

	EN INDEX	IT INDICE	DE INHALT
	USE AND MAINTENANCE	USO E MANUTENZIONE	BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG
4.0	Description of the control panel components	Descrizione componenti pannello comandi	Programmierung und Betrieb
4.5	Starting the oven	Avviamento del forno	Steuerung und Kontrollvorrichtungen
4.6	Turning the oven off	Spegnimento del forno	Ausschalten des Gerätes
9.0	Maintenance	Manutenzione	Wartung
9.1	What to do in the case of a breakdown or non use	Comportamento in caso di guasto e/o prolungato inutilizzo	Anweisungen bei Störungen und/oder längerem Gerätestillstand
10.1	Remedies to cooking hitches	Rimedi alle anomalie di cottura	Abhilfe bei anormalem Garen

	FR INDEX	ES INDICE	NL INHOUDSOPGAVE
	EMPLOI ET MAINTENANCE	USO Y MANTENIMIENTO	GEBRUIK EN ONDERHOUD
4.0	Description des éléments du panneau	Descripción componentes panel de mandos	Beschrijving van componenten bedieningspaneel
4.5	Commandes et contrôles auxiliaires	Encendido del horno	Starten de oven
4.6	Arrêt du four	Apagado del horno	Het uitschakelen van de oven
9.0	Maintenance	Mantenimiento	Onderhoud
9.1	Que faire en cas de panne ou d'arrêt prolongé de l'appareil	Comportamiento en caso de avería o de larga inactividad	Handelen in geval van storingen
10.1	Que faire pour résoudre les problèmes de cuisson	Remedios para las anomalías de cocción	Oplossingen voor problemen bij het koken

USE AND MAINTENANCE

INSTRUCTIONS FOR A SAFE USE OF THE OVEN

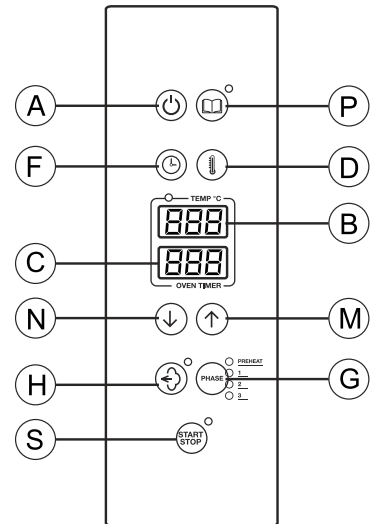
- Ensure the oven is on a stable position and safety devices installed upstream are efficient.
- Always use adequate protection gloves to introduce or pull out the trays.
- Always pay maximum attention to the floor, that due to cooking steam could be slippery.
- In order to avoid burns, never use trays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

MAX. FOOD LOADING

Number of trays	Max. food loading
5 x 1/1 GN - 60x40	15 kg
7 x 1/1 GN - 60x40	20 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 kg

4.0 CONTROL PANEL COMPONENTS DESCRIPTION

- A** ON/OFF button
- B** Temperature display
- C** Time display
- D** Cooking chamber temperature selection
- F** Time selection
- G** Cooking programs phases
- H** Manual humidification/ humidification percentage button
- M** Increase value button
- N** Reduce value button
- P** Automatic programs
- S** Start/stop button



4.2 STARTING THE OVEN

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



Press **ON/OFF** button to turn on the display.

ATTENTION! Switching off the oven with ON/OFF button does not interrupt the power supply to the electronic boards. If the oven is not used, we advise you to switch off electric power supply using the protection switch upstream.

4.5A COOKING CHAMBER TEMPERATURE



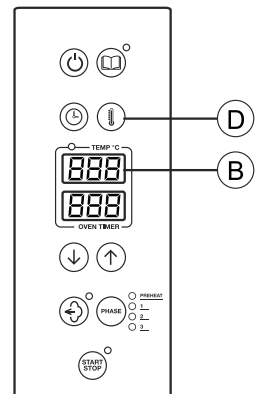
Display B shows the temperature of the cooking chamber. Pressing temperature button (D), the display starts flashing and shows the values set.



Press the button shown on the side to increase the value on the display.



Press the button on the side to reduce the value on the display. Press again temperature button (D) to store the new value for the cooking. The led stops flashing. The temperature range of the cooking chamber is 30 - 270 °C.



4.5B COOKING TIME



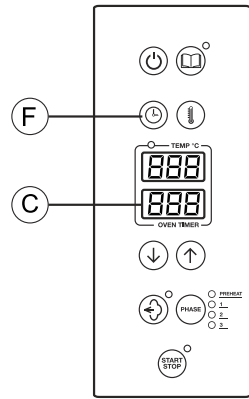
Press button (F) on the side to change cooking time. Display C shows ---.



Press the button on the side to increase the value on the display.



Press the button on the side to reduce the value on the display. For an unlimited functioning of the oven (infinite time), press the button on the side, when the display shows value 0. The display will then show - - -.



4.5C HUMIDIFICATION PERCENTAGE



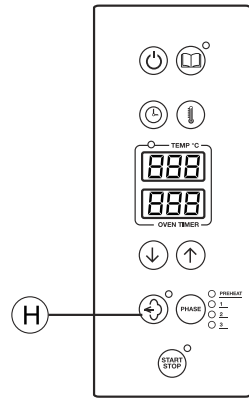
Press the button on the side to change humidification percentage.



Press the button on the side to increase the value on the display.



Press the button on the side to reduce the value on the display. Press again humidification button to switch off the flashing led and store the new value for the cooking. The humidity percentage range is: 0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%



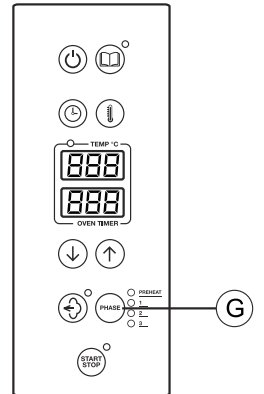
4.5D ADDING COOKING PHASES



When a cooking parameter is confirmed, led 1 next to phases button G flashes for some seconds.

During this time it is possible to add a cooking phase, pressing button G.

You can set 3 phases maximum.



4.5E STARTING A MANUAL COOKING

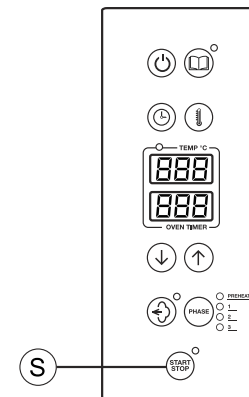


Pressing button S (start/stop), the preheating phase starts. The lower display shows the word PrE.

The leds PREHEAT next to PHASE button and the led next to START/STOP button turn on.

When set preheating temperature is reached, the buzzer starts ringing to advise the end of the preheating. On the lower display the writing "PrE" flashes together with the preheating led.

The oven will maintain the preheating temperature until the door is opened to load the food. When the door is closed, the cooking starts with phase 1.



If the door is opened during preheating (before reaching the set preheating temperature), preheating is automatically interrupted, as it is presumed the food has been loaded into the oven. During preheating it is not possible to use automatic humidification, whereas manual humidification is available.

9.0 MAINTENANCE

All external stainless steel parts should be:

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

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

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

The oven cooking chamber must be cleaned from residues of food and fat at the end of each cooking process. The juices and fat that drip from the food and fall to the bottom, are conveyed to the drain in the centre. To clean the oven, use a degreasing product suitable for stainless steel, a spray-on product for instance, that covers all areas, especially the back of the suction conveyor.

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

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

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

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

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

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

10.1 REMEDIES TO COOKING HITCHES

If cooking is uneven:

Check that there is at least 3 cm between the food cooking and the tray above it: if there is less space it will not allow correct ventilation of the food to be cooked. Make sure that the foods to cook are not against each other which would prevent correct ventilation between them.

Cooking temperature might be too high, try with a lower temperature. If the food cannot stand direct contact with the hot air it must be put in suitably deep G.N. containers.

If the food is dry:

Reduce cooking time.

The temperature must be adequately lowered. Remember that the lower the temperature is the less weight will be lost.

The combined cycle for a humidity rich cooking environment was not selected.

The food was not greased with oil or juices before it was put in to cook.

USO E MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER L'USO SICURO DEL FORNO

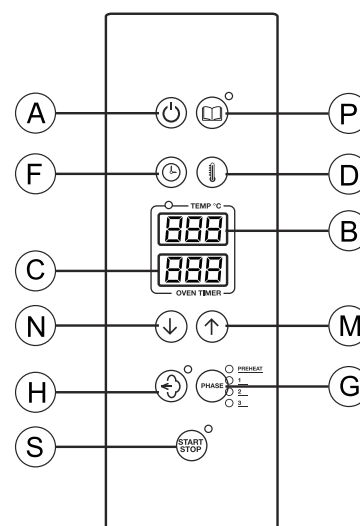
- Assicurarsi che il forno sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'apparecchio siano efficienti.
- Utilizzare sempre adeguati guanti protettivi per introdurre e/o estrarre le teglie.
- Porre sempre la massima attenzione al pavimento, che a causa del vapore prodotto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

CARICO MASSIMO DI ALIMENTI

Numero di teglie	Carico massimo
5 x 1/1 GN - 60x40	15 kg
7 x 1/1 GN - 60x40	20 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 kg

4.0 DESCRIZIONE COMPONENTI PANNELLO COMANDI

- A Tasto On-Off
- B Display temperatura
- C Display tempo
- D Selezione temperatura camera
- F Selezione tempo
- G Fasi di programma
- H Tasto umidificazione manuale / percentuale di umidità
- M Tasto aumenta valore
- N Tasto riduci valore
- P Tasto programmi automatici
- S Tasto Start/Stop



4.2 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO

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



Premere il tasto **ON/OFF** per l'accensione del pannello. **ATTENZIONE!** Lo spegnimento del forno tramite il tasto ON/OFF non interrompe l'alimentazione elettrica delle schede elettroniche. In caso di non utilizzo del forno è raccomandabile interrompere l'alimentazione elettrica utilizzando l'interruttore elettrico di protezione che deve essere installato a monte del forno.

4.5A TEMPERATURA CAMERA DI COTTURA



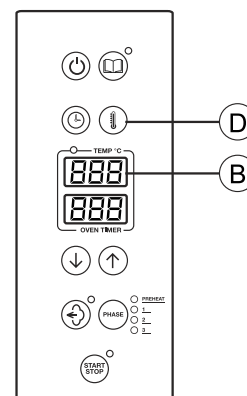
Il display B mostra normalmente la temperatura della camera di cottura, la pressione del tasto temperatura D fa lampeggiare il display mostrando il set-point.



Premendo il tasto raffigurato a lato aumenta il valore visualizzato dal display.



Premendo il tasto raffigurato a lato diminuisce il valore visualizzato dal display. Premere nuovamente il tasto temperatura D, in questo modo il led smette di lampeggiare ed il nuovo valore è memorizzato per quando il forno inizierà la cottura. Il campo di regolazione della temperatura della camera di cottura è: 30 - 270 °C



4.5B TEMPO DI COTTURA



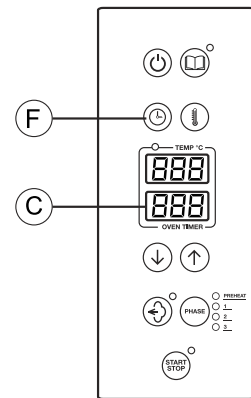
Premendo il tasto F raffigurato a lato si abilita la modifica del tempo di cottura.
Il display C visualizza ---.



Premendo il tasto raffigurato a lato aumenta il valore visualizzato dal display.



Premendo il tasto raffigurato a lato diminuisce il valore visualizzato dal display. Per impostare un funzionamento ininterrotto del forno (tempo infinito), quando il display visualizza il valore 0, premere il tasto raffigurato a lato. Il display visualizzerà - - -.



4.5C PERCENTUALE DI UMIDITÀ



Premendo il tasto raffigurato a lato si abilita la modifica della percentuale di umidità.

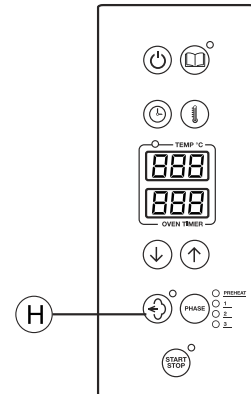


Premendo il tasto raffigurato a lato aumenta il valore visualizzato dal display.



Premendo il tasto raffigurato a lato diminuisce il valore visualizzato dal display. Premere nuovamente il tasto umidità, in questo modo il led smette di lampeggiare ed il nuovo valore è memorizzato per quando il forno inizierà la cottura.

Il campo di regolazione della percentuale di umidità è: 0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%



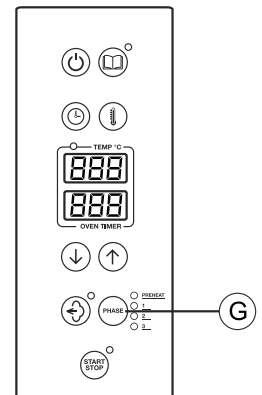
4.5D AGGIUNGERE FASI DI COTTURA



Ogni volta che viene confermato un parametro di cottura, il led 1 a lato del tasto G (fasi), lampeggi per alcuni secondi.

Durante questo tempo, premendo il tasto G, è possibile aggiungere una fase di cottura.

È possibile configurare fino a un massimo di 3 fasi.



4.5E AVVIO DI UNA COTTURA MANUALE



Premendo il tasto S (start/stop) inizia la fase di preriscaldamento del forno.
Il display inferiore visualizza la scritta PrE.

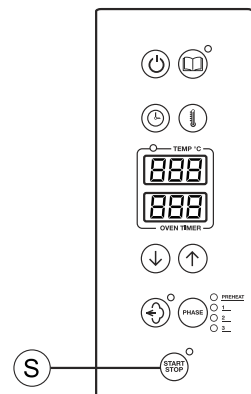
Si accendono i led PREHEAT a fianco del tasto PHASE e quello a fianco del tasto Start/Stop.

Quando la temperatura del preriscaldamento è stata raggiunta, suona il buzzer avvisando della fine del preriscaldamento, nel display inferiore lampeggia la scritta "PrE" e il led del preriscaldamento lampeggia.

A questo punto il forno viene mantenuto alla temperatura di preriscaldamento finché non viene aperta la porta per infornare le pietanze. Dall'istante di chiusura della porta del forno parte la cottura con la fase 1

Se durante il preriscaldamento (prima di raggiungere la temperatura di preriscaldamento) si apre la porta del forno, il preriscaldamento viene interrotto automaticamente in quanto si suppone che sia stato infornato il prodotto.

Durante il preriscaldamento gestita l'umidificazione automatica, mentre rimane abilitata quella manuale.

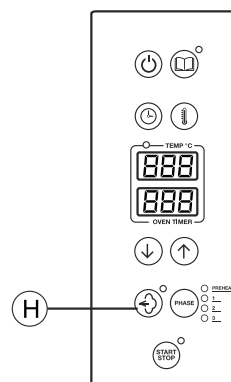


4.5F UMIDIFICAZIONE MANUALE



Premendo il tasto H a cottura in corso, si attiva l'umidificazione manuale.
L'elettrovalvola per l'iniezione dell'acqua in camera rimane attiva fintanto che il tasto H rimane premuto

E' possibile modificare i parametri a cottura in corso, per adattare la cottura alle esigenze del prodotto.



4.6A PROGRAMMI AUTOMATICI DI COTTURA

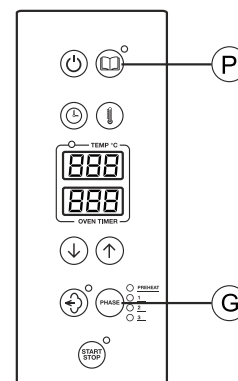


Si possono memorizzare fino a 99 programmi denominati P01 - P99. Sono previste 3 fasi di cottura per ciascun programma. 3 Led segnalano la fase in corso (o la fase visualizzata in caso di impostazione). Per ciascuna delle 3 fasi si possono impostare:

- Set temperatura
- Set tempo
- Umidità

Il forno è fornito con tutti i programmi preimpostati ma non configurati.

Per richiamare un programma si entra nella lista dei programmi (a cottura non in esecuzione) tramite il tasto P (premuto breve). Il led a fianco del tasto P è lampeggiante, il display superiore è spento e il display inferiore visualizza il nome del programma (P01...P99). Tramite i tasti con le frecce si scorre la lista in avanti e indietro, premendo di nuovo il tasto P si conferma il programma selezionato. La visualizzazione torna alla schermata normale, il led a fianco del tasto P è acceso e il display inferiore visualizza il numero del programma selezionato. Si possono modificare i parametri di ciascuna fase del programma. Premendo Start viene avviato il preriscaldamento relativo al programma selezionato.

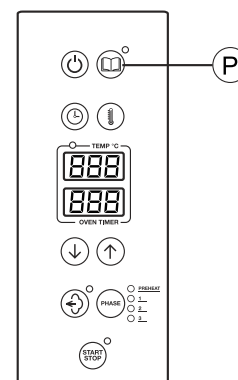


4.6B SALVARE UN PROGRAMMA



Per salvare un programma, dopo averlo selezionato e modificato, con visualizzato il numero del programma sul display, premere il tasto P per 5 secondi

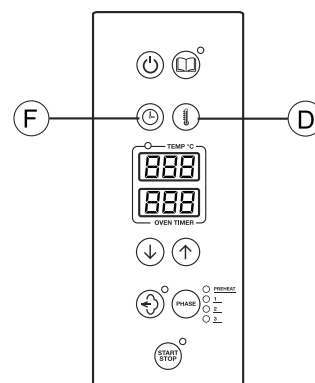
Il salvataggio viene segnalato dal lampeggio del led programmi per qualche secondo. Se il pannello è in impostazione fasi bisogna premere P per uscire e poi 5 secondi per poter salvare il programma.



4.6C CANCELLARE UN PROGRAMMA

Per cancellare un programma, quando è visualizzato nella lista dei programmi, premere a lungo e contemporaneamente i tasti F e D.

Il programma visualizzato viene cancellato ossia diventa vuoto (non compilato) ed è salvato in memoria.



4.6B USCIRE DA PROGRAMMI AUTOMATICI



Per ritornare alla cottura manuale, premere il tasto On-Off.

4.7 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Per spegnere il forno, premere On-Off per alcuni secondi (fino allo spegnimento dei display).

9.0 MANUTENZIONE

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

La pulizia del forno deve essere effettuata al termine di ogni giornata lavorativa, utilizzando solo i prodotti adatti allo scopo. Le parti esterne in acciaio inox devono essere:

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

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

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

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura. Per la pulizia della camera di cottura usare un prodotto sgrassante adatto alla pulizia dell'acciaio inossidabile, tipo spray, che permette di coprire tutti i punti dell'apparecchiatura e in particolare il retro del convogliatore di aspirazione.

Le ventole devono essere frequentemente pulite per evitare che l'accumularsi di residui di grasso sulle palette possa provocare la riduzione del numero dei giri del motore, la conseguente diminuzione di portata d'aria, nonché pericolose sollecitazioni meccaniche al motore stesso.

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

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

9.1 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO O DI UN PROLUNGATO INUTILIZZO

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

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

10.1 RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA

Se la cottura non risultasse uniforme:

Controllate che lo spazio tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante sia almeno di 3 cm. valori inferiori non consentono la corretta ventilazione sul prodotto da cuocere.

Verificate che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra loro, impedendo conseguentemente la corretta ventilazione tra i prodotti. La temperatura di cottura può essere troppo elevata, provare con valori inferiori.

Se il cibo si presentasse secco:

Il tempo di cottura dovrà essere ridotto.

La temperatura dovrà essere adeguatamente abbassata, ricordiamo in proposito che minore sarà la temperatura di cottura minore risulterà la perdita di peso dei cibi.

Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con gli opportuni oli o sughi.

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

ANWEISUNGEN FÜR SICHEREN GEBRAUCH DES OFENS

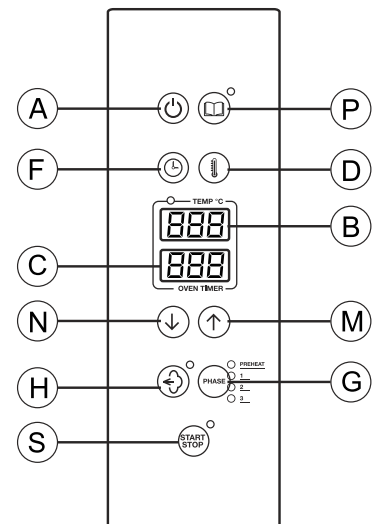
- Überprüfen Sie den Ofen in einer stabilen Position liegt und die Schutzvorrichtungen aufwärts effizient sind.
- Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen, um die Bleche zu stecken und herauszuziehen.
- Immer vorsichtig sein, weil der Boden wegen Dampf beim Garen rutschig sein könnte.
- Um Brandwunden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

MAX. ESSENVERLADUNG

Kapazität	Essenverladung
5 x 1/1 GN - 60x40	15 kg
7 x 1/1 GN - 60x40	20 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 kg

4.0 BESCHREIBUNG BESTANDTEILE DER BEDIENUNGSTAFEL

- A On-Off Taste
- B Display Garraumtemperatur
- C Display Garzeit
- D Einstellung Garraumtemperatur
- F Einstellung Garzeit
- G Phasen der Programme
- H Taste manuelle Beschwädung
- M Taste Werterhöhung
- N Taste Wertverminderung
- P Taste automatische Garprogramme
- S Taste Ein/Ausschalten



4.2 INBETRIEBSNAHME

Öffnen Sie die Wasserabsperrventile und den vorwärts dem Gerät installierten elektrischen Schutzschalter.



Die Taste **Ein/Ausschalten** drücken, um die Bedienungsfläche einzuschalten.

ACHTUNG! Das Ausschalten des Ofens mit der ON / OFF-Taste unterbricht nicht die Stromversorgung der Platinen. Wenn der Ofen nicht benutzt wird, ist es ratsam, die Stromversorgung mit dem elektrischen Schutzschalter zu unterbrechen, der vorwärts dem Ofen installiert werden muss.

4.5A GARRAUMTEMPERATUR



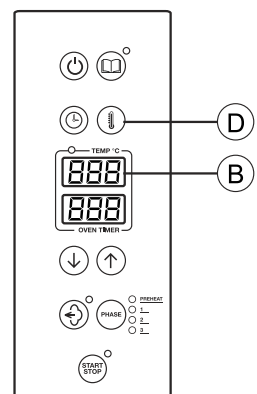
In dem Display B wird normalerweise die Garraumtemperatur angezeigt. Durch Drücken der Temperaturtaste D blinkt die Anzeige mit dem Sollwert.



Durch Drücken der nebenstehenden Taste wird der angezeigte Wert erhöht.



Durch Drücken der nebenstehenden Taste wird der auf dem Display angezeigte Wert verringert. Drücken Sie die Temperaturtaste D nochmal. Auf diese Weise hört die LED auf zu blinken und der neue Wert wird gespeichert, wenn der Ofen zu kochen beginnt. Der Temperaturbereich im Garraum ist: 30 - 270 °C



4.5B GARZEIT



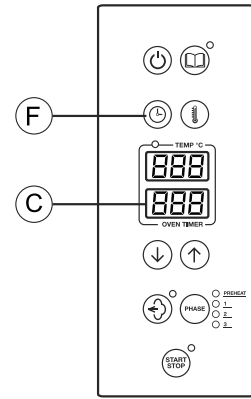
Durch Drücken der Taste F auf der Seite wird die Kochzeit geändert. Anzeige C zeigt --- an.



Durch Drücken der nebenstehenden Taste wird der angezeigte Wert erhöht.



Durch Drücken der nebenstehenden Taste wird der auf dem Display angezeigte Wert verringert. Um einen ununterbrochenen Betrieb des Ofens (unbegrenzte Zeit) einzustellen, wenn das Display den Wert 0 anzeigt, drücken Sie die nebenstehende Taste. Das Display zeigt - - -.



4.5C BESCHWADUNGPROZENT



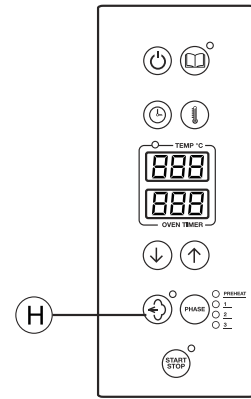
Durch Drücken der auf der Seite angezeigten Taste kann die Beschwadungprozent geändert werden.



Durch Drücken der nebenstehenden Taste wird der angezeigte Wert erhöht.



Durch Drücken der nebenstehenden Taste wird der auf dem Display angezeigte Wert verringert. Drücken Sie nochmal die Taste Beschwadung. Auf diese Weise hört die LED auf zu blinken und der neue Wert wird gespeichert, wenn der Ofen mit dem Garen beginnt. Der Einstellbereich für die Luftfeuchtigkeit beträgt: 0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%



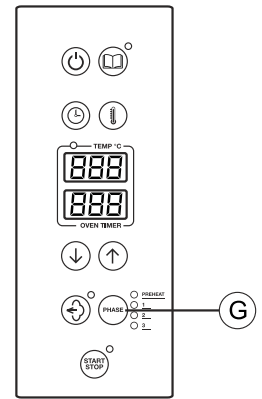
4.5D GRAPHASEN HINZUFÜGEN



Jedes Mal, wenn ein Garparameter bestätigt wird, blinkt die LED 1 neben der G-Taste (Phasen) für einige Sekunden

Während dieser Zeit kann durch Drücken der Taste G eine Kochphase hinzugefügt werden

Es ist möglich, bis zu 3 Phasen zu konfigurieren.



4.5E STARTEN EINES MANUELLEN GARENS



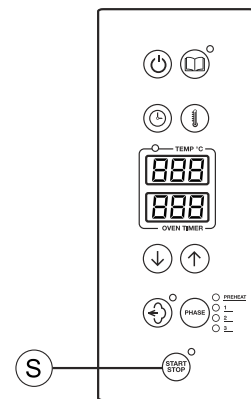
Durch Drücken der Taste S (Start / Stopp) wird die Vorheizphase des Ofens gestartet. Das untere Display zeigt die Anzeige PrE.

Die PREHEAT-LEDs leuchten neben der PHASE-Taste und neben der Start / Stop-Taste auf. Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, ertönt der Summer als Warnung vor dem Ende des Vorheizens, im unteren Display blinkt das Wort "PrE" und die Vorheiz-LED blinkt.

An diesem Punkt wird der Ofen auf der Vorwärmtemperatur gehalten, bis die Tür geöffnet ist, um die Garprodukte zuzuführen. Ab dem Schließen der Ofentür beginnt das Garen mit Phase 1.

Wird die Ofentür während des Vorheizens (vor Erreichen der Vorheiztemperatur) geöffnet, wird die Vorheizung automatisch unterbrochen, da das Produkt ins Garraum geführt haben sollte.

Während des automatischen Vorheizens wird die automatische Beschwadung nicht verwaltet, während die manuelle Beschwadung aktiviert bleibt.

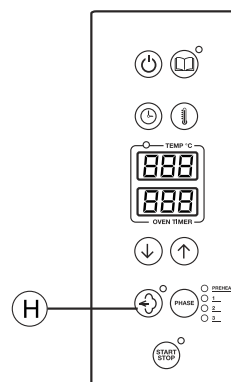


4.5F MANUELLE BESCHWADUNG



Durch Drücken der H-Taste während des Garvorgangs wird die manuelle Beschwadung aktiviert. Das Magnetventil zum Einspritzen von Wasser im Garraum bleibt solange aktiv, wie die Taste H gedrückt bleibt.

Es ist möglich, die laufenden Garparameter zu ändern, um das Garen an die Bedürfnisse des Produkts anzupassen.



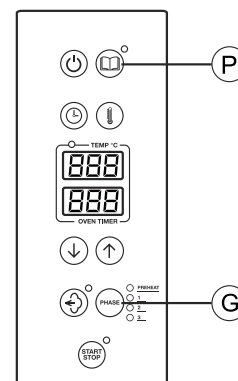
4.6A AUTOMATISCHE GARPROGRAMME



Bis zu 99 Programme mit den Namen P01 - P99 können gespeichert werden. Es gibt 3 Kochphasen für jedes Programm. 3 LEDs zeigen die laufende Phase an (oder die Phase, die bei der Einstellung angezeigt wird). Für jede der drei Phasen können Sie Folgendes festlegen:

- Temperatur einstellen - Zeit einstellen - Beschwadungsprozent

Der Ofen wird mit allen voreingestellten, aber nicht konfigurierten Programmen geliefert. Um ein Programm abzurufen, geben Sie die Programmliste (wenn das Garen nicht läuft) mit der Taste P (kurz drücken) ein. Die LED neben der P-Taste blinkt, das obere Display ist aus und das untere Display zeigt den Programmnamen an (P01 ... P99). Blättern Sie mit den Pfeiltasten durch die Liste vorwärts und rückwärts, drücken Sie nochmal die Taste P, um das ausgewählte Programm zu bestätigen. Das Display kehrt zum normalen Bildschirm zurück, die LED neben der Taste P leuchtet auf und das untere Display zeigt die Nummer des ausgewählten Programms an. Sie können die Kochparameter jeder Phase des Programms ändern. Drücken von Start startet das Vorheizen für das ausgewählte Programm.

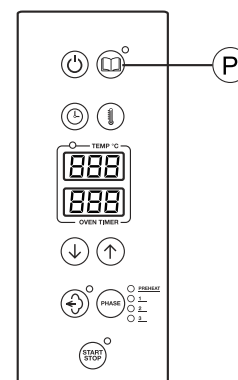


4.6B PROGRAMM SPEICHERN



Um ein Programm zu speichern, nachdem Sie es ausgewählt und geändert haben, drücken Sie die Taste P für 5 Sekunden mit der auf dem Display angezeigten Programmnummer.

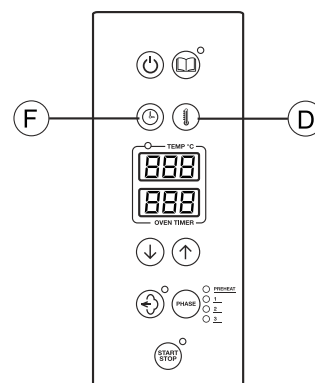
Die Speicherung wird durch Blinken der LED-Programme für einige Sekunden signalisiert. Wenn sich das Bedienfeld in der Phase befindet, drücken Sie P zum Beenden und dann 5 Sekunden, um das Programm zu speichern.



4.6C PROGRAMM LÖSCHEN

Um ein Programm zu löschen, wenn es in der Programmliste angezeigt wird, drücken Sie lange die Tasten F und D gleichzeitig.

Das angezeigte Programm wird gelöscht, dh es wird leer (nicht ausgefüllt) und gespeichert.



4.6B AUTOMATISCHE PROGRAMME BEENDEN



Um zum manuellen Kochen zurückzukehren, drücken Sie die Ein-Aus-Taste.

4.7 ABSCHALTEN DES OFENS

Um den Ofen auszuschalten, drücken Sie einige Sekunden lang die Taste On-Off (bis sich das Display ausschaltet).

9.0 WARTUNG

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

Den Backofen am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind.

Die Edelstahlteile sind täglich:

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

DAS GERÄT NICHT MIT DIREKTEM WASSERSTRAHL WASCHEN.

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

Der Ventilator muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich auf den Ventilatorflügeln kein Fett absetzt.

Fettablagerungen verursachen eine Verminderung der Motordrehzahl und der Luftzufuhr, wodurch eine gefährliche mechanische Beanspruchung des Motors hervorgerufen wird.

Bei längerem Gerätestillstand wie folgt vorgehen:

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

9.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

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

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

10.1 ABHILFE BEI ANORMALEM GAREN

Bei ungleichmäßigem Garen:

Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt. Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts. Sicherstellen, dass die zu garenden Speisen nicht zu nahe beieinander liegen und dadurch eine korrekte Belüftung zwischen den Produkten verhindern. Die Gartemperatur könnte zu hoch sein. Eine niedrigere Temperatur einstellen. Wenn das Produkt den direkten Kontakt mit der Heißluft nicht verträgt, muss es in einem Gastro-Norm-Behälter mit angemessener Tiefe angeordnet werden.

Bei zu trockenen Speisen:

Die Garzeit verkürzen.

Die Temperatur muss niedriger eingestellt werden. Dabei beachten, dass je niedriger die Temperatur eingestellt ist, um so geringer der Gewichtsverlust ist.

Der Kombi-Garvorgang, der die Luftfeuchtigkeit im Garraum erhöht, wurde nicht eingestellt.

Die zu garende Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.

EMPLOI ET MAINTENANCE

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION SÛRE DU FOUR

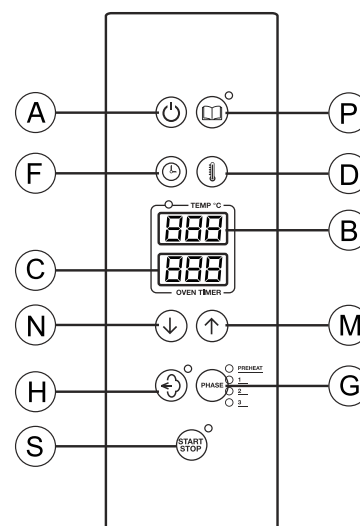
- S'assurer que le four est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficaces.
- Toujours utiliser des gants de protection pour introduire et extraire les bacs.
- Faire attention au sol, parce que la vapeur de la cuisson peut le rendre glissant.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

CHARGEMENT MAX. DES ALIMENTS

Nombre de bacs	Charge maximale
5 x 1/1 GN - 60x40	15 kg
7 x 1/1 GN - 60x40	20 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 kg

4.0 DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS DU PANNEAU

- A Bouton ON/OFF
- B Affichage de la température
- C Affichage du temps
- D Sélection de la température
- F Sélection de la durée
- G Phases des programmes
- H Sélection humidification manuelle/ pourcentage d'humidité
- M Bouton d'augmentation de la valeur
- N Bouton de diminution de la valeur
- P Bouton des programmes automatiques
- S Bouton START/STOP



4.2 MISE EN SERVICE DU FOUR

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



Appuyer sur le bouton **ON/OFF** pour l'éclairage de l'écran.

ATTENTION! Éteindre le four en appuyant sur le bouton **ON/OFF** n'interrompt pas l'alimentation des cartes électroniques. Si le four n'est pas utilisé, nous vous conseillons d'éteindre l'alimentation électrique en utilisant le commutateur de protection en amont du four.

4.5A TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON



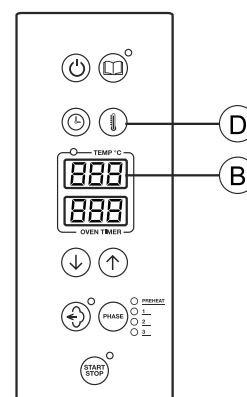
L'écran B affiche normalement la température de la chambre de cuisson. En appuyant sur le bouton de la température D, l'écran clignote et affiche la valeur configurée.



En appuyant sur le bouton illustré à côté, la valeur sur l'écran augmente.



En appuyant sur le bouton à côté, la valeur sur l'écran diminue. Appuyer à nouveau sur le bouton de température D. De cette façon la LED cesse de clignoter et la nouvelle valeur est enregistrée pour le moment où le four va commencer la cuisson. La plage de régulation de la température de la chambre de cuisson est: 30 - 270 °C



4.5B TEMPS DE CUISSON



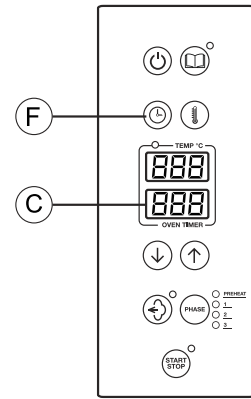
En appuyant sur le bouton F illustré à côté il est possible de changer le temps de cuisson. L'écran C affiche ---.



En appuyant sur le bouton illustré à côté la valeur sur l'écran augmente.



En appuyant sur le bouton illustré à côté la valeur sur l'écran diminue. Pour mettre en place un fonctionnement continu du four (temps infini), lorsque l'écran affiche la valeur 0, appuyer sur la touche illustrée à côté. L'écran affiche - - -.



4.5C POURCENTAGE D'HUMIDITÉ



En appuyant sur le bouton illustré à côté il est possible de modifier le pourcentage d'humidité.

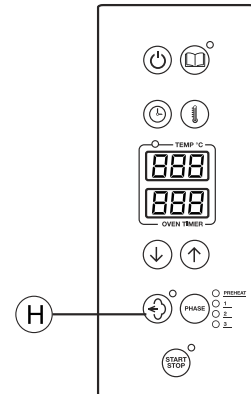


En appuyant sur le bouton illustré à côté la valeur sur l'écran augmente.



En appuyant sur le bouton illustré à côté la valeur sur l'écran diminue. Appuyer à nouveau sur le bouton d'humidité. Dans cette façon la LED cesse de clignoter et la nouvelle valeur est enregistrée pour le moment où le four va commencer la cuisson.

La plage de réglage du pourcentage d'humidité est: 0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%



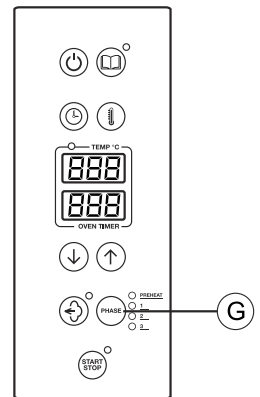
4.5D AJOUTER DES PHASES DE CUISSON



Chaque fois qu'un paramètre de cuisson est confirmé, la led 1 à côté du bouton des phases G clignote pendant quelques secondes.

Pendant ce temps, en appuyant sur le bouton G, il est possible d'ajouter une phase de cuisson.

On peut configurer jusqu'à un maximum de 3 phases.



4.5E DÉMARRAGE D'UNE CUISSON MANUELLE

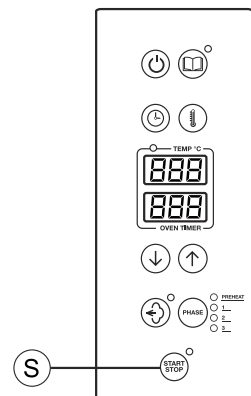


En appuyant sur le bouton S (START/STOP), la phase de préchauffage du four commence. L'écran inférieur affiche les lettres PrE.

La led PREHEAT à côté du bouton PHASE et la led à côté du bouton START/STOP s'allument.

Quand la température du préchauffage a été rejointe, on entend la sonnerie qui indique la fin du préchauffage, les lettres "PrE" sur l'écran inférieur clignotent et aussi la led du préchauffage.

Le four garde la température du préchauffage jusqu'au moment où on ouvre la porte pour mettre les aliments. Quand on ferme la porte, la phase de cuisson 1 commence.



Si on ouvre la porte pendant le préchauffage (avant de rejoindre la température établie), cette phase est automatiquement interrompue, car on présume qu'on a mis au four des aliments.

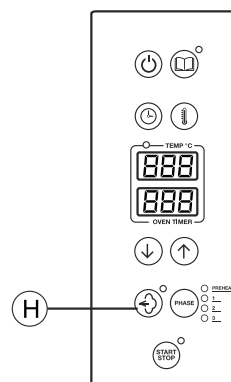
Pendant le préchauffage on ne peut pas utiliser l'humidification automatique mais celle manuelle.

4.5F HUMIDIFICATION MANUELLE



En appuyant sur le bouton H pendant la cuisson, on active l'humidification manuelle. L'électrovanne d'injection de l'humidification dans la chambre reste active jusqu'au moment où on presse le bouton H.

On peut modifier les paramètres pendant la cuisson pour l'adapter aux aliments.



4.6A PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUES



On peut stocker jusqu'à 99 programmes nommés P01 – P99. Pour chaque programme sont prévues 3 phases de cuisson. 3 Led indiquent la phase utilisée (ou la phase qui est modifiée pendant la configuration d'un programme).

Pour chaque des 3 phases on peut changer :

- température - temps - humidité

Le four est fourni avec tous les programmes stockés mais pas configurés.

Pour chercher un programme, entrer dans la liste des programmes (on ne peut pas faire cela pendant la cuisson) en pressant légèrement le bouton P. La led à côté du bouton P clignote, l'écran supérieur est éteint et l'écran inférieur affiche le nom du programme (P01...P99). Les boutons avec les flèches permettent d'écouler la liste des programmes. En appuyant à nouveau sur le bouton P, on confirme le programme sélectionné. Ensuite l'écran affiche la visualisation standard, la led à côté du bouton P est allumée et l'écran inférieur affiche le numéro du programme sélectionné. On peut modifier les paramètres de cuisson de chaque phase du programme.

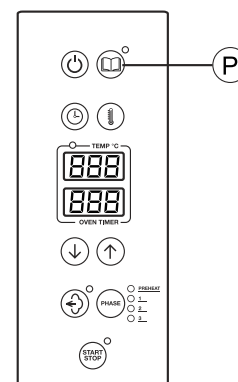
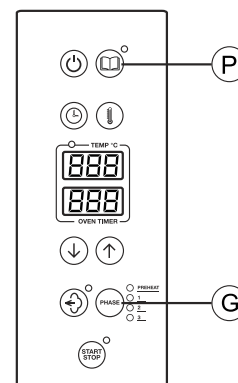
En pressant START on démarre le préchauffage du programme sélectionné.

4.6B STOCKER UN PROGRAMME



Pour stocker un programme après l'avoir sélectionné et modifié, appuyer sur le bouton P pendant 5 secondes, lorsque le numéro du programme est affiché sur l'écran.

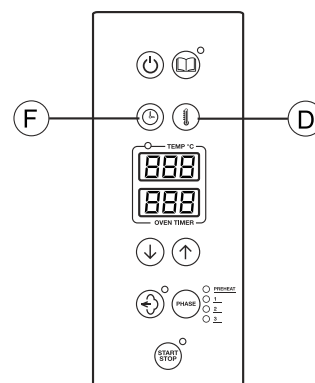
Les leds des programmes clignotent pendant quelques secondes en confirmant que le programme a été stocké. Si l'écran affiche la configuration des phases, pour stocker le programme il faut appuyer sur P pour sortir et puis le presser à nouveau pendant 5 secondes.



4.6C SUPPRIMER UN PROGRAMME

Pour supprimer un programme quand il est affiché dans la liste des programmes, appuyer pour longtemps et en même temps sur les boutons F et D.

Le programme affiché est supprimé, c'est-à-dire qu'il devient vide (sans contenu) et il est stocké.



4.6B SORTIR DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES



Pour revenir à la cuisson manuelle, appuyer sur le bouton ON/OFF.

4.7 ÉTEINDRE LE FOUR

Pour éteindre le four, appuyer sur ON/OFF pendant quelques secondes (jusqu'à l'extinction de l'écran).

9.0 ENTRETIEN

Avant de commencer toute opération de maintenance, il est obligatoire de déconnecter l'interrupteur de protection électrique et de fermer le robinet d'arrêt d'eau, installés tous deux en amont de l'appareil.

Nettoyer le four à la fin de chaque journée d'utilisation avec des produits adéquats.

Les parties extérieures en acier inox doivent être:

1. nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse,
2. rincées à l'eau,
3. essuyées avec soin.

Ne pas utiliser de grattoirs ni de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille.

NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR LAVER LES PARTIES EN ACIER INOX D'APPAREIL.

NE PAS UTILISER DES PRODUITS À BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MÊME DILUÉ.

La chambre de cuisson du four doit être nettoyée de la graisse et des résidus alimentaires après chaque cycle de cuisson.

Pour nettoyer la chambre de cuisson, utilisez un produit dégraissant adapté au nettoyage de l'acier inoxydable, tel que le spray, qui vous permet de couvrir tous les points de l'appareil et en particulier l'arrière du convoyeur d'aspiration.

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

Si l'appareil doit rester éteint pendant une longue durée, procéder comme suivant:

- 1-déconnecter l'interrupteur de protection électrique;
- 2-fermer le robinet d'arrêt d'eau (tous deux placés en amont de l'appareil);
- 3-laisser la porte entrouverte afin que l'air puisse circuler pour éviter la formation de mauvaises odeurs;
- 4-étendre une couche de protection sur toutes les surfaces en acier inox en passant un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline.

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

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

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

10.1 QUE FAIRE POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE CUISSON

Si la cuisson n'est pas homogène:

Contrôler qu'il y ait au moins un espace de 3 cm entre l'aliment à cuire et le bac placé au-dessus. Un espace inférieur empêche l'air de circuler correctement. Vérifier que les aliments à cuire ne soient pas entassés les uns contre les autres, ce qui empêcherait une bonne circulation de l'air entre les aliments.

La température de cuisson est peut-être trop élevée, essayer donc de cuisiner avec des températures plus basses; si le produit ne supporte pas le contact direct avec l'air chaud, utiliser un bac G.N. ayant une profondeur.

Si l'aliment cuit résulte sec:

Réduire le temps de cuisson.

Baisser la température. Nous rappelons que plus la température de cuisson est basse, plus la perte en poids est limitée. Le cycle mixte qui permet d'humidifier l'enceinte de cuisson n'a pas été sélectionné.

L'aliment n'a pas été suffisamment huilé ou recouvert de sauce avant la cuisson.

USO Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL USO SEGURO DEL HORNO

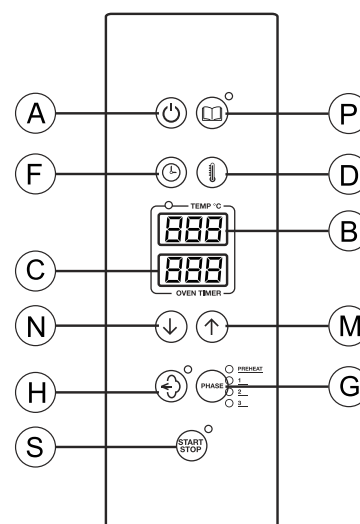
- Asegúrese de que el horno esté en una posición estable y que los dispositivos de protección instalados por encima del mismo sean eficientes.
- Utilizar siempre adecuados guantes de protección para introducir y/o extraer las bandejas.
- Poner siempre mucha atención al suelo, que a causa del vapor producido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

CARGA MÁXIMA DE ALIMENTOS

Número de bandejas	Carga máxima
5 x 1/1 GN - 60x40	15 kg
7 x 1/1 GN - 60x40	20 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 kg

4.0 DESCRIPCIÓN COMPONENTES PANEL DE MANDOS

- A Tecla On-Off
- B Display temperatura
- C Display tiempo
- D Selección temperatura cámara
- F Selección tiempo
- G Fases de programa
- H Tecla humidificación manual / porcentaje de humedad
- M Tecla aumentar valor
- N Tecla reducir valor
- P Tecla programas automáticos
- S Tecla Start/Stop



4.2 PUESTA EN MARCHA DEL HORNO

Abrir las válvulas de interceptación de agua y el interruptor eléctrico de protección instalados arriba del aparato.



Pulsar la tecla **ON/OFF** para encender el panel de mandos.

ATENCIÓN! El apagado del horno con la tecla ON/OFF no interrumpe la alimentación eléctrica de la placa electrónica. En caso de no utilizar el horno es recomendable interrumpir la alimentación eléctrica mediante el interruptor de protección eléctrica que debe estar instalado arriba del horno.

4.5A TEMPERATURA CÁMARA DE COCCIÓN



El display B muestra normalmente la temperatura de la cámara de cocción, presionando la tecla de temperatura D parpadea el display mostrando el valor configurado.

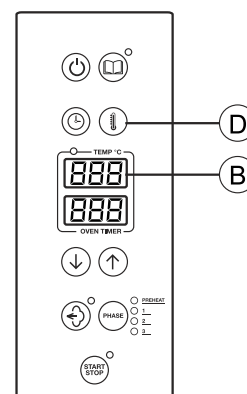


Al presionar la tecla que se muestra al lado aumenta el valor en el display.



Al presionar la tecla que se muestra al lado disminuye el valor en el display. Pulsar nuevamente la tecla temperatura D, de esta forma, el display deja de parpadear y el nuevo valor se memoriza para cuando el horno comience a cocinar.

El campo de temperatura de la cámara de cocción es: 30 - 270 °C



4.5B TIEMPO DE COCCIÓN



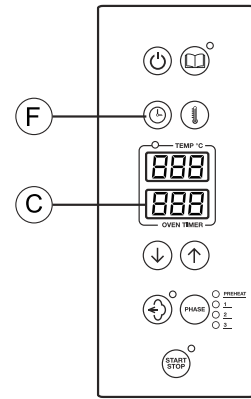
Pulsando la tecla F que se representa al lado se puede modificar el tiempo de cocción. El display C muestra ---.



Al presionar la tecla que se muestra al lado aumenta el valor en el display.



Al presionar la tecla que se muestra al lado disminuye el valor en el display. Para configurar un funcionamiento continuo del horno (tiempo infinito), reducir el valor del display C hasta que muestre - - -.



4.5C PORCENTAJE DE HUMEDAD



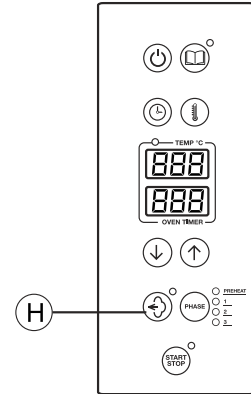
Pulsando la tecla H que se representa al lado se puede modificar el porcentaje de humedad.



Al presionar la tecla que se muestra al lado aumenta el valor en el display.



Al presionar la tecla que se muestra al lado disminuye el valor en el display. Pulsar nuevamente la tecla porcentaje de humedad H, de esta forma, el display deja de parpadear y el nuevo valor se memoriza para cuando el horno comience a cocinar. El rango de ajuste del porcentaje de humedad es: 0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%

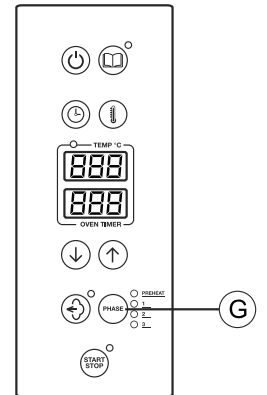


4.5D AÑADIR FASES DE COCCIÓN



Cada vez que se confirma un parámetro de cocción, el led al lado de la tecla G (fases) parpadea durante unos segundos.

Durante este tiempo, presionando la tecla G, se puede agregar una fase de cocción. Es posible configurar hasta un máximo de 3 fases.



4.5E EMPEZAR UNA COCCIÓN MANUAL

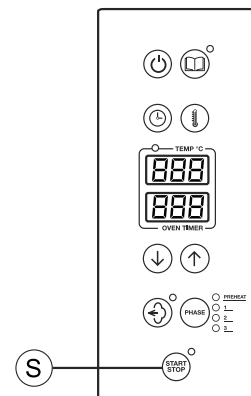


Pulsando la tecla S (start/stop) comienza la fase de precalentamiento del horno. El display inferior muestra el mensaje PrE.

Se encienden los led PREHEAT al lado de la tecla PHASE y el que está al lado de la tecla Start/Stop. Cuando se alcanza la temperatura de precalentamiento, el buzzer suena advirtiendo del final del precalentamiento, en el display inferior parpadea "PrE" y el led del precalentamiento parpadea.

El horno se mantiene a la temperatura de precalentamiento hasta que la puerta se abre para introducir los alimentos. Desde el cierre de la puerta empieza la cocción desde la fase 1.

Si la puerta del horno se abre durante el precalentamiento (antes de alcanzar la temperatura prevista), el precalentamiento se interrumpe automáticamente debido a que se supone que el producto a sido introducido. Durante el precalentamiento, no se gestiona la humidificación automática, mientras que la manual permanece activable.

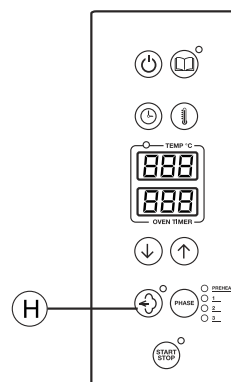


4.5F HUMIDIFICACIÓN MANUAL



Presionando a tecla H mientras que el horno está cocinando, se activa la humidificación manual. La electroválvula que inyecta agua en la cámara permanece activa mientras la tecla H permanezca presionada.

Es posible modificar los parámetros a cocción en curso, para adaptar la cocción a las necesidades del producto.



4.6A PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN



Se pueden almacenar hasta 99 programas llamados P01 - P99. Pueden haber hasta 3 fases de cocción para cada programa. 3 led indican la fase en curso (o la fase que se muestra en caso de configuración). Para cada una de las 3 fases se pueden configurar:

- Set temperatura
- Set tiempo
- Humedad

El horno se suministra con todos los programas cargados pero no configurados. Para recuperar un programa, se accede a la lista de programas (cuando la cocción no se está ejecutando) presionando la tecla P (presión breve). El led al lado de la tecla P parpadea, el display superior está apagado y el display inferior visualiza el nombre del programa (P01... P99). Utilizar las teclas con flecha para desplazarse por la lista de programas, pulsando de nuevo la tecla P se confirma el programa seleccionado. La visualización vuelve a la configuración normal, el led al lado de la tecla P está encendido y el display inferior visualiza el número del programa seleccionado. Se pueden modificar los parámetros de cocción de cada fase del programa.

Presionando Start inicia el precalentamiento relativo al programa seleccionado.

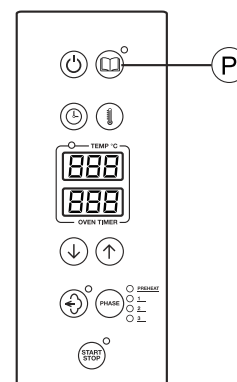
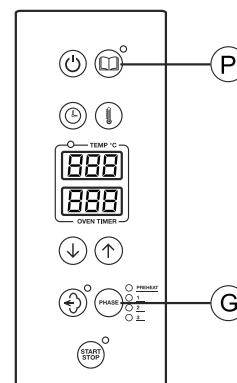
4.6B SALVAR UN PROGRAMA



Para salvar un programa, después de haberlo seleccionado y modificado, con el número de programa visualizado en el display, presionar la tecla P durante 5 segundos.

El resultado positivo se indica mediante el parpadeo del led programas durante unos segundos.

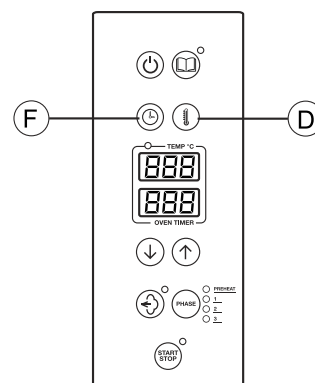
Si el panel está en configuración de fases, presionar primero P para salir y luego presionar otra vez por 5 segundos para guardar el programa.



4.6C CANCELAR UN PROGRAMA

Para cancelar un programa, cuando se muestra en la lista de programas, presionar y mantener presionadas al mismo tiempo las teclas F y D.

El programa que se muestra se elimina, es decir, se borran los parámetros y se guarda vacío en la memoria.



4.6B SALIR DE PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



Para volver a la cocción manual, pulsar la tecla On-Off.

4.7 APAGADO DEL HORNO

Para apagar el horno, pulsar On-Off por unos segundos (hasta que se apaguen los display).

9.0 MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es obligatorio desconectar el interruptor eléctrico de protección y cerrar la llave de paso del agua instalados aguas arriba del aparato.

Es preciso limpiar el horno al final de cada día, empleando productos aptos para esta operación.

Las partes exteriores en acero inoxidable deben ser:

1. limpiadas con agua tibia jabonosa;
2. enjuagadas con agua;
3. secadas cuidadosamente.

Evitar terminantemente el uso de rascadores, lana metálica y de herramientas en acero común, ya que, además de rayar las superficies, pueden soltar partículas de hierro que causan la formación de óxido.

NO LAVAR EL APARATO CON CHORROS DE AGUA.

PARA LIMPIAR EL ACERO INOXIDABLE NO EMPLEAR PRODUCTOS A BASE DE CLORO (LEJÍA, ÁCIDO CLORHÍDRICO) TAMPOCO DILUIDOS EN AGUA.

La cámara de cocción del horno debe limpiarse de los residuos de comida y grasa después de cada proceso de cocción. Para limpiar la cámara de cocción, utilice un producto desengrasante adecuado para la limpieza de acero inoxidable, como un spray, que cubra todos los puntos del aparato y, en particular, la parte posterior del transportador de aspiración..

Es preciso mantener siempre limpio el ventilador para evitar que la acumulación de residuos de grasa en sus palas pueda reducir el número de revoluciones del motor, con consiguiente menor caudal de aire y peligrosos esfuerzos mecánicos para el propio motor.

Durante los largos periodos de inactividad del aparato proceder como sigue:

1. desconectar el interruptor eléctrico de protección;
2. cerrar la llave de paso del agua (ambos instalados aguas arriba del aparato);
3. dejar la puerta entreabierta para permitir que circule el aire y evitar que se formen malos olores;
4. aplicar, con un paño ligeramente empapado de aceite de vaselina, una capa protectora sobre todas las superficies de acero inoxidable.

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

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

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

10.1 REMEDIOS A LAS ANOMALIAS DE COCCIÓN

Si la cocción no es uniforme:

Comprobar que el espacio entre el alimento a cocer y la fuente de encima sea de por lo menos 3 cm; valores inferiores no permiten una correcta ventilación sobre el producto a cocer. Comprobar que los alimentos a cocer no hayan sido amontonados entre ellos, impidiendo de esta manera una correcta ventilación entre los productos.

Si la comida queda seca:

Es preciso reducir el tiempo de cocción.

Es preciso reducir la temperatura de manera adecuada; al respecto cabe recordar que menor será la temperatura de cocción y menor será la pérdida de peso de las comidas.

No se ha seleccionado el ciclo mixto para contar con un entorno de cocción rico en humedad.

El alimento a cocer no ha sido previamente untado con los oportunos aceites o jugos.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

INSTRUCTIES VOOR EEN VEILIG GEBRUIK VAN DE OVEN

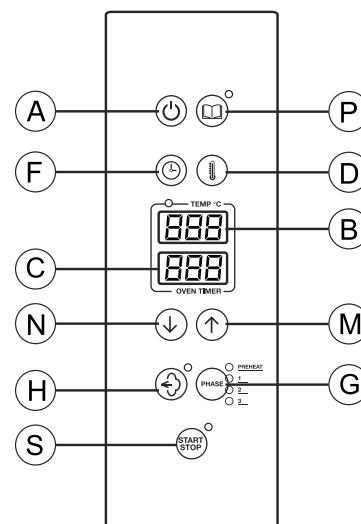
- Controleer dat de oven op een stabiele plaats geïnstalleerd werd en dat de stroomopwaarts geïnstalleerde beveiligingssysteem efficiënt werken.
- Gebruik steeds geschikte beschermende handschoenen om de ovenschalen in de oven te plaatsen of uit de oven te halen.
- Let ook steeds op de vloer, die door de stoom glad zou kunnen zijn.
- Werk, om brandwonden te voorkomen, nooit met ovenschalen of andere houders die te vol of tot aan de rand gevuld zijn met vloeistoffen.
- Plaats geen ovenschalen of andere keukenapparatuur op de oven.
- Controleer de oven geregeld met de technische dienst en vervang eventuele beschadigde onderdelen die een invloed kunnen hebben op de goede werking van de oven of een gevaar zouden kunnen vormen.
- Reinig de oven regelmatig volgens de instructies in deze handleiding.

MAXIMALE VOEDSEL LOAD

Capaciteit	Maximale load
5 x 1/1 GN - 60x40	15 kg
7 x 1/1 GN - 60x40	20 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 kg

4.0 CONTROLE PANEEL COMPONENTEN BESCHRIJVING

- A On-Off-toets
- B Temperatuurdisplay
- C Tijddisplay
- D Keuze kamertemperatuur
- F Keuze tijd
- G Fases van het programma
- H Toets handmatige bevochtiging / vochtpercentage
- M Toets waarde vergroten
- N Toets waarde verkleinen
- P Toets automatische programma's
- S Start/Stop toets



4.2 INWERKINGSTELLING OVEN

Zet de waterafsluiting en de elektrische beveiligingsschakelaar open, die boven het apparaat geïnstalleerd zijn.



Druk op **ON/OFF** om het paneel in te schakelen. **WAARSCHUWING!** Het uitzetten van de oven met behulp van ON/OFF onderbreekt de elektrische voeding aan de elektronische kaarten niet. Indien de oven niet wordt gebruikt, wordt het aangeraden om de elektrische voeding af te sluiten met behulp van de elektrische beveiligingsschakelaar bovenop de oven geïnstalleerd.

4.5A TEMPERAATUUR OVENKAMER



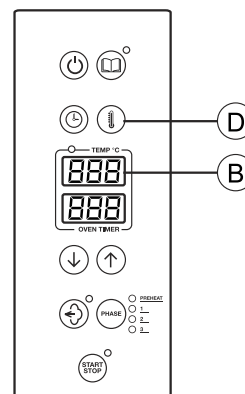
Display B toont gewoonlijk de temperatuur van de ovenkamer, door te drukken op de toets temperatuur D begint het display te knippen en wordt de setpoint getoond.



Door op de toets afgebeeld aan de zijkant te drukken, zal de waarde op het display groter worden.



Door op de toets afgebeeld aan de zijkant te drukken, zal de waarde op het display kleiner worden. Druk opnieuw op de toets temperatuur D om te zorgen dat de led ophoudt met knippen en de nieuwe waarde wordt opgeslagen voor wanneer de oven het kookproces zal starten. Het instelbereik van de temperatuur van de ovenkamer is: 30 - 270 °C



4.5B KOOKTIJD



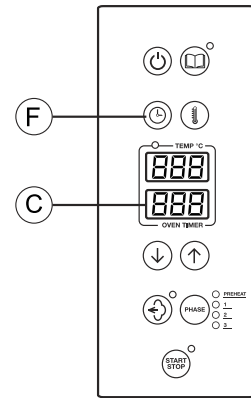
Door op toets F afgebeeld aan de zijkant te drukken, is het mogelijk de kooktijd te wijzigen. Display C toont ---.



Door op de toets afgebeeld aan de zijkant te drukken, zal de waarde op het display groter worden.



Door op de toets afgebeeld aan de zijkant te drukken, zal de waarde op het display kleiner worden. Een continue werking van de oven (onbepaalde tijd) kan ingesteld worden door, wanneer op het display de waarde 0 te zien is, te drukken op de toets aan de zijkant. Het display toont - - -.



4.5C VOCHTPERCENTAGE



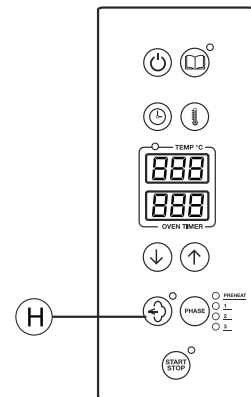
Door op de toets aan de zijkant te drukken, is het mogelijk het vochtpercentage te wijzigen.



Door op de toets aan de zijkant te drukken, zal de waarde op het display groter worden.



Door op de toets aan de zijkant te drukken, zal de waarde op het display kleiner worden. Druk opnieuw op de vochtigheid-toets om te zorgen dat de led ophoudt met knipperen en de nieuwe waarde wordt opgeslagen voor wanneer de oven het kookproces zal starten. Het instelbereik van het vochtpercentage is: 0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%



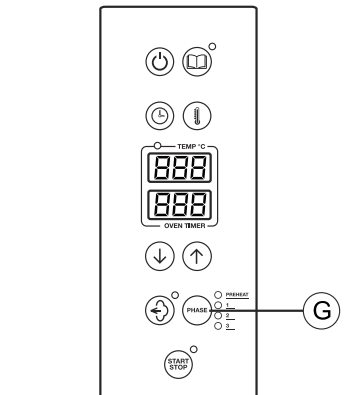
4.5D KOOKFASIES TOEVOEGEN



Iedere keer dat een kookparameter wordt bevestigd, zal led 1 naast toets G (fases) een aantal seconden knipperen.

Gedurende deze tijd is het mogelijk, door te drukken op toets G, een kookfase toe te voegen.

Het is mogelijk tot maximaal 3 fases in te stellen.



4.5E START VAN HANDMATIG KOOKPROCES



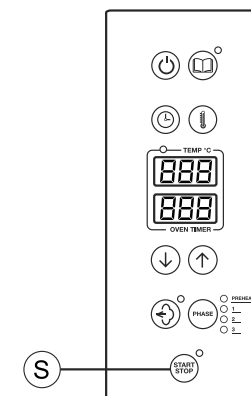
Door op de toets S (start/stop) te drukken zal de opwarmfase van de oven beginnen. Op het onderste display verschijnt de tekst PrE.

De PREHEAT-leds naast de PHASE-toets en naast de Start/Stop-toets zullen oplichten.

Wanneer de oven op temperatuur is, zal er een buzzer te horen zijn die aangeeft dat de opwarmfase van de oven voltooid is, op het onderste display zal de tekst "PrE" verschijnen en de led die betrekking heeft op het opwarmen zal knipperen.

Nu zal de oven deze temperatuur behouden totdat de deur wordt opengedaan om de gerechten in de oven te zetten. Zodra de ovendeur gesloten wordt, zal de oven beginnen met fase 1 van het kookproces

Indien tijdens het voorverwarmen (voordat de temperatuur bereikt is) de ovendeur wordt geopend, wordt de voorverwarming automatisch onderbroken omdat ervan uit gegaan wordt dat het product in de oven geplaatst is. Tijdens de opwarmfase is er geen automatische bevochtiging, maar handmatige bevochtiging blijft ingeschakeld.

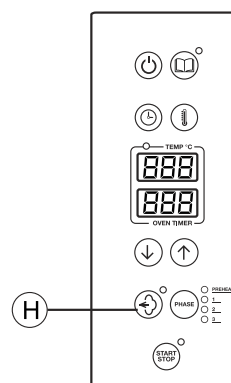


4.5F HANDMATIGE BEVOCHTING



Door te drukken op de toets H tijdens het koken, wordt de handmatige bevochtiging geactiveerd. De elektromagnetische klep voor waterinspuiting in de kamer blijft ingeschakeld zolang als de toets H ingedrukt is.

Het is mogelijk de parameters te wijzigen tijdens het kookproces, om deze aan te passen aan de eisen van het product.



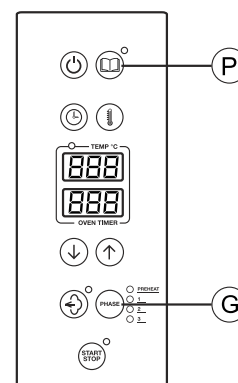
4.6A AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S



Het is mogelijk tot 99 programma's op te slaan genoemd P01 - P99. Er zijn 3 kookfasen voor ieder programma. 3 leds geven de fase in uitvoering aan (of de weergegeven fase in geval van instelling). Voor ieder van de 3 fasen kunnen de volgende gegevens worden ingesteld:

- Set temperatuur - Set tijd - Vochtigheid

De oven is uitgerust met alle standaardprogramma's in het systeem maar nog niet geconfigureerd. Om een programma op te roepen, gaat men naar de programma-lijst (niet tijdens het kookproces) met behulp van toets P (kort indrukken). De led naast toets P knippert, het bovenste display staat uit en op het onderste display is de naam van het programma te zien (P01...P99). Met behulp van de pijltjestoetsen kan men zich omhoog en omlaag verplaatsen in de lijst en door opnieuw op toets P te drukken wordt het geselecteerde programma bevestigd. De weergave keert weer terug naar het normale scherm, de led naast toets P staat aan en op het onderste display is het geselecteerde nummer van het programma te zien. De kookparameters van iedere programmafase kunnen gewijzigd worden. Door op Start te drukken wordt de opwarmfase van het geselecteerde programma gestart.



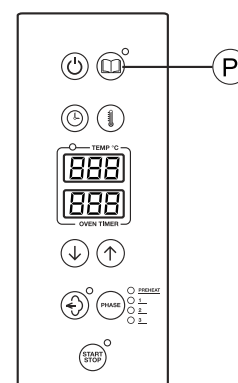
4.6B EEN PROGRAMMA OPSLAAN



Om een programma op te slaan, na deze geselecteerd en gewijzigd te hebben, met het nummer van het programma weergegeven op het display, 5 seconden op toets P drukken

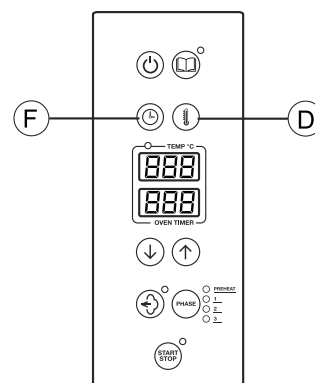
Wanneer het programma opgeslagen wordt, is dat aangegeven door de led van de programma's die een aantal seconden knippert.

Indien het paneel op instelling fases staat, moet op P gedrukt worden om dit te verlaten en vervolgens 5 seconden om het programma op te slaan.



4.6C EEN PROGRAMMA WISSEN

Om een programma te wissen wanneer deze weergegeven is in de programma-lijst, moeten de toetsen F en D tegelijk en lang ingedrukt worden. Het weergegeven programma wordt gewist oftewel het veld wordt leeg (niet ingevuld) en is in het geheugen opgeslagen.



4.6B DE AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S VERLATEN



Om terug te keren naar handmatig koken moet op de On-Off toets gedrukt worden.

4.7 UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

Om de oven uit te zetten, de On-Off-toets een aantal seconden ingedrukt houden (tot het display uitschakelt).

9.0 ONDERHOUD

Voordat u enig onderhoud gaat uitvoeren is het noodzakelijk om de elektrische beschermingsschakelaar te ontkoppelen en de water- en gastoevoer die op het apparaat zijn geïnstalleerd te sluiten.

De oven dient aan het einde van elke werkdag te worden gereinigd, uitsluitend met de producten die hiervoor geschikt zijn. Alle externe roestvrijstalen onderdelen moeten:

- 1 - gereinigd zijn met helder zeepwater;
- 2 - gespoeld zijn met water;
- 3- grondig zijn afgedroogd.

Ermijd ten alle tijde het gebruik van schrapers, staalwol en materialen van gewoon staal, aangezien ze de oppervlakken kunnen schuren en ijzerdeeltjes kunnen achterlaten die door oxidatie roestvorming tot gevolg kunnen hebben.

**REINIG HET APPARAAT NIET MET OVERVLOEDIG WATER.
GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN HET ROESTVRIJ STAAL GEEN REINIGINGSMIDDELEN OP BASIS VAN CHLOOR (BLEEKMIDDEL, ZOUTZUUR), ZELFS NIET ALS DEZE VERDUND ZIJN IN WATER.**

Na afloop van elk kookproces moet de ovenruimte worden ontdaan van voedselresten en vet.

Gebruik voor het schoonmaken van de oven een ontvettingsproduct dat geschikt is voor het reinigen van roestvrij staal, zoals spray, waarmee u alle punten van het apparaat en met name de achterkant van de aanzuigband kunt bedekken.

De ventilator dient voortdurend schoon te worden gehouden om te voorkomen dat vetresten zich ophopen op de ventilatorbladen waardoor de motor langzamer gaat draaien, de luchtstroom vermindert, en de motor gevaarlijk wordt belast.

Als het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt, dient u het volgende te doen:

1. Ontkoppel de elektrische beschermingsschakelaar;
2. Sluit de water- en gastoevoer (die beide op het apparaat zijn geïnstalleerd);
3. Laat de ovendeur op een kier staan voor een goede luchtcirculatie en om onaangename geuren te voorkomen;
4. Breng met een doek die licht bevochtigd is met minerale olie, een beschermend laagje aan op alle roestvrijstalen oppervlakken.

9.1 HANDELEN IN GEVAL VAN STORINGEN OF INDIEN HET APPARAAT LANGDURIG NIET IN GEBRUIK IS

Indien de veiligheidsthermostaat niet goed werkt, defect is of een storing meldt, dient u het apparaat uit te schakelen, de water- en elektriciteitsaansluiting te ontkoppelen, en contact op te nemen met de technische dienst.

Alle installatie, onderhouds en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door erkend en bekwaam personeel te worden verricht.

10.1 OPLOSSINGEN VOOR PROBLEMEN BIJ HET BEREIDEN

Als het eten niet gelijkmatig is bereid

Controleer of de ruimte tussen het te bereiden voedsel en de plaat erboven minstens 3 cm is. Indien dit minder is, is een goede ventilatie van het te bereiden product niet mogelijk.

Controleer of de te bereiden producten niet te dicht op elkaar liggen waardoor een goede ventilatie tussen de producten niet mogelijk is. De baktemperatuur kan te hoog zijn; probeer dan lagere waarden. Als het te bereiden product geen direct contact met de hete lucht verdraagt, dient het in gastronom bakplaten te worden geplaatst die diep genoeg zijn.

Als het eten droog is geworden:

Verkort dan de baktijd.

De temperatuur dient lager te worden gezet; we herinneren u eraan dat hoe lager de baktemperatuur, hoe minder het voedsel aan gewicht verliest. U heeft niet gekozen voor de combistand waarmee een omgeving met een hoge luchtvochtigheidsgraad wordt gecreëerd.

Het te bereiden voedsel is niet vooraf ingewreven met de juiste oliën of sauzen.

