGE DU LAVAGE

1. Appuyer sur l'icône « GO! » pour activer le menu principal.
Appuyer sur l'icône « LAVAGE » (Fig 3/L).

Il est possible de sélectionner les cycles de lavage suivants :

RAPIDE : cycle de lavage de courte durée, sans détergent.

RINÇAGE SEUL : cycle de lavage complet, sans détergent.

COURT : cycle de lavage de courte durée, un cycle de détergent.

MOYEN : cycle de lavage complet, deux cycles de détergent.

LONG : cycle de lavage complet, trois cycles de détergent.

2. Appuyer sur l'icône correspondant pour sélectionner le cycle de lavage souhaité (Fig 3/L).

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 3/C) pour démarrer le lavage.

L'écran affiche les caractéristiques du cycle de lavage sélectionné avec le temps résiduel (Fig. 3/M).



L'écran affiche le cycle de lavage conseillé en fonction du degré de saleté.

ARRÊT DU LAVAGE

Appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 3/C).

Avant l'introduction du DÉTERGENT (Fig 3/M - RAMOLLISSEMENT)

Pour reprendre le lavage, appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 3/C).

Appuyer plusieurs fois sur la touche « ESC » (Fig 3/B) pour revenir à l'écran initial.

Après l'introduction du DÉTERGENT (AVEC DÉTERGENT + EAU)

Reprendre obligatoirement le lavage, appuyer sur la touche « ENVOI » (Fig 3/C).



SEULEMENT FONCTION LAVAGE (le reste des fonctions est désactivé).

Actions possibles : appuyer sur la touche « ENVOI » pour reprendre le lavage interrompu ou bien choisir un autre type de lavage (voir DÉMARRAGE DU LAVAGE point 2).

9.4 LAVAGE MANUEL

L'opérateur effectue le lavage et le rinçage de l'espace cuisson en appliquant un liquide détergent pendant la procédure de nettoyage et de l'eau potable pendant la procédure de rinçage.



Le nettoyage de l'appareil doit être effectué avec l'espace cuisson vide, sans grilles, plats ou autres accessoires (Fig. 4-5).

Régler la modalité de cuisson en VAPEUR et les paramètres TEMPÉRATURE à 100°C et TEMPS à 20' (voir 6.1 Convection - Vapeur - Combi).

Une fois l'opération terminée, ouvrir la porte pour laisser l'espace de cuisson refroidir pendant quelques secondes.

Appliquer avec un vaporisateur normal (Fig. 6) sur toute la surface de l'espace de cuisson, le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface (Fig.6).

Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable. Pour cette opération, n'utiliser en aucun cas des jets d'eau à pression.

Une fois les opérations décrites terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abrasif.

Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

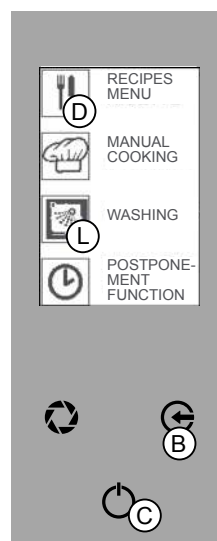


Fig.3

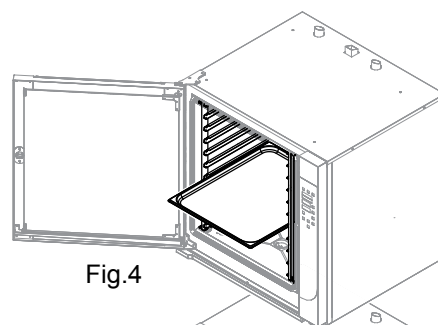
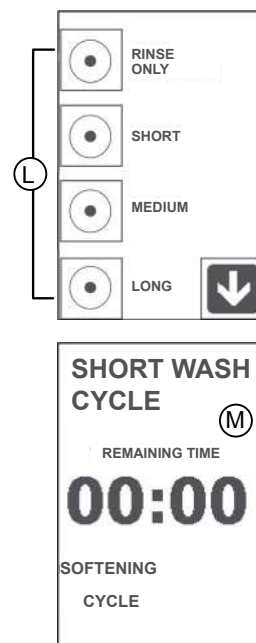


Fig.4

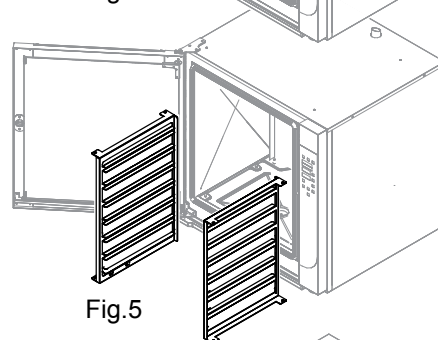


Fig.5

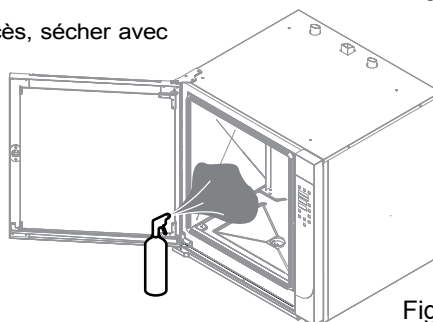


Fig.6

9.5 VÉRIFICATIONS PÉRIODIQUES À EFFECTUER

NETTOYAGE DE L'ESPACE DE CUISSON

A l'intérieur de l'espace de cuisson, des résidus solides de différents types pourraient se déposer ; un contrôle visuel est donc nécessaire en fin de journée afin d'en contrôler la présence. Le cas échéant, retirer manuellement ces résidus et toujours, si nécessaire, dévisser le filtre à la base de l'espace cuisson (Fig.7) pour libérer l'évacuation de possibles résidus qui seraient restés.

Une fois les opérations terminées, revisser le filtre à l'intérieur de l'espace de cuisson.



Éventuellement, libérer du goujon (Fig.8), les supports de plats et les sortir du logement de cuisson

NETTOYAGE FILTRE

Dévisser, le cas échéant, le filtre (Fig. 14), laver avec de l'eau potable et matériau non abrasif et/ou corrosif pour éliminer d'éventuels résidus solides. Sécher soigneusement. Une fois ces opérations terminées, revisser le filtre.



Message « Filter Cleaning » (Écran 2) : effectuer l'entretien ordinaire du filtre.

Une fois le nettoyage terminé, appuyer sur la touche « ENVOI » pendant 5 secondes pour éliminer le message

NETTOYAGE DU BAC DE RÉCUPÉRATION DE CONDENSATION

A l'intérieur du bac de récupération de la condensation, des résidus pourraient se déposer et obstruer le débit des liquides récupérés ; un contrôle visuel est donc nécessaire en fin de journée afin de contrôler la présence de ces résidus. Le cas échéant, retirer manuellement ces résidus afin de libérer le trou de déchargement (Fig. 10).

NETTOYAGE DE LA VITRE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE

L'appareil a une vitre fixe accrochée à la porte et une amovible. Le cas échéant et avec la porte totalement ouverte, décrocher les dispositifs de fixation de la vitre (Fig.9) et, avec précaution, nettoyer la vitre amovible des deux côtés. Avant de le fixer de nouveau à la porte, nettoyer soigneusement aussi la vitre interne fixe.

CONTRÔLE ET NETTOYAGE DU JOINT DE LA PORTE

A la fin de chaque lavage de l'espace de cuisson et à la fin de chaque cycle quotidien, il est nécessaire, pour le bon entretien du joint de la porte, d'effectuer un nettoyage attentif de ce dernier (Fig.11).

Laver le joint avec un matériel non abrasif et/ou corrosif, le sécher avec soin et passer de l'huile de vaseline destinée à un usage alimentaire sur toute la surface afin de la maintenir souple et en bon état.

CONTRÔLE DU NIVEAU DE LIQUIDE NETTOYANT

L'appareil doté d'un dispositif de lavage automatique nécessite un contrôle visuel en fin de journée afin de vérifier la présence de détergent dans le conteneur prévu à cet effet (Fig. 12).

Vérifier la présence du détergent dans le conteneur spécifique et, le cas échéant, le remplir et/ou le remplacer.

En cas d'absence de détergent, l'appareil ne signale aucune anomalie et le lavage sera effectué sans l'aide du détergent.

CONTRÔLE ET NETTOYAGE DES TUBES D'ÉVACUATION

Pour un traitement correct des eaux dans le réseau d'évacuation, vérifier que rien n'obstrue ou ne gêne, en aucune manière, le parcours de la ligne (Fig.9-13).

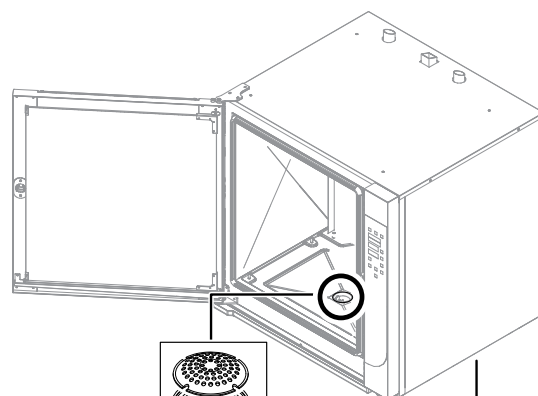


Fig. 7

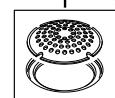


Fig. 14

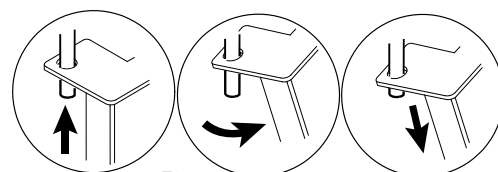
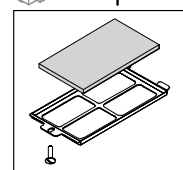


Fig. 8

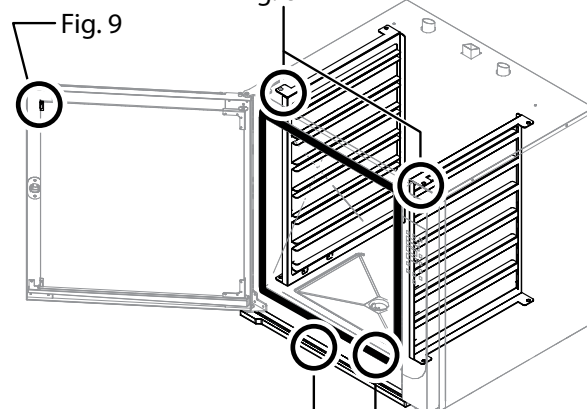


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

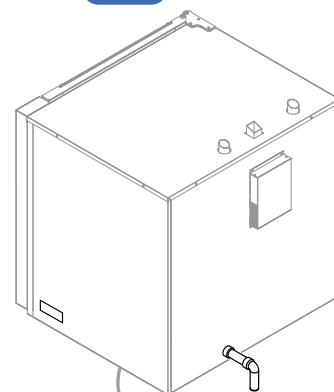


Fig. 12



Fig. 13

10. SIGNALISATION ALARMES

10.1 Liste des alarmes

Les anomalies sont affichées sur l'écran 2 pendant le fonctionnement ; voir description ci-dessous :

Alarme sonde chambre : sonde de température en panne ou interrompue.

Alarme sonde humidité : sonde d'humidité en panne ou interrompue.

Alarme sonde cœur interne : sonde à cœur en panne ou interrompue (il est possible d'utiliser le four sans sonde à cœur).

Alarme sonde cœur externe : sonde à cœur en panne ou interrompue ou pas insérée correctement (il est possible d'utiliser le four sans sonde à cœur).

Alarme surchauffe carte : carte en surchauffe (plus de 70° C).

Alarme thermique moteur : moteur en surchauffe.

Alarme défaut d'eau : alimentation en eau insuffisante.

EEP : erreur chargement/mise à jour du logiciel.

FLAM : absence de flamme d'alimentation.

Alarme décharge : fonctionnement incorrect du dispositif de décharge.

Alarme OFFRUN : montée rapide de la température.

En appuyant sur la touche « ENVOI » pendant 5 secondes, il est possible d'éliminer temporairement l'alarme. Le message se représentera jusqu'à la résolution du problème.



Contacter le service assistance autorisé.

Le technicien de maintenance autorisé intervient pour identifier la cause du problème et rétablir le bon fonctionnement.

TROUBLESHOOTING



Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayer de résoudre les problèmes de modeste entité avec l'aide de ce tableau

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil	• L'interrupteur principal n'est pas activé • Le disjoncteur ou le magnétothermique s'est déclenché	• Activer l'interrupteur principal • Réarmer le disjoncteur et/ou le magnétothermique
Aucune vapeur n'est produite	Le robinet d'eau est fermé	Ouvrir le robinet d'eau
L'eau n'est pas évacuée par la chambre de cuisson.	L'évacuation est obstruée	• Nettoyer le filtre d'évacuation • Libérer l'évacuation d'éventuels résidus
Les parois internes sont couvertes de calcaire	L'adoucisseur n'est pas raccordé ou est déchargé	• Brancher l'appareil à un adoucisseur • Régénérer l'adoucisseur • Enlever le calcaire de l'espace de cuisson
Il y a des tâches dans l'espace de cuisson	• Qualité de l'eau • Détergent de mauvaise qualité • Rinçage insuffisant	• Filtrer l'eau (voir adoucisseur) • Utiliser le détergent conseillé • Répéter le rinçage
L'appareil à gaz ne s'allume pas	• Robinet du gaz fermé. • Présence d'air dans la conduite	• Ouvrir le robinet du gaz • Répéter les opérations d'allumage
Absence d'eau	Le robinet de l'eau est fermé.	Ouvrir le robinet d'eau
Surchauffe des composants électroniques (Alarme température carte)	Ventilateurs de refroidissement obstrués	Libérer le passage de l'air et nettoyer les filtres
Message Nettoyage Filtre	Fin minuterie entretien filtre	Effectuer le nettoyage (cf. 9.5 Vérifications périodiques à effectuer)



S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service d'assistance technique autorisé

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil



OBLIGATION D'ELIMINER LES MATERIAUX EN UTILISANT LA PROCEDURE LEGISLATIVE EN VIGUEUR DANS LE PAYS OU L'APPAREIL EST DEMANTELE

Aux SENS des Directives (voir la Section n. 0.1) relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets. La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie. La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



La mise en hors service et l'élimination de l'appareil doivent être effectuées par un personnel spécialisé

Élimination des déchets



En phase d'utilisation et de maintenance éviter de disperser dans l'environnement des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et procéder à l'élimination différenciée en fonction de la composition des différents matériels et dans le respect des lois en vigueur en la matière

L'élimination abusive des déchets est punie par des sanctions réglées par les lois en vigueur sur le territoire où est constatée l'infraction.



NOTES



HORNO ELECTRÓNICO DIGITAL CON PANTALLA TÁCTIL - 2.0
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO ORDINARIO

ES



02/2019 - Ed. 4 - Cod.n° 184942

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS



0. IDENTIFICACIÓN DOCUMENTO

0.1 MARCO NORMATIVO DE REFERENCIA

1. INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Introducción - Objetivo del documento - Cómo leer el documento - Conservación del documento - Destinatarios - Programa de adiestramiento operadores
Preparaciones a cargo del cliente - Uso previsto - Condiciones de funcionamiento autorizadas - Prueba y garantía - Autorización

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Descripción de los pictogramas - Procedimientos generales de protección individual - Carteles de señalización - Introducción - Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones
Indicaciones sobre los riesgos residuales - Modalidad operativa para olor a gas en el ambiente

3. FUNCIONES OPERATIVAS

Modalidades y funciones de las teclas - Modalidades operativas del panel de control - Descripción de las modalidades de funcionamiento - Configuración del idioma del software - Descripción de las modalidades de parada

4. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Puesta en funcionamiento por primera vez - Puesta en funcionamiento diaria - Puesta fuera de servicio diaria y durante un largo periodo de tiempo - Inicio de la producción - Encendido/Apagado

5. PARÁMETROS DE TRABAJO

Fecha/Reloj - Configuración de la temperatura - Configuración del tiempo - Configuración de la humedad - Configuración de la válvula de respiradero (solo convección) - Configuración de la velocidad del ventilador - Configuración del precalentamiento - Configuración del enfriamiento rápido - Configuración del inicio programado (aplazamiento)

6. PARÁMETROS DE COCCIÓN

Convección (Fermentación), Vapor, Combi - Sonda en el corazón y Delta T - Modalidad de cocción en varios "niveles" (One by one - Ready to go)

7. PROGRAMACIÓN

Guía Recetas (Guardar Receta - Modificar Receta - Ejecución Receta - Borrar Receta) Dispositivo USB

8. CARGA Y DESCARGA DEL PRODUCTO

Carga y descarga del producto

9. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Limpieza del equipo - Limpieza en la primera puesta en marcha - Lavado Automático - Lavado manual - Controles periódicos (Limpieza del interior del horno - Limpieza del filtro, etc.)

10. SEÑALIZACIÓN ALARMAS

Lista de las alarmas - Solución de problemas

DESGUACE

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo - Eliminación de residuos

Introducción

Instrucciones originales. Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). La información contenida en este documento es para uso exclusivo del operador autorizado para utilizar el aparato en cuestión. Los operarios deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad. Las indicaciones específicas sobre seguridad están incluidas en el capítulo específico del tema tratado (ver 2 Información general sobre la seguridad). Este documento no puede ser entregado a terceros para su consulta sin la autorización por escrito del fabricante. El texto no puede ser utilizado en otros documentos sin la autorización por escrito del fabricante.

La utilización de: Figuras/Imágenes/Dibujos/Esquemas incluidas en el documento, son puramente indicativas y están sujetas a modificaciones. El fabricante se reserva el derecho de realizar las modificaciones sin obligación de previo aviso.

Objetivo del documento

Toda interacción entre el operador y el aparato, a lo largo de toda la vida útil del mismo, ha sido analizada meticulosamente tanto en la fase de diseño como en la fase de redacción de este documento. Por lo tanto, es nuestra esperanza de que este documento pueda facilitar el mantenimiento de la eficiencia característica del aparato. El cumplimiento estricto de las indicaciones aquí contenidas reduce al mínimo el riesgo de accidentes en el lugar de trabajo y/o los daños económicos.

Cómo leer el documento

El documento está dividido en capítulos que recogen por temas toda la información necesaria para utilizar el aparato sin riesgo alguno. Cada capítulo está compuesto por apartados, cada apartado puede incluir puntualizaciones tituladas con un subtítulo y una descripción.

Conservación del documento

Este documento forma parte integrante del suministro, por lo tanto deberá ser guardado y debidamente utilizado durante toda la vida operativa del aparato.

Destinatarios

El presente documento se dirige exclusivamente al operario "Heterogéneo" (Operario con competencias y tareas limitadas). Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con protecciones activas y capaz de llevar a cabo las tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).

Programa de formación para operarios

Bajo específica solicitud del usuario, es posible realizar un curso de formación para los operarios encargados de utilizar el aparato, siguiendo el procedimiento indicado en la confirmación de pedido.

Según la solicitud será posible realizar en el establecimiento del fabricante o del usuario, los cursos de formación para:

- Operario homogéneo encargado del mantenimiento eléctrico/electrónica (Técnico especialista).
- Operario homogéneo encargado del mantenimiento mecánico (Técnico especialista).
- Operario heterogéneo encargado de la conducción de la máquina (Conductor - Usuario final).

Predisposiciones a cargo del cliente

Salvo eventuales acuerdos contractuales diferentes, corren a cargo del cliente:

- las predisposiciones de los locales (incluidas las obras de mampostería y/o canalizaciones necesarias);
- pavimento antideslizante sin asperezas;
- predisposición del lugar de instalación y la instalación misma del aparato de acuerdo con lo indicado en el layout (plano de cimentación);
- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las necesidades de la instalación (red eléctrica, red hídrica, red de gas, red de desagüe);
- predisposición de la instalación eléctrica de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- iluminación adecuada, de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- dispositivos de seguridad antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, instalaciones de puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos en la legislación vigente en el país de instalación;
- instalación de puesta a tierra conformidad con las normativas vigentes
- predisposición, si fuera necesario (ver especificaciones técnicas) de una instalación para el ablandamiento del agua.

Destino de uso

Este dispositivo ha sido diseñado para el uso profesional. Se considera "Uso Propio" del aparato tratado en este documento el tratamiento para la cocción o la regeneración de productos destinados para uso alimenticio, cualquier otro uso se considerará "Uso Impropio" y por lo tanto peligroso. El aparato deberá ser utilizado en los términos previstos declarados en el contrato y dentro de los límites de capacidad previstos y descritos en los apartados correspondientes. Utilice únicamente accesorios y repuestos originales suministrados por la empresa fabricante para ajustarse escrupulosamente a las normas.

Condiciones admitidas para el funcionamiento

El aparato ha sido diseñado exclusivamente para funcionar en locales de acuerdo con los límites técnicos y de capacidad previstos. Para que el aparato funcione correctamente y de manera segura, será necesario seguir las siguientes indicaciones.

El aparato deberá instalarse en un lugar idóneo, cuyas características permitan realizar las tareas normales de manejo y mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto, habrá que preparar el espacio operativo para las tareas de mantenimiento para no comprometer la seguridad del operario.

Además el local deberá cumplir las siguientes características necesarias para la instalación:

- temperatura mínima del agua de enfriamiento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- el pavimento deberá ser antideslizante y el equipo deberá estar posicionado en plano;
- el local deberá estar equipado con una instalación de ventilación e iluminación tal y como previsto por las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar provisto de un sistema de desagüe para las aguas grises, también deberá contar con interruptores y válvulas de bloqueo que interrumpan, si fuera necesario, toda forma de alimentación antes del aparato;
- las paredes cerca del aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

Prueba y garantía

Prueba: el fabricante ha realizado la prueba del aparato durante las fases de montaje en la sede de la planta de producción. Todos los certificados relacionados con las pruebas realizadas serán entregados al cliente a pedido.

Garantía: la garantía es de 12 meses a partir de la fecha de facturación, cubre las piezas defectuosas, cuya sustitución y transporte corren a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están cubiertas por la garantía.

Los costes de mano de obra relativos a la intervención de los técnicos del fabricante en la sede del cliente, para la eliminación de los defectos bajo garantía, corren a cargo del revendedor, excepto los casos en los que la naturaleza del defecto permita al cliente solucionar el problema directamente en el lugar.

Quedan excluidos de la garantía todas las herramientas y los materiales de consumo que el fabricante ha entregado junto con los aparatos.

La intervención de mantenimiento ordinario o por causas procedentes de la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía. La validez de la garantía sólo se extiende al comprador original.

El fabricante se considera responsable del aparato en su configuración original.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de realizar operaciones no previstas en este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

La garantía decae en los casos siguientes:

- Daños causados por el transporte y/o el desplazamiento; en dicho caso el cliente deberá comunicarse con el revendedor y el transportista vía fax o RR y anotar en las copias de los documentos de transporte lo sucedido. El técnico especialista encargado de la instalación del aparato, evaluará según el daño ocurrido si es posible realizar la instalación.

La garantía decae también en presencia de:

- Daños causados por la instalación incorrecta.
- Daños causados por el deterioro de las piezas debido al uso impropio.
- Daños causados por el uso de repuestos no recomendados o no originales.
- Daños causados por el mantenimiento incorrecto y/o daños causados por la falta de mantenimiento.
- Daños causados por el incumplimiento de los procedimientos descritos en este documento.

Autorización

Se entiende por autorización, el permiso de realizar una actividad relativa al aparato.

La autorización la concede el responsable del aparato (fabricante, comprador, firmante, concesionario y/o titular del local).

2. INFORMACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Descripción de los pictogramas

PELIGRO



Peligro genérico



Peligro de electrocución



Peligro alta temperatura



Peligro de salida de materiales con alta temperatura



Peligro de aplastamiento extremidades

PROHIBICIÓN



Prohibición para el operario heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (mantenimiento y/o otro) de competencia técnica cualificada y autorizada.



Prohibición para el operario homogéneo de realizar cualquier tipo de actividad (instalación, mantenimiento y/u otro) sin haber previamente leído la documentación completa.

OBLIGACIÓN



Obligación de leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.



Obligación de desconectar la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar con el aparato en condiciones de seguridad



Obligación de respetar las normativas vigentes para la eliminación de los residuos especiales.



Obligación de usar gafas de protección.



Obligación de usar guantes de protección.



Obligación de usar casco de protección.



Obligación de usar calzado de protección.



Obligación de usar una cofia para recoger el pelo.

Procedimientos generales de protección individual a adoptar



Cada vez que sea necesario acceder a la zona denominada "Compartimiento cocción" es importante recordar que existe el peligro de quemadura. Por lo tanto, es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.



Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar. Evite llevar prendas y objetos, p.ej. brazaletes, collares, anillos que podrían quedarse atrapados en el compartimiento de cocción.



Leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.



Desconectar la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar con el aparato en condiciones de seguridad

Placas de señalización presentes en el aparato



El aparato cuenta con placas y pictogramas de señalización y advertencia descritos a continuación. Queda tajantemente prohibido alterar o desmontar las placas y los pictogramas instalados en el aparato. Es responsabilidad del usuario comprobar periódicamente la integridad de las placas y los pictogramas aplicados en el aparato. Desmontar y sustituir las placas estropeadas, solicitándolas al servicio de asistencia y repuestos del fabricante.



Peligro genérico



Presencia de tensión



Peligro de salida de materiales con alta temperatura



Puesta a tierra



Conexión al sistema equipotencial

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Introduzione

	El manual de uso ha sido redactado para el operario "Heterogéneo" (Operario con competencias y tareas limitadas). Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con protecciones activas y capaz de llevar a cabo las tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).
	Los operarios que utilizan el aparato deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad. Por lo tanto, deberán actuar adoptados los modos y los instrumentos adecuados, de conformidad con las normas de seguridad previstas.
	Queda excluida de este documento la información sobre el transporte, la instalación y el mantenimiento extraordinario; estas tareas deberán ser llevadas a cabo por operarios técnicos cualificados para el tipo de tarea a realizar.
	El operador "Heterogéneo", destinatario de este documento, podrá trabajar con el aparato solamente después de que el técnico encargado ha finalizado la instalación (transporte, sujeción conexiones eléctricas, hídricas, gas y desagüe).
	Queda excluida de este documento la información sobre las modificaciones o variaciones de este aparato. El fabricante se reserva el derecho de realizar las modificaciones sin obligación de previo aviso.

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	En el momento de recepción, abra el embalaje de la máquina, asegúrese de que el aparato y los accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte. En caso de daños, comunicar inmediatamente al transportista los daños hallados y no realizar la instalación del aparato. Diríjase al personal cualificado y autorizado para comunicar el problema hallado. El fabricante no se responsabiliza de los daños causados durante el transporte.
	Prohibición para las personas no autorizadas de realizar cualquier tipo de intervención (incluidos los niños, las personas discapacitadas y aquellas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas). Prohibición de realizar cualquier intervención sin haber examinado previamente la documentación completa.
	Leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.
	Desconectar cualquier forma de alimentación (eléctrica - gas - hídrica) antes del aparato cada vez que sea necesario trabajar en condiciones de seguridad.
	Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar. En lo que respecta a los equipos de protección individual, la Comunidad Europea ha promulgado las directivas a las cuales los operarios deberán atenerse de forma obligatoria. Ruido aéreo ≤ 70 dB
	Prohibido atascar las tomas de aire del aparato con rejillas, bandejas u otros accesorios que impidan la libre circulación del aire.
	No dejar objetos o material inflamable cerca del aparato.
	Respetar las normativas vigentes para la eliminación de los residuos especiales.
	Cuando se introducen o sacan productos del aparato permanece el riesgo residual de quemadura, este riesgo se puede producir al estar en contacto accidental con: superficies, bandejas, material tratado.
	Utilizar los recipientes para la cocción de manera tal que durante la elaboración del producto puedan permanecer a la vista del operario. Los contenedores que contienen líquidos, durante el tratamiento de cocción pueden desbordarse, creando una situación de peligro.
	La falta de limpieza del aparato conduce al deterioro precoz del mismo, lo cual afecta el funcionamiento del aparato y puede ocasionar situaciones de peligro.
	Queda tajantemente prohibido alterar o desmontar las placas y los pictogramas instalados en el aparato.
	Conservar este documento con cuidado para que esté siempre a disposición de todos los usuarios del aparato, los cuales podrán examinarlo cuando sea necesario.
	Los mandos del aparato pueden ser accionados solamente con las manos. Los daños causados por el empleo de objetos puntiagudos, afilados o similares anulan la validez de la garantía.
	Para reducir al mínimo los peligros de sacudidas o incendios, no conectar ni desconectar la unidad con las manos mojadas.
	Cada vez que sea necesario acceder a la zona de cocción, es importante recordar que existe el peligro de quemadura. Por lo tanto, es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Indicazione sobre los riesgos residuales

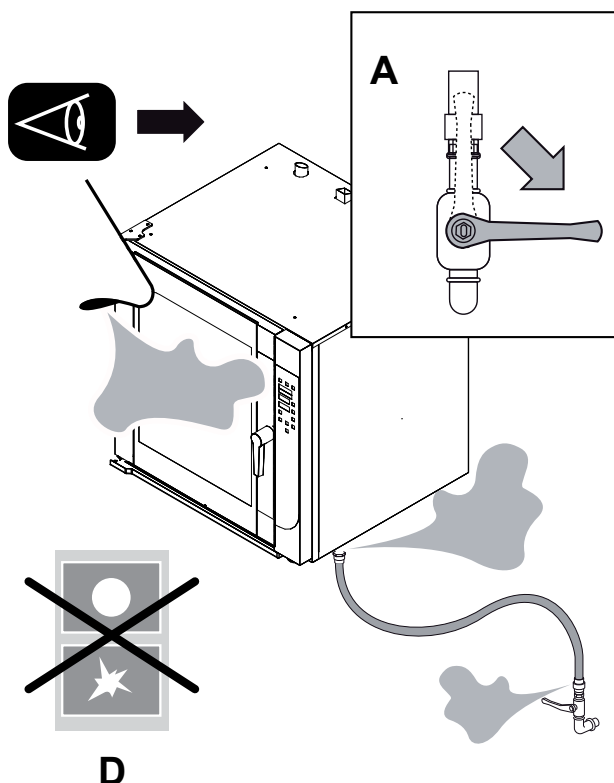
Si bien han sido adoptadas las normas de "buena técnica de fabricación" y las disposiciones legislativas que reglamentan la fabricación y la comercialización del producto mismo; aún así permanecen "riesgos residuales" que, por la misma naturaleza del aparato no ha sido posible eliminar. Estos riesgos incluyen:

	Riesgo residual de electrocución: Este riesgo se presente cuando es necesario intervenir en los dispositivos eléctricos y/o electrónicos en presencia de tensión.
	Riesgo residual de quemadura: Este riesgo existe cuando se entra en contacto en modo accidental con materiales con alta temperatura.
	Riesgo residual de quemadura por salida de material Este riesgo existe cuando se entra en contacto en modo accidental con materiales con alta temperatura. Los recipientes demasiado llenos de líquidos y o sólidos, que durante la fase de calentamiento modifican su morfología (pasando de un estado sólido a uno líquido), al ser utilizados de manera incorrecta pueden provocar quemaduras. Durante la fase de elaboración, los recipientes utilizados deben ser colocados en niveles fácilmente visibles.
	Riesgo residual de explosión: Este riesgo existe en los siguientes casos: • presencia de olor a gas en el ambiente; • utilización del aparato en atmósfera con sustancias inflamables; • utilización de alimentos en recipientes cerrados (como por ejemplo frascos y latas).
	Riesgo residual de incendio: Este riesgo existe en los siguientes casos: • utilización con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).

Modalidad operativa en caso de olor a gas en el ambiente

	En presencia de olor a gas en el ambiente, es obligatorio adoptar con máxima urgencia los procedimientos descritos a continuación.
---	---

- Desconecte inmediatamente la alimentación de gas (cierre la llave de paso, detalle A).
- Ventile inmediatamente el local.
- No accione ningún dispositivo eléctrico en el ambiente (Detalle B-C-D).
- No accione ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Detalle B-C-D).
- Utilice un medio de comunicación externo al ambiente con presencia de olor a gas para comunicarse con los organismos competentes (empresa eléctrica y/o bomberos).



3. FUNCIONES OPERATIVAS

3.1 Modalidad y función de las teclas

La distribución de las imágenes es meramente indicativa y está sujeta a cambios.



Tecla "ENTRAR": encender, apagar, confirmar, interrumpir/salir de una función.



Tecla "RESPIRADERO": válvula abierta (led intermitente), válvula cerrada (led fijo).



Tecla "ESC": salir de una función.



Icono "CONVECCIÓN": modalidad de cocción "Convección".



Icono "VAPOR": modalidad de cocción "Vapor".



Icono "Combi": modalidad de cocción "Combi".



Icono "TIEMPO": tiempo de cocción.



Icono "MENOS" y "MÁS": para reducir o aumentar el parámetro seleccionado.



Icono "RECETAS": creación o selección de una receta.



Icono "VENTILADOR": velocidad del ventilador en la cámara de cocción.



Icono "LAVADO": modalidad función lavado.



Icono "FUNCIÓN APLAZADA": modalidad función aplazada.

3.2 Modalidades operativas del panel de mando

Las teclas se utilizan en relación al contexto de trabajo que se desee y para activar o programar las varias funciones.

La tecla "ENTRAR" (Fig.1/A) se puede seleccionar para realizar 3 funciones distintas:

1. Parada o puesta en marcha de un ciclo de trabajo (y/o consentimiento para acceder a una función específica, por ejemplo: cocción sonda en el corazón, encendido aplazado).
2. Confirmar la elección de una configuración.
3. Interrumpir temporalmente la función en curso (pulse de nuevo la tecla "ENTRAR" para reanudar el ciclo de trabajo - Función PAUSA).

3.3 Descripción de las modalidades de funcionamiento

- Modalidad "ESPERA": pantalla apagada y tecla "ENTRAR" iluminada (Fig.1).
- Modalidad "PANTALLA INICIAL": pantalla encendida, visualización del reloj y tecla "ENTRAR" iluminada (Fig.1).
- Modalidad "MENÚ PRINCIPAL": visualización de las funciones (MENÚ RECETAS - COCCIÓN MANUAL - LAVADO - FUNCIÓN APLAZADA - Fig.1/C).



Las instrucciones de este manual se entienden con el horno en modalidad "PANTALLA INICIAL" y con los parámetros definidos por el fabricante, a no ser que se especifique lo contrario

En la modalidad "MENÚ PRINCIPAL" después de 60 minutos de inactividad el horno pasa a la modalidad de "ESPERA".

En la modalidad "selección de la función" o "selección del parámetro" después de 5 segundos de inactividad, el horno memoriza la función o el valor visualizado.

Los tipos de cocción pueden ser gestionados por el usuario en dos modos:

- Modalidad MANUAL: el usuario define los parámetros de cocción (ver 6 PARÁMETROS DE COCCIÓN) en cada caso.
- Modalidad AUTOMÁTICA: el usuario configura el funcionamiento mediante la selección de un programa de cocción (ver 7 PROGRAMACIÓN).

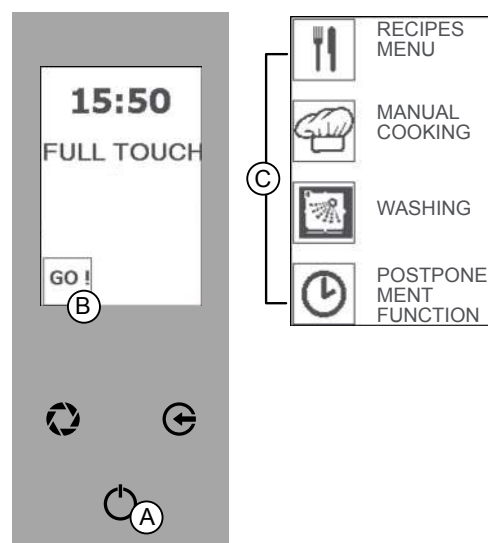


Fig.1

El "Programa" y/o "Receta" de cocción, puede ser activado y repetido en caso de necesidad. El aparato puede guardar hasta 100 programas, la duración de cada programa no puede superar las 9 horas de elaboración consecutivas. El "Programa" incluye 5 fases de cocción. La "Fase de cocción" indicada en la palabra "FASE" indica las características de cocción con las que se tratan los alimentos.

Cuando se utiliza una "Receta" con más fases de elaboración, el aparato finaliza el ciclo de cocción al final de la última fase guardada (ver 7.1. Guía Recetas).

3. FUNCIONES OPERATIVAS

3.4 Configuración idioma software



Si el suministro eléctrico antes del aparato se interrumpe durante más de 100 horas, es preciso configurar de nuevo el idioma del software

El idioma configurado para el horno es italiano.

Para seleccionar el idioma pulse simultáneamente el icono "GO!" y la tecla "ENTRAR" (Fig. 2/A+C).

Pulse el icono "TEST" (Detalle D) y seleccione el icono "PARÁMETROS DE FÁBRICA" (Fig. 2/E).

Pulse el icono "CONFIRMAR" (Fig. 2/F) y con los iconos "MENOS" y "MÁS" (Fig. 2/G) seleccione el idioma.

Pulse la tecla "CONFIRMAR" (Fig. 2/F) para confirmar la selección y pulse varias veces la tecla "ESC" (Fig. 2/B) para volver a la pantalla inicial.

3.5 Descripción de las modalidades de parada

La lista de los varios modos de parada se describe a continuación:



En las situaciones de peligro inminente, cierre todas las llaves conectadas al aparato (Eléctrica-hídrica-Gas).

1. Parada de emergencia

En situaciones o circunstancias que pueden ser peligrosas, desconecte la alimentación eléctrica mediante los dispositivos de seguridad específicos instalados en la parte anterior del equipo.

Reinicio:

Para reiniciar el ciclo productivo, contacte con el servicio técnico autorizado.

2. Parada durante una fase de la elaboración

Para interrumpir el funcionamiento del ciclo productivo, realice el siguiente procedimiento:

Pulse "ENTRAR" (Fig.2/C) para detener las operaciones y pulse varias veces la tecla "ESC" (Fig. 2/B) para volver a la pantalla inicial.

Reinicio:

Para reiniciar el ciclo productivo después de una parada, realice el siguiente procedimiento: "Puesta en funcionamiento diaria".

3. Parada por apertura de la puerta durante el funcionamiento

Se puede interrumpir inmediatamente el funcionamiento del aparato abriendo la puerta.

Reinicio:

Una vez solucionado el problema, el operador autorizado puede activar el funcionamiento del aparato cerrando la puerta.



El aparato cuenta con superficies calientes: puerta, cristal y frente. Cuando el horno está caliente, abra la puerta con cuidado, póngase al lado del aparato para evitar el calor directo: el vapor acumulado puede causar quemaduras.

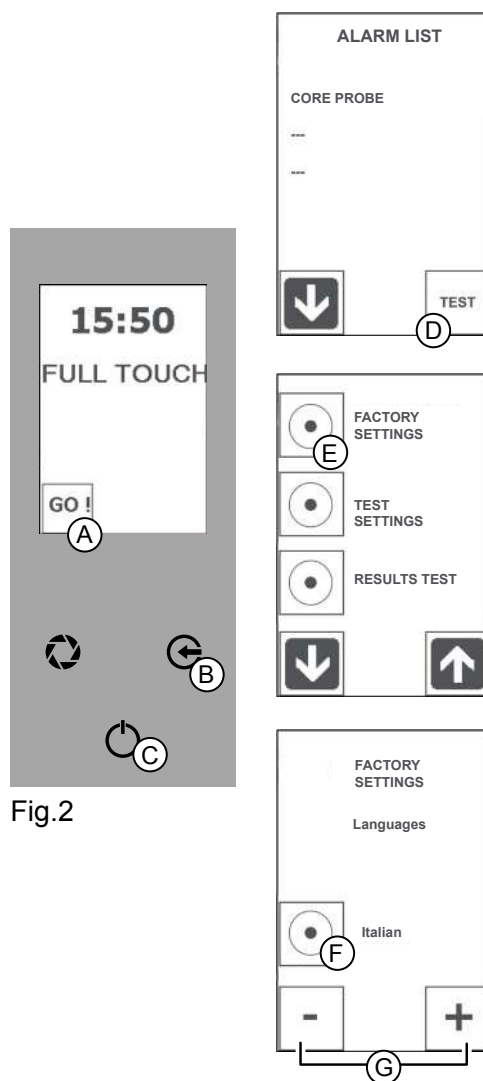


Fig.2

4.1 Puesta en funcionamiento para la primera puesta en marcha



Es preciso limpiar esmeradamente el aparato para eliminar cualquier residuo de material extraño con la primera puesta en marcha del aparato o después de periodo prolongado de inactividad (ver Mantenimiento ordinario).



Limpieza para la primera puesta en marcha

No limpie el aparato con chorros de agua a presión y/o directos.

Quite manualmente la película protectora de revestimiento exterior y limpie esmeradamente todas las partes externas del aparato. Al final de las operaciones descritas para la limpieza de las partes externas, es necesario realizar el procedimiento descrito en "Limpieza diaria" (ver "9. Mantenimiento ordinario").

4.2 Puesta en funcionamiento diaria

Procedimiento:

1. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio.
2. Compruebe el correcto funcionamiento del sistema de aspiración del local.
3. Introduzca el enchufe del aparato en la toma de alimentación eléctrica correspondiente.
4. Abra las llaves de red antes del aparato (Gas - Hídrica - Eléctrica).
5. Asegúrese de que la salida de agua (si está prevista) no esté obstruida.
6. Realice las operaciones descritas en "Puesta en marcha de la producción".

4.3 Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo

Procedimiento:

1. Cierre las llaves de red antes del aparato (Gas - Hídrica - Eléctrica).
2. Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición "Cerrado".
3. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio (Ver Mantenimiento Ordinario).



En caso de inactividad prolongada en el tiempo, proteja las partes mayormente expuestas a los fenómenos de oxidación tal y como descrito en el capítulo específico (ver Mantenimiento ordinario).

4.4 Puesta en marcha de la producción



Antes de realizar las operaciones, consulte "Puesta en funcionamiento diaria".



Cuando se introducen o sacan productos del aparato permanece el riesgo residual de quemadura, este riesgo se puede producir con el contacto accidental con: compartimiento de cocción - recipientes o material tratado.



Adopte las medidas de protección individual adecuadas. Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar.



QUEMADOR GAS Encendido / °C intermitente
QUEMADOR GAS Apagado / °C fijo (Fig 1/E)

4.5 Encendido/Apagado

Pulse el icono "GO!" (Fig 1/A) para activar el menú principal. Pulse la tecla correspondiente a la función (Fig 1/D) y proceda con el inicio que desee (por ej. ver 6 PARÁMETROS DE COCCIÓN).



En la "pantalla inicial" después de 15 minutos de inactividad el horno se pone en modo de espera. Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) para reactivarlo.



En el menú principal después de 1 minutos de inactividad el horno se pone en modo "pantalla inicial". Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) para reactivarlo.



En la modalidad selección del parámetro, después de 5 segundos de inactividad, el horno guarda el valor visualizado



Fig.1

Para apagarlo (pantalla inicial):

1. En la modalidad menú principal pulse la tecla "ESC" (Fig 1/B).
2. En la modalidad funciones pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) para detener la operación, pulse varias veces la tecla "ESC" para salir de la función o las funciones y volver a la pantalla inicial.

5. PARÁMETROS DE TRABAJO



Antes de proceder, lea atentamente el apartado “Descripción de los modos de funcionamiento”

5.1 FECHA/RELOJ

Para configurar la fecha y la hora mantenga pulsada la parte inferior derecha de la pantalla (Fig 1/D).

Con los iconos “FLECHAS” (Fig 1/F) seleccione el parámetro que se deba modificar (por ej. HORA, DÍA, MES, AÑO).

Con los iconos “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/E) modifique el parámetro.

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/C) para guardar el cambio.

Pulse la tecla “ESC” (Fig 1/B) para salir sin guardar.

5.2 AJUSTE DE LA TEMPERATURA

1. Pulse el icono “GO!” para activar el menú principal (Fig 1/A).

Pulse el icono “COCCIÓN MANUAL” (Fig 1/G) y seleccione la cocción deseada: CONVECCIÓN, VAPOR, COMBI (Fig 1/H).

2. Pulse el icono “TEMPERATURA” (Fig 1/I) y con los iconos “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/N) configure la temperatura entre 40° y 250°.



En la modalidad VAPOR la temperatura está comprendida entre 40° y 100°

Pulse el icono “TEMPERATURA” para confirmar (Fig 1/I).

Pulse la tecla “ESC” (Fig 1/B) para salir sin guardar los cambios.

5.3 AJUSTE DEL TIEMPO

1. Pulse el icono “GO!” para activar el menú principal (Fig 1/A).

Pulse el icono “COCCIÓN MANUAL” (Fig 1/G) y seleccione la cocción deseada: CONVECCIÓN, VAPOR, COMBI (Fig 1/H).

2. Pulse el icono “TEMPO” (Fig 1/L) y con los iconos “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/N) configure el tiempo entre infinito, 1 minuto y 09:00 horas/minutos. Pulse el icono “TIEMPO” para confirmar (Fig 1/L).



Es obligatorio programar el tiempo para poner en marcha el horno

En la modalidad “tiempo infinito” se visualiza el tiempo con contador progresivo, en la modalidad “tiempo configurado” se visualiza el tiempo con cuenta atrás (Fig.1/L).

Pulse la tecla “ESC” (Fig 1/B) para salir sin guardar los cambios.

5.4 AJUSTE DE LA HUMEDAD

1. Pulse el icono “GO!” para activar el menú principal (Fig 1/A).

Pulse el icono “COCCIÓN MANUAL” (Fig 1/G) y seleccione la modalidad de cocción “MIXTO” (Fig 1/H).

2. Pulse el icono correspondiente (Fig 1/M) y con los iconos “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/N) configure el porcentaje de humedad comprendida entre 0% y 100%. Pulse el icono correspondiente para confirmar (Fig 1/M).

Pulse la tecla “ESC” (Fig 1/B) para salir sin guardar los cambios.

5.5 CONFIGURACIÓN DE LA VÁLVULA DE RESPIRADERO (solo CONVECCIÓN)

1. Pulse el icono “GO!” para activar el menú principal (Fig 1/A). Seleccione el modo de cocción “CONVECCIÓN” (Fig 1/H).

2. Pulse la tecla “RESPIRADERO” (Fig 1/O - led intermitente: RESPIRADERO ABIERTO - led fijo: RESPIRADERO CERRADO) para abrir o cerrar la válvula de ventilación del motor.



La selección modalidad “RESPIRADERO ABIERTO” posibilita la salida de la humedad de la cámara de cocción, la selección de la modalidad “RESPIRADERO CERRADO” mantiene la humedad dentro de la cámara de cocción.



Al seleccionar las funciones “MIXTO” o “VAPOR” (Fig 1/H) la configuración de la válvula “abierto/cerrado” se gestiona de forma automática.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

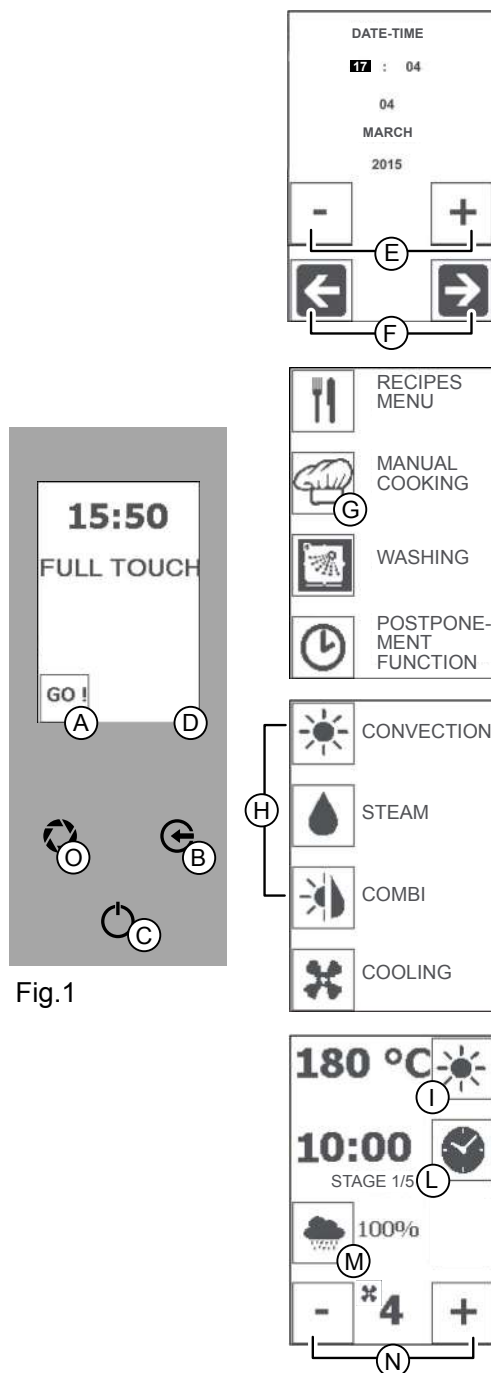


Fig.1

5.6 AJUSTE DE LA VELOCIDAD DEL VENTILADOR

1. Pulse el icono “GO!” para activar el menú principal.

Pulse el icono “COCCIÓN MANUAL ” (Fig 2/D) y el tipo de cocción que desee (Fig 2/E).

2. Pulse los iconos “MENOS” y “MÁS” (Fig 2/H) para configurar un valor comprendido entre 1 y 6.



Para modificar la velocidad del ventilador es obligatorio que ningún icono esté seleccionado



Se puede activar la función “FERMENTACIÓN” (ver Parámetros de cocción “CONVECCIÓN”). En el caso específico, el ventilador se puede poner a “CERO”

Pulse varias veces la tecla “ESC” (Fig 2/B) para interrumpir la función y volver a la pantalla inicial.

5.7 CONFIGURACIÓN DEL PRECALENTAMIENTO

1. Pulse el icono “GO!” para activar el menú principal.

Pulse el icono “COCCIÓN MANUAL ” (Fig 2/D) y el tipo de cocción que desee (Fig 2/E).

Configure la temperatura (ver 5.2 Configuración de la temperatura punto 2).

Configure el tiempo (ver 5.3 Configuración del tiempo punto 2).

2. Pulse durante 3 segundos el icono “TEMPERATURA” (Fig 2/F).



Aparece la letra “P” intermitente para confirmar el mando

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 2/C) para activar la función.



Fase de “PRECALENTAMIENTO”: 20° C superiores a la temperatura programada



Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 2/C) y la tecla “ESC” para detener el precalentamiento y volver a la pantalla inicial.

Quando finaliza el precalentamiento, aparece el mensaje “CARGAR” (Fig. 2 - Pantalla 2). Abra la puerta e introduzca el producto. Una vez finalizada la carga, cierre la puerta del horno. Comienza la cocción deseada.

5.8 CONFIGURACIÓN DEL ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Pulse el icono "GO!" para activar el menú principal.

Pulse el icono “COCCIÓN MANUAL ” (Fig 2/D) y el icono “ENFRIAR” (Fig 2/I).

Pulse el icono “RESPIRADERO” (Fig 2/M) y con los iconos “MENOS” y “MÁS” (Fig 2/H) configure la temperatura deseada **hasta un mínimo de 40°**. Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 2/C) para activar la función.



En el display aparece la pantalla correspondiente (Fig 2/L)

Pulse varias veces la tecla “ESC” (Fig 2/B) para volver a la pantalla inicial.

Pulse varias veces la tecla “ESC” (Fig 2/B) para interrumpir la función y volver a la pantalla inicial.

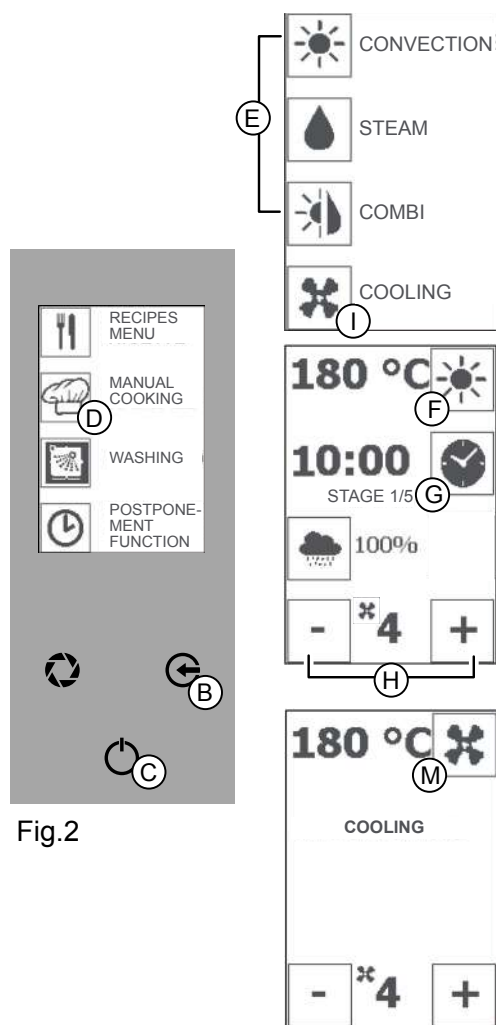


Fig.2

5. PARÁMETROS DE TRABAJO

5.9 CONFIGURACIÓN DE LA PUESTA EN MARCHA PROGRAMADA (APLAZAMIENTO)



Para activar esta función es necesario programar el reloj (ver 5.1. FECHA/RELOJ)

Pulse el icono "GO!" para activar el menú principal (Fig 3/A).

Pulse el icono "FUNCIÓN APLAZADA" (Fig 3/D).

Seleccione la función entre "COCCIÓN MANUAL" "RECETAS" o "LA-VADO" y siga los procedimientos descritos para activar las funciones (ver apartados 6.1, 7.1, 9.3).

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/C) para confirmar.

Pulse sobre los iconos "FLECHAS" (Fig 3/F), para programar la hora de inicio.

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/C) para confirmar.

Una señal acústica confirma el almacenamiento.



El horario de aplazamiento se ilumina de forma intermitente



En la función APLAZAMIENTO no hay precalentamiento

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/C) y pulse varias veces la tecla "ESC" (Fig 3/B) para cancelar la programación y volver a la pantalla inicial.

Tras alcanzar el horario programado se activa la función seleccionada y el tiempo empieza a contar.

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/C) y pulse varias veces la tecla "ESC" (Fig 3/B) para interrumpir la programación y volver a la pantalla inicial.

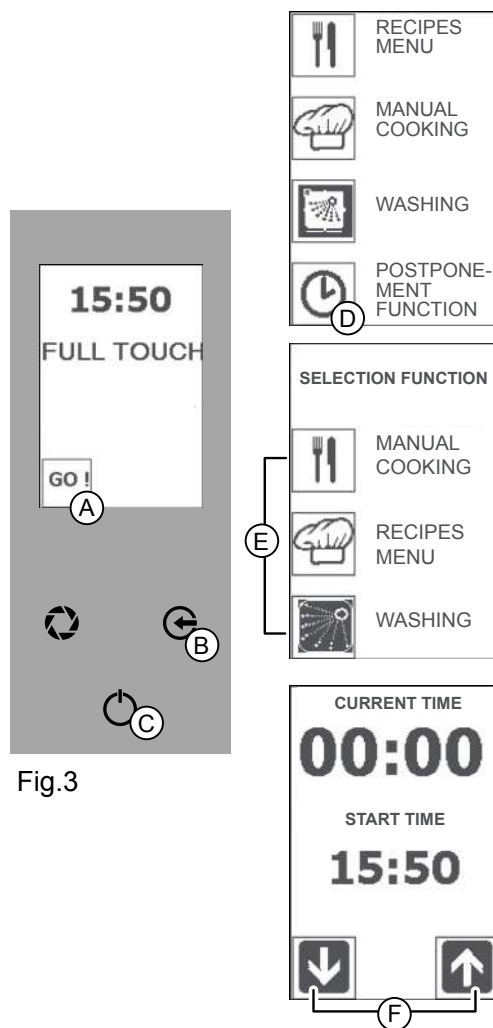


Fig.3

6. PARÁMETROS DE COCCIÓN

6.1 CONVECCIÓN (FERMENTACIÓN) - VAPOR - COMBI

CONVECCIÓN: cocción sin ventilación (estático) y con ventilación.

VAPOR: cocción delicada, descongelación y calentamiento productos.

COMBI: cocción mixta, por convección y humedad.

Pulse el icono "GO!" para activar el menú principal (Fig 1/A).

Pulse el icono "COCCIÓN MANUAL" (Fig 1/D) y seleccione la cocción deseada: CONVECCIÓN, VAPOR, COMBI (Fig 1/E).

Pulse el icono de la modalidad de cocción (por ej. Fig 1/F)

Configure la temperatura (ver 5.2 Configuración de la temperatura punto 2).

Configure el tiempo (ver 5.3 Configuración del tiempo punto 2)

 **Cuando se efectúa la cocción sin la programación del tiempo, el horno debe ser parado manualmente por el operario**

 **Solamente en la modalidad "CONVECCIÓN" se puede configurar la "Válvula de purga de aire" (ver 5.5 ajuste de la válvula de purga de aire)**

Programa la velocidad del ventilador (ver 5.6 Ajuste de la velocidad del ventilador)

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) para iniciar la cocción.

Empieza a contar el tiempo (modalidad tiempo programado) o a aumentar (modalidad tiempo infinito).

 **Después de 3 minutos de inactividad, en la pantalla aparecen la temperatura y el tiempo de cocción (Fig 1/I). Pulse la tecla "ENTRAR" para volver a la pantalla de los parámetros configurados**

 **Función "PAUSA": pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) para interrumpir la función en curso y vuelva a pulsar la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) para reanudar la cocción**

 **Durante la función "COCCIÓN" se puede pasar de una modalidad a otra (CONVECCIÓN, VAPOR, COMBI y SONDA EN EL CORAZÓN) y modificar todos los parámetros (tiempo, temperatura, ventilador, respiradero)**

 **Para activar la función "PRECALENTAMIENTO" véase 5.7 punto 2**

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) para interrumpir la cocción.

Pulse varias veces la tecla "ESC" (Fig 1/B) para volver a la pantalla inicial.

FERMENTACIÓN

Idónea para los procesos de panificación y pastelería.

 **Solamente en la modalidad "CONVECCIÓN" se puede configurar la función "FERMENTACIÓN"**

Pulse el icono "GO!" para activar el menú principal (Fig 1/A).

Pulse el icono "COCCIÓN MANUAL" (Fig 1/D) y seleccione la cocción: CONVECCIÓN (Fig 1/E).

Pulse la tecla "MENOS" y seleccione el parámetro "CERO".

Pulse la tecla "TEMPERATURA" (Fig 1/F) y con las teclas "MENOS" y "MÁS" configure la temperatura entre 25° y 40°.

Pulse la tecla "TEMPERATURA" para confirmar.

Pulse la tecla "TIEMPO" (Fig 4/G) y con las teclas "MENOS", "MÁS" (Fig 1/H) configure el tiempo entre infinito, 1 minuto y 09:00 horas/minutos.

Pulse la tecla "ENTRAR" para confirmar la función.

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) para interrumpir el proceso.

Pulse más veces la tecla "ESC" (Fig 1/B) para volver a la pantalla inicial.

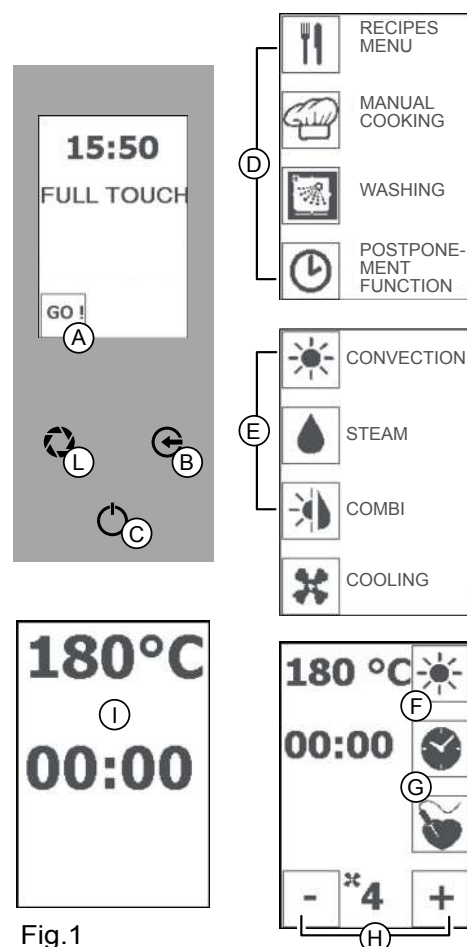


Fig.1

6. PARÁMETROS DE COCCIÓN

6.2 SONDA EN EL CORAZÓN y DELTA T

La sonda detecta la temperatura interna de un producto en fase de cocción. El tiempo de cocción no es programable ni calculable cuando se utiliza la sonda.

El ciclo de cocción del horno finaliza cuando la temperatura del producto alcanza aquella programada por la sonda.

Hay tres modos para gestionar la temperatura del horno mientras se utiliza la modalidad sonda en el corazón:

A - SONDA EN EL CORAZÓN (SINGLEPOINT, MULTIPPOINT, AL VACÍO)

1. Introduzca la parte puntiaguda de la sonda en el producto (colocado en la fuente dentro de la cámara de cocción) de manera que la punta se encuentre aproximadamente en el centro del producto.

2. Cierre la puerta del horno, pulse el icono "GO!" y pulse el icono "COCCIÓN MANUAL" (Fig 2/D).

Seleccione una modalidad de cocción (Fig.2/E).

3. Pulse el icono "SONDA EN EL CORAZÓN" (Fig 2/F) y el icono "SONDA EN EL CORAZÓN INT o EXT" (Fig 2/H). Pulse el icono "SONDA EN EL CORAZÓN" (Fig 2/F) y con los iconos "MENOS" y "MÁS" (Fig 2/G) configure la temperatura de la sonda en el corazón. Pulse el icono "SONDA EN EL CORAZÓN" (Fig 2/F) para confirmar.



Se puede programar la temperatura sonda en el corazón hasta 99° C

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 2/C) para iniciar la cocción.



Función "PAUSA": pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) para interrumpir la función en curso y vuelva a pulsar la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) para reanudar la cocción

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 2/C) y pulse varias veces la tecla "ESC" (Fig 2/B) para volver a la pantalla inicial.



Se puede programar la función sonda en el corazón en todas las modalidades de cocción y/o fases de receta

B - DELTA T

Repita el procedimiento descrito arriba para los puntos 1 y 2.

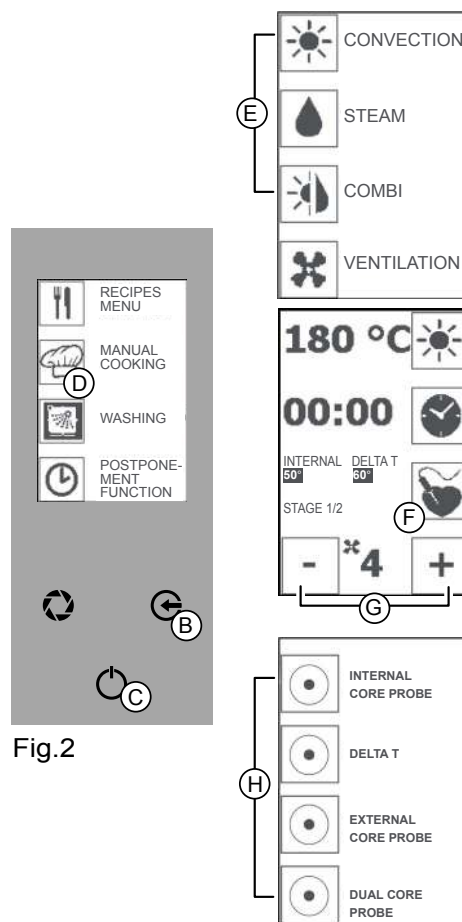
3. Pulse el icono "SONDA EN EL CORAZÓN" (Fig 2/F) y el icono "DELTA T" (Fig 2/H). Pulse el icono "SONDA EN EL CORAZÓN" (Fig 2/F) y con los iconos "MENOS" y "MÁS" (Fig 2/G) configure la temperatura de la sonda. Pulse el icono "SONDA EN EL CORAZÓN" (Fig 2/H) y con los iconos "MENOS" y "MÁS" (Fig 2/G) configure la diferencia constante de temperatura entre la cámara de cocción y la sonda en el corazón (comprendida **entre 20° y 120°**). Pulse el icono "SONDA EN EL CORAZÓN" (Fig 2/H) para confirmar.

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 2/A) para iniciar la cocción.

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 2/A) para detener la función y pulse varias veces la tecla "ESC" (Fig 2/B) para volver a la pantalla inicial.



Se puede programar la función sonda en el corazón y delta T en todas las modalidades de cocción y/o fases de receta



6. PARÁMETROS DE COCCIÓN

C - DOBLE SONDA EN EL CORAZÓN (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, AL VACÍO)

Se pueden cocinar dos tipos de producto durante un único ciclo de cocción.

Realice el siguiente procedimiento:

1. Introduzca la sonda externa en el alojamiento específico debajo del panel de mandos del horno.

2. Introduzca la parte terminal puntiaguda de la sonda externa en el producto (colocado en la fuente dentro de la cámara de cocción) de manera tal que la punta se encuentre aproximadamente en el centro del producto.

3. Introduzca la parte terminal puntiaguda de la sonda interna en el producto (colocado en la fuente dentro de la cámara de cocción) de manera tal que la punta se encuentre aproximadamente en el centro del producto.

4. Cierre la puerta del horno, prestando atención a no desconectar la sonda en el corazón externa.

Pulse la tecla "GO!" (Fig 3/A) para entrar en el menú principal.

Pulse el icono "COCCIÓN MANUAL" (Fig 3/D) y seleccione una modalidad de cocción (Fig 3/E).

5. Pulse el icono "SONDA EN EL CORAZÓN" (Fig 3/F) y el icono "DOBLE SONDA EN EL CORAZÓN" (Fig 3/H). Pulse el icono "SONDA EN EL CORAZÓN" (Fig 3/F) y con los iconos "MENOS" y "MÁS" (Fig 3/G) configure la temperatura de la sonda interna.



Se puede programar la temperatura de las sondas en el corazón hasta 99° C

6. Pulse el icono "SONDA EN EL CORAZÓN" (Fig 3/F) y con los iconos "MENOS" y "MÁS" (Fig 3/G) configure la temperatura de la sonda externa. Pulse el icono "SONDA EN EL CORAZÓN" (Fig 3/F) para confirmar.

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/C) para iniciar la cocción.



Función "PAUSA": pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) para interrumpir la función en curso y vuelva a pulsar la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) para reanudar la cocción

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/C) y pulse varias veces la tecla "ESC" (Fig 3/B) para volver a la pantalla inicial.

7. Para modificar las temperaturas de las sondas pulse la tecla "SONDA EN EL CORAZÓN" y repita las operaciones de los puntos 5 y 6.

Al alcanzar la temperatura inferior configurada, se ilumina de forma intermitente la palabra "END" y la sonda correspondiente.

Al alcanzar la temperatura superior se ilumina de forma intermitente "END" de la sonda correspondiente.

Aparece la palabra "MANTENIMIENTO" y el horno mantiene la temperatura más baja configurada.

Pulse varias veces la tecla "ESC" (Fig 3/B) para volver a la pantalla inicial.

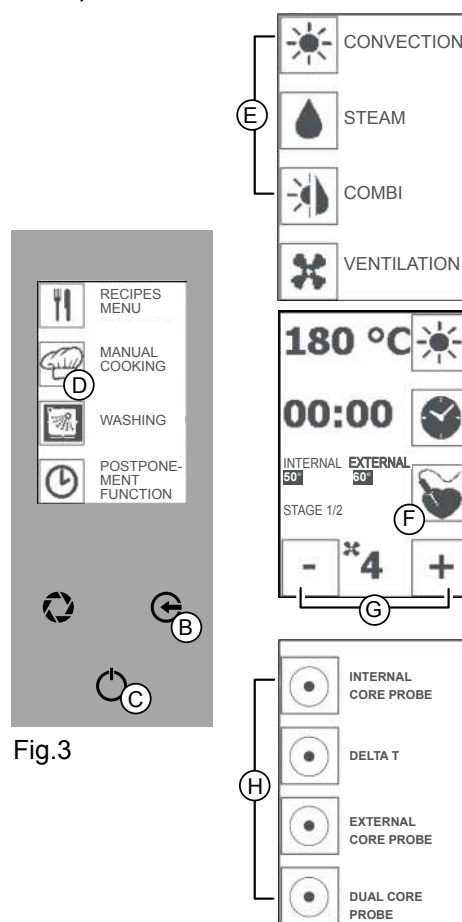


Fig.3

6. PARÁMETROS DE COCCIÓN

6.3 MODALIDAD DE COCCIÓN EN VARIOS “NIVELES”

Se pueden cocinar varios productos al mismo tiempo diferenciando el tiempo de cocción para cada nivel de rejilla (ONE BY ONE) o configurar la cocción de cada nivel, según horario establecido (por ej. la salida de los platos - READY TO GO)



Si se utiliza un programa de cocción (receta) esta función se deshabilita

A - ONE BY ONE

Ponga el producto a elaborar en las fuentes y colóquelas en los portabandejas previamente montados en el horno. Cierre la puerta.

1. Pulse el icono “GO!” para activar el menú principal. Seleccione el icono “COCCIÓN MANUAL” (Fig.4/D) y la modalidad de cocción que desee (Fig.4/E).

2. Mantenga pulsado el icono “TIEMPO” (Fig.4/F). En la pantalla se visualizan 10 posiciones numeradas (1 BANDEJA POR POSICIÓN).

3. Elija el nivel que desee con los iconos “FLECHAS” y selecciónelo con el icono “CONFIRMAR” (Fig 4/H).

4. Regule el tiempo de cocción del nivel con los iconos “MENOS” y “MÁS” (Fig 4/G). Pulse el icono “CONFIRMAR” (Fig 4/I).

Si fuera necesario, siga este mismo procedimiento para los demás niveles (repita el procedimiento de los puntos 3 y 4).

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 4/C) para volver a la pantalla anterior.

Configure la temperatura (ver 5.2 Configuración de la temperatura punto 2).



Para activar la función “PRECALENTAMIENTO” véase 5.7 punto 2

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 4/C) para activar la función. Se pone en marcha el temporizador de cuenta atrás.

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 4/C) y pulse varias veces la tecla “ESC” (Fig 4/B) para interrumpir y salir de la función.



Pulse el icono “TIEMPO” para ver los niveles y el tiempo restante. Pulse la tecla “ESC” (Fig.4/B) para volver a la pantalla anterior

Una alerta acústica y visual advierte durante unos segundos que se terminado el tiempo configurado de cada nivel (aparece la palabra **EXTRAER**).



La alerta acústica deja de sonar automáticamente después de unos segundos, mientras que la alerta visual de la pantalla se desactiva abriendo la puerta.

Sucesivamente, conforme acabe el tiempo programado, se irán indicando todos los demás niveles en secuencia.



El horno funciona con ciclo continuo, las alertas (acústica y visual) no interrumpen el proceso de cocción.



Cuando termine de cocinar deberá apagar el horno de forma manual: pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 4/C) y varias veces la tecla “ESC” (Fig 4/B) para volver a la pantalla inicial.

B - READY TO GO

Repita el procedimiento anteriormente descrito en el punto 1.

2. Pulse el icono “TIEMPO” (Fig.4/F) y configure el tiempo de salida de los platos (por ej. son las 09.00 horas y los platos deben estar cocinados para las 12.00 horas: configure 3 horas de tiempo). Pulse el icono “TIEMPO” para confirmar.

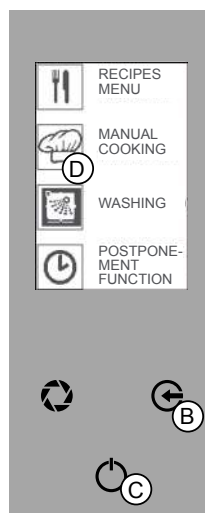
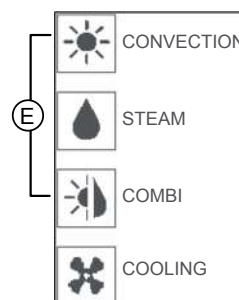
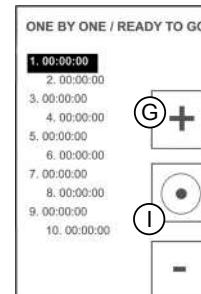
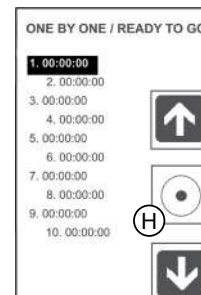


Fig.4



6. PARÁMETROS DE COCCIÓN

3. Mantenga pulsado el icono “TIEMPO” (Fig.4/F). En la pantalla se visualizan 10 posiciones numeradas (1 BANDEJA POR POSICIÓN).

4. Elija el nivel que desee con los iconos de las “FLECHAS” y selecciónelo con el icono “CONFIRMAR” (Fig 4/H).

5. Regule el tiempo de cocción del nivel con los iconos “MENOS” y “MÁS” (Fig 4/G). Pulse el icono “CONFIRMAR” (Fig 4/I).

De ser necesario, siga este mismo procedimiento para los demás niveles (repita el procedimiento de los puntos 4 y 5).

6. Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 4/C) para volver a la pantalla anterior.

Configure la temperatura (ver 5.2 Configuración de la temperatura punto 2).



Para activar la función “PRECALENTAMIENTO” véase 5.7 punto 2

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 4/C) para activar la función. Se pone en marcha el temporizador de cuenta atrás.

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 4/C) y pulse varias veces la tecla “ESC” (Fig 4/B) para salir sin guardar los cambios.



Pulse el icono “TIEMPO” para ver los niveles y el tiempo restante. Pulse la tecla “ESC” (Fig.4/B) para volver a la pantalla anterior

Una alerta acústica y visual advierte durante unos segundos que se terminado el tiempo configurado de cada nivel (aparece la palabra **CARGAR**).

7. Ponga el producto a elaborar en las fuentes y colóquelas en los porta-bandejas del horno. Cierre la puerta.



Cuando el horno está caliente, abra la puerta con cuidado, póngase al lado del aparato para evitar el calor directo: el vapor acumulado puede causar quemaduras.



La alerta acústica deja de sonar automáticamente después de unos segundos mientras que la alerta visual de la pantalla se desactiva abriendo la puerta.

Sucesivamente, se indicarán todos los demás niveles en secuencia. Repita el procedimiento en el punto 7.



El horno funciona con ciclo continuo, las alertas (acústica y visual) no interrumpen el proceso de cocción.



Cuando termine de cocinar deberá apagar el horno de forma manual: pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 4/C) y varias veces la tecla “ESC” (Fig 4/B) para volver a la pantalla inicial.

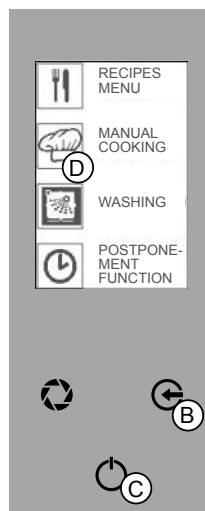
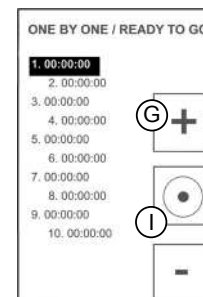
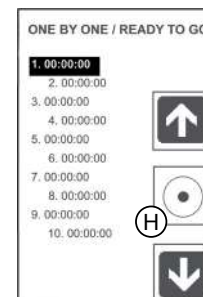
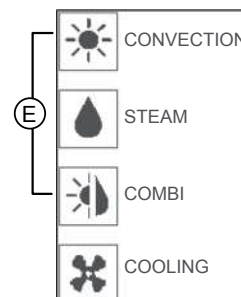


Fig.4

7. PROGRAMACIÓN

7.1 GUÍA RECETAS

GUARDAR RECETA

Pulse el icono "GO!" para activar el menú principal.

1. Pulse el icono "RECETAS" (Fig 1/D) y pulse el icono "NUEVA" (Fig 1/E).

Mediante los iconos "FLECHAS" (Fig 1/F) seleccione la primera letra de la receta. Confirme con la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C).

Proceda a la configuración del nombre de la receta.



Pulse el icono "VOLVER" (Fig 1/P) para borrar la letra introducida

Mantenga pulsada la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) y seleccione la modalidad de cocción deseada: CONVECCIÓN, VAPOR, MIXTO (Fig 1/G).

2. Pulse el icono de la modalidad de cocción que desee (por ej.. Fig 1/H) y con los iconos "MENOS" y "MÁS" (Fig 1/L) configure la temperatura entre 40° y 250°.

Pulse el icono "CONVECCIÓN" para confirmar (Fig 1/H).



En la modalidad VAPOR la temperatura está comprendida entre 40° y 100°

Pulse el icono "TIEMPO" (Fig 1/I) y con los iconos "MENOS" y "MÁS" (Fig 1/L) configure el tiempo comprendido entre 1 minuto y 09:00 horas/minutos. Pulse el icono "TIEMPO" para confirmar (Fig 1/E).



Es obligatorio programar el tiempo (no infinito) para pasar a la fase sucesiva

3. Para memorizar otras fases pulse la tecla "NEXT" (Fig 1/M) y repita las operaciones.



Fase "DOOR": pulse el icono "PUERTA" (Fig 1/O). Esta fase recuerda al operario que tiene que abrir la puerta para realizar modificaciones en el producto en cocción (por ej. añadir ingredientes)

4. Mantenga pulsada la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) y pulse el icono correspondiente donde se desee guardar la nueva receta (Fig 1/N).



Los iconos representan categorías de cocción: por ej. pescado, carnes, pastelería, verdura, panadería y favoritos (las recetas más utilizadas que se guardan de modo automático)



Es posible guardar 100 recetas y 5 fases/receta

Una pantalla y una señal acústica triple confirman el almacenamiento.



Durante la función "MEMORIZAR RECETAS" se pueden configurar otros parámetros (ventilador, humedad, respiradero y sonda en el corazón)

Pulse varias veces la tecla "ESC" (Fig 1/B) para salir sin guardar y volver a la pantalla inicial.

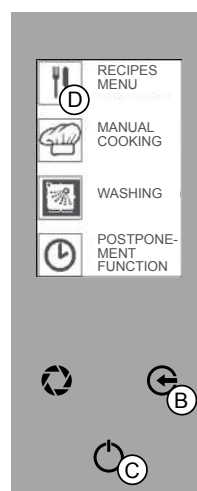
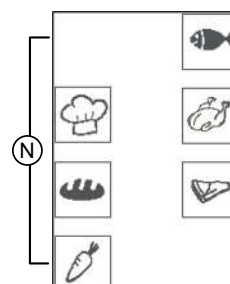
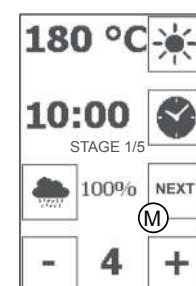
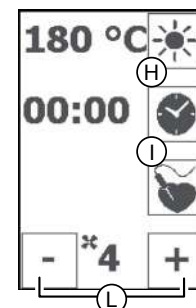
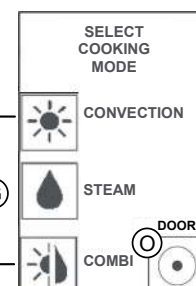
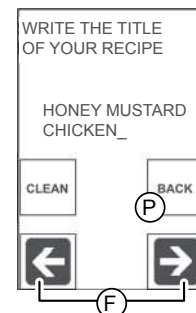
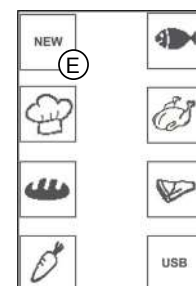


Fig.1

7. PROGRAMACIÓN

MODIFICAR RECETA

Pulse el icono "GO!" para activar el menú principal.

Pulse el icono "RECETAS" (Fig 2/I) y el icono donde se ha guardado la receta que se debe modificar (Fig 2/E).

Con los iconos "FLECHAS" (Fig 2/M) seleccione la receta guardada y pulse el icono "CONFIRMAR" (Fig 2/L) para visualizar la receta.

Si procede, modifique los parámetros (ver 7.1 Memorizar RECETAS punto 2).

Para seleccionar otras fases de la receta mantenga pulsado el icono "NEXT/MÁS" o "PREV/MENOS" (Fig 2/N).



Para cancelar una fase pulse el icono "TIEMPO", pulse el icono "MENOS" (Fig 2/N) y ponga a cero el tiempo (00:00) de la fase que se debe cancelar.

Para guardar las modificaciones pulse dos veces la tecla "ENTRAR" (Fig 2/C) y una vez la tecla "ESC" (Fig 2/B).



Aparece el mensaje "¿GUARDAR?"

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 2/C) y seleccione el icono donde guardar la receta modificada (Fig 2/E).

Una pantalla y una señal acústica triple confirman el almacenamiento.

Para salir sin guardar los cambios pulse varias veces la tecla "ESC" para volver a la pantalla inicial (Fig 2/B).

EJECUTAR RECETA

Pulse el icono "GO!" para activar el menú principal.

Pulse el icono "RECETAS" (Fig 2/I) y pulse el icono donde se ha guardado la receta en cuestión (Fig 2/E).

Con los iconos "FLECHAS" (Fig 2/M) seleccione la receta.

Pulse el icono "CONFIRMAR" (Fig 2/L) para seleccionar la receta.

Pulse la tecla "ENTRAR" para activar el precalentamiento.



Fase de "PRECALENTAMIENTO": 20° C superiores a la temperatura programada



Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 2/C) para detener el precalentamiento (Función "PAUSA")

Finalizado el precalentamiento, aparece la pantalla "CARGAR" (Fig. 2/L). Abra la puerta e introduzca el producto. Una vez finalizada la carga, cierre la puerta del horno.

Se activa la receta seleccionada y el tiempo empieza a contar.



Función "PAUSA": pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 2/C) para interrumpir la función en curso y vuelva a pulsar la tecla "ENTRAR" (Fig 1/C) para reanudar la cocción



Pulse dos veces la tecla "ESC" (Fig 2/B) para interrumpir la receta.

BORRAR RECETA

Pulse el icono "GO!" para activar el menú principal.

Pulse el icono "RECETAS" (Fig 2/I) y pulse el icono donde ha guardado la receta que desea cancelar (Fig 2/E).

Con los iconos "FLECHAS" (Fig 2/M) seleccione la receta que desee.

Mantenga pulsada la tecla "DEL" (Fig 2/G), para borrar la receta guardada.

Una señal acústica confirma el borrado.

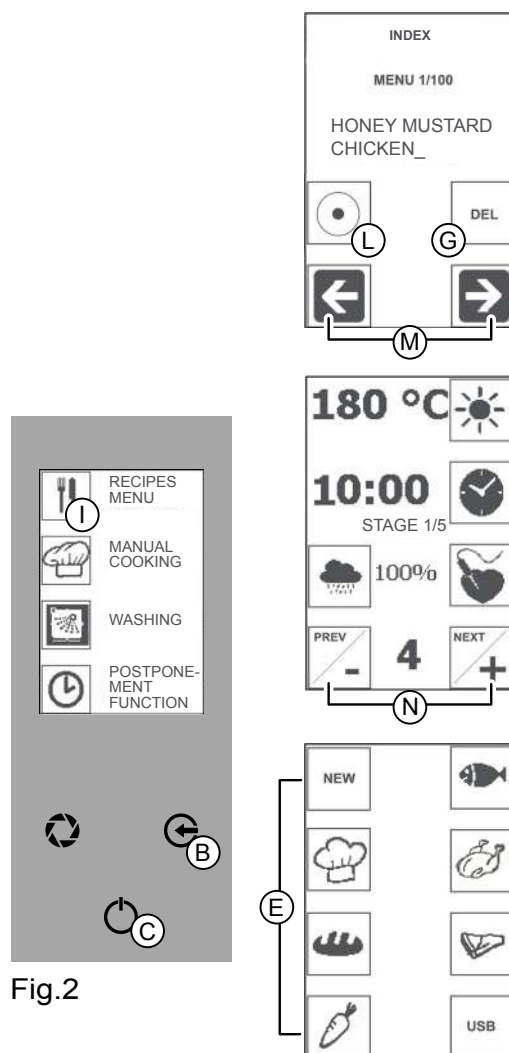


Fig.2

7. PROGRAMACIÓN

7.2 DISPOSITIVO USB

CARGAR RECETAS

Para guardar en el dispositivo USB las recetas almacenadas en el horno, realice lo siguiente:

Pulse el icono "GO!" para activar el menú principal.

Pulse el icono "RECETAS" (Fig 3/D) y el icono "USB" (Fig 3/E).

Abra la puerta de debajo del panel de mandos del horno e introduzca el dispositivo USB. Pulse la tecla "GUARDAR RECETAS" para seleccionar la función (Fig 3/F).

Espere a que se descarguen las recetas (SAVE - FINISH - Fig 3/G). Quite el dispositivo USB y cierre la puerta. Pulse varias veces la tecla "ESC" (Fig 3/B) para volver a la pantalla inicial.

DESCARGAR RECETAS

Para guardar en el horno las recetas almacenadas en el dispositivo USB, proceda del modo siguiente:

Pulse el icono "GO!" para activar el menú principal.

Pulse el icono "RECETAS" (Fig 3/D) y el icono "USB" (Fig 3/E).

Abra la puerta debajo del panel de mandos del horno e introduzca el dispositivo USB.

Pulse la tecla "IMPORTAR RECETAS" para seleccionar la función (Fig 3/F).

Espere a que se carguen las recetas (READ - FINISH - Fig 3/G).

Extraiga el dispositivo USB. Vuelva a cerrar la puerta. Pulse varias veces la tecla "ESC" (Fig 3/B) para volver a la pantalla inicial.

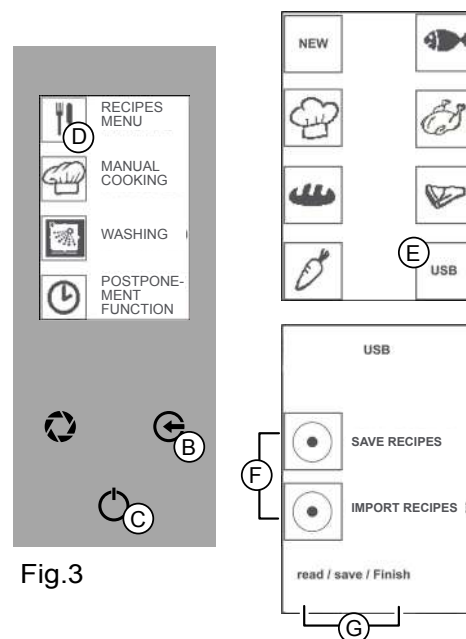


Fig.3

8. CARGA Y DESCARGA DEL PRODUCTO



Cuando se introducen o sacan productos del aparato permanece el riesgo residual de quemadura, este riesgo se puede producir con el contacto accidental con el compartimiento de cocción, las fuentes o el material tratado.



Cada vez que sea necesario acceder a la zona denominada "Compartimiento cocción" es importante recordar que existe el peligro de quemadura. Por lo tanto, es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas. Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar.



Equiparse con los equipos de protección individual antes de proceder con las operaciones de limpieza (guantes, mascarilla, gafas)



Abra la puerta colocándose al lado del equipo para evitar fuentes de calor directas



Apertura puerta: sujete la manilla, gírela hacia la derecha o la izquierda y tire de la misma para desenganchar el mecanismo de muelle.

Cierre de la puerta: sujete la manilla y empuje la puerta para bloquear el mecanismo de muelle.



Véase "5. PARÁMETROS DE TRABAJO" antes de cargar el horno

CARGA DEL PRODUCTO

Ponga el producto a elaborar en la fuente y coloque la bandeja en los portabandejas fuentes previamente montados en el horno. (Fig. 1).

Iniciar el procedimiento de puesta en funcionamiento diaria (ver 4. Puesta en funcionamiento) o de programación (ver 7. Programación)

DESCARGA DEL PRODUCTO

Abra la puerta del horno y saque las fuentes de los portabandejas, hágalo utilizando los equipos de protección individual.



Una vez finalizada la elaboración, de ser necesario, inicie el procedimiento de mantenimiento (ver 9. Mantenimiento Ordinario)

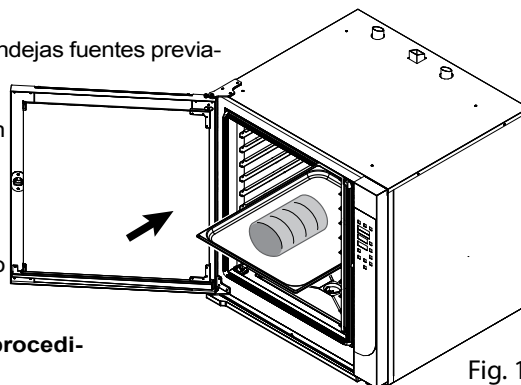


Fig. 1

9.1 LIMPIEZA DEL APARATO

Advertencias generales



El aparato se utiliza para la preparación de productos de uso alimenticio, es necesario prestar cuidado especial en todo lo respecta a la higiene y mantener el aparato siempre limpio así como el ambiente circundante



El aparato deberá limpiarse periódicamente y deberán eliminarse todas las incrustaciones y o los residuos de alimentos.



La limpieza del aparato deberá ser llevada a cabo estando el compartimiento de cocción vacío



En caso de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario realizar la limpieza meticulosa de todas las partes internas y externas del aparato.



Cada vez que sea necesario acceder a la zona denominada “Compartimiento cocción” es importante recordar que existe el peligro de quemadura. Por lo tanto, es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas. Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar.



Equiparse con los equipos de protección individual antes de proceder con las operaciones de limpieza (guantes, mascarilla, gafas)



Abra la puerta colocándose al lado del equipo para evitar fuentes de calor directas



El efecto químico de la sal y/ del vinagre o de otras sustancias ácidas, durante la cocción puede producir a largo plazo fenómenos de corrosión en el compartimiento de cocción. Al final del ciclo de cocción de estas sustancias, será necesario lavar esmeradamente el aparato con detergente y enjuagar bien



El líquido detergente para la limpieza del compartimiento de cocción debe contar con las siguientes características químicas:

- pH mayor que 12
- sin cloruros/amoniaco, con viscosidad y densidad similar a la del agua



Leer atentamente las indicaciones contenidas en la etiqueta de los productos detergentes. Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar. (Ver medios de protección indicados en la etiqueta del paquete)



Utilice productos no agresivos para la limpieza externa del aparato (utilizar detergentes idóneos para la limpieza del acero y del cristal)



Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no dañarlas, especialmente, evite utilizar productos corrosivos; no utilice material abrasivo o herramientas afiladas



Enjuague las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo



No limpie el aparato con chorros de agua a presión y/o directos.



Al finalizar las operaciones de limpieza, será necesario, para el mantenimiento adecuado de las juntas de la puerta, lavar las juntas con agua y jabón neutro, secarlas con cuidado y, cuando estén secas, esparcir talco por la superficie de las mismas. La operación para el mantenimiento de las juntas deberá ser efectuada semanalmente



Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.



Espere a que baje la temperatura del electrodoméstico y todas sus partes para que el operador no sufra quemaduras

9. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Tabla resumen: competencias - intervención - frecuencia



Operario "Heterogéneo"

Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con protecciones activas y capaz de llevar a cabo tareas sencillas.



Operario "homogéneo"

Operario experto y autorizado para el desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

	TIPO DE INTERVENCIÓN	FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza para la primera puesta en marcha Limpieza del compartimiento de cocción Limpieza filtro Control del nivel de líquido detergente Limpieza de la bandeja de recogida de condensados Limpieza del cristal interior y exterior Control y limpieza de la junta de la puerta	A la llegada después de la instalación Fin producción diaria En caso de necesidad Cada 2/3 dd (en caso de necesidad) Fin producción diaria En caso de necesidad Fin producción semanal
	Control y limpieza de las descargas	Cada 30 dd con agua muy dura sin ablandador

9.2 LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA



El aparato que deja el establecimiento es tratado con materiales especiales para la protección de las partes más expuestas.



Antes de poner en marcha por primera vez el aparato, es preciso limpiarlo esmeradamente para eliminar cualquier residuo de material extraño dentro o fuera del compartimiento de cocción.

Quite manualmente la película protectora de revestimiento exterior y limpie esmeradamente todas las partes externas del aparato.



No utilice herramientas abrasivas ni detergentes corrosivos (ver 9.1 Ver advertencias generales)

Al final de las operaciones descritas para la limpieza de las partes externas, es necesario limpiar el compartimiento de cocción. En dependencia del modelo, el compartimiento de cocción se puede limpiar con procedimiento automático si el aparato dispone de esta opción o bien, con procedimiento manual.



Para los modelos con lavado, coloque el filtro conectado al tubo para la recogida del detergente en el recipiente específico (Fig. 1/A).



La limpieza del aparato deberá ser llevada a cabo estando el compartimiento de cocción vacío.

Abra la puerta y quite las fuentes (si están presentes) del portabandejas (Fig. 1).

Quite el portabandejas desmontando los pernos (Fig.2/B-C-D).

En dependencia del modelo, para la limpieza del compartimiento de cocción, siga las indicaciones descritas en los apartados:

- Limpieza del compartimiento de cocción con lavado automático, el horno realiza un ciclo de limpieza con el detergente y finaliza el procedimiento con el aclarado del compartimiento de cocción.
- Limpieza el compartimiento de cocción con lavado manual, este procedimiento se efectúa con el horno sin opción de lavado automático.

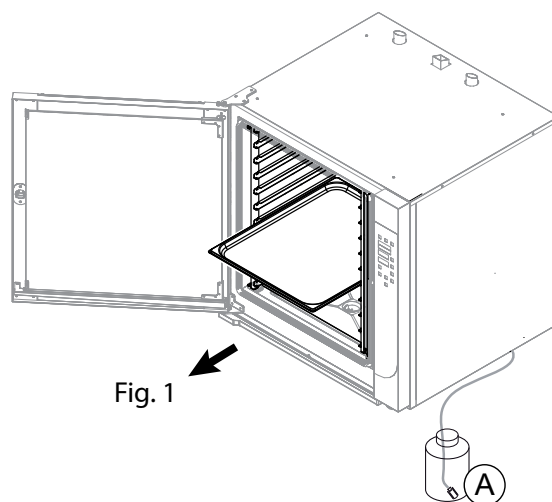


Fig. 1

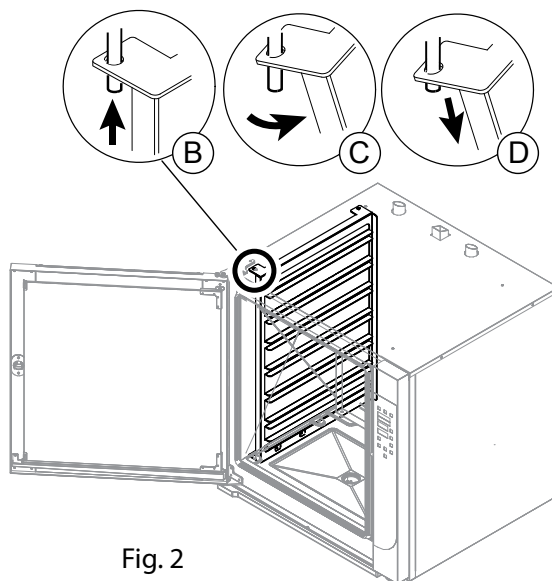


Fig. 2

9.3 LAVADO AUTOMÁTICO

INICIO LAVADO

1. Pulse el icono "GO!" para activar el menú principal.
Pulse el icono "LAVADO" (Fig 3/L).

Se pueden seleccionar los siguientes ciclos de lavado:

RÁPIDO: ciclo de lavado de breve duración, sin detergente.

SÓLO ACLARADO: ciclo de lavado completo, sin detergente.

CORTO: ciclo de lavado de breve duración, un ciclo de detergente.

MEDIO: ciclo de lavado completo, dos ciclos de detergente.

LARGO: ciclo de lavado completo, tres ciclos de detergente.

2. Pulse el icono correspondiente para seleccionar el ciclo de lavado deseado (Fig 3/L).

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/C) para activar el lavado.

En la pantalla aparecen las características del ciclo de lavado seleccionado con el tiempo a contar (Fig 3/M).



En dependencia del grado de suciedad, aparece el ciclo de lavado recomendado

PARADA LAVADO

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/C).

Antes de introducir el DETERGENTE (Fig 3/M - ABLANDAMIENTO)

Para reanudar el lavado pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/C).

Pulse varias veces la tecla "ESC" (Fig 3/B) para volver a la pantalla inicial.

Después de introducir el DETERGENTE (CON DETERGENTE + AGUA)

Reanudar obligatoriamente el lavado, pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/C).



SÓLO FUNCIÓN LAVADO (las demás funciones se desactivan).

Acciones posibles: pulse la tecla "ENTRAR" para reanudar el lavado interrumpido o seleccione otro tipo de lavado (ver INICIO LAVADO punto 2).

9.4 LAVADO MANUAL

El operario realiza el lavado y el aclarado del compartimiento de cocción utilizando líquido detergente durante el procedimiento de limpieza y agua potable durante el procedimiento de aclarado.



La limpieza del aparato debe ser efectuada con el compartimiento de cocción vacío, sin parrillas, fuentes u otros accesorios (Fig.4-5).

Configure la modalidad de cocción VAPOR y los parámetros TEMPERATURA a 100°C y TIEMPO a 20' (ver 6.1 Convección - Vapor - Combi).

Una vez finalizada la operación, abra la puerta dejando enfriar durante unos segundos el compartimiento de cocción.

Aplique con un pulverizador normal (Fig. 6) el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie esmeradamente toda la superficie (Fig. 6).

Una vez finalizada la operación, aclare con abundante agua potable el compartimiento de cocción; para esta operación no utilice bajo ningún concepto chorros de agua a presión.

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque esmeradamente con un paño no abrasivo el compartimiento de cocción.

De ser necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

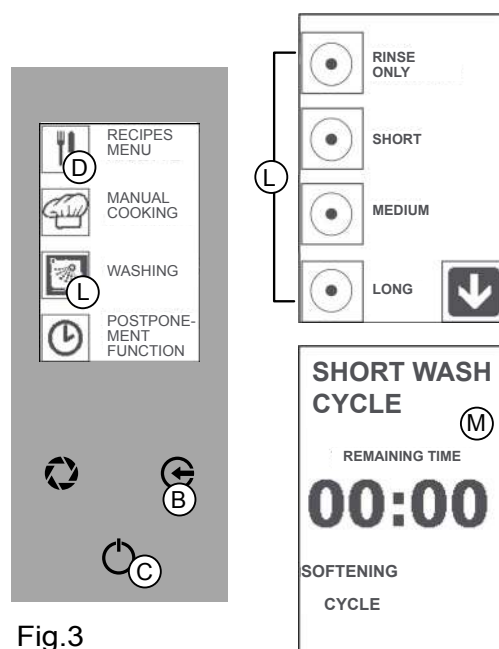


Fig.3

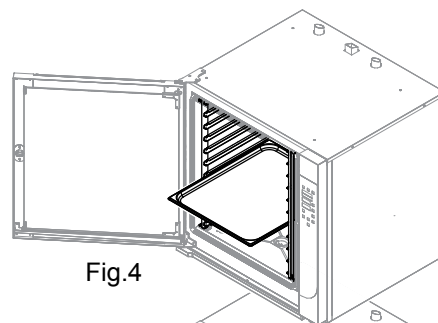


Fig.4

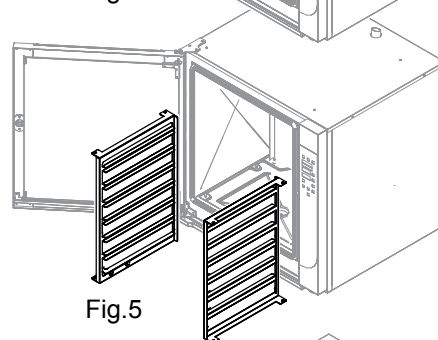


Fig.5

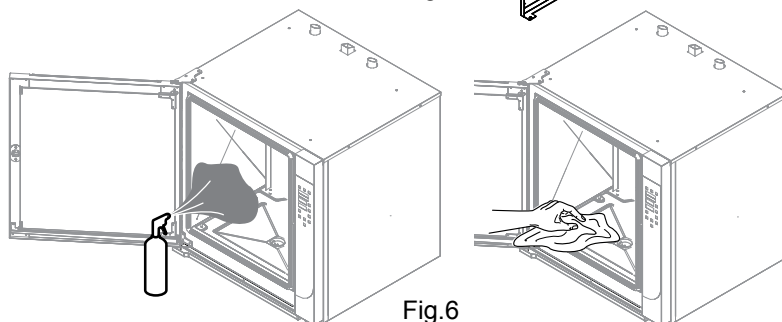


Fig.6

9. MANTENIMIENTO ORDINARIO

9.5 VERIFICACIONES PERIÓDICAS A EFECTUAR LIMPIEZA DEL COMPARTIMIENTO DE COCCIÓN

Dentro del compartimiento de cocción podrían depositarse residuos sólidos de varios tipos, por lo tanto es necesario efectuar un control visual al final del día para comprobar su presencia. En caso de necesidad, elimine manualmente los residuos y, si fuera necesario, desenrosque el filtro en la base del compartimiento de cocción (Fig.7) para desatascar la salida en caso de que hubiera residuos.

Al finalizar las operaciones, atornille de nuevo el filtro en el compartimiento de cocción.



Si es necesario, quitar el perno de los portabandejas (Fig.8) y extraerlos del compartimiento de cocción

LIMPIEZA FILTRO

En caso de necesidad, desenrosque el filtro (Fig. 14), limpie con agua potable y material no abrasivo ni corrosivo para eliminar los residuos sólidos. Secar con cuidado. Al finalizar las operaciones, atornille de nuevo el filtro.



Mensaje "Filter Cleaning" (Pantalla 2): efectúe el mantenimiento ordinario del filtro.

Finalizada la limpieza pulse la tecla "ENTRAR" durante 5 segundos para eliminar el mensaje

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE RECOGIDA DE CONDENSADOS

En la bandeja de recogida de condensados podrían depositarse residuos que obstruyen el paso de los líquidos recogidos, por lo tanto es necesario efectuar un control visual al final del día para comprobar su presencia. En caso de necesidad, quite manualmente los residuos para desatascar el agujero de salida (Fig.10).

LIMPIEZA DEL CRISTAL INTERIOR Y EXTERIOR

El aparato cuenta con un cristal fijo enganchado en la puerta, y otro móvil. En caso de necesidad, y dejando completamente abierta la puerta, desenchanche los dispositivos de bloqueo del cristal (Fig. 9) y, con mucho cuidado, limpie el cristal móvil por ambos lados. Antes de volver a engancharlo en la puerta, limpie con cuidado también el cristal interior fijo.

CONTROL Y LIMPIEZA DE LA JUNTA DE LA PUERTA

Al final de cada lavado del compartimiento de cocción y al final del ciclo diario, será necesario limpiar esmeradamente la junta de la puerta para asegurar su correcto mantenimiento (Fig.11).

Limpie con material no abrasivo ni corrosivo la junta, séquela con cuidado y aplique aceite de vaselina (de uso alimentario) sobre toda la superficie para mantenerla suave y en buen estado de conservación.

CONTROL DEL NIVEL DE LÍQUIDO DETERGENTE

El aparato con dispositivo de lavado automático requiere un control visual al final del día de trabajo para comprobar la presencia de detergente en el recipiente específico (Fig. 12).

Compruebe la presencia de líquido detergente en el recipiente específico, en caso de necesidad efectúe el llenado y/o la sustitución.

En caso de que falte líquido detergente, el aparato no señala la anomalía y el lavado se efectúa sin detergente.

CONTROL Y LIMPIEZA DE LAS DESCARGAS

Para eliminar correctamente el agua por la red de desagüe, asegúrese de que no haya obstáculos de ningún tipo a lo largo de la línea (Fig.9-13).

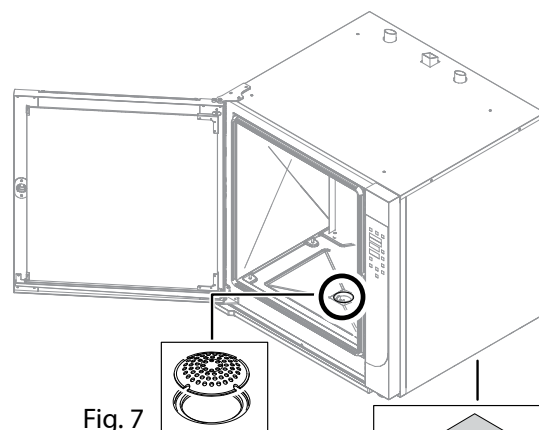


Fig. 7

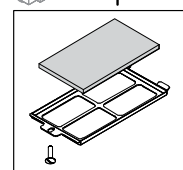


Fig. 14

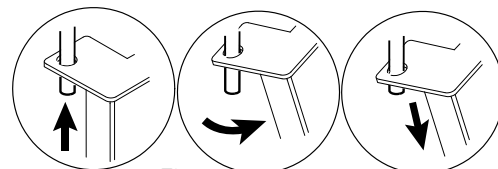


Fig. 8

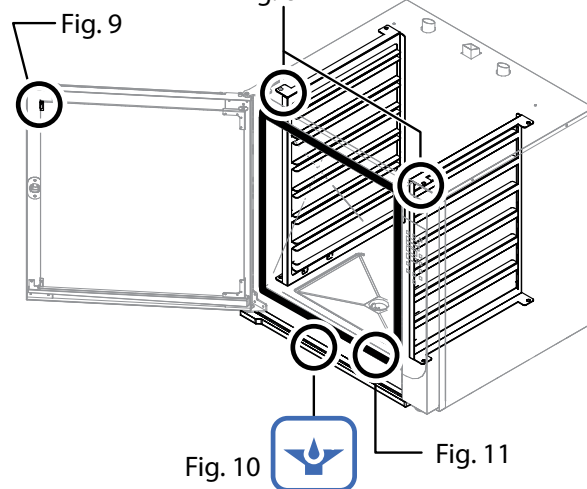


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

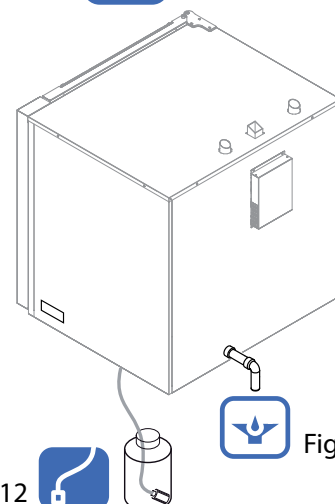


Fig. 12



Fig. 13

10. SEÑALIZACIÓN ALARMAS

10.1 Lista de las alarmas

Las anomalías aparecen en la pantalla 2 durante el funcionamiento, ver la descripción a continuación:

Alarma sonda cámara: sonda de temperatura estropeada o desconectada.

Alarma sonda humedad: sonda de humedad estropeada o desconectada.

Alarma sonda en el corazón interna: sonda en el corazón estropeada o desconectada (se puede utilizar el horno sin sonda en el corazón).

Alarma sonda en el corazón externa: sonda en el corazón estropeada, desconectada o bien no introducida correctamente (se puede utilizar el horno sin sonda en el corazón).

Alarma temperatura tarjeta: tarjeta sobrecalentada (más de 70° C).

Alarma motor: motor sobrecalentado.

Alarma falta agua: suministro hídrico insuficiente.

EEP: carga/actualización software errónea.

FLAM: falta llama de alimentación.

Alarma respiradero: funcionamiento incorrecto dispositivo respiradero.

Alarma OFFRUN: aumento rápido de la temperatura.

Pulsando la tecla "ENTRAR" durante 5 segundos se eliminan temporalmente las alarmas. El mensaje volverá a aparecer hasta que solucione el problema.



Contacte con el servicio técnico autorizado.

El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene para hallar la causa del problema y restablecer el funcionamiento correcto.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



En caso de que el aparato no funcione correctamente, intente solucionar los problemas menos graves con las indicaciones que figuran en la siguiente tabla

ANOMALÍA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El aparato no se enciende	- El interruptor principal está desconectado - Se ha activado el cortacircuitos o el interruptor magnetotérmico	- Introducir el interruptor principal - Activar de nuevo el cortacircuitos o el interruptor magnetotérmico
No se produce vapor	El grifo del agua está cerrado	Abrir el grifo de agua
El agua no sale de la cámara de cocción.	La salida está atascada.	- Limpiar el filtro de la salida. - eliminar los eventuales residuos presentes en la salida
Las paredes internas están cubiertas de calcáreo	El ablandador no está conectado o bien está agotado	- Conectar el aparato a un ablandador - Regenerar el ablandador - Descalcificar el compartimiento de cocción
En el compartimiento de cocción hay manchas	- Calidad del agua - Detergente de mala calidad - Aclarado insuficiente	- Filtrar el agua (ver ablandador) - Utilizar el detergente recomendado - Repetir el aclarado
El aparato de gas no se enciende	- Grifo del gas cerrado. - Presencia de aire en la tubería	- Abrir el grifo de gas - Repetir las operaciones de encendido
Falta agua	El grifo del agua está cerrado.	Abrir el grifo de agua
Sobrecalentamiento de los componentes electrónicos (Alarma temperatura tarjeta)	Ventiladores de enfriamiento atascados	Despejar el paso de aire o limpiar los filtros
Mensaje Limpieza Filtro	Tiempo finalizado mantenimiento filtro	Procedimiento con limpieza (ver 9.5 Verificaciones periódicas a efectuar)



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, y desconecte todos los dispositivos de alimentación, sucesivamente contacte con el servicio técnico autorizado

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo



OBLIGACIÓN DE ELIMINAR LOS MATERIALES UTILIZANDO EL PROCEDIMIENTO LEGISLATIVO VIGENTE EN EL PAÍS DONDE SE EFECÚA EL DESGUACE DEL EQUIPO

De acuerdo con las Directivas (ver Sección n. 0.1) relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, y a la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su envase indica que al final de su vida útil el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos.

La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil es organizada y gestionada por el fabricante. El usuario que quiere eliminar este aparato, deberá por lo tanto ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclaje de aparato, el tratamiento o la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que constituyen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente.



La puesta fuera de servicio y la eliminación del aparato debe ser realizada por personal cualificado

Eliminación de residuos



Durante la fase de uso y mantenimiento, evite dispersar en el medio ambiente los productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y realice la eliminación selectiva según la composición de los distintos materiales y de acuerdo con las leyes vigentes en materia

La eliminación ilegal de residuos conlleva la aplicación de sanciones reglamentadas por las leyes vigentes en el lugar donde se cometa la infracción.



DIGITALER ELEKTROBACKOFEN MIT BASIC-TOUCH-FUNKTION - 2.0
HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND ORDENTLICHE WARTUNG

DE



02/2019 - Ed. 4 - Cod.n° 184942

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS



0. DOKUMENT-KENNDATEN

0.1 REFERENZNORMEN

1. NUTZERHINWEISE

Vorwort - Zweck des Dokuments - Wie das Dokument zu lesen ist - Aufbewahrung des Dokuments
- Zielgruppen - Programm zur Schulung der Bediener

Vorbereitende Arbeiten durch den Kunden - Anwendungszweck - Vorgesehene Bedingungen für
den Gebrauch - Abnahmekontrolle und Garantie - Genehmigung

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Beschreibung der Piktogramme - Generelles Vorgehen für die Anwendung von individuellen
Schutzmaßnahmen - Hinweisschilder - Vorwort - Verpflichtungen - Verbote - Ratschläge - Empfeh-
lungen

Empfehlungen - Angaben zu Restrisiken - Betriebsmodi bei Gasgeruch in der Umgebung

3. BETRIEBSFUNKTIONEN

Funktionen der Tasten - Betriebsmodi der Steuertafel - Beschreibung der Funktionsmodi - Einstellung
der Software-Sprache - Beschreibung der Abschaltfunktionen

4. INBETRIEBNAHME

Inbetriebnahme bei Erststart - Tägliche Inbetriebnahme - Tägliche Außerbetriebsetzung und längere
Stillsetzung - Produktionsstart - Einschalten/Ausschalten

5. ARBEITSPARAMETER

Datum/Uhrzeit - Temperatureinstellungen - Zeiteinstellung - Einstellung der Feuchtigkeit - Einstellung
des Entlüftungsventils (nur Konvektion) - Einstellung der Geschwindigkeit des Ventilators - Vorwär-
meinstellung - Einstellung der Schnellkühlung - Einstellung des programmierten Starts (Aufschub)

6. GARPARAMETER

Konvektion (Aufgehen), Dampf, Kombi - Kerntemperaturfühler und Delta T - Garmethode auf "Ebe-
nen" (One by one - Ready to go)

7. PROGRAMMIERUNG

Rubrik Rezepte (Speicherung Rezepte - Rezepte modifizieren - Start Rezept - Rezept löschen) -
USB-Gerät

8. HINEINGEBEN UND HERAUSNEHMEN DES PRODUKTS

Hineingeben und Herausnehmen des Produkts

9. ORDENTLICHE WARTUNG

Reinigung des Geräts - Reinigung bei Erststart - Automatische Reinigung - Manuelle Reinigung - Re-
gelmäßig auszuführende Prüfungen (Reinigung der Backröhre - Filterreinigung usw.)

10. ALARMSIGNALE

Liste der Alarme - Troubleshooting

ENTSORGUNG

Außerbetriebnahme und Entsorgung der Apparatur - Entsorgung der Abfälle

Vorwort

Originalbetriebsanleitung. Dieses Dokument wurde vom Hersteller in der eigenen Sprache (Italienisch) erstellt. Die in diesem Dokument bereitgestellten Informationen stehen der exklusiven Verwendung eines berechtigten Bedieners für den Gebrauch der hier betreffenden Apparatur zu Verfügung. Die Bediener müssen hinsichtlich aller Aspekte bezüglich der Funktionsweise und der Sicherheit geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften werden im spezifischen Kapitel zum behandelten Thema dargestellt (s. 2. Allgemeine Sicherheitshinweise). Das vorliegende Dokument darf Dritten nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers zur Einsicht überlassen werden. Der Text darf nicht in anderen Ausdrücken ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers verwendet werden.

Die Verwendungen von: Abbildungen/Bilder/Zeichnungen/Entwürfe innerhalb des Dokuments sind nur annäherungsweise Angaben und können Variationen unterlaufen sein. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen und sich von der Pflicht zu binden, auf eigenes Wirken dies zu kommunizieren.

Zweck des Dokuments

Jede Wechselwirkung zwischen dem Bediener und der Apparatur im Laufe der Lebensdauer derselben ist sorgfältig sowohl während der Phase des Entwurfs wie auch während des Verfassens des vorliegenden Dokuments analysiert wurden. Es ist also unsere Hoffnung, dass dieses Dokument den Erhalt der charakteristischen Effizienz der Apparatur begünstigen kann. Wenn man sich strikt an die dargelegten Angaben hält, wird das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimiert.

Wie das Dokument zu lesen ist

Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, welche thematisch alle Informationen zusammentragen, die für das Verwenden der Apparatur ohne Risiko notwendig sind. Innerhalb jedes Kapitels gibt es eine Unterteilung in Absätze; jeder Absatz kann eine Präzisierung durch eine Unterüberschrift und eine Beschreibung haben.

Aufbewahrung des Dokuments

Das vorliegende Dokument ist integrativer Bestandteil der anfänglichen Lieferung, weshalb es für die gesamte Nutzungsdauer der Apparatur aufgehoben und gelegentlich verwendet werden muss.

Zielgruppen

Das vorliegende Dokument ist zum ausschließlichen Gebrauch für "diverse" Bediener konzipiert (Bediener mit begrenzten Kompetenzen und Befugnissen). Befugte und beauftragte Personen, welche die Apparatur mit aktiven Schutzvorrichtungen in Funktion setzen und imstande sind, ordentliche Wartungsarbeiten auszuführen (Reinigung der Apparatur).

Programm zur Schulung der Bediener

Auf bestimmte Anfrage des Nutzers ist es möglich, einen Schulungskurs für die zuständigen Bediener, welche die Apparatur gebrauchen, entsprechend den Modalitäten der erbrachten Auftragsbestätigung durchzuführen.

Auf Grundlage der Anfrage können Vorbereitungskurse bei Einrichtungen des Herstellers oder des Nutzers für folgende Zielgruppen durchgeführt werden:

- Zuständiger Bediener für elektrische/elektronische Wartung (Fachtechniker).
- Zuständiger Bediener für maschinelle Wartung (Fachtechniker).
- Zuständiger Bediener für den einfachen Betrieb (Betreiber - Endnutzer).

Voraussetzungen zulasten des Kunden

Vorbehaltlich eventueller abweichender vertraglicher Vereinbarungen sind folgende Vorkehrungen vonseiten des Kunden zu treffen:

- örtliche Voraussetzungen (einschließlich Mauerwerk, Fundament oder eventuell erforderliche Kanalisation);
- Fußboden ohne Rutschgefahr und Unebenheiten;
- Vorkehrungen für den Installationsort und die Installation der Apparatur selbst unter Beachtung der angegebenen Maße im Layout (Grundriss);
- Vorkehrungen für adäquate unterstützende Leistungen entsprechend der Erfordernisse der Anlage (Stromnetz, Wasser-Netz, Gasversorgung, Abflussleitungen);
- Vorkehrungen an der elektrischen Anlage, welche mit den Voraussetzungen der am Installationsort geltenden Richtlinien konform sind
- angemessene Beleuchtung, welche mit den Voraussetzungen der am Installationsort geltenden Richtlinien konform ist
- eventuelle Sicherheitsvorrichtungen entlang der Energieversorgungsleitungen (Differenzialschalter, Erdungsanlage zum Potentialausgleich, Sicherheitsventil, etc.), wie sie von der in Kraft stehenden Gesetzgebung im Land der Installation vorgesehen sind;
- Erdleitungen in Konformität mit geltenden Richtlinien;
- ggf. weitere notwendige Vorkehrungen (siehe technische Angaben) für eine Wasserenthärtungsanlage.

Anwendungszweck

Dieses Gerät ist für professionelle Verwendung konzipiert worden. Eine Verwendung der betreffenden Apparatur aus diesem Dokument wird als "eigens vorgesehener Gebrauch" angesehen, wenn sie zum Backen/Kochen oder die Aufbereitung von Produkten zum Zweck der Ernährung genutzt wird; jede andere Verwendung wird als "unsachgemäßer Gebrauch" angesehen und ist daher gefährlich. Die Apparatur muss innerhalb der im Vertrag festgelegten, vorgesehenen Grenzen und innerhalb der Grenzen ihrer Tragfähigkeit, wie sie in den entsprechenden Absätzen beschrieben werden, verwendet werden. Nur vom Hersteller geliefertes Originalzubehör und Originalersatzteile verwenden, um die Konformität mit den Rechtsvorschriften zu bewahren.

Vorgesehene Bedingungen für den Gebrauch

Die Apparatur wurde ausschließlich für den Betrieb innerhalb von Räumen bis zu den vorgeschriebenen technischen Grenzen und Grenzen der Tragfähigkeit entworfen. Um ein optimales Funktionieren und die Einhaltung der Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden.

Die Installation der Apparatur muss an einem geeigneten Ort erfolgen bzw. so, dass die normalen Betriebsvorgänge und ordentlichen wie außerordentlichen Wartungsarbeiten möglich sind. Deswegen wird die Vorbereitung eines Arbeitsplatzes für etwaige Wartungseingriffe erforderlich sein, sodass die Sicherheit des Arbeiters nicht beschnitten wird.

Die Räumlichkeiten müssen außerdem Anforderungen für die Installation erfüllen, die folgende Merkmale umfassen:

- Mindesttemperatur für Kühlwasser $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- der Fußboden darf keine Rutschgefahr darstellen und die Apparatur muss vollkommen eben aufgestellt werden;
- der Raum muss eine Lüftungsanlage und Beleuchtung wie im Land des Nutzers vorgeschrieben enthalten;
- der Raum muss Möglichkeiten zum Abfluss des Abwassers enthalten und muss Schalter sowie Absperrschieber besitzen, wodurch jegliche Form von Aufwärtsfluss in der Apparatur ausgeschlossen werden kann;
- die Wände müssen dicht an der Apparatur gelegen sein und feuerfest und/oder von möglichen Wärmequellen isoliert sein.

Abnahmekontrolle und Garantie

Testinspektion: Das Gerät wurde vom Hersteller nach der Produktion eingehend überprüft.

Alle Prüfzertifikate werden dem Kunden zur Verfügung gestellt auf Anfrage.

Garantie: Die Garantiezeit liegt bei 12 Monaten ab Rechnungsdatum auf Ersatzteile. Der Austausch und die Transportkosten für Ersatz obliegen dem Käufer. Von der Garantie ausgenommen sind Bedienfehler, Verschleißteile, Glas, etc.

Reparaturkosten durch einen autorisierten Techniker des Herstellers zur Behebung des Defektes im Rahmen der Garantie obliegen dem Fachhändler, sowie bei einem Bedienfehler bei dem Endverbraucher.

Die genutzten Werkzeuge und Materialien, welche nicht vom Hersteller direkt kommen werden von der Garantie ausgeschlossen.

Wartungsarbeiten und falsche Installation des Gerätes sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie gilt nur für den direkten Käufer der Ware.

Der Hersteller ist verantwortlich für das ursprünglich gelieferte Gerät.

Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird und daraus resultierende Schäden Reparaturen zur Folge haben, die nicht in der Bedienungsanleitung stehen oder ausdrücklich vom Hersteller genehmigt worden sind.

Die Garantie verfällt in folgendem Fall:

- Durch den Transport und/oder die Bewegung der Maschine hervorgerufene Schäden; wann immer dies passieren sollte, muss der Kunde den Händler und den Transporteur durch Fax oder Einschreiben und einer Notiz auf den Transportunterlagen über den Vorfall informieren. Der Fachtechniker, welcher den Apparat installiert, urteilt auf Grundlage des Schadens, ob eine Installation erfolgen kann.

Die Garantie verfällt außerdem in folgenden Fällen:

- Schäden wegen fehlerhafter Installation.
- Fehler wegen Abnutzung von Teilen aufgrund unsachgemäßem Gebrauch.
- Schäden wegen Gebrauch von Ersatzteilen, welche nicht empfohlen wurden oder keine Originalteile darstellen.
- Schäden aufgrund fehlerhafter Wartung und/oder Schäden aufgrund fehlenden Wartungsarbeiten.
- Schäden infolge der Nichtbefolgung von Vorgängen, welche in dem vorliegenden Dokument beschrieben stehen.

Genehmigung

Mit Genehmigung ist die Erlaubnis für einen essentiellen Eingriff innerhalb der Apparatur gemeint.

Die Genehmigung wird von demjenigen, welcher für die Apparatur verantwortlich ist, erteilt (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Händler und/oder Inhaber der Räume).

Beschreibung der Piktogramme

GEFAHR



Generelle Gefahr



Stromschlaggefahr



Gefahr wegen hoher Temperaturen



Gefahr wegen ausgehendem Material bei hohen Temperaturen



Quetschgefahr für Gliedmaßen

VERBOT



Es ist "diversen" Bedienern verboten, irgendwelche Arbeiten (Wartungen und/oder Anderes) auszuführen, welche qualifizierte und befugte technische Kompetenzen verlangen.



Es ist Bedienern verboten, irgendwelche Arbeiten (Installationen, Wartungen und/oder Anderes) auszuführen, ohne zuvor ins Innere dieser Bedienungsanleitung geschaut zu haben.

VERPFLICHTUNG



Verpflichtung zum Lesen der Anleitungen vor irgendwelchen Eingriffen.



Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung jedes Mal, wenn unter Sicherheitsbedingungen an der Apparatur gearbeitet werden muss.



Verpflichtung zur Beachtung der geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Sondermüll.



Verpflichtung zum Tragen einer Schutzbrille.



Verpflichtung zum Tragen von Schutzhandschuhen.



Verpflichtung zum Tragen eines Schutzhelms.



Verpflichtung zum Tragen zum tragen besonderen Sicherheitsschuhwerks.



Verpflichtung zum Tragen einer Schutzkappe zur Vermeidung versehentlichen Verlusts der Haare.

Generelles Vorgehen für die Anwendung von individuellen Schutzmaßnahmen



Jedes Mal, wenn man in den Bereich der "Backröhre" eingreift, ist es wichtig, sich an die Gefahr einer Brandwunde zu erinnern. Es ist daher verpflichtend, geeignete individuelle Schutzmaßnahmen zu treffen



Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an. Vermeiden Sie das Tragen von solchen Kleidungsstücken oder Gegenständen, wie zum Beispiel Armreifen, Ketten, Ringe, welche ins Innere der Backröhre fallen können.



Lesen Sie die Anleitungen, bevor Sie irgendwelche Eingriffe vornehmen.



Trennen Sie die Stromversorgung jedes Mal, wenn Sie unter sicheren Bedingungen an der Apparatur arbeiten müssen.

Hinweisschilder am Gerät



An der Apparatur sind Schilder und Piktogramme für Signalisierung und Warnungen wie im Folgenden beschrieben angebracht. Es ist absolut verboten, die an der Apparatur angebrachten Schilder und Piktogramme unkenntlich zu machen oder zu entfernen.

Es untersteht der Verantwortung des Nutzers, regelmäßig die Unversehrtheit der Schilder und der Piktogramme an der Apparatur zu überprüfen. Entfernen und ersetzen Sie solche, welche beschädigt sind, indem Sie beim Hilfs- und Ersatzservice des Herstellers nachfragen.



Generelle Gefahr



Vorhandensein von Spannung



Gefahr wegen ausgehendem Material bei hohen Temperaturen



Erdung



Anschluss für das System zum Potentialausgleich

Vorwort

	Die Bedienungsanleitung wurde für "diverse" Bediener (Bediener mit begrenzten Kompetenzen und Befugnissen) erstellt. Befugte und beauftragte Personen, welche die Apparatur mit aktiven Schutzvorrichtungen in Funktion setzen und instand sind, ordentliche Wartungsarbeiten auszuführen (Reinigung der Apparatur).
	Bediener, welche die Apparatur benutzen, müssen in Hinsicht auf alle Gesichtspunkte bezüglich Funktionsweise und Sicherheit informiert sein. Sie dürfen daher nur auf geeignete Weise und mit geeigneten Mitteln unter Beachtung der erforderlichen Sicherheitsrichtlinien an der Apparatur tätig werden.
	Die dargestellten Informationen aus diesem Dokument berücksichtigen nicht den Transport, die Installation und die außerordentliche Wartung, was von qualifizierten Technikern aus dem entsprechenden Fachbereich ausgeführt werden muss.
	"Diverse" Bediener, auf welche dieses Dokument abzielt, dürfen nur nach der Installation der Apparatur (Transport; Befestigung; Strom-, Wasser, Gas, Abwasseranschlüsse) durch einen Techniker an ihr arbeiten.
	Das vorliegende Dokument berücksichtigt keine Informationen zu Abänderungen oder Variationen an dieser Apparatur. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen und sich von der Pflicht zu binden, auf eigenes Wirken dies zu kommunizieren.

Verpflichtungen - Verbote - Ratschläge - Empfehlungen

	Öffnen Sie die Verpackung bei Erhalt der Maschine; vergewissern Sie sich, dass die Maschine und das Zubehör keine Schäden während des Transports erlitten haben. Wenn Schäden vorliegen, geben Sie dies bei Erkennung der Schäden sofort dem Transporteur zur Kenntnis und gehen Sie nicht zur Installation der Apparatur über. Wenden Sie sich an qualifiziertes und befugtes Personal, um die aufgetretenen Probleme weiterzuleiten. Der Hersteller ist nicht für während des Transports verursachte Schäden verantwortlich.
	Verbot für jedweden durch nicht befugte Personen durchgeführten Eingriff (einschließlich Kindern, Behinderten und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten). Verbot für die Durchführung jedweden Eingriffs, ohne in das Innere dieses Dokuments geschaut zu haben.
	Lesen Sie die Anleitungen vor dem Ausführen irgendwelcher Arbeiten.
	Trennen Sie jede Form der Versorgungsleitung (Strom - Gas - Wasser) jedes Mal, wenn Sie unter sicheren Bedingungen an der Apparatur arbeiten müssen.
	Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an. Die Europäische Gemeinschaft hat in Hinsicht auf individuelle Sicherheitsmaßnahmen Richtlinien erlassen, an welche sich die Bediener unbedingt halten müssen. Geräuschemissionen ≤ 70 dB
	Es ist verboten, den Luftzufuhranschluss für die Apparatur mit Grill, Backblech und anderem Zubehör zu verschließen, so dass die freie Luftzirkulation verhindert wird.
	Lassen Sie keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe der Apparatur.
	Folgen Sie den geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Sondermüll.
	Beim Hineingeben und Herausnehmen des Produkts aus der Apparatur verbleibt das Restrisiko für Brandwunden; dieses Risiko kann während des versehentlichen Kontakts mit der Oberfläche, dem Backblech und dem behandelten Material auftreten.
	Verwenden Sie Gefäße zum Backen so, dass diese während der Verarbeitung des Produkts unter Aufsicht des Betreibers bleiben. Gefäße mit Flüssigkeiten im Inneren können während der Behandlung durch Backen/Kochen überlaufen, wodurch eine Gefahrensituation entstehen kann.
	Fehlende Hygiene an der Apparatur trägt zur frühzeitigen Verschlechterung ihres Zustands bei; diese Umstände können ihre Funktionsweise betreffen und daher Gefahrensituationen erzeugen.
	Es ist absolut verboten, die Schilder und Piktogramme an der Apparatur unkenntlich zu machen.
	Bewahren Sie das vorliegende Dokument so auf, dass es den Nutzern der Apparatur stets zur Verfügung steht und sie bei Bedarf Einsicht nehmen können.
	Die Bediensteuerung der Apparatur darf nur mit den Händen erfolgen. Schäden, welche durch angebrachte, angeschlossene oder andere Gegenstände hervorgerufen worden sind, führen zum Verfall der Garantieberechtigung.
	Um die Gefahren für Stromschläge und Verbrennungen gering zu halten, darf die Einheit nicht mit nassen Händen an- und abgeschlossen werden.
	Jedes Mal, wenn man sich dem Back-/Kochbereich nähert, muss man sich über die Gefahr von Brandwunden gewahr sein. Es ist somit verpflichtend, geeignete individuelle Schutzmaßnahmen zu treffen.

DIE VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS. JEDE - AUCH NUR TEILWEISE - VERVIELFÄLTIGUNG IST VERBOTEN.

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Angaben zu Restrisiken

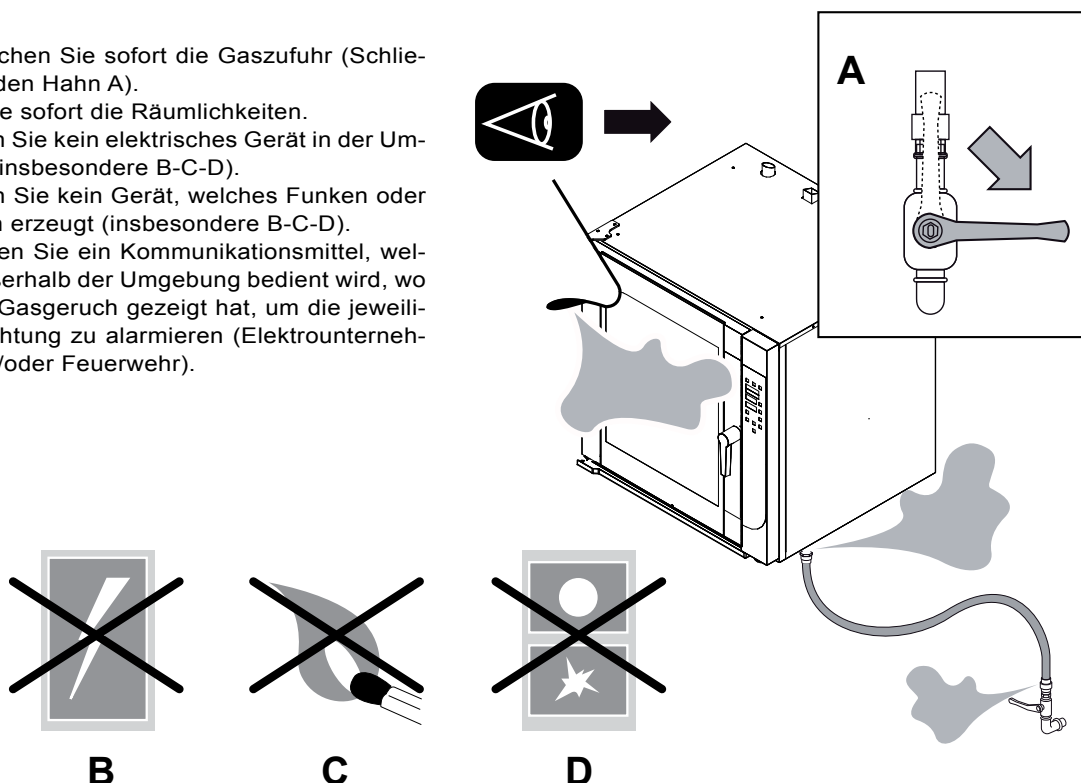
Trotz Anwendung von Regeln für "gute Erbauungstechnik" und Beachtung von Vorgaben seitens der Gesetzgebung, welche Herstellung und Vertrieb dieses Produkts betreffen, verbleiben noch "Restrisiken", welche ihrer Natur nach nicht auszuschließen sind. Solche Risiken umfassen:

	Restrisiko für Stromschläge: Ein solches Risiko besteht im Fall, wenn man an den elektrischen und/oder elektronischen Vorrichtungen unter Spannung eingreifen muss.
	Restrisiko für Brandwunden: Ein solches Risiko besteht im Fall, wenn man in versehentlichen Kontakt mit Materialien unter hohen Temperaturen kommt.
	Restrisiko für Brandwunden bei austretendem Material Ein solches Risiko besteht im Fall, wenn man in versehentlichen Kontakt mit austretenden Materialien bei hoher Temperatur kommt. Gefäße, welche zu voll mit Flüssigkeiten und/oder unter Erwärmung veränderlichen Feststoffen (die vom festen in den flüssigen Zustand übergehen) gefüllt sind, können auf falsche Weise verwendet werden und somit Brandwunden verursachen. Während der Verarbeitungsphase müssen die verwendeten Gefäße leicht sichtbar gestellt werden.
	Restrisiko für Explosionen Ein solches Risiko besteht in folgenden Fällen: • Gasgeruch in der Umgebung; • Verwendung der Apparatur, wenn Substanzen mit Explosionsgefahr in der Luft liegen; • Verarbeitung von Lebensmitteln in verschlossenen Gefäßen (wie z. B. Dosen oder Schachteln), wenn diese nicht für diesen Zweck geeignet sind.
	Restrisiko für Brand Ein solches Risiko besteht in folgendem Fall: • Verwendung entzündlicher Stoffe (wie z.B. Alkohol)

Betriebsmodalitäten bei Gasgeruch in der Umgebung

	Bei Gasgeruch in der Umgebung müssen dringend die folgend beschriebenen Vorgehensweisen befolgt werden.
---	--

- Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr (Schließen Sie den Hahn A).
- Lüften Sie sofort die Räumlichkeiten.
- Betätigen Sie kein elektrisches Gerät in der Umgebung (insbesondere B-C-D).
- Betätigen Sie kein Gerät, welches Funken oder Flammen erzeugt (insbesondere B-C-D).
- Verwenden Sie ein Kommunikationsmittel, welches außerhalb der Umgebung bedient wird, wo sich der Gasgeruch gezeigt hat, um die jeweilige Einrichtung zu alarmieren (Elektronunternehmen und/oder Feuerwehr).



3. BETRIEBSFUNKTIONEN

3.1 Funktionen der Tasten

Die Anordnung der Abbildungen dient nur zu Veranschaulichung und kann geändert werden.



Taste "INVIO" (ENTER): einschalten, ausschalten, eine Funktion bestätigen oder unterbrechen/verlassen.



Taste "SFIATO" (ENTLÜFTUNG): Ventil offen (LED blinkt, Ventil geschlossen (LED leuchtet dauerhaft).



Taste "ESC": eine Funktion verlassen.



Symbol "HEISSLUFT": Garmethode "Heißluft"



Symbol "DAMPF": Garmethode "Dampf".



Symbol "KOMBI": Garmethode "Kombidampf".



Symbol "ZEIT": Garzeit.



Symbol "MINUS" und "PLUS": zur Verringerung oder Erhöhung des gewählten Parameters.



Symbol "REZEPTE": Erstellung oder Auswahl eines Rezepts.



Symbol "VENTILATION": Geschwindigkeit des Ventilators in der Backkammer.



Symbol "REINIGUNG": Reinigungsmodus.



Symbol "STARTZEIT": Modus mit Startzeit.

3.2 Betriebsmodi der Steuertafel

Die Tasten werden in Bezug auf das gewünschte Arbeitsumfeld verwendet und um die verschiedenen Funktionen aufzurufen oder zu programmieren.

Die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/A) kann zur Durchführung 3 verschiedener Funktionen gewählt werden:

1. Anhalten oder Start des Arbeitszyklus (und/oder zum Anschalten einer bestimmten Funktion, wie z.B.: Backvorgang mit Zentralfühler, Zurückstellung des Starts).
2. Bestätigung der Auswahl einer Einstellung.
3. Die aktuelle Funktion unterbrechen (die "Enter" -Taste drücken, um den Arbeitszyklus wieder aufzunehmen - Funktion PAUSE).

3.3 Beschreibung der Funktionsmodi

- Modus "STAND BY": Display ausgeschaltet und "EINGABE"-Taste erleuchtet (Abb. 1).
- Modus "STARTSEITE": Display eingeschaltet, Anzeige der Uhr und "EINGABE"-Taste erleuchtet (Abb. 1).
- Modus "HAUPTMENU": Anzeige der Funktionen (MENÜ REZEPTE - MANUELLES GAREN - REINIGUNG - STARTZEIT - Abb. 1/C).



Die Anweisungen dieses Handbuchs gelten für den Backofen im Modus "STARTSEITE" und mit den vom Hersteller eingestellten Parametern, sofern nicht anders angegeben

Im Modus "HAUPTMENU" geht der Backofen nach 60 Sekunden Stillstand in den "STANDBY"-Modus über.

Im Modus "Funktionswahl" oder "Parameterwahl" speichert der Ofen nach 5 Sekunden Untätigkeit die Funktion oder den angezeigten Wert.

Die Typologie der Back-Kochvorgänge können vom Nutzer in zwei Modi verwaltet werden:

- Manueller MODUS: Der Bediener stellt jedes Mal die Verarbeitungsparmeter ein (siehe. 6 GARPARAMETER).
- Automatischer MODUS: Der Bediener stellt den Betrieb durch Auswahl eines Garprogramms ein (siehe 7 PROGRAMMIERUNG).

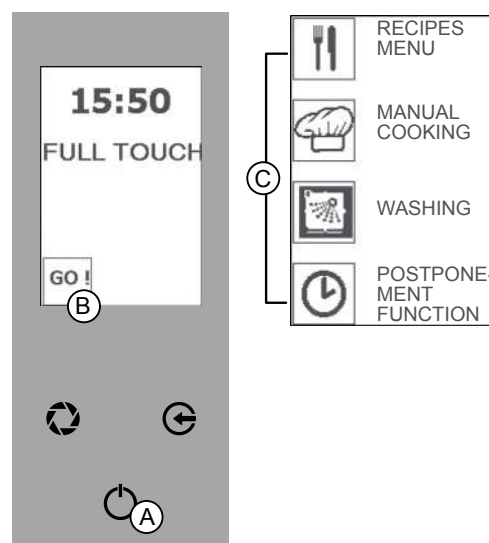


Fig.1

Das "Programm" und/oder "Rezept" zum Kochen/Backen kann bei Bedarf aufgerufen und wiederholt werden. Das Gerät kann bis zu 100 Programme speichern, die Dauer eines jeden Programms darf nicht 9 aufeinander folgende Arbeitsstunden überschreiten. Innerhalb eines "Programms" sind 5 Back-/Kochphasen möglich. Die durch die Aufschrift "PHASE" gekennzeichnete "Back-/Kochphase" zeigt die Merkmale des Backvorgangs an, mit denen die Lebensmittel behandelt werden.

Während der Verwendung eines "Rezepts" mit mehr Arbeitsphasen beendet die Apparatur den Back-/Kochzyklus am Ende der letzten gespeicherten Phase (s. 7.1. Rubrik Rezepte).

3. BETRIEBSFUNKTIONEN

3.4 Einstellung der Software-Sprache



Bei unterbrochener Stromversorgung vor dem Gerät für eine Zeit, die mehr als 100 Stunden beträgt, stellen Sie erneut die Software-Sprache ein.

Der Ofen ist in italienischer Sprache eingestellt.

Um die gewünschte Sprache zu wählen, gleichzeitig das Symbol "GO!" und die "EINGABE"-Taste gedrückt halten (Abb. 2/A+C).

Das Symbol "TEST" (Teil D) drücken und das Symbol "WERKSPARAMETER" (Abb. 2/E) wählen.

Das Symbol "BESTÄTIGEN" (Abb. 2/F) drücken und mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" (Abb. 2/G) die gewünschte Sprache auswählen.

Die Taste "BESTÄTIGEN" (Abb. 2/F) drücken, um die Wahl zu bestätigen und mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 2/B) drücken, um zur Startseite zurückzugehen.

3.5 Beschreibung der Abschaltfunktionen

Die Liste der verschiedenen Abschaltmodi wird im Folgenden beschrieben:



Unter Bedingungen unmittelbarer Gefahr sollten Sie alle an der Apparatur angeschlossenen Zugänge (Strom -Wasser - Gas) verschließen.

1. Notabschaltung

Unterbrechen Sie in Situationen oder unter Bedingungen, welche Gefahren darstellen, die elektrische Stromversorgung mittels der entsprechenden Sicherheitsvorrichtung.

Neustart:

Kontaktieren Sie den zugelassenen technischen Hilfeservice, um den Produktionszyklus erneut zu starten.

2. Anhalten während einer Arbeitsphase

Gehen Sie zum Anhalten eines Produktionszyklus in folgender Weise vor: "EINGABE" (Abb. 2/C) drücken, um die Arbeiten anzuhalten und mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 2/B) drücken, um zur Startseite zurückzugehen.

Neustart:

Führen Sie die im folgenden Kapitel dargelegten Vorgehensweisen zum Neustarten des Produktionszyklus nach einem Anhalten aus: "Tägliche Inbetriebnahme"

3. Anhalten zum Öffnen der Tür während des Betriebs

Es ist möglich, den Betrieb der Apparatur durch Öffnen der Tür unmittelbar anzuhalten.

Neustart:

Nachdem das Problem, welches das Öffnen der Tür erforderlich machte, gelöst worden ist, kann ein befugter Bediener den Betrieb der Apparatur durch Schließen der Tür erneut aktivieren.



Der Apparat hat eine heiße Oberfläche: Tür, Glas und Vorderseite. Wenn der Backofen heiß ist, muss die Tür mit Vorsicht geöffnet werden, indem man sich seitlich von der Tür stellt, um so dem unmittelbaren Ausgesetztsein gegenüber der Hitzequelle zu entgehen: der angesammelte Dampf kann Verbrennungen hervorrufen.

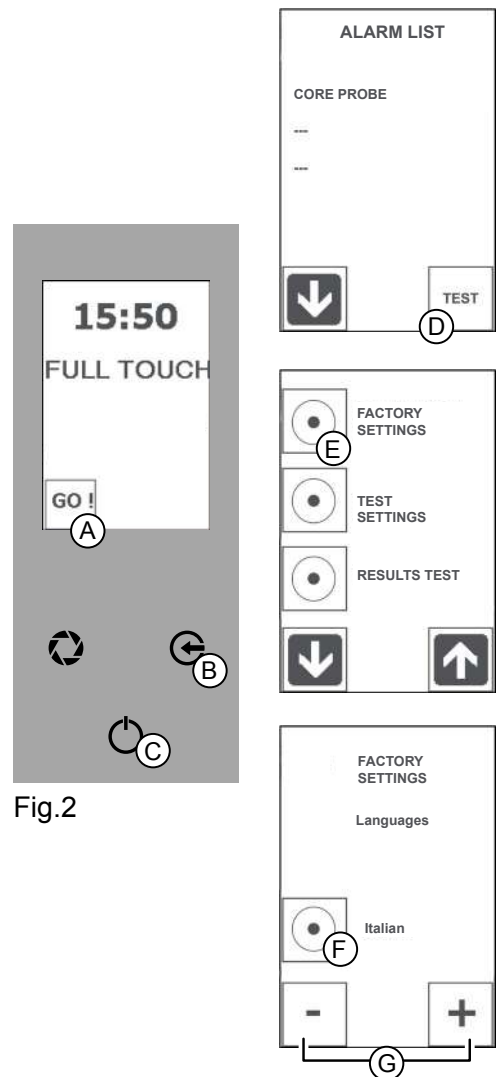


Fig.2

4. INBETRIEBNAHME

4.1 Inbetriebnahme bei Erststart



Die Apparatur muss vor dem Erststart und nach länger Nichtinbetriebnahme akkurat geputzt werden, um alle möglichen äußeren Materialrückstände zu beseitigen (s. Ordentliche Wartung).



Reinigung bei Erststart

Benutzen Sie zum Reinigen keine unter Druck gesetzten oder direkt ausgelassenen Wasserstrahlen. Entfernen Sie manuell die Schutzfolie an der äußeren Verkleidung und putzen Sie akkurat alle äußeren Bereiche der Apparatur. Um den beschriebenen Reinigungsvorgängen richtig Folge zu leisten, müssen die Vorgehensweisen wie im Kapitel "tägliche Reinigung" beschrieben ausgeführt werden (s. "9. Ordentliche Wartung").

4.2 Tägliche Inbetriebnahme

Vorgehen:

1. Überprüfen Sie den Sauberkeits- und Hygienezustand der Apparatur.
2. Vergewissern Sie sich über das korrekte Funktionieren des örtlichen Abzugssystems.
3. Stecken Sie ggf. den Stecker der Apparatur in die entsprechende Steckdose für die Stromversorgung.
4. Öffnen Sie die Versorgungszugänge für die Apparatur (Gas - Wasser - Strom).
5. Vergewissern Sie sich darüber, dass die Abwasserleitung (falls vorhanden) nicht verstopft ist.
6. Fahren Sie mit den Vorgehensweisen, welche in "Produktionsstart" beschrieben werden, fort.

4.3 Tägliche Außerbetriebnahme oder für längere Zeit

Vorgehen:

1. Schließen Sie die Zugänge der Apparatur zu den Versorgungsnetzen (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass der Abflusshahn (falls vorhanden) geschlossen ist.
3. Überprüfen Sie den Sauberkeits- und Hygienezustand des Geräts (siehe Ordentliche Wartung).



Im Fall längerer Nichtverwendung müssen die Teile der Apparatur, welche besonders Oxidation ausgesetzt sind, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben, geschützt werden (s. Ordentliche Wartung).

4.4 Produktionsstart



Vor diesem Schritt siehe "Tägliche Inbetriebnahme".



Wenn Sie das Produkt in die Apparatur hineingeben oder es aus ihr herausnehmen, bleibt ein Restrisiko für Brandverletzungen bestehen; dieses Risiko kann sich durch versehentlichen Kontakt mit der Backröhre oder den Behältnissen bzw. den behandelten Sachen ergeben.



Sorgen Sie für geeignete individuelle Schutzmaßnahmen. Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an.



GASBRENNER Eingeschaltet / °C blinkend
GASBRENNER Ausgeschaltet / °C fest aufleuchtend (Abb. 1/E)

4.5 Einschalten/Ausschalten

Das Symbol "GO!" drücken (Abb. 1/A), um das Hauptmenü zu aktivieren. Das entsprechende Symbol zur Funktion (Abb. 1/D) drücken und die gewünschte Funktion starten (z.B. siehe 6 GARPARAMETER).



Bei "Startseite" geht der Ofen nach 15 Minuten Untätigkeit in "Standby". Die Taste "INVIO" (ENTER) drücken (Abb. 1/C), um ihn wieder in Betrieb zu setzen



Bei Hauptmenü geht der Ofen nach 1 Minute Untätigkeit zur "Startseite". Die Taste "INVIO" (ENTER) drücken (Abb. 1/C), um ihn wieder in Betrieb zu setzen



Im Modus Parameterwahl speichert der Ofen nach 5 Sekunden Untätigkeit den angezeigten Wert

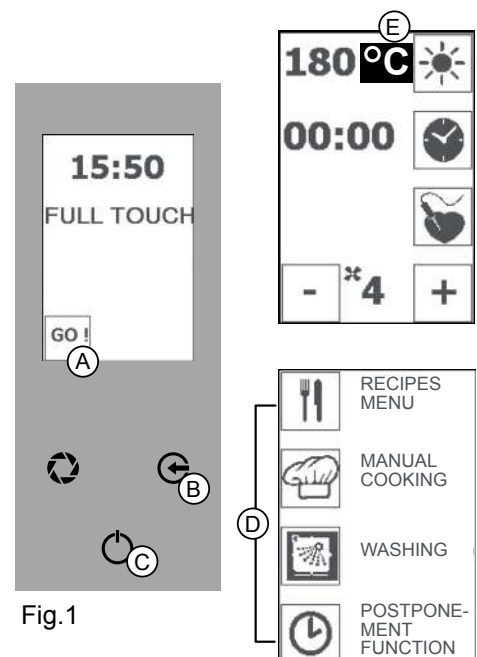


Fig.1

Zum Ausschalten (Startseite):

1. Im Modus Hauptmenü die Taste "ESC" (Abb. 1/B) drücken.
2. Im Modus Funktionen die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/C) drücken, um den Vorgang anzuhalten, mehrmals die Taste "ESC" drücken, um die Funktion/en zu verlassen und zur Startseite zurückzugehen.

DIE VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS. JEDE - AUCH NUR TEILWEISE - VERVIELFÄLTIGUNG IST VERBOTEN.

5. ARBEITSPARAMETER



Bevor man weitermacht, aufmerksam die "Beschreibung der Funktionsmodi" durchlesen

5.1 DATUM/UHRZEIT

Um das Datum und die Uhrzeit einzustellen, auf den Bildschirm unten rechts drücken (Abb. 1/D).

Mit den "PFEIL"-Symbolen (Abb. 1/F) den zu bearbeitenden Parameter wählen (z.B. UHRZEIT, TAG, MONAT, JAHR).

Mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" (Abb. 1/E) den Parameter ändern.

Zum Speichern die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/C) drücken.

Die Taste "ESC" (Abb. 1/B) drücken, um abubrechen ohne zu speichern.

5.2 TEMPERATUREINSTELLUNGEN

1. Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren (Abb. 1/A).
Das Symbol "MANUELLES GAREN" (Abb. 1/G) drücken, um die gewünschte Garmethode zu wählen: KONVEKTION, DAMPF, KOMBI (Abb. 1/H).

2. Das Symbol "TEMPERATUR" drücken (Abb. 1/I) und mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" (Abb. 1/N) die Temperatur zwischen 40° und 250° einstellen.



Im Modus DAMPF liegt die Temperatur zwischen 40° und 100°

Zur Bestätigung das Symbol "TEMPERATUR" drücken (Abb. 1/I).

Die Taste "ESC" (Abb. 1/B) drücken, um abubrechen ohne zu speichern.

5.3 ZEITEINSTELLUNG

1. Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren (Abb. 1/A).
Das Symbol "MANUELLES GAREN" (Abb. 1/G) drücken, um die gewünschte Garmethode zu wählen: KONVEKTION, DAMPF, KOMBI (Abb. 1/H).

2. Das Symbol "ZEIT" (Abb. 1/L) drücken und mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" (Abb. 1/N) die Zeit zwischen Dauerbetrieb, 1 Minute und 09:00 Stunden/Minuten einstellen. Zur Bestätigung das Symbol "ZEIT" drücken (Abb. 1/L).



Die Zeit muss eingestellt werden, um den Ofen in Betrieb zu setzen

Im Modus "Dauerbetrieb" wird die Zeit vorwärts, im Modus "Zeiteinstellung" rückwärts gezählt (Abb. 1/L).

Die Taste "ESC" (Abb. 1/B) drücken, um abubrechen ohne zu speichern.

5.4 FEUCHTIGKEITSEINSTELLUNG

1. Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren (Abb. 1/A).
Das Symbol "MANUELLES GAREN" (Abb. 1/G) drücken und die Garmethode "KOMBI" wählen (Abb. 1/H).

2. Das entsprechende Symbol drücken (Abb. 1/M) und mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" (Abb. 1/N) den Feuchtigkeitsanteil zwischen 0% und 100% einstellen. Zur Bestätigung das entsprechende Symbol drücken (Abb. 1/L).

Die Taste "ESC" (Abb. 1/B) drücken, um abubrechen ohne zu speichern.

5.5 EINSTELLUNG DES ENTLÜFTUNGSVENTILS (nur KONVEKTION)

1. Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren (Abb. 1/A). Die Garmethode "KONVEKTION" (Abb. 1/H) wählen.
2. Die Taste "ENTLÜFTUNG" drücken (Abb. 1/O - LED blinkt: ENTLÜFTUNG GEÖFFNET - LED leuchtet dauerhaft: ENTLÜFTUNG GESCHLOSSEN) um das Entlüftungsventil des Motors zu öffnen oder zu schließen.



Die Auswahl des Modus "OFFENER ENTLÜFTER" führt zum Ablassen der Feuchtigkeit aus der Backröhre, während der Modus "GESCHLOSSENER ENTLÜFTER" die Feuchtigkeit im Inneren der Backröhre belässt.



Durch Einstellen der Funktionen "KOMBI" oder "DAMPF" (Abb. 1/H) wird die Einstellung "geöffnet/geschlossen" des Ventils automatisch verwaltet.

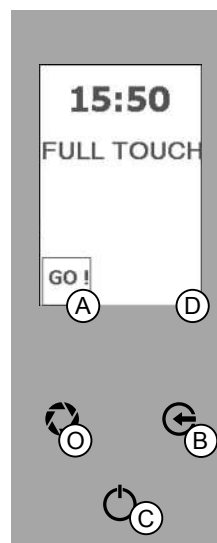
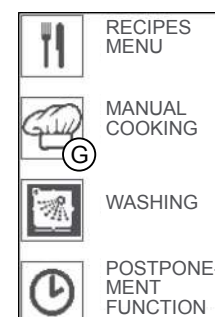
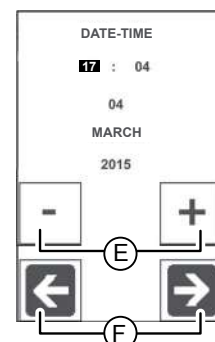
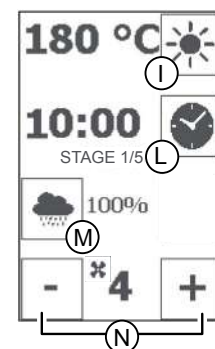
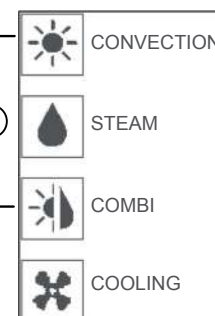


Fig.1



5. ARBEITSPARAMETER

5.6 GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG- DES VENTILS

1. Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren.
Das Symbol "MANUELLES GAREN" (Abb. 2/D) und die Art des gewünschten Garens (Abb. 2/E) drücken.

2. Die Symbole "MINUS" und "PLUS" (Abb. 2/H) drücken, um einen Wert zwischen 1 und 6 einzustellen.



Zur Änderung der Geschwindigkeit des Gebläses darf kein Symbol angewählt sein



Es ist möglich, die Funktion "AUFGEHEN" zu aktivieren (s. Kochparameter "KONVEKTION"). In bestimmten Fällen kann der Ventilator auf "NULL" eingestellt werden

Mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 2/B) drücken, um die Funktion zu unterbrechen und zur Startseite zurückzugehen.

5.7 VORWÄRMEINSTELLUNG

1. Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren.
Das Symbol "MANUELLES GAREN" (Abb. 2/D) und die Art des gewünschten Garens (Abb. 2/E) drücken.

Die Temperatur einstellen (siehe 5.2 Temperatureinstellung Punkt 2).

Die Zeit einstellen (siehe 5.3 Zeiteinstellung Punkt 2).

2. 3 Sekunden lang das Symbol "TEMPERATUR" drücken (Abb. 2/F).



Es erscheint ein blinkendes "P" zur Bestätigung der Bedienung

Die "ENTER"-Taste (Abb. 2/C) drücken, um die Funktion zu starten,



Phase "VORHEIZEN": 20° C über der eingestellten Temperatur



Die "ENTER"-Taste (Abb. 2/C) und die Taste "ESC" drücken, um das Vorheizen anzuhalten und zur Startseite zurückzukehren.

Nach der Vorerwärmung erscheint der Schriftzug "REINLADEN" (Abb. 2 - Display 2). Die Tür öffnen und das Produkt hineinstellen. Nach der Eingabe, die Tür des Ofens schließen. Der eingestellte Garmodus wird gestartet.

5.8 EINSTELLUNG DER SCHNELLEN ABKÜHLUNG

Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren.

Das Symbol "MANUELLES GAREN" (Abb. 2/D) und das Symbol "ABKÜHLEN" (Abb. 2/I) drücken.

Das Symbol "VENTILATION" (Abb. 2/M) drücken und mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" (Abb. 2/H) die gewünschte Temperatur bis zu einem Minimum von 40° einstellen. Die "ENTER"-Taste (Abb. 2/C) drücken, um die Funktion zu starten.



Auf dem Display öffnet sich die entsprechende Seite (Abb. 2/L)

Mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 2/B) drücken, um zur Startseite zurückzugehen.

Mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 2/B) drücken, um die Funktion zu unterbrechen und zur Startseite zurückzugehen.

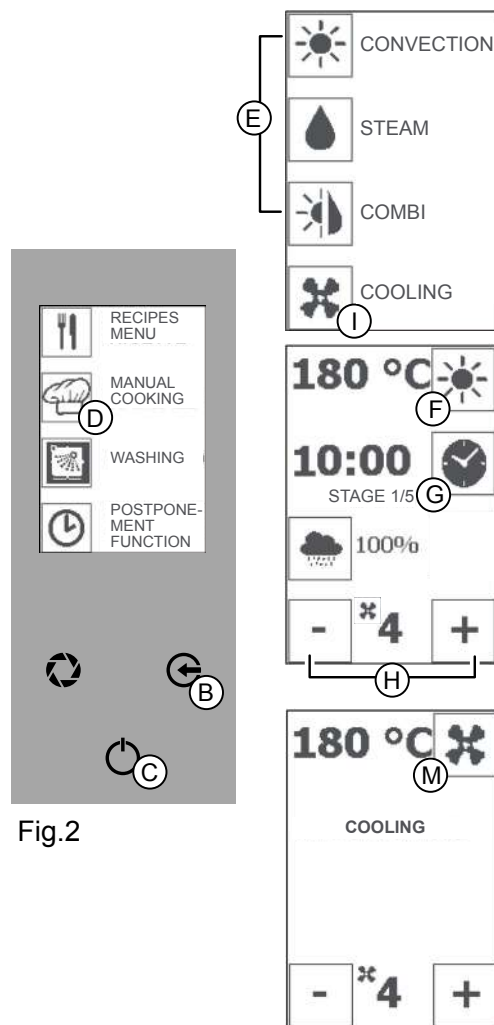


Fig.2

5.9 EINSTELLUNG DES PROGRAMMIERTEN STARTS (ZURÜCKSETZUNG)



Zum Nutzen dieser Funktion muss die Uhr (s. 5.1. DATUM/ UHRZEIT) eingestellt werden.

Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren (Abb. 3/A).

Das Symbol "STARTZEIT" drücken (Abb. 3/D).

Die Funktion "MANUELLES GAREN" "REZEPT" oder "REINIGUNG" wählen und die beschriebenen Verfahren befolgen, um die Funktionen zu aktivieren (siehe Abschn. 6.1, 7.1, 9.3).

Zur Bestätigung die Taste "INVIO" (ENTER) (Abb. 3/C) drücken.

Die "PFEIL"-Symbole drücken (Abb. 3/F), um die Startzeit einzustellen.

Zur Bestätigung die Taste "INVIO" (ENTER) (Abb. 3/C) drücken.

Ein Signalton bestätigt die Speicherung



Die Startzeit blinkt



Bei der Funktion STARTZEIT ist kein Vorheizen vorgesehen

Die "ENTER"-Taste drücken (Abb. 3/C) und mehrmals die Taste "ESC" drücken (Abb. 3/B), um die Programmierung abubrechen und zur Startseite zurückzugehen.

Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit wird die gewählte Funktion gestartet und es beginnt die Rückwärtszählzeit.

Die "ENTER"-Taste drücken (Abb. 3/C) und mehrmals die Taste "ESC" drücken (Abb. 3/B), um die gestartete Programmierung abubrechen und zur Startseite zurückzugehen.



Fig.3

6.1 KONVEKTION (AUFGEHEN) - DAMPF - KOMBI

KONVEKTION: Garen ohne Ventilation (statisch) und mit Ventilation.

DAMPF: leichter Back-/Kochvorgang, Auftauen und Vorerwärmung von Produkten.

KOMBI: gemischter Back-/Kochvorgang, bei Konvektion und unter Feuchtigkeit.

Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren (Abb. 1/A).

Das Symbol "GAREN" Abb. 1/D) drücken, um die gewünschte Garmethode zu wählen: HEISSLUFT, DAMPF, KOMBIDAMPF (Abb. 1/E).

Das Symbol der Garmethode drücken (z.B. Abb. 1/F)

Die Temperatur einstellen (siehe 5.2 Temperatureinstellung Punkt 2).

Die Zeit einstellen (siehe 5.3 Zeiteinstellung Punkt 2).



Wenn Sie den Back-/Kochvorgang ohne eine Zeiteinstellung ausführen, so muss der Backofen manuell vom Bediener gehalten werden.



Nur im Modus "KONVEKTION" ist die Einstellung des "ENTLÜFTUNGSVENTILS" möglich (s. 5.5 Einstellung des Entlüftungsventils)

Stellen Sie Geschwindigkeit des Ventils ein (s. 5.6 Geschwindigkeitseinstellung des Ventils)

Die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/C) drücken, um den Garvorgang zu starten.

Es startet die Rückwärtszählzeit (bei Zeiteinstellung) oder die Vorwärtszählzeit (bei Dauerbetrieb).



Nach 3 Minuten Untätigkeit erscheinen auf dem Bildschirm Temperatur und Garzeit (Abb. 1/I). Die Taste "INVIO" (ENTER) drücken, um zur Bildschirmseite mit den eingestellten Parametern zurückzugehen



Funktion "PAUSE": Die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/C) drücken, um die laufende Funktion abzubrechen und erneut die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/C) drücken, um das Garen wieder aufzunehmen



Während der Funktion "GAREN" kann man von einem Modus zu einem anderen übergehen (KONVEKTION, DAMPF, KOMBI und KERNTemperaturfühler) und alle Parameter bearbeiten (Zeit, Temperatur, Ventilator, Entlüftung)



Zum Starten der Funktion "VORHEIZEN" siehe 5.7 Punkt 2

Die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/C) drücken, um den Garvorgang zu unterbrechen.

Mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 1/B) drücken, um zur Startseite zurückzugehen.

AUFGEHEN

Angaben zur Funktion bei Prozessen zur Brot- und Teigherstellung



Nur im Modus "KONVEKTION" ist es möglich, die Funktion "AUFGEHEN" zu wählen.

Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren (Abb. 1/A).

Das Symbol "MANUELLES GAREN" (Abb. 1/D) drücken und die Garmethode wählen: KONVEKTION (Abb. 1/E).

Die Taste "MINUS" drücken und Parameter "NULL" wählen.

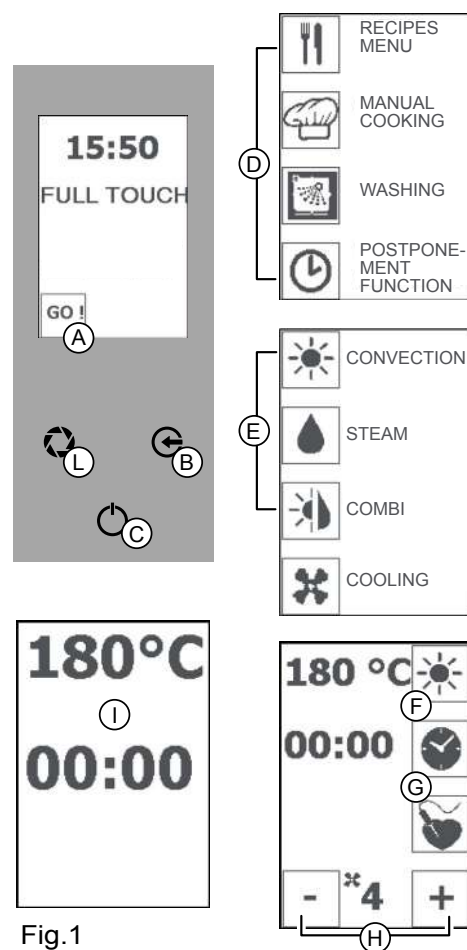
Die Taste "TEMPERATUR" (Abb. 1/F) drücken und mit den Tasten "MINUS" und "PLUS" die Temperatur zwischen 25° und 40° einstellen. Drücken Sie die Taste "TEMPERATUR" zum Bestätigen.

Die Taste "ZEIT" (Abb. 4/G) drücken und mit den Tasten "MINUS", "PLUS" (Abb. 1/H) die Zeit zwischen Dauerbetrieb, 1 Minute und 09:00 Stunden/Minuten einstellen.

Drücken Sie die Taste "EINGABE" zum Bestätigen der Funktion.

Die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/C) drücken, um den Garvorgang zu unterbrechen.

Mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 1/B) drücken, um zur Startseite zurückzugehen.



6.2 ZENTRALFÜHLER und DELTA T

Die Messsonde erhebt die innere Temperatur in einem Produkt während der Back-/Kochphase. Die Back-/Kochzeit ist während der Verwendung der Messsonde nicht einstellbar oder berechenbar.

Der Back-/Kochzyklus am Backofen hält an, wenn die Temperatur des Produkts die eingestellte Temperatur für die Messsonde erreicht hat.

Es gibt zwei Weisen, die Temperatur zu verwalten, während man die Funktion des Zentralführers anwendet:

A - KERNTEMPÉRATURFÜHLER (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, UNTER VAKUUM)

1. Fügen Sie das spitze Endstück des Fühlers in das Innere des Produkts ein (auf einer Backform im Inneren der Backröhre positioniert), bis die Spitze sich ungefähr in der Mitte des Produkts befindet.

2. Schließen Sie die Tür des Ofens durch Druck auf das Symbol "GO!" und drücken Sie das Symbol "MANUELLES GAREN" (Abb. 2/D). Eine Garmethode wählen (Abb. 2/E).

3. Das Symbol "KERNTEMPÉRATURFÜHLER" (Abb. 2/F) und das Symbol "INT. oder EXT. KERNTEMPÉRATURFÜHLER" (Abb. 2/H) drücken. Das Symbol "KERNTEMPÉRATURFÜHLER" (Abb. 2/F) drücken und mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" (Abb. 2/G) die Temperatur des Kerntemperaturfühlers einstellen. Das Symbol "KERNTEMPÉRATURFÜHLER" (Abb. 2/F) zur Bestätigung drücken.



Es ist möglich, die Temperatur des Kerntemperaturfühlers bis auf 99 °C einzustellen.

Die Taste "INVIO" (ENTER) (Abb. 2/C) drücken, um den Garvorgang zu starten.



Funktion "PAUSE": Die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/C) drücken, um die laufende Funktion abubrechen und erneut die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/C) drücken, um das Garen wieder aufzunehmen

Die "EINGABE"-Taste drücken (Abb. 2/C) und mehrmals die Taste "ESC" drücken (Abb. 2/B), um zur Startseite zurückzugehen.



Es ist möglich, die Funktion "Kerntemperaturfühler" in allen Garmethoden und/oder während aller Rezeptphasen einzustellen.

B - DELTA T

Wiederholen Sie die oben in den Punkten 1 und 2 beschriebenen Vorgänge.

3. Das Symbol "KERNTEMPÉRATURFÜHLER" (Abb. 2/F) und das Symbol "DELTA T" (Abb. 2/H) drücken. Das Symbol "KERNTEMPÉRATURFÜHLER" (Abb. 2/F) drücken und mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" (Abb. 2/G) die Temperatur des Fühlers einstellen. Das Symbol "KERNTEMPÉRATURFÜHLER" (Abb. 2/H) drücken und mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" (Abb. 2/G) den konstanten Temperaturunterschied zwischen Backröhre und Kerntemperaturfühler einstellen (**zwischen 20° und 120°**).

Zur Bestätigung das Symbol "KERNTEMPÉRATURFÜHLER" (Abb. 2/H) drücken.

Die "EINGABE"-Taste (Abb. 2/A) zum Starten des Back-/Kochvorgangs drücken.

Die "EINGABE"-Taste drücken (Abb. 2/C) um die Funktion abubrechen und mehrmals die Taste "ESC" drücken (Abb. 2/B), um zur Startseite zurückzugehen.



Es ist möglich die Funktion "Kerntemperaturfühler" und "Delta T" in allen Garmethoden und/oder während aller Rezept-Phasen einzustellen.

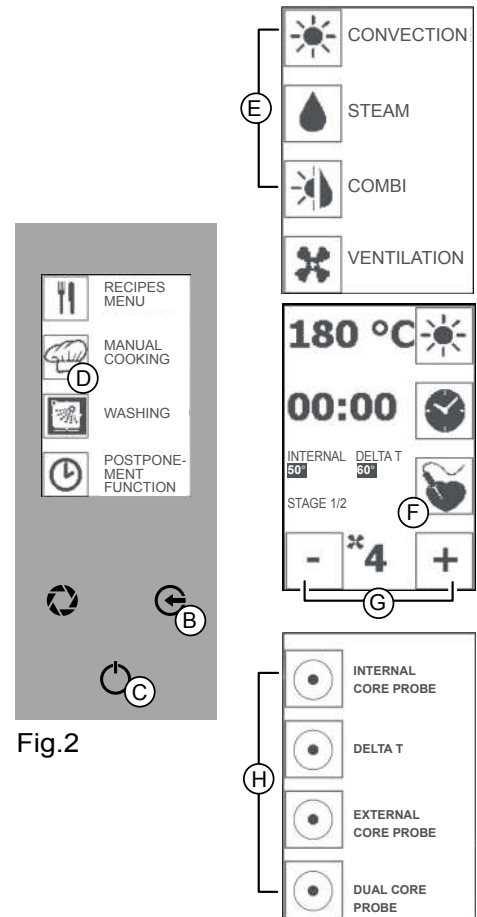


Fig.2

C - DOPPELKERNSONDE (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, VAKUUM)

Es ist möglich, zwei Typologien von Produkt während eines einzigen Backzyklus zu backen. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Den externen Kerntemperaturfühler in die entsprechende Aufnahme unter der Instrumententafel des Ofens einführen.

2. Setzen Sie das spitze Endstück der externen Kernsonde in das Innere des Produkts ein (auf einer Backform im Inneren der Backkammer positioniert), bis die Spitze sich ungefähr in der Mitte des Produkts befindet.

3. Setzen Sie das spitze Endstück der internen Kernsonde in das Innere des Produkts ein (auf einer Backform im Inneren der Backkammer positioniert), bis die Spitze sich ungefähr in der Mitte des Produkts befindet.

4. Schließen Sie die Ofentüre, indem Sie darauf achten, die externe Kernsonde nicht abzutrennen.

Die Taste "GO!" drücken, (Abb. 3/A) um das Hauptmenü zu aktivieren. Das Symbol "MANUELLES GAREN" (Abb. 3/D) drücken und eine Garmethode (Abb. 3/E) auswählen.

5. Das Symbol "KERNTemperaturfühler" (Abb. 3/F) und das Symbol "DOPPELTER KERNTemperaturfühler" (Abb. 3/H) drücken. Das Symbol "KERNTemperaturfühler" (Abb. 3/F) drücken und mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" (Abb. 3/G) die Temperatur des internen Kerntemperaturfühlers einstellen.



Es ist möglich, die Temperatur der Kernsonde bis zu 99° C einzustellen.

6. Das Symbol "KERNTemperaturfühler" (Abb. 3/F) drücken und mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" (Abb. 3/G) die Temperatur des externen Kerntemperaturfühlers einstellen. Das Symbol "KERNTemperaturfühler" (Abb. 3/F) zur Bestätigung drücken.

Die Taste "INVIO" (ENTER) (Abb. 3/C) drücken, um den Garvorgang zu starten.



Funktion "PAUSE": Die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/C) drücken, um die laufende Funktion abubrechen und erneut die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/C) drücken, um das Garen wieder aufzunehmen

Die "EINGABE"-Taste drücken (Abb. 3/C) und mehrmals die Taste "ESC" drücken (Abb. 3/B), um zur Startseite zurückzugehen.

7. Um die Temperaturen der Fühler zu ändern, die Taste "KERNTemperaturfühler" drücken und die Schritte 5 und 6 wiederholen.

Bei Erreichen der eingestellten unteren Temperatur blinkt die Aufschrift "END" und der entsprechende Fühler.

Bei Erreichen der oberen Temperatur blinkt die Aufschrift "END" des entsprechenden Fühlers. Es erscheint die Aufschrift "BEIBEHALTEN" und der Ofen behält die eingestellte niedrigste Temperatur bei.

Mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 3/B) drücken, um zur Startseite zurückzugehen.

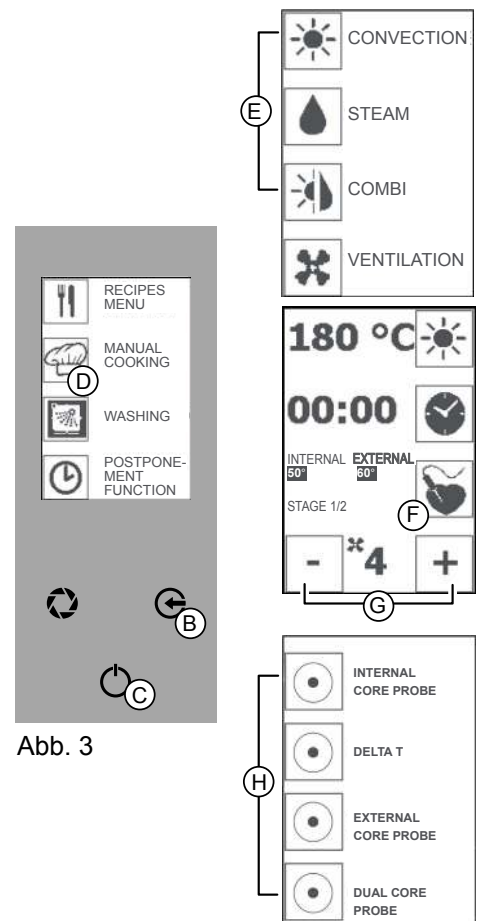


Abb. 3

6.3 GARMETHODE AUF "EBENEN"

Man kann mehrere Produkte gleichzeitig garen und die Garzeit nach Ebenen unterscheiden (ONE BY ONE) oder das Garen jeder Ebene nach einer festgelegten Zeit einstellen (z.B. die Ausgabe der Gerichte - READY TO GO)



Bei Verwendung eines Garprogramms (Rezept) wird diese Funktion deaktiviert

A - ONE BY ONE

Legen Sie das zu backende Produkt auf die Backbleche und fügen Sie diese durch die Tür in den Backofen ein. Schließen Sie die Tür.

1. Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren. Das Symbol "MANUELLES GAREN" (Abb. 4/D) und die gewünschte Garmethode (Abb. 4/E) auswählen.

2. Das Symbol "ZEIT" (Abb. 4/F) gedrückt halten. Auf dem Bildschirm werden 10 nummerierte Positionen angezeigt (1 BACKBLECH PRO POSITION).

3. Die gewünschte Ebene mit den "PFEIL"-Symbolen und mit dem Symbol "BESTÄTIGEN" (Abb. 4/H) wählen.

4. Die Garzeit der Ebene mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" einstellen (Abb. 4/G). Das Symbol "BESTÄTIGEN" drücken (Abb. 4/I).

Ggf. auf die gleiche Weise für die anderen Ebenen vorgehen (das Verfahren der Punkte 3 und 4 wiederholen).

Die "EINGABE"-Taste (Abb. 4/C) drücken, um zur vorangehenden Seite zurückzugehen.

Die Temperatur einstellen (siehe 5.2 Temperatureinstellung Punkt 2)



Zum Starten der Funktion "VORHEIZEN" siehe 5.7 Punkt 2

Die "EINGABE"-Taste (Abb. 4/C) drücken, um die Funktion zu starten. Es beginnt die rückwärts gezählte Zeit.

Die "EINGABE"-Taste (Abb. 4/C) und mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 4/B) drücken, um die Funktion abzubrechen und zu verlassen.



Das Symbol "ZEIT" drücken, um die Ebenen und die rückwärts gezählte Zeit anzuzeigen. Die Taste "ESC" (Abb. 4/B) drücken, um zur vorangehenden Seite zurückzugehen

Eine akustische und visuelle Anzeige meldet einige Sekunden lang das Erreichen der eingestellten Zeit jeder Ebene (es erscheint die Aufschrift **ENTNEHMEN**).



Das akustische Signal wird nach einigen Sekunden automatisch unterbrochen, während die visuelle Anzeige am Bildschirm beim Öffnen der Tür deaktiviert wird.

Daraufhin werden alle anderen Ebenen nacheinander, bei Ablauf der eingestellten Zeit, gemeldet.



Der Ofen funktioniert im Dauerzyklus, die (akustischen und visuellen) Anzeigen unterbrechen den Garprozess nicht.



Der Ofen muss nach Ende der Verarbeitung manuell ausgeschaltet werden: Die "EINGABE"-Taste drücken (Abb. 4/C) und mehrmals die Taste "ESC" drücken (Abb. 4/B), um zur Startseite zurückzugehen.

B - READY TO GO

Das oben unter Punkt 1 beschriebene Verfahren wiederholen.

2. Das Symbol "ZEIT" (Abb. 4/F) drücken und die Ausgabezeit der Gerichte einstellen (z.B. wenn es 09.00 Uhr ist und die Gerichte für 12.00 Uhr gar sein müssen: 3 Stunden Zeit einstellen). Das Symbol "ZEIT" zur Bestätigung drücken.

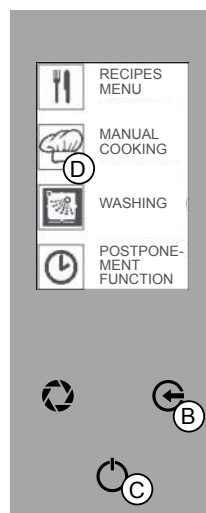
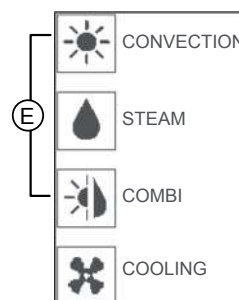
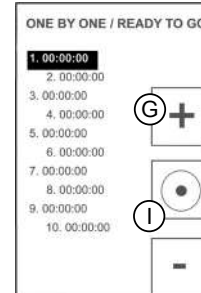
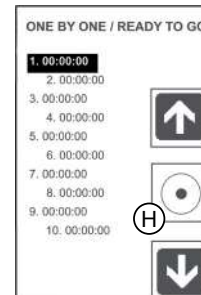


Fig.4



6. GARPARAMETER

3. Das Symbol "ZEIT" (Abb. 4/F) gedrückt halten. Auf dem Bildschirm werden 10 nummerierte Positionen angezeigt (1 BACKBLECH PRO POSITION).

4. Die gewünschte Ebene mit den "PFEIL"-Symbolen und mit dem Symbol "BESTÄTIGEN" (Abb. 4/H) wählen.

5. Die Garzeit der Ebene mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" einstellen (Abb. 4/G). Das Symbol "BESTÄTIGEN" drücken (Abb. 4/I).

Ggf. auf die gleiche Weise für die anderen Ebenen vorgehen (das Verfahren der Punkte 4 und 5 wiederholen).

6. Die "EINGABE"-Taste (Abb. 4/C) drücken, um zur vorangehenden Seite zurückzugehen.

Die Temperatur einstellen (siehe 5.2 Temperatureinstellung Punkt 2)



Zum Starten der Funktion "VORHEIZEN" siehe 5.7 Punkt 2

Die "EINGABE"-Taste (Abb. 4/C) drücken, um die Funktion zu starten. Es beginnt die rückwärts gezählte Zeit.

Die "EINGABE"-Taste (Abb. 4/C) und mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 4/B) drücken, um die Funktion ohne zu speichern zu verlassen.



Das Symbol "ZEIT" drücken, um die Ebenen und die rückwärts gezählte Zeit anzuzeigen. Die Taste "ESC" (Abb. 4/B) drücken, um zur vorangehenden Seite zurückzugehen

Eine akustische und visuelle Anzeige meldet einige Sekunden lang das Erreichen der eingestellten Zeit jeder Ebene (es erscheint die Aufschrift **HINEINGEBEN**).

7. Legen Sie das zu backende Produkt auf die Backbleche und fügen Sie diese durch die Tür in den Backofen ein. Schließen Sie die Tür.



Wenn der Backofen heiß ist, muss die Tür mit Vorsicht geöffnet werden, indem man sich neben das Gerät stellt, um so nicht unmittelbar der direkten Hitze ausgesetzt zu sein: der angesammelte Dampf kann Verbrennungen hervorrufen.



Das akustische Signal wird nach einigen Sekunden automatisch unterbrochen, während die visuelle Anzeige am Bildschirm beim Öffnen der Tür deaktiviert wird.

Daraufhin werden alle anderen Ebenen nacheinander angezeigt. Das Verfahren unter Punkt 7 wiederholen.



Der Ofen funktioniert im Dauerzyklus, die (akustischen und visuellen) Anzeigen unterbrechen den Garprozess nicht.



Der Ofen muss nach Ende der Verarbeitung manuell ausgeschaltet werden: Die "EINGABE"-Taste drücken (Abb. 4/C) und mehrmals die Taste "ESC" drücken (Abb. 4/B), um zur Startseite zurückzugehen.

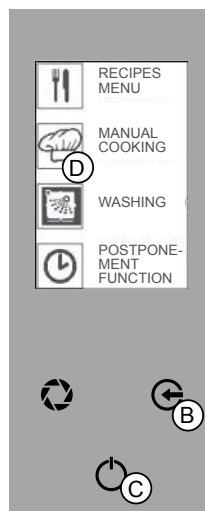
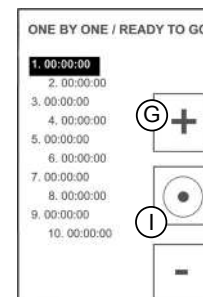
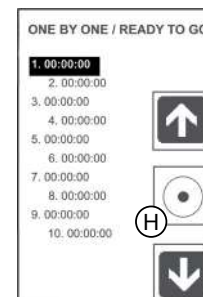
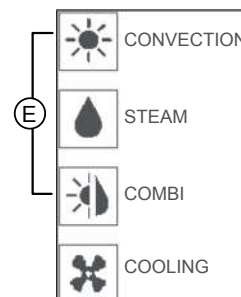


Fig.4

7. PROGRAMMIERUNG

7.1 RUBRIK REZEPTE

REZEPT SPEICHERN

Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren.

1. Das Symbol "REZEPTE" (Abb. 1/D) und das Symbol "NEW" (Abb. 1/E) drücken.

Mit den "PFEIL"-Symbolen (Abb. 1/F) den ersten Buchstaben des Rezepts wählen. Mit der Taste "INVIO" (Enter) (Abb. 1/C) bestätigen.

Das Schreiben des Namens des Rezepts fortsetzen.



Das Symbol "BACK" (Abb. 1/P) drücken, um den eingegebenen Buchstaben zu löschen

Die Taste "INVIO" (ENTER) (Abb. 1/C) gedrückt halten und die gewünschte Garmethode wählen: HEISSLUFT, DAMPF, KOMBIDAMPF (Abb. 1/G).

2. Das Symbol der gewünschten Garmethode drücken (z.B. Abb. 1/H) und mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" (Abb. 1/L) die Temperatur zwischen 40° und 250° einstellen.

Zur Bestätigung das Symbol "KONVEKTION" drücken (Abb. 1/H).



Im Modus DAMPF liegt die Temperatur zwischen 40° und 100°

Das Symbol "ZEIT" (Abb. 1/L) drücken und mit den Symbolen "MINUS" und "PLUS" (Abb. 1/L) die Zeit zwischen Dauerbetrieb, 1 Minute und 09:00 Stunden/Minuten einstellen.

Zur Bestätigung das Symbol "ZEIT" drücken (Abb. 1/E).



Die Zeit muss eingestellt werden (nicht Dauerbetrieb) um zur nächsten Phase überzugehen

3. Zum Speichern anderer Phasen die Taste "NEXT" (Abb. 1/M) drücken und die Arbeitsschritte wiederholen.



Phase "DOOR": Das Symbol "TÜR" drücken (Abb. 1/O). Diese Phase erinnert den Betreiber daran, die Tür zu öffnen und somit das zu kochende Produkt zu verändern (z.B. Zugabe von Zutaten)

4. Die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/C) gedrückt halten und das entsprechende Symbol drücken, in dem man das neue Rezept speichern will (Abb. 1/N).



Die Symbole stellen bestimmte Kategorien dar: z.B. Fisch, Fleisch, Gebäck, Gemüse, Brot und Favoriten (die am meisten benutzten Rezepte werden automatisch gespeichert)



Es können 100 Rezepte und 5 Phasen/Rezept gespeichert werden

Eine Bildschirmanzeige und ein dreifacher Signalton bestätigen die Speicherung.



Während der Funktion "REZEPTE SPEICHERN" kann man andere Parameter einstellen (Ventilator, Feuchtigkeit, Entlüftung und Kerntemperaturfühler)

Mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 1/B) drücken, um abzubrechen, ohne zu speichern, und zur Startseite zurückzugehen.

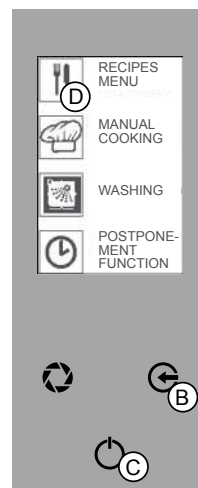
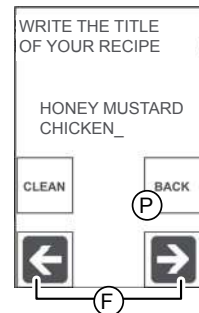
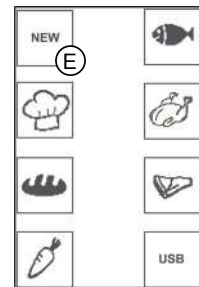
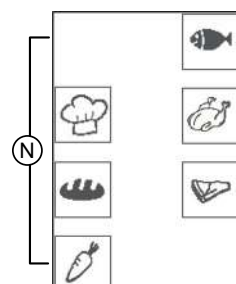
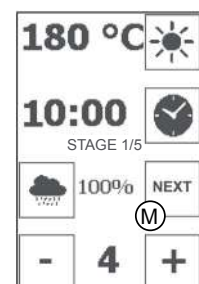
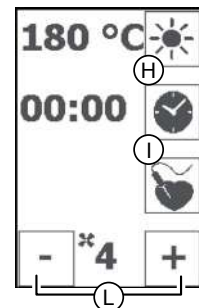
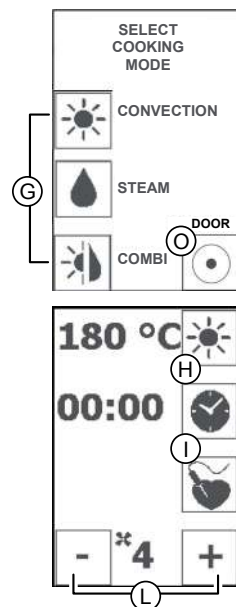


Fig.1



7. PROGRAMMIERUNG

REZEPT BEARBEITEN

Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren.
Das Symbol "REZEPTE" (Abb. 2/I) und das Symbol, in dem das zu bearbeitende Rezept gespeichert wurde (Abb. 2/E) drücken.

Mit den "PFEIL"-Symbolen (Abb. 2/M) das gespeicherte Rezept wählen und das Symbol "BESTÄTIGEN" (Abb. 2/L) drücken, um das Rezept anzuzeigen.

Ggf. die Parameter ändern (siehe 7.1 REZEPTE speichern Punkt 2).

Zur Wahl anderer Phasen des Rezepts das Symbol "NEXT/PLUS" oder "PREV/MINUS" drücken (Abb. 2/N).



Um eine Phase zu löschen, das Symbol "ZEIT" drücken, das Symbol "MINUS" (Abb. 2/N) drücken und die Zeit (00:00) der zu löschenden Phase auf Null stellen.

Zum Speichern der Änderungen zweimal die "EINGABE"-Taste (Abb. 2/C) und einmal die Taste "ESC" (Abb. 2/B) drücken.



Es wird "SPEICHERN?" angezeigt

Die die "EINGABE"-Taste (Abb. 2/C) drücken und das Symbol wählen, wo das geänderte Rezept gespeichert werden soll (Abb. 2/E).
Eine Bildschirmanzeige und ein dreifacher Signalton bestätigen die Speicherung.

Zum Verlassen ohne zu speichern, mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 2/B) drücken, um zur Startseite zurückzugehen (Abb. 2/B).

REZEPT STARTEN

Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren.
Das Symbol "REZEPTE" (Abb. 2/I) und das Symbol, in dem das gewünschte Rezept gespeichert wurde (Abb. 2/E) drücken.

Mit den "PFEIL"-Symbolen (Abb. 2/M) das Rezept wählen.

Das Symbol "BESTÄTIGEN" (Abb. 2/L) drücken, um das Rezept anzuzeigen.

Die Taste "INVIO" (ENTER) drücken, um das Vorheizen zu starten.



Phase "VORHEIZEN": 20° C über der eingestellten Temperatur



Die "EINGABE"-Taste drücken (Abb. 2/C), um das Vorheizen anzuhalten (Funktion "PAUSE")

Nach dem Vorheizen erscheint der Bildschirm "HINEINGEBEN" (Abb. 2/L). Die Tür öffnen und das Produkt hineinstellen. Nach dem Hineingeben, die Tür des Ofens schließen.

Das gewählte Rezept wird gestartet und es beginnt die Rückwärtszählzeit.



Funktion "PAUSE": Die "EINGABE"-Taste (Abb. 2/C) drücken, um die laufende Funktion abzubrechen und erneut die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/C) drücken, um das Garen wieder aufzunehmen



Um das Rezept zu unterbrechen, zwei Mal die Taste "ESC" drücken (Abb. 2/B).

REZEPT LÖSCHEN

Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren.

Das Symbol "REZEPTE" (Abb. 2/I) und das Symbol, in dem das zu löschende Rezept gespeichert wurde (Abb. 2/E) drücken.

Mit den "PFEIL"-Symbolen (Abb. 2/M) das gewünschte Rezept wählen.

Die Taste "DEL" (Abb. 2/G) gedrückt halten, um das gespeicherte Rezept zu löschen.

Ein Signalton bestätigt die Löschung.

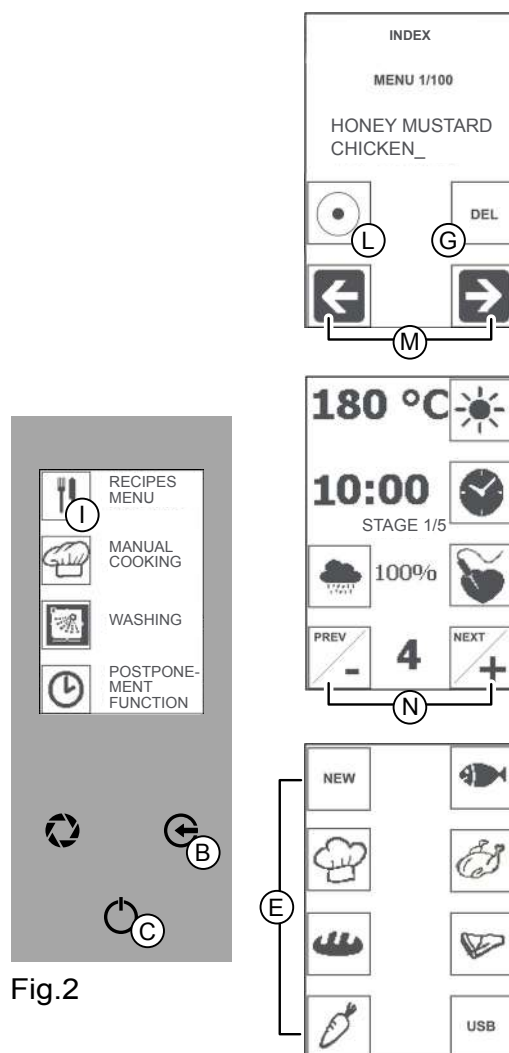
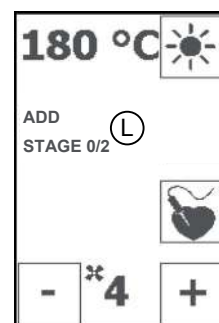


Fig.2



7. PROGRAMMIERUNG

7.2 USB-VORRICHTUNG

REZEPTE LADEN

Um die im Ofen gespeicherten Rezepte auf der USB-Vorrichtung zu speichern, gehen Sie wie folgt vor:

Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren.

Das Symbol "REZEPTE" (Abb. 3/D) und das Symbol "USB" (Abb. 3/E) drücken.

Die kleine Klappe unter der Instrumententafel des Ofens öffnen und die USB-Vorrichtung einsetzen. Die Taste "REZEPTE SPEICHERN" drücken, um die Funktion zu wählen (Abb. 3/F).

Den Abschluss des Herunterladens der Rezepte abwarten (SAVE - FINISH - Abb. 3/G). Die USB-Vorrichtung abnehmen und die Klappe wieder schließen. Mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 3/B) drücken, um zur Startseite zurückzugehen.

REZEPTE HERUNTERLADEN

Um im Ofen die auf der USB-Vorrichtung gespeicherten Rezepte zu speichern, gehen Sie wie folgt vor:

Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren.

Das Symbol "REZEPTE" (Abb. 3/D) und das Symbol "USB" (Abb. 3/E) drücken.

Die kleine Klappe unter der Instrumententafel des Ofens öffnen und die USB-Vorrichtung einsetzen. Die Taste "REZEPTE IMPORTIEREN" drücken, um die Funktion zu wählen (Abb. 3/F).

Abwarten, bis die Rezepte geladen wurden (READ - FINISH - Abb. 3/G).

Die USB-Vorrichtung herausnehmen. Schließen Sie die Klappe. Mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 3/B) drücken, um zur Startseite zurückzugehen.

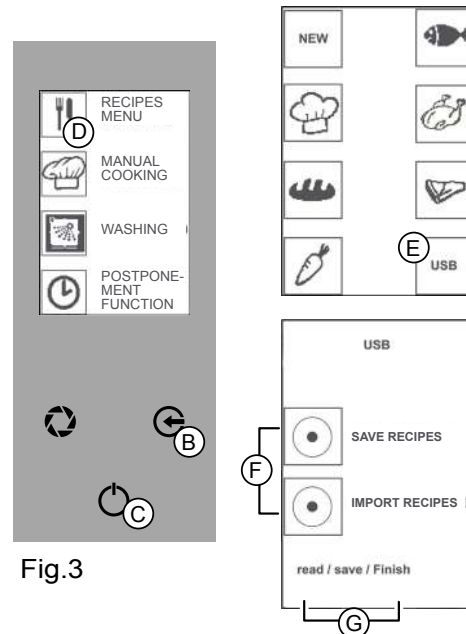


Fig.3

8. HINEINGEBEN UND HERAUSNEHMEN DES PRODUKTS



Wenn Sie das Produkt in die Apparatur hineingeben oder es aus ihr herausnehmen, bleibt ein Restrisiko für Brandverletzungen bestehen; dieses Risiko kann sich durch versehentlichen Kontakt mit der Backröhre oder den Behältnissen bzw. den behandelten Sachen ergeben.



Jedes Mal, wenn man in den Bereich der "Backröhre" eingreift, ist es wichtig, sich an die Gefahr einer Brandwunde zu erinnern. Es ist daher verpflichtend, geeignete individuelle Sicherheitsmaßnahmen zu treffen. Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an.



Wählen Sie geeignete persönliche Schutzbekleidung vor dem Ausführen der Reinigungsvorgänge (Handschuhe, Maske, Brille).



Stellen Sie sich währenddessen seitlich zur Apparatur, um sich dem direkten Ausgesetztsein der Hitzequellen zu entziehen.



Öffnen der Tür: Fassen Sie den Griff an, drehen Sie nach rechts oder links und ziehen Sie daran, um dem Federmechanismus entgegen zu wirken.

Schließen der Tür: Fassen Sie den Griff an und schieben Sie die Tür zu, damit sich der Federmechanismus verriegelt.



Siehe "5. ARBEITSPARAMETER" vor dem Einschieben in den Ofen

EINGABE DES PRODUKTS

Stellen Sie das zu behandelnde Produkt auf das/die Backblech/e und legen Sie das Blech durch die Tür in den Backofen. (Abb. 1)

Nehmen Sie die Apparatur wie täglich üblich in Betrieb (s. 4. Inbetriebnahme) oder programmieren Sie den Startvorgang (s. 7. Programmierung).

ENTNAHME DES PRODUKTS

Öffnen Sie die Tür des Backofens und entnehmen Sie das Backblech unter Tragen der individuellen Schutzbekleidung durch die Tür.



Nach Ende der Arbeit, fahren Sie ggf. mit Wartungsvorgängen fort (s. 9. Ordentliche Wartung).

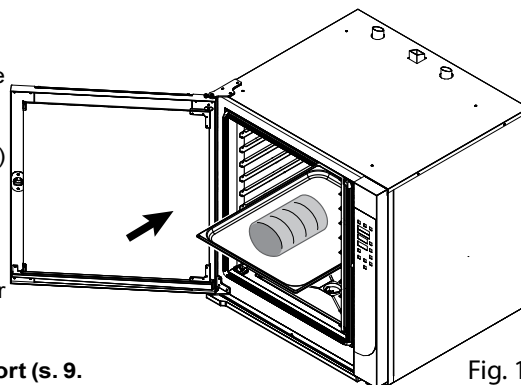


Fig. 1

9.1 REINIGUNG DER APPARATUR

Allgemeine Anweisungen



Die Apparatur wird für die Zubereitung von Produkten für Ernährung verwendet, weswegen auf Hygiene und ordentliche Sauberkeit der Apparatur und des umliegenden Bereichs besonderes Augenmerk gelegt werden muss.



Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.



Die Reinigung des Geräts muss bei leerer Backröhre erfolgen



Bei längerer Nichtbenutzung sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Teile des Geräts sorgfältig zu reinigen.



Jedes Mal, wenn man in den Bereich der "Backröhre" eingreift, ist es wichtig, sich an die Gefahr einer Brandwunde zu erinnern. Es ist daher verpflichtend, geeignete individuelle Sicherheitsmaßnahmen zu treffen. Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an.



Wählen Sie geeignete persönliche Schutzbekleidung vor dem Ausführen der Reinigungsvorgänge (Handschuhe, Maske, Brille).



Stellen Sie sich währenddessen seitlich zur Apparatur, um sich dem direkten Ausgesetztsein der Hitzequellen zu entziehen.



Die chemische Wirkung von Salz, Essig oder anderen sauren Stoffen kann während des Kochens langfristig zu Korrosion im Kochfeld führen. Am Ende des Kochprozesses mit solchen Stoffen muss das Gerät sorgfältig mit einem geeigneten Reiniger gereinigt, gut nachgewischt und sorgfältig abgetrocknet werden.



Die Reinigungsflüssigkeit für die Backröhre muss bestimmte chemische Eigenschaften haben:

- pH höher als 12
- frei von chlorhaltigen/ammoniakhaltigen Substanzen sein und eine Viskosität und Dichte ähnlich der von Wasser haben



Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf der Etikette des Reinigungsmittels. Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an. (Siehe angegebenen Schutz auf der Verpackungsetikette)



Zur Reinigung des Geräts von innen und außen keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reiniger benutzen).



Edelstahlflächen sind vorsichtig zu reinigen, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Oberflächen mit einem mit Trinkwasser angefeuchteten Tuch abwischen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderem nicht scheuernden Material abtrocknen.



Benutzen Sie zum Reinigen keine unter Druck gesetzten oder direkt ausgelassenen Wasserstrahlen.



Wenn Sie mit dem Reinigen fertig sind, muss die Türverkleidung in guten Zustand versetzt werden, sie mit Wasser und Seife abwischen, mit Sorgfalt abspülen und, sobald sie getrocknet ist, mit Talkumpuder auf ihrer Oberfläche behandeln. Die Arbeiten zur ordentlichen Instandhaltung der Verkleidung muss wöchentlich ausgeführt werden.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.



Warten Sie, bis sich die Temperatur des Geräts und aller seiner Teile abgekühlt hat, so dass der Bediener nicht verbrannt wird

Zusammenfassende Tabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit**Normaler Benutzer**

Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.

**Autorisierter Techniker**

Für den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts autorisiertes und erfahrenes Personal.

	ART DES EINGRIFFS	HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung bei Erststart Reinigung der Backröhre Reinigungsfilter Kontrolle des Stands des Reinigungsmittels Reinigung der Tropfenauffangschale Reinigung des Glases von innen und außen Kontrolle und Reinigung der Türverkleidung	Bei der Ankunft nach der Installation Tägliche Feinreinigung Wenn erforderlich Alle 2/3 Tage (wenn erforderlich) Tägliche Feinreinigung Wenn erforderlich Wöchentliche Feinreinigung
	Kontrolle und Reinigung der Abflüsse	Alle 30 Tage mit viel hartem Wasser frei von Enthärtungsmitteln

9.2 REINIGUNG BEI ERSTSTART

Die Apparatur wird an den am stärksten schädigenden Einflüssen ausgesetzten Stellen vor dem Verlassen der Einrichtungen des Herstellers mit besonderen Mitteln und Schutzstoffen behandelt.



Die Apparatur muss vor dem Start ordentlich gereinigt werden, um Rückstände innen und außerhalb der Backröhre zu entfernen.

Entfernen Sie manuell die Schutzfolie an der äußeren Verkleidung und putzen Sie akkurat alle äußeren Bereiche der Apparatur.



Verwenden Sie keine scheuernden Hilfsmittel und keine Korrosion verursachenden Reinigungsmittel (s. 9.1 Allgemeine Anweisungen)

Um den Reinigungsvorschriften richtig Folge zu leisten, muss auch die Backröhre gereinigt werden.

Die Backröhre dieses Modells kann sich automatisch reinigen, wenn sie über diese Option verfügt, kann aber auch per Hand geputzt werden.



Setzen Sie beim Modell mit Reinigungsoption den am Rohr für das Reinigungsmittel angebrachten Filter in den dazugehörigen Behälter ein (Abb. 1/A).



Die Reinigung der Apparatur muss geschehen, wenn die Backröhre entleert worden ist.

Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Backblech (falls vorhanden) heraus (Abb. 1).

Nehmen Sie die Zugangstür zum Blech durch Abziehen des Stifts ab (Abb.2/B-C-D).

Je nach Modell sind zur Reinigung der Backröhre Anweisungen aus verschiedenen Absätzen zu folgen:

- Bei automatischem Waschvorgang durchläuft der Backofen einen Reinigungszyklus mit Reinigungsmittel und endet die Prozedur mit dem Ausspülen der Backröhre.
- Die manuelle Reinigung der Backröhre ist bei dem Backofenmodell mit automatischem Waschvorgang nicht vorgesehen.

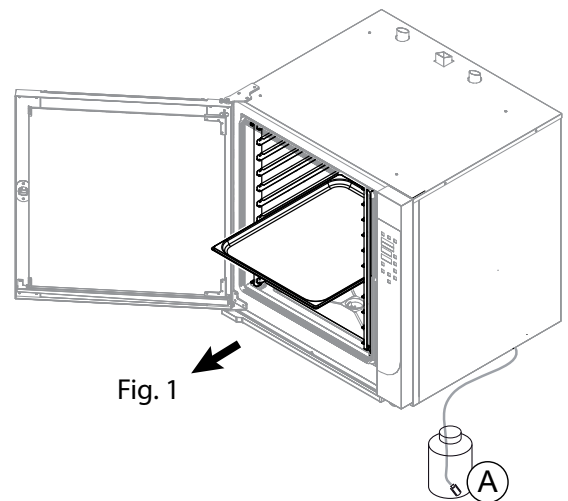


Fig. 1

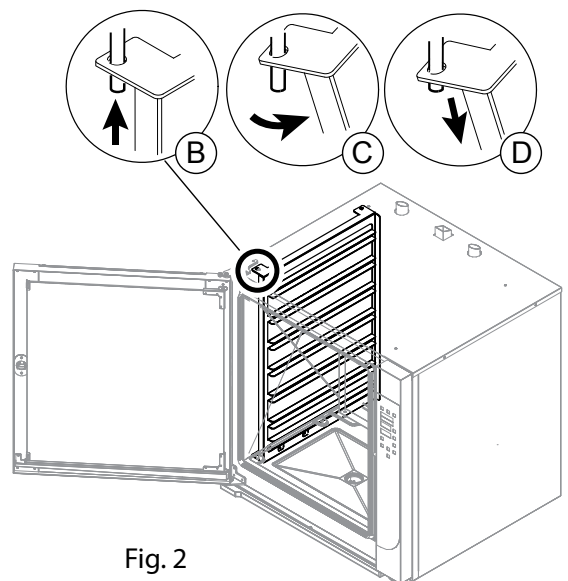


Fig. 2

9. ORDENTLICHE WARTUNG

9.3 AUTOMATISCHE REINIGUNG

STARTEN DER REINIGUNG

1. Das Symbol "GO!" drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren.
Das Symbol "REINIGUNG" drücken (Abb. 3/L).

Es können die folgenden Reinigungszyklen gewählt werden:

SCHNELL: kurzer Waschzyklus, ohne Reinigungsmittel.

NUR SPÜLEN: ganzer Waschkreislauf, ohne Reinigungsmittel.

KURZ: kurzer Waschzyklus, ein Durchlauf ohne Reinigungsmittel.

MITTEL: ganzer Waschkreislauf, zwei Zyklen mit Reinigungsmittel.

LANG: ganzer Waschkreislauf, drei Zyklen mit Reinigungsmittel.

2. Das betreffende Symbol drücken, um den gewünschten Reinigungszyklus zu wählen (Abb. 3/L).

Zum Starten der Reinigung die "EINGABE"-Taste (Abb. 3/C) drücken. Auf dem Display erscheinen die Merkmale des gewählten Reinigungszyklus mit der Rückwärtszählzeit (Abb. 3/M).



Je nach Verschmutzung wird der empfohlene Reinigungszyklus angezeigt

ANHALTEN DER REINIGUNG

Die "EINGABE"-Taste drücken (Abb. 3/C),

Vor dem Einfüllen des REINIGUNGSMITTELS (Abb. 3/M - EINWEICHEN)

Zur Wiederaufnahme der Reinigung die "EINGABE"-Taste (Abb. 3/C) drücken.

Mehrmals die Taste "ESC" (Abb. 3/B) drücken, um zur Startseite zurückzugehen.

Nach dem Einfüllen des REINIGUNGSMITTELS (MIT REINIGUNGSMITTEL + WASSER)

Die Reinigung unbedingt wiederaufnehmen, die "EINGABE"-Taste (Abb. 3/C) drücken.



NUR WASCHFUNKTION (die restlichen Funktionen sind deaktiviert).

Mögliche Aktionen: Die "EINGABE"-Taste drücken, um die unterbrochene Reinigung wiederaufzunehmen oder eine andere Art der Reinigung wählen (siehe STARTEN DER REINIGUNG Punkt 2).

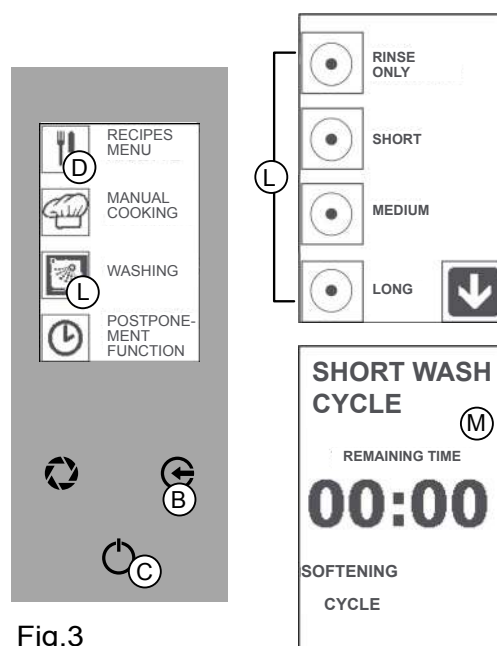


Fig.3

9.4 MANUELLES REINIGEN

Der Bediener führt den Waschkreislauf und das Spülen in der Backröhre unter Verwendung von Reinigungsmitteln während des Putzens und mit Trinkwasser beim Spülen aus.



Das Putzen der Apparatur wird nach Entleerung der Backröhre, ohne Grill, Backblech und frei von anderem Zubehör ausgeführt (Abb. 4-5).

Die Garmethode DAMPF und die Parameter TEMPERATUR auf 100°C und ZEIT auf 20' einstellen (siehe 6.1 Konvektion - Dampf - Kombi).

Öffnen Sie die Tür, damit die Backröhre für einige Sekunde abkühlen kann.

Sprühen Sie mit einem normalen Zerstäuber (Abb. 6) auf die gesamte Oberfläche das Reinigungsmittel und wischen Sie mit einem Lappen, der nicht abscheuernd wirkt, gut die gesamte Fläche (Abb. 6).

Danach spülen Sie die Backröhre ausgiebig mit Trinkwasser; verwenden Sie während dieser Arbeit unter keinen Umständen Wasserdruckstrahlen.

Trocknen Sie mit einem nicht scheuernden Lappen die Backröhre nach dem Ausspülen gut ab.

Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

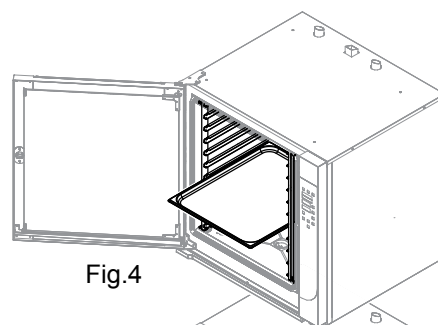


Fig.4

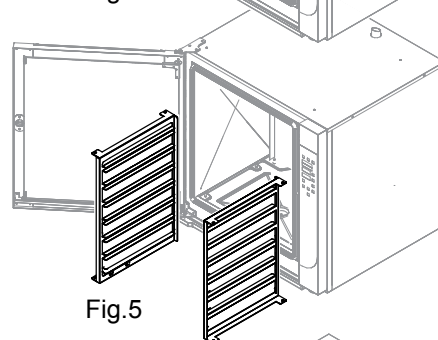


Fig.5

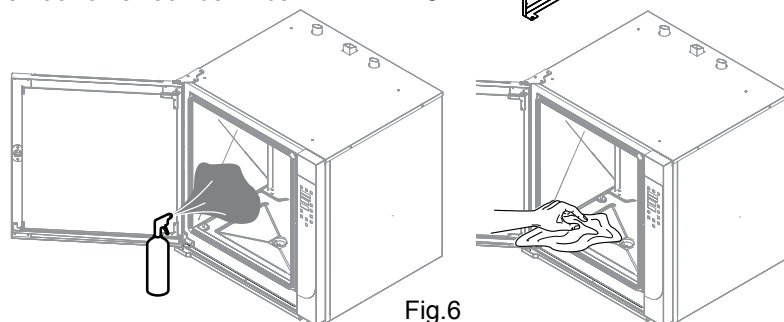


Fig.6

9.5 REGELMÄSSIG AUSZUFÜHRENDE PRÜFUNGEN REINIGUNG DER BACKRÖHRE

Im Inneren der Backröhre könnten sich feste Rückstände verschiedener Art abgelagert haben, weswegen dies durch Sichtkontrolle am Ende eines jeden Tags überprüft werden sollte. Wenn erforderlich, sind diese Rückstände zu beseitigen und ebenfalls muss ggf. der Filter unten an der Backröhre (Abb. 7) abgedreht werden, damit mögliche verbliebene Rückstände im Abfluss entfernt werden können.

Nach Beendigung muss der Filter wieder ins Innere der Backröhre eingesetzt werden.



Ggf. den Stift (Abb. 8) aus den Backblechhaltern nehmen und diese aus der Backröhre ziehen

REINIGUNGSFILTER

Falls erforderlich, den Filter (Abb. 14) lösen, mit sauberem Wasser und nicht scheuernden und/oder ätzenden Materialien reinigen, um sämtliche Rückstände zu beseitigen. Vorsichtig abtrocknen. Nach Abschluss der Vorgänge ist der Filter wieder anzuschrauben.



Meldung "Filter Cleaning" (Display 2): fahren Sie mit der routinemäßigen Wartung des Filters fort.

Nach Beendigung der Reinigung die "EINGABE"-Taste 5 Sekunden lang drücken, um die Meldung zu löschen

REINIGUNG DER TROPFENAUFFANGSCHALE

Im Inneren des Sammelbeckens für Kondensat könnten sich Rückstände abgelagert haben, welche den Durchfluss des gesammelten Kondenswassers behindern, weswegen dies durch Sichtkontrolle am Ende eines jeden Tags überprüft werden sollte. Bei Bedarf müssen diese Rückstände aus den Abflusslöchern (Abb. 10) entfernt werden.

REINIGUNG DES GLASES VON INNEN UND AUSSEN

Die Apparatur besitzt eine festsitzende, an der Tür verankerte sowie eine bewegliche Glasscheibe. Wenn erforderlich und bei vollständig geöffneter Tür wird die Verriegelungen der Glasscheiben (Abb. 9) abgemacht und mit großer Sorgfalt werden beide Glasscheiben geputzt. Vor dem erneuten Befestigen der Glasscheibe an der Tür muss auch das innere, fest angebrachte Glas von jener Seite gereinigt werden.

KONTROLLE UND REINIGUNG DER TÜRVERKLEIDUNG

Nach jeder erfolgten Reinigung der Backröhre und am Ende eines täglichen Durchlaufs muss auch die Türverkleidung durch Putzen derselben in einen guten Zustand versetzt werden (Abb. 11).

Putzen Sie mit Materialien, welche die Türverkleidung nicht abscheuern und keine Korrosion verursachen, trocknen Sie sie gewissenhaft und tragen Sie Vaseline (Lebensmittelqualität) auf der gesamten Oberfläche auf, damit sie weich wird und in gutem Zustand erhalten bleibt.

KONTROLLE DES STANDS DES REINIGUNGSMITTELS

Die Apparatur wird automatisch, wenn dies nach täglicher Sichtkontrolle nötig erscheint, gereinigt, nachdem man sich auch über das Vorhandensein von Reinigungsmittel im entsprechenden Behälter (Abb. 12) vergewissert hat.

Vergewissern Sie sich über den Stand der Reinigungsflüssigkeit im dazugehörigen Behälter; ggf. ist sie aufzufüllen und/oder zu ersetzen.

Bei Fehlen von Reinigungsflüssigkeit signalisiert die Apparatur diese Anomalie nicht und der Waschvorgang wird ohne diese ausgeführt.

KONTROLLE UND REINIGUNG DER ABFLÜSSE

Vergewissern Sie sich, damit das Abwasser ordentlich abgeführt werden kann, dass keine Verstopfungen oder Hindernisse irgendeiner Art im Trakt der Abflussleitungen vorliegen (Abb. 9-13).

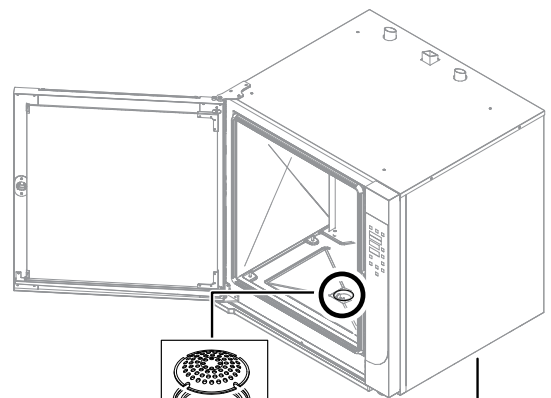


Fig. 7

Fig. 14

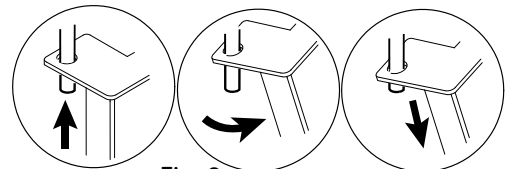


Fig. 8

Fig. 9

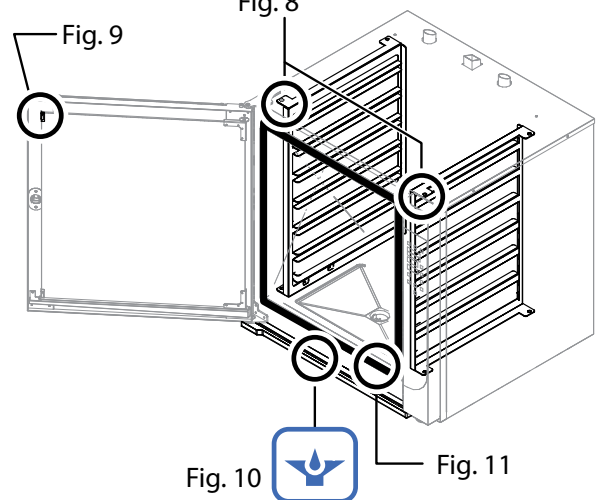


Fig. 10

Fig. 11

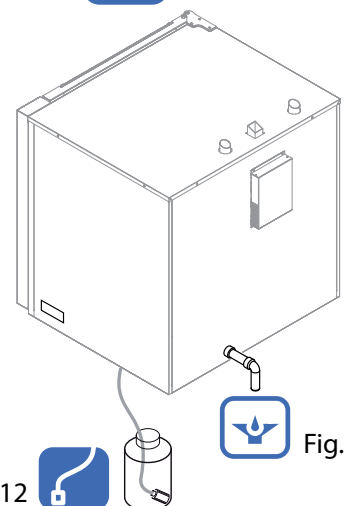


Fig. 12

Fig. 13

10. ALARMSIGNALE

10.1 Liste der Alarme

Anomalien werden auf dem Display 2 während des Betriebs angezeigt und können wie folgt beschrieben werden:

Alarm der Röhrensonde: Temperaturfühler kaputt oder unterbrochen

Alarm der Feuchtigkeitssonde: Feuchtigkeitsfühler kaputt oder unterbrochen

Alarm des internen Zentralmessfühlers: Zentralmesssonde kaputt oder unterbrochen (der Backofen kann aber auch ohne diese Messsonde betrieben werden).

Alarm des externen Zentralmessfühlers: Zentralmesssonde kaputt oder unterbrochen (der Backofen kann aber auch ohne diese Messsonde betrieben werden).

Alarm Temperatur der Leiterplatte: Leiterplatte überhitzt (von 70° C abweichend).

Motor-Alarm: Motor überhitzt.

Alarm fehlen von Wasser: Wasserversorgung unzureichend.

EEP: fehlerhafter Download/ Update von Software

FLAM: keine Versorgungsflamme

Alarm Entlüfter: fehlerhafte Funktionsweise der Entlüftungsvorrichtung

OFFRUN-Alarm steiler Temperaturanstieg

Durch Druck der "EINGABE"-Taste für 5 Sekunden kann man den Alarm vorübergehend löschen. Die Nachricht erscheint bis zur Behebung des Problems.



Kontaktieren Sie den zugelassenen Hilfeservice.

Befugte Wartungstechniker müssen zur Identifizierung der Problemursache und zur Wiederherstellung des richtigen Funktionierens einschreiten.

TROUBLESHOOTING



Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, versuchen, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle zu lösen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	EINGRIFF
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	- Hauptschalter nicht eingeschaltet. - Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	- Hauptschalter einschalten. - Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter muss wieder eingesetzt werden.
Es wird kein Dampf produziert	Der Wasserhahn ist zu	Öffnen Sie den Wasserhahn
Das Wasser läuft nicht aus der Kochkammer ab.	Der Abfluss ist verstopft.	- Filter des Abflusses reinigen. - Gegebenenfalls Rückstände aus dem Abfluss entfernen.
Die Innenwände des Beckens sind mit Kalk bedeckt.	Der Wasserenthärter ist nicht angeschlossen oder ist abgelassen	- Gerät an einen Wasserenthärter anschließen. - Enthärter regenerieren. - Kochkammer entkalken.
In der Kochkammer befinden sich Flecken.	- Wasserqualität. - Minderwertiger Reiniger. - Ungenügendes Nachwischen.	- Wasser filtern (siehe Wasserenthärter). - Empfohlenen Reiniger verwenden. - Noch einmal auswischen.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	- Gashahn zu - Luft in Rohrleitungen vorhanden	- Öffnen Sie den Gashahn - Wiederholen Sie die Vorgänge zum Starten
Wasser fehlt	Der Wasserhahn ist zu	Öffnen Sie den Wasserhahn
Überhitzung der elektronischen Komponenten (Alarm Temperatur der Leiterplatte)	Kühlerventil verstopft	Legen Sie den Luftzugang frei oder säubern Sie den Filter
Nachricht Filterreinigung	Filter Wartungstimer abgelaufen	Mit der Reinigung fortfahren (s. 9.5 Regelmäßig auszuführende Prüfungen)



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst verständigen.

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts



DIE MATERIALIEN MÜSSEN GEMÄSS DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN DES LANDES ENTSORGT WERDEN, IN DEM DAS GERÄT VERSCHROTTET WIRD.

Erklärung gemäß den Richtlinien (siehe n. 0.1 Abschnitt) zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss.

Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Benutzer sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird strafrechtlich verfolgt.



Außerbetriebsetzung und Verschrottung des Geräts müssen durch Fachpersonal erfolgen.

Abfallentsorgung



Während des Gebrauchs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.

Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.



ELEKTRONISCHE DIGITALE OVEN BASIC TOUCH - 2.0
HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN NORMAAL ONDERHOUD

NL



02/2019 - Ed. 4 - Cod.n° 184942

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS



0. DOCUMENTIDENTIFICATIE

0.1 REFERENTIEKADER REGELGEVING

1. INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Voorwoord - Doel van het document - Lezen van het document - Document bewaren - Predisposities ten laste van de klant - gebruiksbestemming - Toegestane voorwaarden voor de werking - Test en Garantie - Autorisatie

2. ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

Beschrijving van de pictogrammen - Algemene procedures voor de persoonlijke beveiliging - Platen met signaleringen - Voorwoord - Verplichtingen - Verboden - Advies - Aanbevelingen
Restrisico's - Werkwijze in geval van gaslucht in de ruimte

3. OPERATIONELE FUNCTIES

Modus en functie van de toetsen - Werkmodi van het bedieningspaneel - Beschrijving van de werkmodi - Instellingen softwaretaal - Beschrijving stopmodi

4. INBEDRIJFSTELLING

Inbedrijfstelling voor de eerste start - Dagelijkse inbedrijfstelling - Dagelijkse buitenbedrijfstelling en buitenbedrijfstelling voor lange periode - Start van de productie - Inschakeling/Uitschakeling

5. BEDRIJFSPARAMETERS

Datum/Klok - Instelling van de temperatuur - Instelling van de tijd - Instelling van de vochtigheid - Instelling van de ontluchtingsklep (enkel convectie) - Instelling van de snelheid van de ventilator - Instelling van de voorverwarming - Instelling van de snelle koeling - Instelling van de geprogrammeerde start (uitstel)

6. PARAMETERS KOKEN

Convectie (Rijzen), Stoom, Combi - Kernsonde en Delta T - Kookmodus op "niveaus" (One by one - Ready to go)

7. PROGRAMMERING

Rubriek Recepten (Recept opslaan - Recept wijzigen - Start recept - Recept wissen) USB-unit

8. HET PRODUCT LADEN EN LOSSEN

Het product laden en lossen

9. PERIODIEK ONDERHOUD

Reiniging van de apparatuur - Reiniging bij de eerste start - Automatisch wassen - Handmatig wassen - Te verrichten periodieke controles (reiniging kookruimte, reiniging filter enz...)

10. SIGNALERING ALARMEN

Lijst van alarmen - Problemen oplossen

ONTMANTELING

Buitenbedrijfstelling en ontmanteling van de apparatuur - Afvalverwerking

Voorwoord

Oorspronkelijke instructies. Dit document is opgesteld door de fabrikant in zijn eigen taal (Italiaans). De in dit document opgenomen informatie is voor het exclusieve gebruik door de voor de bediening van deze apparatuur bevoegde operator. De operatoren moeten worden opgeleid inzake alle aspecten van de werking en de veiligheid. Er zijn specifieke veiligheidseisen vermeld in het daaraan gewijde hoofdstuk (zie 2. Algemene Informatie voor de Veiligheid). Dit document mag niet ter inzage aan derden worden gegeven zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. De tekst mag zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant niet gebruikt worden in andere publicaties.

Het gebruik van: Tekeningen/Afbeeldingen/Illustraties/Schema's in het document is enkel indicatief en kan aan wijzigingen onderhevig zijn. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder verplicht te zijn deze mede te delen.

Doel van het document

Elke interactie tussen de operator en de apparatuur gedurende zijn gehele levenscyclus is, zowel in de ontwerpfase als bij het opstellen van dit document, grondig geanalyseerd. Het is dan ook onze hoop dat deze documentatie kan bijdragen in het handhaven van de kenmerkende efficiëntie van de apparatuur. Wanneer de weergegeven instructies strikt worden opgevolgd wordt het risico op arbeidsongevallen en/of economische schade tot een minimum beperkt.

Het document lezen

Het document is onderverdeeld in hoofdstukken die per argument alle informatie verzamelen die nodig is om het apparaat zonder enig risico te bedienen. Elk hoofdstuk is onderverdeeld in paragrafen, elke paragraaf kan preciseringen bevatten met een ondertitel en een beschrijving.

Het document bewaren

Dit document is een integraal onderdeel van de originele levering en moet daarom goed worden bewaard en gebruikt tijdens de gehele levensduur van de apparatuur.

Doelgroep

Dit document is bedoeld voor het exclusieve gebruik door de "heterogene" operator (Operator met beperkte bevoegdheden en taken). Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om de werkzaamheden voor normaal onderhoud te verrichten (Reiniging van de apparatuur).

Trainingsprogramma operatoren

Op uitdrukkelijk verzoek van de gebruiker is het mogelijk om de voor de bediening van de apparatuur bevoegde operatoren te trainen volgens de in de orderbevestiging vermelde procedure.

Al naar gelang de behoefte kunnen er, bij de fabriek van de fabrikant of van de gebruiker, voorbereidende cursussen gehouden worden voor:

- Homogene operator voor elektrisch/elektronisch onderhoud (Gespecialiseerd Technicus).
- Homogene operator voor mechanisch onderhoud (Gespecialiseerd Technicus).
- Heterogene operator bevoegd voor de bediening (Bediener - Eindgebruiker).

Door de klant uit te voeren voorbereidende werkzaamheden

In afwezigheid van eventuele andere contractuele overeenkomsten zijn normaal gesproken ten laste van de klant:

- voorbereiding van de ruimtes (met inbegrip van eventueel benodigd metselwerk, funderingen of leidingen);
- antislip vloer zonder oneffenheden;
- voorbereiding van de plaats van installatie en de installatie van de apparatuur zelf met inachtneming van de in de lay-out (fundatieplan) vermelde afmetingen;
- voorbereiding van de eigenbedrijfsinstallatie geschikt voor de behoeften van het systeem (elektriciteitsvoorziening, watervoorziening, gasaansluiting, afvoersysteem);
- aanleg van de elektrische installatie in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving;
- voldoende verlichting in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving;
- eventuele vóór en na de elektriciteitsvoorziening geplaatste veiligheidsvoorzieningen (aardlekschakelaars, equipotentiale aardingssystemen, veiligheidskleppen, enz.) zoals bepaald door de plaatselijk geldende wetgeving;
- aardingssysteem in overeenkomst met de geldende regelgeving
- indien nodig, de aanleg van een wateronthardingssysteem (zie technische specificaties).

Gebruiksbestemming

Dit apparaat is ontworpen voor een professioneel gebruik. Het gebruik van de in deze documentatie beschreven apparatuur moet worden beschouwd als "Beoogd Gebruik" indien toegepast voor het koken of regenereren van voedingsmiddelen; elk ander gebruik moet gezien worden als "Oneigenlijk Gebruik" en dus gevaarlijk. De apparatuur moet worden gebruikt onder de in het contract vermelde voorwaarden en binnen de voorgeschreven toelaatbare belasting zoals beschreven en vermeld in de betreffende paragrafen. Gebruik uitsluitend originele accessoires en reserveonderdelen die door de fabrikant worden geleverd, zodat de overeenstemming met de geldende normen behouden blijft.

Toegestane omstandigheden voor de functionering

De apparatuur is uitsluitend ontworpen voor bedrijf in ruimtes binnen de voorgeschreven technische beperkingen en toelaatbare belasting. Om een optimale werking en veiligheidsomstandigheden te verkrijgen moeten de volgende indicaties in acht worden genomen.

De installatie van de apparatuur moet plaatsvinden op een geschikte plaats waar de normale handelingen voor de bediening en gewoon en buitengewoon onderhoud mogelijk zijn. De ruimte moet derhalve geschikt zijn voor eventuele onderhoudswerkzaamheden, op dusdanige wijze dat de veiligheid van de operator niet in gevaar wordt gebracht.

De ruimte moet verder ook beschikken over de voor de installatie vereiste eigenschappen:

- minimale temperatuur van het koelwater $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- een antislipvloer en de perfecte waterpasplaatsing van de apparatuur;
- de ruimte moet beschikken over systemen voor ventilatie en verlichting zoals voorgeschreven door de plaatselijk geldende regelgeving;
- de ruimte moet beschikken over een afvoer van grijs water, alsook over schakelaars en afsluitschuiven om indien nodig elke vorm van toevoer stroomopwaarts van de apparatuur te blokkeren;
- de muren in de nabijheid van de apparatuur moeten vlamvertragend zijn en/of geïsoleerd van de mogelijke warmtebronnen.

Keuring en garantie

Keuring: de apparatuur is getest door de fabrikant tijdens de montage op de plaats van de productie. Alle certificaten met betrekking tot de uitgevoerde tests worden op verzoek aan de klant geleverd.

Garantie: de garantie heeft een duur van 12 maanden vanaf de datum van facturering en dekt defecte onderdelen die door de koper vervangen en vervoerd moeten worden. De elektrische onderdelen, de accessoires en alle andere verwijderbare voorwerpen worden niet gedekt door de garantie.

De arbeidskosten voor ingrepen van door de fabrikant geautoriseerde technici op de site van de klant voor het verwijderen van de door de garantie gedekte defecten zijn voor rekening van de dealer, behalve in gevallen waarin de aard van het defect zodanig is dat het gemakkelijk door de klant ter plaatse kan worden opgelost.

Alle eventueel door de fabrikant samen met de machine geleverde werktuigen en eenmalige onderdelen vallen niet onder de garantie.

De ingrepen voor buitengewoon onderhoud of die het gevolg zijn van een onjuiste installatie worden niet gedekt door de garantie. De garantie is alleen geldig ten opzichte van de oorspronkelijke koper.

De fabrikant is verantwoordelijk voor het apparaat in zijn originele configuratie.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor oneigenlijk gebruik van de apparatuur, voor schade als gevolg van handelingen die niet in deze handleiding opgenomen zijn en niet voorafgaand door de fabrikant goedgekeurd zijn.

De garantie vervalt in geval van:

- Schade veroorzaakt door het transport en/of de verplaatsing; in deze gevallen moet de klant de tussenhandelaar en de transporteur per fax of aangetekende brief met ontvangstbevestiging hierover informeren en de gebeurtenissen op de kopieën van de vervoersdocumenten annoteren. De voor de installatie van de apparatuur gespecialiseerde technicus zal op basis van de schade oordelen of de installatie mogelijk is.

De garantie vervalt eveneens in aanwezigheid van:

- Schade veroorzaakt door onjuiste installatie.
- Schade veroorzaakt door slijtage van de onderdelen door oneigenlijk gebruik.
- Schade veroorzaakt door het gebruik van niet-aanbevolen of niet-originele onderdelen.
- Schade veroorzaakt door slecht onderhoud en/of schade veroorzaakt door gebrek aan onderhoud.
- Schade veroorzaakt door de niet-naleving van de in dit document beschreven procedures.

Vergunning

Vergunning om een met de apparatuur verbonden werkzaamheid te verrichten.

De vergunning wordt afgegeven door degene die verantwoordelijk is voor de apparatuur (fabrikant, koper, ondertekenaar, tussenhandelaar en/of eigenaar van de onderneming).

Beschrijving van de pictogrammen

GEVAAR



Algemeen gevaar



Gevaar voor elektrocutie



Gevaar hoge temperaturen



Gevaar voor het wegspringen van materialen met hoge temperatuur



Knellingsgevaar van ledematen

VERBODEN



Verbod op alle werkzaamheden door de heterogene operator (onderhoud en/of andere) die onder de gekwalificeerde technische bevoegdheid vallen.



Het is de homogene operator verboden enige werkzaamheden te verrichten (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie te raadplegen.

VERPLICHTINGEN



Verplichting om de instructies te lezen alvorens enige werkzaamheid te verrichten.



Verplichting om de elektriciteitsvoorziening te blokkeren, telkens wanneer het nodig is in veilige omstandigheden op de apparatuur te handelen.



Verplichting om te voldoen aan de geldende normen voor de afvalverwerking.



Verplichting om een veiligheidsbril te gebruiken.



Verplichting om beschermende handschoenen te gebruiken.



Verplichting om een beschermingshelm te gebruiken.



Verplichting om veiligheidsschoenen te gebruiken.



Verplichting om een hoofdbedekking te dragen om onbedoeld verlies van haar te vermijden.

Algemene procedures voor persoonlijke bescherming



Telkens wanneer toegang tot de zone "Ovencompartiment" nodig is, is het belangrijk er aan te denken dat er gevaar voor brandwonden bestaat. Het is dus verplicht om geschikte individuele beschermende maatregelen toe te passen.



Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden. Vermijd het dragen van kleding en voorwerpen zoals armbanden, kettingen, ringen die in het ovencompartiment verstrikt kunnen raken.



Lees de instructies alvorens enige handeling te verrichten.



De elektriciteitsvoorziening blokkeren, telkens wanneer het nodig is in veilige omstandigheden op de apparatuur te handelen.

Op de apparatuur aanwezige signaleringsplaatjes



Op de apparatuur zijn de hierna beschreven signalerings- en waarschuwingsplaatjes en -pictogrammen aangebracht. Het is absoluut verboden de op de apparatuur aanwezige plaatjes en pictogrammen te wijzigen of te verwijderen.

De gebruiker is verantwoordelijk voor het periodiek controleren van de integriteit van de op de apparatuur aanwezige plaatjes en pictogrammen. Indien deze beschadigd zijn moeten ze verwijderd worden en vervangen met bij de klantendienst van de fabrikant opgevraagde exemplaren.



Algemeen gevaar



Aanwezigheid van spanning



Gevaar voor het wegspringen van materialen met hoge temperatuur



Aarding



Aansluiting op het equipotentiaalsysteem

Voorwoord

	De handleiding voor gebruik is opgesteld voor de "heterogene" operator (Operator met beperkte bevoegdheden en taken). Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om de werkzaamheden voor normaal onderhoud te verrichten (Reiniging van de apparatuur).
	De operatoren die de apparatuur gebruiken moeten getraind worden in alle aspecten inzake de functionaliteit en de veiligheid. Ze moeten dus samenwerken, geschikte methoden en instrumenten gebruiken en de vereiste veiligheidsnormen in acht nemen.
	De in dit document opgenomen informatie heeft geen betrekking op het transport, de installatie en het buitengewone onderhoud dat door voor deze handelingen gekwalificeerde technische operatoren moet worden uitgevoerd.
	De "heterogene" operator, bestemming van deze documentatie, moet op de apparatuur werken nadat de bevoegde technicus de installatie heeft voltooid (transport, bevestiging, elektrische aansluitingen, water, gas en afvoer).
	Dit document heeft geen betrekking op informatie betreffende enige wijziging of verandering van deze apparatuur. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder verplicht te zijn deze mede te delen.

Verplichtingen - Verboden - Advies - Aanbevelingen

	Bij ontvangst de verpakking van de machine openen en controleren dat de machine en de accessoires tijdens het transport geen schade hebben opgelopen. In dat geval de transporteur hierover onmiddellijk informeren en niet verder gaan met de installatie van de apparatuur. Raadpleeg gekwalificeerd en geautoriseerd personeel om het gedetecteerde probleem te melden. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt tijdens het transport.
	Verbod op alle werkzaamheden door onbevoegde personen (inclusief kinderen, gehandicapten en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens). Verbod op alle werkzaamheden indien men de gehele documentatie niet heeft gelezen.
	Lees de instructies alvorens enige handeling te verrichten.
	Alle vormen van voeding (elektriciteit - gas - water) stroomopwaarts van de apparatuur afsluiten, telkens wanneer men in veilige omstandigheden moet handelen.
	Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden. Met betrekking tot de individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen vastgesteld waaraan de operatoren verplicht moeten voldoen. Luchtgeluid ≤ 70 dB
	Verbod om de ventilatieopeningen van de apparatuur te verstopen met roosters, bladen of andere accessoires die de vrije luchtstroom blokkeren.
	Laat geen voorwerpen of brandbare materialen in de buurt van de apparatuur.
	Voor de verwerking van speciaal afval de geldende regelgeving toepassen.
	Bij het laden en lossen van het product bestaat het resterende risico van brandwonden, dit als gevolg van het per ongeluk in contact komen met: oppervlakken, schalen, bewerkt materiaal.
	Gebruik de recipiënten voor het koken op zodanige wijze dat het product tijdens de bewerking voor de operator zichtbaar blijft. Recipiënten met vloeistoffen kunnen tijdens de bereiding overkoken en gevaarlijke situaties ten gevolge hebben.
	Ontbrekende hygiëne van de apparatuur heeft een vroegtijdige slijtage ten gevolge; deze omstandigheid beïnvloedt de werking en kan tot gevaarlijke situaties leiden.
	Het is absoluut verboden de op de apparatuur aanwezige plaatjes en pictogrammen te wijzigen of te verwijderen.
	Bewaar dit document zorgvuldig zodat het altijd beschikbaar is voor raadpleging door alle gebruikers van de apparatuur.
	De bedieningen van de apparatuur kunnen alleen met de hand bestuurd worden. Schade veroorzaakt door het gebruik van gepunte, scherpe of soortgelijke voorwerpen doet al het recht op garantie vervallen.
	Om het gevaar op elektrische schokken en brand zoveel mogelijk te beperken moet het apparaat niet met natte handen verbonden of losgekoppeld worden.
	Telkens wanneer toegang tot het ovencompartiment nodig is, is het belangrijk er aan te denken dat er gevaar voor brandwonden bestaat. Het is dus verplicht om geschikte individuele beschermende maatregelen toe te passen.

2. ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

Indicaties voor restrisiko's

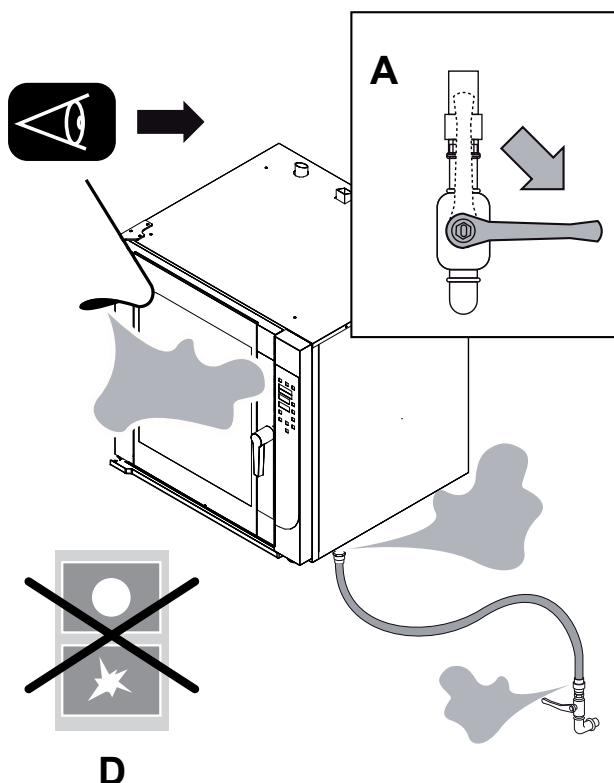
Ondanks de toepassing van regels voor "goede bouwtechniek" en de wettelijke bepalingen die de fabricage en de verkoop van het product regelen, blijven er echter "restrisiko's" bestaan waarvan de eliminatie, als gevolg van de aard van de apparatuur, niet mogelijk was. Deze risico's omvatten:

	Restrisico op elektrische schokken: Dit risico bestaat in geval men moet handelen op elektrische en/of elektronische apparatuur in aanwezigheid van spanning.
	Restrisico op brandwonden: Dit risico bestaat in geval men per ongeluk in contact komt met materialen met een hoge temperatuur.
	Restrisico op brandwonden voor het vrijkomen van materiaal Dit risico bestaat in geval men per ongeluk in contact komt met vrijkomende materialen met een hoge temperatuur. Te volle recipiënten met vloeistoffen of met vaste stoffen die tijdens de opwarming van morfologie veranderen (en van een vaste stof veranderen in vloeistof), kunnen, indien verkeerd gebruikt, brandwonden veroorzaken. Tijdens de verwerking moeten de gebruikte recipiënten op goed zichtbare niveaus worden geplaatst.
	Restrisico explosiegevaar Dit risico bestaat in geval van: • gaslucht in de ruimte; • gebruik van de apparatuur in een atmosfeer met mogelijk explosieve stoffen; • gebruik van voedsel in gesloten recipiënten (zoals potten en blikken) indien deze niet geschikt zijn voor het doel.
	Restrisico brandgevaar Dit risico bestaat in geval van: • gebruik met brandbare vloeistoffen (zoals bijvoorbeeld alcohol).

Werkwijze in geval van gaslucht in de ruimte

	In geval van gaslucht in de ruimte is het verplicht om de hierna beschreven procedure met uiterste voorzichtigheid te verrichten.
---	--

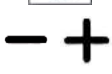
- Onmiddellijk de gasvoorziening onderbreken (de gaskraan sluiten - detail A).
- De ruimte onmiddellijk ventileren.
- Geen enkel elektrisch apparaat in de ruimte activeren (details B-C-D).
- Geen enkel apparaat activeren dat vonken of vlammen kan maken (details B-C-D).
- Gebruik een, aan de ruimte waar de gaslucht was, extern communicatiemiddel om de bevoegde entiteiten te waarschuwen (elektriciteitsbedrijf en/of brandweer).



3. OPERATIONELE FUNCTIES

3.1 Bediening en functies van de toetsen

De schikking van de tekeningen is enkel indicatief en kan onderhevig zijn aan wijzigingen.

	Toets "ENTER": inschakelen, uitschakelen, valideren of onderbreken/verlaten van een functie.		Icoon "TIJD": kooktijd.
	Toets "ONTLUCHTING": klep geopend (led knip-pert), klep gesloten (led brandt permanent).		Icoon "MIN" en "PLUS": om de geselecteerde parameter te verlagen of te verhogen.
	Toets "ESC": om een functie te verlaten.		Icoon "RECEPTEN": creatie of selectie van een recept.
	Icoon "CONVECTIE": kookmodus "Convectie".		Icoon "VENTILATIE": snelheid van de ventilator in de kookruimte.
	Icoon "STOOM": kookmodus "Stoom".		Icoon "WASSEN": modus wasfunctie.
	Icoon "COMBI": kookmodus "Combi".		Icoon "UITGESTELDE FUNCTIE": modus uit-gestelde functie.

3.2 Bedrijfsmodi van het bedieningspaneel

De toetsen worden gebruikt met betrekking tot de gewenste bewerkingscontext en om verschillende functies op te roepen of te programmeren.

De toets "ENTER" (Afb.1/A) is selecteerbaar voor het verrichten van 3 verschillende functies:

1. Het stoppen of het starten van een werkcyclus (en/of toestemming voor toegang tot een specifieke functie, zoals: koken met kerntemperatuursonde, uitgestelde inschakeling).
2. Het bevestigen van de keuze van een instelling.
3. Het tijdelijk onderbreken van de in uitvoering zijnde functie (druk nogmaals op de toets "ENTER" om de werkcyclus te hervatten - PAUZE-functie).

3.3 Beschrijving van de werkingsmodi

- Modus "STAND-BY": display uit en toets "ENTER" verlicht (Afb.1).
- Modus "BEGINSCHERM": display aan, weergave klok en toets "ENTER" verlicht (Afb.1).
- Modus "HOOFDMENU": weergave van de functies (MENU RECEPTEN - HANDMATIG KOKEN - WASSEN - UITGESTELDE FUNCTIE - Afb.1/C).

 De aanwijzingen van deze handleiding zijn bedoeld met de oven in modus "BEGINSCHERM" en met de parameters ingesteld door de constructeur, waar niet anders is aangeduid

In de modus "HOOFDMENU" wordt de oven na 60 seconden van inactiviteit in de modus "STAND BY" gesteld.

In de modus voor de "selectie van de functie" of de "selectie van de parameter" zal de oven na 5 seconden van inactiviteit de weergegeven waarde opslaan.

De verschillende kookprocessen kunnen door de gebruiker op twee manieren worden beheerd:

- Handmatige MODUS: de operator stelt de bewerkingsparameters elke keer in (zie 6 PARAMETERS KOKEN).
- Automatische MODUS: de operator stelt de werking in door een kookprogramma te selecteren (zie 7 PROGRAMMERING).

Het "Programma" en/of "Recept" voor het koken kan worden opgeroepen en indien nodig worden herhaald. De apparatuur kan tot 100 programma's opslaan; de duur van elk programma mag de 9 uur van achtereenvolgende werking niet overschrijden. In het "Programma" zijn er 5 kookfases mogelijk. De "kookfase" die wordt aangeduid met het opschrift "FASE" duidt de kookeigenschappen aan waarmee het voedsel wordt behandeld.

Bij het gebruik van een "recept" met meerdere bewerkingsfasen, beëindigt het apparaat de kookcyclus aan het einde van de laatste opgeslagen fase (zie 7.1. Rubriek Recepten).

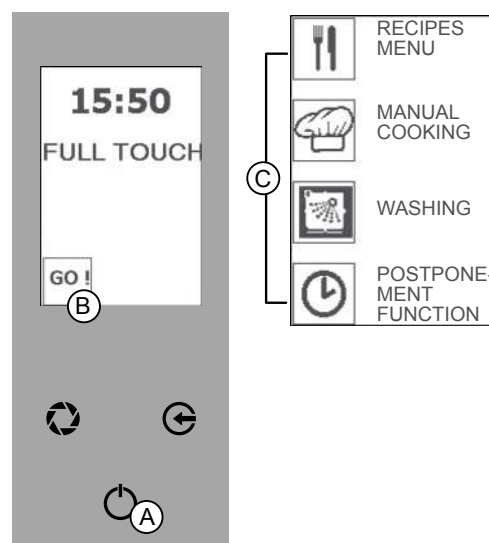


Fig.1

3.

apparatuur gedurende een periode langer dan 100 uur, moet de taal van de software opnieuw worden ingesteld.



In geval van dreigend gevaar moet de apparatuur van alle voedingsbronnen worden afgesloten (Elektriciteit-Water-Gas).

Het apparaat heeft hete oppervlakken: de deur, het glas en de voorkant. Wanneer de oven heet is moet de deur voorzichtig geopend worden; ga naast het apparaat staan om directe warmtebronnen te vermijden: het verzamelde stoom kan brandwonden veroorzaken.



4. INBEDRIJFSTELLING

4.1 Eerste inwerkingstelling



De apparatuur moet bij de eerste inwerkingstelling en na een langdurige inactiviteit zorgvuldig gereinigd worden om elk spoor van restmaterialen te verwijderen (zie par. Normaal Onderhoud).



Reiniging voor de eerste inwerkingstelling

Bij de reiniging van de apparatuur geen directe waterstraal of hogedrukspuit gebruiken.

De beschermende kleefolie handmatig van de buitenkant verwijderen en alle externe delen van de apparatuur zorgvuldig reinigen. Na het voltooiën van de beschreven reinigingswerkzaamheden van de externe delen, moet men verder gaan zoals beschreven in "Dagelijkse Reiniging" (zie "9. Normaal Onderhoud").

4.2 Dagelijkse inbedrijfstelling

Procedure:

1. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur.
2. Controleer de juiste werking van het afzuigstelsel van de ruimte.
3. Indien nodig de stekker van de apparatuur in het betreffende stopcontact steken.
4. De netwerkaansluitingen stroomopwaarts van de apparatuur openen (Gas - Water - Elektriciteit).
5. Controleer dat de waterafvoer (indien aanwezig) vrij is van verstoppingen.
6. Ga verder met de stappen beschreven onder "Start van de productie".

4.3 Dagelijkse en langdurige buitenwerkingstelling

Procedure:

1. De netwerkaansluitingen stroomopwaarts van de apparatuur sluiten (Gas - Water - Elektriciteit).
2. Controleren of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de gesloten positie staan.
3. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur (zie Periodiek Onderhoud).



In geval van langdurige inactiviteit moeten de meest aan oxidatie blootgestelde delen beschermd worden zoals beschreven in het betreffende hoofdstuk (zie Normaal Onderhoud).

4.4 Start van de productie



Alvorens verder te gaan zie "Dagelijkse inwerkingstelling".



Bij het laden en lossen van het product bestaat het resterende risico van brandwonden, dit als gevolg van het per ongeluk in contact komen met: het ovenoppervlak, schalen of bewerkt materiaal.



Gebruik geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen. Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden.



GASBRANDER Aan / °C knipperend
GASBRANDER Uit / °C vast (Afb 1/E)

4.5 Inschakeling/Uitschakeling

Druk op de icoon "GO!" (Afb. 1/A) om het hoofdmenu te activeren. Druk op de icoon van de functie (Afb.1/D) en voer de gewenste start uit (bijv. 6 PARAMETERS KOKEN).



Bij weergave van het "beginscherm" gaat de oven na 15 minuten van inactiviteit over naar "stand-by". Druk op de toets "ENTER" (Afb. 1/C) om de oven weer te activeren.



Bij weergave van het hoofdmenu gaat de oven na 1 minuut van inactiviteit over naar "beginscherm". Druk op de toets "ENTER" (Afb. 1/C) om de oven weer te activeren.



In de modus voor de selectie van de parameter zal de oven na 5 seconden van inactiviteit de weergegeven waarde opslaan



Fig.1

Om uit te schakelen (beginscherm):

1. Druk in de modus hoofdmenu op de toets "ESC" (Afb. 1/B).
2. Druk in de modus Functies op de toets "ENTER" (Afb.1/C) om de handeling te stoppen, en druk meerdere malen op de toets "ESC" om de functie/s te verlaten en terug te keren naar het beginscherm.

DEZE HANDLEIDING IS HET EIGENDOM VAN DE FABRIKANT EN ELKE, OOK GEDEELTELIJKE, REPRODUCTIE IS VERBODEN

5. BEDRIJFSPARAMETERS



Lees eerst de “Beschrijving van de werkmodi” door.

5.1 DATUM/KLOK

Om de datum en het uur in te stellen, moet het scherm onderaan rechts ingedrukt gehouden worden (Afb.1/D).

Selecteer met behulp van de iconen “PIJLEN” (Afb.1/F) de te wijzigen parameter (bijv. UUR, DAG, MAAND, JAAR).

Wijzig de parameter met de iconen “MIN” en “PLUS” (Afb.1/E).

Druk op de toets “ENTER” (Afb. 1/C) om de waarde op te slaan.

Druk op de toets “ESC” (Afb.1/B) om af te sluiten zonder op te slaan.

5.2 INSTELLING TEMPERATUUR

1. Druk op de icoon “GO!” om het hoofdmenu te activeren (Afb. 1/A).

Druk op de icoon “HANDMATIG KOKEN” (Afb. 1/G) en selecteer de gewenste kookwijze: CONVECTIE, STOOM, COMBI (Afb. 1/H).

2. Druk op de icoon “TEMPERATUUR” (Afb.1/I), en stel de temperatuur met behulp van de iconen “MIN” en “PLUS” (Afb.1/N) in tussen 40° en 250°.



In de modus STOOM bevindt de temperatuur zich tussen 40° en 100°

Druk op de icoon “TEMPERATUUR” om te bevestigen (Afb. 1/i).

Druk op de toets “ESC” (Afb.1/B) om af te sluiten zonder op te slaan.

5.3 TIJD INSTELLEN

1. Druk op de icoon “GO!” om het hoofdmenu te activeren (Afb. 1/A).

Druk op de icoon “HANDMATIG KOKEN” (Afb. 1/G) en selecteer de gewenste kookwijze: CONVECTIE, STOOM, COMBI (Afb. 1/H).

2. Druk op de icoon “TIJD” (Afb.1/L) en gebruik de iconen “MIN” en “PLUS” (Afb.1/N) om de tijd in te stellen tussen oneindig, 1 minuut en 09:00 uren/minuten. Druk op de icoon “TIJD” om te bevestigen (Afb. 1/L).



Het is verplicht de tijd in te stellen om de oven te starten

In de modus “oneindige tijd” neemt de tijd toe en in de modus “ingestelde tijd” neemt de tijd af (Afb. 1/L).

Druk op de toets “ESC” (Afb.1/B) om af te sluiten zonder op te slaan.

5.4 VOCHTIGHEID INSTELLEN

1. Druk op de icoon “GO!” om het hoofdmenu te activeren (Afb. 1/A).

Druk op de icoon “HANDMATIG KOKEN” (Afb.1/G) en selecteer de kookmodus “GEMENGD” (Afb.1/H).

2. Druk op de betreffende icoon (Afb.1/M) en gebruik de iconen “MIN” en “PLUS” (Afb.1/N) om het percentage van de vochtigheid in te stellen tussen 0% en 100%. Druk op de betreffende icoon om te bevestigen (Afb. 1/L).

Druk op de toets “ESC” (Afb.1/B) om af te sluiten zonder op te slaan.

5.5 INSTELLING VAN DE ONTLUCHTINGSKLEP (enkel CONVECTIE)

1. Druk op de icoon “GO!” om het hoofdmenu te activeren (Afb. 1/A). Selecteer de kookmodus “CONVECTIE” (Afb.1/H).

2. Druk op de toets “ontluchting” (Afb.1/O - led knippert: ONTLUCHTING OPEN - led aan: ONTLUCHTING GESLOTEN) om de ontluchtingsklep van de motor te openen of te sluiten.



De selectie van de modus “ONTLUCHTING OPEN” staat de afvoer van de vochtigheid uit het ovencompartiment toe, de selectie van de modus “ONTLUCHTING GESLOTEN” behoudt de vochtigheid in het ovencompartiment.



Wanneer de functies “GEMENGD” of “STOOM” (Afb.1/H) worden ingesteld, wordt de instelling van de klep “open/gesloten” automatisch beheerd.

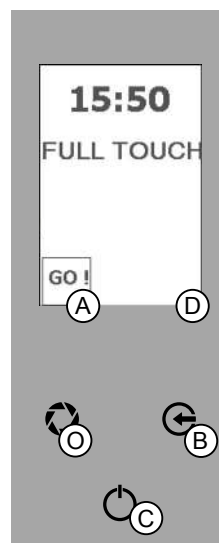
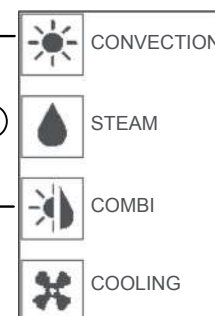
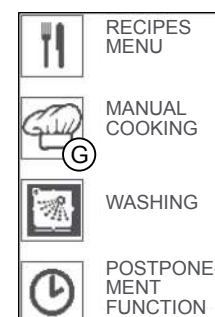
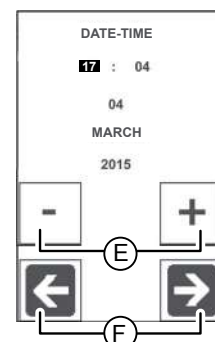
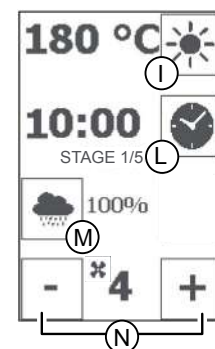


Fig.1



5. BEDRIJFSPARAMETERS

5.6 INSTELLING SNELHEID VAN DE VENTILATOR

1. Druk op de icoon "GO!" om het hoofdmenu te activeren.

Druk op de icoon "HANDMATIG KOKEN" (Afb.2/D) en het gewenste type van kookmodus (Afb.2/E).

2. Druk op de iconen "MIN" en "PLUS" (Afb.2/H) om een waarde in te stellen tussen 1 en 6.



Om de snelheid van de ventilator te wijzigen, is het verplicht dat geen enkele icoon geselecteerd is



Het is mogelijk om de functie "RIJZEN" te activeren (zie Parameters modus "CONVECTIE"). In dit specifieke geval kan de ventilator worden ingesteld op "NUL"

Druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 2/B) om de functie te onderbreken en naar het beginscherm terug te keren.

5.7 INSTELLING VOORVERWARMING

1. Druk op de icoon "GO!" om het hoofdmenu te activeren.

Druk op de icoon "HANDMATIG KOKEN" (Afb.2/D) en het gewenste type van kookmodus (Afb.2/E).

Stel de temperatuur in (zie 5.2 Instelling van de temperatuur punt 2).

Stel de tijd in (zie 5.3 Instelling van de tijd punt 2).

2. Druk 3 seconden op de icoon "TEMPERATUUR" (Afb.2/F).



De knipperende "P" verschijnt die de bediening bevestigt

Druk op de toets "ENTER" (Afb.2/C) om de functie te starten,



Fase van "VOORVERWARMING": 20° C hoger dan de ingestelde temperatuur



Druk op de toets "ENTER" (Afb.2/C) en op de toets "ESC" om de voorverwarming te stoppen en naar het beginscherm terug te keren.

Na het voltooien van de voorverwarming verschijnt de melding "LADEN" (Afb. 2 - Display 2): Open de deur en plaats het product. Sluit de ovendeur zodra het product is geplaatst. Het ingestelde kookproces wordt gestart.

5.8 INSTELLING SNELLE KOELING

Druk op de icoon "GO!" om het hoofdmenu te activeren.

Druk op de icoon "HANDMATIG KOKEN" (Afb.2/D) en op de icoon "KOELEN" (Afb.2/I).

Druk op de icoon "VENTILATIE" (Afb.2/M) en gebruik de iconen "MIN" en "PLUS" (Afb.2/H) om de gewenste temperatuur in te stellen **tot een minimum van 40°**. Druk op de toets "ENTER" (Afb.2/C) om de functie te starten.



Op de display verschijnt het betreffende beeldscherm (Afb.2/L)

Druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 2/B) om naar het beginscherm terug te keren.

Druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 2/B) om de functie te onderbreken en naar het beginscherm terug te keren.

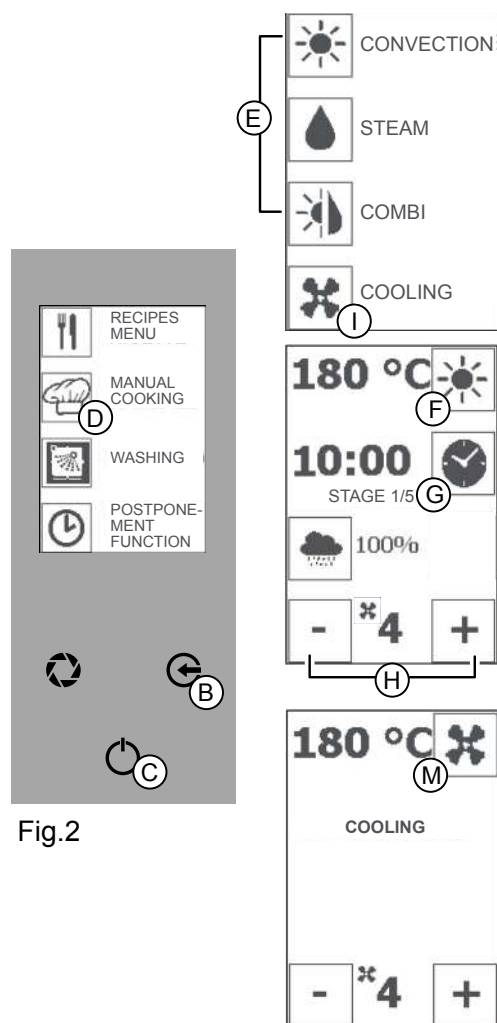


Fig.2

5. BEDRIJFSPARAMETERS

5.9 INSTELLING VAN DE GEPROGRAMMEERDE START (UITSTEL)



Voor het gebruik van deze functie moet de klok worden ingesteld (zie 5.1. DATUM/KLOK)

Druk op de icoon "GO!" om het hoofdmenu te activeren (Afb. 3/A).

Druk op de icoon "UITGESTELDE FUNCTIE" (Afb. 3/D).
Selecteer de functie tussen het "HANDMATIG KOKEN", "RECEPTEN" of "WASSEN", en volg de procedures die zijn beschreven om de functies te activeren (zie par. 6.1, 7.1, 9.3).

Druk op de toets "ENTER" (Afb. 3/C) om te bevestigen.

Druk op de iconen "PIJLEN" (Afb. 3/F) om het start-tijdstip in te stellen.

Druk op de toets "ENTER" (Afb. 3/C) om te bevestigen.

Een geluidssignaal zal de opslag bevestigen.



Het tijdstip van de uitgestelde tijd knippert



De functie FUNCTIE UITSTELLEN heeft geen voorverwarming

Druk op de toets "ENTER" (Afb. 3/C) en druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 3/B) om de programmering te annuleren en terug te keren naar het beginscherm.

Wanneer het ingestelde tijdstip bereikt wordt, gaat de geselecteerde functie van start en begint de tijd terug te tellen.

Druk op de toets "ENTER" (Afb. 3/C) en druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 3/B) om de gestarte programmering te onderbreken en terug te keren naar het beginscherm.

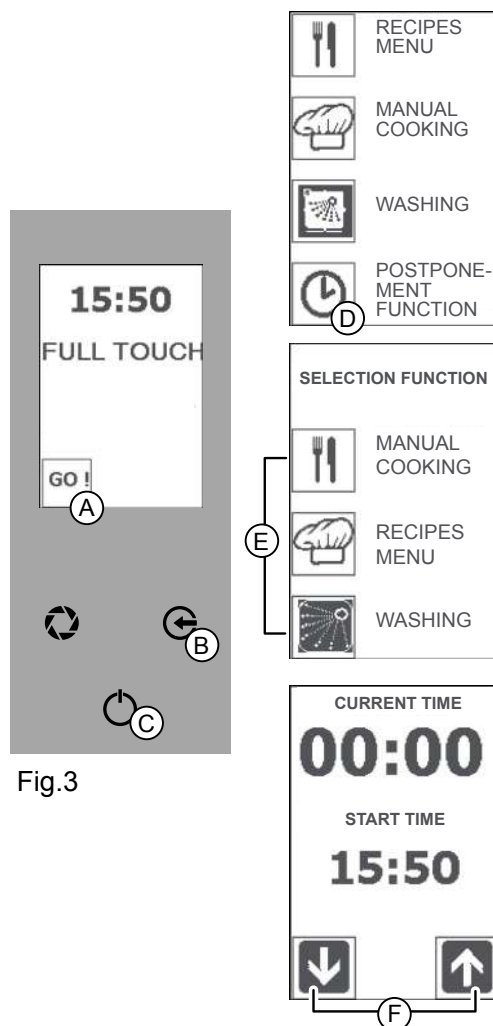


Fig.3

6. PARAMETERS KOKEN

6.1 CONVECTIE (RIJZEN) - STOOM - COMBI

CONVECTIE: koken zonder ventilatie (statisch) en met ventilatie.

STOOM: delicaat koken, ontdooien en verwarmen van producten.

COMBI: gemend proces, convectie en vochtigheid.

Druk op de icoon "GO!" om het hoofdmenu te activeren (Afb. 1/A).

Druk op de icoon "HANDMATIG KOKEN" (Afb. 1/D) en selecteer de gewenste kookwijze: CONVECTIE, STOOM, COMBI (Afb. 1/E).

Druk op de icoon van de kookmodus (bijv. Afb.1/F)

Stel de temperatuur in (zie 5.2 Instelling van de temperatuur punt 2).

Stel de tijd in (zie 5.3 Instelling van de tijd punt 2).

 **Bij het koken zonder ingestelde tijd moet de oven handmatig door de operator worden stopgezet**

 **Alleen in de modus "CONVECTIE" is het mogelijk het "Onluchtingsventiel" in te stellen (zie 5.5 Instelling ontluchtingsventiel)**

De snelheid van de ventilator instellen (zie 5.6 Instelling snelheid ventilator)

Druk op de toets "ENTER" (Afb. 1/C) om het koken te starten.

De tijd terug te tellen (modus ingestelde tijd) of toe te nemen (modus oneindige tijd).

 **Na 3 minuten van inactiviteit verschijnen de temperatuur en de kooktijd op het scherm (Afb. 1/I). Druk op de toets "ENTER" om terug te keren naar het scherm met de ingestelde parameters**

 **Functie "PAUZE": druk op de toets "ENTER" (Afb.1/C) om de actuele functie te onderbreken en druk opnieuw op de toets "ENTER" (Afb.1/C) om het koken te hervatten**

 **Tijdens de functie "KOKEN" kan overgegaan worden van de ene naar de andere modus (CONVECTIE, STOOM, COMBI en KERNSONDE) en kunnen alle parameters gewijzigd worden (tijd, temperatuur, ventilator, ontluchting)**

 **Om de functie "VOORVERWARMING" te starten, zie 5.7 punt 2**

Druk op de toets "ENTER" (Afb. 1/C) om het koken te onderbreken.

Druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 1/B) om naar het beginscherm terug te keren.

RIJZEN

Deze functie is geschikt voor het bakken van brood en gebak.

 **Alleen in de modus "CONVECTIE" is het mogelijk om de functie "RIJZEN" in te stellen**

Druk op de icoon "GO!" om het hoofdmenu te activeren (Afb. 1/A).

Druk op de icoon "HANDMATIG KOKEN" (Afb. 1/D) en selecteer de gewenste kookwijze: CONVECTIE (Afb.1/E).

Druk op de toets "MIN" en kies de parameter "NUL".

Druk op de toets "TEMPERATUUR" (Afb.1/F) en gebruik de toetsen "MIN" en "PLUS" om de temperatuur in te stellen tussen 25° en 40°. Druk op de toets "TEMPERATUUR" om te bevestigen.

Druk op de toets "TIJD" (Afb.4/G) en gebruik de toetsen "MIN", "PLUS" (Afb.1/H) om de tijd in te stellen tussen oneindig, 1 minuut en 09:00 uren/minuten.

Druk op de toets "ENTER" om de functie te bevestigen.

Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/C) om het proces te onderbreken.

Druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 1/B) om naar het beginscherm terug te keren.

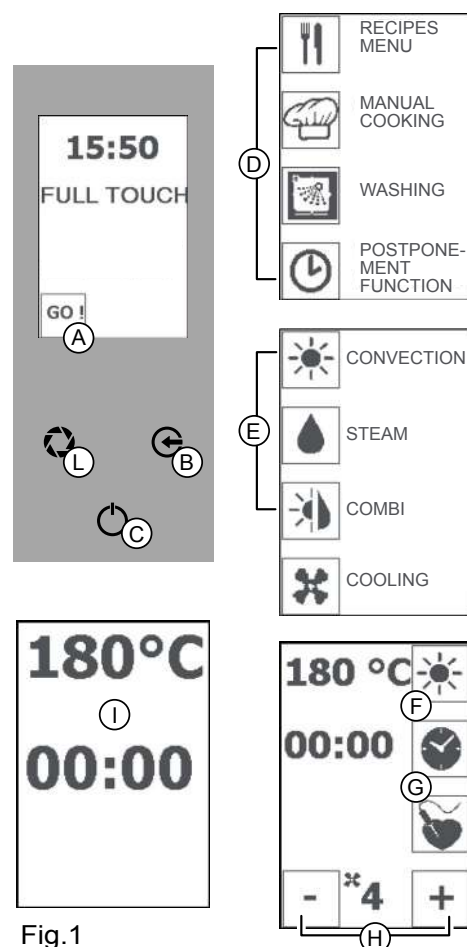


Fig.1

6. PARAMETERS KOKEN

6.2 KERNSONDE en DELTA T

De sonde detecteert de interne temperatuur van een product tijdens het kookproces. De kooktijd is niet instelbaar of berekenbaar tijdens het gebruik van de sonde.

De kookcyclus van de oven beëindigt wanneer de temperatuur van het product de voor de sonde ingestelde temperatuur bereikt.

Er zijn drie manieren om de oventemperatuur te beheren tijdens het gebruik van de modus kernsonde:

A - KERNSONDE (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, VACUÜM)

1. Plaats het gepunte uiteinde van de interne kernsonde in het product (dat zich op de bakplaat in het ovencompartiment bevindt) tot de punt zich ongeveer in het midden van het product bevindt.

2. Sluit de ovendeur, druk op de icoon “GO!” en druk op de icoon “HAND-MATIG KOKEN” (Afb.2/D).

Selecteer een kookmodus (Afb.2/E).

3. Druk op de icoon “KERNSONDE” (Afb.2/F) en op de icoon “KERNSON-DE INT of EXT” (Afb.2/H). Druk op de icoon “KERNSONDE” (Afb.2/F) en gebruik de iconen “MIN” en “PLUS” (Afb.2/G) om de temperatuur van de kernsonde in te stellen. Druk op de icoon “KERNSONDE” (Afb.2/F) om te bevestigen.



Het is mogelijk om een kerntemperatuur tot 99°C in te stellen

Druk op de toets “ENTER” (Afb. 2/C) om het koken te starten.



Functie “PAUZE”: druk op de toets “ENTER” (Afb.1/C) om de actuele functie te onderbreken en druk opnieuw op de toets “ENTER” (Afb.1/C) om het koken te hervatten

Druk op de toets “ENTER” (Afb. 2/C) en druk meerdere malen op de toets “ESC” (Afb. 2/B) om terug te keren naar het beginscherm.



Het is mogelijk om de functie van de kernsonde in alle kookmodusen en/of fasen van het recept in te stellen

B - DELTA T

Herhaal de hierboven onder punten 1 en 2 beschreven procedure.

3. Druk op de icoon “KERNSONDE” (Afb.2/F) en de icoon “DELTA T” (Afb.2/H). Druk op de icoon “KERNSONDE” (Afb.2/F) en gebruik de iconen “MIN” en “PLUS” (Afb.2/G) om de temperatuur van de kernsonde in te stellen. Druk op de icoon “KERNSONDE” (Afb.2/H) en gebruik de iconen “MIN” en “PLUS” (Afb.2/G) om het temperatuurverschil in te stellen tussen het ovencompartiment en de kernsonde (**tussen 20° en 120°**).

Druk op de icoon “KERNSONDE” (Afb. 2/H) om te bevestigen.

Druk op de toets “ENTER” (Afb.2/A) om het kookproces te starten.

Druk op de toets “ENTER” (Afb. 2/C) om de functie te stoppen en druk meerdere malen op de toets “ESC” (Afb. 2/B) om terug te keren naar het beginscherm.



Het is in alle kookmodi en/of receptfasen mogelijk om de functie kernsonde in te stellen

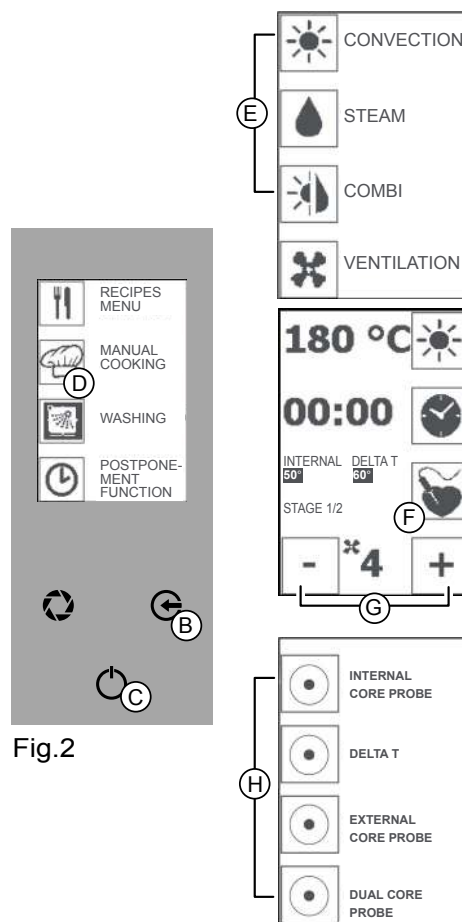


Fig.2

6. PARAMETERS KOKEN

C - DUBBELE KERNSONDE (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, VACUÛM)

Het is mogelijk om twee soorten producten in één enkele kookcyclus te bereiden. Ga als volgt te werk:

1. Plaats de externe kernsonde in de daarvoor bestemde zitting onder het instrumentenbord van de oven.

2. Plaats het gepunte uiteinde van de externe kernsonde in het product (dat zich op de bakplaat in het ovencompartiment bevindt) tot de punt zich ongeveer in de kern van het product bevindt.

3. Plaats het gepunte uiteinde van de interne kernsonde in het product (dat zich op de bakplaat in het ovencompartiment bevindt) tot de punt zich ongeveer in de kern van het product bevindt.

4. Sluit de ovendeur en let op de externe kernsonde niet los te koppelen. Druk op de toets "GO!" (Afb.3/A) om het hoofdmenu te bereiken. Druk op de icoon "HANDMATIG KOKEN" (Afb.3/D) en selecteer een kookmodus (Afb.3/E).

5. Druk op de icoon "KERNSONDE" (Afb.3/F) en op de icoon "DUBBELE KERNSONDE" (Afb.3/H). Druk op de icoon "KERNSONDE" (Afb.3/F) en gebruik de iconen "MIN" en "PLUS" (Afb.3/G) om de temperatuur van de interne kernsonde in te stellen.



Het is mogelijk een kerntemperatuur tot 99°C in te stellen

6. Druk op de icoon "KERNSONDE" (Afb.3/F) en gebruik de iconen "MIN" en "PLUS" (Afb.3/G) om de temperatuur van de kernsonde in te stellen. Druk op de icoon "KERNSONDE" (Afb.3/F) om te bevestigen.

Druk op de toets "ENTER" (Afb. 3/C) om het koken te starten.



Functie "PAUZE": druk op de toets "ENTER" (Afb.1/C) om de actuele functie te onderbreken en druk opnieuw op de toets "ENTER" (Afb.1/C) om het koken te hervatten

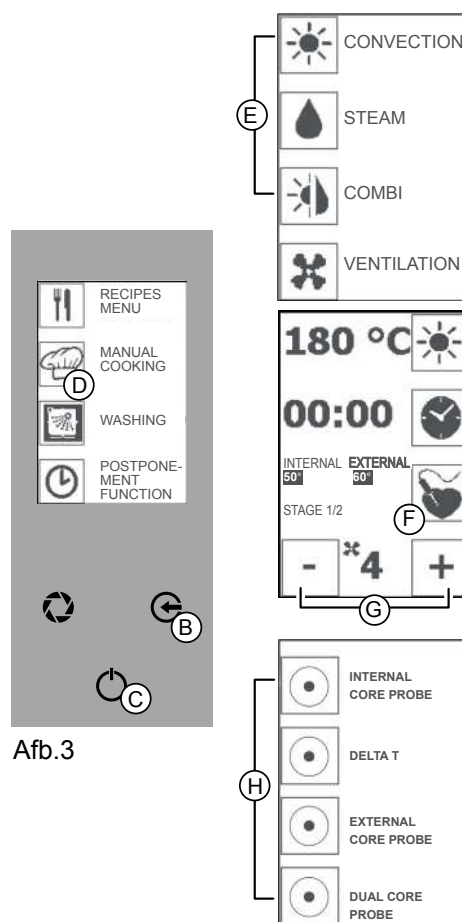
Druk op de toets "ENTER" (Afb. 3/C) en druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 3/B) om terug te keren naar het beginscherm.

7. Druk op de toets "KERNSONDE" om de temperaturen van de sondes te wijzigen, en herhaal de handelingen van punten 5 en 6.

Wanneer de ingestelde ondertemperatuur is bereikt, knippert het opschrift "END" van de relatieve sonde.

Wanneer de boventemperatuur is bereikt, knippert het opschrift "END" van de relatieve sonde. Het opschrift "HANDHAVEN" verschijnt, en de oven zal de laagste ingestelde temperatuur handhaven.

Druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 3/B) om naar het beginscherm terug te keren.



6. PARAMETERS KOKEN

6.3 KOOKMODUS OP “NIVEAUS”

Het is mogelijk om meerdere producten gelijktijdig te bereiden door de kooktemperatuur te onderscheiden per niveau van de roosters (ONE BY ONE) of om de bereiding voor elk niveau in te stellen, volgens een bepaald tijdstip (bijv. op basis van de sequentie van de gerechten - READY TO GO)



Wanneer een kookprogramma wordt gebruikt (recept), wordt deze functie gedeactiveerd

A - ONE BY ONE

Laad het te bewerken product op de bakplaten en plaats deze in de vooraf in de oven gemonteerde plaatsteunen. Sluit de deur.

1. Druk op de icoon “GO!” om het hoofdmenu te activeren. Selecteer de icoon “HANDMATIG KOKEN” (Afb.4/D) en selecteer een kookmodus (Afb.4/E).

2. Houd de icoon “TIJD” ingedrukt (Afb.4/F). Op het scherm worden 10 genummerde posities weergegeven (n. 1 BAKPLAAT PER POSITIE).

3. Kies het gewenste niveau met de iconen “PIJLEN” en selecteer het met de icoon “BEVESTIGEN” (Afb.4/H).

4. Regel de kooktijd van het niveau met de iconen “MIN” en “PLUS” (Afb.4/G). Druk op de icoon “BEVESTIGEN” (Afb.4/I).

Volg indien nodig dezelfde procedure voor de andere niveaus (herhaal de procedure van de punten 3 en 4).

Druk op de toets “ENTER” (Afb. 4/C) om naar het vorige beeldscherm terug te keren.

Stel de temperatuur in (zie 5.2 Instelling van de temperatuur punt 2).



Om de functie “VOORVERWARMING” te starten, zie 5.7 punt 2

Druk op de toets “ENTER” (Afb.4/C) om de functie te starten. De tijd begint af te nemen.

Druk op de toets “ENTER” (Afb.4/C) en druk meerdere malen op de toets “ESC” (Afb.4/B) om de functie te onderbreken en te verlaten.



Druk op de icoon “TIJD” om de niveaus en de afnemende tijd weer te geven. Druk op de toets “ESC” (Afb.4/B) om terug te keren naar het vorige beeldscherm

Een visuele signalering en een geluidssignaal waarschuwt enkele seconden dat de ingestelde tijd voor elk niveau is bereikt (het opschrift **VERWIJDEREN**).



Het geluidssignaal zal na enkele seconden automatisch uitgeschakeld worden, en de visuele signalering op het beeldscherm wordt gedeactiveerd wanneer de deur wordt geopend.

Vervolgens zullen alle andere niveaus gesignaleerd worden, nadat de ingestelde tijd is verstreken.



De oven werkt in continue cyclus, de visuele signalering en het geluidssignaal onderbreken het kookproces niet.



De oven moet, nadat de bewerking is uitgevoerd, uitgeschakeld worden via de handmatige procedure: druk op de toets “ENTER” (Afb.4/C) en druk meerdere malen op de toets “ESC” (Afb.4/B) om terug te keren naar het beeldscherm.

B - READY TO GO

Herhaal de bovenvermelde procedure van punt 1.

2. Druk op de icoon “TIJD” (Afb.4/F) en stel de leveringstijden van de gerechten in (bijv. het is nu 09.00 en de gerechten moeten klaar zijn om 12.00 uur: stel 3 uur in). Druk op de icoon “TIJD” om, te bevestigen.

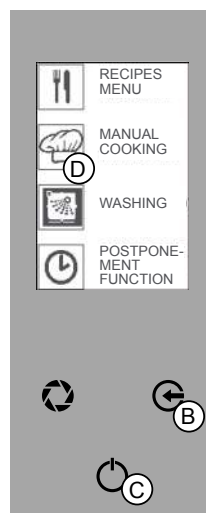
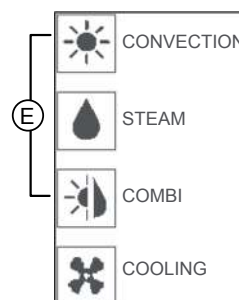
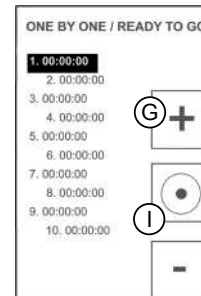
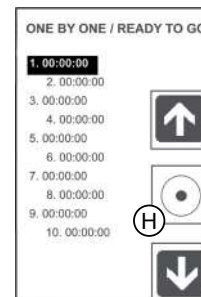


Fig.4



6. PARAMETERS KOKEN

3. Houd de icoon "TIJD" ingedrukt (Afb.4/F). Op het scherm worden 10 genummerde posities weergegeven (n. 1 BAKPLAAT PER POSITIE).

4. Kies het gewenste niveau met de iconen "PIJLEN" en selecteer het met de icoon "BEVESTIGEN" (Afb.4/H).

5. Regel de kooktijd van het niveau met de iconen "MIN" en "PLUS" (Afb.4/G). Druk op de icoon "BEVESTIGEN" (Afb.4/I).

Volg indien nodig dezelfde procedure voor de andere niveaus (herhaal de procedure van de punten 4 en 5).

6. Druk op de toets "ENTER" (Afb. 4/C) om naar het vorige beeldscherm terug te keren.

Stel de temperatuur in (zie 5.2 Instelling van de temperatuur punt 2).



Om de functie "VOORVERWARMING" te starten, zie 5.7 punt 2

Druk op de toets "ENTER" (Afb.4/C) om de functie te starten. De tijd begint af te nemen.

Druk op de toets "ENTER" (Afb.4/C) en meerdere malen op de toets "ESC" (Afb.4/B) om af te sluiten zonder op te slaan.



Druk op de icoon "TIJD" om de niveaus en de afnemende tijd weer te geven. Druk op de toets "ESC" (Afb.4/B) om terug te keren naar het vorige beeldscherm

Een visuele signalering en een geluidssignaal waarschuwt enkele seconden dat de ingestelde tijd voor elk niveau is bereikt (het opschrift **PLAATSEN**).

7. Plaats het te bewerken product op de bakplaten, en plaats deze op de plaatsteunen in de oven. Sluit de deur.



Wanneer de oven heet is moet de deur voorzichtig geopend worden; ga naast het apparaat staan om directe warmtebronnen te vermijden: de verzamelde stoom kan brandwonden veroorzaken.



Het geluidssignaal zal na enkele seconden automatisch uitgeschakeld worden, en de visuele signalering op het beeldscherm wordt gedeactiveerd wanneer de deur wordt geopend.

Daarna zullen alle andere niveaus achtereenvolgens gesignaleerd worden. Herhaal de procedure van punt 7.



De oven werkt in continue cyclus, de visuele signalering en het geluidssignaal onderbreken het kookproces niet.



De oven moet, nadat de bewerking is uitgevoerd, uitgeschakeld worden via de handmatige procedure: druk op de toets "ENTER" (Afb.4/C) en druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb.4/B) om terug te keren naar het beginscherm.

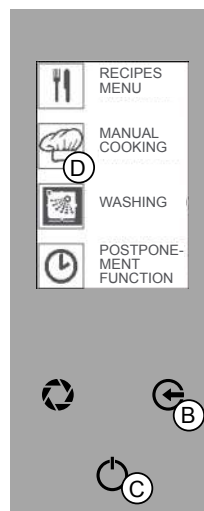
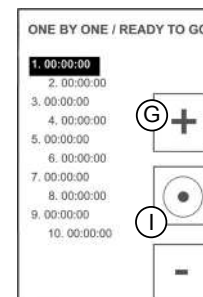
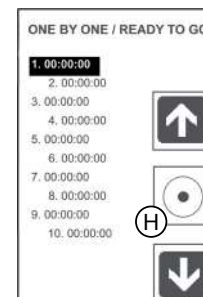
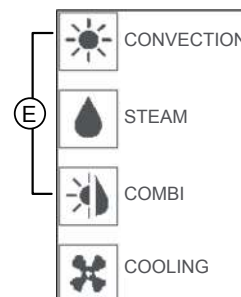


Fig.4

7. PROGRAMMERING

7.1 RUBRIEK RECEPTEN

RECEPT OPSLAAN

Druk op de icoon "GO!" om het hoofdmenu te activeren.

1. Druk op de icoon "RECEPTEN" (Afb.1/D) en druk op de icoon "NEW" (Afb.1/E).

Selecteer met de iconen "PIJLEN" (Afb. 1/F) de eerste letter van het recept. Bevestig met de toets "ENTER" (Afb. 1/C).

Toets de naam van het recept in.



Druk op de icoon "BACK" (Afb.1/P) om de ingevoerde letter te wissen

Houd de toets "ENTER" (Afb. 1/C) ingedrukt en kies de gewenste kookmodus: CONVECTIE, STOOM, GEMENGD (Afb. 1/G).

2. Druk op de icoon van de gewenste kookmodus (Afb.1/I), en stel de temperatuur met behulp van de iconen "MIN" en "PLUS" (Afb.1/L) in tussen 40° en 250°.

Druk op de icoon "CONVECTIE" om te bevestigen (Afb. 1/L).



In de modus STOOM bevindt de temperatuur zich tussen 40° en 100°

Druk op de icoon "TIJD" (Afb.1/L) en gebruik de iconen "MIN" en "PLUS" (Afb.1/L) om de tijd in te stellen tussen 1 minuut en 09:00 uren/minuten.

Druk op de icoon "TIJD" om te bevestigen (Afb. 1/E).



Het is verplicht om de tijd (niet oneindig) in te stellen om over te gaan naar de volgende fase

3. Om andere fasen op te slaan, moet op de toets "NEXT" (Afb.1/M) gedrukt worden en moeten de handelingen herhaald worden.



Fase "DOOR": druk op de icoon "DEUR" (Afb.1/O). Deze fase waarschuwt de operator dat de deur geopend moet worden om wijzigingen aan het bewerkte product aan te brengen (bijv. ingrediënten toevoegen)

4. Houd de toets "ENTER" (Afb.1/C) ingedrukt en druk op de overeenkomstige icoon waar het nieuwe recept moet bewaard worden (Afb.1/N).



De iconen stellen kookcategorieën voor: bijv. vis, vlees, gebak, groenten, brood en favorieten (de meest gebruikte recepten worden automatisch bewaard)



Het is mogelijk 100 recepten en 5 fasen/recept op te slaan

Een beeldscherm en een drievoudig geluidssignaal bevestigen dat het opslaan plaatsgevonden heeft.



Tijdens de functie "RECEPTEN OPSLAAN" kunnen andere parameters ingesteld worden (ventilator, vochtigheid, ontluchting en kernsonde)

Druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 1/B) om te verlaten zonder op te slaan en naar het beginscherm terug te keren.

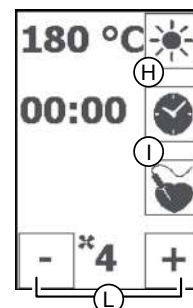
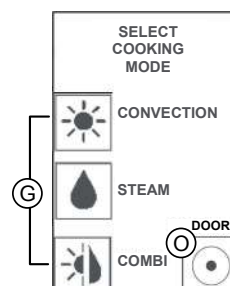
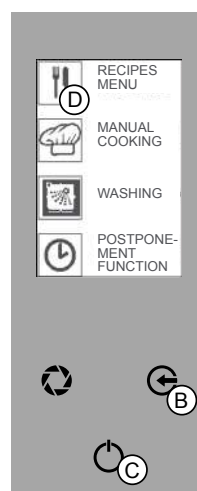
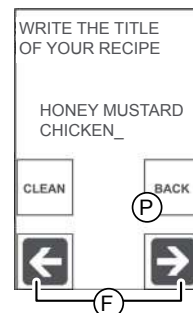
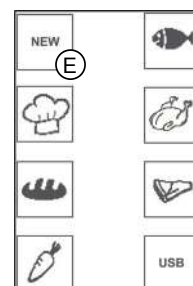
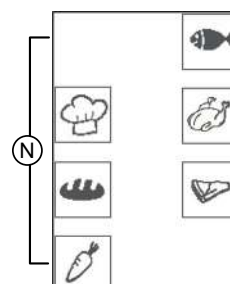
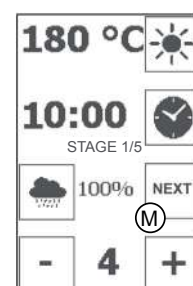


Fig.1



7. PROGRAMMERING

WIJZIGING RECEPT

Druk op de icoon "GO!" om het hoofdmenu te activeren.

Druk op de icoon "RECEPTEN" (Afb.2/I) en op de icoon waar het te wijzigen recept is bewaard (Afb.2/E).

Selecteer met de iconen "PIJLEN" (Afb. 2/M) het bewaarde recept en druk op de icoon "BEVESTIGEN" (Afb. 2/L) om het recept weer te geven.

Wijzig indien nodig de parameters (zie 7.1 RECEPTEN opslaan punt 2).

Om andere fasen van het recept te selecteren, houd dan de icoon "VOLGENDE/PLUS" of "VORIGE/MIN" ingedrukt (Afb. 2/N).



Om een fase te wissen, moet op de icoon "TIJD" en op de icoon "MIN" (Afb.2/N) gedrukt worden, en moet de tijd van de te wissen fase gereset worden (00:00).

Druk twee keer op de toets "ENTER" (Afb. 2/C) en één keer op de toets "ESC" (Afb. 2/B) om de wijzigingen te bewaren.



"BEWAREN?" wordt weergegeven

Druk op de toets "ENTER" (Afb.2/C) en kies de icoon waar het gewijzigde recept moet bewaard worden (Afb.2/E).

Een beeldscherm en een drievoudig geluidssignaal bevestigen dat het opslaan plaatsgevonden heeft.

Druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 2/B) om af te sluiten zonder te bewaren en naar het beginscherm terug te keren.

START RECEPT

Druk op de icoon "GO!" om het hoofdmenu te activeren.

Druk op de icoon "RECEPTEN" (Afb.2/I) en op de icoon waar het gewenste recept is bewaard (Afb.2/E).

Gebruik de iconen "PIJLEN" (Afb.2/M) om het recept te kiezen.

Druk op de icoon "BEVESTIGEN" (Afb.2/L) om het recept te selecteren.

Druk op de toets "ENTER" om de voorverwarming te starten.



Fase van "VOORVERWARMING": 20° C hoger dan de ingestelde temperatuur



Druk op de toets "ENTER" (Afb.2/C) om de voorverwarming te stoppen (Functie "PAUZE")

Nadat de voorverwarming is voltooid, verschijnt het beeldscherm "PLAATSEN" (Afb. 2/L). Open de deur en plaats het product. Sluit de ovendeur zodra het product is geplaatst.

Het geselecteerde recept gaat van start, het terug tellen van de tijd begint.



Functie "PAUZE": druk op de toets "ENTER" (Afb.2/C) om de actuele functie te onderbreken en druk opnieuw op de toets "ENTER" (Afb.1/C) om het koken te hervatten



Druk twee keer op de toets "ESC" (Afb. 2/B) om het recept te onderbreken.

RECEPT WISSEN

Druk op de icoon "GO!" om het hoofdmenu te activeren.

Druk op de icoon "RECEPTEN" (Afb.2/I) en op de icoon waar het te wissen recept is bewaard (Afb.2/E).

Gebruik de iconen "PIJLEN" (Afb.2/M) om het recept te kiezen.

Houd de toets "DEL" (Afb. 2/G) ingedrukt om het opgeslagen recept te wissen.

Een geluidssignaal zal het wissen bevestigen.

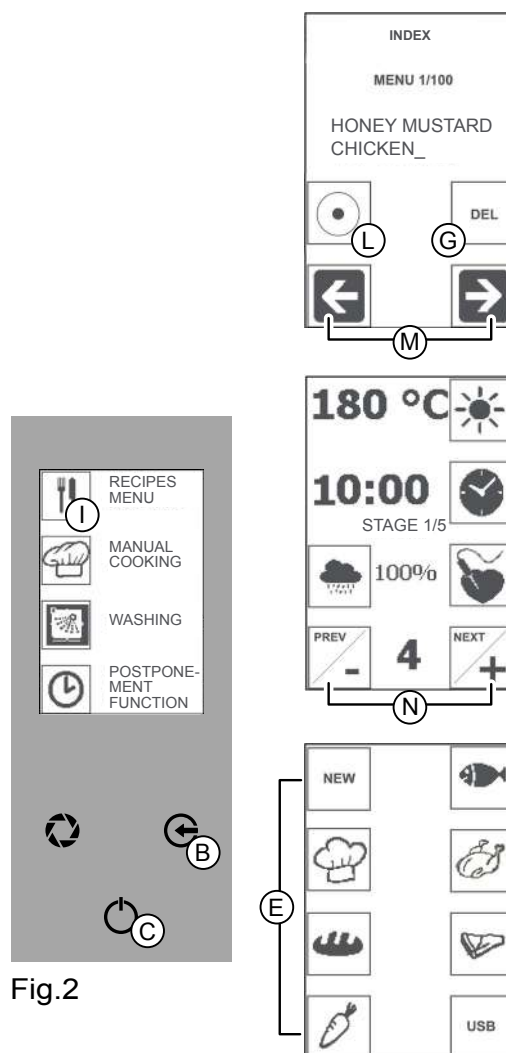


Fig.2

7. PROGRAMMERING

7.2 USB-UNIT

RECEPTEN LADEN

Ga als volgt te werk om de recepten van de oven op de USB-unit op te slaan:

Druk op de icoon "GO!" om het hoofdmenu te activeren.

Druk op de icoon "RECEPTEN" (Afb.3/D) en op de icoon "USB" (Afb.3/E).

Open het deurtje onder het dashboard van de oven en plaats de USB-unit. Druk op de toets "RECEPTEN OPSLAAN" om de functie te selecteren (Afb.3/F).

Wacht tot de recepten zijn gedownload (SAVE - FINISH - Afb.3/G). Verwijder de USB-unit en sluit het deurtje. Druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 3/B) om naar het beginscherm terug te keren.

RECEPTEN DOWNLOADEN

Ga als volgt te werk om de recepten van de USB-unit in de oven op te slaan: Druk op de icoon "GO!" om het hoofdmenu te activeren.

Druk op de icoon "RECEPTEN" (Afb.3/D) en op de icoon "USB" (Afb.3/E).

Open het deurtje onder het dashboard van de oven en plaats de USB-unit. Druk op de toets "RECEPTEN IMPORTEREN" om de functie te selecteren (Afb.3/F).

Wacht tot de recepten zijn geladen (READ - FINISH - Afb.3/G).

Verwijder de USB-unit. Sluit het deurtje. Druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 3/B) om naar het beginscherm terug te keren.

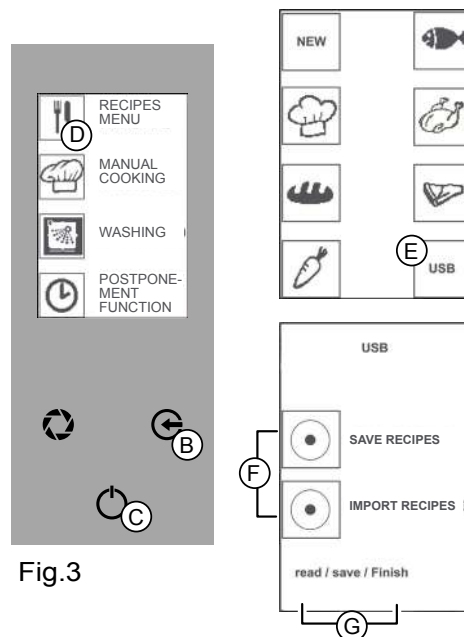


Fig.3

8. HET PRODUCT LADEN EN LOSSEN



Bij het laden en lossen van het product bestaat het resterende risico van brandwonden, dit als gevolg van het per ongeluk in contact komen met: het ovenoppervlak, de schalen of het bewerkte materiaal.



Telkens wanneer toegang tot de zone "Ovencompartiment" nodig is, is het belangrijk er aan te denken dat er gevaar op brandwonden bestaat. Het is dus verplicht om geschikte individuele beschermende maatregelen toe te passen. Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden



Draag de juiste persoonlijke beschermende kleding alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren (masker, handschoenen, bril)



Sta bij het openen van de deur aan de zijkant van het apparaat om contact met directe warmtebronnen te vermijden.



Opening deur: pak de handgreep vast, draai deze naar rechts of links en trek om het veermechanisme vrij te maken.

Sluiting deur: pak de handgreep vast en druk de deur tot het blokkeren van het veermechanisme.



Zie "5. WERKPARAMETERS" voordat de oven wordt geladen

IN DE OVEN TE LADEN

Laad het te bewerken product op de bakplaat (bakplaten) en plaats deze in de vooraf in de oven gemonteerde plaatsteunen. (Afb. 1)

Start de procedure voor de dagelijkse inwerkingstelling (zie 4. Inwerkingstelling) of voor de programmering (zie 7. Programmering).

HET PRODUCT UITLADEN

Open de ovendeur en verwijder de bakplaten uit de plaatsteunen; gebruik hierbij de geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen.



Na het voltooien van de bewerking, indien nodig, de onderhoudsprocedure starten (zie 9. Periodiek Onderhoud).

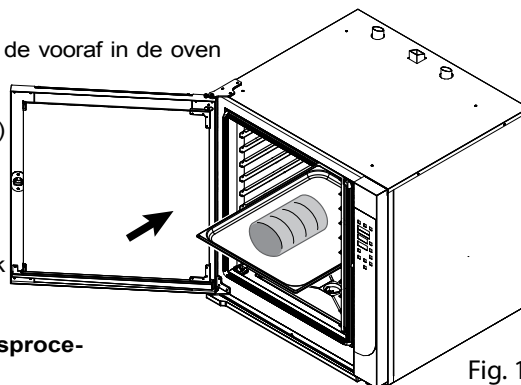


Fig. 1

9.1 REINIGING VAN DE APPARATUUR

Algemene waarschuwingen



De apparatuur wordt gebruikt voor de voorbereiding van levensmiddelen, het is derhalve noodzakelijk bijzondere aandacht te besteden aan alles was betrekking heeft op de hygiëne: de apparatuur en de omringende omgeving moeten constant schoon worden gehouden.



De apparatuur moet regelmatig gereinigd worden en iedere aanslag en/of afzetting van voedsel moet verwijderd worden



De reiniging van de apparatuur moet worden uitgevoerd wanneer het ovencompartiment leeg is



In geval van langdurige inactiviteit moeten alle voedingsbronnen losgekoppeld worden; bovendien is het noodzakelijk een grondige reiniging van alle interne en externe onderdelen van de apparatuur te verrichten.



Telkens wanneer toegang tot de zone "Ovencompartiment" nodig is, is het belangrijk er aan te denken dat er gevaar op brandwonden bestaat. Het is dus verplicht om geschikte individuele beschermende maatregelen toe te passen. Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden



Draag de juiste persoonlijke beschermende kleding alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren (masker, handschoenen, bril)



Sta bij het openen van de deur aan de zijkant van het apparaat om contact met directe warmtebronnen te vermijden.



Het chemische effect van zout en/of azijn of andere zure stoffen, kan tijdens het koken op lange termijn leiden tot corrosie van de binnenkant van het ovencompartiment. Derhalve moet de apparatuur aan het einde van de bewerking van deze stoffen grondig gewassen worden met reinigingsmiddel en zorgvuldig gespoeld worden



Het vloeibare reinigingsmiddel voor de reiniging van het compartiment moet bepaalde chemische kenmerken hebben:

- pH hoger dan 12
- vrij van chloride/ammoniak en met een aan water gelijke viscositeit en dichtheid



Lees zorgvuldig de instructies op het etiket van de reinigingsmiddelen. Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden. (Zie beveiligingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking)



Gebruik niet-agressieve producten voor de externe reiniging van de apparatuur (gebruik reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor het schoonmaken van staal en glas)



Let goed op om de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; vermijd in het bijzonder het gebruik van bijtende producten en gebruik geen schurend materiaal of scherp gereedschap



De oppervlakken met drinkwater schoonspoelen en drogen met een absorberende doek of ander niet-schurend materiaal.



Bij de reiniging van de apparatuur geen directe waterstraal of hogedrukspuit gebruiken.



Na het voltooien van de reinigingsprocedure is het noodzakelijk de afdichtingen van de deur te wassen met water en neutrale zeep en ze zorgvuldig te drogen. Vervolgens een laagje talkpoeder over het gehele oppervlak van de afdichting aanbrengen. De werkzaamheden voor het goede behoud van de afdichtingen moeten wekelijks worden uitgevoerd



Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht.



Wacht tot de temperatuur van het apparaat en alle onderdelen is afgekoeld, zodat de gebruiker niet wordt verbrand

9. NORMAAL ONDERHOUD

Overzichtstabel: taken - handeling - frequentie



"Heterogene" Operator

Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om eenvoudige taken uit te voeren.



"Homogene" Operator

Ervaren operator, bevoegd voor de hantering, transport, installatie, onderhoud, reparatie, en ontmanteling van de apparatuur.

	TYPE HANDELING	FREQUENTIE VAN DE WERKZAAMHEDEN
	Reiniging voor de eerste inwerkingstelling Reiniging van het ovencompartiment Reiniging filter Controle van het niveau vloeibaar reinigingsmiddel Reiniging van de opvangbak condens Reiniging van het interne en externe glas Controle en reiniging afdichting deur	Bij ontvangst, na de installatie Aan het einde van de dagelijkse productie Indien nodig Elke 2/3 dagen (indien nodig) Aan het einde van de dagelijkse productie Indien nodig Aan het einde van de wekelijkse productie
	Controle en reiniging afvoeren	Elke 30 dagen met zeer hard water zonder waterontharder

9.2 REINIGING EERSTE INWERKINGSTELLING



De apparatuur wordt bij het verlaten van de fabriek behandeld met speciale materialen om de meest blootgestelde onderdelen te beschermen.



De apparatuur moet bij de eerste inwerkingstelling grondig gereinigd worden om alle resten van vreemd materiaal aan de binnen- en buitenkant van het compartiment te verwijderen.

De beschermende kleefolie handmatig van de buitenkant verwijderen en alle externe delen van de apparatuur zorgvuldig reinigen.



Gebruik geen schurende gereedschappen en gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen (zie 9.1 algemene instructies)

Ga, na het verrichten van de beschreven handelingen voor de externe reiniging verder met de reiniging van de binnenkant van de oven.

Het ovencompartiment kan, afhankelijk van het model, handmatig of automatisch worden gereinigd, indien de apparatuur met deze functie is uitgerust.



Voor de modellen met de functie wassen moet het filter verbonden worden met de opvangleiding van het reinigingsmiddel in het betreffende recipiënt (Afb. 1/A).



De reiniging van de apparatuur moet worden uitgevoerd wanneer het ovencompartiment leeg is.

Open de deur en verwijder de platen (indien aanwezig) vanuit de plaatsteunen (Afb. 1).

Verwijder de plaatsteunen door ze weg te nemen van de betreffende pennen (Afb. 2/B-C-D).

Afhankelijk van het model, voor de reiniging van het ovencompartiment de instructies in acht nemen zoals vermeld in de paragrafen:

- Reiniging van het ovencompartiment met automatische wasprocedure: de oven verricht een reinigingscyclus met reinigingsmiddel en beëindigt de procedure met de spoeling van het compartiment.
- Handmatige reiniging van het ovencompartiment: deze procedure wordt toegepast bij ovens die niet over de optie automatische wasprocedure beschikken.

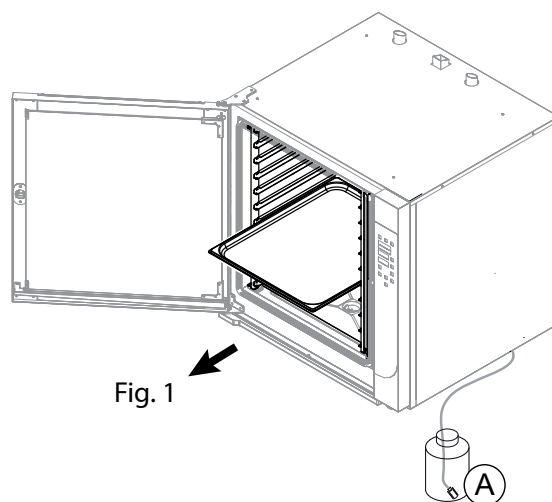


Fig. 1

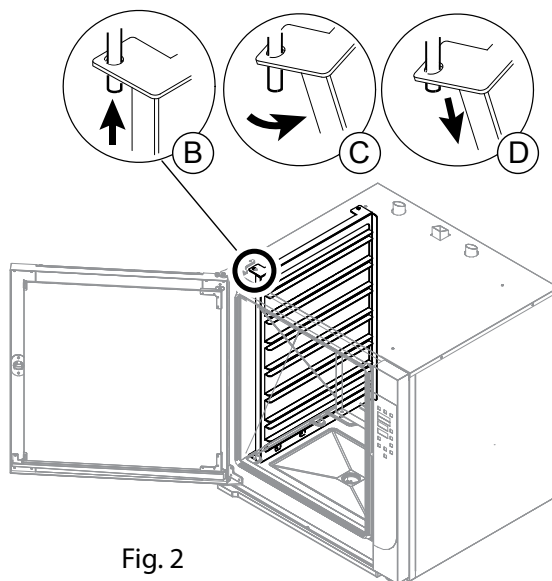


Fig. 2

9. NORMAAL ONDERHOUD

9.3 AUTOMATISCH WASSEN

WASSEN STARTEN

1. Druk op de icoon "GO!" om het hoofdmenu te activeren.
Druk op de icoon "WASSEN" (Afb. 3/L).

Het is mogelijk om de volgende wascycli te selecteren:

SNEL: wasprogramma met korte duur, zonder reinigingsmiddel.

ALLEEN SPOELEN: gehele wascyclus, zonder reinigingsmiddel.

KORT: wasprogramma met korte duur, een cyclus met reinigingsmiddel.

MEDIUM: gehele wascyclus, twee cycli met reinigingsmiddel.

LANG: gehele wascyclus, drie cycli met reinigingsmiddel.

2. Druk op de overeenkomstige icoon om de gewenste wascyclus te selecteren (Afb. 3/L).

Druk op de toets "ENTER" (Afb.3/C) om het wassen te starten.

Op het display verschijnen de kenmerken van de geselecteerde wascyclus met het terug tellen van de tijd (Afb. 3/M).



Al naargelang hoe vuil de oven is, wordt de aangeraden wascyclus weergegeven

STOP WASPROCES

Druk op de toets "ENTER" (Afb.3/C).

Voordat het REINIGINGSMIDDEL wordt ingevoerd (Afb.3/M - WEKEN)

Druk op de toets "ENTER" (Afb.3/C) om het wassen te hernemen.

Druk meerdere malen op de toets "ESC" (Afb. 3/B) om naar het beginscherm terug te keren.

Nadat het REINIGINGSMIDDEL is ingevoerd (MET REINIGINGSMIDDEL + WATER)

Het wassen moet verplicht hervat worden; druk op de toets "ENTER" (Afb.3/C).



ALLEEN DE FUNCTIE WASSEN (de overige functies zijn gedeactiveerd).

Mogelijke handelingen: druk op de toets "ENTER" om de onderbroken wasbeurt te hervatten of kies een ander type van wasbeurt (zie WASSEN STARTEN punt 2).

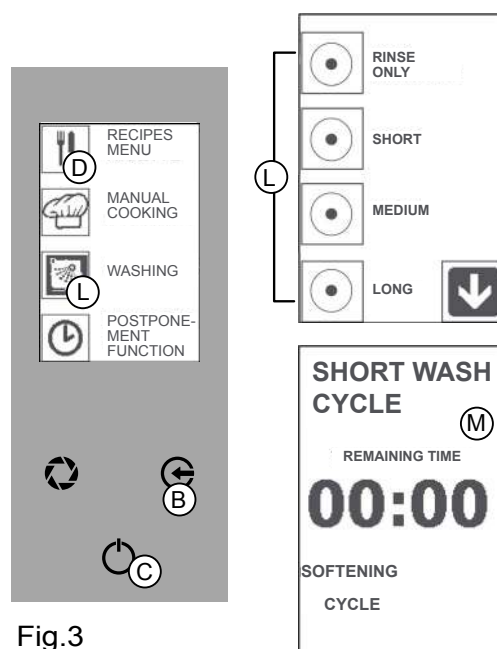


Fig.3

9.4 HANDMATIG WASSEN

De operator wast en spoelt het ovencompartiment met gebruik van vloeibaar reinigingsmiddel tijdens de schoonmaakprocedure en drinkwater tijdens het spoelen.



De reiniging van de apparatuur moet worden verricht wanneer het compartiment leeg is, zonder roosters, platen of andere accessoires (Afb.4-5).

Stel de kookmodus STOOM in en de parameters TEMPERATUUR op 100°C en TIJD op 20' (zie 6.1 Convector - Stoom - Combi).

Na het voltooien van de werkzaamheden de deur enige seconden open laten om het compartiment af te laten koelen.

Met behulp van een gewone verstuivingsfles (Afb. 6) over het gehele oppervlak van het compartiment de reinigingsvloeistof aanbrengen en handmatig met behulp van een niet-schurende spons het gehele oppervlak grondig reinigen (Afb. 6).

Na het voltooien van de werkzaamheden het compartiment grondig met drinkwater spoelen; gebruik hierbij nooit waterstralen onder druk.

Na het voltooien van de beschreven handelingen de oven met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen.

Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

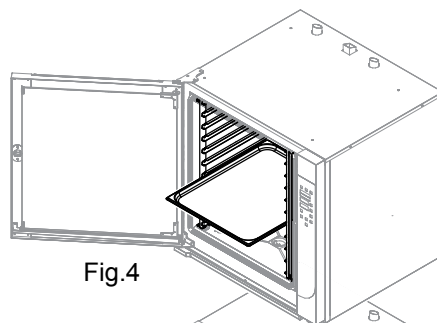


Fig.4

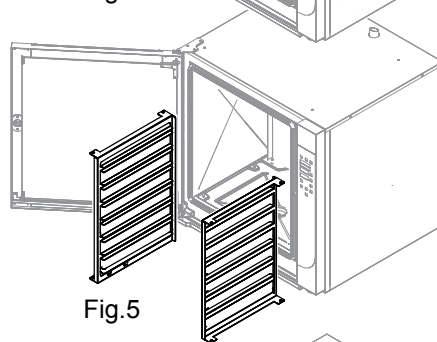


Fig.5

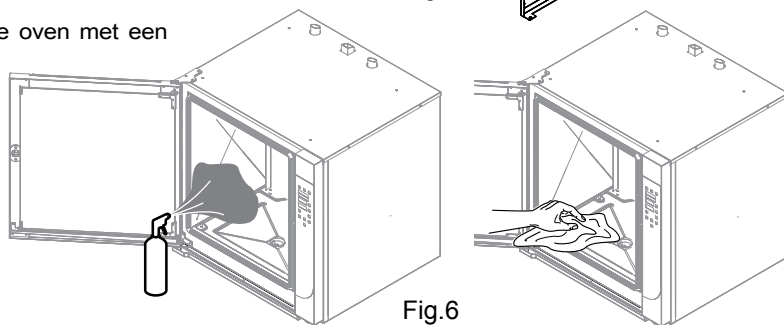


Fig.6

9. NORMAAL ONDERHOUD

9.5 TE VERRICHTEN PERIODIEKE CONTROLES REINIGING VAN HET OVENCAMPARTIMENT

In het compartiment kunnen resten van verschillende aard aanzetten; het is noodzakelijk dit aan het einde van de dag te controleren. Indien nodig de resten handmatig verwijderen en het filter op de bodem van het compartiment (Afb. 7) wegnemen om de afvoer van eventueel achtergebleven resten vrij te maken.

Na het voltooien van de handelingen het filter terug plaatsen in het ovencompartiment.



Haal indien nodig de plaatsteunen (Afb.8) van de pen en verwijder ze uit het ovencompartiment

REINIGING FILTER

Indien nodig het filter losdraaien (Afb. 14), wassen met drinkwater en niet-schurend en of -bijtend materiaal om mogelijke vaste resten te verwijderen. Zorgvuldig drogen. Na het voltooien van de handelingen het filter weer vastdraaien.



Bericht "Filter Cleaning" (Display 2): ga verder met het normale onderhoud van het filter.

Nadat het wassen is voltooid, moet 5 seconden lang op de toets "ENTER" gedrukt worden om het bericht te elimineren

REINIGING VAN DE OPVANGBAK CONDENS

In de opvangbak condens kunnen resten aanwezig zijn die het wegstromen van de verzamelde vloeistof belemmeren; dit moet aan het einde van de dag gecontroleerd worden. Indien nodig deze resten handmatig verwijderen om het afvoergat vrij te maken (Afb. 10).

REINIGING VAN HET INTERNE EN EXTERNE GLAS

Het apparaat heeft een aan de deur bevestigde ruit en een afneembare ruit. Indien nodig en met de compleet geopende deur, de klemmen van de ruit (Afb.9) ontgrendelen en, zeer voorzichtig, de afneembare ruit aan beide kanten reinigen. Alvorens deze weer aan de deur te bevestigen ook, de vaste ruit zorgvuldig reinigen.

CONTROLE EN REINIGING AFDICHTING DEUR

Na elke wasprocedure van het ovencompartiment en aan het einde van de dagelijkse cyclus, moet voor het goede behoud de deurafdichting zorgvuldig gereinigd worden (Afb.11).

Was de afdichting met niet-schurende en/of niet-bijtende producten, droog zorgvuldig en breng vervolgens over het gehele oppervlak een laagje vaseline-olie geschikt voor voedingswaren aan om de afdichting zacht en goed te bewaren.

CONTROLE VAN HET NIVEAU VLOEIBAAR REINIGINGSMIDDEL

Men moet de met een automatische was-unit uitgeruste apparatuur aan het einde van de dag controleren op de aanwezigheid van reinigingsmiddel in het betreffende recipiënt (Afb. 12).

Indien nodig het reinigingsmiddel bijvullen en/of vervangen.

Indien er geen reinigingsmiddel aanwezig is, zal de machine dit niet melden en zal de wasprocedure zonder reinigingsmiddel worden uitgevoerd.

CONTROLE EN REINIGING AFVOEREN

Voor een correcte afvoer van het water naar het riool moet men de gehele leiding op obstakels of andere belemmeringen controleren (Afb.9-13).

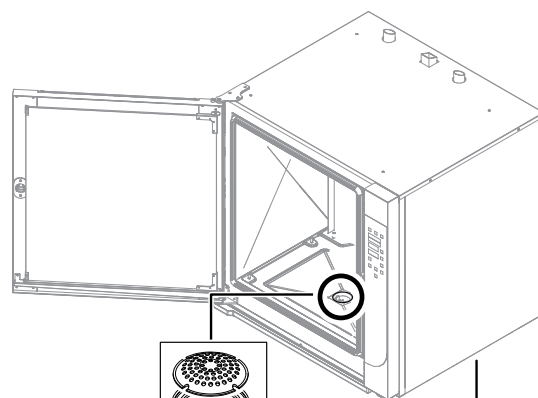


Fig. 7

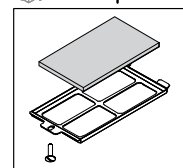


Fig. 14

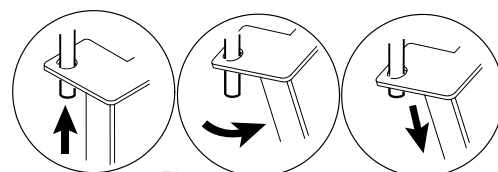


Fig. 8

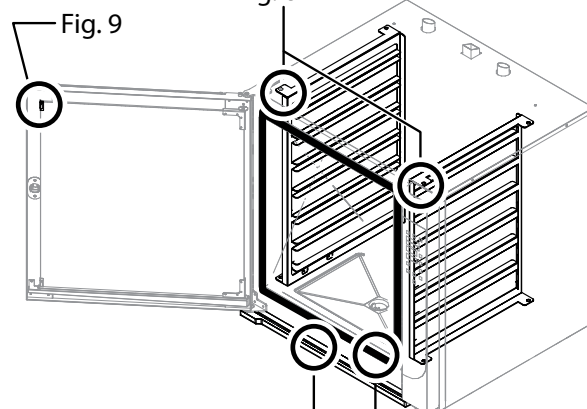


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

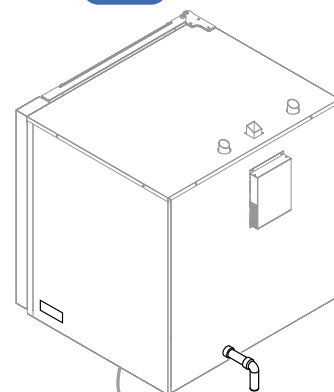


Fig. 12



Fig. 13

10. SIGNALERING ALARMEN

10.1 Lijst van alarmen

De storingen worden tijdens de werking op de display 2 weergegeven; zie de beschrijving:

Alarm sonde oven: temperatuursonde defect of onderbroken.

Alarm sonde vochtigheid: sonde vochtigheid defect of onderbroken.

Alarm interne kernsonde: kernsonde defect of onderbroken (het is mogelijk om de oven zonder kernsonde te gebruiken).

Alarm externe kernsonde: kernsonde defect of onderbroken of niet correct geplaatst (het is mogelijk om de oven zonder kernsonde te gebruiken).

Alarm temperatuur kaart: kaart oververhit (meer dan 70°C).

Alarm motor: motor oververhit.

Alarm geen water: onvoldoende watertoevoer.

EOP: fout laden/update software.

VLAM: geen vlam voeding.

Alarm Ontluchting: afwijkende werking ontluchtingseenheid.

Alarm OFFRUN: snelle stijging van de temperatuur.

Wanneer 5 seconden lang op de toets "ENTER" wordt gedrukt, kan het alarm tijdelijk geëlimineerd. Het bericht zal tot het oplossen van het probleem opnieuw weergegeven worden.



Raadpleeg de geautoriseerde servicedienst.

De geautoriseerde onderhoudstechnicus moet de oorzaak van het probleem vaststellen en de correcte werking herstellen

PROBLEMEN OPLOSSEN



Indien de apparatuur niet naar behoren werkt, probeer dan de kleine problemen met behulp van deze tabel op te lossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het is niet mogelijk het apparaat in te schakelen	- De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld - De circuitbreker of de magnetothermische schakelaar heeft ingegrepen	- De hoofdschakelaar activeren - De circuitbreker en/of de magnetothermische schakelaar herstellen
Er wordt geen stoom geproduceerd	De waterkraan is gesloten	Open de waterkraan
Het water wordt niet uit de oven afgevoerd	De afvoer is verstopt	- Het filter van de afvoer reinigen - De afvoer van eventuele resten vrijmaken
De interne wanden zijn bedekt met kalkaanslag	De waterontharder is niet aangesloten of is ontladen	- Verbind het apparaat met een waterontharder - De waterontharder regenereren - Het ovencompartiment ontkalken
Er zijn vlekken in het ovencompartiment	- Kwaliteit van het water - Slecht reinigingsmiddel - Onvoldoende spoeling	- Het water filtreren (zie waterontharder) - Gebruik een aanbevolen reinigingsmiddel - Herhaal de spoeling
Het gasapparaat gaat niet aan	- Gaskraan gesloten - Lucht in de leiding	- Open de gaskraan - Herhaal de startprocedure
Gebrek aan water	De waterkraan is gesloten	Open de waterkraan
Oververhitting van elektrische onderdelen (Alarm temperatuur kaart)	Koelventilatoren belemmerd	De luchtstroom herstellen of de filters reinigen
Bericht Reiniging Filter	Tijdsinterval onderhoud filter overschreden	De reiniging uitvoeren (zie 9.5 Te verrichten periodieke controles)



Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem op te lossen, schakel dan het apparaat uit en sluit het af van alle voedingsbronnen; raadpleeg vervolgens de bevoegde technische servicedienst

Buitenwerkingstelling en ontmanteling van de apparatuur



VERPLICHTING OM DE SPECIALE MATERIALEN TE VERWIJDEREN IN OVEREENKOMST MET DE OP DE PLAATS VAN ONTMANTELING GELDENDE WETTELIJKE PROCEDURE.

IN OVEREENKOMST met de Richtlijnen (zie par.0.1) met betrekking tot de gebruiksvermindering van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur en tot de verwerking van afvalstoffen. Het op de apparatuur of op de verpakking weergegeven symbool van de doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat het product aan het einde van de levensduur gescheiden van ander afval moet worden ingezameld.

De gescheiden inzameling van deze apparatuur aan het einde van de levensduur wordt door de fabrikant georganiseerd en beheerd. De gebruiker die deze apparatuur wenst af te voeren moet dus de fabrikant benaderen en het door deze vastgestelde systeem volgen voor de gescheiden inzameling van de apparatuur waarvan de levensduur ten einde is. De adequate gescheiden inzameling van de voor recycling ontmantelde apparatuur en de latere bestemming voor de milieuvriendelijke verwerking en ontmanteling dragen bij aan het vermijden van mogelijke negatieve effecten op het milieu en de volksgezondheid en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur is samengesteld. De oneigenlijke ontmanteling van het product door de bezitter zal de toepassing van administratieve sancties volgens de geldende regelgeving tot gevolg hebben.



De buitenbedrijfstelling en ontmanteling van de apparatuur moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel

Verwijdering van afval



Vermijd om tijdens het gebruik en onderhoud verontreinigende producten (oliën, smeermiddelen, enz.) in het milieu te morsen en zorg voor de gescheiden verwerking op basis van de samenstelling van de verschillende materialen in overeenstemming met de geldende wetgeving

Een oneigenlijke verwijdering van afvalstoffen wordt gestraft met sancties zoals bepaald in de plaatselijk geldende wetgeving.



FORNO ELETRÓNICO DIGITAL BASIC TOUCH - 2.0
MANUAL DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

PT



FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS



0. IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO

0.1 QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA

1. INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES

Prefácio - Objetivo do documento - Como ler o documento - Conservação do documento - Preparativos sob a responsabilidade do cliente - Fim a que se destina o aparelho - Condições permitidas para o funcionamento - Inspeção e garantia - Autorização

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Descrição dos pictogramas - Procedimentos gerais de proteção individual - Placas de sinalização - Prefácio - Obrigações - Proibições - Conselhos - Recomendações
Indicações sobre os riscos residuais - Modalidade operativa para cheiro de gás no ambiente

3. FUNÇÕES OPERATIVAS

Modalidade e função das teclas - Modalidades operativas do painel de controlo - Descrição dos modos de funcionamento - Definição do idioma do software - Descrição dos modos de paragem

4. ATIVAÇÃO

Ativação para a primeira utilização - Ativação diária - Desativação diária e prolongada - Inicialização para a produção - Ligar/Desligar

5. PARÂMETROS DE FUNCIONAMENTO

Data/Relógio - Definição da temperatura - Definição do tempo - Definição da humidade - Definição da válvula de purga (apenas para convecção) - Definição da velocidade da ventoinha - Definição do pré-aquecimento - Definição do arrefecimento rápido - Definição da ativação programada (adiamento)

6. PARÂMETROS DE COZEDURA

Convecção (Fermentação), Vapor, Combi - Sensor de núcleo e Delta T - Modalidade de cozedura por "níveis" (One by one - Ready to go)

7. PROGRAMAÇÃO

Menu de Receitas (Memorizar Receita - Modificar Receita - Iniciar Receita - Apagar Receita) - Dispositivo USB

8. COLOCAÇÃO E REMOÇÃO DO PRODUTO

Carregamento e descarregamento do produto

9. MANUTENÇÃO CORRENTE

Limpeza do aparelho - Limpeza para a primeira utilização - Lavagem automática - Lavagem manual - Verificações periódicas a efetuar (Limpeza do compartimento de cozedura - Limpeza do filtro, etc.)

10. INDICAÇÕES DE ALARME

Lista de alarmes - Resolução de problemas

ELIMINAÇÃO

Desativação e desmonte do aparelho - Eliminação de resíduos

1. INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES

Introdução

Instruções originais. Este documento foi realizado pelo fabricante no seu próprio idioma (Italiano). As informações mencionadas neste documento são de uso exclusivo do operador autorizado para o uso da aparelhagem em questão. Os operadores devem ser treinados sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. As prescrições especiais de segurança estão detalhadamente descritas no capítulo específico (v. 2. Informações Gerais de Segurança). O presente manual não pode ser cedido a terceiros sem a autorização escrita do fabricante. O texto não pode ser utilizado em impressões sem a autorização escrita do fabricante.

A utilização de: Figuras/Imagens/Desenhos/Esquemas no interior do documento é meramente indicativa e pode ser modificada. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

Objetivo do documento

As interações entre o operador e a aparelhagem, durante o ciclo de vida útil da mesma, foram atentamente analisadas tanto na fase de projeção quanto na redação do manual. Portanto, é nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica da aparelhagem. Seguindo escrupulosamente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e ou danos económicos é diminuído.

Como ler o documento

O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo existe uma subdivisão em parágrafos. Cada parágrafo pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

Conservação do documento

O presente documento é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil da aparelhagem.

Destinatários

O presente documento é estruturado para uso exclusivo do operador "Heterogéneo" (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza da aparelhagem).

Programa de treinamento de operadores

Mediante a específica solicitação do utilizador, é possível efetuar um curso de treinamento para os operadores encarregados do uso da aparelhagem, seguindo as modalidades descritas na confirmação do pedido.

Com base na solicitação podem ser efetuados, na fábrica ou no estabelecimento do utilizador, os cursos de preparação para:

- Operador homogéneo encarregado da manutenção elétrica/eletrônica (Técnico especializado);
- Operador homogéneo encarregado da manutenção mecânica (Técnico especializado);
- Operador heterogéneo encarregado da operação simples (Operador - Usuário final).

Predisposições sob a responsabilidade do cliente

Exceto acordos contratuais diferentes, normalmente é responsabilidade do cliente:

- a preparação das instalações (estruturas em alvenaria, fundações ou canalizações eventualmente necessárias);
- pavimentação antiderrapante e lisa;
- predisposição do local de instalação e a própria instalação da aparelhagem, respeitando as quotas indicadas no layout (plano de fundação);
- predisposição dos serviços auxiliares adequados às exigências do sistema (rede elétrica, hídrica, de gás e de descarga);
- preparação da instalação elétrica em conformidade com as disposições previstas na legislação em vigor no local da instalação;
- sistema de iluminação adequado e conforme às normas em vigor no local da instalação;
- eventuais dispositivos de segurança a montante e a jusante da linha de alimentação de energia (interruptores diferenciais, ligação equipotencial com a rede de terras de proteção, válvulas de segurança, etc.) previstos na legislação em vigor no país da instalação;
- instalação à terra em conformidade com as normativas em vigor;
- predisposição, se necessário (ver as especificações técnicas), de um sistema para suavizar a água.

1. INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES

Destinação de uso

Este dispositivo foi projetado para o uso profissional. A utilização da aparelhagem assunto deste documento deve ser considerada "Uso Próprio" se destinado ao tratamento por cozimento ou a regeneração de gêneros destinados ao uso alimentar. Qualquer uso diferente deve ser considerado "Uso impróprio" e, conseqüentemente, perigoso. A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos. Utilizar apenas acessórios e peças de reposição originais fornecidas pela marca fabricante para manutenção da conformidade normativa.

Condições permitidas para o funcionamento

A aparelhagem foi projetada para funcionar exclusivamente dentro de locais e nos limites técnicos e de capacidade prescritos. Para obter o funcionamento ideal e em condições de segurança, é necessário respeitar as seguintes indicações. A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, que possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. Para isso, é necessário predispor o espaço operativo para as eventuais intervenções de manutenção de modo a não comprometer a segurança do operador.

O local deve ainda ter as características solicitadas para a instalação, ou seja:

- temperatura mínima da água de arrefecimento > + 10 °C;
- o pavimento deve ser antiderrapante e a aparelhagem posicionada perfeitamente no plano;
- o local deve ter um sistema de ventilação e iluminação conforme prescrito pelas normativas em vigor no país do utilizador;
- o local deve ser predisposto para a descarga da água do esgoto e possuir interruptores e comportas de bloqueio que excluam, quando necessário, todas as possibilidades de alimentação a montante da aparelhagem;
- as paredes imediatamente adjacentes à aparelhagem devem ser ignífugas e/ou isoladas das possíveis fontes de calor.

Inspeção e garantia

Inspeção: a aparelhagem foi inspecionada pelo fabricante durante as fases de montagem na sede da unidade de produção. Todos os certificados relacionados ao teste realizado serão entregues ao cliente mediante solicitação.

Garantia: a garantia é de 12 meses a partir da data de faturação e cobre peças com defeito, a substituir e a transportar aos cuidados do comprador. As peças elétricas, os acessórios e qualquer outro objeto extraível não são cobertos pela garantia. Os custos de mão de obra referentes à intervenção dos técnicos autorizados pelo fabricante no estabelecimento do cliente para a remoção de defeitos dentro da garantia ficam por conta do revendedor, exceto quando o defeito possa ser facilmente removido no próprio estabelecimento pelo cliente.

Estão excluídas da garantia todas as ferramentas e os materiais de consumo eventualmente fornecidos pelo fabricante junto com as máquinas.

As operações de manutenção ordinária ou por causas resultantes de erro de instalação não estão cobertas pela garantia. A garantia só é válida com relação ao comprador original.

O fabricante responsabiliza-se pelo equipamento desde que mantenha a configuração de fábrica.

O fabricante declina qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio da aparelhagem ou danos causados após operações não descritas neste manual ou não previamente autorizadas pelo próprio fabricante.

A garantia declina em caso de:

- Danos provocados pelo transporte e/ou movimentação; neste caso, é necessário que o cliente informe o revendedor e o transportador através de fax ou carta com aviso de recebimento e anote o fato ocorrido nas cópias dos documentos de transporte. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada.

A garantia declina também se houver:

- Danos provocados pela instalação errada;
- Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio;
- Danos provocados pelo uso de peças de troca não aconselhadas ou não originais;
- Danos provocados pela manutenção errada e/ou danos provocados pela ausência de manutenção;
- Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

Autorização

Por autorização entende-se a permissão para realizar uma atividade inerente ao aparelho.

A autorização é dada pelo responsável do aparelho (fabricante, comprador, signatário, concessionário e/ou titular do local).

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Descrição dos pictogramas

PERIGO



Perigo geral



Perigo de eletrocussão



Perigo altas temperaturas



Perigo de derrame de material a altas temperaturas



Perigo de esmagamento de membros

PROIBIÇÃO



Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (manutenção e/ou outros) que exija competência técnica qualificada e autorização.



Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (instalação, manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação.

OBRIGAÇÃO



Obrigação de ler as instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Obrigação de desligar a alimentação elétrica sempre que se opere em condições de segurança na aparelhagem.



Obrigação de utilizar as normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.



Obrigação de utilizar óculos de proteção.



Obrigação de utilizar luvas de proteção.



Obrigação de utilizar capacete de proteção.



Obrigação de utilizar calçados de proteção.



Obrigação de utilizar touca para evitar a perda acidental de cabelos.

Procedimentos gerais de proteção individual a adotar



Sempre que for necessário ter acesso à área denominada "Compartimento de cozedura", é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.



Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. Evitar usar roupas e objetos, por ex., pulseiras, fios e anéis, que possam ficar presos dentro do compartimento de cozedura.



Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Desligar a alimentação elétrica sempre que se opere em condições de segurança na aparelhagem.

Placas de sinalização presentes na aparelhagem



No aparelho há placas e pictogramas de sinalização e advertência descritas em seguida. É absolutamente proibido violar ou retirar placas e pictogramas aplicados na aparelhagem. É responsabilidade do utilizador verificar periodicamente a integridade das placas e pictogramas aplicados no equipamento. Remover e substituir as placas danificadas, solicitando ao serviço de assistência e peças sobressalentes do fabricante.



Perigo geral



Presença de tensão



Perigo de derrame de material a altas temperaturas



Instalação à terra



Conexão ao sistema equipotencial

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Introdução

	O manual para o uso foi realizado para o operador "Heterogéneo" (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza da aparelhagem).
	Os operadores que utilizam a aparelhagem devem ser treinados em todos os aspectos relacionados ao funcionamento e à segurança. Portanto, devem interagir utilizando modos e instrumentos adequados e respeitando as normas de segurança solicitadas.
	As informações descritas neste documento não incluem o transporte, a instalação e a manutenção extraordinária, que devem ser efetuadas por técnicos qualificados para o tipo de intervenção a efetuar.
	O operador "Heterogéneo", destinatário desta documentação, deve operar na aparelhagem depois que o técnico encarregado terminar a instalação (transporte, fixação, ligação elétrica, hídrica, gás e descarga).
	O presente documento não se refere às informações sobre as modificações ou variações desta aparelhagem. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	Ao receber a máquina, abrir a embalagem e verificar se o maquinário e os acessórios sofreram danos durante o transporte. Em presença de danos, sinalizar imediatamente ao transportador e não instalar a aparelhagem. Dirigir-se às pessoas qualificadas e autorizadas para sinalizar o problema identificado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.
	Proibido a pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida) efetuar qualquer intervenção. Proibido executar qualquer operação sem ter lido toda a documentação.
	Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.
	Excluir todas as formas de alimentação (elétrica - gás - hídrica) a montante da aparelhagem sempre que for necessário operar em condições de segurança.
	Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente. Rumor aéreo ≤ 70 dB
	Proibido bloquear as saídas de ar da aparelhagem com grelhas, bandejas ou outros acessórios que impeçam a livre circulação do ar.
	Não deixar objetos ou material inflamável nas proximidades da aparelhagem.
	Utilizar as normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.
	Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras, e este risco pode ocorrer em contato acidental com: superfícies, tabuleiros, material tratado.
	Utilizar os recipientes para a cozedura de modo que, durante a elaboração do produto, possam ser visíveis para o operador. Os recipientes que contêm líquidos podem transbordar durante a cozedura e criar uma situação de perigo.
	A falta de higiene na aparelhagem pode deteriorá-la precocemente, influenciar no funcionamento e criar situações de perigo.
	É absolutamente proibido violar ou retirar placas e pictogramas aplicados na aparelhagem.
	Conservar com cuidado o presente documento para que esteja sempre disponível a todos os utilizadores da aparelhagem, para que possam consultá-lo quando necessário.
	Os comandos da aparelhagem podem ser acionados somente com as mãos. Os danos provocados pela utilização de objetos pontiagudos, afiados ou similares fazem com que qualquer direito de garantia decline.
	Para diminuir os perigos de choques e incêndios não conectar ou desconectar a unidade com as mãos molhadas.
	Sempre que for necessário ter acesso à área de cozedura, é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Indicação sobre os riscos residuais

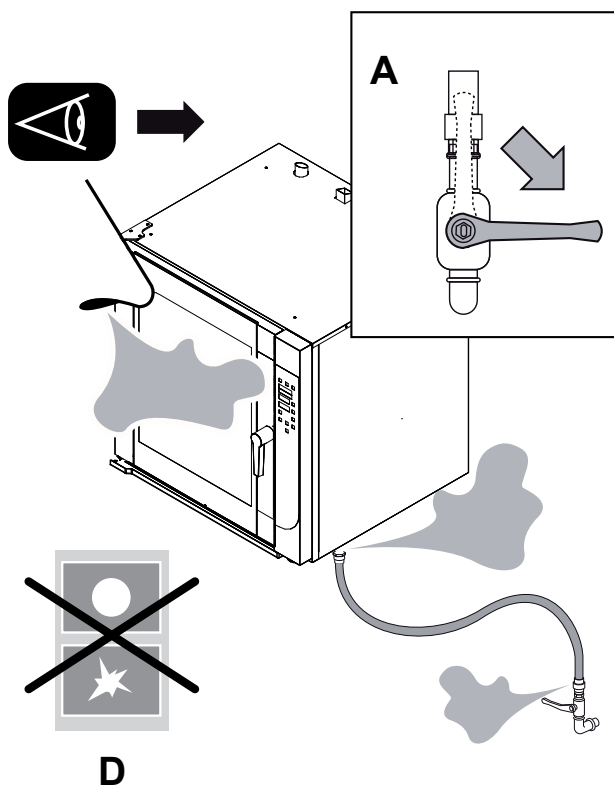
Embora sejam adotadas as regras corretas de construção e disposições legislativas que regulamentam a fabricação e o comércio do produto, ainda há "riscos residuais" que, devido à origem da aparelhagem, não é possível eliminar. Estes riscos compreendem:

	Risco residual de eletrocussão: Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos elétricos e/ou eletrônicos em presença de tensão.
	Risco residual de queimadura: Este risco existe em caso de contacto accidental com materiais com temperaturas elevadas.
	Risco residual de queimaduras devido a vazamento do material Este risco existe em caso de contato accidental com vazamentos de materiais com temperaturas elevadas. Recipientes demasiado cheios de líquidos e/ou sólidos que, em fase de aquecimento, mudam sua morfologia (passando de um estado sólido para o líquido), se usados incorretamente, podem causar queimaduras. Em fase de trabalho, os recipientes usados devem ser colocados em níveis facilmente visíveis.
	Risco residual de explosão Este risco existe com: • presença de cheiro a gás no ambiente; • utilização da aparelhagem em atmosfera que contenha substâncias a risco de explosão; • utilização de alimentos com recipientes fechados (como, por exemplo, potes e latas), se não forem adequados para o objetivo.
	Risco residual de incêndio Este risco existe com: • utilização com líquidos inflamáveis (como, por exemplo, álcool).

Modalidade operativa para cheiro a gás no ambiente

	Na presença de cheiro a gás no ambiente, é obrigatório implementar com a máxima urgência os procedimentos descritos abaixo.
---	--

- Interromper imediatamente o fornecimento de gás (fechar a torneira de rede, detalhe A).
- Arejar imediatamente o local.
- Não acionar nenhum dispositivo elétrico no ambiente (detalhe B-C-D)
- Não acionar qualquer dispositivo que possa produzir faíscas ou chamas (detalhe B-C-D).
- Usar um meio de comunicação externo ao ambiente onde foi verificado o cheiro a gás para alertar as autoridades propostas (companhia de energia elétrica e/ou bombeiros).



3. FUNÇÕES OPERATIVAS

3.1 Modalidade e função das teclas

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.



Tecla "ENTER": ligar, desligar, validar ou interromper/sair de uma função.



Tecla "DESCARGA": válvula aberta (led a pisca), válvula fechada (led sem piscar).



Tecla "ESC": sair de uma função.



Ícone "CONVECÇÃO": modalidade de cozimento "Convecção".



Ícone "VAPOR": modalidade de cozimento "Vapor".



Ícone "COMBI": modalidade de cozimento "Combi".



Ícone "TEMPO": tempo de cozimento.



Ícone "MENOS" e "MAIS": para reduzir ou aumentar o parâmetro selecionado.



Ícone "RECEITAS": criação ou seleção de uma receita.



Ícone "VENTILAÇÃO": velocidade da ventoinha na câmara de cozimento.



Ícone "LAVAGEM": modalidade função lavagem.



Ícone "FUNÇÃO POSTERGAR": modalidade função postergar.

3.2 Modalidades operativas do painel de controle

As teclas são utilizadas em relação ao contexto de elaboração desejado e para aceder ou programar várias funções.

A tecla "ENTER" (Fig.1/A) pode ser selecionada para executar 3 funções diferentes:

1. Parar ou iniciar um ciclo de trabalho (e/ou autorização para acessar uma função específica, tal como: cozedura sensor de núcleo, ativação adiada).
2. Confirmar a escolha de uma configuração.
3. Interromper momentaneamente a função em andamento (pressionar novamente a tecla "ENTER" para retomar o ciclo de trabalho - Função PAUSA)

3.3 Descrição dos modos de funcionamento

- Modalidade "STAND BY": ecrã apagado e tecla "ENTER" iluminada (Fig.1).
- Modalidade "PÁGINA INICIAL": ecrã aceso, visualização do relógio e tecla "ENTER" iluminada (Fig.1).
- Modalidade "MENU PRINCIPAL": visualização das funções (MENU RECEITAS - COZEDURA MANUAL - LAVAGEM - FUNÇÃO ADIADA - Fig.1/C).



As instruções contidas neste manual devem ser interpretadas com o forno na modalidade "PÁGINA INICIAL" e com os parâmetros definidos pelo fabricante, exceto quando exista outra indicação

Na modalidade "MENU PRINCIPAL", após 60 segundos de inatividade o forno entra na modalidade "STAND BY".

Na modalidade "seleção da função" ou "seleção do parâmetro", após 5 segundos de inatividade o forno memoriza a função ou o valor visualizado.

Os tipos de cozedura podem ser geridos pelo usuário de dois modos:

- Modalidade MANUAL: o operador define os parâmetros de elaboração a cada vez (ver 6 PARÂMETROS DE COZEDURA).
- Modalidade AUTOMÁTICO: o operador define o funcionamento através da seleção de um programa de cozedura (ver 7 PROGRAMAÇÃO).

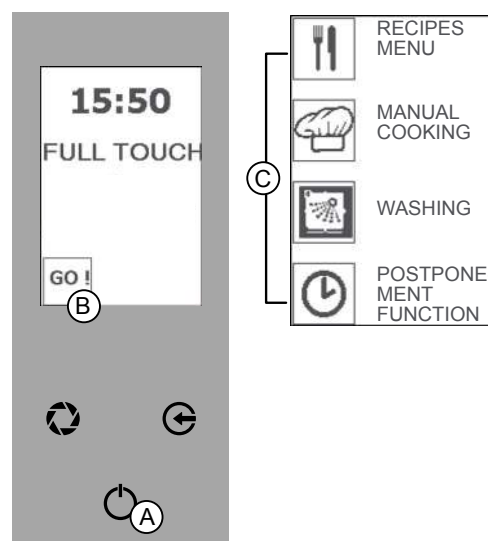


Fig.1

O "Programa" e/ou "Receita" de cozedura pode ser retomado e repetido quando necessário. O aparelho pode memorizar até 100 programas e a duração de cada programa não pode exceder 9 horas consecutivas de elaboração. Dentro do "Programa", são possíveis 5 fases de cozedura. A "Fase de cozedura" evidenciada pela inscrição "FASE" indica as características de cozedura com as quais são processados os alimentos.

Se utilizar uma "Receita" com várias fases de elaboração, o aparelho termina o ciclo de cozedura no fim da última fase memorizada (ver 7.1. Menu de Receitas).

3. FUNÇÕES OPERATIVAS

3.4 Configuração do idioma do software



Se a alimentação elétrica a montante do aparelho for interrompida durante mais de 100 horas, é necessário redefinir o idioma do software

O software do forno está configurado para a língua italiana.

Para seleccionar o idioma desejado, prima simultaneamente o ícone "GO!" e a tecla "ENTER" (Fig. 2/A+C).

Prima o ícone "TESTE" (Parte D) e selecione o ícone "PARÂMETROS DE FÁBRICA" (Fig. 2/E).

Prima o ícone "CONFIRMAR" (Fig. 2/F) e, com os ícones "MENOS" e "MAIS" (Fig. 2/G), selecione o idioma desejado.

Prima a tecla "CONFIRMAR" (Fig. 2/F) para validar a seleção e prima várias vezes a tecla "ESC" (Fig. 2/B) para voltar para a página inicial.

3.5 Descrição dos modos de paragem

A lista das diferentes formas de paragem é descrita como se segue:



Em condições de perigo iminente, fechar todos os cadeados ligados à aparelhagem (Elétrica-Hidráulica-Gás).

1. Paragem de emergência

Em situações ou circunstâncias que podem ser perigosas, interromper o fornecimento de energia utilizando os dispositivos de segurança adequados a montante.

Reinicialização:

Para reiniciar o ciclo de produção, entre em contato com o serviço de assistência técnica autorizado.

2. Paragem durante uma fase da elaboração

Para parar o funcionamento do ciclo produtivo, agir da seguinte forma:

Prima "ENTER" (Fig.2/C) para parar as operações e prima várias vezes a tecla "ESC" (Fig. 2/B) para voltar para a página inicial.

Reinicialização:

Para reiniciar o ciclo de produção após uma parada, seguir o procedimento indicado em: "Posta em função diária".

3. Paragem para abertura da porta durante o funcionamento

É possível parar imediatamente o funcionamento da aparelhagem acionando a abertura da porta.

Reinicialização:

Depois de resolver a condição que exigia a abertura da porta, o operador autorizado pode ativar o funcionamento da aparelhagem fechando a porta.



O aparelho tem superfícies quentes: porta, vidro e frontal. Com o forno quente, abrir a porta com cautela, mover-se para o lado do aparelho, para evitar fontes de calor diretas: o vapor acumulado pode provocar queimaduras.

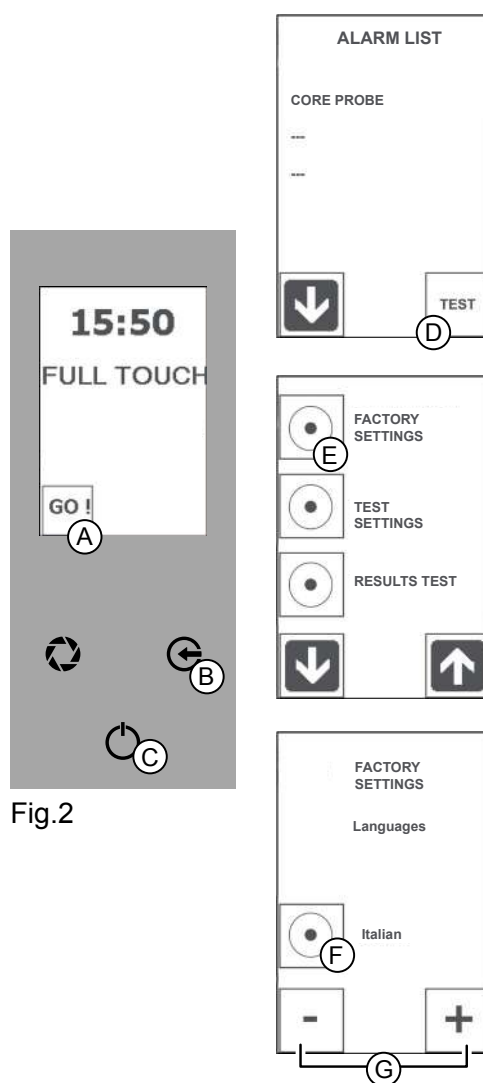


Fig.2

4. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

4.1 Posta em função para o primeiro arranque



O equipamento deve ser cuidadosamente limpo aquando do primeiro arranque e após uma paragem prolongada, de modo a remover eventuais resíduos de materiais estranhos (ver Manutenção Ordinária).



Limpeza para a primeira inicialização

Não limpar a aparelhagem utilizando jatos de água sob pressão e/ou diretos.

Remover manualmente a película de proteção de revestimento externo e limpar cuidadosamente todas as partes externas da aparelhagem. No final das operações descritas para a limpeza das partes externas, é necessário seguir as instruções em "Limpeza diária" (ver "9. Manutenção Corrente").

4.2 Posta em função diária

Procedimento:

1. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem.
2. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
3. Inserir, se necessário, a ficha da aparelhagem na respectiva tomada de alimentação elétrica.
4. Abrir os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
5. Verificar se a descarga da água (se houver) está livre de obstruções.
6. Efetuar as operações descritas em "Inicialização para a produção".

4.3 Desativação diária e prolongada com o decorrer do tempo

Procedimento:

1. Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição "Fechado".
3. Verificar se a limpeza e a higiene do aparelho são as ideais (Ver Manutenção Corrente).



Em caso de inatividade prolongada, proteger as partes mais expostas aos fenómenos de oxidação, como descrito no capítulo "Instruções para a limpeza" (Ver Manutenção Ordinária).

4.4 Inicialização para a produção



Antes de efetuar as operações, ver "Ativação diária".



Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem, permanece o risco residual de queimaduras; este risco pode ocorrer em contato acidental com: vão de cozedura - recipientes ou material tratado.



Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.



QUEIMADOR DE GÁS Aceso / °C a piscar
QUEIMADOR DE GÁS Apagado / °C fixo (Fig 1/E)

4.5 Acendimento/Desligamento

Pressionar o ícone "GO!" (Fig 1/A) para ativar o menu principal. Prima o ícone correspondente à função (Fig 1/D) e proceda à ativação desejada (por ex., ver 6 PARÂMETROS DE COZEDURA).



Na "página inicial" após 15 minutos de inatividade o forno passa para a condição "stand by". Pressionar a tecla "ENTER" (Fig 1/C) para reativá-lo.



No menu principal após 1 minuto de inatividade o forno passa para a "página inicial". Pressionar a tecla "ENTER" (Fig 1/C) para reativá-lo.



Na modalidade seleção do parâmetro após 5 segundos de inatividade o forno memoriza o valor visualizado

Para desligar (página inicial):

1. Na modalidade menu principal, pressionar a tecla "ESC" (Fig 1/B).
2. Na modalidade funções, prima a tecla "ENTER" (Fig 1/C) para parar a operação; em seguida, prima várias vezes a tecla "ESC" para sair da(s) função(ões) e voltar para a página inicial.



Fig.1

5. PARAMÊTROS DE FUNCIONAMENTO



Antes de continuar, leia atentamente “Descrição dos modos de funcionamento”

5.1 DATA/RELÓGIO

Para definir a data e a hora, prima continuamente o canto inferior direito do ecrã (Fig 1/D).

Com os ícones “SETAS” (Fig 1/F), selecione o parâmetro a modificar (por ex., HORA, DIA, MÊS, ANO).

Com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 1/E), modifique o parâmetro.

Prima a tecla “ENTER” (Fig 1/C) para memorizar.

Prima a tecla “ESC” (Fig 1/B) para sair sem memorizar.

5.2 CONFIGURAÇÃO DA TEMPERATURA

1. Prima o ícone “GO!” para ativar o menu principal (Fig 1/A).

Prima o ícone “COZEDURA MANUAL” (Fig 1/G) e selecione a cozedura desejada: CONVECÇÃO, VAPOR, COMBI (Fig 1/H).

2. Prima o ícone “TEMPERATURA” (Fig 1/I) e, com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 1/N), defina a temperatura entre 40 °C e 250 °C.



Na modalidade VAPOR a temperatura está compreendida entre 40° e 100°

Prima o ícone “TEMPERATURA” para confirmar (Fig 1/I).

Prima a tecla “ESC” (Fig 1/B) para sair sem memorizar.

5.3 CONFIGURAÇÃO DO TEMPO

1. Prima o ícone “GO!” para ativar o menu principal (Fig 1/A).

Prima o ícone “COZEDURA MANUAL” (Fig 1/G) e selecione a cozedura desejada: CONVECÇÃO, VAPOR, COMBI (Fig 1/H).

2. Prima o ícone “TEMPO” (Fig 1/L) e, com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 1/N), defina o tempo entre infinito, 1 minuto e 09:00 horas/minutos. Prima o ícone “TEMPO” para confirmar (Fig 1/L).



É obrigatório definir o tempo para ativar o forno

Na modalidade “tempo infinito”, visualiza-se o tempo a aumentar; na modalidade “tempo definido”, inicia-se a contagem decrescente do tempo (Fig.1/L).

Prima a tecla “ESC” (Fig 1/B) para sair sem memorizar.

5.4 CONFIGURAÇÃO DA HUMIDADE

1. Prima o ícone “GO!” para ativar o menu principal (Fig 1/A).

Prima o ícone “COZEDURA MANUAL” (Fig 1/G) e selecione a modalidade de cozedura “MISTO” (Fig 1/H).

2. Prima o ícone correspondente (Fig 1/M) e, com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 1/N), defina a percentagem de humidade compreendida entre 0% e 100%. Prima o ícone correspondente para confirmar (Fig 1/M).

Prima a tecla “ESC” (Fig 1/B) para sair sem memorizar.

5.5 DEFINIÇÃO DA VÁLVULA DE PURGA (apenas para CONVECÇÃO)

1. Prima o ícone “GO!” para ativar o menu principal (Fig 1/A). Selecione a modalidade de cozedura “CONVECÇÃO” (Fig.1/H).

2. Prima a tecla “PURGA” (Fig 1/O - led a piscar: PURGA ABERTA - led fixo: PURGA FECHADA) para abrir ou fechar a válvula de purga do motor.



A seleção da modalidade “PURGA ABERTA” permite a saída da humidade da câmara de cozedura; a seleção da modalidade “PURGA FECHADA” mantém a humidade dentro do compartimento de cozedura.



Se definir as funções “MISTO” ou “VAPOR” (Fig 1/H), a definição da válvula “aberta/fechada” é gerida de forma automática.

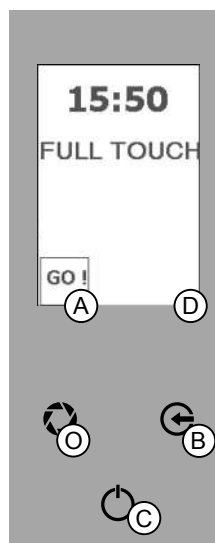
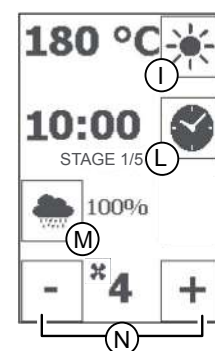
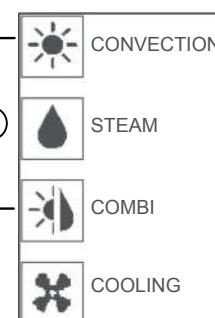
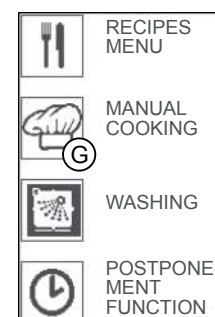
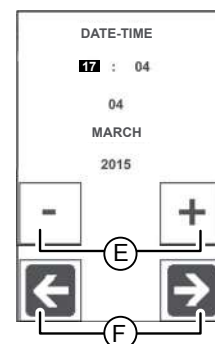


Fig.1

5. PARAMÊTROS DE FUNCIONAMENTO

5.6 CONFIGURAÇÃO DA VELOCIDADE DA VENTONINHA

1. Prima o ícone “GO!” para ativar o menu principal.

Prima o ícone “COZEDURA MANUAL” (Fig 2/D) e o tipo de cozedura desejado (Fig 2/E).

2. Prima os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 2/H) para definir um valor compreendido entre 1 e 6.



Para modificar a velocidade da ventoinha é obrigatório que nenhum ícone esteja selecionado



É possível ativar a função “FERMENTAÇÃO” (ver Parâmetros de cozedura “CONVECÇÃO”). No caso específico, a ventoinha pode ser regulada em “ZERO”

Prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 2/B) para interromper a função e voltar para a página inicial.

5.7 CONFIGURAÇÃO DO PRAQUECIMENTO

1. Prima o ícone “GO!” para ativar o menu principal.

Prima o ícone “COZEDURA MANUAL” (Fig 2/D) e o tipo de cozedura desejado (Fig 2/E).

Defina a temperatura (ver 5.2 Definição da temperatura ponto 2).

Defina o tempo (ver 5.3 Definição do tempo ponto 2).

2. Prima durante 3 segundos o ícone “TEMPERATURA” (Fig 2/F).



Aparece um “P” a piscar para confirmar o comando

Prima a tecla “ENTER” (Fig 2/C) para sair da função.



Fase de “PRÉ-AQUECIMENTO”: 20° C superiores à temperatura definida



Prima a tecla “ENTER” (Fig 2/C) e a tecla “ESC” para parar o pré-aquecimento e voltar para a página inicial.

Terminado o preaquecimento, é exibida a mensagem "CARREGAR" (Fig. 2 - Display 2). Abrir a porta e introduzir o produto. Depois de colocar o produto, feche a porta do forno. Inicia-se a cozedura definida.

5.8 DEFINIÇÃO DO ARREFECIMENTO RÁPIDO

Prima o ícone “GO!” para ativar o menu principal.

Prima o ícone “COZEDURA MANUAL” (Fig 2/D) e o ícone “ARREFECER” (Fig 2/I).

Prima o ícone “VENTILAÇÃO” (Fig 2/M) e, com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 2/H), defina a temperatura desejada **até ao mínimo de 40 °C**. Prima a tecla “ENTER” (Fig 2/C) para iniciar a função.



No ecrã aparece a página correspondente (Fig 2/L)

Prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 2/B) para voltar para a página inicial.

Prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 2/B) para interromper a função e voltar para a página inicial.

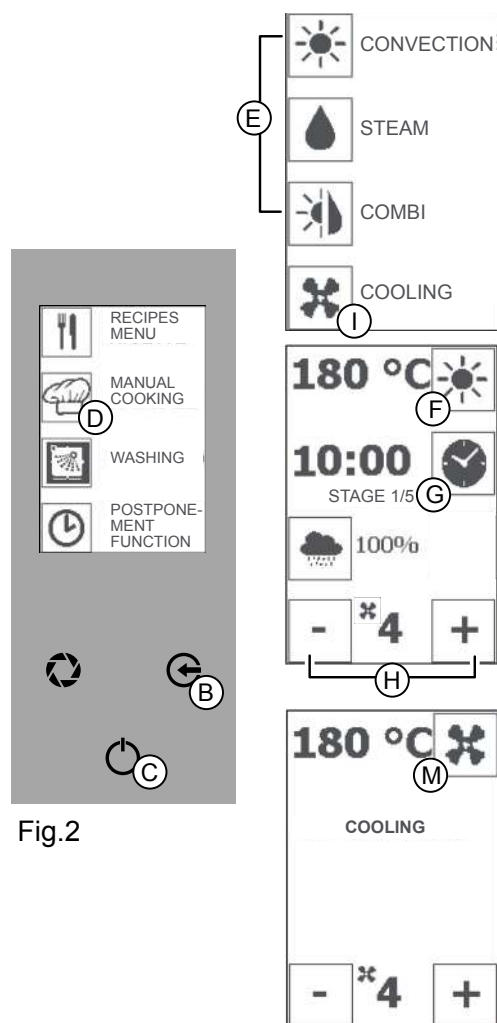


Fig.2

5. PARAMÊTROS DE FUNCIONAMENTO

5.9 CONFIGURAÇÃO DO ACIONAMENTO PROGRAMADO (ADIAMENTO)



Para acionar esta função é necessário definir o relógio (vd. 5.1. DATA/RELÓGIO)

Pressionar o ícone “GO!” para ativar o menu principal (Fig 3/A).

Pressionar o ícone “FUNÇÃO POSTERGAR” (Fig 3/D).

Selecione a função entre “COZEDURA MANUAL”, “RECEITAS” ou “LAVAGEM” e aplique os procedimentos descritos para ativar as funções (ver par. 6.1, 7.1, 9.3).

Pressionar a tecla “ENTER” (Fig 3/C) para confirmar.

Pressionar os ícones “SETAS” (Fig 3/F), para definir o horário de partida.

Pressionar a tecla “ENTER” (Fig 3/C) para confirmar.

Um sinal acústico confirma a memorização.



O horário de postergamento pisca.



Na função POSTERGAMENTO não há pré-aquecimento

Prima a tecla “ENTER” (Fig 3/C) e prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 3/B) para anular a programação e voltar para a página inicial.

Ao atingir o horário definido, ativa-se a função selecionada e inicia-se o tempo a descontar.

Prima a tecla “ENTER” (Fig 3/C) e prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 3/B) para interromper a programação iniciada e voltar para a página inicial.

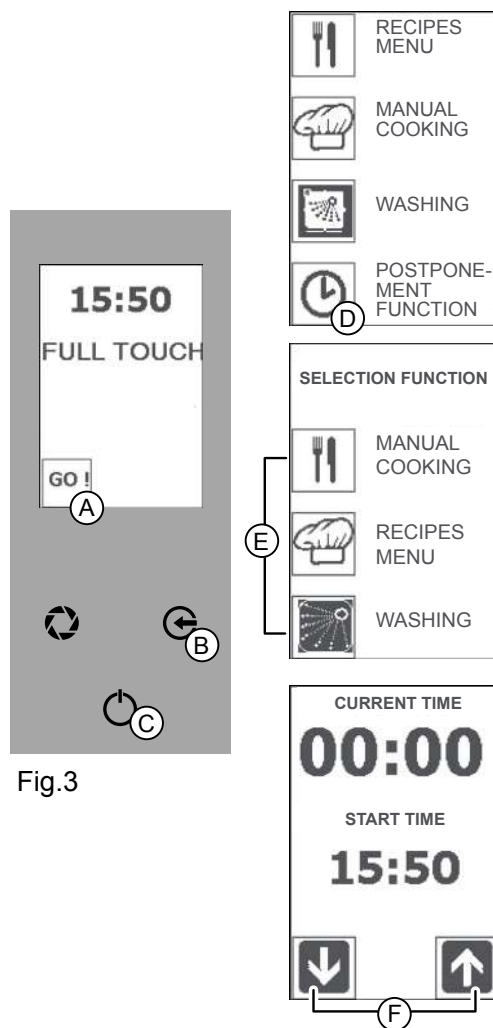


Fig.3

6.1 CONVECÇÃO (FERMENTAÇÃO) - VAPOR - COMBI

CONVECÇÃO: cozedura sem ventilação (estática) e com ventilação.

VAPOR: cozedura delicada, descongelamento e aquecimento de produtos.

COMBI: cozedura mista, a convecção e humidade.

Pressionar o ícone “GO!” para ativar o menu principal (Fig 1/A).

Pressionar o ícone “COZIMENTO MANUAL” (Fig 1/D) e seleccionar o cozimento desejado: CONVECÇÃO, VAPOR, COMBI (Fig 1/E).

Prima o ícone da modalidade de cozedura (por ex., Fig 1/F)

Defina a temperatura (ver 5.2 Definição da temperatura ponto 2).

Defina o tempo (ver 5.3 Definição do tempo ponto 2).

 **Efetuada a cozedura sem a configuração do tempo, o forno deve ser desligado manualmente pelo operador**

 **Somente na modalidade “CONVECÇÃO” é possível configurar a “Válvula de purga” (v. 5.5 Configuração da válvula de purga)**

Configurar a velocidade da ventoinha (v. 5.6 Configuração da velocidade da ventoinha)

Prima a tecla “ENTER” (Fig 1/C) para iniciar a cozedura.

Começa o tempo a descontar (modalidade tempo definido) ou a aumentar (modalidade tempo infinito).

 **Após 3 minutos de inatividade, aparecem no ecrã a temperatura e o tempo de cozedura (Fig 1/I). Pressionar a tecla “ENTER” para voltar para a página inicial com os parâmetros definidos**

 **Função “PAUSA”:** prima a tecla “ENTER” (Fig 1/C) para interromper a função em curso e prima novamente a tecla “ENTER” (Fig 1/C) para retomar a cozedura

 **Durante a função “COZEDURA”, é possível passar de uma modalidade para outra (CONVECÇÃO, VAPOR, COMBI e SENSOR DE NÚCLEO) e modificar todos os parâmetros (tempo, temperatura, ventoinha, purga)**

 **Para iniciar a função “PRÉ-AQUECIMENTO”, ver 5.7 ponto 2**

Prima a tecla “ENTER” (Fig 1/C) para interromper a cozedura.

Prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 1/B) para voltar para a página inicial.

FERMENTAÇÃO

Indicada nos processos de panificação e confeitaria.

 **É possível configurar a “FERMENTAÇÃO” somente na modalidade “CONVECÇÃO”**

Pressionar o ícone “GO!” para ativar o menu principal (Fig 1/A).

Prima o ícone “COZEDURA MANUAL” (Fig 1/D) e selecione a cozedura: CONVECÇÃO (Fig 1/E).

Prima a tecla “MENOS” e escolha o parâmetro “ZERO”.

Prima a tecla “TEMPERATURA” (Fig 1/F) e, com as teclas “MENOS” e “MAIS”, defina a temperatura entre 25 °C e 40 °C. Pressionar a tecla “TEMPERATURA” para confirmar.

Prima a tecla “TEMPO” (Fig 4/G) e, com as teclas “MENOS” e “MAIS” (Fig 1/H), defina o tempo entre infinito, 1 minuto e 09:00 horas/minutos.

Premir a tecla “ENTER” para confirmar a função.

Prima a tecla “ENTER” (Fig 1/C) para interromper o processo.

Pressionar algumas vezes a tecla “ESC” (Fig 1/B) para voltar para a página inicial.

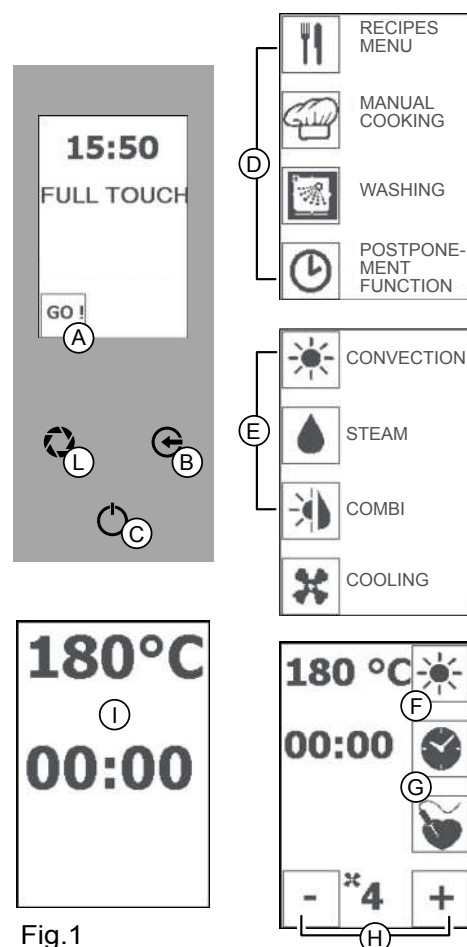


Fig.1

6. PARAMÊTROS DE COZINHAR

6.2 SENSOR DE NÚCLEO e DELTA T

O sensor detecta a temperatura interna de um produto em fase de cozimento. O tempo de cozedura não pode ser configurado ou calculado enquanto o sensor é usado.

O ciclo de cozedura do forno termina quando a temperatura do produto atinge a temperatura configurada para o sensor.

Há três maneiras de gerir a temperatura do forno enquanto estiver sendo usada a modalidade sensor de núcleo:

A - SENSOR DE NÚCLEO (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, VÁCUO)

1. Insira o terminal pontiagudo do sensor no produto (posicionado no tabuleiro dentro da câmara de cozedura) de modo a que a ponta fique mais ou menos no centro do produto.

2. Feche a porta do forno, prima o ícone “GO!” e prima o ícone “COZEDURA MANUAL” (Fig 2/D).

Selecione uma modalidade de cozedura (Fig.2/E).

3. Prima o ícone “SENSOR DE NÚCLEO” (Fig 2/F) e o ícone “SENSOR DE NÚCLEO INT ou EXT” (Fig 2/H). Prima o ícone “SENSOR DE NÚCLEO” (Fig 2/F) e, com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 2/G), defina a temperatura do sensor de núcleo. Prima o ícone “SENSOR DE NÚCLEO” (Fig 2/F) para confirmar.



É possível definir a temperatura do sensor de núcleo até 99° C

Pressionar a tecla “ENTER” (Fig 2/C) para ativar o cozimento.



Função “PAUSA”: prima a tecla “ENTER” (Fig 1/C) para interromper a função em curso e prima novamente a tecla “ENTER” (Fig 1/C) para retomar a cozedura

Prima a tecla “ENTER” (Fig 2/C) e prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 2/B) para voltar para a página inicial.



É possível definir a função sensor de núcleo em todas as modalidades de cozimento e/ou fases de receita

B - DELTA T

Repetir o procedimento acima indicado para os pontos 1 e 2.

3. Prima o ícone “SENSOR DE NÚCLEO” (Fig 2/F) e o ícone “DELTA T” (Fig 2/H). Prima o ícone “SENSOR DE NÚCLEO” (Fig 2/F) e, com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 2/G), defina a temperatura do núcleo. Prima o ícone “SENSOR DE NÚCLEO” (Fig 2/H) e, com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 2/G), defina a diferença constante de temperatura entre a câmara de cozedura e o sensor de núcleo (compreendida **entre 20 °C e 120 °C**).

Prima o ícone “SENSOR DE NÚCLEO” (Fig 2/H) para confirmar.

Prima a tecla “ENTER” (Fig 2/A) para iniciar a cozedura.

Prima a tecla “ENTER” (Fig 2/C) para parar a função e prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 2/B) para voltar para a página inicial.



É possível configurar a função sensor de núcleo e delta T em todas as modalidades de cozedura e/ou fases de receita

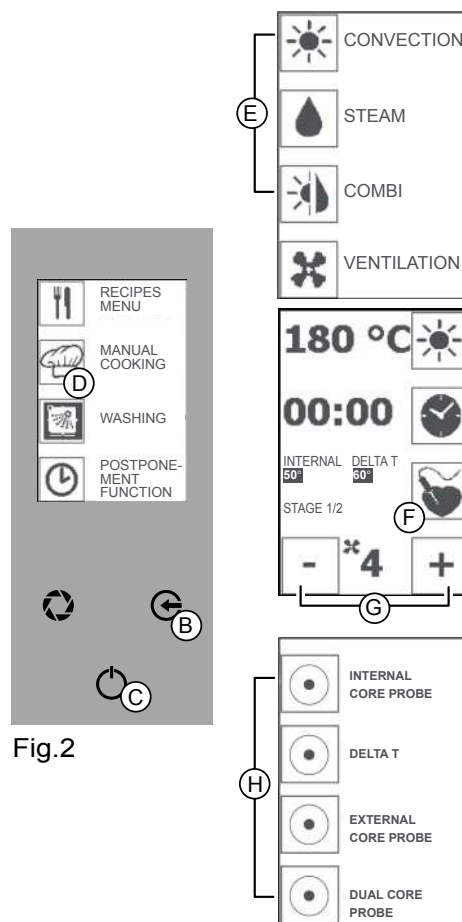


Fig.2

6. PARAMÊTROS DE COZINHAR

C - DUPLO SENSOR DE NÚCLEO (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, VÁCUO)

É possível cozinhar dois tipos de produtos durante um único ciclo de cozedura. Atue do seguinte modo:

1. Introduza o sensor de núcleo externo no alojamento correspondente sob o painel do forno.

2. Insira a ponta do sensor de núcleo externo no interior do produto (posicionado no tabuleiro no interior da câmara de cozedura), de modo a que a ponta se encontre aproximadamente no centro do produto.

3. Insira a ponta do sensor de núcleo interno no interior do produto (posicionado no tabuleiro no interior da câmara de cozedura), de modo a que a ponta se encontre aproximadamente no centro do produto.

4. Feche a porta do forno, tendo o cuidado de não desligar o sensor de núcleo externo.

Prima a tecla “GO!” (Fig 3/A) para entrar no menu principal.

Prima o ícone “COZEDURA MANUAL” (Fig 3/D) e selecione uma modalidade de cozedura (Fig.3/E).

5. Prima o ícone “SENSOR DE NÚCLEO” (Fig 3/F) e o ícone “DUPLO SENSOR DE NÚCLEO” (Fig 3/H). Prima o ícone “SENSOR DE NÚCLEO” (Fig 3/F) e, com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 3/G), defina a temperatura do sensor de núcleo interno.



É possível configurar a temperatura dos sensores de núcleo até 99° C

6. Prima o ícone “SENSOR DE NÚCLEO” (Fig 3/F) e, com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 3/G), defina a temperatura do sensor de núcleo externo. Prima o ícone “SENSOR DE NÚCLEO” (Fig 3/F) para confirmar.

Pressionar a tecla “ENTER” (Fig 3/C) para ativar o cozimento.



Função “PAUSA”: prima a tecla “ENTER” (Fig 1/C) para interromper a função em curso e prima novamente a tecla “ENTER” (Fig 1/C) para retomar a cozedura

Prima a tecla “ENTER” (Fig 3/C) e prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 3/B) para voltar para a página inicial.

7. Para modificar as temperaturas dos sensores, prima a tecla “SENSOR DE NÚCLEO” e repita as operações nos pontos 5 e 6.

Ao atingir a temperatura inferior definida, a inscrição “END” começa a piscar, bem como o sensor correspondente.

Ao atingir a temperatura superior definida, a inscrição “END” começa a piscar, bem como o sensor correspondente. Aparece a inscrição “MANUTENÇÃO” e o forno conserva a temperatura mais baixa definida.

Prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 3/B) para voltar para a página inicial.

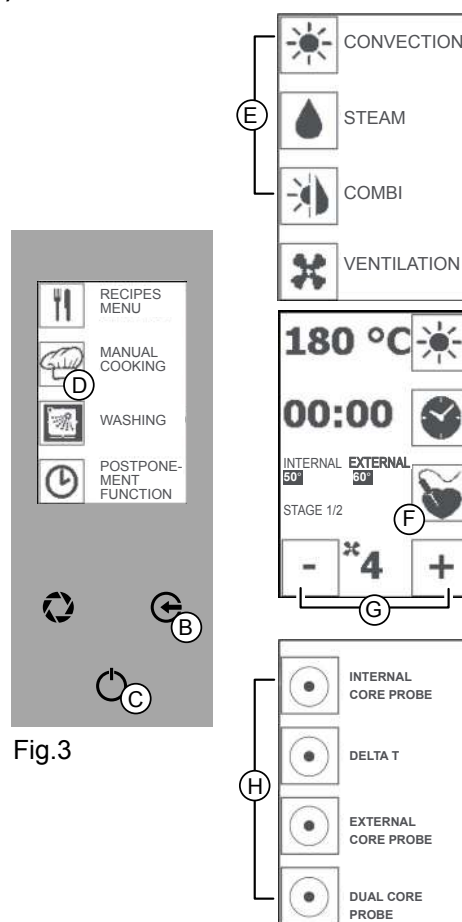


Fig.3

6. PARAMÊTROS DE COZINHAR

6.3 MODALIDADE DE COZEDURA POR “NÍVEIS”

É possível cozer vários produtos simultaneamente diferenciando o tempo de cozedura por níveis de grelhas (ONE BY ONE) ou definir a cozedura de cada nível, conforme um horário estabelecido (por ex., a saída dos pratos - READY TO GO)



Se utilizar um programa de cozedura (receita), esta função é desativada

A - ONE BY ONE

Coloque o produto a cozer nos tabuleiros e introduza-os nos porta-tabuleiros previamente montados no forno. Feche a porta do forno.

1. Prima o ícone “GO!” para ativar o menu principal. Selecione o ícone “COZEDURA MANUAL” (Fig 4/D) e a modalidade de cozedura desejada (Fig.4/E).

2. Prima continuamente o ícone “TEMPO” (Fig.4/F). No ecrã aparecem 10 posições numeradas (1 TABULEIRO POR POSIÇÃO).

3. Escolha o nível desejado com os ícones “SETAS” e selecione-o com o ícone “CONFIRMAR” (Fig 4/H).

4. Regule o tempo de cozedura do nível com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 4/G). Prima o ícone “CONFIRMAR” (Fig 4/I).

Se necessário, continue com a mesma modalidade para os outros níveis (repita o procedimento nos pontos 3 e 4).

Prima a tecla “ENTER” (Fig 4/C) para voltar para a página anterior.

Defina a temperatura (ver 5.2 Definição da temperatura ponto 2).



Para iniciar a função “PRÉ-AQUECIMENTO”, ver 5.7 ponto 2

Prima a tecla “ENTER” (Fig 4/C) para sair da função.

Inicia-se a contagem decrescente do tempo.

Prima a tecla “ENTER” (Fig 4/C) e prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 4/B) para interromper e sair da função.



Prima o ícone “TEMPO” para visualizar os níveis e a contagem decrescente do tempo. Prima a tecla “ESC” (Fig.4/B) para voltar para o ecrã anterior

Um sinal acústico e visual avisa durante alguns segundos que o tempo definido para cada nível foi atingido (aparece a inscrição **RETIRAR**).



Passados alguns segundos, o sinal acústico é automaticamente interrompido, enquanto o sinal visual no ecrã é desativado com a abertura da porta.

Sucessivamente e por ordem, todos os outros níveis serão assinalados quando o tempo definido for atingido.



O forno funciona num ciclo contínuo; os sinais (acústico e visual) não interrompem o processo de cozedura.



No fim do processo, o forno deve ser desligado manualmente: prima a tecla “ENTER” (Fig 4/C) e prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 4/B) para voltar para a página inicial.

B - READY TO GO

Repita o procedimento acima indicado no ponto 1.

2. Prima o ícone “TEMPO” (Fig.4/F) e defina o tempo de entrega dos pratos (por ex., são 09h00 e os pratos devem estar cozinhados às 12h00: defina 3 horas de tempo). Prima o ícone “TEMPO” para confirmar.

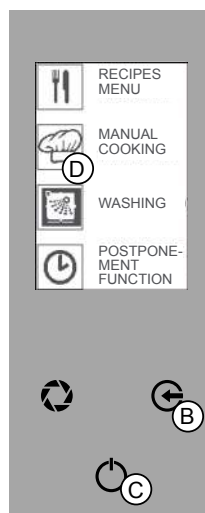
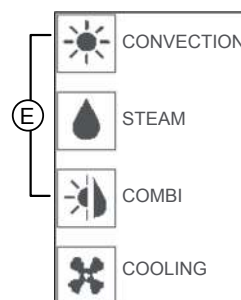
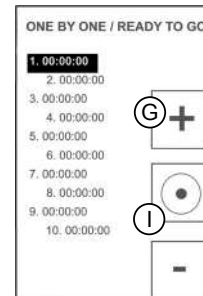
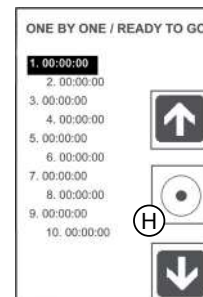


Fig.4



6. PARAMÊTROS DE COZINHAR

3. Prima continuamente o ícone “TEMPO” (Fig.4/F). No ecrã aparecem 10 posições numeradas (1 TABULEIRO POR POSIÇÃO).

4. Escolha o nível desejado com os ícones “SETAS” e selecione-o com o ícone “CONFIRMAR” (Fig 4/H).

5. Regule o tempo de cozedura do nível com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 4/G). Prima o ícone “CONFIRMAR” (Fig 4/I).

Se necessário, continue com a mesma modalidade para os outros níveis (repita o procedimento nos pontos 4 e 5).

6. Prima a tecla “ENTER” (Fig 4/C) para voltar para a página anterior.

Defina a temperatura (ver 5.2 Definição da temperatura ponto 2).



Para iniciar a função “PRÉ-AQUECIMENTO”, ver 5.7 ponto 2

Prima a tecla “ENTER” (Fig 4/C) para sair da função.
Inicia-se a contagem decrescente do tempo.

Prima a tecla “ENTER” (Fig 4/C) e prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 4/B) para sair sem memorizar.



Prima o ícone “TEMPO” para visualizar os níveis e a contagem decrescente do tempo. Prima a tecla “ESC” (Fig.4/B) para voltar para o ecrã anterior

Um sinal acústico e visual avisa durante alguns segundos que o tempo definido para cada nível foi atingido (aparece a inscrição **COLOCAR**).

7. Coloque o produto a cozer nos tabuleiros e introduza-os nos porta-tabuleiros no forno. Feche a porta do forno.



Com o forno quente, abra a porta com cautela e coloque-se ao lado do aparelho para evitar fontes de calor diretas: o vapor acumulado pode provocar queimaduras.



Passados alguns segundos, o sinal acústico é automaticamente interrompido, enquanto o sinal visual no ecrã é desativado com a abertura da porta.

Sucessivamente e por ordem, todos os outros níveis serão assinalados. Repita o procedimento no ponto 7.



O forno funciona num ciclo contínuo; os sinais (acústico e visual) não interrompem o processo de cozedura.



No fim do processo, o forno deve ser desligado manualmente: prima a tecla “ENTER” (Fig 4/C) e prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 4/B) para voltar para a página inicial.

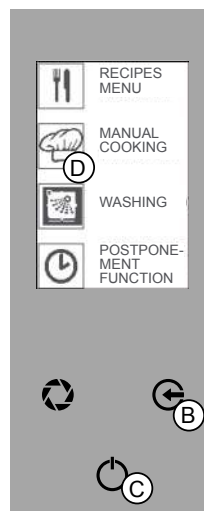
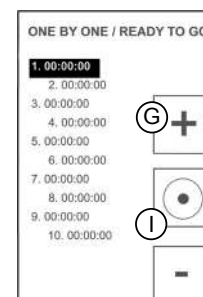
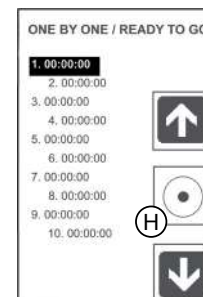
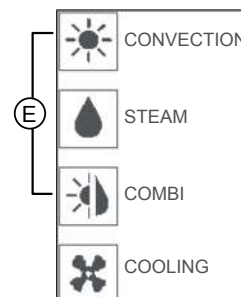


Fig.4

7. PROGRAMAÇÃO

7.1 MENU DE RECEITAS

MEMORIZAR RECEITA

Pressionar o ícone “GO!” para ativar o menu principal.

1. Prima o ícone “RECEITAS” (Fig 1/D) e depois o ícone “NEW” (Fig 1/E).

Com os ícones “SETAS” (Fig 1/F), seleccionar a primeira letra da receita. Confirmar com a tecla “ENTER” (Fig 1/C).

Preencher o nome da receita.



Prima o ícone “BACK” (Fig 1/P) para apagar a letra inserida

Manter pressionada a tecla “ENTER” (Fig 1/C) e escolher a modalidade de cozimento desejada: CONVECÇÃO, VAPOR, COMBINADO (Fig 1/G).

2. Prima o ícone da modalidade de cozedura desejada (por ex., Fig 1/H) e, com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 1/L), defina a temperatura entre 40 °C e 250 °C.

Prima o ícone “CONVECÇÃO” para confirmar (Fig 1/H).



Na modalidade VAPOR a temperatura está compreendida entre 40° e 100°

Prima o ícone “TEMPO” (Fig 1/I) e, com os ícones “MENOS” e “MAIS” (Fig 1/L), defina o tempo entre 1 minuto e 09:00 horas/minutos.

Pressionar o ícone “TEMPO” para confirmar (Fig 1/E).



É obrigatório definir o tempo (no infinito) para passar à fase seguinte

3. Para memorizar outras fases, prima a tecla “NEXT” (Fig 1/G) e repita as operações.



Fase “DOOR”: prima o ícone “PORTA” (Fig 1/O). Esta fase lembra o operador para abrir a porta para fazer modificações no produto em cozedura (por ex., acréscimo de ingredientes)

4. Prima continuamente a tecla “ENTER” (Fig 1/C) e prima o ícone correspondente no qual se deseja memorizar a nova receita (Fig 1/N).



Os ícones representam categorias de cozedura: por ex. peixe, carnes, pastelaria, verdura, padaria e preferidos (as receitas mais utilizadas memorizadas de modo automático)



É possível memorizar 100 receitas e 5 fases/receita

Uma página e um sinal acústico triplo confirmam a memorização.



Durante a função “MEMORIZAR RECEITAS”, é possível definir outros parâmetros (ventoinha, humidade, purga e sensor de núcleo)

Pressionar algumas vezes a tecla “ESC” (Fig 1/B) para sair sem memorizar e voltar para a página inicial.

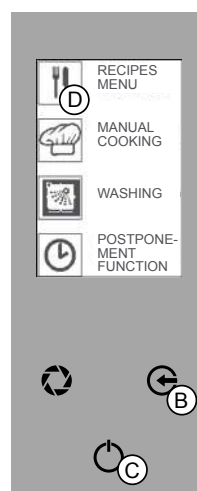
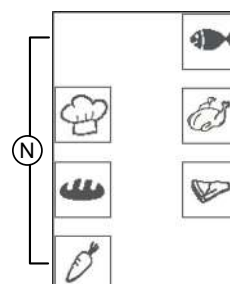
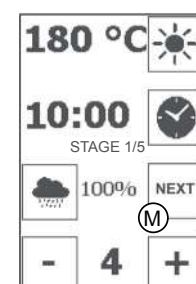
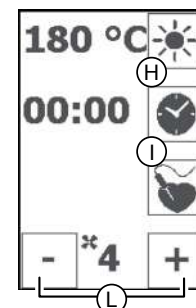
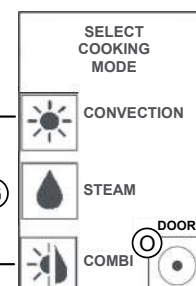
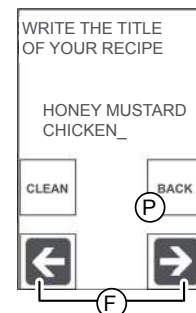
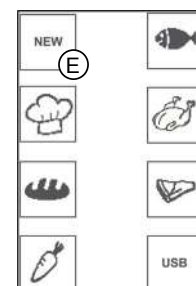


Fig.1

7. PROGRAMAÇÃO

MODIFICAR RECEITA

Pressionar o ícone “GO!” para ativar o menu principal.

Prima o ícone “RECEITAS” (Fig 2/I) e o ícone no qual foi memorizada a receita a modificar (Fig 2/E).

Com os ícones “SETAS” (Fig 2/M), selecione a receita memorizada e prima o ícone “CONFIRMAR” (Fig 2/L) para visualizar a receita.

Se necessário, modifique alguns parâmetros (ver 7.1 Memorizar RECEITAS ponto 2).

Para selecionar outras fases da receita, manter pressionado o ícone “NEXT/MAIS” ou “PREV/MENOS” (Fig 2/N).



Para apagar uma fase, prima o ícone “TEMPO”, depois o ícone “MENOS” (Fig 2/N) e defina o tempo da fase a apagar com zero (00:00).

Para memorizar as modificações, prima duas vezes a tecla “ENTER” (Fig 2/C) e uma vez a tecla “ESC” (Fig 2/B).



Visualiza-se “SALVAR?”

Prima a tecla “ENTER” (Fig 2/C) e escolha o ícone no qual quer memorizar a receita modificada (Fig 2/E).

Uma página e um sinal acústico triplo confirmam a memorização.

Para sair sem guardar, prima várias vezes a tecla “ESC” de modo a voltar para a página inicial (Fig 2/B).

ATIVAÇÃO RECEITA

Pressionar o ícone “GO!” para ativar o menu principal.

Prima o ícone “RECEITAS” (Fig 2/I) e depois o ícone no qual foi memorizada a receita desejada (Fig 2/E).

Com os ícones “SETAS” (Fig 2/M), escolha a receita.

Prima o ícone “CONFIRMAR” (Fig 2/L) para selecionar a receita.

Pressionar a tecla “ENTER” para ativar o pré-aquecimento.



Fase de “PRÉ-AQUECIMENTO”: 20° C superiores à temperatura definida



Prima a tecla “ENTER” (Fig 2/C) para parar o pré-aquecimento (Função “PAUSA”)

Depois de concluído o pré-aquecimento, aparece a página “COLOCAR” (Fig. 2/L). Abrir a porta e introduzir o produto. Depois de colocar o produto, feche a porta do forno.

Ativa-se a receita selecionada, inicia-se o tempo a descontar.



Função “PAUSA”: prima a tecla “ENTER” (Fig 2/C) para interromper a função em curso e prima novamente a tecla “ENTER” (Fig 1/C) para retomar a cozedura



Pressionar duas vezes a tecla “ESC” (Fig 2/B) para interromper a receita.

CANCELAR RECEITA

Pressionar o ícone “GO!” para ativar o menu principal.

Prima o ícone “RECEITAS” (Fig 2/I) e depois o ícone no qual foi memorizada a receita a apagar (Fig 2/E).

Com os ícones “SETAS” (Fig 2/M), escolha a receita desejada.

Manter pressionada a tecla “DEL” (Fig 2/G), para apagar a receita memorizada.

Um sinal acústico confirma o apagamento.

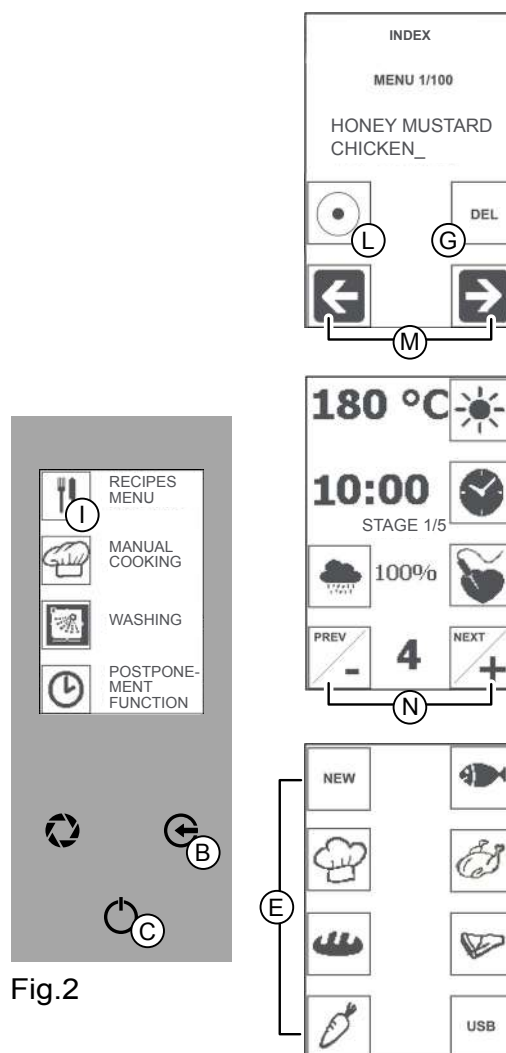


Fig.2

7. PROGRAMAÇÃO

7.2 DISPOSITIVO USB

CARREGAMENTO DE RECEITAS

Para salvar no dispositivo USB as receitas memorizadas no forno, atue da seguinte maneira:

Pressionar o ícone “GO!” para ativar o menu principal.

Prima o ícone “RECEITAS” (Fig 3/D) e o ícone “USB” (Fig 3/E).

Abra a portinhola sob o painel do forno e introduza o dispositivo USB. Prima a tecla “GUARDAR RECEITAS” para selecionar a função (Fig 3/F).

Aguarde pela conclusão do descarregamento das receitas (SAVE - FINISH - Fig 3/G). Remova o dispositivo USB e volte a fechar a portinhola. Prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 3/B) para voltar para a página inicial.

DESCARREGAMENTO DE RECEITAS

Para salvar no forno as receitas gravadas no dispositivo USB, atue do seguinte modo:

Pressionar o ícone “GO!” para ativar o menu principal.

Prima o ícone “RECEITAS” (Fig 3/D) e o ícone “USB” (Fig 3/E).

Abrir a portinhola sob o painel do forno e introduza o dispositivo USB.

Prima a tecla “IMPORTAR RECEITAS” para selecionar a função (Fig 3/F).

Aguarde pela conclusão do carregamento das receitas (READ - FINISH - Fig 3/G).

Remova o dispositivo USB. Fechar a portinhola. Prima várias vezes a tecla “ESC” (Fig 3/B) para voltar para a página inicial.

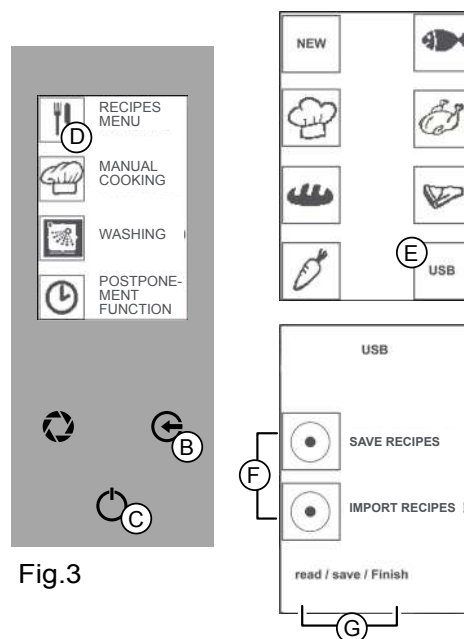


Fig.3

8. CARREGAR E RETIRAR O PRODUTO



Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem, permanece o risco residual de queimaduras; este risco pode ocorrer em contato acidental com o vão de cozedura, com tabuleiros e com material tratado.



Sempre que for necessário ter acesso à área denominada "Compartimento de cozedura", é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.



Usar o vestuário de proteção individual adequado antes das operações de limpeza (luvas, máscara, óculos de proteção)



Proceder à abertura da porta posicionando-se ao lado da aparelhagem, para evitar fontes diretas de calor



Abertura da porta: segurar na pega, rodar para para a direita ou esquerda e puxar para soltar o mecanismo de mola.

Fechamento da porta: segurar a pega e empurrar a porta para bloquear o mecanismo de mola.



Ver “5. PARÂMETROS DE FUNCIONAMENTO” antes de colocar o produto no forno

CARREGAMENTO DO PRODUTO

Carregar o produto a tratar no(s) tabuleiro(s) e introduzir nos porta-tabuleiros previamente montados no forno. (Fig. 1)

Inicie o procedimento de ativação diária (ver 4. Ativação) ou de programação (ver 7. Programação)

DESCARREGAMENTO DO PRODUTO

Abrir a porta do forno e retirar os tabuleiros do porta-tabuleiro com instrumentos de proteção individual adequados.



Terminado o processamento, se necessário, inicie o procedimento de manutenção (ver 9. Manutenção Corrente)

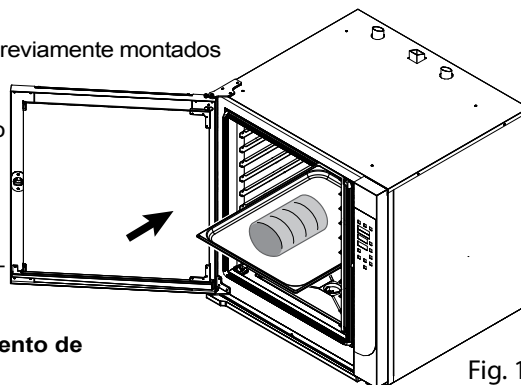


Fig. 1

9.1 LIMPEZA DO APARELHO

Avisos gerais



A aparelhagem é utilizada para a preparação de produtos para uso alimentar. É necessário dar uma atenção especial a tudo o que respeita a higiene e manter a aparelhagem e o ambiente circundante constantemente limpos.



A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos



A limpeza do aparelho deve ser efetuada com o compartimento de cozedura vazio



Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todas as linhas de alimentação, é necessário efetuar a limpeza cuidadosa de todas as partes internas e externas da aparelhagem



Sempre que for necessário ter acesso à área denominada "Compartimento de cozedura", é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.



Usar o vestuário de proteção individual adequado antes das operações de limpeza (luvas, máscara, óculos de proteção)



Proceder à abertura da porta posicionando-se ao lado da aparelhagem, para evitar fontes diretas de calor



Durante a cozedura, o efeito químico do sal e/ou vinagre ou outras substâncias ácidas pode gerar fenómenos de corrosão dentro do compartimento de cozedura em longo prazo. Após o ciclo de cozedura destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente e enxaguá-la abundantemente



O líquido detergente para a limpeza do compartimento de cozedura deve possuir determinadas características químicas:
- pH superior a 12
- sem cloretos/amoníaco, com viscosidade e densidade semelhante à água



Ler atentamente as indicações dadas na etiqueta dos produtos detergentes. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. (ver meios de proteção indicados na etiqueta da confecção).



Usar produtos não agressivos para a limpeza externa do aparelho (utilizar detergentes disponíveis no comércio indicados para limpar aço e vidro).



Ter cuidado para não danificar as superfícies de inox. Especialmente, não utilizar produtos corrosivos, materiais abrasivos nem ferramentas cortantes.



Lavar as superfícies com água potável e secar com um pano absorvente ou outro material não abrasivo.



Não limpar o aparelho utilizando jatos de água sob pressão e/ou diretos.



Terminadas as etapas de limpeza é necessário, para uma boa manutenção das vedações das portas, lavar as vedações com sabão neutro e água, secá-las completamente e, depois de secas, passar pó de talco ao longo de toda a superfície das mesmas. Para uma boa manutenção, a operação de lavagem das vedações deve ser realizada todas as semanas



As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.



Aguarde a temperatura do aparelho e todas as suas partes esfriarem, de modo que o operador não esteja queimado

9. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Tabela de resumo: competências - serviço - frequência



Operador "heterogêneo"

Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas, capaz de efetuar funções simples.



Operador "homogêneo"

Operador treinado e autorizado a movimentar, transportar, instalar, manter, consertar e demolir a aparelhagem.

	TIPO DE SERVIÇO	FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza para a primeira inicialização Limpeza do compartimento de cozedura Limpeza do filtro Controle do nível do líquido detergente Limpeza do recipiente de recolha de condensação Limpeza do vidro interno e externo Controle e limpeza da vedação da porta	No momento da chegada, após a instalação Fim da produção diária Conforme necessário A cada 2/3 dias (conforme necessário) Fim da produção diária Conforme necessário Fim da produção semanal
	Controle e limpeza das descargas	A cada 30 dias com água muito dura sem amaciador

9.2 LIMPEZA PARA A PRIMEIRA INICIALIZAÇÃO



O aparelho a sair do estabelecimento é tratado com materiais especiais para proteger as partes mais expostas.



Na primeira inicialização, a aparelhagem deve ser limpa cuidadosamente para eliminar qualquer resíduo de material alheio dentro e fora do compartimento de cozedura.

Remover manualmente a película de proteção de revestimento externo e limpar cuidadosamente todas as partes externas da aparelhagem.



Não utilizar ferramentas abrasivas e detergentes corrosivos (ver 9.1 advertências gerais)

No final do procedimento para limpar as partes externas, é necessário proceder à limpeza do compartimento de cozedura. Dependendo do modelo, o compartimento de cozedura pode ser limpo com o procedimento automático, se o equipamento tiver essa opção, ou com o procedimento manual.



Para modelos com lavagem, posicionar o filtro conectado ao tubo para a recolha do detergente no recipiente específico (Fig. 1/A).



A limpeza do aparelho deve ser efetuada com o compartimento de cozedura vazio.

Abrir a porta e retirar os tabuleiros (se houver) do porta-tabuleiro (Fig. 1).

Retirar o porta-tabuleiro desencaixando-o dos pernos (Fig.2/B-C-D)

Consoante o modelo, para a limpeza do compartimento de cozedura, seguir as instruções dos parágrafos:

- Limpeza do compartimento de cozedura com lavagem automática. O forno executa um ciclo de limpeza com o detergente e termina o procedimento com o enxaguamento do compartimento de cozedura.
- Limpeza do compartimento de cozedura com lavagem manual - esse procedimento é adotado quando o forno não tem a opção de lavagem automática.

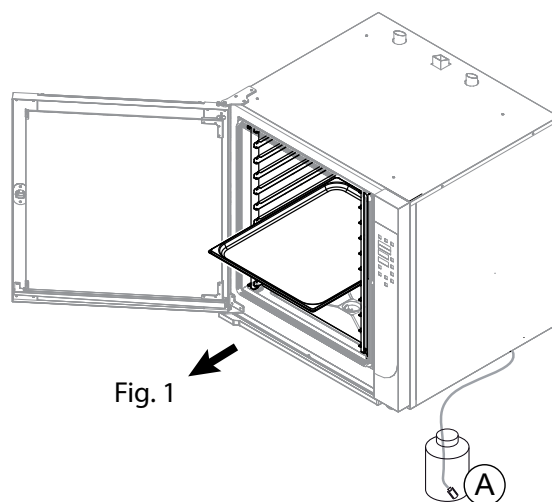


Fig. 1

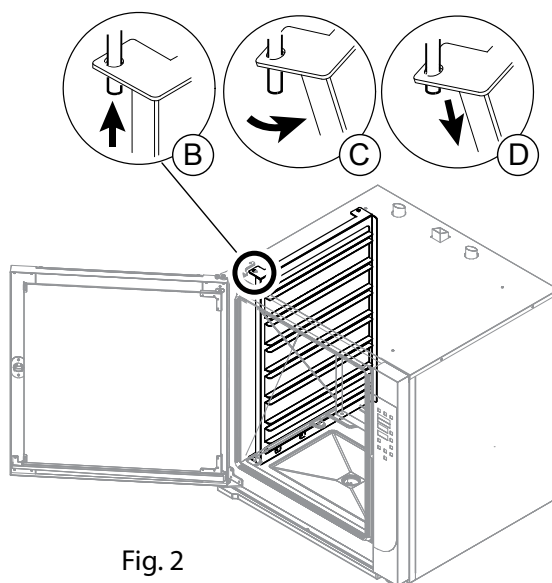


Fig. 2

9.3 LAVAGEM AUTOMÁTICA

ATIVAÇÃO LAVAGEM

1. Prima o ícone "GO!" para ativar o menu principal.
Pressionar o ícone "LAVAGEM" (Fig 3/L).

É possível selecionar os seguintes ciclos de lavagem:

FAST: ciclo de lavagem de duração breve, sem detergente.

SOMENTE ENXAGUAMENTO: ciclo de lavagem inteiro, sem detergente.

CURTO: ciclo de lavagem de duração breve, um ciclo de detergente.

MÉDIO: ciclo de lavagem inteiro, dois ciclos de detergente.

LONGO: ciclo de lavagem inteiro, três ciclos de detergente.

2. Prima o ícone correspondente para selecionar o ciclo de lavagem desejado (Fig 3/L).

Prima a tecla "ENTER" (Fig 3/C) para iniciar a lavagem.

No ecrã aparecem as características do ciclo de lavagem selecionado com o tempo a descontar (Fig 3/M).



Conforme o grau de sujidade visualiza-se o ciclo de lavagem aconselhado

PARADA DA LAVAGEM

Prima a tecla "ENTER" (Fig 3/C).

Antes de introduzir o DETERGENTE (Fig 3/M - AMOLECIMENTO)

Para retomar a lavagem, prima a tecla "ENTER" (Fig 3/C).

Prima várias vezes a tecla "ESC" (Fig 3/B) para voltar para a página inicial.

Depois de introduzir o DETERGENTE (COM DETERGENTE + ÁGUA)

Retome obrigatoriamente a lavagem premindo a tecla "ENTER" (Fig 3/C).



APENAS FUNÇÃO DE LAVAGEM (as restantes funções são desativadas).

Ações possíveis: premir a tecla "ENTER" para retomar a lavagem interrompida ou escolher outro tipo de lavagem (ver INÍCIO DA LAVAGEM ponto 2).

9.4 LAVAGEM MANUAL

O operador executa a lavagem e enxaguamento do compartimento de cozedura com a aplicação do detergente durante o procedimento de limpeza e água potável durante o procedimento de enxaguamento.



A limpeza do aparelho deve ser efetuada com o compartimento de cozedura vazio, sem grilhas, tabuleiros ou outros acessórios (Fig.4-5).

Defina a modalidade de cozedura VAPOR e os parâmetros TEMPERATURA como 100 °C e TEMPO como 20' (ver 6.1 Convecção - Vapor - Combi).

Terminada a operação, abrir a porta, deixando arrefecer por alguns segundos o compartimento de cozedura.

Aplicar o detergente com um vaporizador normal (Fig. 6) em toda a superfície do compartimento de cozedura e, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar manualmente com cuidado a superfície (Fig 6).

Terminada a operação, enxaguar o vão de cozimento com água potável. Não usar de nenhuma forma jatos de água sob pressão nessa operação.

Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o compartimento de cozedura com um pano não abrasivo.

Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

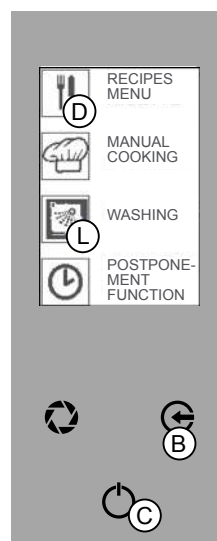


Fig.3

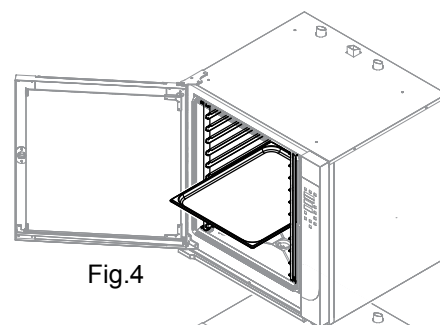
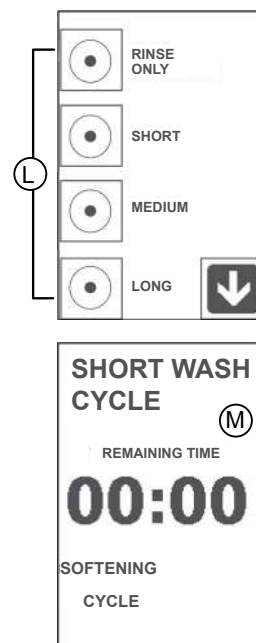


Fig.4

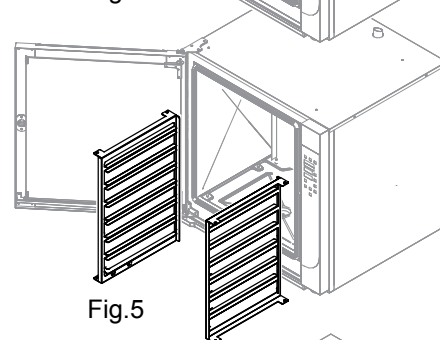


Fig.5

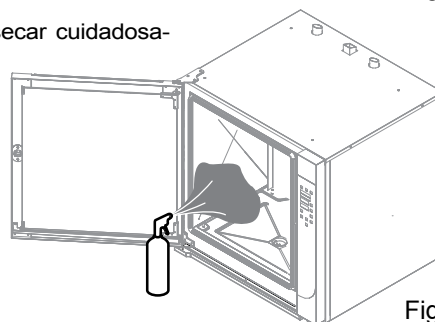


Fig.6

9.5 VERIFICAÇÕES PERIÓDICAS A EFETUAR LIMPEZA DO COMPARTIMENTO DE COZEDURA

Dentro do compartimento de cozedura, podem se depositar resíduos sólidos de vários tipos. É necessário um controle visual no final do dia para verificar sua presença. Se necessário, remover manualmente esses resíduos. Desenrosar o filtro na base do compartimento de cozedura (Fig. 7) para liberar a descarga de possíveis resíduos.

No final das operações, apertar novamente o filtro dentro do compartimento de cozedura.



Quando necessário, solte os porta-tabuleiros do perno (Fig.8) e retire-os do compartimento de cozedura

LIMPEZA DO FILTRO

Quando necessário, desenrosar o filtro (Fig. 14) e lavar com água potável e material não abrasivo e/ou corrosivo para eliminar possíveis resíduos sólidos. Secar com cuidado. Ao concluir as operações, fechar novamente o filtro.



Mensagem "Filter Cleaning" (Ecrã 2): proceder com a manutenção ordinária do filtro.

Terminada a limpeza, prima a tecla "ENTER" durante 5 segundos para eliminar a mensagem

LIMPEZA DO RECIPIENTE DE RECOLHA DE CONDENSAÇÃO

Dentro do recipiente de recolha de condensação, podem se depositar resíduos que podem obstruir o fluxo dos líquidos recolhidos. É necessário um controle visual no final do dia para verificar sua presença. Se necessário, remover manualmente esses resíduos para liberar o orifício de descarga (Fig. 10).

LIMPEZA DO VIDRO INTERNO E EXTERNO

A aparelhagem tem um vidro fixo na porta e um vidro móvel. Se necessário, com a porta totalmente aberta, liberar os bloqueios do vidro (Fig. 9) e, com muito cuidado, limpar o vidro móvel de ambos os lados. Antes de fixá-lo novamente à porta, limpar com cuidado o vidro interno fixo também.

CONTROLE E LIMPEZA DA VEDAÇÃO DA PORTA

No final de cada lavagem do compartimento de cozedura e no final do turno diário, para uma boa manutenção da vedação da porta, é necessário efetuar uma cuidadosa limpeza (Fig.11).

Lavar a vedação com material não abrasivo e/ou corrosivo, secar com cuidado e passar óleo de vaselina (de uso alimentar) em toda a superfície, para mantê-la macia e em bom estado de conservação.

CONTROLE DO NÍVEL DO LÍQUIDO DETERGENTE

A aparelhagem com dispositivo de lavagem automática necessita um controle visual no final do dia para verificar a presença de detergente no respectivo recipiente (Fig. 12).

Verificar a presença do líquido detergente no respectivo recipiente e, se necessário, encher e/ou substituir.

Na ausência de líquido detergente, a aparelhagem não indica anomalia e a lavagem será executada sem detergente.

CONTROLE E LIMPEZA DAS DESCARGAS

Para uma eliminação correta das águas na rede de descarga, verificar se não existem obstruções ou impedimentos de nenhum tipo em todo o trajeto da linha (Fig.9-13).

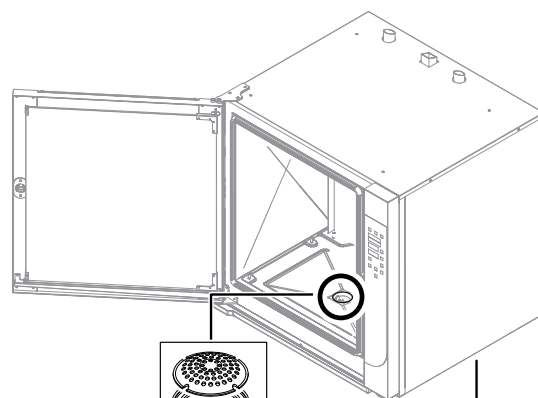


Fig. 7

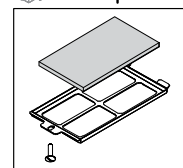
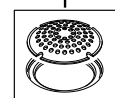


Fig. 14

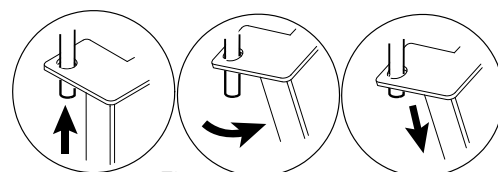


Fig. 8

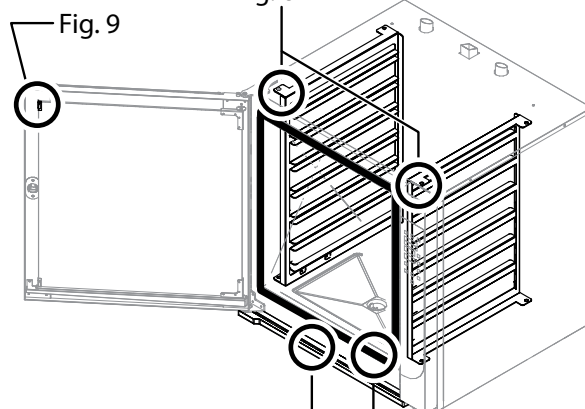


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

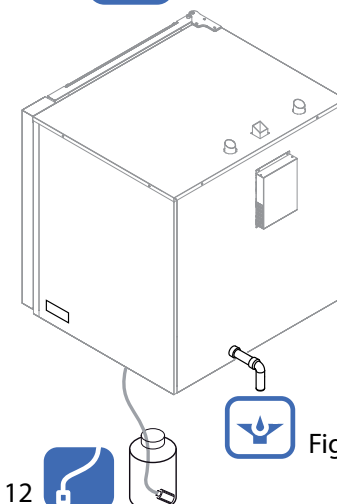


Fig. 12



Fig. 13

10. AVISO ALARMES

10.1 Lista dos alarmes

As anomalias são visualizadas no Display 2 durante o funcionamento; ver descrição:

Alarme da sonda da câmara: sonda de temperatura avariada ou interrompida.

Alarme da sonda de humidade: sonda de humidade avariada ou interrompida.

Alarme do sensor de núcleo interno: sensor de núcleo danificado ou interrompido (é possível usar o forno sem sensor de núcleo).

Alarme do sensor de núcleo externo: sensor de núcleo danificado ou interrompido, ou então não inserido corretamente (é possível usar o forno sem sensor de núcleo).

Alarme de temperatura da placa: placa sobreaquecida (mais de 70° C).

Alarme do motor: motor sobreaquecido.

Alarme de falta de água: alimentação hídrica insuficiente.

EEP: erro de carregamento/atualização do software.

FLAM: ausência de chama de alimentação.

Alarme de purga: erro de funcionamento do dispositivo de purga.

Alarme OFFRUN: aumento rápido de temperatura.

Se premir a tecla "ENTER" durante 5 segundos, é possível eliminar temporariamente o alarme. A mensagem será apresentada novamente até a resolução do problema.



Contactar o serviço de assistência autorizado.

O responsável técnico da manutenção intervem para identificar a causa do problema e restaurar o funcionamento correto

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se a aparelhagem não funcionar corretamente, tente solucionar os problemas mais simples com o auxílio desta tabela

ANOMALIA	CAUSA POSSÍVEL	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho.	- O interruptor principal não está conectado. - Disparou o salva-vidas ou o termomagnético.	- Inserir o interruptor principal. - Inserir novamente o salva-vidas e/ou o termomagnético.
Não é gerado vapor.	A torneira de água está fechada.	Abrir a torneira de água.
A água do compartimento de cozedura não descarrega.	A descarga está obstruída.	- Limpar o filtro da descarga. - Liberar a descarga dos eventuais resíduos.
As paredes internas estão cobertas de calcário.	O suavizador não está ligado ou está gasto.	- Conectar a aparelhagem a um suavizador. - Regenerar o suavizador. - Descalcificar o compartimento de cozedura.
Há manchas no compartimento de cozedura.	- Qualidade da água. - Detergente de baixa qualidade. - Enxaguamento insuficiente.	- Filtrar a água (ver suavizador). - Utilizar o detergente aconselhado. - Repetir o enxaguamento.
A aparelhagem a gás não liga.	- Torneira do gás fechada. - Presença de ar no tubo.	- Abrir a torneira do gás. - Repetir as operações de ligação.
Falta de água.	A torneira de água está fechada.	Abrir a torneira de água.
Sobreaquecimento dos componentes eletrónicos (Alarme temperatura painel)	Ventiladores de resfriamento obstruídos.	Liberar a passagem do ar ou limpar os filtros.
Mensagem de Limpeza do filtro	Expirado temporizador manutenção filtro	Proceder com a limpeza (ver 9.5 Verificações periódicas a efetuar)



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todos os dispositivos de alimentação e, a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizado.

Desativação e eliminação da aparelhagem



OBRIGAÇÃO DE ELIMINAR OS MATERIAIS SEGUINDO OS PROCEDIMENTOS LEGISLATIVOS EM VIGOR NO PAÍS ONDE A APARELHAGEM FOR ELIMINADA.

NOS TERMOS das Diretivas (ver Ponto n. 0.1) relativas à redução do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos e eliminação de resíduos. O símbolo do bidão barrado presente na aparelhagem ou na confecção indica que o produto deve ser recolhido separadamente dos outros detritos no final de sua vida útil.

O recolhimento diferenciado da presente aparelhagem é organizada e controlada pelo produtor, no final da vida útil do aparelho. O usuário que desejar eliminar a presente aparelhagem deve contactar o fabricante e seguir o esquema adotado pelo mesmo para a recolha separada da aparelhagem no final de sua vida útil. A recolha diferenciada adequada para a ativação sucessiva da aparelhagem entregue à reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o próprio ambiente e para a saúde, e favorece a reutilização e/ou reciclagem dos materiais com os quais a aparelhagem é composta. A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.



A desativação e a eliminação da aparelhagem devem ser efetuadas por pessoas especializadas.

Eliminação de detritos



Durante o uso e a manutenção, evitar dispersar no ambiente produtos poluentes (óleos, gorduras etc); efetuar a recolha diferencial em função da composição dos diversos materiais e no respeito das leis em vigor sobre o assunto.

A eliminação abusiva dos detritos é punida com sanções reguladas pelas leis em vigor no território onde for efetuada a infração.

