

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

IT

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

EN

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

FR

HORNO ELECTRÓNICO DIGITAL BASIC TOUCH - 2.0
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO ORDINARIO

ES

DIGITALER ELEKTROBACKOFEN MIT BASIC-TOUCH-FUNKTION- 2.0
HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND ORDENTLICHE WARTUNG

DE

ELEKTRONISCHE DIGITALE OVEN BASIC TOUCH - 2.0
HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN PERIODIEK ONDERHOUD

NL

FORNO ELETRÓNICO DIGITAL BASIC TOUCH - 2.0
MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

PT

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

PL

BASIC TOUCH - 2.0 DIGITÁLIS ELEKTRONIKUS SÜTŐ
HASZNÁLATI ÉS ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁSI KÉZIKÖNYV

HU

CME/CMG

07/2016 - Ed. 3 - Cod.n° 184918



FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
ELEKTROMOS SÜTŐ



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS
PIEKARNIK GAZOWY
GÁZSÜTŐ



0.

IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO - DOCUMENT IDENTIFICATION
 IDENTIFICATION DU DOCUMENT - DOKUMENT-KENNDATEN
 DOCUMENT IDENTIFICATIE - IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO - DOKUMENT-
 AZONOSÍTÁSA

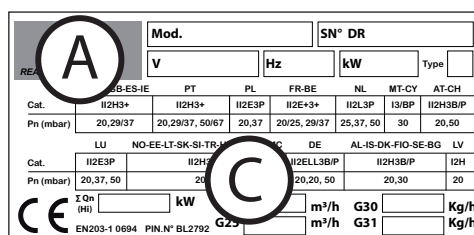
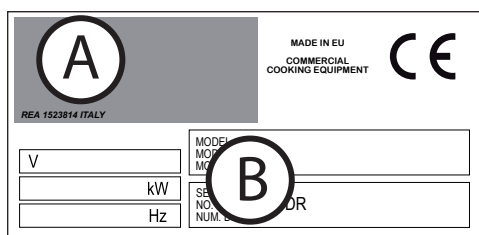
CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - DOKUMENTNUMMER - CODE VAN HET DOCUMENT - CÓDIGO DO DOCUMENTO - KOD DOKUMENTU - DOKUMENTUM KÓDJA:	N° 184918
EDIZIONE - EDITION - ÉDITION - AUSGABE - EDITIE - EDIÇÃO - WYDANIE - KIADÁS:	2016 Rev. 2 - 03/2016
TIPO DI DOCUMENTO - DOCUMENT TYPE - TYPE DE DOCUMENT - DOKUMENTTYP - TYPE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - RODZAJ DOKUMENTU - DOKUMENTUM TÍPUSA	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELL - MODEL - MODELO - MODEL - MODELL:	ELETTRICO - ELECTRIC / GAS / VILLAMOS / GÁZ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR BUILT - ANNÉE DE CONSTRUCTION - HERSTELLUNGSJAHR - CONSTRUCTIEJAAR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCI - GYÁRTÁS ÉVE:	2016
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - KONFORMITÄT - CONFORMITEIT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - MEGFELELŐSÉG:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Typenschild - Identificatieplaatje - Placa de identificação - Tabliczka znamionowa - Azonosító tábla

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

B - Apparecchiatura Elettrica - Electric appliance - Appareil électrique - Elektrische Gerät - Elektrische Apparatur - Aparelho elétrico - Urządzenie Elektryczne - Elektromos készülék

C - Apparecchiatura Gas - Gas appliance - Appareil à gaz - Gas-Apparatur - Gas Apparatuur - Aparelho gás - Urządzenie Gazowe - Gázkészülék



0.1

QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO - STANDARDS OF REFERENCE - TABLEAU
 NORMATIF DE REFERENCE - REFERENZNORMEN - REFERENTIEKADER REGELGEVING -
 QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA - RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA - VONATKOZÓ
 SZABÁLYOZÁSI KERET

	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142/EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Gas Richtlijn 2009/142/EG (voorheen 90/396/EEG) Directiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa Urządzenia spalające paliwa gazowe 2009/142/WE (była 90/396/EWG) 2009/142/EK Gázüzemű berendezésekről szóló irányelv (korábban 90/396/EEC)	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Директива 2014/35/EU по низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU Директива 2014/30/EU по электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Disposal of electric and electronic equipment Elimination des appareils électriques et électroniques Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Verwijdering elektrische en elektronische apparatuur Eliminação dos Resíduos elétricos e eletrônicos-REEE Utylizacja Urządzeń elektrycznych i elektronicznych Elektromos és elektronikus készülékek ártalmatlanítása
GAS-GÁS-GAS GAS-GAS-GÁS GAZOWY - GÁZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELEKTRO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY VILLAMOS	EN 437 EN 203-1 EN 203-2 EN 203-3	EN 50366 EN 60335-1 EN 60335-2-42 EN 5633	EN61000-6-2 EN61000-6-3 EN55014-1 EN55014-2	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) EN 50581 DIRETTIVA 2012/19/EU WEEE (RAEE II) RICHTLIJN 2011/65/EU (ROHS II) EN 50581 DYREKTYWA 2011/65/WE (ROHS II) EN 50581 IRÁNYELV 2011/65/EU

0. IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO

0.1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI

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

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

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

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

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

3. FUNZIONI OPERATIVE

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

4. MESSA IN FUNZIONE

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

5. PARAMETRI DI LAVORO

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

6. PARAMETRI DI COTTURA

Convezione (Lievitazione) - Vapore - Misto - Sonda al cuore e Delta T

7. PROGRAMMAZIONE

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

8. CARICO E SCARICO DEL PRODOTTO

Carico e scarico del prodotto

9. MANUTENZIONE ORDINARIA

Pulizia dell'apparecchiatura - Pulizia al primo avviamento - Lavaggio Automatico - Lavaggio manuale - Verifiche periodiche da eseguire

10. SEGNALAZIONE ALLARMI

Elenco degli allarmi - Troubleshooting

SMALTIMENTO

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

Prefazione

Istruzioni originali. Questo documento è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua (Italiano). Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso esclusivo dell'operatore autorizzato all'utilizzo dell'apparecchiatura in oggetto.

Gli operatori devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Particolari prescrizioni di sicurezza sono riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato (vd.2. Informazioni Generali di Sicurezza). Il presente documento non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta del costruttore. Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta del costruttore.

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

Scopo del documento

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

Come leggere il documento

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

Conservazione del documento

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

Destinatari

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

Programma di addestramento operatori

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

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

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

Predisposizioni a carico del cliente

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

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

Destinazione d'uso

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

Condizioni consentite per il funzionamento

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

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

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

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

Collaudo e garanzia

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

Garanzia: la garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione copre le parti difettose, da sostituire e trasportare a cura dell'acquirente. Le parti elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile non sono coperti da garanzia.

I costi di manodopera relativi all'intervento dei tecnici autorizzati dal costruttore presso la sede del cliente, per la rimozione di difetti in garanzia sono a carico del rivenditore, salvo i casi in cui la natura del difetto sia tale da poter essere agevolmente rimossa sul posto da parte del cliente.

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

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

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

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

La garanzia decade nei casi di:

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

La garanzia inoltre decade in presenza di:

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

Autorizzazione

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

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

Descrizione dei pittogrammi

PERICOLO



Pericolo generico



Pericolo di folgorazione



Pericolo alte temperature



Pericolo di fuoriuscita materiale ad alte temperature



Pericolo di schiacciamento arti

DIVIETO



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



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

OBBLIGO



Obbligo di leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi intervento.



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



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



Obbligo di utilizzare occhiali di protezione.



Obbligo di utilizzare guanti di protezione.



Obbligo di utilizzare casco di protezione.



Obbligo di utilizzare scarpe antinfortunistiche.



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

Procedure generali di protezione individuale da adottare



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



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



Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi intervento.



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

Targhette di segnalazione presenti sull'apparecchiatura



Sull'apparecchiatura sono apposte le targhette ed i pittogrammi di segnalazione e avvertimento descritte di seguito. È assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura. È responsabilità dell'utilizzatore verificare periodicamente l'integrità delle targhette e dei pittogrammi applicati all'apparecchiatura. Rimuovere e sostituire quelle danneggiate facendone richiesta al servizio di assistenza e ricambi del costruttore.



Pericolo generico



Presenza di tensione



Pericolo di fuoriuscita materiali ad alta temperatura



Messa a terra



Attacco al sistema equipotenziale

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Prefazione

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

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

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

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Indicazione sui rischi residui

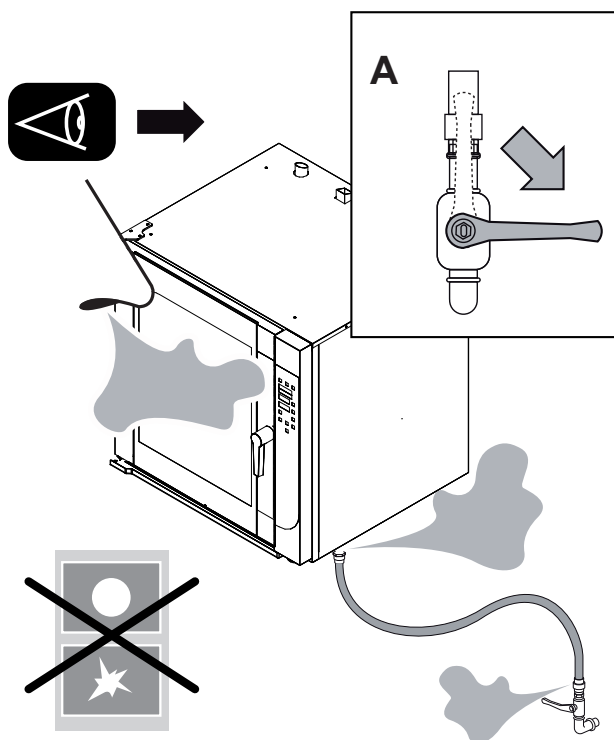
Pur avendo adottato regole di “buona tecnica di costruzione” e disposizioni legislative che regolamentano la fabbricazione ed il commercio del prodotto stesso, rimangono tuttavia presenti dei “rischi residui” che, per natura stessa dell'apparecchiatura non è stato possibile eliminare. Tali rischi comprendono:

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

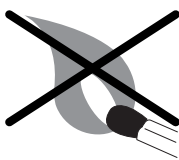
Modalità operativa per odore di gas nell'ambiente

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

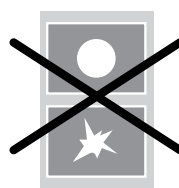
- Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas (Chiudere il rubinetto di rete particolare A).
- Areare immediatamente il locale.
- Non azionare nessun dispositivo elettrico nell'ambiente (Particolare B-C-D).
- Non azionare nessun dispositivo che possa produrre scintille o fiamme (Particolare B-C-D).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



B



C



D

3. FUNZIONI OPERATIVE

3.1 Modalità e funzione dei tasti

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

-  Tasto "CONVEZIONE": modalità di cottura "Convezione".
-  Tasto "VAPORE": modalità di cottura "Vapore".
-  Tasto "MISTO": modalità di cottura "Misto".
-  Tasto "TEMPERATURA": temperatura di cottura.
-  Tasto "TEMPO": tempo di cottura.
-  Tasto "MENO", "PIÙ" e "SCORRIMENTO": per ridurre o aumentare il parametro selezionato.
-  Tasto "MENU": per accedere, tornare al menù principale e uscire da una funzione.
-  Tasto "VENTOLA": velocità della ventola nella camera di cottura.
-  Tasto "SFIATO": valvola aperta (led lampeggiante), valvola chiusa (led fisso).
-  Tasto "INVIO": accendere e spegnere il forno. Convalidare/interrompere una funzione.

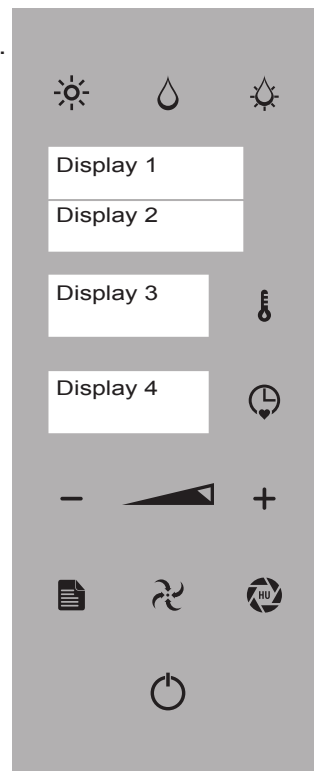


Fig.1

3.2 Modalità operative del pannello di controllo

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

Il tasto "INVIO" è selezionabile per eseguire 4 diverse funzioni:

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

Il tasto "TEMPO" e il tasto "TEMPERATURA" premuti contemporaneamente impostano l'orologio.

3.3 Descrizione dei modi di funzionamento

- Modalità "SPENTO": tasto "INVIO" illuminato (dopo 15 minuti in modalità "STAND BY").
- Modalità "STAND BY": tasto "INVIO" illuminato e visualizzazione orologio (Fig.1 Display 3).
- Modalità "MENU PRINCIPALE": tasto "INVIO" illuminato, visualizzazione orologio (Fig.1 Display 3) e visualizzazione delle funzioni (WASH - RICETTE - Sonda al cuore - POST - SALVA RICETTE - IMPORTA RICETTE - UPDATE FW - OFF - Fig.1 - Display 1).



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

In modalità "selezione della funzione" o "selezione del parametro" dopo 5 secondi di inattività il forno memorizza la funzione o il valore visualizzato (Fig.1 Display 2 - 3 - 4).

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

- Modalità MANUALE: l'operatore imposta di volta in volta i parametri di lavorazione.
- Modalità AUTOMATICO: l'operatore imposta il funzionamento tramite la selezione di un programma di cottura (vd. 7.1. Rubrica Ricette).

Il "Programma" e/o "Ricetta" di cottura, può essere richiamato e ripetuto all'occorrenza. L'apparecchiatura può memorizzare fino a 60 programmi, la durata di ogni programma non può superare le 9 ore di lavorazione consecutive. All'interno del "Programma" sono possibili 5 fasi di cottura. La "Fase di cottura" evidenziata dalla scritta "FASE" (Fig.1 Display 2) indica le caratteristiche di cottura con le quali vengono trattati gli alimenti.

3. FUNZIONI OPERATIVE

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

Nell'utilizzo dell'apparecchiatura in modalità MANUALE l'operatore deve di volta in volta impostare tutti i parametri di cottura desiderati (vd. 6. Cottura).

Nell'utilizzo dell'apparecchiatura in modalità SONDA AL CUORE in cottura manuale e/o fase ricetta viene sempre attivata la sonda al cuore PRINCIPALE (interna, se presenti entrambe, o quella in dotazione).

3.4 Impostazione lingua software

Il forno è impostato nella lingua italiana. Alla prima accensione compare:

Esempio: **Display 1 visualizza "LINGUA"**
Display 2 visualizza "P 01"
Display 3 visualizza "ITA"

Per selezionare la lingua desiderata premere tasto "TEMPO" (Fig 2/E - Display 4) e con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 2/B) selezionare una lingua. Premere il tasto "TEMPO" (Fig 2/E) per convalidare la scelta.

Premere due volte tasto "INVIO" (Fig.2/A) per 3 secondi per memorizzare e uscire dalla funzione.



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

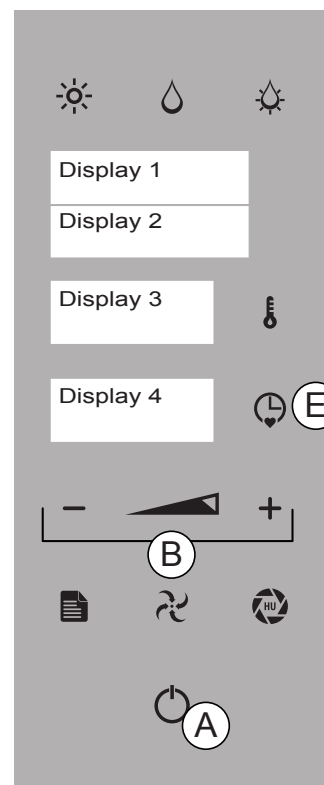


Fig.2

3.5 Descrizione dei modi di arresto

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



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

1. Arresto di emergenza

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

Riavvio:

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

2. Arresto durante una fase della lavorazione

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

Premere "INVIO" (Fig.2/A) per arrestare le operazioni,

In modalità "POST" o "LAVAGGIO" premere tasto "INVIO" (Fig.2/A) per 3 secondi.

Riavvio:

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

3. Arresto per apertura della porta durante il funzionamento

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

Riavvio:

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



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

4. MESSA IN FUNZIONE

4.1 Messa in funzione per il primo avviamento



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



Pulizia al primo avviamento

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

4.2 Messa in funzione giornaliera

Procedura:

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

4.3 Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo

Procedura:

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



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

4.4 Avviamento alla produzione



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



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



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



BRUCIATORE GAS Acceso / °C lampeggiante - BRUCIATORE GAS Spento / °C fisso (Fig 1/E - Schermo 3)

4.5 Accensione/Spegnimento

Premere il tasto "INVIO" (Fig 1/A) e procedere alla cottura manuale (vd. 6.1) oppure premere il tasto "MENÙ" (Fig 1/B) per attivare menù principale (Fig 1/B). Con i tasti "MENO" e "PIÙ" selezionare la funzione desiderata (Fig 1/C). Premere il tasto "INVIO" per confermare.



In modalità selezione della funzione e/o parametro dopo 5 secondi di inattività il forno memorizza il valore visualizzato (Display 2 - 3 - 4)

Per procedere allo spegnimento:

1. In modalità menù principale premere i tasti "MENO" o "PIÙ" (Fig 1/C) fino alla funzione "OFF" (Display 1). Premere tasto "INVIO" (Fig 1/A) per confermare.
2. In modalità funzioni premere il tasto "INVIO" per fermare l'operazione, premere tasto "MENÙ" (Fig 1/B) e premere il tasto "MENO" (Fig 1/C) per visualizzare la funzione "OFF" (Display 1). Premere tasto "INVIO" (Fig 1/A - vd 3.3 Descrizione dei modi di funzionamento).

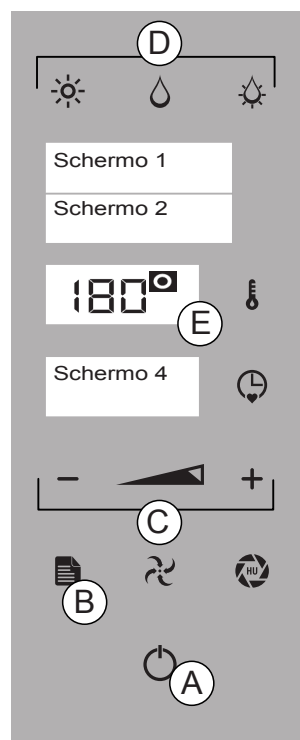


Fig.1

5. PARAMETRI DI LAVORO



Prima di procedere leggere con attenzione cap 3 “Funzioni operative”

5.1 DATA/OROLOGIO

Per impostare la data e l'orario premere per 3 secondi i tasti “TEMPO” e “TEMPERATURA” (Fig 1/D+E).

Esempio: **Display 1 visualizza “ANNO”.**

Display 2 visualizza “2015”.

Con i tasti “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/B) selezionare l'anno corrente e premere il tasto “INVIO” (Fig 1/A) per convalidare.



Per memorizzare “MESE”, “GIORNO”, “ORA” e “MINUTI” ripetere l'ultima operazione

5.2 IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Premere il tasto “INVIO” (Fig 1/A). Selezionare una modalità di cottura (Fig 1/C).

Premere tasto “TEMPERATURA” (Fig 1/D - Display 3) e con i tasti “MENO”, “PIÙ” o “SCORRIMENTO” (Fig 1/B) impostare la temperatura **tra 40° e 250°**.



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



Per visualizzare la temperatura impostata, premere il tasto “TEMPERATURA” (Fig.1/D).

Premere tasto “TEMPERATURA” per confermare (Fig 1/D).

Per uscire dalla funzione e tornare menù principale premere tasto “MENU” (Fig 1/H).

5.3 IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

Premere il tasto “INVIO” (Fig 1/A). Selezionare una modalità di cottura (Fig 1/C).

Premere tasto “TEMPO” (Fig 1/E - Display 4) e con i tasti “MENO”, “PIÙ” o “SCORRIMENTO” (Fig 1/B) impostare il tempo tra infinito, 1 minuto e 09:00 ore/minuti. Il tempo di cottura impostato viene visualizzato sul Display 4.

Premere tasto “TEMPO” per confermare (Fig 1/E).



É obbligatorio impostare il tempo per avviare il forno

In modalità “tempo infinito” si visualizza il tempo ad aumentare, in modalità “tempo impostato” si visualizza il tempo a scalare (Fig.1/E - Display 4).



Per visualizzare il tempo impostato, premere il tasto “TEMPO” (Fig.1/E)

Per uscire dalla funzione e tornare menù principale premere tasto “MENU” (Fig 1/H).

5.4 IMPOSTAZIONE DELL'UMIDITÀ

Premere il tasto “INVIO” (Fig 1/A). Selezionare la modalità di cottura “MISTO” (Fig 1/C). Premere tasto “SFIATO” (Fig 1/G) e con i tasti “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/B) impostare la percentuale di umidità compresa fra 0% e 100% (Fig 1/E). Premere tasto “SFIATO” per confermare (Fig 1/G).

5.5 IMPOSTAZIONE DELLA VALVOLA DI SFIATO (solo CONVEZIONE)

Premere il tasto “INVIO” (Fig 1/A). Premere tasto “SFIATO” (Fig 1/G - led lampeggiante/SFIATO APERTO, led fisso/SFIATO CHIUSO) per aprire o chiudere la valvola di sfiato del forno.



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



Impostando le funzioni “COMBI” oppure “VAPORE” l'impostazione della valvola “aperta/chiusa” viene gestita in modo automatico.

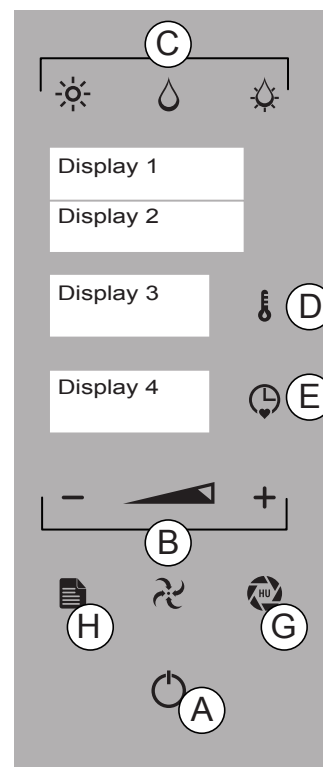


Fig.1

5. PARAMETRI DI LAVORO

5.6 IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ DELLA VENTOLA

Premere il tasto "INVIO" (Fig 1/A). Selezionare una modalità di cottura (Fig 2/C) Premere il tasto "VENTOLA" (Fig 2/F) e con i tasti "MENO" e "PIÙ" selezionare un valore compreso fra 1 e 6.

Premere il tasto "VENTOLA" per confermare.



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

5.7 IMPOSTAZIONE DEL PRERISCALDO

Premere il tasto "INVIO" (Fig 1/A). Selezionare una modalità di cottura (Fig 2/C). Impostare la temperatura (vd. 5.2 Impostazione della temperatura).

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

Premere per 3 secondi la modalità di cottura selezionata (Fig 2/C) e premere tasto "INVIO" (Fig 2/A) per far partire la funzione.



Fase di "PRERISCALDO" (Fig. 2 - Display 2): 20° C superiori alla temperatura impostata per le funzioni "CONVEZIONE" e "MISTO", 10° C superiori alla temperatura impostata per funzione "VAPORE"

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

Si avvia la funzione impostata.

Premere tasto "INVIO" (Fig 2/A) per 3 secondi per fermare il preriscaldamento e il tasto "MENU" (Fig 2/H) per tornare al menù principale.

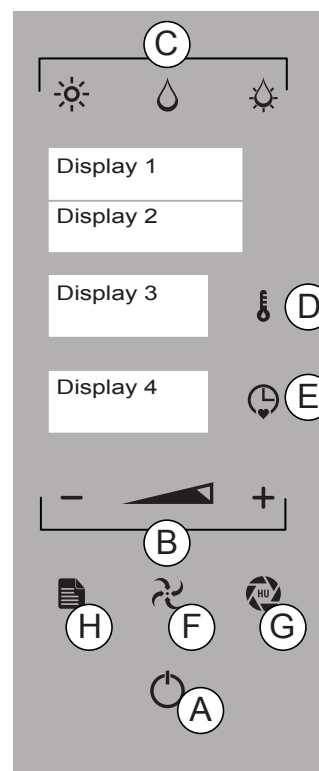


Fig.2

5.8 IMPOSTAZIONE DEL RAFFREDDAMENTO RAPIDO

Per abbassare velocemente la temperatura della camera del forno premere tasto "INVIO" (Fig 2/A) e premere la modalità di cottura in funzione (Fig 2/C). Premere il tasto "TEMPERATURA" e con i tasti "MENO", "PIÙ" o "SCORRIMENTO" (Fig 2/B) impostare la temperatura desiderata fino a un minimo di 40°.

Premere tasto "INVIO" per confermare.

Esempio: Display 1 visualizza "RAFFREDDAMENTO".

Concluso il raffreddamento compare scritta "END" sul Display 2. Premere tasto "MENU" (Fig 2/H) per tornare al menù principale.

5.9 IMPOSTAZIONE DELL'AVVIAMENTO PROGRAMMATO (POSTICIPAZIONE)



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

Premere il tasto "INVIO" (Fig 2/A) e il tasto "MENU" (Fig 2/H) per attivare il menù principale. Con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 2/B) selezionare la funzione "POST".

Premere il tasto "INVIO" e con i tasti "MENO" e "PIÙ" selezionare la funzione tra "RICETTA" o "LAVAGGIO". Premere il tasto "INVIO" per confermare (Fig 2/A)

Premere il tasto "TEMPO" (Fig 2/E), con i tasti "MENO", "PIÙ" o "SCORRIMENTO" (Fig 2/B) selezionare l'orario di inizio del programma. Premere il tasto "TEMPO" (Fig 2/E) per confermare. Premere il tasto "INVIO" (Fig 2/A) e selezionare la ricetta o il ciclo di lavaggio con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 2/B).

Premere il tasto "INVIO" (Fig 2/A) per confermare.



L'orario di posticipazione lampeggia (Fig. 2 - Display 4)



Per la funzione "RICETTA" non c'è il preriscaldamento

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

Premere il tasto "MENU" (Fig 2/H) per annullare la funzione programmata e tornare al menù principale (Fig 2/A)

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.



Prima di procedere leggere con attenzione cap 3 “Funzioni operative”

6.1 CONVEZIONE (LIEVITAZIONE) - VAPORE - MISTO

CONVEZIONE: Cottura senza ventilazione (statico) e con ventilazione. Funzione di default.

VAPORE: cottura delicata, scongelamento e riscaldamento prodotti.

MISTO: cottura mista, a convezione e umidità.

Premere il tasto “INVIO” (Fig 1/A) e selezionare la modalità di cottura desiderata (Fig 1/C - Display 1).

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

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



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



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

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



Premere per 3 secondi il tasto “TEMPO” (Fig 1/E) per impostare la funzione sonda al cuore (vd. 3.1 e 6.2 / A - punto 4).

Premere il tasto “INVIO” (Fig 1/A) per avviare la cottura.

Nel Display 4 inizia il tempo a scalare (modalità tempo impostato) o ad aumentare (modalità tempo infinito).



Durante la funzione “COTTURA” è possibile passare da una modalità ad un'altra (CONVEZIONE, VAPORE, COMBI) e modificare tutti i parametri (tempo, temperatura, ventola, sfiato - vd cap. 5)



Per avviare la funzione “PRERISCALDO” vd 5.7

Premere tasto “MENÙ” (Fig 1/G) per interrompere la funzione e tornare al menù principale.

LIEVITAZIONE

Indicata nei processi di panificazione e pasticceria.



Solo in modalità “CONVEZIONE” è possibile impostare la funzione “LIEVITAZIONE”

Premere il tasto “INVIO” e il tasto “VENTOLA” (Fig 1/F), con il tasto “MENO” scegliere parametro “ZERO” (Fig 1/B - Display 2).

Premere tasto “VENTOLA” per confermare.

Premere tasto “TEMPERATURA” (Fig 1/D) e con i tasti “MENO”, “PIÙ” o “SCORRIMENTO” impostare la temperatura fra i 25° e i 40°.

Premere tasto “TEMPERATURA” per confermare.

Premere tasto “TEMPO” (Fig 1/E - Display 4) e con i tasti “MENO”, “PIÙ” o “SCORRIMENTO” (Fig 1/B) impostare il tempo tra infinito, 1 minuto e 09:00 ore/minuti.

Premere tasto “INVIO” per confermare la funzione.

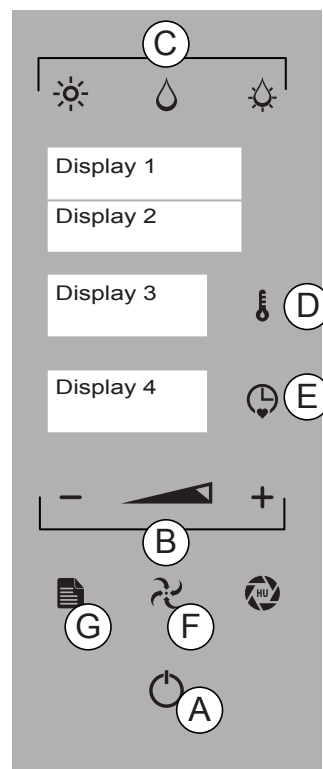


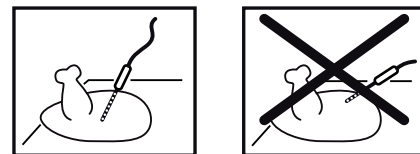
Fig.1

6. PARAMETRI DI COTTURA

6.2 SONDA AL CUORE e DELTA T

La sonda rileva la temperatura interna di un prodotto in fase di cottura. Il tempo di cottura non è impostabile o calcolabile mentre si utilizza la sonda. Il ciclo di cottura del forno termina, quando la temperatura del prodotto raggiunge quella impostata per la sonda.

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



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

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

2. Chiudere la porta del forno, premere tasto "INVIO" (Fig 1/A) e il tasto "MENÙ" (Fig 1/F). Con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 1/B) selezionare la funzione "SONDA AL CUORE". Premere "INVIO" per confermare.

3. Con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 1/F) selezionare la funzione "SONDA AL CUORE".

4. Selezionare la modalità di cottura (Fig 1/C), temperatura (Fig 1/D), temperatura della sonda (Fig 1/E) e i parametri desiderati (vd cap 5).

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



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

Esempio: **Display 1 visualizza "CONV. - SONDA AL CUORE"**
Display 4 visualizza "I 90"

Per uscire dalla funzione e tornare al menù principale premere tasto "MENÙ" (Fig 1/F).

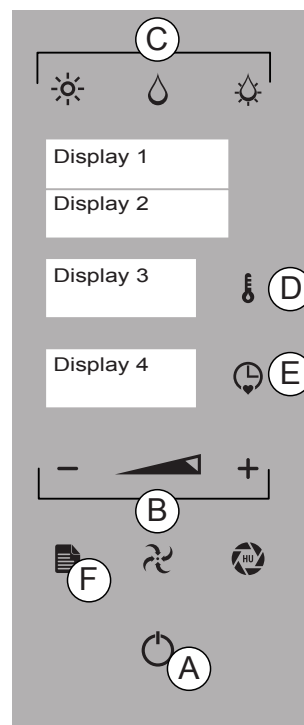


Fig.1

B - DELTA T



È possibile impostare la funzione delta T solo con la sonda al cuore interna

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

3. Con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 1/F) selezionare la funzione "DELTA T".

Premere il tasto "TEMPERATURA" (Fig 1/D) e impostare la costante differenza di temperatura tra camera di cottura e sonda al cuore compresa **fra 20° e 120°**.

Premere tasto "TEMPERATURA" per confermare. Selezionare i parametri desiderati (vd cap 5).

Premere tasto "TEMPO" (Fig 1/E) e con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 1/B) scegliere la temperatura della sonda. Premere tasto "TEMPO" per confermare.

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

Esempio: **Display 1 visualizza "CONV. - DELTA T"**
Display 3 visualizza "60"
Display 4 visualizza "I 50"

Per uscire dalla funzione e tornare al menù principale premere tasto "MENÙ" (Fig 1/F).



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

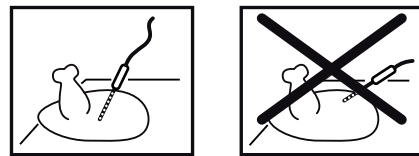
6. PARAMETRI DI COTTURA

C - DOPPIA SONDA AL CUORE (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, SOTTO-VUOTO)

È possibile cuocere due tipologie di prodotto durante un unico ciclo di cottura.

Procedere nel seguente modo:

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



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

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

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

Premere tasto "INVIO" (Fig 1/A) e premere tasto "MENÙ" (Fig 1/F) per entrare nel menù principale.

Con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 1/B) selezionare la funzione "DOPPIA SONDA AL CUORE". Premere tasto "INVIO" (Fig 1/A) di convalida.

5. Impostare la modalità di cottura (Fig 1/C), la temperatura della sonda (Fig 1/E) e i parametri desiderati (vd cap 5) per la sonda al cuore interna.

Esempio: **Display 3 visualizza "INT"**
Display 4 visualizza "70"

6. Premere tasto "TEMPO" (Fig 1/E) e impostare la modalità di cottura (Fig 1/C), la temperatura della sonda (Fig 1/E) e i parametri desiderati (vd cap 5) per la sonda al cuore esterna.

Esempio: **Display 3 visualizza "EST"**
Display 4 visualizza "65"



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

7. Premere tasto "TEMPO" (Fig 1/E) e il tasto "TEMPERATURA" (Fig 1/D) per impostare la temperatura della camera di cottura. Premere tasto "TEMPERATURA" per confermare.

Premere tasto "INVIO" (Fig 1/A) per avviare la funzione.

8. Per uscire dalla funzione premere tasto "MENÙ" (Fig 1/F).

9. Per modificare le temperature delle sonde premere tasto "TEMPO" e ripetere operazioni ai punti 5 e 6.

Per modificare la temperatura della camera di cottura premere tasto "TEMPERATURA" e ripetere le operazioni al punto 7.

Al raggiungimento della **temperatura inferiore** impostata lampeggia la scritta "END" (Fig. 1 Display 4).

Al raggiungimento della **temperatura superiore** lampeggia la scritta "END" (Fig. 1 Display 4) e compare la scritta "MANTENIMENTO".

Il forno conserva la temperatura più bassa impostata (Fig. 1 Display 2).

Per uscire dalla funzione e tornare al menù principale premere tasto "MENÙ" (Fig 1/F).

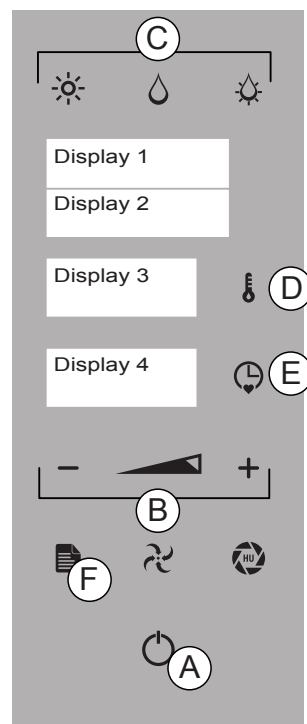


Fig.1



Prima di procedere leggere con attenzione cap 3 “Funzioni operative”

7.1 RUBRICA RICETTE

Memorizza RICETTA

Premere il tasto “INVIO” per attivare il menù principale (Fig 1/A). Premere il tasto “MENU” (Fig 1/H). Con i tasti “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/B) selezionare la funzione “RICETTE” e premere il tasto “INVIO” per confermare.

Esempio: **Display 1 visualizza “MENU1”**

Display 2 visualizza “NUOVA”

Premere il tasto “INVIO” e la modalità di cottura desiderata: CONVEZIONE, VAPORE, COMBI, LIEVITAZIONE (Fig 1/C).

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

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



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

Premere tasto “PIÙ” (Fig 1/I) e ripetere le operazioni per memorizzare altre fasi.



Premere per 3 secondi il tasto “TEMPO” (Fig 1/E) per impostare la funzione sonda al cuore (vd. 3.1 e 6.2 / A - punto 4).



Fase “PORTA”: premere contemporaneamente i tasti “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/L+I). Questa fase ricorda all'operatore di aprire la porta per apportare modifiche al prodotto in cottura (per es. aggiunta di ingredienti)



È possibile memorizzare 60 ricette e 5 fasi/ricetta

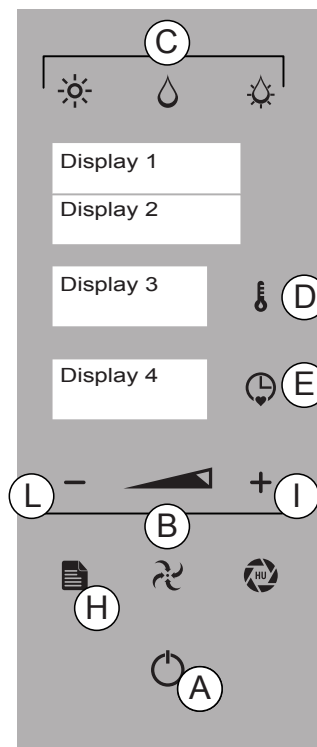


Fig.1

Premere il tasto “INVIO” per 3 secondi (Fig 1/A) per memorizzare il nome della ricetta.

Esempio: **Display 1 visualizza “-”**

Display 2 visualizza “-_-”

Con i tasti “MENO”, “PIÙ” o “SCORRIMENTO” (Fig 1/B) selezionare la prima lettera della ricetta.

Premere il tasto “INVIO” per convalidare la lettera, nel caso di errore di compilazione premere tasto “MENU” (Fig 1/H). Procedere alla compilazione del nome della ricetta.

Premere il tasto “INVIO” per 3 secondi per memorizzare il nome della ricetta (Fig 1/A).

Un triplice segnale acustico conferma la memorizzazione.

Esempio: **Display 1 visualizza “MENU1”**

Display 2 visualizza “POLLI”

Premere tasto “MENU” per tornare al menù principale.

Modifica RICETTA

È possibile modificare le funzioni (CONVEZIONE, VAPORE, COMBI, LIEVITAZIONE), i parametri (tempo, temperatura, ventola, sfiato) e le fasi di una ricetta (vd. Memorizza RICETTA).

Al termine delle operazioni premere tasto “INVIO” (Fig 1/A).

Premere tasto “INVIO” per 3 secondi per convalidare le modifiche e premere di nuovo il tasto “INVIO” per 3 secondi per memorizzare la ricetta modificata. Per uscire premere tasto “MENU” (Fig 1/H).

CANCELLA FASE

Premere il tasto “INVIO” per attivare il menù principale (Fig 1/A). Premere il tasto “MENU” (Fig 1/H). Con i tasti “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/B) selezionare la funzione “RICETTE” e premere il tasto “INVIO” per confermare. Con i tasti “MENO” e “PIÙ” scegliere la ricetta da modificare e premere il tasto “INVIO” per selezionarla. Con i tasti “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/B) selezionare la fase da cancellare.

Premere tasto “TEMPO” e con il tasto “MENO” (Fig 1/L) azzerare il tempo.

Esempio: **Display 4 visualizza “0.00”**

Premere tasto “INVIO” per 3 secondi per convalidare la modifica e premere di nuovo il tasto “INVIO” per 3 secondi per memorizzare la cancellazione. Per uscire premere tasto “MENU” (Fig 1/H).

7. PROGRAMMAZIONE

Avvio RICETTA

Premere tasto "INVIO" (Fig 1/A), premere tasto "MENÙ" (Fig 2/C) e con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 2/B) selezionare la funzione "RICETTE". Premere tasto "INVIO" (Fig 2/A) e con i tasti "MENO", "PIÙ" o "SCORRIMENTO" (Fig 2/B) selezionare la ricetta desiderata.

Premere tasto "INVIO" per avviare il preriscaldamento (vd. 5.7 Impostazione del Preriscaldamento).



Premere tasto "MENÙ" (Fig 2/C) per interrompere la ricetta e tornare al menù principale

Cancella RICETTA

Premere tasto "INVIO" (Fig 2/A), premere tasto "MENÙ" e con i tasti "MENO", "PIÙ" o "SCORRIMENTO" selezionare la funzione "RICETTE". (Fig 2/B). Premere tasto "INVIO".

Selezionare la ricetta da cancellare con i tasti "MENO", "PIÙ" o "SCORRIMENTO". Premere tasto "PIÙ" per 3 secondi.

Premere il tasto "INVIO" per convalidare (Fig 2/A).

Premere il tasto "MENÙ" per uscire dalla funzione e tornare al menù principale.

7.2 DISPOSITIVO USB

Caricamento RICETTE

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

in modalità "STAND BY" premere tasto "INVIO" (Fig 2/A) e il tasto "MENÙ" (Fig 2/C). Con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 2/B) visualizzare "IMPORTA RICETTE" (Display 2). Aprire lo sportellino sotto al cruscotto del forno e introdurre il dispositivo USB. Premere tasto "INVIO" per confermare (Fig 2/A).

Esempio: **Display 1 visualizza "USB"**
Display 2 visualizza "READ"
Display 3 visualizza "RUNNING"
Display 4 visualizza l'avanzamento delle ricette caricate
(P 1, P 2, P 3 etc)

Esempio: **Display 1 visualizza "USB"**
Display 2 visualizza "FINISH"

Togliere il dispositivo USB. Richiudere lo sportellino.

Premere tasto "MENÙ" (Fig 2/C) per tornare al menù principale.

Scaricamento RICETTE

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

In modalità "STAND BY" premere tasto "INVIO" (Fig 2/A) e il tasto "MENÙ" (Fig 2/C). Con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 2/B) visualizzare "SALVA RICETTE" (Display 2). Aprire lo sportellino sotto al cruscotto del forno e introdurre il dispositivo USB.

Premere tasto "INVIO" per confermare (Fig 2/A).

Esempio: **Display 1 visualizza "USB"**
Display 2 visualizza "SAVE"
Display 3 visualizza "RUNNING"
Display 4 visualizza l'avanzamento delle ricette scaricate
(P 1, P 2, P 3 etc)

Attendere la conclusione dello scaricamento delle ricette.

Esempio: **Display 1 visualizza "USB"**
Display 2 visualizza "FINISH"

Togliere il dispositivo USB. Richiudere lo sportellino.

Premere tasto "MENÙ" (Fig 2/C) per tornare al menù principale.

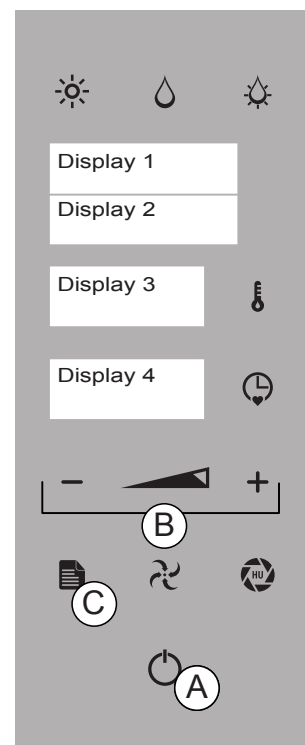


Fig.2



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



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



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



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



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

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



Vd cap "5. Parametri di lavoro" prima di caricare il forno

CARICO DEL PRODOTTO

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

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

SCARICO DEL PRODOTTO

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



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

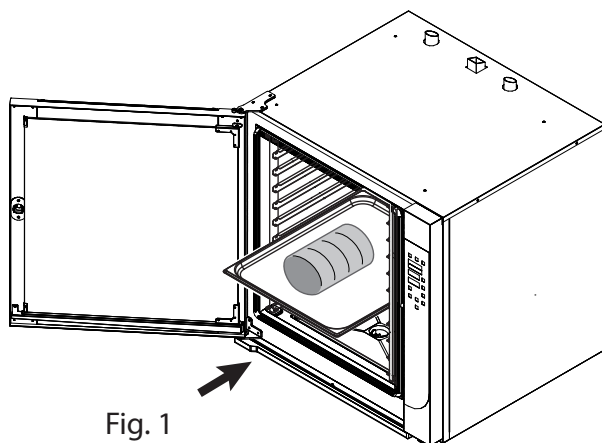


Fig. 1

9.1 PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA

Avvertenze generali



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



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



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



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



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



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



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



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



Il liquido detergente per la pulizia del vano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche:

- pH maggiore di 12
- privo di cloruri/ammoniaca e avere una viscosità e densità simile all'acqua



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



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



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



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



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



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

Tabella riepilogativa: competenze - intervento - frequenza



Operatore "Eterogeneo"

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



Operatore "Omogeneo"

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

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

9.2 PULIZIA AL PRIMO AVVIAMENTO



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



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

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



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

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

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



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



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

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

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

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

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

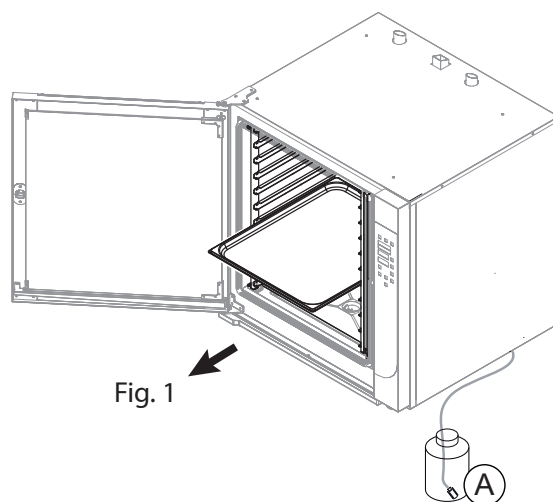


Fig. 1

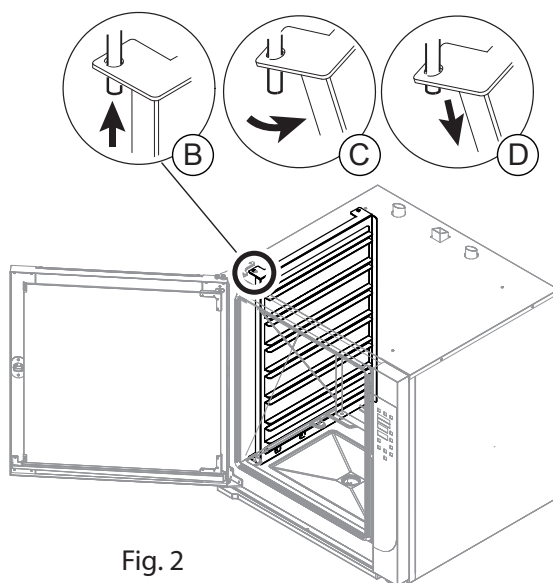


Fig. 2

9.3 LAVAGGIO AUTOMATICO

Avvio LAVAGGIO

Premere il tasto "INVIO" (Fig 3/A) e "MENÙ" (Fig 3/C) per attivare il menù principale. Con i tasti "MENO" o "PIÙ" (Fig 3/B) selezionare la funzione "WASH". Premere il tasto "INVIO" (Fig 3/A) di conferma.



In base al grado di sporco si visualizza il ciclo di lavaggio consigliato (Fig. 3 - Display 2)

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

SOLO RISCIAQUO: intero ciclo di lavaggio, senza detergente.

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

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

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

Esempio: **Display 1 visualizza "WASH"**

Display 2 visualizza "CORTO"

Con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 3/B - Display 2) è possibile selezionare i seguenti cicli di lavaggio: **FAST - SOLO RISCIAQUO - CORTO - MEDIO - LUNGO**. Premere il tasto "INVIO" (Fig 3/A) per avviare il ciclo.

Arresto LAVAGGIO

Prima dell'immissione del DETERGENTE (Fig 3 - Display 2- RAMMOLLIMENTO)

Premere il tasto "INVIO" (Fig 3/A). Per riprendere il lavaggio premere il tasto "INVIO" (Fig 3/A). Per uscire dalla funzione premere il tasto "MENÙ"

Dopo l'immissione del DETERGENTE (Fig 3 - Display 2 - DETERGENTE + ACQUA)

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



SOLO FUNZIONE LAVAGGIO (il resto delle funzioni è disabilitato)

Azioni possibili: premere il tasto "INVIO" per riprendere il lavaggio interrotto oppure scegliere un altro tipo di lavaggio con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 3/B). Premere il tasto "INVIO" (Fig 3/A) per avviare il nuovo ciclo di lavaggio.

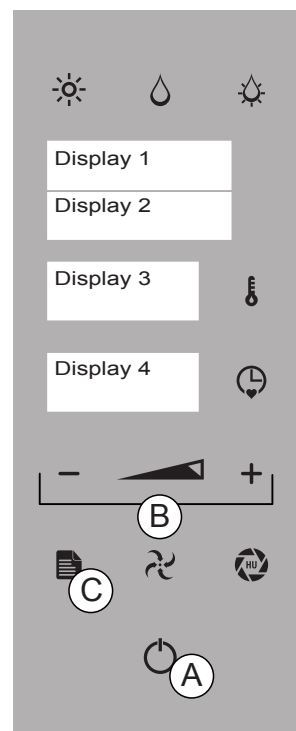


Fig.3

9.4 LAVAGGIO MANUALE

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



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

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

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

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

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

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

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

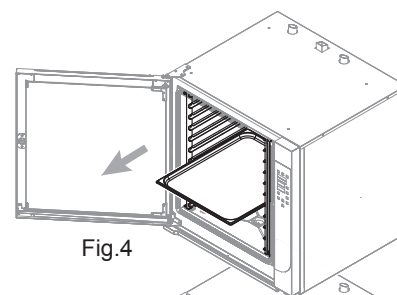


Fig.4

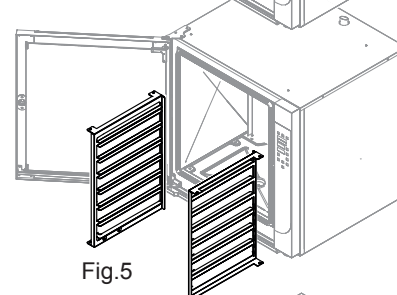


Fig.5

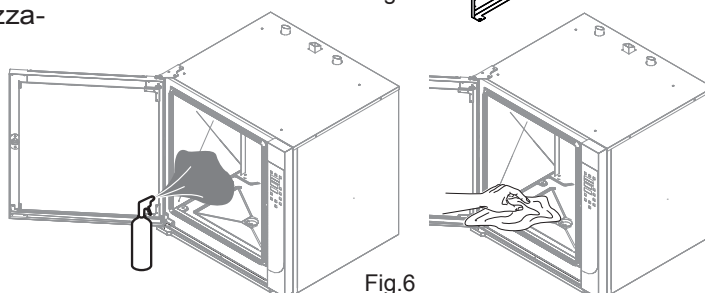


Fig.6

9.5 VERIFICHE PERIODICHE DA ESEGUIRE

Pulizia del vano cottura

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

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

Pulizia filtro

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

 **Messaggio "Pulizia filtro" (Display 2):** procedere alla manutenzione ordinaria del filtro. Terminata la pulizia premere tasto "PIÙ" per 5 secondi per eliminare il messaggio

Pulizia della vasca raccogli condensa

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

Pulizia del vetro interno ed esterno

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

Controllo e pulizia della guarnizione porta

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

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

Controllo livello del liquido detergente

L'apparecchiatura con dispositivo di lavaggio automatico necessita di un controllo visivo a fine giornata per verificare la presenza di detergente nell'apposito contenitore (Fig. 12). Verificare la presenza del liquido detergente nell'apposito contenitore, all'occorrenza riempire e/o sostituire.

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

Controllo e pulizia degli scarichi

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

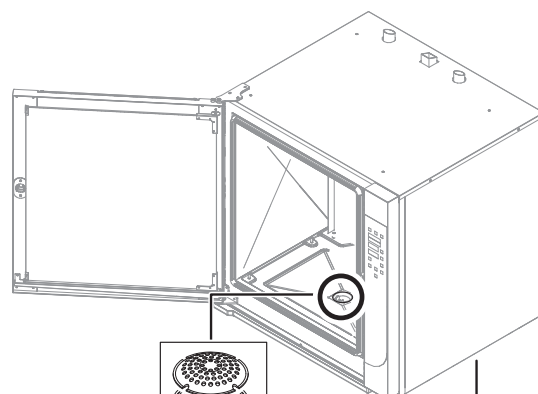


Fig. 7

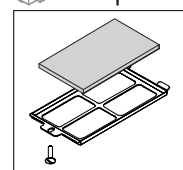


Fig. 14

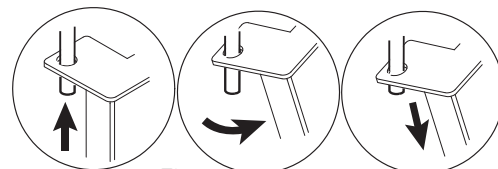


Fig. 8

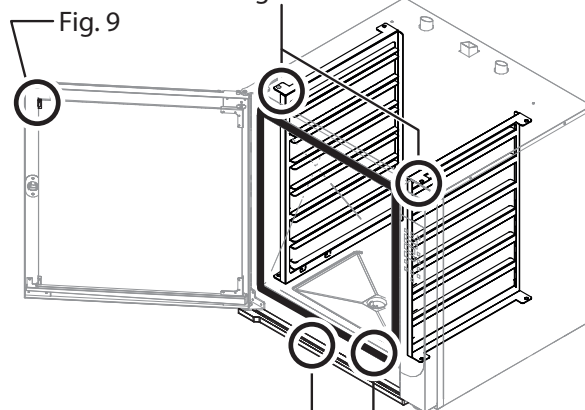


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

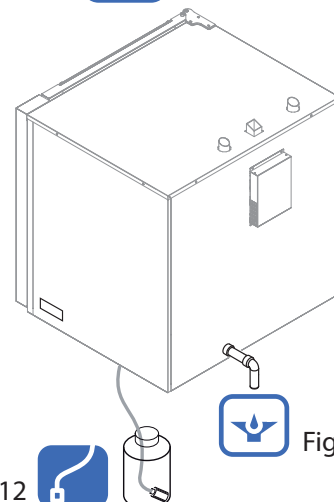


Fig. 12



Fig. 13

10. SEGNALAZIONE ALLARMI

10.1 Elenco degli allarmi

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

Allarme sonda camera: sonda di temperatura rotta o interrotta.

Allarme sonda umidità: sonda di umidità rotta o interrotta.

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

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

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

Allarme motore: motore surriscaldato.

Allarme mancanza acqua: alimentazione idrica insufficiente.

EEP: errato caricamento/aggiornamento software.

FLAM: assenza fiamma d'alimentazione.

Allarme sfiato: errato funzionamento dispositivo sfiato.

Allarme OFFRUN: salita rapida temperatura.

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



Contattare il servizio assistenza autorizzato.

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

TROUBLESHOOTING



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

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



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

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura



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

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

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



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

Smaltimento dei rifiuti



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

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

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

EN



07/2016 - Ed. 3 - Cod.n° 184918

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
ELEKTROMOS SÜTŐ



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS
PIEKARNIK GAZOWY
GÁZSÜTŐ



0. DOCUMENT IDENTIFICATION

0.1 REFERENCE STANDARDS

1 INFORMATION FOR USERS

Foreword - Purpose of document - How to read the document - Keeping the document - Addressees - Operator training program - Preparations by the customer - Intended Use Conditions allowed for operation - Testing and warranty - Authorisation

2.2. GENERAL SAFETY INFORMATION

Description of pictograms - General personal protection procedures - Warning signs - Foreword - Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations Information on residual risks - Operating method for gas odours in room

3 OPERATING FUNCTIONS

Button functions and method - Operating mode for the control panel - Description of the operating modes - Language setting software - Shutdown modes description

4. COMMISSIONING

Commissioning for the first startup - Daily commissioning - Daily shutdown and long term shutdown - Production startup - Startup/Shutting down

5. OPERATING PARAMETERS

Date/Clock - Setting the temperature - Setting the time - Setting the humidity - Setting the venting valve (only convection) - Setting the fan speed - Setting the preheating - Setting the quick cooling - Setting the programmed start (delay)

6. COOKING PARAMETERS

Convection (Rising) - Steam - Combi - Core probe and Delta T

7 PROGRAMMING

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

8. LOADING AND UNLOADING THE PRODUCT

Loading and unloading the product

9. ROUTINE MAINTENANCE

Cleaning the appliance - Cleaning at first startup - Automatic washing - Manual washing - Periodic inspections

10 ALARM SIGNALS

List of alarms - Troubleshooting

DISPOSAL

Deactivating and scrapping the appliance - Waste disposal

Introduction

“Original instructions” This document has been drawn up in the mother language of the manufacturer (Italian). The information it contains is for the sole use of the operator authorised to use the appliance in question.

Operators must be trained concerning all aspects regarding functioning and safety. Special safety prescriptions are given in a specific chapter concerning these issues. GENERAL SAFETY INFORMATION This document cannot be handed over to third parties to take vision of it without written consent by the manufacturer. The text cannot be used in other publications without the written consent of the manufacturer.

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

Scope of the document

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

How to read the document

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

Keeping the document

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

Addressees

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

Operator training program

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

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

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

Pre-arrangements depending on customer

Unless different contractual agreements were made, the following normally depend on the customer: • setting up the rooms (including masonry work, foundations or channelling that could be requested);

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

1. INFORMATION FOR USERS

Intended use

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

Allowed operating conditions

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

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

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

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

Test inspection and warranty

Testing: the equipment has been tested by the manufacturer during the assembly stages at the site of the production plant. All certificates relating to the testing carried out will be delivered to the customer.

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

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

Excluded are all tools and supplies, possibly supplied by the manufacturer together with the machines. Damage occurred in transit or due to incorrect installation or maintenance can't be considered. Guarantee is not transferable and replacement of parts and appliance is at the final discretion of our company. The manufacturer is responsible for the device in its original setting.

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

The warranty terminates in case of:

- Damage caused by transportation and/or handling. Should this occur, the customer must inform the dealer and carrier via fax or RR and must write what has happened on the copies of the transportation documents. The specialised technician installing the appliance will assess whether it can be installed depending on the damage.

The warranty also terminates in the presence of:

- Damage caused by incorrect installation;
- Damage caused by parts worn due to improper use;
- Damage caused by use of unadvised or non-original spare parts;
- Damage caused by incorrect maintenance and/or lack of maintenance;
- Damage caused by failure to comply with the procedures described in this document.

Authorisation

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

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

2. GENERAL SAFETY INFORMATION

Description of pictograms

DANGER



General danger



Danger of electrocution



Danger from high temperatures



Danger of material at high temperatures



Danger of crushing limbs

PROHIBITIONS



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



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

OBLIGATION



Obligation to read the instructions before carrying out any work.



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



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



Obligation to use safety goggles.



Obligation to use protective gloves.



Obligation to use a protective helmet.



Obligation to use safety shoes.



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

Individual general protection measures to be adopted



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



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



Read the instructions before performing any operations.



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

Information plates on the appliance



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



General danger



Voltage present



High temperature material output



Earthing



Connecting to the equipotential system

Foreword

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

Obligations - Restrictions - Suggestions - Recommendations

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

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

Indications concerning residual risks

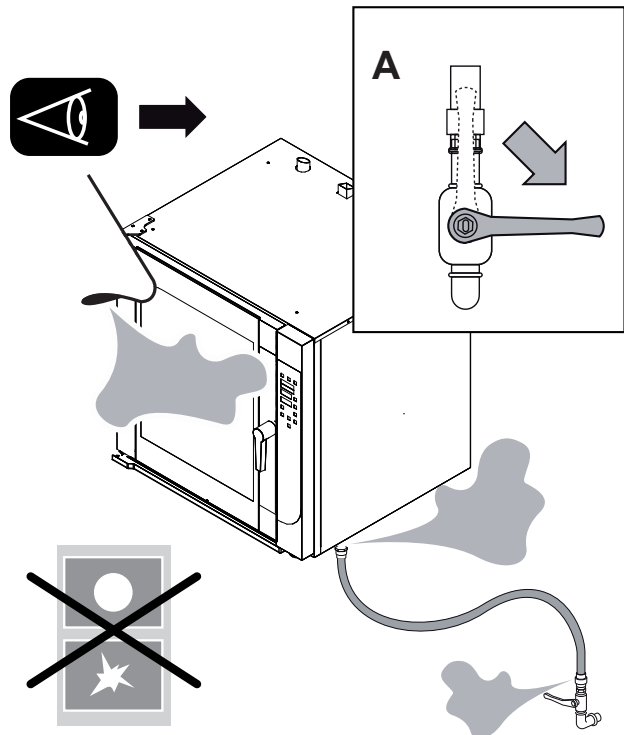
Even though the rules for “good manufacturing practice” and the provisions of law which regulate manufacturing and marketing of the product have been implemented, “residual risks” still remain which, due to the very nature of the appliance, it has not been possible to eliminate. These risks include:

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

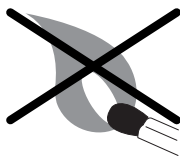
What to do when there is a gas odour in the area

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

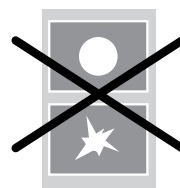
- Immediately stop the gas supply (Close the network tap, detail A).
- Ventilate the room immediately.
- Do not operate any electrical device in the environment (Detail B-C-D).
- Do not operate any device which could produce sparks or flames (Detail B-C-D).
- Use a means of communication that is external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



B



C



D

3. OPERATING FUNCTIONS

3.1 Mode and function of buttons

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

- | | |
|---|---|
|  | "CONVECTION" button: "Convection" cooking mode. |
|  | "STEAM" button: "Steam" cooking mode. |
|  | "Combi" button: "combi" cooking mode. |
|  | "TEMPERATURE" button: cooking temperature. |
|  | "TIME" button: cooking time. |
|  | "LESS" More" and "SCROLL" button: to decrease or increase the selected parameter. |
|  | MENU button: to enter, return to the main menu and exit a function. |
|  | FAN button: fan speed in the cooking chamber. |
|  | "VENT" button: valve open (flashing led), valve closed (fixed led). |
|  | "ENTER" button: turn on and turn off the oven. Validate/stop function. |

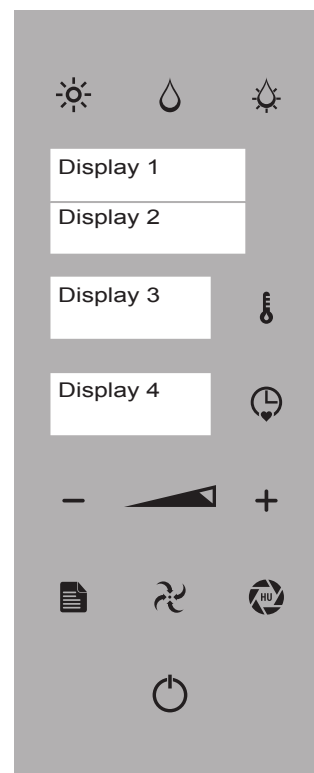


Fig.1

3.2 Control panel operation

The keys are used in relation to the desired process. They can be used to call up or program various functions.

The "ENTER" key can be selected to perform 4 different functions:

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

The "TIME" and "TEMPERATURE" keys pressed at the same time set the clock.

3.3 Description of the operating modes

- OFF mode: "enter" button (after 15 minutes in STAND BY").
- "STAND BY mode: ENTER button lit and clock display (FIG. 1 DISPLAY 3).
- "MAIN MENU" MODE, ENTER KEY LIT, CLOCK DISPLAY (FIG.1 DISPLAY 3) AND DISPLAY OF FUNCTIONS (WASH - RECIPES-CORE PROBE-POST- SAVE RECIPES - IMPORT RECIPES - UPDATE FW - OFF - FIG.1 - DISPLAY 1).



The instructions in this manual are for the oven in "STAND BY" and with the parameters set by the manufacturer, where not otherwise indicated.

In "function selection" or "parameter selection" mode, after 5 seconds of inactivity the oven memorizes the function or value displayed (Fig.1 Display 2 - 3 - 4).

The cooking types can be managed by the user in two modes:

- **Manual** mode: the operator sets the operating parameters each time.
- **Automatic** mode: the operator sets the operation by selecting a cooking program (see 7.1 Recipe Index).

The "Program" and/ cooking "Recipe" can be called up or repeated as needed. The appliance can save up to 60 programs. The duration of each program cannot exceed 9 hours of consecutive operation. Inside the "Program", 5 cooking phases are possible. The "Cooking Phase" highlighted by the word "PHASE" (Fig.1 Display 2) indicates the cooking characteristics used to treat the food.

3. OPERATING FUNCTIONS

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

When using the appliance in MANUAL mode, the operator must set all of the desired cooking parameters each time (see 6. Cooking).

When you use the equipment in CORE PROBE mode during manual cooking and/or recipe phase, the MAIN core probe is always enabled (internal, if both present, or the one installed).

3.4 Software language setup

The oven is set to Italian. Upon first start-up, the following will be displayed:

Example: Display 1 shows "LANGUAGE"

Display 2 shows "P 01"

Display 3 shows "ITA"

To select the desired language press the "TIME" key (Fig 2/E - Display 4) and use keys "PLUS" and "MINUS" (Fig 2/B) to select the language. Press the key "TIME" (Fig 2/E) to confirm.

Press the key "ENTER" (Fig.2/A) twice for 3 seconds to save and exit the function.



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

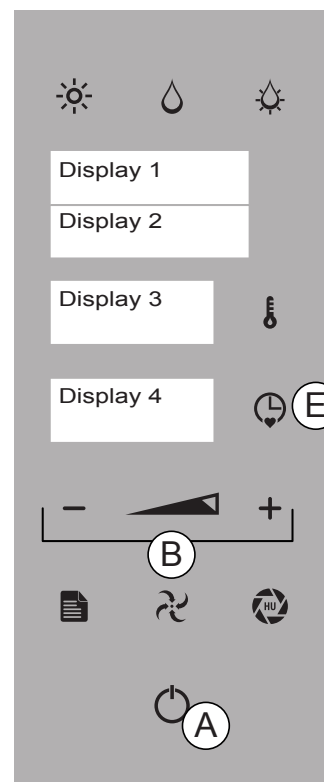


Fig.2

3.5 Description of stop modes

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



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

1. Emergency stop

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

Restarting:

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

2. Stoppage during a work phase

To stop the operation of the production cycle, proceed as follows:

Press "ENTER" (Fig. 2/A) to stop the operations,

In "POST." or "WASHING" mode, press "ENTER" (Fig. 2/A) for 3 seconds.

Restarting:

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

3. Stop due to opening the door during operation

The appliance can be immediately stopped by opening the door.

Restarting:

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



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

4. COMMISSIONING

4.1 Commissioning



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



Cleaning at commissioning

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

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

4.2 Daily activation

Procedure:

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

4.3 Daily and prolonged deactivation

Procedure:

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



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

4.4 Starting production



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



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



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



GAS BURNER ON /°C flashing-GAS BURNER OFF /°C fixed (Fig. 1/E- Screen 3)

4.5 Turning-on/Turning-off

Press the "ENTER" button (Fig 1/A) and proceed to manual cooking (see 6.1) or press the "MENU" key (Fig 1/B) to activate the main menu (Fig 6.1/B). Use the "MINUS" and "PLUS" keys to select the desired function (Fig 1/C). Press "ENTER" to confirm.



In function selection mode, after 5 seconds of inactivity the oven memorizes the function or value displayed (Display 2 - 3 - 4).

To proceed with shutdown:

1. In main menu mode, press the "MINUS" or "PLUS" (Fig. 1/C) to the "OFF" function (Display 1). Press "ENTER" (Fig 1/A) TO CONFIRM.
2. In function mode, press the "ENTER" button to stop the operation, press "MENU" button (Fig. 1/B) and press the "MINUS" button (Fig. 1/C) to display the "OFF" function (Display 1). Press "ENTER" button (Fig. 1/A-see 3.3 Description of operating modes).

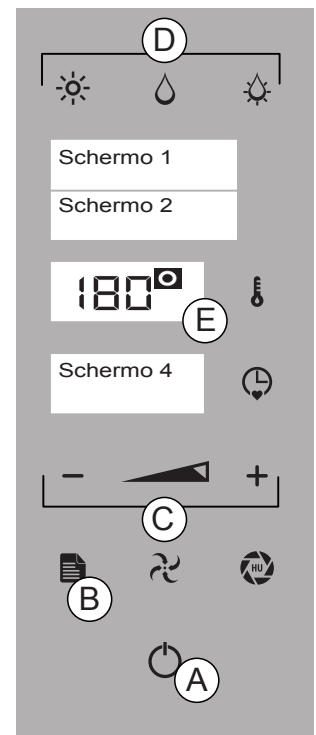


Fig.1

5. OPERATING PARAMETERS



Before proceeding read carefully section 3 "Operating Features"

5.1 DATE/CLOCK

To set the date and time, press for 3 seconds the "TIME" and "TEMPERATURE" keys (Fig 1/D+E)

Example: **Display 1 shows "YEAR".**
Display 2 shows "2015"

Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) select the current year and press the "ENTER" KEY (Fig 1/A) TO CONFIRM.



To save the "MONTH", "DAY", "HOUR" and "MINUTES", repeat the last operation

5.2 SETTING THE TEMPERATURE

Press Enter key (Fig 1/A) Select a cooking mode (Fig 1/C).

Press "TEMPERATURE" (Fig 1/D - Display 3) and use the "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" (Fig 1/B) to set the temperature from 40° and 250°.



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



To display the set temperature, press the "TEMPERATURE" key (Fig. 1/D - Display 3).

Press "TEMPERATURE" to confirm (Fig 1/D).

To exit and return to the main menu press "MENU" button (Figure 1/H).

5.3 SETTING THE TIME

Press ENTER key (Fig 1/A) Select a cooking mode (Fig 1/C).

Press the "TIME" key (Fig 1/E - Display 4) and use the "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" keys (Fig 1/B) set the time from infinity, 1 minute and 09:00 hours/minutes. The set cooking time is shown on Display 4. Press "TEMPERATURE" to confirm (Fig 1/E).



The time must be set in order to start the oven.

In "infinity" mode, the time to increase is displayed and in "set time" mode, the countdown time is shown (Fig. 1/E - Display 4).



To display the set time, press the "TIME" key (Fig. 1/E)

To exit and return to the main menu press "MENU" button (Figure 1/H).

5.4 MOISTURE SETUP

Press Enter key (Fig 1/A) Select the "COMBI" cooking mode (Fig 1/C). **PRESS THE "VENT" key (Fig 1/G)** and use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) to set the percentage of humidity between 0% AND 100% (Fig 1/E - Display 1). Press the VENT key to confirm (Fig 1/G).

5.5 SETTING THE VENT (CONVECTION only)

Press ENTER key (Fig 1/A) PRESS THE "VENT" key (Fig 1/G - flashing LED/VENT OPEN, steady LED/ VENT CLOSED) to open or close the oven vent valve.



Selecting "VENT OPEN" mode allows the humidity to escape from the cooking compartment while "VENT CLOSED" KEEPS THE HUMIDITY INSIDE.



By setting the "COMBI" functions or "Steam", the "open/closed" valve setting is controlled automatically.

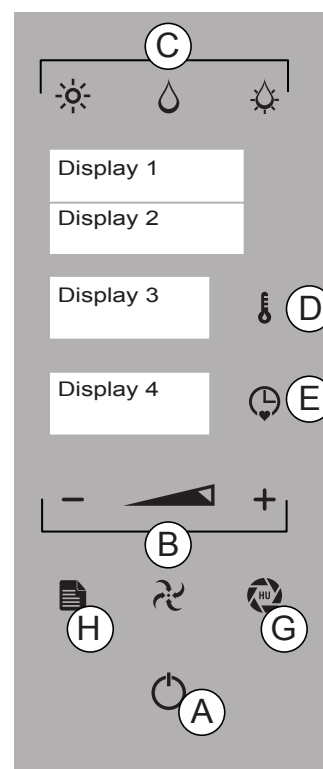


Fig.1

5. OPERATING PARAMETERS

5.6 SETTING THE FAN SPEED

Press ENTER key (Fig 1/A) Select a cooking mode (Fig 2/C):
Press the "FAN" key (Fig 2/F) and use the "MINUS" and "PLUS" keys to select a value between 2 and 1.
Press "FAN" to confirm.



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

5.7 SETTING THE PREHEATING

Press ENTER key (Fig 1/A) Select a cooking mode (Fig 2/C). Set the temperature (see 5.2 SETTING THE TEMPERATURE).
Set the time (see 5.3 SETTING THE TIME).
Press the selected cooking mode for 3 seconds (Fig 2/C) and press "ENTER" (Fig 2/A) to start the function.



"PREHEATING" phase (Fig. 2- Display 2): 20° C greater than the temperature set for the "CONVECTION" and "MIXED" function, 10° C greater than the temperature set for the "STEAM" function.

When preheating is done, "LOAD" appears on the display (Fig. 2- Display 2): Open the door and insert the product. When finished loading, close the oven door.
The set function starts.

Press the "ENTER" button (Fig. 2/A) for 3 seconds to stop the preheating and the "MENU" button (Fig. 2/H) to return to the main menu.

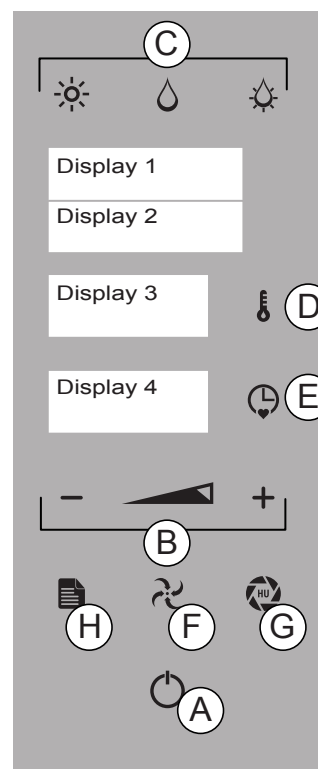


Fig.2

5.8 SETTING FAST COOLING

To quickly lower the temperature in the oven chamber, press "ENTER" (fig. 2A) and press the current cooking mode (Fig. 2/C). Press "TEMPERATURE" and use the "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" (Fig 2/B) to set the temperature up to a minimum of 40°.

Press "ENTER" to confirm.

For example: **Display 1 shows "COOLING".**

When cooling is complete "END" appears on Display 2. Press "MENU" (Fig 2/H) to access the main menu.

5.9 SETTING THE PROGRAMMED START (POSTPONEMENT)



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

Press "ENTER" (Fig 2/A) and "MENU" (Fig 2/H) to activate the main menu. Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 2/B) to select the POST function.

Press "ENTER" and use the "MINUS" and "PLUS" to select "RECIPE" or "WASH". Press "ENTER" to confirm (Fig 2/A).

Press "TIME" (Fig 2/E), use the "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" keys (Fig 2/B) to select the program start time. Press "TIME" to confirm (Fig 2/E). Press "ENTER" (Fig 2/A) and select the recipe or the washing cycle using the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 2/B).

Press "ENTER" (Fig 2/A) to confirm.



The delay time flashes (Fig. 2- Display 4)



For the "RECIPE" function there is no preheating.

When the set time is reached, the selected function is started and the time countdown starts.

Press the "MENU" button (Fig. 2/H) to cancel the programmed function and return to the main menu (Fig. 2/A).

6. COOKING PARAMETERS



Before proceeding read carefully section 3 "Operating Features"

6.1 CONVECTION (RISING)- STEAM - COMBI

CONVECTION: Cooking without ventilation (static) and with ventilation. Default function.

STEAM: delicate cooking, defrosting and heating products.

COMBI: mixed cooking, with convection and humidity.

Press the "ENTER" button (Fig. 1/A) and select the desired cooking mode (Fig. 1/C-1 Display 1).

Set the temperature (see 5.2 SETTING THE TEMPERATURE).

Set the time (see 5.3 SETTING THE TIME).



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



In the "CONVECTION" mode only, you can set the "VENT" (see 5.5 Setting the fan speed)

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



Press for 3 seconds the "TIME" button (Figure 1/E) to set up the core probe (see 3.1 and 6.2/A -point 4).

Press "ENTER" (Fig 1/A) to start cooking.

On Display 4 the time starts to count down (set time mode) or increase (infinity time mode).



During the "COOKING" function it is possible to switch from one mode to another (CONVECTION, STEAM, COMBI) and change all parameters (time, temperature, fan, vent - 5)



To start the "PREHEATING" function see 5.7

To exit and return to the main menu press "MENU" button (Figure 1/G).

PROVING

For bread and pastry making.



The "PROVING" mode function can only be set in "CONVECTION" mode.

Press the ENTER and the FAN key (Fig 1/F) and use the "MINUS" key to choose the parameter "ZERO"(Fig 1 - Display 2).
Press "FAN" to confirm.

Press "TEMPERATURE" (Fig 1/D) and use the "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" to set the temperature from 25° to 40°.

Press "TEMPERATURE" to confirm.

Press the "TIME" key (Fig 1/E - Display 4) and use the "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" keys (Fig 1/B) set the time from infinity, 1 minute and 09:00 hours/minutes.

Press "ENTER" to confirm the function.

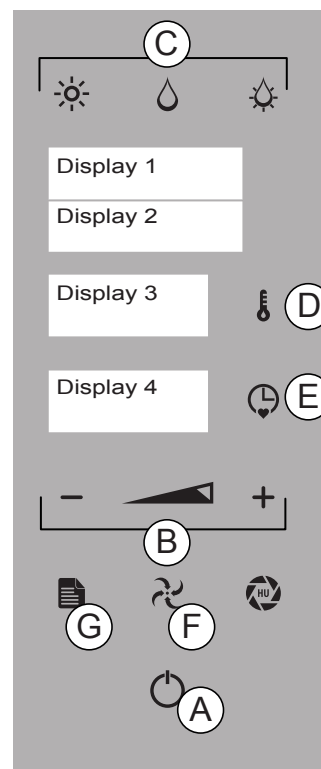


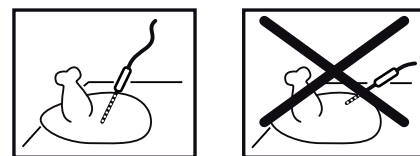
Fig.1

6. COOKING PARAMETERS

6.2 CORE PROBE AND DELTA T

The probe detects the internal temperature of a product during cooking. The cooking time cannot be set or calculated while using the probe. The cooking cycle ends when the temperature of the product reaches the one set for the probe.

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



A - CORE PROBE (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, VACUUM)

1. Insert the pointed end of the probe in the product (on the tray inside the cooking chamber) until it is located in the centre of the product.

2. Close the oven door, press "ENTER" (Fig 1/A) and MENU (Fig 1/F). Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) to select the CORE PROBE function. Press ENTER to confirm.

3. Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) to select the CORE PROBE function.

4. Select the cooking mode (Fig. 1/C), temperature (Fig. 1/D), probe temperature (Figure 1/E) and the desired parameters (see chap. 5).

Press "ENTER" (Fig 1/A) to start the cooking cycle.



The cord temperature can be set up to 99° C

Example: **Display 1 shows "CONV. - CORE PROBE"**
Display 4 shows "I 90"

To exit and return to the main menu press "MENU" button (Figure 1/F).

B - DELTA T



You can set only delta T with the inner core probe

Repeat the procedure described above in points 1 and 2.

3. Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) to select the DELTA T function.

Press "TEMPERATURE" (Fig 1/D) and set the constant temperature difference between the cooking chamber and core probe **between 20° and 120°**.

Press "TEMPERATURE" to confirm. Select the desired parameters (see section 5).

Press "TIME" (Fig 1/E) and use "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" (Fig 1/B) to set the temperature of the core probe.

Press "ENTER" (Fig 1/A) to start the cooking cycle.

Example: **Display 1 shows "CONV. - DELTA T"**

Display 3 shows "60"

Display 4 shows "I 50"

To exit and return to the main menu press "MENU" button (Figure 1/F).



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

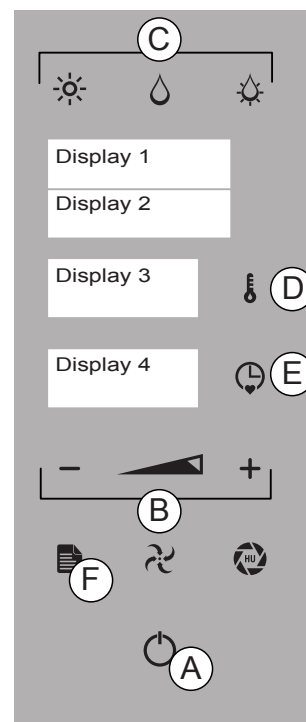


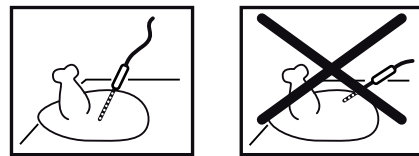
Fig.1

6. COOKING PARAMETERS

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

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

1. Insert the external core probe into the special compartment below oven panel.



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

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

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

Close the oven door, press "ENTER" (Fig 1/A) MENU (Fig 1/F) to enter the main menu.

Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) to select the DUAL CORE PROBE function. Press "ENTER" (Fig 1/A) to confirm.

5. Select the cooking mode (Fig 1/C), temperature (Fig. 1/E), probe temperature (Figure 5/E) and the desired parameters (see chap. 5).

Example: **Display 3 shows "INT"**
Display 4 shows "70"

6. Press the TIME key (Fig 1/E) and select the cooking mode (Fig 1/C), the probe temperature (Fig 1/E) and the desired parameters (see chap. 5 for the external core probe).

Example: **Display 3 shows "EXT"**
Display 4 shows "65"



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

7. Press "TIME" button (Figure 1/E) and the "TEMPERATURE" button (Fig. 1/D) to set the temperature of the cooking chamber. Press "TEMPERATURE" to confirm.

Press "ENTER" (Fig 1/A) to start the cooking cycle.

8. To exit the function press "MENU (FIG. 1/F).

9. To change the temperature of the probes, press "TIME" and repeat the operations at points 5 and 6.

To change the temperature of the firing chamber press "TEMPERATURE" button and repeat step 7.

When the lower temperature set is reached, the writing "END" (Fig. 1- Display 4):

When the upper temperature set is reached, the writing "END" (Fig. 1 Display 4) and "MAINTENANCE". appears on the display.

The oven maintains the lowest temperature set (Fig. 1- Display 2):

To exit and return to the main menu press "MENU" button (Figure 1/F).

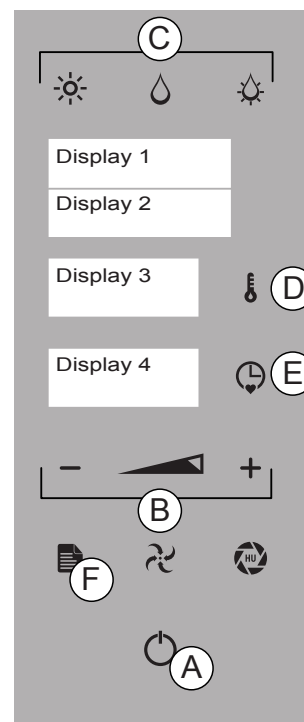


Fig.1



Before proceeding read carefully section 3 "Operating Features"

7.1 Recipe Index

Save Recipe

Press "ENTER" to activate the main menu (Fig. 1/A). Press the MENU" key. Use the "MINUS" and "PLUS" (Fig 1/B) to select the RECIPE function and press ENTER to confirm.

For example: Display 1 shows "MENU1"
Display 2 shows "NEW"

Press ENTER and the desired cooking mode: CONVECTION, STEAM, COMBI, RISING (Fig 1/C).

Set the temperature (see 5.2 SETTING THE TEMPERATURE).

Set the time (see 5.3 SETTING THE TIME).



The time must be set (not infinity) in order to switch to the next phase

Press "plus" (Fig 1/I) and repeat the operation to save the other phases.



Press for 3 seconds the "TIME" button (Figure 1/E) to set up the core probe (see 3.1 and 6.2/A -point 4).



"Stage door": press the "LESS" and "more" (Fig 1/L + s). This stage recalls the operator to open the door to make changes to the product being cooked (e.g. by adding ingredients)



60 recipes and 5 phases/recipe can be saved

Press "ENTER" for 3 seconds to save the name of the recipe (Fig 1/A).

Example: **Display 1 shows "-"**
Display 2 shows "-"

Press "MINUS" and "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" (Fig 1/B) to select the first letter of the recipe.

Press the "enter" button to validate the letter, in case of compilation error press MENU button (Figure 1/H). Proceed with completing the name of the recipe.

Press "ENTER" for 3 seconds to save the name of the recipe (Fig 1/A).

For example: **Display 1 shows "MENU1"**
Display 2 shows "CHICKEN"

Press "MENU" to return to the main menu.

Modify RECIPE

The functions (convection, STEAM, COMBI, RISING), parameters (time, temperature, fan, vent) and the phases of a recipe can be edited (see Save Recipe).

At the end of the operation, press "ENTER" (Fig 1/A).

Press "ENTER" for 3 seconds to validate the changes and press the "enter" button for 3 seconds to save the recipe changed. To exit, press "MENU" (Fig 1/H).

DELETE PHASE

Press "ENTER" to activate the main menu (Fig. 1/A). Press the MENU" key. Use the "MINUS" and "PLUS" (Fig 1/B) to select the RECIPE function and press ENTER to confirm. Use the "MINUS" and PLUS" keys to choose the recipe that you want to edit and press the "ENTER" button to select it. Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) to select the phase to delete.

Press "TIME" and "MINUS" (Fig. 1/L) to reset the time.

For example: **Display 4 shows "-"**

Press "ENTER" for 3 seconds to validate the change and press the ENTER for 3 seconds to save the deletion. To exit, press "MENU" (Fig 1/H).

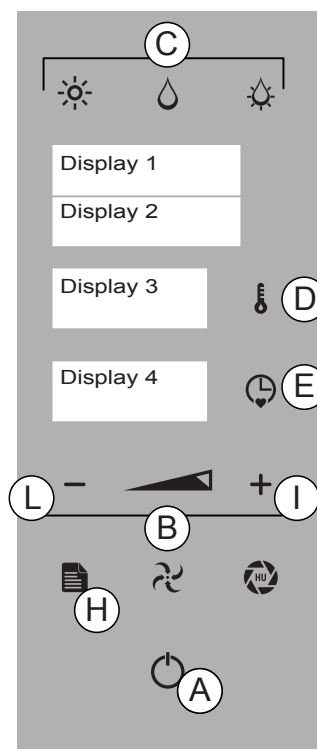


Fig.1

7. PROGRAMMING

Start RECIPE

Use the ENTER key (Fig. 2/A) and press "MENU" (Fig 2/C), then select the RECIPE".. function using the keys MINUS and PLUS (Fig. 2/B). Press ENTER (Fig 2/A) and MINUS and PLUS or "SCROLL" keys (Fig 2/B) to select the recipe desired.

Press ENTER to start preheating (see 5.7 preheating setting).



To interrupt the recipe and return to the main menu press "MENU" button (Figure 2/C).

Delete RECIPE

Use the ENTER key (Fig. 2/A) and press "MENU" then select the RECIPE".. function using the keys MINUS and PLUS or SCROLL (Fig. 2/B). Press Enter.

Select the recipe you want to delete using the "MINUS and PLUS or SCROLL keys. Press "PLUS" for 3 seconds.

Press ENTER to confirm (Fig 2/A).

To exit and return to the main menu press "MENU" button.

7.2 USB DEVICE

Uploading RECIPES

To save the recipes saved to the USB device in the oven, follow the steps below:

in STANDBY mode, press "ENTER" (Fig 2/A) and MENU (Fig 2/C). Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig. 2/B) to display "Import recipes" (Display 2). Open the door below oven's panel and insert the USB device. Press "ENTER" to confirm (Fig 2/A)..

Example: **Display 1 shows "USB"**
Display 2 shows "READ"
Display 3 shows "RUNNING"
Display 4 shows the progress of the recipes loaded
(P 1, P 2, P 3 etc)

Example: **Display 1 shows "USB"**
Display 2 shows "FINISH"

Remove the USB device. Close the door.
Press "MENU" (Fig 2/C) to return to the main menu.

Downloading RECIPES

To save the recipes saved to the USB device in the oven, follow the steps below:

in STANDBY mode, press "ENTER" (Fig 2/A) and MENU (Fig 2/C). Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig. 2/B) to display "Save Recipes" (Display 2). Open the door below oven's panel and insert the USB device.

Press "ENTER" to confirm (Fig 2/A)..

Example: **Display 1 shows "USB"**
Display 2 shows "SAVE"
Display 3 shows "RUNNING"
Display 4 shows the progress of the recipes downloaded
(P 1, P 2, P 3 etc)

Wait until the recipes are downloaded completely.

Example: **Display 1 shows "USB"**
Display 2 shows "FINISH"

Remove the USB device. Close the door.
Press "MENU" (Fig 2/C) to return to the main menu.

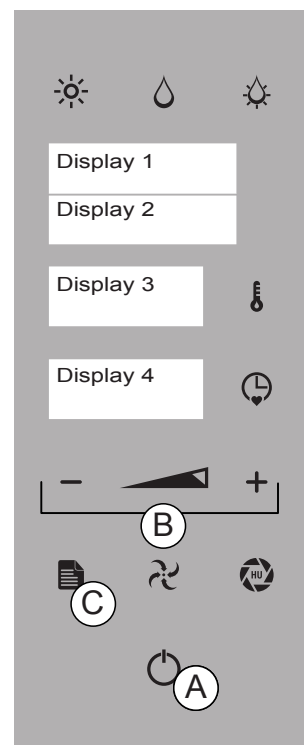


Fig.2

8. LOADING AND UNLOADING THE PRODUCT



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



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



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



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



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

Door closing: hold the handle and push the door to lock the spring mechanism.



See section 5. Work parameters" before loading the oven

LOADING THE PRODUCT

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

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

UNLOADING THE PRODUCT

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



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

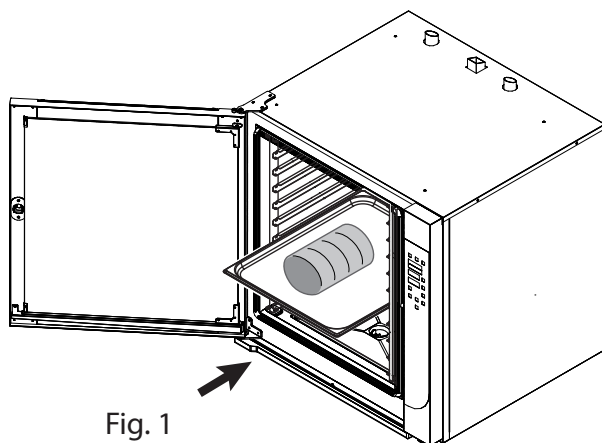


Fig. 1

9. ROUTINE MAINTENANCE

9.1 CLEANING THE APPLIANCE

General remarks



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



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



The appliance must be cleaned with the cooking compartment empty



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



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



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



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



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



The liquid detergent for cleaning the cooking compartment must have certain chemical features: - pH greater than 12
- without chlorides/ammonia and with a viscosity and density similar to water.



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



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



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



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



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



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



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



Maintenance of internal surface: The general principle consists in not allowing the following to settle or be left in certain places:
- substances likely to become concentrated and so become very corrosive.
- Settling of different minerals contained in water and likely to generate corrosion effect performance reduce service life (fan balancing, exchanger dissipation, etc)

9. ROUTINE MAINTENANCE

Summary table: qualification-intervention-frequency



Generic operator

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



Homogeneous operator

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

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

9.2 CLEANING AT COMMISSIONING



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



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

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



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

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

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



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



The appliance must be cleaned with the cooking compartment empty

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

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

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

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

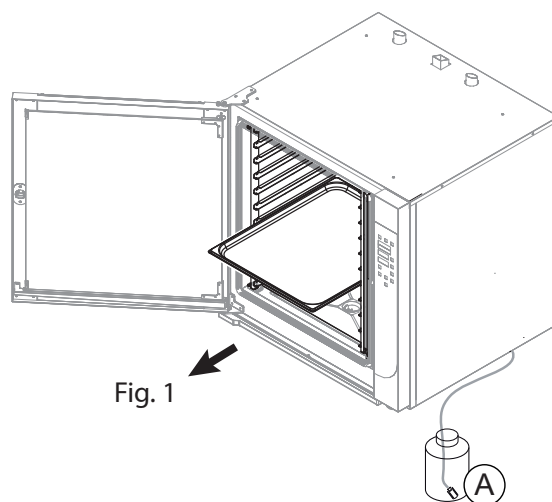


Fig. 1

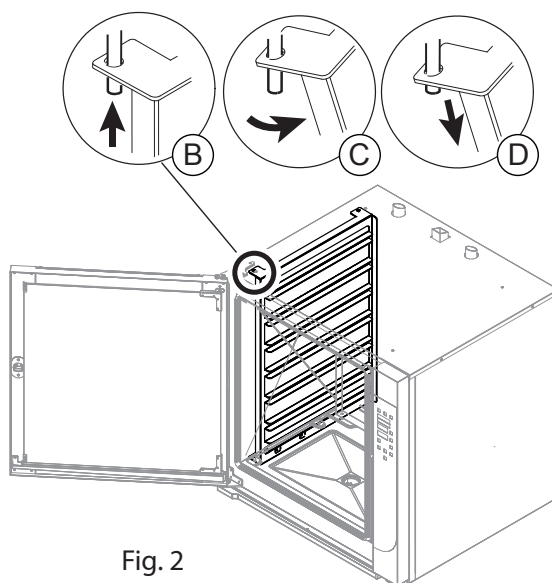


Fig. 2

9. ROUTINE MAINTENANCE

9.3 AUTOMATIC WASHING

Start WASHING

Press "ENTER" (Fig 3/A) and "MENU" (Fig 3/C) to activate the main menu. Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 3/B) to select the WASH function. Press "ENTER" (Fig 3/A) to confirm.



The recommended washing cycle is displayed based on the amount of soiling (Fig. Display 2) 3 - Display 2)

FAST: brief washing cycle without detergent.

RINSE ONLY: complete washing cycle without detergent.

SHORT: brief washing cycle with one detergent cycle.

MEDIUM: complete washing cycle with two detergent cycles

LONG: complete washing cycle with three detergent cycles.

For example: **Display 1 shows "WASH"**
Display 2 shows "SHORT"

The "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 3/B - Display 2) can be used to select the following washing cycles: **FAST - ONLY RINSING - SHORT - MEDIUM - LONG** Press "ENTER" (Fig 3/A) to start the cycle.

Stop WASHING

Before DETERGENT input

(Fig 3 - Display 2 - SOFTENING)

Press ENTER key (Fig 3/A) To continue washing press "ENTER" (Fig 3/A). To exit the function press:

After you added the detergent (Fig. 3- Display 2-DETERGENT + WATER)

Press ENTER key (Fig 3/A)



ONLY CLEANING FUNCTION (the rest of the functions are disabled)

Possible actions: press the "enter" key to resume the interrupted wash or choose another type of washing using the MINUTS and PLUS keys (Fig. 3/B). Press "ENTER" (Fig 3/A) to start a new wash cycle.

9.4 MANUAL WASHING

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



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

Set the STEAM cooking mode and TEMPERATURE parameters to 100° C and TIME to 20' (see CONVECTION (RISING)- STEAM - COMBI

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

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

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

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

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

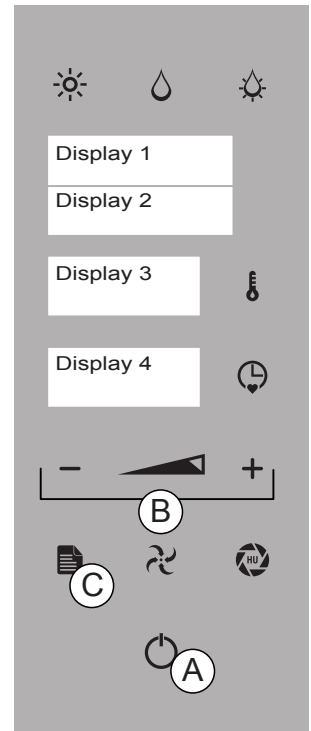


Fig.3

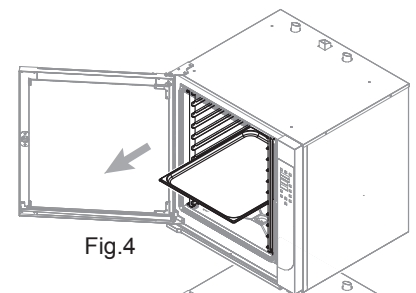


Fig.4

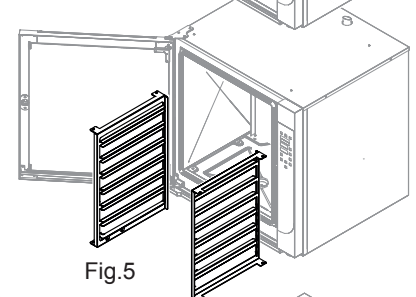


Fig.5

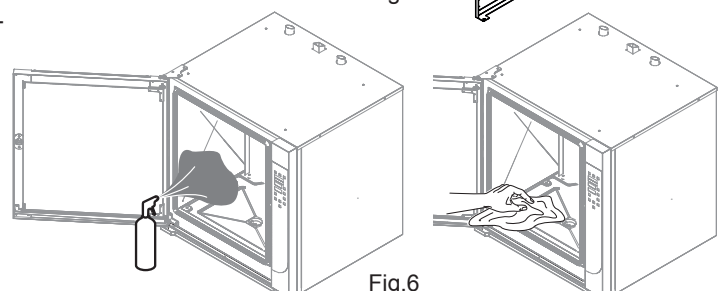


Fig.6

9. ROUTINE MAINTENANCE

9.5 PERIODIC INSPECTIONS

Cleaning the cooking compartment

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

 As necessary, remove the tray holders from the pin (Fig. 8) and remove them from the cooking compartment.

FILTER CLEANING

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

 "Filter Cleaning" message (Display 2): carry out the routine maintenance of the filter. After cleaning press PLUS for 5 seconds to clear the message.

Cleaning the condensate drain pan

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

Cleaning the interior and exterior glass

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

Inspection and cleaning of the door gasket

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

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

Checking the liquid detergent level

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

Make sure there is liquid detergent in the container and replace and/or refill as necessary. If there is no liquid detergent, the appliance does not report any anomaly and washing will be performed without detergent.

Check and clean the drains

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

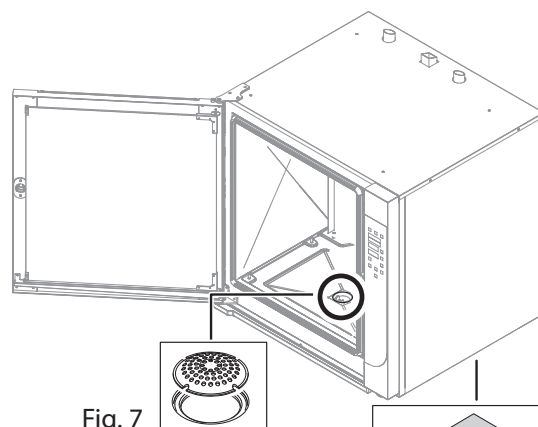


Fig. 7

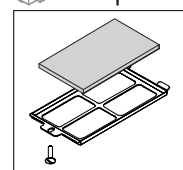


Fig. 14

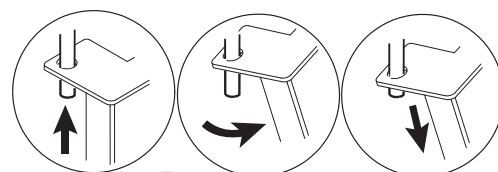


Fig. 8

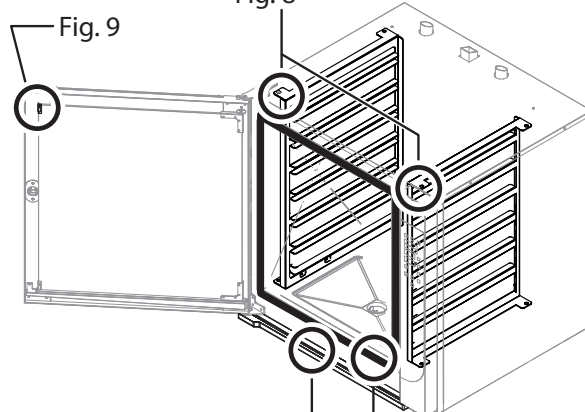


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

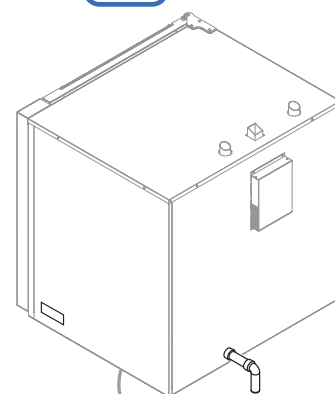


Fig. 12



Fig. 13

10. ALARM SIGNALS

10.1 List of alarms

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

Chamber probe alarm: temperature probe broken or interrupted.

Humidity probe alarm: humidity probe broken or interrupted.

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

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

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

Motor alarm: motor overheated.

No water alarm: insufficient water supply.

EEP: incorrect loading/updating software.

FLAM: no power flame.

Vent alarm: venting device malfunction.

OFFRUN alarm: fast temperature rise.

Pressing the "PLUS" button for 5 seconds may temporarily stop the alarm. The message will reoccur until resolution of the problem.



Contact the authorised service centre.

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

TROUBLESHOOTING



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

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



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

Deactivation and scrapping of appliance



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

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

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



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

Waste disposal



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

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

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

FR

07/2016 - Ed. 3 - Cod.n° 184918

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
ELEKTROMOS SÜTŐ



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS
PIEKARNIK GAZOWY
GÁZSÜTŐ



0. IDENTIFICATION DU DOCUMENT

0.1 TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE

1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

Préface - Objectif du document - Comment lire le document- Conservation du document - Destinataires - Programme de formation des opérateurs - Prédpositions à charge du client - Destination d'usage - Conditions autorisées pour le fonctionnement - Contrôle et garantie - Autorisation

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

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

3. FONCTIONS OPERATIONNELLES

Modalité et fonction des touches - Modes de fonctionnement du pupitre de commande - Description des modes de fonctionnement - Configuration langue logiciel - Description des modes d'arrêt

4. MISE EN MARCHE

Mise en marche pour le premier démarrage - Mise en marche quotidienne - Mise hors service quotidienne et prolongée - Lancement de la production - Allumage/ Arrêt

5. PARAMETRES DE TRAVAIL

Date/Horloge - Configuration de la température - Réglage de la durée - Réglage de l'humidité - Réglage de la soupape de décharge (uniquement convection) - Réglage de la vitesse du ventilateur - Réglage du préchauffage - Réglage du refroidissement rapide - Réglage du démarrage programmé (report)

6. PARAMETRES DE CUISSON

Convection (Levage) - Vapeur - Mixte - Sonde à cœur et Delta T

7. PROGRAMMATION

Rubrique Recettes (Mémoire recette - Modification recette - Démarrage recette - Annulation recette) - Dispositif USB

8. CHARGEMENT ET DECHARGEMENT DU PRODUIT

Chargement et déchargement du produit

9. MAINTENANCE ORDINAIRE

Nettoyage de l'appareil - Nettoyage au premier démarrage - Lavage automatique - Lavage manuel - Vérifications périodiques à effectuer

10. SIGNALISATION ALARMES

Liste des alarmes - Troubleshooting

ÉLIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil - Elimination des déchets

Préface

Notice d'instructions. Ce document a été réalisé par le fabricant dans sa propre langue (Italien). Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur autorisé à utiliser l'appareil en objet.

Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité (cf. 2. Informations générales de sécurité). Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés dans autorisation écrite du fabricant.

L'utilisation de: Figures/Images/Dessins/Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Objectif du document

Toute interaction entre l'opérateur et l'appareil à l'intérieur de son cycle de vie a été attentivement analysée aussi bien en phase d'étude que de rédaction de ce manuel. Par conséquent, notre espoir est que ce manuel puisse aider à maintenir l'efficacité qui caractérise l'appareil. En respectant scrupuleusement les indications reportées, le risque d'accidents de travail et/ou de dommages économiques est minimisé.

Comment lire le document

Le document est divisé en chapitres qui rassemblent par arguments toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil sans aucun risque. A l'intérieur de chaque chapitre il y a une subdivision en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

Conservation du document

Ce document fait partie intégrante de la fourniture initiale, par conséquent il doit être conservé et utilisé de manière opportune pendant toute la durée de vie opérationnelle de l'appareil.

Destinataires

Ce document est structuré à usage exclusif de l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des mentions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).

Programme de formation des opérateurs

Suite à une demande spécifique de l'utilisateur, il est possible d'effectuer un cours de formation pour les opérateurs préposés à l'utilisation de l'appareil, en suivant les modalités reportées dans la confirmation de commande.

En fonction de la demande, les cours de préparation pourront être effectués auprès de l'établissement du fabricant ou de l'utilisateur:

- Opérateur homogène préposé à la maintenance électrique/électronique (Technicien spécialisé) ;
- Opérateur homogène préposé à la maintenance mécanique (Technicien spécialisé) ;
- Opérateur hétérogène préposé à la conduite simple (Conducteur - Utilisateur final).

Prédispositions à la charge du client

Sauf d'éventuels accords contractuels différents, sont normalement à la charge du client :

- les prédispositions des locaux (y compris les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;
- le sol avec protection antidérapantes sans aspérités ;
- la prédisposition du lieu d'installation et l'installation de l'appareil en respectant les valeurs indiquées dans le layout (plan de fondation) ;
- la prédisposition des services auxiliaires adaptés aux exigences de l'installation (réseau électrique, réseau hydrique, réseau de gaz, réseau d'évacuation) ;
- la prédisposition de l'installation électrique conforme aux dispositions des réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- l'éclairage adapté, conforme aux réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- les éventuels dispositifs de sécurité en amont et en aval de la ligne d'alimentation d'énergie (interrupteurs différentiels, installation de mise à la terre équipotentielle, soupapes de sécurité, etc.) prévus par les lois en vigueur dans le pays d'installation ;
- installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur ;
- prédisposition si nécessaire (voir spécifications techniques) d'une installation pour l'adoucissement de l'eau.

Destination d'usage

Cet appareil a été conçu pour un usage professionnel. L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer "Usage Propre" si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer "Usage Impropre" et donc dangereux. L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants.

Conditions autorisées pour le fonctionnement

L'appareil a été étudié exclusivement pour fonctionner à l'intérieur des locaux dans les limites techniques et de portée prescrites. Afin d'obtenir le fonctionnement optimal et en conditions de sécurité, il est nécessaire de respecter les indications suivantes.

L'installation de l'appareil doit se faire dans un lieu adapté, afin de permettre les opérations normales de conduction et de maintenance ordinaire et extraordinaire. Il faut donc prédisposer l'espace opérationnel pour d'éventuelles interventions de maintenance de façon à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur.

De plus, le local doit avoir les caractéristiques demandées pour l'installation telles que :

- la température minimale de refroidissement > + 10 °C ;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil ;
- Les murs tout près de l'appareil doivent être ignifugés et/ou isolés d'éventuelles sources de chaleur.

Contrôle et garantie

Contrôle: l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production.

Tous les certificats relatifs au contrôle effectué, seront remis au client.

Garantie: la garantie est de 12 mois, à partir de la date de la facture, elle couvre les pièces défectueuses, à changer et transporter par soin de l'acheteur. Les parties électrique, les accessoires et autres objet démontable ne sont pas couverts de garantie.

Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens autorisés du fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du fabricant, sauf dans les cas où la nature du défaut soit telle à pouvoir être facilement éliminée sur place par le client.

Tous les ustensiles et les matériaux de consommation éventuellement fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie.

L'intervention de manutention ordinaire ou pour des raisons découlant de mauvais installation n'est pas couvert de la garantie. La garantie ne couvre que l'acheteur original.

Le Fabricant se tient responsable de l'appareil dans sa configuration originale.

Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre de l'appareil, pour les dommages causés ensuite aux opérations non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

La garantie déchoit dans les cas où :

- Dommages provoqués par le transport et/ou le déplacement, si cet événement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur par fax ou RR et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien spécialisé à installer l'appareil jugera en fonction du dommage si l'installation peut être effectuée.

La garantie déchoit également en présence de :

- Dommages provoqués par une installation erronée ;
- Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre ;
- Dommages provoqués par l'usage de pièces non conseillées ou non originales ;
- Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance ;
- Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

Autorisation

Par autorisation, on entend le consentement à entreprendre une activité liée à l'appareil.

L'autorisation est accordée par la personne responsable de l'appareil (constructeur, acheteur, signataire, concessionnaire et/ou propriétaire du bâtiment).

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Description des pictogrammes

DANGER



Danger générique



Danger d'électrocution



Danger lié aux températures élevées



Danger lié à des fuites de matière à des températures élevées



Danger d'écrasement de membres

INTERDICTION



Interdiction, pour l'opérateur "hétérogène", d'effectuer toute intervention (maintenance et/ou autre) sans posséder les compétences techniques, les qualifications et les autorisations nécessaires.



Interdiction, pour l'opérateur "homogène", d'effectuer toute intervention (installation, maintenance et/ou autre) sans avoir préalablement lu la totalité de la documentation.

OBLIGATION



Obligation de lire les instructions avant d'effectuer toute opération.



Obligation d'exclure l'alimentation à chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité sur l'appareil.



Obligation d'utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.



Obligation d'utiliser des lunettes de protection.



Obligation d'utiliser des gants de protection.



Obligation d'utiliser un casque de protection.



Obligation d'utiliser des chaussures de sécurité.



Obligation d'utiliser une coiffe pour éviter la perte accidentelle de cheveux.

Mesures générales de protection individuelle à adopter



Toutes les fois qu'il faut accéder à la zone appelée "espace de cuisson", il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.



Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. Éviter de porter des vêtements et des objets tels que : bracelets, colliers, bagues qui pourraient de prendre dans l'espace cuisson.



Lire les instructions avant d'effectuer toute intervention.



Exclure l'alimentation électrique à chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité sur l'appareil.

Plaques de signalisation présentes sur l'appareil



Des plaques et des pictogrammes de signalisation et d'avertissement décrits ci-après sont apposés à l'appareil. IL EST absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.

IL EST de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes situés sur l'appareil. Retirer et remplacer les plaques endommagées en en faisant la demande auprès du service d'assistance et pièces de rechange du constructeur.



Danger générique



Présence de tension



Danger de fuite de matières à température élevée



Mise à la terre



Raccord au système équipotentiel

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface

	Le manuel d'utilisation a été réalisé pour l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des fonctions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).
	Les opérateurs qui utilisent l'appareil doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Ils devront donc interagir en utilisant les modes et les instruments appropriés, en respectant les normes de sécurité requises.
	Les informations reportées dans ce document n'illustrent pas le transport, l'installation et la maintenance extraordinaire qui devront être effectuées par les opérateurs techniques qualifiés au type d'intervention à effectuer.
	L'opérateur "Hétérogène" destinataire de cette documentation doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport fixation des raccords électriques, hydriques, gaz et d'évacuation).
	Ce document ne concerne pas les informations sur chaque modification ou variation de cet appareil. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	A réception, ouvrir l'emballage de la machine, vérifier que la machine et les accessoires n'aient pas subi de dommages durant le transport. En présence de dommages, les signaler en temps utile au transporteur et ne pas procéder à l'installation de l'appareil. S'adresser au personnel qualifié et autorisé pour signaler le problème constaté. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés lors du transport.
	Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites). Interdiction à l'opérateur hétérogène d'effectuer tout type d'opération de compétence technique qualifiée et autorisée.
	Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.
	Exclure toute forme d'alimentation (électrique - gaz - eau) en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir. Bruit d'avion ≤ 70 dB
	Il est interdit d'obstruer les prises d'air de l'appareil avec des grilles, des plats ou autres accessoires qui empêchent la libre circulation de l'air.
	Ne pas laisser des objets ou des matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
	Respecter les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec : des surfaces, des plats, du matériel traité.
	Utiliser les conteneurs pour la cuisson qui soient visibles à l'opérateur pendant l'usinage du produit. Des conteneurs avec des liquides à l'intérieur, peuvent pendant la cuisson déborder et créer une situation de danger.
	Le manque d'hygiène pourrait détériorer l'appareil prématurément, ceci peut en conditionner le fonctionnement et créer des situations de danger.
	Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.
	Conserver avec soin ce manuel, afin qu'il soit toujours à portée de main de tous les utilisateurs de l'appareil qui pourront ainsi le consulter en cas de besoin.
	Les commandes de l'appareil peuvent être actionnées uniquement avec les mains. Les dommages provoqués par l'utilisation d'objets pointus, aiguisés ou similaires feront déchoir tout droit de garantie.
	Pour minimiser les dangers de décharges ou d'incendies, ne pas brancher ou débrancher l'unité avec les mains mouillées.
	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MEME PARTIELLE, EST INTERDITE.

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Indications sur les risques résiduels

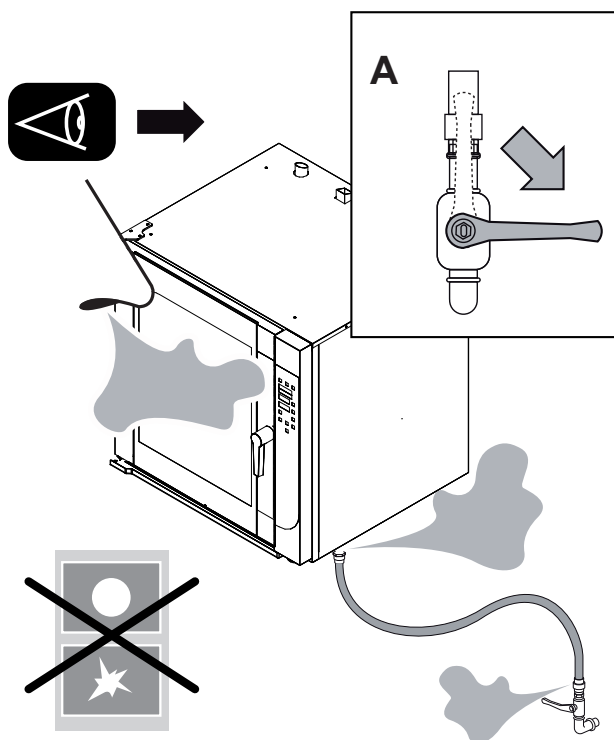
Ayant adopté les règles de «bonne technique de construction» et les dispositions législatives qui régissent la fabrication et le commerce du produit lui-même, il reste quand même des «risques résiduels» liés à la nature de l'appareil, qu'il n'a pas été possible d'éliminer. Ces risques comprennent :

	Risque résiduel de fulguration : Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.
	Risque résiduel de brûlure : Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.
	Risque résiduel de brûlure en cas de fuite de matière Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec fuite de matériaux à températures très élevées. Des conteneurs trop pleins de liquides et/ou solides dont la morphologie change pendant la phase de réchauffement, (passant d'un état solide à un état liquide), peuvent causer des brûlures s'ils sont utilisés de manière incorrecte. Pendant la phase d'usinage, les conteneurs utilisés doivent être placés sur des niveaux facilement visibles.
	Risque résiduel d'explosion Ce risque subsiste avec : • la présence d'odeur de gaz dans l'environnement ; • utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ; • utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation.
	Risque résiduel d'incendie Ce risque subsiste avec : • utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).

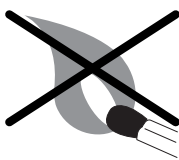
Procédure opérationnelle en cas d'odeur de gaz dans l'environnement

	En présence d'odeur de gaz dans une pièce, il est obligatoire d'appliquer de toute urgence les procédures décrites ci-après.
---	---

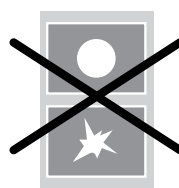
- Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz (Fermer le robinet du réseau- détail A).
- Aérer immédiatement la pièce.
- N'actionner aucun dispositif électrique dans la pièce (Détail B-C-D).
- N'actionner aucun dispositif électrique qui puisse produire des étincelles ou des flammes (Détail B-C-D).
- Utiliser un moyen de communication extérieur à la pièce où l'odeur de gaz a été constatée pour avertir les organismes appropriés (compagnie d'électricité et/ou pompiers).



B



C



D

3. FONCTIONS OPERATIONNELLES

3.1 Modalité et fonction des touches

La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.

-  Touche "CONVECTION" : mode de cuisson "Convection".
-  Touche "VAPEUR" : mode de cuisson "Vapeur".
-  Touche "MIXTE" : mode de cuisson "Mixte".
-  Touche "TEMPERATURE" : température de cuisson.
-  Touche "TEMPS" : temps de cuisson.
-  Touche "MOINS", "PLUS" et "DEFILEMENT" : pour diminuer ou augmenter le paramètre sélectionné.
-  Touche "MENU" : pour accéder, retourner au menu principal et sortir d'une fonction.
-  Touche "VENTILATEUR" : vitesse du ventilateur dans la chambre de cuisson.
-  Touche "CHEMINEE" : soupape ouverte (diode clignotante), soupape fermée (diode fixe).
-  Touche "ENVOI" : allumer et éteindre le four. Valider/arrêter une fonction.

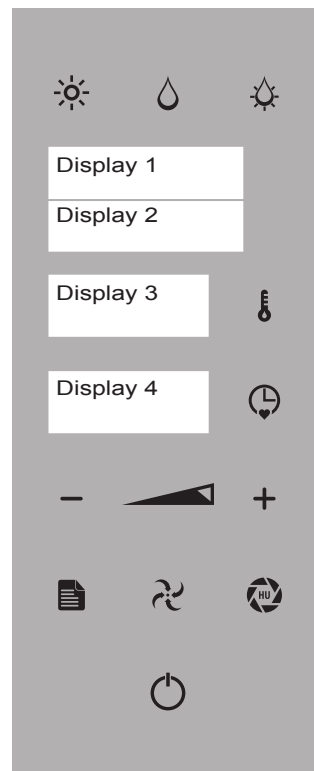


Fig.1

3.2 Modes de fonctionnement du pupitre de commande

Les touches sont utilisées dans le cadre de l'usinage souhaité ; elles peuvent être utilisées pour appeler ou programmer différentes fonctions.

La touche "ENVOI" peut être sélectionnée pour exécuter 4 fonctions différentes :

1. Cuisson manuelle (CONVECTION configuration par défaut - VAPEUR - MIXTE)
2. Arrêt ou démarrage d'un cycle de travail (et/ou consentement pour accéder à une fonction spécifique, exemple : cuisson sonde à cœur, allumage retardée).
3. Confirmer le choix d'une configuration.
4. Arrêter temporairement la fonction en cours (appuyer de nouveau la touche "ENVOI" pour reprendre le cycle de travail - Fonction PAUSE).

La touche "TEMPS" et la touche "TEMPERATURE", enfoncées en même temps, permettent de configurer l'horloge.

3.3 Description des modes de fonctionnement

- Mode "ÉTEINT" : touche "ENVOI" allumée (après 15 minutes en mode "STAND BY").
- Mode "STAND BY" : touche "ENVOI" allumée et affichage horloge (Fig.1 Écran 3).
- Mode "MENU PRINCIPAL" : touche "ENVOI" allumée, affichage et horloge (Fig.1 Écran 3) et affichage des fonctions (LAVAGE - RECETTES - SONDE À COEUR - POST - SAUVEGARDER RECETTES - IMPORTER RECETTES - UPDATE FW - Fig.1 - Écran 1).



Les instructions du présent manuel doivent être interprétées comme étant celles avec le four en mode "STAND BY" et avec les paramètres configurés par le constructeur, sauf indication contraire

En mode "sélection de la fonction" ou "sélection du paramètre" après 5 secondes d'inactivité, le four mémorise la fonction ou la valeur affichée (Fig.1 Écran 2 - 3 - 4).

Les types de cuisson peuvent être gérés par l'utilisateur de deux façons :

- Mode MANUEL: l'opérateur configure les paramètres d'usinage au cas par cas.
- Mode AUTOMATIQUE: l'opérateur configure le fonctionnement au moyen de la sélection d'un programme de cuisson (cf. 7.1. Rubrique Recettes).

Le "Programme" et/ou "Recette" de cuisson peut être rappelé et répété, le cas échéant. L'appareil peut mémoriser jusqu'à 60 programmes, la durée de chaque programme ne peut pas dépasser 9 heures d'usinage consécutives. Le "Programme" permet 5 phases de cuisson. La "Phase de cuisson" met en évidence la mention "PHASE" (Fig.1 Écran 2) indique les caractéristiques de cuisson avec lesquelles les aliments sont traités.

3. FONCTIONS OPERATIONNELLES

Avec l'utilisation d'une "Recette" composée de plusieurs phases d'usinage, l'appareil termine le cycle de cuisson à la fin de la dernière phase mémorisée (cf. 7.1. Rubrique Recettes).

Avec l'utilisation de l'appareil en mode MANUEL, l'opérateur doit, à chaque fois, configurer tous les paramètres de cuisson souhaités (cf. 6. Cuisson).

En mode SONDE À COEUR en cuisson manuelle et/ou phase recette, la sonde à cœur PRINCIPALE (interne, se toutes les deux présentes, ou celle en dotation) est toujours activée.

3.4 Configuration de la langue du logiciel

Le four est configuré avec la langue italienne. Au premier allumage, apparaît:

Exemple: Écran 1 affiche "LINGUA"
Écran 2 affiche "P 01"
Écran 3 affiche "ITA"

Pour sélectionner la langue souhaitée, appuyer sur la touche "TEMPS" (Fig 2/E - Écran 4) et à l'aide des touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 2/B) sélectionner la langue. Appuyer sur la touche "TEMPS" (Fig 2/E) pour valider votre choix.

Appuyer deux fois sur la touche "ENVOI" (Fig.2/A) pendant 3 secondes pour mémoriser et sortir de la fonction.



En cas d'interruption du courant électrique supérieure à 100 heures, il est nécessaire de régler à nouveau la langue du logiciel

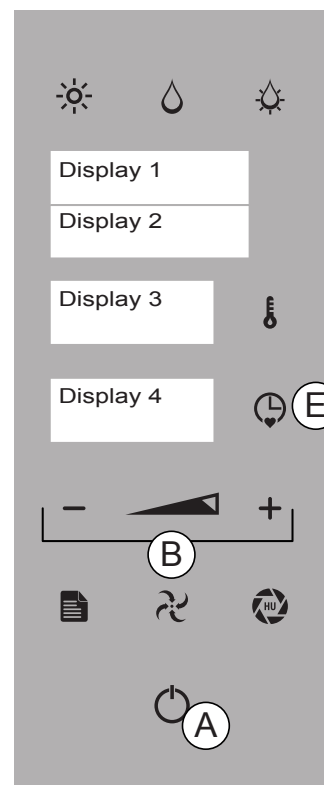


Fig.2

3.5 Description des modes d'arrêt

La liste des différents modes d'arrêt est décrite comme suit :



Dans les conditions de danger imminent, fermer tous les verrous liés aux équipements (Électricité-Eau-Gaz).

1. Arrêt d'urgence

Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, interrompre l'alimentation électrique avec les dispositifs de sécurité prévus à cet effet situés en amont.

Redémarrage :

Pour redémarrer le cycle de production, contacter le service d'assistance technique autorisé.

2. Arrêt pendant une phase d'usinage

Pour arrêter le fonctionnement du cycle de production, agir de cette façon : Appuyer sur "ENVOI" (Fig.2/A) pour arrêter les opérations, En mode "POST" ou "LAVAGE", cliquer sur la touche "ENVOI" (Fig.2/A) pendant 3 secondes.

Redémarrage :

Pour redémarrer le cycle de production après un arrêt, suivre la procédure indiquée dans : "Mise en fonction quotidienne".

3. Arrêt en raison de l'ouverture de la porte pendant le fonctionnement

Il est possible d'arrêter immédiatement le fonctionnement de l'appareil, en actionnant l'ouverture de la porte.

Redémarrage :

Après avoir résolu la circonstance qui a rendu nécessaire l'ouverture de la porte, l'opérateur autorisé peut activer le fonctionnement de l'appareil en refermant la porte.



L'appareil a des surfaces chaudes : porte, vitre et surface frontale. Quand le four est chaud, ouvrir la porte avec précaution, se placer sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes : la vapeur accumulée peut provoquer des brûlures.

4. MISE EN MARCHÉ

4.1 Mise en marche pour le premier démarrage



Suite au premier démarrage et après un arrêt prolongé, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matériel étranger (cf. Maintenance ordinaire).

Nettoyage au premier démarrage



Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs.

Enlever manuellement la pellicule de protection de revêtement extérieur et nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures de l'appareil. Au terme des opérations décrites pour le nettoyage des parties extérieures, il faut procéder comme décrit dans "Nettoyage Quotidien" (Cf. "9. Maintenance ordinaire").

4.2 Mise en marche quotidienne

Procédure :

1. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.
2. Vérifier le fonctionnement correct du système d'aspiration du local.
3. Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.
4. Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Électrique).
5. Vérifier que l'évacuation de l'eau (si présente) n'ait pas d'occlusions.
6. Procéder avec les opérations décrites au chapitre "Démarrage de la production".

4.3 Mise hors service quotidienne et prolongée au fil du temps

Procédure :

1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Électrique).
2. Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position "Fermée".
3. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil (Voir Maintenance Ordinaire).



En cas d'inactivité prolongée, protéger les parties les plus exposées aux phénomènes d'oxydation comme décrit dans le chapitre correspondant (Voir Maintenance ordinaire).

4.4 Démarrage de la production



Avant de procéder aux opérations, voir "Mise en fonction quotidienne".



Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure. Ce risque peut se vérifier en entrant accidentellement en contact avec le compartiment cuisson, des récipients ou du matériel traité.



Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.



BRÛLEUR GAZ Allumé / °C clignotant - BRÛLEUR GAZ Éteint / °C fixe (Fig 1/E - Écran 3)

4.5 MARCHE/ARRÊT

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) et procéder à la cuisson manuelle (cf. 6.1) ou appuyer sur la touche "MENU" (Fig 1/B) pour accéder au menu principal (Fig 1/B). Avec les touches "MOINS" et "PLUS" sélectionner la fonction souhaitée (Fig 1/C). Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer.



En mode sélection de la fonction et/ou du paramètre, après 5 secondes d'inactivité, le four mémorise la valeur affichée (Écran 2 - 3 - 4)

Pour éteindre l'appareil :

1. Dans le menu principal, appuyer sur les touches "MOINS" ou "PLUS" (Fig 1/C) jusqu'à la fonction "OFF" (Écran 1). Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig. 1/A) pour confirmer.
2. En mode fonctions, appuyer sur la touche "ENVOI" pour arrêter l'opération, appuyer sur la touche "MENU" (Fig 1/B) et enfoncer la touche "MOINS" (Fig 1/C) jusqu'à afficher la fonction "OFF" (Écran 1). Appuyer sur la touche "ENVOI" (Fig 1/A - cf. 3.3 Description des modes de fonctionnement).

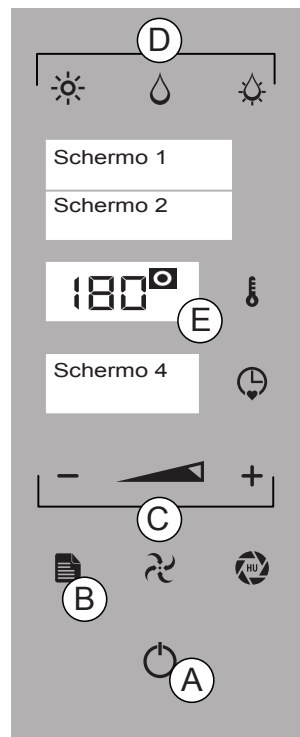


Fig.1

5. PARAMETRES DE TRAVAIL



Avant de procéder, lire attentivement le chapitre 3 "Fonctions opérationnelles"

5.1 DATE/HORLOGE

Pour configurer la date et l'heure, enfoncer pendant 3 secondes les touches "TEMPS" et "TEMPERATURE" (Fig 1/D+E).

Exemple: **Écran 1 affiche "ANNEE".**

Écran 2 affiche "2015".

À l'aide des touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/B), sélectionner l'année courante et enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) pour confirmer.



Pour mémoriser "MOIS", "JOUR", "HEURE" et "MINUTES", répéter la dernière opération

5.2 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A). Sélectionner un mode de cuisson (Fig 1/C).

Appuyer sur la touche "TEMPÉRATURE" (Fig 1/D - Écran 3) et à l'aide des touches "MOINS", "PLUS" ou "DÉFILEMENT" (Fig 1/B) configurer la température **entre 40° et 250°**.



En mode VAPEUR, la température est comprise entre 40° et 100°



Pour afficher la température configurée, enfoncer la touche "TEMPERATURE" (Fig.1/D).

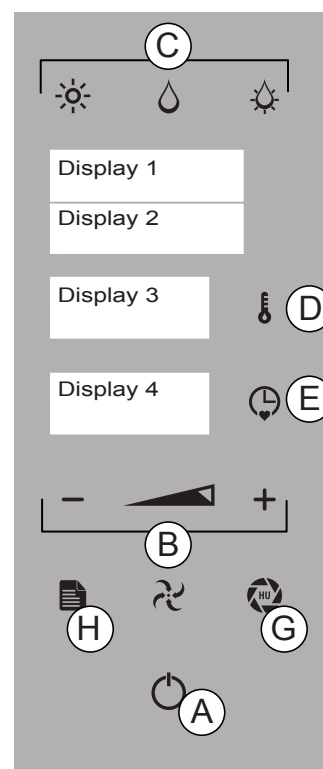


Fig.1

Enfoncer la touche "TEMPERATURE" pour confirmer (Fig 1/D).

Pour sortie de la fonction et retourner au menu principal, appuyer sur la touche « MENU » (Fig 1/H).

5.3 REGLAGE DU TEMPS

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A). Sélectionner un mode de cuisson (Fig 1/C).

Enfoncer la touche "TEMPS" (Fig 1/E - Écran 4) et, avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DÉFILEMENT" (Fig 1/B), configurer le temps entre infini, 1 minute et 09:00 heures/minutes. Le temps de cuisson configuré s'affiche sur l'écran 4.

Enfoncer la touche "TEMPS" pour confirmer (Fig 1/E).



IL EST obligatoire de configurer le temps pour démarrer le four

En mode "temps infini", le temps à augmenter s'affiche ; en mode "temps configuré", on affiche le temps qui diminue (Fig. 1/E - Écran 4).



Pour afficher le temps configuré, enfoncer la touche "TEMPS" (Fig.1/E).

Pour sortie de la fonction et retourner au menu principal, appuyer sur la touche « MENU » (Fig 1/H).

5.4 RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A). Sélectionner le mode de cuisson "MIXTE" (Fig 1/C). Enfoncer la touche "CHEMINEE" (Fig 1/G) et avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/B) configurer le pourcentage d'humidité comprise **entre 0% et 100%** (Fig 1/E). Enfoncer la touche "CHEMINEE" (DECHARGE) pour confirmer (Fig 1/G).

5.5 RÉGLAGE DE LA SOUPAPE DE DÉCHARGE (CONVECTION uniquement)

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A). Enfoncer la touche "CHEMINEE" (DECHARGE) (Fig 1/G - diode clignotante/CHEMINEE OUVERTE, diode fixe/CHEMINEE FERMEE) pour ouvrir ou fermer la soupape de décharge du four.



La sélection mode "CHEMINEE OUVERTE" permet de faire sortir l'humidité de la chambre de cuisson ; en sélectionnant le mode "CHEMINEE FERMEE" l'humidité est maintenue dans l'espace de cuisson.



En configurant les fonction "MIXTE" ou "VAPEUR" la configuration de la soupape "ouverte/fermée" est gérée de manière automatique.

5. PARAMETRES DE TRAVAIL

5.6 RÉGLAGE DE LA VITESSE DU VENTILATEUR

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A). Sélectionner un mode de cuisson (Fig 2/C) Enfoncer la touche "VENTILATEUR" (Fig 2/F) et avec les touches "MOINS" et "PLUS" sélectionner une valeur comprise **entre 1 et 6**. Enfoncer la touche "VENTILATEUR" pour confirmer.



IL EST possible d'activer la fonction "LEVAGE" (cf Paramètres de cuisson "CONVECTION"). Dans ce cas, le ventilateur peut être réglé sur "ZERO"

5.7 REGLAGE DU PRECHAUFFAGE

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A). Sélectionner un mode de cuisson (Fig 2/C). Configurer la température (cf. 5.2 Réglage de la température). Configurer le temps (cf. 5.3 Réglage du temps). Enfoncer, pendant 3 secondes le mode de cuisson sélectionné (Fig 2/C) et enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 2/A) pour lancer la fonction.



Phase de "PRECHAUFFAGE" (Fig. 2 - Écran 2) : 20° C supérieurs à la température configurée pour les fonctions "CONVECTION" et "MIXTE", 10° C supérieurs à la température configurée pour la fonction "VAPEUR"

Une fois le préchauffage terminé, la mention "CHARGER" s'affiche (Fig. 2 - Écran 2). Ouvrir la porte et introduire le produit. Une fois le chargement terminé, fermer la porte du four. La fonction configurée démarre.

Appuyer sur la touche "ENVOI" (Fig 2/A) pendant 3 secondes pour arrêter le préchauffage et la touche "MENU" (Fig 2/H) pour retourner au menu principal.

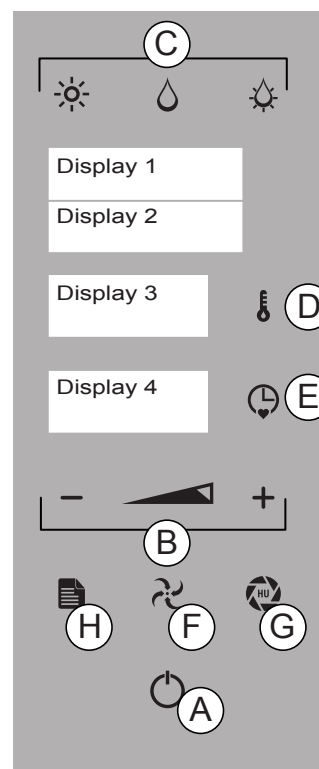


Fig.2

5.8 RÉGLAGE DU REFROIDISSEMENT RAPIDE

Pour baisser rapidement la température de la chambre du four, enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 2/A) et appuyer sur le mode de cuisson en marche (Fig.2/C). Enfoncer la touche "TEMPÉRATURE" et avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DÉFILEMENT" (Fig 2/B) configurer la température souhaitée **jusqu'à un minimum de 40°**.

Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer.

Exemple : **Écran 1 affiche "REFROIDISSEMENT"**.

Une fois le refroidissement terminé, la mention "END" s'affiche sur l'Écran 2. Enfoncer la touche « MENU" (Fig 2/H) pour retourner au menu principal.

5.9 RÉGLAGE DU DÉMARRAGE PROGRAMMÉ (DÉPART DIFFÉRÉ)



Pour utiliser cette fonction, il est nécessaire de configurer l'horloge (cf. 5.1. DATE/HORLOGE)

Appuyer sur la touche "ENVOI" (Fig 2/A) et la touche "MENU" (Fig 2/H) pour accéder au menu principal. Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 2/B) sélectionner la fonction "POST".

Enfoncer la touche "ENVOI" et avec les touches "MOINS" et "PLUS" sélectionner la fonction entre "RECETTE" ou "LAVAGE. Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer (Fig 2/A)

Enfoncer la touche "TEMPS" (Fig 2/E), avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DEFILEMENT" (Fig 2/B) et sélectionner l'heure de début du programme. Enfoncer la touche "TEMPS" (FIG. 2/E) pour confirmer. Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig.2/A) et sélectionner la recette ou le cycle de lavage avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 2/B).

Enfoncer la touche "ENVOI" (FIG. 2/A) pour confirmer.



L'heure de report clignote (Fig. 2 - Écran 4).



Pour la fonction "RECETTE", il n'y a pas de préchauffage

Une fois l'heure configurée atteinte, la fonction sélectionnée démarre et le temps commence à s'écouler. Appuyer sur la touche "MENU" (Fig 2/H) pour annuler la fonction programmée et retourner au menu principal (Fig 2/A).

6. PARAMETRES DE CUISSON



Avant de procéder, lire attentivement le chapitre 3 "Fonctions opérationnelles"

6.1 CONVECTION (LEVAGE) - VAPEUR - MIXTE

CONVECTION : Cuisson sans ventilation (statique) et avec ventilation. Fonction par défaut.

VAPEUR : cuisson délicate, décongélation et réchauffement de produits.

MIXTE : cuisson mixte, à convection et humidité.

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) pour sélectionner le mode de cuisson souhaité (Fig 1/C - Écran 1).

Configurer la température (cf. 5.2 Réglage de la température).

Configurer le temps (cf. 5.3 Réglage du temps)



En effectuant la cuisson sans la configuration du temps, le four doit être arrêté manuellement par l'opérateur



Uniquement en mode "CONVECTION", il est possible de configurer la "Soupape de décharge" (cf. 5.5 Réglage de la soupape de décharge)

Régler la vitesse du ventilateur (cf. 5.6 Réglage de la vitesse du ventilateur)



Appuyer pendant 3 secondes sur la touche "TEMPS" (Fig 1/E) pour configurer la fonction sonde à cœur (cf 3.1 et 6.2 / A - point 4).

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) pour démarrer la cuisson.

Sur l'écran 4, le temps commence à diminuer (mode temps configuré) ou à augmenter (mode temps infini).



Pendant la fonction "CUISSON", il est possible de passer d'un mode à un autre (CONVECTION, VAPEUR, MIXTE) et modifier tous les paramètres (temps, température, ventilateur, décharge cf. chap. 5)



Pour démarrer la fonction "PRECHAUFFAGE" cf. 5.7.

Appuyer sur la touche « MENU » (Fig 1/G) pour arrêter la fonction et retourner au menu principal.

LEVAGE

Indiqué dans les processus de boulangerie et de pâtisserie.



Uniquement en mode "CONVECTION", il est possible de configurer la fonction "LEVAGE"

Enfoncer la touche "ENVOI" et la touche "VENTILATEUR" (Fig 1/F) et avec la touche "MOINS" choisir le paramètre "ZERO" (Fig 1/B - Écran 2).

Enfoncer la touche "VENTILATEUR" pour confirmer.

Enfoncer la touche "TEMPERATURE" (Fig 1/D) et avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DEFILEMENT", configurer la température entre 25° et 40°.

Enfoncer la touche "TEMPERATURE" pour confirmer.

Enfoncer la touche "TEMPS" (Fig 1/E - Écran 4) et, avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DEFILEMENT" (Fig 1/B), configurer le temps entre infini, 1 minute et 09:00 heures/minutes.

Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer la fonction.

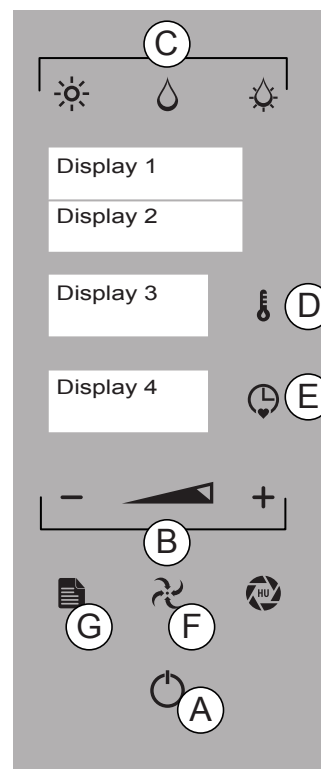


Fig.1

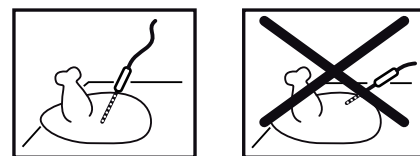
6. PARAMETRES DE CUISSON

6.2 SONDE À CŒUR et DELTA T

La sonde relève la température interne d'un produit pendant la phase de cuisson.

Le temps de cuisson ne peut pas être configuré ou calculé quand on utilise la sonde. Le cycle de cuisson du four se termine quand la température du produit atteint celle configurée pour la sonde.

Il existe trois façons de gérer la température du four quand on utilise le mode "sonde à cœur" :



A - SONDE À CŒUR (UN SEUL POINT, PLUSIEURS POINTS, SOUS VIDE)

1. Enfiler l'extrémité pointue de la sonde dans le produit (placé sur le plat dans la chambre de cuisson) de manière à ce que la pointe se trouve à peu près au centre du produit.

2. Fermer la porte du four, enfoncer la touche « ENVOI » (Fig 1/A) et la touche « MENU » »MENU » (Fig 1/F). Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/B) sélectionner la fonction "SONDE À COEUR". Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer.

3. Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/F) sélectionner la fonction "SONDE À COEUR".

4. Sélectionner le mode de cuisson (Fig 1/C), la température (Fig 1/D), la température de la sonde (Fig 1/E) et les paramètres souhaités (cf. chap. 5).

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) pour démarrer la cuisson.



IL EST possible de configurer la température de la sonde à cœur jusqu'à 99° C.

Exemple: Écran 1 affiche "CONV. - SONDE À COEUR"
Écran 4 affiche "I 90"

Pour sortie de la fonction et retourner au menu principal, appuyer sur la touche « MENU » (Fig 1/F).

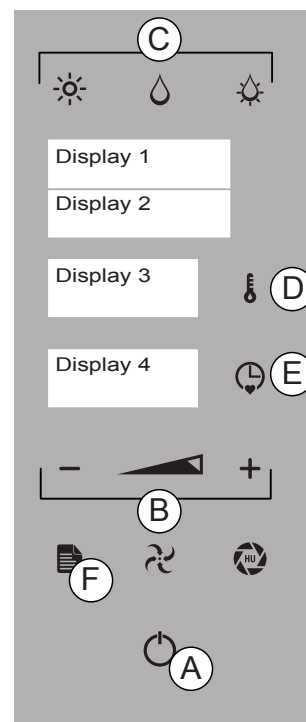


Fig.1

B - DELTA T



Il est possible de configurer la fonction delta T uniquement avec la sonde à cœur interne

Répéter la procédure décrite ci-dessus pour les points 1 et 2.

3. Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/F) sélectionner la fonction "DELTA T".

Enfoncer la touche "TEMPÉRATURE" (Fig 1/D) et configurer la différence de température constante entre la chambre de cuisson et la sonde à cœur comprise **entre 20° et 120°**.

Enfoncer la touche "TEMPERATURE » pour confirmer. Sélectionner les paramètres souhaités (cf. chap. 5).

Enfoncer la touche "TEMPS" (Fig 1/E) et avec les touches "MOINS", "PLUS" (Fig 1/B), choisir la température de la sonde. Enfoncer la touche "TEMPS" pour confirmer.

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) pour démarrer la cuisson.

Exemple: Écran 1 affiche "CONV. - DELTA T"
Écran 3 affiche "60"
Écran 4 affiche "I 50"

Pour sortie de la fonction et retourner au menu principal, appuyer sur la touche « MENU » (Fig 1/F).



IL EST possible de configurer la fonction sonde à cœur et le delta T avec tous les modes de cuisson et/ou phases de recette.

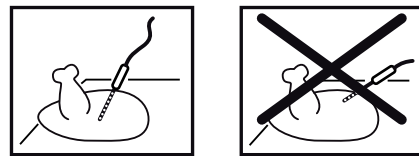
6. PARAMETRES DE CUISSON

C - SONDE À CŒUR DOUBLE (UN SEUL POINT, PLUSIEURS POINTS, SOUS VIDE)

deux types de produits peuvent être cuits au cours d'un seul cycle de cuisson.

Suivre les étapes suivantes :

1. Introduire la sonde à cœur externe dans l'emplacement prévu à cet effet sous le panneau de commande du four.



2. Enfiler l'extrémité pointue de la sonde à cœur externe dans le produit (placé sur la plaque dans la chambre de cuisson) de manière à ce que la pointe se trouve à peu près au centre du produit.

3. Enfiler l'extrémité pointue de la sonde à cœur interne dans le produit (placé sur la plaque dans la chambre de cuisson) de manière à ce que la pointe se trouve à peu près au centre du produit.

4. Fermer la porte du four, en veillant à ne pas débrancher la sonde à cœur.

Appuyer sur la touche "ENVOI" (Fig 1/A) et la touche "MENU" (Fig 1/H) pour accéder au menu principal.

Avec les touches « MOINS » et « PLUS » (Fig 1/B) sélectionner la fonction "SONDE À CŒUR DOUBLE". Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig. 1/A) pour confirmer.

5. Configurer le mode de cuisson (Fig 1/C), la température de la sonde (Fig 1/E) et les paramètres souhaités (cf. chap. 5) pour la sonde à cœur interne.

Exemple: **Écran 3 affiche "INT"**
Écran 4 affiche "70"

6. Appuyer sur la touche "TEMPS" (Fig 1/E) et configurer le mode de cuisson (Fig 1/C), la température de la sonde (Fig 1/E) et les paramètres souhaités (cf. chap. 5) pour la sonde à cœur externe.

Exemple: **Écran 3 affiche "EXT"**.
Écran 4 affiche "65"

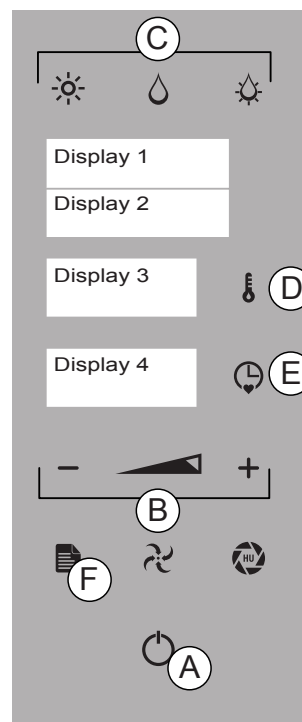


Fig.1



IL EST possible de configurer la température de la sonde à cœur jusqu'à 99° C.

7. Appuyer sur la touche "TEMPS" (Fig 1/E) et la touche "TEMPÉRATURE" (Fig 1/D) pour configurer la température de la chambre de cuisson. Enfoncer la touche "TEMPERATURE" pour confirmer.

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) pour lancer la fonction.

8. Pour quitter la fonction, enfoncer la touche "MENU » (Fig 1/F).

9. Pour modifier les températures des sondes, appuyer sur la touche "TEMPS" et répéter les opérations aux points 5 et 6.

Pour modifier la température de la chambre de cuisson, appuyer sur la touche "TEMPÉRATURE" et répéter les opérations au point 7.

Une fois atteinte la **température inférieure** configurée, la mention "END" clignote (Fig. 1 Écran 4).

Une fois atteinte la **température supérieure** configurée, la mention "END" clignote (Fig. 1 Écran 4) et la mention "ENTRETIEN" s'affiche.

Le four conserve la température configurée la plus basse (Fig. 1 Écran 2).

Pour sortie de la fonction et retourner au menu principal, appuyer sur la touche « MENU » (Fig 1/F).



Avant de procéder, lire attentivement le chapitre 3 "Fonctions opérationnelles"

7.1 RUBRIQUE RECETTES

Mémoriser RECETTE

Enfoncer la touche "ENVOI" pour activer le menu principal (Fig 1/A). Enfoncer la touche "MENU" (Fig 1/H). À l'aide des touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/B), sélectionner la fonction « RECETTES » puis appuyer sur la touche "ENVOI" pour confirmer.

Exemple: **Écran 1 affiche "MENU1".**

Écran 2 affiche "NOUVELLE".

Enfoncer la touche "ENVOI" et sélectionner le mode de cuisson souhaité : CONVECTION, VAPEUR, MIXTE, LEVAGE (Fig 1/C).

Configurer la température (cf. 5.2 Réglage de la température).

Configurer le temps (cf. 5.3 Réglage du temps).



Il est obligatoire de configurer le temps (sauf infini) pour passer à la phase suivante

Enfoncer la touche "PLUS" (Fig 1/I) et répéter les opérations pour mémoriser d'autres phases.



Appuyer pendant 3 secondes sur la touche "TEMPS" (Fig 1/E) pour configurer la fonction sonde à cœur (cf 3.1 et 6.2 / A - point 4).



Phase "PORTE" : enfoncer simultanément les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/L+I). Cette phase permet de rappeler à l'opérateur d'ouvrir la porte pour apporter des modifications au produit en train de cuire (par ex. ajout d'ingrédients)



Il est possible de mémoriser 60 recettes et 5 phases par recette

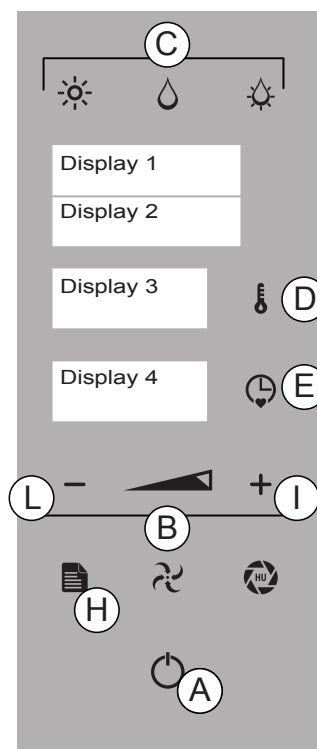


Fig.1

Appuyer sur la touche "ENVOI" pendant 3 secondes (Fig 1/A) pour mémoriser le nom de la recette.

Exemple: **Écran 1 affiche "-."**

Écran 2 affiche "- _."

Avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DÉFILEMENT" (Fig 1/B) sélectionner la première lettre de la recette. Appuyer sur la touche "ENVOI" pour valider la lettre, en cas d'erreur, appuyer sur la touche "MENU" (Fig 1/H). Saisir le nom de la recette.

Enfoncer la touche "ENVOI" pendant 3 secondes pour mémoriser le nom de la recette (Fig 1/A). Un triple signal acoustique confirme la mémorisation.

Exemple: **Écran 1 affiche "MENU1".**

Écran 2 affiche "POULETS"

Appuyer sur la touche « MENU » pour retourner au menu principal.

Modifier RECETTE

Il est possible de modifier les fonctions (convection, VAPEUR, MIXTE, LEVAGE), les paramètres (temps, température, ventilateur, décharge) et les phases d'une recette (cf. Mémoriser RECETTE).

À la fin des opérations, enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A).

Appuyer sur la touche "ENVOI" pendant 3 secondes pour enregistrer les modifications, puis appuyer de nouveau sur "ENVOI" pendant 3 secondes pour mémoriser la recette modifiée. Pour sortir, enfoncer la touche "MENU" (Fig 1/H).

SUPPRIMER UNE PHASE

Enfoncer la touche "ENVOI" pour activer le menu principal (Fig 1/A). Enfoncer la touche "MENU" (Fig 1/H). À l'aide des touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/B), sélectionner la fonction « RECETTES » puis appuyer sur la touche "ENVOI" pour confirmer. À l'aide des touches "MOINS" et "PLUS", sélectionner la recette à modifier, puis appuyer sur la touche "ENVOI" pour confirmer la sélection. Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/B) sélectionner la phase à supprimer. Appuyer sur la touche "TEMPS" et avec la touche "MOINS" (Fig 1/L) mettre le temps à zéro.

Exemple : **Écran 4 affiche "0.00"**

Appuyer sur la touche "ENVOI" pendant 3 secondes pour enregistrer les modifications, puis appuyer de nouveau sur "ENVOI" pendant 3 secondes pour confirmer la suppression. Pour sortir, enfoncer la touche "MENU" (Fig 1/H).

Démarrage RECETTE

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 2/A), appuyer sur la touche "MENU" (Fig 2/C) et avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 2/B) sélectionner la fonction "RECETTES". Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 2/A) et avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DEFILEMENT" (Fig 2/B), sélectionner la recette souhaitée.

Enfoncer la touche "ENVOI" pour démarrer le préchauffage (cf. 5.7 Configuration du préchauffage).



Appuyer sur la touche "MENU" (Fig 2/C) pour arrêter la recette et retourner au menu principal

Effacer RECETTE

Appuyer sur la touche "ENVOI" (Fig 2/A), appuyer sur "MENU" et avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DEFILEMENT" sélectionner la fonction "RECETTES". (Fig 2/B). Appuyer sur la touche "ENVOI".

Sélectionner la recette devant être effacée à l'aide des touches « MOINS » »PLUS » ou "DEFILEMENT". Appuyer sur la touche « PLUS » pendant 3 secondes.

Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer (Fig 2/A).

Enfoncer la touche "MENU" pour sortir de la fonction et retourner au menu principal.

7.2 DISPOSITIF USB

Téléchargement RECETTES

Pour enregistrer sur le four les recettes mémorisées sur un dispositif USB, suivre les indications suivantes :

en mode « STAND BY », enfoncer la touche « ENVOI » (Fig 2/A) et la touche « MENU" (Fig 2/C). Avec les touches "MOINS" et "PIÙ" (Fig 2/B) afficher "IMPORTER RECETTES" (Écran 2). Ouvrir la trappe située sous le panneau de commande du four et introduire le dispositif USB. Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer (Fig 2/A).

Exemple: **Écran 1 affiche "USB"**

Écran 2 affiche "LIRE".

Écran 3 affiche "LANCER"

Écran 4 affiche l'avancement des recettes téléchargées (P 1, P 2, P 3 etc)

Exemple: **Écran 1 affiche "USB"**

Écran 2 affiche "TERMINER"

Retirer le dispositif USB. Refermer la trappe.

Enfoncer la touche « MENU" (Fig 2/C) pour retourner au menu principal.

Téléchargement RECETTES

Pour sauvegarder sur un dispositif USB les recettes enregistrées dans le four, suivre les indications suivantes :

en mode « STAND BY », enfoncer la touche « ENVOI » (Fig 2/A) et la touche « MENU" (Fig 2/C). Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 2/B) afficher "SAUVEGARDER RECETTES" (Écran 2). Ouvrir la trappe située sous le panneau de commande du four et introduire le dispositif USB.

Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer (Fig 2/A).

Exemple: **Écran 1 affiche "USB"**

Écran 2 affiche "SAUVEGARDER"

Écran 3 affiche "LANCER"

Écran 4 affiche l'avancement des recettes téléchargées (P 1, P 2, P 3 etc)

Attendre la fin du chargement des recettes.

Exemple: **Écran 1 affiche "USB"**

Écran 2 affiche "TERMINER"

Retirer le dispositif USB. Refermer la trappe.

Enfoncer la touche « MENU" (Fig 2/C) pour retourner au menu principal.

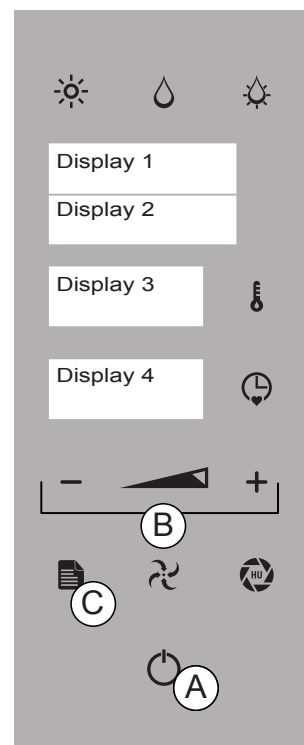


Fig.2



Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure. Ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec : le compartiment cuisson, les plats ou du matériel traité.



Toutes les fois qu'il faut accéder à la zone appelée "espace de cuisson", il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.



Se doter des équipements de protection individuelle appropriés avant de procéder aux opérations de nettoyage (gants, masque, lunettes).



Ouvrir la porte avec précaution en se plaçant sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes.



Ouverture de porte : saisir la poignée, tourner vers la droite ou la gauche et tirer pour décrocher le mécanisme à ressort. Fermeture de porte : saisir la poignée et pousser la porte pour bloquer le mécanisme à ressort.



Cf chap "5. Paramètres de travail" avant de charger le four

CHARGEMENT DU PRODUIT

Charger le produit à traiter sur le(s) plat(s) et enfiler ces derniers les supports de plats installés précédemment dans le four. (Fig. 1)

Démarrer la procédure de mise en marche quotidienne (cf. 4. Mise en marche) ou de programmation (cf. 7. Programmation)

DÉCHARGEMENT DU PRODUIT

Ouvrir la porte du four et décharger les plats du support de plats en s'équipant des outils nécessaires de protection individuelle.



Le cas échéant, une fois l'usage terminé, démarrer la procédure de maintenance (cf. 9. Maintenance ordinaire)

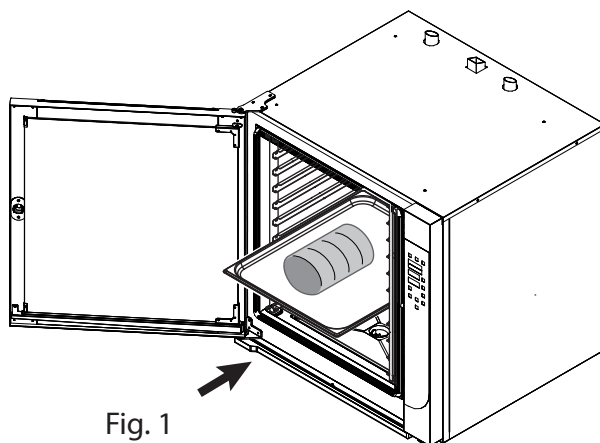


Fig. 1

9.1 NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avertissements généraux



L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire ; il est donc nécessaire de faire particulièrement attention à tout ce qui concerne l'hygiène et de maintenir l'appareil toujours propre ainsi que la zone environnante.



L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés.



Le nettoyage de l'appareil doit être effectué avec l'espace cuisson vide.



En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.



Toutes les fois qu'il faut accéder à la zone appelée "espace de cuisson", il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.



Se doter des équipements de protection individuelle appropriés avant de procéder aux opérations de nettoyage (gants, masque, lunettes).



Ouvrir la porte avec précaution en se plaçant sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes.



L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances acides peut générer à long terme, des phénomènes de corrosion à l'intérieur de l'espace de cuisson. En fin de cycle de cuisson de ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent, rincé abondamment à l'eau.



Le liquide détergent pour le nettoyage de l'espace de cuisson doit avoir certaines caractéristiques chimiques :
- pH supérieur à 12
- sans chlorures/ammoniaque, viscosité et densité similaires à l'eau.



Lire attentivement les indications se trouvant sur l'étiquette des détergents. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. (Voir les équipements de protection indiqués sur l'étiquette de l'emballage)



Utiliser des produits non agressifs pour le nettoyage extérieur de l'appareil (Utiliser des détergents du commerce indiqués pour le nettoyage de l'acier et du verre).



Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abraser ou des outils coupants.



Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abrasif.



Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs.



Une fois les phases de nettoyage terminées, il est nécessaire, pour un bon entretien des joints de porte, de laver les joints avec de l'eau et du savon et, une fois qu'ils sont secs, de passer du talc sur toute la surface de ces derniers. L'opération pour un bon entretien des joints doit être exécutée toutes les semaines.

Tableau récapitulatif : compétences - intervention - fréquence



Opérateur "Hétérogène"

Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.



Opérateur "Homogène"

Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.

	TYPE D'INTERVENTION	FREQUENCE DES OPERATIONS
	Nettoyage au premier démarrage Nettoyage de l'espace de cuisson Nettoyage filtre Contrôle du niveau de liquide nettoyant Nettoyage du bac de récupération de condensation Nettoyage de la vitre intérieure et extérieure Contrôle et nettoyage du joint de la porte	A l'arrivée après l'installation Fin de production journalière Si nécessaire Tous les 2/3 jours (si nécessaire) Fin de production journalière Si nécessaire Fin de production hebdomadaire
	Contrôle et nettoyage des tubes d'évacuation	Tous les 30 jours avec eau beaucoup plus dure sans adoucisseur

9.2 NETTOYAGE À LA PREMIÈRE MISE EN ROUTE



En sortie d'usine, l'appareil est traité avec des matériaux spéciaux pour protéger les parties les plus exposées.



Suite au premier démarrage, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matériel étranger à l'intérieur et à l'extérieur de l'espace de cuisson.

Enlever manuellement la pellicule de protection de revêtement extérieur et nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures de l'appareil.



Ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs et ne pas utiliser de détergents corrosifs (cf. 9.1. Voir avertissements généraux)

Au terme des opérations décrites pour le nettoyage des parties extérieures, il faut procéder au nettoyage de l'espace de cuisson.

En fonction du modèle, l'espace de cuisson peut être nettoyé avec une procédure automatique si l'appareil est doté de cette option ou avec la procédure manuelle.



Pour des modèles avec lavage, placer le filtre raccordé au tube pour la récupération du détergent dans le conteneur prévu à cet effet (Fig. 1/A).



Le nettoyage de l'appareil doit être effectué avec l'espace cuisson vide.

Ouvrir la porte et retirer les plats (le cas échéant) du support de plats (Fig. 1).

Retirer le support de plats en le retirant des pivots (Fig.2/B-C-D).

En fonction du modèle, pour le nettoyage de l'espace de cuisson, suivre les indications fournies dans les paragraphes :

- Nettoyage de l'espace cuisson avec lavage automatique : le four effectue un cycle de nettoyage avec le détergent et termine la procédure avec le rinçage de l'espace de cuisson.
- Nettoyage de l'espace de cuisson avec lavage manuel : cette procédure est adoptée avec le four sans option de lavage automatique.

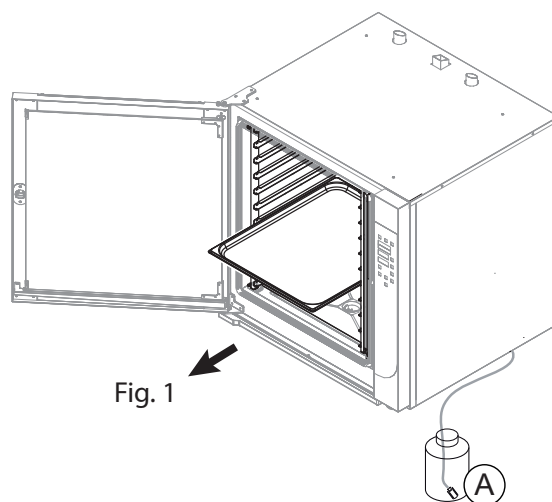


Fig. 1

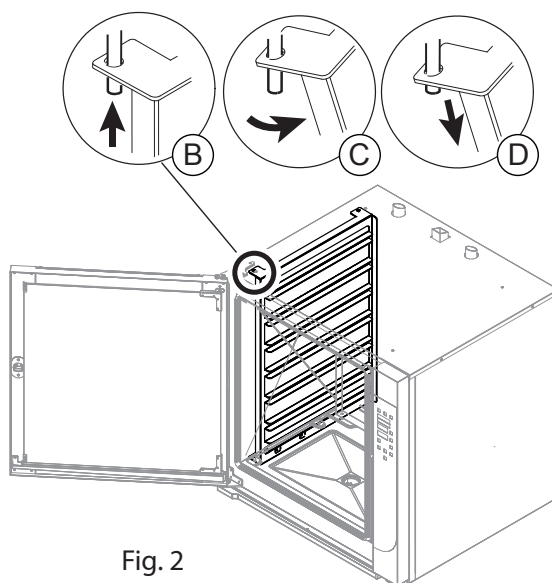


Fig. 2

9.3 LAVAGE AUTOMATIQUE

Démarrage du LAVAGE

Appuyer sur la touche "ENVOI" (Fig 3/A) et "MENU" (Fig 3/C) pour accéder au menu principal. Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 3/B) sélectionner la fonction « LAVAGE » Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig. 3/A) pour confirmer.



En fonction du degré de saleté, le cycle de lavage conseillé s'affiche (Fig. 3 - Écran 2).

RAPIDE : cycle de lavage de courte durée, sans détergent.

RINÇAGE SEUL : cycle de lavage complet, sans détergent.

COURT : cycle de lavage de courte durée, un cycle de détergent.

MOYEN : cycle de lavage complet, deux cycles de détergent.

LONG : cycle de lavage complet, trois cycles de détergent.

Exemple: **Écran 1 affiche "LAVAGE"**

Écran 2 affiche "COURT"

Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 3/B - Écran 2), il est possible de sélectionner les cycles de lavage suivants : **RAPIDE - RINÇAGE SEUL - COURT - MOYEN - LONG**. Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 3/A) pour démarrer le cycle.

Arrêt du LAVAGE

Avant l'introduction du DETERGENT (Fig 3 - Écran 2- RAMOLLISSEMENT)

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 3/A). Pour reprendre le lavage, enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 3/A). Pour sortir de la fonction appuyer sur la touche "MENU"

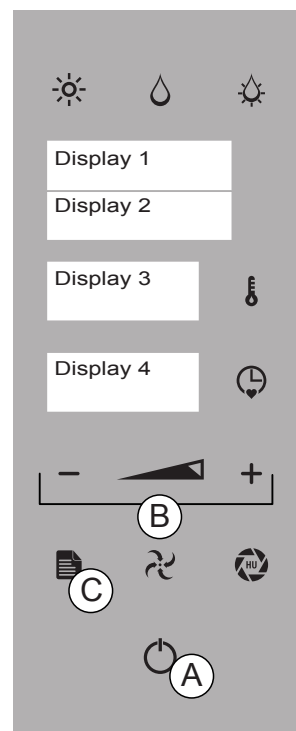


Fig.3

Après l'envoi du DÉTERGENT (Fig 3 - Écran 2 - DÉTERGENT + EAU)

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 3/A).



FONCTION LAVAGE UNIQUEMENT (les autres fonctions sont désactivées)

Actions possibles : appuyer sur la touche « ENVOI » pour reprendre le lavage interrompu ou choisir un autre type de lavage avec les touches "MENU" et « Plus » "PLUS" (Fig 3/B). Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 3/A) pour démarrer le nouveau cycle de lavage.

9.4 LAVAGE MANUEL

L'opérateur effectue le lavage et le rinçage de l'espace cuisson en appliquant un liquide détergent pendant la procédure de nettoyage et de l'eau potable pendant la procédure de rinçage.



Le nettoyage de l'appareil doit être effectué avec l'espace cuisson vide, sans grilles, plats ou autres accessoires (Fig. 4-5).

Configurer le mode de cuisson VAPEUR et les paramètres TEMPERATURE à 100°C et TEMPS à 20' (cf. 6.1 Convection (Levage) - Vapeur - Mixte).

Une fois l'opération terminée, ouvrir la porte pour laisser l'espace de cuisson refroidir pendant quelques secondes.

Appliquer avec un vaporisateur normal (Fig. 6) sur toute la surface de l'espace de cuisson, le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface (Fig.6).

Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable. Pour cette opération, n'utiliser en aucun cas des jets d'eau à pression.

Une fois les opérations décrites terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abrasif.

Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

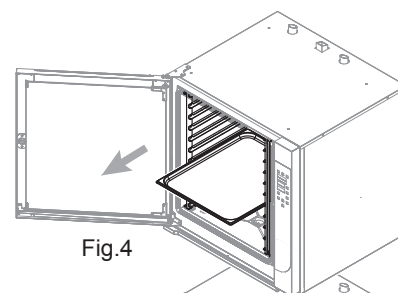


Fig.4

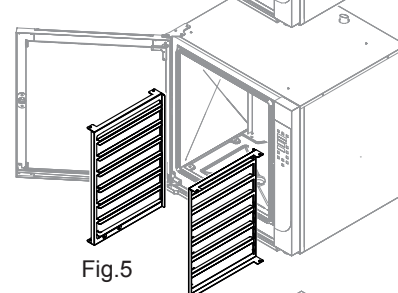


Fig.5

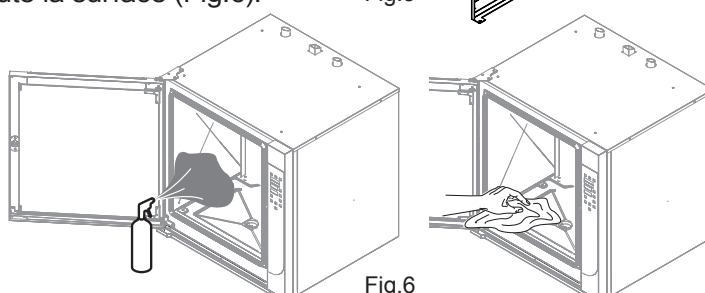


Fig.6

9.5 VÉRIFICATIONS PÉRIODIQUES À EFFECTUER

Nettoyage de l'espace de cuisson

A l'intérieur de l'espace de cuisson, des résidus solides de différents types pourraient se déposer ; un contrôle visuel est donc nécessaire en fin de journée afin d'en contrôler la présence. Le cas échéant, retirer manuellement ces résidus et toujours, si nécessaire, dévisser le filtre à la base de l'espace cuisson (Fig.7) pour libérer l'évacuation de possibles résidus qui seraient restés. Une fois les opérations terminées, revisser le filtre à l'intérieur de l'espace de cuisson.

 **Si nécessaire, libérer le pivot (Fig.1), les supports de plats et les retirer du compartiment de cuisson.**

Nettoyage filtre

Dévisser, le cas échéant, le filtre (Fig. 14), laver avec de l'eau potable et matériau non abrasif et/ou corrosif pour éliminer d'éventuels résidus solides. Sécher soigneusement. Une fois ces opérations terminées, revisser le filtre.

 **Message "Nettoyage filtre" (Écran 2) : effectuer l'entretien ordinaire du filtre.**

Une fois terminé le nettoyage, appuyer sur la touche "PLUS" pendant 5 secondes pour éliminer le message

Nettoyage du bac de récupération de condensation

A l'intérieur du bac de récupération de la condensation, des résidus pourraient se déposer et obstruer le débit des liquides récupérés ; un contrôle visuel est donc nécessaire en fin de journée afin de contrôler la présence de ces résidus. Le cas échéant, retirer manuellement ces résidus afin de libérer le trou de déchargement (Fig. 10).

Nettoyage de la vitre intérieure et extérieure

L'appareil a une vitre fixe accrochée à la porte et une amovible. Le cas échéant et avec la porte totalement ouverte, décrocher les dispositifs de fixation de la vitre (Fig.9) et, avec précaution, nettoyer la vitre amovible des deux côtés. Avant de le fixer de nouveau à la porte, nettoyer soigneusement aussi la vitre interne fixe.

Contrôle et nettoyage du joint de la porte

A la fin de chaque lavage de l'espace de cuisson et à la fin de chaque cycle quotidien, il est nécessaire, pour le bon entretien du joint de la porte, d'effectuer un nettoyage attentif de ce dernier.

Laver le joint avec un matériel non abrasif et/ou corrosif, le sécher avec soin et passer de l'huile de vaseline sur toute la surface afin de la maintenir souple et en bon état.

Contrôle du niveau de liquide nettoyant

L'appareil doté d'un dispositif de lavage automatique nécessite un contrôle visuel en fin de journée afin de vérifier la présence de détergent dans le conteneur prévu à cet effet (Fig. 12).

Vérifier la présence du détergent dans le conteneur spécifique et, le cas échéant, le remplir et/ou le remplacer.

En cas d'absence de détergent, l'appareil ne signale aucune anomalie et le lavage sera effectué sans l'aide du détergent.

Contrôle et nettoyage des tubes d'évacuation

Pour un traitement correct des eaux dans le réseau d'évacuation, vérifier que rien n'obstrue ou ne gêne, en aucune manière, le parcours de la ligne (Fig.9-13).

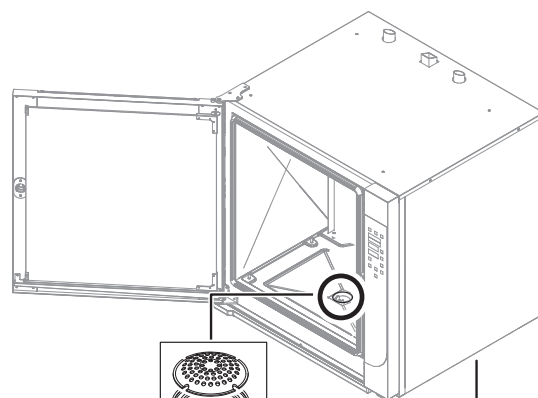


Fig. 7

Fig. 14

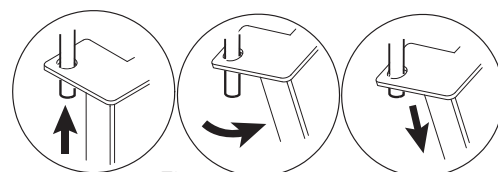


Fig. 8

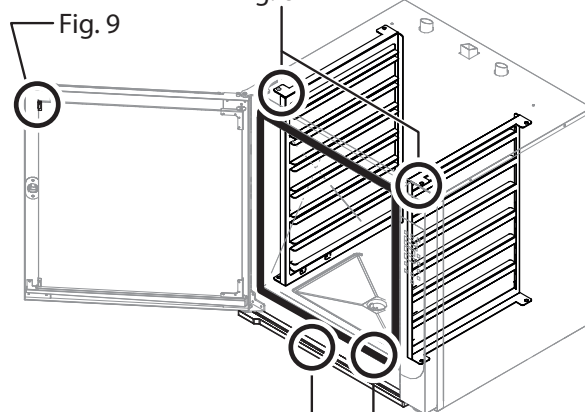


Fig. 10

Fig. 11

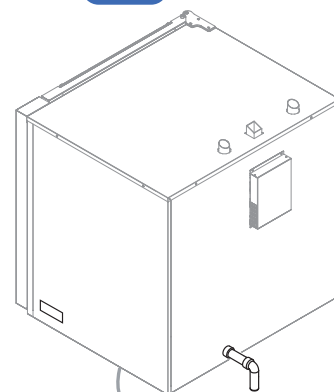


Fig. 12

Fig. 13

10. SIGNALISATION ALARMES

10.1 Liste des alarmes

Les anomalies sont affichées sur l'écran 2 pendant le fonctionnement ; voir description ci-dessous :

Alarme sonde chambre : sonde de température en panne ou interrompue.

Alarme sonde humidité : sonde d'humidité en panne ou interrompue.

Alarme sonde cœur interne : sonde à cœur en panne ou interrompue (il est possible d'utiliser le four sans sonde à cœur).

Alarme sonde cœur externe : sonde à cœur en panne ou interrompue ou pas insérée correctement (il est possible d'utiliser le four sans sonde à cœur).

Alarme surchauffe carte : carte en surchauffe (plus de 70° C).

Alarme thermique moteur : moteur en surchauffe.

Alarme défaut d'eau : alimentation en eau insuffisante.

EEP : erreur chargement/mise à jour du logiciel.

FLAM : absence de flamme d'alimentation.

Alarme décharge : fonctionnement incorrect du dispositif de décharge.

Alarme OFFRUN : montée rapide de la température.

En enfonçant la touche "PLUS" pendant 5 secondes, il est possible d'éliminer temporairement l'alarme. Le message se représentera jusqu'à la résolution du problème.



Contactez le service assistance autorisé.

Le technicien de maintenance autorisé intervient pour identifier la cause du problème et rétablir le bon fonctionnement.

TROUBLESHOOTING



Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayer de résoudre les problèmes de modeste entité avec l'aide de ce tableau

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil	- L'interrupteur principal n'est pas activé - Le disjoncteur ou le magnéto-thermique s'est déclenché	- Activer l'interrupteur principal - Réarmer le disjoncteur et/ou le magnétothermique
Aucune vapeur n'est produite	Le robinet d'eau est fermé	Ouvrir le robinet d'eau
L'eau n'est pas évacuée par la chambre de cuisson.	L'évacuation est obstruée	- Nettoyer le filtre d'évacuation - Libérer l'évacuation d'éventuels résidus
Les parois internes sont couvertes de calcaire	L'adoucisseur n'est pas raccordé ou est déchargé	- Brancher l'appareil à un adoucisseur - Régénérer l'adoucisseur - Enlever le calcaire de l'espace de cuisson
Il y a des tâches dans l'espace de cuisson	- Qualité de l'eau - Détergent de mauvaise qualité - Rinçage insuffisant	- Filtrer l'eau (voir adoucisseur) - Utiliser le détergent conseillé - Répéter le rinçage
L'appareil à gaz ne s'allume pas	- Robinet du gaz fermé. - Présence d'air dans la conduite	- Ouvrir le robinet du gaz - Répéter les opérations d'allumage
Absence d'eau	Le robinet de l'eau est fermé.	Ouvrir le robinet d'eau
Surchauffe des composants électroniques (Alarme température carte)	Ventilateurs de refroidissement obstrués	Libérer le passage de l'air et nettoyer les filtres
Message Nettoyage Filtre	Fin minuterie entretien filtre	Effectuer le nettoyage (cf. 9.5 Vérifications périodiques à effectuer)



S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service d'assistance technique autorisé

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil



OBLIGATION D'ELIMINER LES MATERIAUX EN UTILISANT LA PROCEDURE LEGISLATIVE EN VIGUEUR DANS LE PAYS OU L'APPAREIL EST DEMANTELE

Aux SENS des Directives (voir la Section n. 0.1) relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets.

La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie. La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



La mise en hors service et l'élimination de l'appareil doivent être effectuées par un personnel spécialisé

Élimination des déchets



En phase d'utilisation et de maintenance éviter de disperser dans l'environnement des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et procéder à l'élimination différenciée en fonction de la composition des différents matériels et dans le respect des lois en vigueur en la matière

L'élimination abusive des déchets est punie par des sanctions réglées par les lois en vigueur sur le territoire où est constatée l'infraction.



HORNO ELECTRÓNICO DIGITAL BASIC TOUCH - 2.0
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO ORDINARIO

ES



07/2016 - Ed. 3 - Cod.n° 184918

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY



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



0. IDENTIFICACIÓN DOCUMENTO

0.1 MARCO NORMATIVO DE REFERENCIA

1. INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

Introducción - Objetivo del documento - Cómo leer el documento - Conservación del documento - Destinatarios - Programa de adiestramiento operadores
 Predisposiciones a cargo del cliente - Destino de uso - Condiciones admitidas para el funcionamiento - Prueba y garantía - Autorización

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Descripción de los pictogramas - Procedimientos generales de protección individual
 Placas de señalización - Introducción - Obligaciones - Prohibiciones - Consejos
 Recomendaciones - Indicaciones sobre los riesgos residuales - Modalidad operativa para olor a gas en el ambiente

3. FUNCIONES OPERATIVAS

Modalidad y función de las teclas - Modalidades operativas del panel de control
 Descripción de los modos de funcionamiento - Configuración idioma software
 Descripción de los modos de parada

4. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Puesta en funcionamiento para la primera puesta en marcha - Puesta en funcionamiento diaria - Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo - Puesta en marcha de la producción - Encendido/Apagado

5. PARÁMETROS DE TRABAJO

Fecha/Reloj - Ajuste de la temperatura - Ajuste del tiempo - Ajuste de la humedad
 Ajuste de la válvula de purga de aire (sólo convección) - Ajuste de la velocidad del ventilador - Ajuste del precalentamiento - Ajuste del enfriamiento rápido - Ajuste de la puesta en marcha programada (aplazamiento)

6. PARÁMETROS DE COCCIÓN

Convección (Fermentación) - Vapor - Mixto- Sonda al corazón y Delta T

7. PROGRAMACIÓN

Guía Recetas (Guardar Receta - Modificar Receta - Ejecución Receta - Borrar Receta)
 Dispositivo USB

8. CARGA Y DESCARGA DEL PRODUCTO

Carga y descarga del producto

9. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Limpieza del aparato - Limpieza con la primera puesta en marcha - Lavado automático
 Lavado manual - Verificaciones periódicas a efectuar

10. SEÑALIZACIÓN ALARMAS

Lista de las alarmas - Solución de problemas

DESGUACE

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo - Eliminación de residuos

Introducción

Instrucciones originales. Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). La información contenida en este documento es para uso exclusivo del operador autorizado para utilizar el aparato en cuestión.

Los operarios deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad. Las indicaciones específicas sobre seguridad están incluidas en el capítulo específico del tema tratado (ver 2 Información general sobre la seguridad). Este documento no puede ser entregado a terceros para su consulta sin la autorización por escrito del fabricante. El texto no puede ser utilizado en otros documentos sin la autorización por escrito del fabricante.

La utilización de: Figuras/Imágenes/Dibujos/Esquemas incluidas en el documento, son puramente indicativas y están sujetas a modificaciones. El fabricante se reserva el derecho de realizar las modificaciones sin obligación de previo aviso.

Objetivo del documento

Toda interacción entre el operador y el aparato, a lo largo de toda la vida útil del mismo, ha sido analizada meticulosamente tanto en la fase de diseño como en la fase de redacción de este documento. Por lo tanto, es nuestra esperanza de que este documento pueda facilitar el mantenimiento de la eficiencia característica del aparato. El cumplimiento escrupuloso de las indicaciones aquí contenidas, reducen al mínimo el riesgo de accidentes en el lugar de trabajo y/o los daños económicos.

Cómo leer el documento

El documento está dividido en capítulos que recogen por temas toda la información necesaria para utilizar el aparato sin riesgo alguno. Cada capítulo está compuesto por apartados, cada apartado puede incluir puntualizaciones tituladas con un subtítulo y una descripción.

Conservación del documento

Este documento forma parte integrante del suministro, por lo tanto deberá ser guardado y debidamente utilizado durante toda la vida operativa del aparato.

Destinatarios

El presente documento se dirige exclusivamente al operario "Heterogéneo" (Operario con competencias y tareas limitadas). Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con protecciones activas y capaz de llevar a cabo las tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).

Programa de formación para operarios

Bajo específica solicitud del usuario, es posible realizar un curso de formación para los operarios encargados de utilizar el aparato, siguiendo el procedimiento indicado en la confirmación de pedido.

Según la solicitud será posible realizar en el establecimiento del fabricante o del usuario, los cursos de formación para:

- Operario homogéneo encargado del mantenimiento eléctrico/electrónica (Técnico especialista).
- Operario homogéneo encargado del mantenimiento mecánico (Técnico especialista).
- Operario heterogéneo encargado de la conducción de la máquina (Conductor - Usuario final).

Predisposiciones a cargo del cliente

Salvo eventuales acuerdos contractuales diferentes, corren a cargo del cliente:

- las predisposiciones de los locales (incluidas las obras de mampostería y/o canalizaciones necesarias);
- pavimento antideslizante sin asperezas;
- predisposición del lugar de instalación y la instalación misma del aparato de acuerdo con lo indicado en el layout (plano de cimentación);
- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las necesidades de la instalación (red eléctrica, red hídrica, red de gas, red de desagüe);
- predisposición de la instalación eléctrica de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- iluminación adecuada, de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- dispositivos de seguridad antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, instalaciones de puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos en la legislación vigente en el país de instalación;
- instalación de puesta a tierra conformidad con las normativas vigentes
- predisposición, si fuera necesario (ver especificaciones técnicas) de una instalación para el ablandamiento del agua.

Destino de uso

Este dispositivo ha sido diseñado para el uso profesional. Se considera “Uso Propio” del aparato tratado en este documento el tratamiento para la cocción o la regeneración de productos destinados para uso alimenticio, cualquier otro uso se considerará “Uso Impropio” y por lo tanto peligroso. El aparato deberá ser utilizado en los términos previstos declarados en el contrato y dentro de los límites de capacidad previstos y descritos en los apartados correspondientes.

Condiciones admitidas para el funcionamiento

El aparato ha sido diseñado exclusivamente para funcionar en locales de acuerdo con los límites técnicos y de capacidad previstos. Para que el aparato funcione correctamente y de manera segura, será necesario seguir las siguientes indicaciones.

El aparato deberá instalarse en un lugar idóneo, cuyas características permitan realizar las tareas normales de manejo y mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto, habrá que preparar el espacio operativo para las tareas de mantenimiento para no comprometer la seguridad del operario.

Además el local deberá cumplir las siguientes características necesarias para la instalación:

- temperatura mínima del agua de enfriamiento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- el pavimento deberá ser antideslizante y el equipo deberá estar posicionado en plano;
- el local deberá estar equipado con una instalación de ventilación e iluminación tal y como previsto por las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar provisto de un sistema de desagüe para las aguas grises, también deberá contar con interruptores y válvulas de bloqueo que interrumpan, si fuera necesario, toda forma de alimentación antes del aparato;
- Las paredes cerca del aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

Prueba y garantía

Prueba: el fabricante ha realizado la prueba del aparato durante las fases de montaje en la sede de la planta de producción. Todos los certificados relativos a la prueba realizada serán entregados al cliente.

Garantía: la garantía es de 12 meses a partir de la fecha de facturación, cubre las piezas defectuosas, cuya sustitución y transporte corren a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están cubiertas por la garantía.

Los costes de mano de obra relativos a la intervención de los técnicos del fabricante en la sede del cliente, para la eliminación de los defectos bajo garantía, corren a cargo del revendedor, excepto los casos en los que la naturaleza del defecto permita al cliente solucionar el problema directamente en el lugar.

Quedan excluidos de la garantía todas las herramientas y los materiales de consumo que el fabricante ha entregado junto con los aparatos.

La intervención de mantenimiento ordinario o por causas procedentes de la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía. La validez de la garantía sólo se extiende al comprador original.

El fabricante se considera responsable del aparato en su configuración original.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de realizar operaciones no previstas en este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

La garantía decae en los casos siguientes:

- Daños causados por el transporte y/o el desplazamiento; en dicho caso el cliente deberá comunicarse con el revendedor y el transportista vía fax o RR y anotar en las copias de los documentos de transporte lo sucedido. El técnico especialista encargado de la instalación del aparato, evaluará según el daño ocurrido si es posible realizar la instalación.

La garantía decae también en presencia de:

- Daños causados por la instalación incorrecta.
- Daños causados por el deterioro de las piezas debido al uso impropio.
- Daños causados por el uso de repuestos no recomendados o no originales.
- Daños causados por el mantenimiento incorrecto y/o daños causados por la falta de mantenimiento.
- Daños causados por el incumplimiento de los procedimientos descritos en este documento.

Autorización

Se entiende por autorización, el permiso de realizar una actividad relativa al aparato.

La autorización la concede el responsable del aparato (fabricante, comprador, firmante, concesionario y/o titular del local).

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Descripción de los pictogramas

PELIGRO



Peligro genérico



Peligro de electrocución



Peligro alta temperatura



Peligro de salida de materiales con alta temperatura



Peligro de aplastamiento extremidades

PROHIBICIÓN



Prohibición para el operario heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (mantenimiento y/o otro) de competencia técnica cualificada y autorizada.



Prohibición para el operario homogéneo de realizar cualquier tipo de actividad (instalación, mantenimiento y/u otro) sin haber previamente leído la documentación completa.

OBLIGACIÓN



Obligación de leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.



Obligación de desconectar la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar con el aparato en condiciones de seguridad



Obligación de respetar las normativas vigentes para la eliminación de los residuos especiales.



Obligación de usar gafas de protección.



Obligación de usar guantes de protección.



Obligación de usar casco de protección.



Obligación de usar calzado de protección.



Obligación de usar una cofia para recoger el pelo.

Procedimientos generales de protección individual a adoptar



Cada vez que sea necesario acceder a la zona denominada "Compartimiento cocción" es importante recordar que existe el peligro de quemadura. Por lo tanto, es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.



Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar. Evite llevar prendas y objetos, p.ej. brazaletes, collares, anillos que podrían quedarse atrapados en el compartimiento de cocción.



Leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.



Desconectar la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar con el aparato en condiciones de seguridad

Placas de señalización presentes en el aparato



El aparato cuenta con placas y pictogramas de señalización y advertencia descritos a continuación. QUEDA tajantemente prohibido alterar o desmontar las placas y los pictogramas instalados en el aparato.

ES responsabilidad del usuario comprobar periódicamente la integridad de las placas y los pictogramas aplicados en el aparato. Desmontar y sustituir las placas estropeadas, solicitándolas al servicio de asistencia y repuestos del fabricante.



Peligro genérico



Presencia de tensión



Peligro de salida de materiales con alta temperatura



Puesta a tierra



Conexión al sistema equipotencial

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Introducción

	El manual de uso ha sido redactado para el operario "Heterogéneo" (Operario con competencias y tareas limitadas). Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con protecciones activas y capaz de llevar a cabo las tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).
	Los operarios que utilizan el aparato deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad. Por lo tanto, deberán actuar adoptados los modos y los instrumentos adecuados, de conformidad con las normas de seguridad previstas.
	Queda excluida de este documento la información sobre el transporte, la instalación y el mantenimiento extraordinario; estas tareas deberán ser llevadas a cabo por operarios técnicos cualificados para el tipo de tarea a realizar.
	El operador "Heterogéneo", destinatario de este documento, podrá trabajar con el aparato solamente después de que el técnico encargado ha finalizado la instalación (transporte, sujeción conexiones eléctricas, hídricas, gas y desagüe).
	Queda excluida de este documento la información sobre las modificaciones o variaciones de este aparato. El fabricante se reserva el derecho de realizar las modificaciones sin obligación de previo aviso.

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	En el momento de recepción, abra el embalaje de la máquina, asegúrese de que el aparato y los accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte. En caso de daños, comunicar inmediatamente al transportista los daños hallados y no realizar la instalación del aparato. Diríjase al personal cualificado y autorizado para comunicar el problema hallado. El fabricante no se responsabiliza de los daños causados durante el transporte.
	Prohibición para las personas no autorizadas de realizar cualquier tipo de intervención (incluidos los niños, las personas discapacitadas y aquellas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas). Prohibición de realizar cualquier intervención sin haber examinado previamente la documentación completa.
	Leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.
	Desconectar cualquier forma de alimentación (eléctrica - gas - hídrica) antes del aparato cada vez que sea necesario trabajar en condiciones de seguridad.
	Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar. En lo que respecta a los equipos de protección individual, la Comunidad Europea ha promulgado las directivas a las cuales los operarios deberán atenerse de forma obligatoria. Ruido aéreo ≤ 70 dB
	Prohibido atascar las tomas de aire del aparato con rejillas, bandejas u otros accesorios que impidan la libre circulación del aire.
	No dejar objetos o material inflamable cerca del aparato.
	Respetar las normativas vigentes para la eliminación de los residuos especiales.
	Cuando se introducen o sacan productos del aparato permanece el riesgo residual de quemadura, este riesgo se puede producir al estar en contacto accidental con: superficies, bandejas, material tratado.
	Utilizar los recipientes para la cocción de manera tal que durante la elaboración del producto puedan permanecer a la vista del operario. Los contenedores que contienen líquidos, durante el tratamiento de cocción pueden desbordarse, creando una situación de peligro.
	La falta de limpieza del aparato conduce al deterioro precoz del mismo, lo cual afecta el funcionamiento del aparato y puede ocasionar situaciones de peligro.
	Queda tajantemente prohibido alterar o desmontar las placas y los pictogramas instalados en el aparato.
	Conservar este documento con cuidado para que esté siempre a disposición de todos los usuarios del aparato, los cuales podrán examinarlo cuando sea necesario.
	Los mandos del aparato puede ser accionados solamente con las manos. Los daños causados por el empleo de objetos puntiagudos, afilados o similares anulan la validez de la garantía.
	Para reducir al mínimo los peligros de sacudidas o incendios, no conectar ni desconectar la unidad con las manos mojadas.
	Cada vez que sea necesario acceder a la zona de cocción, es importante recordar que existe el peligro de quemadura. Por lo tanto, es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.

ESTE MANUAL ES DE PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y QUEDA PROHIBIDA CUALQUIER REPRODUCCIÓN, INCLUSO PARCIAL, DEL MISMO.

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Indicación sobre los riesgos residuales

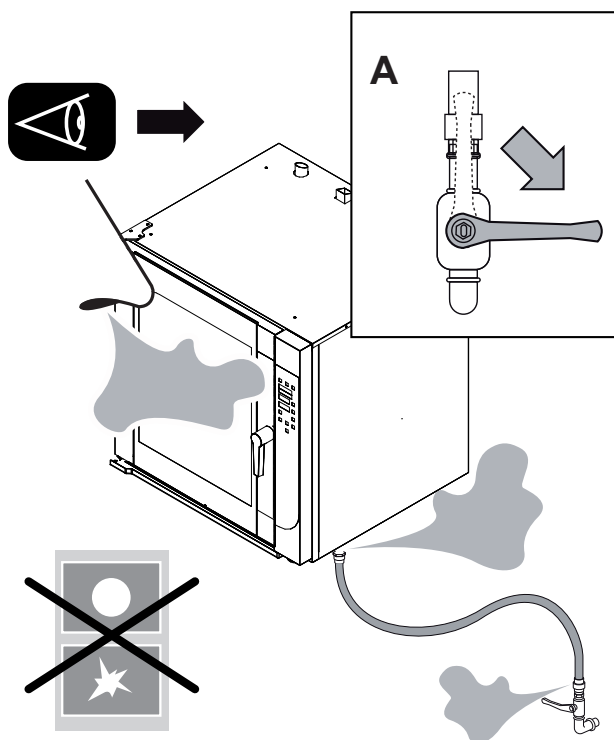
Si bien han sido adoptadas las normas de “buena técnica de fabricación” y las disposiciones legislativas que reglamentan la fabricación y la comercialización del producto mismo; aún así permanecen “riesgos residuales” que, por la misma naturaleza del aparato no ha sido posible eliminar. Estos riesgos incluyen:

	Riesgo residual de electrocución: Este riesgo se presente cuando es necesario intervenir en los dispositivos eléctricos y/o electrónicos en presencia de tensión.
	Riesgo residual de quemadura: Este riesgo existe cuando se entra en contacto en modo accidental con materiales con alta temperatura.
	Riesgo residual de quemadura por salida de material Este riesgo existe cuando se entra en contacto en modo accidental con materiales con alta temperatura. Los recipientes demasiados llenos de líquidos y o sólidos, que durante la fase de calentamiento modifican su morfología (pasando de un estado sólido a uno líquido), al ser utilizados de manera incorrecta pueden provocar quemaduras. Durante la fase de elaboración, los recipientes utilizados deben ser colocados en niveles fácilmente visibles.
	Riesgo residual de explosión: Este riesgo existe en los siguientes casos: • presencia de olor a gas en el ambiente; • utilización del aparato en atmósfera con sustancias inflamables; • utilización de alimentos en recipientes cerrados (como por ejemplo frascos y latas).
	Riesgo residual de incendio: Este riesgo existe en los siguientes casos: • utilización con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).

Modalidad operativa en caso de olor a gas en el ambiente;

	En presencia de olor a gas en el ambiente, es obligatorio adoptar con máxima urgencia los procedimientos descritos a continuación.
---	---

- Desconecte inmediatamente la alimentación de gas (cierre la llave de paso, detalle A).
- Ventile inmediatamente el local.
- No accione ningún dispositivo eléctrico en el ambiente (Detalle B-C-D).
- No accione ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Detalle B-C-D).
- Utilice un medio de comunicación externo al ambiente con presencia de olor a gas para comunicarse con los organismos competentes (empresa eléctrica y/o bomberos).



3. FUNCIONES OPERATIVAS

3.1 Modalidad y función de las teclas

La distribución de las imágenes es meramente indicativa y está sujeta a cambios.

-  Tecla "CONVECCIÓN": modalidad de cocción "Convección".
-  Tecla "VAPOR": modalidad de cocción "Vapor".
-  Tecla "MIXTO": modalidad de cocción "Mixto".
-  Tecla "TEMPERATURA": temperatura de cocción.
-  Tecla "TIEMPO": tiempo de cocción.
-  Tecla "MENOS", "MÁS" y "DESPLAZAMIENTO": para reducir o aumentar el parámetro seleccionado.
-  Tecla "MENÚ": para acceder, volver al menú principal y salir de una función.
-  Tecla "VENTILADOR": velocidad del ventilador en la cámara de cocción.
-  Tecla "RESPIRADERO": válvula abierta (led intermitente), válvula cerrada (led fijo).
-  Tecla "ENTRAR": encender y apagar el horno. Confirmar/interrumpir una función.

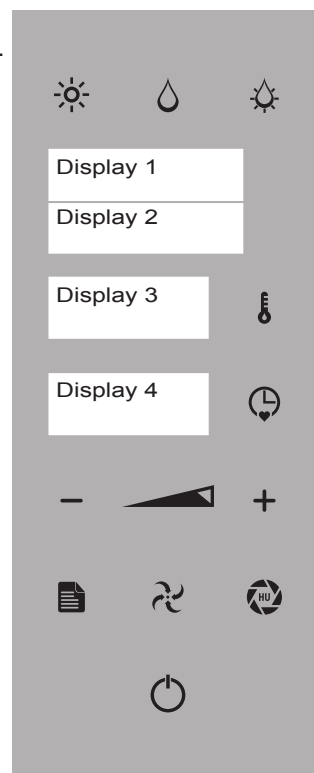


Fig.1

3.2 Modalidades operativas del panel de mando

Las teclas se utilizan según el contexto de elaboración deseado, pueden ser utilizadas para activar o programar varias funciones.

La tecla "ENTRAR" se puede seleccionar para ejecutar 4 funciones distintas:

1. Cocción manual (CONVECCIÓN configuración por defecto - VAPOR - MIXTO)
2. Parada o puesta en marcha de un ciclo de trabajo (y/o consentimiento para acceder a una función específica, por ejemplo: cocción sonda al corazón, encendido aplazado).
3. Confirmar la elección de una configuración.
4. Interrumpir temporalmente la función en curso (pulse de nuevo la tecla "ENTRAR" para reanudar el ciclo de trabajo - Función PAUSA).

La tecla "TIEMPO" y la tecla "TEMPERATURA" cuando se pulsan simultáneamente configuran el reloj.

3.3 Descripción de las modalidades de funcionamiento

- Modalidad "APAGADO": tecla "ENTRAR" encendida (después de 15 minutos en la modalidad de "ESPERA").
- Modalidad "ESPERA": tecla "ENTRAR" encendida y visualización reloj (Fig.1 Pantalla 3).
- Modalidad "MENÚ PRINCIPAL": tecla "ENTRAR" encendida, visualización reloj (Fig.1 Pantalla 3) y visualización de las funciones (LAVADO -RECETAS- SONDA AL CORAZÓN - APLAZ. - GUARDAR RECETAS - IMPORTAR RECETAS - ACTUALIZAR FW - OFF - Fig.1 - Pantalla 1).



Las instrucciones de este manual se refieren al horno en la modalidad de "ESPERA" y con los parámetros configurados por el fabricante, si no se indica lo contrario.

En la modalidad "selección de la función" o "selección del parámetro", después de 5 segundos de inactividad, el horno guarda la función o el valor visualizado (Fig.1 Pantalla 2 - 3 - 4).

Los tipos de cocción pueden ser gestionados por el usuario en dos modos:

- **Modalidad MANUAL:** el operario configura caso por caso los parámetros de elaboración.
- **Modalidad AUTOMÁTICA:** el operario configura el funcionamiento mediante la selección de un programa de cocción (ver 7.1. Guía Recetas).

El "Programa" y/o "Receta" de cocción, puede ser activado y repetido en caso de necesidad. El aparato puede guardar hasta 60 programas, la duración de cada programa no puede superar las 9 horas de elaboración consecutivas. En el "Programa" están incluidas 5 fases de cocción. La "Fase de cocción" indicada por el mensaje "FASE" (Fig.1 Pantalla 2) indica las características de cocción con las que se tratan los alimentos.

3. FUNCIONES OPERATIVAS

Cuando se utiliza una “Receta” con más fases de elaboración, el aparato finaliza el ciclo de cocción al final de la última fase guardada (vd. 7.1. Guía Recetas).

Cuando se utiliza el aparato en la modalidad MANUAL el operador debe configurar caso por caso todos los parámetros de cocción deseados (ver 6. Cocción).

Cuando se utiliza el aparato con la modalidad SONDA AL CORAZÓN en cocción manual ye/o fase receta siempre se activa la sonda al corazón PRINCIPAL (interna, si ambas están disponibles, o aquella incluida en el suministro).

3.4 Configuración idioma software

El idioma configurado para el horno es el italiano. Con el primer encendido aparece:

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra “IDIOMA”**
Pantalla 2 muestra “P 01”.
Pantalla 3 muestra “ITA”

Para seleccionar el idioma deseado pulse la tecla “TIEMPO” (Fig 2/E - Pantalla 4) y con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 2/B) seleccione un idioma. Pulse la tecla “TIEMPO” (Fig 2/E) para confirmar la elección.

Pulse dos veces la tecla “ENTRAR” (Fig.2/A) durante 3 segundos para guardar y salir de la función.



Si el suministro eléctrico antes del aparato se interrumpe por un intervalo de tiempo superior a 100 horas, es preciso configurar de nuevo el idioma del software

3.5 Descripción de las modalidades de parada

La lista de los varios modos de parada se describe a continuación:



En las situaciones de peligro inminente, cierre todos las llaves conectadas al aparato (Eléctrica-hídrica-Gas).

1. Parada de emergencia

En situaciones o circunstancias que pueden ser peligrosas, desconecte la alimentación eléctrica mediante los dispositivos de seguridad específicos instalados en la parte anterior del equipo.

Reinicio:

Para reiniciar el ciclo productivo, contacte con el servicio técnico autorizado.

2. Parada durante una fase de la elaboración

Para interrumpir el funcionamiento del ciclo productivo, realice el siguiente procedimiento:

Pulse “ENTRAR” (Fig.2/A) para interrumpir las operaciones en curso, En la modalidad “APLAZ” o “LAVADO” pulse la tecla “ENTRAR” (Fig.2/A) durante 3 segundos.

Reinicio:

Para reiniciar el ciclo productivo después de una parada, realice el siguiente procedimiento: “Puesta en funcionamiento diaria”.

3. Parada por apertura de la puerta durante el funcionamiento

Se puede interrumpir inmediatamente el funcionamiento del aparato abriendo la puerta.

Reinicio:

Una vez solucionado el problema, el operador autorizado puede activar el funcionamiento del aparato cerrando la puerta.



El aparato cuenta con superficies calientes: puerta, cristal y frente. Cuando el horno está caliente, abra la puerta con cuidado, póngase al lado del aparato para evitar el calor directo: el vapor acumulado puede causar quemaduras.

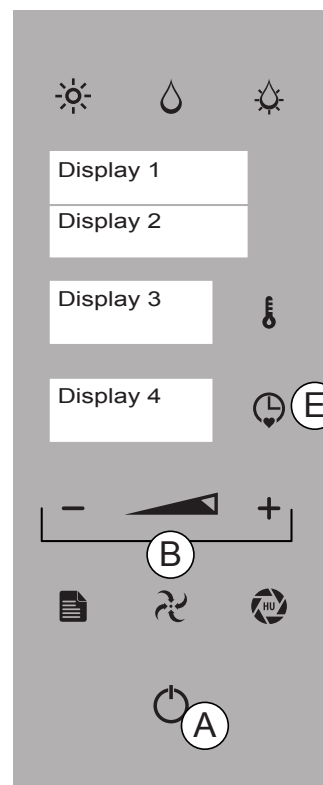


Fig.2

4. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

4.1 Puesta en funcionamiento para la primera puesta en marcha



Es preciso limpiar esmeradamente el aparato para eliminar cualquier residuo de material extraño con la primera puesta en marcha del aparato o después de periodo prolongado de inactividad (ver Mantenimiento ordinario).



Limpieza para la primera puesta en marcha

No limpie el aparato con chorros de agua a presión y/o directos.

Quite manualmente la película protectora de revestimiento exterior y limpie esmeradamente todas las partes externas del aparato. Al final de las operaciones descritas para la limpieza de las partes externas, es necesario realizar el procedimiento descrito en "Limpieza diaria" (vd "9. Mantenimiento ordinario").

4.2 Puesta en funcionamiento diaria

Procedimiento:

1. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio.
2. Compruebe el correcto funcionamiento del sistema de aspiración del local.
3. Introduzca el enchufe del aparato en la toma de alimentación eléctrica correspondiente.
4. Abra las llaves de red antes del aparato (Gas - Hídrica - Eléctrica).
5. Asegúrese de que la salida de agua (si está prevista) no esté obstruida.
6. Realice las operaciones descritas en "Puesta en marcha de la producción".

4.3 Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo

Procedimiento:

1. Cierre las llaves de red antes del aparato (Gas - Hídrica - Eléctrica).
2. Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición "Cerrado".
3. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio (ver Mantenimiento Ordinario).



En caso de inactividad prolongada en el tiempo, proteja las partes mayormente expuestas a los fenómenos de oxidación tal y como descrito en el capítulo específico (ver Mantenimiento ordinario).

4.4 Puesta en marcha de la producción



Antes de realizar las operaciones, consulte "Puesta en funcionamiento diaria".



Cuando se introducen o sacan productos del aparato permanece el riesgo residual de quemadura, este riesgo se puede producir con el contacto accidental con: compartimiento de cocción - recipientes o material tratado.



Adopte las medidas de protección individual adecuadas. Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar.



QUEMADOR GAS Encendido / °C intermitente - QUEMADOR GAS Apagado / °C fijo (Fig 1/E - Pantalla 3)

4.5 Encendido/Apagado

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 1/A) para iniciar la cocción manual (ver 6.1) o bien pulse la tecla "MENÚ" (Fig 1/B) para activar el menú principal (Fig 1/B). Con las teclas "MENOS" y "MÁS" seleccione la función deseada (Fig 1/C). Pulse la tecla "ENTRAR" para confirmar.



En la modalidad selección de la función y/o parámetro después de 5 segundos de inactividad el horno guarda el valor visualizado (Pantalla 2 - 3 - 4)

Para realizar el apagado:

1. En la modalidad menú principal pulse las teclas "MENOS" o "MÁS" (Fig 1/C) hasta la función "OFF" (Pantalla 1). Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 1/A) para confirmar.
2. En la modalidad funciones, pulse la tecla "ENTRAR" para interrumpir la operación, pulse la tecla "MENÚ" (Fig 1/B) y pulse la tecla "MENOS" (Fig 1/C) para visualizar la función "OFF" (Pantalla 1). Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 1/A - vd 3.3 Descripción de los modos de funcionamiento).

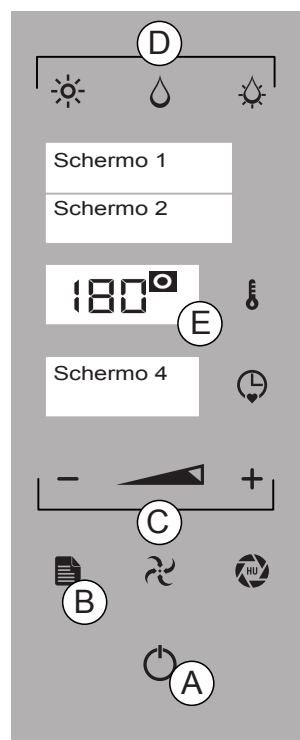


Fig.1

5. PARÁMETROS DE TRABAJO



Antes de proceder lea atentamente el cap 3 “Funciones operativas”

5.1 FECHA/RELOJ

Para configurar la fecha y la hora pulse durante 3 segundos las teclas “TIEMPO” y “TEMPERATURA” (Fig 1/D+E).

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra “AÑO”.**

Pantalla 2 muestra “2015”.

Con las teclas “MENOS” e “MÁS” (Fig 1/B) seleccione el año corriente y pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A) para confirmar.



Para guardar “MES”, “DÍA”, “HORA” y “MINUTOS” repita la última operación

5.2 AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A). Seleccione una modalidad de cocción (Fig 1/C).

Pulse la tecla “TEMPERATURA” (Fig 1/D - Pantalla 3) y con las teclas “MENOS”, “MÁS” o “DESPLAZAMIENTO” (Fig 1/B) programe la temperatura entre 40° y 250°.



En la modalidad VAPOR la temperatura está comprendida entre 40° y 100°



Para visualizar la temperatura programada, pulse la tecla “TEMPERATURA” (Fig.1/D).

Pulse la tecla “TEMPERATURA” para confirmar (Fig 1/D).

Para salir de la función y volver al menú principal pulse la tecla “MENÚ” (Fig 1/H).

5.3 AJUSTE DEL TIEMPO

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A). Seleccione una modalidad de cocción (Fig 1/C).

Pulse la tecla “TIEMPO” (Fig 1/E - Pantalla 4) y con las teclas “MENOS”, “MÁS” o “DESPLAZAMIENTO” (Fig 1/B) programe el tiempo entre infinito, 1 minuto y 09:00 horas/minutos. El tiempo de cocción programado aparece en la Pantalla 4.

Pulse la tecla “TIEMPO” para confirmar (Fig 1/E).



ES obligatorio programar el tiempo para poner en marcha el horno

En la modalidad “tiempo infinito” se muestra el tiempo a aumentar, en la modalidad “tiempo programado” se muestra el tiempo a disminuir (Fig.1/E - Pantalla 4).



Para visualizar el tiempo programado, pulse la tecla “TIEMPO” (Fig.1/E).

Para salir de la función y volver al menú principal pulse la tecla “MENÚ” (Fig 1/H).

5.4 AJUSTE DE LA HUMEDAD

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A). Seleccione la modalidad de cocción “MIXTO” (Fig 1/C). Pulse la tecla “RESPIRADERO” (Fig 1/G) y con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/B) programe el porcentaje de humedad comprendido entre 0% y 100% (Fig 1/E). Pulse la tecla “RESPIRADERO” para confirmar (Fig 1/G).

5.5 AJUSTE DE LA VÁLVULA DE PURGA DE AIRE (sólo CONVECCIÓN)

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A). Pulse la tecla “RESPIRADERO” (Fig 1/G - led intermitente/RESPIRADERO ABIERTO, led fijo /RESPIRADERO CERRADO) para abrir o cerrar la válvula de purga de aire del horno.



La selección modalidad “RESPIRADERO ABIERTO” posibilita la salida de la humedad de la cámara de cocción, la selección de la modalidad “RESPIRADERO CERRADO” mantiene la humedad dentro de la cámara de cocción.



Al programar las funciones “COMBI” o “VAPOR” la programación de la válvula “abierta/cerrada” se gestiona de modo automático.

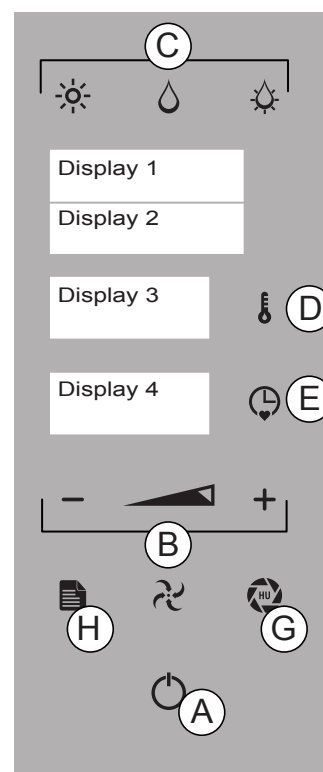


Fig.1

5. PARÁMETROS DE TRABAJO

5.6 AJUSTE DE LA VELOCIDAD DEL VENTILADOR

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A). Seleccione una modalidad de cocción (Fig 2/C) Pulse la tecla “VENTILADOR” (Fig 2/F) y con las teclas “MENOS” y “MÁS” seleccione un valor comprendido **entre 1 y 6**.

Pulse la tecla “VENTILADOR” para confirmar.



ES posible activar la función “FERMENTACIÓN” (ver Parámetros de cocción “CONVECCIÓN”). En el caso específico, el ventilador se puede regular en “CERO”

5.7 CONFIGURACIÓN DEL PRECALENTAMIENTO

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A). Seleccione una modalidad de cocción (Fig 2/C). Programe la temperatura (ver 5.2 Ajuste de la temperatura).

Programa el tiempo (ver 5.3 Ajuste del tiempo).

Pulse durante 3 segundos la modalidad de cocción seleccionada (Fig 2/C) y pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 2/A) para activar la función.



Fase de “PRECALENTAMIENTO” (Fig. 2 - Pantalla 2) 20° C superiores a la temperatura programada para las funciones “CONVECCIÓN” y “MIXTO”, 10° C superior a la temperatura programada para la función “VAPOR”

Cuando finaliza el precalentamiento, aparece el mensaje “CARGAR” (Fig. 2 - Pantalla 2). Abra la puerta e introduzca el producto. Una vez finalizada la carga, cierre la puerta del horno. Se activa la función programada.

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 2/A) durante 3 segundos para interrumpir el precalentamiento y la tecla “MENU” (Fig 2/H) para volver al menú principal.

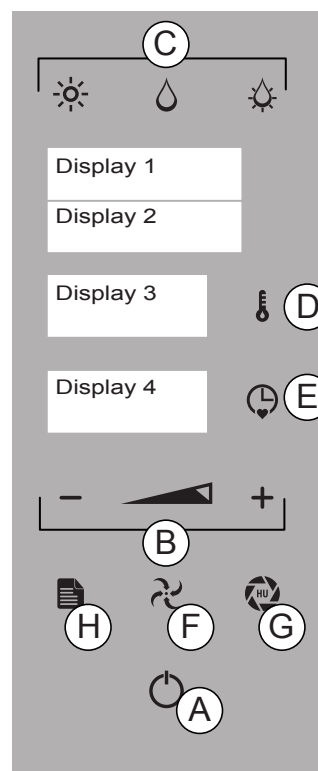


Fig.2

5.8 CONFIGURACIÓN DEL ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Para disminuir rápidamente la temperatura de la cámara del horno, pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 2/A) y pulse la modalidad de cocción en función (Fig.2/C). Pulse la tecla “TEMPERATURA” y con las teclas “MENOS”, “MÁS” o “DESPLAZAMIENTO” (Fig 2/B) programe la temperatura deseada **hasta un valor mínimo de 40°**.

Pulse la tecla “ENTRAR” para confirmar.

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra “ENFRIAMIENTO”.**

Una vez finalizado el enfriamiento aparece de modo intermitente el mensaje “FIN” en la Pantalla 2. Pulse la tecla “MENU” (Fig 2/H) para volver al menú principal.

5.9 CONFIGURACIÓN DE LA PUESTA EN MARCHA PROGRAMADA (APLAZAMIENTO)



Para activar esta función es necesario programar el reloj (ver 5.1. FECHA/RELOJ)

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 2/A) y la tecla “MENÚ” (Fig 2/H) para activar el menú principal. Con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 2/B) seleccione la función “APLAZ”.

Pulse la tecla “ENTRAR” y con las teclas “MENOS” e “MÁS” seleccione la función entre “RECETA” o “LAVADO”. Pulse la tecla “ENTRAR” para confirmar (Fig 2/A).

Pulse la tecla “TIEMPO” (Fig 2 /E) y con las teclas “MENOS”, “MÁS” o “DESPLAZAMIENTO” (Fig 2/B) seleccione el horario de inicio del programa. Pulse la tecla “TIEMPO” (Fig 2/E) para confirmar. Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 2/A) y seleccione la receta o el ciclo de lavado con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 2/B).

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 2/A) para confirmar.



El horario de aplazamiento se ilumina de forma intermitente (Fig. 2 - Pantalla 4)



Para la función “RECETA” no hay precalentamiento

Tras alcanzar el horario programado se activa la función seleccionada y el tiempo empieza a contar.

Pulse la tecla “MENÚ” (Fig 2/H) para anular la función programada y volver al menú principal (Fig 2/A).

6. PARÁMETROS DE COCCIÓN



Antes de proceder lea atentamente el cap 3 “Funciones operativas”

6.1 CONVECCIÓN (FERMENTACIÓN) - VAPOR - MIXTO

CONVECCIÓN: Cocción sin ventilación (estático) y con ventilación. Función por defecto.

VAPOR: cocción delicada, descongelación y calentamiento productos.

MIXTO: cocción mixta, por convección y humedad.

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A) y seleccione la modalidad de cocción deseada (Fig 1/C- Pantalla 1).

Programa la temperatura (ver 5.2 Ajuste de la temperatura).

Programa el tiempo (ver 5.3 Ajuste del tiempo).



Cuando se efectúa la cocción sin la programación del tiempo, el horno debe ser parado manualmente por el operario



Solamente en la modalidad “CONVECCIÓN” se puede configurar la “Válvula de purga de aire” (ver 5.5 ajuste de la válvula de purga de aire)

Programa la velocidad del ventilador (ver 5.6 Ajuste de la velocidad del ventilador)



Pulse durante 3 segundos la tecla “TIEMPO” (Fig 1/E) para programar la función sonda al corazón (ver 3.1 y 6.2 / A - punto 4).

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A) para iniciar la cocción.

En la pantalla 4 empieza a contar el tiempo (modalidad tiempo programado) o a aumentar (modalidad tiempo infinito).



Durante la función “COCCIÓN” se puede pasar de una modalidad a otra (CONVECCIÓN, VAPOR, COMBI) y modificar todos los parámetros (tiempo, temperatura, ventilador, respiradero - ver cap.5)



Para activar la función “PRECALENTAMIENTO” ver 5.7

Pulse la tecla “MENÚ” (Fig 1/G) para interrumpir la función y volver al menú principal.

FERMENTACIÓN

Idónea para los procesos de panificación y pastelería.



Solamente en la modalidad “CONVECCIÓN” se puede configurar la función “FERMENTACIÓN”

Pulse las teclas “ENTRAR” y “VENTILADOR” (Fig 1/F) y con la tecla “MENOS” seleccione el parámetro “CERO” (Fig 1/B - Pantalla 2).

Pulse la tecla “VENTILADOR” para confirmar.

Pulse la tecla “TEMPERATURA” (Fig 1/D) y con las teclas “MENO” y “MÁS” o “DESPLAZAMIENTO” programe la temperatura entre 25° y 40°.

Pulse la tecla “TEMPERATURA” para confirmar.

Pulse la tecla “TIEMPO” (Fig 1/E - Pantalla 4) y con las teclas “MENOS”, “MÁS” o “DESPLAZAMIENTO” (Fig 1/B) programe el tiempo entre infinito, 1 minuto y 09:00 horas/minutos.

Pulse la tecla “ENTRAR” para confirmar la función.

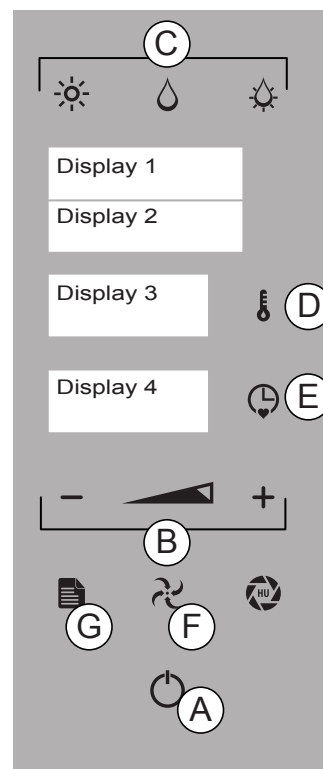


Fig.1

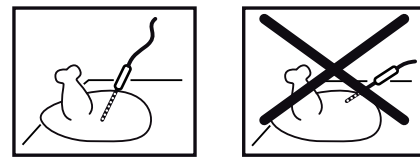
6. PARÁMETROS DE COCCIÓN

6.2 SONDA AL CORAZÓN y DELTA T

La sonda detecta la temperatura interna de un producto en fase de cocción.

El tiempo de cocción no es programable ni calculable cuando se utiliza la sonda. El ciclo de cocción del horno finaliza cuando la temperatura del producto alcanza aquella programada por la sonda.

Hay tres modos para gestionar la temperatura del horno mientras se utiliza la modalidad sonda al corazón:



A - SONDA AL CORAZÓN (SINGLEPOINT, MULTIPPOINT, AL VACÍO)

1. Introduzca la parte terminal puntiaguda de la sonda en el producto (colocado en la fuente dentro de la cámara de cocción) de manera tal que la punta se encuentre aproximadamente en el centro del producto.

2. Cierre la puerta del horno, pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A) y la tecla “MENÚ” (Fig 1/F). Con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/B) seleccione la función “SONDA AL CORAZÓN”. Pulse la tecla “ENTRAR” para confirmar.

3. Con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/F) seleccione la función “SONDA AL CORAZÓN”.

4. Seleccione la modalidad decocción (Fig 1/C), temperatura (Fig 1/D), temperatura de la sonda (Fig 1/E) y los parámetros deseados (ver cap. 5).

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A) para iniciar la cocción.



SE puede programar la temperatura sonda al corazón hasta 99° C

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra “CONV. - SONDA AL CORAZÓN”**

Pantalla 4 muestra “I 90”.

Para salir de la función y volver al menú principal pulse la tecla “MENÚ” (Fig 1/F).

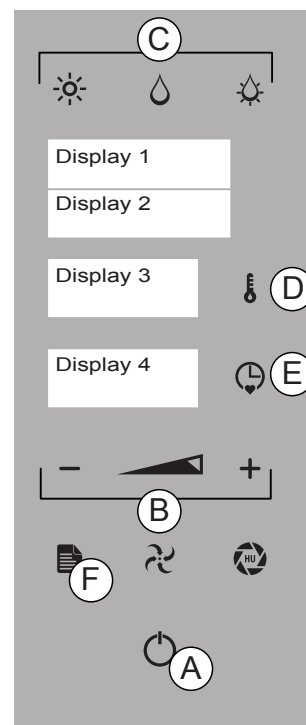


Fig.1

B - DELTA T



ES posible programar la función delta T sólo con la sonda al corazón interna

Repita el procedimiento descrito arriba para los puntos 1 y 2.

3. Con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/F) seleccione la función “DELTA T”.

Pulse la tecla “TEMPERATURA” (Fig 1/D) y programe la constante diferencia de temperatura entre cámara de cocción y sonda al corazón comprendida **entre 20° y 120°**.

Pulse la tecla “TEMPERATURA” para confirmar. Seleccione los parámetros deseados (ver cap.5).

Pulse la tecla “TIEMPO” (Fig 1/E) y con las teclas “MENOS”, “MÁS” (Fig 1/B) programe la temperatura de la sonda. Pulse la tecla “TIEMPO” para confirmar.

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A) para iniciar la cocción.

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra “CONV. - DELTA T”**

Pantalla 3 muestra “60”.

Pantalla 4 muestra “I 50”.

Para salir de la función y volver al menú principal pulse la tecla “MENÚ” (Fig 1/F).



SE puede programar la función sonda al corazón y delta T en todas las modalidades de cocción y/o fases de receta

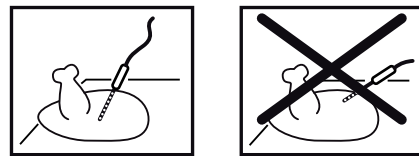
6. PARÁMETROS DE COCCIÓN

C - DOBLE SONDA AL CORAZÓN (SINGLEPOINT, MULTIPPOINT, AL VACÍO)

ES posible cocinar dos tipos de producto durante un único ciclo de cocción.

Realice el siguiente procedimiento:

1. Introduzca la sonda al corazón externa en el hueco específico debajo del panel de mandos del horno.



2. Introduzca la parte terminal puntiaguda de la sonda externa en el producto (colocado en la fuente dentro de la cámara de cocción) de manera tal que la punta se encuentre aproximadamente en el centro del producto.

3. Introduzca la parte terminal puntiaguda de la sonda interna en el producto (colocado en la fuente dentro de la cámara de cocción) de manera tal que la punta se encuentre aproximadamente en el centro del producto.

4. Cierre la puerta del horno, prestando atención a no desconectar la sonda al corazón externa.

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A) y la tecla “MENÚ” (Fig 1/F) para acceder al menú principal.

Con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/B) seleccione la función “DOBLE SONDA AL CORAZÓN”. Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A) para confirmar.

5. Seleccione la modalidad decocción (Fig 1/C), temperatura de la sonda (Fig 1/E) y los parámetros deseados (ver cap. 5) para la sonda al corazón interna.

Ejemplo: **Pantalla 3 muestra “INT”**
Pantalla 4 muestra “70”.

6. Pulse la tecla “TIEMPO” (Fig 1/E) y seleccione la modalidad de cocción (Fig 1/C), la temperatura de la sonda (Fig 1/E) y los parámetros deseados (ver cap. 5) para la sonda al corazón externa.

Ejemplo: **Pantalla 3 muestra “EXT”**
Pantalla 4 muestra “65”.



SE puede programar la temperatura de las sondas al corazón hasta 99° C

7. Pulse la tecla “TIEMPO” (Fig 1/E) y la tecla “TEMPERATURA” (Fig 1/D) para programar la temperatura de la cámara de cocción. Pulse la tecla “TEMPERATURA” para confirmar.

Pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A) para activar la función.

8. Para salir de la función pulse la tecla “MENÚ” (Fig 1/F).

9. Para modificar las temperaturas de las sondas, pulse la tecla “TIEMPO” y repita las operaciones de los puntos 5 y 6.

Para modificar la temperatura de la cámara de cocción pulse la tecla “TEMPERATURA” y repita las operaciones en el punto 7.

Tras alcanzar la **temperatura inferior** programada se enciende de modo intermitente el mensaje “FIN” (Fig. 1 - Pantalla 4).

Tras alcanzar la **temperatura superior** se enciende de modo intermitente el mensaje “FIN” (Fig. 1 Pantalla 4) y aparece el mensaje “MANTENIMIENTO”. El horno conserva la temperatura más baja programada (Fig. 1 - Pantalla 2).

Para salir de la función y volver al menú principal pulse la tecla “MENÚ” (Fig 1/F).

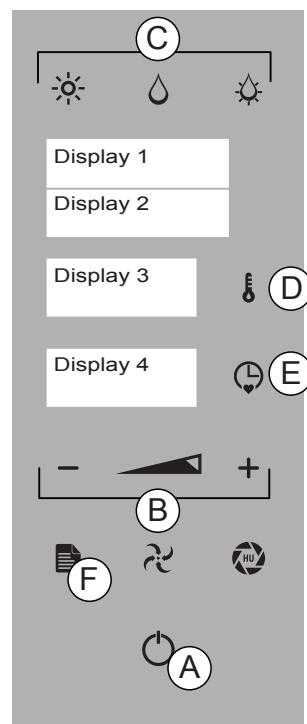


Fig.1

7. PROGRAMACIÓN



Antes de proceder lea atentamente el cap 3 “Funciones operativas”

7.1 GUÍA RECETAS

Guardar RECETA

Pulse la tecla “ENTRAR” para activar el menú principal (Fig 1/A). Pulse la tecla “MENÚ” (Fig 1/H). Con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/B) seleccione la función “RECETAS” y pulse la tecla “ENTRAR” para confirmar.

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra “MENU1”**

Pantalla 2 muestra “NUEVA”

Pulse la tecla “ENTRAR” y la modalidad de cocción deseada: CONVECCIÓN, VAPOR, COMBI, FERMENTACIÓN (Fig 1/C).

Programa la temperatura (ver 5.2 Ajuste de la temperatura).

Programa el tiempo (ver 5.3 Ajuste del tiempo).



ES obligatorio programar el tiempo (no infinito) para pasar a la fase sucesiva

Pulse la tecla “MÁS” (Fig 1/I) y repita las operaciones para guardar otras fases.



Pulse durante 3 segundos la tecla “TIEMPO” (Fig 1/E) para programar la función sonda al corazón (ver 3.1 y 6.2 / A - punto 4).



Fase “PUERTA”: pulse simultáneamente las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/L+I). Esta fase recuerda al operario que tiene que abrir la puerta para realizar modificaciones en el producto en cocción (por ej. añadir ingredientes)



ES posible guardar 60 recetas y 5 fases/receta

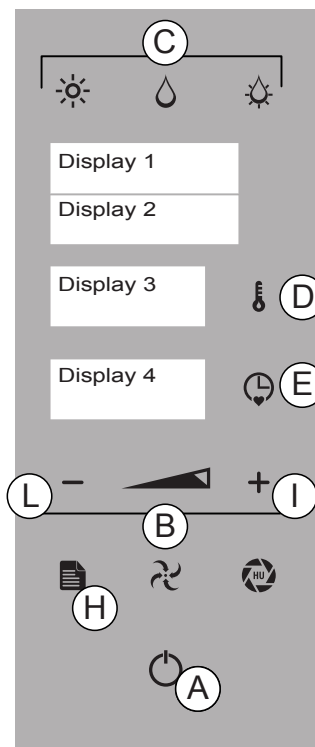


Fig.1

Pulse la tecla “ENTRAR” durante 3 segundos (Fig 1/A) para guardar el nombre de la receta.

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra “-”**

Pantalla 2 muestra “-_-”

Con las teclas “MENOS”, “MÁS” o “DESPLAZAMIENTO” (Fig 1/B) seleccione la primera letra de la receta.

Pulse la tecla “ENTRAR” para confirmar la letra, en caso de error de configuración, pulse la tecla “MENÚ” (Fig 1/H). Proceda a la configuración del nombre de la receta.

Pulse la tecla “ENTRAR” durante 3 segundos para guardar el nombre de la receta (Fig 1/A).

Una señal acústica triple confirma el almacenamiento.

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra “MENU1”**

Pantalla 2 muestra “POLLOS”

Pulse la tecla “MENÚ” para volver al menú principal.

Modificar RECETA

ES posible modificar las funciones (CONVECCIÓN, VAPOR, COMBI, FERMENTACIÓN) y los parámetros (tiempo, temperatura, ventilador, respiradero) y las fases de una receta (ver Guardar RECETA). Al finalizar las operaciones pulse la tecla “ENTRAR” (Fig 1/A).

Pulse la tecla “ENTRAR” durante 3 segundos para confirmar las modificaciones y pulse de nuevo la tecla “ENTRAR” durante 3 segundos para guardar la receta modificada. Para salir pulse la tecla “MENÚ” (Fig 1/H).

BORRAR FASE

Pulse la tecla “ENTRAR” para activar el menú principal (Fig 1/A). Pulse la tecla “MENÚ” (Fig 1/H). Con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/B) seleccione la función “RECETAS” y pulse la tecla “ENTRAR” para confirmar. Con las teclas “MENOS” y “MÁS” seleccione la receta a modificar y pulse la tecla “ENTRAR” para confirmar. Con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/B) seleccione la fase a borrar.

Pulse la tecla “TIEMPO” y con la tecla “MENOS” (Fig.1/L) para poner a cero el tiempo.

Ejemplo: **Pantalla 4 muestra “0.00”**

Pulse la tecla “ENTRAR” durante 3 segundos para confirmar la modificación y pulse de nuevo la tecla “ENTRAR” durante 3 segundos para guardar la operación de borrado. Para salir pulse la tecla “MENÚ” (Fig 1/H).

ESTE MANUAL ES DE PROPIEDAD DEL FABRICANTE Y QUEDA PROHIBIDA CUALQUIER REPRODUCCIÓN, INCLUSO PARCIAL, DEL MISMO.

7. PROGRAMACIÓN

Ejecutar RECETA

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 2/A), pulse la tecla "MENÚ" (Fig 2/C) y con las teclas "MENOS" y "MÁS" (Fig 2/B) seleccione la función "RECETAS". Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 2/A), y con las teclas "GUÍA", "MÁS" o "DESPLAZAMIENTO" (Fig 2/B) seleccione la receta deseada.

Pulse la tecla "ENTRAR" para activar el precalentamiento (ver 5.7 Configuración del precalentamiento).



Pulse la tecla "MENÚ" (Fig 2/C) para interrumpir la función y volver al menú principal

Borrar RECETA

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 2/A), pulse la tecla "MENÚ" y con las teclas "MENOS", "MÁS" o "DESPLAZAMIENTO" seleccione la función "RECETAS". (Fig 2/B). Pulse la tecla "ENTRAR".

Seleccione la receta a borrar con las teclas "MENOS", "MÁS" o "DESPLAZAMIENTO". Pulse la tecla "MÁS" durante 3 segundos.

Pulse la tecla "ENTRAR" para confirmar (Fig 2/A).

Pulse la tecla "MENÚ" para salir de la función y volver al menú principal.

7.2 DISPOSITIVO USB

Cargar RECETAS

Para guardar en el horno las recetas almacenadas en el dispositivo USB, proceda del modo siguiente:

en la modalidad de "ESPERA", pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 2/A) y la tecla "MENÚ" (Fig 2/F). Con las teclas "MENOS" y "MÁS" (Fig 2/B) visualizar "IMPORTAR RECETAS" (Pantalla 2). Abra la puerta debajo del panel de mandos del horno e introduzca el dispositivo USB. Pulse la tecla "ENTRAR" para confirmar (Fig 2/A).

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra "USB"**

Pantalla 2 muestra "READ"

Pantalla 3 muestra "RUNNING"

Pantalla 4 muestra el avance de las recetas cargadas (P 1, P 2, P 3 etc)

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra "USB"**

Pantalla 2 muestra "FINISH"

Saque el dispositivo USB. Vuelva a cerrar la puerta.

Pulse la tecla "MENÚ" (Fig 2/C) para volver al menú principal.

Descargar RECETAS

Para guardar en el dispositivo USB las recetas almacenadas en el horno, realice lo siguiente:

En la modalidad de "ESPERA", pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 2/A) y la tecla "MENÚ" (Fig 2/C). Con las teclas "MENOS" y "MÁS" (Fig 2/B) visualizar "GUARDAR RECETAS" (Pantalla 2). Abra la puerta debajo del panel de mandos del horno e introduzca el dispositivo USB.

Pulse la tecla "ENTRAR" para confirmar (Fig 2/A).

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra "USB"**

Pantalla 2 muestra "SAVE"

Pantalla 3 muestra "RUNNING"

Pantalla 4 muestra el avance de las recetas descargadas (P 1, P 2, P 3 etc)

Esperar a que finalice la descarga de las recetas.

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra "USB"**

Pantalla 2 muestra "FINISH"

Saque el dispositivo USB. Vuelva a cerrar la puerta.

Pulse la tecla "MENÚ" (Fig 2/C) para volver al menú principal.

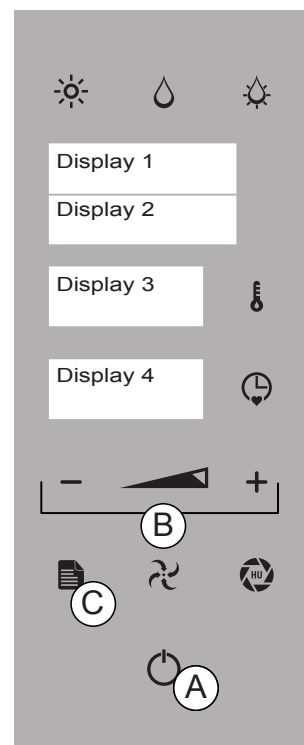


Fig.2



Cuando se introducen o sacan productos del aparato permanece el riesgo residual de quemadura, este riesgo se puede producir con el contacto accidental con el compartimiento de cocción, las fuentes o el material tratado.



Cada vez que sea necesario acceder a la zona denominada “Compartimiento cocción” es importante recordar que existe el peligro de quemadura. Por lo tanto, es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas. Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar.



Equiparse con los equipos de protección individual antes de proceder con las operaciones de limpieza (guantes, mascarilla, gafas)



Abra la puerta colocándose al lado del equipo para evitar fuentes de calor directas



Apertura puerta: sujete la manilla, gírela hacia la derecha o la izquierda y tire de la misma para desenganchar el mecanismo de muelle.

Cierre de la puerta: sujete la manilla y empuje la puerta para bloquear el mecanismo de muelle.



Ver cap. “5. Parámetros de trabajo” antes de cargar el horno

CARGA DEL PRODUCTO

Ponga el producto a elaborar en la fuente y coloque la bandeja en los soportes para fuentes previamente montados en el horno. (Fig. 1).

Iniciar el procedimiento de puesta en funcionamiento diaria (ver 4. Puesta en funcionamiento) o de programación (ver 7. Programación)

DESCARGA DEL PRODUCTO

Abra la puerta del horno y saque las fuentes de los soportes, hágalo utilizando los equipos de protección individual.



Una vez finalizada la elaboración, de ser necesario, inicie el procedimiento de mantenimiento (ver 9. Mantenimiento Ordinario)

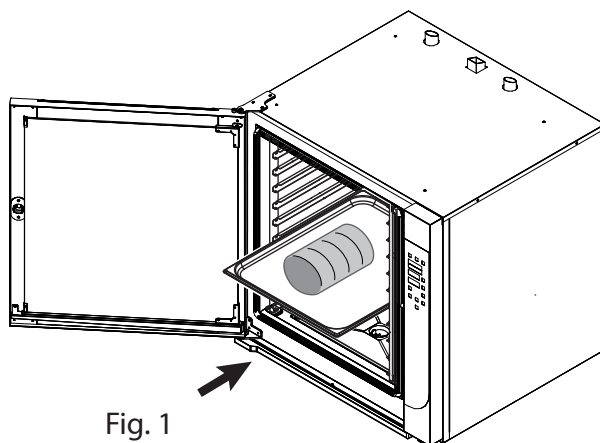


Fig. 1

9.1 LIMPIEZA DEL APARATO

Advertencias generales



El aparato se utiliza para la preparación de productos de uso alimenticio, es necesario prestar cuidado especial en todo lo respecta a la higiene y mantener el aparato siempre limpio así como el ambiente circunstante



El aparato deberá limpiarse periódicamente y deberán eliminarse todas las incrustaciones y o los residuos de alimentos.



La limpieza del aparato deberá ser llevada a cabo estando el compartimiento de cocción vacío.



En caso de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario realizar la limpieza meticulosa de todas las partes internas y externas del aparato.



Cada vez que sea necesario acceder a la zona denominada “Compartimiento cocción” es importante recordar que existe el peligro de quemadura. Por lo tanto, es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas. Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar.



Equiparse con los equipos de protección individual antes de proceder con las operaciones de limpieza (guantes, mascarilla, gafas)



Abra la puerta colocándose al lado del equipo para evitar fuentes de calor directas



El efecto químico de la sal y/ del vinagre o de otras sustancias ácidas, durante la cocción puede producir a largo plazo fenómenos de corrosión en el compartimiento de cocción. Al final del ciclo de cocción de estas sustancias, será necesario lavar esmeradamente el aparato con detergente y enjuagar bien



El líquido detergente para la limpieza del compartimiento de cocción debe contar con las siguientes características químicas:
- pH mayor que 12
- sin cloruros/amoniaco, con viscosidad y densidad similar a la del agua



Leer atentamente las indicaciones contenidas en la etiqueta de los productos detergentes. Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar. (Ver medios de protección indicados en la etiqueta del paquete)



Utilice productos no agresivos para la limpieza externa del aparato (utilizar detergentes idóneos para la limpieza del acero y del cristal)



Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no dañarlas, especialmente, evite utilizar productos corrosivos; no utilice material abrasivo o herramientas afiladas



Enjuague las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo



No limpie el aparato con chorros de agua a presión y/o directos.



Al finalizar las operaciones de limpieza, será necesario, para el mantenimiento adecuado de las juntas de la puerta, lavar las juntas con agua y jabón neutro, secarlas con cuidado y, cuando estén secas, esparcir talco por la superficie de las mismas. La operación para el mantenimiento de las juntas deberá ser efectuada semanalmente

9. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Tabla resumen: competencias - intervención - frecuencia



Operario "Heterogéneo"

Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con protecciones activas y capaz de llevar a cabo tareas sencillas.



Operario "homogéneo"

Operario experto y autorizado para el desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

	TIPO DE INTERVENCIÓN	FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza para la primera puesta en marcha Limpieza del compartimiento de cocción Limpieza filtro Control del nivel de líquido detergente Limpieza de la bandeja de recogida de condensados Limpieza del cristal interior y exterior Control y limpieza de la junta de la puerta	A la llegada después de la instalación Fin producción diaria En caso de necesidad Cada 2/3 dd (en caso de necesidad) Fin producción diaria En caso de necesidad Fin producción semanal
	Control y limpieza de las descargas	Cada 30 dd con agua muy dura sin ablandador

9.2 LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA



El aparato que deja el establecimiento es tratado con materiales especiales para la protección de las partes más expuestas.



Antes de poner en marcha por primera vez el aparato, es preciso limpiarlo esmeradamente para eliminar cualquier residuo de material extraño dentro o fuera del compartimiento de cocción.

Quite manualmente la película protectora de revestimiento exterior y limpie esmeradamente todas las partes externas del aparato.



No utilice herramientas abrasivas ni detergentes corrosivos (ver 9.1 Ver advertencias generales)

Al final de las operaciones descritas para la limpieza de las partes externas, es necesario limpiar el compartimiento de cocción.

En dependencia del modelo, el compartimiento de cocción se puede limpiar con procedimiento automático si el aparato dispone de esta opción o bien, con procedimiento manual.



Para los modelos con lavado, coloque el filtro conectado al tubo para la recogida del detergente en el recipiente específico (Fig. 1/A).



La limpieza del aparato deberá ser llevada a cabo estando el compartimiento de cocción vacío.

Abra la puerta y quite las fuentes (si están presentes) del porta-fuentes (Fig. 1).

Quite el portafuentes desmontando los pernos (Fig.2/B-C-D).

En dependencia del modelo, para la limpieza del compartimiento de cocción, siga las indicaciones descritas en los apartados:

- Limpieza del compartimiento de cocción con lavado automático, el horno realiza un ciclo de limpieza con el detergente y finaliza el procedimiento con el aclarado del compartimiento de cocción.
- Limpieza el compartimiento de cocción con lavado manual, este procedimiento se efectúa con el horno sin opción de lavado automático.

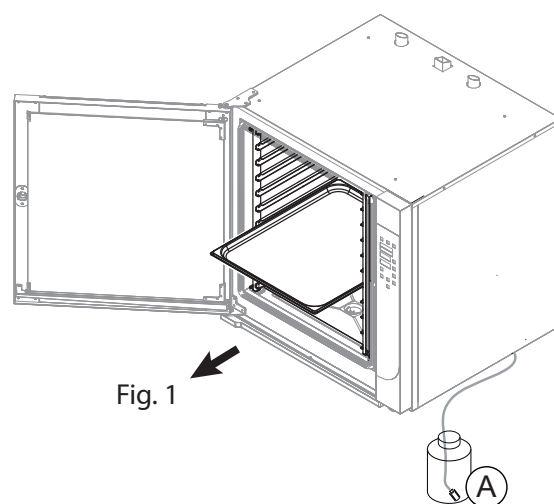


Fig. 1

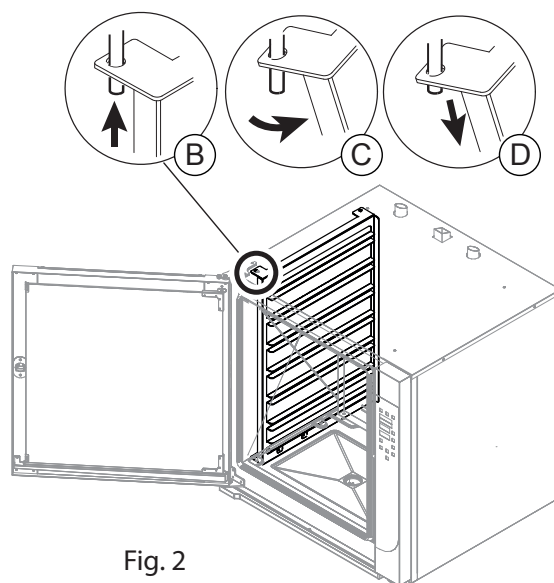


Fig. 2

9.3 LAVADO AUTOMÁTICO

Inicio LAVADO

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/A) y la tecla "MENÚ" (Fig 3/C) para activar el menú principal. Con las teclas "MENOS" o "MÁS" (Fig 3/B) seleccione la función "LAVADO". Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/A) para confirmar.



En dependencia del grado de suciedad, aparece el ciclo de lavado recomendado (Fig. 3 - Pantalla 2)

RÁPIDO: ciclo de lavado de breve duración, sin detergente.

SÓLO ACLARADO: ciclo de lavado completo, sin detergente.

CORTO: ciclo de lavado de breve duración, un ciclo de detergente.

MEDIO: ciclo de lavado completo, dos ciclos de detergente.

LARGO: ciclo de lavado completo, tres ciclos de detergente.

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra "LAVADO"**

Pantalla 2 muestra "CORTO"

Con las teclas "MENOS" y "MÁS" (Fig 3/B - Pantalla 2) es posible seleccionar los siguientes ciclos de lavado: **RÁPIDO - SÓLO ACLARADO - CORTO - MEDIO - LARGO**. Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/A) para iniciar el ciclo.

Parada LAVADO

Antes de introducir el DETERGENTE

(Fig 3 - Pantalla 2 - ABLANDAMIENTO)

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/A). Para reanudar el lavado pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/A). Para salir de la función pulse la tecla "MENÚ"

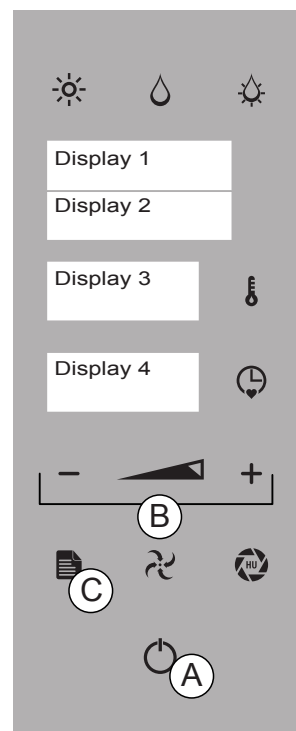


Fig.3

Después de introducir el DETERGENTE (Fig 3 - Pantalla 2 - DETERGENTE + AGUA)

Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/A).



SÓLO FUNCIÓN LAVADO (las demás funciones se desactivan)

Acciones posibles: pulse la tecla "ENTRAR" para reanudar el lavado interrumpido o bien seleccione otro tipo de lavado con las teclas "MENOS" y "MÁS" (Fig 3/B). Pulse la tecla "ENTRAR" (Fig 3/A) para iniciar el nuevo ciclo de lavado.

9.4 LAVADO MANUAL

El operario realiza el lavado y el aclarado del compartimiento de cocción utilizando líquido detergente durante el procedimiento de limpieza y agua potable durante el procedimiento de aclarado.



La limpieza del aparato debe ser efectuada con el compartimiento de cocción vacío, sin parrillas, fuentes u otros accesorios (Fig.4-5).

Configurar la modalidad de cocción VAPOR y los parámetros TEMPERATURA a 100°C y TIEMPO a 20' (ver 6.1 Convección (Fermentación) - Vapor - Combi).

Una vez finalizada la operación, abra la puerta dejando enfriar durante unos segundos el compartimiento de cocción.

Aplique con un pulverizador normal (Fig. 6) el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie esmeradamente toda la superficie (Fig. 6).

Una vez finalizada la operación, aclare con abundante agua potable el compartimiento de cocción; para esta operación no utilice bajo ningún concepto chorros de agua a presión.

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque esmeradamente con un paño no abrasivo el compartimiento de cocción.

De ser necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

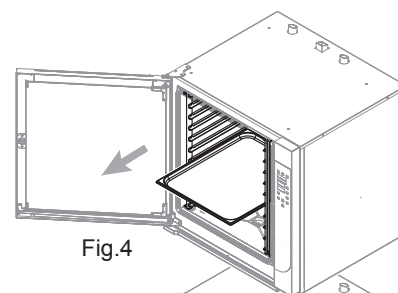


Fig.4

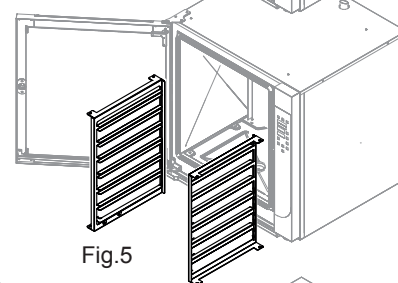


Fig.5

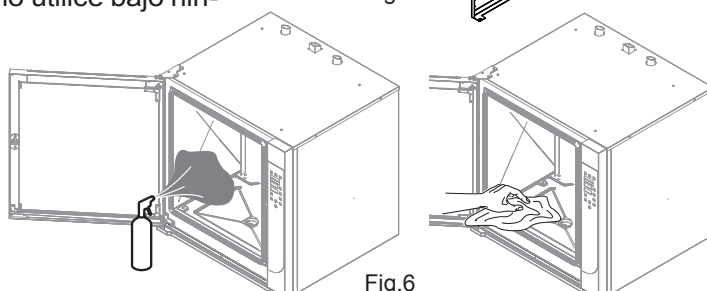


Fig.6

9.5 VERIFICACIONES PERIÓDICAS A EFECTUAR

Limpieza del compartimiento de cocción

Dentro del compartimiento de cocción podrían depositarse residuos sólidos de varios tipos, por lo tanto es necesario efectuar un control visual al final del día para comprobar su presencia. En caso de necesidad, elimine manualmente los residuos y, si fuera necesario, desenrosque el filtro en la base del compartimiento de cocción (Fig.7) para desatascar la salida en caso de que hubiera residuos. Al finalizar las operaciones, atornille de nuevo el filtro en el compartimiento de cocción.

 En caso de necesidad quite los portafuentes del compartimiento de cocción desmontando el perno (Fig.8).

Limpieza filtro

En caso de necesidad, desenrosque el filtro (Fig. 8), limpie con agua potable y material no abrasivo ni corrosivo para eliminar los residuos sólidos. Secar con cuidado. Al finalizar las operaciones, atornille de nuevo el filtro.

 Mensaje "Limpieza Filtro" (Pantalla 2): efectúe el mantenimiento ordinario del filtro. Una vez finalizada la limpieza, pulse la tecla "MÁS" durante 5 segundos para eliminar el mensaje

Limpieza de la bandeja de recogida de condensados

En de la bandeja de recogida de condensados podrían depositarse residuos que obstruyen el paso de los líquidos recogidos, por lo tanto es necesario efectuar un control visual al final del día para comprobar su presencia. En caso de necesidad, quite manualmente los residuos para desatascar el agujero de salida (Fig.10).

Limpieza del cristal interior ed exterior

El aparato cuenta con un cristal fijo enganchado en la puerta, y otro móvil. En caso de necesidad, y dejando completamente abierta la puerta, desenganche los dispositivos de bloqueo del cristal (Fig. 9) y, con mucho cuidado, limpie el cristal móvil por ambos lados. Antes de volver a engancharlo en la puerta, limpie con cuidado también el cristal interior fijo.

Control y limpieza de la junta de la puerta

Al final de cada lavado del compartimiento de cocción y al final del ciclo diario, será necesario limpiar esmeradamente la junta de la puerta para asegurar su correcto mantenimiento (Fig.11). Limpie con material no abrasivo ni corrosivo la junta, séquela con cuidado y aplique aceite de vaselina sobre toda la superficie para mantenerla suave y en buen estado de conservación.

Control del nivel de líquido detergente

El aparato con dispositivo de lavado automático requiere un control visual al final del día de trabajo para comprobar la presencia de detergente en el recipiente específico (Fig. 12). Compruebe la presencia de líquido detergente en en el recipiente específico, en caso de necesidad efectúe el llenado y/o la sustitución.

En caso de que falte líquido detergente, el aparato no señaliza la anomalía y el lavado se efectúa sin detergente.

Control y limpieza de las descargas

Para eliminar correctamente el agua por la red de desagüe, asegúrese de que no haya obstáculos de ningún tipo a lo largo de la línea (Fig.9-13).

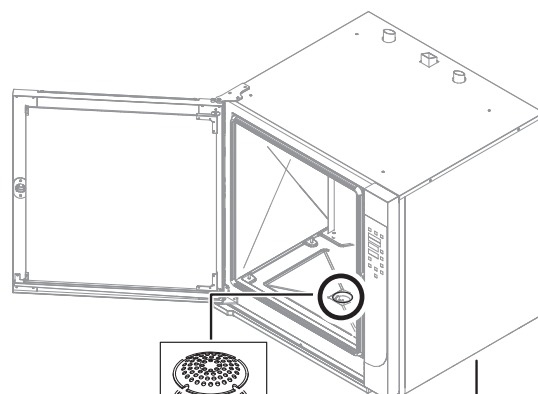


Fig. 7

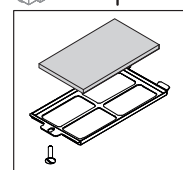


Fig. 14

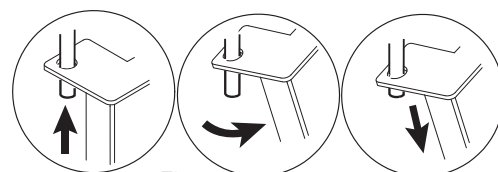


Fig. 8

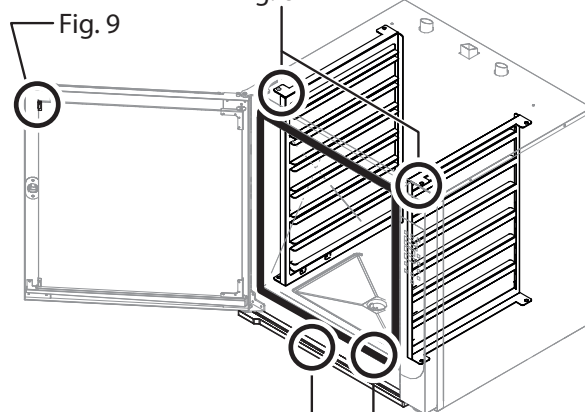


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

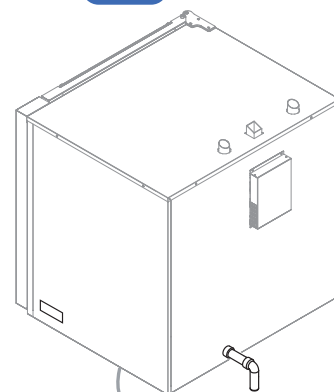


Fig. 12



Fig. 13

10. SEÑALIZACIÓN ALARMAS

10.1 Lista de las alarmas

Las anomalías aparecen en la pantalla 2 durante el funcionamiento, ver la descripción a continuación:

Alarma sonda cámara: sonda de temperatura estropeada o desconectada.

Alarma sonda humedad: sonda de humedad estropeada o desconectada.

Alarma sonda al corazón interna: sonda al corazón estropeada o desconectada (se puede utilizar el horno sin sonda al corazón).

Alarma sonda al corazón externa: sonda al corazón estropeada, desconectada o bien no introducida correctamente (se puede utilizar el horno sin sonda al corazón).

Alarma temperatura tarjeta: tarjeta sobrecalentada (más de 70° C).

Alarma motor: motor sobrecalentado.

Alarma falta agua: suministro hídrico insuficiente.

EEP: carga/actualización software errónea.

FLAM: falta llama de alimentación.

Alarma respiradero: funcionamiento incorrecto dispositivo respiradero.

Alarma OFFRUN: aumento rápido de la temperatura.

Pulsando la tecla “MÁS” durante 5 segundos se puede eliminar temporalmente la alarma. El mensaje volverá a aparecer hasta que solucione el problema.



Contacte con el servicio técnico autorizado.

El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene para hallar la causa del problema y restablecer el funcionamiento correcto.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



En caso de que el aparato no funcione correctamente, intente solucionar los problemas menos graves con las indicaciones que figuran en la siguiente tabla

ANOMALÍA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El aparato no se enciende	- El interruptor principal está desconectado - Se ha activado el cortacircuitos o el interruptor magnetotérmico	- Introducir el interruptor principal - Activar de nuevo el cortacircuitos o el interruptor magnetotérmico
No se produce vapor	El grifo del agua está cerrado	Abrir el grifo de agua
El agua no sale de la cámara de cocción.	La salida está atascada.	- Limpiar el filtro de la salida. - eliminar los eventuales residuos presentes en la salida
Las paredes internas están cubiertas de calcáreo	El ablandador no está conectado o bien está agotado	- Conectar el aparato a un ablandador - Regenerar el ablandador - Descalcificar el compartimiento de cocción
En el compartimiento de cocción hay manchas	- Calidad del agua - Detergente de mala calidad - Aclarado insuficiente	- Filtrar el agua (ver ablandador) - Utilizar el detergente recomendado - Repetir el aclarado
El aparato de gas no se enciende	- Grifo del gas cerrado. - Presencia de aire en la tubería	- Abrir el grifo de gas - Repetir las operaciones de encendido
Falta agua	El grifo del agua está cerrado.	Abrir el grifo de agua
Sobrecalentamiento de los componentes electrónicos (Alarma temperatura tarjeta)	Ventiladores de enfriamiento atascados	Despejar el paso de aire o limpiar los filtros
Mensaje Limpieza Filtro	Tiempo finalizado mantenimiento filtro	Procedimiento con limpieza (ver 9.5 Verificaciones periódicas a efectuar)



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, y desconecte todos los dispositivos de alimentación, sucesivamente contacte con el servicio técnico autorizado

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo



OBLIGACIÓN DE ELIMINAR LOS MATERIALES UTILIZANDO EL PROCEDIMIENTO LEGISLATIVO VIGENTE EN EL PAÍS DONDE SE EFECÚA EL DESGUACE DEL EQUIPO

De acuerdo con las Directivas (ver Sección n. 0.1) relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, y a la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su envase indica que al final de su vida útil el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos.

La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil es organizada y gestionada por el fabricante. El usuario que quiere eliminar este aparato, deberá por lo tanto ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclaje de aparato, el tratamiento o la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que constituyen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente.



La puesta fuera de servicio y la eliminación del aparato debe ser realizada por personal cualificado

Eliminación de residuos



Durante la fase de uso y mantenimiento, evite dispersar en el medio ambiente los productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y realice la eliminación selectiva según la composición de los distintos materiales y de acuerdo con las leyes vigentes en materia

La eliminación ilegal de residuos conlleva la aplicación de sanciones reglamentadas por las leyes vigentes en el lugar donde se cometa la infracción.



DIGITALER ELEKTROBACKOFEN MIT BASIC-TOUCH-FUNKTION - 2.0
HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND ORDENTLICHE WARTUNG

DE



07/2016 - Ed. 3 - Cod.n° 184918

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
ELEKTROMOS SÜTŐ



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS
PIEKARNIK GAZOWY
GÁZSÜTŐ



0. DOKUMENT-KENNDATEN

0.1 REFERENZNORMEN

1. NUTZERHINWEISE

Vorwort - Zweck des Dokuments - Wie das Dokument zu lesen ist - Aufbewahrung des Dokuments - Zielgruppen - Programm zur Schulung der Bediener

Voraussetzungen zulasten des Kunden - Anwendungszweck - Vorgesehene Bedingungen für den Gebrauch - Abnahmekontrolle und Garantie - Genehmigung

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Beschreibung der Piktogramme - Allgemeines Vorgehen für individuelle Schutzmaßnahmen - Signalschilder - Vorwort - Verpflichtungen - Verbote - Ratschläge - Empfehlungen - Angaben zu Restrisiken - Betriebsmodi bei Gasgeruch in der Umgebung

3. BETRIEBSFUNKTIONEN

Funktionen der Tasten - Betriebsmodi der Steuertafel - Beschreibung der Funktionsmodi - Einstellung der Sprachsoftware - Beschreibung der Abschaltfunktionen

4. INBETRIEBNAHME

Inbetriebnahme bei Erststart - Tägliche Inbetriebnahme - Tägliche Außerbetriebnahme oder für längere Zeit - Produktionsstart - Einschalten/ Ausschalten

5. ARBEITSPARAMETER

Datum/Uhrzeit - Temperatureinstellung - Zeiteinstellung

Feuchtigkeitseinstellung - Einstellung des Entlüftungsventils (nur Konvektion) -

Geschwindigkeitseinstellung des Ventils - Vorwärmeinstellung - Schnellkühleinstellungen - Programmierte Starteinstellung (Zurücksetzung)

6. KOCHPARAMETER

Konvektion (Aufgehen) - Dampf - Kombi - Zentralfühler und Delta T

7. PROGRAMMIERUNG

Rubrik Rezepte (Speicherung Rezepte - Rezepte modifizieren - Start Rezept - Rezept löschen) - USB-Gerät

8. HINEINGEBEN UND HERAUSNEHMEN DES PRODUKTS

Hineingeben und Herausnehmen des Produkts

9. ORDENTLICHE WARTUNG

Reinigung der Apparatur - Reinigung nach Erststart - Automatisches Waschen - Manuelles Waschen - Regelmäßig auszuführende Überprüfungen

10. ALARMSIGNALE

Liste der Alarme - Troubleshooting

ENTSORGUNG

Außerbetriebnahme und Entsorgung der Apparatur - Entsorgung der Abfälle

Vorwort

Originalbetriebsanleitung. Dieses Dokument wurde vom Hersteller in der eigenen Sprache (Italienisch) erstellt. Die in diesem Dokument bereitgestellten Informationen stehen der exklusiven Verwendung eines berechtigten Bedieners für den Gebrauch der hier betreffenden Apparatur zu Verfügung.

Die Bediener müssen hinsichtlich aller Aspekte bezüglich der Funktionsweise und der Sicherheit geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften werden im spezifischen Kapitel zum behandelten Thema dargestellt (s. 2. Allgemeine Sicherheitshinweise). Das vorliegende Dokument darf Dritten nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers zur Einsicht überlassen werden. Der Text darf nicht in anderen Ausdrücken ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers verwendet werden.

Die Verwendungen von: Abbildungen/Bilder/Zeichnungen/Entwürfe innerhalb des Dokuments sind nur annäherungsweise Angaben und können Variationen unterlaufen sein. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen und sich von der Pflicht zu binden, auf eigenes Wirken dies zu kommunizieren.

Zweck des Dokuments

Jede Wechselwirkung zwischen dem Bediener und der Apparatur im Laufe der Lebensdauer derselben ist sorgfältig sowohl während der Phase des Entwurfs wie auch während des Verfassens des vorliegenden Dokuments analysiert wurden. Es ist also unsere Hoffnung, dass dieses Dokument den Erhalt der charakteristischen Effizienz der Apparatur begünstigen kann. Wenn man sich strikt an die dargelegten Angaben hält, wird das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimiert.

Wie das Dokument zu lesen ist

Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, welche thematisch alle Informationen zusammentragen, die für das Verwenden der Apparatur ohne Risiko notwendig sind. Innerhalb jedes Kapitels gibt es eine Unterteilung in Absätze; jeder Absatz kann eine Präzisierung durch eine Unterüberschrift und eine Beschreibung haben.

Aufbewahrung des Dokuments

Das vorliegende Dokument ist integrativer Bestandteil der anfänglichen Lieferung, weshalb es für die gesamte Nutzungsdauer der Apparatur aufgehoben und gelegentlich verwendet werden muss.

Zielgruppen

Das vorliegende Dokument ist zum ausschließlichen Gebrauch für "diverse" Bediener konzipiert (Bediener mit begrenzten Kompetenzen und Befugnissen). Befugte und beauftragte Personen, welche die Apparatur mit aktiven Schutzvorrichtungen in Funktion setzen und imstande sind, ordentliche Wartungsarbeiten auszuführen (Reinigung der Apparatur).

Programm zur Schulung der Bediener

Auf bestimmte Anfrage des Nutzers ist es möglich, einen Schulungskurs für die zuständigen Bediener, welche die Apparatur gebrauchen, entsprechend den Modalitäten der erbrachten Auftragsbestätigung durchzuführen.

Auf Grundlage der Anfrage können Vorbereitungskurse bei Einrichtungen des Herstellers oder des Nutzers für folgende Zielgruppen durchgeführt werden:

- Zuständiger Bediener für elektrische/elektronische Wartung (Fachtechniker).
- Zuständiger Bediener für maschinelle Wartung (Fachtechniker).
- Zuständiger Bediener für den einfachen Betrieb (Betreiber - Endnutzer).

Voraussetzungen zulasten des Kunden

Vorbehaltlich eventueller abweichender vertraglicher Vereinbarungen sind folgende Vorkehrungen vonseiten des Kunden zu treffen:

- örtliche Voraussetzungen (einschließlich Mauerwerk, Fundament oder eventuell erforderliche Kanalisation);
- Fußboden ohne Rutschgefahr und Unebenheiten;
- Vorkehrungen für den Installationsort und die Installation der Apparatur selbst unter Beachtung der angegebenen Maße im Layout (Grundriss);
- Vorkehrungen für adäquate unterstützende Leistungen entsprechend der Erfordernisse der Anlage (Stromnetz, Wassernetz, Gasversorgung, Abflussleitungen);
- Vorkehrungen an der elektrischen Anlage, welche mit den Voraussetzungen der am Installationsort geltenden Richtlinien konform sind
- angemessene Beleuchtung, welche mit den Voraussetzungen der am Installationsort geltenden Richtlinien konform ist
- eventuelle Sicherheitsvorrichtungen entlang der Energieversorgungsleitungen (Differenzialschalter, Erdungsanlage zum Potentialausgleich, Sicherheitsventil, etc.), wie sie von der in Kraft stehenden Gesetzgebung im Land der Installation vorgesehen sind;
- Erdleitungen in Konformität mit geltenden Richtlinien;
- ggf. weitere notwendige Vorkehrungen (siehe technische Angaben) für eine Wasserenthärtungsanlage.

Anwendungszweck

Dieses Gerät ist für professionelle Verwendung konzipiert worden. Eine Verwendung der betreffenden Apparatur aus diesem Dokument wird als "eigens vorgesehener Gebrauch" angesehen, wenn sie zum Backen/Kochen oder die Aufbereitung von Produkten zum Zweck der Ernährung genutzt wird; jede andere Verwendung wird als "unsachgemäßer Gebrauch" angesehen und ist daher gefährlich. Die Apparatur muss innerhalb der im Vertrag festgelegten, vorgesehenen Grenzen und innerhalb der Grenzen ihrer Tragfähigkeit, wie sie in den entsprechenden Absätzen beschrieben werden, verwendet werden.

Vorgesehene Bedingungen für den Gebrauch

Die Apparatur wurde ausschließlich für den Betrieb innerhalb von Räumen bis zu den vorgeschriebenen technischen Grenzen und Grenzen der Tragfähigkeit entworfen. Um ein optimales Funktionieren und die Einhaltung der Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden.

Die Installation der Apparatur muss an einem geeigneten Ort erfolgen bzw. so, dass die normalen Betriebsvorgänge und ordentlichen wie außerordentlichen Wartungsarbeiten möglich sind. Deswegen wird die Vorbereitung eines Arbeitsplatzes für etwaige Wartungseingriffe erforderlich sein, sodass die Sicherheit des Arbeiters nicht beschnitten wird.

Die Räumlichkeiten müssen außerdem Anforderungen für die Installation erfüllen, die folgende Merkmale umfassen:

- Mindesttemperatur für Kühlwasser $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- der Fußboden darf keine Rutschgefahr darstellen und die Apparatur muss vollkommen eben aufgestellt werden;
- der Raum muss eine Lüftungsanlage und Beleuchtung wie im Land des Nutzers vorgeschrieben enthalten;
- der Raum muss Möglichkeiten zum Abfluss des Abwassers enthalten und muss Schalter sowie Absperrschieber besitzen, wodurch jegliche Form von Aufwärtsfluss in der Apparatur ausgeschlossen werden kann;
- die Wände müssen dicht an der Apparatur gelegen sein und feuerfest und/oder von möglichen Wärmequellen isoliert sein.

Abnahmekontrolle und Garantie

Testinspektion: Das Gerät wurde vom Hersteller nach der Produktion eingehend überprüft. Alle Prüferzertifikate werden dem Kunden zur Verfügung gestellt.

Garantie: Die Garantiezeit liegt bei 12 Monaten ab Rechnungsdatum auf Ersatzteile. Der Austausch und die Transportkosten für Ersatz obliegen dem Käufer. Von der Garantie ausgenommen sind Bedienfehler, Verschleißteile, Glas, etc.

Reparaturkosten durch einen autorisierten Techniker des Herstellers zur Behebung des Defektes im Rahmen der Garantie obliegen dem Fachhändler, sowie bei einem Bedienfehler bei dem Endverbraucher.

Die genutzten Werkzeuge und Materialien, welche nicht vom Hersteller direkt kommen werden von der Garantie ausgeschlossen.

Wartungsarbeiten und falsche Installation des Gerätes sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie gilt nur für den direkten Käufer der Ware.

Der Hersteller ist verantwortlich für das ursprünglich gelieferte Gerät.

Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird und daraus resultierende Schäden Reparaturen zur Folge haben, die nicht in der Bedienungsanleitung stehen oder ausdrücklich vom Hersteller genehmigt worden sind.

Die Garantie verfällt in folgendem Fall:

- Durch den Transport und/oder die Bewegung der Maschine hervorgerufene Schäden; wann immer dies passieren sollte, muss der Kunde den Händler und den Transporteur durch Fax oder Einschreiben und einer Notiz auf den Transportunterlagen über den Vorfall informieren. Der Fachtechniker, welcher den Apparat installiert, urteilt auf Grundlage des Schadens, ob eine Installation erfolgen kann. Die Garantie verfällt außerdem in folgenden Fällen:
- Schäden wegen fehlerhafter Installation.
- Fehler wegen Abnutzung von Teilen aufgrund unsachgemäßem Gebrauch.
- Schäden wegen Gebrauch von Ersatzteilen, welche nicht empfohlen wurden oder keine Originalteile darstellen.
- Schäden aufgrund fehlerhafter Wartung und/oder Schäden aufgrund fehlenden Wartungsarbeiten.
- Schäden infolge der Nichtbefolgung von Vorgängen, welche in dem vorliegenden Dokument beschrieben stehen.

Genehmigung

Mit Genehmigung ist die Erlaubnis für einen essentiellen Eingriff innerhalb der Apparatur gemeint.

Die Genehmigung wird von demjenigen, welcher für die Apparatur verantwortlich ist, erteilt (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Händler und/oder Inhaber der Räume).

Beschreibung der Piktogramme

GEFAHR



Generelle Gefahr



Stromschlaggefahr



Gefahr wegen hoher Temperaturen



Gefahr wegen ausgehendem Material bei hohen Temperaturen



Quetschgefahr für Gliedmaßen

VERBOT



Es ist "diversen" Bedienern verboten, irgendwelche Arbeiten (Wartungen und/oder Anderes) auszuführen, welche qualifizierte und befugte technische Kompetenzen verlangen.



Es ist Bedienern verboten, irgendwelche Arbeiten (Installationen, Wartungen und/oder Anderes) auszuführen, ohne zuvor ins Innere dieser Bedienungsanleitung geschaut zu haben.

VERPFLICHTUNG



Verpflichtung zum Lesen der Anleitungen vor irgendwelchen Eingriffen.



Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung jedes Mal, wenn unter Sicherheitsbedingungen an der Apparatur gearbeitet werden muss.



Verpflichtung zur Beachtung der geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Sondermüll.



Verpflichtung zum Tragen einer Schutzbrille.



Verpflichtung zum Tragen von Schutzhandschuhen.



Verpflichtung zum Tragen eines Schutzhelms.



Verpflichtung zum Tragen zum tragen besonderen Sicherheitsschuhwerks.



Verpflichtung zum Tragen einer Schutzkappe zur Vermeidung versehentlichen Verlusts der Haare.

Generelles Vorgehen für die Anwendung von individuellen Schutzmaßnahmen



Jedes Mal, wenn man in den Bereich der "Backröhre" eingreift, ist es wichtig, sich an die Gefahr einer Brandwunde zu erinnern. Es ist daher verpflichtend, geeignete individuelle Schutzmaßnahmen zu treffen



Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an. Vermeiden Sie das Tragen von solchen Kleidungsstücken oder Gegenständen, wie zum Beispiel Armreifen, Ketten, Ringe, welche ins Innere der Backröhre fallen können.



Lesen Sie die Anleitungen, bevor Sie irgendwelche Eingriffe vornehmen.



Trennen Sie die Stromversorgung jedes Mal, wenn Sie unter sicheren Bedingungen an der Apparatur arbeiten müssen.

Hinweisschilder am Gerät



An der Apparatur sind Schilder und Piktogramme für Signalisierung und Warnungen wie im Folgenden beschrieben angebracht. ES ist absolut verboten, die an der Apparatur angebrachten Schilder und Piktogramme unkenntlich zu machen oder zu entfernen.

ES untersteht der Verantwortung des Nutzers, regelmäßig die Unversehrtheit der Schilder und der Piktogramme an der Apparatur zu überprüfen. Entfernen und ersetzen Sie solche, welche beschädigt sind, indem Sie beim Hilfs- und Ersatzservice des Herstellers nachfragen.



Generelle Gefahr



Vorhandensein von Spannung



Gefahr wegen ausgehendem Material bei hohen Temperaturen



Erdung



Anschluss für das System zum Potentialausgleich

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort

	Die Bedienungsanleitung wurde für "diverse" Bediener (Bediener mit begrenzten Kompetenzen und Befugnissen) erstellt. Befugte und beauftragte Personen, welche die Apparatur mit aktiven Schutzvorrichtungen in Funktion setzen und imstande sind, ordentliche Wartungsarbeiten auszuführen (Reinigung der Apparatur).
	Bediener, welche die Apparatur benutzen, müssen in Hinsicht auf alle Gesichtspunkte bezüglich Funktionsweise und Sicherheit informiert sein. Sie dürfen daher nur auf geeignete Weise und mit geeigneten Mitteln unter Beachtung der erforderlichen Sicherheitsrichtlinien an der Apparatur tätig werden.
	Die dargestellten Informationen aus diesem Dokument berücksichtigen nicht den Transport, die Installation und die außerordentliche Wartung, was von qualifizierten Technikern aus dem entsprechenden Fachbereich ausgeführt werden muss.
	"Diverse" Bediener, auf welche dieses Dokument abzielt, dürfen nur nach der Installation der Apparatur (Transport; Befestigung; Strom-, Wasser, Gas, Abwasseranschlüsse) durch einen Techniker an ihr arbeiten.
	Das vorliegende Dokument berücksichtigt keine Informationen zu Abänderungen oder Variationen an dieser Apparatur. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen und sich von der Pflicht zu binden, auf eigenes Wirken dies zu kommunizieren.

Verpflichtungen - Verbote - Ratschläge - Empfehlungen

	Öffnen Sie die Verpackung bei Erhalt der Maschine; vergewissern Sie sich, dass die Maschine und das Zubehör keine Schäden während des Transports erlitten haben. Wenn Schäden vorliegen, geben Sie dies bei Erkennung der Schäden sofort dem Transporteur zur Kenntnis und gehen Sie nicht zur Installation der Apparatur über. Wenden Sie sich an qualifiziertes und befugtes Personal, um die aufgetretenen Probleme weiterzuleiten. Der Hersteller ist nicht für während des Transports verursachte Schäden verantwortlich.
	Verbot für jedweden durch nicht befugte Personen durchgeführten Eingriff (einschließlich Kindern, Behinderten und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten). Verbot für die Durchführung jedweden Eingriffs, ohne in das Innere dieses Dokuments geschaut zu haben
	Lesen Sie die Anleitungen vor dem Ausführen irgendwelcher Arbeiten.
	Trennen Sie jede Form der Versorgungsleitung (Strom - Gas - Wasser) jedes Mal, wenn Sie unter sicheren Bedingungen an der Apparatur arbeiten müssen.
	Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an. Die Europäische Gemeinschaft hat in Hinsicht auf individuelle Sicherheitsmaßnahmen Richtlinien erlassen, an welche sich die Bediener unbedingt halten müssen. Geräuschemissionen ≤ 70 dB
	Es ist verboten, den Luftzufuhranschluss für die Apparatur mit Grill, Backblech und anderem Zubehör zu verschließen, so dass die freie Luftzirkulation verhindert wird.
	Lassen Sie keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe der Apparatur.
	Folgen Sie den geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Sondermüll.
	Beim Hineingeben und Herausnehmen des Produkts aus der Apparatur verbleibt das Risiko für Brandwunden; dieses Risiko kann während des versehentlichen Kontakts mit der Oberfläche, dem Backblech und dem behandelten Material auftreten.
	Verwenden Sie Gefäße zum Backen so, dass diese während der Verarbeitung des Produkts unter Aufsicht des Betreibers bleiben. Gefäße mit Flüssigkeiten im Inneren können während der Behandlung durch Backen/Kochen überlaufen, wodurch eine Gefahrensituation entstehen kann.
	Fehlende Hygiene an der Apparatur trägt zur frühzeitigen Verschlechterung ihres Zustands bei; diese Umstände können ihre Funktionsweise betreffen und daher Gefahrensituationen erzeugen.
	Es ist absolut verboten, die Schilder und Piktogramme an der Apparatur unkenntlich zu machen.
	Bewahren Sie das vorliegende Dokument so auf, dass es den Nutzern der Apparatur stets zur Verfügung steht und sie bei Bedarf Einsicht nehmen können.
	Die Bediensteuerung der Apparatur darf nur mit den Händen erfolgen. Schäden, welche durch angebrachte, angeschlossene oder andere Gegenstände hervorgerufen worden sind, führen zum Verfall der Garantieberechtigung.
	Um die Gefahren für Stromschläge und Verbrennungen gering zu halten, darf die Einheit nicht mit nassen Händen an- und abgeschlossen werden.
	Jedes Mal, wenn man sich dem Back-/Kochbereich nähert, muss man sich über die Gefahr von Brandwunden gewahr sein. Es ist somit verpflichtend, geeignete individuelle Schutzmaßnahmen zu treffen.

DIE VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS. JEDE - AUCH NUR TEILWEISE - VERVIELFÄLTIGUNG IST VERBOTEN.

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Angaben zu Restrisiken

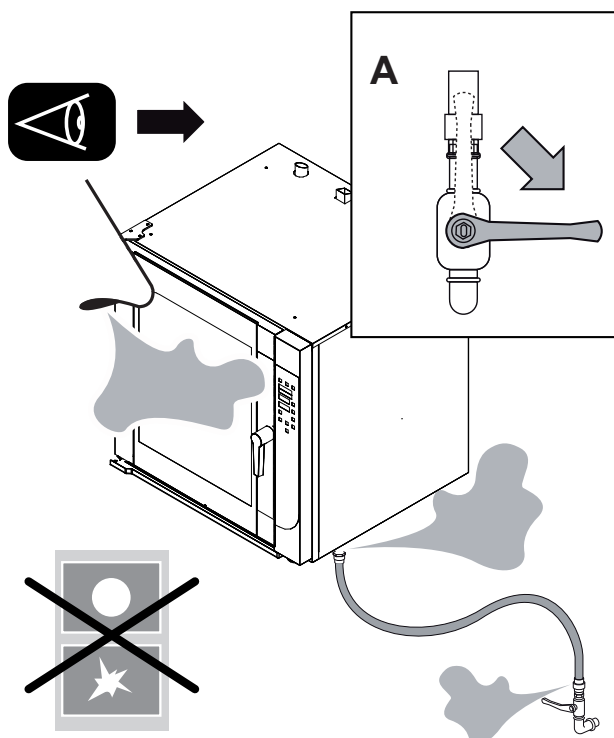
Trotz Anwendung von Regeln für "gute Erbauungstechnik" und Beachtung von Vorgaben seitens der Gesetzgebung, welche Herstellung und Vertrieb dieses Produkts betreffen, verbleiben noch "Restrisiken", welche ihrer Natur nach nicht auszuschließen sind. Solche Risiken umfassen:

	Restrisiko für Stromschläge: Ein solches Risiko besteht im Fall, wenn man an den elektrischen und/oder elektronischen Vorrichtungen unter Spannung eingreifen muss.
	Restrisiko für Brandwunden: Ein solches Risiko besteht im Fall, wenn man in versehentlichen Kontakt mit Materialien unter hohen Temperaturen kommt.
	Restrisiko für Brandwunden bei austretendem Material Ein solches Risiko besteht im Fall, wenn man in versehentlichen Kontakt mit austretenden Materialien bei hoher Temperatur kommt. Gefäße, welche zu voll mit Flüssigkeiten und/oder unter Erwärmung veränderlichen Feststoffen (die vom festen in den flüssigen Zustand übergehen) gefüllt sind, können auf falsche Weise verwendet werden und somit Brandwunden verursachen. Während der Verarbeitungsphase müssen die verwendeten Gefäße leicht sichtbar gestellt werden.
	Restrisiko für Explosionen Ein solches Risiko besteht in folgenden Fällen: • Gasgeruch in der Umgebung; • Verwendung der Apparatur, wenn Substanzen mit Explosionsgefahr in der Luft liegen; • Verarbeitung von Lebensmitteln in verschlossenen Gefäßen (wie z. B. Dosen oder Schachteln), wenn diese nicht für diesen Zweck geeignet sind.
	Restrisiko für Brand Ein solches Risiko besteht in folgendem Fall: • Verwendung entzündlicher Stoffe (wie z.B. Alkohol)

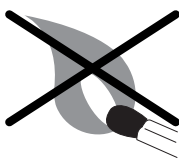
Betriebsmodalitäten bei Gasgeruch in der Umgebung

	Bei Gasgeruch in der Umgebung müssen dringend die folgend beschriebenen Vorgehensweisen befolgt werden.
---	--

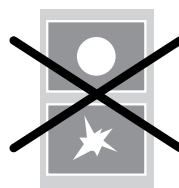
- Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr (Schließen Sie den Hahn A).
- Lüften Sie sofort die Räumlichkeiten.
- Betätigen Sie kein elektrisches Gerät in der Umgebung (insbesondere B-C-D).
- Betätigen Sie kein Gerät, welches Funken oder Flammen erzeugt (insbesondere B-C-D).
- Verwenden Sie ein Kommunikationsmittel, welches außerhalb der Umgebung bedient wird, wo sich der Gasgeruch gezeigt hat, um die jeweilige Einrichtung zu alarmieren (Elektronunternehmen und/oder Feuerwehr).



B



C



D

3. BETRIEBSFUNKTIONEN

3.1 Funktionen der Tasten

Die Vorrichtung aus den Abbildungen ist nur aus informatorischen Zwecken dargestellt und kann Variationen unterlegen sein.

-  Taste "KONVEKTION": Back-/Kochmodus "Konvektion".
-  Taste "Dampf": Back.Kochmodus "Dampf"
-  Taste "KOMBI": Back-/Kochmodus "Kombi".
-  Taste "TEMPERATUR": Back-/Kochtemperatur.
-  Taste "ZEIT": Back-/Kochdauer.
-  Taste "WENIGER", "MEHR" und "DURCHGÄNGIG": zur Verringerung oder Erhöhung des gewählten Parameters.
-  Taste "MENÜ": für Zugriff und Rückkehr zum Hauptmenü und um eine Funktion zu verlassen.
-  Taste "VENTILATOR": Geschwindigkeit des Lüfterrads in der Back-/Kochkammer
-  Taste "ENTLÜFTER": offenes Ventil (LED blinkt), geschlossenes Ventil (LED feststehend).
-  Taste "EINGABE": Ein- und Ausschalten des Ofens. Funktion bestätigen/unterbrechen.

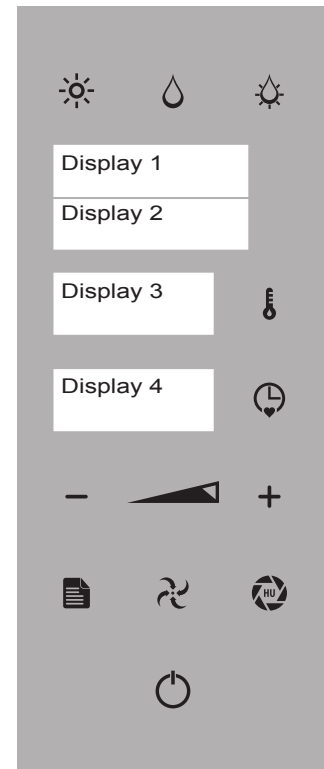


Fig.1

3.2 Betriebsmodi der Steuertafel

Die Tasten werden für die Einstellung der gewünschten Verarbeitung gebraucht; sie können zum Aufruf und zur Programmierung verschiedener Funktionen verwendet werden.

Die Taste "EINGABE" kann wegen 4 verschiedenen Funktionen gewählt werden:

1. Manuelles Garen (Standardeinstellung KONVEKTION - DAMPF - KOMBI)
2. Anhalten oder Start des Arbeitszyklus (und/oder zum Anschalten einer bestimmten Funktion, wie z.B.: Backvorgang mit Zentralfühler, Zurückstellung des Starts).
3. Bestätigung der Auswahl einer Einstellung.
4. Die aktuelle Funktion unterbrechen (die "Enter" -Taste drücken, um den Arbeitszyklus wieder aufzunehmen - Funktion PAUSE).

Die Taste "ZEIT" und die Taste "TEMPERATUR" gleichzeitig gedrückt ermöglichen die Einstellung der Uhrzeit.

3.3 Beschreibung der Funktionsmodi

- ModalitätAUSGESCHALTET: Taste "EINGABE" leuchtet auf (Nach 15 Minuten im Modus "STANDBY").
- Modus "STAND BY": Taste "EINGABE" leuchtet und Uhrzeit wird angezeigt (Abb.1 Display 3).
- Modus "HAUPTMENU": Taste "EINGABE" leuchtet und Uhrzeit wird angezeigt (Abb.1 Display 3) sowie Anzeige der Funktionen (WASCHEN - REZEPT - KERNSONDE - POST - REZEPT SPEICHERN - REZEPT IMPORTIEREN - UPDATE FW - AUS - Abb.1 - Display 1).



Die Anleitungen in diesem Handbuch beziehen sich auf den Backofen im Modus "STAND BY" und während der Parametereinstellungen durch den Hersteller, sofern nicht anders angegeben.

Im Modus "Funktionsauswahl" oder "Wahl der Parameter" wird nach 5 Sekunden Inaktivität die Funktion am Ofen oder der angezeigte Wert gespeichert (Abb.1 Display 2 - 3 - 4).

Die Typologie der Back-Kochvorgänge können vom Nutzer in zwei Modi verwaltet werden:

- MANUELLER Modus: der Bediener stellt von Mal zu Mal die Arbeitsparameter ein.
- AUTOMATISCHER Modus: der Bediener stellt die Funktionsweise mittels Auswahl eines Kochprogramms ein (s. 7.1. Rubrik Rezepte).

Das "Programm" und/oder "Rezept" zum Kochen/Backen kann bei Bedarf aufgerufen und wiederholt werden. Die Apparatur kann bis zu 60 Programme speichern, die Dauer eines jeden Programms darf nicht 9 aufeinander folgende Arbeitsstunden überschreiten. Innerhalb eines "Programms" sind 5 Back-/Kochphasen möglich. Die "Back-/Kochphase", angezeigt durch den Schriftzug "PHASE" (Abb.1 Display 2), gibt die Eigenschaften des Backens/Kochens an, durch welche die Lebensmittel behandelt werden.

3. BETRIEBSFUNKTIONEN

Während der Verwendung eines "Rezepts" mit mehr Arbeitsphasen beendet die Apparatur den Back-/Kochzyklus am Ende der letzten gespeicherten Phase (s. 7.1. Rubrik Rezepte).

Während der Verwendung der Apparatur im MANUELLEN Modus, muss der Bediener alle gewünschten Kochparameter von Mal zu Mal einstellen (s. 6. Backen/Kochen)

Bei Verwendung des Gerätes in Modalität KERNTEMPÉRATURFÜHLER und bei manuellem Kochen und/oder der Rezeptfunktion wird immer der HAUPT-Kerntemperaturfühler (der interne, falls beide vorhanden sind oder derjenige, der zur Verfügung steht).

3.4 Einstellung der Software-Sprache

Der Ofen ist in italienischer Sprache eingestellt. Bei der ersten Einschaltung erscheint:

Beispiel: **Display 1 zeigt "SPRACHE" an**
Display 2 visualisiert "P 01"
Display 3 zeigt "ITA" an

Um die gewünschte Sprache einzustellen, drücken Sie die Taste "ZEIT" (Fig. 2/E - Display 4) und mit den Tasten "MINUS" und "PLUS" (Fig. 2/B) wählen Sie eine Sprache aus. Drücken Sie die Taste "ZEIT" (Fig. 2/E), um die Wahl zu bestätigen.

Drücken Sie zweimal die Taste "EINGABE" (Fig. 2/A) für 3 Sekunden, um zu speichern und die Funktion zu verlassen.

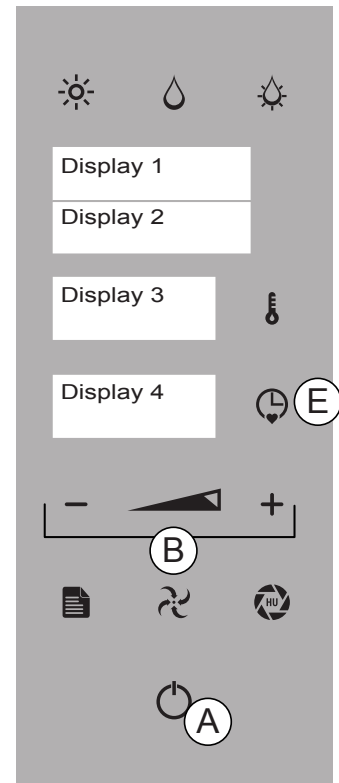


Fig.2



Bei unterbrochener Stromversorgung vor dem Gerät für eine Zeit, die mehr als 100 Stunden beträgt, stellen Sie erneut die Software-Sprache ein.

3.5 Beschreibung der Abschaltfunktionen

Die Liste der verschiedenen Abschaltmodi wird im Folgenden beschrieben:



Unter Bedingungen unmittelbarer Gefahr sollten Sie alle an der Apparatur angeschlossenen Zugänge (Strom - Wasser - Gas) verschließen.

1. Notfallstopp

Unterbrechen Sie in Situationen oder unter Bedingungen, welche Gefahren darstellen, die elektrische Stromversorgung mittels der entsprechenden Sicherheitsvorrichtung.

Neustart:

Kontaktieren Sie den zugelassenen technischen Hilfeservice, um den Produktionszyklus erneut zu starten.

2. Anhalten während einer Arbeitsphase

Gehen Sie zum Anhalten eines Produktionszyklus in folgender Weise vor: Drücken Sie "EINGABE" (Abb.2/A) um die Arbeitsvorgänge anzuhalten. Im Modus "POST" oder "WASCHEN" drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 2/A) 3 Sekunden lang.

Neustart:

Führen Sie die im folgenden Kapitel dargelegten Vorgehensweisen zum Neustarten des Produktionszyklus nach einem Anhalten aus: "Tägliche Inbetriebnahme"

3. Anhalten zum Öffnen der Tür während des Betriebs

Es ist möglich, den Betrieb der Apparatur durch Öffnen der Tür unmittelbar anzuhalten.

Neustart:

Nachdem das Problem, welches das Öffnen der Tür erforderlich machte, gelöst worden ist, kann ein befugter Bediener den Betrieb der Apparatur durch Schließen der Tür erneut aktivieren.



Der Apparat hat eine heiße Oberfläche: Tür, Glas und Vorderseite. Wenn der Backofen heiß ist, muss die Tür mit Vorsicht geöffnet werden, indem man sich seitlich von der Tür stellt, um so dem unmittelbaren Ausgesetztsein gegenüber der Hitzequelle zu entgehen: der angesammelte Dampf kann Verbrennungen hervorrufen.

4. INBETRIEBNAHME

4.1 Inbetriebnahme bei Erststart



Die Apparatur muss vor dem Erststart und nach länger Nichtinbetriebnahme akkurat geputzt werden, um alle möglichen äußeren Materialrückstände zu beseitigen (s. Ordentliche Wartung).

Reinigung bei Erststart



Benutzen Sie zum Reinigen keine unter Druck gesetzten oder direkt ausgelassenen Wasserstrahlen.

Entfernen Sie manuell die Schutzfolie an der äußeren Verkleidung und putzen Sie akkurat alle äußeren Bereiche der Apparatur. Um den beschriebenen Reinigungsvorgängen richtig Folge zu leisten, müssen die Vorgehensweisen wie im Kapitel "tägliche Reinigung" beschrieben ausgeführt werden (s. "9. Ordentliche Wartung").

4.2 Tägliche Inbetriebnahme

Vorgehen:

1. Überprüfen Sie den Sauberkeits- und Hygieniezustand der Apparatur.
2. Vergewissern Sie sich über das korrekte Funktionieren des örtlichen Abzugssystems.
3. Stecken Sie ggf. den Stecker der Apparatur in die entsprechende Steckdose für die Stromversorgung.
4. Öffnen Sie die Versorgungszugänge für die Apparatur (Gas - Wasser - Strom).
5. Vergewissern Sie sich darüber, dass die Abwasserleitung (falls vorhanden) nicht verstopft ist.
6. Fahren Sie mit den Vorgehensweisen, welche in "Produktionsstart" beschrieben werden, fort.

4.3 Tägliche Außerbetriebnahme oder für längere Zeit

Vorgehen:

1. Schließen Sie die Zugänge der Apparatur zu den Versorgungsnetzen (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass der Abflusshahn (falls vorhanden) geschlossen ist.
3. Überprüfen Sie den Sauberkeits- und Hygieniezustand der Apparatur (siehe Ordentliche Wartung).



Im Fall längerer Nichtverwendung müssen die Teile der Apparatur, welche besonders Oxidation ausgesetzt sind, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben, geschützt werden (s. Ordentliche Wartung).

4.4 Produktionsstart



Vor diesem Schritt siehe "Tägliche Inbetriebnahme".



Wenn Sie das Produkt in die Apparatur hineingeben oder es aus ihr herausnehmen, bleibt ein Restrisiko für Brandverletzungen bestehen; dieses Risiko kann sich durch versehentlichen Kontakt mit der Backröhre oder den Behältnissen bzw. den behandelten Sachen ergeben.



Sorgen Sie für geeignete individuelle Schutzmaßnahmen. Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an.



GASBRENNER An / °C blinkend - GASBRENNER Aus / °C fest
(Abb 1/E - Bildschirm 3)

4.5 Einschalten/Ausschalten

Die "EINGABE"-Taste (Abb. 1/A) und mit dem manuellen Back-/Kochvorgang fortfahren (Abb. 6.1) oder die Taste "MENÜ" (Abb. 1/B) drücken, um das Hauptmenü aufzurufen (Abb. 1/B). Durch Drücken der Tasten "WENIGER" und "MEHR" können die gewünschten Funktionen ausgewählt werden (Abb. 1/C). Drücken Sie die Taste "EINGABE" zum Bestätigen.



Im Auswahlmodus der Funktionen und/oder Parameter speichert der Backofen den angezeigten Wert automatisch nach 5 Sekunden Inaktivität (Display 2 - 3 - 4)

Vorgehen zum Ausschalten

1. Im Hauptmenü-Modus die Tasten "WENIGER" oder "MEHR" (Abb. 1/C) bis zur Funktion "AUS" (Display 1) drücken. Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A) zum Bestätigen.
2. Im Funktionen-Modus die Taste "EINGABE" drücken, um den Vorgang zu stoppen, die Taste "MENÜ" (Abb. 1/B) und "WENIGER" (Abb. 1/C) drücken, um die Funktion "AUS" (Display 1) anzuzeigen. Die Taste "EINGABE" drücken (Abb. 1/A - Siehe 3.3 Beschreibung der Funktionsmodi).

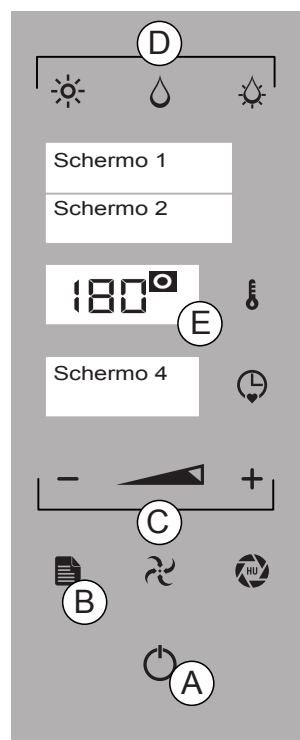


Fig.1

5. ARBEITSPARAMETER



Bevor fortgefahren wird, ist das Kapitel 3 "Betriebsfunktionen" aufmerksam zu lesen.

5.1 DATUM/UHRZEIT

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "ZEIT" und "TEMPERATUR" zum Einstellen des Datums und der Uhrzeit (Abb. 1/D und 1/E).

Beispiel: **Display 1 zeigt "JAHR" an.**

Display 2 zeigt "2015" an.

Wählen Sie mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb.1/B) das derzeitige Jahr aus und drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A) zum Bestätigen.



Zum Speichern von "MONAT", "TAG", "STUNDE" und "MINUTEN" wird der letztgenannte Vorgang wiederholt.

5.2 TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A). Wählen Sie einen Back-/Kochmodus aus (Abb. 1/C).

Drücken Sie die Taste "TEMPERATUR" (Abb. 1/D - Display 3) und stellen Sie mit den Tasten "WENIGER", "MEHR" oder "DURCHGÄNGIG" (Abb. 1/B) die Temperatur **zwischen 40° und 250° ein**.



Im Modus "DAMPF" beträgt die Temperatur zwischen 40° und 100°.



Drücken Sie zum Anzeigen der eingestellten Temperatur die Taste "TEMPERATUR" (Abb.1/D).

Drücken Sie die Taste "TEMPERATUR" zum Bestätigen (Abb.1/D).

Um die Funktion zu verlassen und zum Hauptmenü zurückzukehren die Taste "MENÜ" (Abb. 1/H) drücken.

5.3 ZEITEINSTELLUNG

Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A). Wählen Sie einen Back-/Kochmodus aus (Abb. 1/C).

Drücken Sie die Taste "ZEIT" (Abb. 1/E - Display 4) und stellen Sie mit den Tasten "WENIGER", "MEHR" oder "DURCHGÄNGIG" (Abb. 1/B) die Zeit zwischen "ohne Ende", 1 Minute und 09:00 Stunden/Minuten ein. Die eingestellte Back-/Kochtemperatur wird auf Display 4 angezeigt.

Drücken Sie die Taste "ZEIT" zum Bestätigen (Abb.1/E).



ES ist obligatorisch, die Zeit einzustellen, um den Backofen starten zu können.

Im Modus "Zeit ohne Ende" wird die Zeit aufsteigend angezeigt, während sie bei "eingestellter Zeit" aufsteigend angezeigt wird (Abb.1/E - Display 4).



Drücken Sie zum Anzeigen der eingestellten Zeit die Taste "ZEIT" (Abb.1/E - Display 4)

Um die Funktion zu verlassen und zum Hauptmenü zurückzukehren die Taste "MENÜ" (Abb. 1/H) drücken.

5.4 FEUCHTIGKEITSEINSTELLUNGEN

Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A). Wählen Sie den Back-/Kochmodus "KOMBI" (Fig 1/C). Die Taste "ENTLÜFTER" (Abb. 1/G) drücken und mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 1/B) die Feuchtigkeitsprozent zwischen **0% und 100%** (Abb. 1/E) einstellen. Drücken Sie die Taste "ENTLÜFTER" zum Bestätigen (Abb. 1/G).

5.5 EINSTELLUNG DES ENTLÜFTUNGSVENTILS (nur KONVEKTION)

Die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A) drücken. Drücken Sie die Taste "ENTLÜFTER" (Abb.1/G - LED blinkt/ENTLÜFTER OFFEN, LED feststehend/ENTLÜFTER GESCHLOSSEN), um das Entlüftungsventil des Ofens zu öffnen oder zu schließen.



Die Auswahl des Modus "OFFENER ENTLÜFTER" führt zum Auslassen der Feuchtigkeit aus der Backröhre, während der Modus "GESCHLOSSENER ENTLÜFTER" die Feuchtigkeit im Inneren der Backröhre belässt.



Stellen Sie die Funktion "KOMBI" oder "DAMPF" ein, so erfolgt die Öffnung oder Schließung des Ventils auf automatische Weise.

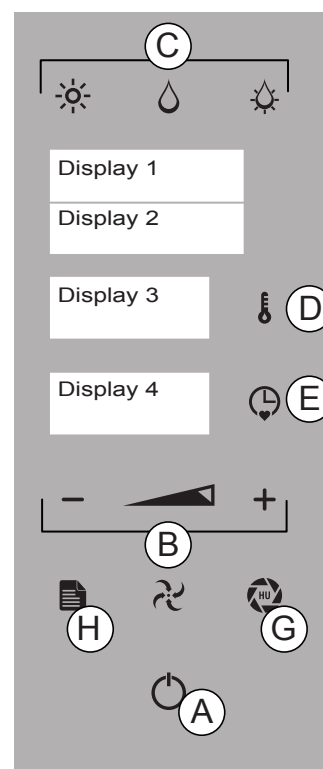


Fig.1

5. ARBEITSPARAMETER

5.6 GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGDES VENTILS

Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A). Drücken Sie die Taste "Ventilator" (Abb. 2/F) und stellen Sie sie mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" den Wert zwischen **1 und 6** ein.

Drücken Sie die Taste "VENTILATOR" zum Bestätigen.



ES IST möglich, die Funktion "AUFGEHEN" zu aktivieren (s. Kochparameter "KONVEKTION"). In bestimmten Fällen kann der Ventilator auf "NULL" eingestellt werden

5.7 VORWÄRMEINSTELLUNG

Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A). Wählen Sie einen Back-/Kochmodus aus (Abb. 2/C). Stellen Sie die Temperatur (s. 5.2 Temperatureinstellung) ein.

Stellen Sie die Zeit (s. 5.3 Zeiteinstellung) ein.

Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Auswahl des gewählten Back-/Kochvorgangs (Abb. 2/C) und drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 2/A), um die Funktion anzuschalten.



Phase der "VORERWÄRMUNG" (Abb. 2 - Display 2): 20° C oberhalb der für die Funktionen "KONVEKTION" und "MIX" eingestellten Temperatur, 10° C oberhalb der für die Funktion "DAMPF" eingestellten Temperatur

Nach der Vorerwärmung erscheint der Schriftzug "REINLADEN" (Abb. 2 - Display 2). Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Produkt hinein. Schließen Sie die Tür des Backofens nach dem Hereinstellen.

Starten Sie die eingestellten Funktionen.

Die Taste "EINGABE" (Abb. 2/A) 3 Sekunden lang drücken, um das Vorheizen zu stoppen und die Taste "MENÜ" (Abb. 2/H), um zum Hauptmenü zurückzukehren.

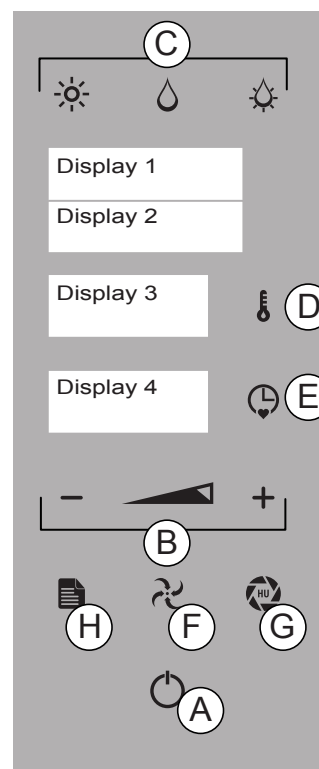


Fig.2

5.8 EINSTELLUNG DER SCHNELLEN ABKÜHLUNG

Um die Temperatur in der Backröhre rapide zu senken, drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 2/A) und auf die gerade betriebene Funktion des Back-/Kochvorgangs (Abb. 2/C) drücken. Drücken Sie die Taste "TEMPERATUR" und stellen Sie mit den Tasten "WENIGER", "MEHR" oder "DURCHGÄNGIG" (Abb. 2/B) die gewünschte Temperatur **bis zu einem Minimum von 40° ein**.

Drücken Sie die Taste "EINGABE" zum Bestätigen.

Beispiel: **Display 1 zeigt "KÜHLUNG" an.**

Nach Beendigung der Kühlung erscheint der Schriftzug "END" auf Display 2. Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Fig 2/H) zur Rückkehr zum Hauptmenü.

5.9 EINSTELLUNG DES PROGRAMMIERTEN STARTS (ZURÜCKSETZUNG)



Zum Nutzen dieser Funktion muss die Uhr (s. 5.1. DATUM/UHRZEIT) eingestellt werden.

Die Taste "EINGABE" (Abb. 2/A) und die Taste "MENÜ" (Abb. 2/H) drücken, um das Hauptmenü zu aktivieren. Mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 2/B) die Funktion "POST" auswählen.

Drücken Sie die Taste "EINGABE" und wählen Sie mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" eine Funktion unter "REZEPT" oder "WASCHEN" aus. Drücken Sie die Taste "EINGABE" zur Bestätigung (Fig. 2/A).

Drücken Sie die Taste "Zeit" (Abb. 2/E) und wählen Sie mit den Tasten "WENIGER", "MEHR" oder "DURCHGÄNGIG" die Anfangszeit für das Programm aus. Drücken Sie die Taste "ZEIT" (Abb. 2/E) zum Bestätigen. Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 2/A) und wählen Sie mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 2/B) das Rezept oder den Waschzyklus aus.

Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 2/A) zum Bestätigen.



Die Uhrzeit zur Zurückstellung leuchtet (Abb. 2 - Display 4)



Für die Funktion "REZEPT" gibt es keine Vorerwärmung.

Wenn die Uhrzeit erreicht worden ist, startet die ausgewählte Funktion und die Zeit läuft abwärts zählend.

Die Taste "MENÜ" (Abb. 2/H) drücken, um die programmiertE Funktion zu löschen und zum Hauptmenü zurückzukehren (Abb. 2/A).

DIE VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS. JEDE - AUCH NUR TEILWEISE - VERVIELFÄLTIGUNG IST VERBOTEN.



Bevor fortgefahren wird, ist das Kapitel 3 "Betriebsfunktionen" aufmerksam zu lesen.

6.1 KONVEKTION (AUFGEHEN) - DAMPF- KOMBI

KONVEKTION: Kochvorgang ohne Ventilation (statisch) oder mit Ventilation. Standardfunktion.

DAMPF: leichter Back-/Kochvorgang, Auftauen und Vorerwärmung von Produkten.

KOMBI: gemischter Back-/Kochvorgang, bei Konvektion und unter Feuchtigkeit.

Die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A) zum Auswählen der Funktion KOCHEN/BACKEN (Abb.1/A - Display 1) drücken.

Stellen Sie die Temperatur (s. 5.2 Temperatureinstellung) ein.

Stellen Sie die Zeit (s. 5.3 Zeiteinstellung) ein



Wenn Sie den Back-/Kochvorgang ohne eine Zeiteinstellung ausführen, so muss der Backofen manuell vom Bediener gehalten werden.



Nur im Modus "KONVEKTION" ist die Einstellung des "ENTLÜFTUNGSVENTILS" möglich (s. 5.5 Einstellung des Entlüftungsventils)

Stellen Sie Geschwindigkeit des Ventils ein (s. 5.6 Geschwindigkeitseinstellung des Ventils)



Die Taste "ZEIT" (Abb. 1/E) 3 Sekunden lang drücken, um die Funktion Kerntemperaturfühler (s. 3.1 e 6.2 / A - Punkt 4) einzustellen.

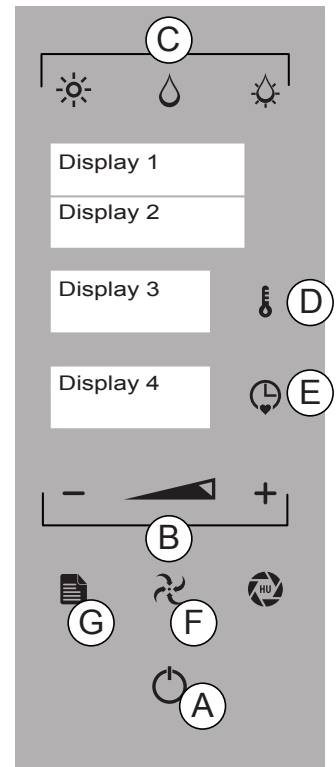


Fig.1

Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A) zum Starten des Back-/Kochvorgangs.

Auf dem Display 4 beginnt die Zeit abwärts zu laufen (Modus eingestellte Zeit) oder sich zu erhöhen (Modus "ohne Ende").



Während der Funktion "BACKEN/KOCHEN" kann von einem zum anderen Modus gewechselt werden (KONVEKTION, DAMPF, KOMBI) und es können die Parameter geändert werden (Zeit, Temperatur, Ventilator, Entlüftung).



Zum Starten der Funktion "VORERWÄRMUNG" s. 5.7

Die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A) zur Rückkehr zum Hauptmenü drücken.

AUFGEHEN

Angaben zur Funktion bei Prozessen zur Brot- und Teigherstellung



Nur im Modus "KONVEKTION" ist es möglich, die Funktion "AUFGEHEN" zu wählen.

Die Tasten "EINGABE" und "VENTIL" (Abb. 1/F) drücken und mit der Taste "WENIGER" den Parameterwert "NULL" auswählen (Abb. 1/B - Display 2).

Drücken Sie die Taste "VENTILATOR" zum Bestätigen.

Drücken Sie die Taste "TEMPERATUR" (Abb. 1/D) und stellen Sie mit den Tasten "WENIGER", "MEHR" oder "DURCHGÄNGIG" die Temperatur zwischen 25° und 40° ein.

Drücken Sie die Taste "TEMPERATUR" zum Bestätigen.

Drücken Sie die Taste "ZEIT" (Abb. 1/E - Display 4) und stellen Sie mit den Tasten "WENIGER", "MEHR" oder "DURCHGÄNGIG" (Abb. 1/B) die Zeit zwischen "ohne Ende", 1 Minute und 09:00 Stunden/Minuten ein.

Drücken Sie die Taste "EINGABE" zum Bestätigen der Funktion.

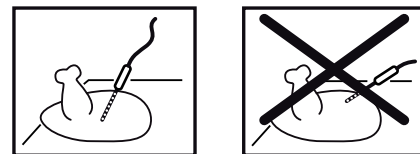
6. KOCHPARAMETER

6.2 ZENTRALFÜHLER und DELTA T

Die Messsonde erhebt die innere Temperatur in einem Produkt während der Back-/Kochphase.

Die Back-/Kochzeit ist während der Verwendung der Messsonde nicht einstellbar oder berechenbar. Der Back-/Kochzyklus am Backofen hält an, wenn die Temperatur des Produkts die eingestellte Temperatur für die Messsonde erreicht hat.

Es gibt zwei Weisen, die Temperatur zu verwalten, während man die Funktion des Zentralführers anwendet:



A - MESSSONDE ZENTRAL IM INNEREN (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, UNTER VAKUUM)

1. Stecken Sie die Messsonde ins Innere des Produkts (gelegen auf dem Backblech im Inneren der Backröhre), bis Sie ungefähr den Mittelpunkt des Produkts gefunden haben.

2. Die Tür des Backofens schließen, die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A) und die Taste "MENÜ" (Abb. 1/F). Mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 1/B) die Funktion "KERNTEMPORATURFÜHLER" auswählen. Drücken Sie die Taste "EINGABE" zum Bestätigen.

3. Mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 1/F) die Funktion "KERNTEMPORATURFÜHLER" auswählen.

4. Den Kochmodus (Abb. 1/C), die Temperatur (Abb. 1/D), die Temperatur des Temperaturfühlers (Abb. 1/E) und die gewünschten Parameter (s. Kap. 5) auswählen.

Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Fig 1/A) zum Starten des Back-/Kochvorgangs.



ES IST möglich, die Temperatur des Zentralführers bis zu 99° C einzustellen.

Beispiel: **Display 1 zeigt "KONV - KERNTEMPORATURFÜHLER"**
Display 4 visualisiert "I 90"

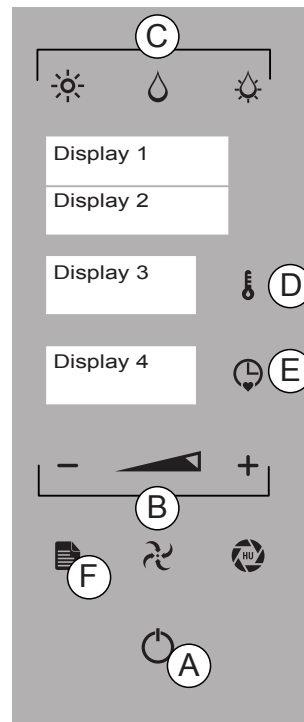


Fig.1

Um die Funktion zu verlassen und zum Hauptmenü zurückzukehren die Taste "MENÜ" (Abb. 1/F) drücken.

B - DELTA T



ES ist möglich, die Delta T-Funktion nur mit dem internen Kerntemperaturfühler einzustellen

Wiederholen Sie die oben in den Punkten 1 und 2 beschriebenen Vorgänge.

3. Mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 1/F) die Funktion "DELTA T" auswählen.

Drücken Sie die Taste "TEMPORATUR" (Abb. 1/D) und stellen Sie einen konstanten Temperaturunterschied zwischen Backröhre und Messsonde innerhalb des Bereichs von 20° und 120° ein.

Drücken Sie die Taste "TEMPORATUR" zum Bestätigen. Die gewünschten Parameter auswählen (s. Kap. 5).

Die Taste "ZEIT" (Abb. 1/E) drücken und mit den Tasten "WENIGER", "MEHR" (Abb. 1/B) die Temperatur der Zentralmesssonde einstellen. Drücken Sie die Taste "TEMPORATUR" zum Bestätigen.

Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Fig 1/A) zum Starten des Back-/Kochvorgangs.

Beispiel: **Display 1 zeigt "KONV - DELTA T"**
Display 3 zeigt "60" an
Display 4 zeigt "50" an

Um die Funktion zu verlassen und zum Hauptmenü zurückzukehren die Taste "MENÜ" (Abb. 1/F) drücken.



ES ist möglich die Funktion "Zentraler Messfühler" und "Delta T" unter allen Modalitäten von Back-/Kochvorgängen und/oder während aller Rezept-Phasen einzustellen.

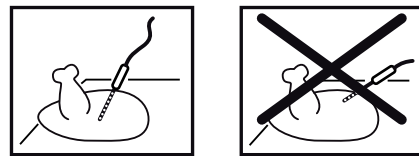
6. KOCHPARAMETER

C - DOPPELKERNSONDE (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, VAKUUM)

ES IST möglich, zwei Typologien von Produkt während eines einzigen Backzyklus zu backen.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Führen Sie die externe Kernsonde in den entsprechenden Sitz unter der Instrumententafel des Ofens ein.



2. Setzen Sie das spitze Endstück der externen Kernsonde in das Innere des Produkts ein (auf einer Backform im Inneren der Backkammer positioniert), bis die Spitze sich ungefähr in der Mitte des Produkts befindet.

3. Setzen Sie das spitze Endstück der internen Kernsonde in das Innere des Produkts ein (auf einer Backform im Inneren der Backkammer positioniert), bis die Spitze sich ungefähr in der Mitte des Produkts befindet.

4. Schließen Sie die Ofentüre, indem Sie darauf achten, die externe Kernsonde nicht abzutrennen.

Die Taste "EINGABE" (Fig. 1/A) und "MENÜ" zum Zugang zum Hauptmenü drücken.

Mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 1/B) die Funktion "DOPPELTER KERNTemperaturfühler" auswählen. Die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A) zum Bestätigen drücken.

5. Den Kochmodus (Abb. 1/C), die Temperatur der Zentralmesssonde (Abb. 1/E), und die gewünschten Parameter (s. Kap. 5) für den internen Temperaturfühler auswählen.

Beispiel: **Display 3 zeigt "INT" an**
Display 4 zeigt "70" an

6. Die Taste "ZEIT" (Abb. 1/E) drücken und den Kochmodus (Abb. 1/C), die Temperatur der Zentralmesssonde (Abb. 1/E), und die gewünschten Parameter (s. Kap. 5) für den externen Temperaturfühler auswählen.

Beispiel: **Display 3 zeigt "EST" an**
Display 4 zeigt "65" an



ES IST möglich, die Temperatur der Kernsonde bis zu 99° C einzustellen.

7. Die Taste "ZEIT" (Abb. 1/E) und "TEMPERATUR" (Abb. 1/D) drücken, um die Temperatur der Kochkammer einzustellen. Drücken Sie die Taste "TEMPERATUR" zum Bestätigen.

Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Fig 1/A) zum Starten der Funktion.

8. Um die Funktion wieder zu verlassen, die Taste "MENÜ" (Abb. 1/F) drücken.

9. Um die Temperaturen der Sonden zu ändern, drücken Sie die Taste "ZEIT" und wiederholen Sie die Vorgänge der Punkte 5 und 6. Zur Temperaturänderung der Kochkammer ist die Taste "TEMPERATUR" zu drücken und die Vorgänge unter Punkt 7 zu wiederholen.

Bei Erreichen der niedrigeren, **eingestellten Temperatur**, blinkt die Aufschrift "END" (Fig. 1 Display 4).

Bei Erreichen der höheren, **eingestellten Temperatur**, blinkt die Aufschrift "END" (Fig. 1 Display 4) und es erscheint die Anzeige "ERHALTUNG". Der Ofen behält die niedrigste, eingestellte Temperatur bei (Abb. 1 Display 2).

Um die Funktion zu verlassen und zum Hauptmenü zurückzukehren die Taste "MENÜ" (Abb. 1/F) drücken.

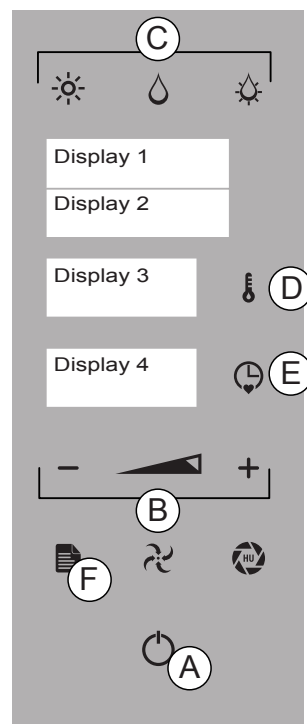


Fig.1



Bevor fortgefahren wird, ist das Kapitel 3 "Betriebsfunktionen" aufmerksam zu lesen.

7.1 RUBRIKREZEPTE

Speicherung eines REZEPTS

Drücken Sie die Taste "EINGABE" zum Aktivieren des Hauptmenüs (Abb. 1/A). Drücken Sie die Taste "MENÜ" (Abb. 1/H). Wählen Sie mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 1/B) die Funktion "REZEPT" aus und drücken Sie die Taste "EINGABE" zum Bestätigen.

Beispiel: **Display 1 zeigt "MENU1" an**
Display 2 zeigt "NEU" an

Die Taste "EINGABE" und den gewünschten Back-/Kochmodus drücken: KONVEKTION, DAMPF, KOMBI, AUFGEHEN (Abb. 1/C).
Stellen Sie die Temperatur (s. 5.2 Temperatureinstellung) ein.
Stellen Sie die Zeit (s. 5.3 Zeiteinstellung) ein.



Es muss die Zeit eingestellt werden (nicht "ohne Ende"), damit man in die darauf folgenden Phasen übergehen kann.

Drücken Sie die Taste "MEHR" (Abb. 1/I) und wiederholen Sie das Vorgehen zum Speichern anderer Phasen.



Die Taste "ZEIT" (Abb. 1/E) 3 Sekunden lang drücken, um die Funktion Kerntemperaturfühler (s. 3.1 e 6.2 / A - Punkt 4) einzustellen.



Phase "TÜR": Gleichzeitig die Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 1/L+I) drücken. Diese Phase erinnert den Betreiber daran, die Tür zu öffnen und somit das zu kochende Produkt zu verändern (z.B. Zugabe von Zutaten)



ES ist möglich 60 Rezepte und 5 Phasen/Rezepte zu speichern.

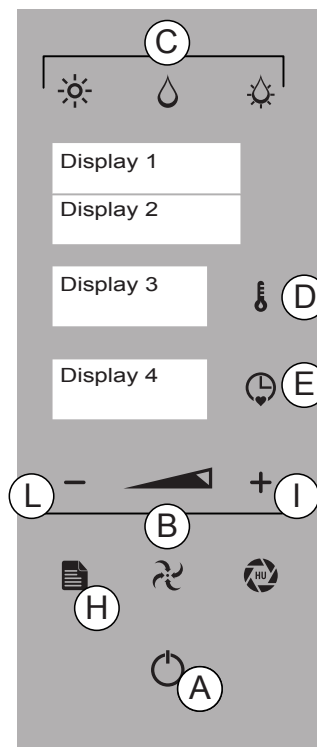


Fig.1

Drücken Sie die Taste "EINGABE" 3 Sekunden lang (Abb. 1/A), um den Namen des Rezeptes zu speichern.

Beispiel: **Display 1 zeigt "-." an**
Display 2 zeigt "-_-" an

Die Taste "WENIGER", "MEHR" oder "DURCHGÄNGIG" (Abb. 1/B) drücken und den ersten Buchstaben des Rezepts auswählen. Die Taste "EINGABE" drücken, um den Buchstaben zu bestätigen, im Falle eines Buchstabierfehlers die Taste "MENÜ" (Abb. 1/H) drücken. Mit der Eingabe der Rezeptbezeichnung fortfahren.

Drücken Sie die Taste "EINGABE" 3 Sekunden lang, um den Namen des Rezepts zu speichern (Abb. 1/A). Ein dreifaches akustisches Signal bestätigt den Speichervorgang.

Beispiel: **Display 1 zeigt "MENU1" an**
Display 2 zeigt "HÜHNCHEN" an

Die Taste "MENÜ" zur Rückkehr zum Hauptmenü drücken.

Änderung REZEPT

ES ist möglich, die Funktionseinstellungen (KONVEKTION, DAMPF, KOMBI, AUFGEHEN) und alle Parameterwerte (Zeit, Temperatur, Ventilation, Entlüftung) sowie die Phasen eines Rezepts zu ändern (s. Speicherung eines REZEPTS). Am Ende der Vorgänge die Taste "EINGABE" (Abb. 1/A) drücken.

Die Taste "EINGABE" 3 Sekunden lang drücken, um die Änderungen zu bestätigen und die Taste "EINGABE" erneut 3 Sekunden lang drücken, um das geänderte Rezept zu speichern. Um das Menü zu verlassen, die Taste "MENÜ" (Abb. 1/H) drücken.

PHASE LÖSCHEN

Drücken Sie die Taste "EINGABE" zum Aktivieren des Hauptmenüs (Abb. 1/A). Drücken Sie die Taste "MENÜ" (Abb. 1/H). Wählen Sie mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 1/B) die Funktion "REZEPT" aus und drücken Sie die Taste "EINGABE" zum Bestätigen. Wählen Sie mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" das zu verändernde Rezept aus und die Taste "EINGABE" zum Bestätigen drücken. Mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 1/B) die zu löschende Funktion auswählen.

Die Taste "ZEIT" drücken und mit der Taste "WENIGER" (Abb. 1/L) die Zeit zurücksetzen.

Beispiel: **Display 4 zeigt "0.00" an**

Die Taste "EINGABE" 3 Sekunden lang drücken, um die Änderungen zu bestätigen und die Taste "EINGABE" erneut 3 Sekunden lang drücken, um die Löschung zu speichern. Um das Menü zu verlassen, die Taste "MENÜ" (Abb. 1/H) drücken.

DIE VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS. JEDE - AUCH NUR TEILWEISE - VERVIELFÄLTIGUNG IST VERBOTEN.

Start REZEPT

Die Taste "EINGABE" (Abb. 2/A) und die Taste "MENÜ" (Abb. 2/C) drücken und mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 2/B) die Funktion "REZEPTE" auswählen. Die Taste "EINGABE" (Abb. 2/A) drücken und mit den Tasten "WENIGER", "MEHR" oder "DURCHGÄNGIG" (Abb. 2/B) das gewünschte Rezept auswählen. Drücken Sie die Taste "EINGABE" zum Starten der Vorerwärmung (s. 5.7 Vorwärmeinstellung).



Die Taste "MENÜ" (Abb. 2/C) drücken, um zum Hauptmenü zurückzukehren.

REZEPT löschen

Die Taste "EINGABE" (Abb. 2/A) und die Taste "MENÜ" drücken und mit den Tasten "WENIGER", "MEHR" oder "SDURCHGÄNGIG" die Funktion auswählen "REZEPTE" (Abb. 2/B) auswählen. Die Taste "EINGABE" drücken. Das zu löschende Rezept mit den Tasten "WENIGER", "MEHR" oder "DURCHGÄNGIG" auswählen. Die Taste "MEHR" 3 Sekunden lang drücken. Drücken Sie die Taste "EINGABE" 3 Sekunden lang zur Bestätigung (Abb. 2/A).

Die Taste "MENÜ" zum Verlassen der Funktion und zur Rückkehr zum Hauptmenü drücken.

7.2 USB-VORRICHTUNG

Laden der REZEPTE

Um im Ofen die auf der USB-Vorrichtung gespeicherten Rezepte zu speichern, gehen Sie wie folgt vor:

Im "Standby"-Modus die Taste "EINGABE" (Abb. 2/A) und die Taste "MENÜ" (Abb. 2/C) drücken. Mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 2/B) die Funktion "Rezept importieren" anzeigen. Öffnen Sie die kleine Klappe unter der Instrumententafel des Ofens und setzen Sie die USB-Vorrichtung ein. Drücken Sie die Taste "EINGABE" zur Bestätigung (Fig. 2/A).

Beispiel: **Display 1 zeigt "USB" an**
Display 2 zeigt "LESEN" an
Display 3 zeigt "LÄUFT" an
Display 4 visualisiert den Verlauf der geladenen Rezepte
(P 1, P 2, P 3 u.s.w.)

Beispiel: **Display 1 zeigt "USB" an**
Display 2 zeigt "BEENDET" an

Nehmen Sie die USB-Vorrichtung heraus. Schließen Sie die Klappe. Die Taste "MENÜ" (Abb. 2/C) zur Rückkehr zum Hauptmenü drücken.

Abladen der REZEPTE

Um die im Ofen gespeicherten Rezepte auf der USB-Vorrichtung zu speichern, gehen Sie wie folgt vor: Im "Standby"-Modus die Taste "EINGABE" (Abb. 2/A) und die Taste "MENÜ" (Abb. 2/C) drücken. Mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 2/B) die Funktion "REZEPT SPEICHERN" anzeigen. Öffnen Sie die kleine Klappe unter der Instrumententafel des Ofens und setzen Sie die USB-Vorrichtung ein.

Drücken Sie die Taste "EINGABE" zur Bestätigung (Fig. 2/A).

Beispiel: **Display 1 zeigt "USB" an**
Display 2 zeigt "SPEICHERN" an
Display 3 zeigt "LÄUFT" an
Display 4 visualisiert den Verlauf der abgeladenen Rezepte
(P 1, P 2, P 3 u.s.w.)

Warten Sie das Ende des Abladens der Rezepte ab.

Beispiel: **Display 1 zeigt "USB" an**
Display 2 zeigt "BEENDET" an

Nehmen Sie die USB-Vorrichtung heraus. Schließen Sie die Klappe. Die Taste "MENÜ" (Abb. 2/C) zur Rückkehr zum Hauptmenü drücken.

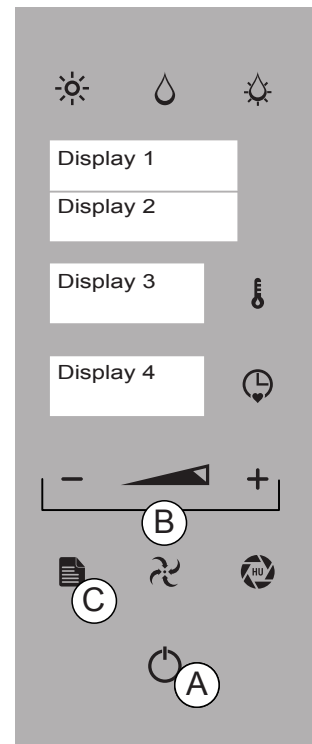


Fig.2



Wenn Sie das Produkt in die Apparatur hineingeben oder es aus ihr herausnehmen, bleibt ein Restrisiko für Brandverletzungen bestehen; dieses Risiko kann sich durch versehentlichen Kontakt mit der Backröhre oder den Behältnissen bzw. den behandelten Sachen ergeben.



Jedes Mal, wenn man in den Bereich der "Backröhre" eingreift, ist es wichtig, sich an die Gefahr einer Brandwunde zu erinnern. Es ist daher verpflichtend, geeignete individuelle Sicherheitsmaßnahmen zu treffen. Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an.



Wählen Sie geeignete persönliche Schutzbekleidung vor dem Ausführen der Reinigungsvorgänge (Handschuhe, Maske, Brille).



Stellen Sie sich währenddessen seitlich zur Apparatur, um sich dem direkten Ausgesetztsein der Hitzequellen zu entziehen.



Öffnen der Tür: Fassen Sie den Griff an, drehen Sie nach rechts oder links und ziehen Sie daran, um dem Federmechanismus entgegen zu wirken. Schließen der Tür: Fassen Sie den Griff an und schieben Sie die Tür zu, damit sich der Federmechanismus verriegelt.



Siehe Kap. 5 Arbeitsparameter vor dem Bestücken des Backofens

EINGABE DES PRODUKTS

Stellen Sie das zu behandelnde Produkt auf das/die Backblech/e und legen Sie das Blech durch die Tür in den Backofen. (Abb. 1)

Nehmen Sie die Apparatur wie täglich üblich in Betrieb (s. 4. Inbetriebnahme) oder programmieren Sie den Startvorgang (s. 7. Programmierung).

ENTNAHME DES PRODUKTS

Öffnen Sie die Tür des Backofens und entnehmen Sie das Backblech unter Tragen der individuellen Schutzbekleidung durch die Tür.



Nach Ende der Arbeit, fahren Sie ggf. mit Wartungsvorgängen fort (s. 9. Ordentliche Wartung).

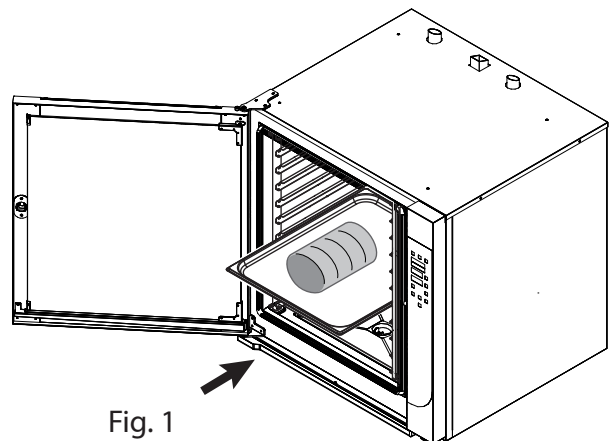


Fig. 1

9.1 REINIGUNG DER APPARATUR

Allgemeine Anweisungen



Die Apparatur wird für die Zubereitung von Produkten für Ernährung verwendet, weswegen auf Hygiene und ordentliche Sauberkeit der Apparatur und des umliegenden Bereichs besonderes Augenmerk gelegt werden muss.



Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.



Die Reinigung der Apparatur muss bei leerer Backröhre geschehen.



Bei längerer Nichtbenutzung sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Teile des Geräts sorgfältig zu reinigen.



Jedes Mal, wenn man in den Bereich der "Backröhre" eingreift, ist es wichtig, sich an die Gefahr einer Brandwunde zu erinnern. Es ist daher verpflichtend, geeignete individuelle Sicherheitsmaßnahmen zu treffen. Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an.



Wählen Sie geeignete persönliche Schutzbekleidung vor dem Ausführen der Reinigungsvorgänge (Handschuhe, Maske, Brille).



Stellen Sie sich währenddessen seitlich zur Apparatur, um sich dem direkten Ausgesetztsein der Hitzequellen zu entziehen.



Die chemische Wirkung von Salz, Essig oder anderen sauren Stoffen kann während des Kochens langfristig zu Korrosion im Kochfeld führen. Am Ende des Kochprozesses mit solchen Stoffen muss das Gerät sorgfältig mit einem geeigneten Reiniger gereinigt, gut nachgewischt und sorgfältig abgetrocknet werden.



Die Reinigungsflüssigkeit für das Kochfeld muss bestimmte chemische Eigenschaften haben:

- pH höher als 12
- frei von chlorhaltigen/ammoniakhaltigen Substanzen sein und eine Viskosität und Dichte ähnlich der von Wasser haben



Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf der Etikette des Reinigungsmittels. Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an. (Siehe angegebenen Schutz auf der Verpackungsetikette)



Zur Reinigung des Geräts von innen und außen keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reiniger benutzen).



Edelstahlflächen sind vorsichtig zu reinigen, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Oberflächen mit einem mit Trinkwasser angefeuchteten Tuch abwischen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderem nicht scheuernden Material abtrocknen.



Benutzen Sie zum Reinigen keine unter Druck gesetzten oder direkt ausgelassenen Wasserstrahlen.



Wenn Sie mit dem Reinigen fertig sind, muss die Türverkleidung in guten Zustand versetzt werden, sie mit Wasser und Seife abwischen, mit Sorgfalt abspülen und, sobald sie getrocknet ist, mit Talkumpuder auf ihrer Oberfläche behandeln. Die Arbeiten zur ordentlichen Instandhaltung der Verkleidung muss wöchentlich ausgeführt werden.

Zusammenfassende Tabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit



Normaler Benutzer

Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.



Autorisierter Techniker

Für den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts autorisiertes und erfahrenes Personal.

	ART DES EINGRIFFS	HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung bei Erststart Reinigung der Backröhre Reinigungsfilter Kontrolle des Stands des Reinigungsmittels Reinigung der Sammelbeckens für Kondensat Reinigung des Glases von innen und außen Kontrolle und Reinigung der Türverkleidung	Bei der Ankunft nach der Installation Tägliche Feinreinigung Wenn erforderlich Alle 2/3 Tage (wenn erforderlich) Tägliche Feinreinigung Wenn erforderlich Wöchentliche Feinreinigung
	Kontrolle und Reinigung der Abflüsse	Alle 30 Tage mit viel hartem Wasser frei von Enthärtungsmitteln

9.2 REINIGUNG BEI ERSTSTART



Die Apparatur wird an den am stärksten schädigenden Einflüssen ausgesetzten Stellen vor dem Verlassen der Einrichtungen des Herstellers mit besonderen Mitteln und Schutzstoffen behandelt.



Die Apparatur muss vor dem Start ordentlich gereinigt werden, um Rückstände innen und außerhalb der Backröhre zu entfernen.

Entfernen Sie manuell die Schutzfolie an der äußeren Verkleidung und putzen Sie akkurat alle äußeren Bereiche der Apparatur.



Verwenden Sie keine scheuernden Hilfsmittel und keine Korrosion verursachenden Reinigungsmittel (s. 9.1 Allgemeine Anweisungen)

Um den Reinigungsvorschriften richtig Folge zu leisten, muss auch die Backröhre gereinigt werden.

Die Backröhre dieses Modells kann sich automatisch reinigen, wenn sie über diese Option verfügt, kann aber auch per Hand geputzt werden.



Setzen Sie beim Modell mit Reinigungsoption den am Rohr für das Reinigungsmittel angebrachten Filter in den dazugehörigen Behälter ein (Abb. 1/A).



Die Reinigung der Apparatur muss geschehen, wenn die Backröhre entleert worden ist.

Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Backblech (falls vorhanden) heraus (Abb. 1).

Nehmen Sie die Zugangstür zum Blech durch Abziehen des Stifts ab (Abb.2/B-C-D).

Je nach Modell sind zur Reinigung der Backröhre Anweisungen aus verschiedenen Absätzen zu folgen:

- Bei automatischem Waschvorgang durchläuft der Backofen einen Reinigungszyklus mit Reinigungsmittel und endet die Prozedur mit dem Ausspülen der Backröhre.
- Die manuelle Reinigung der Backröhre ist bei dem Backofenmodell mit automatischem Waschvorgang nicht vorgesehen.

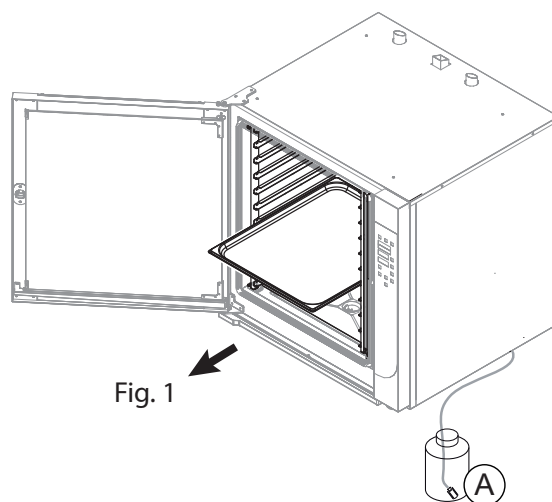


Fig. 1

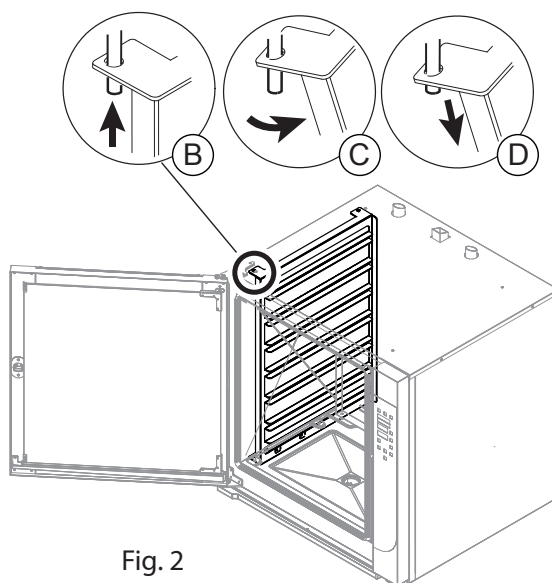


Fig. 2

9.3 AUTOMATISCHES REINIGEN

Start REINIGUNG

Die Taste "EINGABE" (Abb. 3/A) und die Taste "MENÜ" drücken, um das Hauptmenü aufzurufen. Mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 3/B) die Funktion "WASCHEN" auswählen. Die Taste "EINGABE" (Abb. 3/A) zum Bestätigen drücken.



Je nach Ausmaß der Verschmutzung wird ein empfohlener Waschvorgang angezeigt (Abb. 3 - Display 2)

SCHNELL: kurzer Waschzyklus, ohne Reinigungsmittel.

NUR SPÜLEN: ganzer Waschkreislauf, ohne Reinigungsmittel.

KURZ: kurzer Waschzyklus, ein Durchlauf ohne Reinigungsmittel.

MITTEL: ganzer Waschkreislauf, zwei Zyklen mit Reinigungsmittel.

LANG: ganzer Waschkreislauf, drei Zyklen mit Reinigungsmittel.

Beispiel: **Display 1 zeigt "WASH" an**
Display 2 zeigt "KURZ" an

Man kann mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 3/B - Display 2) die folgenden Waschzyklen auswählen: **SCHNELL - NUR SPÜLEN - KURZ - MITTEL LANG**. Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 3/A) zum Start des Waschzyklus.

Stopp des WASCHGANGS

Vor der Verwendung von REINIGUNGSMITTEL (Abb. 3 - Display 2- EINWEICHEN)

Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 3/A). Drücken Sie zur Wiederaufnahme des Waschvorgangs die Taste "EINGABE" (Abb. 3/A). Um die Funktion wieder zu verlassen, die Taste "MENÜ" drücken.

Nach Eingabe des WASCHMITTELS (Abb. 3 - Display 2 - WASCHMITTEL + WASSER)

Drücken Sie die Taste "EINGABE" (Abb. 3/A).



NUR WASCHFUNKTION (die restlichen Funktionen sind deaktiviert)

Mögliche Aktionen: Die Taste "EINGABE" drücken, um den unterbrochenen Waschgang wieder aufzunehmen, oder mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" eine andere Art von Waschgang auswählen. Die Taste "EINGABE" (Abb. 3/A) zum Start des Waschzyklus drücken.

9.4 MANUELLES REINIGEN

Der Bediener führt den Waschvorgang und das Spülen in der Backröhre unter Verwendung von Reinigungsmitteln während des Putzens und mit Trinkwasser beim Spülen aus.



Das Putzen der Apparatur wird nach Entleerung der Backröhre, ohne Grill, Backblech und frei von anderem Zubehör ausgeführt (Abb. 4-5).

Stellen Sie den Kochmodus DAMPF und die Parameter TEMPERATUR auf 100°C und ZEIT auf 20' ein (s. 6.1 Konvektion (Aufgehen) - Dampf - Kombi

Öffnen Sie die Tür, damit die Backröhre für einige Sekunde abkühlen kann.

Sprühen Sie mit einem normalen Zerstäuber (Abb. 6) auf die gesamte Oberfläche das Reinigungsmittel und wischen Sie mit einem Lappen, der nicht abscheuernd wirkt, gut die gesamte Fläche (Abb. 6).

Danach spülen Sie die Backröhre ausgiebig mit Trinkwasser; verwenden Sie während dieser Arbeit unter keinen Umständen Wasserdruckstrahlen.

Trocknen Sie mit einem nicht scheuernden Lappen die Backröhre nach dem Ausspülen gut ab.

Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

DIE VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS. JEDE - AUCH NUR TEILWEISE - VERVIELFÄLTIGUNG IST VERBOTEN.

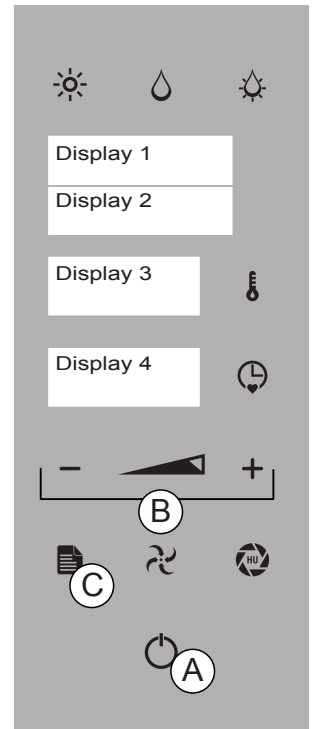


Fig.3

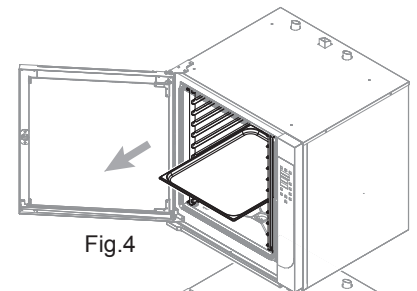


Fig.4

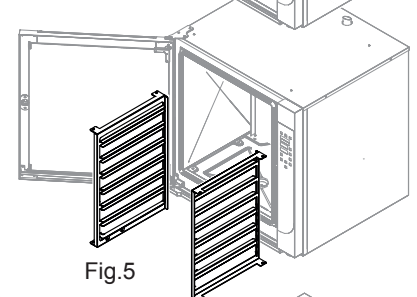


Fig.5

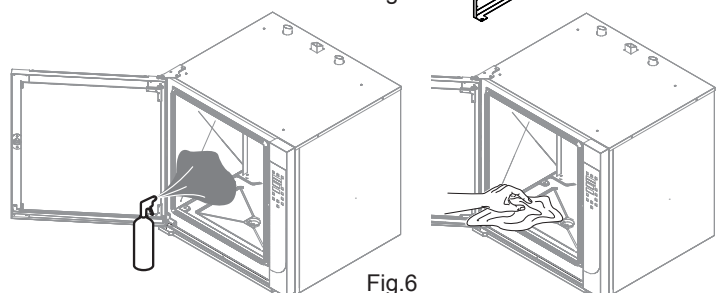


Fig.6

9.5 REGELMÄSSIG AUSZUFÜHRENDE PRÜFUNGEN

Reinigung der Backröhre

Im Inneren der Backröhre könnten sich feste Rückstände verschiedenster Art abgelagert haben, weswegen dies durch Sichtkontrolle am Ende eines jeden Tags überprüft werden sollte. Wenn erforderlich, sind diese Rückstände zu beseitigen und ebenfalls muss ggf. der Filter unten an der Backröhre (Abb. 7) abgedreht werden, damit mögliche verbliebene Rückstände im Abfluss entfernt werden können. Nach Beendigung muss der Filter wieder ins Innere der Backröhre eingesetzt werden.



Bei Bedarf muss der Stift (Abb. 8) an der Zugangstür für das Blech von Schmutz befreit und aus der Backröhre herausgezogen werden.

Reinigungsfilter

Falls erforderlich, den Filter (Abb. 14) lösen, mit sauberem Wasser und nicht scheuernden und/oder ätzenden Materialien reinigen, um sämtliche Rückstände zu beseitigen. Vorsichtig abtrocknen. Nach Abschluss der Vorgänge ist der Filter wieder anzuschrauben.



Nachricht "Filterreinigung" (Display 2): fahren Sie mit der routinemäßigen Wartung des Filters fort. Nach der Reinigung die Taste "MEHR" 5 Sekunden lang drücken, um die Nachricht zu löschen

Reinigung des Sammelbeckens für Kondensat

Im Inneren des Sammelbeckens für Kondensat könnten sich Rückstände abgelagert haben, welche den Durchfluss des gesammelten Kondenswassers behindern, weswegen dies durch Sichtkontrolle am Ende eines jeden Tags überprüft werden sollte. Bei Bedarf müssen diese Rückstände aus den Abflusslöchern (Abb. 10) entfernt werden.

Reinigung des Glases von innen und außen

Die Apparatur besitzt eine festsitzende, an der Tür verankerte sowie ein bewegliche Glasscheibe. Wenn erforderlich und bei vollständig geöffneter Tür wird die Verriegelungen der Glasscheiben (Abb. 9) abgemacht und mit großer Sorgfalt werden beide Glasscheiben geputzt. Vor dem erneuten Befestigen der Glasscheibe an der Tür muss auch das innere, fest angebrachte Glas von jener Seite gereinigt werden.

Kontrolle und Reinigung der Türverkleidung

Nach jeder erfolgten Reinigung der Backröhre und am Ende eines täglichen Durchlaufs muss auch die Türverkleidung durch Putzen derselben in einen guten Zustand versetzt werden (Abb. 11). Putzen Sie mit Materialien, welche die Türverkleidung nicht ab-scheuern und keine Korrosion verursachen, trocknen Sie sie gewissenhaft und tragen Sie Vaseline auf der gesamten Oberfläche auf, damit sie weich wird und in gutem Zustand erhalten bleibt.

Kontrolle des Stands des Reinigungsmittels

Die Apparatur wird automatisch, wenn dies nach täglicher Sichtkontrolle nötig erscheint, gereinigt, nachdem man sich auch über das Vorhandensein von Reinigungsmittel im entsprechenden Behälter (Abb. 12) vergewissert hat.

Vergewissern Sie sich über den Stand der Reinigungsflüssigkeit im dazugehörigen Behälter; ggf. ist sie aufzufüllen und/oder zu ersetzen. Bei Fehlen von Reinigungsflüssigkeit signalisiert die Apparatur diese Anomalie nicht und der Waschvorgang wird ohne diese ausgeführt.

Kontrolle und Reinigung der Abflüsse

Vergewissern Sie sich, damit das Abwasser ordentlich abgeführt werden kann, dass keine Verstopfungen oder Hindernisse irgend-einer Art im Trakt der Abflussleitungen vorliegen (Abb. 9-13).

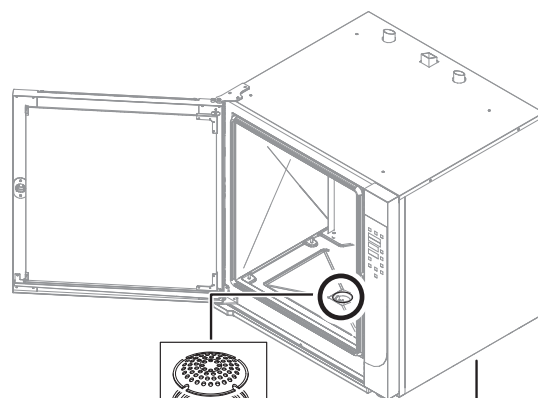


Fig. 7

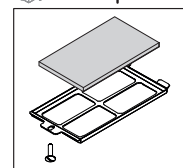


Fig. 14

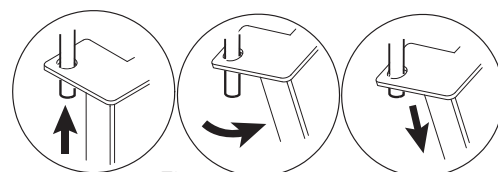


Fig. 8

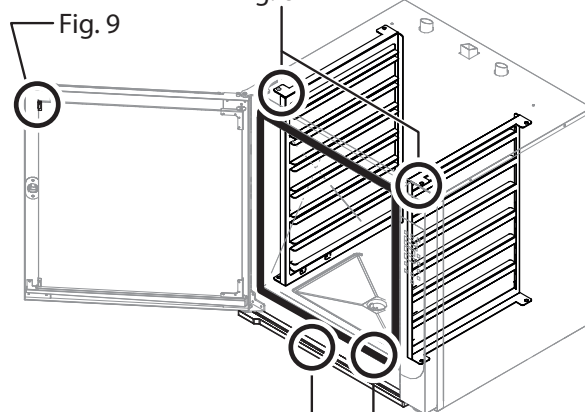


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

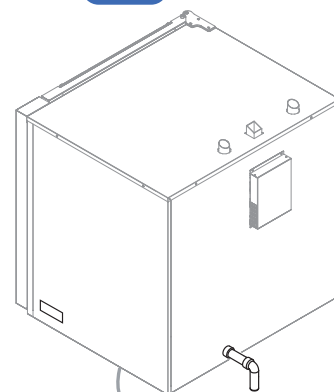


Fig. 12



Fig. 13

10. ALARMSIGNALE

10.1 Liste der Alarme

Anomalien werden auf dem Display 2 während des Betriebs angezeigt und können wie folgt beschrieben werden:

Alarm der Röhrensonde: Temperaturfühler kaputt oder unterbrochen

Alarm der Feuchtigkeitssonde: Feuchtigkeitsfühler kaputt oder unterbrochen

Alarm des internen Zentralmessfühlers: Zentralmesssonde kaputt oder unterbrochen (der Backofen kann aber auch ohne diese Messsonde betrieben werden).

Alarm des externen Zentralmessfühlers: Zentralmesssonde kaputt oder unterbrochen (der Backofen kann aber auch ohne diese Messsonde betrieben werden).

Alarm Temperatur der Leiterplatte: Leiterplatte überhitzt (von 70° C abweichend).

Motor-Alarm: Motor überhitzt.

Alarm fehlen von Wasser: Wasserversorgung unzureichend.

EEP: fehlerhafter Download/ Update von Software

FLAM: keine Versorgungsflamme

Alarm Entlüfter: fehlerhafte Funktionsweise der Entlüftungsvorrichtung

OFFRUN-Alarm steiler Temperaturanstieg

Durch Drücken der Taste "MEHR" für 5 Sekunden kann ein Alarm vorübergehend aufgehoben werden. Die Nachricht erscheint bis zur Behebung des Problems.



Kontaktieren Sie den zugelassenen Hilfeservice.

Befugte Wartungstechniker müssen zur Identifizierung der Problemursache und zur Wiederherstellung des richtigen Funktionierens einschreiten.

TROUBLESHOOTING



Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, versuchen, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle zu lösen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	EINGRIFF
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter muss wieder eingesetzt werden.
Es wird kein Dampf produziert	Der Wasserhahn ist zu	Öffnen Sie den Wasserhahn
Das Wasser läuft nicht aus der Kochkammer ab.	Der Abfluss ist verstopft.	• Filter des Abflusses reinigen. • Gegebenenfalls Rückstände aus dem Abfluss entfernen.
Die Innenwände des Beckens sind mit Kalk bedeckt.	Der Wasserenthärter ist nicht angeschlossen oder ist abgelassen	• Gerät an einen Wasserenthärter anschließen. • Enthärter regenerieren. • Kochkammer entkalken.
In der Kochkammer befinden sich Flecken.	• Wasserqualität. • Minderwertiger Reiniger. • Ungenügendes Nachwischen.	• Wasser filtern (siehe Wasserenthärter). • Empfohlenen Reiniger verwenden. • Noch einmal auswischen.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	• Gashahn zu • Luft in Rohrleitungen vorhanden	• Öffnen Sie den Gashahn • Wiederholen Sie die Vorgänge zum Starten
Wasser fehlt	Der Wasserhahn ist zu	Öffnen Sie den Wasserhahn
Überhitzung der elektronischen Komponenten (Alarm Temperatur der Leiterplatte)	Kühlerventil verstopft	Legen Sie den Luftzugang frei oder säubern Sie den Filter
Nachricht Filterreinigung	Filter Wartungstimer abgelaufen	Mit der Reinigung fortfahren (s. 9.5 Regelmäßig auszuführende Prüfungen)



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst verständigen.

DIE VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS. JEDE - AUCH NUR TEILWEISE - VERVIELFÄLTIGUNG IST VERBOTEN.

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts



DIE MATERIALIEN MÜSSEN GEMÄSS DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN DES LANDES ENTSORGT WERDEN, IN DEM DAS GERÄT VERSCHROTTET WIRD.

Erklärung gemäß den Richtlinien (siehe n. 0.1 Abschnitt) zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss.

Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Benutzer sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird strafrechtlich verfolgt.



Außerbetriebsetzung und Verschrottung des Geräts müssen durch Fachpersonal erfolgen.

Abfallentsorgung



Während des Gebrauchs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.

Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.



ELEKTRONISCHE DIGITALE OVEN BASIC TOUCH - 2.0

NL

HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN PERIODIEK ONDERHOUD



07/2016 - Ed. 3 - Cod.n° 184918

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
ELEKTROMOS SÜTŐ



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS
PIEKARNIK GAZOWY
GÁZSÜTŐ



0. DOCUMENTIDENTIFICATIE

0.1 REFERENTIEKADER REGELGEVING

1. INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Voorwoord - Doel van het document - Lezen van het document - Document bewaren - Doelgroep - Trainingsprogramma operatoren - Voorbereidende werkzaamheden door de klant - Beoogd gebruik - Toegestane omstandigheden voor de functionering - Keuring en garantie - Vergunning

2. ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

Beschrijving pictogrammen - Algemene procedures voor persoonlijke bescherming - Signaleringsplaatjes - Voorwoord - Geboden - Verboden - Advies - Aanbevelingen - Restrisico's - Werkwijze in geval van gaslucht in de ruimte

3. OPERATIONELE FUNCTIES

Modus en functie van de toetsen - Werkwijze van het bedieningspaneel - Beschrijving van de werkwijzen - Taal software instellen - Beschrijving van de stopmethodes

4. INBEDRIJFSTELLING

Eerste inwerkingstelling - Dagelijkse inwerkingstelling - Dagelijkse en langdurige buitenwerkingstelling - Start van de productie - Inschakeling/ Uitschakeling

5. BEDRIJFSPARAMETERS

Datum/Klok- Temperatuur instellen - Tijd instellen - Vochtigheid instellen - Instelling ontluchtingsventiel (alleen convectie) - Instelling snelheid ventilator - Instelling voorverwarming - Instelling snelle koeling - Instelling geprogrammeerde start (uitstel)

6. PARAMETERS KOKEN

Convectie (Rijzen) - Stoom - Combi - Kernsonde en Delta T

7. PROGRAMMERING

Rubriek Recepten (Recept opslaan - Recept wijzigen - Start recept - Recept wissen) USB-unit

8. HET PRODUCT LADEN EN LOSSEN

Het product laden en lossen

9. PERIODIEK ONDERHOUD

Reiniging van de apparatuur - Reiniging voor de eerste inwerkingstelling - Automatisch wassen - Handmatig wassen - Te verrichten periodieke controles

10. SIGNALERING ALARMEN

Lijst van alarmen - Problemen oplossen

ONTMANTELING

Buitenbedrijfstelling en ontmanteling van de apparatuur - Afvalverwerking

Voorwoord

Oorspronkelijke instructies. Dit document is opgesteld door de fabrikant in zijn eigen taal (Italiaans). De in dit document opgenomen informatie is voor het exclusieve gebruik door de voor de bediening van deze apparatuur bevoegde operator.

De operatoren moeten worden opgeleid inzake alle aspecten van de werking en de veiligheid. Er zijn specifieke veiligheidseisen vermeld in het daaraan gewijde hoofdstuk (zie 2. Algemene Informatie voor de Veiligheid). Dit document mag niet ter inzage aan derden worden gegeven zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. De tekst mag zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant niet gebruikt worden in andere publicaties.

Het gebruik van: Tekeningen/Afbeeldingen/Illustraties/Schema's in het document is enkel indicatief en kan aan wijzigingen onderhevig zijn. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder verplicht te zijn deze mede te delen.

Doel van het document

Elke interactie tussen de operator en de apparatuur gedurende zijn gehele levenscyclus is, zowel in de ontwerpfase als bij het opstellen van dit document, grondig geanalyseerd. Het is dan ook onze hoop dat deze documentatie kan bijdragen in het handhaven van de kenmerkende efficiëntie van de apparatuur. Wanneer de weergegeven instructies strikt worden opgevolgd wordt het risico op arbeidsongevallen en/of economische schade tot een minimum beperkt.

Het document lezen

Het document is onderverdeeld in hoofdstukken die per argument alle informatie verzamelen die nodig is om het apparaat zonder enig risico te bedienen. Elk hoofdstuk is onderverdeeld in paragrafen, elke paragraaf kan preciseringen bevatten met een ondertitel en een beschrijving.

Het document bewaren

Dit document is een integraal onderdeel van de originele levering en moet daarom goed worden bewaard en gebruikt tijdens de gehele levensduur van de apparatuur.

Doelgroep

Dit document is bedoeld voor het exclusieve gebruik door de "heterogene" operator (Operator met beperkte bevoegdheden en taken). Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om de werkzaamheden voor normaal onderhoud te verrichten (Reiniging van de apparatuur).

Trainingsprogramma operatoren

Op uitdrukkelijk verzoek van de gebruiker is het mogelijk de voor de bediening van de apparatuur bevoegde operatoren te trainen volgens de in de orderbevestiging vermelde procedure.

Al naar gelang de behoefte kunnen er, bij de fabriek van de fabrikant of van de gebruiker, voorbereidende cursussen gehouden worden voor:

- Homogene operator voor elektrisch/elektronisch onderhoud (Gespecialiseerd Technicus).
- Homogene operator voor mechanisch onderhoud (Gespecialiseerd Technicus).
- Heterogene operator bevoegd voor de bediening (Bediener - Eindgebruiker).

Door de klant uit te voeren voorbereidende werkzaamheden

In afwezigheid van eventuele andere contractuele overeenkomsten zijn normaal gesproken ten laste van de klant:

- voorbereiding van de ruimtes (met inbegrip van eventueel benodigd metselwerk, funderingen of leidingen);
- antislip vloer zonder oneffenheden;
- voorbereiding van de plaats van installatie en de installatie van de apparatuur zelf met inachtneming van de in de lay-out (fundatieplan) vermelde afmetingen;
- voorbereiding van de eigenbedrijfsinstallatie geschikt voor de behoeften van het systeem (elektriciteitsvoorziening, watervoorziening, gasaansluiting, afvoersysteem);
- aanleg van de elektrische installatie in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving;
- voldoende verlichting in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving;
- eventuele vóór en na de elektriciteitsvoorziening geplaatste veiligheidsvoorzieningen (aardlekschakelaars, equipotentiale aardingssystemen, veiligheidskleppen, enz.) zoals bepaald door de plaatselijk geldende wetgeving;
- aardingssysteem in overeenkomst met de geldende regelgeving
- indien nodig, de aanleg van een wateronthardingssysteem (zie technische specificaties).

Gebruiksbestemming

Dit apparaat is ontworpen voor een professioneel gebruik. Het gebruik van de in deze documentatie beschreven apparatuur moet worden beschouwd als "Beoogd Gebruik" indien toegepast voor het koken of regenereren van voedingsmiddelen; elk ander gebruik moet gezien worden als "Oneigenlijk Gebruik" en dus gevaarlijk. De apparatuur moet worden gebruikt onder de in het contract vermelde voorwaarden en binnen de voorgeschreven toelaatbare belasting zoals beschreven en vermeld in de betreffende paragrafen.

Toegestane omstandigheden voor de functionering

De apparatuur is uitsluitend ontworpen voor bedrijf in ruimtes binnen de voorgeschreven technische beperkingen en toelaatbare belasting. Om een optimale werking en veiligheidsomstandigheden te verkrijgen moeten de volgende indicaties in acht worden genomen.

De installatie van de apparatuur moet plaatsvinden op een geschikte plaats waar de normale handelingen voor de bediening en gewoon en buitengewoon onderhoud mogelijk zijn. De ruimte moet derhalve geschikt zijn voor eventuele onderhoudswerkzaamheden, op dusdanige wijze dat de veiligheid van de operator niet in gevaar wordt gebracht.

De ruimte moet verder ook beschikken over de voor de installatie vereiste eigenschappen:

- minimale temperatuur van het koelwater $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- een antislipvloer en de perfecte waterpasplaatsing van de apparatuur;
- de ruimte moet beschikken over systemen voor ventilatie en verlichting zoals voorgeschreven door de plaatselijk geldende regelgeving;
- de ruimte moet beschikken over een afvoer van grijs water, alsook over schakelaars en afsluitschakelaars om indien nodig elke vorm van toevoer stroomopwaarts van de apparatuur te blokkeren;
- De muren in de nabijheid van de apparatuur moeten vlamvertragend zijn en/of geïsoleerd van de mogelijke warmtebronnen.

Keuring en garantie

Keuring: de apparatuur is getest door de fabrikant tijdens de montage op de plaats van de productie. Alle certificaten betreffende de uitgevoerde tests zullen aan de klant worden geleverd.

Garantie: de garantie heeft een duur van 12 maanden vanaf de datum van facturering en dekt defecte onderdelen die door de koper vervangen en vervoerd moeten worden. De elektrische onderdelen, de accessoires en alle andere verwijderbare voorwerpen worden niet gedekt door de garantie.

De arbeidskosten voor ingrepen van door de fabrikant geautoriseerde technici op de site van de klant voor het verwijderen van de door de garantie gedekte defecten zijn voor rekening van de dealer, behalve in gevallen waarin de aard van het defect zodanig is dat het gemakkelijk door de klant ter plaatse kan worden opgelost.

Alle eventueel door de fabrikant samen met de machine geleverde werktuigen en eenmalige onderdelen vallen niet onder de garantie.

De ingrepen voor buitengewoon onderhoud of die het gevolg zijn van een onjuiste installatie worden niet gedekt door de garantie. De garantie is alleen geldig ten opzichte van de oorspronkelijke koper.

De fabrikant is verantwoordelijk voor het apparaat in zijn originele configuratie.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor oneigenlijk gebruik van de apparatuur, voor schade als gevolg van handelingen die niet in deze handleiding opgenomen zijn en niet voortvloeiend uit de fabrikant goedgekeurd zijn.

De garantie vervalt in geval van:

- Schade veroorzaakt door het transport en/of de verplaatsing; in deze gevallen moet de klant de tussenhandelaar en de transporteur per fax of aangetekende brief met ontvangstbevestiging hierover informeren en de gebeurtenissen op de kopieën van de vervoersdocumenten annoteren. De voor de installatie van de apparatuur gespecialiseerde technicus zal op basis van de schade oordelen of de installatie mogelijk is.

De garantie vervalt eveneens in aanwezigheid van:

- Schade veroorzaakt door onjuiste installatie.
- Schade veroorzaakt door slijtage van de onderdelen door oneigenlijk gebruik.
- Schade veroorzaakt door het gebruik van niet-aanbevolen of niet-originele onderdelen.
- Schade veroorzaakt door slecht onderhoud en/of schade veroorzaakt door gebrek aan onderhoud.
- Schade veroorzaakt door de niet-naleving van de in dit document beschreven procedures.

Vergunning

Vergunning om een met de apparatuur verbonden werkzaamheid te verrichten.

De vergunning wordt afgegeven door degene die verantwoordelijk is voor de apparatuur (fabrikant, koper, ondertekenaar, tussenhandelaar en/of eigenaar van de onderneming).

Beschrijving van de pictogrammen

GEVAAR



Algemeen gevaar



Gevaar voor elektrocutie



Gevaar hoge temperaturen



Gevaar voor het wegspatten van materialen met hoge temperatuur



Knellingsgevaar van ledematen

VERBODEN



Verbod op alle werkzaamheden door de heterogene operator (onderhoud en/of andere) die onder de gekwalificeerde technische bevoegdheid vallen.



Het is de homogene operator verboden enige werkzaamheden te verrichten (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie te raadplegen.

VERPLICHTINGEN



Verplichting om de instructies te lezen alvorens enige werkzaamheid te verrichten.



Verplichting om de elektriciteitsvoorziening te blokkeren, telkens wanneer het nodig is in veilige omstandigheden op de apparatuur te handelen.



Verplichting om te voldoen aan de geldende normen voor de afvalverwerking.



Verplichting om een veiligheidsbril te gebruiken.



Verplichting om beschermende handschoenen te gebruiken.



Verplichting om een beschermingshelm te gebruiken.



Verplichting om veiligheidsschoenen te gebruiken.



Verplichting om een hoofdbedekking te dragen om onbedoeld verlies van haar te vermijden.

Algemene procedures voor persoonlijke bescherming



Telkens wanneer toegang tot de zone "Ovencompartiment" nodig is, is het belangrijk er aan te denken dat er gevaar voor brandwonden bestaat. Het is dus verplicht om geschikte individuele beschermende maatregelen toe te passen.



Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden. Vermijd het dragen van kleding en voorwerpen zoals armbanden, kettingen, ringen die in het ovencompartiment verstrikt kunnen raken.



Lees de instructies alvorens enige handeling te verrichten.



De elektriciteitsvoorziening blokkeren, telkens wanneer het nodig is in veilige omstandigheden op de apparatuur te handelen.

Op de apparatuur aanwezige signaleringsplaatjes



Op de apparatuur zijn de hierna beschreven signalerings- en waarschuwingsplaatjes en -pictogrammen aangebracht. HET is absoluut verboden de op de apparatuur aanwezige plaatjes en pictogrammen te wijzigen of te verwijderen.

DE gebruiker is verantwoordelijk voor het periodiek controleren van de integriteit van de op de apparatuur aanwezige plaatjes en pictogrammen. Indien deze beschadigd zijn moeten ze verwijderd worden en vervangen met bij de klantendienst van de fabrikant opgevraagde exemplaren.



Algemeen gevaar



Aanwezigheid van spanning



Gevaar voor het wegspatten van materialen met hoge temperatuur



Aarding



Aansluiting op het equipotentiaalsysteem

Voorwoord

	De handleiding voor gebruik is opgesteld voor de "heterogene" operator (Operator met beperkte bevoegdheden en taken). Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om de werkzaamheden voor normaal onderhoud te verrichten (Reiniging van de apparatuur).
	De operatoren die de apparatuur gebruiken moeten getraind worden in alle aspecten inzake de functionering en de veiligheid. Ze moeten dus samenwerken, geschikte methoden en instrumenten gebruiken en de vereiste veiligheidsnormen in acht nemen.
	De in dit document opgenomen informatie heeft geen betrekking op het transport, de installatie en het buitengewone onderhoud dat door voor deze handelingen gekwalificeerde technische operatoren moet worden uitgevoerd.
	De "heterogene" operator, bestemming van deze documentatie, moet op de apparatuur werken nadat de bevoegde technicus de installatie heeft voltooid (transport, bevestiging, elektrische aansluitingen, water, gas en afvoer).
	Dit document heeft geen betrekking op informatie betreffende enige wijziging of verandering van deze apparatuur. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder verplicht te zijn deze mede te delen.

Verplichtingen - Verboden - Advies - Aanbevelingen

	Bij ontvangst de verpakking van de machine openen en controleren dat de machine en de accessoires tijdens het transport geen schade hebben opgelopen. In dat geval de transporteur hierover onmiddellijk informeren en niet verder gaan met de installatie van de apparatuur. Raadpleeg gekwalificeerd en geautoriseerd personeel om het gedetecteerde probleem te melden. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt tijdens het transport.
	Verbod op alle werkzaamheden door onbevoegde personen (inclusief kinderen, gehandicapten en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens). Verbod op alle werkzaamheden indien men de gehele documentatie niet heeft gelezen.
	Lees de instructies alvorens enige handeling te verrichten.
  	Alle vormen van voeding (elektriciteit - gas - water) stroomopwaarts van de apparatuur afsluiten, telkens wanneer men in veilige omstandigheden moet handelen.
  	Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden. Met betrekking tot de individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen vastgesteld waaraan de operatoren verplicht moeten voldoen. Lichtgeluid ≤ 70 dB
	Verbod om de ventilatieopeningen van de apparatuur te verstopen met roosters, bladen of andere accessoires die de vrije luchtstroom blokkeren.
	Laat geen voorwerpen of brandbare materialen in de buurt van de apparatuur.
  	Voor de verwerking van speciaal afval de geldende regelgeving toepassen.
	Bij het laden en lossen van het product bestaat het resterende risico van brandwonden, dit als gevolg van het per ongeluk in contact komen met: oppervlakken, schalen, bewerkt materiaal.
	Gebruik de recipiënten voor het koken op zodanige wijze dat het product tijdens de bewerking voor de operator zichtbaar blijft. Recipiënten met vloeistoffen kunnen tijdens de bereiding overkoken en gevaarlijke situaties ten gevolge hebben.
	Ontbrekende hygiëne van de apparatuur heeft een vroegtijdige slijtage ten gevolge; deze omstandigheid beïnvloedt de werking en kan tot gevaarlijke situaties leiden.
	Het is absoluut verboden de op de apparatuur aanwezige plaatjes en pictogrammen te wijzigen of te verwijderen.
	Bewaar dit document zorgvuldig zodat het altijd beschikbaar is voor raadpleging door alle gebruikers van de apparatuur.
	De bedieningen van de apparatuur kunnen alleen met de hand bestuurd worden. Schade veroorzaakt door het gebruik van gepunte, scherpe of soortgelijke voorwerpen doet al het recht op garantie vervallen.
	Om het gevaar op elektrische schokken en brand zoveel mogelijk te beperken moet het apparaat niet met natte handen verbonden of losgekoppeld worden.
	Telkens wanneer toegang tot het ovencompartiment nodig is, is het belangrijk er aan te denken dat er gevaar voor brandwonden bestaat. Het is dus verplicht om geschikte individuele beschermende maatregelen toe te passen.

DEZE HANDLEIDING IS HET EIGENDOM VAN DE FABRIKANT EN ELKE, OOK GEDEELTELIJKE, REPRODUCTIE IS VERBODEN

2. ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

Indicaties voor restrisico's

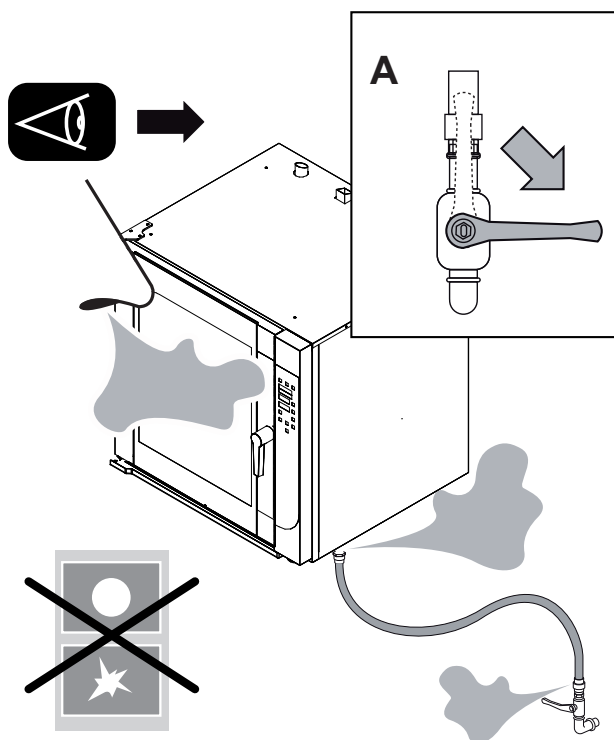
Ondanks de toepassing van regels voor "goede bouwtechniek" en de wettelijke bepalingen die de fabricage en de verkoop van het product regelen, blijven er echter "restrisico's" bestaan waarvan de eliminatie, als gevolg van de aard van de apparatuur, niet mogelijk was. Deze risico's omvatten:

	Restrisico op elektrische schokken: Dit risico bestaat in geval men moet handelen op elektrische en/of elektronische apparatuur in aanwezigheid van spanning.
	Restrisico op brandwonden: Dit risico bestaat in geval men per ongeluk in contact komt met materialen met een hoge temperatuur.
	Restrisico op brandwonden voor het vrijkomen van materiaal Dit risico bestaat in geval men per ongeluk in contact komt met vrijkomende materialen met een hoge temperatuur. Te volle recipiënten met vloeistoffen of met vaste stoffen die tijdens de opwarming van morfologie veranderen (en van een vaste stof veranderen in vloeistof), kunnen, indien verkeerd gebruikt, brandwonden veroorzaken. Tijdens de verwerking moeten de gebruikte recipiënten op goed zichtbare niveaus worden geplaatst.
	Restrisico explosiegevaar Dit risico bestaat in geval van: • gaslucht in de ruimte; • gebruik van de apparatuur in een atmosfeer met mogelijk explosieve stoffen; • gebruik van voedsel in gesloten recipiënten (zoals potten en blikken) indien deze niet geschikt zijn voor het doel.
	Restrisico brandgevaar Dit risico bestaat in geval van: • gebruik met brandbare vloeistoffen (zoals bijvoorbeeld alcohol).

Werkwijze in geval van gaslucht in de ruimte

	In geval van gaslucht in de ruimte is het verplicht om de hierna beschreven procedure met uiterste voorzichtigheid te verrichten.
---	--

- Onmiddellijk de gasvoorziening onderbreken (de gaskraan sluiten - detail A).
- De ruimte onmiddellijk ventileren.
- Geen enkel elektrisch apparaat in de ruimte activeren (details B-C-D).
- Geen enkel apparaat activeren dat vonken of vlammen kan maken (details B-C-D).
- Gebruik een, aan de ruimte waar de gaslucht was, extern communicatiemiddel om de bevoegde entiteiten te waarschuwen (elektriciteitsbedrijf en/of brandweer).



3. OPERATIONELE FUNCTIES

Bediening en functies van de toetsen

De opstelling van de afbeeldingen is louter indicatief en kan onderhevig zijn aan variaties.

- | | |
|---|--|
|  | Toets "CONVECTIE": bereidingswijze "Convectie". |
|  | Toets "STOOM": bereidingswijze "Stoom". |
|  | Toets "COMBI": "Gecombineerde" bereidingswijze. |
|  | Toets "TEMPERATUUR": temperatuur kookproces. |
|  | Toets "TIJD": tijd kookproces. |
|  | Toets "MINDER", "MEER" en "SCROLL": om de gekozen parameter te verlagen of te verhogen. |
|  | Toets "MENU": voor toegang tot of terug te keren naar het hoofdmenu en om een functie te verlaten. |
|  | Toets "VENTILATOR": snelheid van de ventilator van de oven. |
|  | Toets "ONTLUCHTING": ventiel open (led knippert), ventiel dicht (led aan). |
|  | Toets "ENTER": voor de in- en uitschakeling van de oven. Een functie bevestigen/onderbreken. |

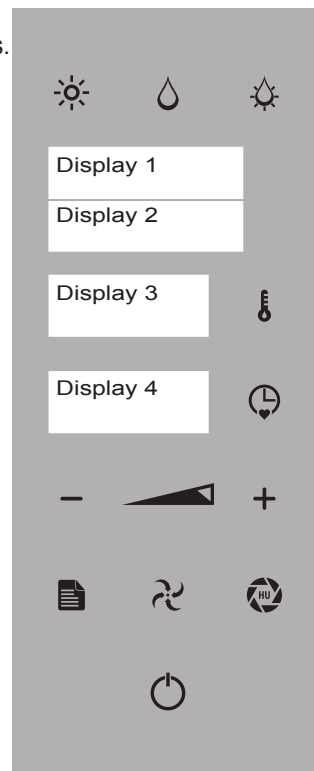


Fig.1

3.2 Bedrijfsmodi van het bedieningspaneel

De toetsen worden gebruikt met betrekking tot de context van de gewenste bewerking; ze kunnen worden gebruikt voor het oproepen of het programmeren van verschillende functies.

De toets "ENTER" is selecteerbaar voor het verrichten van 4 verschillende functies:

1. Handmatig kookproces (CONVECTIE standaardinstelling - STOOM - COMBI)
2. Het stoppen of het starten van een werkcyclus (en/of toestemming voor toegang tot een specifieke functie, zoals: koken met kerntemperatuursonde, uitgestelde inschakeling).
3. Het bevestigen van de keuze van een instelling.
4. Het tijdelijk onderbreken van de in uitvoering zijnde functie (druk nogmaals op de toets "ENTER" om de werkcyclus te hervatten - PAUZE-functie).

De gelijktijdige druk op de toets "TIJD" en de toets "TEMPERATUUR" dient voor de instelling van de klok.

3.3 Beschrijving van de werkingsmodi

- Modus "UIT": toets "ENTER" brandt (na 15 minuten in de modus "STAND-BY").
- Modus "STAND-BY": toets "ENTER" brandt en de klok wordt getoond (Afb.1 Display 3).
- Modus "HOOFDMENU": toets "ENTER" brandt, de klok wordt getoond (Afb.1 Display 3), alsook de functies (WASSEN - RECEPTEN - KERNSONDE - UITSTEL - RECEPTEN OPSLAAN - RECEPTEN IMPORTEREN - UPDATE FW - Afb.1 - Display 1).



De instructies van deze handleiding zijn bedoeld voor de oven in de "STAND-BY"-modus en met de door de fabrikant ingestelde parameters, indien niet anders vermeld

In de modus "selectie van de functie" of "selectie van de parameter" zal de oven, na 5 seconden inactiviteit, de getoonde functie of waarde opslaan (Afb.1 Display 2 - 3 - 4).

De verschillende kookprocessen kunnen door de gebruiker op twee manieren beheerd:

- Handmatige MODUS: de operator stelt de bewerkingsparameters elke keer in.
- Automatische MODUS: de operator stelt de werking in door middel van de selectie van een kookprogramma (zie 7.1. Rubriek Recepten).

Het "Programma" en/of "Recept" voor het koken kan worden opgeroepen en indien nodig worden herhaald. De apparatuur kan tot 60 programma's opslaan; de duur van elk programma mag de 9 uur van aaneengesloten bewerking niet overschrijden. In het "Programma" zijn er 5 kookfasen mogelijk. De "Kookfase", weergegeven met de melding "FASE" (Afb.1 Display 2) toont de kenmerken van het kookproces waarmee het voedsel wordt bewerkt.

3. OPERATIONELE FUNCTIES

Bij het gebruik van een "recept" met meerdere bewerkingsfasen, beëindigt het apparaat de kookcyclus aan het einde van de laatste opgeslagen fase (zie 7.1. Rubriek Recepten).

Wanneer het apparaat in de HANDMATIGE modus wordt gebruikt moet de operator telkens alle gewenste bewerkingsparameters instellen (zie 6. Koken).

Wanneer het apparaat in de modus KERNSONDE gebruikt wordt, wordt tijdens het handmatige kookproces en/of fase van het recept altijd de HOOFD-kernsonde geactiveerd (intern, indien beide aanwezig, of de bijgeleverde sonde).

3.4 Instelling taal software

De oven is ingesteld in de Italiaanse taal. Bij de eerste inwerkingstelling verschijnt:

Bijvoorbeeld: **Display 1 toont "TAAL"**
Display 2 toont "P 01"
Display 3 toont "ITA"

Druk voor het instellen van de gewenste taal op de toets "TIJD" (Afb 2/E - Display 4) en kies door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.2/B) de gewenste taal. Druk op de toets "TIJD" (Afb.2/E) om de keuze te bevestigen.

Druk gedurende 3 seconden tweemaal op de toets "ENTER" (Afb.2/A) om op te slaan en de functie af te sluiten.



In geval van onderbreking van de elektrische voeding stroomopwaarts van de apparatuur gedurende een periode langer dan 100 uur, moet de taal van de software opnieuw worden ingesteld.

3.5 Beschrijving van de stopmethodes

De lijst van verschillende stopmethodes wordt als volgt beschreven:



In geval van dreigend gevaar moet de apparatuur van alle voedingsbronnen worden afgesloten (Elektriciteit-Water-Gas).

1. Noodstop

In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn moet de elektriciteitsvoorziening stroomopwaarts van de apparatuur met de specifieke veiligheidsvoorzieningen onderbroken worden.

Herstart:

Raadpleeg, voor het opnieuw starten van de productiecycclus, de geautoriseerde technische servicedienst.

2. Stop tijdens een bewerkingsfase

Ga als volgt te werk om de werking tijdens een productiecycclus te stoppen: Druk op "ENTER" (Afb.2/A) om de werkzaamheden te stoppen, Druk in de modus "UITSTEL" of "WASSEN" gedurende 3 seconden op de toets "ENTER" (Afb.2/A).

Herstart:

Voor het opnieuw starten van de productiecycclus na een stopzetting, volg de procedure zoals weergegeven in: "Dagelijkse inwerkingstelling".

3. Stop voor de opening van de deur tijdens de functionering

Het is mogelijk om de functionering van de apparatuur onmiddellijk te stoppen door de deur te openen.

Herstart:

Na het oplossen van de omstandigheden die de opening van de deur noodzakelijk maakten, kan de bevoegde operator de functionering van de apparatuur opnieuw starten met het sluiten van de deur.



Het apparaat heeft hete oppervlakken: de deur, het glas en de voorkant. Wanneer de oven heet is moet de deur voorzichtig geopend worden; ga naast het apparaat staan om directe warmtebronnen te vermijden: het verzamelde stoom kan brandwonden veroorzaken.

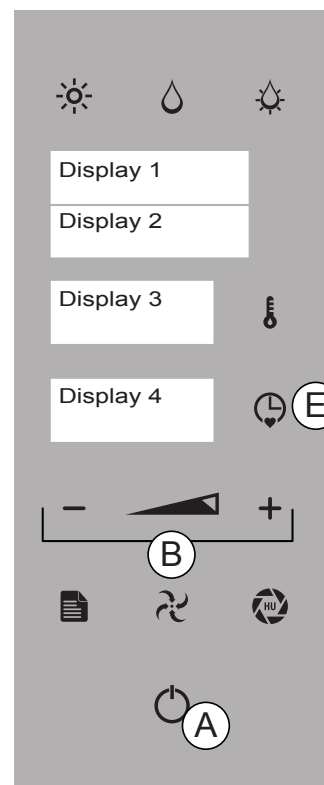


Fig.2

4. INBEDRIJFSTELLING

4.1 Eerste inwerkingstelling



De apparatuur moet bij de eerste inwerkingstelling en na een langdurige inactiviteit zorgvuldig gereinigd worden om elk spoor van restmaterialen te verwijderen (zie par. Normaal Onderhoud).



Reiniging voor de eerste inwerkingstelling

Bij de reiniging van de apparatuur geen directe waterstraal of hogedrukspuit gebruiken. De beschermende kleefolie handmatig van de buitenkant verwijderen en alle externe delen van de apparatuur zorgvuldig reinigen. Na het voltooiën van de beschreven reinigingswerkzaamheden van de externe delen, moet men verder gaan zoals beschreven in "Dagelijkse Reiniging" (zie "9. Normaal Onderhoud").

4.2 Dagelijkse inbedrijfstelling

Procedure:

1. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur.
2. Controleer de juiste werking van het afzuigsysteem van de ruimte.
3. Indien nodig de stekker van de apparatuur in het betreffende stopcontact steken.
4. De netwerkafsluitingen stroomopwaarts van de apparatuur openen (Gas - Water - Elektriciteit).
5. Controleer dat de waterafvoer (indien aanwezig) vrij is van verstoppingen.
6. Ga verder met de stappen beschreven onder "Start van de productie".

4.3 Dagelijkse en langdurige buitenwerkingstelling

Procedure:

1. De netwerkafsluitingen stroomopwaarts van de apparatuur sluiten (Gas - Water - Elektriciteit).
2. Controleren of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de gesloten positie staan.
3. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur (zie Periodiek Onderhoud).



In geval van langdurige inactiviteit moeten de meest aan oxidatie blootgestelde delen beschermd worden zoals beschreven in het betreffende hoofdstuk (zie Normaal Onderhoud).

4.4 Start van de productie



Alvorens verder te gaan zie "Dagelijkse inwerkingstelling".



Bij het laden en lossen van het product bestaat het resterende risico van brandwonden, dit als gevolg van het per ongeluk in contact komen met: het ovenoppervlak, schalen of bewerkt materiaal.



Gebruik geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen. Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden.



GASBRANDER Aan / °C knippert - GASBRANDER Uit / °C brandt vast (Afb 1/E - Display 3)

4.5 Inschakeling/Uitschakeling

Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A) om over te gaan tot de handmatige kookprocessen (zie 6.1) of druk op de toets "MENU" (Afb.1/B) om het hoofdmenu te openen (Afb.1/B). Door middel van de toetsen "MINDER" e "MEER" de gewenste functie selecteren (Afb.1/C). Druk op de toets "ENTER" om te bevestigen.



In de modus selectie van de functie en/of parameter zal de oven na 5 seconden inactiviteit de getoonde waarde opslaan (Display 2 - 3 - 4)

Voor de uitschakeling:

1. Druk in de modus hoofdmenu op de toetsen "MINDER" of "MEER" (Afb.1/C) tot aan de functie "OFF" (Display 1). Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A) om te bevestigen.
2. Druk in de modus functies op de toets "ENTER" om de werking te stoppen, druk op de toets "MENU" (Afb.1/B) en vervolgens op de toets "MINDER" (Afb.1/C) voor de weergave van de functie "OFF" (Display 1). Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A - zie 3.3 Beschrijving van de werkingsmodi).

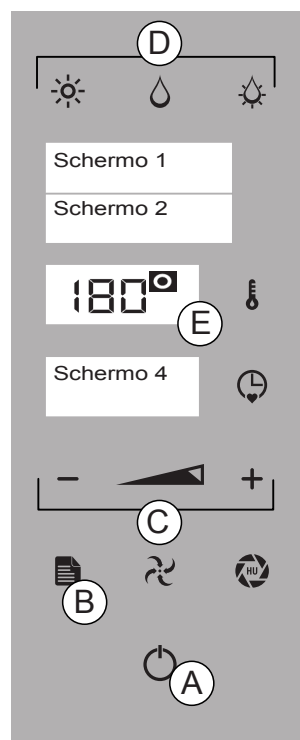


Fig.1

5. BEDRIJFSPARAMETERS



Alvorens verder te gaan, aandachtig het hoofdstuk 3 "Operationele functies" lezen.

5.1 DATUM/KLOK

Druk voor het instellen van de datum en de tijd gedurende 3 seconden op de toetsen "TIJD" en "TEMPERATUUR" (Afb.1/D en 1/E).

Voorbeeld: **Display 1 toont "JAAR".**

Display 1 toont "2015".

Met de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.1/B) het huidige jaar selecteren en druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A) om te bevestigen.



Herhaal deze laatste handeling om "MAAND", "DAG", "UUR" en "MINUTEN" in te stellen

5.2 INSTELLING TEMPERATUUR

Druk op de toets "ENTER" (Afb. 1/A). Selecteer een kookmodus (Afb. 1/C). Druk op de toets "TEMPERATUUR" (Afb.1/D - Display 3) en stel met de toetsen "MINDER", "MEER" of "SCROLL" (Afb.1/B) de temperatuur **tussen 40° e 250°** in.



In de modus **STOOM** ligt de temperatuur tussen 40° en 100°



Druk voor de weergave van de ingestelde temperatuur op de toets "TEMPERATUUR" (Afb.1/D).

Druk op de toets "TEMPERATUUR" om te bevestigen (Afb.1/D).

Druk om de functie af te sluiten en terug te keren naar het hoofdmenu op de toets "MENU" (Afb.1/H).

5.3 TIJD INSTELLEN

Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A). Selecteer een kookmodus (Afb.1/C).

Druk op de toets "TIJD" (Afb.1/E - Display 4) en met de toetsen "MINDER", "MEER" of "SCROLL" (Afb.1/B) de tijd instellen tussen oneindig, 1 minuut en 09:00 uren/minuten. De ingestelde kooktijd wordt weergegeven op het Display 4.

Druk op de toets "TIJD" om te bevestigen (Afb.1/E).



HET is verplicht de tijd in te stellen alvorens de oven te starten.

In de tijdmodus "oneindig" zal de weergegeven tijd toenemen, in de tijdmodus "ingesteld" zal de weergegeven tijd afnemen (Afb.1/E - Display 4).



Druk voor de weergave van de ingestelde tijd op de toets "TIJD" (Afb.1/E).

Druk om de functie af te sluiten en terug te keren naar het hoofdmenu op de toets "MENU" (Afb.1/H).

5.4 VOCHTIGHEID INSTELLEN

Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A). Selecteer de kookmodus "COMBI" (Afb.1/C). Druk op de toets "ONTLUCHTING" (Afb.1/G) en met de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.1/B) het percentage vochtigheid **tussen 0% en 100% instellen** (Afb.1/E). Druk op de toets "ONTLUCHTING" om te bevestigen (Afb.1/G).

5.5 INSTELLING VAN HET ONTLUCHTINGSVENTIEL (alleen CONVECTIE)

Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A). Druk op de toets "ONTLUCHTING" (Afb.1/G - knipperende led/ONTLUCHTING OPEN, vast brandende led/ONTLUCHTING GESLOTEN) om het ontluchttingsventiel van de oven te openen of te sluiten.



De selectie van de modus "ONTLUCHTING OPEN" bemogelijkt de afvoer van de vochtigheid uit het ovencompartiment, de selectie van de modus "ONTLUCHTING GESLOTEN" behoudt de vochtigheid in het ovencompartiment.



Bij het instellen van de functies "COMBI" of "STOOM" wordt de instelling van het "open/gesloten" ventiel automatisch beheerd.

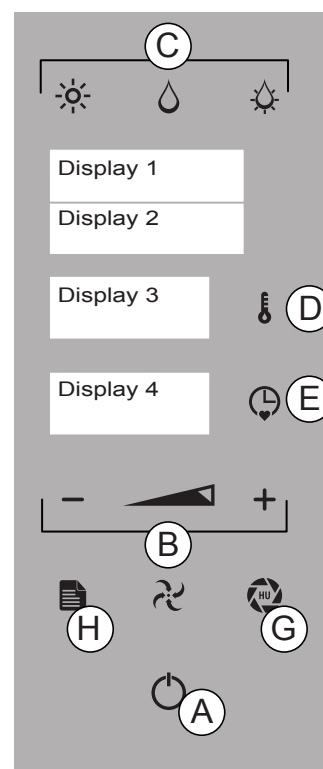


Fig.1

5. BEDRIJFSPARAMETERS

5.6 INSTELLING SNELHEID VAN DE VENTILATOR

Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A). Selecteer een kookmodus (Afb.2/C). Druk op de toets "VENTILATOR" (Afb.2/F) en kies met de toetsen "MINDER" en "MEER" een waarde **tussen 1 en 6**.

Druk op de toets "VENTILATOR" om te bevestigen.



HET is mogelijk de functie "RIJZEN" te activeren (zie Parameters modus "CONVECTIE"). In dit specifieke geval kan de ventilator worden ingesteld op "NUL"

5.7 INSTELLING VOORVERWARMING

Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A). Selecteer een kookmodus (Afb.2/C). Stel de temperatuur in (zie 5.2 Instelling temperatuur).

Stel de tijd in (zie 5.3 Tijd instellen).

Druk gedurende 3 seconden op de geselecteerde kookmodus (Afb.2/C) en druk vervolgens op de toets "ENTER" (Afb.2/A) om de functie te starten.



Fase "VOORVERWARMING" (Afb. 2 - Display 2): 20°C boven de ingestelde temperatuur voor de functies "CONVECTIE" en "COMBI", 10°C boven de ingestelde temperatuur voor de functie "STOOM"

Na het voltooien van de voorverwarming verschijnt de melding "LADEN" (Afb. 2 - Display 2): Open de deur en plaats het product. Daarna de oven-deur sluiten.

De ingestelde functie start.

Druk gedurende 3 seconden op de toets "ENTER" (Afb.2/A) om de voorverwarming te stoppen en op de toets "MENU" (Afb.2/H) om terug te keren naar het hoofdmenu.

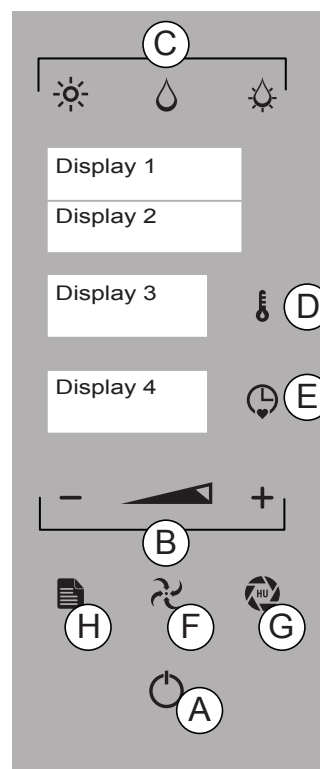


Fig.2

5.8 INSTELLING SNELLE KOELING

Druk, om de temperatuur van het ovencompartiment snel te koelen, op de toets "ENTER" (Afb.2/A) en druk vervolgens op de actieve kookmodus (Afb. 2/C). Druk op de toets "TEMPERATUUR" en stel met de toetsen "MINDER", "MEER" of "SCROLL" (Afb.2/B) de gewenste temperatuur in **tot een minimum van 40°**.

Druk op de toets "ENTER" om te bevestigen.

Voorbeeld: **Display 1 toont "KOELING"**

Na het voltooien van de koeling verschijnt op het Display 2 de melding "END". Druk op de toets "MENU" (Afb.2/H) om terug te gaan naar het hoofdmenu.

5.9 INSTELLING VAN DE GEPROGRAMMEERDE START (UITSTEL)



Voor het gebruik van deze functie moet de klok worden ingesteld (zie 5.1. DATUM/KLOK)

Druk op de toets "ENTER" (Afb.2/A) en de toets "MENU" (Afb.2/H) om het hoofdmenu te openen. Selecteer de gewenste functie door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.2/B).

Druk op de toets "ENTER" en selecteer met de toetsen "MINDER" en "MEER" de functie "RECEPT" of "WASSEN". Druk op de toets "ENTER" om te bevestigen (Afb.2/A).

Druk op de toets "TIJD" (Afb.2/E), met de toetsen "MINDER", "MEER" of "SCROLL" (Afb.2/B) de begintijd van het programma selecteren. Druk op de toets "TIJD" (Afb.2/E) om te bevestigen. Druk op de toets "ENTER" (Afb.2/A) en kies het recept of het wasprogramma met de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.2/B).

Druk op de toets "ENTER" (Afb.2/A) om te bevestigen.



De uitsteltijd knippert (Afb. 2 - Display 4):



Voor de functie "RECEPT" is er geen voorverwarming

Bij het bereiken van de ingestelde tijd zal de geselecteerde functie starten en begint de tijd te verminderen.

Druk op de toets "MENU" (Afb.2/H) om de geprogrammeerde functie te annuleren en terug te keren naar het hoofdmenu (Afb.2/A).

6. PARAMETERS KOKEN



Alvorens verder te gaan, aandachtig het hoofdstuk 3 "Operationele functies" lezen.

6.1 CONVECTIE (RIJZEN) - STOOM - COMBI

CONVECTIE: Kookproces zonder ventilatie (statisch) en met ventilatie. Standaardfunctie.

STOOM: delicaat koken, ontdooien en verwarmen van producten.

COMBI: gemend proces, convection en vochtigheid.

Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A) om het gewenste kookproces te selecteren (Afb.1/C - Display 1).

Stel de temperatuur in (zie 5.2 Instelling temperatuur).

Stel de tijd in (zie 5.3 Tijd instellen).



Bij het koken zonder ingestelde tijd moet de oven handmatig door de operator worden stopgezet



Alleen in de modus "CONVECTIE" is het mogelijk het "Onluchtingsventiel" in te stellen (zie 5.5 Instelling ontluchtingsventiel)

De snelheid van de ventilator instellen (zie 5.6 Instelling snelheid ventilator)



Druk gedurende 3 seconden op de toets "TIJD" (Afb.1/E) voor het instellen van de functie kernsonde (zie 3.1 en 6.2 / A - punt 4).

Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A) om het kookproces te starten.

Op het Display 4 begint de tijd af te nemen (modus ingestelde tijd) of toe te nemen (modus oneindige tijd).

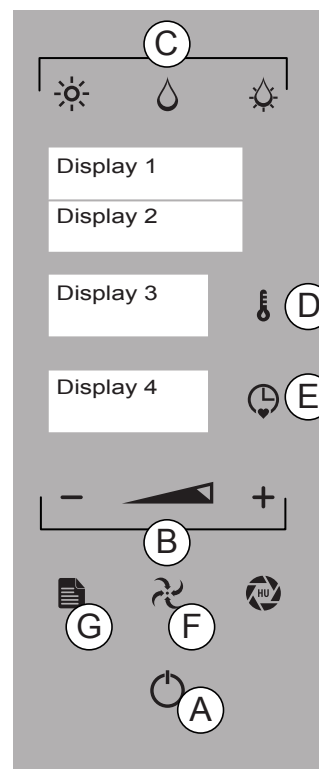


Fig.1



Tijdens de functie "KOKEN" is het mogelijk van een modus naar een andere over te gaan (CONVECTIE, STOOM, COMBI) en alle parameters (tijd, temperatuur, ventilator, ontluchting - zie hoofdstuk 5) te wijzigen



Voor het starten van de functie "VOORVERWARMING" zie 5.7

Druk op de toets "MENU" (Afb.1/G) om de functie te onderbreken en terug te gaan naar het hoofdmenu.

RIJZEN

Deze functie is geschikt voor het bakken van brood en gebak.



Alleen in de modus "CONVECTIE" is het mogelijk de functie "RIJZEN" in te stellen

Druk op de toets "ENTER" en de toets "VENTILATOR" (Afb.1/F) en kies met de toets "MINDER" de parameter "NUL" (Afb.1/B - Display 2).

Druk op de toets "VENTILATOR" om te bevestigen.

Druk op de toets "TEMPERATUUR" (Afb.1/D) en stel met de toetsen "MINDER", "MEER" of "SCROLL" de temperatuur tussen 25° en 40° in.

Druk op de toets "TEMPERATUUR" om te bevestigen.

Druk op de toets "TIJD" (Afb.1/E - Display 4) en met de toetsen "MINDER", "MEER" of "SCROLL" (Afb.1/B) de tijd instellen tussen oneindig, 1 minuut en 09:00 uren/minuten.

Druk op de toets "ENTER" om de functie te bevestigen.

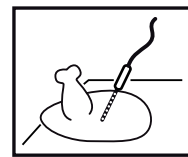
6. PARAMETERS KOKEN

6.2 KERNSONDE en DELTA T

De sonde detecteert de interne temperatuur van een product tijdens het kookproces.

De kooktijd is niet instelbaar of berekenbaar tijdens het gebruik van de sonde. De kookcyclus van de oven beëindigt wanneer de temperatuur van het product de voor de sonde ingestelde temperatuur bereikt.

Er zijn drie manieren om de oventemperatuur te beheren tijdens het gebruik van de modus kernsonde:



A - KERNSONDE (SINGLEPOINT, MULTIPPOINT, VACUÛM)

1. Het gepunte uiteinde van de sonde in het product plaatsen (dat zich op de bakplaat in het ovencompartiment bevindt) tot de punt zich ongeveer in de kern van het product bevindt.

2. Sluit de ovendeur, druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A) en op de toets "MENU" (Afb.1/F). Selecteer de functie "KERNSONDE" door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.1/B). Druk op de toets "ENTER" om te bevestigen.

3. Selecteer de functie "KERNSONDE" door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.1/F).

4. Selecteer de kookmodus (Afb.1/C), de temperatuur (Afb.1/D), de temperatuur van de sonde (Afb.1/E) en de gewenste parameters (zie hoofdstuk 5).

Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A) om het kookproces te starten.



ER kan een temperatuur van de kernsonde tot 99° C worden ingesteld.

Voorbeeld: **Display 1 toont "CONV. - KERNSONDE"**

Display 4 toont "I 90"

Druk om de functie af te sluiten en terug te keren naar het hoofdmenu op de toets "MENU" (Afb.1/F).

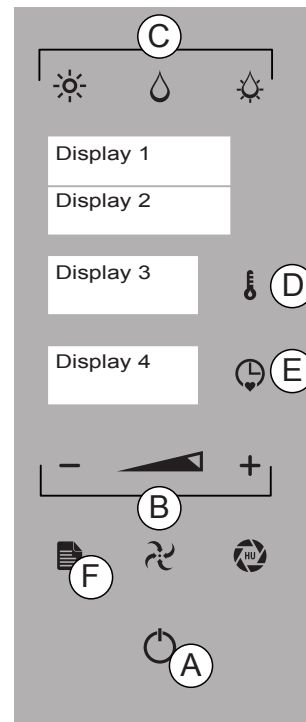


Fig.1

B - DELTA T



DE functie delta T kan alleen met de interne kernsonde worden ingesteld

Herhaal de hierboven onder punten 1 en 2 beschreven procedure.

3. Selecteer de functie "DELTA T" door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.1/F).

Druk op de knop "TEMPERATUUR" (Afb.1/D) en stel het constante temperatuurverschil tussen ovencompartiment en kernsonde in **tussen 20° en 120°**.

Druk op de toets "TEMPERATUUR" om te bevestigen. Selecteer de gewenste parameters (zie hoofdstuk 5).

Druk op de toets "TIJD" (Afb.1/E) en stel met de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.1/B) de temperatuur van kernsonde in. Druk op de toets "TIJD" om te bevestigen.

Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A) om het kookproces te starten.

Voorbeeld: **Display 1 toont "CONV. - DELTA T"**

Display 3 toont "60"

Display 4 toont "I 50"

Druk om de functie af te sluiten en terug te keren naar het hoofdmenu op de toets "MENU" (Afb.1/F).



HET IS in alle kookmodi en/of receptfasen mogelijk de functie kernsonde in te stellen

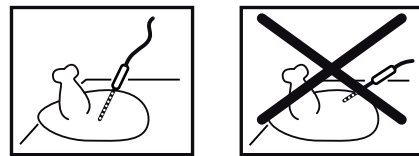
6. PARAMETERS KOKEN

C - DUBBELE KERNSONDE (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, VACUÛM)

HET IS mogelijk om twee soorten producten in één enkele kookcyclus te bereiden.

Ga als volgt te werk:

1. Plaats de externe kernsonde in de specifieke behuizing onder het dashboard van de oven.



2. Plaats het gepunte uiteinde van de externe kernsonde in het product (dat zich op de bakplaat in het ovencompartiment bevindt) tot de punt zich ongeveer in de kern van het product bevindt.

3. Plaats het gepunte uiteinde van de interne kernsonde in het product (dat zich op de bakplaat in het ovencompartiment bevindt) tot de punt zich ongeveer in de kern van het product bevindt.

4. Sluit de ovendeur en let op de externe kernsonde niet los te koppelen. Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A) en op de toets "MENU" (Afb.1/F) om het hoofdmenu te openen.

Selecteer de functie "DUBBELE KERNSONDE" door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.1/B). Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A) om te bevestigen.

5. Stel de kookmodus (Afb.1/C), de temperatuur van de sonde (Afb.1/E) en de gewenste parameters voor de interne kernsonde in (zie hoofdstuk 5).

Voorbeeld: **Display 3 toont "INT"**
Display 4 toont "70".

6. Druk op de toets "TIJD" (Afb.1/E) en stel de kookmodus (Afb.1/C), de temperatuur van de sonde (Afb.1/E) en de gewenste parameters voor de externe kernsonde in (zie hoofdstuk 5).

Voorbeeld: **Display 3 toont "EST"**
Display 4 toont "65".

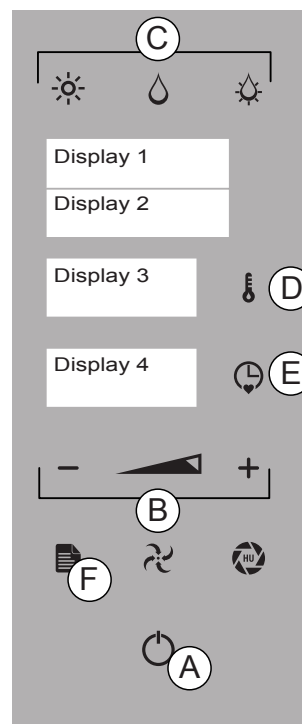


Fig.1



HET IS mogelijk een kerntemperatuur tot 99°C in te stellen

7. Druk op de toets "TIJD" (Afb.1/E) en de toets "TEMPERATUUR" (Afb.1/D) om de temperatuur van het ovencompartiment in te stellen. Druk op de toets "TEMPERATUUR" om te bevestigen.

Druk op de toets "ENTER" (Afb.1/A) om de functie te starten.

8. Druk om de functie af te sluiten op de toets "MENU" (Afb.1/F).

9. Druk voor het veranderen van de temperaturen van de sondes op de toets "TEMP" en herhaal de handelingen van de punten 5 en 6.

Druk om de temperatuur van het ovencompartiment te wijzigen op de toets "TEMPERATUUR" en herhaal de handelingen vanaf punt 7.

Bij het bereiken van de **laagste ingestelde temperatuur** begint de melding "END" te knipperen (Afb. 1 Display 4).

Bij het bereiken van de **hoogste temperatuur** begint de melding "END" te knipperen (Afb. 1 Display 4) en verschijnt het bericht "HANDHAVING". De oven behoudt de laagste ingestelde temperatuur (Afb. 1 Display 2).

Druk om de functie af te sluiten en terug te keren naar het hoofdmenu op de toets "MENU" (Afb.1/F).



Alvorens verder te gaan, aandachtig het hoofdstuk 3 "Operationele functies" lezen.

7.1 RUBRIEK RECEPTEN

RECEPTEN opslaan

Druk op de toets "ENTER" om het hoofdmenu (Afb.1/A) te openen. Druk op de toets "MENU" (Afb.1/H). Selecteer met de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.1/B) de functie "RECEPTEN" en druk op de toets "ENTER" om te bevestigen.

Voorbeeld: **Display 1 toont "MENU1"**

Display 2 toont "NEW"

Druk op de toets "ENTER" en op de gewenste kookmodus: CONVECTIE, STOOM, COMBI, RIJZEN (Afb.1/C).

Stel de temperatuur in (zie 5.2 Instelling temperatuur).

Stel de tijd in (zie 5.3 Tijd instellen).



HET IS verplicht de tijd in te stellen (niet oneindig) om naar de volgende fase over te gaan

Druk op de toets "MEER" (Afb.1/I) en herhaal de stappen om de andere fasen op te slaan.



Druk gedurende 3 seconden op de toets "TIJD" (Afb.1/E) om de functie kernsonde in te stellen (zie 3.1 en 6.2 / A - punt 4).



Fase "DEUR": druk gelijktijdig op de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.1/L+I). Deze fase waarschuwt de operator dat de deur geopend moet worden om wijzigingen aan het bewerkte product aan te brengen (bijv. ingrediënten toevoegen)



HET IS mogelijk om tot 60 recepten en 5 fasen/recept op te slaan.

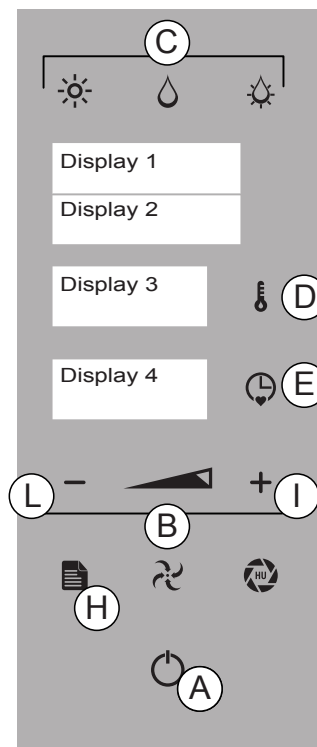


Fig.1

Druk 3 seconden op de toets "ENTER" (Afb.1/A) om de naam van het recept op te slaan.

Voorbeeld: **Display 1 toont "-."**

Display 2 toont "-_."

Door middel van de toetsen "MINDER", "MEER" of "SCROLL" (Afb.1/B) de eerste letter van het recept kiezen. Druk op de toets "ENTER" om de letter te bevestigen, indien een verkeerde letter gekozen is, druk dan op de toets "MENU" (Afb.1/H). Schrijf de naam van het recept.

Druk 3 seconden op de toets "ENTER" om de naam van het recept op te slaan (Afb.1/A).

Een drievoudig geluidssignaal bevestigt de opslag.

Voorbeeld: **Display 1 toont "MENU1"**

Display 2 toont "KIP"

Druk op de toets "MENU" om terug te gaan naar het hoofdmenu.

RECEPT wijzigen

HET is mogelijk de functies (CONVECTIE, STOOM, COMBI, RIJZEN), de parameters (tijd, temperatuur, ventilator, ontluuchting) en de fasen van een recept te wijzigen (zie RECEPT opslaan).

Druk na het voltooien van de handelingen op de toets "ENTER" (Afb.1/A).

Druk gedurende 3 seconden op de toets "ENTER" om de wijzigingen te bevestigen en vervolgens nogmaals gedurende 3 seconden op de toets "ENTER" om het gewijzigde recept op te slaan. Druk op de toets "MENU" (Afb.1/H) om af te sluiten.

FASE WISSEN

Druk op de toets "ENTER" om het hoofdmenu (Afb.1/A) te openen. Druk op de toets "MENU" (Afb.1/H). Selecteer met de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.1/B) de functie "RECEPTEN" en druk op de toets "ENTER" om te bevestigen. Door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" het te wijzigen recept selecteren en drukken op de toets "ENTER" om het recept te kiezen. Selecteer de te wissen fase door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.1/B).

Druk op de toets "TIJD" en stel de tijd in op nul door middel van de toets "MINDER" (Afb.1/L).

Voorbeeld: **Display 4 toont "0.00"**

Druk gedurende 3 seconden op de toets "ENTER" om de wijziging te bevestigen en vervolgens nogmaals gedurende 3 seconden op de toets "ENTER" om het wissen op te slaan. Druk op de toets "MENU" (Afb.1/H) om af te sluiten.

DEZE HANDLEIDING IS HET EIGENDOM VAN DE FABRIKANT EN ELKE, OOK GEDEELTELIJKE, REPRODUCTIE IS VERBODEN

Start RECEPT

Druk op de toets "ENTER" (Afb.2/A) en op de toets "MENU" (Afb.2/C). Selecteer door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.2/B) de functie "RECEPTEN". Druk op de toets "ENTER" (Afb.2/A) en selecteer door middel van de toetsen "MINDER", "MEER" of "SCROLL" (Afb.2/B) het te wissen recept.

Druk op de toets "ENTER" om de voorverwarming te starten (zie 5.7 Instelling Voorverwarming).



Druk op de toets "MENU" (Afb.2/C) om het recept te onderbreken en terug te keren naar het hoofdmenu.

RECEPT wissen

Druk op de toets "ENTER" (Afb.2/A) en op de toets "MENU". Selecteer door middel van de toetsen "MINDER", "MEER" of "SCROLL" de functie "RECEPTEN" (Afb.2/B). Druk op de toets "ENTER".

Selecteer het te wissen recept door middel van de toetsen "MINDER", "MEER" of "SCROLL". Druk 3 seconden op de toets "MEER".

Druk op de toets "ENTER" om te bevestigen (Fig 2/A).

Druk op de toets "MENU" om de functie af te sluiten en terug te keren naar het hoofdmenu.

7.2 USB-UNIT

RECEPTEN laden

Ga als volgt te werk om de recepten van de USB-unit in de oven op te slaan:

In de "STAND BY"-modus drukken op de toets "ENTER" (Afb.2/A) en op de toets "MENU" (Afb.2/C). Door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.2/B) de functie "RECEPTEN IMPORTEREN" weergegeven (Display 2). Open het deurtje onder het dashboard van de oven en plaats de USB-unit. Druk op de toets "ENTER" om te bevestigen (Afb.2/A).

Voorbeeld: **Display 1 toont "USB"**

Display 2 toont "READ"

Display 3 toont "RUNNING"

Display 4 de voortgang van de geladen recepten

(P 1, P 2, P 3 enz)

Voorbeeld: **Display 1 toont "USB"**

Display 2 toont "FINISH"

Verwijder de USB-unit. Sluit het deurtje.

Druk op de toets "MENU" (Afb.2/C) om terug te gaan naar het hoofdmenu.

RECEPTEN downloaden

Ga als volgt te werk om de recepten van de oven op de USB-unit op te slaan:

In de "STAND-BY"-modus drukken op de toets "ENTER" (Afb.2/A) en op de toets "MENU" (Afb.2/C). Door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.2/B) de functie "RECEPTEN OPSLAAN" weergegeven (Display 2). Open het deurtje onder het dashboard van de oven en plaats de USB-unit.

Druk op de toets "ENTER" om te bevestigen (Afb.2/A).

Voorbeeld: **Display 1 toont "USB"**

Display 2 toont "SAVE"

Display 3 toont "RUNNING"

Display 4 de voortgang van de opgeslagen recepten

(P 1, P 2, P 3 enz)

Wacht tot het opslaan van de recepten voltooid is.

Voorbeeld: **Display 1 toont "USB"**

Display 2 toont "FINISH"

Verwijder de USB-unit. Sluit het deurtje.

Druk op de toets "MENU" (Afb.2/C) om terug te gaan naar het hoofdmenu.

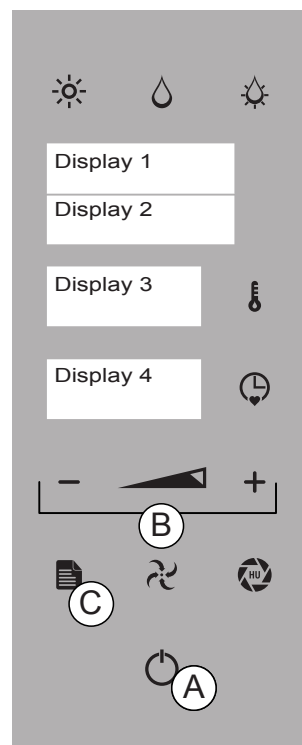


Fig.2

8. HET PRODUCT LADEN EN LOSSEN



Bij het laden en lossen van het product bestaat het resterende risico van brandwonden, dit als gevolg van het per ongeluk in contact komen met: het ovenoppervlak, de schalen of het bewerkte materiaal.



Telkens wanneer toegang tot de zone "Ovencompartiment" nodig is, is het belangrijk er aan te denken dat er gevaar op brandwonden bestaat. Het is dus verplicht om geschikte individuele beschermende maatregelen toe te passen. Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden



Draag de juiste persoonlijke beschermende kleding alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren (masker, handschoenen, bril)



Sta bij het openen van de deur aan de zijkant van het apparaat om contact met directe warmtebronnen te vermijden.



Opening deur: pak de handgreep vast, draai deze naar rechts of links en trek om het veermechanisme vrij te maken.

Sluiting deur: pak de handgreep vast en druk de deur tot het blokkeren van het veermechanisme.



Zie hoofdstuk "5. Bedrijfsparameters " alvorens het product

IN DE OVEN TE LADEN

Laad het te bewerken product op de bakplaat (bakplaten) en plaats deze in de vooraf in de oven gemonteerde plaatsteunen. (Afb. 1)

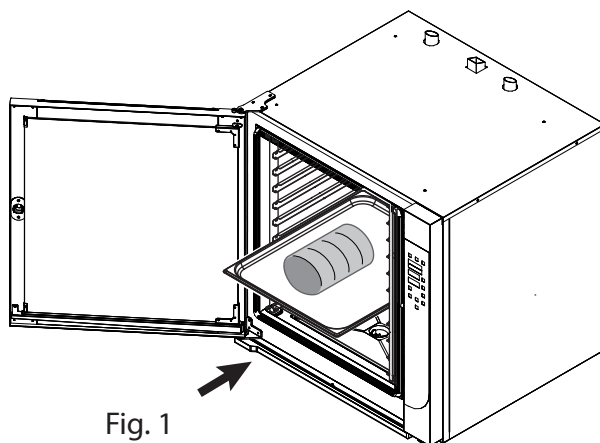
Start de procedure voor de dagelijkse inwerkingstelling (zie 4. Inwerkingstelling) of voor de programmering (zie 7. Programmering).

HET PRODUCT UITLADEN

Open de ovendeur en verwijder de bakplaten uit de plaatsteunen; gebruik hierbij de geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen.



Na het voltooien van de bewerking, indien nodig, de onderhoudsprocedure starten (zie 9. Periodiek Onderhoud).



9.1 REINIGING VAN DE APPARATUUR

Algemene waarschuwingen



De apparatuur wordt gebruikt voor de voorbereiding van levensmiddelen, het is derhalve noodzakelijk bijzondere aandacht te besteden aan alles wat betrekking heeft op de hygiëne: de apparatuur en de omringende omgeving moeten constant schoon worden gehouden.



De apparatuur moet regelmatig gereinigd worden en iedere aanslag en/of afzetting van voedsel moet verwijderd worden



De reiniging van de apparatuur moet worden uitgevoerd wanneer het ovencompartiment leeg is



In geval van langdurige inactiviteit moeten alle voedingsbronnen losgekoppeld worden; bovendien is het noodzakelijk een grondige reiniging van alle interne en externe onderdelen van de apparatuur te verrichten.



Telkens wanneer toegang tot de zone "Ovencompartiment" nodig is, is het belangrijk er aan te denken dat er gevaar op brandwonden bestaat. Het is dus verplicht om geschikte individuele beschermende maatregelen toe te passen. Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden



Draag de juiste persoonlijke beschermende kleding alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren (masker, handschoenen, bril)



Sta bij het openen van de deur aan de zijkant van het apparaat om contact met directe warmtebronnen te vermijden.



Het chemische effect van zout en/of azijn of andere zure stoffen, kan tijdens het koken op lange termijn leiden tot corrosie van de binnenkant van het ovencompartiment. Derhalve moet de apparatuur aan het einde van de bewerking van deze stoffen grondig gewassen worden met reinigingsmiddel en zorgvuldig gespoeld worden



Het vloeibare reinigingsmiddel voor de reiniging van het compartiment moet bepaalde chemische kenmerken hebben:
- pH hoger dan 12
- vrij van chloride/ammoniak en met een aan water gelijke viscositeit en dichtheid



Lees zorgvuldig de instructies op het etiket van de reinigingsmiddelen. Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden. (Zie beveiligingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking)



Gebruik niet-agressieve producten voor de externe reiniging van de apparatuur (gebruik reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor het schoonmaken van staal en glas)



Let goed op om de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; vermijd in het bijzonder het gebruik van bijtende producten en gebruik geen schurend materiaal of scherp gereedschap



De oppervlakken met drinkwater schoonspoelen en drogen met een absorberende doek of ander niet-schurend materiaal.



Bij de reiniging van de apparatuur geen directe waterstraal of hogedrukspuit gebruiken.



Na het voltooien van de reinigingsprocedure is het noodzakelijk de afdichtingen van de deur te wassen met water en neutrale zeep en ze zorgvuldig te drogen. Vervolgens een laagje talkpoeder over het gehele oppervlak van de afdichting aanbrengen. De werkzaamheden voor het goede behoud van de afdichtingen moeten wekelijks worden uitgevoerd

9. PERIODIEK ONDERHOUD

Overzichtstabel: taken - handeling - frequentie



"Heterogene" Operator

Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om eenvoudige taken uit te voeren.



"Homogene" Operator

Ervaren operator, bevoegd voor de hantering, transport, installatie, onderhoud, reparatie, en ontmanteling van de apparatuur.

	TYPE HANDELING	FREQUENTIE VAN DE WERKZAAMHEDEN
	Reiniging voor de eerste inwerkingstelling Reiniging van het ovencompartiment Reiniging filter Controle van het niveau vloeibaar reinigingsmiddel Reiniging van de opvangbak condens Reiniging van het interne en externe glas Controle en reiniging afdichting deur	Bij ontvangst, na de installatie Aan het einde van de dagelijkse productie Indien nodig Elke 2/3 dagen (indien nodig) Aan het einde van de dagelijkse productie Indien nodig Aan het einde van de wekelijkse productie
	Controle en reiniging afvoeren	Elke 30 dagen met zeer hard water zonder waterontharder

9.2 REINIGING EERSTE INWERKINGSTELLING



De apparatuur wordt bij het verlaten van de fabriek behandeld met speciale materialen om de meest blootgestelde onderdelen te beschermen.



De apparatuur moet bij de eerste inwerkingstelling grondig gereinigd worden om alle resten van vreemd materiaal aan de binnen- en buitenkant van het compartiment te verwijderen.

De beschermende kleefolie handmatig van de buitenkant verwijderen en alle externe delen van de apparatuur zorgvuldig reinigen.



Gebruik geen schurende gereedschappen en gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen (zie 9.1 algemene instructies)

Ga, na het verrichten van de beschreven handelingen voor de externe reiniging verder met de reiniging van de binnenkant van de oven.

Het ovencompartiment kan, afhankelijk van het model, handmatig of automatisch worden gereinigd, indien de apparatuur met deze functie is uitgerust.



Voor de modellen met de functie wassen moet het filter verbonden worden met de opvangleiding van het reinigingsmiddel in het betreffende recipiënt (Afb. 1/A).



De reiniging van de apparatuur moet worden uitgevoerd wanneer het ovencompartiment leeg is.

Open de deur en verwijder de platen (indien aanwezig) vanuit de plaatsteunen (Afb. 1).
Verwijder de plaatsteunen door ze weg te nemen van de betreffende pennen (Afb. 2/B-C-D).

Afhankelijk van het model, voor de reiniging van het ovencompartiment de instructies in acht nemen zoals vermeld in de paragrafen:

- Reiniging van het ovencompartiment met automatische wasprocedure: de oven verricht een reinigingscyclus met reinigingsmiddel en beëindigt de procedure met de spoeling van het compartiment.
- Handmatige reiniging van het ovencompartiment: deze procedure wordt toegepast bij ovens die niet over de optie automatische wasprocedure beschikken.

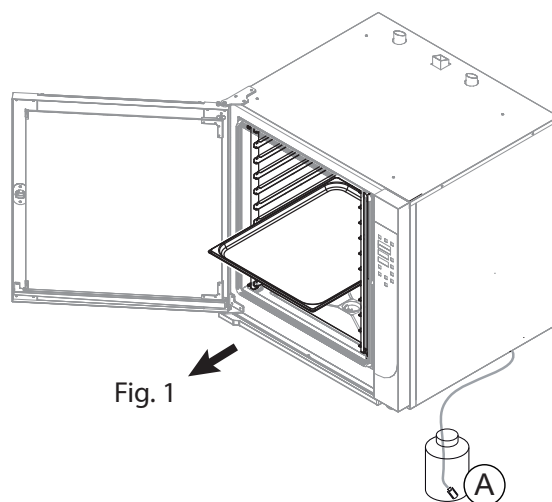


Fig. 1

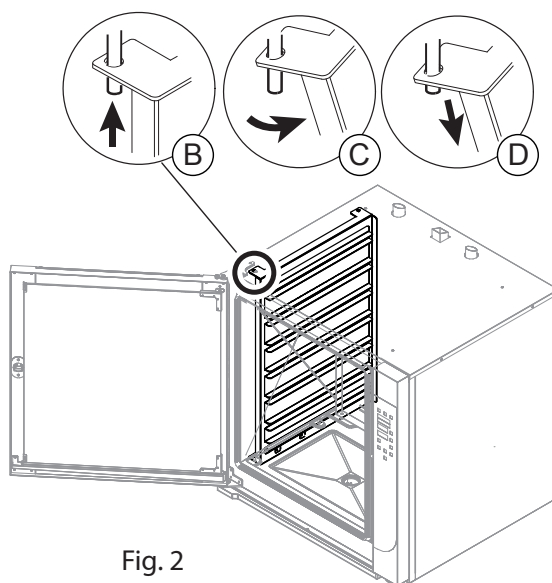


Fig. 2

9.3 Automatisch WASSEN

WASSEN starten

Druk op de toets "ENTER" (Afb.3/A) en de toets "MENU" (Afb.3/C) om het hoofdmenu te openen. Selecteer de functie "WASH" door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.2/B). Druk op de toets "ENTER" (Afb.3/A) om te bevestigen.



Afhankelijk van de bevuilingsgraad wordt het aanbevolen wasprogramma weergegeven (Afb. 3 - Display 2):

SNEL: wasprogramma met korte duur, zonder reinigingsmiddel.

ALLEEN SPOELEN: gehele wascyclus, zonder reinigingsmiddel.

KORT: wasprogramma met korte duur, een cyclus met reinigingsmiddel.

MEDIUM: **gehele wascyclus**, twee cycli met reinigingsmiddel.

LANG: gehele wascyclus, drie cycli met reinigingsmiddel.

Voorbeeld: **Display 1** toont "WASH"

Display 2 toont "KORT"

Door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.3/B - Display 2) is het mogelijk de volgende wasprogramma's te kiezen: **SNEL - ALLEEN SPOELEN - KORT - MEDIUM - LANG**. Druk op de toets "ENTER" (Afb.3/A) om de cyclus te starten.

Stop WASPROCES

Vóór het inbrengen van het REINIGINGSMIDDEL

(Afb.3 - Display 2- WEKEN)

Druk op de toets "ENTER" (Afb.3/A). Druk, om het wassen te hervatten, op de toets "ENTER" (Afb.3/A). Druk om de functie af te sluiten op de toets "MENU"

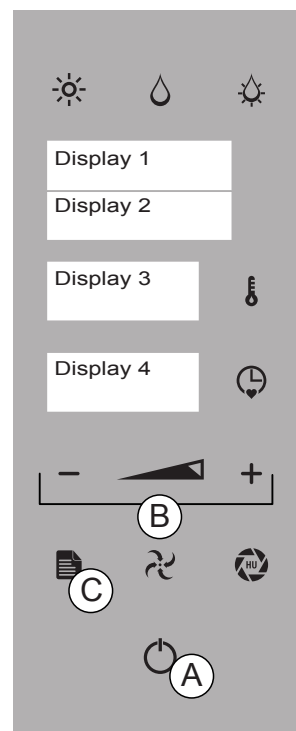


Fig.3

Na het inbrengen van het REINIGINGSMIDDEL (Afb.3 - Display 2 - REINIGINGSMIDDEL + WATER)

Druk op de toets "ENTER" (Afb.3/A).



ALLEEN DE FUNCTIE WASSEN (de overige functies zijn gedeactiveerd)

Mogelijke handelingen: druk op de toets "ENTER" om het onderbroken wasproces te hervatten of kies een ander proces door middel van de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb.3/B). Druk op de toets "ENTER" (Afb.3/A) om de nieuwe wascyclus te starten.

9.4 HANDMATIG WASSEN

De operator wast en spoelt het ovencompartiment met gebruik van vloeibaar reinigingsmiddel tijdens de schoonmaakprocedure en drinkwater tijdens het spoelen.



De reiniging van de apparatuur moet worden verricht wanneer het compartiment leeg is, zonder roosters, platen of andere accessoires (Afb.4-5).

De kookmodus STOOM instellen en de parameters TEMPERATUUR op 100°C en TIJD op 20' (zie 6.1 Convector (Rijzen) - Stoom - Combi).

Na het voltooien van de werkzaamheden de deur enige seconden open laten om het compartiment af te laten koelen.

Met behulp van een gewone verstuivingsfles (Afb. 6) over het gehele oppervlak van het compartiment de reinigingsvloeistof aanbrengen en handmatig met behulp van een niet-schurende spons het gehele oppervlak grondig reinigen (Afb. 6).

Na het voltooien van de werkzaamheden het compartiment grondig met drinkwater spoelen; gebruik hierbij nooit waterstralen onder druk.

Na het voltooien van de beschreven handelingen de oven met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen.

Herhaal indien nodig de eerder beschreven verichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

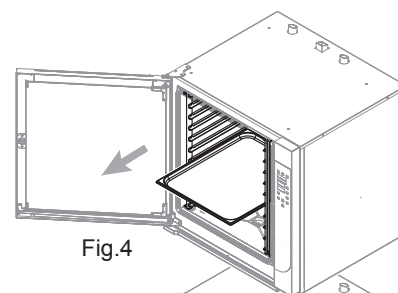


Fig.4

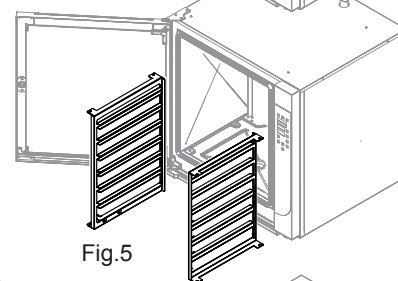


Fig.5

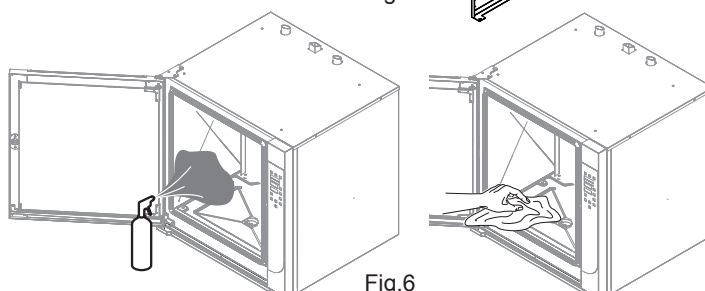


Fig.6

9.5 TE VERRICHTEN PERIODIEKE CONTROLES

Reiniging van het ovencompartiment

In het compartiment kunnen resten van verschillende aard aanzetten; het is noodzakelijk dit aan het einde van de dag te controleren. Indien nodig de resten handmatig verwijderen en het filter op de bodem van het compartiment (Afb. 7) wegnemen om de afvoer van eventueel achtergebleven resten vrij te maken. Na het voltooien van de handelingen het filter terug plaatsen in het ovencompartiment.

 **Indien nodig de plaatsteunen van de pinnen (Afb. 8) wegnemen en uit het compartiment verwijderen.**

Reiniging filter

Indien nodig het filter losdraaien (Afb. 14), wassen met drinkwater en niet-schurend en of -bijtend materiaal om mogelijke vaste resten te verwijderen. Zorgvuldig drogen. Na het voltooien van de handelingen het filter weer vastdraaien.

 **Bericht "Filter Reinigen" (Display 2): ga verder met het normale onderhoud van het filter.**

Druk, na het voltooien van de reiniging gedurende 5 seconden op de toets "MEER" om het bericht te verwijderen

Reiniging van de opvangbak condens

In de opvangbak condens kunnen resten aanwezig zijn die het wegstromen van de verzamelde vloeistof belemmeren; dit moet aan het einde van de dag gecontroleerd worden. Indien nodig deze resten handmatig verwijderen om het afvoergat vrij te maken (Afb. 10).

Reiniging van het interne en externe glas

Het apparaat heeft een aan de deur bevestigde ruit en een afneembare ruit. Indien nodig en met de compleet geopende deur, de klemmen van de ruit (Afb.9) ontgrendelen en, zeer voorzichtig, de afneembare ruit aan beide kanten reinigen. Alvorens deze weer aan de deur te bevestigen ook, de vaste ruit zorgvuldig reinigen.

Controle en reiniging afdichting deur

Na elke wasprocedure van het ovencompartiment en aan het einde van de dagelijkse cyclus, moet voor het goede behoud de deurafdichting zorgvuldig gereinigd worden (Afb.11). Was de afdichting met niet-schurende en/of niet-bijtende producten, droog zorgvuldig en breng vervolgens over het gehele oppervlak een laagje vaseline-olie aan om de afdichting zacht en goed te bewaren.

Controle van het niveau vloeibaar reinigingsmiddel

Men moet de met een automatische was-unit uitgeruste apparatuur aan het einde van de dag controleren op de aanwezigheid van reinigingsmiddel in het betreffende recipiënt (Afb. 12).

Indien nodig het reinigingsmiddel bijvullen en/of vervangen. Indien er geen reinigingsmiddel aanwezig is, zal de machine dit niet melden en zal de wasprocedure zonder reinigingsmiddel worden uitgevoerd.

Controle en reiniging afvoeren

Voor een correcte afvoer van het water naar het riool moet men de gehele leiding op obstakels of andere belemmeringen controleren (Afb.9-13).

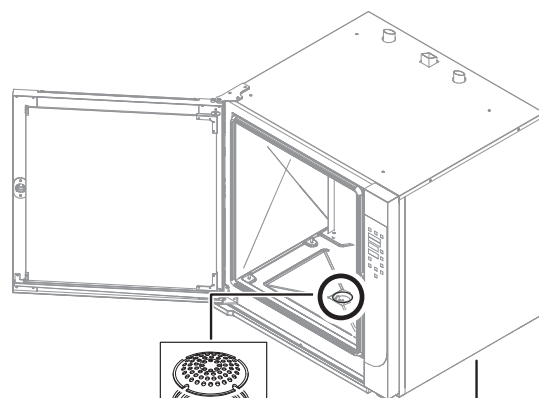


Fig. 7

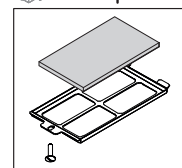


Fig. 14

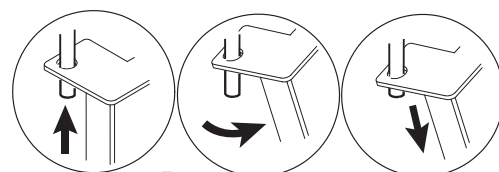


Fig. 8

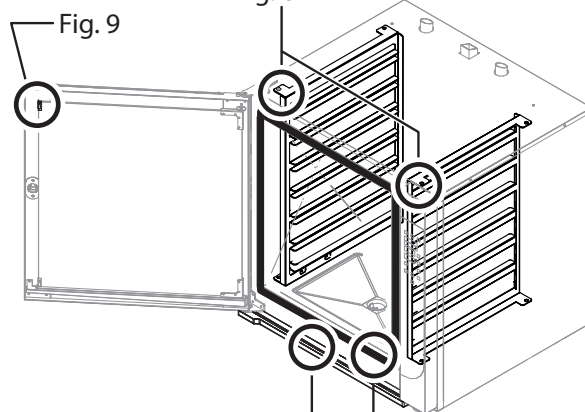


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

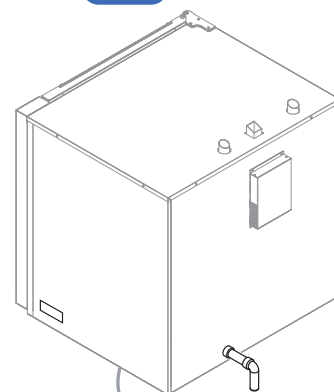


Fig. 12



Fig. 13

10. SIGNALERING ALARMEN

10.1 Lijst van alarmen

De storingen worden tijdens de werking op de display 2 weergegeven; zie de beschrijving:

Alarm sonde oven: temperatuursonde defect of onderbroken.

Alarm sonde vochtigheid: sonde vochtigheid defect of onderbroken.

Alarm interne kernsonde: kernsonde defect of onderbroken (het is mogelijk de oven zonder kernsonde te gebruiken).

Alarm externe kernsonde: kernsonde defect of onderbroken of niet correct geplaatst (het is mogelijk de oven zonder kernsonde te gebruiken).

Alarm temperatuur kaart: kaart oververhit (meer dan 70°C).

Alarm motor: motor oververhit.

Alarm geen water: onvoldoende watertoevoer.

EEP: fout laden/update software.

VLAM: geen vlam voeding.

Alarm Ontluchting: afwijkende werking ontluchtingseenheid.

Alarm OFFRUN: snelle stijging van de temperatuur.

Door gedurende 5 seconden te drukken op de toets "MEER" kan het alarm tijdelijk verwijderd worden. Het bericht zal tot het oplossen van het probleem opnieuw weergegeven worden.



Raadpleeg de geautoriseerde servicedienst.

De geautoriseerde onderhoudstechnicus moet de oorzaak van het probleem vaststellen en de correcte werking herstellen

PROBLEMEN OPLOSSEN



Indien de apparatuur niet naar behoren werkt, probeer dan de kleine problemen met behulp van deze tabel op te lossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het is niet mogelijk het apparaat in te schakelen	- De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld - De circuitbreker of de magnetothermische schakelaar heeft ingegrepen	- De hoofdschakelaar activeren - De circuitbreker en/of de magnetothermische schakelaar herstellen
Er wordt geen stoom geproduceerd	De waterkraan is gesloten	Open de waterkraan
Het water wordt niet uit de oven afgevoerd	De afvoer is verstopt	- Het filter van de afvoer reinigen - De afvoer van eventuele resten vrijmaken
De interne wanden zijn bedekt met kalkaanslag	De waterontharder is niet aangesloten of is ontladen	- Verbind het apparaat met een waterontharder - De waterontharder regenereren - Het ovencompartiment ontkalken
Er zijn vlekken in het ovencompartiment	- Kwaliteit van het water - Slecht reinigingsmiddel - Onvoldoende spoeling	- Het water filtreren (zie waterontharder) - Gebruik een aanbevolen reinigingsmiddel - Herhaal de spoeling
Het gasapparaat gaat niet aan	- Gaskraan gesloten - Lucht in de leiding	- Open de gaskraan - Herhaal de startprocedure
Gebrek aan water	De waterkraan is gesloten	Open de waterkraan
Oververhitting van elektrische onderdelen (Alarm temperatuur kaart)	Koelventilatoren belemmerd	De luchtstroom herstellen of de filters reinigen
Bericht Reiniging Filter	Tijdsinterval onderhoud filter overschreden	De reiniging uitvoeren (zie 9.5 Te verrichten periodieke controles)



Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem op te lossen, schakel dan het apparaat uit en sluit het af van alle voedingsbronnen; raadpleeg vervolgens de bevoegde technische servicedienst

Buitenwerkingstelling en ontmanteling van de apparatuur



VERPLICHTING OM DE SPECIALE MATERIALEN TE VERWIJDEREN IN OVEREENKOMST MET DE OP DE PLAATS VAN ONTMANTELING GELDENDE WETTELIJKE PROCEDURE.

IN OVEREENKOMST met de Richtlijnen (zie par.0.1) met betrekking tot de gebruiksvermindering van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur en tot de verwerking van afvalstoffen. Het op de apparatuur of op de verpakking weergegeven symbool van de doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat het product aan het einde van de levensduur gescheiden van ander afval moet worden ingezameld. De gescheiden inzameling van deze apparatuur aan het einde van de levensduur wordt door de fabrikant georganiseerd en beheerd. De gebruiker die deze apparatuur wenst af te voeren moet dus de fabrikant benaderen en het door deze vastgestelde systeem volgen voor de gescheiden inzameling van de apparatuur waarvan de levensduur ten einde is. De adequate gescheiden inzameling van de voor recycling ontmantelde apparatuur en de latere bestemming voor de milieuvriendelijke verwerking en ontmanteling dragen bij aan het vermijden van mogelijke negatieve effecten op het milieu en de volksgezondheid en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur is samengesteld. De oneigenlijke ontmanteling van het product door de bezitter zal de toepassing van administratieve sancties volgens de geldende regelgeving tot gevolg hebben.



De buitenbedrijfstelling en ontmanteling van de apparatuur moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel

Verwijdering van afval



Vermijd om tijdens het gebruik en onderhoud verontreinigende producten (oliën, smeermiddelen, enz.) in het milieu te morsen en zorg voor de gescheiden verwerking op basis van de samenstelling van de verschillende materialen in overeenstemming met de geldende wetgeving

Een oneigenlijke verwijdering van afvalstoffen wordt gestraft met sancties zoals bepaald in de plaatselijk geldende wetgeving.



FORNO ELETRÓNICO DIGITAL BASIC TOUCH - 2.0
MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

PT



07/2016 - Ed. 3 - Cod.nº 184918

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
ELEKTROMOS SÜTŐ



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS
PIEKARNIK GAZOWY
GÁZSÜTŐ



0. IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO

0.1 QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA

1. INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES

Prefácio - Objetivo do documento - Como ler o documento - Conservação do documento - Destinatários - Programa de treinamento dos operadores - Preparações sob a responsabilidade do cliente - Destinação de utilização - Condições permitidas para o funcionamento - Inspeção e garantia - Autorização

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Descrição dos pictogramas - Procedimentos gerais de proteção individual - Placas de aviso - Prefácio - Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições
Indicações sobre os riscos residuais - Modalidade operativa para cheiro de gás no ambiente

3. FUNÇÕES OPERATIVAS

Modalidade e função das teclas - Modalidades operativas do painel de controle
Descrição dos modos de funcionamento - Configuração do idioma do software - Descrição dos modos de paragem

4. COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO

Preparação para a primeira inicialização - Colocação em serviço diária - Colocação fora de serviço diária e prolongada - Arranque da produção - Ligar/Desligar

5. PARÂMETROS DE FUNCIONAMENTO

Data/Hora - Configuração da temperatura - Configuração do tempo - Configuração da humidade - Configuração da válvula de purga (apenas convecção) - Configuração da velocidade da ventoinha - Configuração do preaquecimento - Configuração do arrefecimento rápido - Configuração do arranque programado (atraso)

6. PARÂMETROS DE COZEDURA

Convecção (Fermentação) - Vapor - Misto - Sensor de núcleo e Delta T

7. PROGRAMAÇÃO

Menu de Receitas (Memorizar Receita - Modificar Receita - Iniciar Receita - Apagar Receita)
Dispositivo USB

8. CARREGAMENTO E DESCARREGAMENTO DO PRODUTO

Carregamento e descarregamento do produto

9. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Limpeza do aparelho - Limpeza para a primeira inicialização - Lavagem automática
Lavagem manual - Verificações periódicas a executar

10. INDICAÇÕES DE ALARME

Lista de alarmes - Resolução de problemas

ELIMINAÇÃO

Desativação e desmonte do aparelho - Eliminação de resíduos

Introdução

Instruções originais. Este documento foi realizado pelo fabricante no seu próprio idioma (Italiano). As informações mencionadas neste documento são de uso exclusivo do operador autorizado para o uso da aparelhagem em questão.

Os operadores devem ser treinados sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. As prescrições especiais de segurança estão detalhadamente descritas no capítulo específico (v. 2. Informações Gerais de Segurança). O presente manual não pode ser cedido a terceiros sem a autorização escrita do fabricante. O texto não pode ser utilizado em impressões sem a autorização escrita do fabricante.

A utilização de: Figuras/Imagens/Desenhos/Esquemas no interior do documento é meramente indicativa e pode ser modificada. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

Objetivo do documento

As interações entre o operador e a aparelhagem, durante o ciclo de vida útil da mesma, foram atentamente analisadas tanto na fase de projeção quanto na redação do manual. Portanto, é nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica da aparelhagem. Seguindo escrupulosamente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e ou danos económicos é diminuído.

Como ler o documento

O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo existe uma subdivisão em parágrafos. Cada parágrafo pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

Conservação do documento

O presente documento é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil da aparelhagem.

Destinatários

O presente documento é estruturado para uso exclusivo do operador “Heterogéneo” (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza da aparelhagem).

Programa de treinamento de operadores

Mediante a específica solicitação do utilizador, é possível efetuar um curso de treinamento para os operadores encarregados do uso da aparelhagem, seguindo as modalidades descritas na confirmação do pedido.

Com base na solicitação podem ser efetuados, na fábrica ou no estabelecimento do utilizador, os cursos de preparação para:

- Operador homogéneo encarregado da manutenção elétrica/eletrónica (Técnico especializado);
- Operador homogéneo encarregado da manutenção mecânica (Técnico especializado);
- Operador heterogéneo encarregado da operação simples (Operador - Usuário final).

Predisposições sob a responsabilidade do cliente

Exceto acordos contratuais diferentes, normalmente é responsabilidade do cliente:

- a preparação das instalações (estruturas em alvenaria, fundações ou canalizações eventualmente necessárias);
- pavimentação antiderrapante e lisa;
- predisposição do local de instalação e a própria instalação da aparelhagem, respeitando as quotas indicadas no layout (plano de fundação);
- predisposição dos serviços auxiliares adequados às exigências do sistema (rede elétrica, hídrica, de gás e de descarga);
- preparação da instalação elétrica em conformidade com as disposições previstas na legislação em vigor no local da instalação;
- sistema de iluminação adequado e conforme às normas em vigor no local da instalação;
- eventuais dispositivos de segurança a montante e a jusante da linha de alimentação de energia (interruptores diferenciais, ligação equipotencial com a rede de terras de proteção, válvulas de segurança, etc.) previstos na legislação em vigor no país da instalação;
- instalação à terra em conformidade com as normativas em vigor;
- predisposição, se necessário (ver as especificações técnicas), de um sistema para suavizar a água.

Destinação de uso

Este dispositivo foi projetado para o uso profissional. A utilização da aparelhagem assunto deste documento deve ser considerada "Uso Próprio" se destinado ao tratamento por cozimento ou a regeneração de géneros destinados ao uso alimentar. Qualquer uso diferente deve ser considerado "Uso impróprio" e, conseqüentemente, perigoso. A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos.

Condições permitidas para o funcionamento

A aparelhagem foi projetada para funcionar exclusivamente dentro de locais e nos limites técnicos e de capacidade prescritos. Para obter o funcionamento ideal e em condições de segurança, é necessário respeitar as seguintes indicações.

A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, que possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. Para isso, é necessário predispor o espaço operativo para as eventuais intervenções de manutenção de modo a não comprometer a segurança do operador.

O local deve ainda ter as características solicitadas para a instalação, ou seja:

- temperatura mínima da água de arrefecimento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- o pavimento deve ser antiderrapante e a aparelhagem posicionada perfeitamente no plano;
- o local deve ter um sistema de ventilação e iluminação conforme prescrito pelas normativas em vigor no país do utilizador;
- o local deve ser predisposto para a descarga da água do esgoto e possuir interruptores e comportas de bloqueio que excluam, quando necessário, todas as possibilidades de alimentação a montante da aparelhagem;
- As paredes imediatamente adjacentes à aparelhagem devem ser ignífugas e/ou isoladas das possíveis fontes de calor.

Inspeção e garantia

Inspeção: a aparelhagem foi inspecionada pelo fabricante durante as fases de montagem na sede da unidade de produção. Todos os certificados relativos à inspeção realizada serão entregues ao cliente.

Garantia: a garantia é de 12 meses a partir da data de faturação e cobre peças com defeito, a substituir e a transportar aos cuidados do comprador. As peças elétricas, os acessórios e qualquer outro objeto extraível não são cobertos pela garantia.

Os custos de mão de obra referentes à intervenção dos técnicos autorizados pelo fabricante no estabelecimento do cliente para a remoção de defeitos dentro da garantia ficam por conta do revendedor, exceto quando o defeito possa ser facilmente removido no próprio estabelecimento pelo cliente.

Estão excluídas da garantia todas as ferramentas e os materiais de consumo eventualmente fornecidos pelo fabricante junto com as máquinas.

As operações de manutenção ordinária ou por causas resultantes de erro de instalação não estão cobertas pela garantia. A garantia só é válida com relação ao comprador original.

O fabricante responsabiliza-se pelo equipamento desde que mantenha a configuração de fábrica.

O fabricante declina qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio da aparelhagem ou danos causados após operações não descritas neste manual ou não previamente autorizadas pelo próprio fabricante.

A garantia declina em caso de:

• Danos provocados pelo transporte e/ou movimentação; neste caso, é necessário que o cliente informe o revendedor e o transportador através de fax ou carta com aviso de recebimento e anote o fato ocorrido nas cópias dos documentos de transporte. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada.

A garantia declina também se houver:

- Danos provocados pela instalação errada;
- Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio;
- Danos provocados pelo uso de peças de troca não aconselhadas ou não originais;
- Danos provocados pela manutenção errada e/ou danos provocados pela ausência de manutenção;
- Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

Autorização

Por autorização entende-se a permissão para realizar uma atividade inerente ao aparelho.

A autorização é dada pelo responsável do aparelho (fabricante, comprador, signatário, concessionário e/ou titular do local).

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Descrição dos pictogramas

PERIGO



Perigo geral



Perigo de eletrocussão



Perigo altas temperaturas



Perigo de derrame de material a altas temperaturas



Perigo de esmagamento de membros

PROIBIÇÃO



Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (manutenção e/ou outros) que exija competência técnica qualificada e autorização.



Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (instalação, manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação.

OBRIGAÇÃO



Obrigação de ler as instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Obrigação de desligar a alimentação elétrica sempre que se opere em condições de segurança na aparelhagem.



Obrigação de utilizar as normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.



Obrigação de utilizar óculos de proteção.



Obrigação de utilizar luvas de proteção.



Obrigação de utilizar capacete de proteção.



Obrigação de utilizar calçados de proteção.



Obrigação de utilizar touca para evitar a perda acidental de cabelos.

Procedimentos gerais de proteção individual a adotar



Sempre que for necessário ter acesso à área denominada "Compartimento de cozedura", é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.



Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. Evitar usar roupas e objetos, por ex., pulseiras, fios e anéis, que possam ficar presos dentro do compartimento de cozedura.



Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Desligar a alimentação elétrica sempre que se opere em condições de segurança na aparelhagem.

Placas de sinalização presentes na aparelhagem



No aparelho há placas e pictogramas de sinalização e advertência descritas em seguida. É absolutamente proibido violar ou retirar placas e pictogramas aplicados na aparelhagem. É responsabilidade do utilizador verificar periodicamente a integridade das placas e pictogramas aplicados no equipamento. Remover e substituir as placas danificadas, solicitando ao serviço de assistência e peças sobressalentes do fabricante.



Perigo geral



Presença de tensão



Perigo de derrame de material a altas temperaturas



Instalação à terra



Conexão ao sistema equipotencial

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Introdução

	O manual para o uso foi realizado para o operador "Heterogéneo" (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza da aparelhagem).
	Os operadores que utilizam a aparelhagem devem ser treinados em todos os aspectos relacionados ao funcionamento e à segurança. Portanto, devem interagir utilizando modos e instrumentos adequados e respeitando as normas de segurança solicitadas.
	As informações descritas neste documento não incluem o transporte, a instalação e a manutenção extraordinária, que devem ser efetuadas por técnicos qualificados para o tipo de intervenção a efetuar.
	O operador "Heterogéneo", destinatário desta documentação, deve operar na aparelhagem depois que o técnico encarregado terminar a instalação (transporte, fixação, ligação elétrica, hídrica, gás e descarga).
	O presente documento não se refere às informações sobre as modificações ou variações desta aparelhagem. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	Ao receber a máquina, abrir a embalagem e verificar se o maquinário e os acessórios sofreram danos durante o transporte. Em presença de danos, sinalizar imediatamente ao transportador e não instalar a aparelhagem. Dirigir-se às pessoas qualificadas e autorizadas para sinalizar o problema identificado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.
	Proibido a pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida) efetuar qualquer intervenção. Proibido executar qualquer operação sem ter lido toda a documentação.
	Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.
	Excluir todas as formas de alimentação (elétrica - gás - hídrica) a montante da aparelhagem sempre que for necessário operar em condições de segurança.
	Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente. Rumor aéreo ≤ 70 dB
	Proibido bloquear as saídas de ar da aparelhagem com grelhas, bandejas ou outros acessórios que impeçam a livre circulação do ar.
	Não deixar objetos ou material inflamável nas proximidades da aparelhagem.
	Utilizar as normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.
	Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras, e este risco pode ocorrer em contato acidental com: superfícies, tabuleiros, material tratado.
	Utilizar os recipientes para a cozedura de modo que, durante a elaboração do produto, possam ser visíveis para o operador. Os recipientes que contêm líquidos podem transbordar durante a cozedura e criar uma situação de perigo.
	A falta de higiene na aparelhagem pode deteriorá-la precocemente, influenciar no funcionamento e criar situações de perigo.
	É absolutamente proibido violar ou retirar placas e pictogramas aplicados na aparelhagem.
	Conservar com cuidado o presente documento para que esteja sempre disponível a todos os utilizadores da aparelhagem, para que possam consultá-lo quando necessário.
	Os comandos da aparelhagem podem ser acionados somente com as mãos. Os danos provocados pela utilização de objetos pontiagudos, afiados ou similares fazem com que qualquer direito de garantia decline.
	Para diminuir os perigos de choques e incêndios não conectar ou desconectar a unidade com as mãos molhadas.
	Sempre que for necessário ter acesso à área de cozedura, é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.

O FABRICANTE DETÉM OS DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL DO PRESENTE MANUAL, SENDO PROIBIDA A SUA REPRODUÇÃO, TOTAL OU PARCIAL.

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Indicação sobre os riscos residuais

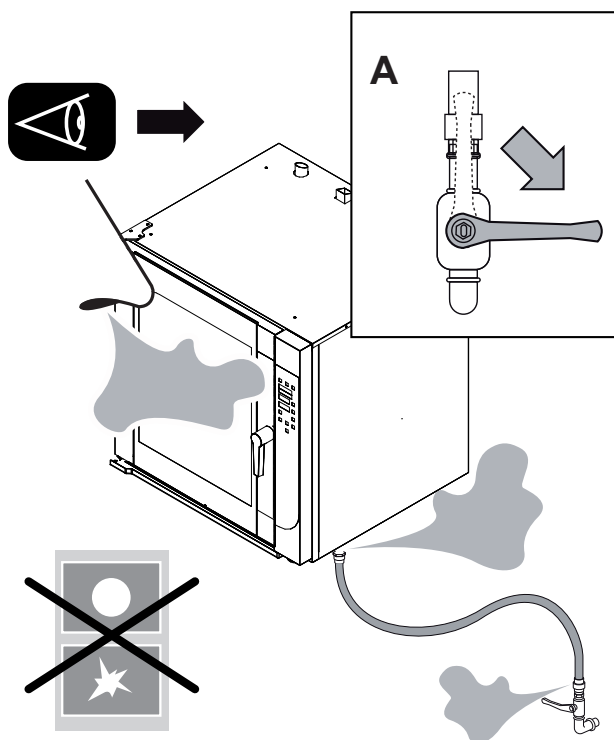
Embora sejam adotadas as regras corretas de construção e disposições legislativas que regulamentam a fabricação e o comércio do produto, ainda há "riscos residuais" que, devido à origem da aparelhagem, não é possível eliminar. Estes riscos compreendem:

	Risco residual de eletrocussão: Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos elétricos e/ou eletrônicos em presença de tensão.
	Risco residual de queimadura: Este risco existe em caso de contacto accidental com materiais com temperaturas elevadas.
	Risco residual de queimaduras devido a vazamento do material Este risco existe em caso de contato accidental com vazamentos de materiais com temperaturas elevadas. Recipientes demasiado cheios de líquidos e/ou sólidos que, em fase de aquecimento, mudam sua morfologia (passando de um estado sólido para o líquido), se usados incorretamente, podem causar queimaduras. Em fase de trabalho, os recipientes usados devem ser colocados em níveis facilmente visíveis.
	Risco residual de explosão Este risco existe com: • presença de cheiro a gás no ambiente; • utilização da aparelhagem em atmosfera que contenha substâncias a risco de explosão; • utilização de alimentos com recipientes fechados (como, por exemplo, potes e latas), se não forem adequados para o objetivo.
	Risco residual de incêndio Este risco existe com: • utilização com líquidos inflamáveis (como, por exemplo, álcool).

Modalidade operativa para cheiro a gás no ambiente

	Na presença de cheiro a gás no ambiente, é obrigatório implementar com a máxima urgência os procedimentos descritos abaixo.
---	--

- Interromper imediatamente o fornecimento de gás (fechar a torneira de rede, detalhe A).
- Arejar imediatamente o local.
- Não acionar nenhum dispositivo elétrico no ambiente (detalhe B-C-D)
- Não acionar qualquer dispositivo que possa produzir faíscas ou chamas (detalhe B-C-D).
- Usar um meio de comunicação externo ao ambiente onde foi verificado o cheiro a gás para alertar as autoridades propostas (companhia de energia elétrica e/ou bombeiros).



B

C

D

3. FUNÇÕES OPERATIVAS

3.1 Modalidade e função das teclas

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

-  Tecla "CONVECÇÃO": modalidade de cozedura "Convecção".
-  Tecla "VAPOR": modalidade de cozedura "Vapor".
-  Tecla "MISTO": modalidade de cozedura "Misto".
-  Tecla "TEMPERATURA": temperatura de cozedura.
-  Tecla "TEMPO": tempo de cozedura.
-  Teclas "MENOS", "MAIS" e "ROLAMENTO": para reduzir ou aumentar o parâmetro selecionado.
-  Tecla "MENU": para acessar e voltar ao menu principal e sair de uma função.
-  Tecla "VENTOINHA": velocidade da ventoinha na câmara de cozedura.
-  Tecla "PURGA": válvula aberta (led intermitente), válvula fechada (led fixo).
-  Tecla "ENTER": acender e desligar o forno. Confirmar/interromper uma função

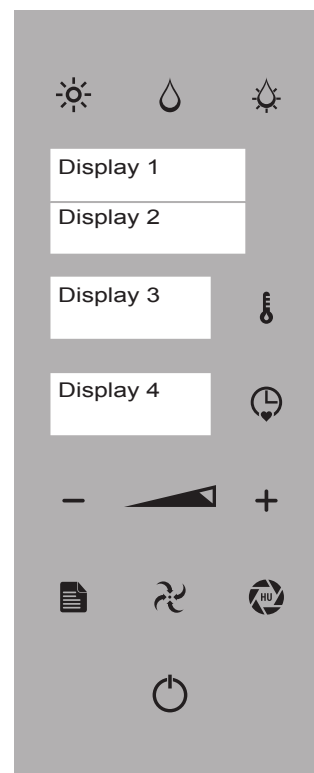


Fig.1

3.2 Modalidades operativas do painel de controle

As teclas são usadas em relação ao contexto de processamento desejado; podem ser usadas para acessar ou para programar várias funções.

A tecla "ENTER" pode ser selecionada para executar 4 funções diferentes:

1. Cozedura manual (CONVECÇÃO configuração padrão - VAPOR - MISTO)
2. Parar ou iniciar um ciclo de trabalho (e/ou autorização para acessar uma função específica, tal como: cozedura sensor de núcleo, ativação adiada).
3. Confirmar a escolha de uma configuração.
4. Interromper momentaneamente a função em andamento (pressionar novamente a tecla "ENTER" para retomar o ciclo de trabalho - Função PAUSA)

As teclas "TEMPO" e "TEMPERATURA" pressionados em simultâneo configuram as horas.

3.3 Descrição dos modos de funcionamento

- Modalidade "DESLIGADO": tecla "ENTER" iluminada (após 15 minutos em modalidade "STAND BY").
- Modalidade "STAND BY": tecla "ENTER" iluminada e visualização do relógio (Fig.1 Display 3).
- Modalidade "MENU PRINCIPAL": tecla "ENTER" iluminada, visualização do relógio (Fig.1 Display 3) e visualização das funções (LAVAR - RECEITAS - SENSOR DE NÚCLEO - PÓS - SALVAR RECEITAS - IMPORTAR RECEIRAS - ATUALIZAR FW - DESLIGADO - Fig.1 - Display 1).



As instruções contidas neste manual são entendidas com o forno em "STAND BY" e com os parâmetros estabelecidos pelo fabricante, exceto quando indicado de outra forma

Na modalidade "seleção da função" ou "seleção do parâmetro", depois de 5 segundos de inatividade, o forno memoriza a função ou o valor visualizado (Fig.1 Display 2 - 3 - 4).

Os tipos de cozedura podem ser geridos pelo usuário de dois modos:

- Modalidade MANUAL: o operador configura os parâmetros de trabalho a cada vez.
- Modalidade AUTOMÁTICO: o operador configura o funcionamento através da seleção de um programa de cozedura (v. 7.1. Menu Receitas).

O "Programa" e/ou "Receita" de cozedura pode ser retomado e repetido quando necessário. A aparelhagem pode armazenar até 60 programas, e a duração de cada programa não pode exceder 9 horas consecutivas de trabalho. Dentro do "Programa", são possíveis 5 fases de cozedura. A "Fase de cozedura" evidenciada pela escrita "FASE" (Fig.1 Display 2) indica as características de cozedura com as quais são tratados os alimentos.

3. FUNÇÕES OPERATIVAS

Usando uma "Receita" com várias fases de elaboração, a aparelhagem termina o ciclo de cozedura no final da última fase memorizada (v. 7.1. Menu Receitas).

Usando a aparelhagem na modalidade MANUAL, o operador deve configurar todas as vezes os parâmetros de cozedura pretendidos (v. 6. Cozedura).

No uso da aparelhagem em modalidade SENSOR DE NÚCLEO em cozedura manual e/ou fase de receita, é sempre ativado o sensor de núcleo PRINCIPAL (interno, se ambos estiverem presentes, ou o que foi fornecido).

3.4 Configuração do idioma do software

O software do forno está configurado para a língua italiana. Quando o equipamento é ligado pela primeira vez, surge o seguinte:

Exemplo: **O display 1 exhibe "LÍNGUA"**
O display 2 exhibe "P 01"
O display 3 exhibe "ITA"

Para seleccionar o idioma desejado, premir a tecla "TEMPO" (Fig 2/B - Display 4) e, com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 2/B), seleccionar um idioma. Premir a tecla "TEMPO" (Fig 2/E) para confirmar a escolha.

Premir duas vezes a tecla "ENTER" (Fig.2/A) durante 3 segundos para guardar e sair da função.



Se a linha de alimentação a montante do equipamento for interrompida durante mais de 100 horas, é necessário reconfigurar o idioma do software.

3.5 Descrição dos modos de paragem

A lista das diferentes formas de paragem é descrita como se segue:



Em condições de perigo iminente, fechar todos os cadeados ligados à aparelhagem (Elétrica-Hidráulica-Gás).

1. Paragem de emergência

Em situações ou circunstâncias que podem ser perigosas, interromper o fornecimento de energia utilizando os dispositivos de segurança adequados a montante.

Reinicialização:

Para reiniciar o ciclo de produção, entre em contato com o serviço de assistência técnica autorizado.

2. Parada durante uma fase da elaboração

Para parar o funcionamento do ciclo produtivo, agir da seguinte forma:

Premir "ENTER" (Fig.2/A) para parar as operações, Na modalidade "PÓS" ou "LAVAGEM", pressionar a tecla "ENTER" (Fig.2/A) por 3 segundos.

Reinicialização:

Para reiniciar o ciclo de produção após uma parada, seguir o procedimento indicado em: "Posta em função diária".

3. Parada para abertura da porta durante o funcionamento

É possível parar imediatamente o funcionamento da aparelhagem acionando a abertura da porta.

Reinicialização:

Depois de resolver a condição que exigia a abertura da porta, o operador autorizado pode ativar o funcionamento da aparelhagem fechando a porta.



O aparelho tem superfícies quentes: porta, vidro e frontal. Com o forno quente, abrir a porta com cautela, mover-se para o lado do aparelho, para evitar fontes de calor diretas: o vapor acumulado pode provocar queimaduras.

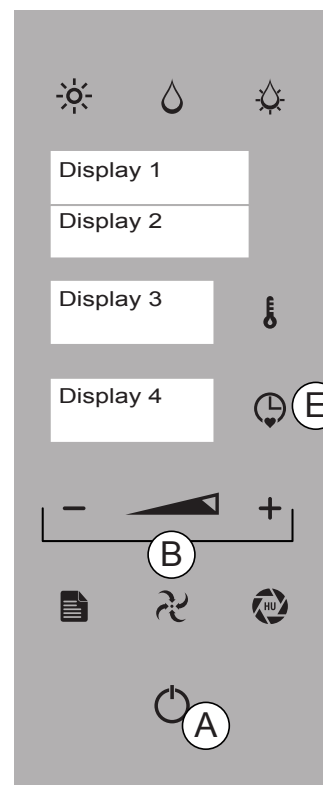


Fig.2

4. COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO

5.11 Posta em função para o primeiro arranque



O equipamento deve ser cuidadosamente limpo aquando do primeiro arranque e após uma paragem prolongada, de modo a remover eventuais resíduos de materiais estranhos (ver Manutenção Ordinária).



Limpeza para a primeira inicialização

Não limpar a aparelhagem utilizando jatos de água sob pressão e/ou diretos. Remover manualmente a película de proteção de revestimento externo e limpar cuidadosamente todas as partes externas da aparelhagem. No final das operações descritas para a limpeza das partes externas, é necessário seguir as instruções em "Limpeza diária" (Ver "9 Manutenção Ordinária").

4.2 Posta em função diária

Procedimento:

1. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem.
2. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
3. Inserir, se necessário, a ficha da aparelhagem na respectiva tomada de alimentação elétrica.
4. Abrir os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
5. Verificar se a descarga da água (se houver) está livre de obstruções.
6. Efetuar as operações descritas em "Inicialização para a produção".

4.3 Desativação diária e prolongada com o decorrer do tempo

Procedimento:

1. Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição "Fechado".
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem (Ver Manutenção Ordinária).



Em caso de inatividade prolongada, proteger as partes mais expostas aos fenómenos de oxidação, como descrito no capítulo "Instruções para a limpeza" (Ver Manutenção Ordinária).

4.4 Inicialização para a produção



Antes de efetuar as operações, ver "Ativação diária".



Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem, permanece o risco residual de queimaduras; este risco pode ocorrer em contato acidental com: vão de cozedura - recipientes ou material tratado.



Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.



QUEIMADOR GÁS Aceso / °C intermitente - QUEIMADOR GÁS Desligado / °C fixo (Fig 1/E - Ecrã 3)

4.5 Acendimento/Desligamento

Premir a tecla "ENTER" (Fig 1/A) e realizar a cozedura manual (v. 6.1), ou premir a tecla "MENU" (Fig 1/B) para ativar o menu principal (Fig 1/B). Com as teclas "MENOS" e "MAIS", selecionar a função desejada (Fig 1/C). Premir a tecla "ENTER" para confirmar.



Na modalidade de seleção da função e/ou parâmetro, após 5 segundos de inatividade, o forno memoriza o valor visualizado (Display 2 - 3 - 4).

Para desligar:

1. Na modalidade menu principal, premir as teclas "MENOS" ou "MAIS" (Fig 1/C) até a função "DESLIGAR" (Display 1). Premir a tecla "ENTER" (Fig 1/A) para confirmar.
2. Na modalidade funções, premir a tecla "ENTER" para parar a operação, premir a tecla "MENU" (Fig 1/B) e premir a tecla "MENOS" (Fig 1/C) para visualizar a função "DESLIGAR" (Display 1). Premir a tecla "ENTER" (Fig 1/A - v. 3.3 Descrição dos modos de funcionamento).

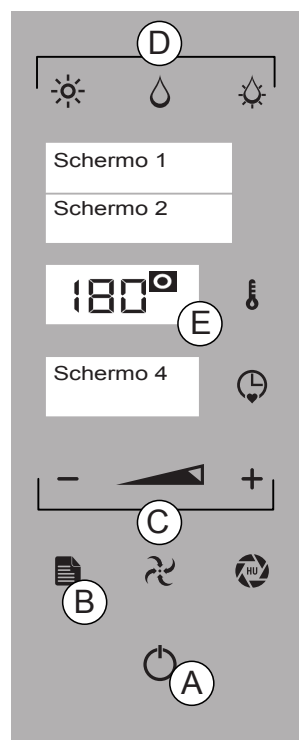


Fig.1

5. PARÂMETROS DE FUNCIONAMENTO



Antes de continuar, ler com atenção o cap. 3 “Funções operativas”

5.1 DATA/RELÓGIO

Para configurar a data e a hora, premir por três segundos as teclas “TEMPO” e “TEMPERATURA” (Fig 1/D+E).

Exemplo: **Display 1** exibe “ANO”.

Display 2 exibe “2015”.

Com as teclas “MENOS” e “MAIS” (Fig 1/B), selecionar o ano atual e premir a tecla “ENTER” (Fig 1/A) para confirmar.



Para memorizar “MÊS”, “DIA”, “HORA” e “MINUTOS”, repetir a última operação

5.2 CONFIGURAÇÃO DA TEMPERATURA

Premir a tecla “ENTER” (Fig 1/A). Selecionar uma modalidade de cozedura (Fig 1/C).

Premir a tecla “TEMPERATURA” (Fig 1/D - Display 3) e, com as teclas “MENOS”, “MAIS” ou “ROLAMENTO” (Fig 1/B), configure a temperatura **entre 40° e 250°**.



Em modalidade **VAPOR**, a temperatura se encontra entre 40° e 100°



Para visualizar a temperatura configurada, premir a tecla “TEMPERATURA” (Fig.1/D).

Premir a tecla “TEMPERATURA” para confirmar (Fig. 1/D).

Para sair da função e voltar ao menu principal, premir a tecla “MENU” (Fig 1/H).

5.3 CONFIGURAÇÃO DO TEMPO

Premir a tecla “ENTER” (Fig 1/A). Selecionar uma modalidade de cozedura (Fig 1/C).

Premir a tecla “TEMPO” (Fig 1/E - Display 4) e, com as teclas “MENOS”, “MAIS” ou “ROLAMENTO” (Fig 1/B), configurar o tempo entre infinito, 1 minuto e 9 horas/minutos. O tempo de cozedura configurado é visualizado no Display 4.

Premir a tecla “TEMPO” para confirmar (Fig. 1/E).



É obrigatório configurar o tempo para inicializar o forno

Na modalidade “tempo infinito”, é visualizado o tempo a aumentar, na modalidade “tempo configurado” é visualizado o tempo a diminuir (Fig.1/E - Display 4).



Para visualizar o tempo configurado, premir a tecla “TEMPO” (Fig.1/E).

Para sair da função e voltar ao menu principal, premir a tecla “MENU” (Fig 1/H).

5.4 CONFIGURAÇÃO DA HUMIDADE

Premir a tecla “ENTER” (Fig 1/A). Selecionar a modalidade de cozedura “MISTO” (Fig 1/C). Premir a tecla “PURGA” (Fig 1/G) e, com as teclas “MENOS” e “MAIS” (Fig 1/B), configurar o percentual de humidade **entre 0% e 100%** (Fig 1/E). Premir a tecla “PURGA” para confirmar (Fig. 1/G).

5.5 CONFIGURAÇÃO DA VÁLVULA DE PURGA (somente CONVECÇÃO)

Premir a tecla “ENTER” (Fig 1/A). Premir a tecla “PURGA” (Fig 1/G - led intermitente/PURGA ABERTA, led fixo/PURGA FECHADA) para abrir ou fechar a válvula de purga do forno.



A seleção da modalidade “PURGA ABERTA” permite a saída da humidade da câmara de cozedura; a seleção da modalidade “PURGA FECHADA” mantém a humidade dentro do vão de cozedura.



Configurando as funções “COMBI” ou “VAPOR”, a configuração da válvula “aberta/fechada” é gerenciada de modo automático.

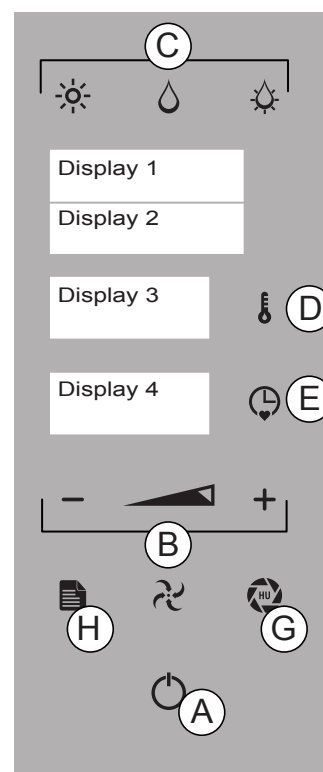


Fig.1

5. PARÂMETROS DE FUNCIONAMENTO

5.6 CONFIGURAÇÃO DA VELOCIDADE DA VENTONHA

Premir a tecla "ENTER" (Fig 1/A). Selecionar uma modalidade de cozedura (Fig 2/C). Premir a tecla "VENTONHA" (Fig 2/F) e, com as teclas "MENOS" e "MAIS", selecionar um valor **entre 1 e 6**.

Premir a tecla "VENTONHA" para confirmar.



É possível ativar a função "FERMENTAÇÃO" (v. Parâmetros de cozedura "CONVECÇÃO"). No caso específico, a ventoinha pode ser regulada em "ZERO"

5.7 CONFIGURAÇÃO DO PREAQUECIMENTO

Premir a tecla "ENTER" (Fig 1/A). Selecionar uma modalidade de cozedura (Fig 2/C). Configurar a temperatura (v. 5.2 Configuração da temperatura).

Configurar o tempo (v. 5.3 Configuração do tempo).

Premir durante 3 segundos a modalidade de cozedura selecionada (Fig 2/C) e premir a tecla "ENTER" (Fig 2/A) para iniciar a função.



Fase de "PREAQUECIMENTO" (Fig. 2 - Display 2): 20° C superiores à temperatura configurada para as funções "CONVECÇÃO" e "MISTO", 10° C superiores à temperatura configurada para a função "VAPOR"

Terminado o preaquecimento, é exibida a mensagem "CARREGAR" (Fig. 2 - Display 2). Abrir a porta e introduzir o produto. Terminado o carregamento, fechar a porta do forno.

É ativada a função configurada.

Premir a tecla "ENTER" (Fig 2/A) por 3 segundos para parar o preaquecimento e a tecla "MENU" (Fig 2/H) para voltar ao menu principal.

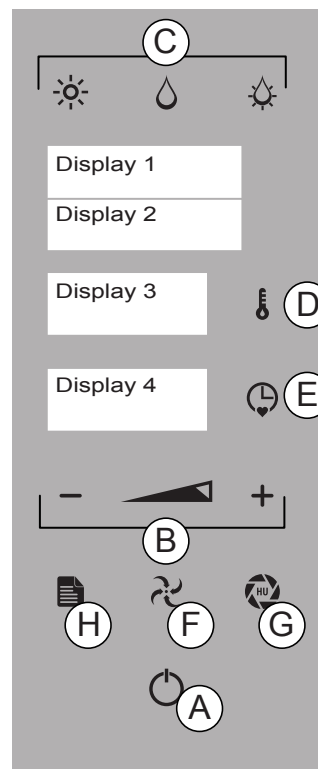


Fig.2

5.8 CONFIGURAÇÃO DO ARREFECIMENTO RÁPIDO

Para diminuir rapidamente a temperatura da câmara do forno, premir a tecla "ENTER" (Fig 2/A) e premir a modalidade de cozedura em função (Fig 2/C). Premir a tecla "TEMPERATURA" e, com as teclas "MENOS", "MAIS" ou "ROLAMENTO" (Fig 2/B), configurar a temperatura desejada **até um mínimo de 40°**. Premir a tecla "ENTER" para confirmar.

Exemplo: **Display 1** exibe "ARREFECIMENTO".

Concluído o arrefecimento, surge a escrita "FIM" no Display 2. Premir a tecla "MENU" (Fig 2/H) para voltar ao menu principal.

5.9 CONFIGURAÇÃO DO ACIONAMENTO PROGRAMADO (ADIAMENTO)



Para executar esta função, é necessário configurar o relógio (v. 5.1. DATA/HORA)

Premir a tecla "ENTER" (Fig 2/A) e a tecla "MENU" (Fig 2/H) para ativar o menu principal. Com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 2/B), selecione a função "PÓS".

Premir a tecla "ENTER" e, com as teclas "MENOS" e "MAIS", selecione a função entre "RECEITA" ou "LAVAGEM". Premir a tecla "ENTER" para confirmar (Fig 2/A)

Premir a tecla "TEMPO" (Fig 2/E) e, com as teclas "MENOS", "MAIS" ou "ROLAMENTO" (Fig 2/B), selecionar o horário de início do programa. Premir a tecla "TEMPO" (Fig 2/E) para confirmar. Premir a tecla "ENTER" (Fig 2/A) e selecionar a receita ou o ciclo de lavagem com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 2/B).

Premir a tecla "ENTER" (Fig 2/A) para confirmar.



O horário de intervalo pisca (Fig. 2 - Display 4)



Para a função "RECEITA", não há preaquecimento

Quando o horário configurado é atingido, a função selecionada é acionada e o tempo a diminuir tem início.

Premir a tecla "MENU" (Fig 2/H) para anular a função programada e voltar ao menu principal (Fig 2/A).

6. PARÂMETROS DE COZEDURA



Antes de continuar, ler com atenção o cap. 3 “Funções operativas”

6.1 CONVECÇÃO (FERMENTAÇÃO) - VAPOR - MISTO

CONVECÇÃO: Cozedura sem ventilação (estática) e com ventilação. Função padrão.

VAPOR: cozedura delicada, descongelamento e aquecimento de produtos.

MISTO: cozedura mista, a convecção e humidade.

Premir a tecla “ENTER” (Fig 1/A) e seleccionar a modalidade de cozedura desejada (Fig 1/C - Display 1).

Configurar a temperatura (v. 5.2 Configuração da temperatura).

Configurar o tempo (v. 5.3 Configuração do tempo).



Efetuada a cozedura sem a configuração do tempo, o forno deve ser desligado manualmente pelo operador



Somente na modalidade “CONVECÇÃO” é possível configurar a “Válvula de purga” (v. 5.5 Configuração da válvula de purga)

Configurar a velocidade da ventoinha (v. 5.6 Configuração da velocidade da ventoinha)



Premir por 3 segundos a tecla “TEMPO” (Fig 1/E) para configurar a função sensor de núcleo (v. 3.1 e 6.2 / A - ponto 4).

Premir a tecla “ENTER” (Fig 1/A) para acionar a cozedura.

No Display 4, o tempo começa a decorrer (modalidade tempo configurado) ou a aumentar (modalidade tempo infinito).

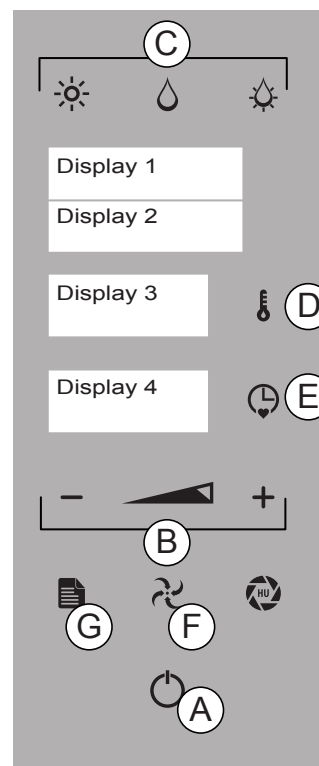


Fig.1



Durante a função “COZEDURA”, é possível passar de uma modalidade a outra (CONVECÇÃO, VAPOR, COMBI) e modificar todos os parâmetros (tempo, temperatura, ventoinha, purga - ver cap. 5)



Para acionar a função “PREAQUECIMENTO”, v. 5.7

Premir a tecla “MENU” (Fig 1/G) para interromper a função e voltar ao menu principal.

FERMENTAÇÃO

Indicada nos processos de panificação e confeitaria.



É possível configurar a “FERMENTAÇÃO” somente na modalidade “CONVECÇÃO”

Premir a tecla “ENTER” e a tecla “VENTOINHA” (Fig 1/F) e, com a tecla “MENOS”, escolher o parâmetro “ZERO” (Fig 1/B - Display 2).

Premir a tecla “VENTOINHA” para confirmar.

Premir a tecla “TEMPERATURA” (Fig 1/D) e, com as teclas “MENOS”, “MAIS” ou “ROLAMENTO”, configurar a temperatura entre 25° e 40°.

Pressionar a tecla “TEMPERATURA” para confirmar.

Premir a tecla “TEMPO” (Fig 1/E - Display 4) e, com as teclas “MENOS”, “MAIS” ou “ROLAMENTO” (Fig 1/B), configurar o tempo entre infinito, 1 minuto e 9 horas/minutos.

Premir a tecla “ENTER” para confirmar a função.

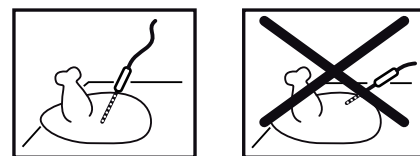
6. PARÂMETROS DE COZEDURA

6.2 SENSOR DE NÚCLEO e DELTA T

O sensor detecta a temperatura interna de um produto em fase de cozimento.

O tempo de cozedura não pode ser configurado ou calculado enquanto o sensor é usado. O ciclo de cozedura do forno termina quando a temperatura do produto atinge a temperatura configurada para o sensor.

Há três maneiras de gerir a temperatura do forno enquanto estiver sendo usada a modalidade sensor de núcleo:



A - SENSOR DE NÚCLEO (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, VÁCUO)

1. Inserir a ponta do sensor no interior do produto (posicionado no tabuleiro no interior da câmara de cozimento), de modo que a ponta esteja aproximadamente ao centro do produto.

2. Fechar a porta do forno e premir a tecla "ENTER" (Fig 1/A) e a tecla "MENU" (Fig 1/F). Com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 1/B), seleccionar a função "SENSOR DE NÚCLEO". Premir "ENTER" para confirmar.

3. Com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 1/F), seleccionar a função "SENSOR DE NÚCLEO".

4. Seleccionar a modalidade de cozedura (Fig 1/C), temperatura (Fig 1/D), temperatura do sensor (Fig 1/E) e os parâmetros desejados (v. cap 5).

Premir a tecla "ENTER" (Fig 1/A) para acionar a cozedura.



É possível configurar a temperatura do sensor de núcleo até 99° C

Exemplo: **Display 1** exhibe "CONV. - SENSOR DE NÚCLEO"
Display 4 exhibe "I 90"

Para sair da função e voltar ao menu principal, premir a tecla "MENU" (Fig 1/F).

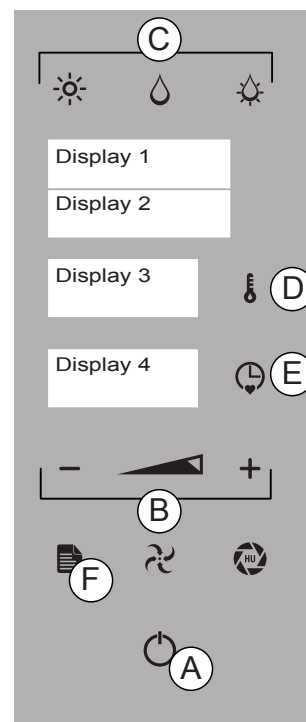


Fig.1

B - DELTA T



É possível configurar a função delta T somente com o sensor de núcleo interno

Repetir o procedimento acima indicado para os pontos 1 e 2.

3. Com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 1/F), seleccionar a função "DELTA T".

Premir a tecla "TEMPERATURA" (Fig 1/D) e configurar a diferença constante de temperatura entre a câmara de cozedura e o sensor de núcleo **entre 20° e 120°**.

Premir a tecla "TEMPERATURA" para confirmar. Seleccionar os parâmetros desejados (v. cap. 5).

Premir a tecla "TEMPO" (Fig 1/E) e, com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 1/B), escolher a temperatura da sonda. Premir a tecla "TEMPO" para confirmar.

Premir a tecla "ENTER" (Fig 1/A) para acionar a cozedura.

Exemplo: **Display 1** exhibe "CONV. - DELTA T"
Display 3 exhibe "60"
Display 4 exhibe "I 50"

Para sair da função e voltar ao menu principal, premir a tecla "MENU" (Fig 1/F).



É possível configurar a função sensor de núcleo e delta T em todas as modalidades de cozedura e/ou fases de receita

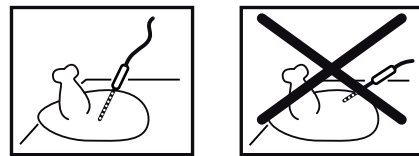
6. PARÂMETROS DE COZEDURA

C - DUPLO SENSOR DE NÚCLEO (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, VÁCUO)

É possível cozinhar dois tipos de produtos durante um único ciclo de cozedura.

Atue do seguinte modo:

1. Introduzir o sensor de núcleo externo no alojamento correspondente sob o painel do forno.



2. Inserir a ponta do sensor de núcleo externo no interior do produto (posicionado no tabuleiro no interior da câmara de cozimento), de modo que a ponta se encontre aproximadamente no centro do produto.

3. Inserir a ponta do sensor de núcleo interno no interior do produto (posicionado no tabuleiro no interior da câmara de cozimento), de modo que a ponta se encontre aproximadamente no centro do produto.

4. Fechar a porta do forno, prestando atenção para não desconectar o sensor de núcleo externo.

Premir a tecla "ENTER" (Fig 1/A) e a tecla "MENU" (Fig 1/F) para entrar no menu principal.

Com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 1/B), seleccionar a função "DUPLO SENSOR DE NÚCLEO". Premir a tecla "ENTER" (Fig 1/A) de confirmação.

5. Configurar a modalidade de cozedura (Fig 1/C), a temperatura da sonda (Fig 1/E) e os parâmetros desejados (v. cap. 5) para o sensor de núcleo interno.

Exemplo: **Display 3** exibe "INT"
Display 4 exibe "70"

6. Pressionar a tecla "TEMPO" (Fig 1/E) e configurar a modalidade de cozedura (Fig 1/C), a temperatura do sensor (Fig 1/E) e os parâmetros desejados (v. cap. 5) para o sensor de núcleo interno.

Exemplo: **Display 3** exibe "EXT"
Display 4 exibe "65"



É possível configurar a temperatura dos sensores de núcleo até 99° C

7. Premir a tecla "TEMPO" (Fig 1/E) e a tecla "TEMPERATURA" (Fig 1/D) para configurar a temperatura da câmara de cozedura. Pressionar a tecla "TEMPERATURA" para confirmar.

Premir a tecla "ENTER" (Fig 1/A) para acionar a função.

8. Para sair da função, premir a tecla "MENU" (Fig 1/F).

9. Para modificar as temperaturas dos sensores, premir a tecla "TEMPO" e repetir as operações nos pontos 5 e 6.

Para modificar a temperatura da câmara de cozedura, premir a tecla "TEMPERATURA" e repetir as operações do ponto 7.

Ao atingir a temperatura inferior configurada, a mensagem "FIM" pisca (Fig. 1 Display 4).

Ao atingir a temperatura superior, a mensagem "FIM" pisca (Fig. 1 Display 4) e é exibida a mensagem "MANUTENÇÃO".

O forno conserva a temperatura mais baixa configurada (Fig. 1 Display 2).

Para sair da função e voltar ao menu principal, premir a tecla "MENU" (Fig 1/F).

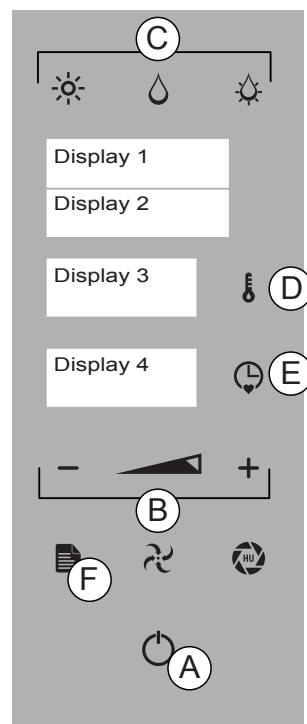


Fig.1



Antes de continuar, ler com atenção o cap. 3 “Funções operativas”

7.1 MENU RECEITAS

Memorizar RECEITA

Premir a tecla “ENTER” para ativar o menu principal (Fig 1/A). Premir a tecla “MENU” (Fig 1/H). Com as teclas “MENOS” e “MAIS” (Fig 1/B), seleccionar a função “RECEITAS” e premir a tecla “ENTER” para confirmar.

Exemplo: **Display 1** exhibe “MENU1”
Display 2 exhibe “NOVA”.

Premir a tecla “ENTER” e a modalidade de cozedura desejada: CONVECÇÃO, VAPOR, COMBI, FERMENTAÇÃO (Fig 1/C).

Configurar a temperatura (v. 5.2 Configuração da temperatura).

Configurar o tempo (v. 5.3 Configuração do tempo).



É obrigatório configurar o tempo (não infinito) para passar para a fase seguinte

Premir a tecla “MAIS” (Fig 1/I) e repetir as operações para memorizar outras fases.



Premir por 3 segundos a tecla “TEMPO” (Fig 1/E) para configurar a função sensor de núcleo (v. 3.1 e 6.2 / A - ponto 4).



Fase “PORTA”: premir contemporaneamente as teclas “MENOS” e “MAIS” (Fig 1/L+I). Esta fase lembra o operador de abrir a porta para fazer modificações no produto em cozedura (por ex., acréscimo de ingredientes)



É possível memorizar 60 receitas e 5 fases/receitas

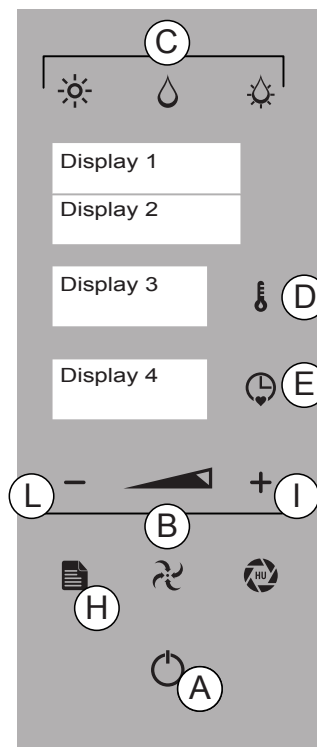


Fig.1

Premir a tecla “ENTER” por 3 segundos (Fig 1/A) para memorizar o nome da receita.

Exemplo: **Display 1** exhibe “-”
Display 2 exhibe “-_-”

Com as teclas “MENOS”, “MAIS” ou “ROLAMENTO” (Fig 1/B), selecione a primeira letra da receita.

Premir a tecla “ENTER” para confirmar a letra; em caso de erro de preenchimento, premir a tecla “MENU” (Fig 1/H). Introduzir o nome da receita.

Premir a tecla “ENTER” por 3 segundos para memorizar o nome da receita (Fig 1/A).

Um triplo sinal sonoro confirma a memorização.

Exemplo: **Display 1** exhibe “MENU1”
Display 2 exhibe “POLOS”

Premir a tecla “MENU” para voltar ao menu principal.

Modificar RECEITA

É possível modificar as funções (CONVECÇÃO, VAPOR, COMBI, FERMENTAÇÃO), os parâmetros (tempo, temperatura, ventoinha, purga) e as fases de uma receita (v. Memorizar RECEITA).

No fim das operações, premir a tecla “ENTER” (Fig 1/A).

Premir a tecla “ENTER” por 3 segundos para confirmar as modificações e premir novamente a tecla “ENTER” por 3 segundos para memorizar a receita modificada. Para sair, premir a tecla “MENU” (Fig 1/H).

ANULAR FASE

Premir a tecla “ENTER” para ativar o menu principal (Fig 1/A). Premir a tecla “MENU” (Fig 1/H). Com as teclas “MENOS” e “MAIS” (Fig 1/B), seleccionar a função “RECEITAS” e premir a tecla “ENTER” para confirmar. Com as teclas “MENOS” e “MAIS”, escolher a receita a ser modificada e premir a tecla “ENTER” para seleccioná-la. Com as teclas “MENOS” e “MAIS” (Fig 1/B), seleccionar a fase a ser anulada. Premir a tecla “TEMPO” e, com a tecla “MENOS” (Fig 1/L), zerar o tempo.

Exemplo: **Display 4** exhibe “0.00”

Premir a tecla “ENTER” por 3 segundos para confirmar a modificação e premir novamente a tecla “ENTER” por 3 segundos para memorizar o anulamento. Para sair, premir a tecla “MENU” (Fig 1/H).

O FABRICANTE DETÉM OS DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL DO PRESENTE MANUAL, SENDO PROIBIDA A SUA REPRODUÇÃO, TOTAL OU PARCIAL.

Início RECEITA

Premir a tecla “ENVIO” (Fig 2/A), premir a tecla “MENU” (Fig 2/C) e, com as teclas “MENOS” e “MAIS” (Fig 2/B), selecionar a função “RECEITAS”. Premir a tecla “ENTER” (Fig 2/A) e, com as teclas “MENOS”, “MAIS” ou “ROLAMENTO” (Fig 2/B), selecionar a receita desejada.

Premir a tecla “ENTER” para acionar o preaquecimento (v. 5.7 Configuração do Preaquecimento).



Premir a tecla “MENU” (Fig 2/C) para interromper a receita e voltar ao menu principal

Cancelar RECEITA

Premir a tecla “ENTER” (Fig 2/A), premir a tecla “MENU” e, com as teclas “MENOS”, “MAIS” ou “ROLAMENTO”, selecionar a função “RECEITAS” (Fig 2/B). Premir a tecla “ENTER”.

Selecionar a receita a ser cancelada com as teclas “MENOS”, “MAIS” ou “ROLAMENTO”. Premir a tecla “MAIS” por 3 segundos.

Premir a tecla “ENTER” para confirmar (Fig 2/A).

Premir a tecla “MENU” para sair da função e voltar ao menu principal.

7.2 DISPOSITIVO USB

Carregamento de RECEITAS

Para salvar no forno as receitas gravadas no dispositivo USB, atue do seguinte modo:

na modalidade “STAND BY”, premir a tecla “ENTER” (Fig 2/A) e a tecla “MENU” (Fig 2/C). Com as teclas “MENOS” e “MAIS” (Fig 2/B), visualizar “IMPORTAR RECEITAS” (Display 2). Abrir a portinhola sob o painel do forno e conectar o dispositivo USB. Premir a tecla “ENTER” para confirmar (Fig 2/A).

Exemplo: **Display 1** exibe “USB”

Display 2 exibe “READ”

Display 3 exibe “RUNNING”

Display 4 exibe o avanço das receitas carregadas

(P 1, P 2, P 3 etc.)

Exemplo: **Display 1** exibe “USB”

Display 2 exibe “FINISH”.

Retirar o dispositivo USB. Fechar a portinhola.

Premir a tecla “MENU” (Fig 2/C) para voltar ao menu principal.

Descarregamento de RECEITAS

Para salvar no dispositivo USB as receitas memorizadas no forno, atue da seguinte maneira:

Na modalidade “STAND BY”, premir a tecla “ENTER” (Fig 2/A) e a tecla “MENU” (Fig 2/C). Com as teclas “MENOS” e “MAIS” (Fig 2/B), visualizar “SALVAR RECEITAS” (Display 2). Abrir a portinhola sob o painel do forno e conectar o dispositivo USB.

Premir a tecla “ENTER” para confirmar (Fig 2/A).

Exemplo: **Display 1** exibe “USB”

Display 2 exibe “SAVE”

Display 3 exibe “RUNNING”

Display 4 exibe o avanço das receitas descarregadas

(P 1, P 2, P 3 etc.)

Esperar a conclusão do download das receitas.

Exemplo: **Display 1** exibe “USB”

Display 2 exibe “FINISH”.

Retirar o dispositivo USB. Fechar a portinhola.

Premir a tecla “MENU” (Fig 2/C) para voltar ao menu principal.

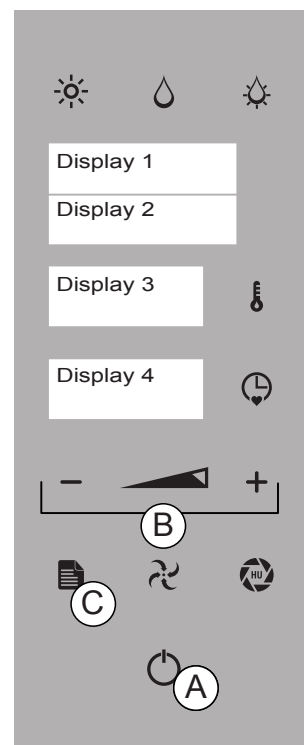


Fig.2



Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem, permanece o risco residual de queimaduras; este risco pode ocorrer em contato acidental com o vão de cozedura, com tabuleiros e com material tratado.



Sempre que for necessário ter acesso à área denominada "Compartimento de cozedura", é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.



Usar o vestuário de proteção individual adequado antes das operações de limpeza (luvas, máscara, óculos de proteção)



Proceder à abertura da porta posicionando-se ao lado da aparelhagem, para evitar fontes diretas de calor



Abertura da porta: segurar na pega, rodar para para a direita ou esquerda e puxar para soltar o mecanismo de mola.
Fechamento da porta: segurar a pega e empurrar a porta para bloquear o mecanismo de mola.



V. cap "5. Parâmetros operacionais" antes de carregar o forno

CARREGAMENTO DO PRODUTO

Carregar o produto a tratar no(s) tabuleiro(s) e introduzir nos porta-tabuleiros previamente montados no forno. (Fig. 1)

Iniciar o procedimento de ativação diária (v. 4. Posta em função) ou de programação (v. 7. Programação)

DESCARREGAMENTO DO PRODUTO

Abrir a porta do forno e retirar os tabuleiros do porta-tabuleiro com instrumentos de proteção individual adequados.



Terminado o processamento, se for o caso, inicializar o procedimento de manutenção (ver 9. Manutenção Ordinária).

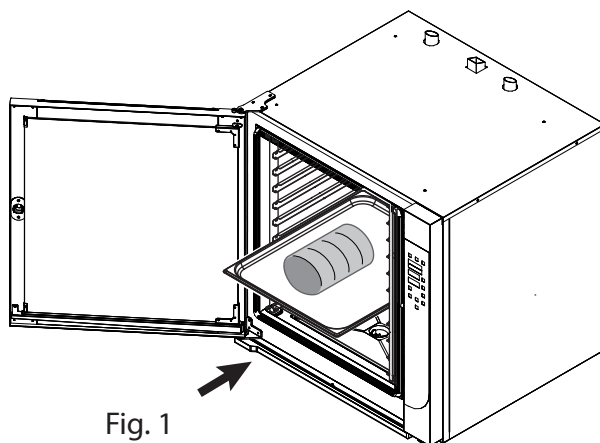


Fig. 1

9.1 LIMPEZA DO APARELHO

Avisos gerais



A aparelhagem é utilizada para a preparação de produtos para uso alimentar. É necessário dar uma atenção especial a tudo o que respeita a higiene e manter a aparelhagem e o ambiente circundante constantemente limpos.



A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos



A limpeza do aparelho deve ser efetuada com o compartimento de cozedura vazio



Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todas as linhas de alimentação, é necessário efetuar a limpeza cuidadosa de todas as partes internas e externas da aparelhagem



Sempre que for necessário ter acesso à área denominada "Compartimento de cozedura", é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.



Usar o vestuário de proteção individual adequado antes das operações de limpeza (luvas, máscara, óculos de proteção)



Proceder à abertura da porta posicionando-se ao lado da aparelhagem, para evitar fontes diretas de calor



Durante a cozedura, o efeito químico do sal e/ou vinagre ou outras substâncias ácidas pode gerar fenómenos de corrosão dentro do compartimento de cozedura em longo prazo. Após o ciclo de cozedura destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente e enxaguá-la abundantemente



O líquido detergente para a limpeza do compartimento de cozedura deve possuir determinadas características químicas:

- pH superior a 12
- sem cloretos/amoníaco, com viscosidade e densidade semelhante à água



Ler atentamente as indicações dadas na etiqueta dos produtos detergentes. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. (ver meios de proteção indicados na etiqueta da confecção).



Usar produtos não agressivos para a limpeza externa do aparelho (utilizar detergentes disponíveis no comércio indicados para limpar aço e vidro).



Ter cuidado para não danificar as superfícies de inox. Especialmente, não utilizar produtos corrosivos, materiais abrasivos nem ferramentas cortantes.



Lavar as superfícies com água potável e secar com um pano absorvente ou outro material não abrasivo.



Não limpar o aparelho utilizando jatos de água sob pressão e/ou diretos.



Terminadas as etapas de limpeza é necessário, para uma boa manutenção das vedações das portas, lavar as vedações com sabão neutro e água, secá-las completamente e, depois de secas, passar pó de talco ao longo de toda a superfície das mesmas. Para uma boa manutenção, a operação de lavagem das vedações deve ser realizada todas as semanas

Tabela de resumo: competências - serviço - frequência



Operador "heterogêneo"

Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas, capaz de efetuar funções simples.



Operador "homogêneo"

Operador treinado e autorizado a movimentar, transportar, instalar, manter, consertar e demolir a aparelhagem.

	TIPO DE SERVIÇO	FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza para a primeira inicialização Limpeza do compartimento de cozedura Limpeza do filtro Controle do nível do líquido detergente Limpeza do recipiente de coleta de condensação Limpeza do vidro interno e externo Controle e limpeza da vedação da porta	No momento da chegada, após a instalação Fim da produção diária Conforme necessário A cada 2/3 dias (conforme necessário) Fim da produção diária Conforme necessário Fim da produção semanal
	Controle e limpeza das descargas	A cada 30 dias com água muito dura sem amaciador

9.2 LIMPEZA PARA A PRIMEIRA INICIALIZAÇÃO



O aparelho a sair do estabelecimento é tratado com materiais especiais para proteger as partes mais expostas.



Na primeira inicialização, a aparelhagem deve ser limpa cuidadosamente para eliminar qualquer resíduo de material alheio dentro e fora do compartimento de cozedura.

Remover manualmente a película de proteção de revestimento externo e limpar cuidadosamente todas as partes externas da aparelhagem.



Não utilizar ferramentas abrasivas e detergentes corrosivos (ver 9.1 advertências gerais)

No final do procedimento para limpar as partes externas, é necessário proceder à limpeza do compartimento de cozedura.

Dependendo do modelo, o compartimento de cozedura pode ser limpo com o procedimento automático, se o equipamento tiver essa opção, ou com o procedimento manual.



Para modelos com lavagem, posicionar o filtro conectado ao tubo para a recolha do detergente no recipiente específico (Fig. 1/A).



A limpeza do aparelho deve ser efetuada com o compartimento de cozedura vazio.

Abrir a porta e retirar os tabuleiros (se houver) do porta-tabuleiro (Fig. 1).

Retirar o porta-tabuleiro desencaixando-o dos pernos (Fig.2/B-C-D)

Consoante o modelo, para a limpeza do compartimento de cozedura, seguir as instruções dos parágrafos:

- Limpeza do compartimento de cozedura com lavagem automática. O forno executa um ciclo de limpeza com o detergente e termina o procedimento com o enxaguamento do compartimento de cozedura.
- Limpeza do compartimento de cozedura com lavagem manual - esse procedimento é adotado quando o forno não tem a opção de lavagem automática.

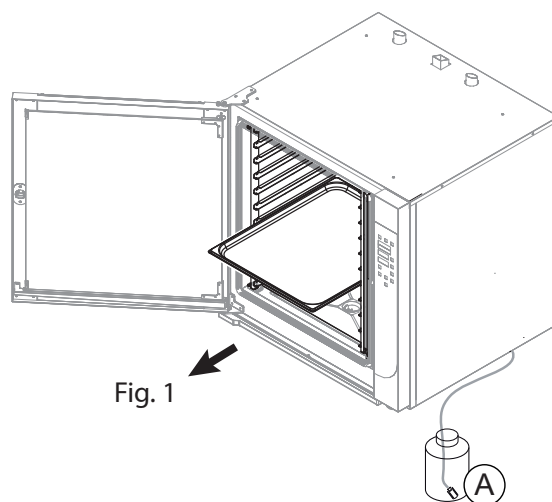


Fig. 1

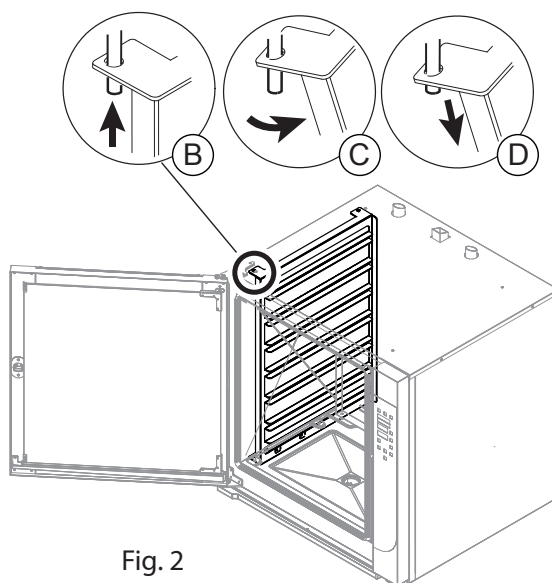


Fig. 2

9.3 LAVAGEM AUTOMÁTICA

Início LAVAGEM

Premir as teclas "ENTER" (Fig 3/A) e "MENU" (Fig 3/C) para ativar o menu principal. Com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 3/B), selecione a função "LAVAR". Premir a tecla "ENTER" (Fig 3/A) de confirmação.



Com base no grau de sujidade, é visualizado o ciclo de lavagem aconselhado (Fig. 3 - Display 2)

FAST: ciclo de lavagem de duração breve, sem detergente.

SOMENTE ENXAGUAMENTO: ciclo de lavagem inteiro, sem detergente.

CURTO: ciclo de lavagem de duração breve, um ciclo de detergente.

MÉDIO: ciclo de lavagem inteiro, dois ciclos de detergente.

LONGO: ciclo de lavagem inteiro, três ciclos de detergente.

Exemplo: **Display 1** exibe "LAVAR"

Display 2 exibe "CURTO"

Com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 3/B - Display 2) é possível seleccionar os seguintes ciclos de lavagem: **FAST - SOMENTE ENXAGUAMENTO - CURTO - MÉDIO - LONGO**. Premir a tecla "ENTER" (Fig 3/A) para acionar o ciclo.

Parada da LAVAGEM

Antes de introduzir o DETERGENTE (Fig 3 - Display 2- AMOLECIMENTO)

Premir a tecla "ENTER" (Fig 3/A). Para reiniciar a lavagem, premir a tecla "ENTER" (Fig 3/A). Para sair da função, premir a tecla "MENU"

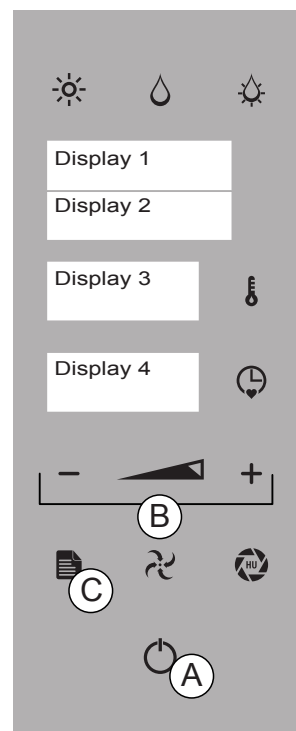


Fig.3

Após a inserção do DETERGENTE (Fig 3 - Display 2 - DETERGENTE + ÁGUA)

Premir a tecla "ENTER" (Fig 3/A).



SOMENTE FUNÇÃO DE LAVAGEM (as outras funções são desabilitadas)

Ações possíveis: premir a tecla "ENTER" para retomar a lavagem interrompida ou escolher outro tipo de lavagem com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 3/B). Premir a tecla "ENTER" (Fig 3/A) para acionar o novo ciclo de lavagem.

9.4 LAVAGEM MANUAL

O operador executa a lavagem e enxaguamento do compartimento de cozedura com a aplicação do detergente durante o procedimento de limpeza e água potável durante o procedimento de enxaguamento.



A limpeza do aparelho deve ser efetuada com o compartimento de cozedura vazio, sem grelhas, tabuleiros ou outros acessórios (Fig.4-5).

Configurar a modalidade de cozimento VAPOR e os parâmetros TEMPERATURA a 100 °C e TEMPO 20' (ver 6.1 Convecção (Fermentação) - Vapor - Combi).

Terminada a operação, abrir a porta, deixando arrefecer por alguns segundos o compartimento de cozedura.

Aplicar o detergente com um vaporizador normal (Fig. 6) em toda a superfície do compartimento de cozedura e, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar manualmente com cuidado a superfície (Fig 6).

Terminada a operação, enxaguar o vão de cozimento com água potável. Não usar de nenhuma forma jatos de água sob pressão nessa operação.

Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o compartimento de cozedura com um pano não abrasivo.

Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

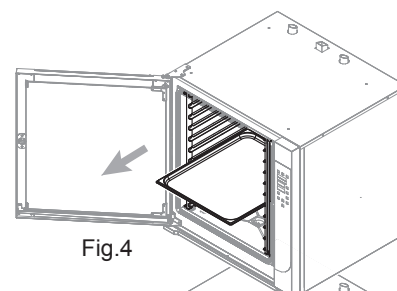


Fig.4

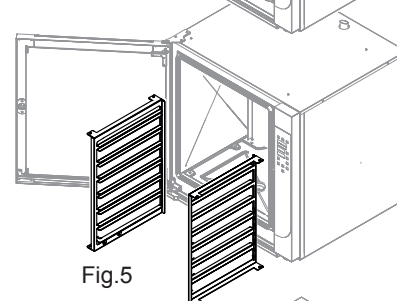


Fig.5

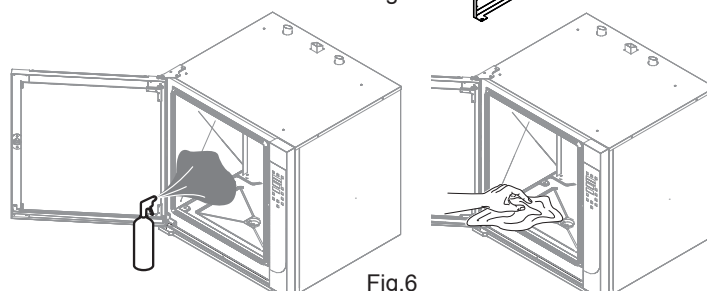


Fig.6

9.5 VERIFICAÇÕES PERIÓDICAS A EFETUAR

Limpeza do compartimento de cozedura

Dentro do compartimento de cozedura, podem se depositar resíduos sólidos de vários tipos. É necessário um controle visual no final do dia para verificar sua presença. Se necessário, remover manualmente esses resíduos. Desenroscar o filtro na base do compartimento de cozedura (Fig. 7) para liberar a descarga de possíveis resíduos. No final das operações, apertar novamente o filtro dentro do compartimento de cozedura.

 Quando necessário, liberar os porta-tabuleiros do perno (Fig.9) e retirá-los do compartimento de cozedura.

Limpeza do filtro

Quando necessário, desenroscar o filtro (Fig. 14) e lavar com água potável e material não abrasivo e/ou corrosivo para eliminar possíveis resíduos sólidos. Secar com cuidado. Ao concluir as operações, fechar novamente o filtro.

 Mensagem "Limpeza do filtro" (Display 2): proceder com a manutenção ordinária do filtro. Terminada a limpeza, premir a tecla "MAIS" por 5 segundos para eliminar a mensagem

Limpeza do recipiente de recolha de condensação

Dentro do recipiente de recolha de condensação, podem se depositar resíduos que podem obstruir o fluxo dos líquidos recolhidos. É necessário um controle visual no final do dia para verificar sua presença. Se necessário, remover manualmente esses resíduos para liberar o orifício de descarga (Fig. 10).

Limpeza do vidro interno e externo

A aparelhagem tem um vidro fixo na porta e um vidro móvel. Se necessário, com a porta totalmente aberta, liberar os bloqueios do vidro (Fig. 9) e, com muito cuidado, limpar o vidro móvel de ambos os lados. Antes de fixá-lo novamente à porta, limpar com cuidado o vidro interno fixo também.

Controle e limpeza da vedação da porta

No final de cada lavagem do compartimento de cozedura e no final do turno diário, para uma boa manutenção da vedação da porta, é necessário efetuar uma cuidadosa limpeza (Fig.11).

Lavar a vedação com material não abrasivo e/ou corrosivo, secar com cuidado e passar óleo de vaselina em toda a superfície, para mantê-la macia e em bom estado de conservação.

Controle do nível do líquido detergente

A aparelhagem com dispositivo de lavagem automática necessita um controle visual no final do dia para verificar a presença de detergente no respectivo recipiente (Fig. 12).

Verificar a presença do líquido detergente no respectivo recipiente e, se necessário, encher e/ou substituir.

Na ausência de líquido detergente, a aparelhagem não indica anomalia e a lavagem será executada sem detergente.

Controle e limpeza das descargas

Para uma eliminação correta das águas na rede de descarga, verificar se não existem obstruções ou impedimentos de nenhum tipo em todo o trajeto da linha (Fig.9-13).

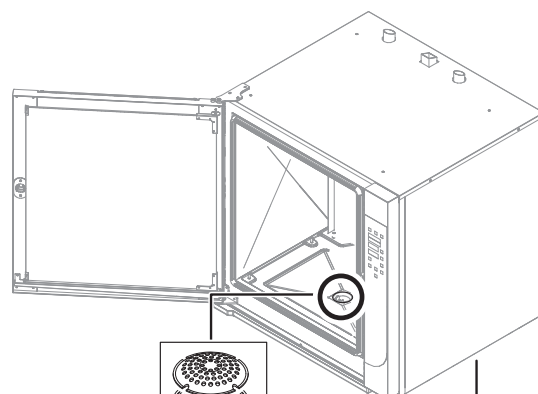


Fig. 7

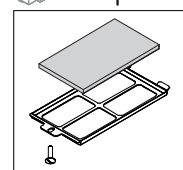


Fig. 14

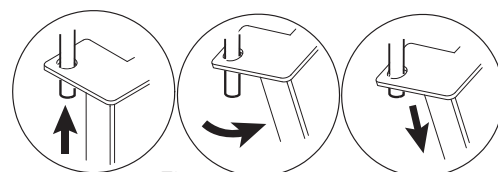


Fig. 8

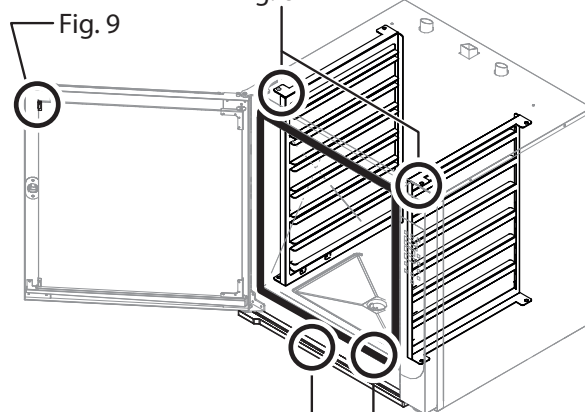


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

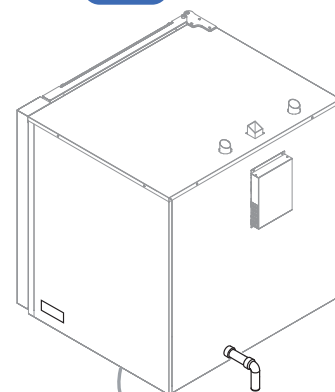


Fig. 12



Fig. 13

10. INDICAÇÕES DE ALARME

10.1 Lista dos alarmes

As anomalias são visualizadas no Display 2 durante o funcionamento; ver descrição:

Alarme da sonda da câmara: sonda de temperatura avariada ou interrompida.

Alarme da sonda de humidade: sonda de humidade avariada ou interrompida.

Alarme do sensor de núcleo interno: sensor de núcleo danificado ou interrompido (é possível usar o forno sem sensor de núcleo).

Alarme do sensor de núcleo externo: sensor de núcleo danificado ou interrompido, ou então não inserido corretamente (é possível usar o forno sem sensor de núcleo).

Alarme de temperatura da placa: placa sobreaquecida (mais de 70° C).

Alarme do motor: motor sobreaquecido.

Alarme de falta de água: alimentação hídrica insuficiente.

EEP: erro de carregamento/atualização do software.

FLAM: ausência de chama de alimentação.

Alarme de purga: erro de funcionamento do dispositivo de purga.

Alarme OFFRUN: aumento rápido de temperatura.

Pressionando a tecla "MAIS" por 5 segundos, é possível eliminar temporariamente o alarme. A mensagem será apresentada novamente até a resolução do problema.



Contactar o serviço de assistência autorizado.

O responsável técnico da manutenção intervm para identificar a causa do problema e restaurar o funcionamento correto

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se a aparelhagem não funcionar corretamente, tente solucionar os problemas mais simples com o auxílio desta tabela

ANOMALIA	CAUSA POSSÍVEL	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho.	- O interruptor principal não está conectado. - Disparou o salva-vidas ou o termomagnético.	- Inserir o interruptor principal. - Inserir novamente o salva-vidas e/ou o termomagnético.
Não é gerado vapor.	A torneira de água está fechada.	Abrir a torneira de água.
A água do compartimento de cozedura não descarrega.	A descarga está obstruída.	- Limpar o filtro da descarga. - Liberar a descarga dos eventuais resíduos.
As paredes internas estão cobertas de calcário.	O suavizador não está ligado ou está gasto.	- Conectar a aparelhagem a um suavizador. - Regenerar o suavizador. - Descalcificar o compartimento de cozedura.
Há manchas no compartimento de cozedura.	- Qualidade da água. - Detergente de baixa qualidade. - Enxaguamento insuficiente.	- Filtrar a água (ver suavizador). - Utilizar o detergente aconselhado. - Repetir o enxaguamento.
A aparelhagem a gás não liga.	- Torneira do gás fechada. - Presença de ar no tubo.	- Abrir a torneira do gás. - Repetir as operações de ligação.
Falta de água.	A torneira de água está fechada.	Abrir a torneira de água.
Sobreaquecimento dos componentes eletrónicos (Alarme temperatura painel)	Ventiladores de resfriamento obstruídos.	Liberar a passagem do ar ou limpar os filtros.
Mensagem de Limpeza do filtro	Expirado temporizador manutenção filtro	Proceder com a limpeza (ver 9.5 Verificações periódicas a efetuar)



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todos os dispositivos de alimentação e, a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizado.

Desativação e eliminação da aparelhagem



OBRIGAÇÃO DE ELIMINAR OS MATERIAIS SEGUINDO OS PROCEDIMENTOS LEGISLATIVOS EM VIGOR NO PAÍS ONDE A APARELHAGEM FOR ELIMINADA.

NOS TERMOS das Diretivas (ver Ponto n. 0.1) relativas à redução do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos e eliminação de resíduos. O símbolo do bidão barrado presente na aparelhagem ou na confecção indica que o produto deve ser recolhido separadamente dos outros detritos no final de sua vida útil.

O recolhimento diferenciado da presente aparelhagem é organizada e controlada pelo produtor, no final da vida útil do aparelho. O usuário que desejar eliminar a presente aparelhagem deve contactar o fabricante e seguir o esquema adotado pelo mesmo para a recolha separada da aparelhagem no final de sua vida útil. A recolha diferenciada adequada para a ativação sucessiva da aparelhagem entregue à reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o próprio ambiente e para a saúde, e favorece a reutilização e/ou reciclagem dos materiais com os quais a aparelhagem é composta. A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.



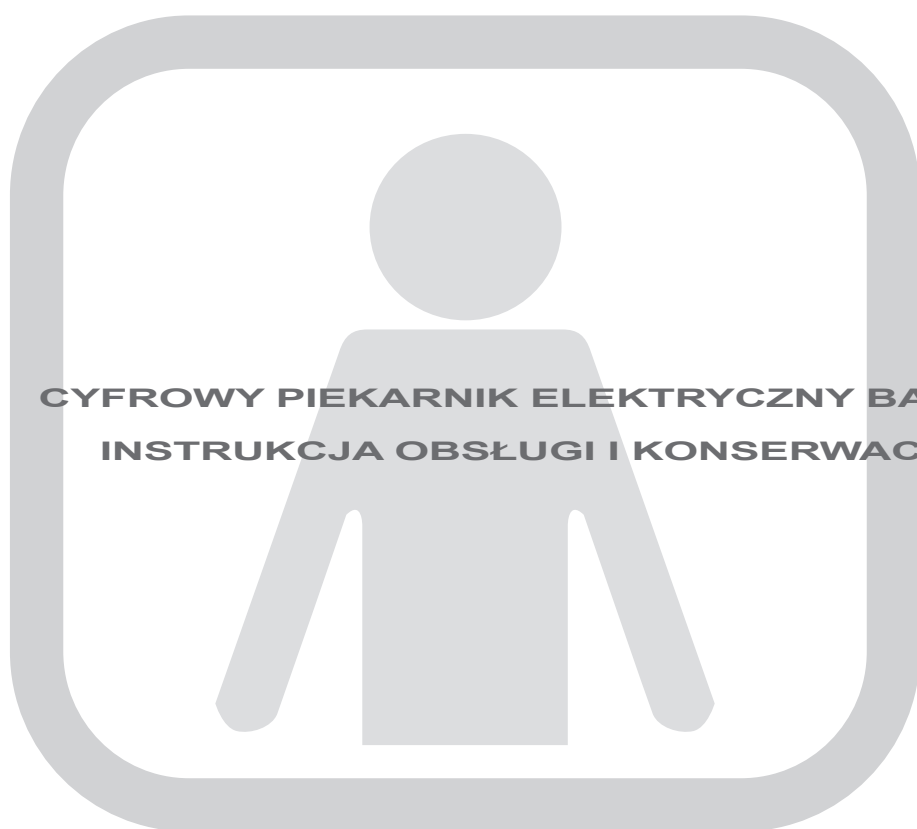
A desativação e a eliminação da aparelhagem devem ser efetuadas por pessoas especializadas.

Eliminação de detritos



Durante o uso e a manutenção, evitar dispersar no ambiente produtos poluentes (óleos, gorduras etc); efetuar a recolha diferencial em função da composição dos diversos materiais e no respeito das leis em vigor sobre o assunto.

A eliminação abusiva dos detritos é punida com sanções reguladas pelas leis em vigor no território onde for efetuada a infração.



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

PL

07/2016 - Ed. 3 - Cod.n° 184918

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
ELEKTROMOS SÜTŐ



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS
PIEKARNIK GAZOWY
GÁZSÜTŐ



0. IDENTYFIKACJA DOKUMENTU

0.1 RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA

1. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wstęp - Cel dokumentu - Jak czytać dokument - Przechowanie dokumentu - Odbiorcy - Program szkolenia operatorów - Przygotowania ze strony klienta - Przewidziane zastosowanie - Dozwolone warunki funkcjonowania- Próba techniczna i gwarancja Upoważnienie

2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Opis piktogramów- Ogólne procedury bezpieczeństwa indywidualnego - Tabliczki ostrzegawcze - Wstęp - Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia
Wskazówki na temat ryzyka szczątkowego - Procedura w przypadku zapachu gazu w otoczeniu

3. FUNKCJE ROBOCZE

Sposoby użycia i funkcje przycisków - Tryby robocze panelu sterowniczego - Opis trybów funkcjonowania - Ustawienie języka oprogramowania - Opis sposobów zatrzymania

4. WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA

Wprowadzenia do użytku w celu pierwszego uruchomienia - Rozruch codzienny
Codzienne wyłączenie - i długotrwałe wyłączenie z użytkowania - Uruchomienie do produkcji - Włączenie/Wyłączenie

5. PARAMETRY PRACY

Data/Zegar - Ustawienie temperatury - Ustawienie czasu - Ustawienie wilgoci - Ustawienie zaworu odpowietrzającego (tylko w przypadku konwekcji) - Ustawienie prędkości wentylatora - Ustawienie wstępnego nagrzewania - Ustawienie szybkiego chłodzenia - Ustawienie zaprogramowanego uruchomienia (późniejszego)

6. PARAMETRY PIECZENIA

Konwekcja (Wyrastanie) - Para - Kombinowany - Sonda punktowa i Delta T

7. PROGRAMOWANIE

Spis Przepisów (Zapis Przepisu - Zmiana Przepisu - Aktywacja Przepisu - Usunięcie Przepisu) - Pamięć USB

8. WKŁADANIE I WYJMOWANIE PRODUKTU

Wkładanie i wyjmowanie produktu

9. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Czyszczenie urządzenia - Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu - Mycie automatyczne - Mycie ręczne - Okresowe kontrole

10. SYGNALIZACJA ALARMÓW

Spis alarmów - Wyszukiwanie problemów

UTYLIZACJA

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia - Utylizacja odpadów

Przedmowa

Tłumaczenie oryginalnych instrukcji. Niniejszy dokument został sporządzony przez producenta w jego własnym języku (włoski). Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się wyłącznie do operatora upoważnionego do zastosowania danego urządzenia.

Operatorzy muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Szczególne zalecenia odnośnie bezpieczeństwa znajdują się w specjalnym rozdziale omawianego tematu (p. 2. Ogólne Informacje Dotyczące Bezpieczeństwa). Niniejszego dokumentu nie można pokazywać stronom trzecim bez pisemnej autoryzacji producenta. Tekstu nie można użyć w innych wydrukach bez pisemnej autoryzacji producenta.

Zastosowanie: Figur/Obrazów/Rysunków/Schematów w dokumencie jest czysto wskazujące i może ulec zmianie. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.

Cel dokumentu

Wszelkie współdziałanie operatora i urządzenia w całym cyklu życiowym urządzenia zostało uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania jak i przy sporządzaniu niniejszego dokumentu. Mamy więc nadzieję, że taka dokumentacja może ułatwić zachowanie charakterystyki urządzenia. Stosując się ściśle do wprowadzonych zaleceń, ryzyko wypadków przy pracy i/lub szkód materialnych jest ograniczone.

Jak czytać dokument

Dokument podzielony jest na rozdziały, które są tematycznym zbiorem wszystkich informacji koniecznych do stosowania urządzeń bez żadnego ryzyka. W każdym rozdziale istnieje podział na paragrafy, każdy paragraf może zawierać wypunktowanie z tytułem i podtytułem oraz opis.

Przechowanie dokumentu

Niniejszy dokument stanowi integralną część początkowej dostawy, dlatego też należy go przechować i odpowiednio z niego korzystać przez cały okres życia urządzenia.

Odbiorcy

Niniejszy dokument został przygotowany do wyłącznego użycia przez operatora „Niejednorodnego” (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).

Program szkolenia operatorów

Na wyraźną prośbę użytkownika, możliwe jest przeprowadzenie kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi urządzenia, w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

Na podstawie takiej prośby, odbędą się kursy szkoleniowe w zakładzie producenta lub użytkownika dla:

- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji elektrycznej/elektronicznej (Wyspecjalizowany technik).
- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji mechanicznej (Technik wyspecjalizowany).
- Operatora niejednorodnego wyznaczonego do prostej obsługi (Obsługujący - Użytkownik końcowy).

Przygotowania ze strony klienta

O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj odpowiedzialny jest za:

- przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
- przygotowanie posadzki zapobiegającej ślizganiu, bez nierówności;
- przygotowanie miejsca montażu i montaż samego urządzenia zgodnie z wartościami wskazanymi w układzie (plan fundamentów);
- przygotowanie dodatkowych jednostek odpowiednich do wymogów instalacji (sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
- przygotowanie instalacji elektrycznej zgodnie z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
- odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu montażu
- ewentualne urządzenia zabezpieczające przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowoprądowe, instalacje ekwipotentjalnego uziemienia, zawory bezpieczeństwa, itd.) przewidziane przez obowiązujące w kraju montażu, przepisy;
- instalację uziemienia zgodną z obowiązującymi przepisami
- przygotowanie, w razie konieczności (patrz wytyczne techniczne), instalacji do zmiękczenia wody.

Przewidziane zastosowanie

Urządzenie przeznaczone do profesjonalnego użytku. Zastosowanie urządzenia omawianego w niniejszej dokumentacji należy uznać za „Prawidłowe Zastosowanie”, jeżeli przeznaczone do obróbki w celu gotowania lub regeneracji artykułów przeznaczonych do zastosowania spożywczego, wszelkie inne zastosowanie należy uznać za „Nieprawidłowe Zastosowanie”, wskutek tego - niebezpieczne. Z urządzenia należy korzystać w przewidzianym zakresie zadeklarowanym w umowie oraz w zakresie limitów objętości zaleconych i wskazanych w odpowiednich paragrafach.

Dozwolone warunki funkcjonowania

Urządzenie zaprojektowano wyłącznie do funkcjonowania w zaleconych pomieszczeniach, w zakresie zaleconych limitów technicznych i zaleconej objętości. Aby uzyskać optymalne funkcjonowanie w bezpiecznych warunkach, należy zastosować się do następujących zaleceń.

Montaż urządzenia należy wykonać w odpowiednim pomieszczeniu, czyli takim, który umożliwi normalne czynności obsługi i konserwacji zwyczajnej i nadzwyczajnej. Z tego względu należy przygotować odpowiednie miejsce w celu wykonania interwencji konserwacyjnych tak, aby nie naruszyć bezpieczeństwa operatora.

Ponadto, pomieszczenie musi posiadać cechy wymagane do montażu:

- minimalna temperatura wody chłodzenia $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- posadzka musi być antypoślizgowa a pozycja urządzenia musi być idealnie pozioma;
- pomieszczenie musi posiadać instalację wentylacyjną i oświetleniową, jak zalecono w przepisach obowiązujących w kraju użytkownika;
- pomieszczenie musi być zaopatrzone w odpływ wody szarej i musi dysponować wyłącznikami i zasuwaniami lokującymi, które w razie konieczności odłączą wszelki rodzaj zasilania przed urządzeniem;
- Ściany przy urządzeniu muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od możliwych źródeł ciepła.

Próba techniczna i gwarancja

Testowanie: urządzenie zostało przetestowane przez producenta na etapie montażu na terenie zakładu produkcyjnego. Wszystkie certyfikaty związane z przeprowadzonych badań będziemy dostarczane do klienta.

Gwarancja: Gwarancja wynosi 12 miesięcy od daty wystawienia faktury i obejmuje tylko zepsute części. Przewóz i opłaty instalacyjne są na rachunek kupującego. Komponenty elektroniczne, akcesoria, jak również inne części ruchome nie są objęte gwarancją.

koszty pracy związane z interwencją autoryzowane przez producenta w siedzibie klienta, w celu usunięcia wad w ramach gwarancji są pokrywane przez pośrednika, z wyjątkiem przypadków, gdy charakter wada jest taka, że można go łatwo usunąć na miejscu przez klienta ,

Wyłączone są wszystkie narzędzia i materiały, ewentualnie dostarczone przez producenta wraz z maszynami.

Szkoda powstała w czasie transportu lub w wyniku nieprawidłowego montażu lub konserwacji nie mogą być brane pod uwagę. Gwarancja nie jest zbywalna i wymiana części, a urządzenie jest w fi nal uznania naszej firmy. Producent jest odpowiedzialny za urządzenia w oryginalnym otoczeniu.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe użycie, za szkody powstałe w wyniku operacji nieuregulowanych w niniejszej instrukcji lub niedopuszczonych wcześniej przez producenta.

Gwarancja traci ważność, gdy:

- Uszkodzenia spowodowane transportem i/lub przemieszczaniem, w razie zajścia takiego zdarzenia, o których klient musi poinformować sprzedawcę i przewoźnika faksem lub listem poleconym za potwierdzeniem odbioru i opisać zajście na kopiach dokumentów przewozowych. Technik wyspecjalizowany w montażu urządzenia oceni na podstawie szkody, czy może dojść do zainstalowania.

Ponadto gwarancja traci ważność, w razie:

- Uszkodzeń spowodowanych błędnym montażem.
- Uszkodzeń spowodowanych zużyciem części z powodu nieprawidłowego zastosowania.
- Uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezaleconych lub nieoryginalnych części wymiennych.
- Uszkodzeń spowodowanych błędną konserwacją i/lub uszkodzeniami spowodowanymi brakiem konserwacji.
- Uszkodzeń spowodowanych brakiem zastosowania się do procedur zaleconych w niniejszym dokumencie.

Upoważnienie

Upoważnienie dotyczy zezwolenia na prowadzenie działalności z wykorzystaniem urządzenia.

Upoważnienie jest wydawane dla każdego, kto jest odpowiedzialny za urządzenia (producenta, nabywcy, podpisującego, dystrybutorów i / lub właściciela lokalizacji).

Opis piktogramów

NIEBEZPIECZEŃSTWO



Niebezpieczeństwo ogólne



Niebezpieczeństwo porażenia prądem



Niebezpieczeństwo wysokiej temperatury



Niebezpieczeństwo wydobywania się materiałów pod wysoką temperaturą



Niebezpieczeństwo przygniecenia części ciała

ZAKAZ



Zabrania się operatorowi niejednorodnemu wykonywania wszelkiego rodzaju czynności (konserwacji i/lub innych) należących do kompetencji wykwalifikowanego i autoryzowanego technika.



Zabrania się operatorowi jednorodnemu wykonywania wszelkiego rodzaju czynności (montaży, konserwacji i/lub innych) bez uprzedniego zapoznania się z całą dokumentacją.

OBOWIĄZEK



Obowiązek przeczytania instrukcji przed wykonaniem wszelkiej czynności.



Obowiązek odłączenia zasilania elektrycznego za każdym razem, gdy istnieje konieczność pracy w bezpiecznych warunkach



Obowiązek stosowania się do przepisów obowiązujących w zakresie usuwania odpadów specjalnych.



Obowiązek stosowania okularów ochronnych.



Obowiązek stosowania rękawic ochronnych.



Obowiązek stosowania kasku ochronnego.



Obowiązek stosowania obuwia ochronnego.



Obowiązek stosowania czepka zapobiegającego upadaniu włosów.

Ogólne procedury ochrony indywidualnej, które należy stosować



W razie konieczności dostępu do strefy nazwanej "komorą pieczenia" należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.



Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Nie nosić odzieży i przedmiotów, np. bransoletek, łańcuszków lub pierścionków, które mogłyby się zaczepić w komorze pieczenia.



Przeczytać instrukcje przed wykonaniem wszelkiej czynności.



Odłączyć zasilanie elektryczne za każdym razem, gdy istnieje konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.

Tabliczki ostrzegawcze znajdujące się na maszynie



Na maszynie znajdują się opisane poniżej tabliczki i piktogramy ostrzegające. surowo zabrania się naruszania integralności lub usuwania tabliczek i piktogramów na urządzeniu. Odpowiedzialnością użytkownika jest okresowe sprawdzanie ich integralności. Zdjąć uszkodzone i wymienić je na nowe zwracając się po kopie do serwisu obsługi i części zamiennych producenta.



Niebezpieczeństwo ogólne



Obecność napięcia



Niebezpieczeństwo wydobywania się materiałów pod wysoką temperaturą



Uziemienie



Przyłącze systemu wyrównawczego

2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Przedmowa

	Instrukcja obsługi została przygotowana do wyłącznego użycia przez operatora „Niejednorodnego” (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).
	Operatorzy, którzy użytkują urządzenie muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Muszą pracować stosując się do odpowiednich procedur i używając odpowiednich narzędzi oraz przestrzegając wymaganych zasad bezpieczeństwa.
	Informacje wskazane w niniejszym dokumencie nie opisują transportu, montażu i konserwacji nadzwyczajnej, wykonywanych przez wykwalifikowanych do tego rodzaju czynności techników.
	Operator „Niejednorodny”, który jest odbiorcą niniejszej dokumentacji może pracować na urządzeniu tylko po zakończeniu przez wykwalifikowanego technika instalacji (transport, mocowanie, podłączenia elektryczne, wodne gazowe i spustowe).
	Niniejszy dokument nie zawiera informacji na temat zmian na niniejszym urządzeniu. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Po dostawie, należy otworzyć opakowanie urządzenia i sprawdzić, czy żaden element wyposażenia nie uległ zniszczeniu podczas transportu. W razie szkód, należy bezzwłocznie poinformować przewoźnika o zajściu i nie instalować urządzenia. Aby poinformować o znalezionym problemie, należy zwrócić się do wykwalifikowanego i upoważnionego personelu. Producent uchyła się od odpowiedzialności za szkody spowodowane podczas transportu.
	Osobom nieautoryzowanym zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju interwencji (włącznie z dziećmi, przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych). Operatorowi niejednorodnemu zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju czynności leżącej w zakresie wykwalifikowanej i upoważnionej kompetencji technicznej.
	Przeczytać instrukcje przed wykonaniem wszelkiej czynności.
	Odłączyć wszystkie źródła zasilania (elektryczne - gazowe - wodne) przed urządzeniem za każdym razem, gdy istnieje konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.
	Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywy, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować. Hałas powietrzny ≤ 70 dB
	Zabrania się zatykania wlotów powietrza do urządzenia kratkami, blachami lub innymi akcesoriami uniemożliwiającymi jego swobodny obieg.
	Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów.
	Należy wdrożyć przepisy obowiązujące odnośnie usuwania odpadów specjalnych.
	Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: powierzchniami, blachami, używanym materiałem.
	Zbiorników do gotowania używać tak, aby podczas przygotowywania produktu, operator mógł je dobrze widzieć. Zbiorniki z płynami, mogą się przepełnić podczas gotowania doprowadzając do niebezpiecznej sytuacji.
	Brak higieny urządzenia prowadzi do przedwczesnego pogorszenia jego stanu; taki stan wpływa na jego funkcjonowanie i może doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
	Surowo zabrania się naruszania integralności lub usuwania tabliczek i piktogramów na urządzeniu.
	Niniejszy dokument należy przechować starannie, aby był on zawsze dostępny dla wszystkich użytkowników urządzenia, którzy w razie konieczności mogą z niego skorzystać.
	Sterowanie urządzenia można uruchomić wyłącznie dłońmi. Szkody wskutek szpiczastych, zaokrąglonych lub podobnych przedmiotów doprowadzą do utraty wszelkiej gwarancji.
	Aby zmniejszyć niebezpieczeństwo wstrząsów i pożarów, nie podłączać ani odłączać jednostki mokrymi dłońmi.
	W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I JEJ POWIELANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Wskazanie odnośnie ryzyka szczątkowego

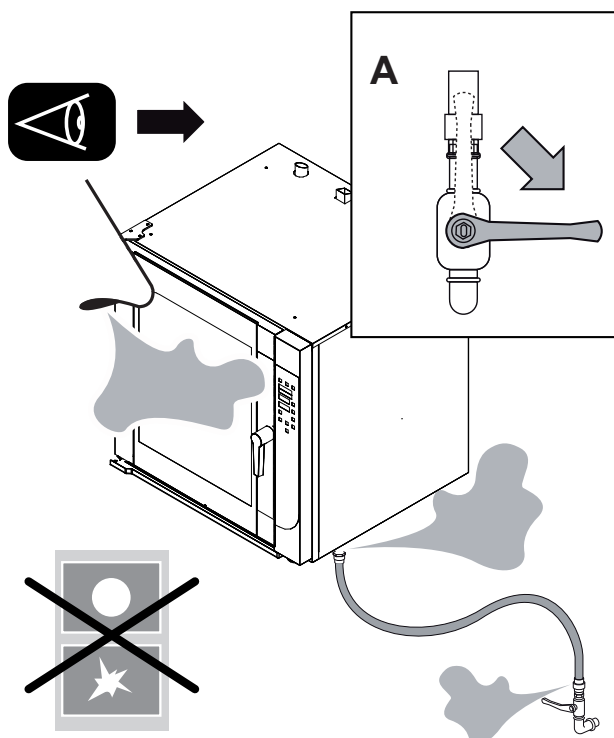
Pomimo wdrożenia zasad „dobrej praktyki produkcyjnej” i przepisów regulujących produkcję i handel produktem, pozostaje obecne „ryzyko szczątkowe”, które ze względu na sam rodzaj urządzenia nie jest możliwe do usunięcia. Takie ryzyko obejmuje:

	Ryzyko szczątkowe porażenia prądem elektrycznym: Takie ryzyko jest obecne, gdy należy interweniować na urządzeniach elektrycznych i/lub elektronicznych pod napięciem.
	Ryzyko szczątkowe oparzenia: Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z gorącymi materiałami.
	Ryzyko szczątkowe z powodu oparzenia przy wylaniu się materiału Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z wyjściem gorących materiałów. Pojemniki zbyt pełne płynów, i/lub ciał stałych, które na etapie podgrzewania zmieniają formę (przechodząc ze stanu stałego w płynny) - stosowane nieprawidłowo mogą stać się przyczyną oparzeń. Przy pracy, używane zbiorniki muszą być umieszczone na łatwo widocznych płaszczyznach.
	Ryzyko szczątkowe wybuchu Takie ryzyko związane jest z: • obecnością zapachu gazu w otoczeniu; • zastosowaniem urządzenia w atmosferze zawierającej substancje zagrożone wybuchem; • zastosowaniem artykułów spożywczych w zamkniętych pojemnikach (jak na przykład puszki i pudełka), jeżeli nie nadają się do tego celu.
	Ryzyko szczątkowe pożaru Takie ryzyko związane jest z: • zastosowaniem łatwopalnych płynów (jak na przykład alkohol).

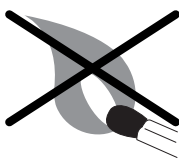
Co robić w przypadku zapachu gazu w otoczeniu

	W razie obecności gazu w otoczeniu, należy jak najszybciej wdrożyć procedury opisane poniżej.
---	--

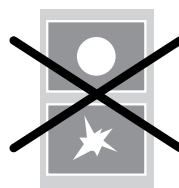
- Natychmiast przerwać dopływ gazu (zamknąć kurek gazu szczegół A).
- Natychmiast przewietrzyć pomieszczenie.
- Nie uruchamiać żadnych urządzeń elektrycznych w otoczeniu (Szczegół B-C-D).
- Nie uruchamiać żadnych urządzeń mogących prowadzić do powstawania iskier lub płomieni (Szczegół B-C-D).
- Użyć zewnętrznego względem pomieszczenia, w którym wykryto zapach gazu, środka komunikacji, aby poinformować odpowiednie jednostki (firma elektryczna i/lub straż pożarna).



B



C



D

3. FUNKCJE ROBOCZE

3.1 Sposoby użycia i funkcje przycisków

Rozmieszczenie rysunków jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

-  Przycisk „KONWEKCJA”: tryb pieczenia „Konwekcyjnego”.
-  Przycisk „PARA”: tryb pieczenia „Para”.
-  Przycisk „KOMBINOWANY”: tryb pieczenia „Kombinowany”.
-  Przycisk „TEMPERATURA”: temperatura pieczenia.
-  Przycisk „CZAS”: czas pieczenia.
-  Przycisk „MINUS”, „PLUS” i „PRZESUWANIE”: do zmniejszenia lub zwiększenia wybranego parametru.
-  Przycisk „MENU”: aby wejść, wrócić do menu głównego i wyjść z funkcji.
-  Przycisk „WENTYLATOR”: prędkość wentylatora w komorze pieczenia.
-  Przycisk „ODPOWIETRZENIE”: zawór otwarty (LED migająca), zawór zamknięty (LED stała).
-  Przycisk „ENTER”: włączanie i wyłączanie piekarnika. Potwierdzić/przerwać funkcję.

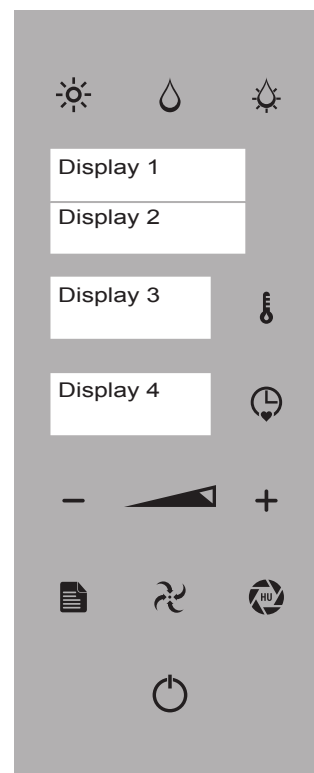


Fig.1

3.2 Tryby robocze panelu sterowniczego

Przyciski są używane w zależności od żądanego rodzaju pracy, można je stosować w celu otwarcia lub zaprogramowania różnych funkcji.

Przycisk „ENTER” służy 4 różnym funkcjom:

1. Pieczenie ręczne (KONWEKCJA ustawienia domyślne - PARA - KOMBINOWANY)
2. Wyłączenie lub uruchomienie cyklu roboczego (i/lub zezwolenie na dostęp do danej funkcji, na przykład: pieczenie z sondą punktową, włączenie z opóźnieniem).
3. Potwierdzenie wyboru danego ustawienia.
4. Chwilowo przerwać trwające funkcjonowanie (ponownie wcisnąć przycisk „ENTER”, aby wznowić cykl pracy - Funkcja PAUZA).

Jednoczesne wciśnięcie przycisków „CZAS” i „TEMPERATURA” umożliwia ustawienie zegara.

3.3 Opis trybów funkcjonowania

- Tryb „WYŁĄCZONY”: podświetlony przycisk „ENTER” (po 15 minutach w trybie „STAND BY”).
- Tryb „STAND BY”: przycisk „ENTER” podświetlony i wizualizacja zegara (Rys. 1 Wyświetlacz 3).
- Tryb „MENU GŁÓWNE”: przycisk „ENTER” podświetlony, wizualizacja ZEGARA (Rys. 1 Wyświetlacz 3) i wizualizacja funkcji (MYCIE - PRZEPISY - SONDA PUNKTOWA - POST - ZAPISZ PRZEPISY - IMPORTUJ PRZEPISY - UPDATE FW - OFF - Rys. 1 - Wyświetlacz 1).



Wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji odnoszą się do piekarnika w trybie „STAND BY” i parametrów ustawionych przez producenta, jeżeli nie wskazano inaczej

W trybie „wybór funkcji” lub „wybór parametru” po 5 sekundach bezczynności piekarnik zapisuje wyświetloną funkcję lub wartość (Rys. 1 Wyświetlacz 2 - 3 - 4).

Użytkownik może zarządzać rodzajami pieczenia na dwa sposoby:

- Tryb RĘCZNY: operator za każdym razem ustawia parametry robocze.
- Tryb AUTOMATYCZNY: operator ustawia funkcjonowania poprzez wybranie jednego z programów pieczenia (p. 7.1. Spis Przepisów).

„Program” i/lub „Przepis” pieczenia można otwierać i powtarzać w zależności od potrzeb. Urządzenie może zapisać w pamięci do 60 programów, czas trwania każdego programu nie może przekraczać 9 kolejnych godzin pracy. Wewnątrz „Programu” jest możliwych 5 etapów pieczenia. „Etap pieczenia” wskazany napisem „ETAP” (Rys. 1 Wyświetlacz 2) wskazuje rodzaje pieczenia którym jest poddawany produkt.

3. FUNKCJE ROBOCZE

Podczas użytkowania „Przepisu” z kilkoma etapami roboczymi, urządzenie kończy cykl pieczenia po zakończeniu ostatniego zapisanego etapu (p. 7.1. Spis Przepisów).

Podczas stosowania urządzenia w trybie RĘCZNYM operator musi za każdym razem ustawić żądane parametry pieczenia (p. 6. Pieczenie).

Podczas użytkowania urządzenia w trybie SONDA PUNKTOWA w pieczeniu ręcznym i/lub etapie przepisu jest zawsze uaktywniana GŁÓWNA sonda punktowa (wewnętrzna, jeżeli są obecne obydwie lub ta znajdująca się w wyposażeniu).

3.4 Ustawienie języka oprogramowania

Językiem ustawionym na piekarniku jest język włoski. Po pierwszym włączeniu pojawia się:

Przykład: **Wyświetlacz 1 przedstawia „JĘZYK”**
Wyświetlacz 2 przedstawia „P 01”
Wyświetlacz 3 przedstawia „ITA”

W celu wybrania języka wcisnąć przycisk „CZAS” (Rys 2/E - Display 4) i za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys 2/B) wybrać język. Wcisnąć przycisk „CZAS” (Rys. 2/E), aby potwierdzić wybór.

Dwukrotnie wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 2/A) przez 3 sekundy, aby zapisać i wyjść z funkcji.



Po odłączeniu zasilania elektrycznego przed urządzeniem, przez czas dłuższy niż 100 godzin ustawić język oprogramowania

3.5 Opis sposobów zatrzymania

Spis różnych sposobów zatrzymywania został opisany poniżej:



W stanie nagłego zagrożenia, zamknąć wszystkie urządzenia blokujące na kłódkę zasilania podłączonego do urządzenia (Elektryczne-Wodne-Gazowe).

1. Zatrzymanie awaryjne

W sytuacjach lub warunkach, które mogą być niebezpieczne, odciąć zasilanie elektryczne za pomocą odpowiednich urządzeń bezpieczeństwa znajdujących się z przodu.

Ponowne uruchomienie:

Po informacji dotyczące wznowienia cyklu produkcyjnego skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

2. Zatrzymanie podczas pracy

W celu zatrzymania cyklu produkcyjnego, należy:

Wcisnąć „ENTER” (Rys. 2/A) aby zatrzymać czynności,

W trybie „POST” lub „MYCIE” wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 2/A) przez 3 sekundy.

Ponowne uruchomienie:

Aby wznowić cykl produkcyjny po zatrzymaniu zastosować się do procedury przedstawionej w: "Rozruch codzienny".

3. Zatrzymanie na skutek otwarcia drzwiczek podczas funkcjonowania

Można natychmiastowo zatrzymać funkcjonowanie urządzenia poprzez otwarcie drzwiczek.

Ponowne uruchomienie:

Po rozwiązaniu przyczyny z powodu której konieczne było otwarcie drzwiczek, autoryzowany operator może uaktywnić funkcjonowanie zamykając je.



Urządzenie posiada gorące powierzchnie: drzwiczki, szybka i front. Gdy piekarnik jest gorący otwierać drzwiczki ostrożnie, stanąć z boku urządzenia, aby uniknąć bezpośrednich źródeł ciepła: nagromadzona para może spowodować poparzenie.

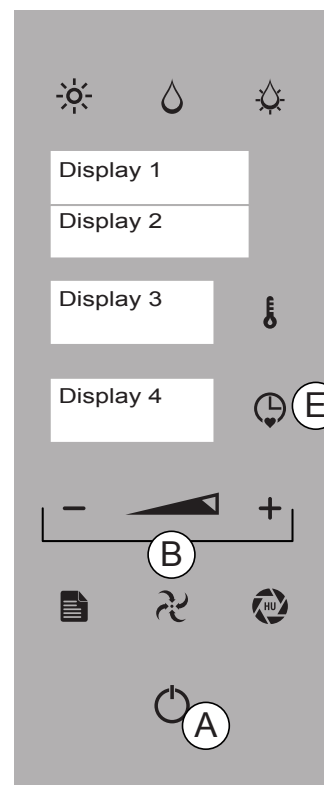


Fig.2

4. WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA

4.1 Wprowadzenia do użytku w celu pierwszego uruchomienia



Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju urządzenia, należy je dokładnie umyć, aby usunąć wszelki materiał obcy (p. Konserwacja zwyczajna).

Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu



Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Należy ręcznie usunąć folię ochronną z zewnętrznego pokrycia i dokładnie wyczyścić wszystkie zewnętrzne części urządzenia. Po zakończeniu czynności opisanych przy czyszczeniu zewnętrznych części, należy wykonać, co opisano w „Czyszczeniu Codziennym” (p. "9. Konserwacja Zwyczajna").

4.2 Rozruch codzienny

Procedura:

1. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny.
2. Sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie systemu zasysania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.
4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
5. Sprawdzić, czy wylot wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.
6. Wykonać czynności opisane w „Uruchomienie do produkcji”.

4.3 Codzienne wyłączenie i długotrwałe wyłączenie z użytkowania

Procedura:

1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli obecne) są na pozycji „Zamknięty”.
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny (Patrz Konserwacja Zwyczajna).



W razie długotrwałego wyłączenia, należy zabezpieczyć części najbardziej narażone na utlenianie, jak opisano w specjalnym rozdziale (p. Konserwacja zwyczajna).

4.4 Uruchomienie do produkcji



Przed przystąpieniem do czynności, patrz „Rozruch codzienny”.



Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: komorą pieczenia - naczyniami lub przyrządzanymi produktami.



Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.



PALNIK GAZOWY WŁĄCZONY / °C migający - PALNIK GAZOWY WYŁĄCZONY / °C stały (Rys. 1/E - Wyświetlacz 3)

4.5 Włączenie/Wyłączenie

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A) i przystąpić do pieczenia ręcznego (p. 6.1) lub wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/B), aby uaktywnić menu główne (Rys. 1/B). Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” wybrać żadaną funkcję (Rys. 1/C). Wcisnąć przycisk „ENTER” aby potwierdzić.



W trybie wybór funkcji i/lub wybór parametru po 5 sekundach bezczynności piekarnik zapisuje wyświetloną wartość (Wyświetlacz 2 - 3 - 4)

Aby wyłączyć:

1. W trybie menu głównego wcisnąć przyciski „MINUS” lub „PLUS” (Rys. 1/C) do dojścia do funkcji „OFF” (Wyświetlacz 1). Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A), aby potwierdzić.
2. W trybie funkcji wcisnąć przycisk „ENTER”, aby zatrzymać czynność, wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/B) i wcisnąć przycisk „MINUS” (Rys. 1/C), aby wyświetlić funkcję „OFF” (Wyświetlacz 1). Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A - p. 3.3 Opis trybów funkcjonowania).

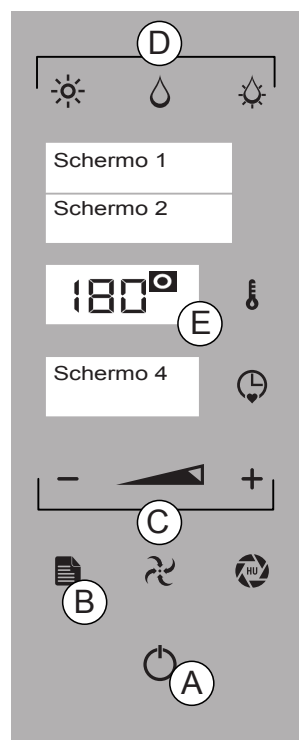


Fig.1

5. PARAMETRY PRACY



Przed wykonaniem czynności uważnie przeczytać roz. 3 „Funkcje robocze”

5.1 DATA/ZEGAR

Aby ustawić datę i godzinę należy wcisnąć przez 3 sekundy przyciski „CZAS” i „TEMPERATURA” (Rys. 1/D+E).

Przykład: **Wyświetlacz 1 przedstawia „ROK”.**

Wyświetlacz 2 przedstawia „2015”.

Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 1/B) wybrać bieżący rok i wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A), aby potwierdzić.



Aby zapisać „MIESIĄC”, „DZIEŃ”, „GODZINĘ” i „MINUTY” powtórzyć ostatnią czynność

5.2 USTAWIENIE TEMPERATURY

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A). Wybrać tryb pieczenia (Rys. 1/C).

Wcisnąć przycisk „TEMPERATURA” (Rys. 1/D - Wyświetlacz 3) i za pomocą przycisków „MINUS”, „PLUS” lub „PRZESUWANIE” (Rys. 1/B) ustawić temperaturę **w zakresie od 40° do 250°**.



W trybie PARA temperatura zawiera się w zakresie od 40° do 100°



Aby wyświetlić ustawioną temperaturę wcisnąć przycisk „TEMPERATURA” (Rys. 1/D).

Wcisnąć przycisk „TEMPERATURA”, aby potwierdzić (Rys. 1/D).

Aby wyjść z funkcji i powrócić do menu głównego wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/H).

5.3 USTAWIENIE CZASU

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A). Wybrać tryb pieczenia (Rys. 1/C).

Wcisnąć przycisk „CZAS” (Rys. 1/D - Wyświetlacz 4) i za pomocą przycisków „MINUS”, „PLUS” lub „PRZESUWANIE” (Rys. 1/B) ustawić czas w zakresie nieskończony, 1 minuty i 09:00 godzin/minut. Ustawiony czas pieczenia jest wyświetlany na Wyświetlaczu 4.

Wcisnąć przycisk „CZAS”, aby potwierdzić (Rys. 1/E).



aby uruchomić piekarnik, należy obowiązkowo ustawić czas

W trybie „czas nieskończony” wyświetla się czas rosnąco, w trybie „czas ustawiony” czas malejąco (Rys. 1/E - Wyświetlacz 4).



Aby wyświetlić ustawiony czas wcisnąć przycisk „CZAS” (Rys. 1/E)

Aby wyjść z funkcji i powrócić do menu głównego wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/H).

5.4 USTAWIENIE WILGOCI

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A). Wybrać tryb pieczenia „KOMBINOWANY” (Rys. 1/C). Wcisnąć przycisk „ODPOWIETRZNIK” (Rys. 1/G) i za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 1/B) ustawić procent wilgoci w zakresie **od 0% do 100%** (Rys. 1/E). Wcisnąć przycisk „ODPOWIETRZNIK”, aby potwierdzić (Rys. 1/G).

5.5 USTAWIENIE ZAWORU ODPOWIETRZAJĄCEGO (tylko w trybie KONWEKCJI)

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A). Wcisnąć przycisk „ODPOWIETRZNIK” (Rys. 1/G - led migająca/ODPOWIETRZNIK OTWARTY, led stała/ODPOWIETRZNIK ZAMKNIĘTY), aby otworzyć lub zamknąć zawór odpowietrzający piekarnika.



Wybór trybu „ODPOWIETRZNIK OTWARTY” umożliwia wydobycie się wilgoci z komory pieczenia; tryb „ODPOWIETRZNIK ZAMKNIĘTY” utrzymuje wilgoć wewnątrz komory.



Ustawiając funkcje „KOMBI” lub „PARA” ustawienie zaworu „otwarty/zamknięty” jest automatyczne.

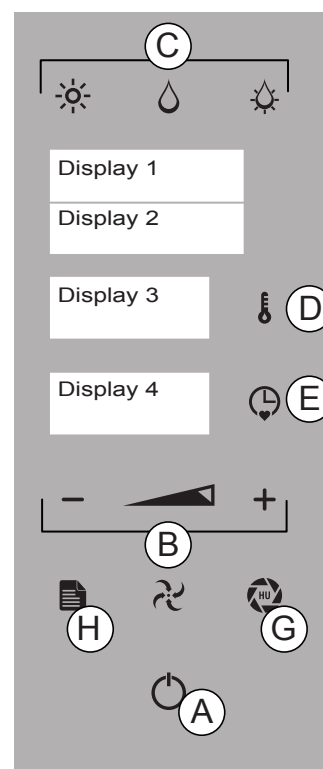


Fig.1

5. PARAMETRY PRACY

5.6 USTAWIENIE PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A). Wybrać tryb pieczenia (Rys. 2/C). Wcisnąć przycisk „WENTYLATOR” (Rys. 2/F) i za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” wybrać wartość z zakresu **od 1 do 6**.

Wcisnąć przycisk „WENTYLATOR”, aby potwierdzić.



Można uaktywnić funkcję „WYRASTANIE” (p. Parametry pieczenia „KONWEKCJA”). W takim przypadku, wentylator można ustawić na „ZERO”

5.7 USTAWIENIE WSTĘPNEGO NAGRZEWANIA

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A). Wybrać tryb pieczenia (Rys. 2/C). Ustawić temperaturę (p. 5.2 Ustawienie temperatury).

Ustawić czas (p. 5.3 Ustawienie czasu).

Wcisnąć przez 3 sekundy tryb wybranego pieczenia (Rys. 2/C) i przycisk „ENTER” (Rys. 2/A), aby uruchomić funkcję.



Etap „WSTĘPNE NAGRZEWANIE” (Rys. 2 - Wyświetlacz 2): 20° C powyżej temperatury ustawionej dla funkcji „KONWEKCJA” i „KOMBINOWANE”, 10° C powyżej temperatury ustawionej dla funkcji „PARA”

Po zakończeniu nagrzewania, pojawi się napis „WŁOŻYĆ” (Rys. 2 - Wyświetlacz 2). Otworzyć drzwiczki i włożyć produkt. Po włożeniu, zamknąć drzwiczki piekarnika.

Uruchomi się ustawiona funkcja.

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 2/A) przez 3 sekundy, aby zatrzymać wstępne nagrzewanie i przycisk „MENU” (Rys. 2/H), aby powrócić do menu głównego.

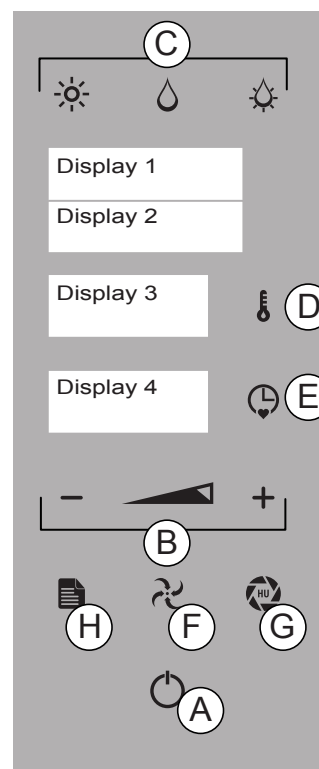


Fig.2

5.8 USTAWIENIE SZYBKIEGO CHŁODZENIA

Aby szybko obniżyć temperaturę komory piekarnika wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 2/A) oraz tryb pieczenia w funkcji (Rys. 2/C). Wcisnąć przycisk „TEMPERATURA” i za pomocą przycisków „MINUS”, „PLUS” lub „PRZESUWANIE” (Rys. 2/B) ustawić żadaną temperaturę, **do minimalnie 40°**.

Wcisnąć przycisk „ENTER”, aby potwierdzić.

Przykład: **Wyświetlacz 1 przedstawia „CHŁODZENIE”**.

Po zakończeniu chłodzenia, na Wyświetlaczu 2 pojawi się napis „END”. Wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 2/H) aby powrócić do menu głównego.

5.9 USTAWIENIE ZAPROGRAMOWANEGO URUCHOMIENIA (OPÓŹNIONEGO)



Aby użyć takiej funkcji należy ustawić zegar (p. 5.1. DATA/ZEGAR)

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 2/A) i przycisk „MENU” (Rys. 2/H), aby uaktywnić menu główne. Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 2/B) wybrać funkcję „POST”.

Wcisnąć przycisk „ENTER” i za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” wybrać funkcję „PRZEPIS” lub „MYCIE”. Wcisnąć przycisk „ENTER”, aby potwierdzić (Rys. 2/A)

Wcisnąć przycisk „CZAS” (Rys. 2/E) i za pomocą przycisków „MINUS”, „PLUS” lub „PRZESUWANIE” (Rys. 2/B) wybrać godzinę rozpoczęcia programu. Wcisnąć przycisk „CZAS” (Rys. 2/E), aby potwierdzić. Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 2/A) i wybrać przepis lub cykl mycia za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 2/B).

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 2/A), aby potwierdzić.



Miga godzina aktywacji z opóźnieniem (Rys. 2 - Wyświetlacz 4)



W funkcji „PRZEPIS” nie ma wstępnego nagrzewania

Po dojściu ustawionego czasu wybrana funkcja uaktywnia się i rozpoczyna się odliczanie czasu.

Wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 2/H), aby anulować zaprogramowaną funkcję i powrócić do menu głównego (Rys. 2/A).

6. PARAMETRY PIECZENIA



Przed wykonaniem czynności uważnie przeczytać roz. 3 „Funkcje robocze”

6.1 KONWEKCJA (WYRASTANIE) - PARA - KOMBINOWANY

KONWEKCJA: Pieczenie bez termoobiegu (statyczne) i z termoobiegami. Funkcja domyślna.

PARA: delikatne pieczenie, rozmrażanie i podgrzewanie produktów.

KOMBINOWANY: Pieczenie kombinowane, konwekcja i para.

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A) i wybrać żądany tryb pieczenia (Rys. 1/A - Wyświetlacz 1).

Ustawić temperaturę (p. 5.2 Ustawienie temperatury).

Ustawić czas (p. 5.3 Ustawienie czasu)



Wykonując pieczenie bez ustawienia czasu, piekarnik musi być ręcznie wyłączony przez operatora



Tylko w trybie „KONWEKCJA” można ustawić „Zawór odpowietrzający” (p. 5.5 Ustawienie zaworu odpowietrzającego)

Ustawić prędkość wentylatora (p. 5.6 Ustawienie prędkości wentylatora)



Wcisnąć na 3 sekundy przycisk „CZAS” (Rys. 1/E), aby ustawić funkcję sondy punktowej (p. 3.1 i 6.2 / A - punkt 4).

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A), aby uruchomić pieczenie.

Na Wyświetlaczu 4 rozpocznie się odliczanie czasu (tryb ustawionego czasu) lub jego wzrost (tryb nieskończonego czasu).

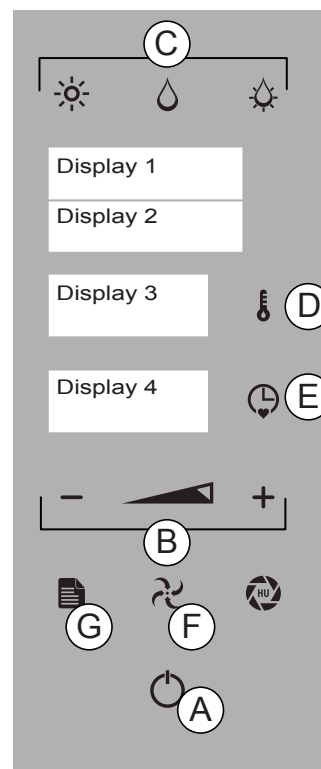


Fig.1



Podczas funkcji „PIECZENIE” można przejść z jednego trybu na drugi (KONWEKCJA, PARA, KOMB) i zmienić wszystkie parametry (czas, temperatura, wentylator, odpowietrznik - p. roz. 5)



Aby uaktywnić funkcję „NAGRZEWANIE” p. 5.7

Wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/G), aby przerwać funkcję i powrócić do menu głównego.

WYRASTANIE

Wskazane w procesach pieczenia chleba i ciast.



Tylko w trybie „KONWEKCJA” można ustawić funkcję „WYRASTANIE”

Wcisnąć przycisk „ENTER” i przycisk „WENTYLATOR” (Rys. 1/F) i za pomocą przycisku „MINUS” wybrać parametr „ZERO” (Rys. 1/B - Wyświetlacz 2).

Wcisnąć przycisk „WENTYLATOR”, aby potwierdzić.

Wcisnąć przycisk „TEMPERATURA” (Rys. 1/D) i za pomocą przycisków „MINUS”, „PLUS” lub „PRZESUWANIE” ustawić temperaturę pomiędzy 25° a 40°.

Wcisnąć przycisk „TEMPERATURA”, aby potwierdzić.

Wcisnąć przycisk „CZAS” (Rys. 1/D - Wyświetlacz 4) i za pomocą przycisków „MINUS”, „PLUS” lub „PRZESUWANIE” (Rys. 1/B) ustawić czas w zakresie nieskończony, 1 minuty i 09:00 godzin/minut.

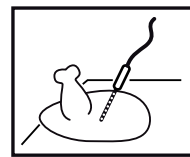
Wcisnąć przycisk „ENTER”, aby potwierdzić funkcję.

6. PARAMETRY PIECZENIA

6.2 SONTA PUNKTOWA I DELTA T

Sonda odczytuje temperaturę wewnątrz produktu na etapie pieczenia. Czasu pieczenia nie można ustawić lub policzyć podczas stosowania sondy. Cyk pieczenia piekarnika kończy się, gdy temperatura produktu osiągnie temperaturę ustawioną dla sondy.

Istnieją trzy sposoby zarządzania temperaturą piekarnika podczas używania trybu sondy punktowej:



A - SONTA PUNKTOWA (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, PRÓŻNIA)

1. Włożyć końcówkę sondy do produktu (umieszczonego na blasze wewnątrz komory pieczenia), dopóki nie znajdzie się w środku produktu.

2. Zamknąć drzwiczki piekarnika, wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A) i przycisk „MENU” (Rys. 1/F). Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 1/B) wybrać funkcję „SONDA PUNKTOWA”. Wcisnąć „ENTER”, aby potwierdzić.

3. Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 1/F) wybrać funkcję „SONDA PUNKTOWA”.

4. Wybrać tryb pieczenia (Rys. 1/C), temperaturę (Rys. 1/D), temperaturę sondy (Rys. 1/E) i żądane parametry (p. roz. 5).

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A), aby uruchomić pieczenie.



można ustawić temperaturę sondy punktowej do maksymalnie 99° C

Przykład: **Wyświetlacz 1 przedstawia „KONW. - SONTA PUNKTOWA”**
Wyświetlacz 4 przedstawia „I 90”

Aby wyjść z funkcji i powrócić do menu głównego wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/F).

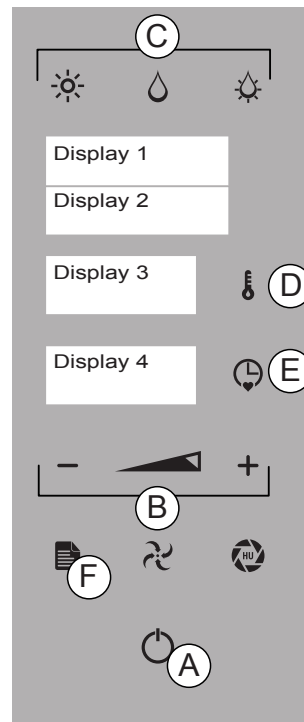


Fig.1

B - DELTA T



MOŻNA ustawić funkcję delta T wyłącznie z wewnętrzną sondą punktową

Powtórzyć procedurę opisaną wyżej w punktach 1 i 2.

3. Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 1/F) wybrać funkcję „DELTA T”.

Wcisnąć przycisk „TEMPERATURA” (Rys. 1/D) i ustawić stałą różnicę temperatury pomiędzy komorą a sondą punktową w zakresie od **20° do 120°**.

Wcisnąć przycisk „TEMPERATURA”, aby potwierdzić. Wybrać żądane parametry (p. roz. 5).

Wcisnąć przycisk „CZAS” (Rys. 1/E) i za pomocą przycisków „MINUS”, „PLUS” (Rys. 1/B) ustawić temperaturę sondy. Wcisnąć przycisk „CZAS”, aby potwierdzić.

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A), aby uruchomić pieczenie.

Przykład: **Wyświetlacz 1 przedstawia „KONW. - DELTA T**

Wyświetlacz 3 przedstawia „60”

Wyświetlacz 4 przedstawia „I 50”

Aby wyjść z funkcji i powrócić do menu głównego wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/F).



można ustawić funkcję sondy punktowej i Delta T we wszystkich trybach pieczenia i/lub etapach przepisu

6. PARAMETRY PIECZENIA

A - PODWÓJNA SONDA PUNKTOWA (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, PRÓŻNIA)

można piec dwa rodzaje produktu podczas jednego cyklu pieczenia.

Postępować w następujący sposób:

1. Włożyć zewnętrzną sondę punktową do odpowiedniego gniazda pod panelem sterowniczym piekarnika.



2. Włożyć końcówkę zewnętrznej sondy punktowej do produktu (umieszczonego na blasze wewnątrz komory pieczenia), dopóki nie znajdzie się w środku produktu.

3. Włożyć końcówkę wewnętrznej sondy punktowej do produktu (umieszczonego na blasze wewnątrz komory pieczenia), dopóki nie znajdzie się w środku produktu.

4. Zamknąć drzwiczki piekarnika uważając, aby nie odłączyć zewnętrznej sondy punktowej.

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A) i przycisk „MENU” (Rys. 1/F), aby wejść do menu głównego.

Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 1/B) wybrać funkcję „PODWÓJNA SONDA PUNKTOWA”. Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A) potwierdzenia.

5. Ustawić tryb pieczenia (Rys. 1/C), temperaturę sondy (Rys. 1/E) i żądane parametry (p. roz. 5) dla wewnętrznej sondy punktowej.

Przykład: **Wyświetlacz 3 przedstawia „WEW”**
Wyświetlacz 4 przedstawia „70”

6. Wcisnąć przycisk „CZAS” (Rys. 1/E) i ustawić tryb pieczenia (Rys. 1/C), temperaturę sondy (Rys. 1/E) i żądane parametry (p. roz. 5) dla zewnętrznej sondy punktowej.

Przykład: **Wyświetlacz 3 przedstawia „ZEW”**
Wyświetlacz 4 przedstawia „65”



można ustawić temperaturę sond punktowych do maksymalnie 99° C

7. Wcisnąć przycisk „CZAS” (Rys. 1/E) i przycisk „TEMPERATURA” (Rys. 1/D), aby ustawić temperaturę komory pieczenia. Wcisnąć przycisk „TEMPERATURA”, aby potwierdzić.

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A), aby uruchomić funkcję.

8. Aby wyjść z funkcji wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/F).

9. Aby zmienić temperatury sond wcisnąć przycisk „CZAS” i powtórzyć czynności z punktów 5 i 6.

Aby zmienić temperaturę komory pieczenia wcisnąć przycisk „TEMPERATURA” i powtórzyć czynność z punktu 7.

Po osiągnięciu niższej ustawionej temperatury miga napis „END” (Rys. 1 Wyświetlacz 4).

Po osiągnięciu wyższej temperatury miga napis „END” (Rys. 1 Wyświetlacz 4) i pojawi się napis „UTRZYMYWANIE”.

Piekarnik utrzymuje niższą ustawioną temperaturę (Rys. 1 Wyświetlacz 2).

Aby wyjść z funkcji i powrócić do menu głównego wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/F).

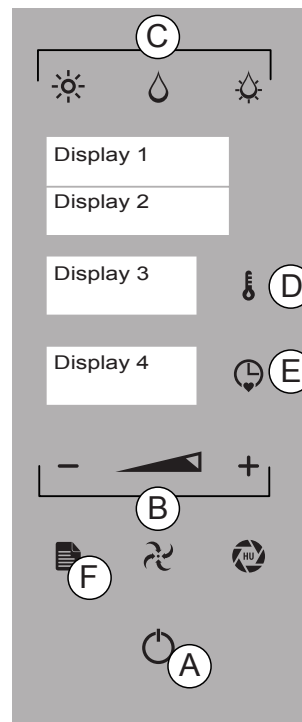


Fig.1



Przed wykonaniem czynności uważnie przeczytać roz. 3 „Funkcje robocze”

7.1 SPIS PRZEPISÓW

Zapisz PRZEPIS

Wcisnąć przycisk „ENTER”, aby uaktywnić menu główne (Rys. 1/A). Wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/H). Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 1/B) wybrać funkcję „PRZEPISY” i wcisnąć przycisk „ENTER”, aby potwierdzić.

Przykład: **Wyświetlacz 1 przedstawia „MENU1”**
Wyświetlacz 2 przedstawia „NOWY”

Wcisnąć przycisk „ENTER” i żądany tryb pieczenia: KONWEKCJA, PARA, KOMBI, WYRASTANIE (Rys. 1/C).

Ustawić temperaturę (p. 5.2 Ustawienie temperatury).
 Ustawić czas (p. 5.3 Ustawienie czasu).



należy obowiązkowo ustawić czas (nie może być nieskończony), aby przejść do kolejnego etapu

Wcisnąć przycisk „PLUS” (Rys. 1/I) i powtórzyć czynności, aby zapisać inne etapy.



Wcisnąć na 3 sekundy przycisk „CZAS” (Rys. 1/E), aby ustawić funkcję sondy punktowej (p. 3.1 i 6.2 / A - punkt 4).



Fza „DRZWICZKI”: jednocześnie wcisnąć przyciski „MINUS” i „PLUS” (Rys. 1/L+I). Taki etap przypomina operatorowi o otwarciu drzwiczek w celu naniesienia zmian do produktu pieczenia (np. dodanie składników)



można zapisać 60 przepisów i 5 etapów na każdy

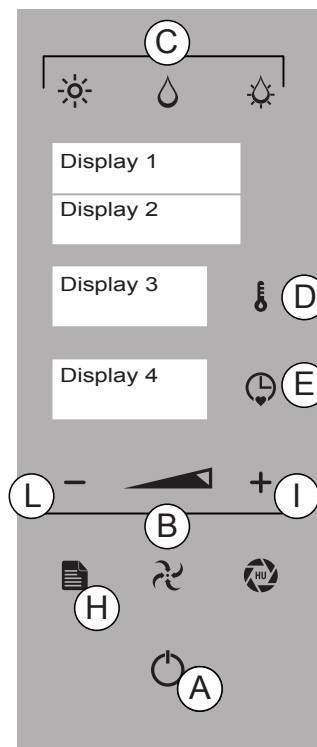


Fig.1

Wcisnąć przez 3 sekundy przycisk „ENTER” (Rys. 1/A) w celu zapisania nazwy przepisu.

Przykład: **Wyświetlacz 1 przedstawia „-”**
Wyświetlacz 2 przedstawia „_”

Za pomocą przycisków „MINUS” „PLUS” lub „PRZESUWANIE” (Rys. 1/B) wybrać pierwszą literę przepisu. Wcisnąć przycisk „ENTER” aby potwierdzić literę, w przypadku błędu wpisywania wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/H). Wprowadzić całą nazwę przepisu.

Wcisnąć przez 3 sekundy przycisk „ENTER”, aby zapisać nazwę przepisu (Rys. 1/A). Potrójny sygnał dźwiękowy potwierdzi zapis.

Przykład: **Wyświetlacz 1 przedstawia „MENU1”**
Wyświetlacz 2 przedstawia „KURCZAK”

Wcisnąć przycisk „MENU”, aby powrócić do menu głównego.

Zmiana PRZEPISU

można zmienić funkcje (KONWEKCJA, PARA, KOMBI, WYRASTANIE) oraz parametry (czas, temperatura, wentylator, odpowietrznik) i etapy danego przepisu (p. Zapis PRZEPISU).

Po zakończeniu czynności wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 1/A).

Wcisnąć przez 3 sekundy przycisk „ENTER”, aby potwierdzić zmiany i ponownie wcisnąć przycisk „ENTER” przez 3 sekundy w celu zapisania zmienionego przepisu. Aby wyjść wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/H).

KASOWANIE ETAPU

Wcisnąć przycisk „ENTER”, aby uaktywnić menu główne (Rys. 1/A). Wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/H). Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 1/B) wybrać funkcję „PRZEPISY” i wcisnąć przycisk „ENTER”, aby potwierdzić. Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” wybrać przepis do zmiany i wcisnąć przycisk „ENTER”, aby potwierdzić. Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 1/B) wybrać etap do usunięcia.

Wcisnąć przycisk „CZAS” i za pomocą przycisku „MINUS” (Rys. 1/L) wyzerować czas.

Przykład: **Wyświetlacz 4 przedstawia „0.00”**

Wcisnąć przez 3 sekundy przycisk „ENTER”, aby potwierdzić zmianę i ponownie wcisnąć przycisk „ENTER” przez 3 sekundy w celu zapisania usunięcia. Aby wyjść wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 1/H).

Aktywacja Przepisu

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 2/A), wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 2/C) i za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 2/B) wybrać funkcję „PRZEPISU”. Wcisnąć przycisk „ENTER” (Fig. 2/A) i za pomocą przycisków „MINUS”, „PLUS” lub „PRZESUWANIE” (Rys. 2/B) wybrać żądany przepis. Wcisnąć przycisk „ENTER”, aby uruchomić wstępne nagrzewanie (p. 5.7 Ustawienie wstępnego nagrzewania).



Wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 2/C), aby przerwać przepis i powrócić do menu głównego

Usunięcie PRZEPISU

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Fig. 2/A), wcisnąć przycisk „MENU” i za pomocą przycisków „MINUS”, „PLUS” lub „PRZESUWANIE” wybrać funkcję „PRZEPISY” (Rys. 2/B). Wcisnąć przycisk „ENTER”.

Wybrać przepis do wykasowania za pomocą przycisków „MINUS”, „PLUS” lub „PRZESUWANIE”. Wcisnąć przez 3 sekundy przycisk „PLUS”.

Wcisnąć przycisk „ENTER”, aby potwierdzić (Rys. 2/A).

Wcisnąć przycisk „MENU”, aby przerwać funkcję i powrócić do menu głównego.

7.2 PAMIĘĆ USB

Ładowanie PRZEPISÓW

Aby zapisać w piekarniku przepisy znajdujące się na pamięci USB, należy: w trybie „STAND BY” wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 2/A) i przycisk „MENU” (Rys. 2/C). Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 2/B) wyświetlić „IMPORTUJ PRZEPISY” (Wyświetlić 2). Otworzyć klapkę znajdującą się pod panelem sterowniczym piekarnika i podłączyć pamięć USB. Wcisnąć przycisk „ENTER”, aby potwierdzić (Rys. 2/A).

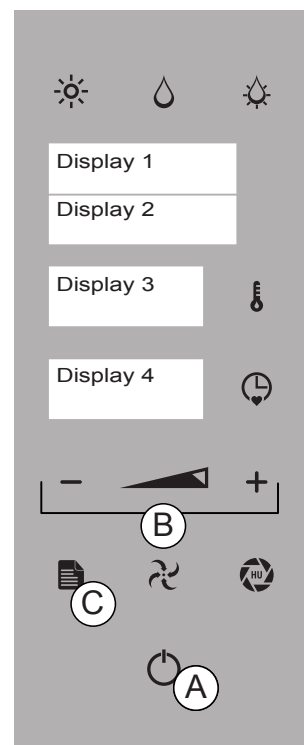


Fig.2

Przykład: **Wyświetlacz 1 przedstawia „USB”**
Wyświetlacz 2 przedstawia „READ”
Wyświetlacz 3 przedstawia „RUNNING”
Wyświetlacz 4 przedstawia postęp załadowanych przepisów (P 1, P 2, P 3 itd.)

Przykład: **Wyświetlacz 1 przedstawia „USB”**
Wyświetlacz 2 przedstawia „FINISH”

Odłączyć pamięć USB. Zamknąć klapkę.

Wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 2/C), aby powrócić do menu głównego.

Pobieranie PRZEPISÓW

Aby przenieść przepisy zapisane w pamięci piekarnika na pamięć USB, należy: W trybie „STAND BY” wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 2/A) i przycisk „MENU” (Rys. 2/C). Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 2/B) wyświetlić „ZAPISZ PRZEPISY” (Wyświetlić 2). Otworzyć klapkę znajdującą się pod panelem sterowniczym piekarnika i podłączyć pamięć USB. Wcisnąć przycisk „ENTER”, aby potwierdzić (Rys. 2/A).

Przykład: **Wyświetlacz 1 przedstawia „USB”**
Wyświetlacz 2 przedstawia „SAVE”
Wyświetlacz 3 przedstawia „RUNNING”
Wyświetlacz 4 przedstawia postęp pobranych przepisów (P 1, P 2, P 3 itd.)

Poczekać na zakończenie pobierania przepisów.

Przykład: **Wyświetlacz 1 przedstawia „USB”**
Wyświetlacz 2 przedstawia „FINISH”

Odłączyć pamięć USB. Zamknąć klapkę.

Wcisnąć przycisk „MENU” (Rys. 2/C), aby powrócić do menu głównego.



Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: komorą pieczenia, blachami lub przyrządzanymi produktami



W razie konieczności dostępu do strefy nazwanej "Komorą Pieczenia" należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania



Przed przystąpieniem do czyszczenia zastosować odpowiednią odzież ochronną (rękawice, maska, okulary)



Otworzyć drzwi ustawiając się z boku urządzenia, aby uniknąć bezpośrednich źródeł ciepła



Otwieranie drzwiczek: chwycić za uchwyt, przekręcić w prawo lub w lewo i pociągnąć aby odciągnąć mechanizm sprężynowy. Zamykanie drzwiczek: chwycić za uchwyt i popchnąć drzwiczki, aby zablokować mechanizm sprężynowy.



P. roz. "5. Parametry pracy" przed włożeniem do piekarnika

PRODUKTU

Włożyć produkt do pieczenia na blachę/y i umieścić je na prowadnicach zamontowanych wcześniej w piekarniku. (Rys. 1)

Uaktywnić procedurę codziennego rozruchu (p. 4. Uruchomienie) lub zaprogramować (p. 7. Programowanie)

WYJMOWANIE PRODUKTU

Otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć blachę z prowadnicy stosując odpowiednie środki ochrony indywidualnej.



Po zakończeniu pracy, jeżeli konieczne, uaktywnić procedurę konserwacji (p. 9. Konserwacja zвычайna)

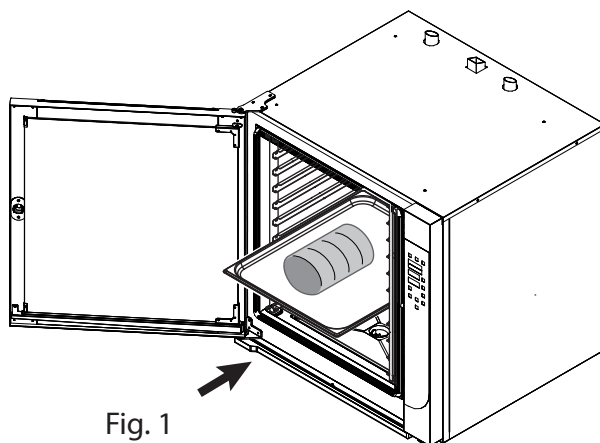


Fig. 1

9.1 CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Uwagi ogólne



Urządzenie używane jest do przygotowywania artykułów spożywczych; należy zwrócić szczególną uwagę na wszystko co dotyczy higieny i utrzymywać w czystości urządzenie oraz jego otoczenie



Urządzenie należy regularnie oczyścić i usunąć wszelki osad i/lub pozostałości spożywcze



Czyszczenie należy wykonywać, gdy komora pieczenia jest pusta



W razie długotrwałego użycia, poza odłączeniem wszystkich linii zasilających, należy dokładnie oczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia



W razie konieczności dostępu do strefy nazwanej "Komorą Pieczenia" należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania



Przed przystąpieniem do czyszczenia zastosować odpowiednią odzież ochronną (rękawice, maska, okulary)



Otworzyć drzwi ustawiając się z boku urządzenia, aby uniknąć bezpośrednich źródeł ciepła



Chemiczny efekt soli i/lub octu czy innych kwaśnych substancji, wraz z upływem czasu mogą doprowadzić wewnątrz zbiornika do gotowania do zjawisk korozji. Po zakończeniu cyklu z takimi substancjami, urządzenie należy dokładnie umyć detergentem, obficie opłukać



Detergent do czyszczenia zbiornika do gotowania musi mieć określone cechy chemiczne:

- pH powyżej 12
- bez chlorków/amoniaku, o lepkości i gęstości zbliżonych do wody



Uważnie przeczytać wskazówki przedstawione na etykiecie detergentu. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. (Patrz środki ochrony wskazane na etykiecie opakowania)



Do zewnętrznego czyszczenia urządzenia używać nieagresywnych produktów (używać detergentów dostępnych na rynku przeznaczonych do czyszczenia stali, i szkła)



Należy uważać na powierzchnie ze stali nierdzewnej, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać kontaktu z produktami korodującymi; nie należy używać materiału ściernego czy ostrych narzędzi



Powierzchnie należy przepłukać pitną wodą i osuszyć je chłonną szmatką lub innym miękkim materiałem



Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim



Dla zachowania dobrego stanu uszczelek, po zakończeniu czyszczenia należy je umyć wodą i neutralnym mydłem, dokładnie wytrzeć i użyć talku na całej powierzchni. Czynności zapewniające dobry stan uszczelek należy wykonywać raz w tygodniu

Tabela streszczająca: kompetencje - interwencja - terminy**Operator „Niejednorodny”**

Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi zabezpieczeniami, w stanie wykonać proste zadania.

**Operator „Jednorodny”**

Operator ekspert, upoważniony do przemieszczania, transportu, zainstalowania, konserwacji, naprawy i demontażu urządzenia.

	RODZAJ CZYNNOŚCI	TERMINY CZYNNOŚCI
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu Czyszczenie komory pieczenia Czyszczenie filtra Kontrola poziomu płynu myjącego Czyszczenie zbiornika na skropliny Czyszczenie wewnętrznej i zewnętrznej szybki Kontrola i czyszczenie uszczelki drzwiczek	Przy dostawie po zainstalowaniu Koniec produkcji dziennej W zależności od potrzeb Co 2-3 dni (w zależności od potrzeb) Koniec produkcji dziennej W zależności od potrzeb Koniec produkcji tygodniowej
	Kontrola i czyszczenie spustów	Co 30 dni bardzo twardą wodą bez zmiękczacza

9.2 CZYSZCZENIE PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU

Przed wyjściem z fabryki urządzenie jest zabezpieczane specjalnymi materiałami, które chronią najbardziej narażone części.



Przy pierwszym uruchomieniu należy je dokładnie wyczyścić, aby usunąć wszelkie pozostałości materiału z wnętrza i z zewnątrz komory pieczenia.

Należy ręcznie usunąć folię ochronną z zewnętrznego pokrycia i dokładnie wyczyścić wszystkie zewnętrzne części urządzenia.



Nie stosować ostrych narzędzi oraz żrących produktów (p. 9.1 Patrz ogólne ostrzeżenia)

Po zakończeniu opisanych czynności czyszczenia części zewnętrznych należy wyczyścić komorę pieczenia. W zależności od modelu, komora pieczenia może być czyszczona za pomocą procedury automatycznej jeżeli posiada taką opcję lub ręcznie.



W modelach z myciem ustawić filtr przyłączony do węża odbierania płynu myjącego w odpowiednim pojemniku (Rys. 1/A).



Czyszczenie należy wykonywać, gdy komora pieczenia jest pusta.

Otworzyć drzwiczki i zdjąć blachy (jeżeli obecne) z prowadnic (Rys. 1). Wyjąć prowadnice wysuwając je ze sworzni (Rys. 2/B-C-D).

W zależności od modelu, zastosować się do wskazówek dotyczących czyszczenia komory pieczenia wskazanych w paragrafach:

- Czyszczenie komory pieczenia za pomocą mycia automatycznego. Piekarnik wykonuje cykl czyszczenia przy użyciu detergentu i kończy procedurę płukaniem komory.
- Czyszczenie komory pieczenia za pomocą mycia ręcznego. Taka procedura jest stosowana w piekarnikach nie posiadających opcji mycia automatycznego.

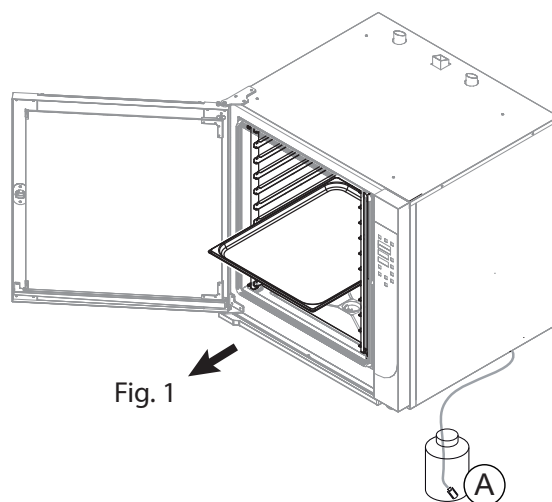


Fig. 1

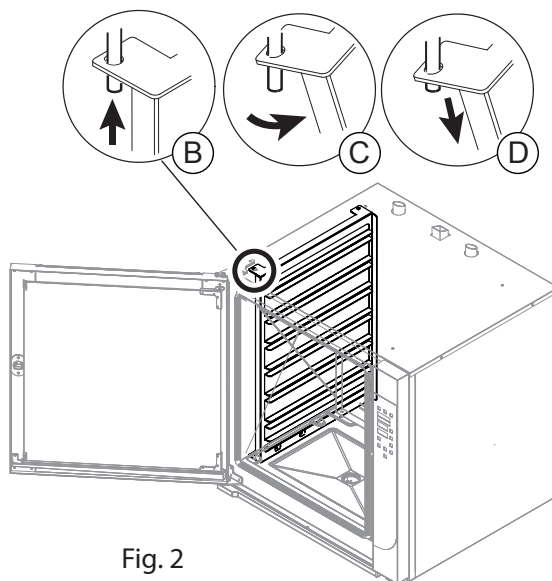


Fig. 2

9.3 MYCIE AUTOMATYCZNE

Uruchomienie MYCIA

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 3/A) i „MENU” (Rys. 3/C), aby uaktywnić menu główne. Za pomocą przycisków „MINUS” lub „PLUS” (Rys. 3/B) wybrać funkcję „MYCIE”. Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 3/A), aby potwierdzić.



W zależności od poziomu zabrudzenia wyświetla zalecany cykl mycia (Rys. 3 - Wyświetlacz 2)

SZYBKI: szybki cykl mycia, bez detergentu.

TYLKO PŁUKANIE: cały cykl mycia bez detergentu.

KRÓTKI: szybki cykl mycia, z jednym cyklem detergentu.

ŚREDNI: cały cykl mycia z dwoma cyklami detergentu.

DŁUGI: cały cykl mycia z trzema cyklami detergentu.

Przykład: **Wyświetlacz 1 przedstawia „MYCIE”**
Wyświetlacz 2 przedstawia „KRÓTKI”

Za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys 3/B - Wyświetlacz 2) można wybrać następujące cykle mycia: **SZYBKI - TYLKO PŁUKANIE - KRÓTKI - ŚREDNI - DŁUGI**. Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 3/A), aby uruchomić cykl.

ZATRZYMANIE MYCIA

Przed wprowadzeniem DETERGENTU
(Rys. 3 - Wyświetlacz 2- ZMIĘKCZANIE)

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 3/A). Aby wznowić mycie wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 3/A). Aby wyjść z funkcji wcisnąć przycisk „MENU”

Po wlaniu DETERGENTU (Rys. 3 - Wyświetlacz 2 - DETERGENT + WODA)

Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 3/A).



TYLKO FUNKCJA MYCIA (reszta funkcji jest dezaktywowana)

Możliwe działanie: wcisnąć przycisk „ENTER”, aby wznowić przerwane mycie lub wybrać inny rodzaj mycia za pomocą przycisków „MINUS” i „PLUS” (Rys. 3/B). Wcisnąć przycisk „ENTER” (Rys. 3/A), aby uruchomić nowy cykl mycia.

9.4 MYCIE RĘCZNE

Operator wykonuje mycie i płukanie komory pieczenia stosując płyn myjący podczas procedury mycia i wodę pitną podczas procedury płukania.



Czyszczenie należy wykonywać, gdy komora pieczenia jest pusta, bez kratesk, blach lub innych akcesoriów (Rys. 4-5).

Ustawić tryb pieczenia PARA i parametry TEMPERATURA na 100°C i CZAS na 20' (p. 6.1 Konwekcja (Wyrastanie) - Para - Kombi).

Po zakończeniu czynności otworzyć drzwiczki pozostawiając na kilka sekund w celu ochłodzenia komory pieczenia.

Za pomocą zwyczajnego rozpylacza (Rys. 6) rozpylić detergent na całej powierzchni zbiornika do gotowania i ręcznie gąbką, która nie drapie, dokładnie oczyścić całe urządzenie (Rys. 6).

Po zakończeniu czynności obficie spłukać komorę pieczenia wodą pitną, podczas takiej czynności pod żadnym pozorem nie stosować strumienia wody pod ciśnieniem.

Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności, osuszyć uważnie komorę pieczenia miękką szmatką.

Powtórzyć opisane powyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

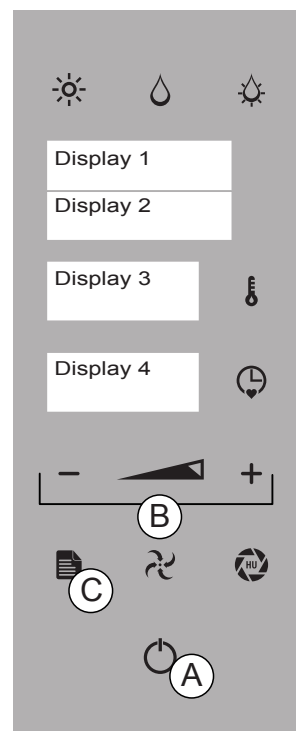


Fig.3

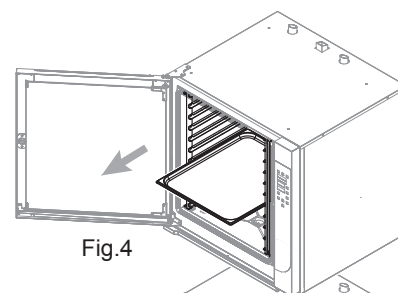


Fig.4

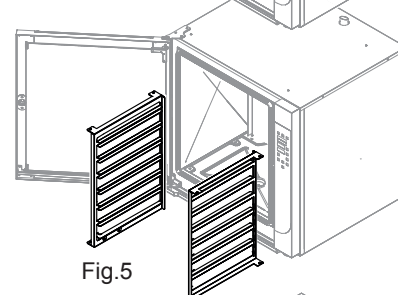


Fig.5

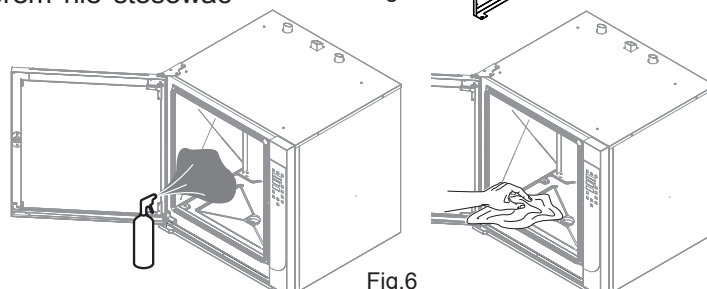


Fig.6

9.5 OKRESOWE KONTROLE

Czyszczenie komory pieczenia

Wewnątrz komory pieczenia mogą się gromadzić różnego rodzaju resztki. Po zakończeniu dnia należy wzrokowo sprawdzić ich ewentualną obecność. W razie konieczności, ręcznie usunąć takie resztki i, jeżeli konieczne odkręcić filtr znajdujący się w podstawie komory pieczenia (Rys. 7), aby uwolnić spust z ewentualnych pozostałości. Po zakończeniu czynności, ponownie dokręcić filtr wewnątrz komory pieczenia.



W razie konieczności zdjąć ze sworznia (Rys. 8) prowadnice i wyjąć je z komory pieczenia.

Czyszczenie filtra

Jeżeli konieczne odkręcić filtr (Rys. 14), umyć wodą pitną oraz nieściernym i/lub nieżrącym środkiem, aby usunąć ewentualne resztki. Dokładnie wysuszyć. Po zakończeniu czynności ponownie dokręcić filtr.



Komunikat "Czyszczenie filtra" (Wyświetlacz 2): przystąpić do konserwacji zwyczajnej filtra. Po zakończeniu czyszczenia wcisnąć na 5 sekund przycisk „PLUS”, aby usunąć komunikat

Czyszczenie zbiornika na skropliny

Wewnątrz zbiornika na skropliny mogą się gromadzić różnego rodzaju resztki blokujące przepływ nagromadzonych cieczy. Po zakończeniu dnia należy wzrokowo sprawdzić ich ewentualną obecność. W razie konieczności usunąć takie resztki ręcznie, aby uwolnić otwór spustowy (Rys. 10).

Czyszczenie wewnętrznej i zewnętrznej szybki

Urządzenie jest wyposażone w stałą i w zdejmowaną szybkę przyczepioną do drzwiczek. W razie konieczności, gdy drzwiczki są całkowicie otwarte, odczepić blokady (Rys. 9) i bardzo ostrożnie wyczyścić zdejmowaną szybkę po obydwu stronach. Przed ponownym przymocowaniem do drzwiczek, dokładnie wyczyścić stałą wewnętrzną szybkę.

Kontrola i czyszczenie uszczelki drzwiczek

Zawsze po zakończeniu mycia komory pieczenia i na koniec dnia roboczego należy dokładnie wyczyścić uszczelkę (Rys. 11) celem zachowania jej dobrego stanu.

Umyć uszczelkę nieściernym i/lub nieżrącym środkiem, dokładnie wysuszyć i posmarować na całej powierzchni olejem wazelinowym, aby zapewnić jej miękkość i prawidłowy stan.

Kontrola poziomu płynu myjącego

Urządzenie z systemem automatycznego mycia wymaga wzrokowej kontroli po każdym dniu roboczym, co umożliwi sprawdzenie obecności detergentu w odpowiednim pojemniku (Rys. 12).

Sprawdzić obecność detergentu w odpowiednim pojemniku, w razie konieczności dolać i/lub wymienić.

Urządzenie nie sygnalizuje braku detergentu, w takim przypadku mycie jest wykonywane bez jego użycia.

Kontrola i czyszczenie spustów

Dla prawidłowej utylizacji wody w sieci odpływowej sprawdzić, czy nie ma zatków lub jakichkolwiek przeszkód na całym odcinku linii (Rys. 9-13).

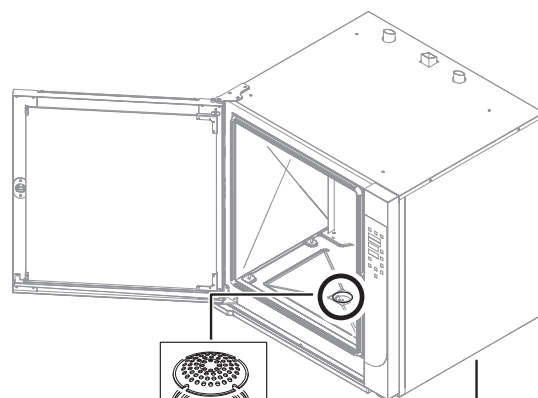


Fig. 7

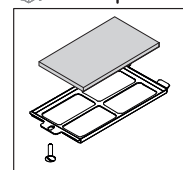


Fig. 14

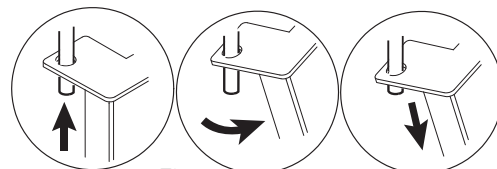


Fig. 8

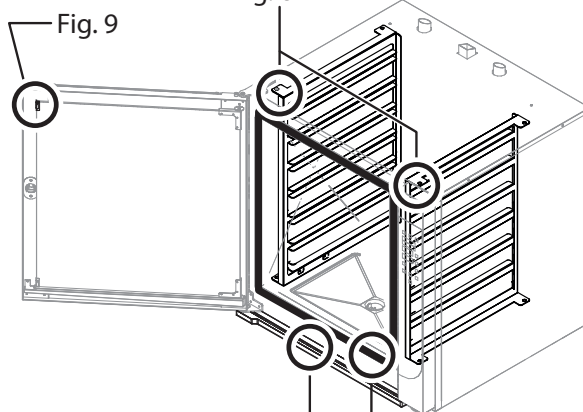


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

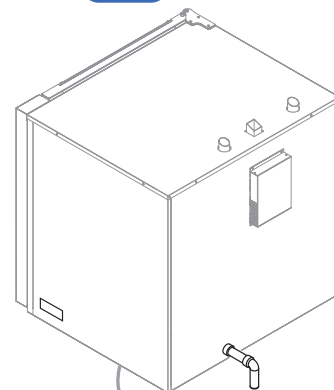


Fig. 12



Fig. 13

10. SYGNALIZACJA ALARMÓW

10.1 Spis alarmów

Nieprawidłowości są wyświetlane podczas funkcjonowania na Wyświetlaczu 2, poniżej przedstawiono opis:

Alarm sondy komory: sonda temperatury uszkodzona lub odłączona.

Alarm sondy wilgoci: sonda wilgoci uszkodzona lub odłączona.

Alarm sondy punktowej: sonda punktowa uszkodzona lub odłączona (można używać piekarnika bez sondy punktowej).

Alarm sondy punktowej zewnętrznej: sonda punktowa uszkodzona, odłączona lub nieprawidłowo włożona (można używać piekarnika bez sondy punktowej).

Alarm temperatury karty: przegrzanie karty (powyżej 70° C).

Alarm wyłącznika silnika: silnik przegrzany.

Alarm braku wody: niewystarczające zasilanie wodą.

EEP: błędne ładowanie/aktualizacja oprogramowania.

FLAM: brak płomienia zasilającego.

Alarm odpowietrznika: nieprawidłowe funkcjonowanie urządzenia odpowietrzającego.

Alarm OFFRUN: szybki wzrost temperatury.

Wciskając na 5 sekund przycisk „PLUS” można chwilowo usunąć alarm. Komunikat będzie się pokazywał do momentu ostatecznego rozwiązania problemu.



Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Autoryzowany technik konserwator interweniuje w celu wykrycia przyczyny problemu i przywrócenia prawidłowego funkcjonowania

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy z pomocą niniejszej tabeli

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	INTERWENCJA
Nie można włączyć urządzenia	- Główny wyłącznik jest niewłączony - Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny	- Włączyć główny wyłącznik - Ponownie włączyć wyłącznik różnicowoprądowy i/lub magnetotermiczny
Nie następuje wytwarzanie pary	Kurek wody jest zamknięty	Odkręcić kurek wody
Woda nie wylewa się z komory pieczenia.	Wylot jest zatkany	- Wyczyścić filtr wylotu - wyczyścić wylot z pozostałości
Wewnętrzne ścianki są pokryte osadem wapiennym	Zmiękcacz jest niepodłączony lub jest pusty	- Podłączyć urządzenie do zmiękczacza - Zregenerować zmiękcacz - Przeprowadzić odkamienianie komory pieczenia
W komorze pieczenia znajdują się plamy	- Jakość wody - Zły detergent - Niewystarczające płukanie	- Przefiltrować wodę (patrz urządzenie zmiękczające) - Używać wskazanego detergentu - Powtórzyć płukanie
Urządzenie gazowe nie włącza się	- Zamknięty kurek gazu. - Powietrze w rurach	- Otworzyć kurek gazu - Powtórzyć czynności włączania
Brak wody	Kurek wody jest zamknięty.	Odkręcić kurek wody
Przegrzanie komponentów elektrycznych (Alarm temperatury karty)	Zatkałe wentylatory chłodzenia	Uwolnić przepływ powietrza lub wyczyścić filtry
Komunikat Czyszczenie Filtra	Upłynął czas na konserwację filtra	Wyczyścić (p. 9.5 Kontrole okresowe)



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu należy wyłączyć urządzenie i zamknąć wszystkie urządzenia zasilające, następnie skontaktować się z serwisem technicznym

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia



OBOWIAZUJE LIKWIDACJA MATERIAŁÓW Z ZASTOSOWANIEM PROCEDURY PRAWNEJ OBOWIAZUJĄCEJ W KRAJU LIKWIDACJI URZĄDZENIA

ZGODNIE z przepisami Dyrektyw (patrz Sekcja nr 0.1) dotyczącymi użycia niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych jak również utylizacji odpadów. Symbol przekreślonego kosza na śmieci znajdujący się na urządzeniu lub na opakowaniu wskazuje, że produkt po zakończeniu jego życia użytkowego, należy zgromadzić oddzielnie od śmieci.

Selektywna zbiórka tego urządzenia po zużyciu, jest zorganizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał się go pozbyć, musi skontaktować się z producentem i zastosować się do przyjętego przez niego systemu, aby umożliwić oddzielną zbiórkę urządzenia po jego zużyciu. Odpowiednie selektywna zbiórka przed następującym po tym wysłaniem urządzenia do recyklingu, obróbki i likwidacji kompatybilnej ze środowiskiem, przyczynia się do uniknięcia możliwych niebezpiecznych wpływów na środowisko oraz zdrowie i sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Bezprawna likwidacja produktu przez posiadacza prowadzi do wdrożenia sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.



Wycofanie z użytku i demontaż urządzenia musi być wykonane przez wyspecjalizowany personel

Usuwanie odpadów



Na etapie użytkowania i konserwacji, należy unikać wyrzucania zanieczyszczających produktów (oleje, smary, itd.) i zadbać o selektywny zbiór w zależności od składu różnych materiałów i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danej kwestii

Bezprawna likwidacja odpadów karana jest zgodnie z przepisami obowiązującymi na obszarze zajścia danego wykroczenia.



BASIC TOUCH - 2.0 DIGITÁLIS ELEKTRONIKUS SÜTŐ
HASZNÁLATI ÉS ÁLTALÁNOS KARBANTARTÁSI KÉZIKÖNYV

HU

07/2016 - Ed. 3 - Cod.n° 184918

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
ELEKTROMOS SÜTŐ



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS
PIEKARNIK GAZOWY
GÁZSÜTŐ



0. A DOKUMENTUM AZONOSÍTÁSA

0.1 VONATKOZÓ JOGSZABÁLYI HÁTTÉR

1. TÁJÉKOZTATÓ A FELHASZNÁLÓK RÉSZÉRE

Bevezetés - A dokumentum célja - A dokumentum olvasása - A dokumentum megőrzése -
Címzettek - Kezelői betanítási program
Vevőre háruló előkészítési munkák - Rendeltetésszerű használat - Működési
feltételek - Tesztelés és garancia - Engedélyezés

2. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Piktogramok leírása - Általános eljárások egyedi gyártás esetén -
Jelzőtáblák - Bevezetés - Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok
Maradványkockázattal kapcsolatos útmutató - Használat módja gázszag esetén

3. MŰKÖDÉSI FUNKCIÓK

Nyomógombok működése és funkciója - Vezérlőpanel működési módjai -
Működési módok leírása - Szoftver nyelvének beállítása - Leállítási módok leírása

4. ÜZEMBE HELYEZÉS

Beüzemelés első indításkor - Napi beüzemelés -
Napi vagy hosszabb üzemben kívül helyezés - Termelés indítása - Bekapcsolás/
Kikapcsolás

5. MŰKÖDÉSI PARAMÉTEREK

Dátum/Óra - Hőmérséklet beállítása - Időbeállítása -
Páratartalom beállítása - Szellőztető szelep beállítása (csak konvekciósnál) - A
ventilátor sebességének beállítása - Előmelegítés beállítása - Gyors hűtés beállítása
- Programozott indítás beállítása (időzített)

6. FŐZÉSI PARAMÉTEREK

Konvekció (Kelesztés) - Gőz - Vegyes - Maghőmérő és Delta T

7. PROGRAMOZÁS

Receptek (Recept mentése - Recept módosítása - Recept indítása - Recept törlése - USB

8. TERMÉK BERAKÁSA ÉS KIVÉTELE

Termék berakása és kivétele

9. RENDSZERES KARBANTARTÁS

Készülék tisztítása - Tisztítás első indításkor - Automatikus mosás -
Kézi mosás - Időszakos ellenőrzések

10. VÉSZJELZÉSEK

Riasztások listája - Üzemzavar

HULLADÉKKEZELÉS

A berendezés üzemben kívül helyezése és megsemmisítése - Hulladékkezelés

Bevezetés

Eredeti utasítások. Jelen dokumentum a gyártó anyanyelvén (olaszul) íródott. Jelen dokumentumban megadott információkat csak a tárgyban szereplő berendezés használatával megbízott kezelő használhatja.

A kezelők oktatásának a működés és biztonság minden kérdésére ki kell terjednie. A különleges biztonsági előírásokat a tárgyalta témával kapcsolatos fejezetben találja (Lásd 2. Általános Biztonsági Információk) Jelen dokumentumba harmadik személyek csak a gyártó írásbeli engedélyével tekinthetnek be. A szöveg más kiadványokhoz csak a gyártó írásbeli engedélyével használható.

A dokumentumban használt Ábrák/Képek/Rajzok/Tervrajzok tájékoztató jellegűek, ezért módosulhatnak. A gyártó fenntartja a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül módosításokat hajtson végre.

A dokumentum célja

A kezelő és a berendezés között a gép teljes életciklusa alatt létrejövő minden kölcsönhatást alaposan kielemeztünk, mind a tervezés során, mind pedig jelen dokumentum megfogalmazásakor. Ezért reméljük, hogy jelen dokumentum segítségével lesz a berendezésre jellemző hatékonyság fenntartásban. Az itt megadott utasítások pontos betartásával a munkahelyi balesetveszély és/vagy a gazdasági károk kockázata minimálisra csökken.

A dokumentum olvasása

A dokumentum több fejezetre oszlik, melyek témánként tartalmazzák a berendezés kockázatmentes használatához szükséges összes információt. A fejezetek pontokra vannak osztva, melyek mindegyikét alcímmel és leírással láttunk el.

A dokumentum megőrzése

Jelen dokumentum az alap szállítmány elválaszthatatlan részét képezi, ezért a berendezés teljes élettartama alatt meg kell őrizni és szükség esetén használni kell.

Címzettek

Jelen dokumentum az "Általános" kezelők (korlátozott hatáskörrel és feladatkörrel rendelkező kezelő) kizárólagos használatára készült. Olyan személy, aki a berendezést bekapcsolt védelmi szerkezetek mellett működtetheti, a működtetésre megbízást és engedélyt kapott, továbbá képes a rendszeres karbantartási feladatok elvégzésére.

Kezelői betanítási program

A felhasználó külön kérésére a berendezést használó kezelő személyek részére betanítási tanfolyam szervezhető, a rendelés visszaigazolásban megadott módon.

Igény szerint a gyártó vagy a felhasználó telephelyén az alábbi felkészítő tanfolyamokra van lehetőség:

- Elektromos/elektronikus karbantartással megbízott szakirányú kezelő (Szaktechnikus).
- Gépészeti karbantartással megbízott szakirányú kezelő (Szaktechnikus).
- Az egyszerű üzemeltetéssel megbízott általános kezelő (Kezelő - Végfelhasználó).

Vevőre háruló előkészítési munkák

Amennyiben a szerződés erről másképp nem rendelkezik, a Vevőt terhelik általában:

- a helyiség előkészítési munkái (ideértve az esetleg szükséges kőműves munkákat, alapozást vagy csatornázást);
- csúszásmentes, de nem érdes padlózat;
- a telepítés helyének az előkészítése, valamint a berendezés telepítése az elrendezési rajzon megadott méretek betartásával (alapozási terv);
- a berendezés igényeinek megfelelő kiszolgáló egységek előkészítése (elektromos hálózat, vízvezeték, gázvezeték, csatorna hálózat);
- az elektromos rendszer előkészítése a telepítés helyén érvényben lévő jogszabályokkal összhangban;
- megfelelő világítás a telepítés helyén érvényben lévő jogszabályokkal összhangban;
- szükség esetén az energia ellátó hálózat előtti és utáni biztonsági berendezések (differenciál megszakítók, EPH rendszer, biztonsági szelepek, stb.) a telepítés helyén érvényben lévő jogszabályokban előírtak szerint;
- földelési rendszer a hatályos jogszabályok szerint;
- szükség esetén (lásd a műszaki specifikációt) vízlágyító berendezés telepítése.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék professzionális használatra lett tervezve. Jelen dokumentum tárgyát képező berendezés használata akkor tekinthető "Rendeltetésszerűnek", ha emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek főzéséhez vagy hőkezeléséhez alkalmazzák, minden más felhasználás "Nem rendeltetésszerűnek" minősül és veszélyes lehet. A berendezést a szerződésben lefektetett keretek között és a vonatkozó pontokban megadott és előírt teljesítménykorlátokon belül kell használni.

Működési feltételek

A berendezés úgy lett megtervezve, hogy kizárólag beltérben és az előírt műszaki és teljesítmény határokon belül használható. Az optimális és biztonságos működéshez be kell tartani az alábbi utasításokat. A berendezést megfelelő helyre kell telepíteni, oly módon, hogy lehetővé tegye a normál kezelési műveleteket, valamint a rendszeres és rendkívüli karbantartást. Ezért megfelelő térrel kell rendelkezni az esetleges karbantartási beavatkozásokhoz, hogy a kezelő biztonsága ne kerüljön veszélybe.

A helyiségnek rendelkeznie kell továbbá a telepítéshez szükséges jellemzőkkel, vagyis:

- hűtővíz minimális hőmérséklete $> +10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- a padlónak csúszásmentesnek kell lennie, és a berendezést tökéletesen vízszintben kell elhelyezni;
- a helyiség szellőzését és megvilágítását úgy kell kialakítani, hogy megfeleljen a felhasználó országában érvényes jogszabályokban előírtaknak;
- a helyiségnek rendelkeznie kell szennyvízelvezetéssel, továbbá fel kell szerelni olyan megszakítókalkal és zárócsapokkal, melyek szükség esetén minden energiaellátást megszakítanak a gép előtt.
- A berendezés mögötti / közvetlen közelében lévő falnak tűzállónak kell lennie és/vagy le kell szigetelni a lehetséges hőforrástól.

Tesztelés és garancia

Tesztelés: a berendezés tesztelését a gyártó a gyártás helyén az összeszerelési szakaszokban végezte el. A végrehajtott tesztelésre vonatkozó minden bizonylatot vevőnek átadjuk.

Garancia: a garancia a számla kiállításától számított 12 hónapig érvényes, és a meghibásodott alkatrészekre terjed ki. A csere és a szállítás vevőt terheli. Az elektromos alkatrészekre, tartozékokra és bármilyen más eltávolítható tárgyra a garancia nem terjed ki.

A gyártó által megbízott és a vevő telephelyén a garancia által fedezett meghibásodás kijavítását végző technikusok munkadíja a viszonteladót terheli, kivéve ha a meghibásodás jellege lehetővé teszi, hogy azt a vevő egyszerűen a helyszínen megoldja.

A garancia nem terjed ki a gyártó által a géppel együtt leszállított eszközökre, fogyóeszközökre.

A rendszeres karbantartási vagy a hibás telepítés miatti beavatkozást a garancia nem fedezi. A garancia csak az eredeti vevővel szemben érvényes.

A Gyártó a berendezés eredeti konfigurációjára vállal felelősséget.

A gyártó minden felelősséget elhárít a berendezés nem rendeltetésszerű használata, illetve a jelen kézikönyvben nem szereplő vagy a gyártó által előzetesen nem engedélyezett beavatkozások miatt bekövetkező károkkal kapcsolatban.

A garancia az alábbi esetekben érvényét veszti:

- A szállítás és/vagy mozgatás során bekövetkező károk; ilyen esetben a vevőnek faxon vagy ajánlott levél útján tájékoztatni kell a viszonteladót és a szállítót, valamint a szállítmányozási okiratokon fel kell tüntetni a történeteket. A berendezés telepítésére szakosodott technikus dönti el a kár függvényében, hogy elvégezhető-e a telepítés.

A garancia érvényét veszti továbbá:

- A hibás telepítés miatt bekövetkező károk esetén.
- A nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkező károk esetén.
- A nem javasolt vagy nem eredeti alkatrészek használata miatt bekövetkező károk esetén.
- Nem megfelelő karbantartás vagy a karbantartás elmulasztása miatt bekövetkező károk esetén.
- A jelen dokumentumban leírtak be nem tartásából fakadó károk esetén.

Engedélyezés

Engedélyezés alatt a berendezéssel kapcsolatos tevékenységre vonatkozó engedély értendő.

Az engedélyt a berendezésért felelős személy adja ki (gyártó, vevő, aláíró, márkakereskedő és/vagy a helyiség tulajdonosa).

2. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Piktogramok leírása

VESZÉLYHELYZET



Általános veszély



Áramütés veszély



Égésveszély



Magas hőmérsékletű, kiömlő anyagok veszélye



Kézek összenyomásának veszélye

TILOS



Az általános kezelőnek tilos bármilyen olyan beavatkozást (karbantartást és/vagy más) végeznie, ami a szakképzett és engedéllyel rendelkező technikus hatáskörébe tartozik.



A szakirányú kezelőnek tilos bármilyen beavatkozást (telepítést, karbantartást és/vagy más) végeznie a teljes dokumentáció elolvasása nélkül.

KÖTELEZETTSÉG



Bármilyen beavatkozás végzése kötelező elolvasni az útmutatót.



Ha a berendezésen a beavatkozást biztonságos körülmények között kell végezni, kötelező elzárni az áramellátást.



A speciális hulladékok kezelését kötelező a hatályos jogszabályok szerint végezni.



Védőszemüveg használata kötelező.



Munkavédelmi kesztyű használata kötelező.



Munkavédelmi sisak használata kötelező.



Balesetvédelmi cipő használata kötelező.



A nem kívánt hajhullás megelőzése érdekében kötelező a sapka használata.

Személyes védelemhez alkalmazandó általános eljárások



A főzési térnek nevezett területre való belépéskor ne feledje, hogy fennáll az égésveszély. Ezért megfelelő személyes védőfelszerelés használata kötelező.



Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést. Ne viseljen olyan ruházatot és tárgyakat, pl. karkötőt, láncot, gyűrűt, amelyek a főzőtérbe beakadhatnak.



Bármilyen beavatkozás végzése előtt olvassa el az útmutatót.



Ha a berendezésen a beavatkozást biztonságos körülmények között kell végezni, zárja el az áramellátást.



A készüléken elhelyezett jelzőtáblák és figyelmeztető piktogramok leírását az alábbiakban olvashatja. Szigorúan tilos a berendezésen elhelyezett címkéket, piktogramokat megváltoztatni vagy eltávolítani. A felhasználó felelős a készüléken elhelyezett táblák és piktogramok épségének időszakos ellenőrzéséért. A gyártó szerviz és cserealkatrész szolgálatától igényeljen újakat, majd távolítsa el és cserélje le, ha megrongálódtak.

A készüléken elhelyezett jelzőtáblák



Általános veszély



Feszültség veszély



Magas hőmérsékletű, kiömlő anyagok veszélye



Földelés



Csatlakoztatás az EPH rendszerhez

2. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Bevezetés

	A kézikönyv az "Általános" gépkezelő (korlátozott hatáskörrel és feladatkörrel rendelkező kezelő) használatára készült. Olyan személy, aki a berendezést bekapcsolt védelmi szerkezetek mellett működtetheti, a működtetésre megbízást és engedélyt kapott, továbbá képes a rendszeres karbantartási feladatok elvégzésére.
	A berendezést használó kezelők oktatásának a működés és biztonság minden kérdésére ki kell terjednie. Tehát a beavatkozást megfelelő módon és eszközökkel, a szükséges biztonsági előírások betartása mellett kell elvégezni.
	Jelen kézikönyvben szereplő információk nem érintik a szállítást, a telepítést és a rendkívüli karbantartást, amit az adott beavatkozás típusának megfelelő, szakképzett személyeknek kell végezniük.
	Jelen dokumentum címzettje, az általános gépkezelő azt követően dolgozhat a berendezéssel, miután a vezető technikus a telepítést befejezte (szállítás, rögzítés, elektromos, víz-, gáz- és szennyvíz bekötések).
	Jelen dokumentum a berendezés módosításával vagy változtatásával kapcsolatos információkat nem érinti. A gyártó fenntartja a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül módosításokat hajtson végre.

Kötelezettségek - Tilalmak - Tanácsok - Javaslatok

	Átvételkor nyissa ki a gép csomagolását és ellenőrizze, hogy a berendezés és a tartozékok nem sérültek-e meg a szállítás során. Sérülés esetén azonnal jelezze a szállító felé az észlelteket, és ne végezze el a berendezés telepítését. Jelezze az észlelt problémát a szakképzett és engedéllyel rendelkező személyzet felé. A gyártó nem felelős a szállítás során bekövetkező károkért.
	A berendezésen engedéllyel nem rendelkező személyek (ideértve a gyerekeket, fogyatékkal élőket és a csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkezőket) semmilyen beavatkozást nem végezhetnek. A teljes dokumentáció átolvasása nélkül tilos a berendezésen bármilyen beavatkozást végezni.
	Bármilyen tevékenység végzése előtt olvassa el az útmutatót.
  	Ha a beavatkozást biztonságos körülmények között kell végezni, zárjon el minden energiaellátást (elektromos, gáz, víz) a berendezés előtt.
  	Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést. A személyes védőfelszerelésekkel kapcsolatban a munkavállalónak be kell tartania az Európai Unió által kiadott irányelveket. Zajosság ≤ 70 dB
	A berendezés szellőzőnyílásait tilos rácsokkal, tepsikkel vagy a szabad levegő áramlást akadályozó más tartozékokkal elfedni.
	Ne hagyjon a berendezés közelében éghető tárgyat vagy anyagot.
  	A speciális hulladékok kezelését a hatályos jogszabályok szerint végezze.
	A berendezés feltöltésénél és leengedésénél fennáll az égés maradványkockázata, ami a felületek, tepsik, nem kezelt anyagok véletlen érintésekor fordulhat elő.
	A főzéshez alkalmazott edényeket úgy használja, hogy a termékfeldolgozás során a kezelő személy látóterében legyenek. A főzési eljárás során az edényekből a folyadék kifuthat, ami veszélyhelyzetet teremt.
	A berendezés nem megfelelő tisztántartása idő előtti elhasználódáshoz vezethet; ez hatással van a működésre és veszélyhelyzeteket teremthet.
	Szigorúan tilos a berendezésen elhelyezett címkéket, piktogramokat megváltoztatni vagy eltávolítani.
	Jelen dokumentumot gondosan őrizze meg, hogy szükség esetén betekintésre a berendezést használó személyek rendelkezésére álljon.
	A berendezés vezérlő gombjai csak kézzel működtethetők. Hegyes, éles vagy hasonló eszköz használata miatt bekövetkező károk esetén a garancia érvényét veszti.
	Az áramütés és a balesetveszély minimalizálása érdekében vizes kézzel ne csatlakoztassa és kösse le az egységet.
	A főzési területre való belépéskor ne feledje, hogy fennáll az égésveszély. Ezért megfelelő személyes védőfelszerelés használata kötelező.

2. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Maradványkockázattal kapcsolatos útmutató

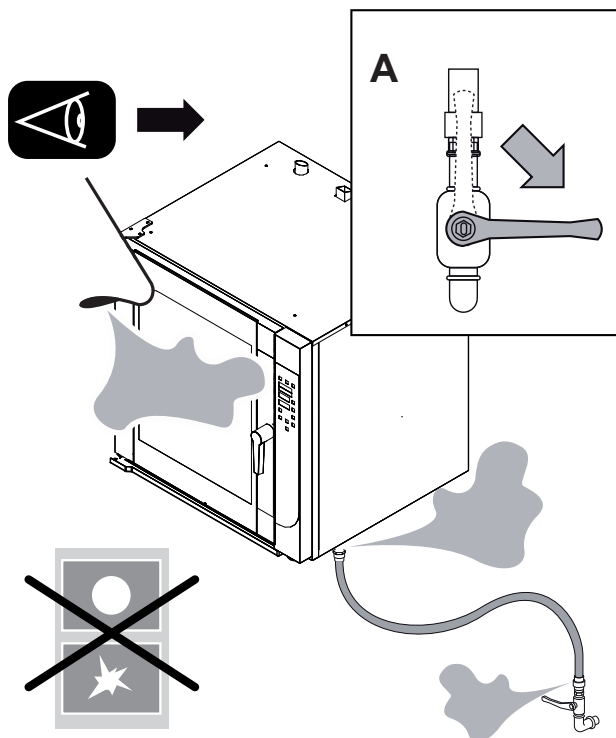
Annak ellenére, hogy betartottuk a "helyes gyártási technológiai" szabályokat és a termék gyártását és forgalmazását szabályozó törvényi rendelkezéseket, továbbra is fennállnak olyan "maradványkockázatok", melyek a berendezés természeténél fogva nem küszöbölhetők ki. Ezek az alábbiak:

	Áramütés veszélye: Ez a veszély akkor áll fenn, ha feszültség alatt lévő elektromos és/vagy elektronikus szerkezeten kíván beavatkozást végrehajtani.
	Égésveszély: Ez a veszély akkor áll fenn, ha magas hőmérsékletű anyagokkal véletlen módon érintkezik.
	Égésveszély kiömlés miatt: Ez a veszély akkor áll fenn, ha magas hőmérsékletű, kiömlő anyagokkal véletlen módon érintkezik. Az olyan folyadékkal és/vagy szilárd anyagokkal túltelített edények, melyek a melegítés során alakváltozáson mennek át (szilárdból folyékony halmazállapotúvá válnak), helytelen használat esetén égést okozhatnak. A munkafázis során a használt edényeket úgy kell elhelyezni, hogy megkönnyítse a rálátást.
	Robbanásveszély: Ez a maradványkockázat akkor áll fenn, ha: • a beltérben gázszag észlelhető; • a berendezést robbanásveszélyes anyagokat tartalmazó környezetben használja; • a célnak nem megfelelő, lezárt téglékben (például konzervdobozok), található élelmiszert használ.
	Tűzveszély: Ez a maradványkockázat akkor áll fenn, ha: • gyúlékony folyadékokat használ (például alkoholt).

Használat módja gázszag esetén

	Amennyiben a helyiségben gázszag észlelhető, a lehető leggyorsabban végezze el az alábbiakban leírt eljárást.
---	--

- Azonnal zárja el a gázellátást (Zárja el a hálózati csapot, A részlet)
- Azonnal szellőztesse ki a helyiséget.
- A helyiségben ne hozzon működésbe semmilyen elektromos készüléket (B-C-D részlet).
- Ne hozzon működésbe szikrát vagy lángot kibocsátó készüléket (B-C-D részlet).
- A hatóságok (áramszolgáltató és/vagy tűzoltóság) értesítéséhez hagyja el a helyiséget, ahol a gázszag észlelhető.



3. MŰKÖDÉSI FUNKCIÓK

3.1 Nyomógombok működése és funkciója

Az ábrák elhelyezkedése csak tájékoztató jellegű, ezért módosulhat.

- | | |
|---|---|
|  | "KONVEKCIÓ" gomb: "Konvekciós" főzési mód. |
|  | "GŐZ" gomb: "Gőzölős" főzési mód. |
|  | "VEGYES" gomb: "Vegyes" főzési mód. |
|  | "HŐMÉRSÉKLET" gomb: sütési hőmérséklet. |
|  | "IDŐ" gomb: sütési idő. |
|  | "MINUSZ", "PLUSZ" és "GÖRGETÉS" gombok: a kiválasztott paraméter csökkentéséhez vagy növeléséhez. |
|  | "MENÜ" gomb: a főmenübe való be- és visszalépéshez, funkcióból való kilépéshez. |
|  | "VENTILÁTOR" gomb: a főzőtérben a ventilátor sebessége |
|  | "SZELLŐZ" gomb: szelep nyitva (led villog), szelep zárva (led fixen ég). |
|  | "ENTER" gomb: a sütő be- és kikapcsolásához. Egy funkció jóváhagyása/megszakítása |

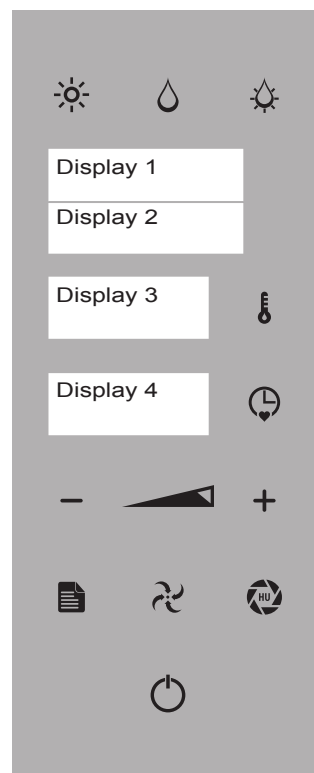


Fig.1

3.2 Vezérlőpanel működési módjai

A gombokat a kívánt munkavégzés függvényében kell használni, alkalmazhatók a különböző funkciók behívására vagy programozására.

Az "ENTER" gomb 4 különböző funkció elvégzéséhez használható:

1. Kézi sütés (KONVEKCIÓ alapbeállításon - GŐZ - VEGYES)
2. Egy munkaciklus leállítása vagy elindítása (és/vagy speciális funkcióba való belépés engedélyezése, például: maghómérős sütés, időzített bekapcsolás).
3. A kiválasztott beállítás jóváhagyása.
4. A folyamatban lévő funkció időleges megszakítása (a munkaciklus folytatásához újra meg kell nyomni az "ENTER" gombot - SZÜNET funkció).

Az óra az "IDŐ" és a "HŐMÉRSÉKLET" gomb egyidejű lenyomásával állítható be.

3.3 Működési módok leírása

- "KIKAPCSOLVA" üzemmód: "ENTER" gomb világít (15 perc múlva "STAND BY" üzemmódban).
- "STAND BY" üzemmód: "ENTER" gomb világít és megjelenik az óra (3. Kijelző 1. ábra).
- "FŐMENÜ" üzemmód: "ENTER" gomb világít, megjelenik az óra (3. Kijelző 1. ábra) és megjelennek a funkciók (WASH - RECEPTEK - MAGHÓMÉRŐ - POST - RECEPTEK MENTÉSE - RECEPTEK IMPORTÁLÁSA - UPDATE FW - OFF - 1. Kijelző 1. ábra).



Jelen kézikönyvben található utasítások "STAND BY" üzemmódban értendők, a gyártó által beállított paraméterekkel, ha az másképp nincs jelezve

A "funkció kiválasztása" vagy a "paraméter kiválasztása" üzemmódban, 5 másodpercig inaktivitást követően a sütő menti a megjelenített funkciót vagy értéket (2 - 3 - 4 Kijelző 1. ábra).

A kezelő két féle képpen tudja kezelni a sütési módokat:

- Kézi ÜZEMMÓD: a kezelő minden alkalommal külön-külön beállítja a működési paramétereket.
- Automatikus ÜZEMMÓD: a kezelő egy sütési program kiválasztásával állítja be a működést (lásd 7.1. Receptek).

A sütési "Program" és/vagy "Recept" szükség szerint újra behívható és ismételhető. A készülék maximum 60 programot tud tárolni, az egyes programok időtartama nem haladhatja meg a 9 órás folyamatos munkavégzést. A "Programon belül" 5 sütési fázisra van lehetőség. A "FÁZIS" felirat (2. Kijelző 1. ábra) által megjelenő "Sütési fázis" jelzi azokat a sütési jellemzőket, amellyel az ételkészítés történik.

3. MŰKÖDÉSI FUNKCIÓK

Egy több munkafázisból álló "Recept" használatakor a készülék az utolsó mentett fázis végén fejezi be a sütési ciklust (lásd 7.1. Receptek).

A készülék KÉZI üzemmódban történő használatakor a kezelőnek egyesével kell beállítani a kívánt sütési paramétereket (lásd 6. Sütés).

Ha a készüléket kézi sütésnél és/vagy recept fázisnál MAGHŐMÉRŐ üzemmódban használja, akkor mindig a FŐ maghőmérő (ha kettő van, akkor a belső vagy a tartozékként szállított) kapcsol be.

3.4 Szoftver nyelvének beállítása

a sütő olasz nyelvre van állítva. Az első bekapcsolásnál az alábbiak láthatók:

Példa: **1 kijelzőn megjelenik "NYELV"**

2 kijelzőn megjelenik "P 01"

3 kijelzőn megjelenik "ITA"

A kívánt nyelv kiválasztásához nyomja meg az "IDŐ" gombot (4. kijelző - 2/E ábra) e majd a "MINUSZ" és "PLUSZ" (2/B ábra) válasszon ki egy nyelvet. A kiválasztás jóváhagyásához nyomja meg az "IDŐ" (2/E ábra) gombot.

A mentéséhez és a funkcióból való kilépéshez nyomja le kétszer 3 másodpercre az "ENTER" gombot (2/A ábra).



Amennyiben a készülék előtti áramellátás több mint 100 órára megszakad, a szoftver nyelvét újra be kell állítani

3.5 Leállítási módok leírása

A különböző leállítási módokat az alábbiakban olvashatja:



Közvetlen veszély esetén zárja el a készülékhez csatlakozó összes elzárót (Elektromos-Víz-Gáz).

1. Vészleállítás

Veszélyes helyzetekben vagy körülmények között szakítsa meg az áramellátást a készülék előtti biztonsági szerkezettel.

Újraindítás:

A termelési ciklus újraindításához a meghatalmazott műszaki szervizzel.

2. Leállítás munkafázis közben

A termelési ciklus leállításához az alábbiak szerint járjon el:

A műveletek leállításához nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra).

"POST" vagy "MOSÁS" üzemmódban nyomja le az "ENTER" gombot (2/A ábra) 3 másodpercre.

Újraindítás:

A leállítás után a termelési ciklus újraindításához kövesse a: "Napi beüzemelésnél" leírtakat.

3. Leállítás működés közben az ajtó kinyitása miatt

A készülék működése az ajtó kinyitásával azonnal leállítható.

Újraindítás:

Az ajtó kinyitását szükségessé tevő körülmény megoldását követően a kezelő az ajtó visszazárásával újra indíthatja a készülék működését.



A készülék felületei (ajtó, üveg, front) melegek. Amikor a sütő meleg, óvatosan nyissa ki az ajtót és a közvetlen hő elkerülése érdekében a készülék oldalánál helyezkedjen el: a felgyűlt gőz égést okozhat.

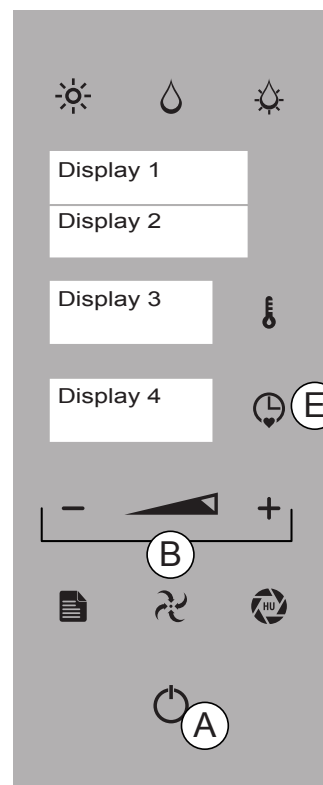


Fig.2

4. ÜZEMBE HELYEZÉS

4.1 Beüzemelés első indításkor



Az első beüzemelés előtt, illetve hosszabb állásidő után a berendezést gondosan meg kell tisztítani, az esetleges idegen anyag maradványok eltávolítása érdekében (Lásd a Rendszeres Karbantartásnál).



Tisztítás első indításkor

A berendezést ne tisztítsa nagynyomású és/vagy közvetlen vízsugárral. Kézzel távolítsa el a külső védőfóliát, majd gondosan tisztítsa meg a berendezés minden külső elemét. A külső elemek tisztításánál leírt műveletek befejeztével el kell végezni a "Napi Tisztításnál" leírtakat (Lásd 9, Rendszeres Karbantartás).

4.2 Napi beüzemelés

Eljárás:

1. Ellenőrizze, hogy a berendezés tökéletesen tiszta és higiénikus állapotban van-e.
2. Ellenőrizze, hogy a helyiség szellőző rendszere megfelelően működik-e.
3. Szükség esetén dugja be a berendezés csatlakozóját az elektromos hálózati dugaljba.
4. Nyissa ki a berendezés előtti hálózati csapokat (elektromos, gáz, víz).
5. Ellenőrizze, hogy a szennyvízelvezető (ha van) nincs-e eldugulva.
6. Végezze el a "Termelés elindítása" c. pontban leírt műveleteket.

4.3 Napi vagy hosszabb üzemben kívül helyezés

Eljárás:

1. Zárja el a berendezés előtti hálózati csapokat (elektromos, gáz, víz).
2. Ellenőrizze, hogy a leeresztő csapok (ha vannak) "Zárva" állásban legyenek.
3. Ellenőrizze, hogy a berendezés tökéletesen tiszta és higiénikus állapotban van-e (Lásd a Rendszeres Karbantartásnál).



Hosszabb üzemben kívüli időszak esetén óvja a korrózióknak leginkább kitett elemeket az adott fejezetben leírtak szerint (Lásd a Rendszeres Karbantartásnál).

4.4 Termelés indítása



A műveletek elvégzése előtt olvassa el a "Napi üzembe helyezés" pontot.



A berendezés feltöltésénél és leengedésénél fennáll az égés maradványkockázata, ami a sütőtér, illetve a használt edények vagy anyagok véletlen érintésekor fordulhat elő.



Alkalmazzon megfelelő egyéni óvintézkedéseket. Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést.



GÁZÉGŐ Ég / °C villog - GÁZÉGŐ lekapcsolva / °C fixen ég (1/E ábra - 3. kijelző)

4.5 Bekapcsolás/kikapcsolás

Nyomja meg az "ENTER" (1/A ábra) gombot és kezdje el a kézi sütést (lásd 6.1) vagy nyomja meg a "MENÜ" gombot (1/B ábra) a főmenü aktiválásához (1/B ábra). A "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal válassza ki a kívánt funkciót (1/C ábra). Jóváhagyáshoz nyomja meg az "ENTER" gombot.



A funkció vagy a paraméter kiválasztása üzemmódban, 5 másodpercig inaktivitást követően a sütő menti a megjelenített értéket (2 - 3 - 4 Kijelző).

A lekapcsoláshoz:

1. Főmenü üzemmódban nyomja meg a "MINUSZ" vagy "PLUSZ" (1/C ábra) gombokat az "OFF" funkció megjelenéséig (1. Kijelző). A jóváhagyáshoz nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra).
2. Funkció üzemmódban nyomja meg az "ENTER" gombot a művelet jóváhagyásához, nyomja meg a "MENÜ" gombot (1/B ábra) és a "MINUSZ" (1/C ábra) az "OFF" funkció megjelenítéséhez (1. Kijelző). Nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra - lásd: 3.3 Működési módok leírása).

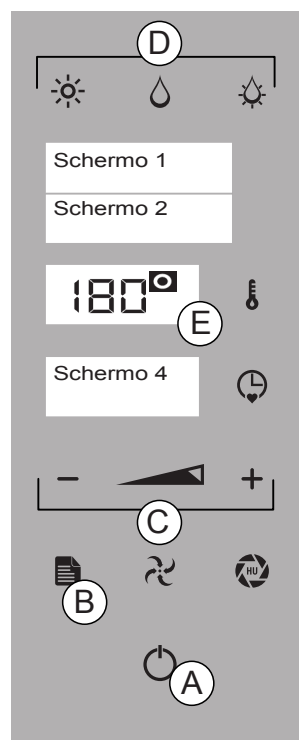


Fig.1



Az eljárás előtt figyelmesen olvassa át a 3 "Működési funkciók" fejezetet

5.1 DÁTUM/ÓRA

A dátum és az idő beállításához nyomja le 3 másodpercre az "IDŐ" és a "HŐMÉRSÉKLET" gombokat (1/D+E ábra).

Példa: 1 kijelzőn megjelenik "ÉV"
2 kijelzőn megjelenik "2015"

A "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (1/B ábra) válassza ki az adott évet és nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra) a jóváhagyáshoz.



A "HÓNAP", "NAP", "ÓRA" és "PERC" mentéséhez ismételje meg az utolsó műveletet

5.2 HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra). Válasszon ki egy sütési módot (1/C ábra).

Nyomja meg a "HŐMÉRSÉKLET" gombot (1/D ábra - 3. Kijelző) és a "MINUSZ", "PLUSZ" vagy "FUTTATÁS" (1/B ábra) gombokkal állítsa be a hőmérsékletet 40° és 250° közé.



GŐZ üzemmódban a hőmérséklet 40° és 100°C között van.



A beállított hőmérséklet megjelenítéséhez nyomja meg a "HŐMÉRSÉKLET" gombot (1/D ábra).

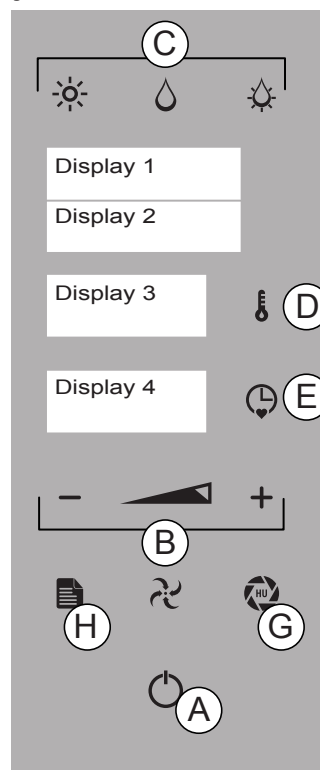


Fig.1

A jóváhagyáshoz nyomja meg a "HŐMÉRSÉKLET" gombot (1/D ábra).

A funkcióból való kilépéshez és a főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a "MENÜ" gombot (1/H ábra).

5.3 IDŐ BEÁLLÍTÁSA

nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra). Válasszon ki egy sütési módot (1/C ábra).

Nyomja meg az "IDŐ" gombot (1/E ábra - 4. Kijelző) és a "MINUSZ", "PLUSZ" vagy "FUTTATÁS" (1/B ábra) gombokkal állítsa be az időt 4végtelen, 1 perc és 09:00 óra/perc között. A beállított sütési idő a 4. Kijelzőn jelenik meg.

A jóváhagyáshoz nyomja meg az "IDŐ" gombot (1/E ábra).



A sütő indításához az időt kötelező beállítani

"Végtelen" üzemmódban az idő előrehaladva jelenik meg, míg "Beállított idő" üzemmódban csökkenve (1/E ábra - 4. Kijelző).



A beállított idő megjelenítéséhez nyomja meg az "IDŐ" gombot (1/E ábra).

A funkcióból való kilépéshez és a főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a "MENÜ" gombot (1/H ábra).

5.4 PÁRATERTALOM BEÁLLÍTÁSA

nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra). Válasszon ki A "vegyes" sütési módot (1/C ábra). Nyomja meg a "SZELLŐZ" gombot (1/G ábra), majd a "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (1/B ábra) állítsa be a páratartalmat 0% és 100% között (1/E ábra). A jóváhagyáshoz nyomja meg a "SZELLŐZ" gombot (1/G ábra).

5.5 SZELLŐZTETŐ SZELEP BEÁLLÍTÁSA (csak KONVEKCIÓSNÁL)

Nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra). A sütő szellőztető szelepének nyitására vagy zárására nyomja meg a "SZELLŐZ" gombot (1/G ábra - led villog/SZELLŐZÉS NYITVA, led fixen ég/SZELLŐZÉS ZÁRVA).



A "SZELLŐZÉS NYITVA" üzemmód kiválasztása lehetővé teszi a nedvesség távozását a sütőtérből, míg a "SZELLŐZÉS ZÁRVA" üzemmód bent tartja a nedvességet a sütőtérben.



A "KOMBI" vagy "GŐZ" funkciók beállításával a szellőztető szelepének nyitásának és zárásának a kezelése automatikusan történik.

5. MŰKÖDÉSI PARAMÉTEREK

5.6 VENTILÁTOR SEBESSÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA

Nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra). Válasszon ki egy sütési módot (2/C ábra). Nyomja meg a "VENTILÁTOR" gombot (2/F ábra), majd a "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal válasszon ki egy értéket **1 és 6 között**. Jóváhagyáshoz nyomja meg a "VENTILÁTOR" gombot.



A "KELESZTÉS" funkció bekapcsolására is lehetőség van (lásd: Sütési paraméterek "KONVEKCIÓ"). Ebben a speciális esetben a ventilátor "NULLÁRA" állítható

5.7 ELŐMELEGÍTÉS BEÁLLÍTÁSA

Nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra). Válasszon ki egy sütési módot (2/C ábra). Állítsa be a hőmérsékletet (lásd: 5.2 A hőmérséklet beállítása). Állítsa be az időt (lásd: 5.3 Az idő beállítása). Nyomja le 3 másodpercre a kiválasztott sütési módot (2/C ábra), majd nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra) a funkció elindításához.



"ELŐMELEGÍTÉSI" szakasz (2. ábra - 2. Kijelző): 20° C-kal a "KONVEKCIÓ" és "VEGYES" funkciókhoz beállított hőmérséklet felett, 10° C-kal a "GŐZ" funkcióhoz beállított hőmérséklet felett.

Az előmelegítés befejeztével megjelenik a "BERAKÁS" felirat (2. ábra - 2. ábra). Nyissa ki az ajtót és helyezze be a terméket. Berakás után zárja vissza a sütőajtót. Elindul a beállított funkció.

Nyomja le 3 másodpercig az "ENTER" gombot (2/A ábra) az előmelegítés leállításához és a "MENÜ" gombot (2/H ábra) a főmenübe való visszatéréshez.

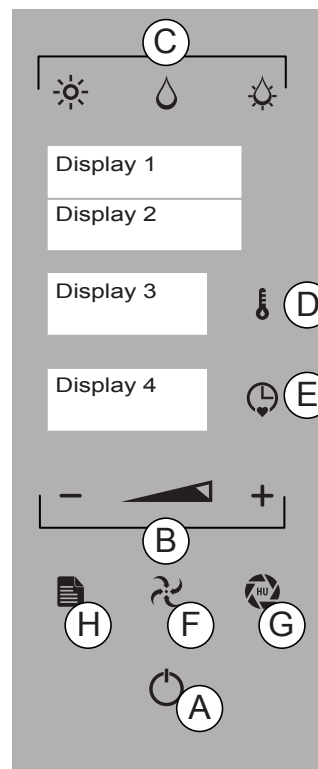


Fig.2

5.8 GYORS HŰTÉS BEÁLLÍTÁSA

A sütőtér hőmérsékletének gyors csökkentéséhez nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra) és nyomja meg az épp működő sütési módot (2/C ábra). Nyomja meg a "HŐMÉRSÉKLET" gombot és a "MINUSZ", "PLUSZ" vagy "GÖRGETÉS" gombokkal (2/B ábra) állítsa be a kívánt hőmérsékletet **minimum 40°-ra**. Jóváhagyáshoz nyomja meg az "ENTER" gombot.

Példa: 1 kijelzőn megjelenik "HŰTÉS"

A hűtés végén megjelenik az "END" felirat a 2. Kijelzőn. A főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a "MENÜ" gombot (2/H ábra).

5.9 PROGRAMOZOTT INDÍTÁS BEÁLLÍTÁSA (IDŐZÍTETT)



Ehhez a funkcióhoz be kell állítani az órát (lásd 5.1. DÁTUM/ÓRA)

Nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra) és a "MENÜ" gombot (2/H ábra) a főmenü aktiválásához. A "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (2/B ábra) válassza ki a "POST" funkciót. Nyomja meg az "ENTER" gombot, majd a "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal válasszon a "RECEPT" és a "MOSÁS" funkciók között. Jóváhagyáshoz nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra).

Nyomja meg az "IDŐ" gombot (2/E ábra), a "MINUSZ", "PLUSZ" vagy "GÖRGETÉS" gombokkal (2/B ábra) válassza ki a program indítási idejét. A jóváhagyáshoz nyomja meg az "IDŐ" (2/E ábra) gombot. Nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra), majd a "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (2/B ábra) válassza ki a receptet vagy a mosási ciklust.. A jóváhagyáshoz nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra).



A késleltetési idő villog (2. ábra - 4. Kijelző)



A "RECEPT" funkciónál nincs előmelegítés

A beállított időben elindul a kiválasztott funkció és az óra elkezd visszafelé számolni.

Nyomja meg a "MENÜ" gombot (2/H ábra) a programozott funkció törléséhez és a főmenübe való visszatéréshez (2/A ábra).



Az eljárás előtt figyelmesen olvassa át a 3 “Működési funkciók” fejezetet

6.1 KONVEKCIÓ (KELESZTÉS) - GŐZ- VEGYES

KONVEKCIÓ: Légkeverés nélküli (statikus) és légkeveréses sütés. Alapértelmezett funkció.

GŐZ: gyengéd sütés, kiolvasztás és termék melegítés.

VEGYES: vegyes, konvekciós és páráz sütés.

Nyomja meg az “ENTER” gombot (1/A ábra) és válassza ki a kívánt sütési módot (1/C ábra - 1. Kijelző).

Állítsa be a hőmérsékletet (lásd: 5.2 A hőmérséklet beállítása).

Állítsa be az időt (lásd: 5.3 Az idő beállítása).



Ha a sütési időt nem állítja be, akkor a sütőt a kezelőnek manuálisan kell leállítania.



Csak “KONVEKCIÓS” üzemmódban lehet beállítani a “Szellőző szelepet” (lásd 5.5 Szellőző szelep beállítása)

Állítsa be a ventilátor sebességét (lásd: 5.6 ventilátor sebességének beállítása)



Nyomja le 3 másodpercre az “IDŐ” gombot (1/E ábra) a maghőmérő funkció (lásd 3.1 és 6.2 / A - 4. pont) beállításához.

A sütés megkezdéséhez nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra).

A 4. Kijelzőn az idő elkezdi csökkenni (beállított idő mód) vagy növekedni (végtelen idő mód).



A “SÜTÉS” funkció alatt át lehet lépni az egyik üzemmódból a másikba (KONVEKCIÓ, GŐZ, KOMBI) és minden paraméter módosítható (idő, hőmérséklet, ventilátor, szellőzés - lásd 5. fej.)



Az “ELŐMELEGÍTÉS” funkció elindításához lásd 5.7

A funkció megszakításához és a főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a “MENÜ” gombot (1/G ábra).

KELESZTÉS

Sütőipari és cukrászati folyamatokhoz.



Csak “KONVEKCIÓ” üzemmódban lehet a “KEELESZTÉS” funkciót beállítani.

Nyomja meg az “ENTER” gombot és a “VENTILÁTOR” gombot (1/F ábra), a “MINUSZ” gombbal válassza ki a “NULLA” paramétert (1/B ábra - 2. Kijelző). Jóváhagyáshoz nyomja meg a "VENTILÁTOR" gombot.

Nyomja meg a “HŐMÉRSÉKLET” gombot (1/D ábra) és a “MINUSZ”, “PLUSZ” vagy “GÖRGETÉS” gombbal állítsa be a hőmérsékletet 25° és 40° C közé.

Jóváhagyáshoz nyomja meg a "HŐMÉRSÉKLET" gombot.

Nyomja meg az “IDŐ” gombot (1/E ábra - 4. Kijelző) és a “MINUSZ”, “PLUSZ” vagy “FUTTATÁS” (1/B ábra) gombokkal állítsa be az időt 4végtelen, 1 perc és 09:00 óra/perc között.

A funkció jóváhagyásához nyomja meg az "ENTER" gombot.

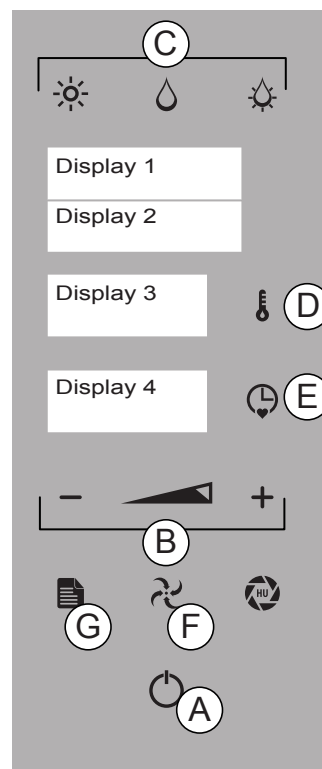


Fig.1

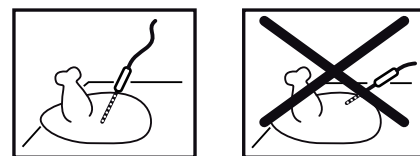
6. FŐZÉSI PARAMÉTEREK

6.2 MAGHŐMÉRŐ és DELTA T

A hőmérő a sütés során méri a termék belső hőmérsékletét.

A sütési idő nem állítható be és nem számítható ki a hőmérő használatakor. A sütő sütési ciklusának akkor van vége, ha a termék hőmérséklete eléri a hőmérőnél beállított értéket.

A maghőmérővel a sütő hőmérsékletét három féle képpen lehet kezelni:



A - MAGHŐMÉRŐ (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, SOUSVIDE)

1. Helyezze be a hőmérő hegyes végét a termék belsejébe (ami a tepsin, a sütőtérben belül található) úgy, hogy a hegye körülbelül a termék közepére essen..

2. Zárja be a sütőajtót, nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra) és a "MENÜ" gombot (1/F ábra). A "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (1/B ábra) válassza ki a "MAGHŐMÉRŐ" funkciót. Jóváhagyáshoz nyomja meg az "ENTER" gombot.

3. A "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (1/F ábra) válassza ki a "MAGHŐMÉRŐ" funkciót.

4. Válassza ki a sütési módot (1/C ábra), hőmérsékletet (1/D ábra), hőmérő hőmérsékletét (1/E ábra) és a kívánt paramétereket (lásd 5. fej.).

A sütés megkezdéséhez nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra).



A maghőmérő hőmérséklete 99° C-ig állítható

Példa: 1 kijelzőn megjelenik "CONV" - MAGHŐMÉRŐ
4 kijelzőn megjelenik "I 90"

A funkcióból való kilépéshez és a főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a "MENÜ" gombot (1/F ábra).

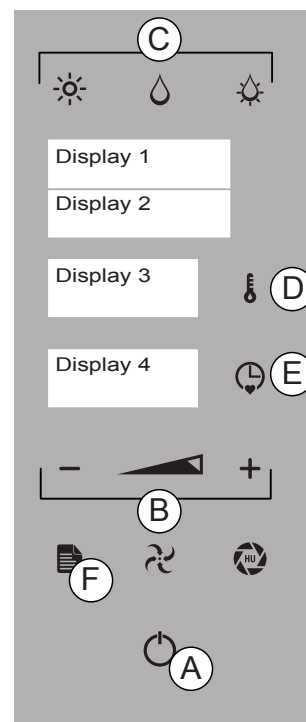


Fig.1

B - DELTA T



A delta T funkció csak a belső maghőmérővel állítható be

Ismétlje meg az 1. és 2. pontban leírt eljárást.

3. A "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (1/F ábra) válassza ki a "DELTA T" funkciót.

Nyomja meg a "HŐMÉRSÉKLET" GOMBOT (1/D ábra) és állítsa be a sütőtér és a maghőmérő közötti állandó hőmérséklet különbséget **20° és 120 ° C közé**.

Jóváhagyáshoz nyomja meg a "HŐMÉRSÉKLET" gombot. Válassza ki a kívánt paramétereket (lásd 5. fej.).

Nyomja meg az "IDŐ" gombot (1/E ábra) és a "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (1/B ábra) válassza ki a hőmérő hőmérsékletét. Jóváhagyáshoz nyomja meg az "IDŐ" gombot.

A sütés megkezdéséhez nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra).

Példa: 1 kijelzőn megjelenik "CONV" - DELTA T

3 kijelzőn megjelenik "60"

4 kijelzőn megjelenik "I 50"

A funkcióból való kilépéshez és a főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a "MENÜ" gombot (1/F ábra).



A maghőmérő funkció és a delta T funkció minden sütési módban és/vagy recept fázisban beállítható

6. FŐZÉSI PARAMÉTEREK

C - DUPLA MAGHŐMÉRŐ (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, SOUSVIDE)

EGY sütési ciklus alatt két fajta termék is süthető

Az alábbiak szerint járjon el:

1. Helyezze be a külső maghőmérőt a sütő előlapja alatt található helyére.



2. Helyezze be a külső maghőmérő hegyes végét a termék belsejébe (ami a tepsin, a sütőtéren belül található) úgy, hogy a hegye körülbelül a termék közepére essen.

3. Helyezze be a belső maghőmérő hegyes végét a termék belsejébe (ami a tepsin, a sütőtéren belül található) úgy, hogy a hegye körülbelül a termék közepére essen.

4. Zárja be a sütőajtót, de figyeljen rá, hogy a külső maghőmérő ne csúszszon ki.

Nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra) és a "MENÜ" gombot (1/F ábra) a főmenübe való belépéshez.

A "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (1/B ábra) válassza ki a "DUPLA MAGHŐMÉRŐ" funkciót. A jóváhagyáshoz nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra).

5. Állítsa be a sütési módot (1/C ábra), a maghőmérő hőmérsékletét (1/E ábra) és a kívánt paramétereket (lásd 5. fej.) a belső maghőmérőhöz.

Példa: 3 kijelzőn megjelenik "INT"
4 kijelzőn megjelenik "70"

6. Nyomja meg az "IDŐ" gombot (1/E ábra) és állítsa be a sütési módot (1/C ábra), a maghőmérő hőmérsékletét (1/E ábra) és a kívánt paramétereket (lásd 5. fej.) a külső maghőmérőhöz.

Példa: 3 kijelzőn megjelenik "EST"
4 kijelzőn megjelenik "65"



a maghőmérők hőmérséklete 99° C-ig állítható

7. Nyomja meg az "IDŐ" (1/E ábra) gombot és a "HŐMÉRSÉKLET" gombot (1/D ábra) a sütőtér hőmérsékletének a beállításához. Jóváhagyáshoz nyomja meg a "HŐMÉRSÉKLET" gombot.

A funkció indításához nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra).

8. A funkcióból való kilépéshez nyomja meg a "MENÜ" gombot (1/F ábra).

9. A hőmérők hőmérsékletének a módosításához nyomja meg az "IDŐ" gombot és ismételje meg az 5. és 6. pontokat.

A sütőtér hőmérsékletének a módosításához nyomja meg a "HŐMÉRSÉKLET" gombot és ismételje meg a 7. pontot.

A beállított alsó **hőmérséklet érték** elérésekor az "END" felirat villog (1. ábra 4. Kijelző).

A beállított felső **hőmérséklet érték** elérésekor az "END" felirat villog (1. ábra 4. Kijelző és megjelenik a "MEGTARTÁS" felirat.

A sütő a legalacsonyabb beállított hőmérsékletet tartja (1. ábra 2. Kijelző).

A funkcióból való kilépéshez és a főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a "MENÜ" gombot (1/F ábra).

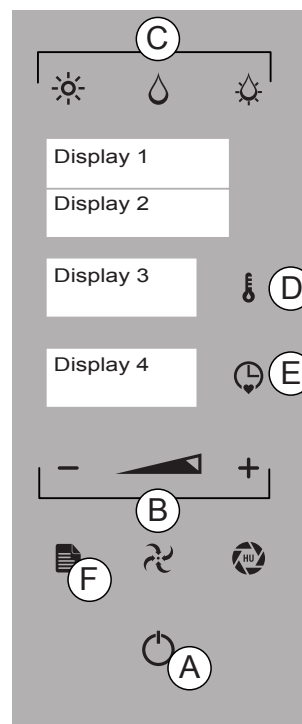


Fig.1



Az eljárás előtt figyelmesen olvassa át a 3 “Működési funkciók” fejezetet

7.1 RECEPTEK

Recept MENTÉSE

A főmenü aktiválásához nyomja meg az “ENTER” gombot (1/A ábra). Nyomja meg a “MENÜ” gombot (1/H ábra). A “MINUSZ” és “PLUSZ” gombokkal (1/B ábra) válassza ki a “RECEPTEKK” funkciót és nyomja meg az “ENTER” gombot a jóváhagyáshoz.

Példa: **1 kijelzőn megjelenik “MENÜ1”**

2 kijelzőn megjelenik “ÚJ”

Nyomja meg az “ENTER” gombot és a kívánt sütési módot: KONVEKCIÓ, GŐZ, KOMBI, KELESZTÉS (1/C ábra).

Állítsa be a hőmérsékletet (lásd: 5.2 A hőmérséklet beállítása).

Állítsa be az időt (lásd: 5.3 Az idő beállítása).



A következő fázisra történő átlépéshez kötelező az idő beállítása (nem végtelen)

Nyomja meg a “PLUSZ” gombot (1/I ábra) és ismételje meg a műveleteket a többi fázis mentéséhez.



Nyomja le 3 másodpercre az “IDŐ” gombot (1/E ábra) a maghőmérő funkció (lásd 3.1 és 6.2 / A - 4. pont) beállításához.



“AJTÓ” fázis: nyomja le egyidejűleg a “MINUSZ” és “PLUSZ” gombokat (1/L+I ábrák). Ez a fázis emlékezteti a kezelőt, hogy nyissa ki az ajtót, hogy módosítani tudja a sütés alatt álló terméket (pl. alapanyag hozzáadása)



60 recept és 5 fázis/recept menthető

Nyomja le 3 másodpercig az “ENTER” gombot (1/A ábra) a recept nevének módosításához.

Példa: **1 kijelzőn megjelenik “-”**

2 kijelzőn megjelenik “_ _”

A “MINUSZ”, “PLUSZ” vagy “GÖRGETÉS” gombokkal (1/B ábra) válassza ki a recept első betűjét.

Nyomja meg az “ENTER” gombot a betű jóváhagyásához, hibás kitöltés esetén nyomja meg a “MENÜ” gombot (1/H ábra). Folytassa a recept nevének bevitelével.

Nyomja le 3 másodpercig az “ENTER” gombot a recept nevének mentéséhez (1/A ábra).

Egy hármas hangjelzés jelzi a mentés megtörténtét.

Példa: **1 kijelzőn megjelenik “MENÜ1”**

2 kijelzőn megjelenik “CSIRKE”

A főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a “MENÜ” gombot.

RECEPT módosítása

LEHETŐSÉG van a funkciók (KONVEKCIÓ, GŐZ, KOMBI, KELESZTÉS), a paraméterek (idő, hőmérséklet, légkeverés, szellőztetés) és a recept fázisok (lásd RECEPT mentése) módosítására.

A műveletek végén nyomja meg az “ENTER” gombot (1/A ábra).

Nyomja le 3 másodpercig az “ENTER” gombot a módosítások jóváhagyásához, majd nyomja le újra 3 másodpercig az “ENTER” gombot a módosított recept mentéséhez. A kilépéshez nyomja meg a “MENÜ” gombot (1/H ábra).

FÁZIS TÖRLÉSE

A főmenü aktiválásához nyomja meg az “ENTER” gombot (1/A ábra). Nyomja meg a “MENÜ” gombot (1/H ábra). A “MINUSZ” és “PLUSZ” gombokkal (1/B ábra) válassza ki a “RECEPTEKK” funkciót és nyomja meg az “ENTER” gombot a jóváhagyáshoz. A “MINUSZ” és “PLUSZ” gombokkal (1/B ábra) válassza ki a törlendő fázis.

Nyomja meg az “IDŐ” gombot és a “MINUSZ” gombbal (1/L ábra) nullázza az időt.

Példa: **4 kijelzőn megjelenik “0.00”**

Nyomja le 3 másodpercig az “ENTER” gombot a módosítás jóváhagyásához, majd nyomja le újra 3 másodpercig az “ENTER” gombot a törlés mentéséhez. A kilépéshez nyomja meg a “MENÜ” gombot (1/H ábra).

JELEN KÉZIKÖNYV A GYÁRTÓ TULAJDONA, EZÉRT TELJES VAGY RÉSZLEGES MÁSOLÁSA IS TILOS.

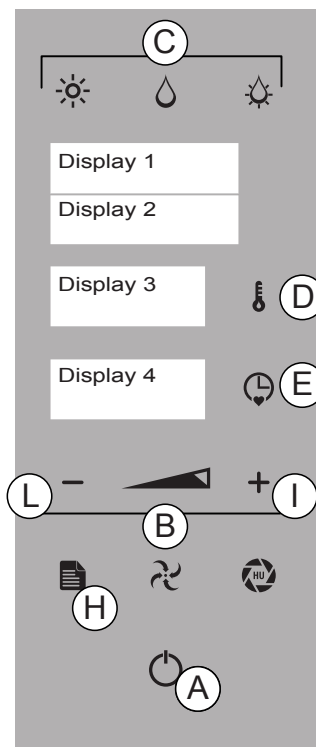


Fig.1

RECEPT indítása

Nyomja meg az "ENTER" gombot (1/A ábra), nyomja meg a "MENÜ" gombot (2/C ábra), majd a "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (2/B ábra) válassza ki a "RECEPTEK" funkciót. Nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra), a "MINUSZ", "PLUSZ" vagy "GÖRGETÉS" gombokkal (2/B ábra) válassza ki a kívánt receptet.

Az előmelegítés indításához nyomja meg az "ENTER" gombot (lásd 5.7 előmelegítés beállítása)



Nyomja meg a "MENÜ" (2/C ábra) gombot a recept megszakításához és a főmenübe való visszatéréshez

RECEPT törlése

Nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra), nyomja meg a "MENÜ" gombot (2/C ábra), majd a "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (2/B ábra) válassza ki a "RECEPTEK" funkciót. Nyomja meg az "ENTER" gombot.

Válassza ki a törlendő receptet a "MINUSZ", "PLUSZ" vagy "GÖRGETÉS" gombokkal. Nyomja le 3 másodpercre a "PLUSZ" gombot.

Jóváhagyáshoz nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra).

A funkcióból való kilépéshez és a főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a "MENÜ" gombot.

7.2 USB ESZKÖZ

RECEPTEK betöltése

Az USB eszközre mentett recepteket az alábbiak szerint tudja átmenteni a sütőre:

"STAND BY" üzemmódban nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra) és a "MENÜ" gombot (2/C ábra). A "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (2/B ábra) válassza ki a "RECEPTEK IMPORTÁLÁSA" funkciót (2. Kijelző). Nyissa ki a sütő előlapja alatti kis ajtót és helyezze be az USB eszközt. Jóváhagyáshoz nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra).

Példa: 1 kijelzőn megjelenik "USB"

2 kijelzőn megjelenik "READ"

3 kijelzőn megjelenik "RUNNING"

4 kijelzőn megjelenik a receptek betöltésének haladása

(P 1, P 2, P 3 stb.)

Példa: 1 kijelzőn megjelenik "USB"

2 kijelzőn megjelenik "FINISH"

Vegye ki az USB eszközt Zárja vissza a kis ajtót.

A főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a "MENÜ" gombot (2/C ábra).

RECEPTEK kiírása

A sütőre mentett receptek USB-re történő áttöltéséhez az alábbiak szerint járjon el:

"STAND BY" üzemmódban nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra) és a "MENÜ" gombot (2/C ábra). A "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (2/B ábra) válassza ki a "RECEPTEK MENTÉSE" funkciót (2. Kijelző). Nyissa ki a sütő előlapja alatti kis ajtót és helyezze be az USB eszközt.

Jóváhagyáshoz nyomja meg az "ENTER" gombot (2/A ábra).

Példa: 1 kijelzőn megjelenik "USB"

2 kijelzőn megjelenik "SAVE"

3 kijelzőn megjelenik "RUNNING"

4 kijelzőn megjelenik a receptek kiírásának haladása

(P 1, P 2, P 3 stb.)

Várja meg, hogy a receptek kiírása befejeződjön.

Példa: 1 kijelzőn megjelenik "USB"

2 kijelzőn megjelenik "FINISH"

Vegye ki az USB eszközt Zárja vissza a kis ajtót.

A főmenübe való visszatéréshez nyomja meg a "MENÜ" gombot (2/C ábra).

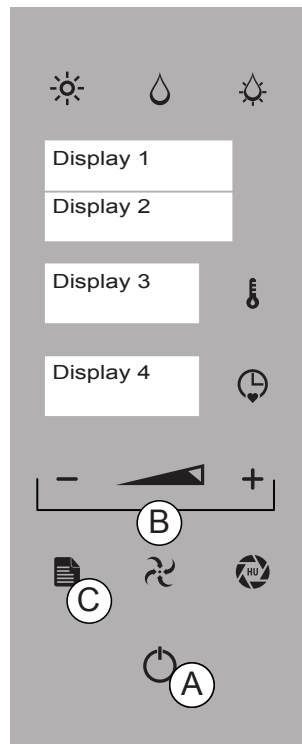


Fig.2

8. TERMÉK BERAKÁSA ÉS KIVÉTELE



A termék berakásánál és kivételénél fennáll az égés maradványkockázata, ami a sütőtér, a tepsik és a használt edények véletlen érintésekor fordulhat elő.



A sütőtérnek nevezett területhez való hozzáféréskor ne feledje, hogy fennáll az égésveszély. Ezért megfelelő személyes védőfelszerelés használata kötelező. Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést.



A tisztítás megkezdése előtt szerelkezzen fel személyes munkavédelmi eszközökkel (kesztyű, maszk, szemüveg)



Az ajtót úgy nyissa ki, hogy közben a berendezés oldalánál áll, így elkerülheti a közvetlen hőforrást



Ajtó nyitása: fogja meg a fogantyút, forgassa el jobbra vagy balra, majd húzza meg, hogy a rugós mechanizmus kiakadjon. Ajtó zárása: fogja meg a fogantyút és tolja be az ajtót, rugós mechanizmus beakadjon.



A sütő berakása előtt lásd 5. fejt. Munkaparaméterek

TERMÉK BERAKÁSA

Tegye a kezelendő terméket tepsí(k)re, majd rakja rá az előzőleg felszerelt teps tartóra. (1. ábra)

Indítsa el a napi üzembe helyezési eljárást (lásd 4. Üzembe helyezés) vagy a programozást (lásd 7. Programozás)

TERMÉK KIVÉTELE

Nyissa ki az ajtót és személyes védőfelszerelést használva vegye le a tepsiket a teps tartóról.



A munka befejeztével szükség esetén indítsa el a karbantartási eljárást (lásd 9. Rendszeres Karbantartás)

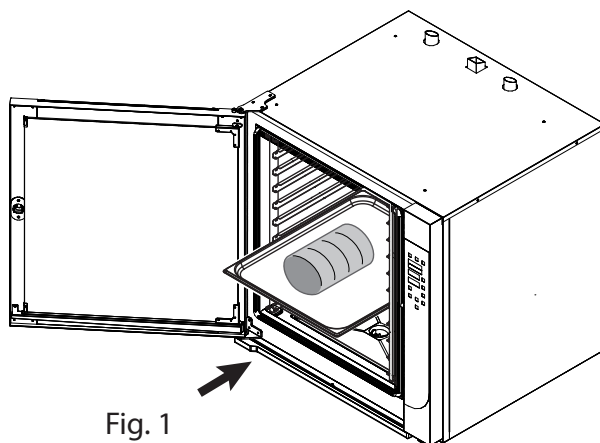


Fig. 1

9.1 KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

Általános figyelmeztetések



A berendezés élelmiszerek elkészítéséhez használandó, ezért különös figyelmet kell fordítani minden higiéniaiával kapcsolatos kérdésre és folyamatosan tisztán kell tartani mind a berendezést, mind annak környezetét.



A berendezést rendszeresen meg kell tisztítani, minden lerakódást és/vagy élelmiszer maradványt el kell távolítani.



A készülék tisztításakor a sütőtérnek üresnek kell lennie.



Hosszabb üzemén kívüli időszak esetén le kell kötni a berendezést az összes energia ellátó hálózatról, továbbá alaposan meg kell tisztítani a készülék külső és belső részeit



A sütőtérnek nevezett területhez való hozzáféréskor ne feledje, hogy fennáll az égésveszély. Ezért megfelelő személyes védőfelszerelés használata kötelező. Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést.



A tisztítás megkezdése előtt szerelkezzen fel személyes munkavédelmi eszközökkel (kesztyű, maszk, szemüveg)



Az ajtót úgy nyissa ki, hogy közben a berendezés oldalánál áll, így elkerülheti a közvetlen hőforrást



A főzés során használt só és/vagy ecet vagy egyéb savas anyagok hosszú távon korróziót okozhatnak a sütőtérben belül. A munkaciklus végén a készüléket megfelelő tisztítószerrel gondosan meg kell tisztítani ezektől az anyagoktól, majd bő vízzel leöblíteni.



A sütőtérhez használt tisztítószernek meghatározott kémiai jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- 12-nél nagyobb pH érték

- klór/ammónia mentes és a vízhez hasonló viszkozitás és sűrűség



Figyelmesen olvassa el a tisztítószerek címkéjén található utasítást. Viseljen az adott művelet végzéséhez alkalmas védőfelszerelést. (Lásd a csomagoláson feltüntetett védőfelszerelések)



Ne használjon agresszív termékeket a berendezés külső tisztításához (kereskedelmi forgalomban kapható, acél és üveg felületek tisztításához ajánlott terméket használjon).



Figyeljen oda a rozsdamentes acél felületekre, hogy ne sértse meg őket, ezért kerülje a korrózív termékek, illetve a dörzsölő anyagok vagy éles eszközök használatát



A felületeket ivóvízzel öblítse át, majd törölje szárazra egy nedvszívó ronggyal vagy más nem dörzsölő anyaggal



A berendezést ne tisztítsa nagynyomású és/vagy közvetlen vízszugárral.



Az ajtó tömítéseinek megóvásához a tisztítási műveletek befejeztével mossa át a tömítéseket vízzel és semleges tisztítószerrel, gondosan szárítsa meg, majd száradást követően vigyen fel egy védő talkum réteket a gumitömítés teljes felületére. A tömítések állapot megóvását heti gyakorisággal kell elvégezni.

Összefoglaló táblázat: illetékesség - beavatkozás - gyakoriság



"Általános" kezelő

Olyan személy, aki a berendezést bekapcsolt védelmi szerkezetek mellett működtetheti, az egyszerű működtetésre megbízást és engedélyt kapott.



Szakirányú kezelő

A készülék mozgatásával, szállításával, telepítésével, karbantartásával, javításával és elbontásával megbízott szakképzett kezelő.

	DOKUMENTUM TÍPUSA	MŰVELETEK GYAKORISÁGA
	Tisztítás első indításkor Sütőtér tisztítása Szűrő tisztítása Tisztító folyadék szintjének ellenőrzése Kondenzvíz gyűjtő tartály tisztítása Külső és belső üveg tisztítása Ajtó tömítésének ellenőrzése és tisztítása	Érkezéskor telepítés után Napi termelés befejeztével Szükség esetén 2-33 naponta (szükség szerint) Napi termelés befejeztével Szükség esetén Heti termelés befejeztével
	Kivezetők ellenőrzése és tisztítása	30 naponta nagyon kemény, nem lágyított vízzel

9.2 TISZTÍTÁS ELSŐ INDÍTÁSKOR



A gyártó telephelyéről kilépő készülék speciális anyaggal van kezelve a leginkább kitett részek védelme érdekében.



Az első beüzemeléskor a berendezést gondosan meg kell tisztítani, annak érdekében, hogy eltávolítsa az esetleges idegen anyag maradványokat a sütőtér belsejéből és külsejéről.

Kézzel távolítsa el a külső védőfóliát, majd gondosan tisztítsa meg a berendezés minden külső elemét.



Ne használjon dörzsölő anyagokat és korrozív tisztítószerkeket (lásd 9.1 Általános figyelmeztetések)

A külső elemek tisztításánál leírt műveletek befejeztével el kell végezni a főztér tisztítását.

Modell függvényében a sütőtér automatikusan is tisztítható, ha a berendezés rendelkezik ezzel az opcióval, vagy kézi eljárással, ha nem.



Az automatikus mosással felszerelt modelleknél helyezze el a tisztítófolyadék gyűjtésére szolgáló csőhöz csatlakoztatott szűrőt az erre a célra szolgáló tartóba (1/A ábra).



A készülék tisztításakor a sütőtérnek üresnek kell lennie.

Nyissa ki az ajtót és vegye le a tepsiket (ha bent vannak) a tepsitartóról (1. ábra).

Távolítsa el a tepsitartót, úgy hogy lehúzza a csapokról (2/B-C-D ábra).

Modell függvényében a sütőtér tisztításának az alábbi pontokban leírt utasításokat kövesse:

- Sütőtér tisztítása automatikus mosással. A sütő elvégz egy tisztítási ciklust tisztítószerezrel, majd a sütőtér átöblítésével fejezi be a műveletet.
- Sütőtér tisztítása kézi mosással. Ezt az eljárást akkor kell alkalmazni, ha a sütő nem rendelkezik automatikus mosási opcióval.

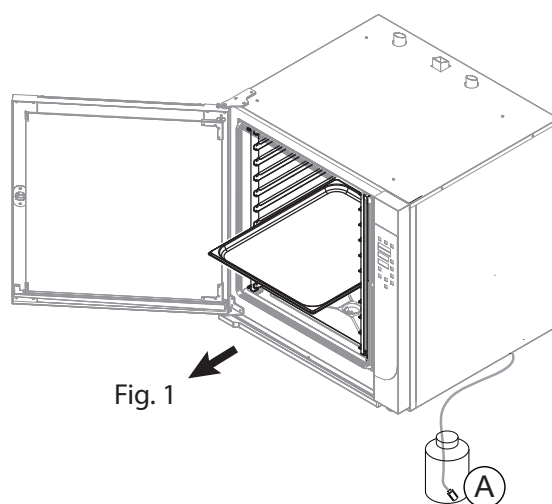


Fig. 1

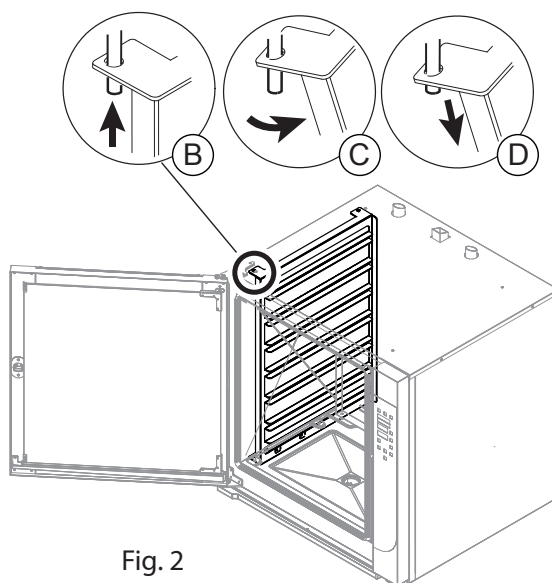


Fig. 2

9.3 Automatikus MOSÁS

MOSÁS indítása

Nyomja meg az "ENTER" gombot (3/A ábra) és a "MENÜ" gombot (3/H ábra) a főmenü aktiválásához. A "MINUSZ" vagy "PLUSZ" gombokkal (3/B ábra) válassza ki a "WASH" funkciót. A jóváhagyáshoz nyomja meg az "ENTER" gombot (3/A ábra).



A szennyeződés mértékének függvényében megjelenik az ajánlott mosási ciklus (3. ábra - 2. Kijelző)

FAST: rövid időtartamú mosási ciklus, tisztítószer nélkül.

CSAK ÖBLÍTÉS: teljes mosási ciklus tisztítószer nélkül.

RÖVID: rövid időtartamú mosási ciklus, egy tisztítószeres ciklus.

KÖZEPES: teljes mosási ciklus, két tisztítószeres ciklus.

HOSSZÚ: teljes mosási ciklus, három tisztítószeres ciklus.

Példa: **1 kijelzőn megjelenik "WASH"**
2 kijelzőn megjelenik "RÖVID"

A "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (3/B ábra - 2. Kijelző) az alábbi mosási ciklusok kiválasztására van lehetőség: **FAST - CSAK ÖBLÍTÉS - RÖVID - KÖZEPES - HOSSZÚ**. A ciklus indításához nyomja meg az "ENTER" gombot (3/A ábra).

A MOSÁS leállítása

A TISZTÍTÓSZER beadagolása előtt (3 ábra - 2. Kijelző - ÁZTATÁS)

Nyomja meg az "ENTER" gombot (3/A ábra). A mosás folytatásához nyomja meg az "ENTER" gombot (3/E ábra). A funkcióból való kilépéshez nyomja meg a "MENÜ" gombot

A TISZTÍTÓSZER beadagolása után 3. ábra - 2. kijelző - TISZTÍTÓSZER + VÍZ)

Nyomja meg az "ENTER" gombot (3/A ábra).



CSAK MOSÁSI FUNKCIÓ (a többi funkció ki van kapcsolva)

Lehetséges műveletek: a megszakított mosás folytatásához nyomja meg az "ENTER" gombot, vagy válasszon egy mosás típust a "MINUSZ" és "PLUSZ" gombokkal (3/B ábra). Az új mosási ciklus indításához nyomja meg az "ENTER" gombot (3/A ábra).

9.4 KÉZI MOSÁS

A kezelő a sütőteret tisztítószer felvitelével tisztítja, a tisztítási eljárás során és ivóvízzel öblíti az öblítési eljárás során.



A készülék tisztításakor a sütőtérnek üresnek kell lennie, rácsok, tepsik és más tartozékok nélkül (4-5 ábra).

Állítsa be a GŐZ sütési módot, a HŐMÉRSÉKLET paramétereket 100°C-ra, az időt pedig 20 percre (lásd: 6.1 Konvekció (Kelesztés) - Gőz - Kombi).

A művelet végén nyissa ki az ajtót és néhány másodpercig hagyja hűlni a sütőteret.

Egy normál gőzölő segítségével (6. ábra) vigye fel a főzőtér teljes felületére a tisztító folyadékot, majd egy nem dörzsölős szivaccsal alaposan tisztítsa meg az egész felületet (6. ábra).

A művelet befejeztével alaposan öblítse át a sütőteret ivóvízzel, amihez semmiképpen ne használjon nagy nyomású vízugarat.

A fent leírt műveletek elvégzését követően egy nem dörzsölős ronggyal törölje szárazra a főzőteret.

Szükség esetén ismételje meg a fent leírtakat.

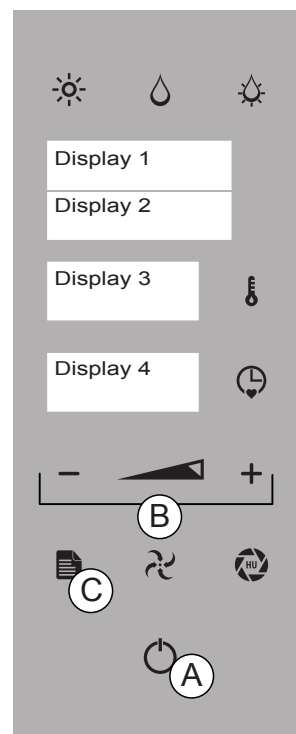


Fig.3

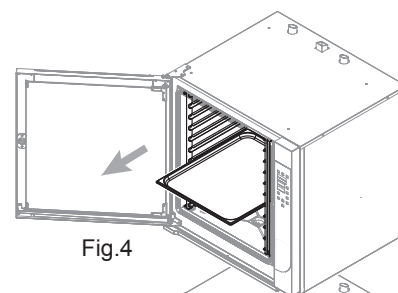


Fig.4

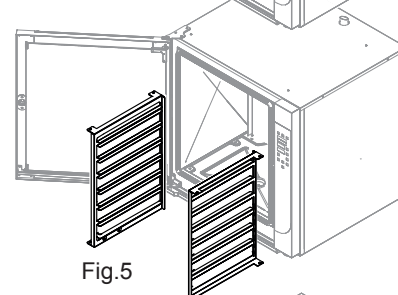


Fig.5

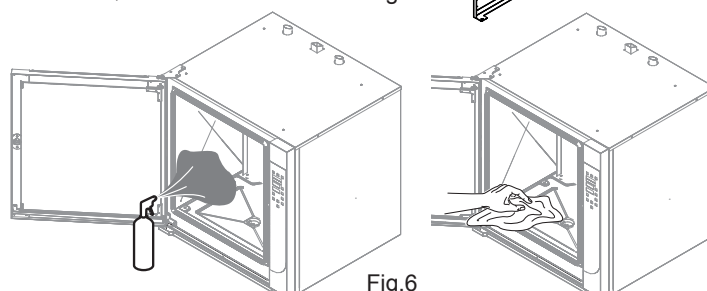


Fig.6

9.5 IDŐSZAKOS ELLENŐRZÉSEK

Sütőtér tisztítása

A sütőtér belsejében különböző típusú szilárd szennyeződések rakódhatnak le, amit a nap végén szemrevételezéssel kell ellenőrizni. Szükség esetén távolítsa el kézzel a maradványokat, csavarozza ki a sütőtér alapjánál található szűrőt (7. ábra), hogy a kivezetés az ott megrekedt szennyeződésektől megtisztítsa. A művelet végén csavarozza vissza a szűrőt a sütőtér belsejébe.

 Szükség esetén húzza le a csapokról (8. ábra) a tepsitartókat és vegye ki őket a sütőtérből.

Szűrő tisztítása

Szükség esetén csavarozza ki a szűrőt (14. ábra), mossa át ivóvízzel és nem súroló és/vagy nem korrozív anyaggal a szilárd maradványok eltávolítása érdekében. Gondosan szárítsa meg. A művelet végén csavarozza vissza a szűrőt.

 Üzenet "Szűrő tisztítása" (2. Kijelző): végezze el a szűrő rendes karbantartását.

A tisztítás végén nyomja le 5 másodpercre a "PLUSZ" gombot az üzenet törléséhez

Kondenzvíz gyűjtő tartály tisztítása

A kondenzvíz gyűjtő tartály belsejében különböző típusú szilárd szennyeződések rakódhatnak le, amik akadályozhatják az összegyűlt folyadék távozását, ezért ezt a nap végén szemrevételezéssel kell ellenőrizni. Szükség esetén kézzel távolítsa el ezeket a maradványokat, hogy felszabadítsa az elvezető nyílást (10. ábra).

Külső és belső üveg tisztítása

A készüléken egy fix, az ajtóra szerelt és egy mobil üveg található. Szükség esetén, olyankor, mikor az ajtó teljesen nyitva van, akassza ki az üveget rögzítő kampókat (9. ábra) és nagyon óvatosan tisztítsa meg a mobil üveg mindkét oldalát. Visszaakasztás előtt tisztítsa meg a belső fix üveget is.

Ajtó tömítésének ellenőrzése és tisztítása

A sütőtér minden mosása után, a napi munkaciklus végén, az ajtó tömítéseinek megóvásához alaposan meg kell tisztítani őket (11. ábra).

Tisztítsa meg nem súroló és/vagy nem korrozív szerrel a tömítést, szárítsa meg és vigyen fel egy réteg vazelinolajat a teljes felületre, hogy puhán és megfelelő állapotban tartsa.

Tisztító folyadék szintjének ellenőrzése

Az automatikus mosással rendelkező készüléknél a nap végén szemrevételezéssel kell ellenőrizni a tisztítószer szintjét a tartályban (12. ábra).

Ellenőrizze a tisztítószer szintjét a tartályban, szükség esetén töltsse fel és/vagy cserélje le.

Ha nincs tisztítószer, a készülék nem küld riasztást, így a mosás tisztítószer nélkül fog végbemenni.

Kivezetők ellenőrzése és tisztítása

A megfelelő szennyvíz elvezetéshez ellenőrizze a teljes csőszakaszon, hogy nincs-e dugulás vagy más jellegű akadály (9-13 ábrák).

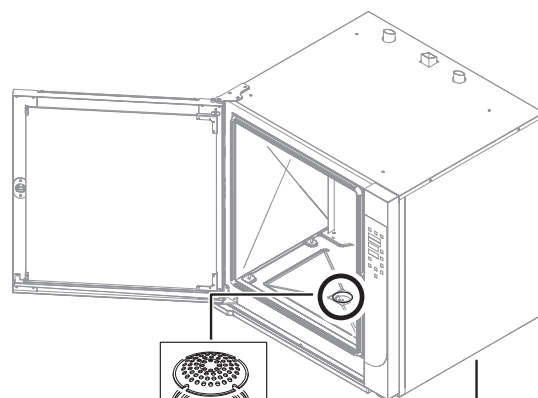


Fig. 7

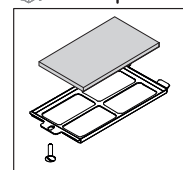


Fig. 14

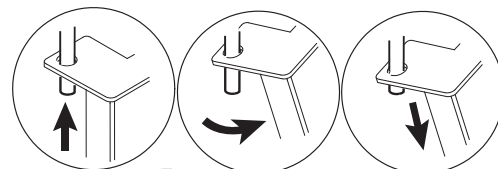


Fig. 8

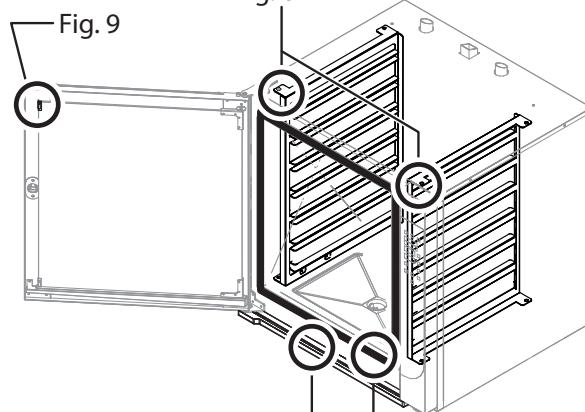


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

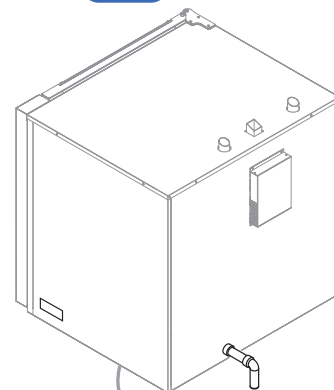


Fig. 12



Fig. 13

10. VÉSZJELZÉSEK

10.1 Riasztások listája

A működés során a 2. kijelzőn megjelenített rendellenességekről lásd az alábbi leírást:

Kamra szonda riasztás: a hőmérséklet szonda megtört vagy megszakadt.

Nedvesség szonda riasztás: a nedvesség szonda megtört vagy megszakadt.

Belső maghőmérő riasztás: a maghőmérő megtört vagy megszakadt (a sütő a mag szonda nélkül is használható).

Külső maghőmérő riasztás: a maghőmérő megtört vagy megszakadt, vagy nincs megfelelően behelyezve (a sütő a mag szonda nélkül is használható).

Kártya hőmérséklet riasztás: kártya túlmelegedett (70° C fölé).

Motor riasztás: motor túlmelegedett.

Víz hiány riasztás: vízellátás nem elégséges.

EEP: szoftver hibás betöltés/frissítés.

FLAM: nincs begyújtó láng.

Szellőzés riasztás: szellőztető készülék hibás működés.

OFFRUN riasztás: gyors hőmérséklet emelkedés.

A "PLUSZ" gomb 5 másodpercig tartó lenyomásával a riasztás törölhető. Az üzenet a probléma kiküszöböléséig újra és újra megjelenik.



Vegye fel a kapcsolatot a meghatalmazott műszaki szervizzel.

Az engedéllyel rendelkező technikus beavatkozik, hogy megállapítsa a probléma okát és helyreállítsa a működést

ÜZEMZAVAR



Amennyiben a készülék nem működik megfelelően, a kisebb problémákat az alábbi táblázat segítségével próbálja megoldani.

RENDELLENESSÉG	LEHETSÉGES OK	BEAVATKOZÁS
A készüléket nem lehet bekapcsolni	- A főkapcsoló nincs bekapcsolva - A kismegszakító vagy a mágneses megszakító leoldott	- Kapcsolja be a főkapcsolót - Kapcsolja vissza a kismegszakítót vagy a mágneses megszakítót
Nem képződik gőz	A vízcsap zárva van	Nyissa ki a vízcsapot
A víz nem folyik le a sütőtérből.	A lefolyó eldugult.	- Tisztítsa meg a lefolyó szűrőjét - Távolítsa el az esetleges ételmaradékokat a lefolyóból.
A belső falakon vízkőlerakódás van	A vízlágyító nincs bekötve, vagy kiürült	- Csatlakoztassa a készüléket egy vízlágyítóhoz - Regenerálja a vízlágyítót - Vízkőmentesítse a főzőteret.
A főzőtérben foltok láthatók.	- Vízminőség - Rossz minőségű tisztítószer - Nem megfelelő öblítés	- Szűrje meg a vizet (lásd vízlágyító) - Használja a javasolt tisztítószert - Ismételje meg az öblítést
A gázkészülék nem kapcsol be	- A gázcsap el van zárva. - Levegő van a csővezetékben	- Nyissa ki a gázcsapot - Ismételje meg a begyújtást
Nincs víz	A vízcsap zárva van.	Nyissa ki a vízcsapot
Elektronikus alkatrészek túlmelegedése (Kártya hőmérséklet riasztás)	Hűtőventilátorok eltömődtek	Tegye szabaddá a levegő útját vagy tisztítsa meg a szűrőket
Szűrő tisztítása üzenet	Szűrő karbantartási idő lejárt	Végezze el a tisztítást (lásd 9.5 Időszakos ellenőrzések)



Ha a hiba oka nem szüntethető meg, kapcsolja ki a készüléket és zárja el az energiaellátást biztosító berendezéseket, majd vegye fel a kapcsolatot a meghatalmazott műszaki szervizzel.

A berendezés üzemén kívül helyezése és megsemmisítése



AZ ANYAGOK MEGSEMMISÍTÉSÉT KÖTELEZŐ A BERENDEZÉS ELBONTÁSI ORSZÁGÁBAN ÉRVÉNYBEN LÉVŐ ELJÁRÁS SZERINT VÉGREHAJTANI.

Az elektromos és elektronikus készülékekben alkalmazott káros anyagok használatának csökkentésére és a hulladékkezelésre vonatkozó irányelvek (lásd 0.1 sz. Szakasz) ÉRTELMÉBEN. A berendezésen vagy annak csomagolásán elhelyezett, áthúzott konténerrel jelölt szimbólum azt jelzi, hogy a készülék hasznos élettartamát követően a berendezés egyéb hulladékoktól elkülönítve gyűjtendő össze.

Jelen készülék esetén, a hasznos élettartam lejártá után a szelektív begyűjtés a gyártó szervezésében és kezelésében történik. A felhasználó, amennyiben szeretné a használaton kívüli berendezést elszállíttatni, vegye fel a kapcsolatot a gyártóval, és az elkülönített összegyűjtés érdekében kövesse az általa alkalmazott eljárást. A használaton kívüli készülék megfelelő szelektív begyűjtése, majd ezt követően a környezetvédelmi szempontokkal kompatibilis újrahasznosítása, kezelése és megsemmisítése révén elkerülhetők a környezetre és az egészségre ártalmas esetleges negatív hatások, valamint lehetővé válik a berendezést alkotó anyagok újrafelhasználása és/vagy újrahasznosítása. A termék törvényellenes megsemmisítése az érvényben lévő jogszabályokban foglalt szankciókat vonja maga után.



Az üzemén kívül helyezést és a berendezés megsemmisítését szakképzett személyeknek kell végezniük

Hulladékkezelés



A használat és a karbantartás során kerülje a szennyező anyagok (olajok, zsírok, stb.) környezetbe való kijuttatását és az egyes anyagok összetételének függvényében, valamint a vonatkozó hatályos jogszabályok betartása mellett gondoskodjon a szelektív hulladékkezelésről.

A hulladékok szabálytalan megsemmisítése a szabálysértés elkövetési országában hatályos törvényekben szabályozott büntetés kiszabását vonja maga után.

