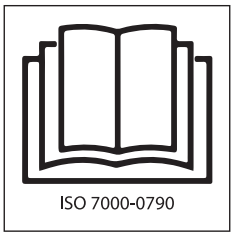
EN	**CONVECTION OVENS** **INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE**

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

DE	**HEISSLUFTÖFEN** **ANLEITUNGEN FÜR DEN BEDIENUNGS-UND WARTUNG**

FR	**FOURS À AIR PULSE'** **INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET LA MAINTENANCE**

ES	**HORNOS A CONVECCIÓN** **INSTRUCCIONES PARA USO Y MANTENIMIENTO**



PB-SPE904-HD	
PB-SPE906-HD	**PB-SPG906-HD**
PB-SPE910-HD	**PB-SPG910-HD**
PB-SPE916-HD	
PG-SPE106-HD	**PG-SPG106-HD**
PG-SPE110-HD	**PG-SPG110-HD**
PG-SPE120-HD	

B02.0109.00

	EN INDEX	IT INDICE	DE INHALT
	USE AND MAINTENANCE	**USO E MANUTENZIONE**	**BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG**
	INSTRUCTIONS FOR A SAFE USE OF THE OVEN	AVVERTENZE PER L'USO SICURO DEL FORNO	ANWEISUNGEN FÜR SICHEREN GEBRAUCH DES OFENS
	MAX. FOOD LOADING	CARICO MASSIMO DI ALIMENTI	MAX. ESSENVERLADUNG
4.0	CONTROL PANEL DESCRIPTION	DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI	BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSTAFEL
4.5	STARTING THE OVEN	STATO "PRONTO"	STATUS "BETRIEBSBEREIT"
4.5A	COOKING CHAMBER PREHEATING	PRERISCALDAMENTO	VORHEIZUNG
4.5B	SET UP A COOKING CYCLE	IMPOSTAZIONE CICLO DI COTTURA	EINSTELLUNG GARZYKLUS
4.5C	TIME COOKING MODE	COTTURA A TEMPO	GAREN NACH ZEIT
4.5D	CORE PROBE COOKING	COTTURA A SPILLONE	GAREN MIT KERNFÜHLER
4.5E	SET UP HUMIDITY	IMPOSTAZIONE UMIDITA'	EINSTELLUNG DER FEUCHTIGKEIT
4.5F	SET UP FAN SPEED	IMPOSTAZIONE VELOCITA' VENTOLE	EINSTELLUNG DER GEBLÄSEDREHZAHL
4.5G	COOKING PHASES	FASI DI COTTURA	GARPHASEN
4.5H	DELAYED COOKING CYCLE	COTTURA A TEMPO RITARDATO	VERZÖGERTES GAREN
4.5L	COOLING	RAFFREDDAMENTO	KÜHLUNG
4.5M	COOKING PROGRAMS	PROGRAMMI DI COTTURA	GARPROGRAMME
4.5N	START/STOP	STATO "START"	STATUS "START"
4.5P	TEMPORARY STOP	STATO "STOP TEMPORANEO"	STATUS "VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHNUNG"
4.6	WASHING	LAVAGGIO AUTOMATICO	AUTOMATISCHES WASCHEN
4.7	SWITCHING OFF	SPEGNIMENTO	AUSSCHALTUNG
5.0	ALARMS	ALLARMI	ALARME
	CHAMBER'S PROBE	AVARIA SONDA CAMERA	BESCHÄDIGUNG GARRAUMFÜHLER
	CORE PROBE	AVARIA SONDA SPILLONE	BESCHÄDIGUNG KERNFÜHLER
	SERIAL COMMUNICATION	MANCANZA COMUNICAZIONE	ALARM KEIN DATENAUSTAUSCH
	POWER CARD TEMPERATURE	TEMPERATURA SCHEDA POTENZA	TEMPERATURALARM LEISTUNGSKARTE
	OPEN DOOR	PORTA APERTA	TÜR OFFEN
	SAFETY ENTRANCES	INGRESSI SICUREZZA	SICHERHEITSEINGÄNGE
	FALL IN VOLTAGE	MANCANZA DI TENSIONE	SPANNUNGSAUSFALL
9.0	MAINTENANCE	MANUTENZIONE	WARTUNG
9.0A	CLEANING OF EXTERNAL OVEN PARTS	PULIZIA DELLE PARTI ESTERNE DEL FORNO	REINIGUNG DER ÄUSSEREN WÄNDE DES OFENS
9.0B	COOKING CHAMBER CLEANING	PULIZIA CAMERA DI COTTURA	GARRAUMREINIGUNG
9.1	WHAT TO DO IN CASE OF A BREAK-DOWN AND/OR EXTENDED PERIOD OF NON USE	COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO O DI UN PROLUNGATO INUTILIZZO	ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND
10.0	COOKING TIPS	CONSIGLI PER LE COTTURE	NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN
10.1	REMEDIES TO COOKING HITCHES	RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA	ABHILFE BEI ANORMALEM GAREN

	FR INDEX	ES INDICE	
	EMPLOI ET MAINTENANCE	**USO Y MANTENIMIENTO**	
	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION SÛRE DU FOUR	ADVERTENCIAS PARA EL USO SEGURO DEL HORNO	
	CHARGEMENT MAX. DES ALIMENTS	CARGA MÁXIMA DE ALIMENTOS	
4.0	DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS DU PANNEAU	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS	
4.5	ÉTAT "PRÊT"	ESTADO "LISTO"	
4.5A	PRÉ-CHAUFFAGE	PRECALENTAMIENTO	
4.5B	CONFIGURATION CYCLE DE CUISSON	CONFIGURACIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN	
4.5C	CUISSON À TEMPS	COCCIÓN A TIEMPO	
4.5D	CUISSON AVEC SONDE	COCCIÓN CON SONDA	
4.5E	CONFIGURATION HUMIDITÉ	AJUSTE HUMEDAD	
4.5F	VITESSE VENTILATEURS	CONFIGURACIÓN VELOCIDAD VENTILADORES	
4.5G	PHASES DE CUISSON	FASES DE COCCIÓN	
4.5H	CUISSON À TEMPS RETARDÉ	COCCIÓN A TIEMPO RETRASADO	
4.5L	REFROIDISSEMENT	ENFRIAMIENTO	
4.5M	PROGRAMMES DE CUISSON	PROGRAMAS DE COCCIÓN	
4.5N	ÉTAT "START"	ESTADO "START"	
4.5P	ÉTAT "STOP TEMPORAIRE"	ESTADO "STOP TEMPORAL"	
4.6	LAVAGE AUTOMATIQUE	LAVADO AUTOMÁTICO	
4.7	EXTINCTION	APAGADO	
5.0	ALARMES	ALARMAS	
	AVARIE SONDE CHAMBRE	AVERIA SONDA CÁMARA	
	AVARIE SONDE À COEUR	AVERIA SONDA AGUJA	
	ABSENCE DE COMMUNICATION	FALTA DE COMUNICACIÓN	
	TEMPÉRATURE CARTE DE PUISSANCE	TEMPERATURA TARJETA DE POTENCIA	
	PORTE OUVERTE	PUERTA ABIERTA	
	ENTRÉES SÉCURITÉ	ENTRADAS DE SEGURIDAD	
	ABSENCE DE TENSION	FALTA DE TENSION	
9.0	ENTRETIEN	MANTENIMIENTO	
9.0A	NETTOYAGE DES PANNEAUX EXTERIEURS DU FOUR	LIMPIEZA DEL EXTERIOR DEL HORNO	
9.0B	NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON	LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	
9.1	QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ET/ OU D'ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL	COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA O DE UN LARGO PLAZO DE INACTIVIDAD	
10.0	CONSEILS POUR LES CUISSONS	CONSEJOS PARA LAS COCCIONES	
10.1	QUE FAIRE POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE CUISSON	REMEDIOS A LAS ANOMALIAS DE COCCIÓN	

USE AND MAINTENANCE

INSTRUCTIONS FOR A SAFE USE OF THE OVEN

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

MAX. FOOD LOADING

Number of trays	Max. food loading
4 x 1/1 GN - 60x40	**13 kg**
6 x 1/1 GN - 60x40	**18 kg**
10 x 1/1 GN - 60x40	**30 kg**
16 x 1/1 GN - 60x40	**50 kg**
6 x 1/1 GN	**15 kg**
10 x 1/1 GN	**25 kg**
20 x 1/1 GN	**50 kg**

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

Convection

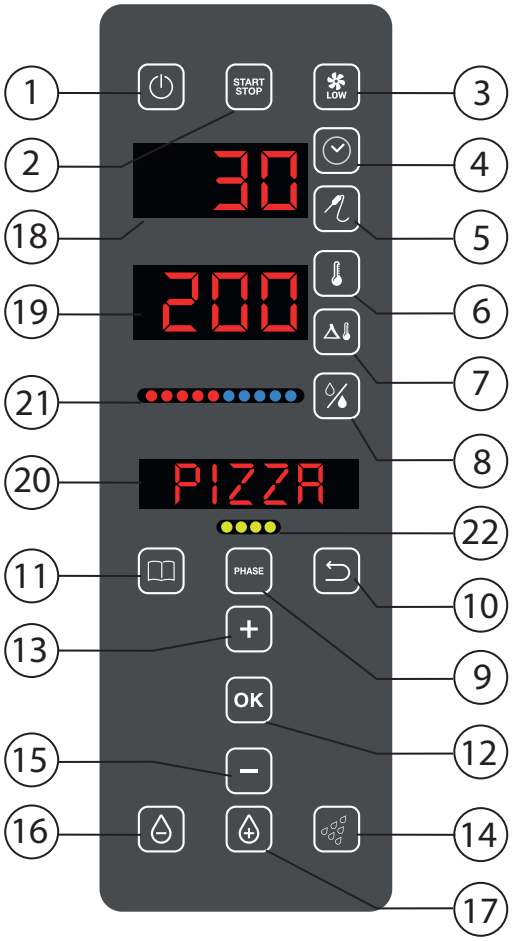
(temperature range between 50 - 270°C)

Convection with steam

(temperature range between 50 - 270°C)

4.0 CONTROL PANEL DESCRIPTION

1 ON-OFF button
2 Start-Stop button
3 Low ventilation speed
4 Time setting
5 Core probe setting
6 Temperature setting
7 Delta T setting
8 Chamber humidity
9 Phase setting
10 Go back/delete
11 Recipe's cookbook
12 Confirm
13 Increase value
14 Automatic washing
15 Decrease value
16 Manual decrease of humidity
17 Manual increase of hunmidity
18 Time/core probe display
19 Temperature/Delta T display
20 Recipe's display
21 Chamber humidity regulation
22 Recipe's phases



4.5 STARTING THE OVEN

When the oven is electrically suppliedIn the card is powered up. All the displays and led aren't lightened. Only the (1) ON-OFF key is lightened.
By pressing the ON-OFF key the card goes to READY mode.
In this mode the card is ready to set up and start a cooking cycle. ON-OFF led switches off.
If you pass in this mode the temperature's display shows for 5 sec the choose set (is lightened the dot at the right of the last digit) and after it shows the measured chamber's temperature (the dot is not lightened) . The visualization of the choose set (chamber or delta-T) is identified by the lightening of the dot at the right side of the last digit. The displays of programs and temperatures and the led of humidity and phases, carry the set up of the last manual cooking cycle's memorized. The lightened phases' led number show the number of the phases of the selected program and the blinking phase's led shows which phase is at present visualized.
If there are alarms they are shown in program's display and the buzzer sounds. At the first pressure of a key the buzzer stop to sound. If it's possible the alarm's manual restore, it has done by a long pressure of the key (10) . If there are no alarms and with a set up and confirmed the short pressure of the START/STOP (2) key starts a cooking cycle and the card goes to START mode.
The card goes to STAND-BY mode with a long pressure of the (1) ON/OFF key.

4.5A COOKING CHAMBER PREHEATING

If you want to preheating the oven before start cooking, you have to set up 2 cooking phases: the preheating and the cooking (you can obviously add new phases).The operations'sequence :
1. set phase 1, with PRE time and preset heating temperature.
2. You have to create the 2 phase
3. You have to modify the 2 phase with appropriates cooking time and temperatureb (the 2 phase can be also core probe Δt type). After these operations the oven is ready to start.
By pressing the key (2) START/STOP, the oven starts without charge of cooking foodstuffs and goes to the set up temperature in the 1 phase: when the set up temperature of preheating is reached, the board sounds 2 bip.

From this moment onward you can put the meals to cook into the oven. When the oven door is re-closed, the transition to the next phase will occur automatically (2 bips are emitted).
If the door is opened and closed before the oven reaches the final pre-heating temperature (i.e. before the 2 bips are emitted), the transition to the next phase will occur anyway.
Afterward you have to pass manually to the 2 phase by a long pressing of the key (9) (there is a sound of 2 bip).

4.5B SET UP A COOKING CYCLE

Set up a cooking cycle is a binding and auto-corrective actions' sequence from top to lower part.
It means that the cooking mode (Time or Core Probe) and the type of temperature's setting (chamber or delta t) will be not in contradiction and will be always consistent: for example isn't possible setting up a cooking time mode with a Delta T.

Cooking modes accepted:
- Time and chamber's set point
- Core probe and chamber's set point
- Core probe and Delta T

The cooking mode has the setting up priority. It means that if it's set up the TIME mode and CHAMBER'S SET POINT is not possible setting up DELTA T mode, infact it starts the alarm's sound. It's necessary to set up first of all the CORE PROBE mode and after DELTA T mode. The setting up is auto-corrective, it not allows incongruous set up. For example if core probe mode and delta t mode are set up and after it's set up TIME mode also will be automatically set up CHAMBER SETPOINT mode.

4.5C TIME COOKING MODE

TIME COOKING mode needs the setting up of the cooking time and after of the chamber temperature.
To set up cooking time press the (4) TIME key (its led begins to blink).
Time is showed in hh.mm. With (13) and (15) it's possible to select a time between 0h.01min and 9h.59min, with 1 min. step length.

It is also possible to set an infinite cooking time, displayed as INF (if INF is selected, the time variable has an unlimited duration), and a pre-heating mode, displayed as PRE.

The mode for selection is rotation, that is, after 9h. 59min, INF, PRE is shown, and then 0h.01min.
The value is set up by pressing the key (12) ENTER. If you don't press keys, after a fixed time (default 10sec) the value goes back to its previous setting and it not blinks.

The same happens by pressing the key (10) CANC or (4) TIME.
To set up the chamber's temperature press the key (6) CHAMBER TEMP.

Its led begins to blink. Temperature is showed in the unity of measure selected by a parameter.
With (13) and (15) is possible to select a temperature between a min and a max values set up by a parameter. Value is confirmed by pressing the key (12) ENTER.

After a fixed timeout without pressing keys and without rotating the encoder or by pressing the key (10) CANC or (6) CHAMBER TEMP. the value goes back to its previous setting and it not blinks.

4.5D CORE PROBE COOKING

Core probe cooking has two different modes: CHAMBER SET POINT and DELTA T. CHAMBER SET POINT cooking needs first of all the setting up core probe's temperature and after chamber's temperature.

The set up of the core probe's temperature is common to both modes and is done by pressing the key (5) CORE PROBE. Its led blinks. The display shows the set of the temperature of the core probe in the unity of measure selected by a parameter.
With (13) and (15) is possible to select a temperature and set up the value by pressing the key (12) ENTER. In the same way you can set up chamber's temperature. You have to pay attention that chamber's temperature has to be higher than core probe ones defined by a parameter fixed by the constructor.
DELTA T cooking needs first of all to set up core probe's temperature and after the difference between chamber's temperature and core probe's temperature.

The difference between chamber's temperature and core probe's temperature is set up by pressing the key (7) DELTA T. its led blinks. The display shows the set of the difference. With (13) and (15) is possible to select a temperature and set up the value by pressing the key (12) ENTER.

4.5E SET UP HUMIDITY

Humidity set point is showed by 10 lightened led .They represent a humidity scale of 11x2 values from steam cooking (5 bleu led lightened) to dry cooking (5 red led lightened). To set up the chamber's humidity you have to press the key (8) HUMIDITY. It begins to blink, so is possible to select the humidity with the ENCODER (13) and memorize with the key (12) ENTER.

4.5F SET UP FAN SPEED

With the key (3) FAN SPEED is possible to select the fan speed, if it is enabled by a parameter fixed by the constructor. You can go to high and low speed by pressing the key (3); the low speed is showed by its lightened led. When is selected high speed the led of the (3) key is not lightened. It's possible to set up different fan speeds during the different cooking phases.

4.5G COOKING PHASES

Every cooking cycle, manual or from memorized recipes, may be composed of max 4 phases. The number of lightened led phases shows the specific phase actually visualized. The selection phase may be changed by pressing the key (9) PHASES.

You can erase the selection phase by a long pressing of the key (10) CANC. The following phases move towards left of one position (the yellow lightened led of the phases). It isn't possible to erase all the phases because a cooking program has to be composed of minimum a phase. You can create a new phase equal as the selected one; the new phase will be add after the selected one. The following phases of the selected one move to the right side of one position (the yellow lightened led of the phases). It isn't possible to create a phase after the 4. If there are four phases and you create a phase after the 4th the actual fourth will be erased and substituted by the new.

4.5H DELAYED COOKING CYCLE

To set up a delayed cooking cycle, you have to select with the key (13) the temperature under the minimum value 30°. On visualizer B will appear ''PAU'' ,it means that in this cooking phase the oven will be in pause for a fixed time that you'll see on visualizer A. At the end of that phase, if there'll be a following one, the oven will go in this following phase.

4.5L COOLING

When the oven is in STOP status (so with the cycle not started), a fast cooling can be carried out with opened door. In fact, the message COOL is shown on the flag-shaped display and the ENTER (12) and CANC (10) keys flash simultaneously when the door is opened. If ENTER is pressed, the cooling option is confirmed, but with CANC, the oven normal operation is resumed. If the cell temperature is below 60°c, cooling cannot start. Once the COOL option is confirmed, the cooling is started by just pressing the START/STOP (2) key. Cooling finishes when a temperature of 60°c is reached or when the door is re-closed. In any case, cooling can be interrupted just by pressing the START/STOP (2) key.

4.5M COOKING PROGRAMS

The oven can memorized max 200 programs (comprehended those pre- memorized by the constructor) with names of maximum 10 letters. The programs are organized in 2 levels: the first level consists of 7 categories of program: MANUAL-POULTRY-MEAT-FISH-VEGETABLES-CAKES-BREAD-PIZZA-MISCELLANEOUS. The second level defines the particular program (for example: CHICKEN, DUCK, ROAST …).

Each category (except MANUAL and WASHING) can be made of a great number of programs (the only limit is 200 max number of total programs). The oven has a set of pre-memorized programs memorize by the constructor and they can't be modified. They are available translated in 4 languages but there is no automatic translation for new names memorized by the final user. It's not allowed move or clone programs from a category to another.
You enter in PROGRAMS mode by short pressure the (11) MENU/MEMO key. The blinking MENU/MEMO key shows that it is in selection of programs and it's possible to see the programs of the current category. On the running display is visualized the program (second level). With (13) and (15) run the programs and with (12) ENTER key select the program. You can go to a superior level (category of program) by short pressure of (10) CANC key, MANUAL mode is particular because it hasn't a list of programs of second level. So when is selected MANUAL mode, by pressing the key (11) MENU/MEMO passes immediately to program's category selection. for save a new clone program after the reaching of 100 programs will appear "FULL MEM"; it's possible to over write one of the already present ones or erase one of the memorized.

MENU/MEMO lightened shows that it is in selection of category of program. On display runs the name of the carrying out category of program (first level). By rotating the ENCODER (13) you can run the categories, when appears the right one by pressing (12) ENTER you confirm the category. With a single pressure on the key (10) CANC you go out to programs mode.

If you modify the selected program the modifies are memorized at the moment but not saved for the following ones. By a long pressing of the key (12) ENTER you save the modifies to the program (except for the no-modifiable ones). With the key (9) PHASES you can run all the phases of the program and modify them. By pressing for 5 sec. the key (10) ERASE (in selection program mode) you erase the visualized program. It isn't possible to erase the constructor's memorized and fixed programs.

By pressing the key (2) START/STOP you start the selected program. By pressing for 5 sec. the key (11) MENU / MEMO (with the program selected not from the list of programs) you can clone the selected program. When is selected manual program every modify is immediately saved. The programs have a name and an index (the dots that you can visualized on ''D'' display) So the program CHICKEN [2] is represented writing CHICKEN on display ''D'' and lightning two dots at the left of the display ''D''.

By cloning a program you see on ''D'' display, the name of selected program and the first available index. It's possible to have max 6 clones of the same program; if there are already existing 6 clones you have an number six with the opportunity to overwrite. For the programs with long names (more than six letters) you read the last six letters of the name.

The last digit is blinking, it means that it can be modified by routing the ENCODER (13). By pressing the key (12) ENTER, the writing runs of a digit towards left adding a new symbol ''_'' (underscore) blinking and modifiable at the end of the name. By pressing the key (10) ERASE you can remove the last digit of the name, by running the name towards right and modifying its new last letter.

If you want to change all the name it is necessary press repeatedly the key (10) ERASE until remains one digit blinking. So you can write the new name. Is not possible to choose the index of a program, it is automatically assigned. In that case you can read the name of the constructor proposed program and the first index available. By pressing the key (10) ERASE if you are in menu modify you'll not save the program. If you search

4.5N START/STOP

In START/STOP mode the card starts the selected cooking cycle and begins the modifications. By a long pressure on the key (2) START/STOP the card will be in READY mode. By pressing the key (2) or opening the door the card goes to TEMPORARY STOP.

It's possible to modify the settings of the carrying out coking cycle; they'll not save and are temporary memorized for the carrying out cycle. At the end of the cycle they are erased. It's not possible neither to change the way of cooking (TIME or CORE PROBE) nor select a different program. By pressing the key (9) PHASES you stop the carrying out phase and you pass to the following one.

The buzzer sounds with a long bip. If there was carrying out the last phase the cycle will end. The carrying out phase is signed by the PHASES' blinking led. At the end of the cycle the card goes to READY mode and buzzer sounds with 4 bip.

4.5P TEMPORARY STOP

In TEMPORARY STOP MODE are hung the possibilities to choose values and the fan stopped. If the door is closed, by pressing the key (2) START/STOP you start again the cooking cycle.

If the interruption was due to an opening of the door (and not for the pressure of the key (2) START/STOP) by closing the door the cooking cycle starts again.

The card goes to the READY mode by a long pressing of the key (2) START/STOP. It's possible to make modifies to the set of the carrying out cooking ; they are not memorized and are valid only for the moment of that cooking. At the end of the cycle they are erased. It is not possible to change the cooking mode (TIME or CORE PROBE) and select a different program. The carrying out phase ends by pressing the key (9) PHASES and you go to the following one. The buzzer sounds with a long bip. If was carrying out the last phase the cycle ends.
The carrying out phase is showed by the blinking led ''PHASES''.

4.6 WASHING

Attention: you have to do this operation at the first installation Washing set up: by pressing the key (14) washing one time and then a second time (long pressure), in display d appear ‘’set up’’; after you must press the key (2) start/stop to perform for about 2 minutes the charge of the soap.

Warning: SET UP will start up only if the oven chamber temperature is below 60º.
With the oven in READY MODE (ON/OFF led switched off) press the WASHING (14) key; Choose the duration of washing between ‘’NORMAL, STRONG or EXTRASTRONG and RINSE with the ENCODER (13) and then by pressing ENTER (12) to confirm your choice.

Pressing the key START (2) washing cycle start. WARNING: the washing cycle will start only if the oven chamber temperatuer is 60º. By a long pressing of the key (2) START/STOP is possible to end the washing cycle. If the oven is not in START mode you may reset and go back by pressing the key WASHING (14) and then the key CANC (ERASE, 10). If the washing set up or a washing cycle does not achieve good results, it will be necessary to run a rinsing cycle or wash the oven manually. This operation is necessary to prevent detergent traces from entering the cooking chamber during the following cooking cycles and from coming into contact with the food.

4.7 SWITCHING OFF

To finish the cooking in every moment press the key (2) PAUSE/STOP. To switch off the oven press the key (1) ON/OFF.

5.0 ALARMS

All the alarms are showed on display,

CHAMBER’S PROBE

With the card in READY, START or TEMPORARY STOP mode , if you see on display ‘’ CHAMPR’’ and you hear the sound of the buzzer, there is a problem with the chamber’s probe. If a cooking is carrying out, it will stop immediately, and the card goes to READY mode. The buzzer stops by pressing every key. There is an auto-restoring of the chamber’s probe.

CORE PROBE

If the core probe has a problem, with the card in READY, START or TEMPORARY STOP mode, and the current phase or one of the following ones, includes a CORE PROBE COOKING or a DELTA T COOKING, the cooking stops and the card goes to TEMPORARY STOP mode. On display you see ‘’COREPR’’ and the buzzer sounds. The card doesn’t go to ‘’ALARM’’ or ‘’ERROR’’ if it is in READY, FALL IN VOLTAGE or STAND-BY. By pressing every key you stop the buzzer. The restoring is automatic when the core probe is in function again (auto restoring).

SERIAL COMMUNICATION

If there is no communication between power card and keyboard for more than 10 sec., the keyboard goes to ‘’ALARM’’ or ‘’ERROR’’: the buzzer sounds and you visualize ‘’COMSER’’. The card doesn’t go to ‘’ALARM’’ or ‘’ERROR’’ if it is in FALL IN VOLTAGE or STAND-BY. The carrying out cooking is stopped and the card goes to READY mode. By pressing every key you stop the buzzer. The restoring is automatic when there is communication again (auto restoring).

POWER CARD TEMPERATURE

If the temperature of the power card exceeds the value fixed by the producer, the power card goes to alarm mode: you see on display ‘’TPCARD’’ and buzzer starts to sound. The card doesn’t go to ‘’ALARM’’ or ‘’ERROR’’ if it is in FALL IN VOLTAGE or STAND-BY. The carrying out cooking is stopped and the card goes to READY mode. By pressing every key you stop the buzzer. The restoring is automatic when the temperature returns under the fixed safety limit (auto restoring).

OPEN DOOR

In START mode, if there is an open door the card goes to TEMPORARY STOP and START/STOP led begins to blink. Every carrying out cooking is stopped until the closing of the door.

SAFETY ENTRANCES

The card has 3 safety entrances: chamber's safety, burner's safety, fan's safety.
If the card in READY, START or TEMPORARY STOP mode, you can see on display the message (of its own error) and the buzzer starts to sound.

On display you can see:
''THERM'': Thermic error safety
''FAN'': Fan error
''BURNER'': Burner error

The card doesn't go to ''ALARM'' or ''ERROR'' if it is in READY, START or TEMPORARY STOP mode.
Every carrying out cooking is stopped and the card goes to READY mode. To restore you have to press the key (10) ERASE.

FALL IN VOLTAGE

When you have a fall in voltage and the card is in START or TEMPORARY STOP, at the following power on the card goes to TEMPORARY STOP and the eventual interrupted cooking re-starts. The temporary program is memorized after every 10 minutes and kin changing of phase. If the card wasn't in START or TEMPORARY STOP, it goes to STAND BY and supports the memorized manual program. There are no alarms or errors or buzzer's sounds

9.0 MAINTENANCE

It is compulsory to turn the main switch off and close the water on-off valve, both installed upstream from the oven before servicing it.
The oven should be cleaned at the end of each working day, using specific products only.

9.0A CLEANING OF EXTERNAL OVEN PARTS
All external stainless steel parts should be:
- cleaned with clear, soapy water;
- rinsed with water;
- dried thoroughly.

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

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

9.0B COOKING CHAMBER CLEANING
The oven cooking chamber must be cleaned from residues of food and fat at the end of each cooking process.
Proceed as follows:
- Heat the oven at a temperature of 80-90°C in steam mode to soften the dirty.
- Vaporize the internal part of the cooking chamber with a specific detergent suitable for stainless steel.
- Rinse with a lot of water using a sponge or a hand shower.

ANY RESIDUES OF DETERGENT COULD DAMAGE THE PARTS IN STAINLESS STEEL WHEN THE COOKING CHAMBER WILL BE HEATED UP.

The fan must be kept clean to avoid grease and fat from depositing on the blades causing motor revolutions to decrease leading to a reduction in the flow of air and dangerous mechanical stress to the motor itself.

9.1 WHAT TO DO IN CASE OF A BREAKDOWN AND/OR EXTENDED PERIOD OF NON USE
If the oven does not work properly, breaks down or if the safety thermostat triggers, switch the oven off, disconnect the electricity and water supply and notify the technical assistance service.

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

10.0 COOKING TIPS

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

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

The height of the food should be similar to the height of the trays. Very low lays of food in trays of 65 and 80 mm can cook in a non uniform way.
It is advisable to avoid the food to be cooked overflows from the pan , or in case this is not feasible, avoid placing the pan on the top floor to that affected by the situation described.
Cooking of different food can be performed simultaneously at the same temperature , avoiding the overlapping of flavors, placing the products with stronger flavor always on the top of the cooking chamber and the release valve must to be open.
For an optimal cooking temperature you must take into consideration the following rule: select a lower temperature of about 20 % compared to the one set in traditional static ovens without ventilation.
The forced ventilation system, of which this oven is equipped, ensures cooking in reduced time.

Convection cooking with 0% humidification: this method, commonly called "Convection", is indicated for all types of cooking where you want to get dry and crispy food. To achieve this result it is advisable to open the release valve to help the exhaust of steam from the cooking chamber.

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

10.1 REMEDIES TO COOKING HITCHES

If cooking is uneven:

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

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

If the food is dry:

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

USO E MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER L'USO SICURO DEL FORNO

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

CARICO MASSIMO DI ALIMENTI

Numero di teglie	Carico massimo
4 x 1/1 GN - 60x40	**13 kg**
6 x 1/1 GN - 60x40	**18 kg**
10 x 1/1 GN - 60x40	**30 kg**
16 x 1/1 GN - 60x40	**50 kg**
6 x 1/1 GN	**15 kg**
10 x 1/1 GN	**25 kg**
20 x 1/1 GN	**50 kg**

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

Convezione

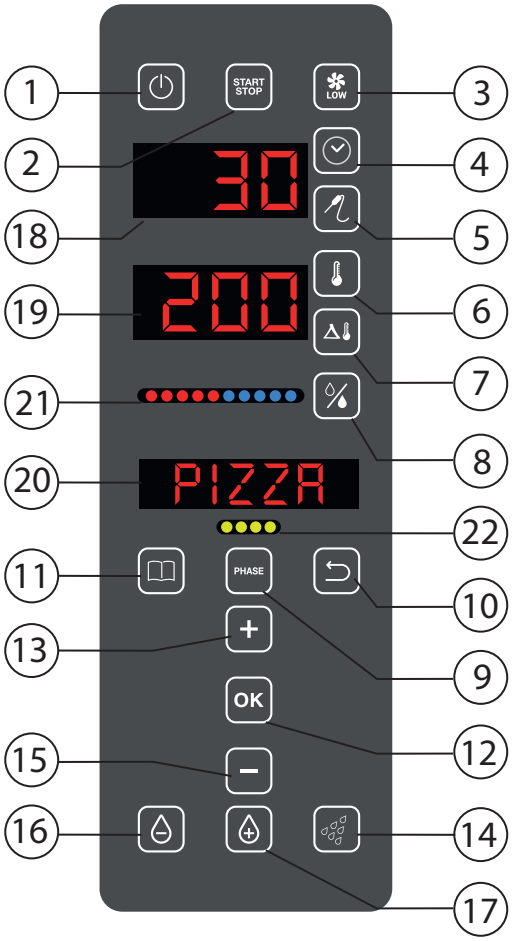
(campo temperatura 50 - 270°C)

Convezione con vapore

(campo temperatura 50 - 270°C)

4.0 DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

1 Tasto ON-OFF
2 Tasto Start-Stop
3 Ventilazione a bassa velocità
4 Tempo di cottura
5 Sonda al cuore
6 Temperatura / avvio ritardato
7 Delta T
8 Umidità
9 Fase di cottura
10 Indietro / cancella
11 Menù / salva ricetta
12 Conferma
13 Aumenta valore
14 Lavaggio automatico
15 Riduci valore
16 Riduzione manuale dell'umidità
17 Aumento manuale dell'umidità
18 Display tempo / sonda al cuore
19 Display temperatura / Delta T
20 Display ricette
21 Regolazione umidità camera
22 Fasi ricette



4.5 STATO "PRONTO"

In questo stato la scheda è pronta per l'impostazione e l'avvio di un ciclo di cottura.
Il LED ON-OFF si spegne. Al passaggio a questo stato il display temperatura indica per 5 sec il set impostato (è acceso anche il puntino a destra dell'ultima cifra), poi passa alla visualizzazione della temperatura misurata della camera (si spegne il puntino). La visualizzazione del set impostato (camera o deltaT) è identificata dall'accensione del puntino a destra dell'ultima cifra.
I display tempo e programma e i LED umidità e fasi riportano le impostazioni dell'ultimo ciclo di cottura manuale salvato. Il numero di led fasi accesi indica il numero di fasi del programma selezionato e il led fase lampeggiante indica quale fase del ciclo è attualmente visualizzata.
Se presenti allarmi essi vengono visualizzati nel display programma e il buzzer suona.
Alla prima pressione di un tasto il buzzer viene tacitato.
Se è possibile il ripristino manuale dell'allarme, esso viene effettuato premendo il tasto (10) CANC prolungatamente. In assenza di allarmi e a ciclo impostato e confermato la pressione singola del tasto (2) START/STOP fa partire il ciclo di cottura e porta la scheda in stato di START.
La pressione prolungata del tasto (1) ON/OFF porta la scheda in stato di STAND-BY.

4.5A PRERISCALDAMENTO

Per riscaldare il forno prima di cucinare, si devono impostare 2 fasi di cottura: il riscaldamento e la cottura vera e propria (naturalmente si possono aggiungere ulteriori fasi).
Sequenza di operazioni:
1. impostare la fase 1 con tempo PRE e temperatura di riscaldamento prescelta
2. creare la fase 2
3. modificare la fase 2 con temperatura e tempo adatti al tipo di cottura (la fase 2 può essere anche di tipo o a spillone o a Δt)

Dopo queste operazioni il forno è pronto per il funzionamento.
Premendo il tasto (2) START/STOP, il forno parte senza carico di cibo in cottura e si porta alla temperatura impostata nella fase 1: quando viene raggiunta tale soglia, la tastiera emette 2 bip segnalando il raggiungimento della temperatura di preriscaldamento.

Da questo momento in poi si possono introdurre le pietanze da cuocere. Quando viene richiusa la porta del forno, si avrà automaticamente il passaggio alla fase successiva (vengono emessi 2 bip).

Se la porta viene aperta e chiusa prima che il forno abbia raggiunto la temperatura finale di preriscaldamento (cioè prima che vengano emessi i 2 bip), si avrà comunque il passaggio alla fase successiva.

4.5B IMPOSTAZIONE CICLO DI COTTURA

In generale l'impostazione di un ciclo di cottura è una sequenza di azioni vincolante e auto-correttiva dall'alto in basso. Questo significa che il modo cottura (a tempo o a spillone) e il tipo di set della temperatura (setpoint camera o delta t) saranno sempre coerenti e non in contraddizione, ovvero per esempio non è possibile impostare una cottura a tempo con delta t.
Di seguito le modalità di cottura ammesse:
- A tempo e setpoint camera
- A spillone e setpoint camera
- A spillone e delta t

La precedenza di impostazione è data al modo cottura. Questo significa che se per esempio è impostata la modalità a tempo e setpoint camera, al tentativo di impostazione della modalità a delta t avviene un segnale sonoro di errore. E' quindi necessario prima impostare il modo cottura a spillone e poi impostare la modalità a Delta T.
L'impostazione è auto-correttiva nel senso che non permette impostazioni incongruenti.
Ad esempio se è impostata la modalità a spillone e delta t e si imposta il modo cottura a tempo viene impostata automaticamente anche la modalità a setpoint camera.

4.5C COTTURA A TEMPO

La cottura a tempo necessita dell'impostazione prima del tempo di cottura e poi della temperatura della camera.
Per l'impostazione del tempo di cottura premere il tasto (4) TEMPO. Il led relativo lampeggia.

L'indicazione temporale è nel formato hh.mm.
Tramite i tasti (13) e (15) è possibile selezionare un tempo tra 0h.01min e 9h.59min, a passi di 1min.
E' prevista anche la possibilità di impostare un tempo di cottura infinito, visualizzato a display come INF (nel caso in cui si seleziona INF la variabile tempo ha durata illimitata) ed una modalita di preriscaldamento , visualizzata a display come PRE.
La modalità di selezione è a rotazione, ovvero dopo 9h.59min compare INF, PRE e poi 0h.01min. Il valore viene impostato con il tasto (12) ENTER.
Dopo un tempo impostabile da parametro (default 10sec) senza pressione di tasti o rotazioni di encoder oppure premendo il tasto (10) CANC o (4) TEMPO ritorna il valore precedente non lampeggiante.
Per l'impostazione della temperatura della camera premere il tasto (6) TEMP. CAMERA. Il led relativo lampeggia.
L'indicazione della temperatura è nell'unità °C (o °F su richiesta). Tramite i tasti (13) e (15) è possibile selezionare una temperatura tra un valore minimo e uno massimo impostabili da parametro.
Il valore viene impostato con il tasto (12) ENTER.

Dopo un timeout impostabile senza pressione di tasti o rotazioni di encoder oppure premendo il tasto (10) CANC o (6) TEMP. CAMERA ritorna il valore precedente non lampeggiante.

4.5D COTTURA A SPILLONE

La cottura a spillone prevede due diverse modalità: a setpoint camera e a delta T.
La cottura a setpoint camera necessita di impostare prima la temperatura dello spillone e poi la temperatura della camera.
L'impostazione del set di temperatura dello spillone è comune a entrambe le modalità e viene effettuata premendo il tasto (5) SPILLONE. Il led relativo lampeggia. Il display a fianco indica il set della temperatura dello spillone nell'unità °C (o °F su richiesta).
Tramite i tasti (13) e (15) è possibile selezionare una temperatura e impostare il valore con il tasto (12) ENTER.L'impostazione della temperatura della camera avviene con la stessa modalità che nella cottura a tempo.
Tuttavia la temperatura del set camera deve essere superiore al set dello spillone di un valore minimo di 30° C. La cottura a delta-t necessita di impostare prima il set della temperatura dello spillone e poi la differenza di temperatura tra camera e spillone.
La differenza di temperatura tra camera e spillone viene settata premendo il tasto (7) DELTA T. Il led relativo lampeggia. Il display a fianco indica il set della differenza. Tramite (13) l'encoder è possibile selezionare una temperatura e impostare il valore con il tasto (12) ENTER.

4.5E IMPOSTAZIONE UMIDITA'

Il setpoint dell'umidità viene visualizzato per mezzo dei 10 LED umidità rossi e blu. Essi rappresentano una scala di umidità tabulata in 11x2 valori che va dalla cottura a vapore (5 LED blu accesi) alla cottura secca (5 LED rossi accesi). L'impostazione dell'umidità della camera avviene premendo il tasto (8) UMIDITA'. Questo lampeggia ed è possibile selezionare l'umidità tramite (13) l'encoder e memorizzarla con il tasto (12) ENTER.

4.5F IMPOSTAZIONE VELOCITA' VENTOLE

Con il tasto (3) SET VELOCITA' è possibile la selezione della velocità delle ventole, se abilitata da parametro inserito dal costruttore. Premendo il tasto si passa ciclicamente da alta velocità a bassa velocità; con bassa velocità selezionata è acceso il relativo LED, con alta velocità selezionata il LED è spento. E' possibile impostare velocità diverse nelle varie fasi di cottura.

4.5G FASI DI COTTURA

Ciascun ciclo di cottura, sia esso una ricetta o un ciclo manuale, può essere composto fino a un massimo di 4 fasi. Il numero di led fasi accesi indica il numero di fasi del programma selezionato e il led fase lampeggiante indica quale fase del ciclo è attualmente visualizzata.
La fase selezionata può essere cambiata a rotazione premendo il tasto (9) FASI.
Tenendo premuto il tasto (10) CANC viene cancellata la fase selezionata. Le fasi seguenti traslano a sinistra di una posizione (facendo riferimento alla notazione con i led gialli delle fasi). Non è possibile cancellare tutte le fasi di un programma, in quanto esso deve essere composto almeno da una fase.
Tenendo premuto il tasto (9) FASI viene creata una nuova fase identica alla fase selezionata e viene aggiunta di seguito alla fase selezionata. Le fasi seguenti quella selezionata traslano a destra di una posizione (facendo riferimento alla notazione con i led gialli delle fasi). Non è possibile creare una fase dopo la quarta. Se sono già presenti 4 fasi e ne viene creata una nuova la quarta viene eliminata.

4.5H COTTURA A TEMPO RITARDATO

Per impostare un ciclo a tempo ritardato, ruotare l'encoder temperatura sotto il valore minimo di 30°. Sul display B comparirà la scritta ''PAU'' , ciò significa che durante questa fase di cottura il forno rimarrà in pausa per un tempo definito dal display A. Alla fine di tale fase nel caso sia presente una fase successiva, il forno passerà a quest'ultima.

4.5L RAFFREDDAMENTO

Con il forno in stato di STOP (quindi a ciclo non avviato) è possibile eseguire un raffreddamento veloce a porta aperta. Aprendo infatti la porta, sul display a bandiera compare la scritta COOL e contemporaneamente lampeggiano i tasti ENTER (12) e CANC (10). Se si preme ENTER si conferma l'opzione di raffreddamento, viceversa con CANC si ritorna al normale funzionamento del forno. Se la temperatura della cella è inferiore a 60°c il raffreddamento non può iniziare.
Una volta confermata l'opzione COOL la pressione singola del tasto (2) START/STOP avvia il raffreddamento. Il raffreddamento ha fine quando vengono raggiunti i 60°c o quando si richiude la porta. In ogni caso il raffreddamento può essere interrotto con la pressione singola del tasto (2) START/STOP.

4.5M PROGRAMMI DI COTTURA

Il forno può memorizzare fino a un massimo di 200 programmi (compresi i quelli pre-memorizzati in uscita dalla fabbrica), con nomi di max 10 lettere. I programmi sono organizzati in 2 livelli. Il primo livello consiste in 9 categorie di programma:
MANUALE-POLLAME-CARNE-PESCE-VERDURA-PASTICCERIA-PANE-PIZZA-VARIE.
Il secondo livello specifica il particolare programma (ad esempio POLLO, ANATRA, ARROSTO,...). Ogni categoria (ad eccezione di MANUALE) può essere formata da un numero a piacere di programmi, con il vincolo del numero massimo di programmi totali (200 programmi).
Il forno è dotato di un set di programmi pre-memorizzati in uscita dalla fabbrica e non modificabili. Questi sono resi disponibili tradotti in 4 lingue ma non è prevista alcuna traduzione automatica del nome dei programmi memorizzati in seguito. Non è permesso spostare o clonare i programmi da una categoria a un'altra. Premendo il tasto (11) MENU / MEMO (pressione singola) si entra nella modalità programmi. Il led MENU/MEMO lampeggiante indica che si è in modalità selezione programma ed è possibile scorrere i programmi della categoria corrente. Sul display a bandiera (D) viene visualizzato a scorrimento il programma (2° livello). Con i tasti (13) e (15) si scorrono i programmi e con (12) ENTER si seleziona il programma. Con il tasto (10) CANC (pressione singola) si passa al livello superiore (categoria di programma). Caso particolare è la modalità MANUALE, per la quale non è prevista una lista di programmi di 2° livello. Per cui, quando è selezionata la modalità manuale, premendo il tasto (11) MENU/MEMO si passa direttamente alla selezione di categoria di programma.Il led MENU/MEMO acceso fisso indica che si è in modalità selezione categoria di programma.

Sul display a bandiera viene visualizzato a scorrimento il nome della categoria di programma corrente (1° livello). Con (13) l'encoder si scorrono le categorie e con (12) ENTER si seleziona la categoria. Con il tasto CANC (pressione singola) si esce dalla modalità programmi.
Apportando modifiche al programma selezionato queste vengono tenute buone per il ciclo di cottura successivo ma non vengono memorizzate. Tenendo premuto il tasto (12) ENTER vengono memorizzate le modifiche apportate al programma, a meno che esso non faccia parte dei programmi costruttore che sono non modificabili.
Con il tasto (9) FASI si possono scorrere le varie fasi del programma e modificarne le impostazioni secondo quanto descritto nel paragrafo 4.4.1.5. Tenendo premuto il tasto (10) CANC per 5 secondi (dalla modalità selezione programma) viene eliminato il programma visualizzato. Non è possibile eliminare i programmi pre-impostati dalla fabbrica. Con il tasto (2) START/STOP si avvia il programma selezionato. Tenendo premuto il tasto (11) MENU / MEMO per 5 secondi (con il programma selezionato e non dalla lista programmi) è possibile clonare il programma selezionato, a parte quando è selezionato il programma manuale, nel qual caso vengono direttamente salvate le modifiche. Ciascun programma è identificato da una stringa (nome) e da un indice, che viene rappresentato mediate i puntini del display a bandiera. Così il programma POLLO[2] viene rappresentato scrivendo sul display a bandiera POLLO e accendendo i 2 puntini a sinistra del display a bandiera. Clonando un programma, appare sul display a bandiera il nome del programma selezionato e il primo indice disponibile. E' possibile avere un massimo di 6 cloni dello stesso programma; se esistono già 6 cloni viene proposto l'indice numero 6, con l'opportunità di sovrascriverlo. Per programmi con nomi superiori a 6 lettere vengono visualizzate le ultime 6 lettere del nome. Ad esempio modificando ARROSTO viene visualizzato RROSTO. L'ultimo digit è lampeggiante, a indicare che può essere modificato ruotando l'encoder. Premendo il tasto (12) ENTER la scritta scorre di un digit a sinistra aggiungendo una nuova cifra "_" (underscore) lampeggiante e modificabile in coda al nome. Premendo il tasto (10) CANC viene eliminato l'ultimo digit del nome, facendo scorrere la parola verso destra e potendo modificare la sua nuova ultima lettera. Volendo cambiare completamente il nome è necessario premere ripetutamente il tasto (10) CANC fino a che non rimane un solo digit lampeggiante. A quel punto è possibile riscrivere l'intero nome. Non è possibile scegliere l'indice di un programma, esso viene assegnato automaticamente. Se viene modificato il nome l'indice viene azzerato (nessun puntino acceso). Tenendo premuto il tasto (11) MENU / MEMO viene memorizzato il nuovo programma e si passa al menù di selezione programma. In caso di sovrascrittura ne viene chiesta la conferma con la stringa SOVRASC.
Il tasto (12) ENTER conferma la sovrascrittura e porta al menù di selezione programma, il tasto (10) CANC fa ritornare al menù di modifica. Non è possibile sovrascrivere un programma costruttore. In tal caso viene proposto il nome del programma costruttore e il primo indice disponibile. Tenendo premuto il tasto (10) CANC dal menu di modifica si esce dal salvataggio del programma. Raggiunta la quota di 200 programmi appare la scritta "MEM PIENA" al tentativo di clonare un nuovo programma; è possibile tuttavia la sovrascrittura di uno precedente o è necessario liberare spazio cancellando un programma utente.

4.5N STATO "START"

In stato di START/STOP la scheda avvia il ciclo di cottura selezionato e inizia le regolazioni. Tenendo premuto il tasto (2) START/STOP la scheda si porta in stato PRONTO. Premendo il tasto (2) START/STOP (pressione singola) o aprendo la porta la scheda si porta in stato di STOP TEMPORANEO.
E' possibile apportare modifiche ai set della fase di cottura in corso; esse non vengono però memorizzate e vengono tenute buone solo per il ciclo in corso.
A fine ciclo esse vengono eliminate.Non è possibile cambiare modalità di cottura (tempo o spillone) né selezionare un programma diverso. Tenendo premuto il tasto (9) FASI viene terminata la fase in corso e si passa alla successiva. Il buzzer emette un bip prolungato. Se era in corso l'ultima fase il ciclo viene terminato. La fase in esecuzione è segnalata dal led FASI lampeggiante. Alla fine del ciclo la scheda si porta in stato PRONTO e il buzzer emette una serie di bip.

4.5P STATO "STOP TEMPORANEO"

In stato di STOP TEMPORANEO vengono sospese le regolazioni e spenta la ventola. Premendo nuovamente il tasto (2) START/STOP riprende il ciclo di cottura se la porta è chiusa. Chiudendo la porta riprende il ciclo di cottura se l'interruzione è avvenuta in seguito ad un'apertura della porta (e non è stato premuto il tasto START/STOP).
Premendo il tasto (2) START/STOP prolungato la scheda si porta in stato PRONTO. E' possibile apportare modifiche ai set della fase di cottura in corso; esse non vengono però memorizzate e vengono tenute buone solo per il ciclo in corso. A fine ciclo esse vengono eliminate. Non è possibile cambiare modalità di cottura (tempo o spillone) né selezionare un programma diverso.
Tenendo premuto il tasto (9) FASI viene terminata la fase in corso e si passa alla successiva. Il buzzer emette un bip prolungato. Se era in corso l'ultima fase il ciclo viene terminato. La fase in esecuzione è segnalata dal led FASI lampeggiante.

4.6 LAVAGGIO AUTOMATICO

ATTENZIONE :da farsi alla prima installazione!!!
SET UP LAVAGGIO : Premendo il tasto (14) LAVAGGIO una volta e successivamente una seconda volta prolungata (10 sec.) nel display D compare la scritta ‘’SET UP’’; a questo punto schiacciare il tasto (2) START/STOP in questo modo si avvia per circa 2 minuti il carico del detergente.

ATTENZIONE: il SET UP si avvierà solamente a temperatura camera forno inferiore a 60°.
Con il forno in stato PRONTO (led ON/OFF spento) premere LAVAGGIO (14); selezionare con L’ENCODER (13) NORMALE, FORTE o EXTRAFORTE e RISCIACQUO e con ENTER (12) confermare l’opzione scelta. Per cominciare il ciclo di lavaggio premere (2) START. ATTENZIONE: il ciclo di lavaggio partirà solamente quando la temperatura della camera forno sarà uguale a 60°.
Per terminarlo definitivamente premere a lungo il tasto (2) START/STOP. Se il forno non è in START (2) per resettare e tornare indietro premere prima LAVAGGIO (14) e poi CANC (10).
ATTENZIONE: se il set up lavaggio o un ciclo di lavaggio, non giungono a buon fine bisogna assolutamente avviare un ciclo di risciacquo o lavare il forno manualmente; questo per evitare che residui di detergente possano rimanere in camera di cottura durante le cotture successive entrando in contatto con i cibi.

4.7 SPEGNIMENTO

Per terminare la cottura in corso in qualsiasi momento premere (2) STOP/PAUSA. Per spegnere definitivamente il forno premere (1) ON/OFF.

5.0 ALLARMI

Tutti gli allarmi vengono visualizzati sul display programmi.

AVARIA SONDA CAMERA

Se la sonda camera è in avaria con la scheda negli stati PRONTO, START e STOP TEMPORANEO viene visualizzato il messaggio di allarme “ERR SONDCE” e si attiva il buzzer. Un’eventuale cottura viene interrotta e la scheda passa nello stato PRONTO. Alla pressione di un qualsiasi tasto viene tacitato il buzzer. Il ripristino avviene quando la sonda camera non è più in avaria (autoripristino).

AVARIA SONDA SPILLONE

Se la sonda spillone è in avaria, con la scheda negli stati START e STOP TEMPORANEO e la fase corrente o una di quelle successive contiene una cottura a spillone o deltaT la cottura viene interrotta e la scheda passa nello stato STOP TEMPORANEO. Sul display a bandiera appare la scritta “ERR SONDSP” e si attiva il buzzer. La scheda non va in allarme se in stato PRONTO, MANCANZA TENSIONE e STAND-BY. Alla pressione di un qualsiasi tasto viene tacitato il buzzer. Il ripristino avviene in maniera automatica quando la sonda spillone non è più in avaria (autoripristino).

ALLARME MANCANZA COMUNICAZIONE

Se manca comunicazione tra scheda potenza e scheda tastiera per più di 10 secondi, la scheda tastiera entra in allarme, viene visualizzato il messaggio di allarme “ERR COMSER” e si attiva il buzzer.
La scheda non va in allarme se in stato MANCANZA TENSIONE e STAND-BY. Un’eventuale cottura viene interrotta e la scheda passa nello stato PRONTO. Alla pressione di un qualsiasi tasto viene tacitato il buzzer. Il ripristino avviene in maniera automatica quando riprende la comunicazione (autoripristino).

ALLARME TEMPERATURA SCHEDA POTENZA

Se la temperatura misurata dalla scheda potenza supera il valore limite (impostato dal costruttore) la scheda tastiera entra in allarme, viene visualizzato il messaggio di allarme “ERR TPSCH” e si attiva il buzzer. La scheda non va in allarme se in stato MANCANZA TENSIONE e STAND-BY. Un’eventuale cottura viene interrotta e la scheda passa nello stato PRONTO. Alla pressione di un qualsiasi tasto viene tacitato il buzzer. Il ripristino avviene in maniera automatica quando la temperatura scende al di sotto il limite di sicurezza.

PORTA APERTA

In START nel caso di porta aperta si passa nello stato STOP TEMPORANEO e lampeggia il led del tasto START/STOP. Vengono disabilitati tutti i relè eccetto il relè luce. La cottura viene sospesa fino a che la porta non viene chiusa.

INGRESSI SICUREZZA

La scheda è dotata di tre ingressi sicurezza: sicurezza camera, sicurezza bruciatore, sicurezza ventole. Nel caso occorra uno dei precedenti allarmi viene visualizzato il relativo messaggio di allarme e si attiva il buzzer con la scheda negli stati PRONTO, START e STOP TEMPORANEO.

I messaggi di allarme sono i seguenti:
- "ERR BRUC" relativo alla sicurezza bruciatore
- "ERR TERMIC" relativo al termostato di sicurezza camera
- ''ERR VENTOL'' relativo al protettore motore ventola

La scheda non va in allarme se in stato MANCANZA TENSIONE o STAND-BY. Un'eventuale cottura viene interrotta e la scheda passa nello stato PRONTO. Il tentativo di ripristino avviene, come indicato dal forno stesso, tenendo premuto il tasto CANC.

MANCANZA DI TENSIONE

Quando si ha un'interruzione sull'alimentazione e la scheda è in stato START o STOP TEMPORANEO, al successivo power on la scheda si porta in STOP TEMPORANEO potendo riprendere l'eventuale ciclo di cottura precedente. Il programma temporaneo è memorizzato ogni 10 minuti e su cambiamento di fase. Se la scheda non era in START o STOP TEMPORANEO la scheda si porta in stato STANDBY e viene caricato il programma manuale memorizzato. Non si hanno allarmi associati alla mancanza di tensione.

9.0 MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio disinserire l'interruttore elettrico di protezione e chiudere la valvola di intercettazione acqua che sono installati a monte dell'apparecchiatura. La pulizia del forno deve essere effettuata al termine di ogni giornata lavorativa, utilizzando solo i prodotti adatti allo scopo.

9.0A PULIZIA DELLE PARTI ESTERNE DEL FORNO

Le parti esterne in acciaio inox devono essere:
• pulite con acqua tiepida saponata;
• risciacquate con acqua;
• asciugate accuratamente.
Evitare assolutamente l'uso di raschietti, paglietta metallica e di attrezzi di acciaio comune in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che, ossidandosi provocano la formazione di ruggine.
NON LAVARE L'APPARECCHIO CON GETTI DI ACQUA.
NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX PRODOTTI A BASE DI CLORO (CANDEGGINA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.

9.0B PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura.
Procedere come segue:
• riscaldare il forno a 80-90 °C in modo vapore per ammorbidire lo sporco,
• vaporizzare l'interno della camera di cottura con un detergente specificamente indicato alla pulizia dell'acciaio inossidabile,
• risciacquare con abbondante acqua utilizzando una spugna o un doccione

EVENTUALI RESIDUI DI DETERGENTE POTREBBERO DANNEGGIARE LE PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE QUANDO LA CAMERA DI COTTURA VERRÀ RISCALDATA.
La ventola deve essere costantemente pulita per evitare che l'accumularsi di residui di grasso sulle palette possa provocare la riduzione del numero dei giri del motore, la conseguente diminuzione di portata d'aria, nonché pericolose sollecitazioni meccaniche al motore stesso.

9.1 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO O DI UN PROLUNGATO INUTILIZZO

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

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

10.0 CONSIGLI PER LE COTTURE

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

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

E' buona norma che l'altezza del cibo da cucinare sia simile a quella delle teglie utilizzate.
Strati di alimenti molto bassi cotti in teglie da 65 o 80 mm possono risultare cotti non uniformemente a causa delle turbolenze prodotte nel flusso di aria calda.
Se il cibo da cuocere è più alto della teglia, evitare di inserire la teglia del piano superiore a quello interessato dalla situazione descritta. Si possono eseguire simultaneamente cotture di cibi diversi, alla stessa temperatura, evitando la sovrapposizione dei sapori, posizionendo i prodotti di sapore più forte nella parte superiore della camera di cottura ed aprendo la valvola di sfiato. Per la scelta ottimale della temperatura di cottura dovrà essere tenuta in considerazione la seguente regola: selezionare una temperatura inferiore di circa il 20% rispetto a quella impostata nei tradizionali forni statici (senza ventilazione).
Il sistema di ventilazione forzata, di cui questo forno è dotato, garantirà la cottura in tempi minori.

Cottura a convezione con 0% di umidità: questa modalità, normalmente chiamata "a convezione", è indicata per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti asciutti e croccanti.
Per ottenere questo risultato è consigliabile aprire la valvola di sfiato per favorire l'uscita del vapore dalla camera di cottura.

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

10.1 RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA

Se la cottura non risultasse uniforme:

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

Se il cibo si presentasse secco:

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

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

ANWEISUNGEN FÜR SICHEREN GEBRAUCH DES OFENS

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

MAX. ESSENVERLADUNG

Kapazität	Essenverladung
4 x 1/1 GN - 60x40	**13 kg**
6 x 1/1 GN - 60x40	**18 kg**
10 x 1/1 GN - 60x40	**30 kg**
16 x 1/1 GN - 60x40	**50 kg**
6 x 1/1 GN	**15 kg**
10 x 1/1 GN	**25 kg**
20 x 1/1 GN	**50 kg**

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

Heissluft

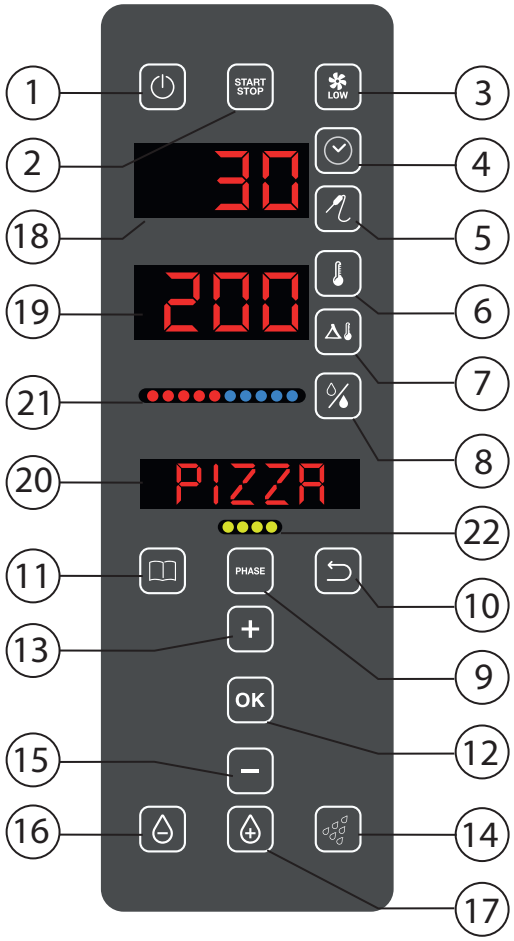
(Temperaturbereich 50 - 270°C)

Heissluft mit Dampf

(Temperaturbereich 50 - 270°C)

4.0 BESCHREIBUNG BESTANDTEILE DER BEDIENUNGSTAFEL

1 ON-OFF
2 Start-Stop / Vorübergehende Unterbrechung
3 Niedriger Lüfterdrehzahl
4 Kochzeit
5 Kernfühler
6 Kochtempertur / Verzögertes Garen
7 Garvorgang Delta T
8 Luftfeuchtigkeit
9 Koch Phasen
10 Loeschen / Zurück
11 Menü / Rezept Speichern
12 Bestätigung
13 Wert erhöhen
14 Automatisches Waschen
15 Wert reduzieren
16 Manuelle Luftfeuchtigkeit's Reduzieung
17 Manuelle Luftfeuchtigkeitsteigeung
18 Zeit / Kernfühler Anzeige
19 Kochtempertur / Delta T Anzeige
20 Rezepte Anzeige
21 Raumfeuchte einstellen
22 Rezepte Phasen



4.5 STATUS "BETRIEBSBEREIT"

In diesem Status ist die Karte für die Eingabe und den Start eines Garzyklus bereit. Die LED ON-OFF schaltet sich aus. Das Temperaturdisplay zeigt beim Übergang zu diesem Status für 5 Sek. den eingestellten Sollwert (rechts von der letzten Zahl sieht man auch den Punkt), dann wird die im Garraum gemessene Temperatur gezeigt (der Punkt). Die Anzeige des eingegebenen Sollwerts (Garraum oder Delta T) ist am eingeschalteten Punkt rechts von der letzten Zahl erkennbar. Die Zeit- und Programmdisplays und die LED für Feuchtigkeit und Phasen zeigen die Einstellungen des letzten manuell gespeicherten Garzyklus. Die Anzahl der eingeschalteten Phasenleds zeigt die Anzahl der Phasen des gewählten Programms, die blinkende Phasenled verweist auf die augenblicklich gezeigte Zyklusphase. Falls Alarme ausgelöst werden, sind sie auf dem Programmdisplay zu sehen und der Summer ertönt.
Mit Drücken einer Taste schaltet man den Summer stumm. Falls man den Alarm von Hand rücksetzen kann, ist dies durch längeres Drücken der Taste (10) LOESCHEN-ZURÜCK möglich. Wenn kein Alarm vorliegt und der Zyklus eingestellt und bestätigt ist, startet ein einmaliges Drücken der Taste (2) START/STOP den Garzyklus und bringt die Karte in den Status START. Ein längere Drücken der Taste (1) ON/OFF bringt die Karte in den Status STAND-BY.

4.5A VORHEIZUNG

Um den Ofen vorzuheizen für das Kochen, muss man 2 Phasen des Kochen benutzen : das Heizen und das Kochen (Logischerweise kann man auch zusätzliche Phasen einspeichern).
Vorgehensweise :
1. Phase 1 eingeben mit Unendlicher Zeit und mit der gewünschten Kochtemperatur
2. Phase 2 herstellen
3. Phase zwei so ändern damit man die richtige Zeit und Temperatur hat für das Gericht (Phase 2 kann auch für typ und „spillone" oder ….)
Nach folgenden Phasen ist der Ofen funkzionsbereit. Mit dem pressen der taste (2) START/STOP, der Ofen startet völlig lehr zu Heizen und bringt sich zu der Gewünschten Temperatur di in Phase 1 eingegeben worden ist : sobald die Temperatur erreicht worden ist gibt die Tastatur zwei bip Signale welche melden das die Gewünschte Temperatur erreicht worden ist.
Ab nun kann man die Gerichte im Ofen einführen.

Ab diesem Moment kommt man zur Phase 2 nur wenn man lange auf der Taste 9 presst (2 bip töne werden ertönen).

4.5B EINSTELLUNG GARZYKLUS

Im Allgemeinen ist die Einstellung eines Garzyklus eine bindende und sich selbst korrigierende Aktionssequenz von oben nach unten. Diese bedeutet, dass die Art des Garens (nach Zeit oder mit Kernfühler) und die Temperatureinstellung (Sollwert Garraum oder Delta T) immer aufeinander abgestimmt sind und sich nie widersprechen, beispielsweise kann man ein Garen nach Zeit nicht mit Delta T eingeben.
Es folgen die zulässigen Garmodi:
- Nach Zeit und mit Sollwert für den Garraum
- Mit Kernfühler und Sollwert für den Garraum
- Mit Kernfühler und Delta T

Die Vorrangigkeit der Einstellung wird von der Garart gegeben. Dies bedeutet, dass man beispielsweise bei einer Einstellung nach Zeit und Garraum-Sollwert nicht versuchen kann den Modus mit Delta T einzustellen, es ertönt eine akustische Fehleranzeige. Daher muss erst der Garmodus mit Kernfühler und dann der Modus mit Delta T eingegeben werden.
Die Einstellung korrigiert sich selbst, dass heißt, widersprüchliche Eingaben sind nicht möglich. Wenn beispielsweise der Modus mit Kernfühler und Delta T eingegeben ist und man gibt den Garmodus nach Zeit ein, wird automatisch auch der Modus mit Garraum-Sollwert eingestellt.

4.5C GAREN NACH ZEIT

Das Garen nach Zeit erfordert erst die Eingabe der Garzeit und dann der Garraumtemperatur.
Zur Eingabe der Garzeit die Taste (4) KOCHZEIT drücken.
Die betreffende Led blinkt. Die Zeitangabe hat das Format hh.mm. Mit (13) dem Encoder kann mit Schritten von 1 Minute eine Zeit zwischen 0h.01min und 9h.59 min gewählt werden.
Es ist auch die Möglichkeit vorgesehen, eine unendliche Garzeit einzustellen, die am Display als INF angezeigt wird (bei Auswahl von INF ist die Zeitvariable unendlich), und ein Vorheizbetrieb, der am Display als PRE angezeigt wird. Die Auswahl erfolgt durchlaufend, d. h. nach 9h.59min erscheint INF, PRE und danach 0h.01min.
Den Wert stellt man mit der Taste (12) BESTÄTIGUNG ein.
Nach einer mit Parameter einstellbaren Zeit (Default 10 Sek.) ohne Tastendruck oder fortlaufender Einstellung des Encoders oder Drücken der Taste (10) LOESCHEN-ZURÜCK oder (4) KOCHZEIT kehrt der vorherige nicht blinkende Wert zurück.
Zum Einstellen der Garraumtemperatur die Taste (6) KOCHTEMPERTUR drücken.
Die betreffende Led blinkt. Die Temperaturanzeige erfolgt in °C (oder auf Anfrage mit °F). Mit dem Encoder kann man eine Temperatur zwischen einem Mindest- und einem Höchstwert wählen, die mit Parameter einstellbar sind. Den Wert stellt man mit der Taste (12) BESTÄTIGUNG ein.
Nach einem Timeout ohne Tastendruck oder fortlaufender Einstellung des Encoders oder Drücken der Taste (10) LOESCHEN-ZURÜCK oder (6) KOCHTEMPERTUR kehrt der vorherige nicht blinkende Wert zurück.

4.5D GAREN MIT KERNFÜHLER

Das Garen mit Kernfühler umfasst zwei Möglichkeiten: mit Sollwert für den Garraum und mit Delta T.
Das Garen mit Sollwert für den Garraum erfordert erst die Einstellung der Kernfühlertemperatur und dann der Garraumtemperatur. Beide Modi haben die Sollwerteinstellung der Kernfühlertemperatur, die über die Taste (5) KERNFÜHLER erfolgt. Die betreffende Led blinkt. Das seitliche Display zeigt den Temperatursollwert des Kernfühlers in °C (oder auf Anfrage in °F). Mit dem Encoder kann man eine Temperatur wählen und den Wert mit der Taste (12) BESTÄTIGUNG eingeben.

Die Temperatureinstellung des Garraums erfolgt auf die gleiche Art und Weise wie beim Garen nach Zeit. Die Temperatur des Garraum-Sollwerts muss mindestens 30° C über dem Sollwert des Kernfühlers liegen.
Für das Garen mit Delta-T muss erst der Temperatursollwert des Kernfühlers und dann der Temperaturunterschied zwischen Garraum und Kernfühler eingestellt werden.
Der Temperaturunterschied zwischen Garraum und Kernfühler wird mit der Taste (7) DELTA T eingestellt. Die betreffende Led blinkt. Das seitliche Display zeigt den Sollwert der Differenz. Mit dem Encoder (13) kann man eine Temperatur wählen und den Wert mit der Taste (12) BESTÄTIGUNG eingeben.

4.5E EINSTELLUNG DER FEUCHTIGKEIT

Der Feuchtigkeitssollwert wird mit den 10 roten und blauen LEDS der Feuchtigkeit gezeigt. Sie bilden eine Feuchtigkeitsskala in 11x2 Werten aufgelistet, die vom Dampfgaren (5 blaue eingeschaltete LEDS) zum Trockengaren (5 rote eingeschaltete LEDS) geht. Die Einstellung der Feuchtigkeit im Garraum erfolgt mit der Taste (8) FEUCHTIGKEIT. Wenn diese blinkt, kann man die Feuchtigkeit mit dem (13) Encoder wählen und sie mit der Taste (12) BESTÄTIGUNG speichern.

4.5F EINSTELLUNG DER GEBLÄSEDREHZAHL

Wenn der Parameter vom Hersteller eingegeben wurde kann mit der Taste (3) SET DREHZAHL die Drehzahl der Gebläse eingestellt werden. Drückt man die Taste, geht man zyklisch von der hohen zur niedrigen Drehzahl über; bei niedriger Drehzahl ist die entsprechende LED eingeschaltet, bei hoher Drehzahl ist die LED ausgeschaltet. Für die einzelnen Garphasen können unterschiedliche Drehzahlen eingestellt werden.

4.5G GARPHASEN

Jeder Garzyklus, unabhängig davon, ob es sich um ein Rezept oder um einen manuellen Zyklus handelt, kann sich aus maximal 4 Phasen zusammensetzen. Die Anzahl der eingeschalteten Phasenleds zeigt die Anzahl der Phasen des gewählten Programms, die blinkende Phasenled verweist auf die augenblicklich gezeigte Zyklusphase. Die gewählte Phase kann mit Drücken der Taste (9) PHASEN geändert werden.
Hält man die Taste (10) LOESCHEN-ZURÜCK gedrückt, wird die gewählte Phase gelöscht. Die nachfolgenden Phasen verschieben sich um eine Position nach links (mit Bezugnahme auf die Notation der gelben Phasenleds). Nicht alle Phasen des Programms können gelöscht werden, da es mindestens aus einer Phase bestehen muss.
Hält man die Taste (9) PHASEN gedrückt, wird eine neue Phase erstellt, die mit der gewählten Phase identisch ist und anschließend der gewählten Phase beigefügt wird. Die auf die gewählte Phase folgenden Phasen verschieben sich um eine Position nach rechts (mit Bezugnahme auf die Notation der gelben Phasenleds). Nach der vierten kann keine neue Phase erstellt werden. Wenn bereits 4 Phasen vorhanden sind und es wird eine neue Phase erstellt, wird die vierte gelöscht.

4.5H VERZÖGERTES GAREN

Zum Einstellen eines Zyklus mit Startverzögerung, den Temperaturencoder unter den Mindestwert von 30° drehen. Auf dem Display B erscheint die Schrift ‘‘PAU’’, dies bedeutet, dass während dieser Garphase der Ofen für eine vom Display A festgelegte Zeit in Pause bleibt. Wenn nach Ablauf dieser Phase eine weitere Phase vorhanden ist, geht der Ofen zu dieser über.

4.5L KÜHLUNG

Bei Backofen auf STOP (als bei nicht gestartetem Zyklus) kann eine rasche Kühlung bei offener Tür vorgenommen werden. Beim Öffnen der Tür erscheint am Schwenkdisplay die Aufschrift COOL; gleichzeitig blinken die Tasten ENTER (12) und CANC (10). Bei Drücken der ENTER-Taste wird die Kühloption bestätigt, andererseits kehrt man durch Betätigung von CANC wieder zum normalen Backofenbetrieb zurück. Bei einer Zellentemperatur unter 60 °C kann die Kühlung nicht gestartet werden.
Nach Bestätigung der Option COOL startet die einmalige Betätigung der Taste (2) START/STOP die Kühlung. Die Kühlung wird beendet, sobald eine Temperatur von 60 °C erreicht bzw. die Tür geschlossen wird. Die Kühlung kann auf jeden Fall durch einmalige Betätigung der Taste (2) START/STOP unterbrochen werden.

4.5M GARPROGRAMME

Der Garofen kann bis zu 200 Programme (einschließlich der bereits im Werk gespeicherten), mit Namen mit max. 10 Buchstaben speichern. Die Programme sind auf 2 Ebenen verteilt: die erste Ebene besteht aus 7 Programmkategorien: MANUELL-GEFLÜGEL-FLEISCH-FISCH-GEMÜSE-GEBÄCK-PUTZ CYCLUS (OPTIONAL)
Die zweite Ebene nennt das betreffende Programm (zum Beispiel HÄHNCHEN, PIZZA,...). Jede Kategorie (ausgenommen MANUELL) kann aus beliebig vielen Programmen bestehen, die Grenze ist die Höchstzahl der gesamten Programme. Der Garofen ist mit einer Reihe bereits werkseitig gespeicherter Programme ausgestattet, die nicht geändert werden können. Sie sind in 4 Sprachen verfügbar, nur für den Namen der nachfolgend gespeicherten Programme ist keine automatische Übersetzung vorhanden. Das Versetzen oder Klonen der Programme von einer Kategorie zur nächsten ist nicht zulässig. Drückt man die Taste (11) MENÜ / MEMO (einmaliges Drücken) öffnet sich der Modus Programme.
Die blinkende Led MENÜ/MEMO zeigt an, dass man sich im Modus Programmwahl befindet und die Programme der geöffneten Kategorie durchgelaufen werden können. Auf dem Fahnendisplay (D) wird das Scrollen des Programms gezeigt (2. Ebene). Mit (13) durchläuft der Encoder die Programme und mit (12) BESTÄTIGUNG wählt man das Programm.

Mit der Taste (10) LOESCHEN-ZURÜCK (einmaliges Drücken) wechselt man zur höheren Ebene (Programmkategorie).
Der MANUELLE Modus ist ein Sonderfall, für ihn ist keine Programmliste auf der 2. Ebene vorgesehen. Deshalb geht man, wenn man den manuellen Modus gewählt hat, beim Drücken der Taste (11) MENÜ/MEMO direkt zur Wahl der Programmkategorie über.
Die fest eingeschaltete Led MENÜ/MEMO zeigt an, dass man sich im Modus Programmkategorie wählen befindet.
Auf dem Fahnendisplay wird der Name der geöffneten Programmkategorie gezeigt (1. Ebene). Mit (13) durchläuft der Encoder die Kategorien und mit (12) BESTÄTIGUNG wählt man die Kategorie. Mit der Taste (10) LOESCHEN-ZURÜCK (einmaliges Drücken) verlässt man den Modus Programme. Wenn man das gewählte Programm ändert, werden die Änderungen für den nachfolgenden Garzyklus berücksichtigt. aber nicht gespeichert. Wenn man die Taste (12) BESTÄTIGUNG gedrückt hält, werden die am Programm vorgenommenen Änderungen gespeichert, Voraussetzung ist, das es nicht zu den Herstellerprogrammen gehört, die nicht geändert werden können. Mit der Taste (9) PHASEN kann man die einzelnen Programmphasen durchlaufen und die Einstellungen wie im Absatz 4.4.1.5 beschrieben, abändern. Drückt man für 5 Sekunden (vom Modus Programmwahl) die Taste (10) LOESCHEN-ZURÜCK wird das gezeigte Programm gelöscht. Die werkseitig eingestellten Programme können nicht gelöscht werden. Mit der Taste (2) START/STOP startet man das gewählte Programm. Drückt man für 5 Sekunden (mit dem gewählten Programm, nicht von der Programmliste aus) die Taste (11) MENÜ / MEMO kann man das gewählte Programm klonen, davon ausgenommen ist das manuelle Programm, in diesem Fall werden die Änderungen direkt gespeichert. Jedes Programm hat als Kennung eine Zeichenkette (Name) und einen Index, der durch die Punkte des Fahnendisplays angezeigt wird. So wird das Programm HÄHNCHEN [2] mit der Schrift HÄHNCHEN auf dem Fahnendisplay und Einschaltung der 2 Punkte auf der linken Seite des Fahnendisplays angezeigt.
Wenn man ein Programm klont, erscheint auf dem Fahnendisplay der Name des gewählten Programms und der erste verfügbare Index. Man kann das gleiche Programm bis zu sechsmal klonen; wenn bereits 6 Klonationen vorhanden sind, wird der Index Nummer 6 angeboten, den man überschreiben kann. Für Programme mit Namen mit mehr als 6 Buchstaben, werden die letzten 6 Buchstaben des Namens gezeigt. Ändert man beispielsweise ARROSTO wird RROSTO gezeigt. Die letzte Stelle blinkt und zeigt damit an, dass mit Encoderrotation geändert werden kann. Drückt man die Taste (12) BESTÄTIGUNG läuft die Schrift eines Digits auf der linken Seite und fügt eine neue blinkende Ziffer "_" (underscore) hinzu, die am Ende des Namens geändert werden kann.
Drückt man die Taste (10) LOESCHEN-ZURÜCK wird das letzte Digit des Namens gelöscht, dabei läuft das Wort nach rechts und man kann den letzten neuen Buchstaben ändern. Soll der Name ganz geändert werden, muss wiederholt die Taste (10) LOESCHEN-ZURÜCK gedrückt werden, bis nur noch ein einziges blinkendes Digit übrig bleibt. Jetzt kann man den vollen Namen neu schreiben.
Der Index eines Programms kann nicht gewählt werden, er wird automatisch zugeteilt. Bei Änderung des Namens wird der Index annulliert (kein eingeschalteter Punkt). Hält man die Taste (11) MENÜ / MEMO gedrückt, wird das neue Programm gespeichert und man geht zum Menü der Programmwahl über. Bei Überschreibung wird die Bestätigung mit der Zeichenkette SOVRASC angefragt. Die Taste (12) BESTÄTIGUNG bestätigt die Überschreibung und führt zum Menü der Programmwahl, mit der Taste (10) LOESCHEN-ZURÜCK kehrt man zum Änderungsmenü zurück. Ein Herstellerprogramm kann nicht überschrieben werden. In diesem Fall wird der Name des Herstellerprogramms und der erste verfügbare Index vorgeschlagen.
Wenn man vom Änderungsmenü die Taste (10) LOESCHEN-ZURÜCK gedrückt hält, verlässt man die Speicherung des Programms.
Wenn die Anzahl von 100 Programmen erreicht ist, erscheint beim Versuch ein neues Programm zu klonen die Schrift "SPEICH.VOLL". Die Überschreibung eines vorherigen Programms ist auf jeden Fall möglich oder man muss durch Löschen eines Benutzerprogramms den nötigen Platz schaffen.

4.5N STATUS "START"
Im Status START/STOP startet die Karte den gewählten Garzyklus und beginnt mit den Einstellungen.
Hält man die Taste (2) START/STOP gedrückt, wechselt die Karte in den Status BETRIEBSBEREIT über.
Drückt man die Taste (2) START/STOP (einmaliges Drücken) oder öffnet die Tür geht die Karte in den Status VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG über. Die Sollwerte der laufenden Garphase können geändert werden, die Änderungen werden allerdings nicht gespeichert, sondern nur für den laufenden Zyklus beibehalten. Bei Zyklusende werden sie gelöscht. Der Garmodus kann nicht geändert (Zeit oder Kernfühler) und es kann kein anderes Programm gewählt werden. Hält man die Taste (9) PHASEN gedrückt, wird die laufende Phase beendet und zur nächsten übergegangen. Der Summer gibt einen längeren Piepton aus. Wenn bereits die letzte Phase lief, wird der Zyklus beendet . Die laufende Phase wird von der blinkenden Led PHASEN angezeigt. Bei Zyklusende geht die Karte in den Status BETRIEBSBEREIT über und der Summer gibt eine Reihe Pieptöne aus.

4.5P STATUS "VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHNUNG"
Im Status VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHNUNG werden die Einstellungen aufgehoben und das Gebläse ausgeschaltet. Bei erneutem Drücken der Taste (2) START/STOP und falls die Tür geschlossen ist, wird der Garzyklus fortgesetzt. Beim Schließen der Tür wird der Garzyklus fortgesetzt, wenn die Unterbrechung durch Öffnen der Tür verursacht wurde (die Taste START/STOP wurde nicht gedrückt).
Durch längeres Drücken der Taste (2) START/STOP, wechselt die Karte in den Status BETRIEBSBEREIT über.
Die Sollwerte der laufenden Garphase können geändert werden, die Änderungen werden allerdings nicht gespeichert, sondern nur für den laufenden Zyklus beibehalten. Bei Zyklusende werden sie gelöscht.
Der Garmodus (Zeit oder Kernfühler) kann nicht geändert werden und die Wahl eines anderen Programms kann nicht gewählt werden.
Hält man die Taste (9) PHASEN gedrückt, wird die laufende Phase beendet und zur nächsten übergegangen. Der Summer gibt einen längeren Piepton aus. Wenn bereits die letzte Phase lief, wird der Zyklus beendet . Die laufende Phase wird von der blinkenden Led PHASEN angezeigt.

4.6 AUTOMATISCHES WASCHEN

ACHTUNG MUSS BEI ERSTINSTALLATION ERFOLGEN!!!
SET UP PUTZ CYCLUS: drückt man die Taste (14) PUTZ CYCLUS einmal und anschließen ein zweites Mal für längere Zeit (10 Sek.) erscheint auf dem Display D die Schrift ‘’SET UP’’; jetzt die Taste (2) START/STOP drücken, damit startet man für etwa 2 Minuten das Einfüllen des Spülmittels. Mit dem Garofen im Status STAND BY (Led ON/OFF eingeschaltet) PUTZ CYCLUS (14) drücken; mit dem ENCODER (13) NORMAL, STARK oder EXTRASTARK wählen und die gewählte Option mit BESTÄTIGUNG (12) bestätigen. Für den Beginn des Spülzyklus (2) START drücken. Um ihn endgültig zu beenden, die Taste (2) START/STOP länger drücken. Falls der Garofen nicht auf START (2) eingestellt ist, zum Rücksetzen und Zurückkehren LOESCHEN-ZURÜCK (10) drücken.
SOLLTEN DAS SET UP DES REINIGUNGSVORGANGES ODER EIN REINIGUNGSZYKLUS NICHT ORDNUNGSGEMÄß BEENDET WERDEN, MUß IN JEDEM FALL EIN SPÜLVORGANG VORGENOMMEN WERDEN ODER DER OFEN MUß VON HAND GEREINIGT WERDEN; DIES IST NOTWENDIG UM ABLAGERUNGEN VON SPÜLMITTEL IM INNEREN DES OFENRAUMES BEI NACHFOLGENDEN BACKVORGÄNGEN ZU VERMEIDEN, UND DAMIT DIESE NICHT MIT DEN NAHRUNGSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN.

4.7 AUSSCHALTUNG

Zum Beenden der laufenden Garung in einem beliebigen Moment (2) STOP/PAUSA drücken.
Zum endgültigen Ausschalten des Garofens (1) ON/OFF drücken.

5.0 ALARME

Alle Alarme werden auf dem Programmdisplay gezeigt.

BESCHÄDIGUNG GARRAUMFÜHLER
Wenn der Garraumfühler beschädigt ist und die Karte befindet sich im Status BETRIEBSBEREIT, START und VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG erscheint die Alarmmeldung “ERR SONDCE” und der Summer ertönt. Ein eventueller Garvorgang wird unterbrochen und die Karte wechselt in den Status BETRIEBSBEREIT über. Durch Drücken einer beliebigen Taste schaltet man den Summer stumm.
Die Rücksetzung erfolgt, wenn der Garraumfühler wieder funktionstüchtig ist (automatische Rücksetzung).

BESCHÄDIGUNG KERNFÜHLER
Wenn der Kernfühler ausfällt und die Karte befindet sich im Status START und VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG und die laufende Phase oder eine der nachfolgenden Phasen enthalten das Garen mit Kernfühler oder Delta T, wird der Garvorgang unterbrochen und die Karte wechselt in den Status VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG über. Auf dem Fahnendisplay erscheint die Schrift “ERR SONDSP” und der Summer ertönt. Im Status BETRIEBSBEREIT, SPANNUNGSAUSFALL und STAND-BY löst die Karte keinen Alarm aus.Durch Drücken einer beliebigen Taste schaltet man den Summer stumm. Die Rücksetzung erfolgt automatisch, wenn der Kernfühler wieder funktionstüchtig ist (automatische Rücksetzung).

ALARM KEIN DATENAUSTAUSCH
Wenn für länger als 10 Sekunden zwischen Leistungskarte und Tastenfeldkarte kein Datenaustausch stattfindet, löst die Tastenfeldkarte den Alarm aus, gezeigt wird die Alarmmeldung “ERR COMSER” und der Summer ertönt. Im Status SPANNUNGSAUSFALL und STAND-BY löst die Karte keinen Alarm aus. Ein eventueller Garvorgang wird unterbrochen und die Karte wechselt in den Status BETRIEBSBEREIT über. Durch Drücken einer beliebigen Taste schaltet man den Summer stumm. Die Rücksetzung erfolgt automatisch, wenn der Datenaustausch wieder hergestellt ist (automatische Rücksetzung).

TEMPERATURALARM LEISTUNGSKARTE
Wenn die von der Leistungskarte erfasste Temperatur den Grenzwert (vom Hersteller eingestellt) überschreitet, löst die Tastenfeldkarte den Alarm aus, gezeigt wird die Alarmmeldung “ERR TPSCH” und der Summer ertönt. Im Status SPANNUNGSAUSFALL und STAND-BY löst die Karte keinen Alarm aus. Ein eventueller Garvorgang wird unterbrochen und die Karte wechselt in den Status BETRIEBSBEREIT über. Durch Drücken einer beliebigen Taste schaltet man den Summer stumm. Sobald die Temperatur wieder unter die Sicherheitsgrenze sinkt, wird der Alarm automatisch zurückgesetzt.

TÜR OFFEN
Wenn die Tür im Status START offen ist, ändert sich der Status in VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG und die Led der Taste START/STOP blinkt. Alle Relais, außer dem Lichtrelais, werden abgeschaltet. Das Garen ist bis die Tür wieder geschlossen ist, unterbrochen.

SICHERHEITSEINGÄNGE
Die Karte verfügt über drei Sicherheitseingänge: Garraumsicherheit, Brennersicherheit und Gebläsesicherheit. Falls ein vorheriger Alarm aufgerufen wird, erscheint die betreffende Alarmmeldung und der Summer ertönt, die Karte befindet sich in BETRIEBSBEREIT, START und VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG.
Die Alarmmeldungen sind folgende:
- "ERR BRUC" bezüglich des Sicherheitsbrenners
- "ERR TERMIC" bezüglich des Thermostats der Garraumsicherheit
- ''ERR VENTOL'' bezüglich des Gebläsemotorschutzes
Im Status SPANNUNGSAUSFALL oder STAND-BY löst die Karte keinen Alarm aus. Ein eventueller Garvorgang wird unterbrochen und die Karte wechselt in den Status BETRIEBSBEREIT über. Der Rücksetzungsversuch erfolgt, wie auch vom Ofen angezeigt, durch Drücken der Taste LOESCHEN-ZURÜCK .

SPANNUNGSAUSFALL
Wenn die Versorgung unterbrochen wird und die Karte sich im Status START oder VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG befindet, geht die Karte in den Status VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG, um den etwaigen vorherigen Garzyklus wieder aufzunehmen.
Das vorübergehende Programm wird alle 10 Minuten und beim Phasenwechsel gespeichert.
Wenn sich die Karte nicht in START oder VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG befand, geht die Karte in den Status STANDBY über und das manuelle gespeicherte Programm wird geladen. Für den Spannungsausfall sind keine Alarme vorgesehen.

9.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und das Wasserabsperrventil zu schließen - beide befinden sich dem Gerät vormontiert.
Den Backofen am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind.

9.0A REINIGUNG DER ÄUSSEREN WÄNDE DES OFENS
Die Edelstahlteile sind täglich:

- mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen
- danach mit Wasser nachzuspülen;
- sorgfältig trockenzureiben. Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.

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

9.0B GARRAUMREINIGUNG
Der Garraum des Ofens muss aus Fett und Kochreste nach jedem Garvorgang gereinigt werden.

Vorgehen wie es folgt:
- Den Ofen um 80-90 °C mit einer Beschwadung von 50% heizen, um den Schmutz zu erweichen.
- Sprühen Sie den Garraum mit einem Reiniger speziell für die Reinigung des Edelstahls.
- Spülen Sie mit viel Wasser mit einem Schwamm oder einer Handbrause.

ALLE WASCHMITTELRÜCKSTÄNDE KÖNNTEN DIE EDELSTAHLTEILE BESCHÄDIGEN, WENN DER GARRAUM GEHEIZT WIRD.

Der Ventilator muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich auf den Ventilatorflügeln kein Fett absetzt. Fettablagerungen verursachen eine Verminderung der Motordrehzahl und der Luftzufuhr, wodurch eine gefährliche mechanische Beanspruchung des Motors hervorgerufen wird.

9.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND
Bei Fehlbetrieb, Störung oder unsachgemäßer Betätigung des Sicherheitsthermostats muss das Gerät ausgeschaltet und die Strom- und Wasserzufuhr unterbrochen werden. Den Kundendienst benachrichtigen.
Sämtliche Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachpersonal durchgeführt werden.

10.0 NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN

Um beste Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, **GASTRO-NORM**-Behälter mit Rand zu verwenden und darauf zu achten, dass zwischen der zu garenden Speise und dem darüber stehenden Behälter ein Abstand von mindestens 3 cm besteht, damit die Luft frei zirkulieren kann.

In der Regel sollte vermieden werden, dass die zu garenden Speisen über den Rand des Behälters hinauslaufen; falls sich dies nicht vermeiden lässt, sollte der darüber stehende Behälter nicht eingeführt werden.Es können gleichzeitig verschiedene Speisen bei gleicher Temperatur gegart werden, ohne dass sich deren Geschmack überlagert, bei gleichzeitigem Garen von verschiedenen Gemüsearten ist darauf zu achten, dass die geschmackvolleren Speisen immer im Bereich obere des Garraum.

Für die Wahl der optimalen Gartemperatur sollte folgende Regel beachtet werden: die Temperatur muss um zirka 30 °C niedriger als bei herkömmlichen Backöfen ohne Umluft eingestellt werden.
Das forcierte Belüftungssystem, mit dem dieser Backofen ausgestattet ist, erlaubt kürzere Garzeiten. Bei Nichtbeachtung der oben genannten Regeln kann ein perfektes Garergebnis beeinträchtigt werden.

Heissluftgaren: Das Heissluftsystem, das mit Heißluft und mit Temperaturen von 50° bis 270°C arbeitet, eignet sich um trockene und knusprige Speisen zu erhalten.Um dieses Ergebnis zu haben, wird es empfohlen den Dampfablassventil offen zu lassen, damit der Dampf aus dem Garraum gehen kann.

Heissluftdampfgaren: dieses System auch allgemein "gemischt" genannt, verbindet die Eigenschaften der vorigen Garverfahren. Das ist ideal für weiche und saftige Speisen.

10.1 ABHILFE BEI ANORMALEM GAREN

Bei ungleichmäßigem Garen:

Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt.

- Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts.
- Sicherstellen, dass die zu garenden Speisen nicht zu nahe beieinander liegen und dadurch eine korrekte Belüftung zwischen den Produkten verhindern.
- Die Gartemperatur könnte zu hoch sein.
- Eine niedrigere Temperatur einstellen.
- Wenn das Produkt den direkten Kontakt mit der Heißluft nicht verträgt, muss es in einem Gastro-Norm-Behälter mit angemessener Tiefe angeordnet werden.

Bei zu trockenen Speisen:

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

EMPLOI ET MAINTENANCE

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION SÛRE DU FOUR

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

CHARGEMENT MAX. DES ALIMENTS

Nombre de bacs	Charge maximale
4 x 1/1 GN - 60x40	**13 kg**
6 x 1/1 GN - 60x40	**18 kg**
10 x 1/1 GN - 60x40	**30 kg**
16 x 1/1 GN - 60x40	**50 kg**
6 x 1/1 GN	**15 kg**
10 x 1/1 GN	**25 kg**
20 x 1/1 GN	**50 kg**

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

Convection d'air chaud

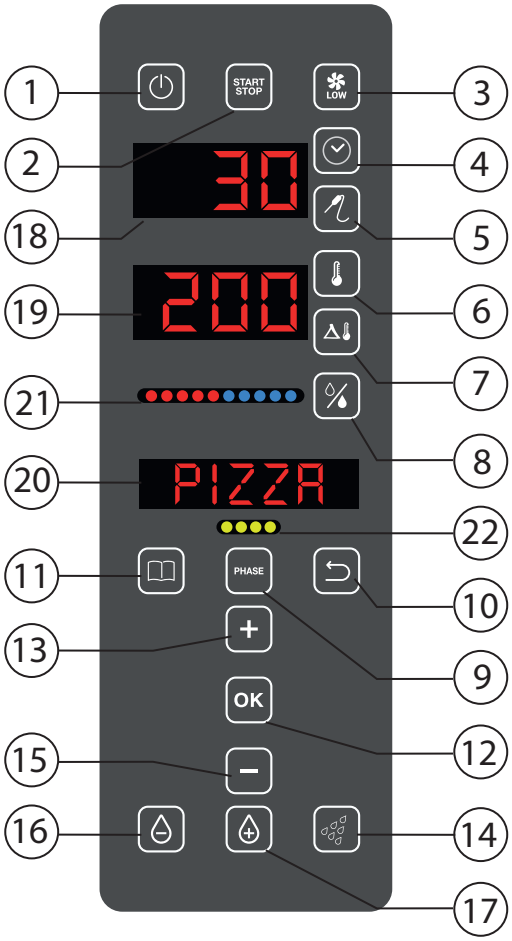
(plage de température 50 à 270°C)

Convection d'air chaud avec vapeur

(plage de température 50 à 270°C)

4.0 DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS DU PANNEAU

1 ON-OFF
2 Start-stop / stop temporaire
3 Basse vitesse de ventilation
4 Temps de cuisson
5 Sonde à coeur
6 Température / start à temps retardé
7 Cuisson avec Delta T
8 Humidité
9 Phases de cuisson
10 Annuler / arrière
11 Menu / enregistrer la recette
12 Confirmer
13 Augmentation valeur
14 Lavage automatique
15 Reduction valeur
16 Reduction manuel de l'umidité
17 Augmentation manuel de l'humidité
18 Afficher Temps / Sonde à coeur
19 Afficher Température / Delta T
20 Afficher recettes
21 Réglage de l'humidité
22 Phases recettes



4.5 ÉTAT "PRÊT"

Dans cet état, la carte est prête pour la configuration et le début d'un cycle de cuisson. La LED ON-OFF s'éteint. Au passage à cet état, l'écran température indique pendant 5 sec le réglage configuré (le point à droite du dernier chiffre est allumé), puis il passe à l'affichage de la température mesurée de la chambre (le point s'éteint).
L'affichage du réglage configuré (chambre ou deltaT) est identifié par le point à droite du dernier chiffre qui s'allume. Les écrans temps et programme et les LED humidité et phases reportent les configurations du dernier cycle manuel de cuisson sauvegardé. Le nombre de leds phases allumées indique le nombre de phases du programme sélectionné et la led phase clignotante indique quelle phase du cycle est actuellement affichée. S'il y a des alarmes, elles sont affichées dans l'écran programme et le buzzer sonne. A la première pression sur une touche, le buzzer s'arrête. Si le réarmement manuel de l'alarme est possible, on l'effectue en appuyant sur la touche (10) CANC de manière prolongée. En absence d'alarmes et avec le cycle configuré et confirmé, la pression unique sur la touche (2) START/STOP fait démarre le cycle de cuisson et met la carte en état de START. La pression prolongée de la touche (1) ON/OFF porte la carte en état de STAND-BY.

4.5A PRÉ-CHAUFFAGE

Fonctionnement du four :
Avant la cuisson, vous devez définir 2 étapes: Chauffage du four puis cuisson effective (vous pouvez ajouter d'autres équences si vous le souhaitez)
Séquences des opérations:
- Saisir la phase 1 avec le temps PRE ainsi que la température de réchauffement préalablement choisie.
- Définir en 1 ére phase un temps ainsi que la température désirée (phase pré - chauffage)
- Programmer la phase 2 avec la température et le temps de cuisson désiré

Le four est alors prêt à fonctinner. En appuyant sur le bouton (2) START / STOP le four vide est alors porté à la température et avec le temps programmés en phase 1: Lorsque ce seuil est atteint, le clavier emet 2 " bips " indiquant que la température est au niveau " pré- chauffage ".

Une fois que la porte du four se ferme, le passage à la phase suivante s'effectuera automatiquement (2 bips seront émis).
Si la porte s'ouvre et se ferme avant que le four n'ait atteint la température de préchauffage finale (c'est-à-dire avant que les 2 bips ne soient émis), le passage à la phase suivante s'effectuera de toute façon.

4.5B CONFIGURATION CYCLE DE CUISSON

En général, la configuration d'un cycle de cuisson est une séquence d'actions contraignante et auto-corrective du haut en bas. Cela signifie que le mode cuisson (à temps ou avec sonde) et le type de réglage de la température (valeur de réglage de la chambre ou delta t) seront toujours cohérents et pas en contradiction, c'est-à-dire, par exemple, qu'il n'est pas possible de configurer une cuisson à temps avec delta t. Ci-dessous les modalités de cuisson admises :
• A temps et valeur de réglage de la chambre
• Avec sonde et valeur de réglage de la chambre
• Avec sonde et delta t
La priorité de configuration est donnée au mode de cuisson. Cela signifie que, si par exemple on a configuré la modalité à temps et valeur de réglage de la chambre, si l'on essaie de configurer la modalité à delta t, il y a un signal sonore d'erreur. Il faut donc configurer d'abord le mode de cuisson avec sonde et puis configurer la modalité à delta t. La configuration est auto-corrective dans le sens qu'elle ne permet pas de configurations incohérentes. Par exemple, si l'on a configuré la modalité avec sonde et delta t et si l'on configure le mode de cuisson à temps, la modalité à valeur de réglage de la chambre est configurée automatiquement elle aussi.

4.5C CUISSON À TEMPS

Pour la cuisson à temps, il faut d'abord configurer le temps de cuisson et puis la température de la chambre. Pour la configuration du temps de cuisson, appuyer sur la touche (4) TEMPS.

La led relative clignote. L'indication temporelle est dans le format hh.mm. Avec (13) ENCODER, il est possible de sélectionner un temps entre 0h.01min et 9h.59min, avec des étapes de 1min. Il est également possible de saisir un temps de cuisson infini, affiché sur l'écran comme INF (si l'option INF est sélectionnée, la variable du temps sera d'une durée illimitée) et un mode de préchauffage, affiché sur l'écran comme PRE.

Le mode de sélection est rotatif, ce qui signifie qu'après 9h.59 min, l'écran affichera INF, PRE et puis 0h.01min. La valeur est configurée à l'aide de la touche (12) ENTER. Après un temps que l'on peut configurer à partir du paramètre (par défaut 10 sec), sans appuyer sur les touches ou sans rotations d'encoder, ou bien en appuyant sur la touche (10) CANC ou (4) TEMPS, c'est la valeur précédente non clignotante qui revient.

Pour la configuration de la température de la chambre, appuyer sur la touche (6) CHAMBRE. La led relative clignote. L'indication de la température est dans l'unité °C (ou °F sur demande). Avec l'encoder, il est possible de sélectionner une température entre une valeur minimale et une maximale, que l'on peut configurer à partir du paramètre. La valeur est configurée avec la touche (12) ENTER. Après un timeout que l'on peut sans appuyer sur les touches ou sans rotations d'encoder, ou bien en appuyant sur la touche (10) CANC ou (6) CHAMBRE, c'est la valeur précédente non clignotante qui revient.

4.5D CUISSON AVEC SONDE

La cuisson avec sonde prévoit 2 modalités différentes: à valeur de réglage de la chambre et à delta T.

Pour la cuisson à valeur de réglage de la chambre, il faut configurer d'abord la température de la sonde et puis la température de la chambre. La configuration du réglage de la température de la sonde est commune aux deux modalités et elle est effectuée en appuyant sur la touche (5) SONDE. La led relative clignote. L'écran indique le réglage de la température de la sonde dans l'unité °C (ou °F sur demande). A l'aide de l'encoder, il est possible de sélectionner une température et de configurer la valeur avec la touche (12) ENTER.
La configuration de la température de la chambre se fait avec la même modalité que pour la cuisson à temps. Toutefois, la température de réglage de la chambre doit être supérieure à celle de la sonde d'une valeur d'au moins 30° C. Pour la cuisson à delta-t, il faut configurer d'abord le réglage de la température de la sonde et puis la différence de température entre chambre et sonde. La différence de température entre chambre et sonde est réglée en appuyant sur la touche (7) DELTA T. La led relative clignote. L'écran indique le réglage de la différence. A l'aide de l'encoder (13), il est possible de sélectionner une température et de configurer la valeur avec la touche (12) ENTER.

4.5E CONFIGURATION HUMIDITÉ

La valeur de réglage de l'humidité est affichée au moyen des 10 LED humidité, rouges et bleues. Elles représentent une échelle d'humidité tabulée en 11x2 valeurs, qui va de la cuisson à vapeur (5 LED bleues allumées) à la cuisson à sec (5 LED rouges allumées). La configuration de l'humidité de la chambre se fait en appuyant sur la touche (8) HUMIDITÉ. Elle clignote et il est possible de sélectionner l'humidité à l'aide de (13) l'encoder et de la mémoriser avec la touche (12) ENTER.

4.5F CONFIGURATION VITESSE VENTILATEURS

Avec la touche (3) SET VITESSE, il est possible de sélectionner la vitesse des ventilateurs, si elle est activée par le paramètre saisi par le fabricant. En appuyant sur la touche, on passe cycliquement de la haute vitesse à la basse vitesse ; avec la basse vitesse sélectionnée, la LED relative est allumée, avec la haute vitesse, la LED est éteinte. Il est possible de configurer des vitesses différentes dans les différentes phases de cuisson.

4.5G PHASES DE CUISSON

Chaque cycle de cuisson, que ce soit une recette ou un cycle manuel, peut être composé d'un maximum de 4 phases. Le nombre de leds phases allumées indique le nombre de phases du programme sélectionné et la led phase clignotante indique quelle phase du cycle est actuellement affichée.
On peut changer à rotation la phase sélectionnée en appuyant sur la touche (9) PHASES.
En maintenant enfoncée la touche (10) CANC, on annule la phase sélectionnée. Les phases suivantes se décalent à gauche d'une position (en faisant référence à la notation avec les leds jaunes des phases). Il n'est pas possible d'annuler toutes les phases d'un programme car celui-ci doit être composé au moins d'une phase. En maintenant enfoncée la touche (9) PHASES, on crée une nouvelle phase, identique à la phase sélectionnée, et elle est ajoutée à la suite de la phase sélectionnée. Les phases suivantes se décalent à droite d'une position (en faisant référence à la notation avec les leds jaunes des phases). il n'est pas possible de créer une phase après la quatrième. Si 4 phases sont déjà présentes et que l'on en crée une nouvelle, la quatrième est éliminée.

4.5H CUISSON À TEMPS RETARDÉ

Pour configurer un cycle à temps retardé, tourner l'encoder température sous la valeur minimale de 30°. L'écran B affichera ''PAU'', cela signifie que, pendant cette phase de cuisson, le four restera en pause pendant un temps défini par l'écran A. À la fin de cette phase, s'il y a une phase suivante, le four passera à cette dernière.

4.5L REFROIDISSEMENT

Il est possible d'effectuer un refroidissement rapide avec le four à l'ARRÊT (c'est-à-dire sans cycle mis en marche) et avec la porte ouverte. Si l'on ouvre la porte, le message COOL sera affiché sur l'écran et les touches ENTER (12) et CANC (10) commenceront à clignoter en même temps. Pour confirmer l'option de refroidissement, appuyer sur ENTER ; pour retourner au fonctionnement normal du four, appuyer sur CANC. Si la température de la chambre est inférieure à 60º C, le refroidissement ne peut pas commencer.
Une fois que l'option COOL est confirmée, appuyer une seule fois sur la touche (2) START/STOP pour lancer le refroidissement. Le refroidissement prend fin lorsqu'on atteint la température de 60ºC ou si l'on referme la porte. Dans tous les cas, le refroidissement peut être interrompu en appuyant une seule fois sur la touche (2) START/STOP.

4.5M PROGRAMMES DE CUISSON

Le four peut mémoriser jusqu'à un maximum de 100 programmes (y compris ceux qui ont été mémorisés à la sortie de l'usine), avec des noms de 10 lettres maximum.
Les programmes sont organisés en 2 niveaux : le premier niveau consiste en 9 catégories de programme : MANUEL- VOLAILLE- VIANDE- POISSON- LÉGUME- PÂTISSERIE- PAIN- PIZZA- DIVERS
Le deuxième niveau spécifie le programme particulier (par exemple, POULET, CANARD, RÔTI, etc.). Chaque catégorie (à l'exception de MANUEL) peut être formée par un nombre de programmes au choix, avec l'obligation du nombre maximum de programmes au total.
Le four est équipé d'un ensemble de programmes pré-mémorisés à la sortie de l'usine et non modifiables. Ils sont disponibles, traduits en 4 langues, mais il n'est pas prévu une traduction automatique du nom des programmes mémorisés ensuite. Il n'est pas permis de déplacer ou de cloner les programmes d'une catégorie à l'autre. En appuyant sur la touche (11) MENU / MEMO (appuyer une fois), on entre dans la modalité programmes. La led MENU/MEMO clignotante indique que l'on est en modalité sélection programme et qu'il est possible de faire défiler les programmes de la catégorie actuelle. L'écran sur colonne (D) affiche le programme en défilement (2° niveau). Avec (13) l'encoder, on fait défiler les programmes et avec (12) ENTER on sélectionne le programme.

Avec la touche (10) CANC (appuyer une fois), on passe au niveau supérieur (catégorie de programme). Un cas particulier est la modalité MANUEL pour laquelle il n'est pas prévu une liste de programmes de 2° niveau. Donc, quand la modalité manuelle est sélectionnée, en appuyant sur la touche (11) MENU/MEMO on passe directement à la sélection de catégorie de programme. La led MENU/MEMO allumée fixe indique que l'on est en modalité sélection catégorie de programme.
L'écran sur colonne affiche en défilement le nom de la catégorie du programme en cours (1° niveau). Avec (13) l'encoder, on fait défiler les catégories et avec (12) ENTER on sélectionne la catégorie. Avec la touche CANC (appuyer une fois), on quitte la modalité programmes.
Si l'on apporte des modifications au programme sélectionné, celles-ci sont utilisées pour le cycle de cuisson suivant, mais elles ne sont pas mémorisées. En maintenant enfoncée la touche (12) ENTER on mémorise les modifications apportées au programme, à moins que celui-ci ne fasse partie des programmes du fabricant, qui ne sont pas modifiables. Avec la touche (9) PHASES on peut faire défiler les différentes phases du programme et modifier les configurations. En maintenant enfoncée la touche (10) CANC pendant 5 secondes (à partir de la modalité sélection programme), on élimine le programme visualisé. Il n'est pas possible d'éliminer les programmes pré-configurés en usine. Avec la touche (2) START/STOP on démarre le programme sélectionné. En maintenant enfoncée la touche (11) MENU / MEMO pendant 5 secondes (avec le programme sélectionné et pas à partir de la liste des programmes), il est possible de cloner le programme sélectionné, à part quand c'est le programme manuel qui est sélectionné et dans ce cas, on sauvegarde directement les modifications. Chaque programme est identifié par une chaîne (nom) et par un index, qui est représenté par les points de l'écran sur colonne. Ainsi, le programme POULET[2] est représenté sur l'écran sur colonne par POULET et par les 2 points qui s'allument à gauche de l'écran sur colonne. En clonant un programme, l'écran sur colonne affiche le nom du programme sélectionné et le premier index disponible. Il est possible d'avoir un maximum de 6 clones du même programme ; s'il existe déjà 6 clones, on propose l'index numéro 6, avec la possibilité de l'écraser. Pour des programmes avec des noms supérieurs à 6 lettres, seules les 6 dernières lettres du nom sont affichées. Par exemple en modifiant ARROSTO, l'écran affiche RROSTO.
Le dernier caractère est clignotant pour indiquer qu'il peut être modifié en tournant l'encoder. En appuyant sur la touche (12) ENTER, l'inscription se décale d'un caractère à gauche en ajoutant un nouveau chiffre "_" (souligné) clignotant et modifiable en queue du nom.
En appuyant sur la touche (10) CANC on élimine le dernier caractère du nom, en faisant décaler le mot vers la droite et en pouvant ainsi modifier sa nouvelle dernière lettre. Si l'on souhaite changer complètement le nom, il faut appuyer plusieurs fois sur la touche (10) CANC jusqu'à ce qu'il reste un seul caractère clignotant. Il est maintenant possible de réécrire tout le nom.
Il n'est pas possible de choisir l'index d'un programme, il est automatiquement assigné.
Si l'on modifie le nom, l'index est mis à zéro (aucun point allumé). En maintenant enfoncée la touche (11) MENU / MEMO on mémorise le nouveau programme et on passe au menu de sélection programme. En cas d'écrasement, la confirmation est demandée avec la chaîne SOVRASC. La touche (12) ENTER confirme l'écrasement et porte au menu de sélection programme, la touche (10) CANC fait revenir au menu de modification. Il n'est pas possible d'écraser un programme fabricant. Dans ce cas, il est proposé le nom du programme fabricant et le premier index disponible. En maintenant enfoncée la touche (10) CANC dans le menu de modification, on quitte le sauvetage du programme. Quand le niveau de 100 programmes est atteint, l'inscription "MEM PLEINE" s'affiche quand on tente de cloner un nouveau programme ; il est toutefois possible d'écraser un programme précédent ou bien il faut libérer de la place en éliminant un programme utilisateur.

4.5N ÉTAT "START"

En état de START/STOP la carte fait démarrer le cycle de cuisson sélectionné et commence les réglages.
En maintenant enfoncée la touche (2) START/STOP la carte passe en état PRÊT.
En appuyant sur la touche (2) START/STOP (appuyer une fois) ou en ouvrant la porte, la carte se met en état de STOP TEMPORAIRE. Il est possible d'apporter des modifications aux réglages de la phase de cuisson en cours ; elles ne sont pas mémorisées et elles sont utilisées uniquement pour le cycle en cours. A la fin du cycle, elles sont éliminées. Il n'est pas possible de changer la modalité de cuisson (temps ou sonde) ni de sélectionner un programme différent. En maintenant enfoncée la touche (9) PHASES, la phase en cours se termine et on passe à la suivante. Le buzzer émet un bip prolongé. Si c'est la dernière phase qui était en cours, le cycle est terminé. La phase en exécution est signalée par la led PHASES clignotante. A la fin du cycle, la carte passe en état PRÊT et le buzzer émet une série de bip.

4.5P ÉTAT "STOP TEMPORAIRE"

Dans l'état de STOP TEMPORAIRE, les réglages sont suspendus et le ventilateur est éteint.
En appuyant de nouveau sur la touche (2) START/STOP, le cycle de cuisson reprend si la porte est fermée. En fermant la porte, le cycle de cuisson reprend si l'interruption a eu lieu à la suite de l'ouverture de la porte (et si l'on n'a pas appuyé sur la touche START/STOP).
En maintenant enfoncée la touche (2) START/STOP la carte passe en état PRÊT.
Il est possible d'apporter des modifications aux réglages de la phase de cuisson en cours ; elles ne sont pas mémorisées et elles sont utilisées uniquement pour le cycle en cours. A la fin du cycle, elles sont éliminées. Il n'est pas possible de changer la modalité de cuisson (temps ou sonde) ni de sélectionner un programme différent. En maintenant enfoncée la touche (9) PHASES, la phase en cours se termine et on passe à la suivante. Le buzzer émet un bip prolongé. Si c'est la dernière phase qui était en cours, le cycle est terminé.
La phase en exécution est signalée par la led PHASES clignotante.

4.6 LAVAGE AUTOMATIQUE

ATTENTION, À EFFECTUER À LA PREMIÈRE INSTALLATION!!!

SET UP LAVAGE : En appuyant sur la touche (14) LAVAGE une fois et puis, une deuxième fois prolongée (10 sec.), l'écran D affiche l'inscription ''SET UP''; maintenant, appuyer sur la touche (2) START/STOP, de cette manière on fait démarrer pendant environ 2 minutes le chargement du détergent. Attention : le RÉGLAGE ne se lancera que si la température de la chambre du four est inférieure à 60º C. Avec le four en état STAND BY (led ON/OFF allumée), appuyer sur LAVAGE (14) ; sélectionner avec L'ENCODER (13) NORMAL, FORT, EXTRAFORT ou RINÇAGE et avec ENTER (12) confirmer l'option choisie. Pour commencer le cycle de lavage, appuyer sur (2) START. ATTENTION : le cycle de lavage ne se lancera qu'une fois que la température de la chambre du four est égale à 60ºC. Pour le terminer définitivement, appuyer longuement sur la touche (2) START/STOP. Si le four n'est pas en START (2), pour remettre à zéro et revenir en arrière, appuyer sur CANC (10). SI LA CONFIGURATION DE LAVAGE OU UN CYCLE DE LAVAGE NE PARVIENNENT PAS À ATTEINDRE DE BONS RÉSULTATS, IL SERA NÉCESSAIRE DE LANCER UN CYCLE DE RINÇAGE OU DE LAVER LE FOUR MANUELLEMENT ; CELA PERMET D'ÉVITER QUE DES RÉSIDUS DE DÉTERGENT NE PÉNÈTRENT DANS LA CHAMBRE DE CUISSON PENDANT LES CUISSONS SUIVANTES ET QU'ILS ENTRENT EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS.

4.7 EXTINCTION

Pour terminer la cuisson en cours, à tout moment, appuyer sur (2) STOP/PAUSE.
Pour éteindre définitivement le four, appuyer sur (1) ON/OFF.

5.0 ALARMES

Toutes les alarmes sont visualisées sur l'écran programmes.

AVARIE SONDE CHAMBRE

Si la sonde de la chambre est en avarie, avec la carte dans les états PRÊT, START et STOP TEMPORAIRE, le message d'alarme "ERR SONDCE" est affiché et le buzzer s'active. Une éventuelle cuisson est interrompue et la carte passe à l'état PRÊT. En appuyant sur n'importe quelle touche, le buzzer s'arrête. Le réarmement s'effectue quand la sonde de la chambre n'est plus en avarie (auto-réarmement).

AVARIE SONDE À COEUR

Si la sonde à coeur est en avarie, avec la carte dans les états START et STOP TEMPORAIRE, et si la phase en cours, ou l'une des suivantes, contient une cuisson avec sonde ou deltaT, la cuisson est interrompue et la carte passe à l'état STOP TEMPORAIRE. L'écran sur colonne affiche l'inscription "ERR SONDSP" et le buzzer s'active. La carte n'entre pas en alarme si elle est dans l'état PRÊT, ABSENCE TENSION et STAND-BY. En appuyant sur n'importe quelle touche, le buzzer s'arrête. Le réarmement se fait de manière automatique quand la sonde à coeur n'est plus en avarie (auto-réarmemement).

ALARME ABSENCE DE COMMUNICATION

S'il manque la communication entre la carte de puissance et la carte clavier pendant plus de 10 secondes, la carte clavier entre en alarme, le message d'alarme "ERR COMSER" est affiché et le buzzer s'active. La carte n'entre pas en alarme si elle est dans l'état ABSENCE TENSION et STAND-BY. Une éventuelle cuisson est interrompue et la carte passe à l'état PRÊT. En appuyant sur n'importe quelle touche, le buzzer s'arrête. Le réarmement se fait de manière automatique quand la communication reprend (auto-réarmement).

ALARME TEMPÉRATURE CARTE DE PUISSANCE

Si la température mesurée par la carte de puissance dépasse la valeur limite (configurée par le fabricant), la carte clavier entre en alarme, le message d'alarme "ERR TPSCH" est affiché et le buzzer s'active. La carte n'entre pas en alarme si elle est dans l'état ABSENCE TENSION et STAND-BY. Une éventuelle cuisson est interrompue et la carte passe à l'état PRÊT. En appuyant sur n'importe quelle touche, le buzzer s'arrête. Le réarmement se fait de manière automatique quand la température descend au-dessous de la limite de sécurité.

PORTE OUVERTE

Dans START, dans le cas de porte ouverte, on passe à l'état STOP TEMPORAIRE et la led de la touche START/STOP clignote. Tous les relais sont désactivés, sauf le relais éclairage. La cuisson est suspendue jusqu'à ce que la porte soit fermée.

ENTRÉES SÉCURITÉ

La carte est équipée de trois entrées de sécurité : sécurité de la chambre, sécurité du brûleur, sécurité des ventilateurs. Dans le cas d'une des alarmes précédentes, le message d'alarme relatif est affiché et le buzzer s'active avec la carte dans les états PRÊT, START et STOP TEMPORAIRE. Les messages d'alarme sont les suivants:
- "ERR BRUC" relatif à la sécurité du brûleur
- "ERR TERMIC" relatif au thermostat de sécurité de la chambre
- ''ERR VENTOL'' relatif à la protection du moteur du ventilateurLa carte ne va pas en alarme si elle est en état ABSENCE TENSION ou STAND-BY.

Une cuisson éventuelle est interrompue et la carte passe à l'état PRÊT. La tentative de réarmement se fait, comme indiqué par le four lui-même, en maintenant enfoncée la touche CANC.

ABSENCE DE TENSION

Quand il y a une interruption sur l'alimentation et que la carte est dans l'état PRÊT, START ou STOP TEMPORAIRE, à la mise marche suivante, la carte se porte en STOP TEMPORAIRE en pouvant reprendre l'éventuel cycle de cuisson précédent. Le programme temporaire est mémorisé toutes les 10 minutes et au changement de phase. Si la carte n'était pas dans l'état START ou STOP TEMPORAIRE, la carte se porte à l'état STANDBY et le programme manuel mémorisé est téléchargé.
Il n'y a pas d'alarmes associées à l'absence de tension.

9.0 ENTRETIEN

Avant de commencer toute opération de maintenance, il est obligatoire de déconnecter l'interrupteur de protection électrique et de fermer le robinet d'arrêt d'eau, installés tous deux en amont de l'appareil.
Nettoyer le four à la fin de chaque journée d'utilisation avec des produits adéquats.

9.0A NETTOYAGE DES PANNEAUX EXTERIEURS DU FOUR

Les parties exterieurs en acier inox doivent être:
- nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse,
- rincées à l'eau,
- essuyées avec soin.

Ne pas utiliser de grattoirs ni de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille.
NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR LAVER LES PARTIES EN ACIER INOX D'APPAREIL.
NE PAS UTILISER DES PRODUITS À BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MÊME DILUÉ.

9.0B NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

La chambre de cuisson du four doit être nettoyée de la graisse et des résidus alimentaires après chaque cycle de cuisson. Procédez comme suit:
- chauffer le four à 80-90°C avec un pourcentage d'humidifcation du 50% pour ramollir la saleté.
- Vaporiser l'intérieur de la chambre de cuisson avec un détergent specialément indiqué pour le nettoyage de l'acier inox.
- Rinçer abondamment à l'eau avec une éponge ou une douchette.

LES RESIDUS DE DETERGENT PEUVENT ENDOMMAGER LES PIECES EN ACIER INOX LORSQUE LA CHAMBRE DE CUISSON SERA CHAUDE.

Le ventilateur doit être constamment nettoyé pour éviter que les résidus de gras ne s'accumulent sur les palettes, ce qui non seulement provoquerait la diminution du nombre de tours du moteur et du débit d'air mais provoquerait également des sollicitations mécaniques dangereuses pour le moteur même.

9.1 QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ET/OU D'ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL

En cas de mauvais fonctionnement, de panne ou d'intervention du thermostat de sûreté, il faut éteindre l'appareil, couper le courant et l'alimentation en eau puis appeler le service après-vente.

Toutes les opérations d'installation, de maintenance ou de réparation doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et agréé.

10.0 CONSEILS POUR LES CUISSONS

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous conseillons d'utiliser des bacs avec rebord, du type **GASTRO NORM**, en s'assurant qu'il y ait toujours un espace d'au moins 3 cm entre les aliments à cuire et le bac situé au-dessus, ceci afin de permettre que l'air puisse circuler parfaitement.

Nous conseillons d'éviter que les aliments à cuire débordent du bac; au cas où cela ne serait pas possible, éviter de mettre un bac dans le logement supérieur à celui intéressé par cette description. Ce système permet la cuisson simultanée d'aliments différents, à la même température, sans que les saveurs ne se mélangent, les produits ayant les saveurs les plus fortes dans la partie la plus haute du four.

Pour choisir une température optimale de cuisson, il faudra tenir compte de la règle suivante: sélectionner une température inférieure d'environ 20% à celle utilisée dans les fours traditionnels sans ventilation. Le système de ventilation forcée, dont est équipé ce four, garantira la cuisson en temps plus rapide. La non-observation de ce qui a été décrit ci-dessus pourrait compromettre le bon résultat des cuissons.

Cuisson à convection: le système à convection, c'est-à-dire, à air chaud pulsé et températures allant de 50 à 270°C, est conseillé pour toutes les cuissons où on veut obtenir des aliments secs et croustillants. Pour parvenir à ce résultat c'est advisable d'ouvrir l'houra pour la sortie de la vapeur de l'enceinte de cuisson.

Cuisson à convection vapeur: ce système appelé communément "mixte", qui rassemble les avantages des deux modes de cuisson sous mentionnées. C'est conseillé pour les cuissons où on veut obtenir des aliments tendres et succulents.

10.1 QUE FAIRE POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE CUISSON

Si la cuisson n'est pas homogène:

Contrôler qu'il y ait au moins un espace de 3 cm entre l'aliment à cuire et le bac placé au-dessus.

- Un espace inférieur empêche l'air de circuler correctement.
- Vérifier que les aliments à cuire ne soient pas entassés les uns contre les autres, ce qui empêcherait une bonne circulation de l'air entre les aliments.
- La température de cuisson est peut-être trop élevée, essayer donc de cuisiner avec des températures plus basses; si le produit ne supporte pas le contact direct avec l'air chaud, utiliser un bac G.N. ayant une profondeur.

Si l'aliment cuit résulte sec:

- Réduire le temps de cuisson.
- Baisser la température.
- Nous rappelons que plus la température de cuisson est basse, plus la perte en poids est limitée.
- Le cycle mixte qui permet d'humidifier l'enceinte de cuisson n'a pas été sélectionné.
- L'aliment n'a pas été suffisamment huilé ou recouvert de sauce avant la cuisson.

USO Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL USO SEGURO DEL HORNO

- Asegúrarse de que el horno esté en una posición estable y que los dispositivos de protección instalados por encima del mismo sean eficientes.
- Utilizar siempre adecuados guantes de protección para introducir y/o extraer las bandejas.
- Poner siempre mucha atención al suelo, que a causa del vapor producido por la cocción podría ser resbaladizo.
- Al fin de evitar quemaduras, no utilizar bandejas y contenedores con líquidos o fluidos en los niveles más arriba de los que se pueden controlar fácilmente con la vista.
- No apoyar bandejas u otros utensilios de cocina encima del horno.
- Hacer realizar controles periódicos al servicio técnico y sustituir las piezas dañadas que podrían afectar al buen funcionamiento del horno o representar una condición de peligro.
- Limpiar frecuentemente el horno siguiendo las instrucciones que figuran en este manual.

CARGA MÁXIMA DE ALIMENTOS

Número de bandejas	Carga máxima
4 x 1/1 GN - 60x40	**13 kg**
6 x 1/1 GN - 60x40	**18 kg**
10 x 1/1 GN - 60x40	**30 kg**
16 x 1/1 GN - 60x40	**50 kg**
6 x 1/1 GN	**15 kg**
10 x 1/1 GN	**25 kg**
20 x 1/1 GN	**50 kg**

Para una correcta comprensión de la terminología utilizada en los párrafos siguientes se define que **la fase de cocción es el intervalo de tiempo en el que el horno ejecuta una de las siguientes modalidades:**

Convección

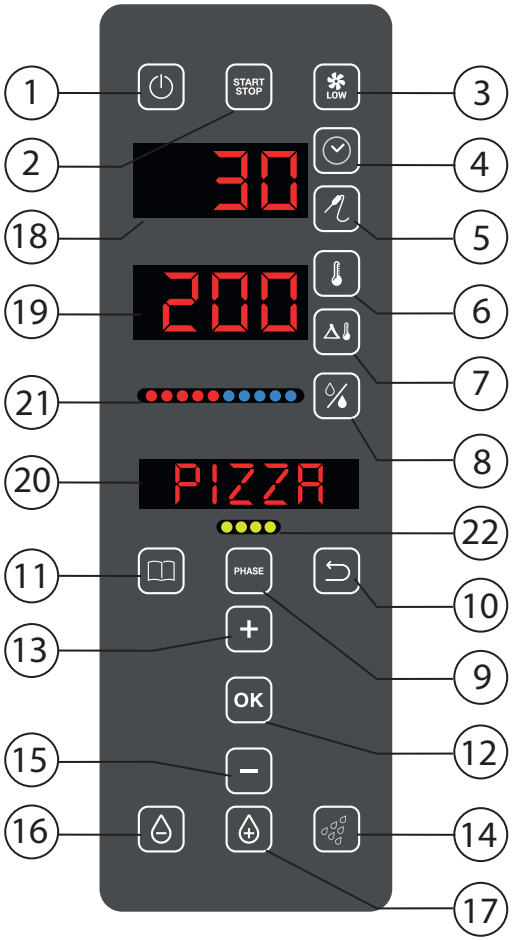
(campo temperatura 50 - 270°C)

Convección con vapor

(campo temperatura 50 - 270°C)

4.0 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

1 Tecla ON-OFF
2 Tecla Start-Stop
3 Ventilación a baja velocidad
4 Tiempo de cocción
5 Sonda al corazón
6 Temperatura / inicio retrasado
7 Delta T
8 Humedad
9 Fase de cocción
10 Atrás / cancelar
11 Menú / guardar receta
12 Confirmar
13 Aumentar valor
14 Lavado automático
15 Reducir valor
16 Reducción manual de humedad
17 Aumento manual de la humedad
18 Display tiempo / sonda al corazón
19 Display temperatura / Delta T
20 Display recetas
21 Ajuste de humedad
22 Fases recetas



4.5 ESTADO "LISTO"

En este estado, la placa está lista para configurar e iniciar un ciclo de cocción.
El LED ON-OFF se apaga. En la transición a este estado, el display de temperatura mostrará durante 5 segundos el valor de set (el punto a la derecha del último dígito también está encendido), luego pasa a la visualización de la temperatura real de la cámara (el punto se apaga). La visualización del set (cámara o deltaT) es identificada por el encendido del punto a la derecha del último dígito.
Los displays tiempo y programa y los LEDs humedad y fases muestran los ajustes del último ciclo de cocción manual guardado. El número de LED fases encendidas indica el número de fases del programa seleccionado y el LED parpadeante indica qué fase del ciclo se muestra actualmente.
Si hay alarmas, se muestran en la pantalla del programa y suena el zumbador.
Al presionar cualquier tecla, se silencia el timbre.
Si es posible restablecer manualmente la alarma, esto se hace presionando la tecla (10) CANCELAR por tiempo prolongado. En ausencia de alarmas y con el ciclo configurado y confirmado la presión de la tecla (2) START/STOP da inicio al ciclo de cocción y pone la placa en estado de START.
La presión prolongada de la tecla (1) ON/OFF pone la placa en estado de STAND-BY.

4.5A PRECALENTAMIENTO

Para calentar el horno antes de cocinar, se deben configurar 2 fases de cocción: el precalentamiento y la cocción (por supuesto, se pueden agregar más fases).
Secuencia de operaciones:
1. configurar la fase 1 con tiempo PRE y temperatura de precalentamiento establecida
2. crear la fase 2
3. modificar la fase 2 con temperatura y tiempo adecuados al tipo di cocción (la fase 2 puede ser a temperatura, con sonda o con sonda y Δt)
Después de estas operaciones, el horno está listo para funcionar.
Presionando la tecla (2) START/STOP, el horno arranca vacío hasta alcanzar la temperatura configurada en la fase 1: cuando alcanza esta temperatura, la placa emite 2 bips indicando que se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento.

Ahora se pueden introducir los alimentos para cocinar. Cuando la puerta del horno se cierra nuevamente, el horno pasará automáticamente a la fase 2 (emitiendo 2 bips).
Si la puerta se abre y se cierra antes de que el horno haya alcanzado la temperatura de precalentamiento (es decir, antes de que se emitan los 2 bips), el horno pasará a la siguiente fase.

4.5B CONFIGURACIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

En general, la configuración de un ciclo de cocción es una secuencia de acciones vinculantes y autocorrectivas de arriba hacia abajo. Esto significa que el modo de cocción (tiempo o sonda) y el tipo de temperatura establecida (temperatura fija de la cámara o delta T) siempre serán coherentes y nunca contradictorios, es decir, por ejemplo, no es posible establecer un tiempo de cocción con delta T.

Los siguientes son los métodos de cocción permitidos:
- A tiempo y setpoint cámara
- Con sonda y setpoint cámara
- Con sonda y delta T

La precedencia de configuración se otorga al modo de cocción. Esto significa que si, por ejemplo, está configurado el modo a tiempo y setpoint cámara, si se intenta configurar un valor para delta T, se produce una señal de sonido de error.
Por lo tanto, es necesario configurar primero el modo con sonda y luego configurar el modo delta T.

La configuración es autocorrectiva en el sentido de que no permite configuraciones incongruentes.

4.5C COCCIÓN A TIEMPO

La cocción a tiempo requiere que se configure antes el tiempo de cocción y despues la temperatura de la cámara.
Para configurar el tiempo de cocción presionar la tecla (4) TIEMPO. El LED correspondiente parpadea.
La indicación de tiempo está en el formato hh.mm. Por medio de las teclas (13) y (15) es posible seleccionar un tiempo entre 0h.01min y 9h.59min, a intervalos de 1min.
También es posible establecer un tiempo de cocción infinito, que se muestra en la pantalla como INF y un modo de precalentamiento, que se muestra como PRE.

El modo de selección es cíclico, es decir, después de 9h.59min aparece INF, PRE y luego 0h.01min.
El valor se confirma con la tecla (12) ENTER.
Después de 10 segundos sin presionar las teclas o presionando la tecla (10) CANC o (4) TIEMPO el horno vuelve el valor anterior sin parpadeo.

Para configurar la temperatura de la cámara de cocción presionar la tecla (6) TEMP. CÁMARA.
El LED correspondiente parpadea.
La indicación de temperatura está en la unidad °C (o °F a petición).
Por medio de las teclas (13) y (15) es posible seleccionar la temperatura entre los valores mínimos y máximos. El valor se confirma con la tecla (12) ENTER.

Después de 10 segundos sin presionar las teclas o presionando la tecla (10) CANC o (6) TEMP. CÁMARA el horno vuelve el valor anterior sin parpadeo.

4.5D COCCIÓN CON SONDA

La cocción con sonda tiene dos modos diferentes: a setpoint cámara y con delta T.
Para la cocción a setpoint cámara, primero es necesario establecer la temperatura para la sonda y luego la temperatura de la cámara. El ajuste de la temperatura establecida para la sonda es común para ambos modos y se realiza presionando la tecla SONDA (5). El LED correspondiente parpadea.
El display al lado indica el set de la temperatura de la sonda en °C (o °F a petición).
Por medio de las teclas (13) y (15) es posible seleccionar una temperatura y confirmar el valore con la tecla (12) ENTER.
El ajuste de la temperatura cámara se lleva a cabo de la misma manera que en la cocción a tiempo.
Sin embargo, la temperatura de la cámara debe ser mayor que la de la sonda de un mínimo de 30 °C.

La cocción con Delta-t requiere primero establecer la temperatura para la sonda y luego la diferencia de temperatura entre la cámara y la sonda.
La diferencia de temperatura entre la cámara y la sonda se ajusta presionando la tecla (7) DELTA T.
El LED correspondiente parpadea. El display al lado indica el set de la diferencia. Por medio de las teclas (13) y (15) es posible seleccionar una temperatura y confirmar el valore con la tecla (12) ENTER.

4.5E AJUSTE HUMEDAD

El punto de ajuste de la humedad se muestra mediante 10 LED rojos y azules. Esos LEDs representan una escala de humedad tabulada en 11x2 valores que van desde cocción al vapor (5 LED azules encendidos) a la cocción seca (5 LED rojos encendidos). El ajuste de humedad se hace presionando la tecla (8) HUMEDAD. Los LED parpadean y es posible seleccionar la humedad usando las teclas (13) y (15) y memorizarla con la tecla ENTER (12).

4.5F CONFIGURACIÓN VELOCIDAD VENTILADORES

Con la tecla VENTILACIÓN (3) es posible seleccionar la velocidad de ventilación.
Pulsando la tecla se pasa alternativamente de alta velocidad a baja velocidad; con baja velocidad seleccionada, el LED relativo está encendido, con alta velocidad seleccionada, el LED está apagado.
Es posible configurar diferentes velocidades en las diferentes fases de cocción.

4.5G FASES DE COCCIÓN

Cada ciclo de cocción, ya sea una receta o un ciclo manual, que puede estar compuesto de hasta un máximo de 4 fases. El número de LED fases encendidos indica el número de fases del programa seleccionado y el LED de fase parpadeante indica qué fase del ciclo se muestra actualmente.
La fase seleccionada se puede cambiar cíclicamente presionando la tecla FASE (9).
Manteniendo presionada la tecla (10) CANC, se cancela la fase seleccionada.
Las siguientes fases se mueven a la izquierda de una posición. No es posible eliminar todas las fases de un programa, ya que debe estar compuesto por al menos de una fase.
Manteniendo presionada la tecla FASE (9), se crea una nueva fase que es idéntica a la fase seleccionada y se agrega a continuación de la fase seleccionada. Las fases que siguen aquella seleccionada se mueve a la derecha de una posición. No es posible crear más de 4 fases.
Si ya hay 4 fases y se crea una nueva, se elimina la cuarta.

4.5H COCCIÓN A TIEMPO RETRASADO

Para configurar un ciclo a tiempo retrasado, seleccionar con (13) y (15) una temperatura inferior a 30°.
En el display (19) aparecerá la palabra “PAU”, lo que significa que durante esta fase de cocción el horno permanecerá en pausa durante un tiempo definido por el display (18).
Al final de esta fase, si está presente una fase posterior, el horno pasará a esta última.

4.5L ENFRIAMIENTO

Con el horno en el estado STOP (por lo tanto, con el ciclo no iniciado), es posible realizar un enfriamiento rápido con la puerta abierta. Cuando se abre la puerta, la palabra COOL aparece en el display (20) y las teclas ENTER (12) y CANC (10) parpadean al mismo tiempo. Presionando ENTER se confirma la opción de enfriamiento, con CANC se vuelve al funcionamiento normal del horno.
Si la temperatura de la celda es inferior a 60 °C, el enfriamiento no puede comenzar.
Una vez que se confirma la opción COOL, al presionar el botón START/STOP (2) comienza el enfriamiento. El enfriamiento acaba cuando se alcanzan los 60 °C o cuando se cierra la puerta.
En cualquier caso, el enfriamiento se puede interrumpir presionando el botón START/STOP (2).

4.5M PROGRAMAS DE COCCIÓN

El horno puede almacenar hasta un máximo de 200 programas (incluidos los de fábrica), con nombres de hasta 10 letras. Los programas están organizados en 2 niveles. El primer nivel consta de 9 categorías: MANUAL-AVES-CARNES-PESCADO-VERDURAS-PASTELERÍA-PAN-PIZZAS-VARIOS.
El segundo nivel especifica el programa en particular (por ejemplo POLLO, PATO, ASADO,...).
Cada categoría (con la excepción de MANUAL) puede consistir en cualquier número de programas, sujeto al número máximo de programas totales (200 programas).
El horno está equipado con un conjunto de programas almacenados previamente que salen de fábrica y no se pueden modificar. Estos están disponibles traducidos a 4 idiomas, pero no hay traducción automática del nombre de los programas almacenados más tarde. No está permitido mover o clonar programas de una categoría a otra. Al presionar la tecla (11) MENÚ/MEMO se ingresa al modo de programas. El LED parpadeante MENU/MEMO indica que está en modo de selección de programa y que puede desplazarse por los programas de la categoría actual. En el display (D) se muestra el programa (2° nivel). Con (13) y (15) se desplazas por los programas y con (12) ENTER se selecciona el programa. Con la tecla (10) CANC se pasa al nivel superior (categoría de programa).
Para el modo MANUAL no hay una lista de programas de segundo nivel. Por lo tanto, cuando se selecciona el modo manual, el presionar la tecla (11) MENÚ/MEMO lleva directamente a la selección de categoría de programa.
El LED MENÚ / MEMO encendido constantemente indica que está en el modo de selección de categoría de programa.

l nombre de la categoría del programa actual se desplaza en la pantalla (20) (1er nivel).
Use las teclas (13) y (15) para desplazarse por las categorías y presione (12) para seleccionarla.
Use la tecla CANC para salir del modo de programa.
Al hacer cambios en el programa seleccionado, estos se mantienen para el próximo ciclo de cocción pero no se almacenan. Manteniendo presionada la tecla ENTER (12), los cambios realizados en el programa se almacenan, a menos que sea parte de los programas constructores que no pueden modificarse.
Con la tecla FASES (9) puede desplazarse por las fases del programa y cambiar su configuración.
Manteniendo presionada la tecla (10) CANC durante 5 segundos (desde el modo de selección de programa) se borra el programa que se muestra. Los programas de fábrica no se pueden eliminar.
Presionar la tecla (2) START/STOP para iniciar el programa seleccionado. Manteniendo presionada la tecla (11) MENÚ/MEMO durante 5 segundos (con el programa seleccionado y no desde la lista de programas) es posible clonar el programa seleccionado, excepto cuando se selecciona el programa manual, en cuyo caso los cambios se guardan directamente.
Cada programa se identifica mediante una cadena (nombre) y un índice, que se representa mediante puntos de visualización (20). Por lo tanto, el programa POLLO [2] se muestra escribiendo en la pantalla (20) POLLO y activando los 2 puntos a la izquierda de la pantalla.
Al clonar un programa, el nombre del programa seleccionado y el primer índice disponible aparecen en la pantalla. Es posible tener un máximo de 6 clones del mismo programa; si ya hay 6 clones, se propone el índice número 6, con la oportunidad de sobrescribirlo. Para los programas con nombres de más de 6 letras, se muestran las últimas 6 letras del nombre. Por ejemplo, la modificación de CORDERO se muestra ORDERO. El último dígito parpadea, lo que indica que se puede modificar con (13) y (15).
Al presionar la tecla ENTRAR (12), el mensaje se desplaza un dígito a la izquierda agregando un nuevo dígito "_" (guión bajo) parpadeante y modificable al final del nombre.
Al presionar la tecla (10) CANC se elimina el último dígito del nombre, haciendo que la palabra se desplace hacia la derecha y pudiendo modificar su nueva última letra.
Si desea cambiar completamente el nombre, presione (10) CANC repetidamente hasta que solo quede un dígito parpadeante. Ahora es posible reescribir el nombre completo.
No es posible elegir el índice de un programa, porque se asigna automáticamente. Si se cambia el nombre, el índice se restablece (sin punto iluminado). Presione y mantenga presionada la tecla (11) MENÚ/MEMO para guardar el nuevo programa e ir al menú de selección de programa.
En caso de sobrescritura, se solicita confirmación con la cadena SOBRESC.
La tecla (12) ENVIO confirma la sobrescritura y conduce al menú de selección de programa, la tecla (10) CANC vuelve al menú de modificación.
No es posible sobrescribir un programa constructor. En este caso, se propone el nombre del programa constructor y el primer índice disponible. Si mantiene presionada la tecla (10) CANC desde el menú de edición, se saldrá el guardado del programa. Cuando se alcanza la cuota de 200 programas, aparece la palabra "MEM LLENA" en el intento de clonar un nuevo programa; sin embargo, es posible sobrescribir una anterior o es necesario liberar espacio eliminando un programa de usuario.

4.5N ESTADO "START"

En el estado START/STOP la tarjeta inicia el ciclo de cocción seleccionado y comienza los ajustes.
Manteniendo presionada la tecla START/STOP (2), la tarjeta pasa al estado LISTO. Al presionar la tecla START / STOP (2) o al abrir la puerta, la tarjeta pasa al estado de STOP TEMPORAL.

Es posible realizar cambios en los conjuntos de la fase de cocción en progreso; sin embargo, no se almacenan y solo se mantienen para el ciclo actual. Al final del ciclo se eliminan. No es posible cambiar el modo de cocción (tiempo o sonda) o seleccionar un programa diferente. Manteniendo presionada la tecla FASES (9), la fase actual finaliza y se pasa la siguiente. El timbre emite un pitido prolongado. Si la última fase estaba en progreso, el ciclo finaliza. La fase en ejecución se señala mediante el led FASES parpadeante. Al final del ciclo, la tarjeta pasa al estado LISTO y el zumbador emite una serie de pitidos.

4.5P ESTADO "STOP TEMPORAL"

En el estado de STOP TEMPORAL, los ajustes se suspenden y el ventilador se apaga. Presionando nuevamente el botón (2), START/STOP se reanuda el ciclo de cocción si la puerta está cerrada. El cierre de la puerta reanuda el ciclo de cocción si la interrupción ocurrió después de que se abrió la puerta (y no se presionó la tecla START/STOP).
Al presionar el botón (2) START/STOP prolongada, la tarjeta pasa al estado LISTO.
Es posible realizar cambios en los conjuntos de la fase de cocción en progreso; sin embargo, no se almacenan y solo se mantienen para el ciclo actual. Al final del ciclo se eliminan. No es posible cambiar el modo de cocción (tiempo o sonda) o seleccionar un programa diferente.
anteniendo presionada la tecla FASES (9), la fase actual finaliza y se pasa la siguiente. El timbre emite un pitido prolongado. Si la última fase estaba en progreso, el ciclo finaliza. La fase en ejecución se señala mediante el led FASES parpadeante.

4.6 LAVADO AUTOMÁTICO

ATENCIÓN:hacer en la primera instalación!!!
CONFIGURACIÓN DE LAVADO: Presionando la tecla (14) LAVADO una vez y luego una segunda vez por 10 segundos, en la pantalla aparece D 'SET UP'; ahora, presionar la tecla (2) START/STOP. De esta manera, se inicia la carga de detergente durante aproximadamente 2 minutos.

ATENCIÓN: el SET UP solo comenzará si la temperatura de la cámara del horno es inferior a 60 °C.
Con el horno en estado LISTO (LED ON/OFF apagado) pulsar LAVADO (14); seleccionar con (13) y (15) NORMAL, FUERTE o EXTRAFUERTE y ACLARADO y con ENVIO (12) confirmar la opción elegida.
Para comenzar el ciclo de lavado, presionar (2) START. ATENCIÓN: el ciclo de lavado comenzará solo cuando la temperatura de la cámara del horno sea igual a 60 °C.
Para finalizarlo definitivamente, mantenga presionado el botón (2) START / STOP. Si el horno no está en START (2) para resetear y volver atras, primero presione LAVADO (14) y luego CANC (10).
ATENCIÓN: Si la configuración de lavado o un ciclo de lavado no son exitosos, es absolutamente necesario comenzar un ciclo de aclarado o lavar el horno manualmente; esto para evitar que los residuos de detergente puedan permanecer en la cámara de cocción durante la cocción posterior y entren en contacto con los alimentos.

4.7 APAGADO

Para finalizar la cocción en progreso en cualquier momento, presione (2) STOP/PAUSE.
Para apagar el horno definitivamentemente, presione (1) ON/OFF.

5.0 ALARMAS

Todas las alarmas se muestran en la pantalla de los programas.

AVERIA SONDA CÁMARA

Si la sonda de la cámara falla con la tarjeta en los estados LISTO, START y STOP TEMPORAL, se muestra el mensaje de alarma "ERR SONDCE" y se activa el zumbador. Cualquier cocción se interrumpe y la tarjeta pasa al estado LISTO. La presión de cualquier tecla, silencia el timbre. El reinicio ocurre cuando la sonda de la cámara vuelve a funcionar (autorestore).

AVERIA SONDA AGUJA

Si la sonda de la aguja está averiada, con la tarjeta en los estados de START y STOP TEMPORAL y la fase actual o una de las posteriores contiene una cocción con sonda o una con delta T, la cocción se interrumpe y la tarjeta pasa al estado de STOP TEMPORAL. El mensaje "ERR SONDSP" aparece en la pantalla y se activa el zumbador. La tarjeta no entra en alarma si está en el estado LISTO, SIN VOLTAJE o STAND-BY. La presión de cualquier tecla, silencia el timbre. El reinicio ocurre cuando la sonda de aguja vuelve a funcionar (autorestore).

ALARMA FALTA DE COMUNICACIÓN

Si no hay comunicación entre la placa de potencia y la placa del teclado durante más de 10 segundos, la placa del teclado entra en alarma, se muestra el mensaje de alarma "ERR COMSER" y se activa el zumbador. La tarjeta no entra en estado de alarma si en estado SIN VOLTAJE o STAND-BY.
Cualquier cocción se interrumpe y la tarjeta pasa al estado LISTO. La presión de cualquier tecla, silencia el timbre. El reinicio ocurre cuando se restablece la comunicación (autorestore).

ALARMA TEMPERATURA TARJETA DE POTENCIA

Si la temperatura medida en la placa de potencia excede el valor límite (establecido por el fabricante), la placa del teclado entra en alarma, se muestra el mensaje de alarma "ERR TPSCH" y se activa el zumbador. La tarjeta no entra en estado de alarma si en estado SIN VOLTAJE o STAND-BY. Cualquier cocción se interrumpe y la tarjeta pasa al estado LISTO. La presión de cualquier tecla, silencia el timbre. El reinicio ocurre cuando la temperatura baja por debajo del nivel de seguridad.

PUERTA ABIERTA

En START, en caso de puerta abierta, el horno cambia al estado STOP TEMPORAL y el LED de la tecla START/STOP parpadea. Todos los relés están desactivados, excepto el relé de luz.
La cocción se suspende hasta que se cierra la puerta.

ENTRADAS DE SEGURIDAD

La tarjeta está equipada con tres entradas de seguridad: seguridad de la cámara, seguridad del quemador, seguridad del ventilador. Si se produce una de las alarmas anteriores, se muestra el mensaje de alarma relativa y se activa el zumbador con la tarjeta en los estados LISTO, START y STOP TEMPORAL.

Los mensajes de alarma son los siguientes:
- "ERR BRUC" relacionado con la seguridad del quemador
- "ERR TERMIC" relacionado al termostato de seguridad de la cámara
- ''ERR VENTOL'' relacionado a la protección del motor y del ventilador

La tarjeta no entra en estado de alarma si en estado SIN VOLTAJE o STAND-BY. Cualquier cocción se interrumpe y la tarjeta pasa al estado LISTO. El intento de restauración se lleva a cabo, como indica el propio horno, manteniendo presionada la tecla CANC.

FALTA DE TENSION

Cuando hay una interrupción en la alimentación electrica y la tarjeta está en el estado START o STOP TEMPORAL, al siguiente encendido la tarjeta pasa a STOP TEMPORAL y se puede reanudar el ciclo de cocción anterior. El programa temporal se almacena cada 10 minutos y en el cambio de fase.
Si la tarjeta no estaba en START o STOP TEMPORAL, la tarjeta pasa al estado STAND-BY y se carga el programa manual almacenado. No hay alarmas asociadas con una falta de energía.

9.0 MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es obligatorio desconectar el interruptor eléctrico de protección y cerrar la llave de paso del agua instalados aguas arriba del aparato.
Es preciso limpiar el horno al final de cada día, empleando productos aptos para esta operación.

9.0A LIMPIEZA DEL EXTERIOR DEL HORNO

Las partes exteriores en acero inoxidable deben ser:
• limpiadas con agua tibia jabonosa;
• enjuagadas con agua;
• secadas cuidadosamente.
Evitar terminantemente el uso de rascadores, lana metálica y de herramientas en acero común, ya que, además de rayar las superficies, pueden soltar partículas de hierro que causan la formación de oxido.
NO LAVAR EL APARATO CON CHORROS DE AGUA.
PARA LIMPIAR EL ACERO INOXIDABLE NO EMPLEAR PRODUCTOS A BASE DE CLORO (LEJÍA, ÁCIDO CLORHÍDRICO) TAMPOCO DILUIDOS EN AGUA.

9.0B LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

La cámara de cocción del horno debe limpiarse de los residuos de comida y grasa después de cada proceso de cocción.
Proceder como sigue:
• calentar el horno a 80-90 °C con un porcentaje de humedad del 50% para ablandar la suciedad,
• vaporizar el interior de la cámara de cocción con un detergente específicamente indicado para la limpieza de acero inoxidable,
• aclarar con abundante agua con una esponja o una ducha.

EVENTUALES RESIDUOS DE DETERGENTE PODRIAN DAÑAR LAS PARTES EN ACERO INOXIDABLE CUANDO LA CÁMARA DE COCCIÓN SE CALIENTA.
Es preciso mantener siempre limpio el ventilador para evitar que la acumulación de residuos de grasa en sus palas pueda reducir el número de revoluciones del motor, con consiguiente menor caudal de aire y peligrosos esfuerzos mecánicos para el propio motor.

9.1 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA O DE UN LARGO PLAZO DE INACTIVIDAD

En caso de mal funcionamiento, avería o disparo del termóstato de seguridad, es preciso apagar el aparato, cortar las alimentaciones eléctrica e hídrica y avisar al servicio técnico.

Todas las operaciones de instalación, mantenimiento y reparación deben ser efectuadas exclusivamente por parte de personal cualificado y autorizado.

10.0 CONSEJOS PARA LAS COCCIONES

Para conseguir los mejores resultados se aconseja emplear bandejas de tipo **GASTRONORM**, procurando dejar siempre un espacio mínimo de 3 cm. entre el alimento a cocer y la fuente de encima, para permitir una buena circulación del aire.

Es buena norma evitar que el alimento a cocer salga de la fuente; si esto no fuera posible, hay que evitar introducir la fuente en el nivel superior al afectado por la situación anterior.

Para la mejor selección de la temperatura de cocción es preciso tener en cuenta la regla siguiente: seleccionar una temperatura inferior en aproximadamente un 20% con respecto a la configurada en los hornos tradicionales sin ventilación.

El sistema de ventilación forzada, de que dispone este horno, garantizará la cocción en menor tiempo. No ajustarse a cuanto recién indicado puede perjudicar el resultado de las cocciones.

Cocción por convección: el sistema convección, por aire caliente y temperaturas entre 50 y 270°C, está indicado para todo tipo de cocción en la que se quiera obtener los alimentos secos y crujientes. Para obtener este resultado, es aconsejable para abrir la válvula de evacuaciòn vahos para facilitar la salida del vapor de la cámara de cocción.

Cocción convección vapor: este sistema, normalmente denominado "mixto", aúna con proporción variable las dos modalidades anteriores. Está indicado para todo tipo de cocción en la que se quiera obtener los alimentos blandos y jugosos.

10.1 REMEDIOS A LAS ANOMALIAS DE COCCIÓN

Si la cocción no es uniforme:

- Comprobar que el espacio entre el alimento a cocer y la fuente de encima sea de por lo menos 3 cm; valores inferiores no permiten una correcta ventilación sobre el producto a cocer.
- Comprobar que los alimentos a cocer no hayan sido amontonados entre ellos, impidiendo de esta manera una correcta ventilación entre los productos.
- La temperatura de cocción puede ser demasiado alta; probar con valores inferiores; si el producto no soporta el contacto directo con el aire caliente entonces es preciso ponerlo en contenedores G.N. de profundidad adecuada.

Si la comida queda seca:

- Es preciso reducir el tiempo de cocción.
- Es preciso reducir la temperatura de manera adecuada; al respecto cabe recordar que menor será la temperatura de cocción y menor será la pérdida de peso de las comidas.
- No se ha seleccionado el ciclo mixto para contar con un entorno de cocción rico en humedad.
- El alimento a cocer no ha sido previamente untado con los oportunos aceites o jugos.