

MANUALE D'ISTRUZIONE PER L'INSTALLAZIONE E L'USO
INSTALLATION AND USER MANUAL
MANUAL D'INSTRUCTION POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUCCION PARA LA INSTALACION Y USO

Convection ovens manual EN



HB364M



HB464M



Bistrot 364 / 12 - 364 W / 12
464 / 12 - 464 W / 12
434 / 12 - 434 W / 12

Gentile Cliente, nel ringraziarla e nel complimentarci per aver scelto e acquistato un nostro prodotto, La invitiamo a seguire attentamente le avvertenze ed i consigli che seguono. Ciò per garantire una corretta installazione, manutenzione e utilizzo dell'apparecchiatura tutelando la Sua sicurezza.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Attenzione

Togliere l'imballo e conferirlo negli appositi depositi selezionando i materiali che lo compongono.
Non lasciarlo a portata di bambini, l'uso improprio può essere fonte di pericolo.

1 Dati di targa:



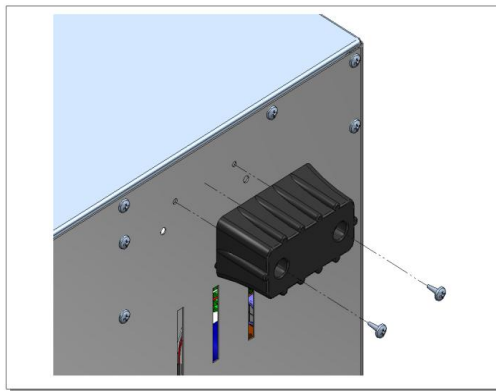
- La targhetta riportante le caratteristiche dei dati tecnici è posta sul fianco sinistro dell'apparecchio.
- La marcatura "CE", riportata sulle apparecchiature si riferisce alle seguenti direttive:
Direttiva Macchine 2006/42/CE secondo le norme:
EN 60335-2-42: 2003+A1:2008
EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008
EN 62233:2008
Direttiva compatibilità elettromagnetica 2004/108/CE secondo le norme :
EN 55014-1:2006+A1:2009
EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
EN 61000-3-3:2008
EN 61000-3-11:2000
EN 61000-3-12:2005
EN 61000-6-2:2005
EN 61000-6-3:2007

2 Dati tecnici.

Modello	Potenza	Tensione	Frequenza	Sezione del Cavo
BISTROT 464/12	KW 6.5	380/400 3N V	50 Hz	5x1.5 mm ²
BISTROT 364/12	KW 4 / KW 3	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²
BISTROT 434/12	KW 4	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²

3 Installazione

- Tutte le operazioni di installazione devono essere eseguite da personale qualificato secondo la normativa in vigore.
- Prima di posizionare il forno accertarsi delle dimensioni, del peso e del posizionamento degli allacciamenti elettrici e idrici quando necessari.
- L'apparecchiatura non è adatta per installazioni incassate o sovrapposte, deve essere posizionata in modo che gli allacciamenti elettrici ed idrici siano facilmente ispezionabili e raggiungibili durante l'uso normale. Posizionare il forno sopra un supporto robusto e stabile, fuori dalla portata dei bambini, **non** a pavimento. Il forno deve essere posto in zona areata, lontano da altre fonti di calore, e lontano da apparecchi che producono freddo poiché potrebbe alterare il buon funzionamento delle stesse.
- Prima di installare il forno togliere la pellicola plastica protettiva dalle parti esterne ove sia ancora presente. Eventuali residui di adesivo vanno asportati con opportuno solvente non acido o abrasivo.
- Montare i quattro piedini in dotazione come da figura.

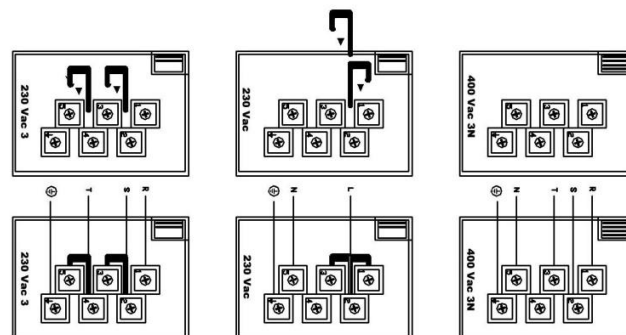


- Collegamento elettrico

- Il collegamento alla rete elettrica di alimentazione deve essere effettuato nel rigoroso rispetto delle norme in vigore e deve essere effettuato da personale specializzato. Accertarsi della corrispondenza del valore di tensione riportato in targa e quello di alimentazione. La tensione di alimentazione, durante il funzionamento non deve discostarsi di $\pm 10\%$ del valore nominale.
- Interporre tra l'apparecchio e la rete di alimentazione un interruttore onnipolare con apertura dei contatti di almeno 3mm. e con protezione magnetotermica o differenziale. Tale interruttore deve essere accessibile agevolmente dopo l'installazione.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra.

- Allacciamento:

- per i modelli con morsettieria esterna, privi di cavo di alimentazione agire come segue:
- aprire il coperchio della morsettieria svitando la vite di chiusura e agendo con un cacciavite sulle alette di trattenimento, inserire il cavo di alimentazione e fissarlo, eseguire le connessioni seguendo lo schema posto sullo schienale dell'apparecchio.



- **Collegamento idrico.**
- Per i modelli provvisti di umidificatore bisogna eseguire l'allacciamento alla rete idrica interponendo un rubinetto di intercettazione ed eseguendo l'allacciamento con idonei tubi e raccordi $\frac{3}{4}$ ".
- **Dispositivi di sicurezza**
- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza termico che interrompe l'alimentazione e che deve essere riarmato manualmente dopo aver eliminato la causa del suo intervento. L'accesso è sulla parte posteriore dell'apparecchio.

La verifica del funzionamento va fatta seguendo le istruzioni d'uso del presente libretto , commentandole e spiegandole all'utilizzatore .

La manutenzione all'apparecchio va fatta disinserendo preventivamente l'alimentazione .Ogni intervento va eseguito a forno raffreddato per evitare possibili scottature durante l'intervento.

I componenti che necessitano di intervento per sostituzione sono accessibili dall'interno del forno smontando le griglie di protezione ventole , dall'esterno , smontando lo schienale posteriore e la copertura inferiore.

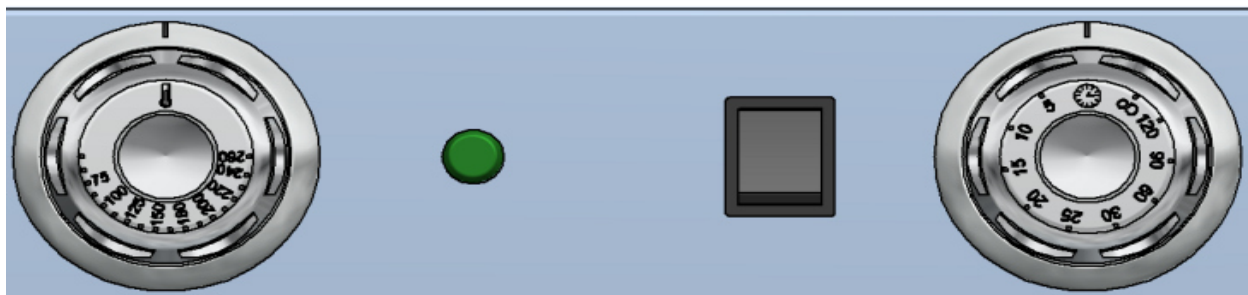
Istruzioni per l'uso

Questa apparecchiatura è costruita per cuocere cibi , particolarmente prodotti da forno. Ogni altro uso può essere pericoloso e va evitato . Il costruttore declina ogni tipo di responsabilità relative a danni a cose e persone che derivino da un uso diverso , improprio o irragionevole del forno o da manomissione dello stesso.

Prestare attenzione alle zone calde

Pulire sempre il forno alla fine di ogni cottura , dopo che si sia completamente raffreddato , usando detersivi non abrasivi , non usare getti d'acqua, lavare con uno straccio inumidito e asciugare subito.

Pannello Comandi Manuali



1

2

3

4

I comandi del forno sono:

Interruttore Termostato (1) Che regola l'accensione lo spegnimento e la temperatura al centro del forno. Manovrando la manopola si varia la temperatura da 0 a 260 °C .

Lampada Spia (2) Che segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento
Al raggiungimento della temperatura la spia si spegne , quando la temperatura scende sotto il valore impostato la spia si riaccende .

Pulsante Acqua * (3) Alla pressione del quale l'elettrovalvola si attiva sino a che non viene rilasciato.
* (non presente nel modello 434/12e 434W/12)

Timer (4) Con due posizioni di funzionamento segnalate entrambe dall'accensione della lampada camera , e una di spento O.

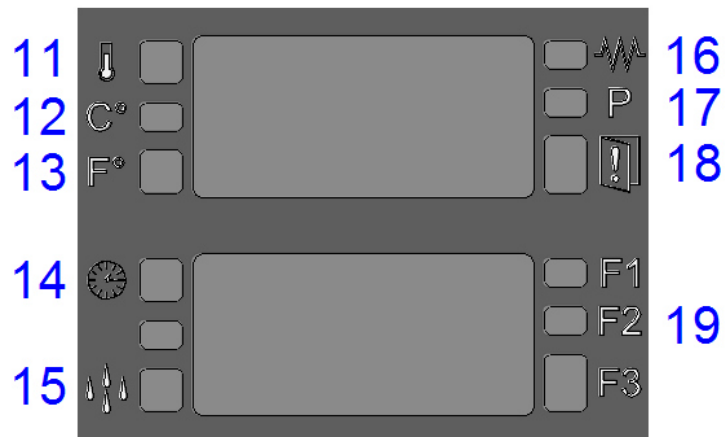
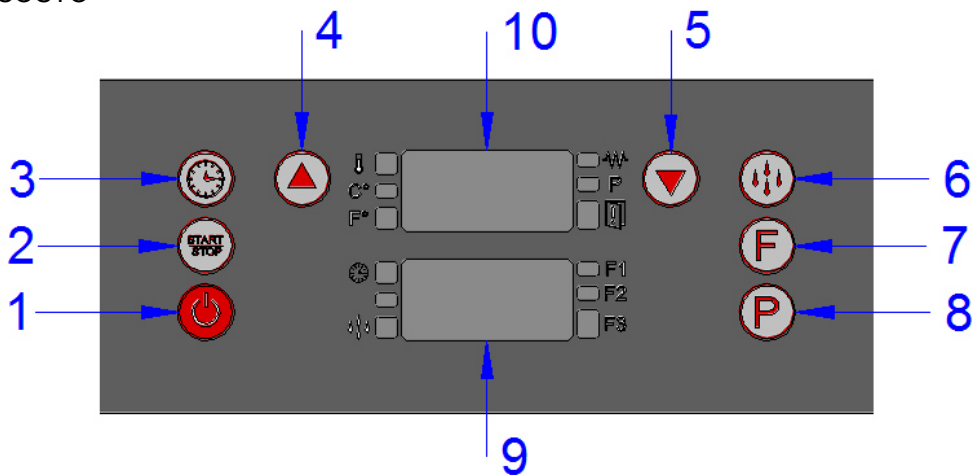
1°Dalla posizione O si ruota la manopola in senso antiorario verso la posizione di funzionamento manuale. In questa posizione il forno può essere attivato impostando la temperatura di cottura desiderata , il forno funzionerà fino a quando la manopola del timer non viene portata in posizione O. Riportando la manopola in posizione di O un cicalino suonerà per circa 10 secondi. Non occorre eseguire alcuna manovra per tacitarlo

2°Dalla posizione O si ruota la manopola in senso orario fino al valore in minuti di durata di funzionamento desiderata, il forno inizia il funzionamento alla temperatura impostata sul termostato . Un avviso acustico segnalerà la fine del tempo impostato suonando per circa 10 secondi. Non occorre eseguire alcuna manovra per tacitarlo

Pannello Comandi Elettronici

INDICE

- 1 INTERFACCIA UTENTE
 - 1.1 FUNZIONE TASTI
 - 1.2 ICONE DISPLAY
 - 1.3 DISPLAY
- 2 FUNZIONAMENTO IN MANUALE
 - 2.1 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPERATURA
 - 2.2 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPO COTTURA
 - 2.3 UMIDIFICAZIONE MANUALE DURANTE LA COTTURA
 - 2.4 ESECUZIONE DI UN CICLO DI COTTURA IN MODALITA' MANUALE
- 3 FUNZIONAMENTO CON PROGRAMMA
 - 3.1 MEMORIZZAZIONE DI UN NUOVO PROGRAMMA
 - 3.2 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPERATURA
 - 3.3 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPO COTTURA
 - 3.4 UMIDIFICAZIONE MANUALE DURANTE LA COTTURA
 - 3.6 FASI DI COTTURA IN UN PROGRAMMA
 - 3.7 RICHIAMO PROGRAMMA GIA' MEMORIZZATO
- 4 PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO
 - 4.1 DISATTIVAZIONE PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO
- 5 FUNZIONI VARIE
 - 5.1 INTERVENTO PORTA FORNO
- 6 SEGNALAZIONI ED ALLARMI
- 7 MANCANZA TENSIONE
- 8 MENU NASCOSTO



1. INTERFACCIA UTENTE

1.1 FUNZIONE TASTI



1 tasto ON/OFF

Una pressione singola permette di mettere in ON o in OFF il forno.



2 tasto START/STOP

Con il forno in ON, una pressione singola avvia/termina una cottura.



3 tasto TEMPO

Con il forno in ON, la pressione singola permette di impostare un tempo di cottura.



4 tasto INCREMENTO

Incrementa un valore a display.



5 tasto DECREMENTO

Decrementa un valore a display.



6 tasto UMIDITA'

Permette di impostare vari modelli di umidità o durante la cottura assieme al tasto decremento permette di eseguire l'umidificazione manualmente.



7 tasto FASI (step cottura)

Nella cottura con programmi sono realizzabili n°3 step di cottura diversi .



8 tasto PROGRAMMI

Con al scheda in ON, permette di memorizzare una ricetta o di richiamare quelle già memorizzate. Totale 99 ricette.

1.2 ICONE DISPLAY



11 icona TEMPERATURA

Icona accesa rossa fissa sta ad indicare il valore di temperatura impostato dall'utente per la cottura. Icona lampeggiante rossa sta ad indicare il valore di temperatura istantaneo all'interno della camera di cottura (valore rilevato dalla sonda) .



12 icona CELSIUS

Indica che la lettura della temperatura è in gradi celsius. Accesa colore rossa.



13 icona FAHRENHEIT

Indica che la lettura della temperatura è in gradi fahrenheit. Accesa colore rossa.



14 icona OROLOGIO

Accesa rossa sta ad indicare la visualizzazione del display TEMPO.



15 icona UMIDITA'

- In MANUALE quando premo il pulsante umidificazione si accende rossa fissa perché eccita elettrovalvola per il tempo che mantengo premuto il pulsante.
- In cottura con programmi se si seleziona un valore di umidificazione (20,40 ecc) lampeggiante rossa (0.5on, 0.5 off) nel tempo di off elettrovalvola
- In cottura con programmi se si seleziona un valore di umidificazione (20,40 ecc) fissa rossa nel tempo di on elettrovalvola. ESEMPIO 20%=2 secondi on elettrovalvola- 20 secondi off
- In cottura con programmi se eseguo l'umidificazione manuale schiacciando contemporaneamente i due pulsanti P1 e P2 fissa rossa per quanto tempo mantengo premuti questi due tasti: on elettrovalvola.



16 icona RESISTENZE

- Accesa verde se è attivo il riscaldamento camera.
- Acceso rossa vuol dire che è spento anche il riscaldamento.



17 icona PROGRAMMI

- Accesa rossa sta ad indicare che si è entrati nella modalità programmazione.



18 icona PORTA APERTA

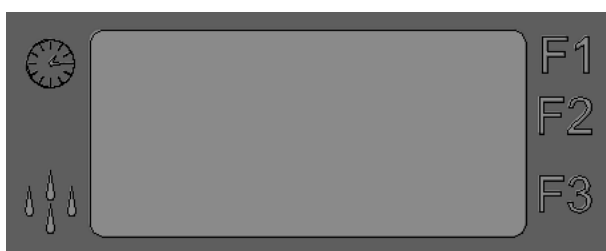
- Accesa rossa per avvisare che la porta è chiusa.
- Accesa verde per avvisare che la porta è aperta.




19 icone FASI


- Visibili solo con cottura a programma.
- F1, F2, F3, Si accendono (colore rossa) una alla volta per indicare a che step si sta lavorando in un programma.

1.3 valori su DISPLAY



9 display TEMPO / UMIDITA'


Con l'icona OROLOGIO  accesa, visualizza il valore di tempo impostato e quello rimanente durante la cottura.


Con l'icona UMIDITA'  accesa, visualizza il valore dell'UMIDITA' impostato per la cottura.

Con l'icona OROLOGIO  E UMIDITA'  spenta, visualizza il codice di allarmi.



10 display TEMPERATURA/PROGRAMMI

Con l'icona TEMPERATURA  accesa, visualizza il valore di temperatura impostato per la cottura.

Con l'icona TEMPERATURA  lampeggiante, visualizza il valore di temperatura istantaneo all'interno della camera di cottura (valore rilevato dalla sonda) .


Con tutte le icone spente visualizza il codice degli allarmi.


2. FUNZIONAMENTO IN COTTURA MANUALE

Quando il forno è in OFF, il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) visualizza OFF, tutto il resto è spento.


La pressione del tasto ON/OFF  mette il forno in ON.


Quando il forno è in ON il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) visualizza il valore di temperatura istantaneo all'interno della camera di cottura

(valore rilevato dalla sonda, icona TEMPERATURA  lampeggiante).

Il display TEMPO/UMIDITA' (9) visualizza il valore tempo END (icona TEMPO  accesa fissa).



- la pressione del tasto INCREMENTO  o DECREMENTO  permette di impostare un valore di temperatura (paragrafo 2.1).



- la pressione del tasto TEMPO  permette di abilitare l'impostazione del tempo di cottura (paragrafo 2.2).

- la pressione del tasto UMIDITA'  permette di abilitare l'elettrovalvola per l'umidificazione durante la cottura (paragrafo 2.3).

- disabilitati i pulsanti FASI , PROGRAMMI 


2.1 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPERATURA


Con il forno in ON, la pressione del tasto INCREMENTO  o DECREMENTO  permette immediatamente di impostare un valore di temperatura (range temperatura impostabile da 30°C - a 260°C). Nel caso di prima accensione (*prima accensione s'intende ogni qualvolta si mette in ON il forno*

premo il pulsante ON/OFF ) il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) (icona TEMPERATURA  accesa fissa) visualizza lampeggiante il valore di (30 c°).


Oppure nel caso in cui ho appena terminato un ciclo di cottura appare nel display lampeggiante il valore in precedenza impostato.

Durante la modifica la visualizzazione dei valori da display è lampeggiante.


Un timeout di cinque secondi o premendo il tasto TEMPO  conferma il valore impostato e riporta


alla visualizzazione della temperatura istantanea nella camera di cottura (icona TEMPERATURA  lampeggiante).



Confermato il dato, la visualizzazione dei valori da display è fissa.

La pressione del tasto ON/OFF  mette in OFF la scheda e le nuove impostazioni non vengono salvate.

2.2 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPO COTTURA

Per impostare un tempo di cottura, premere il tasto TEMPO , il display TEMPO (9) (icona


OROLOGIO  accesa fissa rossa) visualizza il valore END. Range tempo impostabile da 00 ore e 01minuti – a 15 ore e 59 minuti.

La pressione del tasto INCREMENTO  o DECREMENTO  permette di impostare un valore al tempo.


Scendendo sotto ad un minuto viene visualizzato END e successivamente INF.

END serve nella cottura a programma con fasi per disabilitare la fase.


INF significa che si è selezionato un tempo infinito cioè il forno funziona sempre fino a quando non viene

fermato con la pressione del pulsante START/STOP .


Durante la modifica la visualizzazione dei valori da display è lampeggiante.


La conferma del valore avviene con la pressione del tasto TEMPO  o dopo un timeout di 5 secondi. Confermato il dato la visualizzazione dei valori da display è fissa.


Icona OROLOGIO  accesa verde fissa.

La pressione del tasto ON/OFF  mette in OFF la scheda e le nuove impostazioni non vengono salvate.

2.3 UMIDIFICAZIONE MANUALE DURANTE LA COTTURA


Durante la cottura, la pressione continua del tasto UMIDITA'  permette di attivare l'umidificazione manuale per tutta la durata della pressione del tasto.


Durante l'esecuzione dell'umidificazione nel forno, l'icona UMIDITA'  si accende rossa fissa. Nel caso del cambio di rotazione della ventola/motori "reverse" l'umidificazione viene interrotta

momentaneamente per poi riprendere se il tasto UMIDITA'  è ancora premuto.

2.4 ESECUZIONE DI UN CICLO DI COTTURA IN MODALITA' MANUALE

Con il forno in ON, dopo aver impostato valori di TEMPERATURA e TEMPO la pressione del tasto


START/STOP  avvia il ciclo di cottura. Si attiva così il riscaldamento, ventilazione e umidificazione quando premiamo il tasto.


La pressione del tasto START/STOP  blocca il ciclo di cottura in qualsiasi momento; *il conto alla rovescia si blocca e sul display TEMPO (9) appare il valore del tempo residuo. Se invece era tempo INF. rimane infinito.*

I valori impostati di temperatura rimangono a disposizione per un'eventuale nuova cottura.


Successivamente, la pressione del tasto START/STOP  fa riprendere la cottura da dove interrotta. Durante la cottura:

Il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) visualizza per 4 secondi la temperatura impostata (led icona

TEMPERATURA  acceso fisso) e per 4 secondi il valore di temperatura istantaneo all'interno della

camera di cottura (valore rilevato dalla sonda, led icona TEMPERATURA  lampeggiante). Questi due valori si alternano.


Per modificare i valori di temperatura procedere come descritto nei paragrafi 2.1


Il display TEMPO (9) (icona TEMPO  acceso fisso) visualizza il tempo in decremento in ore, minuti (quando è impostato un valore superiore all'ora) e secondi (quando è impostato un valore inferiore ai 60 minuti).




Per modificare i valori di tempo procedere come descritto nel paragrafo 2.2


Se si sostituisce il tempo infinito INF con un valore, il conteggio parte dal valore impostato ed il ciclo di cottura diventa a tempo.

Oppure se si sostituisce il valore tempo con infinito INF, il conteggio parte dal valore impostato ed il ciclo di cottura diventa INFINITO.

Durante la cottura a tempo se si preme il pulsante START/STOP  essa si blocca mantenendo in memoria il tempo residuo. Premendo lo stesso pulsante la cottura riprende con il conto alla rovescia dal valore interrotto.

Al termine di un ciclo di cottura a tempo (icona TEMPO  acceso fisso), il display tempo lampeggia la scritta END, si spegne la ventilazione, il riscaldamento, e un buzzer (cicalino) suona per 40 secondi. Se durante questi 40 secondi viene impostato un tempo mediante i pulsanti


INCREMENTO  / DECREMENTO  e confermato il valore premendo il pulsante TEMPO  (display TEMPO (9) valori fissi non più lampeggianti) il forno riprende automaticamente la cottura con i


parametri temperatura della cottura appena terminata, altrimenti, la pressione del tasto START/STOP  tacita il cicalino e riporta i display alla visualizzazione normale: il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) visualizza il valore di

temperatura istantaneo all'interno della camera di cottura (valore rilevato dalla sonda, icona

TEMPERATURA  lampeggiante) e il display TEMPO/UMIDITA' (9) visualizza il valore tempo END

(icona TEMPO  accesa fissa rossa).

Trascorsi 15 minuti dal termine di ogni cottura: (premendo il pulsante START/STOP  o terminato in automatico con cottura a tempo) e successivamente nessun pulsante viene più premuto, il forno si mette

in OFF. Per riaccendere il controllo è sufficiente premere il pulsante ON/OFF .

ESEMPIO DI PROGRAMMAZIONE IN COTTURA MANUALE:


Impostiamo : **180° C** **Temperatura**
 20 min **Tempo**

Accendere il forno con il pulsante ON/OFF 



(Nel display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) appare la temperatura presente in camera di cottura , nel display TEMPO/UMIDITA' (9) appare la scritta END)

Impostare la temperatura premendo i pulsanti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino ad arrivare a 180°C aspettare che il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) smetta di lampeggiare

(la temperatura sarà così impostata a 180°C e il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) tornerà a segnare la temperatura presente nella camera di cottura)


L'icona RESISTENZE  diventerà di colore verde a segnalare che la temperatura impostata è superiore a quella della camera di cottura)

Per impostare il tempo premere il tasto TEMPO  (che farà lampeggiare la scritta END sul display

TEMPO/UMIDITA' (9)) premere i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino a raggiungere i 20 min e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare (il tempo sarà impostato)

Premere il tasto START/STOP  per iniziare la cottura.

L'umidità nel programma manuale è a discrezione dell'operatore attraverso la pressione del tasto



UMIDITA'  per il tempo desiderato durante la cottura.


3. FUNZIONAMENTO CON PROGRAMMA

La scheda prevede 99 ricette memorizzabili.

3.1 MEMORIZZAZIONE DI UN NUOVO PROGRAMMA

Per la memorizzazione di un nuovo programma di cottura è necessario seguire la seguente procedura:


-Una pressione singola del pulsante PROGRAMMI  permette di entrare nella modalità programmazione. Nel display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) (icona PROGRAMMI  accesa fissa verde) appare lampeggiante la ricetta P01. Incremento fino al valore della ricetta da richiamare ES P25 e dopo un timeout di 5 secondi si

conferma quella ricetta (oppure premo il pulsante PROGRAMMI ). Nei display appariranno i dati a lei associati. Se vergine 30 temperatura, END tempo, OFF umidificazione, fase F1. Se decremento al disotto del valore P01 visualizzo MAN (timeout di 5 secondi mi farà uscire dalle ricette e mi porterà in manuale).

Se tengo premuto il TASTO DECREMENTO  in modo continuo il decremento sarà veloce, appariranno tutti i programmi inferiori fino ad arrivare a MAN.



-Si visualizzerà solo sul display1 ES P01 con le sue relative icone tutte spente come sul display 2 tutto spento.

- Ora inserisco o modifico i valori di temperatura (paragrafo 3.2), tempo (paragrafo 3.3) e umidificazione (paragrafo 3.4), fasi cottura (paragrafo 3.5).


-Per eseguire la memorizzazione mantenere premuto il tasto PROGRAMMI  per 4 secondi. L'avvenuta memorizzazione viene confermata dal suono del buzzer per qualche secondo e dalla visualizzazione sul display del numero di programma in precedenza selezionato alternato alla scritta MEM.


-Una pressione singola del pulsante PROGRAMMI  permette di visualizzare la ricetta in cui si sta operando .

Per la memorizzazione di un nuovo programma di cottura è necessario seguire la seguente procedura:

-Una pressione singola del pulsante PROGRAMMI  permette di entrare nella modalità programmazione. Nel display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) (icona PROGRAMMI  accesa) appare "P1".


-Con i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  si può selezionare il numero di programma desiderato.


-Una pressione prolungata del pulsante PROGRAMMI  per 4 secondi permette di entrare nella modalità creazione programma in precedenza selezionato, impostando i valori di temperatura (paragrafo 2.1), tempo (paragrafo 2.2) e umidificazione (paragrafo 2.3).
Impostabili più fasi che compongono il programma (F1, F2, F3) come descritto nel paragrafo 3.2

-Per eseguire la memorizzazione mantenere premuto il tasto PROGRAMMI  per 4 secondi. L'avvenuta memorizzazione viene confermata dal suono del buzzer per qualche secondo e dalla visualizzazione sul display del numero di programma in precedenza selezionato.

ATTENZIONE:

-Una pressione singola del pulsante PROGRAMMI  permette di uscire dalla modalità programmazione e di tornare in modalità cottura MANUALE. Il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) visualizza la temperatura nella

camera di cottura (icona TEMPERATURA  lampeggiante) e il display TEMPO/UMIDITA' (9)





visualizza il valore tempo di prima accensione (00:00) (icona OROLOGIO  accesa).


Una pressione singola al pulsante START/STOP  avvia il programma di cottura.
Se la posizione in cui si è scelto di memorizzare la ricetta era già occupata, si perde la ricetta precedente.

In qualsiasi momento la pressione del tasto ON/OFF  mette in OFF la scheda e le impostazioni se non salvate vengono perse.

3.2 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPERATURA

La pressione del tasto INCREMENTO  o DECREMENTO  permette immediatamente di impostare un valore di temperatura (range temperatura impostabile da 30°C - a 260°C).





Un timeout di cinque secondi o schiacciando il tasto TEMPO , UMIDITA' , FASI , (tranne il pulsante ON/OFF ) conferma il valore impostato e riporta alla visualizzazione della temperatura

istantanea nella camera di cottura (icona TEMPERATURA  lampeggiante).
Confermato il dato la visualizzazione dei valori da display è fissa.

3.3 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPO COTTURA

Come già descritto nel capitolo 2.2 IMPOSTAZIONE DI UN TEMPO COTTURA nella parte della cottura in versione MANUALE.

3.4 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI UMIDIFICAZIONE E UMIDIFICAZIONE MANUALE

Con la scheda in ON premere il tasto UMIDITA', il display UMIDITA'  (icona UMIDITA'  accesa rossa lampeggiante visualizza il valore OFF. La pressione del tasto INCREMENTO  o DECREMENTO  permette di impostare un valore di umidità desiderato.

Range umidità da OFF, a 20%, 40%, 60%, 80%, 100%.


100% = elettrovalvola acqua 6 secondi ON, 20 secondi OFF



80% e 60% = elettrovalvola acqua 4 secondi ON, 20 secondi OFF


40% e 20% = elettrovalvola acqua 2 secondi ON, 20 secondi OFF


OFF = umidificazione solo in modalità manuale.

Durante la modifica la visualizzazione dei valori da display è lampeggiante.

La conferma del valore avviene con la pressione del tasto UMIDITA' .


Dopo la conferma il display UMIDITA' scompare (icona UMIDITA'  spenta) e appare la visualizzazione del display TEMPO (icona OROLOGIO  accesa fissa rossa).


La pressione del pulsante START/STOP  per avviare un ciclo di cottura, avvia anche i cicli di umidificazione se i valori impostati sono da 20% a 100% e la temperatura reale della camera di cottura ha superato il valore di 90°C.


Icona UMIDITA'  accesa fissa rossa solo quando umidificazione attiva, lampeggia (0.5 on- 0.5 off) per indicare il tempo di off del ciclo elettrovalvola.

Nel caso del cambio di rotazione della ventola/motori "reverse" l'umidificazione viene interrotta momentaneamente per poi riprendere automaticamente.


UMIDIFICAZIONE MANUALE DURANTE LA COTTURA

Durante la cottura, la pressione continua del tasto UMIDITA'  contemporaneamente al tasto

DECREMENTO  permette in qualsiasi momento di attivare l'umidificazione manuale per tutta la durata della pressione dei due tasti.

Durante l'esecuzione dell'umidificazione nel forno, l'icona UMIDITA'  è fissa rossa. Nel caso del cambio di rotazione della ventola/motori "reverse" l'umidificazione viene interrotta momentaneamente per poi riprendere se i due tasti sono ancora premuti.



3.5 FASI DI COTTURA IN UN PROGRAMMA

Quando si seleziona la modalità PROGRAMMAZIONE, il pulsante FASI  permette di visualizzare gli step che compongono il programma. Premendo il pulsante si può passare da una fase alla successiva (la


fase in cui si trova è segnalata dalle icone FASI **F1 F2 F3**: se sono nella fase 1 è accesa la spia F1). In ogni fase si possono modificare i seguenti parametri: tempo, temperatura, umidità.

3.6 RICHIAMO PROGRAMMA GIA' MEMORIZZATO



Per richiamare un programma di cottura già memorizzato è necessario seguire la seguente procedura:

-Una pressione singola del pulsante PROGRAMMI  permette di entrare nella modalità programmazione. Nel display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) (icona PROGRAMMI  accesa fissa verde) appare lampeggiante la ricetta P01.

Incremento fino al valore della ricetta da richiamare ES P25 e dopo un timeout di 5 secondi si

conferma quella ricetta (oppure premo il pulsante PROGRAMMI ). Nei display appariranno i dati a lei associati.

-Si visualizzerà solo sul display1 ES P01 con le sue relative icone tutte spente come sul display 2 tutto spento.


-Una pressione singola del pulsante PROGRAMMI  permette di entrare nella modalità programmazione. Nel display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) (icona PROGRAMMI  accesa rossa) appare "P01".

-Con i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  si può selezionare il numero di programma desiderato.

-Una pressione singola del pulsante START/STOP  permette di avviare il programma selezionato per la cottura.

ATTENZIONE: Una pressione singola del pulsante PROGRAMMI  permette di uscire dalla modalità programmazione e di tornare in modalità cottura MANUALE. Il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10)

visualizza la temperatura nella camera di cottura (icona TEMPERATURA  lampeggiante) e il display

TEMPO/UMIDITA'(9) visualizza il valore tempo di prima accensione (00:00) (icona OROLOGIO  accesa).

Durante l'esecuzione di un programma la visualizzazione e la modifica dei parametri di cottura avviene

come già descritto nel funzionamento a modalità MANUALE (paragrafo 2.4).

ESEMPIO PER L' IMPOSTAZIONE DI UN PROGRAMMA COTTURA BAGUETTE:


Accendere il forno con il pulsante ON/OFF 

Premere il tasto PROGRAMMI  (appare la scritta lampeggiante P01 sul display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10))

Selezionare il numero del programma da impostare con INCREMENTO  o DECREMENTO  e aspettare che il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) smetta di lampeggiare

Impostare la temperatura premendo i pulsanti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino ad arrivare alla temperatura desiderata di 185°C aspettare che il display CAMERA/PROGRAMMI (10) smetta di lampeggiare



(la temperatura sarà così impostata e il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) tornerà a segnare la temperatura presente nella camera di cottura)

L'icona RESISTENZE  diventerà di colore verde a segnalare che la temperatura impostata è superiore a quella della camera di cottura)

Per impostare il tempo premere il tasto TEMPO  (che farà lampeggiare la scritta END sul display

TEMPO/UMIDITA' (9)) premere i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino a raggiungere il tempo desiderato 1 min e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare (il tempo sarà impostato)

Impostare l'umidità premendo il tasto UMIDITA'  (che farà lampeggiare la scritta OFF sul display


TEMPO/UMIDITA' (9)) premere i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino a raggiungere il valore dell'umidità desiderato 20% (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare

(Ora è stata impostata la prima Fase di cottura sul display TEMPO/UMIDITA' (9) è accesa l'icona **F1**)

Premere il tasto FASI  (sul display TEMPO/UMIDITA' (9) ora si è accesa l'icona **F2** che indica la programmazione della seconda fase)

Impostare la temperatura premendo i pulsanti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino ad arrivare alla temperatura desiderata di 185°C aspettare che il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) smetta di lampeggiare



(la temperatura sarà così impostata e il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) tornerà a segnare la temperatura presente nella camera di cottura)

L'icona RESISTENZE  diventerà di colore verde a segnalare che la temperatura impostata è superiore a quella della camera di cottura)

Per impostare il tempo premere il tasto TEMPO  (che farà lampeggiare la scritta END sul display

TEMPO/UMIDITA' (9)) premere i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino a raggiungere il tempo desiderato 18 min e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare (il tempo sarà impostato)


Impostare l'umidità premendo il tasto UMIDITA'  (che farà lampeggiare la scritta OFF sul display

TEMPO/UMIDITA' (9)) premere i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino a raggiungere il valore dell'umidità desiderato OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare

Premere il tasto FASI  (sul display TEMPO/UMIDITA' (9) ora si è accesa l'icona  che indica la programmazione della terza fase)

Impostare la temperatura premendo i pulsanti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino ad arrivare alla temperatura desiderata di 190°C aspettare che il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) smetta di lampeggiare



(la temperatura sarà così impostata e il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) tornerà a segnare la temperatura presente nella camera di cottura)

L'icona RESISTENZE  diventerà di colore verde a segnalare che la temperatura impostata è superiore a quella della camera di cottura)

Per impostare il tempo premere il tasto TEMPO  (che farà lampeggiare la scritta END sul display

TEMPO/UMIDITA' (9)) premere i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino a raggiungere il tempo desiderato 5 min e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare (il tempo sarà impostato)

Impostare l'umidità premendo il tasto UMIDITA'  (che farà lampeggiare la scritta OFF sul display

TEMPO/UMIDITA' (9)) premere i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino a raggiungere il valore dell'umidità desiderato OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare

Al termine della programmazione per memorizzarla tenere premuto il tasto PROGRAMMI  sino a che il cicalino non suona.


Sul display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) appare il numero del programma selezionato e sul display TEMPO/UMIDITA' (9) appare MEM (memorizzato).

ESEMPIO DI COTTURA CON PROGRAMMI :

Accendere il forno con il pulsante ON/OFF 


Premere il tasto PROGRAMMI  (appare la scritta lampeggiante P01 sul display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10))

Selezionare il numero del programma con INCREMENTO  o DECREMENTO 

Premi il tasto START/STOP  (inizio della cottura con i parametri precedentemente impostati del programma selezionato e l'utilizzo del preriscaldamento).

4. PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO

Il preriscaldamento automatico entra in azione solo quando vengono richiamati dei programmi tra quelli memorizzati. Consiste nel riscaldare il forno ad una temperatura maggiore di 30°C rispetto a quella impostata nella fase del programma. Questa funzione serve per compensare la perdita di calore che si ha all'apertura della porta del forno per l'inserimento degli alimenti al suo interno.





Quando si avvia un programma con il pulsante START/STOP  il forno comincia a riscaldare la camera di cottura e sul display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) appare la scritta PRE. Al raggiungimento della temperatura prevista il forno emette un segnale acustico. A questo punto è necessario aprire la porta (s'interrompe il segnale acustico), inserire gli alimenti all'interno del forno e chiudere la porta. Il programma in precedenza selezionato parte automaticamente.


Oppure se si desidera solo spegnere il segnale acustico senza aprire la porta si deve premere il tasto

START/STOP .


4.1 COME DISATTIVARE PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO

Con il forno in ON per disattivare la funzione di PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO è necessario seguire la seguente procedura:

-Premere contemporaneamente  E  per quattro secondi. Premere tasto  o  finché

nel display tempo/umidità (9) appare la scritta PRERISCALDO. A questo punto premere UMIDITA'  per conferma.

Nel display 1 (temperatura) appare impostazione di ON. Con i tasti incremento o decremento

seleziono OFF oppure ON. Per confermare premere il tasto START/STOP .

Per uscire dal sottomenù premere il tasto ON/OFF .

5. FUNZIONI VARIE

5.1 INTERVENTO PORTA FORNO



All'apertura della porta interviene un interruttore che mette in "pausa il forno", icona PORTA APERTA accesa di color verde.

Si blocca il conto a rovescia del tempo, l'umidificazione viene interrotta, le ventole si bloccano e si spegne il riscaldamento.



Quando la porta viene richiusa (icona PORTA APERTA accesa rossa) il ciclo di cottura riprende da dove interrotto.

5.2 INTERVENTO REVERSE VENTOLE

Le ventole rallentano per permettere l'inversione del loro senso di rotazione.

I TEMPI CICLO SONO: 24secondi OFF, 96 secondi ON rotazione DX, 24secondi OFF, 96 secondi ON rotazione SX, 24secondi OFF, e il ciclo si ripete all'infinito.

In questa fase l'umidificazione viene interrotta.

6 SEGNALAZIONI ED ALLARMI

I segnali d'allarme appaiono sul display TEMPO/UMIDITA' (9) mentre tutto il resto è spento.

Il buzzer (cicalino) suona per avvisare l'anomalia.



Il buzzer (cicalino) può essere tacitato dalla pressione del tasto START/STOP .

ER1 Allarme sonda camera.

Si presenta in caso di guasto della sonda camera. Tutto viene disattivato tranne la luce e il ciclo in corso viene interrotto ed il buzzer (cicalino) suona.

ER2 Allarme termostato sicurezza forno.

Si presenta in caso di mal funzionamento sul riscaldamento del forno. (((dopo 5 secondi))) Tutto viene disattivato, il ciclo in corso viene interrotto ed il buzzer (cicalino) suona.



Alla scomparsa dell'allarme, premere il tasto ON/OFF per resettare e il forno si mette in OFF.

7 MANCANZA DI TENSIONE

Se durante l'esecuzione di un ciclo di cottura viene a mancare la tensione, al ritorno il forno si mette in OFF.

8 MENU' NASCOSTO

- attivare o disattivare a piacere il preriscaldamento.
- fondo scala temperatura se in celsius o fahrenheit.

Dear Customer, in thanking and congratulating you on choosing and buying our product, we invite you to attentively follow the warnings and advice below. This is to ensure proper installation, maintenance and use of the equipment to safeguard your safety.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Attention

Remove the packaging and put in the appropriate compartments, selecting the materials that compose it. Do not leave it within reach of children, misuse may be dangerous.

1. Nameplate:



- The plate bearing the characteristics of the technical data is placed on the left side of the product.

- The "CE" marking on the equipment refers to the following guidelines:

Machine Directives 2006/42/CE in accordance with:

EN 60335-2-42: 2003+A1:2008

EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008

EN 62233:2008

Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/CE in accordance with:

EN 55014-1:2006+A1:2009

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009

EN 61000-3-3:2008

EN 61000-3-11:2000

EN 61000-3-12:2005

EN 61000-6-2:2005

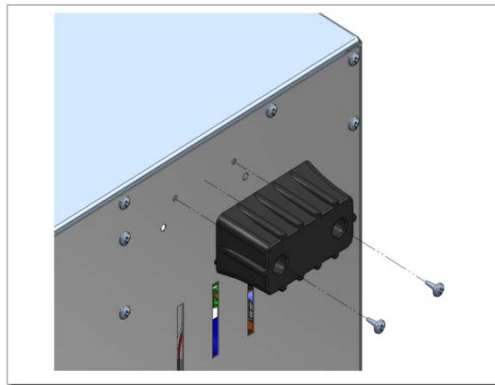
EN 61000-6-3:2007

2 Technical data

Model	Power	Voltage	Frequency	Wire section
BISTRO 464/12	KW6.5	380/400 3N V	50 Hz	5X1.5 mm ²
BISTRO 364/12	KW 4/ KW 3	220 KW / 230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²
BISTRO 434/12	KW 4	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²

3. Installation

- All installation work must be carried out by qualified personnel according to the legislation in force.
- Before placing the oven be sure of the size, the weight and the placement of electrical and water connections when necessary.
- The equipment is not suitable for recessed or overlapping installation; it must be positioned in such a way that the water and electrical connections are easy to inspect and can be reached during normal use. Place the oven on a sturdy and stable support, out of the reach of children, never on the floor. The oven must be placed in a ventilated area, away from other heat sources, and away from appliances that produce cold as it could affect their functionality.
- Before installing the oven, remove the protective plastic from the outer parts where it still is present. Any adhesive residue should be removed with a suitable solvent, which is not acidic or abrasive.
- Attach the four feet supplied as shown.

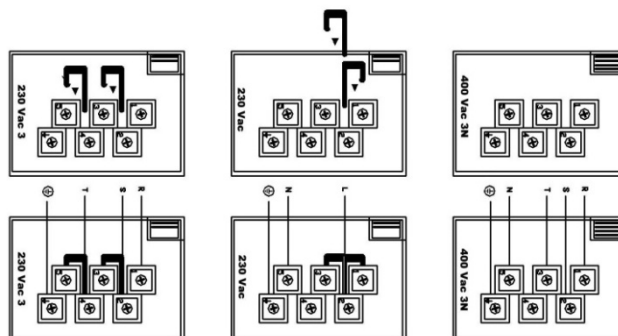


- Electrical connection

- The connection to the main supply must be carried out in strict compliance with the laws in force and must be performed by qualified personnel. Be sure of the correspondence of the voltage value shown on the nameplate and that of the power cord. During the operation, the supply voltage shall not deviate by $\pm 10\%$ of nominal value.
- Between the appliance and the mains supply place an isolating switch with a contact separation of at least 3mm. and with thermal magnetic protection or differential. This switch should be easily accessible after the installation.
- The appliance must be earthed.

- Connection:

- For models with external terminal, without power cable act as follows:
- Open the terminal cover by unscrewing the closing screw and using a screwdriver on the holding tabs, insert the power cord and secure it; doing the connections following the diagram placed on the rear of the appliance.



- Water connection

- For the models equipped with a humidifier you must complete the connection with the water mains by inserting an isolating valve and run the connection with suitable pipes and fitting ¾.

- Safety devices

- The device is equipped with a thermal safety device that stops the power and must be manually reset after having eliminated the cause of its intervention. Access is on the back of this product.

The verification of the functionality must be done by following the instructions in this booklet, commenting and explaining to the user.

The maintenance of the equipment must be done by first switching the power off. Any intervention must be carried out when the oven is cooled to avoid burns in the process.

The components that require intervention for replacement are accessible from the inside of the oven by removing the protective grids fans, from the outside, removing the back part and the lower cover.

Instructions for use

This equipment is made to cook food, particularly baked goods. Any other use may be dangerous and should be avoided. The manufacturer declines any sort of responsibility for damage to things and persons that are a result of different, improper or unreasonable use of the oven, or if tampered with.

Pay attention to hot spots.

Always clean the over at the end of each cooking session, after it has totally cooled down, using non-abrasive detergents; do not use water jets, clean with a damp cloth and dry immediately.

Manual Controls Panel



1

2

3

4

The commands of the oven are:

Thermostat Switch (1)

Regulates the ignition, switching off and the temperature at the centre of the oven. Manoeuvring the knob you vary the temperature from 0 to 260° C.

Indicator Light (2)

Indicates the functionality of the heating elements
Once the required temperature is reached, the light goes out;
when the temperature is less than the set value, it lights again.

Water Button * (3)

At the pressure of which the solenoid valve is activated until it is released.

* (Not present in the model 434/12e 434W/12)

Timer (4)

With two operating positions signalled both from power of the chamber lamp and one at shut down O.

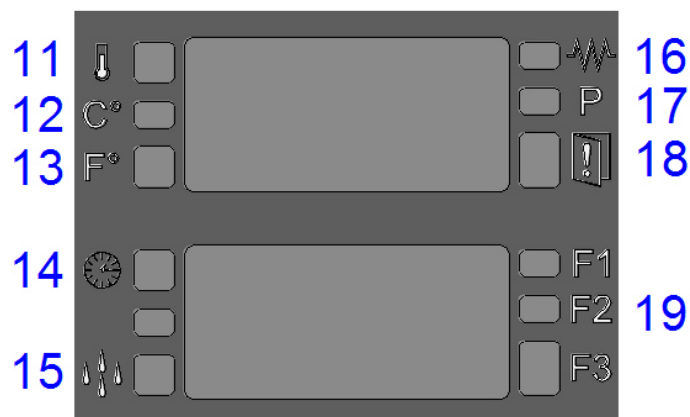
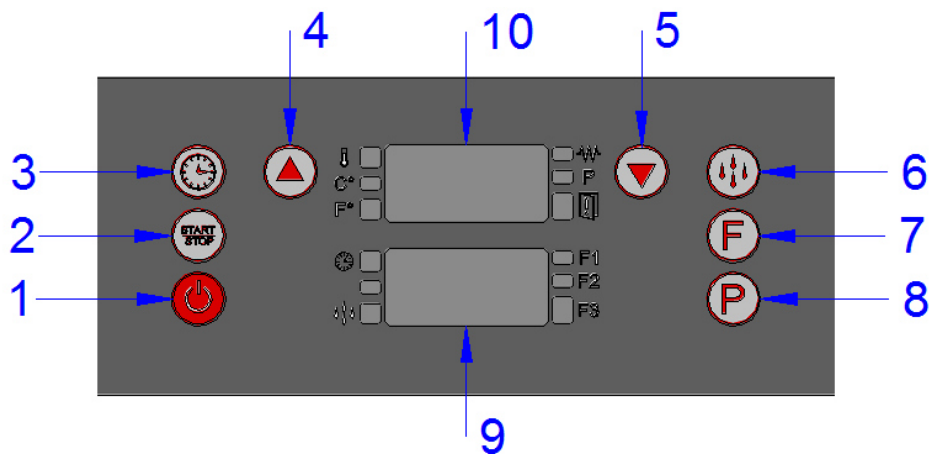
1. From the O position you turn the knob anticlockwise to the position of manual operation. In this position, the oven may be activated by setting the desired cooking temperature; the oven will function until the timer knob is brought back to the O position. Turning the knob to O position a buzzer sound shall ring for 10 seconds circa. There is no need to perform any manoeuvre to make it stop.

2. From the O position you turn the knob clockwise until you reach the value in minutes of the duration of the desired operation; the oven begins with the temperature set on the thermostat. A beep will signal the end of the fixed time, which shall ring for 10 seconds circa. There is no need to perform any manoeuvre to make it stop.

Electronic Control Panel

INDEX

1. USER INTERFACE
 - 1.1 FUNCTION KEYS
 - 1.2 DISPLAY ICONS
 - 1.3 DISPLAY
2. OPERATION MANUAL
 - 2.1 SETTING A VALUE OF TEMPERATURE
 - 2.2 SETTING A VALUE FOR COOKING TIME
 - 2.3 MANUAL HUMIDIFICATION WHILE COOKING
 - 2.4 COMPLETION OF A CYCLE OF COOKING IN MANUAL MODE
3. OPERATION PROGRAMME
 - 3.1 STORAGE OF A NEW PROGRAMME
 - 3.2 SETTING A VALUE OF TEMPERATURE
 - 3.3 SETTING A VALUE FOR COOKING TIME
 - 3.4 MANUAL HUMIDIFICATION WHILE COOKING
 - 3.6 STEPS OF COOKING IN A PROGRAMME
 - 3.7 RECALL PROGRAMME ALREADY STORED
4. AUTOMATIC PRE-HEATING
 - 4.1 DEACTIVATION OF AUTOMATIC PREHEATING
5. VARIOUS FUNCTIONS
 - 5.1 INTERVENTION OVEN DOOR
6. SIGNALS AND ALARMS
7. LACK OF POWER
8. HIDDEN MENU



1. USER INTERFACE

1.1 FUNCTION KEYS



- 1 ON/OFF Button**
A single push allows you to put in ON or OFF the oven.



- 2 START/STOP Button**
With the oven set to ON, a single push starts/ends cooking



- 3 TIME Button**
When the oven is ON, the single push allows you to set a cooking time



- 4 INCREASE Button**
Increases a value to display



- 5 DECREASE Button**
Decreases a value to display



- 6 Humidity Button**
Allows you to set various models of humidity or while cooking together with the decrease button allows you to perform the humidification manually



- 7 STEPS Button (step cooking)**
In cooking with programmes, 3 steps of different cooking are possible



- 8 PROGRAMMES Button**
Having the card in ON allows you to store a recipe or to recall those already stored
A total of 99 recipes

1.2 DISPLAY ICONS



- 11 TEMPERATURE Icon**
The steady red-lit icon indicates the value of the temperature set by the user for cooking
The flashing red indicates the value of the instantaneous temperature inside the cooking chamber (value measured by the probe)



- 12 CELSIUS Icon**
Indicates that the reading of the temperature is in degrees Celsius. Lit in red.



- 13 FAHRENHEIT Icon**
Indicates that the reading of the temperature is in degrees Fahrenheit. Lit in red.

**14 CLOCK Icon**

Illuminates in red, indicates the TIME display.

**15 HUMIDITY Icon**

- In MANUAL when I press the humidification button it lights up in red because it energises the solenoid valve until I keep the button pressed down
- In cooking with programmes if you select a value of humidification (20, 40 etc) flashing red (0.5 on, 0.5 off) in the time when solenoid valve is off
- In cooking with programmes if you select a value of humidification (20, 40 etc) steady red in the time when the solenoid valve is on. EXAMPLE 20%=2 on solenoid valve - 20 seconds off
- In cooking programmes if I do the humidification manual pressing, at the same time, the two buttons P1 and P2, steady red till I keep pressing these two buttons down: on solenoid valve.

**16 RESISTORS Icon**

It lights up in green if the heating is on

Lit up in red means that the heater is also turned off

**17 PROGRAMMES Icon**

When lit red it indicates that you have entered the programming mode

**18 DOOR OPEN Icon**

Lights red to indicate that the door is closed

Lights green to indicate that the door is open

F1**F2****F3****19 PHASES Icon**



Visible only with programmed cooking

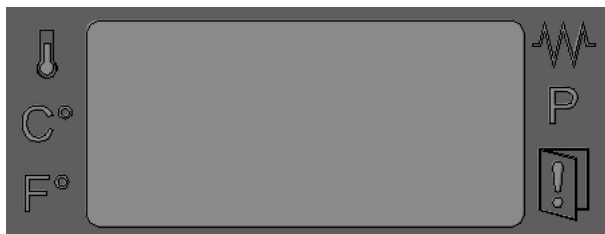
F1, F2, F3, will light up (red colour) one at a time to indicate at which step you are working in a programme.

1.3 Values on DISPLAY**9 TIME/HUMIDITY display**

With the CLOCK icon on, displays the value of the set time and that remaining while cooking.


With the icon HUMIDITY  on, displays the HUMIDITY value set for cooking.

With the CLOCK icon  and HUMIDITY  off, displays the alarms code.



10 PROGRAMMES/TEMPERATURE Display

With the TEMPERATURE icon  on, displays the value of set temperature for cooking

With the TEMPERATURE icon  flashing, displays the actual temperature inside the cooking chamber (value measured by the probe)

With all the icons off displays the alarms code


2. OPERATION MANUAL COOKING

When the oven is OFF, the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) shows OFF, everything else is off.


The pressure on the ON/OFF  puts the oven in ON.


When the oven is ON, the TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) displays the value of the instantaneous temperature inside the cooking chamber.

(value detected by the probe, TEMPERATURE  flashing icon).

The display TIME/HUMIDITY (9) displays the time value END (TIME icon  steadily lit).




- pressing the INCREASE button  or DECREASE  allows you to set a temperature value (section 2.1).

- pressing the TIME button  allows you to enable the setting of the cooking time (section 2.2)

- pressing the HUMIDITY button  allows you to enable the solenoid valve for humidification while cooking (section 2.3)

- disabled the STEPS buttons  and PROGRAMMES 


2.1 SETTING THE VALUE OF TEMPERATURE


When the oven is ON, pressing the INCREASE  or DECREASE  buttons immediately allows you to set a temperature value (temperature range adjustable from 30°C - to 260°C). In the case of first ignition (first ignition means whenever you put the oven ON by pressing the ON/OFF  button) the


TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) (TEMPERATURE icon  steadily lit) is shown flashing the (30° C) value.

Or else, in case that I have just finished a cooking cycle appears on the display flashing the value previously set.

During the modifications, the visualisation of the values in the display is flashing.

A timeout of five seconds or pressing the TIME button  confirms the set value and returns to the

display of the instantaneous temperature in the cooking chamber (flashing TEMPERATURE icon ). Confirmed the data, the visualisation of the values is steadily displayed.

Pressing the ON/OFF button  puts the card in OFF and the new settings are not saved.

2.2 SETTING A VALUE FOR COOKING TIME

To set a cooking time, press the TIME button  the TIME display (9) (CLOCK icon  steadily lit up in red) shows the value of END. Time range adjustable from 00h01mins - to 15h59mins.

Pressing the INCREASE  or DECREASE  allows you to set a value to the time.


When going under a minute END is displayed and subsequently INF.

END is used in the programmed cooking with steps to disable the phase.

INF means that you have selected an infinite time, which means that the oven will always work until it is


stopped by pressing the START/STOP button .

During the modifications, the visualisation of the values in the display is flashing.

The confirmation of the value is done by pressing the TIME  button, or after a 5-minute timeout.



Once the data has been confirmed, the visualisation of the values on display is steady.

CLOCK icon  steadily lit up in green.


Pressing the ON/OFF button  puts the card in OFF and the new settings are not saved.


2.3 MANUAL HUMIDIFICATION WHILE COOKING

While cooking, the continuous pressure on the HUMIDITY button  allows you to activate the manual humidification for the whole duration of pressing the button.

During the process of the humidification in the oven, the HUMIDITY icon  steadily lights up in red. In the case the rotation of the fan/motor “reverse” changes, humidification is interrupted momentarily and then resumes if the HUMIDITY button  is pressed again.



2.4 COMPLETION OF A CYCLE OF COOKING IN MANUAL MODE

With the oven in ON, after having set the TEMPERATURE and TIME values, pressing the START/STOP button  will start the cooking cycle. Pressing the button, therefore, you activate the heating, ventilation and humidifying.

Pressing the START/STOP button  stops the cooking cycle at any time; the countdown is halted and on the TIME display (9) appears the value of the remaining time. If, however, it was time INF, it remains infinite.

The temperature set values remain available for more possible cooking

Subsequently, pressing the START/STOP button  resumes the cooking where interrupted. While cooking:


The TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) shows the set temperature for 4 seconds (led TEMPERATURE  steadily lit) and for 4 seconds the instantaneous temperature in the cooking chamber (value measured by probe, led TEMPERATURE icon  flashing). These two values alternate. To change the temperature values proceed as described in section 2.1


The TIME display (9) (TIME icon lit) shows the decreasing time in hours (when set on a higher value than an hour) and minutes, seconds (when it is set on a value less than 60 minutes).

To change the time values, proceed as described in section 2.2


If you replace the INF infinite time with a value, the counting starts from the set value and the cooking cycle becomes timed.


Or else, if you replace the time value with infinite INF, the counting starts from the set value and the cooking becomes INFINITE.



If you press the START/STOP button  during the timed cooking, it stops and it keeps in memory the remaining time. Pressing the same button, the cooking resumes with the countdown where interrupted.



At the end of a timed cooking cycle (TIME icon  lit), the time display flashes the END, the ventilation and heating are turned off, and a buzzer rings for 40 seconds. If, during these 40 seconds, you set a time

using the INCREASE  / DECREASE  buttons and confirm the value by pressing the TIME button

 (TIME display (9) fixed values are no longer flashing) the oven will automatically resume the cooking with the parameters of the cooking cycle that would have just ended. Otherwise, pressing the START/STOP

 silences the buzzer and returns to the normal display: the TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) display shows the value of the instantaneous temperature inside the cooking chamber (value measured by

the probe, TEMPERATURE icon  flashing) and the TIME/HUMIDITY display (9) shows the END time value (TIME icon  on steady red).

15 minutes after the end of each cooking: (pressing the START/STOP button  or automatically terminated with timed cooking) and then no other button is pressed, the oven goes on OFF. To turn on the control, simply press the ON/OFF .

EXAMPLE OF PROGRAMMING IN MANUAL COOKING


Set: 180° C Temperature
20 mins Time




Turn the oven on with the ON/OFF button 

(In the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) the temperature present in the cooking chamber appears; in the TIME/HUMIDITY display (9) the message END appears)


Set the temperature pressing the INCREASE  or DECREASE  button until reaching 180°C; wait for the TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) display stops flashing

(the temperature will this way be set to 180°C and the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) will return to show the temperature present in the cooking chamber.

The RESISTORS icon  will turn green to indicate that the set temperature is higher than that of the cooking chamber)

To set the time press the TIME button  (which will make the END message flash on the TIME/HUMIDITY display (9)), press the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach 20 minutes and wait for the TIME/HUMIDITY (9) display to stop flashing *(the time will be set).*

Press the START/STOP button  to begin cooking.




The humidity in the manual programme is at the discretion of the operation through pressing the HUMIDITY button  for the desired time while cooking.


3. OPERATION PROGRAMME

The card allows 99 recipes to be stored.


3.1 STORAGE OF A NEW PROGRAMME

To store a new cooking programme you have to follow these guidelines:

- A single push of the PROGRAMMES button  allows you to enter the programming mode. In the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) (PROGRAMMES icon  steadily lit in green) appears a flashing recipe P01. Increase up to the value of the recipe to recall ES P25 and after a timeout of 5 seconds that recipe is confirmed (otherwise press the PROGRAMMES button ). In the display the data associated with it will appear. If virgin temperature 30, END time, OFF humidification, phase F1. If you go below the P01 value MAN appears (a 5-second timeout will take me out of the recipes and bring me to the manual).

If I hold the DECREASE button  down continuously, the decrease will be quicker, all the below programmes will appear until you get to MAN.

- It will only appear on the display1 ES P01 with its icons all off, the same as on display2.
- Now I insert or modify the temperature values (section 3.2), time (section 3.3) and humidification (section 3.4), cooking phases (section 3.5).

- To go on with the storing hold the PROGRAMMES button  down for 4 seconds. The successful storage will be confirmed with the sound of the buzzer for a couple of seconds and by the display showing the number of the previously selected programme alternating with the MEM message.

- A single press of the PROGRAMMES button  allows you to view the recipe in which you are operating.

To store a new cooking programme it is necessary to follow these steps:

- A single press of the PROGRAMMES button  allows you to enter the programming mode. In the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) (PROGRAMMES icon  on) appears "P1".

- With the INCREASE  or DECREASE  buttons you may select the desired programme number.



- Press and hold down the PROGRAMMES button  for 4 seconds to enter the creation mode programme previously selected, setting the temperature values (section 2.1), time (section 2.2) and humidification (section 2.3).

Other phases that make up the programme are adjustable (F1, F2, F3) as described in section 3.2


- To store hold the PROGRAMMES button  down for 4 seconds. The successful saving is confirmed with the sound of a buzzer for a couple of seconds and by the display showing the number of the previously selected programme

WARNING:


- A single push of the PROGRAMMES button  allows you to exit the programming mode and to return to MANUAL cooking mode. The TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) shows the temperature in

the cooking chamber (TEMPERATURE icon  flashing) and the TIME/HUMIDITY display (9) shows the value of the first ignition (00:00) (CLOCK icon  lit).


A single push of the START/STOP button  starts the cooking programme.
If the location where you chose to save the recipe was already taken, you lose the previous recipe.

At any time, pressing the ON/OFF button  puts the card in OFF and the settings which are not saved will be lost.

3.2 SETTING A VALUE OF TEMPERATURE

Pressing the INCREASE  or DECREASE  buttons immediately allows you to set the temperature value (temperature range adjustable from 30°C - to 260°C).

A timeout of five seconds or pressing the TIME , HUMIDITY , PHASES  buttons (apart from the ON/OFF button ) confirms the set value and redirects you to the instantaneous temperature in

the cooking chamber (TEMPERATURE icon  flashing).
Once the data is confirmed, the display of the values is fixed.

3.3 SETTING A VALUE FOR COOKING TIME

As described in section 2.2 SETTING OF A COOKING TIME in the MANUAL cooking version.

3.4 MANUAL HUMIDIFICATION WHILE COOKING

With the card ON press the HUMIDITY button, the HUMIDITY  display (HUMIDITY icon  flashing

in red shows the OFF value. Pressing the INCREASE  or DECREASE  button allows you to reset the desired humidity value.

Humidity range from OFF to 20%, 40%, 60%, 100%.


100% = water solenoid 6 seconds ON, 20 seconds OFF



80% and 60% = water solenoid 4 seconds ON, 20 seconds OFF


40% and 20% = water solenoid 2 seconds ON, 20 seconds OFF


OFF = humidification only in manual mode.

During the modifications, the visualisation of the values in the display is flashing.

The confirmation of the value occurs when you press the HUMIDITY button .

After confirming, the HUMIDITY display disappears (HUMIDITY icon  is off) and appears the TIME display (CLOCK icon  steadily lit in red).


Press the START/STOP button  to start a cooking cycle; it also initiates the humidification cycles if the set values are between 20% and 100% and the actual temperature in the cooking chamber has exceeded the 90°C value.

HUMIDITY icon  is steadily lit in red only when the humidification is active, flashing (0.5on - 0.5off) to indicate the off time of the solenoid valve.


In the case the 'reverse' fan/motor rotation is changed the humidification is momentarily interrupted and will then automatically resume.

MANUAL HUMIDIFICATION DURING COOKING

While cooking, holding down the HUMIDITY button  together with the DECREASE button  allows you to activate, at any time, the manual humidification for the duration you keep the two buttons down.








While the humidification is active in the oven, the HUMIDITY icon  is on steady red. In the case the 'reverse' fan/motor rotation is changed the humidification is momentarily interrupted and will then resume if the two buttons are still pressed.


3.5 STEPS OF COOKING IN A PROGRAMME




When you choose the PROGRAMMES mode, the STEPS button  allows you to see the steps that make up the programme. By pressing the button you can go from one step to the next (the step in which you find it is indicated by the STEPS icons **F1 F2 F3**: if you are in phase 1, the red light is on). At each stage you can modify the following parameters: time, temperature and humidity.

3.6 RECALL PROGRAMME ALREADY STORED

To recall a cooking programme already stored you need to follow these guidelines:


- A single push of the PROGRAMMES button  allows you to enter the programming mode. In the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) (PROGRAMMES icon  steadily lit in green) the P01 appears flashing. Increasing up to the value of the recipe to recall ES P25 and after a 5-second timeout that recipe is confirmed (or press the PROGRAMMES button ). In the displays the data related to it will appear.
- It will only appear on the display1 ES P01 with its related icons all off as is on the display2.
- A single push of the PROGRAMMES button  allows you to enter the programming mode. In the TEMPERATURE/PROGRAMMING display (10) (PROGRAMMES icon  lit in red) appears "P01".
- With the INCREASE  or DECREASE  buttons you can select the desired programme number.

- A single push of the START/STOP  button allows you to start the selected programme for the cooking.

CAUTION: A single push of the PROGRAMMES  button allows you to exit the programming mode and to return to MANUAL cooking mode. The TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) shows the temperature in the cooking chamber (TEMPERATURE icon  flashing) and the TIME/HUMIDITY display (9) shows the value of the first ignition time (00:00) (CLOCK icon  lit). While a programme is running the display and the modification of the cooking parameters proceed as described in the MANUAL modality function (section 2.4).

EXAMPLE FOR SETTING A BAGUETTE-COOKING PROGRAMME


Turn the oven on with the ON/OFF button 




Pressing the PROGRAMMES button  (appears the flashing message P01 on the TEMPERATURE /PROGRAMMES display (10))




Choose the programme number to set with INCREASE  or DECREASE  and wait until the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) stops flashing

Set the temperature by pressing the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired temperature of 185°C, wait for the CHAMBER/PROGRAMMES (10) to stop flashing.


(the temperature will this way be set and the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) will display again the temperature present in the cooking chamber.


The RESISTORS icon  will turn green to indicate that the set temperature is higher than that of the cooking chamber)

To set the time press the TIME button  (it will make the message END flash on the TIME/HUMIDITY display (9)) press the INCREASE  or DECREASE  button until you reach the desired time of 1 minute and wait for the TIME/HUMIDITY display (9) to stop flashing (the time will be set)

Set the humidity pressing the HUMIDITY button  (will make the message OFF flash on the TIME/HUMIDITY display (9)) press the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired humidity value of 20% (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) and wait for the TIME/HUMIDITY display (9) to stop flashing




(Now that you have set the first cooking stage on the TIME/HUMIDITY display (9) F1 icon is lit)




Press the STEPS button  (on the TIME/HUMIDITY display (9) the F2 is now lit up, which indicates the programming of the second step)


Set the temperature by pressing the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired temperature of 185% and wait for the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) to stop flashing



(the temperature will this way be set and the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) will display again the temperature present in the cooking chamber)

The RESISTORS icon  will turn green to indicate that the set temperature is higher than that of the cooking chamber)




To set the time press the TIME button  (it will make the message END flash on the TIME/HUMIDITY display (9)) press the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired time of 18 minutes and wait for the TIME/HUMIDITY display (9) to stop flashing (the time will be set)




Set the humidity pressing the HUMIDITY button  (will make the message OFF flash on the TIME/HUMIDITY display (9)) press the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired humidity value OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) and wait till the TIME/HUMIDITY display (9) stops flashing


Press the STEPS button  (on the TIME/HUMIDITY display (9) the F3 is now lit up, which indicates the programming of the third step)

Set the temperature by pressing the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired temperature of 190% and wait for the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) to stop flashing
(the temperature will this way be set and the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) will display again the temperature present in the cooking chamber)

The RESISTORS icon  will turn green to indicate that the set temperature is higher than that of the cooking chamber)

To set the time press the TIME button  (it will make the message END flash on the TIME/HUMIDITY display (9)) press the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired time of 5 minutes and wait for the TIME/HUMIDITY display (9) to stop flashing (the time will be set)

Set the humidity pressing the HUMIDITY button  (will make the message OFF flash on the TIME/HUMIDITY display (9)) press the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired humidity value OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) and wait till the TIME/HUMIDITY display (9) stops flashing

At the end of the programming, to store you have to hold the PROGRAMMES  button down until the buzzer rings.


On the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) appears the number of the selected programme and on the TIME/HUMIDITY display (9) appears MEM (memorised).

EXAMPLE OF PROGRAMMED COOKING

Turn the oven with ON/OFF button 


Press the PROGRAMMES button  (appears a flashing P01 message on the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10))


Choose the programme number with INCREASE  or DECREASE 

Press the START/STOP button  (cooking starts with the previously set parameters of the chosen programme and the use of pre-heating).

4. AUTOMATIC PRE-HEATING






Automatic pre-heating enters in action only when you go for a programme which is among those stored. It consists in heating the oven at a temperature of 30°C higher than the set temperature in that phase of the programme. This function serves to compensate for the heat loss that occurs when you open the oven door to put the food inside.

When you start a programme with the START/STOP button , the oven starts to heat up the cooking chamber and on the TEMPERATURE/PROGRAMMING display (10) appears a message saying PRE. Once reached the estimated temperature, the oven emits a sound. At this point you need to open the door (the sound now stops), place the food in the oven and close the door. The previously selected programme will run automatically.

Otherwise, if you want to turn off that sound without opening the door, you have to push the START/STOP button .

4.1 DEACTIVATION OF AUTOMATIC PREHEATING


With the oven in ON, to disable the AUTOMATIC PRE-HEATING function it is necessary to follow these guidelines:

- Press  AND  at the same time for 4 seconds. Press  or  until in the TIME/HUMIDITY display (9) appears the message PRE-HEATING. At this point press HUMIDITY  to confirm.

In the display 1 (temperature) appears the ON setting. With the increase or decrease buttons choose OFF or ON. To confirm press the START/STOP button  .
To exit the submenu, press the ON/OFF button  .

5. VARIOUS FUNCTIONS

5.1 INTERVENTION OVEN DOOR

When the door is open a switch goes in action, which puts the oven 'on hold'; DOOR OPEN icon  lit in green.
The time countdown is stopped, humidification is interrupted, the fans are blocked and the heating is turned off.


When the door is closed (DOOR OPEN icon  lit in red) the cooking cycles resume from where it would have left off.

5.2 REVERSE ACTION FANS

The fans slow down to allow the reversal of their sense of rotation.
The CYCLE TIMES ARE: 24 seconds OFF, 96 seconds ON rotation DX, 24 seconds OFF, 96 seconds ON rotation SX, 24 seconds OFF, and the cycle is repeated endlessly.
In this stage the humidification is interrupted.

6 SIGNALS AND ALARMS

The warning signs appear on the TIME/HUMIDITY display (9) while everything else is off.
The buzzer rings to warn you of the anomaly.

The buzzer can be silenced by pressing the START/STOP button .

ER1 chamber probe alarm

It presents itself in the event of failure in the chamber probe. Everything is deactivated apart from the light, the cycle is interrupted and the buzzer goes off.

ER2 oven thermostat safety alarm

It presents itself in the case of malfunctioning in the heating of the oven. (((after 5 seconds))) Everything is deactivated, the cycle is interrupted and the buzzer goes off.

If the alarms disappears, press the ON/OFF button  to reset and the oven goes on OFF.

7 LACK OF POWER

If during a cooking cycle there occurs a power cut, when it returns the oven is put in OFF.

8. HIDDEN MENU

- *turn on or off, as desired, the pre-heating*
- *full-scale temperature if in celsius or fahrenheit*

Cher client, nous vous remercions et félicitons d'avoir choisi et acheté notre produit, et nous vous invitons à suivre attentivement les avertissements et les conseils suivants. Cela dans le but de garantir une installation, une maintenance et une utilisation correctes de l'appareil en toute sécurité.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Attention

Enlever l'emballage et le mettre dans les dépôts adaptés après avoir trié les matériaux qui le composent. Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants, une utilisation impropre peut être dangereuse.

1 Données de la plaque :



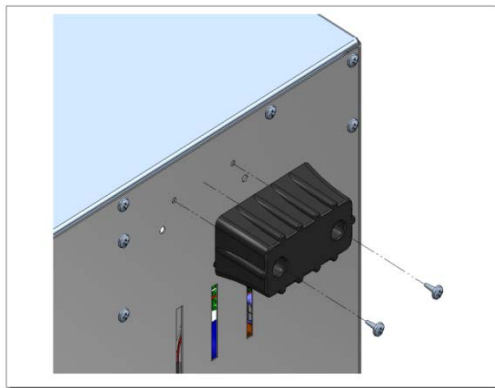
- La plaque qui porte les caractéristiques des données techniques se trouve sur le côté gauche de l'appareil.
- Le marquage "CE" présent sur les appareillages, se réfère aux directives suivantes :
 Directive Machines 2006/42/CE selon les normes :
 EN 60335-2-42: 2003+A1:2008
 EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008
 EN 62233:2008
 Directive compatibilité électromagnétique 2004/108/CE selon les normes :
 EN 55014-1:2006+A1:2009
 EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
 EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
 EN 61000-3-3:2008
 EN 61000-3-11:2000
 EN 61000-3-12:2005
 EN 61000-6-2:2005
 EN 61000-6-3:2007

2 Données techniques.

Modèle	Puissance	Tension	Fréquence	Section du Câble
BISTROT 464/12	KW 6.5	380/400 3N V	50 Hz	5x1.5 mm ²
BISTROT 364/12	KW 4 / KW 3	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²
BISTROT 434/12	KW 4	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²

3 Installation

- Toutes les opérations d'installation doivent être effectuées par du personnel conformément à la réglementation en vigueur.
- Avant de placer le four, vérifier les dimensions, le poids et la position des branchements électriques et hydrauliques si nécessaires.
- L'appareil n'est pas adapté pour des installations encastrées ou superposées, il doit être placé de façon à ce que les branchements électriques et hydrauliques soit accessibles et qu'ils puissent être inspectés pendant le fonctionnement normal. Placer le four sur un support solide et stable, hors de la portée des enfants, **pas** directement sur le sol. Le four doit se trouver dans une zone aérée, loin d'autres sources de chaleur et d'appareils qui produisent du froid, car cela pourrait altérer leur bon fonctionnement.
- Avant d'installer le four, enlever le film de protection en plastique des parties externes s'il y est encore. Les résidus éventuels d'adhésif doivent être enlevés avec du solvant ni acide ni abrasif.
- Monter les quatre pieds fournis comme indiqué sur la figure.

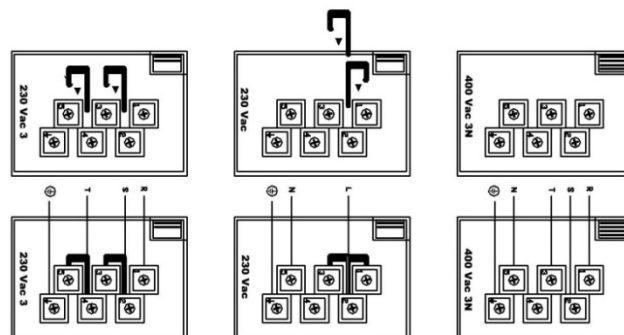


- Branchement électrique

- Le branchement au réseau électrique d'alimentation doit être effectué dans le respect des normes en vigueur et par du personnel spécialisé. Contrôler que la valeur de tension indiquée sur la plaque correspond à la tension d'alimentation. La tension d'alimentation pendant le fonctionnement ne doit pas s'écarter de plus de $\pm 10\%$ de la valeur nominale.
- Placer entre l'appareil et le réseau d'alimentation un interrupteur unipolaire avec une ouverture des contacts de 3 mm au moins, et avec une protection magnétothermique ou différentielle. Cet interrupteur doit facilement être accessible après l'installation.
- L'appareil doit être branché à la terre.

- Branchement :

- pour les modèles avec un boîtier de connexion externe sans câble d'alimentation, agir de la façon suivante :
- ouvrir le couvercle du boîtier en dévissant la vis de fermeture et en débloquant les languettes de blocage à l'aide d'un tournevis, introduire le câble d'alimentation et le fixer, effectuer les branchements en suivant le schéma situé à l'arrière.



- **Branchement hydraulique.**
- Pour les modèles équipées d'un humidificateur, il faut effectuer le branchement au réseau hydraulique en installant un robinet de fermeture et en faisant les raccords avec des tuyaux et des raccords 3/4".
- **Dispositifs de sécurité**
- L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité thermique qui interrompt l'alimentation et qu'il faut réarmer manuellement après avoir éliminé la cause de l'intervention. On y accède par l'arrière de l'appareil.

Pour contrôler le fonctionnement, suivre les instructions d'utilisation de ce livret, les commenter et les expliquer à l'utilisateur.

Pour effectuer la maintenance de l'appareil, couper au préalable l'alimentation. Toute intervention doit être faite après refroidissement du four afin d'éviter de se brûler pendant l'intervention.

Les composants qui doivent être remplacés sont accessibles par l'intérieur du four en démontant les grilles de protection des ventilateurs, et par l'extérieur, en démontant la plaque postérieure et la couverture inférieure.

Instructions pour l'utilisation

Cet appareil a été fabriqué pour faire cuire des aliments, en particulier des produits pour le four. Toute autre utilisation peut être dangereuse et doit être évitée. Le fabricant décline toute responsabilité relative aux dommages aux objets et aux personnes dus à une utilisation différente, impropre ou déraisonnable du four ou dus à une modification du four.

Faire attention aux zones chaudes

Nettoyer le four à la fin de chaque cuisson, une fois qu'il est complètement refroidi, en utilisant des détergents non abrasifs, ne pas asperger d'eau, laver avec un tissu humide et sécher immédiatement.

Panneau de Commandes Manuelles



1

2

3

4

Les commandes du four sont :

Interrupteur Thermostat (1) Qui règle l'allumage, l'extinction et la température au centre du four. En maniant la poignée, on règle la température de 0 à 260 °C.

Lampe Voyant (2) Qui signale que les résistances de chauffage fonctionnent. Lorsque la température est atteinte le voyant s'éteint, quand la température descend sous la valeur réglée, le voyant se rallume.

Touche Eau * (3) En appuyant sur la touche, l'électrovanne s'active jusqu'à ce qu'on le relâche.
* (non présent sur les modèles 434/12 sans vapeur)

Minuterie (4) Avec deux positions de fonctionnement signalées toutes les deux par l'allumage de la lampe de la chambre, et une position éteinte O.

1°A partir de la position O, tourner la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position de fonctionnement manuel. Dans cette position, le four peut être activé en réglant la température de cuisson souhaitée, le four fonctionnera jusqu'à ce que la poignée de la minuterie soit en position O. En remettant la poignée en position O, une sonnerie sonnera pendant 10 secondes environ. Aucune manœuvre n'est nécessaire pour faire cesser la sonnerie.

2°A partir de la position O, tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur en minutes de la durée de fonctionnement souhaitée, le four commencera à fonctionner à la température réglée sur le thermostat. Une alerte sonore signalera la fin du temps réglé en sonnant pendant 10 secondes environ. Aucune manœuvre n'est nécessaire pour faire cesser la sonnerie.

Panneau des Commandes Electroniques

TABLE DES MATIERES

1 INTERFACE UTILISATEUR

- 1.1 FONCTION DES TOUCHES
- 1.2 ICONES DE L'ECRAN
- 1.3 ECRAN

2 FONCTIONNEMENT MANUEL

- 2.1 REGLAGE DE LA TEMPERATURE
- 2.2 REGLAGE DU TEMPS DE CUISSON
- 2.3 HUMIDIFICATION MANUELLE PENDANT LA CUISSON
- 2.4 EXECUTION D'UN CYCLE DE CUISSON EN MODALITE MANUELLE

3 FONCTIONNEMENT AVEC PROGRAMME

- 3.1 MEMORISATION D'UN NOUVEAU PROGRAMME
- 3.2 REGLAGE D'UNE VALEUR DE TEMPERATURE
- 3.3 REGLAGE D'UNE VALEUR DU TEMPS DE CUISSON
- 3.4 REGLAGE D'UNE VALEUR D'HUMIDIFICATION ETHUMIDIFICATION MANUELLE
- 3.6 PHASES DE CUISSON DANS UN PROGRAMME
- 3.7 RAPPEL D'UN PROGRAMME DEJA MEMORISE

4 PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE

- 4.1 DESACTIVATION DU PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE

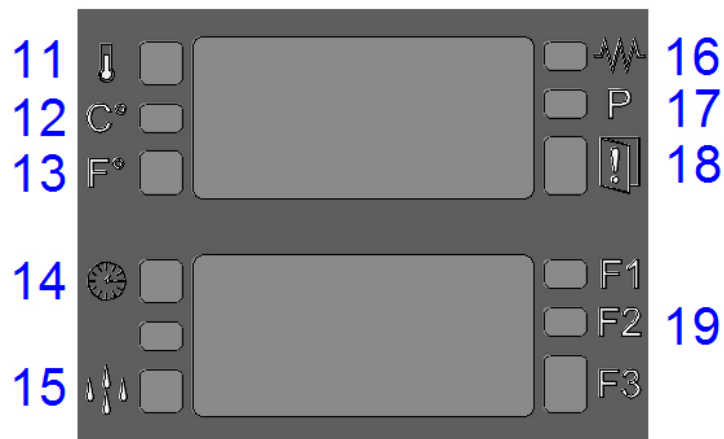
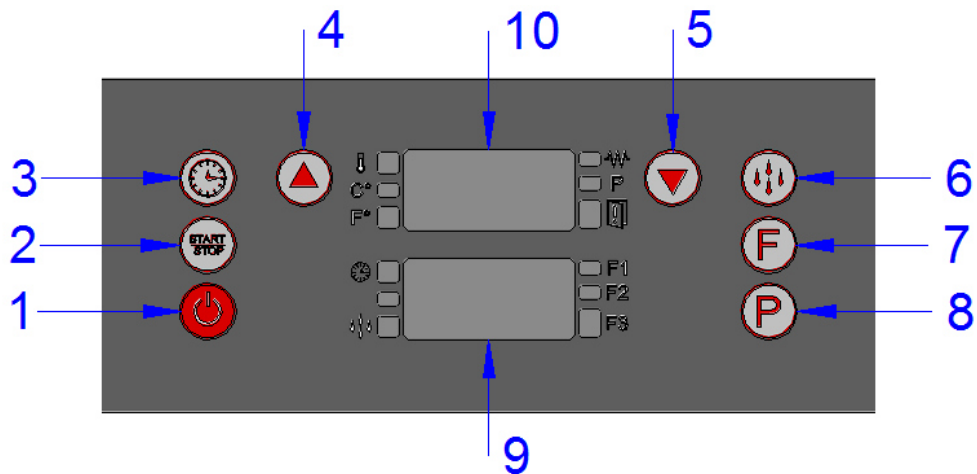
5 FONCTIONS DIVERSES

- 5.1 INTERVENTION DE LA PORTE DU FOUR

6 SIGNAUX ET ALARMES

7 ABSENCE DE TENSION

8 MENU CACHE



1. INTERFACE UTILISATEUR

1.1 FONCTION DES TOUCHES



1 touche ON/OFF

Une seule pression permet de mettre le four en On ou en OFF.



2 touche START/STOP

Avec le four en ON, une seule pression démarre/termine une cuisson.



3 touche TEMPS

Avec le four en ON, une seule pression permet de régler un temps de cuisson.



4 touche AUGMENTATION

Elle augmente une valeur sur l'écran.



5 touche DIMINUTION

Elle diminue une valeur sur l'écran.



6 touche HUMIDITE

Elle permet de régler les différents modèles d'humidité ou bien, pendant la cuisson associée à la touche diminution, elle permet d'humidifier manuellement



7 touche PHASES (étapes cuisson)

Pour les cuissons avec programmes, on peut effectuer 3 étapes de cuisson différentes.



8 touche PROGRAMMES

Lorsqu'elle est sur ON, elle permet de mémoriser une recette ou de rappeler les recettes déjà mémorisées.

Total 99 recettes.

1.2 ICONES DE L'ECRAN



11 icône TEMPERATURE

L'icône allumée en rouge sans clignoter indique la valeur de la température de cuisson réglée par l'utilisateur. L'icône clignotante rouge indique la valeur de la température instantanée à l'intérieur de la chambre de cuisson (valeur relevée par la sonde).



12 icône CELSIUS

Elle indique que la lecture de la température est en degrés Celsius. Allumée en rouge.



13 icône FAHRENHEIT

Elle indique que la lecture de la température est en degrés fahrenheit. Allumée en rouge.



14 icône MONTRE

Lorsqu'elle est allumée en rouge, elle indique que l'écran TEMPS est affiché.



15 icône HUMIDITE

- En MANUEL, elle s'allume en rouge sans clignoter quand on appuie sur la touche humidification car elle active l'électrovanne pendant le temps où la touche est enfoncée.
- Pour les cuissons avec des programmes, en sélectionnant une valeur d'humidification (20%, 40%, etc.) elle clignote en rouge pendant que l'électrovanne est sur off
- Pour les cuissons avec des programmes, en sélectionnant une valeur d'humidification (20%, 40%, etc.) allumée en rouge sans clignoter pendant que l'électrovanne est sur on. EXEMPLE 20%=2 secondes on électrovanne- 20 secondes off
- Pour les cuissons avec des programmes, on peut ajouter humidification manuellement en

appuyant au même temps sur les deux touches  et . L'icône est allumée en rouge pour le temps où les deux touches sont enfoncées : on électrovanne.



16 icône RESISTANCES

- Elle est allumée en vert quand le chauffage de la chambre est actif.
- Elle s'allume en rouge quand le chauffage est également éteint.



17 icône PROGRAMMES

Lorsqu'elle est allumée en rouge, cela indique qu'on est entré en modalité programmation.



18 icône PORTE OUVERTE

- Lorsqu'elle est allumée en rouge, cela avertit que la porte est fermée.
- Lorsqu'elle est allumée en vert, cela avertit que la porte est ouverte.




19 icônes PHASES


- Elles n'apparaissent que pour les cuissons avec un programme.
- F1, F2, F3, s'allument (en rouge) une après l'autre pour indiquer à quelle étape se trouve-t-on dans un programme.

1.3 valeurs à l'ECRAN



9 écran TEMPS / HUMIDITE


Lorsque l'icône MONTRE  est allumée, l'écran affiche le temps réglé et le temps restant pendant la cuisson.


Lorsque l'icône HUMIDITE  est allumée, l'écran affiche la valeur de l'HUMIDITE réglée pour la cuisson.

Lorsque les icônes MONTRE  ET HUMIDITE  sont éteintes, l'écran affiche le code des alarmes.



10 touche TEMPERATURE/PROGRAMMES

Lorsque l'icône TEMPERATURE  est allumée, l'écran affiche la température réglée pour la cuisson.

Lorsque l'icône TEMPERATURE  clignote, l'écran affiche la température instantanée à l'intérieur de la chambre de cuisson (valeur relevée par la sonde).


Lorsque toutes les icônes sont éteintes, l'écran affiche le code des alarmes.


2. FONCTIONNEMENT EN CUISSON MANUELLE



Quand le four est sur OFF, l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES(10) affiche OFF, tout le reste est éteint.

En appuyant sur la touche ON/OFF  on met le four sur ON.

Quand le four est sur ON, l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES(10) affiche la valeur de la température instantanée à l'intérieur de la chambre de cuisson.



(valeur relevée par la sonde, icône TEMPERATURE  clignotante).

L'écran TEMPS/HUMIDITE (9) affiche la valeur temps END (icône TEMPS  allumée).



- en appuyant sur la touche DIMINUTION  ou AUGMENTATION  on peut régler une valeur de température (paragraphe 2.1).


- en appuyant sur la touche TEMPS  on peut activer le réglage du temps de cuisson (paragraphe 2.2).

- en appuyant sur la touche TEMPS  on peut activer l'électrovanne pour l'humidification pendant la cuisson (paragraphe 2.3).

- les touches PHASES , PROGRAMMES  SONT DESHABILITEES

2.1 REGLAGE DE LA TEMPERATURE


Lorsque le four est sur ON et qu'on appuie sur la touche DIMINUTION  ou AUGMENTATION  on peut immédiatement régler une valeur de température (de 30°C à 260°C).
Lors du premier allumage (c'est-à-dire à chaque fois que l'on met le four sur ON


en appuyant sur la touche ON/OFF ) l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) (icône

TEMPERATURE  allumée) affiche la valeur de (30 °C) qui clignote.


Ou bien, si l'on vient juste de terminer un cycle de cuisson, l'écran affiche en clignotant la valeur précédemment réglée.

Pendant la modification, l'affichage de valeurs à l'écran clignote.


Après cinq secondes ou en appuyant sur la touche TEMPS  on confirme la valeur réglée et la


température instantanée dans la chambre de cuisson s'affiche (icône TEMPERATURE  clignotante).

Une fois la donnée confirmée, l'affichage de valeurs à l'écran ne clignote plus.

En appuyant sur la touche ON/OFF  on met la carte sur OFF et les nouveaux réglages ne sont pas sauvegardés.

2.2 REGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Pour régler un temps de cuisson, appuyer sur la touche TEMPS , l'écran TEMPS (9) (icône


MONTRE  allumée en rouge) affiche la valeur END. Fourchette de temps réglable de 00 heures et 01 minute – à 15 heures et 59 minutes.


En appuyant sur la touche AUGMENTATION  ou DIMINUTION  on peut régler une valeur de temps.

En dessous d'une minute, END puis INF s'affichent.


END sert pendant les cuissons avec programmes à phases pour désactiver une phase

INF signifie qu'on a sélectionné un temps indéfini, c'est-à-dire que le four va fonctionner jusqu'à son arrêt qui


s'obtient en appuyant sur la touche START/STOP .
Pendant la modification, l'affichage de valeurs à l'écran clignote.


On confirme la valeur en appuyant sur la touche TEMPS  ou après un temps de 5 secondes.
Une fois la donnée confirmée, l'affichage de valeurs à l'écran ne clignote plus.

icône MONTRE  allumée en vert.


En appuyant sur la touche ON/OFF  on met la carte sur OFF et les nouveaux réglages ne sont pas sauvegardés.

2.3 HUMIDIFICATION MANUELLE PENDANT LA CUISSON

Si on appuie pendant la cuisson sur la touche HUMIDITE  on peut activer l'humidification manuelle pendant le temps où la touche est enfoncée.


Pendant l'humidification dans le four, l'icône HUMIDITE  s'allume en rouge.


En cas de changement de rotation du ventilateur/moteurs "reverse" l'humidification s'interrompt

momentanément pour reprendre ensuite si la touche HUMIDITE  reste enfoncée.

2.4 EXECUTION D'UN CYCLE DE CUISSON EN MODALITE MANUELLE

Avec le four en ON et après avoir réglé les valeurs de TEMPERATURE et de TEMPS, la pression de la touche

START/STOP  lance le cycle de cuisson. On active ainsi le chauffage, la ventilation et l'humidification en appuyant sur la touche.


En appuyant sur la touche START/STOP  on peut bloquer le cycle de cuisson à tout moment ; le compte à rebours se bloque et l'écran TEMPS (9) affiche le temps restant. Si par contre, on est en temps INF, celui-ci reste indéfini.

Les valeurs de température introduites restent disponibles pour une autre cuisson éventuelle.


Puis en appuyant sur la touche START/STOP  on reprend la cuisson là où elle a été interrompue. Pendant la cuisson :

L'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) affiche pendant 4 secondes la température réglée (led icône

TEMPERATURE  allumée) puis, pendant 4 secondes, la valeur de température instantanée à l'intérieur

de la chambre de cuisson (valeur relevée par la sonde, led icône TEMPERATURE  clignotante). Ces deux valeurs s'alternent.


Pour modifier les valeurs de température, procéder comme décrit au paragraphe 2.1


L'écran TEMPS (9) (icône TEMPS  allumée) affiche le temps qui diminue en heures, minutes (pour un temps réglé supérieur à une heure) et en minutes, secondes (quand le temps réglé est inférieur à 60minutes).



Pour modifier les valeurs de temps, procéder comme décrit au paragraphe 2.2


Si l'on remplace le temps indéfini INF par une valeur, le compte à rebours démarre de la valeur réglée et le cycle de cuisson s'affiche avec le temps.


Ou si l'on remplace la valeur de temps par le temps indéfini INF, le compte à rebours démarre de la valeur réglée et le cycle de cuisson devient INDEFINI.

Si l'on appuie sur la touche START/STOP pendant la cuisson avec le temps,  on bloque cette cuisson tout en conservant en mémoire le temps restant. En appuyant sur la même touche, la cuisson reprend et le compte à rebours repart à la valeur où il a été interrompu.

Au terme d'un cycle de cuisson avec le temps (icône TEMPS  allumée), l'écran affiche l'inscription END clignotante, la ventilation et le chauffage s'éteignent, et un buzzer (sonnerie) sonne pendant 40 secondes. Si pendant ces 40 secondes, on règle un temps par les touches


AUGMENTATION  / DIMINUTION  et si on confirme la valeur en appuyant sur la touche


TEMPS  (écran TEMPS (9) valeurs fixes qui ne clignotent plus) le four reprend automatiquement la cuisson avec les paramètres de température de la cuisson qui vient de finir, autrement, la pression de la

touche START/STOP  éteint la sonnerie et l'écran affiche la page normale : l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) affiche la valeur de température instantanée à l'intérieur de la chambre de cuisson (valeur relevée par la sonde, icône

TEMPERATURE  clignotante) et l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) affiche la valeur de temps END

(icône TEMPS  allumée en rouge).

15 minutes après chaque cuisson : (en appuyant sur la touche START/STOP  ou après l'arrêt automatique pour les cuissons avec le temps) et si aucune touche n'est enfoncée, le four se met

sur OFF. Pour rallumer le contrôle, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF .

EXEMPLE DE PROGRAMMATION EN CUISSON MANUELLE :

Nous réglons : **180° C** **Température**
 20 min **Temps**


Allumer le four avec la touche ON/OFF 



(L'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) affiche la température présente dans la chambre de cuisson, l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) affiche l'inscription END)

Régler la température en appuyant sur les touches AUGMENTATION  **ou**

DIMINUTION  **jusqu'à 180°C, attendre que l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) cesse de clignoter**

(la température sera ainsi réglée sur 180°C et l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) indiquera de nouveau la température présente dans la chambre de cuisson)

L'icône RESISTANCES  devient de couleur verte pour signaler que la température réglée est supérieure à celle de la chambre de cuisson)

Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur la touche TEMPS  *(qui fera clignoter l'inscription END sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9))* **appuyer sur les touches AUGMENTATION**  **ou**

DIMINUTION  **jusqu'à atteindre 20 min et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter (le temps sera réglé)**

Appuyer sur la touche START/STOP  **pour commencer la cuisson.**

Dans le programme manuel l'utilisateur peut régler l'humidité en appuyant sur la touche


HUMIDITE  **pendant le temps souhaité au cours de la cuisson.**

3. FONCTIONNEMENT AVEC PROGRAMME


La carte prévoit 99 recettes mémorisables.

3.1 MEMORISATION D'UN NOUVEAU PROGRAMME


Pour la mémorisation d'un nouveau programme de cuisson, suivre la procédure suivante :

-Une seule pression de la touche PROGRAMMES  permet d'entrer dans la modalité programmation. L'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) (icône PROGRAMMES  allumée en vert) affiche la recette P01 qui clignote.

-En appuyant sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  on peut sélectionner le numéro du programme souhaité.


(En appuyant sur la TOUCHE DIMINUTION  de façon continue, la diminution est rapide et tous les programmes inférieurs s'affichent jusqu'à arriver à MAN.
Une fois sur MAN, après un timeout de 5 secondes l'on sortira de la modalité programmes et entrera dans le fonctionnement manuel.)

On augmente jusqu'au numéro de recette à rappeler par exemple: P25 et après un timeout de 5 secondes

(ou bien en appuyant sur la touche PROGRAMMES ) la recette est confirmée. L'écran affiche les données qui lui sont associées. Les indications de default sont 30°C température, END temps, OFF humidification, phase F1.

- Maintenant, on insère ou on modifie les valeurs de température (paragraphe 3.2), de temps (paragraphe 3.3) et d'humidification (paragraphe 3.4).

On peut régler plusieurs phases du programme (F1, F2, F3) comme décrit au paragraphe 3.5


-Pour effectuer la mémorisation, maintenir appuyée la touche PROGRAMMES  pendant 4 secondes. La mémorisation est confirmée par la sonnerie du buzzer pendant quelques secondes et par l'affichage sur l'écran du numéro de programme précédemment sélectionné qui alterne avec l'inscription MEM.

Une seule pression de la touche PROGRAMMES  permet d'afficher la recette dans laquelle on opère.


ATTENTION :

-Une seule pression de la touche PROGRAMMES  permet de sortir de la modalité programmation et de revenir en modalité cuisson MANUELLE. l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) affiche la température dans la

chambre de cuisson (icône TEMPERATURE  clignotante) et l'écran TEMPS/HUMIDITE (9)




affiche la valeur temps du premier allumage (00:00) (icône MONTRE  allumée).


Une seule pression sur la touche START/STOP  lance le programme de cuisson.
Si la position où l'on a choisi de mémoriser la recette était déjà occupée, on perd la recette précédente.


En appuyant à tout moment sur la touche ON/OFF  on met la carte sur OFF et, s'ils ne sont pas sauvegardés, les réglages sont perdus.

3.2 REGLAGE D'UNE VALEUR DE TEMPERATURE

En appuyant sur la touche AUGMENTATION  ou DIMINUTION  on peut immédiatement régler une valeur de température (de 30°C à 260°C).

Après cinq secondes ou en appuyant sur les touches TEMPS , HUMIDITE , PHASES ,




(mais pas sur la touche ON/OFF ) on confirme la valeur réglée et on a l'affichage de la température


instantanée dans la chambre de cuisson (icône TEMPERATURE  clignotante). Une fois la donnée soit confirmée, l'affichage des valeurs à l'écran ne clignote plus.


3.3 REGLAGE DE LA VALEUR DU TEMPS DE CUISSON



Comme déjà décrit au paragraphe 2.2 REGLAGE D'UN TEMPS DE CUISSON dans la partie cuisson en version MANUELLE.


3.4 REGLAGE D'UNE VALEUR D'HUMIDIFICATION ET HUMIDIFICATION MANUELLE


Avec la carte sur ON, appuyer sur la touche HUMIDITE, l'écran HUMIDITE  (icône HUMIDITE  rouge clignotante) affiche OFF. En appuyant sur la touche AUGMENTATION  ou

DIMINUTION  on peut régler la valeur d'humidité souhaitée. Taux d'humidité à partir de OFF, à 20%, 40%, 60%, 80%, 100%.
100% = électrovane eau 6 secondes ON, 20 secondes OFF
80% et 60% = électrovane eau 4 secondes ON, 20 secondes OFF
40% et 20% = électrovane eau 2 secondes ON, 20 secondes OFF
OFF = humidification uniquement en modalité manuelle.
Pendant la modification, l'affichage de valeurs à l'écran clignote.

On confirme la valeur en appuyant sur la touche HUMIDITE .


Après la confirmation, l'écran HUMIDITE disparaît (icône HUMIDITE  éteinte) et il est remplacé par l'écran TEMPS (icône MONTRE  allumée en rouge).


En appuyant sur la touche START/STOP  pour lancer un cycle de cuisson, on lance aussi les cycles d'humidification si les valeurs réglées sont comprises entre 20% et 100% et si la température réelle de la chambre de cuisson a dépassé la valeur de 90°C.


Icône HUMIDITE  allumée en rouge uniquement lorsque l'humidification est active, elle clignote (0.5 on-0.5 off) pour indiquer le temps de off du cycle électrovane.

En cas de changement de rotation du ventilateur/moteurs "reverse" l'humidification s'interrompt momentanément pour reprendre automatiquement ensuite.


HUMIDIFICATION MANUELLE PENDANT LA CUISSON

Pendant la cuisson, la pression prolongée de la touche HUMIDITE  et de la touche

DIMINUTION  permet d'activer à tout moment l'humidification manuelle pendant toute la durée de la pression des deux touches.



Pendant l'humidification dans le four, l'icône HUMIDITE  est allumée en rouge.
En cas de changement de rotation du ventilateur/moteurs "reverse" l'humidification s'interrompt momentanément pour reprendre ensuite si les deux touches viennent encore enfoncées.

3.5 PHASES DE CUISSON DANS UN PROGRAMME

Lorsqu'on sélectionne la modalité PROGRAMMATION, la touche PHASES  permet d'afficher les étapes qui composent le programme. En appuyant sur la touche, on peut passer d'une phase à la suivante (la phase dans laquelle on se trouve est signalée par les icônes PHASES **F1 F2 F3** : si on est dans la phase 1, le voyant F1 s'allume). On peut dans chaque phase modifier les paramètres suivants : temps, température, humidité.

3.6 RAPPEL D'UN PROGRAMME DEJA MEMORISE

Pour rappeler un programme de cuisson déjà mémorisé, suivre la procédure suivante :


-Une seule pression de la touche PROGRAMMES  permet d'entrer dans la modalité programmation. L'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) (icône PROGRAMMES  allumée en vert) affiche la recette P01 qui clignote.

-En appuyant sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  on peut sélectionner le numéro du programme souhaité.

-Une seule pression sur la touche START/STOP  permet de lancer le programme sélectionné pour la cuisson.

ATTENTION : Une seule pression de la touche PROGRAMMES  permet de sortir de la modalité programmation et de revenir en modalité cuisson MANUELLE. l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES

(10) affiche la température dans la chambre de cuisson (icône TEMPERATURE  clignotante) et l'écran

TEMPS/HUMIDITE(9) affiche la valeur temps du premier allumage (00:00) (icône MONTRE  allumée).

Pendant l'exécution d'un programme, l'affichage et la modification des paramètres de cuisson se fait comme nous l'avons décrit dans le fonctionnement en modalité MANUELLE (paragraphe 2.4).

EXEMPLE POUR LE REGLAGE D'UN PROGRAMME DE CUISSON DE BAGUETTES :

Allumer le four avec la touche ON/OFF 


Appuyer sur la touche PROGRAMMES  . L'inscription clignotante P01 s'affiche sur l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10).

Sélectionner le numéro du programme à régler avec AUGMENTATION  ou DIMINUTION  et attendre que l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) cesse de clignoter




Régler la température en appuyant sur les touches AUGMENTATION  ou

DIMINUTION  jusqu'à atteindre la température souhaitée de 185°C, attendre que l'écran CHAMBRE/PROGRAMMES (10) cesse de clignoter


Ainsi la température sera réglée et l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) indiquera de nouveau la température présente dans la chambre de cuisson



L'icône RESISTANCES  devient de couleur verte pour signaler que la température réglée est supérieure à celle de la chambre de cuisson.

Pour régler le temps, appuyer sur la touche TEMPS  qui fera clignoter l'inscription END sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9). Appuyer sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre le temps souhaité d'1 min et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter (le temps sera réglé)


Régler l'humidité en appuyant sur la touche HUMIDITE  qui fera clignoter l'inscription OFF sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9). Appuyer sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre la valeur d'humidité de 20% (off,20%,40%,60%,80%,100%) et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter

(Maintenant la première phase de cuisson est réglée, sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) l'icône **F1** est allumée)



Appuyer sur la touche PHASES  . Sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) l'icône **F2** qui indique la programmation de la deuxième phase, est allumée.

Régler la température en appuyant sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre la température souhaitée de 185°C, attendre que l'écran TEMPERATURES/PROGRAMMES (10) cesse de clignoter


De cette façon la température sera réglée et l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) indiquera de nouveau la température présente dans la chambre de cuisson.

L'icône RESISTANCES  devient de couleur verte pour signaler que la température réglée est supérieure à celle de la chambre de cuisson.

Pour régler le temps, appuyer sur la touche TEMPS  qui fera clignoter l'inscription END sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9). Appuyer sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre le temps souhaité de 18 min et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter (le temps sera réglé)

Régler l'humidité en appuyant sur la touche HUMIDITE  qui fera clignoter l'inscription OFF sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) . Appuyer sur les touches AUGMENTATION  ou


DIMINUTION  jusqu'à atteindre la valeur d'humidité souhaitée OFF (off,20%,40%,60%,80%,100%) et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter

Appuyer sur la touche PHASES  . Sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) l'icône **F3** qui indique la programmation de la troisième phase, est allumée.



Régler la température en appuyant sur les touches AUGMENTATION  ou



DIMINUTION  jusqu'à atteindre la température souhaitée de 190°C, attendre que l'écran TEMPERATURES/PROGRAMMES (10) cesse de clignoter

Ainsi la température sera réglée et l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) indiquera de nouveau la température présente dans la chambre de cuisson

L'icône RESISTANCES  devient de couleur verte pour signaler que la température réglée est supérieure à celle de la chambre de cuisson.


Pour régler le temps, appuyer sur la touche TEMPS  qui fera clignoter l'inscription END sur l'écran

TEMPS/HUMIDITE (9). Appuyer sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre le temps souhaité de 5 min et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter (le temps sera réglé)

Régler l'humidité en appuyant sur la touche HUMIDITE  qui fera clignoter l'inscription OFF sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9). Appuyer sur les touches AUGMENTATION  ou

DIMINUTION  jusqu'à atteindre la valeur d'humidité souhaitée OFF (off,20%,40%,60%,80%,100%) et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter

A la fin de la programmation, pour la mémoriser, maintenir appuyée la touche


PROGRAMMES  jusqu'à ce que la sonnerie se déclenche. L'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) affiche le numéro du programme sélectionné et l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) affiche MEM (mémorisé).

EXEMPLE DE CUISSON AVEC PROGRAMMES :

Allumer le four avec la touche ON/OFF 


Appuyer sur la touche PROGRAMMES  .L'inscription clignotante P01 s'affiche sur l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10).

Sélectionner le numéro du programme avec AUGMENTATION  ou DIMINUTION 

Appuyer sur la touche START/STOP  (début de la cuisson avec les paramètres précédemment réglés sur le programme sélectionné et l'utilisation du préchauffage).

4. PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le préchauffage automatique entre en action que si l'on rappelle des programmes déjà mémorisés. Cela consiste à chauffer le four à une température supérieure de 30°C par rapport à la température réglée dans la phase du programme. Cette fonction sert à compenser la perte de chaleur lors de l'ouverture de la porte du four pour y introduire des aliments.






Lorsqu'on lance un programme avec la touche START/STOP  le four commence à chauffer la chambre de cuisson et l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) affiche l'inscription PRE. Lorsqu'il atteint la température prévue, le four émet alors un signal sonore. A ce stade, il est nécessaire d'ouvrir la porte (le signal sonore cesse), introduire les aliments dans le four et refermer la porte. Le programme précédemment sélectionné démarre automatiquement.

Si l'on veut simplement éteindre le signal sonore sans ouvrir la porte, il faut appuyer sur la touche


START/STOP .

4.1 COMMENT DESACTIVER LE PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Avec le four sur ON, si l'on veut désactiver la fonction de PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE, il faut suivre la procédure suivante :

-Appuyer en même temps sur  ET  pendant quatre secondes. Appuyer sur la touche 
ou  jusqu'à ce que l'écran temps/humidité (9) affiche l'inscription PRECHAUFFAGE. Appuyer alors sur
la touche HUMIDITE  pour confirmer.

L'écran 1 (température) affiche la position de ON. Grâce aux touches augmentation ou diminution,

on sélectionne OFF ou ON. Pour confirmer, appuyer sur la touche START/STOP .

Pour sortir du sous-menu, appuyer sur la touche ON/OFF .

5. FONCTIONS DIVERSES

5.1 INTERVENTION DE LA PORTE DU FOUR

A l'ouverture de la porte, un interrupteur intervient qui met le four « en pause », icône PORTE


OUVERTE
allumée en vert.

Le compte à rebours du temps se bloque, l'humidification est interrompue, les ventilateurs se bloquent et le chauffage s'éteint.

Quand on referme la porte (icône PORTE OUVERTE  allumée en rouge) le cycle de cuisson reprend où il s'était arrêté.

5.2 INTERVENTION INVERSION VENTILATEURS

Les ventilateurs ralentissent pour permettre l'inversion de leur sens de rotation.

LES TEMPS CYCLE SONT : 24secondes OFF, 96 secondes ON rotation D, 24secondes OFF, 96 secondes ON rotation G, 24secondes OFF, et le cycle se répète à l'infini.

Au cours de cette phase, l'humidification est interrompue.

6 SIGNAUX ET ALARMES

Les signaux d'alarme s'affichent sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) tandis que tout le reste est éteint. Le buzzer (sonnerie) sonne pour signaler l'anomalie.

On peut arrêter le buzzer (sonnerie) en appuyant sur la touche START/STOP .

ER1 Alarme sonde chambre.

Elle se manifeste en cas de panne de la sonde de la chambre. Tout s'arrête sauf la lumière, le cycle en cours s'interrompt et le buzzer (sonnerie) sonne.

ER2 Alarme thermostat de sécurité du four.

Elle se manifeste en cas de dysfonctionnement du préchauffage du four. (((après 5 secondes))) Tout est désactivé, le cycle en cours s'interrompt et le buzzer (sonnerie) sonne.

A la fin de l'alarme, appuyer sur la touche ON/OFF  pour réinitialiser et le four se met sur OFF.

7 ABSENCE DE TENSION

Si pendant l'exécution d'un cycle de cuisson, la tension est coupée, à son retour, le four se met sur OFF.

8 MENU CACHE

- *activer ou désactiver le préchauffage selon nécessité.*
- *échelle de température en Celsius ou Fahrenheit.*

Apreciado cliente, agradeciéndole y felicitándole por haber elegido y comprado uno de nuestros productos, le invitamos a seguir atentamente las siguientes advertencias y consejos. Para garantizar así una correcta instalación, mantenimiento y uso del equipo protegiendo su seguridad.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Atención

Retirar el embalaje y depositarlo en los correspondientes contenedores seleccionando los materiales que lo forman.

No dejarlo al alcance de los niños, el uso inadecuado puede ser una fuente de peligro.

1 Datos de identificación:



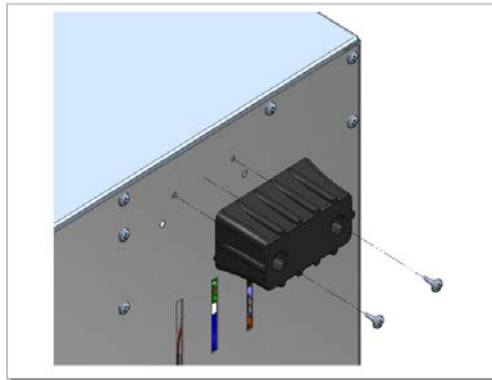
- La placa que indica las características de los datos técnicos está colocada en el lado izquierdo del equipo.
- El marcado "CE", indicado en los equipos, se refiere a las siguientes directivas:
 Directiva de Máquinas 2006/42/CE según las normas:
 EN 60335-2-42: 2003+A1:2008
 EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008
 EN 62233:2008
 Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE según las normas:
 EN 55014-1:2006+A1:2009
 EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
 EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
 EN 61000-3-3:2008
 EN 61000-3-11:2000
 EN 61000-3-12:2005
 EN 61000-6-2:2005
 EN 61000-6-3:2007

2 Datos técnicos

Modelo	Potencia	Tensión	Frecuencia	Sección del cable
BISTROT 464/12	6,5 kW	380/400 3N V	50 Hz	5x1,5 mm ²
BISTROT 364/12	4 kW/3 kW	220/230 V	50 Hz	3x1,5 mm ²
BISTROT 434/12	4 kW	220/230 V	50 Hz	3x1,5 mm ²

3 Instalación

- Todas las operaciones de instalación deben efectuarlas personal especializado de acuerdo con la normativa vigente.
- Antes de colocar el horno, comprobar las dimensiones, el peso y la posición de las conexiones eléctricas e hidráulicas cuando sean necesarias.
- El equipo no está indicado para instalaciones empotradas o superpuestas, debe colocarse de manera que las conexiones eléctricas e hidráulicas puedan inspeccionarse con facilidad y pueda accederse a ellas durante el uso normal. Colocar el horno sobre un soporte sólido y estable, fuera del alcance de los niños y **no** en el suelo. El horno debe colocarse en una zona ventilada, alejado de otras fuentes de calor y de aparatos que generen frío, ya que podría alterar su funcionamiento correcto.
- Antes de instalar el horno, retirar la película de plástico de protección de las partes externas donde todavía esté presente. Los restos que pueda haber de adhesivo deben eliminarse con disolvente adecuado que no sea ácido ni abrasivo.
- Montar los cuatro pies que se suministran como se indica en la figura.

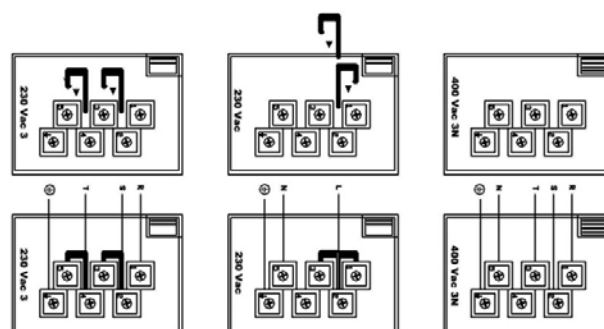


- Conexión eléctrica

- La conexión eléctrica a la red de alimentación debe efectuarse en cumplimiento de las normas vigentes y por parte de personal especializado. Comprobar la correspondencia del valor de tensión indicado en la placa y el valor de alimentación. La tensión de alimentación, durante el funcionamiento, no debe alejarse del $\pm 10\%$ del valor nominal.
- Colocar entre el equipo y la red de alimentación un interruptor omnipolar con apertura de los contactos de al menos 3 mm y con protección magnetotérmica o diferencial. Este interruptor debe ser fácilmente accesible después de la instalación.
- El equipo debe estar conectado a tierra.

- Conexión:

- para los modelos con caja de bornes externa, sin cable de alimentación, actuar de la siguiente manera:
- abrir la tapa de la caja de bornes aflojando el tornillo de cierre y actuando con un destornillador en las patillas de sujeción, introducir el cable de alimentación y fijarlo, efectuar las conexiones siguiendo el esquema situado en la parte trasera del equipo.



- **Conexión hidráulica**

- Para los modelos provistos de humidificador es necesario efectuar la conexión a la red hidráulica colocando una llave de cierre y efectuando la conexión con tubos y racores 3/4" adecuados.

- **Dispositivos de seguridad**

- El equipo dispone de un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe la alimentación y que debe reactivarse manualmente después de eliminar la causa de su intervención. El acceso se encuentra en la parte posterior del equipo.

La comprobación del funcionamiento debe efectuarse siguiendo las instrucciones de uso del presente manual, comentándolas y explicándoselas al usuario.

El mantenimiento del equipo se efectúa desactivando previamente la alimentación. Todas las intervenciones deben efectuarse con el horno frío, para evitar posibles quemaduras durante la intervención.

Los componentes que requieren intervención para su sustitución son accesibles desde el interior del horno, desmontando las rejillas de protección de los ventiladores, y desde el exterior, desmontando la parte trasera y la tapa inferior.

Instrucciones de uso

Este aparato está fabricado para cocer alimentos, especialmente productos para horno. Cualquier otro uso puede ser peligroso y debe evitarse. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños a cosas o personas provocados por un uso distinto, inadecuado o irracional del horno así como por su manipulación. Prestar atención a las zonas calientes

Limpiar siempre el horno al final de cada cocción, después de que se haya enfriado completamente, utilizando detergentes no abrasivos, no utilizar chorros de agua, lavar con un paño húmedo y secar inmediatamente.

Panel de mandos manuales



1

2

3

4

Los mandos del horno son:

Interruptor termostato (1) Que regula el encendido, el apagado y la temperatura en el centro del horno. Mediante el selector se puede variar la temperatura de 0 a 260°C.

Lámpara testigo (2) Que indica el funcionamiento de las resistencias de calentamiento. Al alcanzar la temperatura el testigo se apaga, cuando la temperatura baja del valor configurado, el testigo se vuelve a encender.

Botón agua * (3) Al pulsarlo se activa la electroválvula hasta que se suelta.
* (no presente en el modelo 434/12e 434W/12)

Temporizador (4) Con dos posiciones de funcionamiento indicadas las dos por el encendido de la luz de la cámara, y otra de apagado O.

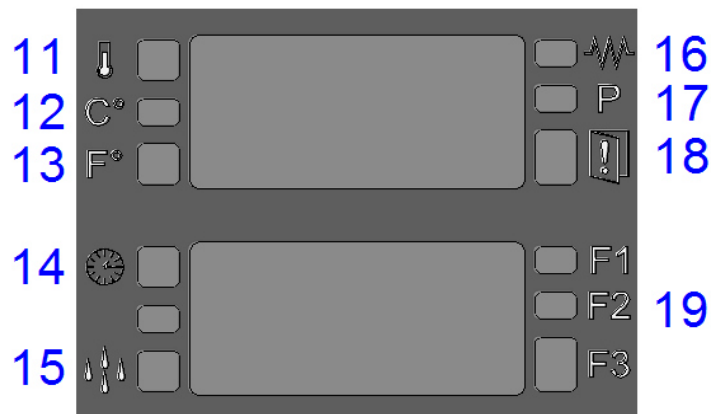
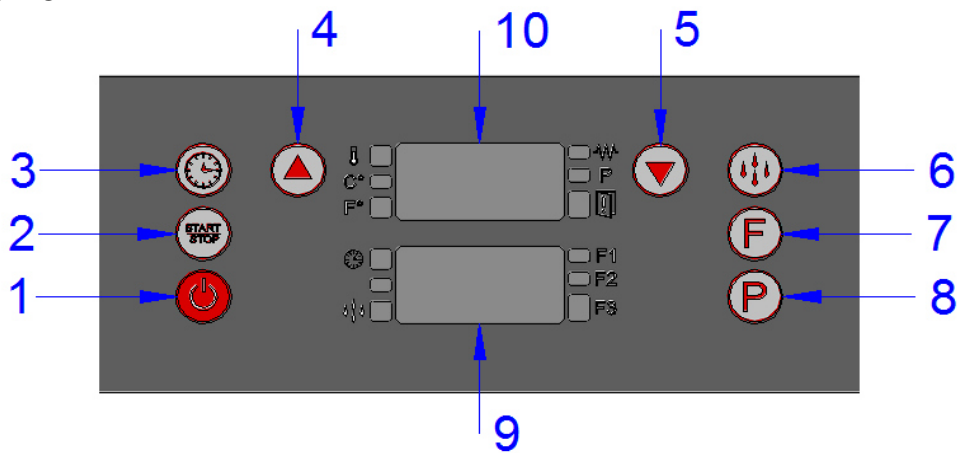
1° Desde la posición O se gira el selector hacia la izquierda hasta la posición de funcionamiento manual. En esta posición el horno puede activarse configurando la temperatura de cocción deseada, el horno funcionará hasta que el selector del temporizador se coloque en posición O. Al volver a colocar el selector en posición de O sonará un timbre durante 10 segundos aproximadamente. No es necesario efectuar ninguna intervención para silenciarlo

2° Desde la posición O se gira el selector hacia la derecha hasta el valor en minutos de duración del funcionamiento deseada, el horno empieza a funcionar a la temperatura configurada en el termostato. Un aviso acústico indicará el final del tiempo configurado sonando durante unos 10 segundos. No es necesario efectuar ninguna intervención para silenciarlo

Panel de mandos electrónicos

ÍNDICE

- 1 INTERFAZ DEL USUARIO
 - 1.1 FUNCIONES BOTONES
 - 1.2 ICONOS PANTALLA
 - 1.3 PANTALLA
- 2 FUNCIONAMIENTO EN MANUAL
 - 2.1 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TEMPERATURA
 - 2.2 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TIEMPO DE COCCIÓN
 - 2.3 HUMIDIFICACIÓN MANUAL DURANTE LA COCCIÓN
 - 2.4 EJECUCIÓN DE UN CICLO DE COCCIÓN EN MODALIDAD MANUAL
- 3 FUNCIONAMIENTO CON PROGRAMA
 - 3.1 MEMORIZACIÓN DE UN NUEVO PROGRAMA
 - 3.2 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TEMPERATURA
 - 3.3 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TIEMPO DE COCCIÓN
 - 3.4 HUMIDIFICACIÓN MANUAL DURANTE LA COCCIÓN
 - 3.6 FASES DE COCCIÓN DE UN PROGRAMA
 - 3.7 RECUPERACIÓN PROGRAMA YA MEMORIZADO
- 4 PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
 - 4.1 DESACTIVACIÓN PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
- 5 OTRAS FUNCIONES
- 5.1 INTERVENCIÓN PUERTA HORNO
- 6 SEÑALIZACIONES Y ALARMAS
- 7 FALTA DE TENSIÓN
- 8 MENÚ OCULTO



1. INTERFAZ DEL USUARIO

1.1 FUNCIONES BOTONES



1 botón ON/OFF
Una sola pulsación permite poner el horno en ON o en OFF.



2 botón START/STOP
Con el horno en ON, una sola pulsación pone en marcha/termina una cocción.



3 botón TIEMPO
Con el horno en ON, una sola pulsación permite configurar un tiempo de cocción.



4 botón AUMENTO
Aumenta un valor en la pantalla.



5 botón REDUCCIÓN
Reduce un valor en la pantalla.



6 botón HUMEDAD
Permite configurar varios modelos de humedad durante la cocción, junto con el botón reducción permite efectuar la humidificación manualmente.



7 botón FASES (pasos cocción)
En la cocción con programas pueden efectuarse 3 pasos de cocción diferentes.



8 botón PROGRAMAS
Con la tarjeta en ON, permite memorizar una receta o recuperar las recetas memorizadas.
Total 99 recetas.

1.2 ICONOS PANTALLA



11 icono TEMPERATURA
El icono rojo encendido fijo indica el valor de temperatura configurado por el usuario para la cocción.
El icono rojo intermitente indica el valor de temperatura instantáneo dentro de la cámara de cocción (valor medido por la sonda).



12 icono CELSIUS
Indica que la lectura de la temperatura es en grados Celsius. Encendido de color rojo.



13 icono FAHRENHEIT
Indica que la lectura de la temperatura es en grados Fahrenheit. Encendido de color rojo.



14 icono RELOJ
Encendido rojo indica la visualización de la pantalla TIEMPO.



15 icono HUMEDAD

- En MANUAL, cuando se pulsa el botón de humidificación, se enciende rojo fijo porque excita la electroválvula durante el tiempo que se mantiene pulsado el botón.
- En cocción con programas, si se selecciona un valor de humidificación (20, 40 etc.) intermitente rojo (0,5 on, 0,5 off) en el tiempo de off electroválvula.
- En cocción con programas, si se selecciona un valor de humidificación (20, 40 etc.) fijo rojo en el tiempo de on electroválvula. EJEMPLO 20%=2 segundos on electroválvula - 20 segundos off.
- En cocción con programas si se efectúa la humidificación manual pulsando simultáneamente los dos botones, P1 y P2, fijo rojo mientras se mantienen pulsados estos dos botones: on electroválvula.



16 icono RESISTENCIAS

- Encendido verde si está activo el calentamiento de la cámara.
- Encendido rojo significa que también está apagado el calentamiento.



17 icono PROGRAMAS

- Encendido rojo indica que se ha entrado en la modalidad programación.



18 icono PUERTA ABIERTA

- Encendido rojo para avisar de que la puerta está cerrada.
- Encendido verde para avisar de que la puerta está abierta.




19 iconos FASES


- Visibles sólo con cocción con programas.
- F1, F2, F3, se encienden (color rojo) de uno en uno para indicar en qué fase se está trabajando en un programa.

1.3 VALORES EN PANTALLA



9 pantalla TIEMPO/HUMEDAD


Con el icono RELOJ  encendido, muestra el valor de tiempo configurado y el que falta durante la cocción.


Con el icono HUMEDAD  encendido, muestra el valor de la HUMEDAD configurado para la cocción.

Con el icono RELOJ  Y HUMEDAD  apagados, muestra los códigos de alarmas.



10 pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS

Con el icono TEMPERATURA  encendido, muestra el valor de la temperatura configurado para la cocción.


Con el icono TEMPERATURA  intermitente, muestra el valor de la temperatura instantáneo en el interior de la cámara de cocción (valor medido por la sonda).
Con todos los iconos apagados muestra el código de las alarmas.


2. FUNCIONAMIENTO EN COCCIÓN MANUAL







Cuando el horno está en OFF, la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) muestra OFF, todo lo demás está apagado.

La pulsación del botón ON/OFF  pone el horno en ON.

Cuando el horno está en ON, la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) muestra el valor de la temperatura instantáneo en el interior de la cámara de cocción


(valor medido por la sonda, icono TEMPERATURA  intermitente).


La pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) muestra el valor tiempo END (icono TIEMPO  encendido fijo).

- la pulsación del botón AUMENTO  o REDUCCIÓN  permite configurar un valor de temperatura (apartado 2.1).
- la pulsación del botón TIEMPO  permite habilitar la configuración del tiempo de cocción (apartado 2.2).
- la pulsación del botón HUMEDAD  permite habilitar la electroválvula para la humidificación durante la cocción (apartado 2.3).
- deshabilitados los botones FASES , PROGRAMAS 

2.1 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TEMPERATURA


Con el horno en ON, la pulsación del botón AUMENTO  o REDUCCIÓN  permite inmediatamente configurar un valor de temperatura (intervalo de temperatura configurable de 30°C - a 260°C). En el caso de primer encendido (*por primer encendido se entiende cada vez que se pone el horno en ON*


pulsando el botón ON/OFF ) la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) (icono


TEMPERATURA  encendido fijo) muestra intermitente el valor de (30°C).

O en el caso en el que se acaba de terminar un ciclo de cocción aparece en la pantalla intermitente el valor configurado anteriormente.


Durante la modificación, la visualización de los valores de pantalla está intermitente.


Un tiempo agotado de cinco segundos o pulsando el botón TIEMPO  confirma el valor configurado y



muestra la temperatura instantánea en la cámara de cocción (icono TEMPERATURA  intermitente). Una vez confirmado el dato, la visualización de los valores de pantalla está fija.

La pulsación del botón ON/OFF  pone la tarjeta en OFF y no se guardan las nuevas configuraciones.

2.2 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TIEMPO DE COCCIÓN

Para configurar un tiempo de cocción, pulsar el botón TIEMPO , la pantalla TIEMPO (9) (icono

RELOJ  encendido fijo rojo) muestra el valor END. Intervalo de tiempo configurable de 00 horas y 01 minutos – a 15 horas y 59 minutos.


La pulsación del botón AUMENTO  o REDUCCIÓN  permite configurar un valor de tiempo. Por debajo de un minuto se muestra END y, a continuación, INF.

END sirve en la cocción con programas con fases para deshabilitar la fase.

INF significa que se ha seleccionado un tiempo infinito, es decir, el horno funciona siempre hasta que no se


detiene con la pulsación del botón START/STOP .

Durante la modificación, la visualización de los valores de pantalla está intermitente.


La confirmación del valor se efectúa con la pulsación del botón TIEMPO  o después de un tiempo agotado de 5 segundos.


Una vez confirmado el dato, la visualización de los valores de pantalla está fija.


Icono RELOJ  encendido verde fijo.

La pulsación del botón ON/OFF  pone la tarjeta en OFF y no se guardan las nuevas configuraciones.


2.3 HUMIDIFICACIÓN MANUAL DURANTE LA COCCIÓN


Durante la cocción, la pulsación continua del botón HUMEDAD  permite activar la humidificación manual mientras dure la pulsación del botón.

Durante la ejecución de la humidificación en el horno, el icono HUMEDAD  se enciende rojo fijo. En el caso de cambio de rotación del ventilador/motores “reverse” la humidificación se interrumpe

momentáneamente para después reanudarla si se mantiene pulsado el botón HUMEDAD .

2.4 EJECUCIÓN DE UN CICLO DE COCCIÓN EN MODALIDAD MANUAL

Con el horno en ON, después de configurar los valores de TEMPERATURA y TIEMPO, la pulsación del botón START/STOP  inicia el ciclo de cocción. Se activa así el calentamiento, la ventilación y la humidificación cuando se pulsa el botón.


La pulsación del botón START/STOP  bloquea el ciclo de cocción en cualquier momento; *la cuenta atrás se bloquea y en la pantalla TIEMPO (9) aparece el valor del tiempo que queda. Si en cambio era tiempo INF. permanece infinito.*

Los valores configurados de temperatura permanecen disponibles para una posible nueva cocción.


A continuación, la pulsación del botón START/STOP  reanuda la cocción donde se había interrumpido. Durante la cocción:

La pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) muestra durante 4 segundos la temperatura configurada

(led icono TEMPERATURA  encendido fijo) y durante 4 segundos el valor de temperatura instantáneo

dentro de la cámara de cocción (valor medido por la sonda, led icono TEMPERATURA  intermitente). Estos dos valores se alternan.


Para modificar los valores de temperatura proceder como se ha descrito en el apartado 2.1


La pantalla TIEMPO (9) (icono TIEMPO  encendido fijo) muestra la reducción de tiempo en horas y minutos (cuando está configurado un valor superior a la hora) y minutos y segundos (cuando está configurado un valor inferior a 60 minutos).




Para modificar los valores de tiempo proceder como se ha descrito en el apartado 2.2


Si se sustituye el tiempo infinito INF por un valor, el recuento empieza por el valor configurado y el ciclo de cocción se vuelve por tiempo.

O si se sustituye el valor tiempo por infinito INF, el recuento empieza por el valor configurado y el ciclo de cocción se vuelve INFINITO.

Durante la cocción por tiempo, si se pulsa el botón START/STOP  ésta se bloquea manteniendo en memoria el tiempo restante. Pulsando el mismo botón, la cocción se reanuda con la cuenta atrás desde el valor interrumpido.


Al final de un ciclo de cocción por tiempo (icono TIEMPO  encendido fijo), la pantalla tiempo parpadea el mensaje END, se apaga la ventilación, el calentamiento y suena durante 40 segundos un timbre. Si durante estos 40 segundos se configura un tiempo mediante los botones

AUMENTO  /REDUCCIÓN  y se confirma el valor pulsando el botón TIEMPO  (pantalla TIEMPO (9) los valores fijos ya no están intermitentes) el horno reanuda automáticamente la cocción con los parámetros temperatura de la cocción que acaba de terminar, de lo contrario, la pulsación del botón

START/STOP  silencia el timbre y lleva la pantalla a la visualización normal: la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) muestra el valor de temperatura instantáneo dentro de la cámara de

cocción (valor medido por la sonda, icono TEMPERATURA  intermitente) y la pantalla

TIEMPO/HUMEDAD (9) muestra el valor tiempo END (icono TIEMPO  encendido rojo fijo).

Transcurridos 15 minutos desde el final de cada cocción: (pulsando el botón START/STOP  o terminado en automático con cocción por tiempo) y, a continuación, no se pulsa ningún botón, el horno se

pone en OFF. Para volver a encender el control basta con pulsar el botón ON/OFF .

EJEMPLO DE PROGRAMACIÓN EN COCCIÓN MANUAL


Se configura: **180°C** **Temperatura**
 20 min **Tiempo**




Encender el horno con el botón ON/OFF 

(En la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) aparece la temperatura presente en la cámara de cocción, en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) aparece el mensaje END)


Configurar la temperatura pulsando los botones AUMENTO  y REDUCCIÓN  hasta llegar a 180°C, esperar a que la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) deje de parpadear

(de esta manera la temperatura estará configurada a 180°C y la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) volverá a indicar la temperatura presente en la cámara de cocción)

El icono RESISTENCIAS  se volverá de color verde para indicar que la temperatura configurada es superior a la de la cámara de cocción)

Para configurar el tiempo pulsar el botón TIEMPO  (que hará que parpadee el mensaje END en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9)) pulsar los botones AUMENTO  o REDUCCIÓN  hasta llegar a los 20 min y esperar a que la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) deje de parpadear (el tiempo estará configurado)

Pulsar el botón START/STOP  para iniciar la cocción.



La humedad en programa manual es a discreción del operador mediante la pulsación del botón HUMEDAD  el tiempo que se desee durante la cocción.

3. FUNCIONAMIENTO CON PROGRAMA


La tarjeta prevé 99 recetas memorizables.

3.1 MEMORIZACIÓN DE UN NUEVO PROGRAMA

Para la memorización de un nuevo programa de cocción es necesario seguir el siguiente procedimiento:

-Una sola pulsación del botón PROGRAMAS  permite entrar en la modalidad programación. En la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) (icono PROGRAMAS  encendido verde fijo) aparece intermitente la receta P01.


Aumento hasta el valor de la receta que se desea recuperar ES P25 y después de un tiempo agotado de 5

segundos si se confirma esa receta (o se pulsa el botón PROGRAMAS ). En la pantalla aparecerán los datos asociados a ésta. Si virgen 30 temperatura, END tiempo, OFF humidificación, fase F1. Si reducción por debajo del valor P01 se muestra MAN (tiempo agotado de 5 segundos hará salir de las recetas y llevará a manual).


Si se mantiene pulsado el BOTÓN REDUCCIÓN  de manera continua, la reducción será rápida, aparecerán todos los programas inferiores hasta llegar a MAN.

-Sólo se mostrará en la pantalla 1 ES P01 con sus correspondientes iconos todos apagados como en la pantalla 2 todo apagado.


- Ahora se introducen o modifican los valores de temperatura (apartado 3.2), tiempo (apartado 3.3) y humidificación (apartado 3.4) y fases cocción (apartado 3.5).

-Para memorizar mantener pulsado el botón PROGRAMAS  durante 4 segundos. La memorización efectuada se confirma con el sonido del timbre durante unos segundos y con la visualización en la pantalla del número de programa seleccionado anteriormente alternado con el mensaje MEM.


-Una sola pulsación del botón PROGRAMAS  permite ver la receta en la que se está trabajando. Para la memorización de un nuevo programa de cocción es necesario seguir el siguiente procedimiento:

-Una sola pulsación del botón PROGRAMAS  permite entrar en la modalidad programación. En la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) (icono PROGRAMAS  encendido) aparece "P1".

-Con los botones AUMENTO  o REDUCCIÓN  se puede seleccionar el número de programa deseado.



-Una pulsación larga del botón PROGRAMAS  durante 4 segundos permite entrar en la modalidad creación programa seleccionado anteriormente, configurando los valores de temperatura (apartado 2.1) tiempo (apartado 2.2) y humidificación (apartado 2.3).

Se pueden configurar más fases que forman el programa (F1, F2, F3) como se ha descrito en el apartado 3.2.

-Para memorizar mantener pulsado el botón PROGRAMAS  durante 4 segundos. La memorización efectuada se confirma con el sonido del timbre durante unos segundos y con la visualización en la pantalla del número de programa seleccionado anteriormente.

ATENCIÓN:

-Una sola pulsación del botón PROGRAMAS  permite salir de la modalidad programación y volver a la modalidad de cocción MANUAL. La pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) muestra la temperatura





en la cámara de cocción (icono TEMPERATURA  intermitente) y la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) muestra el valor tiempo de primer encendido (00:00) (icono RELOJ  encendido).


Una sola pulsación del botón START/STOP  inicia el programa de cocción. Si la posición en la que se ha elegido memorizar la receta ya está ocupada, se pierde la receta anterior.

En cualquier momento, la pulsación del botón ON/OFF  pone la tarjeta en OFF y si no se guardan las configuraciones se pierden.

3.2 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TEMPERATURA

La pulsación del botón AUMENTO  o REDUCCIÓN  permite inmediatamente configurar un valor de temperatura (intervalo de temperatura configurable de 30°C - a 260°C).




Un tiempo agotado de cinco segundos o pulsando el botón TIEMPO , HUMEDAD , FASES , (excepto el botón ON/OFF ) confirma el valor configurado y lleva a la visualización de la


temperatura instantánea en la cámara de cocción (icono TEMPERATURA  intermitente). Una vez confirmado el dato, la visualización de los valores de pantalla está fija.

3.3 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TIEMPO DE COCCIÓN

Como ya se ha descrito en el capítulo 2.2 CONFIGURACIÓN DE UN TIEMPO DE COCCIÓN en la parte de la cocción en versión MANUAL.

3.4 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE HUMIDIFICACIÓN Y HUMIDIFICACIÓN MANUAL

Con la tarjeta en ON, pulsar el botón HUMEDAD, la pantalla HUMEDAD  (icono HUMEDAD  encendida roja intermitente muestra el valor OFF. La pulsación del botón AUMENTO  o

REDUCCIÓN  permite configurar un valor de humedad deseado. Intervalo humedad de OFF al 20%, 40%, 60%, 80%, 100%.


100% = electroválvula agua 6 segundos ON, 20 segundos OFF

80% y 60% = electroválvula agua 4 segundos ON, 20 segundos OFF


40% y 20% = electroválvula agua 2 segundos ON, 20 segundos OFF


OFF = humidificación sólo en modalidad manual.


Durante la modificación, la visualización de los valores de pantalla está intermitente.

Se confirma el valor pulsando el botón HUMEDAD .

Después de la confirmación desaparece la pantalla HUMEDAD (icono HUMEDAD  apagado) y aparece


la visualización de la pantalla TIEMPO (icono RELOJ  encendido rojo fijo).


La pulsación del botón START/STOP  para iniciar un ciclo de cocción, inicia también los ciclos de humidificación si los valores configurados son del 20% al 100% y la temperatura real de la cámara de cocción ha superado el valor de 90°C.


Icono HUMEDAD  encendido fijo rojo sólo cuando la humidificación activa parpadea (0,5 on- 0,5 off) para indicar el tiempo de off del ciclo electroválvula.

En el caso de cambio de rotación del ventilador/motores “reverse” la humidificación se interrumpe momentáneamente para después reanudarla automáticamente.


HUMIDIFICACIÓN MANUAL DURANTE LA COCCIÓN

Durante la cocción, la pulsación continua del botón HUMEDAD  simultáneamente al botón

REDUCCIÓN  permite en cualquier momento activar la humidificación manual mientras dure la pulsación de los dos botones.


Durante la ejecución de la humidificación en el horno, el icono HUMEDAD  se enciende rojo fijo. En el caso de cambio de rotación del ventilador/motores “reverse” la humidificación se interrumpe momentáneamente para después reanudarla si los dos botones están todavía pulsados.


3.5 FASES DE COCCIÓN DE UN PROGRAMA

Cuando se selecciona la modalidad PROGRAMACIÓN, el botón FASES  permite visualizar los pasos que forman el programa. Pulsando el botón se puede pasar de una fase a la siguiente (la fase en la que se encuentra se indica con los iconos FASES **F1 F2 F3** : si está en la fase 1 está encendido el testigo F1). En todas las fases se pueden modificar los siguientes parámetros: tiempo, temperatura, humedad.


3.6 RECUPERACIÓN PROGRAMA YA MEMORIZADO

Para recuperar un programa de cocción ya memorizado es necesario seguir el siguiente procedimiento:

-Una sola pulsación del botón PROGRAMAS  permite entrar en la modalidad

programación. En la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) (icono PROGRAMAS  encendido verde fijo) aparece intermitente la receta P01.

Aumento hasta el valor de la receta que se desea recuperar ES P25 y después de un tiempo agotado de 5

segundos si se confirma esa receta (o se pulsa el botón PROGRAMAS ). En la pantalla aparecerán los datos asociados a ésta.


-Sólo se mostrará en la pantalla 1 ES P01 con sus correspondientes iconos todos apagados como en la pantalla 2 todo apagado.


-Una sola pulsación del botón PROGRAMAS  permite entrar en la modalidad programación. En la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) (icono PROGRAMAS  encendido rojo) aparece “P01”.

-Con los botones AUMENTO  o REDUCCIÓN  se puede seleccionar el número de programa deseado.

-Una sola pulsación del botón START/STOP  permite iniciar el programa seleccionado para la cocción.

ATENCIÓN: Una sola pulsación del botón PROGRAMAS  permite salir de la modalidad programación y volver a la modalidad de cocción MANUAL. La pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS

(10) muestra la temperatura en la cámara de cocción (icono TEMPERATURA  intermitente) y la pantalla


TIEMPO/HUMEDAD (9) muestra el valor de tiempo de primer encendido (00:00) (icono RELOJ  encendido).



Durante la ejecución de un programa, la visualización y la modificación de los parámetros de cocción se


efectúa como ya se ha descrito en el funcionamiento con modalidad MANUAL (apartado 2.4).

EJEMPLO PARA LA CONFIGURACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN DE BAGUETTES:

Encender el horno con el botón ON/OFF 

Pulsar el botón PROGRAMAS  (aparece el mensaje P01 intermitente en la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10))

Seleccionar el número del programa que se desea configurar con AUMENTO  o REDUCCIÓN  y esperar a que la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) deje de parpadear

Configurar la temperatura pulsando los botones AUMENTO  y REDUCCIÓN  hasta llegar a la temperatura deseada de 185°C, esperar a que la pantalla CÁMARA/PROGRAMAS (10) deje de parpadear


(de esta manera la temperatura estará configurada y la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) volverá a indicar la temperatura presente en la cámara de cocción)

El icono RESISTENCIAS  se volverá de color verde para indicar que la temperatura configurada es superior a la de la cámara de cocción)

Para configurar el tiempo pulsar el botón TIEMPO  (que hará que parpadee el mensaje END en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9)) pulsar los botones AUMENTO  o REDUCCIÓN  hasta llegar al tiempo deseado de 1 min y esperar a que la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) deje de parpadear (el tiempo estará configurado)


Configurar la humedad pulsando el botón HUMEDAD  (que hará que parpadee el mensaje OFF en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9)) pulsar los botones AUMENTO  o REDUCCIÓN  hasta llegar al valor de humedad deseado 20% (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) y esperar a que la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) deje de parpadear

(Ahora se ha configurado la primera Fase de cocción en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) está encendido el icono **F1**)




Pulsar el botón FASES  (en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) se ha encendido ahora el icono **F2** que indica la programación de la segunda fase)


Configurar la temperatura pulsando los botones AUMENTO  y REDUCCIÓN  hasta llegar a la temperatura deseada de 185°C, esperar a que la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) deje de parpadear



(de esta manera la temperatura estará configurada y la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) volverá a indicar la temperatura presente en la cámara de cocción)

El icono RESISTENCIAS  se volverá de color verde para indicar que la temperatura configurada es superior a la de la cámara de cocción)


Para configurar el tiempo pulsar el botón TIEMPO  (que hará que parpadee el mensaje END en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9)) pulsar los botones AUMENTO  o REDUCCIÓN  hasta llegar al tiempo deseado de 18 min y esperar a que la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) deje de parpadear (el tiempo estará configurado)

Configurar la humedad pulsando el botón HUMEDAD  (que hará que parpadee el mensaje OFF en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9)) pulsar los botones AUMENTO  o REDUCCIÓN  hasta llegar al valor de humedad deseado OFF (off, 20%,40%,60%,80%,100%) y esperar a que la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) deje de parpadear




Pulsar el botón FASES  (en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) se ha encendido ahora el icono F3 que indica la programación de la tercera fase)


Configurar la temperatura pulsando los botones AUMENTO  y REDUCCIÓN  hasta llegar a la temperatura deseada de 190°C, esperar a que la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) deje de parpadear

(de esta manera la temperatura estará configurada y la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) volverá a indicar la temperatura presente en la cámara de cocción)

El icono RESISTENCIAS  se volverá de color verde para indicar que la temperatura configurada es superior a la de la cámara de cocción)


Para configurar el tiempo pulsar el botón TIEMPO  (que hará que parpadee el mensaje END en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9)) pulsar los botones AUMENTO  o REDUCCIÓN  hasta llegar al tiempo deseado de 5 min y esperar a que la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) deje de parpadear (el tiempo estará configurado)

Configurar la humedad pulsando el botón HUMEDAD  (que hará que parpadee el mensaje OFF en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9)) pulsar los botones AUMENTO  o REDUCCIÓN  hasta llegar al valor de humedad deseado OFF (off, 20%,40%,60%,80%,100%) y esperar a que la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) deje de parpadear


Al final de la programación, para memorizarla, mantener pulsado el botón PROGRAMAS  hasta que el timbre deje de sonar.
En la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) aparece el número del programa seleccionado y en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) aparece MEM (memorizado).

EJEMPLO DE COCCIÓN CON PROGRAMAS:

Encender el horno con el botón ON/OFF 


Pulsar el botón PROGRAMAS  (aparece el mensaje P01 intermitente en la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10))

Seleccionar el número del programa con AUMENTO  o REDUCCIÓN 


Pulsar el botón START/STOP  (inicio de la cocción con los parámetros configurados anteriormente del programa seleccionado y el uso del precalentamiento).

4. PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

El precalentamiento automático empieza a funcionar únicamente cuando se recuperan programas memorizados. Consiste en calentar el horno a una temperatura 30°C superior respecto a la configurada en la fase del programa. Esta función sirve para compensar la pérdida de calor que se produce al abrir la puerta del horno para la introducción de alimentos.





Cuando se pone en marcha un programa con el botón START/STOP  el horno empieza a calentar la cámara de cocción, y en la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) aparece el mensaje PRE. Al alcanzar la temperatura prevista el horno emite una señal acústica. En este punto es necesario abrir la puerta (se interrumpe la señal acústica), introducir los alimentos dentro del horno y cerrar la puerta. El programa seleccionado anteriormente empieza automáticamente.

O si se desea únicamente apagar la señal acústica sin abrir la puerta se debe pulsar el botón

START/STOP .


4.1 CÓMO DESACTIVAR EL PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO


Con el horno en ON, para desactivar el PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO es necesario efectuar el siguiente procedimiento:

-Pulsar simultáneamente  y  durante cuatro segundos. Pulsar el botón  o  hasta que en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) aparece el mensaje PRECALENTAMIENTO. En este punto pulsar

HUMEDAD  para confirmar.

En la pantalla 1 (temperatura) aparece la configuración de ON. Con los botones aumento o reducción

se selecciona OFF u ON. Para confirmar pulsar el botón START/STOP .

Para salir del submenú pulsar el botón ON/OFF .

5. OTRAS FUNCIONES

5.1 INTERVENCIÓN PUERTA HORNO

Con la apertura de la puerta interviene un interruptor que pone en “pausa el horno”, icono PUERTA



ABIERTA encendido de color verde.

Se bloquea la cuenta atrás del tiempo, se interrumpe la humidificación, se bloquean los ventiladores y se apaga el calentamiento.



Cuando se vuelve a cerrar la puerta (icono PUERTA ABIERTA encendido rojo) se reanuda el ciclo de cocción donde se había interrumpido.

5.2 INTERVENCIÓN REVERSE VENTILADORES

Los ventiladores se ralentizan para permitir la inversión de su sentido de rotación.

LOS TIEMPOS DE CICLO SON: 24 segundos OFF, 96 segundos ON rotación DCH, 24 segundos OFF, 96 segundos ON rotación IZQ, 24 segundos OFF, y el ciclo se repite hasta el infinito.

En esta fase se interrumpe la humidificación.

6 SEÑALIZACIONES Y ALARMAS

Las señales de alarma aparecen en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) mientras todo lo demás está apagado.

El timbre suena para avisar de la anomalía.

El timbre puede silenciarse pulsando el botón START/STOP .

ER1 Alarma sonda cámara.

Aparece en caso de avería de la sonda de la cámara. Todo se desactiva excepto la luz, el ciclo en curso se interrumpe y el timbre suena.

ER2 Alarma termostato seguridad horno.

Aparece en caso de funcionamiento incorrecto en el calentamiento del horno. (((después de 5 segundos)))

Todo se desactiva, el ciclo en curso se interrumpe y el timbre suena.

Cuando las alarmas desaparezcan, pulsar el botón ON/OFF  para resetear y el horno se pone en OFF.

7 FALTA DE TENSIÓN

Si durante la ejecución de un ciclo de cocción falta tensión, a su regreso el horno se pone en OFF.

8 MENÚ OCULTO

- activar o desactivar como se desee el precalentamiento.

- fondo de escala temperatura en Celsius o Fahrenheit.

Sehr geehrter Kunde, wir bedanken uns bei Ihnen, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben und möchten Sie dazu einladen, die nachstehenden Hinweise und Ratschläge sorgfältig zu befolgen. Dies dient einer korrekten Installation, Wartung und Verwendung des Geräts und gewährt somit den Schutz Ihrer Sicherheit.

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Vorsicht

Verpackung entfernen und zum eigens dazu bestimmten Abladeplatz bringen, wobei die Materialien, aus denen sie besteht, zu sortieren sind.

Die Verpackung darf nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden. Ein unangebrachter Gebrauch kann eine Gefahrenquelle bedeuten.

1 Daten des Typenschilds:



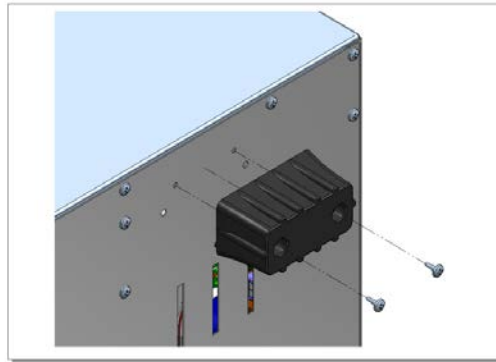
- Das Schildchen mit den Eigenschaften der technischen Daten ist an der linken Seite des Geräts angebracht.
- Die "CE" Kennzeichnung auf dem Gerät bezieht sich auf folgende Richtlinien:
 Maschinenrichtlinie 2006/42/CE gemäß den Normen:
 EN 60335-2-42: 2003+A1:2008
 EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008
 EN 62233:2008
 EMV-Richtlinie 2004/108/EG in Übereinstimmung mit folgenden Normen:
 EN 55014-1:2006+A1:2009
 EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
 EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
 EN 61000-3-3:2008
 EN 61000-3-11:2000
 EN 61000-3-12:2005
 EN 61000-6-2:2005
 EN 61000-6-3:2007

2 Technische Daten:

Modell	Leistung	Spannung	Frequenz	Kabelquerschnitt
BISTROT 464/12	KW 6.5	380/400 3N V	50 Hz	5x1.5 mm ²
BISTROT 364/12	KW 4 / KW 3	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²
BISTROT 434/12	KW 4	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²

3 Installation

- Alle Installationsarbeiten müssen gemäß den geltenden Normen durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Positionierung des Ofens bezüglich Abmessungen, Gewicht und Positionierung der elektrischen Anschlüsse und, wenn erforderlich, der Wasseranschlüsse.
- Das Gerät ist nicht geeignet für Einbauinstallationen oder aufeinander liegende Installationen und muss so positioniert werden, dass elektrische Anschlüsse und Wasseranschlüsse während des normalen Gebrauchs leicht zu kontrollieren und erreichen sind. Positionieren Sie den Ofen außerhalb der Reichweite von Kindern auf einer robusten und stabilen Auflage und zwar **nicht** auf dem Boden. Der Ofen ist in einer belüfteten Zone, von anderen Wärmequellen, sowie von Kälte produzierenden Geräten entfernt aufzustellen, da diese den korrekten Betrieb derselben beeinträchtigen könnte.
- Vor der Installierung des Ofens ist die eventuell noch vorhandene Plastikfolie von den äußeren Teilen zu entfernen. Eventuelle Klebstoffreste sind mit einem nicht sauren oder abschleifenden Lösemittel zu entfernen.
- Montieren Sie die vier mitgelieferten Füße, wie auf der Abbildung dargestellt.

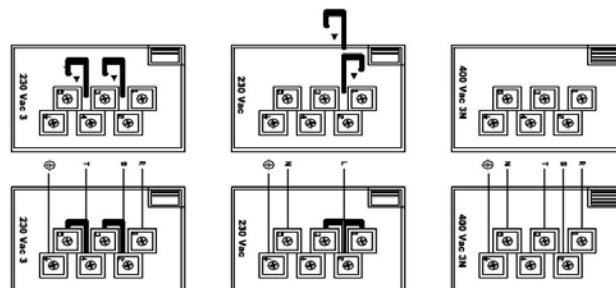


- Elektrischer Anschluss

- Der Anschluss an das elektrische Stromversorgungsnetz ist unter strengster Beachtung der geltenden Normen und von geschultem Fachpersonal durchzuführen. Stellen Sie sicher, dass der auf dem Typenschildchen aufgeführte Spannungswert jenem der Versorgung entspricht. Die Versorgungsspannung darf während des Betriebs nicht mehr als $\pm 10\%$ vom nominalen Wert abweichen.
- Setzen Sie zwischen dem Gerät und dem Stromnetz einen allpoligen Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3mm und mit thermischen, magnetthermischem oder differentiellem Schutz. Dieser Schalter muss nach der Installation gut zugänglich sein.
- Das Gerät muss geerdet sein.

- Anschluss:

- Bei Modellen mit externer Klemmleiste ohne Versorgungskabel ist folgendermaßen vorzugehen:
- öffnen Sie die Klemmenabdeckung durch Entfernen der Schraube und führen Sie durch Betätigung eines Schraubendrehers an den Haltetaschen das Netzkabel ein, befestigen Sie es und stellen Sie dann unter Befolgung des an der Rückwand des Geräts angebrachten Schemas die erforderlichen Verbindungen her.



- **Wasseranschluss**

- Bei Modellen mit einem Luftbefeuchter sollte durch Einfügen eines Absperrventils und die Durchführung der Verbindung mit geeigneten Rohren und $\frac{3}{4}$ Verbindungsstücken der Anschluss an die Wasserleitung erfolgen".

- **Sicherheitseinrichtungen**

- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Versorgung unterbricht und der nach Behebung der Ursache seines Einsatzes manuell zurückgesetzt werden muss. Das Gerät ist auf der hinteren Seite zugänglich.

Die Überprüfung des Betriebs ist unter Befolgung der Gebrauchsanleitungen des vorliegenden Dokumentes durchzuführen, wobei diese dem Benutzer kommentiert und erklärt werden müssen.

Die Wartung des Gerätes ist nach präventiver Entfernung der Stromversorgung vorzunehmen. Jeder Einsatz ist bei abgekühltem Ofen durchzuführen, damit eventuelle Verbrennungen während des Einsatzes vermieden werden können.

Komponenten, die für den Austausch einen Einsatz benötigen, sind vom Ofeninnern aus zugänglich, indem die Schutzgitter des Lüfter-Rades und von außen die hintere Rückwand und die untere Abdeckung demontiert werden.

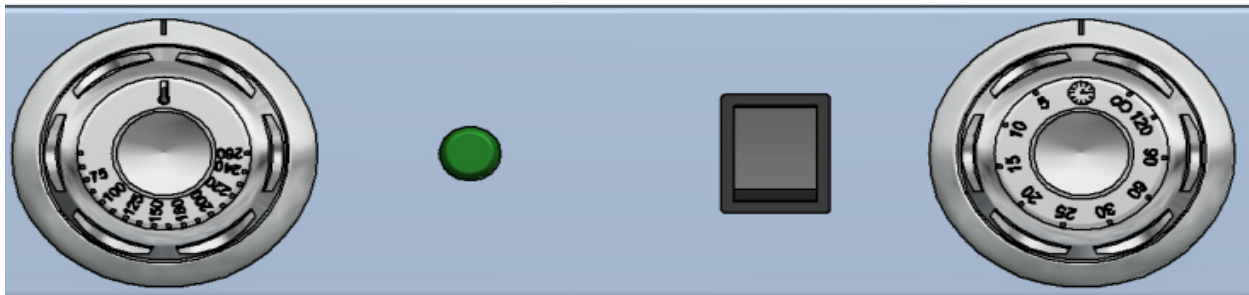
Gebrauchsanleitungen

Dieses Gerät ist zum Backen von Lebensmitteln, insbesondere von Ofenprodukten, entworfen worden. Jeglicher andere Gebrauch kann gefährlich sein und ist zu vermeiden. Der Hersteller lehnt jegliche Art von Verantwortung hinsichtlich Sach- und Personenschäden ab, die durch einen falschen, unangebrachten oder unvernünftigen Gebrauch des Ofens oder durch die Veränderung desselben entstanden sind.

Nehmen Sie sich vor den heißen Zonen in Acht.

Der Ofen ist nach jedem Backvorgang und einer kompletten Abkühlung mit nicht abschleifendem Mittel zu reinigen. Benützen Sie keinen Wasserstrahl, sondern waschen Sie den Ofen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn sofort ab.

Bedienfeld für manuelle Befehle



1

2

3

4

Die Befehle des Ofens sind:

Schalter Temperaturregler (1) welcher die Ein- und Ausschaltung der Temperatur im Zentrum des Ofens reguliert. Durch Betätigung des Drehgriffs kann die Temperatur von 0 bis 260 °C variieren.

Kontrollleuchte (2) welche die Funktion der Heizwiderstände anzeigt
Bei Erreichen der Temperatur schaltet die Kontrollleuchte aus, und wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, leuchtet die Kontrollleuchte auf.

Drucktaste Wasser * (3) bei deren Betätigung das Magnetventil so lange aktiv bleibt, bis sie losgelassen wird.
* (nicht vorhanden beim Modell 434/12e 434W/12)

Zeitschaltuhr (4) Mit zwei angezeigten Betriebspositionen, eine bei der Einschaltung der Lampe der Kammer und eine in der ausgeschalteten Position O.

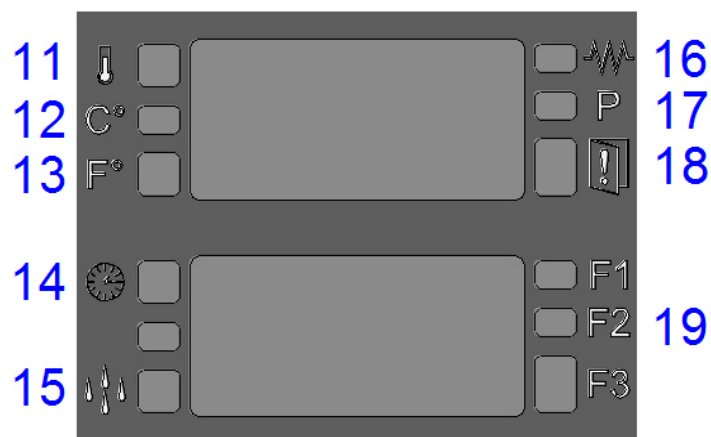
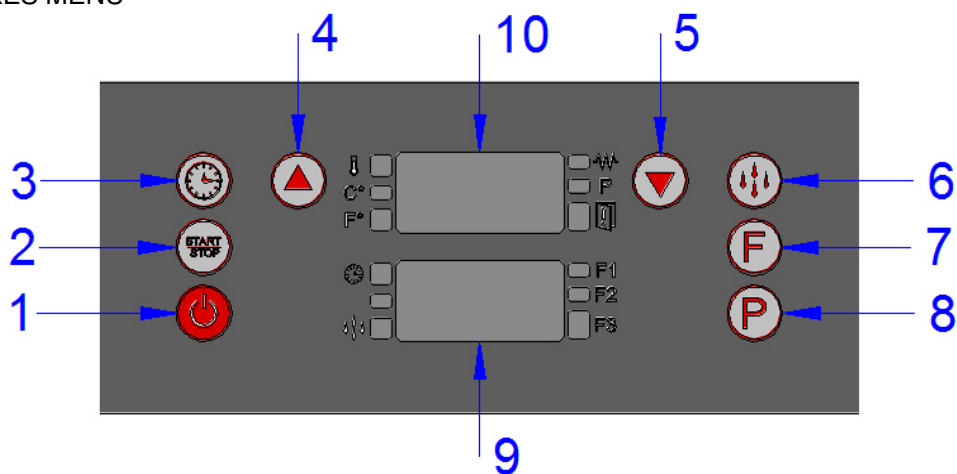
1° Von der Position O wird der Drehgriff im Gegenuhrzeigersinn in Richtung der Position des Handbetriebs gedreht. In dieser Position kann der Ofen aktiviert werden, indem die gewünschte Backtemperatur eingestellt wird. Der Ofen läuft so lange, bis der Drehgriff der Zeitschaltuhr in die Position O gebracht wird. Wird der Drehgriff auf Position O zurückgebracht, ertönt für etwa 10 Sekunden ein Piepser. Um ihn zum Schweigen zu bringen, muss nichts unternommen werden

2° Von der Position O wird der Drehgriff im Uhrzeigersinn bis zum Wert in Minuten der Dauer des gewünschten Betriebs gedreht, wobei der Ofen den Betrieb bei der auf dem Thermostat eingestellten Temperatur beginnt. Eine akustische Meldung zeigt das Ende der eingestellten Zeit an, indem etwa 10 Sekunden lang ein Signalton erklingt. Um ihn zum Schweigen zu bringen, muss nichts unternommen werden

Bedienfeld für elektronische Befehle

INHALTSVERZEICHNIS

- 1 BEDIENERSCHNITTSTELLE
 - 1.1 TASTENFUNKTION
 - 1.2 IKONEN DISPLAY
 - 1.3 DISPLAY
- 2 HANDBETRIEB
 - 2.1 EINSTELLUNG EINES TEMPERATURWERTES
 - 2.2 EINSTELLUNG EINES BACKZEITWERTES
 - 2.3 MANUELLE BEFEUCHTUNG WÄHREND DEM BACKVORGANG
 - 2.4 DURCHFÜHRUNG EINES BACKZYKLUS IM HANDBETRIEB
- 3 FUNKTIONSWEISE MIT PROGRAMM
 - 3.1 SPEICHERUNG EINES NEUEN PROGRAMMS
 - 3.2 EINSTELLUNG EINES TEMPERATURWERTES
 - 3.3 EINSTELLUNG EINES BACKZEITWERTES
 - 3.4 MANUELLE BEFEUCHTUNG WÄHREND DES BACKVORGANGS
 - 3.6 BACKPHASEN IN EINEM PROGRAMM
 - 3.7 AUFRUF EINES BEREITS GESPEICHERTEN PROGRAMMS
- 4 AUTOMATISCHE VORWÄRMUNG
 - 4.1 DEAKTIVIERUNG AUTOMATISCHE VORWÄRMUNG
- 5 VERSCHIEDENE FUNKTIONEN
- 5.1 EINSATZ DER OFENTÜR
- 6 MELDUNGEN UND ALARME
- 7 FEHLENDE SPANNUNG
- 8 VERSTECKTES MENÜ



1. BEDIENERSCHNITTSTELLE

1.1 TASTENFUNKTION



1 ON/OFF-Taste

Ein einzelnes Drücken erlaubt es, den Ofen auf ON oder OFF zu setzen.



2 START/STOP-Taste

Ist der Ofen auf ON, startet/beendet ein einzelnes Drücken den Backvorgang.



3 ZEIT-Taste

Ist der Ofen auf ON, erlaubt ein einzelnes Drücken die Einstellung der Backzeit.



4 Taste zur ERHÖHUNG

Erhöht einen Wert auf dem Display.



5 Taste zur VERRINGERUNG

Senkt einen Wert auf dem Display.



6 Taste FEUCHTIGKEIT

Erlaubt die Einstellung verschiedener Feuchtigkeitsmodelle oder während des Backvorgangs zusammen mit der Taste zur Verringerung erlaubt sie die Durchführung einer manuellen Befeuchtung.



7 PHASEN-Taste (Backstufe)

Beim Kochen mit Programmen sind drei verschiedene Backstufen realisierbar.



8 Taste PROGRAMME

Ist die Karte auf ON, kann ein Rezept gespeichert werden oder ein bereits gespeichertes Rezept aufgerufen werden.
Insgesamt 99 Rezepte.

1.2 IKONEN DISPLAY



11 Ikone TEMPERATUR

Die rote aufleuchtende Ikone gibt den vom Benutzer für den Backvorgang eingestellten Temperaturwert an.

Die rot blinkende Ikone gibt den augenblicklichen Temperaturwert im Innern des Backraums (von der Sonde erfasster Wert) an.



12 Ikone CELSIUS

Gibt an, dass die Temperatur in Celsius Graden angezeigt wird. Rote Farbe leuchtet.



13 Ikone FAHRENHEIT

Gibt an, dass die Temperatur in Grad Fahrenheit angezeigt wird.



14 Ikone UHR

Wenn diese rot aufleuchtet, bedeutet dies die Visualisierung des Displays ZEIT.



15 Ikone FEUCHTIGKEIT

- Im MANUELLEN Betriebszustand leuchtet die Taste der Feuchtigkeit rot auf, weil das Magnetventil für die Zeit, in der die Taste gedrückt bleibt, angeregt wird.
- Beim Kochen mit Programmen blinkt die Taste rot (0.5on, 0.5 off), wenn in der Zeit mit dem Magnetventil auf Off ein Feuchtigkeitswert (20,40 etc.) angewählt wird.
- Beim Kochen mit Programmen leuchtet die Taste durchgehend rot, wenn in der Zeit mit dem Magnetventil auf On ein Feuchtigkeitswert (20,40 etc.) angewählt wird. BEISPIEL 20%=2 Sekunden Magnetventil ON- 20 Sekunden OFF
- Wird bei Backvorgängen mit Programmen die manuelle Befeuchtung durchgeführt, indem gleichzeitig die beiden Drucktasten P1 und P2 mit fixem roten Licht gedrückt werden:
Magnetventil: ON



16 Ikone WIDERSTÄNDE

- Leuchtet grün; wenn die Heizung des Raumes aktiv ist.
- Leuchtet rot, wenn auch die Heizung ausgeschaltet ist.



17 Ikone PROGRAMME

- Leuchtet rot nach Eintreten in die Programmier-Modalität.



18 Ikone TÜR GEÖFFNET

- Leuchtet rot für den Hinweis, dass die Türe geschlossen ist.
- Leuchtet grün für den Hinweis, dass die Türe geöffnet ist.

F1

F2

F3

19 Ikone PHASEN

- Ist nur bei Backvorgängen mit Programm ersichtlich.
- F1, F2, F3, Schalten einmal ein (rote Farbe), um zu zeigen, bei welcher Stufe in einem Programm gerade gearbeitet wird.

1.3 Werte auf DISPLAY



9 Display ZEIT / FEUCHTIGKEIT'



Mit eingeschalteter Ikone UHR wird der Wert der eingestellten Zeit und jener während des Backvorgangs übrigbleibenden angezeigt.




Mit eingeschalteter Ikone FEUCHTIGKEIT wird der für den Backvorgang eingestellte Wert FEUCHTIGKEIT angezeigt.




Mit ausgeschalteter Ikone UHR UND FEUCHTIGKEIT werden die Alarm-Codes visualisiert.



10 Display TEMPERATUR/PROGRAMME

Mit eingeschalteter Ikone TEMPERATUR  wird der für den Backvorgang eingestellte Temperaturwert angezeigt.


Mit eingeschalteter blinkender Ikone TEMPERATUR  wird der aktuelle Temperaturwert im Innern des Backraumes angezeigt (von der Sonde erfasster Wert).
Sind alle Ikonen ausgeschaltet, wird der Alarm-Code angezeigt.


2. KOCHVORGANG IM MANUELLEN BETRIEB



Ist der Ofen auf OFF, zeigt der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) OFF an, der Rest ist ausgeschaltet.


Die Betätigung der Taste ON/OFF  versetzt den Ofen auf ON.

Ist der Ofen auf ON, zeigt der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) den aktuellen Temperaturwert im Back-Raum an.



(von der Sonde erfasster Wert, Ikone TEMPERATUR  blinkend).

Der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) visualisiert den Zeitwert ENDE (Ikone ZEIT  leuchtet durchgehend).




- die Betätigung der Taste ERHÖHUNG  oder SENKUNG  gestattet die Einstellung eines Temperaturwertes (Abschnitt 2.1).

- die Betätigung der Taste ZEIT  gestattet die Freigabe der Einstellung der Backzeit (Abschnitt 2.2)

- die Betätigung der Taste FEUCHTIGKEIT  gestattet die Freigabe des Magnetventils für die Befeuchtung während des Backvorgangs (Abschnitt 2.3).

- Deaktivierung der Drucktasten PHASEN,  PROGRAMME 


2.1 EINSTELLUNG EINES TEMPERATURWERTES

Mit dem Ofen auf ON erlaubt die Betätigung der Taste ERHÖHUNG  oder SENKUNG  die sofortige Einstellung eines Temperaturwertes (einstellbarer Temperaturbereich von 30°C - bis 260°C). Im Falle einer ersten Einschaltung (*unter erster Einschaltung versteht man jedes Mal, wenn der Ofen durch Betätigung der ON/OFF-Taste auf ON gestellt wird* ) visualisiert der Display

TEMPERATUR/PROGRAMME(10) (Ikone TEMPERATUR  durchgehend leuchtend) blinkend den Wert von (30 c°).


Oder falls ein Backzyklus soeben beendet sein sollte, erscheint im blinkenden Display der vorher eingestellte Wert.

Während der Änderung ist die Visualisierung der Display-Werte auf dem Display blinkend.

Eine Zeitabschaltung von fünf Sekunden oder die Betätigung der Taste ZEIT  bestätigt den eingestellten Wert und führt wieder zur Visualisierung der aktuellen Temperatur im Back-Raum zurück (Ikone


TEMPERATUR  blinkend).

Nach der Bestätigung der Angabe ist die Visualisierung der Display-Werte feststehend.

Die Betätigung der Taste ON/OFF  setzt die Karte auf OFF und die neuen Einstellungen werden nicht gespeichert.

2.2 EINSTELLUNG EINES BACKZEITWERTES

Zur Einstellung einer Backzeit die Taste ZEIT drücken,  der Display ZEIT (9) (Ikone


UHR  durchgehend rot leuchtend) gibt den END-Wert an. Einstellbarer Zeitbereich von 00 Stunden und 01 Minuten – bis 15 Stunden und 59 Minuten.


Die Betätigung der Taste ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  gestattet die Einstellung eines Zeitwertes.

Liegt der Wert unter einer Minute, wird END und anschließend INF angezeigt.

END dient bei dem Backen mit Programm mit Phasen zur Deaktivierung der Phase.

INF bedeutet, dass eine unendliche Zeit angewählt worden ist, das heißt der Ofen funktioniert immer,

solange er nicht durch die Betätigung der Drucktaste SART/STOPP  angehalten wird. Während der Änderung ist die Visualisierung der Display-Werte auf dem Display blinkend.


Die Bestätigung des Wertes erfolgt durch Betätigung der Taste ZEIT  und nach einer Zeitausschaltung von 5 Sekunden.


Nach der Bestätigung der Angabe ist die Visualisierung der Display-Werte feststehend.

Die Ikone UHR  leuchtet grün durchgehend.


Die Betätigung der Taste ON/OFF  setzt die Karte auf OFF und die neuen Einstellungen werden nicht gespeichert.

2.3 MANUELLE BEFEUCHTUNG WÄHREND DES BACKVORGANGS

Während dem Backvorgang gestattet das kontinuierliche Drücken der Taste FEUCHTIGKEIT  die Aktivierung der manuellen Befeuchtung während der gesamten Dauer der Tastenbetätigung.


Während der Durchführung der Befeuchtung im Ofen leuchtet die Ikone FEUCHTIGKEIT  durchgehend rot.


Im Fall der Änderung der Drehung des Gebläses / Motors "rückwärts" wird die Befeuchtung

momentan unterbrochen, um dann durch Drücken der Taste FEUCHTIGKEIT wieder in Gang  gesetzt zu werden.


2.4 DURCHFÜHRUNG EINES BACKZYKLUS IM HANDBETRIEB

Mit dem Ofen auf ON startet nach Einstellung der Werte TEMPERATUR und ZEIT die Betätigung der Taste

START/STOPP  den Backzyklus. Bei Betätigung der Taste wird somit die Aufwärmung, Belüftung und Befeuchtung gestartet.


Die Betätigung der Taste START/STOPP  blockiert den Backzyklus jederzeit; *der Countdown blockiert und auf dem Display TEMPO (9) erscheint der Wert der verbleibenden Zeit. Wäre es jedoch bei INF Zeit gewesen, bliebe es unendlich lange bestehen.*


Die eingestellten Temperaturwerte bleiben für einen eventuellen neuen Backvorgang zur Verfügung.

Später lässt die Betätigung der Taste START/STOPP  den Backvorgang an der Stelle wieder aufnehmen, an der er unterbrochen worden ist.


Während des Backvorgangs:

Der Display TEMPERATUR/PROGRAMME(10) visualisiert für 4 Sekunden die eingestellte Temperatur (LED

Ikone TEMPERATUR  leuchtet durchgehend) und für 4 Sekunden den aktuellen Temperaturwert des

Backraumes (von der Sonde erfasster Wert, LED Ikone TEMPERATUR  blinkend). Diese zwei Werte wechseln sich ab.


Für die Änderung der Temperaturwerte ist wie in den Abschnitten 2.1 beschrieben vorzugehen


Der Display ZEIT (9) (Ikone ZEIT  leuchtet durchgehend) visualisiert die steigende Zeit in Stunden, Minuten (wenn ein die Stunde übersteigender Wert eingestellt ist) und Minuten, Sekunden (wenn ein Wert eingestellt ist, der geringer als 60 Minuten ist).

Für die Änderung der Temperaturwerte ist wie im Abschnitt 2.2 beschrieben vorzugehen


Wenn die unendliche Zeit INF mit einem Wert ausgetauscht wird, startet der Zählvorgang ab dem eingestellten Wert und der Backzyklus wird temporär.


Oder wenn der Zeitwert mit unendlich INF ausgetauscht wird, startet der Zählvorgang ab dem eingestellten Wert und der Backzyklus wird UNENDLICH.

Wird während des Backvorgangs die TASTE START/STOPP gedrückt  wird er blockiert und hält die verbleibende Zeit gespeichert. Wird dieselbe Drucktaste gedrückt, wird der Backvorgang mit dem Countdown ab dem unterbrochenen Wert wieder aufgenommen.

Am Ende eines Zeitbackzyklus (Ikone ZEIT  leuchtet durchgehend) blinkt auf dem Display die Meldung END, Belüftung und Heizung schalten aus und ein Warnsummer (Piepser) ertönt während 40 Sekunden. Wenn während dieser 40 Sekunden eine Zeit mittels der Drucktasten

ERHÖHUNG  / VERRINGERUNG  eingestellt und der Wert bestätigt wird, indem die Drucktaste


ZEIT gedrückt wird,  (Display ZEIT (9) feste, nicht mehr blinkende Werte), nimmt der Ofen den Backvorgang mit den Temperaturparametern des soeben beendeten Backvorgangs automatisch wieder auf.

Ansonsten stellt die Betätigung der Taste START/STOPP  den Piepser ab und bringt den Display zur normalen Visualisierung: der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) visualisiert den Wert der aktuellen Temperatur im Innern des Backraumes (von der Sonde erfasster Wert, Ikone

TEMPERATUR  blinkend) und der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) visualisiert den Zeitwert ENDE

(Ikone ZEIT  leuchtet durchgehend rot).

Wenn nach Ablauf von 15 Minuten ab dem Ende jedes Backvorgangs: (durch Betätigung der Drucktaste

START/STOP  oder im Automatikbetrieb bei Zeitbackvorgang beendet) anschließend keine Drucktaste betätigt wird, begibt sich der Ofen in den OFF-Zustand. Für die erneute Einschaltung der Steuerung genügt




die Betätigung der Drucktaste ON/OFF .

PROGRAMMIERBEISPIEL FÜR BACKVORGANG IM MANUELLEN BETRIEB:

Es wird eingestellt: **180° C** **Temperatur**
20 Min **Zeit**




Einschalten des Ofens durch die ON/OFF-Taste 

(Auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) erscheint die im Back-Raum vorhandene Temperatur, auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) erscheint die Aufschrift END)


Stellen Sie die Temperatur durch Betätigen der Drucktasten ERHÖHUNG  **oder VERRINGERUNG**  **ein**  **bis Sie auf 180°C gelangen und warten Sie, bis der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) zu blinken aufhört**

(die Temperatur wird somit auf 180°C eingestellt und der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) gibt wieder die in dem Back-Raum vorhandene Temperatur an)

Die Ikone WIDERSTÄNDE  wird grün zum Anzeigen, dass die eingestellte Temperatur diejenige des Backraums überschreitet)

Zur Einstellung der Zeit die Taste ZEIT drücken,  (was zum Blinken der Aufschrift END auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  **oder VERRINGERUNG drücken**  **bis zur Erreichung von 20 Minuten und warten bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört (die Zeit wird eingestellt)**

Die START/STOP-Taste drücken,  **um den Backvorgang in Gang zu setzen.**

Die Luftfeuchtigkeit im manuellen Programm liegt im Ermessen des Betreibers durch Drücken der Taste FEUCHTIGKEIT  **für die während des Backvorgangs gewünschte Zeit.**

3. FUNKTIONSWEISE MIT PROGRAMM

Die Karte sieht 99 speicherbare Rezepte vor.


SPEICHERUNG EINES NEUEN PROGRAMMS

Für die Speicherung eines neuen Backprogrammes ist folgendermaßen vorzugehen:

-Ein leichtes Drücken der Drucktaste PROGRAMME  gestattet das Eintreten in die Programmierungs-

Modalität . Auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME(10) (Ikone PROGRAMME  leuchtet durchgehend grün) erscheint das Rezept P01 blinkend.

Erhöhung bis zum Wert des aufzurufenden Rezepts ES P25 und nach einer Zeitausschaltung von 5


Sekunden ist dieses Rezept zu bestätigen (oder die Drucktaste PROGRAMME zu betätigen ). Auf dem Display erscheinen die dazu gehörigen Daten. Wenn Rohling 30 Temperatur, END Zeit, OFF Befeuchtung, Phase F1.

Bei einem Absinken unter den Wert P01 ist MAN zu visualisieren (mit einer Zeitausschaltung von 5 Sekunden können Sie aus den Rezepten treten und in den manuellen Betrieb gehen).

Wird die TASTE ERHÖHUNG kontinuierlich gedrückt  verläuft die Erhöhung schnell und es erscheinen alle unteren Programme bis Sie zu MAN gelangen.

-Auf dem Display1 wird ES P01 visualisiert mit den entsprechenden Ikonen, welche alle ausgeschaltet sind wie auf dem ganz ausgeschalteten Display 2.

- Nun werden die Temperaturwerte eingefügt oder geändert (Abschnitt 3.2), Zeit (Abschnitt 3.3) und Befeuchtung (Abschnitt 3.4), Backphasen (Abschnitt 3.5).

-Zur Durchführung der Speicherung die Taste PROGRAMME  für 4 Sekunden gedrückt halten. Die erfolgte Speicherung wird für ein paar Sekunden vom Ton des Warnsummers bestätigt und von der Visualisierung auf dem Display der vorher angewählten Programmnummer auf die Meldung MEM umgeändert.

-Ein leichtes Drücken der Drucktaste PROGRAMME  gestattet die Visualisierung des Rezeptes, in dem gerade gearbeitet wird.

Für die Speicherung eines neuen Backprogrammes ist folgendermaßen vorzugehen:


-Ein leichtes Drücken der Drucktaste PROGRAMME  gestattet das Eintreten in die Programmierungs-

Modalität . Auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) (Ikone PROGRAMME  leuchtet) erscheint "P1".

-Mit den Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  kann die gewünschte Programmnummer ausgewählt werden.

-Ein langes Drücken der Drucktaste PROGRAMME  für 4 Sekunden gestattet das Eintreten in die vorher zum Erstellen von Programmen angewählte Modalität, indem die Werte für Temperatur (Abschnitt 2.1), Zeit (Abschnitt 2.2) und Befeuchtung (Abschnitt 2.3) eingestellt werden.


Es sind mehrere Phasen einstellbar, aus denen das Programm (F1, F2, F3) besteht, wie beschrieben im Abschnitt 3.2


-Zur Durchführung der Speicherung die Taste PROGRAMME  für 4 Sekunden gedrückt halten. Die erfolgte Speicherung wird für ein paar Sekunden vom Ton des Warnsummers und von der Visualisierung auf dem Display der vorher angewählten Programmnummer bestätigt.

VORSICHT:

-Ein leichtes Drücken der Drucktaste PROGRAMME  gestattet das Austreten aus der Programmiermodalität

und die Rückkehr in die MANUELLE Backmodalität. Der Display TEMPERATUR/PROGRAMME(10)

visualisiert die Temperatur im Back-Raum (Ikone TEMPERATUR  blinkend) und der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9)




visualisiert den Zeitwert der ersten Einschaltung (00:00) (Ikone UHR  leuchtet).


Ein einzelner Druck auf die START/STOPP-Taste  startet den Backzyklus. Ist die Position, auf der Sie das Rezept speichern möchten, schon besetzt, geht das vorhergehende Rezept verloren.

Die Betätigung der Taste ON/OFF  setzt die Karte und die Einstellung in OFF, und wenn sie nicht gespeichert worden sind, gehen sie verloren.

3.2 EINSTELLUNG EINES TEMPERATURWERTES

Die Betätigung der Taste ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  erlaubt es sofort, den Temperaturwert einzustellen (einstellbarer Temperaturbereich von 30°C - bis 260°C).


Eine Zeitabschaltung von fünf Sekunden oder die Betätigung der Taste ZEIT , FEUCHTIGKEIT , PHASEN , (außer die ON/OFF-Taste ) bestätigt den eingestellten Wert und führt wieder zur

Visualisierung der aktuellen Temperatur im Back-Raum zurück (Ikone TEMPERATUR  blinkend). Nach der Bestätigung der Angabe ist die Visualisierung der Display-Werte feststehend.

3.3 EINSTELLUNG EINES BACKZEITWERTES

Wie bereits beschrieben im Kapitel 2.2 EINSTELLUNG EINES BACKZEITWERTES im Teil des Kochvorgangs in manueller Version.

3.4 EINSTELLUNG EINES BEFEUCHTUNGSWERTES UND MANUELLE BEFEUCHTUNG

Mit der Karte auf ON die Taste FEUCHTIGKEIT drücken; der Display FEUCHTIGKEIT  (Ikone

FEUCHTIGKEIT  der rot blinkt, visualisiert den OFF-Wert. Die Betätigung der Taste ERHÖHUNG 

oder VERRINGERUNG  gestattet die Einstellung eines gewünschten Feuchtigkeitswertes. Feuchtigkeitsbereich von OFF, bis 20%, 40%, 60%, 80%, 100%.


100% = Wassermagnetventil Wasser 6 Sekunden ON, 20 Sekunden OFF

80% e 60% = Wassermagnetventil 4 Sekunden ON, 20 Sekunden OFF

40% e 20% = Wassermagnetventil 2 Sekunden ON, 20 Sekunden OFF


OFF = Befeuchtung nur in manueller Betriebsart.


Während der Änderung ist die Visualisierung der Display-Werte auf dem Display blinkend.

Die Bestätigung des Wertes erfolgt durch die Betätigung der Taste FEUCHTIGKEIT .

Nach der Bestätigung verschwindet der Display FEUCHTIGKEIT (Ikone FEUCHTIGKEIT  ausgeschaltet) und es erscheint die Visualisierung

des Displays ZEIT (Ikone UHR  leuchtet durchgehend rot).


Die Betätigung der START/STOPP-Taste  zum Starten des Backzyklus startet auch die Befeuchtungszyklen, wenn die eingestellten Werte von 20% bis 100% sind und die reelle Temperatur des Backraumes einen Wert von 90 °C überschritten hat.

Ikone FEUCHTIGKEIT  leuchtet nur dann durchgehend rot, wenn die Befeuchtung aktiv ist und blinkt ((0.5 on- 0.5 off), um die Zeit im OFF-Zustand des Magnetventil-Zyklus anzugeben. Im Fall der Änderung der Drehung des Gebläses / Motors "rückwärts" wird die Befeuchtung momentan unterbrochen, um dann automatisch wieder fortgesetzt zu werden.

MANUELLE BEFEUCHTUNG WÄHREND DES BACKVORGANGS


Während des Backvorgangs gestattet das kontinuierliche Drücken der Taste FEUCHTIGKEIT 

gleichzeitig mit der Taste VERRINGERUNG  jederzeit die Aktivierung der manuellen Befeuchtung während der gesamten Dauer der Betätigung der beiden Tasten.

Während der Durchführung der Befeuchtung im Ofen leuchtet die Ikone FEUCHTIGKEIT  durchgehend rot.

Im Fall der Änderung der Drehung des Gebläses / Motors "rückwärts" wird die Befeuchtung momentan unterbrochen, um dann fortgesetzt zu werden, wenn die beiden Tasten noch gedrückt sind.

3.5 KOCHPHASEN IN EINEM PROGRAMM


Wird die PROGRAMMIER-Modalität angewählt, erlaubt die Drucktaste PHASEN  die Visualisierung der Schritte, aus denen das Programm besteht. Durch Betätigung der Drucktaste können Sie von einer Phase zur nächstfolgenden gelangen (die Phase, in der Sie sich befinden, wird von den Ikonen PHASEN

angezeigt **F1 F2 F3**: wenn Sie sich in der Phase 1 befinden, leuchtet die Kontrollleuchte F1. Folgende Parameter können in jeder Phase geändert werden: Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit.


3.6 AUFRUF EINES BEREITS GESPEICHERTEN PROGRAMMS

Für den Aufruf eines bereits gespeicherten Programms ist folgendermaßen vorzugehen:

-Ein leichtes Drücken der Drucktaste PROGRAMME  gestattet das Eintreten in die Programmierungs-

Modalität. Auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) (Ikone PROGRAMME  leuchtet durchgehend grün) erscheint das Rezept P01 blinkend.

Erhöhung bis zum Wert des aufzurufenden Rezepts ES P25 und nach einer Zeitausschaltung von 5

Sekunden ist dieses Rezept zu bestätigen (oder die Drucktaste PROGRAMME zu betätigen ). Auf dem Display erscheinen die dazu gehörigen Daten.

-Nur auf dem Display1 wird ES P01 visualisiert mit den entsprechenden Ikonen, welche alle ausgeschaltet sind wie auf dem ganz ausgeschalteten Display 2.


-Ein leichtes Drücken der Drucktaste PROGRAMME  gestattet das Eintreten in die Programmierungs-

Modalität Auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) (Ikone PROGRAMME  leuchtet rot) erscheint "P01".

-Mit den Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  kann die gewünschte Programmnummer ausgewählt werden.

-Ein einzelnes Drücken der START/STOPP-Taste  gestattet das für den Backvorgang angewählte Programm.

VORSICHT: Ein leichtes Drücken der Drucktaste PROGRAMME  gestattet das Austreten aus der Programmiermodalität und die Rückkehr in die MANUELLE Backmodalität. Der Display


TEMPERATUR/PROGRAMME(10) visualisiert die Temperatur im Back-Raum (Ikone TEMPERATUR  blinkend) und der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) visualisiert den Zeitwert der ersten Einschaltung (00:00



UHR  leuchtet).



Während der Ausführung eines Programms erfolgen die Visualisierung und die Änderung der Backparameter, wie bereits beschrieben beim MANUELLEN Betrieb (Abschnitt 2.4)

BEISPIEL FÜR DIE EINSTELLUNG EINES PROGRAMMS FÜR DAS BACKEN VON BAGUETTES:

Einschalten des Ofens durch die ON/OFF-Taste 




Drücken Sie die Taste PROGRAMME  (es erscheint die blinkende Aufschrift P01 auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10)




Wählen Sie die einzustellende Programmnummer an mit ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  und warten Sie, bis der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) zu blinken aufhört.

Stellen Sie die Temperatur durch Betätigen der Drucktasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  ein, bis Sie auf die gewünschte Temperatur von 185°C gelangt sind, und warten Sie, bis der Display RAUM / PROGRAMME (10) zu blinken aufhört.


(die Temperatur wird somit eingestellt und der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) gibt wieder die in dem Back-Raum vorhandene Temperatur an.


Die Ikone WIDERSTÄNDE  wird grün zum Anzeigen, dass die eingestellte Temperatur diejenige des Backraums überschreitet)

Zur Einstellung der Zeit die Taste ZEIT drücken,  (was zum Blinken der Aufschrift END auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG drücken  bis die gewünschte Zeit von 1 Minute erreicht worden ist und warten, bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört (die Zeit wird eingestellt)

durch Betätigung der Taste FEUCHTIGKEIT die Feuchtigkeit einstellen  (was zum Blinken der Aufschrift END auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  bis zur Erreichung des gewünschten Feuchtigkeitswert von 20% (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) drücken und warten, bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört




(Nun ist die erste Backphase auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) eingestellt worden und die Ikone leuchtet **F1**)




Drücken Sie die Taste PHASEN  (auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) leuchtet nun die Ikone, **F2** welche die Programmierung der zweiten Phase angibt)


Stellen Sie die Temperatur durch Betätigen der Drucktasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  bis zur Erreichung der gewünschten Temperatur von 185° ein und warten, bis der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) zu blinken aufhört



(die Temperatur wird somit eingestellt und der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) gibt wieder die in dem Back-Raum vorhandene Temperatur an)

Die Ikone WIDERSTÄNDE  wird grün zum Anzeigen, dass die eingestellte Temperatur diejenige des Backraums überschreitet)

Zur Einstellung der Zeit die Taste ZEIT drücken,  (was zum Blinken der Aufschrift END auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  drücken bis die gewünschte Zeit von 18 Minuten erreicht worden ist und warten, bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört (die Zeit wird eingestellt)




durch Betätigung der Taste FEUCHTIGKEIT die Feuchtigkeit einstellen  (was zum Blinken der Meldung END auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  drücken bis zur Erreichung des gewünschten Feuchtigkeitswerts OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) und warten, bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört




Drücken Sie die Taste PHASEN  (auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) leuchtet nun die Ikone, **F3** welche die Programmierung der dritten Phase angibt)


Stellen Sie die Temperatur durch Betätigen der Drucktasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  drücken bis zur Erreichung der gewünschten Temperatur von 190°C und warten, bis der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) zu blinken aufhört

(die Temperatur wird somit eingestellt und der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) gibt wieder die in dem Back-Raum vorhandene Temperatur an)

Die Ikone WIDERSTÄNDE  wird grün zum Anzeigen, dass die eingestellte Temperatur diejenige des Backraums überschreitet)


Zur Einstellung der Zeit die Taste ZEIT drücken,  (was zum Blinken der Aufschrift END auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  drücken bis die gewünschte Zeit von 5 Minuten erreicht worden ist und warten, bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört (die Zeit wird eingestellt)

durch Betätigung der Taste FEUCHTIGKEIT die Feuchtigkeit einstellen  (was zum Blinken der Aufschrift END auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG drücken  bis zur Erreichung des gewünschten Feuchtigkeitswerts OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) und warten, bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört

Am Ende der Programmierung ist für die Speicherung die Taste PROGRAMME so lange gedrückt zu halten,  bis der Warnsummer ertönt. Auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) erscheint die Nummer des angewählten Programmes und auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) erscheint MEM (gespeichert)

BEISPIEL EINES BACKVORGANGES MIT PROGRAMMEN

Einschalten des Ofens durch die ON/OFF-Taste 


Drücken Sie die Taste PROGRAMME  (es erscheint die blinkende Aufschrift P01 auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10))

Wählen Sie die Programmnummer an mit ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG 

Betätigen Sie die START/STOPP-Taste  (Anfang des Backvorganges mit den vorher eingestellten Parametern des angewählten Programmes und Verwendung der Vorwärmens).

4. AUTOMATISCHES VORWÄRMEN





Das automatische Vorwärmen tritt nur dann in Aktion, wenn gespeicherte Programme aufgerufen werden. Sie besteht darin, den Ofen auf eine Temperatur aufzuheizen, die 30°C höher liegt, als jene die in der Programmphase eingestellt worden ist. Diese Funktion dient dazu, den Wärmeverlust zu kompensieren, der sich beim Öffnen der Ofentür einstellt, wenn die Lebensmittel in den Ofen gegeben werden.

Wird ein Programm mit der START/STOPP-Taste gestartet,  beginnt der Ofen den Back-Raum zu erhitzen und auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) erscheint die Meldung PRE. Bei Erreichen der vorgesehenen Temperatur lässt der Ofen ein akustisches Signal ertönen. An dieser Stelle ist es erforderlich, die Tür zu öffnen (das akustische Signal wird unterbrochen), die Lebensmittel ins Innere des Ofens zu führen und die Türe zu schließen. Das vorher angewählte Programm startet automatisch. Wenn Sie nur das akustische Signal ausschalten wollen, ohne die Tür zu öffnen, müssen Sie die

START/STOPP-Taste betätigen  .


4.1 DEAKTIVIERUNG DER AUTOMATISCHEN VORWÄRMUNG


Befindet sich der Ofen auf ON ist zur Deaktivierung der AUTOMATISCHEN VORWÄRMUNG folgendermaßen vorzugehen:

-Drücken Sie gleichzeitig  E  für 4 Sekunden. Drücken Sie die Taste  o  bis auf dem Display Zeit/Feuchtigkeit (9) die Meldung VORWÄRMUNG erscheint. An dieser Stelle ist zur Bestätigung

FEUCHTIGKEIT  zu drücken.

Auf dem Display 1 (Temperatur) erscheint die Einstellung von ON. Mit den Tasten Erhöhung oder Senkung

ist OFF oder ON anzuwählen Zur Bestätigung ist die START/STOP-Taste zu drücken .

Um aus dem Untermenü auszutreten, ist die ON/OFF-Taste zu drücken .

5. VERSCHIEDENE FUNKTIONEN

5.1 EINSATZ DER OFENTÜR


Beim Öffnen der Tür interveniert ein Schalter, der den „Ofen in Pause“ versetzt, Ikone TÜRE GEÖFFNET



leuchtet grün.

Das Countdown der Zeit wird blockiert, die Befeuchtung unterbrochen, die Lüfter werden blockiert und die Heizung schaltet aus.



Wird die Türe wieder geschlossen (Ikone TÜRE GEÖFFNET  leuchtet rot), nimmt der Backzyklus den Betrieb dort wieder auf, wo er unterbrochen wurde.

5.2 EINSATZ DER UMKEHR DER FLÜGELRÄDER

Die Flügelräder verlangsamen, um die Umkehrung ihrer Drehrichtung zu gestatten.


DIE ZYKLUSZEITEN SIND: 24 Sekunden OFF, 96 Sekunden ON Rotation rechts, 24 Sekunden OFF, 96 Sekunden ON Rotation link, 24 Sekunden OFF, und der Zyklus wiederholt sich endlos.

In dieser Phase wird die Befeuchtung unterbrochen.

6 MELDUNGEN UND ALARME

Die Alarmsignale erscheinen auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) während der Rest ausgeschaltet bleibt.

Der Warnsummer (Piepser) ertönt, um die Anomalie anzukündigen.


Der Warnsummer (Piepser) kann durch Betätigen der Taste START/STOPP ausgeschaltet werden. .

ER1 Alarm Sonde Raum.

Tritt im Falle einer Störung der Raumsonde auf. Alles außer dem Licht wird deaktiviert und der laufende Zyklus wird unterbrochen und der Warnsummer (Piepser) ertönt.

ER2 Alarme Temperatur Wärmeregler Sicherheit Ofen

Tritt auf im Falle eines schlechten Betriebs des Ofenvorwärmens. (((nach 5 Sekunden))) Alles wird deaktiviert, der laufende Zyklus wird unterbrochen und der Warnsummer (Piepser) ertönt.

Beim Auftreten des Alarm ist für die Rücksetzung die ON/OFF-Taste zu drücken  und der Ofen wird in den Off-Zustand versetzt.

7 STROMAUSFALL

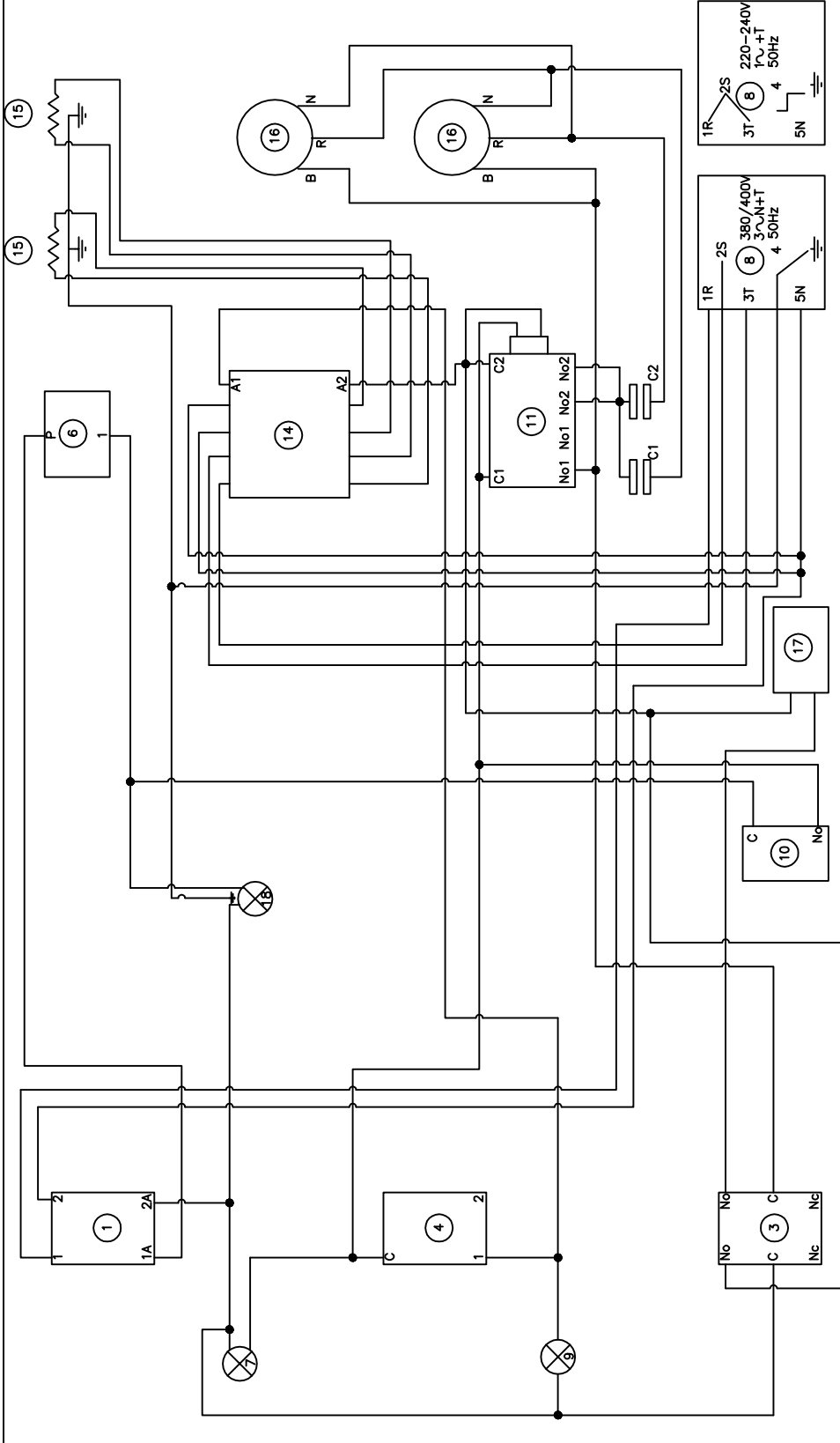
Sollte während eines Kochzyklus der Strom ausfallen, ist der Ofen bei der Rückkehr desselben auf OFF zu stellen.

8 VERSTECKES MENÜ

- *Vorwärmen nach Belieben aktivieren oder deaktivieren.*
- *Temperaturendwert, wenn in Celsius oder Fahrenheit.*

1	Temporizzatore analogico
3	Pulsante immissione acqua
4	Termostato
6	Termostato di sicurezza
7	Lampadina spia accensione
8	Morsettiera
9	Lampadina spia termostato
10	Micro porta
11	Inversore
14	Teleruttore resistenza
15	Resistenza
16	Motore
17	Elettrovalvola
18	Lampada
1	Temporisateur analogique
3	Bouton introduction eau
4	Thermostat
6	Thermostat de securité
7	Lampe témoin allumage
8	Boite a bornes
9	Lampe témoin thermostat
10	Microporte
11	Inverseur
14	Telerupteur resistance
15	Resistance
16	Moteur
17	Electrovanne
18	Lampe
1	Analog timer
3	Water inlet button
4	Thermostat
6	Safety thermostat
7	On-off pilot light
8	Terminal box
9	Thermostat pilot light
10	Micro-door
11	Inverter

IT

FR
BEGB
IE

SCHEMA ELETRICO 4T - BISTROT 464 - B.F.

14	Heating element switch
15	Resistance
16	Motor
17	Electrovalve
18	Lamp
1	Analogische Schaltuhr
3	Wassereinlassenskno
4	Thermostat
6	Sichereitsthermostat
7	An/aus Kontrolllampe
8	Anschlußschachtel
9	Thermostat Kontrollampe

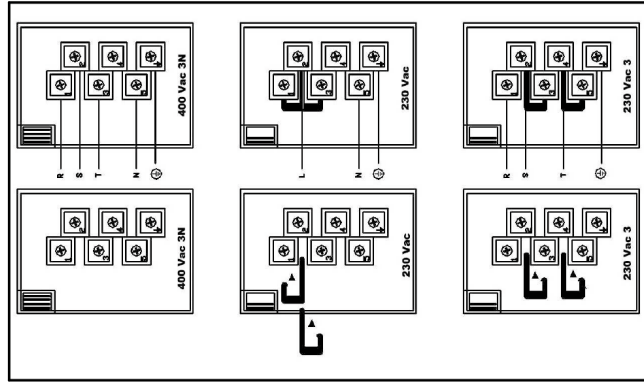
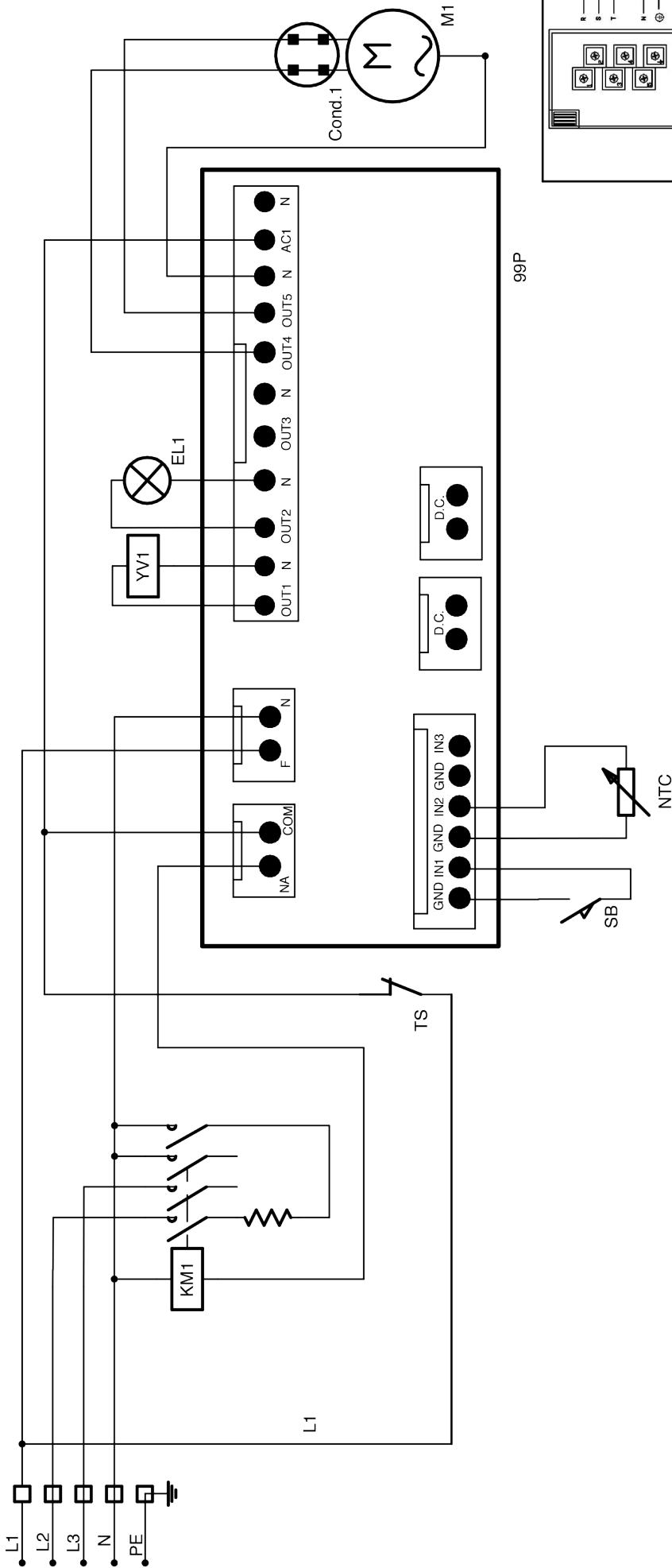
10	Mikrotür
11	Inverter
14	Widerstandsschalter
15	Widerstand
16	Motor
17	Elektroventil
18	Lampe
22	Thermoelement
1	Temporizador analogico
3	Tecla introduccion agua
4	Thermostato

14	Mikrotür
15	Inverter
14	Widerstandsschalter
15	Widerstand
16	Motor
17	Elektroventil
18	Lampe
22	Thermoelement
1	Temporizador analogico
3	Tecla introduccion agua
4	Thermostato

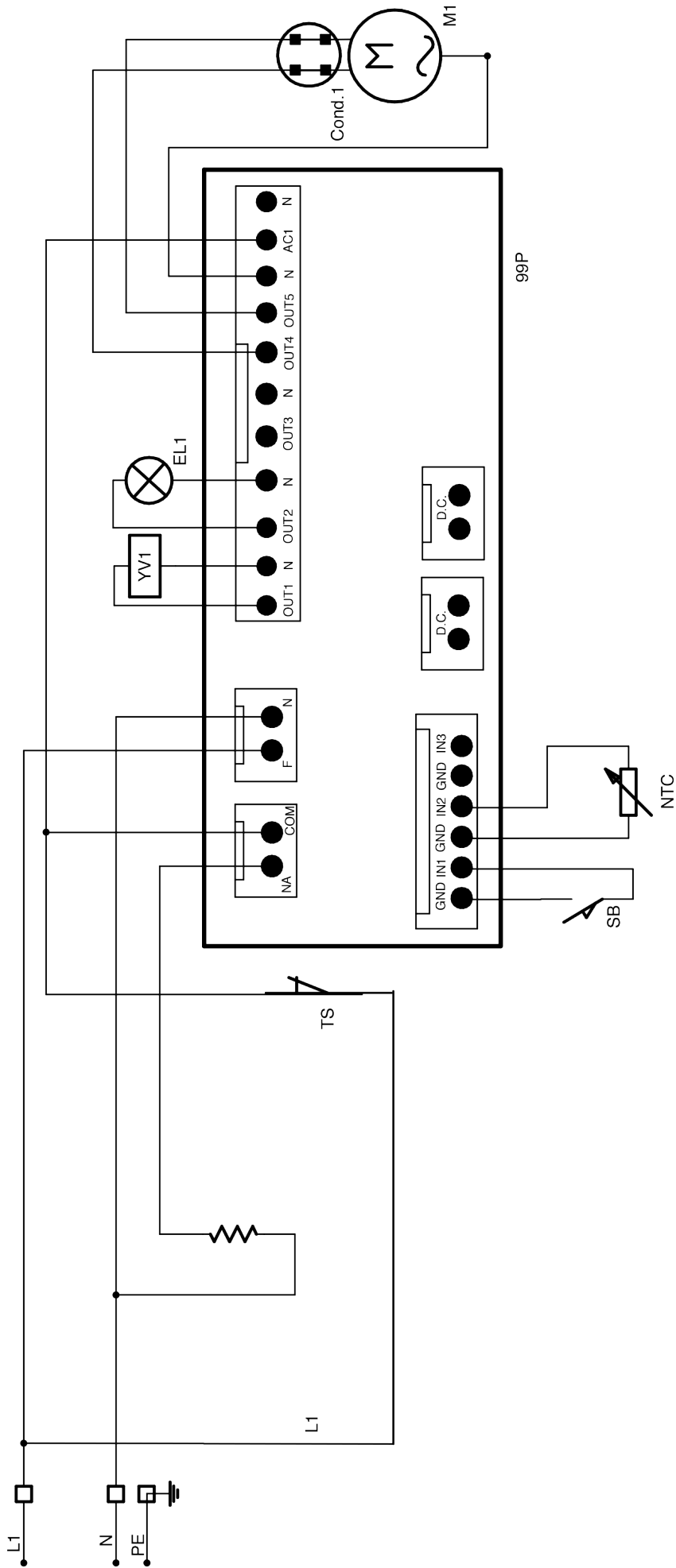
6	Termostato de seguridad
7	Indicador luminoso encendido
8	Casa terminal
9	Indicador luminoso termostato
10	Micro puerta
11	Inversor
14	Teleruptor resistencia
15	Resistencia
16	Motor
17	Elettrovalvula
18	Lampara

6	Termostato de seguridad
7	Indicador luminoso encendido
8	Casa terminal
9	Indicador luminoso termostato
10	Micro puerta
11	Inversor
14	Teleruptor resistencia
15	Resistencia
16	Motor
17	Elettrovalvula
18	Lampara

88.023.00/0
ES



DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - DESCRIPTION				
KM1	Contattore Resistenze	Heating Elem. Contactor	Compteur Resistance	Contador Resistencias
99P	Centralina 99P	99P Control Unit	Central 99P	Centralita 99P
EL1	Lampada Int. Camera	Light Inside Chamber	Eclairage Int. Chambre	Lampara Int. Camara
SB	Micro porta	Door micro	Micro porte	Micro puerta
Cond.1	Condensatore 5µF	Capacitor 5µF	Condensateur 5µF	Condensador 5µF
M1	Motore Ventola	Fan Motor	Moteur Ventilation	Motor Ventilacion
YV1	Elettrovalvola	Solenoid Valve	Electrovanne	Electrovalvula
NTC	Sonda NTC	NTC Probe	Sonde NTC	Sonda NTC



DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - DESCRIPTION			
99P	Centralina 99P	99P Control Unit	Centralita 99P
EL1	Lampada Int. Camera	Light Inside Chamber	Lampara Int. Camara
SB	Micro porta	Door micro	Micro puerta
Cond.1	Condensatore 5µF	Capacitor 5µF	Condensador 5µF
M1	Motore Ventola	Fan Motor	Motor Ventilacion
YV1	Elettrovalvola	Solenoid Valve	Electrovalvula
NTC	Sonda NTC	NTC Probe	Sonda NTC



Denominazione / Denominator

99 Programmi

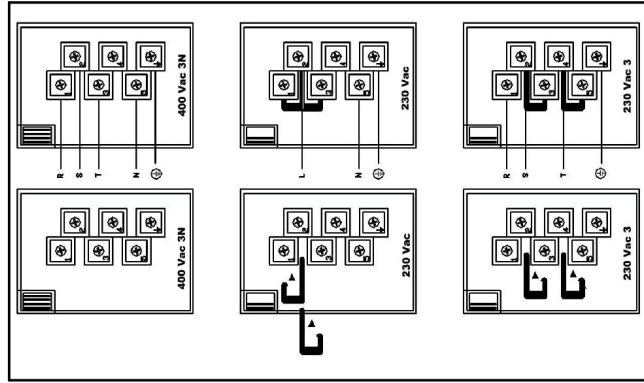
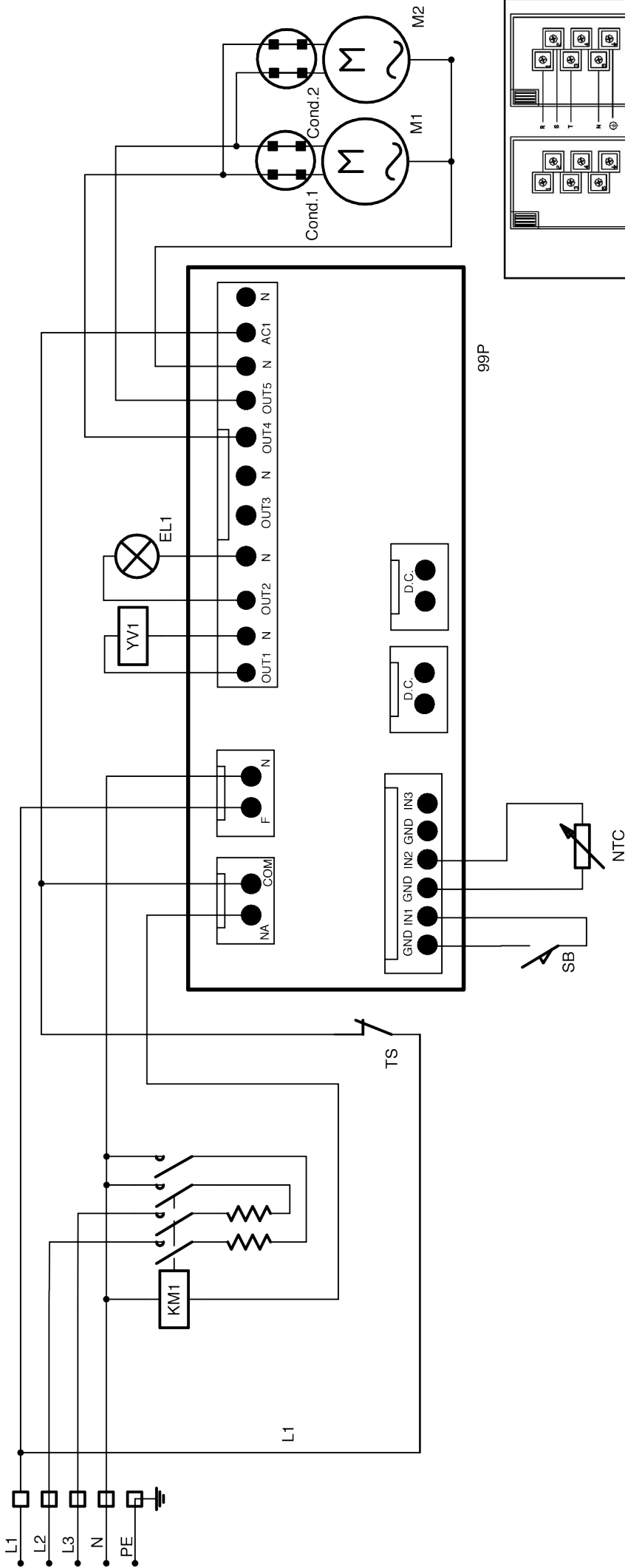
Bistrot 434-12

Tensione di alimentazione / Power supply
230V 1PH+N+PE

Nome File / File Name
434-12 99P

Data / Date
30/05/2013

Pag. / Page
1 / 1



DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - DESCRIPTION				
KM1	Contattore Resistenze	Heating Elem. Contactor	Compteur Resistance	Contador Resistancias
99P	Centralina 99P	99P Control Unit	Central 99P	Centralita 99P
EL1	Lampada Int. Camera	Light Inside Chamber	Eclairage Int. Chambre	Lampara Int. Camara
SB	Micro porta	Door micro	Micro porte	Micro puerta
Cond.1	Condensatore 5µF	Capacitor 5µF	Condensateur 5µF	Condensador 5µF
Cond.2	Condensatore 5µF	Capacitor 5µF	Condensateur 5µF	Condensador 5µF
M1	Motore Ventola	Fan Motor	Moteur Ventilation	Motor Ventilacion
M2	Motore Ventola	Fan Motor	Moteur Ventilation	Motor Ventilacion
YV1	Elettrovalvola	Solenoid Valve	Electrovanne	Electrovalvula
NTC	Sonda NTC	NTC Probe	Sonde NTC	Sonda NTC