

- **Manuale d'istruzione**
- **User manual**
- **Bedienungsanleitung**
- **Manuel d'istruzione**
- **Manual de instruccion**
- **руководство потребителя**

ggm gastro
INTERNATIONAL

ITALIANO

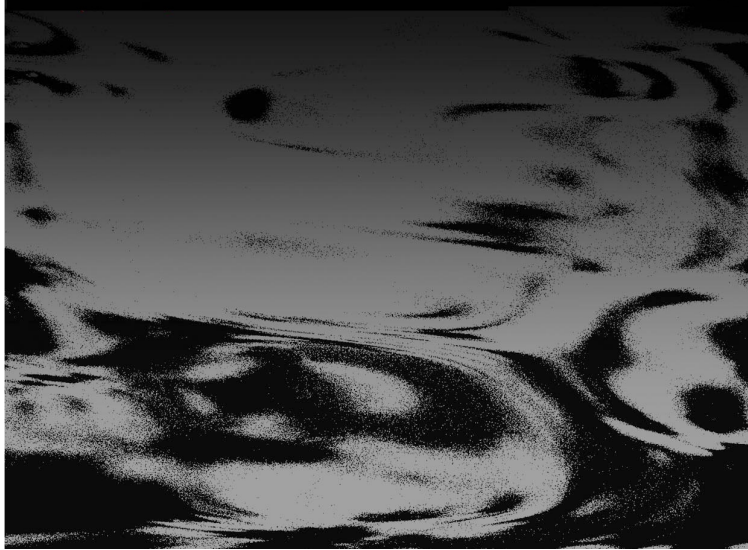
ENGLISH

DEUTSCH

FRANCAIS

ESPAÑOL

РУССКО



ggm gastro

INTERNATIONAL

CE DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ AI SENSI DELLE DIRETTIVE:

CE DECLARATION OF CONFORMITY TO THE DIRECTIVES:

CE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SUR LA BASE DES DIRECTIVES:

CE CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD A LA DIRECTIVA:

BASSA TENSIONE:

2006/42/CE

LOW VOLTAGE:

BASSE TENSION:

BAJA TENSIÓN:

EN60335-2-42:2003+A1:2008

EN60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006

EN62233:2008 +A12:2006+A13:2008

COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA:

2004/108/CE

EMC:

EMC:

COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNETICA:

EN55014-1:2006+A1:2009

EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

EN61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009

EN61000-3-3:2008

EN61000-3-11:2000

EN61000-3-12:2005

EN61000-6-2:2005

EN61000-6-3:2007

TIPO DI PRODOTTO:

PRODUCT TYPE:

TYPE DE PRODUIT:

TIPO DE PRODUCTO:

*FORNO VENTILATO
CONVECTION OVEN
FOUR VENTILE'
HORNO VENTILADO*

MODELLO: *BISTROT 433 – 465 – 665 – 1065 - RACK / GOURMET 511 – 523 – 621 - 1011 – 1021 - RACK* (Tutte le Versioni)

MODEL: *BISTROT 433 – 465 – 665 – 1065 - RACK / GOURMET 511 – 523 – 621 - 1011 – 1021 - RACK* (All Versions)

MODEL: *BISTROT 433 – 465 – 665 – 1065 - RACK / GOURMET 511 – 523 – 621 - 1011 – 1021 - RACK* (Toutes les Versions)

MODELO: *BISTROT 433 – 465 – 665 – 1065 - RACK / GOURMET 511 – 523 – 621 - 1011 – 1021 - RACK* (Todas las Versiones)

CON LA PRESENTE L'AZIENDA DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, CHE IL PRODOTTO SOPRACITATO SODDISFA PER PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE I REQUISITI DELLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" E "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA". LA CONFORMITÀ È STATA VERIFICATA CON L'AUSILIO DELLE SEGUENTI ARMONIZZATE:

WE, THE COMPANY, DECLARE HERE WITH ON OUR OWN RESPONSABILITY THAT THE ABOVE-MENTIONED PRODUCT MEETS THE REQUIREMENTS OF THE LOW VOLTAGE DIRECTIVE FOR WHAT CONCERNS ENGINEERING AND CONSTRUCTION AND EMC CONFORMITY HAS BEEN CONTROLLED WITH THE AID OF THE FOLLOWING HARMONIZED STANDARDS:

PAR LA PRÉSENTE NOUS DÉCLARONS SOUS MOTRE RESPONSABILITÉ QUE LA PRODUIT SOUS-INDIQUÉ, EN CE QUI CONCERNE SA PROGETTATION ET FABRICATION EST CONFORME AUX CONDITIONS REQUISES PAR LA DIRECTIVE BASSE TENSION ET COMPATIBILITÉ ELÉCTROMAGNETIQUE. LA CONFORMITÉ A ÉTÉ VÉRIFIÉE A L'AIDE DES NORMES UNIFIÉES SUIVANTES:

CON ESTA LA EMPRESA DECLARA, POR SU MISMA RESPONSABILIDAD, QUE EL PRODUCTO CITADO ANTES ENCUENTRA LOS REQUISITOS DE PROYECTACION Y CONSTRUCCIÓN DE LA DIRECTIVA "BAJA TENSIÓN" Y "COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNÉTICA". LA CONFORMIDAD FUE COMPROVADA CON LAS SIGUIENTES ARMONIZADAS STANDARD:

SOMMARIO:

<i>Avvertenze Generali</i>	5
<i>Dati Tecnici E Identificazione</i>	5
<i>Manuale Per L'installatore</i>	6
<i>Fissaggio Piedini E Vaschetta Raccolta Acqua:</i>	8
<i>Vista Posteriore Dell'apparecchio</i>	10
<i>Allacciamento Elettrico</i>	11
<i>Allacciamento Idrico</i>	12
<i>Allacciamento Gas</i>	13
<i>Controllo Della Pressione Di Allacciamento</i>	14
<i>Funzionamento Con Portata Termica Prevista</i>	14
<i>Evacuazione Fumi</i>	15
<i>Trasformazione Gas</i>	16
<i>Applicazione Dati Corretti Alla Targhetta Matricola</i>	17
<i>Blocco Di Sicurezza Bruciatore</i>	17
<i>Messa In Funzione</i>	17
<i>Manuale Per L'utente</i>	18
<i>Principi Di Cottura</i>	18
<i>Pannello Comandi Vision</i>	20
<i>Menù Impostazioni</i>	21
<i>Modalità Di Lavoro:</i>	22
<i>Programmazione Manuale:</i>	24
<i>Parametri Di Cottura:</i>	28
<i>Modalità Multi-Timer E Sonda Cuore</i>	29
<i>Temperatura Camera Δt:</i>	32
<i>Esecuzione Di Un Programma Manuale</i>	33
<i>Esecuzione Di Un Programma Chef</i>	34
<i>Esecuzione Di Un Programma Ricetta</i>	35
<i>Procedura Per Scaricare Le Ricette Dal Sito GGM Gastro</i>	38
<i>Abilitazione Menù Usb</i>	41
<i>Codici Di Allarme:</i>	43
<i>Lampade E Termine Della Cottura:</i>	44
<i>Manutenzione Ordinaria E Straordinaria</i>	44
<i>Pulizia E Cura:</i>	44
<i>Provvedimenti In Caso Di Prolungata Inattività</i>	44
<i>Note:</i>	44

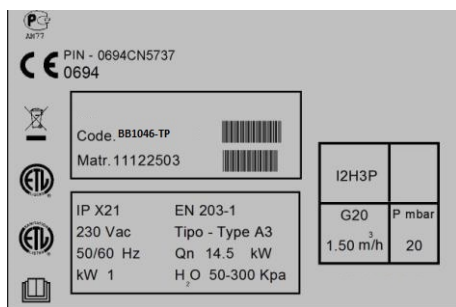
AVVERTENZE GENERALI

- Il presente manuale deve essere consegnato assieme all'apparecchio e lo deve accompagnare per tutta la sua durata.
- Queste istruzioni devono essere tenute vicino all'apparecchio ed in una posizione facilmente raggiungibile, questo per permettere una facile consultazione nel tempo.
- L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione del forno devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato ed in conformità con le presenti istruzioni del costruttore e di volta in volta con le norme vigenti. In caso di mancata osservanza di questa avvertenza, decadono le condizioni di garanzia del costruttore.
- Tutti i dispositivi o i dispositivi di sicurezza non devono essere spostati, rimossi, inattivati o interrotti, poiché decadrebbero le condizioni di garanzia del costruttore.
- L'apparecchio è da sottoporre ad una manutenzione a cura del personale qualificato della ditta costruttrice negli intervalli previsti.
- Il forno deve essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato progettato, costruito e protetto, ossia per la cottura di tutti i tipi di pane e pasticceria, per la cottura di tutti i prodotti di gastronomia, freschi o congelati e per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure. Ogni utilizzo differente è da ritenersi improprio.
- Si sconsiglia l'inserimento di prodotti ad alta concentrazione alcolica.
- Il forno deve essere utilizzato solo da personale debitamente addestrato all'uso dello stesso.
- La camera di cottura e l'intero apparecchio sono da pulire quotidianamente, questo procedimento sia per salvaguardarne l'aspetto, che per garantirne l'igiene ed il buon funzionamento.
- In caso di pausa prolungata di funzionamento del forno, sono da interrompere tutti i collegamenti (distribuzione dell'energia elettrica e distribuzione idrica).
- Disattivare l'apparecchio in caso di malfunzionamento o di guasto.
- I ricambi non originali possono non garantire il perfetto funzionamento e la sicurezza del forno, pertanto solo se Vi rivolgete al personale autorizzato dalla ditta costruttrice o al costruttore stesso per gli interventi di manutenzione o riparazione, sarete sicuri, che sia i ricambi che il lavoro sono della qualità necessaria.
- La ditta costruttrice, per un migliore funzionamento e per una durata più lunga del forno, consiglia di interporre fra la rete d'erogazione idrica ed il forno stesso un addolcitore per l'acqua.

DATI TECNICI E IDENTIFICAZIONE

I dati tecnici essenziali relativi all'apparecchio sono riportati nella targhetta matricola posizionata sul lato sinistro dell'apparecchio

Per qualsiasi comunicazione con la ditta costruttrice o con il centro d'assistenza è da indicare ogni volta modello, codice e numero di serie.



MANUALE PER L'INSTALLATORE

Operazioni preliminari:

Una volta sballato il forno controllare ogni sua parte ricercando eventuali danni. Se si constatano danni dovuti al trasporto, attenersi al contratto di fornitura per i passi necessari ad ottenere la copertura economica.

Durante il posizionamento e l'installazione sono da osservare e rispettare le seguenti prescrizioni, regole tecniche e Direttive:

- vigenti prescrizioni legali e vigenti normative nazionali e locali
- regolamento edilizio e disposizioni antincendio delle regioni;
- Legge nr. 1083 del 06.12.71 "Norme per la sicurezza dell'impiego di gas combustibile" ;
- Lettera circolare nr. 412/4183 del 06.05.75 "Norme di sicurezza per impianti cucine a gas di petrolio liquefatto GPL" ;
- Norme UNI - CIG 7129/72 "Norme per impianti a gas alimentati dalla rete di distribuzione a gas GPL"
- prescrizioni antinfortunistiche;
- direttive e determinazioni dell'ente erogatore del gas;
- direttive e determinazioni dell'ente erogatore dell'energia elettrica;
- determinazioni vigenti del CEI;
- direttive edilizie sui requisiti per le tecniche antincendio di impianti di aerazione;
- eventuali prescrizioni straordinarie locali;
- prescrizioni sui luoghi di lavoro;
- regole di sicurezza per cucine;
- Legge nr. 1083 del 06.12.71 "Norme per la sicurezza dell'impiego di gas combustibile" ;
- Circolare Ministero Interno nr. 68 del 25.11.1959 e successive varianti "Norme di sicurezza per impianti termici a rete" ;
- Norme vigenti per i camini e collegamenti;
- direttive sugli impianti di aerazione per le cucine.

Togliere dai pannelli esterni del forno l'eventuale pellicola protettiva staccandola lentamente avendo cura di togliere tutte le tracce di colla. Eventuali tracce di collante possono essere tolte con prodotti adatti (es. benzina smacchiante).

L'apparecchio deve essere posto in un ambiente ben aerato, possibilmente sotto ad una cappa aspirante per garantire una veloce evacuazione dei vapori di cottura. Osservare le sezioni libere richieste dalle normative vigenti sia per l'apporto di aria comburente che per l'evacuazione di eventuali perdite di gas.

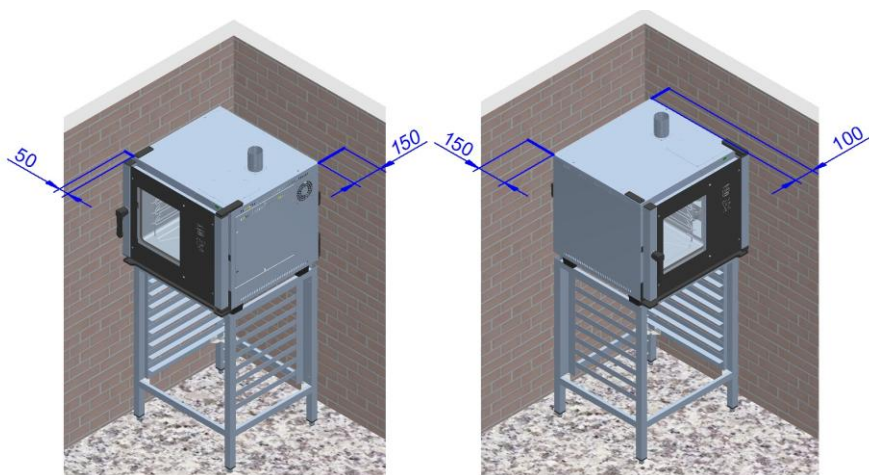
La temperatura dell'ambiente nel luogo di installazione non deve raggiungere valori inferiori a + 5° C e superiori a + 40° C, l'umidità dell'aria deve presentare valori compresi fra 40% e 75%. In presenza di valori al di fuori di questi campi, la funzionalità dell'apparecchio potrebbe risultare compromessa.

Per il forno è previsto un tavolo dedicato, presente nel nostro catalogo. Il tavolo è dotato di piedini regolabili per effettuare la regolazione a livello.

Nel caso di posizionamento del forno direttamente su banco, è necessario considerare il peso dell'apparecchio (caratteristica riportata sulle specifiche schede tecniche). Effettuato il posizionamento del forno, sincerarsi attentamente che esso sia in piano perfetto. L'operazione può

essere effettuata tramite una comune bolla. La mancata osservanza di questa condizione potrebbe pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchio

La distanza dalle pareti, necessaria per una corretta ventilazione dell'apparecchio, è indicata nel disegno sottostante.



Qualora vengano ridotte le distanze oppure il posizionamento avviene di fianco ad altre apparecchiature riscaldanti (per es. friggitrici) sono da prendere dei provvedimenti come per es. una protezione all'irraggiamento.

- La ditta costruttrice consiglia comunque una distanza di 500 mm per lavori di pulizia e assistenza.
- E' da far attenzione che le aperture all'apparecchio non vengano ostruite o coperte.

FISSAGGIO PIEDINI E VASCHETTA RACCOLTA ACQUA:

Una volta sballato completamente il forno, svitare dal retro la vaschetta di raccolta acqua (Fig.1).

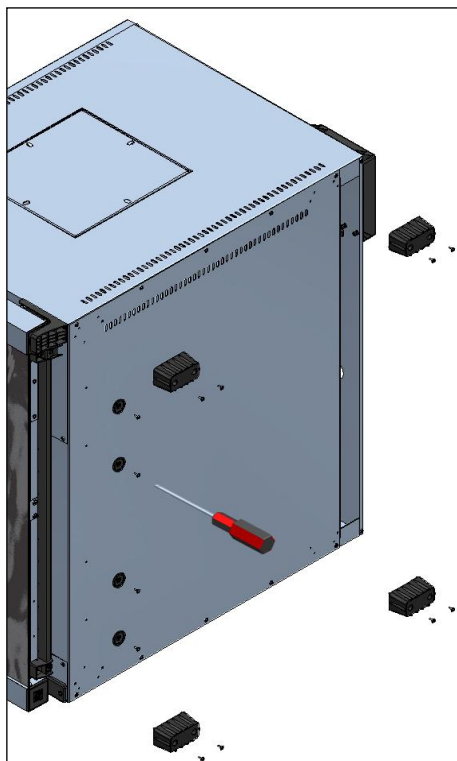


Fig. 2

Inserire ora la vaschetta ad incastro nelle sue guide (Fig. 3). In questa modalità avremo la vaschetta estraibile in modo da poterla vuotare con la semplice estrazione.

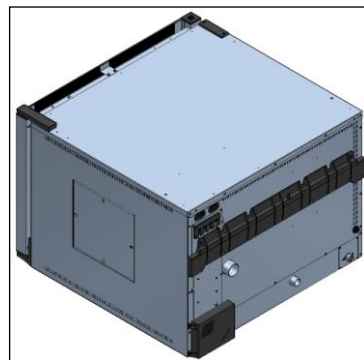


Fig.1

In seguito posizionare il forno sul lato sinistro, fissare con le viti a corredo i 4 piedini e le guide vaschetta, come illustrato nella figura 2.

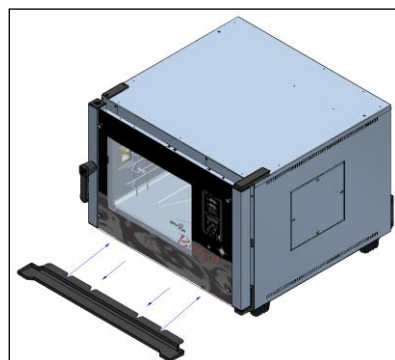
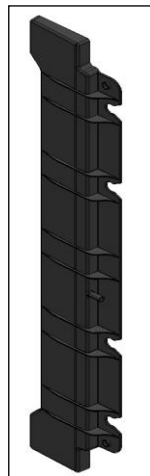


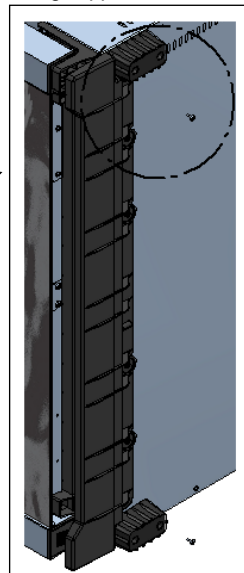
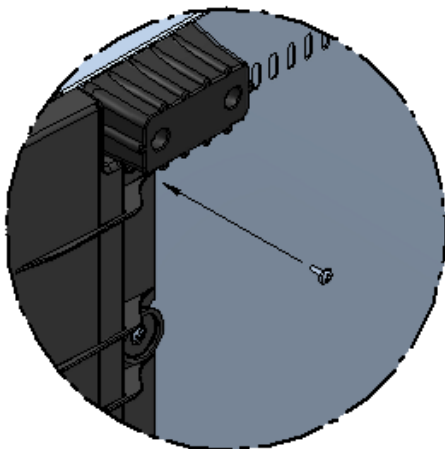
Fig. 3

In alternativa, possiamo anche avere la vaschetta fissata in maniera definitiva, con lo scarico collegato mediante un tubo. Procedere nel seguente modo:

Praticare un foro all'interno del tubino di scarico della vaschetta mediante un trapano con punta $\varnothing 5$. Applicare un tubo di scarico flessibile $\varnothing 8$ per far defluire i liquidi depositati nella vaschetta in un recipiente esterno o direttamente in uno scarico dedicato.

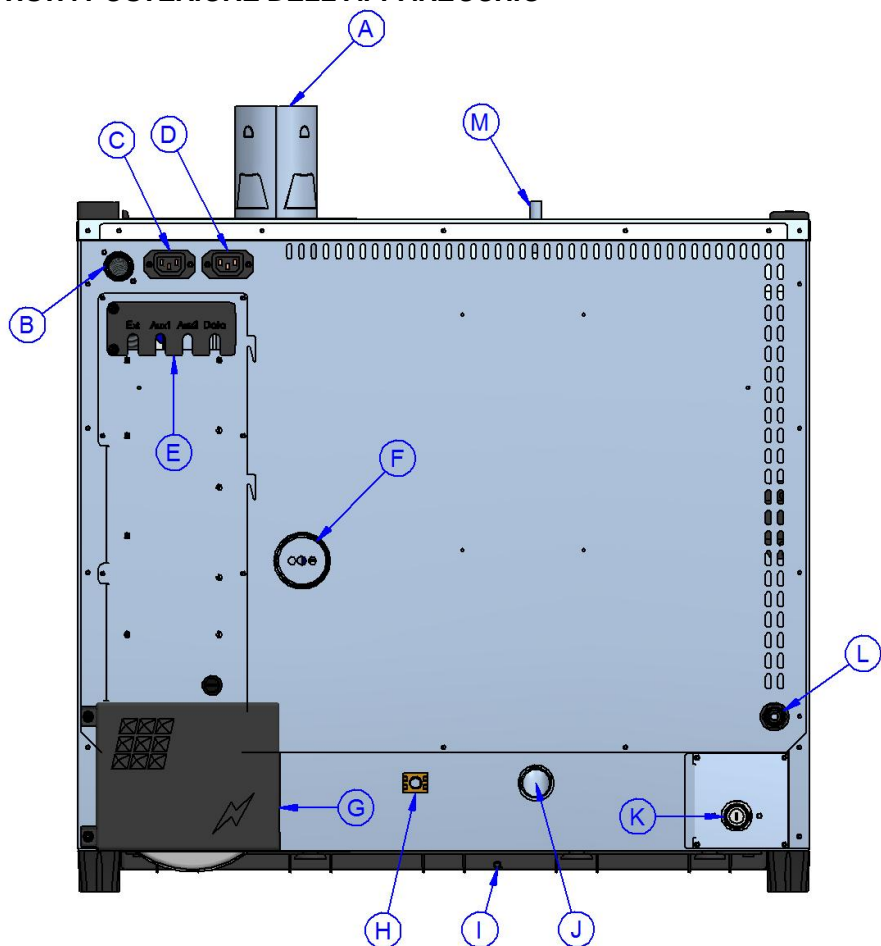


Inserire la vaschetta nella sue guide e fissarla mediante le viti a corredo negli appositi fori, come illustrato



Attenzione:

Effettuato il posizionamento del forno, sincerarsi attentamente che esso sia in piano perfetto. L'operazione può essere effettuata tramite una comune bolla, oppure riempiendo una teglia d'acqua e posizionandola all'interno del forno. La mancata osservanza di questa condizione potrebbe pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchio.

VISTA POSTERIORE DELL'APPARECCHIO

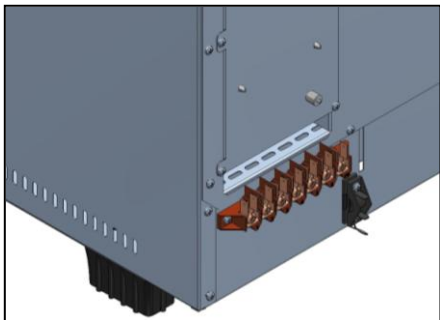
- A Scarico fumi camera di combustione (Ø80mm) **(Solo Versione Gas)**
- B Ingresso alimentazione gas ($\frac{3}{4}$ " gas conico maschio) **(Solo Versione Gas)**
- C Alimentazione e controllo cappa di aspirazione (presa proprietaria)
- D Alimentazione e controllo condensatore di vapore (presa proprietaria)
- E Collegamenti accessori e optional
- F Scarico vapori camera di cottura (Ø50mm)
- G Accesso morsetteria alimentazione elettrica
- H Morsetto equipotenziale
- I Scarico vaschetta raccolta acqua (Ø8mm)
- J Scarico liquidi camera di cottura (Ø30mm)
- K Ingresso acqua generatore di vapore camera di cottura ($\frac{3}{4}$ " maschio)
- L Ingresso lavaggio forno (vedere il manuale allegato al "kit di lavaggio")
- M Depressore **(solo nei modelli Gourmet)**

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato. Esso deve osservare le specifiche e prescrizioni CEI.

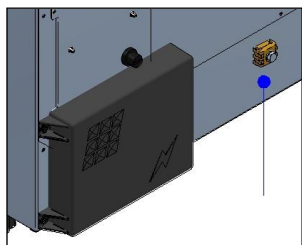
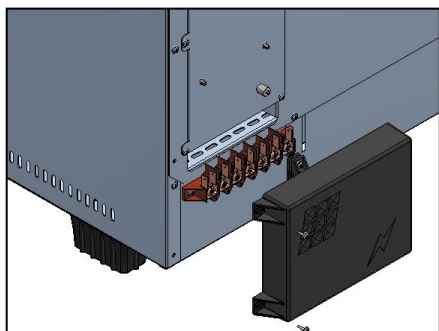
L'apparecchio può essere collegato alla rete solo se tra esso e la rete vi è interposto un dispositivo di interruzione omnipolare con almeno 3 mm di apertura fra i contatti per ciascun polo. Questo deve essere in posizione facilmente accessibile e nelle vicinanze del forno.

Di seguito riportiamo gli allacciamenti disponibili e le modalità di sostituzione del cavo, in caso di necessità.

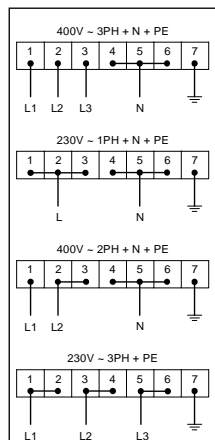


- Nella figura a lato è mostrata la morsettieria di collegamento del forno. Fissare il cavo nell'apposito morsetto fermacavo e procedere con il cablaggio elettrico.
- Sotto viene riportato lo schema con i possibili collegamenti previsti per il forno. A seconda della tensione di alimentazione, effettuare il cablaggio installando gli appositi ponticelli nella posizione prevista. Serrare le viti in maniera decisa per evitare surriscaldamenti pericolosi.

- Effettuati i collegamenti elettrici, chiudere il coperchio morsettieria come indicato nella figura seguente.



Attenzione:
Solo versione Elettrica
Non disponibile versione Gas →

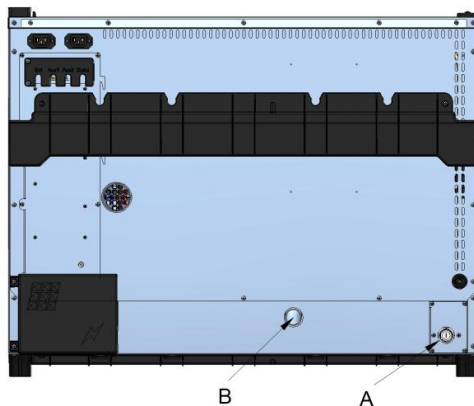


Collegare il morsetto equipotenziale all' impianto di messa a terra mediante l'utilizzo di un conduttore di almeno 6mmq di sezione.

Il cavo di collegamento deve essere almeno di tipo H07 RN-F. Collegamenti fissi implicano l'uso di canaline che devono rispettare le norme.

ALLACCIAMENTO IDRICO

Si consiglia acqua addolcita con una durezza di 5°f. Qualora la pressione in rete non fosse compresa nella nota sotto riportata, è da far installare a monte del forno un riduttore di pressione.

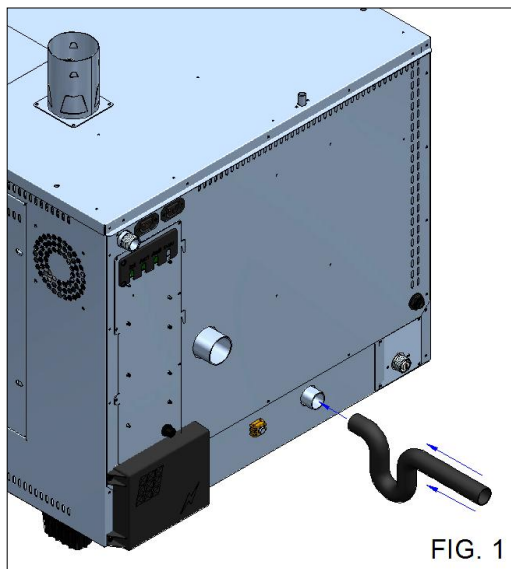


A. Ingresso acqua – $\frac{3}{4}$ "

B. Scarico acqua – \varnothing 30mm

Attenzione:

L'acqua in ingresso deve avere un valore in pressione compreso tra 1 e 3 Bar, con una temperatura non superiore ai 30°.



Per l'allacciamento del tubo di scarico del forno, è richiesto **assolutamente** un adeguato sifone per il corretto funzionamento dell'apparecchio (Fig.1).

ALLACCIAMENTO GAS

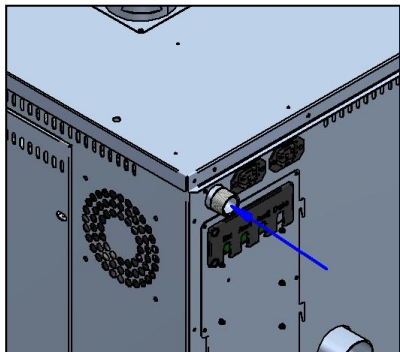
Il collegamento alla rete del gas deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato e munito di regolare licenza. La ditta costruttrice declina qualsiasi responsabilità qualora questa prescrizione non venga osservata.

Categoria e funzionamento con i gas, sono riportate nella tabella seguente.

Country code	I2H	I2L	I2E	I2E+	I2N	I2R	I3B/P	I3+	I3P	I3B	I3R
AT	x						x		x		
BE				x	x		x	x	x	x	
CH	x						x	x	x		
CY							x	x		x	
CZ	x						x	x	x		
DE			x		x	x	x		x		x
DK	x						x				
EE	x					x	x				x
ES	x				x	x		x	x	x	x
FI	x						x				
FR	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
GB	x					x	x	x	x	x	x
GR	x				x	x	x	x	x	x	x
HU	x						x		x	x	
IE	x							x	x	x	
IS											
IT	x					x	x	x	x		x
LT	x										
LU			x								
LV	x										
MT											
NL	x	x					x		x		
NO	x					x	x				x
PL			x				x		x		
PT	x				x	x	x	x	x	x	x
RO	x	x	x				x		x		
SE	x						x				
SI	x				x	x	x	x	x		x
SK	x					x					x

L'allacciamento deve essere eseguito solo dopo aver ottenuto il nulla osta dall'ente erogatore.

Anzitutto controllare la corrispondenza della predisposizione del forno con il tipo di gas disponibile (targhetta caratteristiche e targhetta supplementare). Qualora il tipo di gas disponibile non corrispondesse alle indicazioni, consultare il paragrafo "Trasformazione".



Il collegamento alla condotta del gas può essere effettuato in modo fisso oppure scollegabile con l'interposizione a monte di un rubinetto di chiusura certificato che deve essere in posizione facilmente accessibile e nelle vicinanze dell'apparecchio.

Qualora si utilizzino tubi flessibili, questi devono essere di acciai inossidabili e rispondere ai requisiti delle normative ad essi applicate. E' severamente vietato restringere il diametro della presa gas.

Dopo aver terminato il collegamento è da verificare la tenuta con l'impiego di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. E' severamente vietato l'uso di fiamme libere!

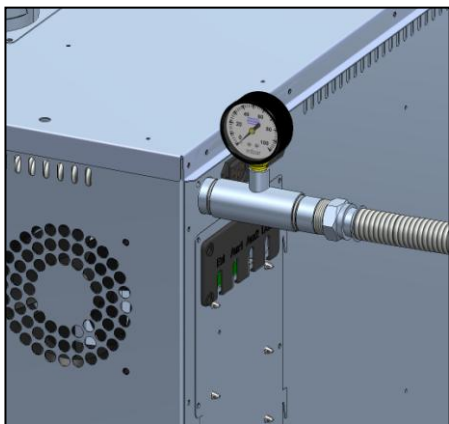
CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

La pressione di allacciamento va misurata, con apparecchiatura spenta, utilizzando un misuratore di pressione e verificando che il valore misurato coincida con il valore di pressione riportato nella seguente tabella

Nazioni: AL,AT,BE,BG,CH,CY,CZ,DE,DK,EE,ES,FI,FR,GB,GR,HR,HU,IE,IS,IT,LT,LU,LV,MK.MT, NO,NL,PL,PT,RO,SE,SI,SK,TR.

I2H	G20	20 mbar	
I2H	G20	25 mbar	(solo HU)
I3P	G31	30 mbar	
I3P	G31	37 mbar	
I3p	G31	50 mbar	

Le famiglie e i gruppi di gas qui elencati possono essere combinati in accordo con la normativa EN437:2009 e le specifiche leggi degli stati interessati.



Per eseguire il controllo della pressione di allacciamento, chiudere il rubinetto di intercettazione e frapporre fra il tubo di alimentazione e l'ingresso del gas dell'apparecchiatura un raccordo a "T". Sul terminale libero del raccordo a "T" collegare un manometro idoneo e verificare la pressione.

Attenzione:

Misurare il valore di pressione del gas solo con apparecchiatura spenta.

Se il valore di pressione non corrisponde al valore riportato in tabella (più di 0.2mbar inferiore al valore di riferimento) rivolgersi al gestore locale della rete gas.

L'azienda suggerisce di mantenere installato definitivamente il manometro, in modo da avere sempre sotto controllo l'erogazione del gas e la sua corretta pressione in arrivo.

FUNZIONAMENTO CON PORTATA TERMICA PREVISTA

L'apparecchio viene predisposto in fabbrica per il tipo di gas G20. La predisposizione del forno è inoltre indicata sulla targhetta matricola posta sul fianco sinistro dell'apparecchiatura.

Di seguito la tabella di riferimento calibrazione (fare riferimento al proprio modello rintracciabile dalla targhetta matricola).

Modello	GOURMET 511	GOURMET 1011	BISTROT 465	BISTROT 665	BISTROT 1065
Potenza Famiglia gas I2H	8,0 kW	15,1 kW	11,6 kW	14,5 kW	16,5 kW
Potenza Famiglia gas I3P	8,0 kW	15,3 kW	11,6 kW	14,5 kW	16,5 kW

Attenzione:

Le parti dell'elettrovalvola regolate e sigillate dal costruttore non devono essere manomesse per alcun motivo.

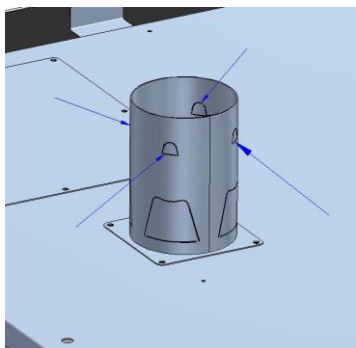
Nel caso si riscontrino scostamenti di oltre un 20% della potenza nominale dell'apparecchio contattare un tecnico autorizzato.

EVACUAZIONE FUMI

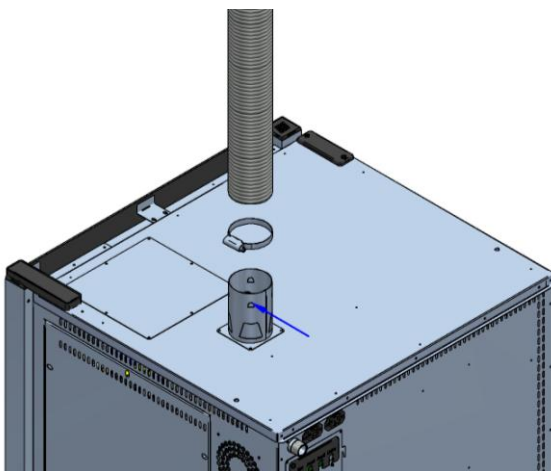
Poiché questo apparecchio fa parte della categoria di installazione A3, non necessita di collegamento ad un camino per l'evacuazione dei combustibili. I combustibili possono essere evacuati nell'ambiente di installazione. Una buona e continua aerazione è necessaria per prevenire la formazione di una inaccettabile concentrazione di sostanze dannose per la salute.

Nel caso non sia possibile ottenere le sopracitate condizioni e possibile canalizzare i fumi di combustione in una apposita canalizzazione

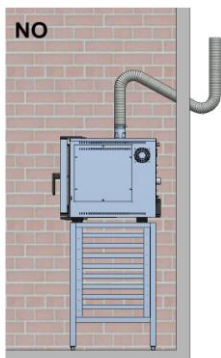
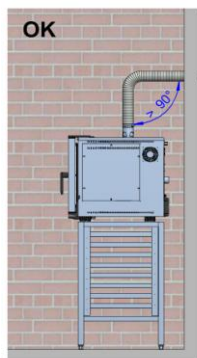
Per canalizzare i combustibili, seguire le istruzioni e le avvertenze sottostanti:



Piegare verso l'esterno le 4 alette poste sul camino di scarico fumi dell'apparecchiatura in modo da ottenere un appoggio per il tubo della canalizzazione.



Collegare il tubo della canalizzazione al tubo di scarico della apparecchiatura e fissarlo mediante l'utilizzo di una fascetta metallica adeguata.



ATTENZIONE:

- *Il sistema di scarico non deve avere per tutta la sua lunghezza angoli minori di 90°*
- *Montare un copri camino sulla sommità esterna della canna fumaria per impedire l'entrata di acqua piovana*
- *Evitare di superare i due metri di canale scarico, oltre i quali si pregiudica il funzionamento del bruciatore.*

TRASFORMAZIONE GAS

ATTENZIONE

I lavori ed interventi che sono necessari per la trasformazione possono essere effettuati solo da personale d'assistenza autorizzato dal costruttore o dall'azienda stessa.

Per la trasformazione ad un altro tipo di gas, p.es. da G20 a G31, si rende necessario il posizionamento di un diaframma di regolazione gas.

Nell'impianto con gas G31, il bruciatore sarà dotato del diaframma. Per la trasformazione inversa a quella dell'esempio sopra riportato, togliere il diaframma.

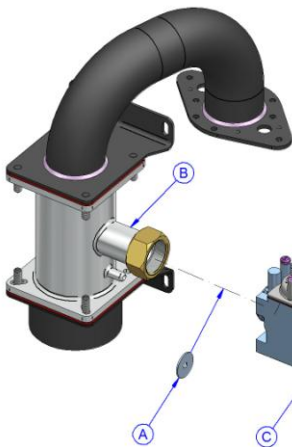
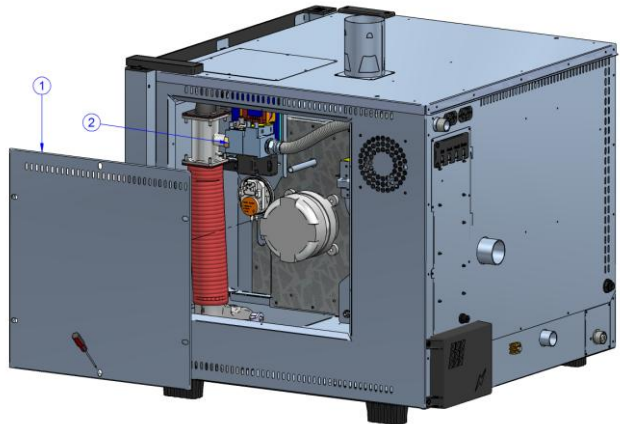
ATTENZIONE

Prima che ogni trasformazione venga iniziata bisogna chiudere il rubinetto d'intercettazione a monte e togliere l'alimentazione elettrica

Per il posizionamento del diaframma procedere come segue:

Rimuovere il pannello di protezione posto sul lato destro dell'apparecchio (1).

Identificare all'interno del vano componenti il gruppo alimentazione bruciatore (2).



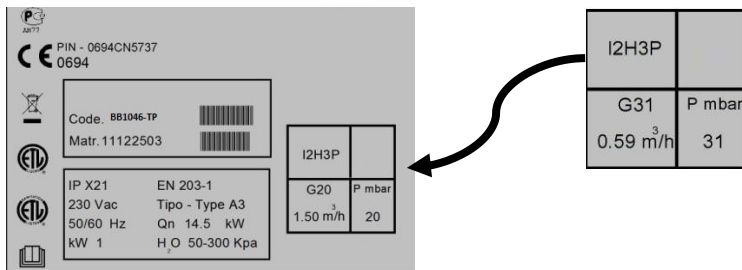
Separare il gruppo valvola gas (C) dal miscelatore aria/gas (B). Posizionare il diaframma (A) nella apposita sede presente sul raccordo del gruppo valvola gas (C). Ricollegare il gruppo valvola gas (C), fornito di diaframma, al miscelatore aria gas (A).

Per rimuovere il diaframma procedere in maniera inversa

Dopo aver terminato il collegamento è da verificare la tenuta con l'impiego di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. E' severamente vietato l'uso di fiamme libere!


APPLICAZIONE DATI CORRETTI ALLA TARGHETTA MATRICOLA

In seguito alla trasformazione è obbligatorio applicare la targhetta adesiva con i dati corretti sulla targhetta matricola posta sul fianco sinistro dell'apparecchio.



BLOCCO DI SICUREZZA BRUCIATORE

Durante il primo avvio (a causa di eventuale presenza di aria nel circuito), dopo la trasformazione a diverso gas o per problemi tecnici il bruciatore può andare in blocco (dopo il terzo tentativo fallito di accensione fiamma). Tale blocco è segnalato dal display sulla porta del forno tramite il messaggio

“Burner Block”. Per sbloccare il bruciatore tenere premuto il pulsante  fino alla cancellazione della scritta “Block” dal display

Nel caso il blocco si ripeta con una certa frequenza contattare l'assistenza tecnica.

MESSA IN FUNZIONE

Prima di avviare l' apparecchiatura per la prima volta controllare che:

- tutte le operazioni di collegamento siano state effettuate correttamente;
- sia stata completamente tolta la pellicola;
- le guide portateglie siano montate in modo corretto;
- l'interruttore principale per l'energia elettrica a monte sia attivato;
- il rubinetto d'intercettazione gas a monte sia aperto;
- il rubinetto d'intercettazione idrica sia aperto.

MANUALE PER L'UTENTE

PRINCIPI DI COTTURA

Vapore (Temp. da 40° a 103° + Steam 100%)

(vapore bassa temperatura: da 40° a 90° + Steam 100%)

(vapore alta temperatura: da 90° a 130° + Steam 100%)

La cottura al vapore è considerato il sistema il più sano e "dietetico". In questo modo il cibo cuoce grazie al calore umido all'interno della camera, evitando il contatto diretto dell'alimento con l'acqua, riducendone così al massimo l'effetto solubizzante; inoltre i cibi cuociono a temperature relativamente basse, inferiori ai 100 gradi, evitando così perdite eccessive di vitamine e minerali ed i cibi mantengono pressoché inalterati i sapori e gli aromi. La cottura al vapore permette infine di evitare o limitare al massimo l'uso di condimenti, che in ogni caso, a causa della bassa temperatura, non cuociono mantenendo così le preparazioni molto più leggere e digeribili.

- *Adatto alla cottura di carne, pesce e verdure.*

Cottura a convezione (Temp. da 70° a 270°)

La cottura a convezione avviene attraverso un ricircolo di aria calda all'interno della camera per mezzo delle ventole.

Questa consente ai cibi di avere una rosolatura uniforme. Un altro vantaggio della cottura a convezione sta nel fatto che si possono cuocere diversi tipi di alimenti come carne, pesce e verdure senza mescolare i sapori.

- *Adatta per gratinare, grigliare e arrostiti.*

Cottura a convezione e vapore (Temp. da 70° a 270° + Steam da 20% a 60%)

Questo metodo prevede l'utilizzo di aria calda e di vapore, distribuiti in modo omogeneo, facendo sì che i cibi abbiano un ridotto calo di peso durante la cottura e mantengano la morbidezza. Con questa efficace tecnica si riducono oltremodo i tempi di lavoro.

- *Adatto per arrosti, roastbeef, pesci e stufati.*

Cottura a convezione ed aria secca (Temp. da 70° a 270°+Dry da 10% a 100%)

Questo metodo prevede l'utilizzo di aria calda ed estrazione dell'umidità rilasciata dal prodotto nel corso della cottura. Questo metodo consente di avere un ambiente di cottura asciutto per donare fragranza, croccantezza e friabilità al prodotto.

- *Adatto per cottura di pane, grissini e biscotti.*

Cottura mediante sonda cuore e temperatura camera

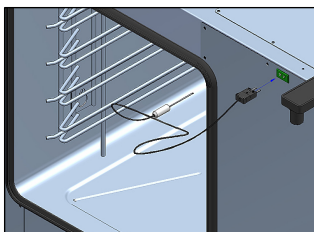
Con i forni di questa serie si avranno cotture graduali, misurate e controllate degli alimenti: la tecnologia elettronica di controllo, consente di individuare la tipologia di prodotto inserito in camera e gestirne l'ottimale quantità di umidità e calore per tutta la durata del programma di cottura, ottenendo il medesimo risultato indipendentemente dal numero di teglie presenti in camera forno.

Per questo metodo è necessario l'utilizzo della cottura mediante sonda cuore. La sonda permette di cuocere un determinato alimento prendendo a riferimento la temperatura al cuore del prodotto. Impostando i parametri di temperatura relativi al cuore del prodotto ed alla camera forno, relazionati tra loro, si otterrà una cottura omogenea all'interno ed all'esterno dell'alimento.

- *Adatto per polli, arrosti, stinchi di maiale e volatili.*

Cottura sottovuoto mediante sonda di controllo (optional) - Temp. da 40° a 103°

La cottura sottovuoto è molto vantaggiosa dal punto di vista nutrizionale, qualitativo ed igienico. Dal punto di vista nutrizionale, la bassa temperatura impiegata per la cottura, consente di limitare al minimo le alterazioni a carico dei fattori vitaminici. In aggiunta, il fatto di cuocere all'interno di un contenitore ermeticamente chiuso, evita la dispersione dei principi nutritivi e, come nelle cotture a bassa temperatura, riduce il calo peso tipico delle cotture tradizionali.



Il ciclo di programma di cottura con sonda per sottovuoto (accessorio opzionale) è lo stesso di quello spiegato per la sonda cuore. Nella modalità di cottura con sonda cuore, inserire nell'apposita presa la sonda per il sottovuoto, come illustrato nella




figura accanto. Sul display compare il simbolo seguente:



Sonda Multi-Point (optional):

La sonda Multi-Point (accessorio opzionale) è una sonda cuore avanzata, controllata da vari sensori, che consentono una precisione ed una rilevazione della temperatura all'interno del prodotto molto più efficace della sonda tradizionale. Il settaggio e la programmazione sono uguali alla modalità "sonda cuore" tradizionale. Si hanno in più una serie di allarmi specifici che avvertono l'utente di anomalie di posizionamento o di messa in opera. Una volta partito il programma di cottura impostato, la sonda Multi-Point effettua un controllo di circa 90 secondi, al termine dei quali procede con il programma di cottura vero e proprio. Se vengono rilevati errori di posizionamento, si ha un segnale acustico che visualizza l'errore sul display. Se non si procede al ripristino entro 90 secondi, il programma si ferma automaticamente.


PANNELLO COMANDI VISION



Una volta effettuato l'allacciamento elettrico (vedi. Pag.11), alla prima alimentazione dell'apparecchio, aspettare circa un minuto per il caricamento del software. Ad operazione completata il tasto  si illumina indicando la possibilità di accendere il pannello di controllo, tenere premuto il tasto per 3 secondi per accendere il forno.

Nota: *l'operazione di caricamento software avviene ogni qualvolta viene ri-alimentata la macchina dopo un'interruzione prolungata dell'energia elettrica.*

Ora il controllo della centralina Vision è operativo, con la schermata Home sottostante:




Agire sui tasti  per accedere ai menù indicati dall'icona contestuale sovrastante.

Lo Slider  serve per regolare l'impostazione dei parametri numerici di ogni opzione da configurare (scorrere verso destra o sinistra fino al valore desiderato), scorrere le ulteriori pagine delle icone (dove disponibili) e scorrere le pagine dei libri ricette. Confermare ogni impostazione mediante il tasto .

MENÙ IMPOSTAZIONI







Accesso e configurazione delle principali impostazioni di sistema.


Agendo sull'icona  si accede alla seguente schermata:



- **Lingua:** Impostazione della lingua utente
- **Data:** Impostazione della data
- **Ora:** Impostazione dell'ora
- **Colore:** Permette di scegliere l'immagine di sfondo del display ed i colori di utilizzo della barra clima
- **HACCP:** Rapporto di tutte le registrazioni effettuate durante l'utilizzo della macchina, con possibilità di esportazione su chiavetta USB
- **USB:** Disabilita/abilita chiavetta Usb – abilita password per accesso chiavetta USB (accesso al menù mediante password)
- **Parametri funzionali:** Configurazione parametri sotterranei di funzionamento del forno (accesso riservato al personale tecnico autorizzato mediante password)
- **Informazioni:** Informazioni su versioni firmware del dispositivo e delle schede espansione

Mediante le frecce  e  scorrere fino all'opzione prescelta. Confermare con .



Agire con lo Slider ed i sopraindicati tasti freccia per configurare le varie opzioni. Confermare sempre ogni impostazione con il tasto .


Mediante il tasto  si torna indietro nella schermata precedente. Agire più volte fino ad arrivare alla schermata principale.

MODALITÀ DI LAVORO:

Modalità Chef – menù nel quale è possibile selezionare varie ricette preimpostate di fabbrica, oppure scaricate dal nostro sito web e importate nel pannello Vision mediante chiavetta USB.

Saranno visualizzate 4 ricette per pagina. Scorrere le pagine con lo Slider



e selezionare la ricetta desiderata con i tasti freccia  e .


Confermare tramite il tasto .



Modalità Ricette – menù nel quale è possibile selezionare varie ricette memorizzate dall'utente in precedenza.

Saranno visualizzate 4 ricette per pagina. Scorrere le pagine con lo

Slider e selezionare la ricetta desiderata con i tasti freccia  e .

Confermare tramite il tasto .




Modalità Manuale – modalità di lavoro totalmente libera, gestita manualmente dall'operatore tramite l'impostazione diretta dei dati desiderati.

Scorrere con lo Slider per accedere alle altre icone disponibili:



Raffreddamento – in qualsiasi modalità di lavoro, è possibile accedere al menù Raffreddamento. Questo programma consente di abbassare rapidamente la temperatura all'interno della camera di cottura del forno, a porta aperta. Richiamare il programma agendo sull'icona



e mandarlo in esecuzione mediante il tasto . Le ventole saranno attivate alla massima velocità per raffreddare rapidamente la camera forno. Una volta raggiunto il risultato desiderato, agire sul



tasto  per arrestare il ciclo in esecuzione.

Nota: richiamando un programma memorizzato che prevede una temperatura di partenza molto inferiore a quella effettiva presente all'interno della camera di cottura, il forno propone direttamente l'opzione **raffreddamento**, che si arresterà automaticamente al raggiungimento della temperatura idonea alla partenza del programma richiamato in precedenza.




Lavaggio – in qualsiasi modalità di lavoro, è possibile accedere al menù Lavaggio. Questa opzione prevede 4 programmi di lavaggio, che determinano l'intensità del ciclo di pulizia, 1 programma di risciacquo ed 1 programma

per i riempimenti. Agire sull'icona  per accedere alla schermata seguente:



Portarsi sul programma desiderato e premere . Mandare in esecuzione il ciclo di lavaggio

mediante il tasto .

- L'opzione **Riempimenti** gestisce la sostituzione dei prodotti detergente e brillantante. Inserire i tubi pescanti nelle taniche nuove ed eseguire il programma di riempimento. Al termine, il segnalatore acustico avviserà la corretta esecuzione del programma ed il lavaggio camera di cottura sarà operativo.

Nota: in caso di interruzione del programma di lavaggio (blackout oppure volontaria da parte dell'operatore), la centralina segnerà un allarme, richiedendo l'esecuzione obbligatoria del risciacquo per eliminare le tracce di detergente nella camera del forno.

PROGRAMMAZIONE MANUALE:

Selezionare il menù Manuale . Si accede alla seguente schermata:




In questa modalità troviamo 4 icone di richiamo rapido ai vari tipi di cottura dei cibi.

Eccole nel dettaglio:



Vapore – richiamo rapido al programma preimpostato con valori ottimali per ottenere cotture al vapore. Il parametro “Tempo” è predefinito sul valore “Infinito”, per fornire un programma di cottura continua. Tutti i parametri sono personalizzabili, ma al successivo richiamo, il programma tornerà ai valori predefiniti dal


costruttore. Per modificare i parametri, agire sul tasto , effettuare le

modifiche desiderate e procedere con il tasto  per la successiva fase di memorizzazione. Scegliere se memorizzare il programma come nuova ricetta (Utente), oppure utilizzare lo stesso per una sessione di cottura singola (Manuale).




Convezione – richiamo rapido al programma preimpostato con valori ottimali per cotture a convezione semplice, senza immissione di vapore. Il parametro “Tempo” è predefinito sul valore “Infinito”, per fornire un programma di cottura continua. Tutti i parametri sono personalizzabili, ma al successivo richiamo, il programma tornerà ai valori predefiniti dal

costruttore. Per modificare i parametri, agire sul tasto , effettuare

le modifiche desiderate e procedere con il tasto  per la successiva fase di memorizzazione. Scegliere se memorizzare il programma come nuova ricetta (Utente), oppure utilizzare lo stesso per una sessione di cottura singola (Manuale).




Convezione Vapore – programma che riunisce le caratteristiche dei due precedenti appena illustrati. Questa modalità è totalmente programmabile e personalizzabile a seconda delle esigenze dell'utente. Per accedere alla configurazione dei singoli parametri, entrare nel

menù impostazioni . Impostare i valori desiderati e

confermare mediante il tasto .


Una volta impostati tutti i parametri che compongono il


programma, procedere con il tasto  per la successiva fase di memorizzazione. Scegliere se memorizzare il programma come nuova ricetta (Utente), oppure utilizzare lo stesso per una sessione di cottura singola (Manuale).


- Al successivo richiamo di questa modalità, il programma presenterà le impostazioni dei parametri relative all'ultima cottura eseguita.




Step – con questa modalità si può dividere il programma che andremo a memorizzare in vere e proprie fasi di cottura. Si potranno gestire: il tempo, la temperatura, la velocità ventole ed il clima autonomamente per ciascuno Step in programmazione, fino ad un totale di 10 Step per ogni programma.

Entrare nel menù Step mediante l'icona . Premere ora il tasto . Il numero corrispondente allo step in fase di programmazione si illuminerà. Tramite i tasti freccia e lo Slider, impostare i valori di cottura desiderati per questo Step e

confermare ogni valore mediante il tasto . Una volta impostato l'ultimo parametro (Clima), possiamo decidere se salvare il programma a Step singolo, oppure aggiungere altri Step. Per passare allo Step successivo, agire sempre

sull'icona  e ripetere la programmazione come per il precedente. Una volta inseriti tutti gli Step desiderati per la cottura, salvare il programma come nuova ricetta (Utente), oppure mandarlo in esecuzione in modalità singola (Manuale),

sempre agendo sul l'icona .

In seguito, potremo editare e modificare in ogni momento gli Step programmati mediante il tasto



e passare da uno Step all'altro sempre con il medesimo tasto.

- **Eliminazione di uno Step:** Se ci troviamo ad avere uno Step non necessario nel nostro programma, potremo cancellarlo mediante questa semplice operazione:

1. entrare in modalità Step

2. in seguito entrare in modalità Impostazioni



3. scorrere gli Step fino a quello che si desidera cancellare

4. tenere premuto il tasto



per 3 secondi

5. lo Step in questione verrà cancellato, aggiornando automaticamente l'ordine crescente degli altri Step che compongono il programma.

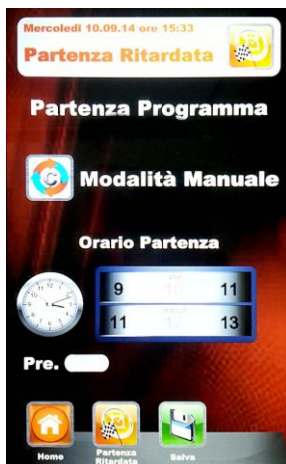
6. Salvare l'operazione mediante il tasto




ATTENZIONE: se non si salva l'operazione al termine della cancellazione di uno o più Step, le modifiche apportate saranno annullate.



Partenza Ritardata – in qualsiasi modalità di cottura ci si trovi (Chef, Ricette e Manuale), è possibile impostare la partenza del programma di cottura prescelto ad un orario prestabilito. Selezionare il programma di cottura desiderato, scorrere con lo Slider ed entrare nel menù Partenza Ritardata. Ci troveremo la seguente schermata:





Mediante lo Slider, impostare l'ora desiderata per l'avvio del programma e, se lo si desidera, la fase di preriscaldamento. Confermare ogni impostazione con il tasto . Memorizzare mediante il tasto




Sulla schermata principale, sarà visualizzato il programma scelto e l'orario di partenza.




Premere il tasto  per mandare in esecuzione il conto alla rovescia alla partenza del programma.

E' possibile interrompere in qualsiasi momento la partenza ritardata, agendo sempre sul tasto .



Agire sul tasto  a ritroso fino alla schermata Home principale.

PARAMETRI DI COTTURA:

Pre-riscaldamento:  La fase di preriscaldamento porta il forno ad una temperatura di circa 30° superiore al valore di temperatura impostato nel primo step del programma, per compensare l'abbattimento della temperatura stessa all'apertura della porta all'atto del informamento. Al termine di questa fase viene emesso un segnale acustico e le luci all'interno della camera lampeggiano. Si può procedere all'inserimento del prodotto da cuocere nel forno e, alla chiusura della porta, il programma comincia il suo ciclo di cottura. Questa opzione è selezionabile o deselectionabile, a seconda delle esigenze, nella fase di programmazione o di editazione di un programma.

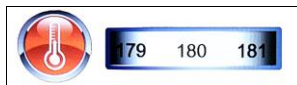


Parametro Tempo –

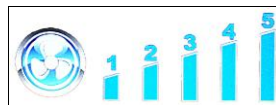
gestisce i vari tempi di cottura. Permette di impostare le modalità Sonda Cuore e Multi-Timer. Scorrendo fino a posizione INF, si ha tempo infinito.



Parametro Temperatura – gestisce le impostazioni di temperatura configurate per il nostro programma di cottura. Con la modalità Sonda al Cuore impostata, permette di selezionare l'opzione ΔT .



Parametro Velocità Ventole – configurazione della velocità desiderata per la modalità di cottura che si va ad impostare:



- 5 – velocità alta
- 4 – velocità media
- 3 – velocità bassa
- 2 – velocità media semi-statica
- 1 – velocità bassa semi-statica

La **modalità semi-statica** ferma le ventole una volta raggiunta la temperatura di set-point e le riavvia ad ogni inserzione delle resistenze, mantenendo costante la temperatura stessa all'interno della camera di cottura. In questa modalità si otterrà una cottura paragonabile a quella di un forno statico. La modalità semi-statica sarà evidenziata dall'accendersi della scritta **"Pulse"** sul display.



Parametro Clima –

questo parametro gestirà il grado di iniezione vapore relativo al ciclo di cottura, creando in camera forno un clima secco o umido a seconda delle esigenze.




MODALITÀ MULTI-TIMER E SONDA CUORE

- Multi-Timer:**

in questa modalità si avranno a disposizione fino a 10 timer programmabili che agiranno solo ed esclusivamente su di un unico programma di cottura.

Molto utile per cuocere prodotti diversi alla stessa temperatura e clima, ma con tempi differenti.

Il forno si porterà alla temperatura ed al clima impostati, poi i timer scandiranno i vari tempi di cottura indipendenti. Allo scadere dell'ultimo timer impostato, il forno continuerà a mantenere costanti i valori di temperatura e clima impostati in fase di programmazione.

Nel menù “Manuale”, portarsi sulla modalità di cottura prescelta (Vapore, Convezione, Convezione e Vapore) e selezionare impostazioni .





Giunti al valore tempo, scorrere lo Slider oltre lo 0, visualizzando la funzione Multi:




Confermare la selezione tramite il tasto






Fig. 1 - Configurare i timer desiderati (max 59 minuti per ciascuno), confermando ogni valore con il tasto . Una volta impostati i timer desiderati, scorrere i restanti con i tasti frecce fino a visualizzare il parametro “Temperatura” . In seguito, memorizzare tutte le impostazioni con il tasto . Al successivo avvio del programma con il tasto , i timer cominciano a conteggiare (**Fig. 2**). Il timer di diverso colore sarà il più prossimo alla fine e corrisponderà al numero della teglia da estrarre. Al termine di ogni conteggio, si accendono le luci interno camera e si attiva il segnalatore acustico. Aprire la porta ed estrarre la teglia.

N.B.: solo alla chiusura della porta il forno riprenderà la cottura con l'impostazione del successivo timer. In caso di porta aperta, il forno resterà in stand-by.

Durante l'esecuzione del programma di cottura, è possibile inserire altri timer, modificare quelli già configurati, oppure uscire dalla modalità Multi, tutto mediante il tasto di modifica .

Nel caso si volesse eliminare la modalità Multi dal programma (anche a cottura in corso), entrare in Impostazioni  e nel parametro Tempo, scorrere lo Slider, passando dal modo “Multi” ad un tempo specifico.

- **Sonda al Cuore:**



Il parametro sonda cuore sostituisce il valore di tempo di cottura, permettendo di utilizzare il raggiungimento di una desiderata temperatura del prodotto come termine della cottura stessa.

Nella modalità di cottura prescelta, portarsi sul menù impostazioni






Giunti al valore tempo, scorrere lo Slider oltre lo 0, visualizzando la funzione Sonda, evidenziata nella figura sottostante:



Confermare la selezione tramite il tasto . A questo punto passeremo ad impostare la temperatura che dovrà rilevare la sonda, all'interno del prodotto, per terminare il ciclo di cottura. Confermare il valore con il tasto . Il passaggio successivo prevede l'impostazione della temperatura all'interno della camera forno. La schermata sarà la seguente:



A questo punto andremo ad impostare il valore desiderato e, confermando il parametro sempre con il tasto , proseguiremo la programmazione degli altri parametri del programma (velocità ventole e clima). Memorizzare con il tasto  (con nome o per cottura singola).

Eseguire il programma di cottura con il tasto .

TEMPERATURA CAMERA ΔT :

Nella modalità Sonda al Cuore, è possibile gestire anche il parametro di temperatura ΔT . Questo parametro permette di impostare di quanti gradi la temperatura della camera di cottura deve essere superiore rispetto a quella registrata dalla sonda cuore o sonda per sottovuoto. Questo Δ verrà automaticamente gestito dal programma, consentendo una progressione ottimale della temperatura e del clima all'interno della camera del forno durante tutto il ciclo di cottura del prodotto.

Per impostare questo differenziale, procedere come segue:

Una volta impostata e confermata la temperatura di riferimento per la sonda al cuore, entrare nella sezione ΔT dal parametro temperatura scorrendo con lo Slider (fig.1). Confermare con il il tasto



Ora possiamo impostare la temperatura desiderata, come indicato nella figura 2:



1



2

Configurare il valore desiderato e confermare tramite il tasto




Proseguire la programmazione dei restanti parametri di cottura e salvare il programma, come




descritto nella pagina precedente. All'esecuzione del programma, attraverso il tasto , ci troviamo di fronte a questa schermata. Si possono modificare i parametri appena configurati anche in corso di cottura, agendo sulle icone specifiche.




ESECUZIONE DI UN PROGRAMMA MANUALE



Una volta portato a termine la programmazione Manuale, agire sul tasto  per eseguire il ciclo di cottura prescelto. Sul display compare questa schermata:



All'avvio del programma, le icone in basso cambiano e fanno riferimento ai parametri di cottura. Questi parametri, sono sempre editabili e modificabili a cottura in corso. Agire sull'icona prescelta e variare i parametri con nuovi valori desiderati. Confermare mediante il tasto  e le modifiche avranno effetto immediato.

Al termine del ciclo di cottura, viene proposto il prolungamento di cottura. Se si rende necessario, selezionare il prolungamento e la sua durata. Confermare mediante il tasto . Partirà un conto alla rovescia relativo al prolungamento prescelto. I parametri di cottura saranno invariati. Al termine della cottura prolungata, verrà proposta la stessa opzione di prolungamento. Se si necessita di ulteriore cottura, procedere come sopra indicato, in caso contrario, il programma terminerà.

ESECUZIONE DI UN PROGRAMMA CHEF

Entrando nel menù  viene visualizzata la schermata 1, con l'elenco delle ricette disponibili. Scorrere le ricette con i tasti frecce e le pagine con lo Slider. Selezionare la ricetta desiderata e premere il tasto . In seguito ci troveremo di fronte alla schermata 2, che propone i due parametri fondamentali per procedere con il ciclo vero e proprio di cottura.








1



2

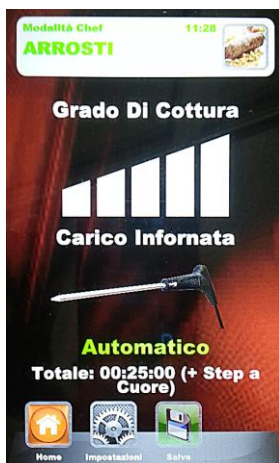
- **Grado di Cottura:** le ricette Chef sono compilate per una cottura minima adeguata al prodotto da cuocere (grado di cottura a 0). Si può incrementare il grado di cottura del prodotto, agendo sulla scala relativa.
- **Carico Infornata:** la scala indica il carico di teglie inserite nel forno. Come valore predefinito, al primo richiamo, il programma valuterà 1 teglia inserita. Incrementare il parametro a seconda delle teglie presenti nel forno.

Premere su  per agire sulla regolazione del “**grado di cottura**”, incrementando o decrementando la scala mediante lo Slider. Confermare il valore con il tasto . Si passa ora a regolare il “**carico infornata**”. Incrementare o decrementare il valore con lo Slider e confermare sempre con il tasto . Memorizzare le impostazioni appena configurate con il tasto . Ora

possiamo far partire il programma di cottura mediante il tasto . Avrà così inizio il ciclo di cottura con tutte le fasi che lo compongono.

Al successivo richiamo della stessa ricetta Chef, il controllo Vision proporrà le ultime impostazioni di Grado di cottura e di Carico infornata configurate.

Nei programmi che prevedono la sonda al cuore, entrando nel programma di cottura avremo la seguente schermata:



Al posto della configurazione relativa al “carico informata”, abbiamo un settaggio automatico che visualizza l'uso della sonda. Il totale del tempo di cottura sarà gestito attraverso l'impostazione di temperatura che la sonda stessa rileverà all'interno del prodotto.

- ***Si raccomanda un corretto posizionamento della sonda nel prodotto.***

ESECUZIONE DI UN PROGRAMMA RICETTA



Entrando in questo menù, si hanno a disposizione tutte le ricette salvate dall'utente mediante la programmazione in modalità manuale. Scorrere le ricette con i tasti frecce e le pagine con lo Slider.

Selezionare la ricetta desiderata e premere il tasto . Eseguire il programma mediante il tasto

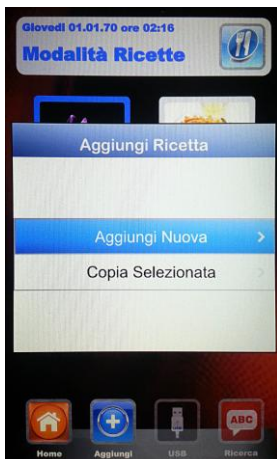


. Al termine del ciclo si potrà eseguire, se necessario, il prolungamento di cottura, come spiegato nell'esecuzione in modalità manuale.

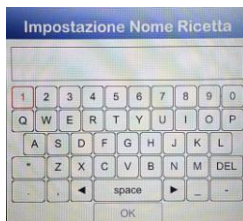


Aggiungi – in modalità Ricette, è possibile aggiungere rapidamente un'altra ricetta personalizzata e salvarla con nome senza passare dalla modalità Manuale. Accedere al menù.



Ci troveremo di fronte a questa schermata:



Ora siamo in grado di copiare e rinominare una ricetta (apportando le modifiche necessarie), oppure di aggiungerne una nuova, programmando ogni singolo parametro. Infine, salvare con nome la ricetta nuova:



Usare i tasti freccia per muoversi attraverso le righe e lo slider per scorrere le lettere specifiche.

Confermare ogni carattere mediante il tasto . Portarsi infine sul pulsante **OK** della tastiera e salvare il nome nell'archivio Ricette, sempre con il tasto .



USB – modalità di importazione/esportazione programmi di cottura.

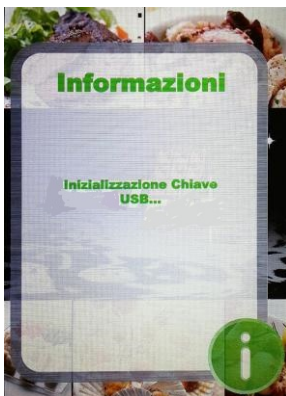


Nel menù “Impostazioni” , potremo abilitare o disabilitare completamente la sezione che fa capo alla modalità USB; potremo inoltre proteggere mediante password l’accesso alla gestione delle ricette. Consultare il paragrafo “Abilitazione Menù USB” nel prossimo capitolo per tutte le opzioni possibili.

Il controllo viene fornito con il menù USB abilitato di serie. Per eseguire la procedura di gestione delle ricette, procedere come segue:



Inserire la chiavetta USB nell’alloggiamento sopra il display. Al primo inserimento, viene effettuata l’inizializzazione della periferica e la creazione delle cartelle predefinite **GGM Gastro** (fig. 1).



1

Terminata l’inizializzazione, estrarre la chiavetta ed inserirla nel PC. All’interno della cartella **GGM Gastro**, troviamo le sottocartelle indicate nella figura sottostante:

Nome	
	HACCP
	IMAGES
	PDF
	RECIPES

Cartella che andrà a contenere i rapporti delle registrazioni macchina esportati

Cartella che andrà a contenere le immagini da associare alle ricette

Cartella che andrà a contenere i file PDF delle ricette

Cartella che andrà a contenere le ricette in formato .PPF memorizzate

PROCEDURA PER SCARICARE LE RICETTE DAL SITO GGM Gastro


Entrare nel sito internet: [www.https://www.ggmgastro.com/](https://www.ggmgastro.com/)
 Entrare nell'area riservata: [Area ricette](#)
 Accedere all'area riservata: [Accedi all'area riservata](#)
Inserire il codice prodotto e numero di matricola presenti sul forno. →



Eseguire la procedura di download dei file ricette desiderati (ricette .ppf, immagini .Jpg, oppure Pdf). A questo punto si possono caricare le ricette dello Chef (file .ppf) nella cartella **GGM Gastro\Recipes**, le immagini nella cartella **GGM Gastro\Images**, i file Pdf nella cartella **GGM Gastro\PDF** della chiavetta USB.

Connettere la chiavetta USB al controllo Vision. Il controllo elettronico riconosce la periferica automaticamente ed abilita il menù di gestione, dal quale potremo importare le ricette scaricate nel forno, come spiegato nel seguente paragrafo.



Ora, nelle modalità “Chef” e “Ricette” del controllo Vision, sarà operativa l'icona  per l'importazione di ricette, immagini copertina per le ricette stesse sul forno e l'esportazione dal forno delle ricette personalizzate, inserite dall'utente nella modalità di programmazione Manuale (salvate in file con estensione .PPF).



In modalità Chef, accedere al menù . Si accede alla schermata sotto indicata:




Abbiamo a disposizione 3 opzioni:


1. **Importa:** Importa automaticamente dalla chiavetta tutte le ricette presenti nella cartella specifica (scaricate dal nostro sito).
2. **Cancella selezionata:** Elimina la ricetta selezionata mediante i tasti frecce.

3. Associa foto:


Opzione che permette, se lo si desidera, di associare alla ricetta selezionata una foto che identifichi la ricetta stessa (in formato 1:1 con dimensioni ottimali consigliate di 100KB – max 600KB).

- *Per associare foto alle ricette, procedere come riportato (esempio dalla modalità Chef):*

in modalità **Chef**, portarsi sulla ricetta alla quale vogliamo associare una fotografia (fig. 1). In seguito, entrare nel menù , selezionare la

voce “Associa Foto” e premere  (fig. 2)

Scorrere le immagini che vengono visualizzate fino a quella

desiderata per la nostra ricetta (fig. 3). Premere  per confermare e la foto viene associata alla ricetta (fig. 4).



Il termine di ciascuna operazione selezionata sarà evidenziato da un segnale acustico.



In modalità **Ricette**, accedere al menù . Si accede alla schermata sotto indicata:



Rispetto alla modalità Chef, in questo menù è possibile anche esportare le ricette memorizzate dall'utente. Il sottomenù "Esporta" permette di esportare tutte le ricette presenti nella cartella del pannello Vision, oppure solamente quella selezionata.



Il segnale acustico ci avvisa della riuscita dell'operazione.

Una volta terminate le operazioni di importazione o esportazione, estrarre la chiavetta USB per usi esterni al nostro forno, come per esempio: archiviazione backup su PC o installazione su un altro forno della linea Vision.

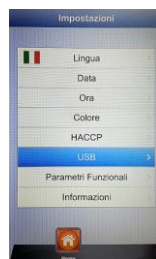


ABILITAZIONE MENÙ USB

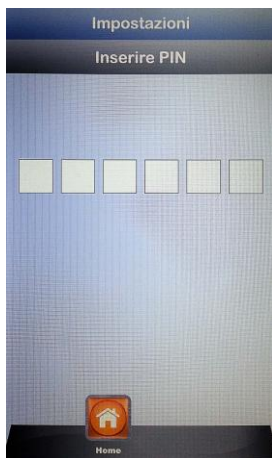
Come accennato all'inizio del capitolo precedente, seguire la seguente procedura per:

1. Abilitare o disabilitare il Menù USB 
2. Proteggere mediante password l'accesso al Menù , se abilitato

Dal Menù Impostazioni della Home Page, selezionare il Menù USB



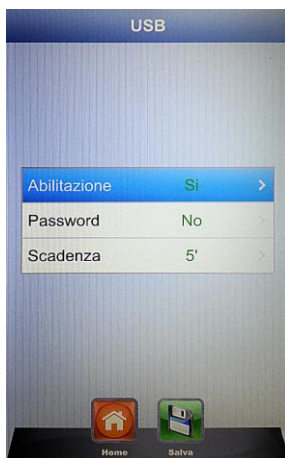
Ci troveremo di fronte a questa schermata:







Digitare in sequenza i tasti:



Si entra così nel menù di impostazione della sezione USB. La schermata successiva è la seguente:



- Abilitazione:** consente di abilitare o disabilitare la sezione USB del controllo Vision.
 Selezionare l'opzione desiderata e confermare mediante il tasto . In caso di disabilitazione del menù, il tasto  scompare dai menù Chef e Ricette.
- Password:** consente la protezione mediante password dell'accesso al menù USB, se abilitato. Abilitare l'opzione con lo Slider e confermare mediante il tasto . In caso di abilitazione password, il successivo ingresso al menù USB è consentito solamente tramite la digitazione della password (riportata nella pagina precedente).
- Scadenza:** quando la password è abilitata, permette di impostare i minuti entro i quali è consentito accedere al menù USB (estraendo e reinserendo la chiavetta) senza digitare nuovamente la password. In seguito all'estrazione della chiavetta, parte il conteggio, terminato il quale, al successivo reinserimento della chiavetta, bisognerà inserire la password per rientrare nel menù USB. Entrare nell'opzione e scorrere mediante lo Slider fino ad impostare i minuti desiderati. Confermare tramite il tasto .

Nota: a chiavetta inserita, il conteggio viene sospeso ed il menù USB è accessibile in qualsiasi momento.

Al termine di tutte le configurazioni, salvare le impostazioni con il tasto

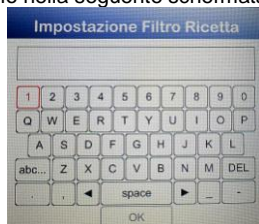




Ricerca — modalità molto utile per filtrare la ricetta desiderata, tra le molteplici che si giunge ad avere, tra quelle importate e quelle memorizzate dall'utente.



Accedere al menù . Ci troveremo nella seguente schermata:



Usare i tasti freccia per muoversi attraverso le righe e lo slider per scorrere le lettere specifiche.

Confermare ogni carattere mediante il tasto . Portarsi infine sul pulsante OK della tastiera e

confermare sempre con il tasto . Ora il display mostrerà le ricette filtrate.

CODICI DI ALLARME:

Di seguito sono elencati i messaggi di errore che il controllo elettronico fornisce in caso di anomalia. Alla visualizzazione di uno dei seguenti errori, è necessario rivolgersi al centro assistenza, ad eccezione dell'errore 009 che è autoripristinante.

Er. 001 = la scheda di potenza non risponde

Er. 002 = firmware errato

Er. 003 = allarme sonde: una sonda è sconnessa o in corto circuito

Er. 004 = anomalia resistenze

Er. 005 = memoria programmi non funzionante

Er. 006 = programma per partenza ritardata rimosso dopo l'impostazione

Er. 007 = errore blackout: il ripristino della cottura non è stato possibile dopo un blackout

Er. 008 = sincronismo di rete mancante: la frequenza di rete non è stabile, oppure la scheda di potenza presenta un guasto.

Er. 009 = termico motore: il contatto del termico motore sulla scheda potenza è intervenuto. Una volta risolta l'anomalia, il forno torna nello stato operativo.

Er. 010

011

012 = Scheda di espansione non alimentata

013

Er. 015 = Disconnessione sonda sottovuoto a ciclo di cottura in corso

Burner Block = Blocco di sicurezza bruciatore: Il bruciatore non è riuscito ad accendere la fiamma per 3 volte consecutive. Per sbloccare il bruciatore tenere premuto il pulsante "Start/Stop" fino alla cancellazione della scritta "Block" dal display.

Allarmi Sonda Multi-Point:

- **Allarme sonda esterna** = Sonda fuori dalla camera di cottura.
- **Allarme sonda interna** = Sonda dentro la camera di cottura, ma fuori dal prodotto.
Sonda inserita nel prodotto in maniera non corretta.

LAMPADE E TERMINE DELLA COTTURA:

All'avvio di ogni programma di cottura, le lampade interno camera si accendono e rimangono in funzione fino alla fine del ciclo di cottura stesso. Al termine del programma le lampade lampeggiano ed il segnalatore acustico entrerà in funzione.

Con il forno in Stand-By, le lampade saranno spente.

MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

L'apparecchiatura è da sottoporre periodicamente ad un controllo generale da parte di un tecnico specializzato.

Il forno è dotato di un dispositivo di interruzione termica a riarmo manuale che interviene in caso di sovratemperatura. Per riarmare il termico (ad interruzione avvenuta), svitare il tappo sul retro basso sinistro del forno. In seguito premere il pulsante ed il riarmo sarà completato. In caso di continua interruzione, rivolgersi al tecnico specializzato per controlli approfonditi.

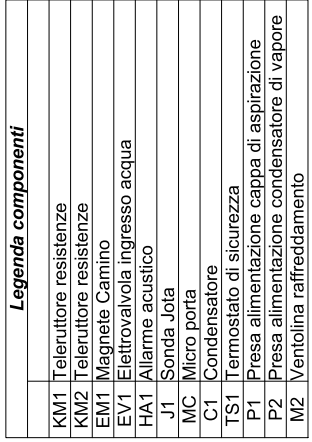
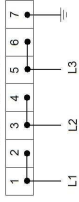
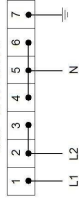
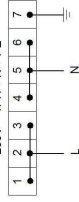
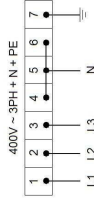
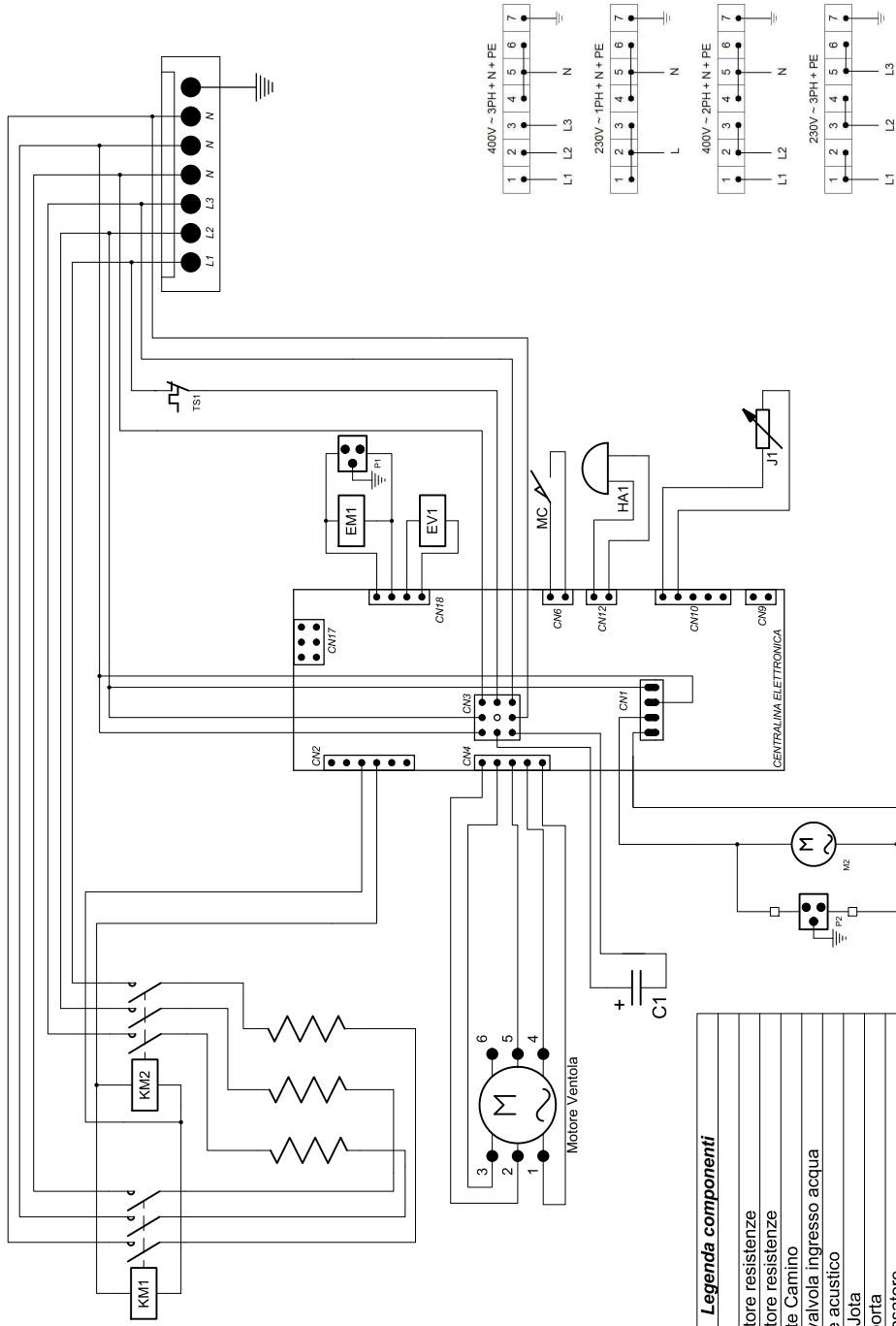
PULIZIA E CURA:

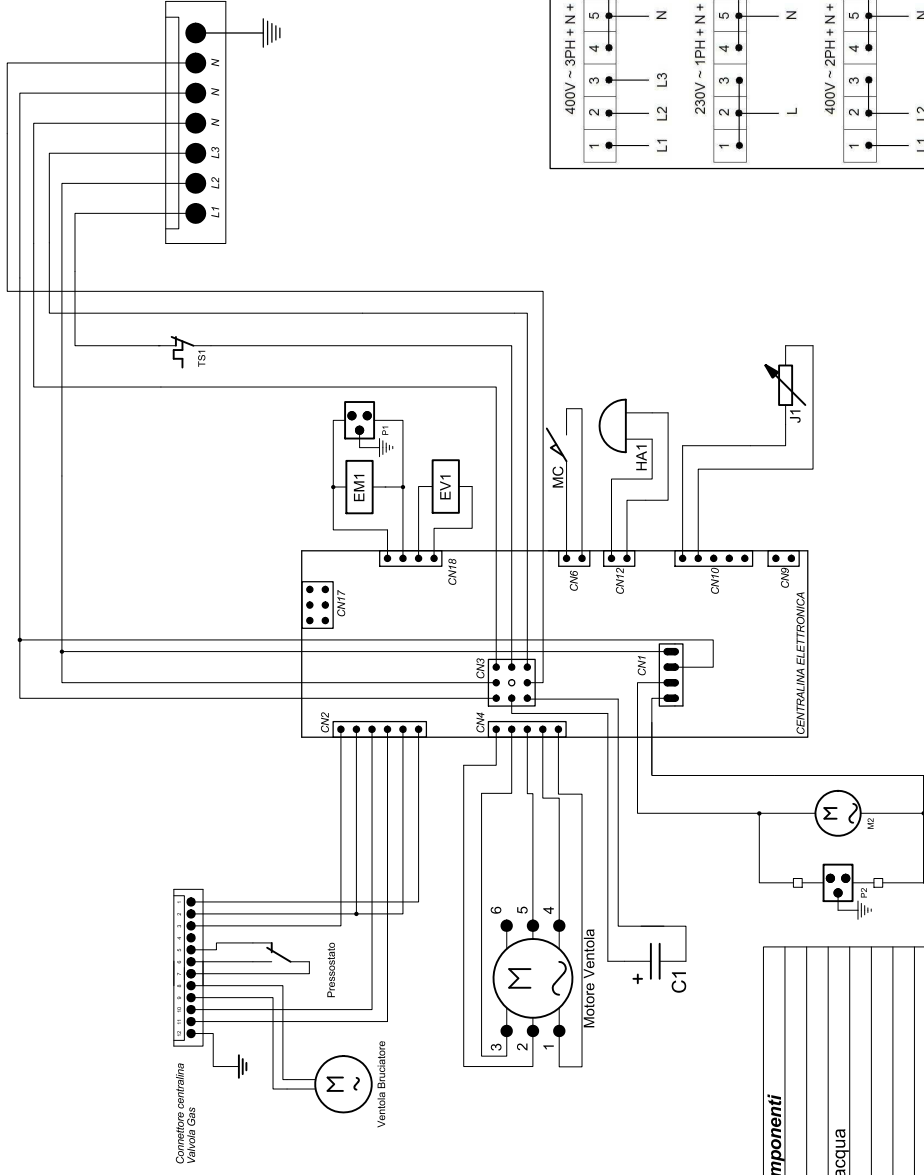
- Per ottenere un grado di pulizia ed igiene costante ed automatizzato all'interno della camera, è disponibile il nostro "Kit lavaggio automatico", venduto separatamente.
- L'apparecchio non deve essere pulito in nessun caso usando un pulitore ad alta pressione o getti d'acqua diretti.
- Durante la pulizia togliere alimentazione elettrica al forno.
- Pulire l'apparecchio quando si è raffreddato.
- Non usare acqua fredda sui vetri caldi della porta.
- Si raccomanda di pulire la camera forno quotidianamente, per mantenere il livello massimo di igiene.
- Si consiglia di lasciare la porta del forno socchiusa al termine di ogni sessione lavorativa, per salvaguardare la tenuta della guarnizione di chiusura porta.

PROVVEDIMENTI IN CASO DI PROLUNGATA INATTIVITA'

Quando si prevede una prolungata inattività dell'apparecchio (chiusura stagionale, vacanza ecc.) si consiglia di pulire lo stesso seguendo le istruzioni e le avvertenze sopraelencate, quindi scollegare i dispositivi elettrici e chiudere i rubinetti d'intercettazione a monte.

NOTE:





Legenda componenti

EM1	Magnetete Cammino
EV1	Elettrovalvola ingresso acqua
HA1	Allarme acustico
J1	Sonda Jola
MC	Micro porta
C1	Condensatore
TS1	Termostato di sicurezza
P1	Presa alimentazione cappa di aspirazione
P2	Presa alimentazione condensatore di vapore
M2	Ventolina raffreddamento

ggm gastro	Denominazione / Denomination
	Schema elettrico GAS
	<i>Forni serie Bistrot - Gourmet</i>

Tensione di alimentazione / Power supply		
Vedere tabella soprastante		
Nome File / File Name	Data / Date	Pag. / Page
BG-04 G	12/09/2013	1/1

CONTENTS

Contents.....	45
General Information.....	46
Technical Data And Identification	46
Installers Manual	47
Preliminary Operations:.....	47
Feet And Water Collection Tray Fastening:	49
Back View Of The Appliance	51
Electrical Connection.....	52
Water Connection.....	53
Gas Connection.....	54
Operation With Foreseen Thermal Capacity	55
Fumes Evacuation.....	56
Gas Transformation.....	57
Correct Data Insertion In The Serial Number Label.....	58
Burner Safety Lock.....	58
Commissioning.....	58
Users Manual	59
Cooking Modalities.....	59
Steam Cooking (Temp. From 40° To 103° + Steam 100%).....	59
Convention Cooking (Temp. From 70° To 270°).....	59
Convention And Steam Cooking (Temp. From 70° To 270° + Steam From 20% To 60%).....	59
Convection And Dry Air Cooking (Temp. From 70° To 270°+Dry From 10% To 100%).....	59
Cooking Using Core Probe And Chamber Temperature.....	60
Vacuum Cooking Through Control Probe (Optional) - Temp. From 40°C To 103°C.....	60
Vision Control Panel.....	61
Settings Menu	62
Working Modes:	63
Manual Programming:	65
Baking Parameters:.....	69
Multi-Timer Mode And Check Heart Probe	70
Chamber Temperature Δt :	73
Execution Of A Manual Program	74
Execution Of A Chef Program.....	75
Execution Of A Recipe Program.....	76
Procedure To Download The Recipes From ggmgastro Website	79
Enabling Usb Menu	82
Lamps And Baking Ending:	84
Alarm Codes:	85
Routine And Special Maintenance	85
Cleaning And Care:	85
Notes:.....	86


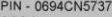

GENERAL INFORMATION


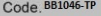
- This manual must be delivered along with the appliance and must accompany it for its entire duration.
 - These instructions must be kept near the unit in an easily accessible place for easy reference over time.
 - Installation, commissioning and maintenance of the oven must be performed only by qualified personnel in compliance with these manufacturer instructions and with the latest current standards.
 - No devices or safety devices must be moved, removed, disabled or interrupted, as this would void the manufacturer's guarantee.
 - The unit must undergo scheduled maintenance by qualified personnel from the manufacturer. In case of inobservance of this warning, the constructor's warranty will be voided.
 - The oven must be used only for the purpose for which it has been projected, built, and protected, that is to say baking all types of bread and pastry, of fresh or frozen gastronomy products, steam cooking of meat, fish and vegetables. Any other use is to be considered improper.
 - It is not advisable to cook products with a high alcohol content in the oven.
 - The oven must be used only by persons who have been properly trained to use it.
 - The cooking chamber and the entire unit need to be cleaned every day. This will safeguard appearance, hygiene and proper operation of the oven.
 - If the oven will not be used for an extended period of time, all connections are to be cut off (electrical power, water and gas supply).
 - Deactivate the oven in case of malfunction or failure.
 - Non-original spare parts may not ensure safe and perfect operation of the oven.
- Therefore, only by contacting the manufacturer or personnel authorized by the manufacturer you can be sure that the spare parts and labor are of the required quality.
- For better operation and for longer oven life, the manufacturer recommends to place a water softener between the water supply network and the oven.

TECHNICAL DATA AND IDENTIFICATION

The most important technical data related to the appliance are listed in the serial number label which can be found on the left side of the oven.

For every communication to the manufacturer or to the assistance centre it is necessary to indicate the oven model, code and serial number.





IP X21	EN 203-1
230 Vac	Tipo - Type A3
50/60 Hz	Qn 14.5 kW
kW 1	H ₂ O 50-300 Kpa

I2H3P	
G20	P mbar
1.50 m/h	20

INSTALLERS MANUAL

Preliminary operations:

Once the oven has been unpacked, check it thoroughly to detect any damage. If damages due to the transport are found, search in the supply contract for the procedures to be applied in order to claim for economic coverage.

During positioning and installation, following regulations, technical rules and Directives need to be respected:

- current legal requirements and National and local current regulations;
- regional building and fire prevention regulations;
- Law no. 1083 dated 06.12.71 "Standards of safety for the use of combustible gas" ;
- Circular letter no. 412/4183 dated 06.05.75 "Standards of safety for kitchen gas equipments supplied with liquefied petrol LPG" ;
- Standards UNI - CIG 7129/72 "Standards for gas equipments supplied with LPG gas distribution net"
- accident prevention requirements;
- directives and requirements of the gas supplying authority;
- directives and requirements of the electrical energy supplying authority;
- CEI current requirements;
- building directives on the requirements for fire prevention techniques of aeration installations;
- any extraordinary local regulations;
- regulations about working places;
- safety rules for kitchens;
- Law no. 1083 del 06.12.71 "Standards for safe use of combustible gas" ;
- Circular letter of the Home Office no. 68 dated 25.11.1959 and further variations "Safety norms for thermal net installations" ;
- Current standards for chimneys and connections;
- Directives about the ventilation installations for kitchens.

Remove protective film from the outer panels of the oven by detaching it slowly. Make sure to remove any residues of adhesives. Residual adhesive can be removed using suitable products such as a stain remover.

The unit must be placed in a well-ventilated location, if possible under an exhaust hood to ensure rapid removal of baking fumes. Respect the free sections required by the current standards for both the supply of combustible agent – air – and the evacuation of eventual gas leaks.

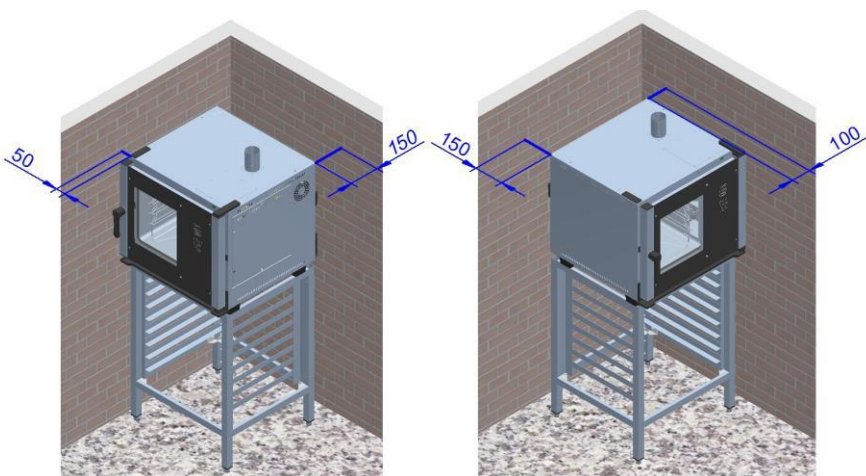
The temperature in the installation place must not drop below + 5°C or exceed + 40°C. The air humidity must be within a range from 40% to 75%. Different conditions may have a negative effect on the appliance operation.

In our catalogue you can find a stand suitable for the oven. The stand is equipped with adjustable feet to set the oven perfectly flat. It is possible to check the oven correct position with a standard spirit level or simply by inserting a pan with some water in it.

In case of oven positioning directly on the counter, it is necessary to consider the weight of the appliance (this data can be found on the specific technical data sheets). Once the oven has been positioned, make sure that it stands on a perfectly flat surface. To check this, it is possible to use a

standard spirit level, or to place a pan filled with water inside the oven. In case this condition is not respected, the unit could not work properly.

The distance from the walls, necessary for a correct appliance ventilation, is indicated in the drawing here under.



If the distance is less or if the oven is positioned next to other units that give off heat (e.g. fryers), appropriate measures must be taken, such as placing protection against radiance.

- The manufacturer suggests a distance of 500 mm to ease cleaning and service.
- Make sure that the openings of the unit are not obstructed or covered.

FEET AND WATER COLLECTION TRAY FASTENING:

Once the oven has been completely unpacked, unscrew the water collection tray from the back (Fig.1).

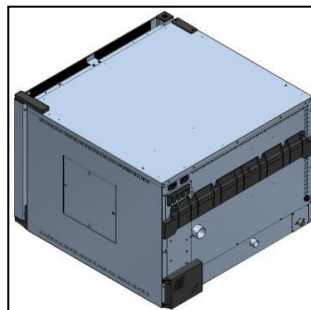


Fig.1

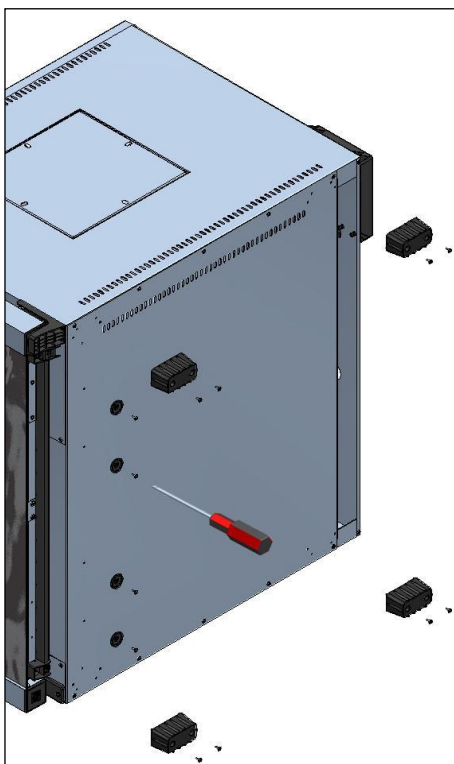


Fig.2

Now insert the tray in its guides (Fig. 3). In this way we have a removable tray that can be emptied by simply pulling it out

Then position the oven on its left side and fasten the 4 feet and the tray guides using the screws provided as shown in Figure 2.

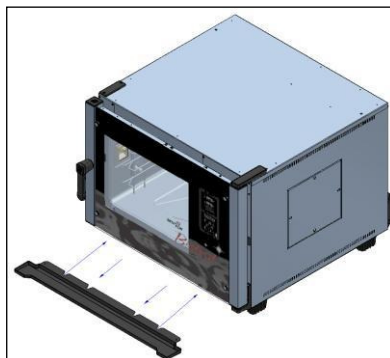
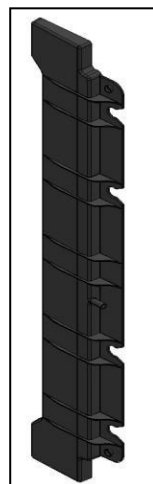


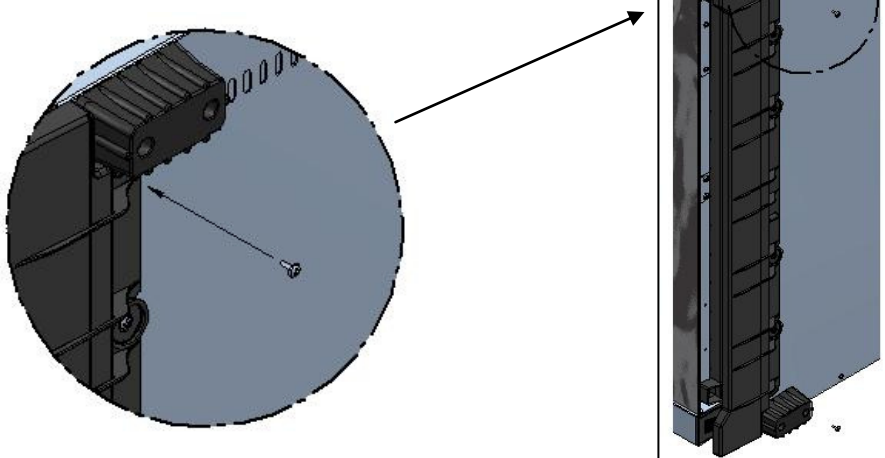
Fig.3

Alternatively, we can also have the tray fastened permanently, with the drain connected by means of a hose. Proceed as follows:

Make a hole inside the drain tube of the tray using a drill with a $\varnothing 5$ bit. Attach a $\varnothing 8$ drain hose to allow the liquids in the tray to flow out into an external container or directly into a dedicated drain.



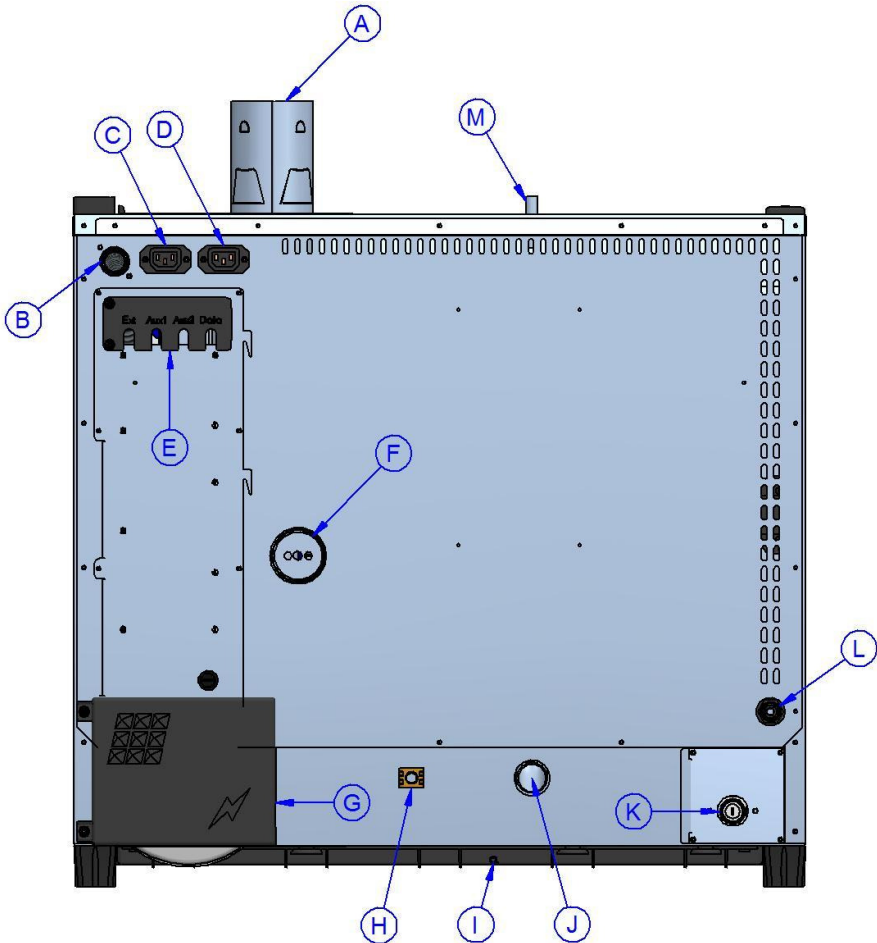
Insert the tray in its guides and fasten it using the screws provided in the appropriate holes, as shown below.



Attention:

Once the oven has been positioned, make sure that it stands on a perfectly flat surface. This operation can be done by using a standard spirit level, or by placing a pan filled with water inside the oven. In case this conditions is not respected, the unit could not work properly.

BACK VIEW OF THE APPLIANCE



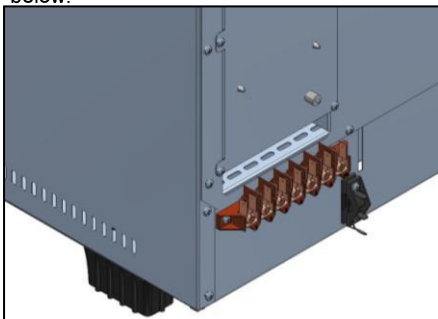
- A Combustion chamber fumes exhaust (Ø80mm) (Only Gas Version)
- B Gas supply inlet (¼" gas conical male) (Only Gas Version)
- C Extracting hood supply and control (only the hood can be connected in this point)
- D Steam condenser supply and control (only the steam condenser can be connected in this point)
- E Connections for accessories and optional equipments
- F Baking chamber steam exhaust (Ø50mm)
- G Access to electric supply terminal block
- H Equipotential terminal
- I Drain for the water collection tray (Ø8mm)
- J Drain for baking chamber liquids (Ø30mm)
- K Inlet for water to generate steam in the baking chamber (¾" male)
- L Inlet for oven washing kit (make ref. to the related manual concerning the "washing kit")
- M Depressurizer (only with the Gourmet models)

ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be made only by qualified personnel. It must be in compliance with CEI requirements and specifications.

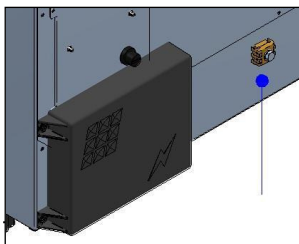
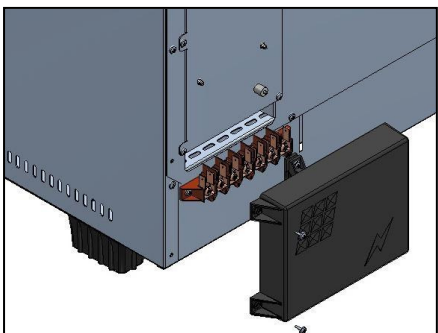
The unit can be connected to the electrical network only if between them there is an omni-polar switch with at least 3 mm opening between contacts for each pole. It must be located in an easily accessible position near the oven.

The available connections and the procedure for replacing the cable, if necessary, are described below.

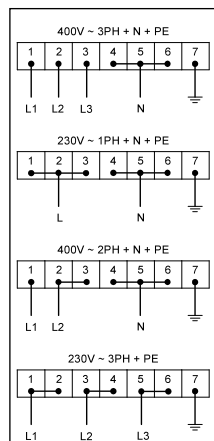


- The figure to the side shows the connection terminal block of the oven. Fasten the cable in the appropriate cable terminal and proceed with the electrical wiring.
- The wiring diagram below shows the possible connections provided for the oven. According to the power supply voltage, wire the oven by installing the appropriate jumpers in the positions indicated. Tighten the screws firmly to prevent dangerous overheating.

- Once the electrical connections have been made, close the terminal block cover as indicated in the figure below.



Attention:
Only electrical version
Not available for Gas version →

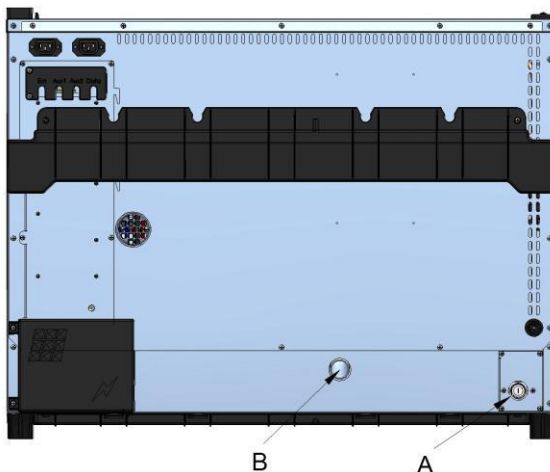


Connect the equipotential clamp to the grounding installation by using a conductor with a section of at least 6mmq.

The connection cable must be at least type H07 RN-F. Fixed connections require the use of conduits which must comply with standards.

WATER CONNECTION

It is advisable to use softened water with hardness of 5°f. If the water network pressure is not within the range indicated below, a pressure reducer must be installed upstream.

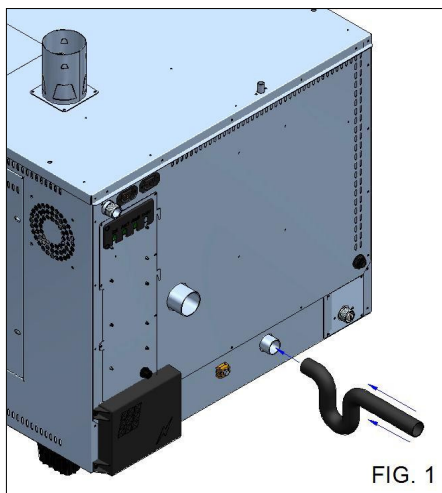


A. Water inlet – $\frac{3}{4}$ "

B. Water drain – \varnothing 30mm

Attention:

The pressure of the inlet water must be between 1 and 3 Bar, and the temperature must not exceed 30°.



For the connection of the exhaust pipe of the oven, it is **absolutely** required a suitable siphon for the proper functioning of the device (Fig.1).

GAS CONNECTION

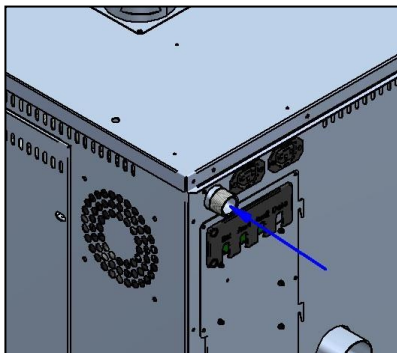
The connection to the gas network must be performed only by specialized personnel with regular license. The manufacturer shall not be held liable for any problem in case this rule is not respected.

Category and operation with the gases are listed in the following chart.

Country code	I2H	I2L	I2E	I2E+	I2N	I2R	I3B/P	I3+	I3P	I3B	I3R
AT	x						x		X		
BE				x	x		x	x	X	x	
CH	x						x	x	X		
CY							x	x		x	
CZ	x						x	x	X		
DE			x		x	x	x		X		x
DK	x						x				
EE	x					x	x				x
ES	x				x	x		x	X	x	x
FI	x						x				
FR	x	x		x	x	x	x	x	X	x	x
GB	x					x	x	x	X	x	x
GR	x				x	x	x	x	X	x	x
HU	x						x		x	x	
IE	x							x	x	x	
IS											
IT	x					x	x	x	x		x
LT	x										
LU			x								
LV	x										
MT											
NL	x	x					x		x		
NO	x					x	x				x
PL			x				x		x		
PT	x				x	x	x	x	x	x	x
RO	x	x	x				x		x		
SE	x						x				
SI	x				x	x	x	x	x		x
SK	x					x					x

The connection can be performed only after the energy provider's approval without limits.

First of all, please check the correspondence between the oven's setting and the available gas (label listing oven characteristics and supplementary label). In case the available gas does not match with the indications, please check the paragraph "Transformation".



The connection to the gas pipes can be made by fixing it permanently or in such a way that it can be disconnected, by interjecting a certified closing cock upstream. It has to be located in an easily accessible position and near the appliance.

In case flexible pipes are used, these have to be made of stainless steel and satisfy the requirements of the norms related to them. It is strictly forbidden to reduce the diameter of the gas inlet.

After having performed the connection, it is necessary to check the presence of eventual gas leaks with a dedicated spray, which does not cause corrosion. The use of open flames is strictly forbidden!

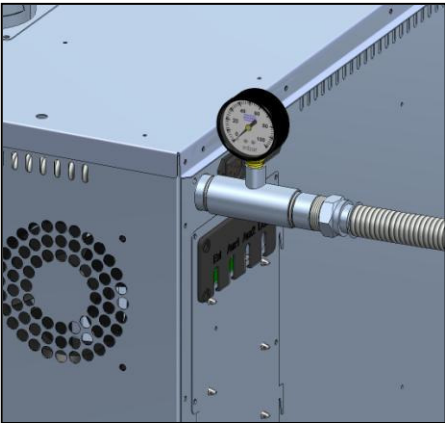
CHECK OF THE CONNECTION PRESSURE

The connecton pressure needs to be measured with the appliance off by using a pressure measuring device. Please check that the measured value matches with the pressure value indicated in the following chart.

Countries:AL,AT,BE,BG,CH,CY,CZ,DE,DK,EE,ES,FI,FR,GB,GR,HR,HU,IE,IS,IT,LT,LU,LV,MK,MT,N O,NL,PL,PT,RO,SE,SI,SK,TR.

I2H	G20	20 mbar	
I2H	G20	25 mbar	(solo HU)
I3P	G31	30 mbar	
I3P	G31	37 mbar	
I3p	G31	50 mbar	

The gas families and groups here listed can be combined in compliance with the regulation EN437:2009 and the specific laws of the related Countries.



To check the connection pressure, close the gas cut-off valve and set a T- shaped connector between the supplying pipe and the gas inlet of the appliance. On the free terminal of the T-connector set a proper manometer and check the pressure.

Attention

Measure the pressure value of the gas only with the appliance off.

If the pressure value does not match with the one listed in the chart (more than 0.2mbar less than the reference value) please contact the local gas network authority.

The company recommends maintaining a permanently installed the gauge, so you always have under control the gas supply and its correct pressure coming.

OPERATION WITH FORESEEN THERMAL CAPACITY

The appliance is set in the factory for the gas type G20. The pre-setting of the oven is also indicated in the serial number label located on the left side of the oven.

Here after the calibration referring chart (please refer to your own model, traceable in the serial number label)

Model	GOURMET 511	GOURMET 1011	BISTROT 465	BISTROT 665	BISTROT 1065
Power Gas Family I2H	8,0 kW	15,1 kW	11,6 kW	14,5 kW	16,5 kW
Power Gas Family I3P	8,0 kW	15,3 kW	11,6 kW	14,5 kW	16,5 kW

Attention:

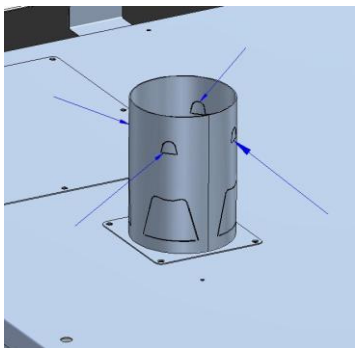
The parts of the solenoid valve regulated and sealed by the manufacturer do not have to be tampered with for any reason. In case more than 20% difference of the nominal power of the appliance is detected, please contact an authorized technician.

FUMES EVACUATION

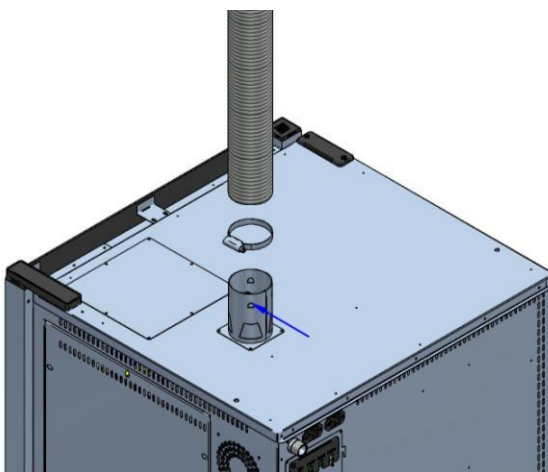
This appliance belongs to an installation category A3, therefore it does not need to be connected to a chimney to evacuate combusted gases. The combusted gases can be evacuated in the installation room. A good and continuous ventilation is necessary to prevent the development of an unacceptable concentration of health-damaging substances.

In case it is not possible to obtain the here above listed conditions, it is possible to conduce the combustion fumes in a dedicated conduct.

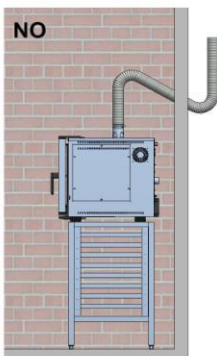
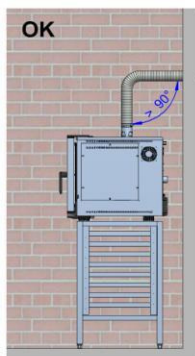
To conduce the combusted gases, follow the instructions and the recommendations here under:



Lay down towards the exterior the 4 sides of the fumes exhaust chimney of the appliance, in order to place on it the channeling pipe.



Connect the channeling pipe to the exhaust pipe of the appliance and fix it with an appropriate metal clamp.



ATTENTION:

- *The exhaust system does not have to present any edge inferior to 90° for its whole length.*
- *Install a chimney cover on the external top part of the exhaust pipe to prevent rain to come in.*
- *Avoid to have more than 2 mt exhaust channel, because in this case the burner operation could have problems.*

GAS TRANSFORMATION

ATTENTION

The work and interventions necessary for the transformation can be performed only by service personnel authorized by the manufacturer or by the manufacturer itself.

For the transformation to another gas type, for ex. from G20 to G31, it is necessary to set a gas regulating diaphragm.

In an installation with gas G31, the burner will have a diaphragm. To make a transformation opposite to the one in the example, remove the diaphragm.

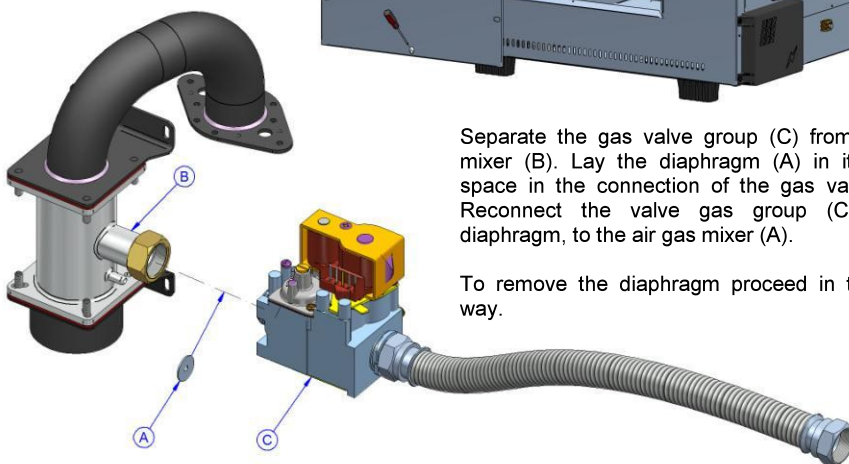
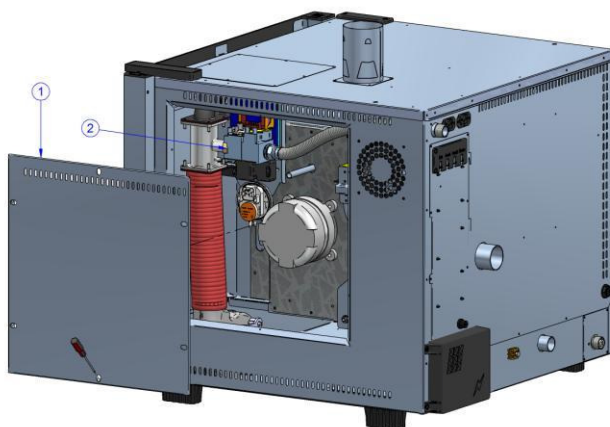
ATTENTION

Before beginning any transformation it is necessary to close the gas cut-off valve and stop the electrical supply.

To position the diaphragm proceed as follow:

Detach the protection panel on the right side of the appliance (1).

Identify the burner supplying unit in the components area (2).



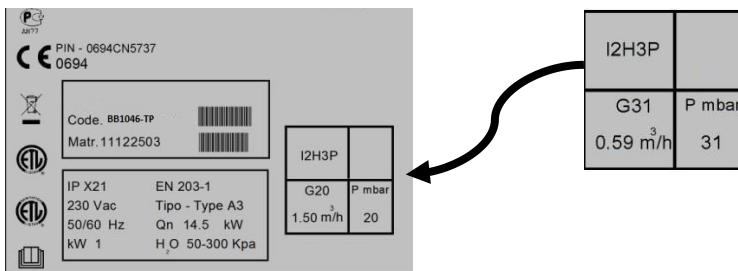
Separate the gas valve group (C) from the gas/air mixer (B). Lay the diaphragm (A) in its dedicated space in the connection of the gas valve unit (C). Reconnect the valve gas group (C), with the diaphragm, to the air gas mixer (A).

To remove the diaphragm proceed in the opposite way.

After having performed the connection, it is necessary to check the presence of eventual gas leaks with a dedicated spray, which does not cause corrosion. The use of open flames is strictly forbidden!


CORRECT DATA INSERTION IN THE SERIAL NUMBER LABEL

After the transformation it is compulsory to attach the adhesive label with the correct data on the serial number label which can be found on the left side of the appliance.



BURNER SAFETY LOCK

At first switching on (since there could be air in the circuit), after the transformation for a different gas or for technical problems, the burners could get locked (after the third unsuccessful try to light the flame on). This block is indicated by the display on the oven door with the message “Burner Block”.

To unlock the burner keep the key  pressed until the writing “Block” is canceled from the display.

In case the block gets repeated frequently, contact the technical service.

COMMISSIONING

Before switching the appliance on for the first time please check that:

- All connecting operations have been performed correctly;
- The film has been completely removed;
- The trays-holders have been assembled correctly;
- The main switch for up-stream electrical supply has been activated;
- The up-stream gas cut-off valve is open;
- The water supply cock is open.

USERS MANUAL

COOKING MODALITIES

Steam cooking (Temp. from 40° to 103° + Steam 100%)

(low-temperature steam: from 40° to 90° + Steam 100%)

(high-temperature steam: from 90° to 130° + Steam 100%)

Steam cooking is considered the most healthy and "dietetic" cooking system. Food cooks with the wet heat inside the chamber, preventing direct contact with water and in this way reducing any dissolving effect. Furthermore food cooks at relatively low temperatures, below 100 degrees, thus preventing excessive loss of vitamins and minerals while maintaining its flavor and aroma practically unchanged. Finally, steam cooking allows to avoid or at least reduce the use of seasonings which, in any case, do not cook at these low temperatures, giving as a result lighter and more digestible dishes.

- *Suitable to cook meat, fish and vegetables.*

Convention cooking (Temp. from 70° to 270°)

Convection cooking is based on the recirculation of hot air inside the chamber by means of the fans. This allows to obtain uniform browning of the food. Another advantage of convection cooking is that it is possible to bake different types of foods such as meat, fish and vegetables at the same time without mixing their flavors.

- *Suitable to grill, roast and cook au gratin.*

Convention and steam cooking (Temp. from 70° to 270° + Steam from 20% to 60%)

This method combines the use of hot air and steam, distributed in a homogeneous way, so that the food loses really few weight and remains tender inside. This efficient technique provides a remarkable reduction in the required working times

- *Suitable for roasts, roastbeefs, fish and stews.*

Convection and dry air cooking (Temp. from 70° to 270°+Dry from 10% to 100%)

This method is based on the use of hot air and the extraction of the humidity produced by the product while baking. It creates a dry baking environment to obtain fragrant, crispy and flaky products.

- *Suitable to bake bread, bread-sticks and biscuits.*

Cooking using core probe and chamber temperature

The GGM Series ovens provide gradual, measured, and controlled cooking of food: the electronic control technology allows to identify the type of product placed in the chamber and to manage the optimal amount of moisture and heat for the duration of the cooking programme, obtaining the same result regardless of the number of pans in the oven chamber.

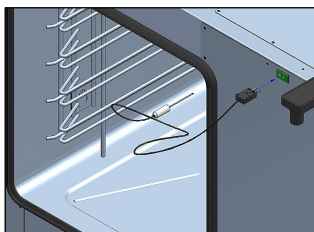
For this method, you need to use the cooking by core probe. The probe allows you to cook a certain food using the core temperature of the product as a reference.

By setting the temperature parameters related to the core of the product and the oven chamber, related to each other, you will get even cooking inside and outside the food item.

- **Suitable for chicken, roasts, pork shank and fowl.**

Vacuum cooking through control probe (optional) - Temp. from 40°C to 103°C

Vacuum cooking is very profitable under the nutritional, the qualitative and the hygienic point of view. Considering the nutritional side, the low cooking temperature used allows to limitate at the minimum the alterations of the vitaminic factors. Plus, the fact that cooking takes place in an ermetic closed environment avoids the wasting of the nutrients and, like all the low temperature cookings, reduces the normal weight loss of the products that comes with the traditional cookings.



The cooking programme cycle with vacuum probe (optional) is the same as the one explained for the core probe. In the core probe cooking mode, insert the probe in the specific vacuum outlet, as shown in the next figure.

Display shows the following symbol:




Multi-Point probe (optional):




The Multi-Point probe (optional accessory) is an advanced core probe, controlled by various sensors, which allows precision and detection of the temperature inside the product much more effectively than the traditional probes. The setting and the programming are the same as those of traditional "core probes". In addition, it has a number of specific alarms that warn the user of abnormal positioning or commissioning. After starting the preset cooking programme, the Multi-Point probe performs a check of about 90 seconds, after which it proceeds with the actual cooking program. If positioning errors are detected, an acoustic signal displays the error on display. If not restored within 90 seconds, the programme will stop automatically, displaying the error found on display.

VISION CONTROL PANEL


Once the electrical connection is completed (see page 52), at the first power supply wait about a minute to load the software. When the operation is completed the button  will light indicating the possibility to turn on the control panel. Press and hold the button for 3 seconds to turn on the oven. **Note:** the software loading operation occurs every time the machine is re-powered after a prolonged interruption of electrical supply.

Now the Vision control panel is operating with the home screen below:



Press the buttons  to access the menus indicated by their icon above.



The Slider  is used to regulate the setting of the numerical parameters of every option to be set up (scroll right or left until the desired value), to scroll the other icons pages (where available) and to scroll the pages of the recipes books. Confirm every setting with the button



SETTINGS MENU







Access and set up of the main system settings.


By pressing the icon  the User enters the following screen:



- **Language:** User's language setting
- **Date:** Date setting
- **Time:** Time setting
- **Colour:** It allows to choose the background image of the display and the colours to be used in the climate bar
- **HACCP:** report of all performed registrations when the machine is used. It is possible to export it on a USB key.
- **USB:** disable/enable USB pen drive – enable password to access USB pen drive (access to the menu with password)
- **Working parameters:** set up of the underground functional parameters of the oven (access allowed only to technical staff authorized with a password)
- **Information:** Information on firmware version of the device and the expansion card

With the arrows  and  scroll until the chosen option. Confirm with .

Use the Slider and the above mentioned arrows to set up the various options. Confirm always every setting with the button .

By pressing the button  the User gets back to the previous screen. Press more times to reach the main screen.



WORKING MODES:




Chef Mode –

in this menu it is possible to select various recipes setted and loaded in the Factory, or downloaded from our website and loaded in the Vision Panel with the USB key.

4 recipes per page will be visualized. Scroll the pages with the Slider and



select the desired recipe with the arrow buttons  and .


Confirm with the button .



Recipes Mode – in this menu it is possible to select various recipes saved by the User.

4 recipes per page will be visualized. Scroll the pages with the Slider

and select the desired recipe with the arrow buttons  and .

Confirm with the button .





Manual Mode – working mode completely free, manually managed by the operator by setting directly the desired data.


Scroll with the Slider to access the other available icons:



Cooling –

in every working mode it is possible to access the Cooling menu. This program allows to fast decrease the temperature in the oven baking chamber, with open door. Select the program by pressing

the icon  and start it with the button . The fans will be activated at the maximum speed to rapidly cool the oven chamber.

Once gained the desired result, press the button  to stop the running cycle.

Note: *by selecting a saved program that requires a starting temperature much lower than the temperature actually present in the oven chamber, the oven directly suggests the **Cooling option** that will stop automatically when the suitable temperature for the previously selected program will be reached.*




Washing – in every working mode it is possible to access the Washing menu. This option includes 4 washing programs ,which determinates the intensity of the cleaning cycle, 1 rinsing program and 1 refilling program. Select the icon



to access the following screen:



Go on the desired program and press . Start the washing cycle by pressing the button



- The **Refilling** option manages the substitution of the detergent and rinse agent. Insert the refilling tubes in the new tanks and start the refilling program. At its end the acoustic signal will indicate the correct execution of the program and the baking chamber washing system will be operative.

Note: in case the washing program is interrupted (by a blackout or by an intentional interruption by the operator), the power board will give an alarm, asking the compulsory starting of the rinsing program to cancel detergent traces in the oven chamber.

MANUAL PROGRAMMING:



Select the Manual menu . Following screen appears:



In this mode we find 4 icons for fast selection of the various food baking modes.

Here they are in detail:




Steam – fast selection for the pre-set program with optimal values for steam baking. The “Time” parameter is pre-defined on the “Infinite” value, to start a continuous baking program. All parameters are customizable, but at the next access the program will come back to the pre-defined values set by the Factory. To modify the parameters, press the button , perform the desired modifications and go on with the button  to save them. Choose if you want to save the program as new recipe (User), or use the same program for a single baking performance (Manual).



Convection –

fast selection for the pre-set program with optimal values for simple convection baking, without steam inlet. The “Time” parameter is pre-defined on the “Infinite” value, to start a continuous baking program. All parameters are customizable, but at the next access the program will come back to the pre-defined values set by the Factory. To modify

the parameters, press the button  perform the desired

modifications and go on with the button  to save them. Choose if you want to save the program as new recipe (User), or use the same program for a single baking performance (Manual).




Convection and steam – program that combines the characteristics of the above described processes. This mode is totally programmable and customizable accordingly to the User's needs. To access the set

up of the single parameters enter the menu Settings . Set

the desired values and confirm with the button .



When all parameters that compose the program are set, go on


with the button  to save it. Choose if you want to save the program as new recipe (User), or use the same program for a single baking performance (Manual).

At the next selection of this mode, the program will show the parameters settings related to the last performed baking.



Step – with this mode it is possible to divide the program to be saved into different baking steps. It will be possible to set time, temperature, fan speed and climate in an independent way for each step of the program, for a total of 10 steps for each program.

Enter the menu Step by pressing the icon . Press the button . The number corresponding to the Step to be programmed will light. With the arrow buttons and the Slider set the desired baking values for this Step and confirm each

value with the button . Once the last parameter has been set (Climate) it is possible to decide to save the program as a single Step or add other Steps. To pass

to the following Step press always the icon  and repeat the programming like before. Once all desired baking parameters are set, save the program as new

recipe (User), or execute it in a single mode (Manual), always by pressing the icon



Hereinafter it will be possible to edit and modify every time the programmed Steps with the button



and pass from one Step to another always with the same button.

- **Elimination of a Step:** If a Step in a program is not necessary it will be possible to cancel it with this simple operation:

7. Enter the Step mode

8. After that enter the Setting mode



9. Scrol the Steps until reaching the one to be cancelled

10. Keep the button  pressed for 3 seconds

11. this Step will be cancelled and the numerical sequence of the other steps that compose the program will be automatically updated.

12. Save the operation with the button






ATTENTION: if the operation is not saved at the end of the cancellation of one or more Steps, the modifications will be cancelled.




Delayed Start – in every baking mode (Chef, Recipes and Manual), it is possible to set the start of the chosen baking program at a determined time. Select the desired baking program, scroll with the Slider and entre the menu Delayed Start. Following screen will appear:




With the Slider, set the desired time for the program start and, in case it is necessary, the pre-heating phase. Confirm every setting with the button . Save with the button .

On the main screen the chosen program will appear together with the starting time. Press the button  to start the countdown, at whose end the program will start.

It is possible to interrupt every time the delayed start by pressing the button .

Press the button  until coming back to the main screen Home.

BAKING PARAMETERS:

Pre-heating :  With the pre-heating phase the oven reaches a temperature of about 30° more than the temperature value which is set in the first program baking step, in order to compensate the temperature decrease when the door is opened to put the product in the oven. At the end of this phase an acoustic signal is heard and the lights in the baking chamber flash. It is possible to put the product to be baked in the oven and when the door will be closed, the program will start the baking cycle. This operation can be selected or deselected accordingly to the User's needs in the programming phase or while modifying a program.



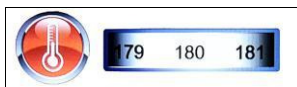
Time parameter –

it manages the various baking times and allows to set the modes Check Heart Probe and Multi-Timer. By scrolling until position INF, the time becomes endless.



Temperature parameter –

it manages the temperature settings set up for a baking program. If the mode Check Heart Probe is set, it allows to select the option ΔT .



Fan Speed parameter–

it manages the set up of the desired fan speed for the baking mode to be used:



- 5 – high speed
- 4 – medium speed
- 3 – low speed
- 2 – medium speed, semi-static
- 1 – low speed, semi-static

The **semi-static mode** stops the fans once the set-point temperature is reached and reactivates them at every starting of the heating elements, so that the temperature in the baking chamber remains constant. In this mode the User will obtain a baking result comparable to a baking in a static oven. The use of the semi-static mode will be underlined by the lighting of the writing “**Pulse**” on the display.



Climate parameter – this parameter manages the level of steam injection related to the baking cycle, and will therefore create a dry or humid climate in the baking chamber accordingly to the User's needs.




MULTI-TIMER MODE AND CHECK HEART PROBE

- Multi-Timer:**

in this mode it is possible to find 10 programmable timers that will act only and exclusively on a single baking program.

It is very useful to bake different products at the same temperature and climate but with different baking times.

The oven will reach the set temperature and climate, then the timers will independently regulate the different baking cycles. When the last set timer will expire, the oven will continue keeping constant the values of temperature and climate set during the programming phase.





In the "Manual" menu, select the chosen baking mode (Steam, Convection, Convection and steam) and select Settings .

When the value time is reached, scroll with the Slider over the 0, so that the function Multi is visualized:




Confirm the selection with the button .



Fig. 1 – Set the desired timers (max 59 minutes each),confirming each value with the button . After having set the desired timers, scroll the remaining ones with the arrows buttons until the parameter Temperature is visualized . After that, save all settings with the button . When the program will start with the button , the timers will start counting (**Fig. 2**). The timer of a different colour will be the first to end and will correspond to the tray number to be pulled out. At the end of each counting the chamber lights light and the acoustic signal is activated. Open the door and pull out the tray.


ATTENTION: the baking with the next timer will start only when the door will be closed. If the door will still be open, the oven will remain in stand-by.

During the baking program execution, it is possible to add other timers, modify the ones already set up, or exit the Multi mode by pressing the button “Modify” .



In case the Multi mode needs to be canceled by the program (also in case of running baking),enter the Settings menu  and in the Time parameter scroll the Slider to pass from “Multi” mode to a specific time.

- **Check Heart Probe:**


The check heart probe parameter substitutes the baking time value, allowing to use the achievement of a determined product temperature as ending of the baking program.

In the chosen baking mode select the Settings menu . After having visualized the time value, scroll with the Slider over 0, until the function Probe appears, underlined in the figure here under:



Confirm the selection with the button . After that it is necessary to set the temperature that the probe will have to feel in order to stop the baking cycle. Confirm the value with the button . The next step is the setting of the temperature in the baking chamber. Following screen will appear:




now it is possible to set the desired value and after having confirmed the parameter always with the button  the programming of the other program parameters can continue (fan speed and climate).

Save with the button  (with name or for single baking).

Start the baking program with the button .

CHAMBER TEMPERATURE ΔT :


In the Check Heart Probe mode it is possible to manage also the temperature ΔT parameter. This parameter allows to program how many degrees more the tempertaure in the baking chamber must have in comparison with the temperature registered by the check heart probe or by the probe for in vacuum baking. This Δ will be automatically managed by the program, allowing an optimal progression of the temperature and climate in the oven chamber during all products baking cycle.

To set this delta, proceed as follows:
After having set and confirmed the referring temperature for the check heart probe, enter in the section ΔT from the temperature parameter by scrolling with the Slider (fig.1). Confirm with the  button.

Now it is possible to set the desired temperature as showed in picture 2:




Set the desired value and confirm with the button .
Go on with the programming of the remaining baking parameters and save the program as described


in the previous page. When starting the program with the button , following screen will be visualized. It is possible to modify the just set parameters also during the baking cycle, by pressing the specific icons.




EXECUTION OF A MANUAL PROGRAM



After having completed the Manual programming press the button  to start the chosen baking cycle. On the display following screen will appear:



When the program starts the icons in the bottom change and refer to the baking parameters. These parameters are always modifiable also during the baking cycle. Press the selected icon and change the parameters with the new desired values. Confirm with the button  and the modifications will be immediately in force.






At the end of the baking cycle the oven suggests the baking time extension. If necessary, select the extension and its duration. Confirm with the button . A new countdown related to the chosen extension will start. The baking parameters will remain the same. At the end of the baking extension, the same extension option will be suggested again. If further baking is necessary proceed as described here above, on the contrary the program will end.

EXECUTION OF A CHEF PROGRAM

Entering the menu  screen n. 1 appears with the list of available recipes. Scroll the recipes with the arrow buttons and the pages with the Slider. Select the desired recipe and press the button . After that, screen n. 2 will appear, which suggests the two main parameters to proceed with the real baking cycle.

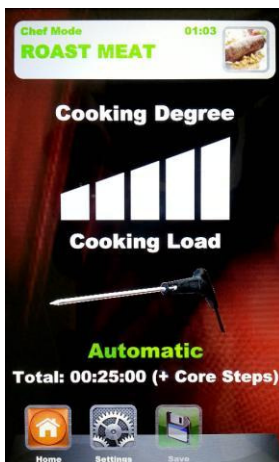


- **Cooking degree:** the Chef recipes are developed for a minimum baking suitable for the product to be baked (baking degree to 0). It is possible to increase the baking time by operating in the related scale.
- **Cooking Load:** the scale indicates the trays number in the oven. As pre-defined value at the first selection, the program will consider n. 1 tray in the oven. Increase the parameter accordingly to the trays number in the oven.

Press on  to regulate the “**Cooking degree**”, increase or decrease the scale with the Slider. Confirm the value with the button . Now it is possible to regulate the “**Cooking Load**”. Increase or decrease the scale with the Slider and confirm with the button . Save the new settings with the button . Now the baking program can start by pressing the button . The baking cycle and all its phases will therefore begin.

When the same Chef recipe will be recalled, the Vision control will suggest the last settings regarding the Cooking Degree and the Cooking Load.

In the programs where the check heart probe is used, while entering the baking program, following screen will be visualized:





instead of the setting related to the “Cooking Load”, we have an automatic setting that visualizes the use of the probe. The total baking time will be managed by setting the temperature that the probe will feel inside the product.

- ***We recommend a correct probe positioning in the product***

EXECUTION OF A RECIPE PROGRAM



Entering this menu, it is possible to find all the recipes saved by the User with the programming in the manual mode. Scroll the recipes with the arrow button and the pages with the Slider. Select the

desired recipe and press the button . Start the program by pressing the button . At the end of the cycle it will be possible to extend the baking time if necessary, as explained for the execution in manual mode.





Add –

in the Recipe mode it is possible to quickly add another customized recipe and save it with name without going also in Manual mode. Enter the menu. Following screen will be showed:



Now we are able to copy and rename a recipe (modifying it if necessary), or add a new one programming every single parameter. At the end, save with name the new recipe:



Use the arrow buttons to move through the lines and the Slider to scroll the specific letters. Confirm every digit with the button . At the end, press the button **OK** in the keyboard and save the name in the recipes storage, always with the button .



USB – import/export mode of baking programs.

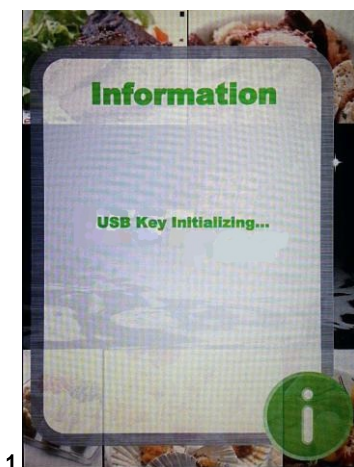


In the “Settings” menu, it is possible to enable or disable completely the section that belongs to the USB mode; it is also possible to protect the access recipes management with a password. Read the paragraph “Enabling USB menu” in the next chapter for all possible options.

The control is supplied with the enabled standard USB menu. To manage the recipes procedure act as follow:



Insert the USB key in its housing above the display. At the first insertion, the key is initialized and the pre-defined folder **ggmgastro** is automatically created (**fig. 1**).



When the initialization is completed, extract the key and insert it in the PC. In the **ggmgastro** folder we find the under-folder listed in the figure here under:

Nome	
	HACCP
	IMAGES
	PDF
	RECIPES

Folder that will contain the exported reports of the machine registrations

Folder that will contain the images to be associated to the recipes

Folder that will contain the PDF recipes files

Folder that will contain the saved recipes in .PPF format

PROCEDURE TO DOWNLOAD THE RECIPES FROM BESTFOR WEBSITE

Enter the website:

<https://www.ggmgaastro.com/>

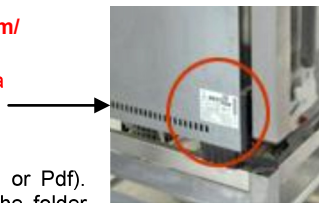
Enter the reserved area:

Recipe Area

Access the reserved area:

Access the reserved area

Insert the product code and the serial number to be found on the oven.




Download the desired recipes files (recipes .ppf, images .Jpg, or Pdf).

Now it is possible to up-load the Chef recipes (file .ppf) in the folder

GGM\Recipes the images in the folder **GGM\Images** the Pdf files in the folder **GGM\PDF** in the USB key.

Connect the USB kit to the Vision control. The electronic control recognizes the unit automatically and enables the managing menu, with which we will be able to import the downloaded recipes in the oven, as explained in the next paragraph.

Now, in the “Chef” and “Recipes” mode of the Vision control the icon  will be operating. It allows to import the recipes and the recipes cover images in the oven, and to export from the oven the customized recipes, saved by the User in the Manual programming mode (the saved files have the

extension .PPF). In the Chef mode, access the menu . You will access to the here under indicated screen:




we can choose between 3 options:


4. **Import:** to import automatically from the USB key all recipes present in the specific folder (downloaded from our website).
5. **Cancel selection:** to cancel the selected recipes with the arrow buttons.


6. Attach photo:

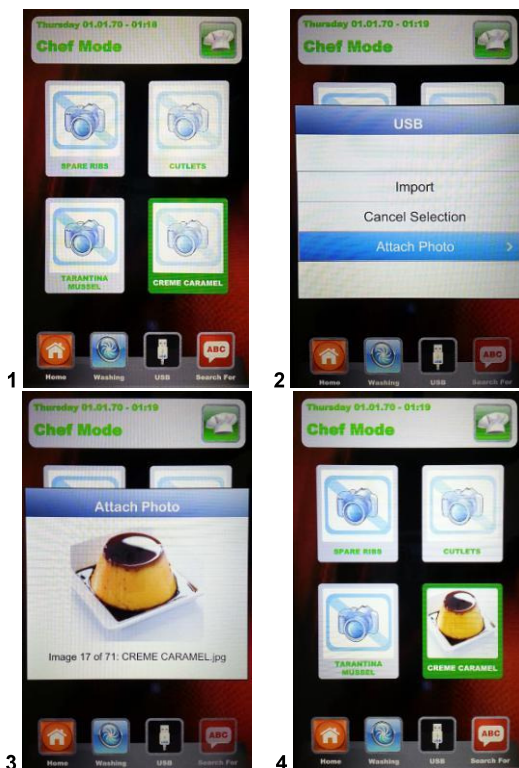
Option that allows, in case it is wished, to associate a picture to the selected recipe so to identify the recipe itself (in 1:1 format with optimal advised dimensions 100KB – max 600KB).

- *to match pictures and recipes, proceed as showed (example in Chef mode):*

In the **Chef** mode, select the recipe to which we want to match a picture (fig. 1). After that, enter the menu , select the writing

“Attach photo” and press  (fig. 2)

Scroll the images that are visualized until reaching the desired one for our recipe (fig. 3). Press  to confirm and the picture will be matched to the recipe (fig. 4).



The end of every selected operation will be underlined by an acoustic signal.

In **Recipes** mode, access the menu . The here under indicated screen appears:



In comparison with Chef mode, in this menu it is possible also to export the recipes saved by the User. The under menu “Export” allows to export all recipes in the folder of the Vision panel, or only the selected one.



The acoustic signal will inform about operation success.

After having completed the import or export operations, extract the USB key from the oven for other uses such as: back-up storage on a PC or installation on another oven of the Vision series.



ENABLING USB MENU

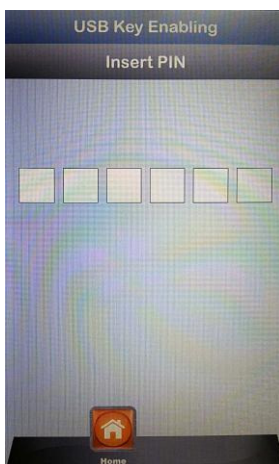
As mentioned at the beginning in the previous chapter, follow this procedure to:

3. Enable or disable the USB menu 
4. Protect with a password the access to the Menu , if the menu is enabled

From the Settings Menu in the Home Page, select the Menu USB



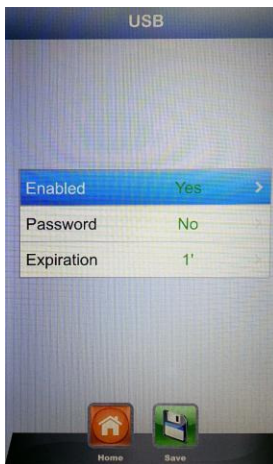
Following screen will appear:







Press in sequence the buttons:




The User enters the USB section setting menu. The next screen is the following:



- Enabling:** it allows to enable or disable the USB section in the Vision control.
 Select the desired option and confirm with the button . In case the menu is disabled, the button  disappears from the menus Chef and Recipes.
- Password:** it allows to protect with a password the access to the USB menu, if enabled.
 Enable the option with the Slider and confirm with the button . In case of password enabling, the next access to the USB menu is allowed only by typing the password (reported in the previous page).
- Expiry date:** when the password is enabled, the system allows to set for how many minutes it is possible to access the USB menu (by extracting and re-inserting the key) without typing the password again. After having extracted the key, the countdown starts and when it will be completed, at the next USB key reinsertion, it will be necessary to type again the password to enter the USB menu.
 Enter the option and scroll with the Slider until setting the desired minutes.
 Confirm with the button .

Note: when the USB key is inserted, the countdown is suspended and the USB menu is accessible every time.

At the end of all settings, save them with the button .





Research –very useful mode to filter the desired recipe when there are many recipes saved, both imported or saved by the User.



Access the menu . Following screen will appear:



Use the arrow buttons to move through the lines and the Slider to scroll the specific letters. Confirm every digit with the button . At the end press the button **OK** in the keyboard and confirm always with the button . Now the display will show the filtered recipes.

LAMPS AND BAKING ENDING:

At the start of each baking program, the lamps inside the chamber turn on and remain on until the end of the baking cycle. At the end of the program the lamps flash and an acoustic signal will be emitted.

ALARM CODES:

The error messages provided by the electronic control in case of operating anomalies are listed below. When one of the following errors is displayed, with the exception of error 009 which is self-resetting, you must contact your nearest customer service centre.

Er. 001 = the power board gives no feedback

Er. 002 = wrong firm-ware

Er. 003 = probe alarm: a probe is disconnected or short-circuited

Er. 004 = heating element anomaly

Er. 005 = program memory not working

Er. 006 = program for delayed start removed after setting

Er. 007 = blackout error: the baking could not resume after a blackout

Er. 008 = no network synchronism: the frequency of the network is unstable, or the power board is faulty.

Er. 009 = motor thermal protection: the power board has blocked the oven because of excessive heating of the motor. Once the anomaly is resolved, the oven returns operational.

Er. 010

011 = expansion board is not powered

012

013

Er. 015 = Disconnect vacuum probe to the cooking cycle in progress

Burner Block = safety burner block. The burner did not succeed in lighting on the flame for 3 consecutive times. To unlock the burner keep the key "Start/Stop" pressed until the writing "Block" disappears from the display.

Multi-point probe alarm:

- **External probe alarm** = Probe out of the cooking chamber.
- **Internal probe alarm** = Probe inside the firing chamber, but outside of the product.
Probe inserted in the product incorrectly.

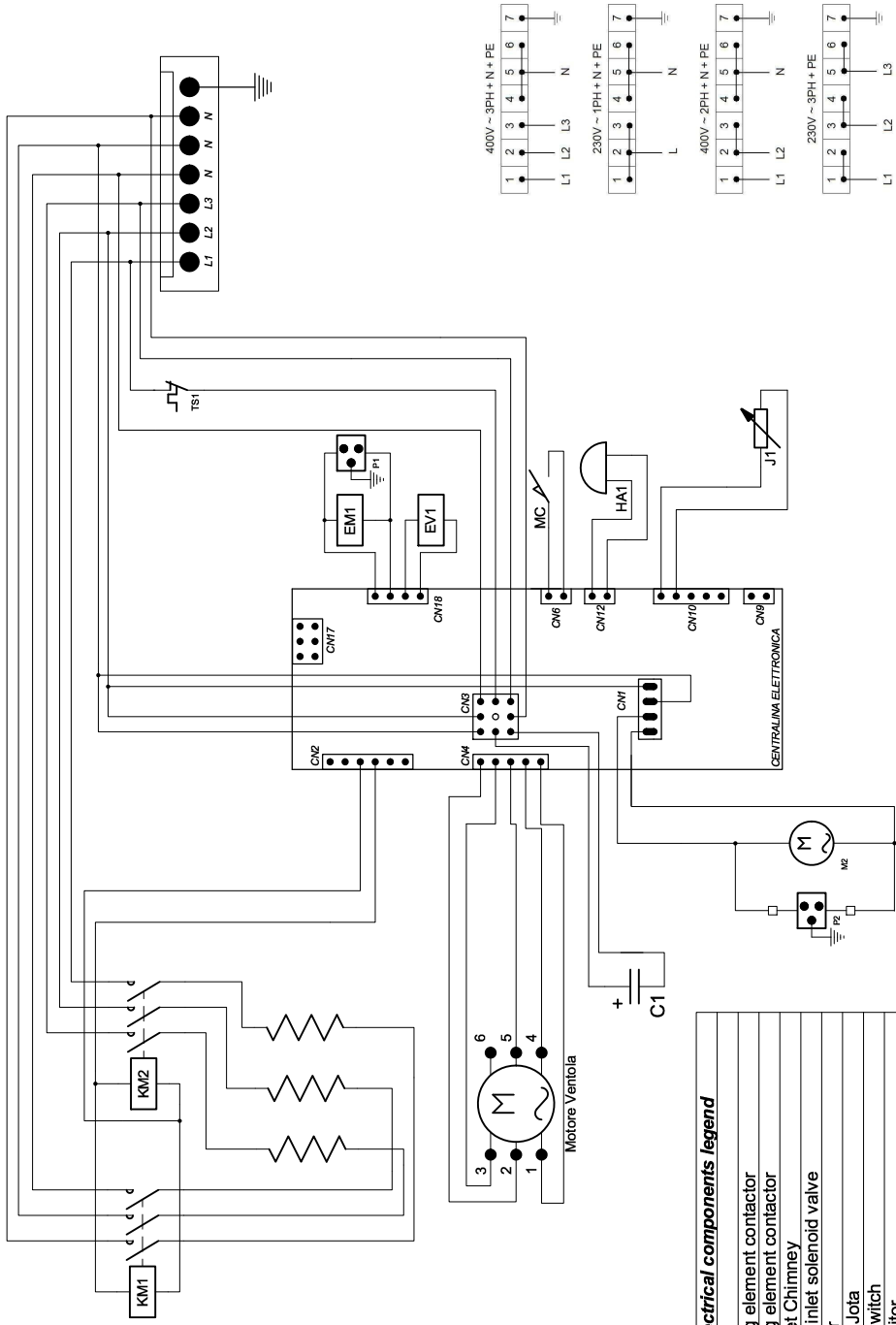
ROUTINE AND SPECIAL MAINTENANCE

The unit must be checked regularly by a specialized technician.


The oven is equipped with a thermal switch with manual reset which intervenes in case of overheating. To reset the thermal switch (after it has turned on), unscrew the plug on the lower left part of the oven back, then press the button to perform the reset. If the switch trips continuously, contact a specialized technician for a thorough check.

CLEANING AND CARE:

- To obtain a constant, automated degree of cleanliness and hygiene inside the chamber, you can purchase our "Automatic Washing Kit", available as option on request.
 - Do not clean the unit with a high-pressure cleaner or with direct jets of water.
 - During cleaning, turn off the power supply to the oven.
 - Clean the unit after it has cooled off.
 - Do not use cold water on hot glass.
 - The oven chamber should be cleaned daily in order to ensure maximum hygiene.
- It is advisable to leave the oven door ajar at the end of each work session, to safeguard the door closing seals.



Electrical components legend	
KM1	Heating element contactor
KM2	Heating element contactor
EM1	Magnet Chimney
EV1	Water inlet solenoid valve
HA1	Buzzer
J1	Probe Jota
MC	Door switch
C1	Capacitor
TS1	Safety thermostat
P1	Power socket hood
P2	Power socket steam condenser
M2	Cooling fan



Denominazione / Denomination
Schema elettrico

Tensione di alimentazione / Power supply
vedere tabella soprastante

COMBI-STEAMER

Data / Date	Page / Page
17/01/2014	1 / 1

Connettore centralina
Valvola Gas

Pressostato

Ventola Bruciatore

MC

HA1

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

CN12

CN10

CN9

CENTRALINA ELETTRONICA

Motore Ventola

+

C1

M2

J1

TS1

EV1

EM1

P1

CN7

CN2

CN4

CN8

CN6

INHALTSVERZEICHNIS

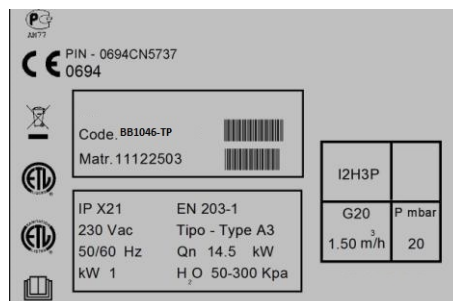
Inhaltsverzeichnis.....	87
Allgemeine Hinweise.....	88
Technische Daten Und Kennung.....	88
Bedienungsanleitungen Für Den Installateur.....	89
Befestigung Der Füße Und Der Wasserauffangschale:.....	91
Rückseite Des Ofens.....	93
Stromanschluss.....	94
Wasseranschluss.....	95
Gasanschluss.....	96
Betrieb Mit Vorgesehener Wärmezufuhr.....	97
Rauchevakurierung.....	98
Umrüstung Gas.....	99
Nennung Der Sachgemässen Daten Auf Dem Typenschild.....	100
Sicherheitssperre Des Brenners.....	100
Inbetriebsetzung.....	100
Bedienungsanleitungen Für Den Anwender.....	101
Kocharten.....	101
Bedienungsfeld Vision.....	103
Einstellungen Menü.....	104
Arbeitsmöglichkeiten:.....	105
Manuelle Programmierung:.....	107
Garparameter:.....	111
Multi-Timer Funktionsweise Und Kerntemperaturfühler.....	112
Kammer Temperatur Δt :.....	115
Ausführung Eines Manuellen Programms.....	116
Ausführung Eines Chefsprogramms.....	117
Ausführung Eines Rezepts Programms.....	118
Die Rezepten Von Der Webseite Herunterladen.....	121
Befähigung Vom Usb Menü.....	124
Alarmcoden:.....	126
Ordentliche Und Ausserordentliche Watung.....	127
Reinigung Und Pflege:.....	127
Massnahme Im Falle Von Langem Nichtgebrauchs.....	127
Anmerkungen:.....	127

ALLGEMEINE HINWEISE

- Dieses Handbuch ist zusammen mit dem Gerät auszuhändigen und muss während seiner gesamten Lebensdauer zur Verfügung stehen.
- Diese Anleitung muss in der Nähe des Geräts gut erreichbar aufbewahrt werden, damit sie jederzeit griffbereit ist.
- Die Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Ofens darf nur von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den vorliegenden Herstelleranweisungen und den jeweils geltenden Normen durchgeführt werden. Im Falle von Nichtbeachtung dieser Hinweisen, verfallen die Bedingungen der Garantie des Herstellers.
- Es ist verboten, Sicherheitseinrichtungen oder Vorrichtungen zu verschieben, zu beseitigen, zu deaktivieren oder zu unterbrechen, da sonst der Anspruch auf die Herstellergarantie verfällt.
- Das Gerät muss in den vorgesehenen Abständen der Wartung und Pflege durch qualifiziertes Personal der Herstellerfirma unterzogen werden.
- Der Backofen darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den er geplant, konstruiert und gesichert wurde, das heißt zum Backen aller Arten Brot und Konditoreiprodukte, zum Garen von allen frischen oder tiefgefrorenen Gastronomieprodukten, sowie zum Dampfgaren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Jeder anders geartete Gebrauch ist als zweckfremd anzusehen.
- Von der Einführung von Produkten mit hoher Alkoholkonzentration wird abgeraten.
- Der Ofen darf nur von Personal benutzt werden, das zu seinem Gebrauch angemessen ausgebildet wurde.
- Der Backraum und das Geräteinnere müssen täglich gereinigt werden; dies ist sowohl für das äußere Erscheinungsbild als auch aus hygienischen Gründen wichtig, sowie auch für den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes.
- Im Falle des längeren Nichtgebrauchs des Backofens sind alle Anschlüsse zu trennen (Strom- und Wasserversorgung).
- Das Gerät bei Funktionsstörungen oder Beschädigung ausschalten.
- Wenn Nichtoriginalersatzteile verwendet werden, könnte die perfekte Funktionsfähigkeit und Sicherheit des Ofens möglicherweise nicht gewährleistet sein; daher können Sie nur dann sicher sein, dass Ersatzteile und Arbeit der nötigen Qualität entsprechen, wenn Sie sich für Wartungs- und Reparaturarbeiten direkt an das autorisierte Personal der Herstellerfirma oder den Hersteller selbst wenden.
- Für einen besseren Betrieb und eine längere Haltbarkeit des Backofens empfiehlt der Hersteller zwischen der Wasserleitung und dem Backofen einen Wasserenthärter einzubauen.

TECHNISCHE DATEN UND KENNUNG

Die technischen Daten des Gerätes sind auf den Typenschild eingetragen, das sich auf der linken Geräteseite befindet. Bei allen Kommunikationen mit der Herstellerfirma oder dem Kundendienstzentrum muss jedes Mal Modell, Code und Seriennummer des Geräts angegeben werden.



BEDIENUNGSANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Vorbereitende Arbeiten:

Überprüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile des Ofens auf eventuelle Schäden. Wenn Transportschäden festgestellt werden, können dem Liefervertrag die nötigen Schritte zur Beantragung von Schadenersatz entnommen werden.

Während dem Aufstellen und der Installation sind folgende Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien einzuhalten:

- geltende gesetzliche Vorschriften und geltende nationale und örtliche Bestimmungen
- die Bauvorschriften und Brandschutznormen der Regionen;
- Gesetz Nr. 1083 vom 06.12.71 "Normen für die Sicherheit der Anwendung von Brenngasen" ;
- Rundschreiben Nr. 412/4183 vom 06.05.75 "Sicherheitsnormen für LPG-betriebene Küchenanlagen";
- Normen UNI - CIG 7129/72 "Normen für Gasanlagen, die über das LPG-Verteilernetz versorgt werden"
- die Unfallschutzvorschriften;
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens;
- die Richtlinien und Bestimmungen des Energieversorgungsunternehmens;
- die geltenden Bestimmungen der CEI;
- die Baurichtlinien über Anforderungen für Brandschutztechniken in Belüftungsanlagen;
- eventuelle außerordentliche, lokale Vorschriften;
- die Vorschriften über Arbeitsumgebungen;
- die Sicherheitsregeln für Küchen;
- Gesetz Nr. 1083 vom 06.12.71 "Normen für die Sicherheit der Anwendung von Brenngasen" ;
- Ministerialrundschreiben Nr. 68 vom 25.11.1959 und später folgende Varianten "Sicherheitsnormen für Netzwärmeanlagen" ;
- geltende Normen für Kamine und Anschlüsse;
- Richtlinien über Belüftungsanlagen für Küchen.

Ziehen Sie eventuell vorhandene Schutzfilme von den Außenwänden des Ofens ab; entfernen Sie den Film langsam und achten Sie darauf, dass alle Klebstoffspuren beseitigt werden. Eventuelle Klebstoffspuren können mit geeigneten Produkten beseitigt werden (z.B. mit Waschbenzin)

Das Gerät muss in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, möglichst unter einer Abzugshaube, um eine schnelle Dampfbeseitigung zu garantieren. Die von den geltenden Normen vorgeschriebenen Freiräume zur Zufuhr von Verbrennungsluft und für die Evakuierung von Gasaustritten beachten.

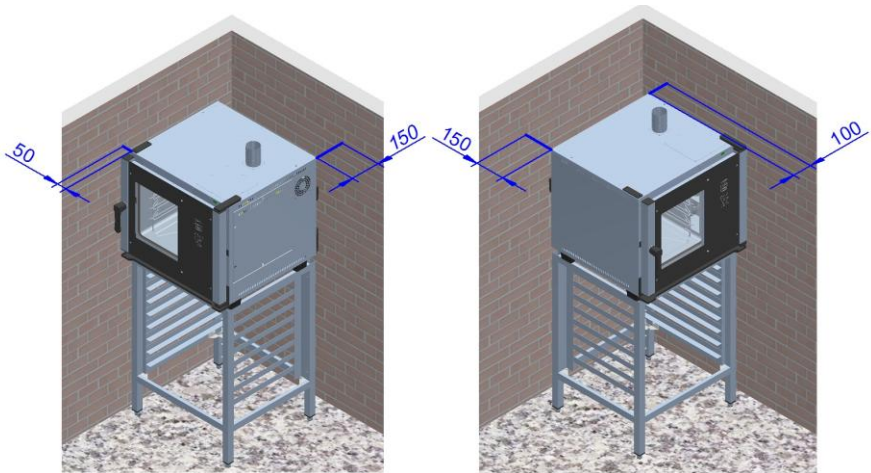
Die Umgebungstemperatur im Installationsraum darf nicht unter + 5° C sinken oder über + 40° C steigen; die Luftfeuchtigkeit muss bei Werten zwischen 40% und 75% liegen. Bei Werten die außerhalb dieser Bereiche liegen, könnte der Gerätebetrieb beeinträchtigt werden.

Für den Backofen ist ein Tisch vorgesehen, der in unserem Katalog abgebildet ist. Für die Nivellierung verfügt der Tisch über einstellbare Füße. Um die Nivellierung zu prüfen kann entweder eine Wasserwaage benutzt oder einfach ein Blech mit etwas Wasser in den Ofen gestellt werden.

Bei einer Aufstellung des Backofens direkt auf dem Arbeitstisch muss das Gerätgewicht berücksichtigt werden (dieses findet man in den betreffenden technischen Datenblättern). Nach der Aufstellung des Backofens, sich vergewissern, dass er vollkommen gerade steht. Für diesen Vorgang

kann eine normale Wasserwaage benutzt werden. Das Nichtbeachten dieser Bedingung kann den ordnungsgemäßen Gerätebetrieb beeinträchtigen.

In der nachfolgenden Zeichnung findet man die Abstände zu den Wänden, die für eine sachgemäße Geräteventilation einzuhalten sind.



Sind die Abstände geringer oder wenn neben anderen, heiß werdenden Geräten (z.B. Friteusen) aufgestellt werden soll, müssen entsprechende Maßnahmen, wie beispielsweise ein Abstrahlungsschutz getroffen werden.

- Die Herstellerfirma rät jedoch, einen Abstand von 500 mm für Reinigungsarbeiten und den Kundendienst einzuhalten.
- Achten Sie darauf, dass die Öffnungen des Geräts nicht verstopft oder bedeckt werden.

BEFESTIGUNG DER FÜSSE UND DER WASSERAUFFANGSCHALE:

Nach Auspackung des Backofens, von der Rückseite die Wasserauffangschale abschrauben (Abb.1).

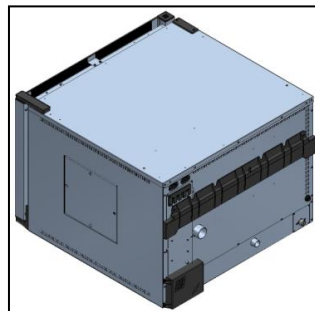


Fig.1

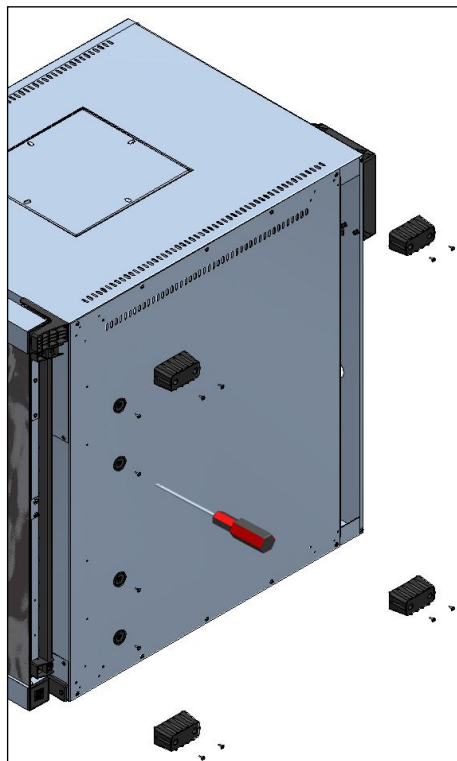


Fig.2

Nun die Schale in die Führungen einfügen (Abb. 3). Auf diese Weise kann die Schale zum Entleeren einfach herausgenommen werden.

Danach der Backofen an der linken Seite legen und mit den mitgelieferten Schrauben die 4 Füße und die Schalenführungen befestigen, wie in der Abbildung 2.

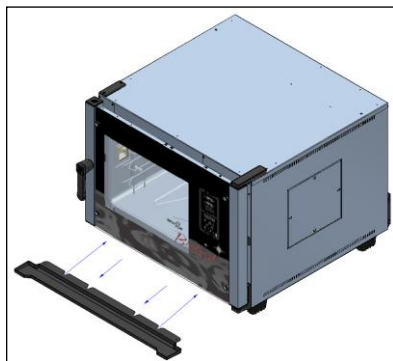
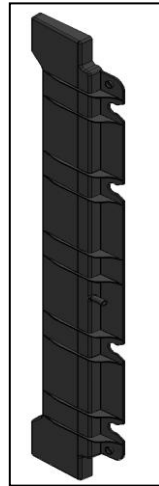


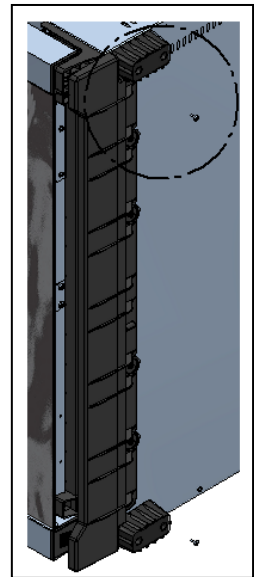
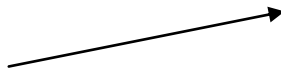
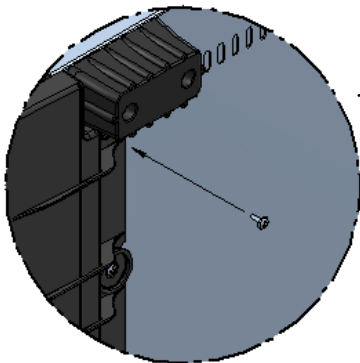
Fig.3

Wahlweise kann die Schale auch definitiv befestigt werden, indem der Abfluss mit einem Schlauch verbunden wird. Dazu wie folgt vorgehen:

mit einem Bohrer mit $\varnothing 5$ im Abfluss-Schlauch ein Loch anbringen .
Einen Abfluss-Schlauch $\varnothing 8$ anbringen, über den die in der Schale
angesammelte Flüssigkeit in einen externen Behälter oder direkt in
einen dedizierten Abfluss geleitet wird.



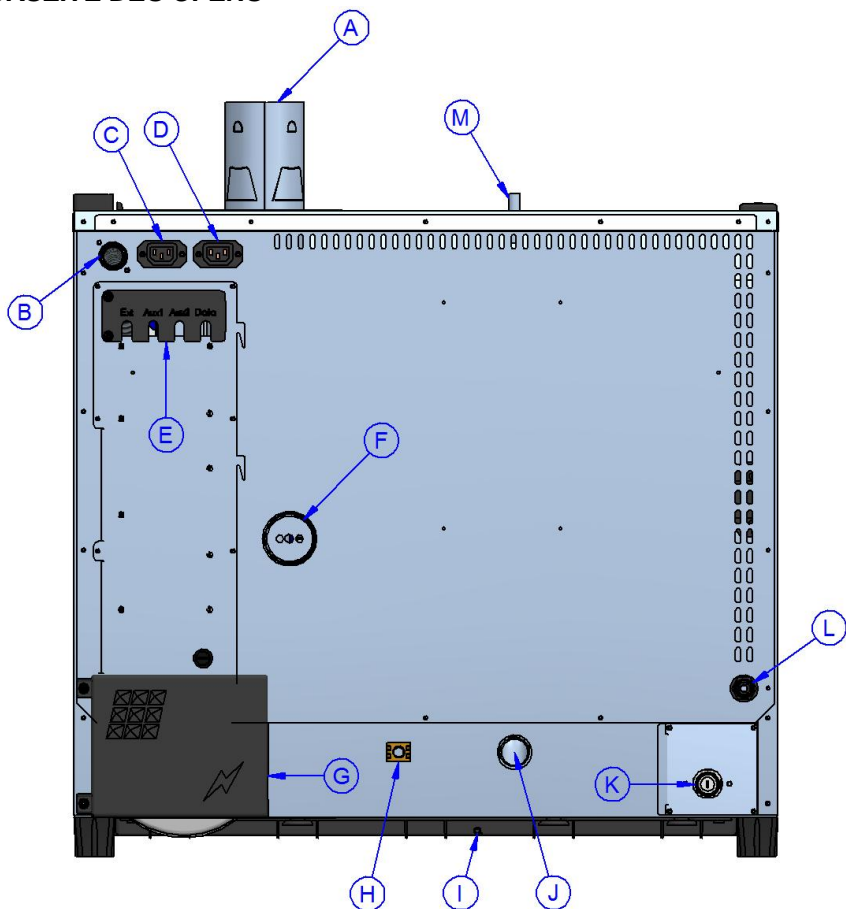
Die Schale in ihre Führungen einfügen und mit den mitgelieferten Schrauben wie abgebildet an den speziellen Bohrungen befestigen.



Achtung:

Nach der Aufstellung des Backofens, sich vergewissern, dass er auf eine vollkommen gerade Fläche steht. Diese Kontrolle kann mit einer gewöhnlichen Wasserwaage durchgeführt werden, oder mit einem mit Wasser gefüllten Blech, das in den Ofen geschoben wird. Das Nichtbeachten dieser Bedingung kann den ordnungsgemäßen Gerätebetrieb beeinträchtigen

RÜCKSEITE DES OFENS



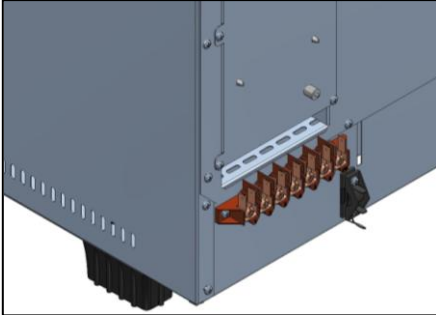
- A Rauchabzug Backraum (Ø 80mm) (In den Gasmodellen vorhanden)
- B Eintritt Gasversorgung (¾" Gas konisch Außengewinde) (In den Gasmodellen vorhanden)
- C Versorgung und Kontrolle Abzugshaube (nur die Haube darf hier angeschlossen werden)
- D Versorgung und Kontrolle Dampfkondensator (nur der Kondensator darf hier angeschlossen werden)
- E Anschluss für Zubehör und Optionals
- F Dampfabzug Backofenraum (Ø 50mm)
- G Zugriff Klemmenleiste Stromversorgung
- H Äquipotentialklemme
- I Ablauf der Wasserauffangsschale (Ø8mm)
- J Flüssigkeitsablauf Backraum (Ø 30mm)
- K Wassereintritt Dampferzeuger Backraum (¾" Außengewinde)
- L Anschluss für Waschsystem (sich auf die anbei gelieferten Gebrauchsanleitungen für das Waschsystem Kit beziehen)
- M Vakuumgerät (nur in den Modellen Gourmet)

STROMANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss ausschließlich von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Das Personal muss dabei die CEI-Spezifikationen und Vorschriften beachten.

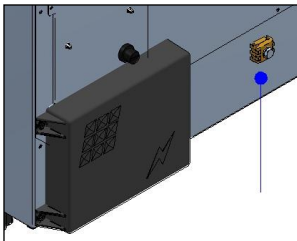
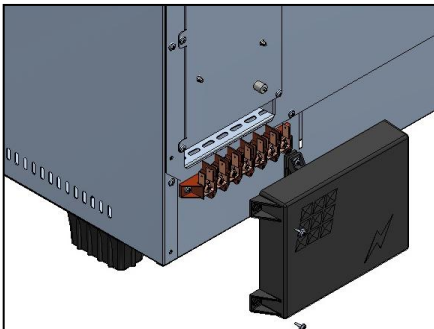
Das Gerät darf nur an das Netz angeschlossen werden, wenn eine mehrpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Öffnung zwischen den Kontakten für jeden Pol zwischen das Gerät und das Netz geschaltet wurde. Der Trennschalter muss leicht zugänglich in der Nähe des Backofens gestellt werden.

Nachstehend werden die verfügbaren Anschlüsse und das Vorgehen zum Auswechseln des Kabels im Bedarfsfall beschrieben.

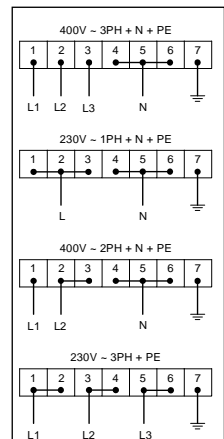


- Die seitliche Abbildung zeigt die Anschlußklemmenleiste des Backofens. Das Kabel an der speziellen Klemme befestigen und die Verkabelung herstellen.
- Nachstehend ist der Schaltplan mit den vorgesehenen Anschlüssen des Ofens abgebildet. Je nach Spannungsversorgung bei der Verkabelung die speziellen Brücken an der vorgesehen Position installieren. Die Schrauben fest anziehen, damit gefährliche Überhitzungen vermieden werden.

- Wie in der folgenden Abbildung gezeigt, nach dem Stromanschluss, den Klemmenleistendeckel schließen



Achtung:
Nur Elektromodell
Für Gasmodell nicht verfügbar →

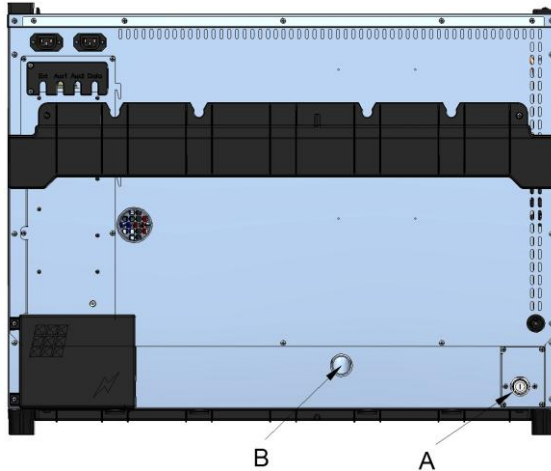


Mit einem Leiter mit Mindestquerschnitt 6 qmm die Äquipotentialklemme an die Erdungsanlage anschließen.

Das Anschlusskabel muss mindestens vom Typ H07 RN-F sein. Für Festanschlüsse müssen normgerechte Kabelkanäle verwendet werden.

WASSERANSCHLUSS

Empfohlen wird enthärtetes Wasser mit einem Härtegrad von 5°. Sollte der Wasserleitungsdruck nicht dem unten angegebenen Wert entsprechen, muss dem Ofen ein Druckminderer vorgeschaltet werden.

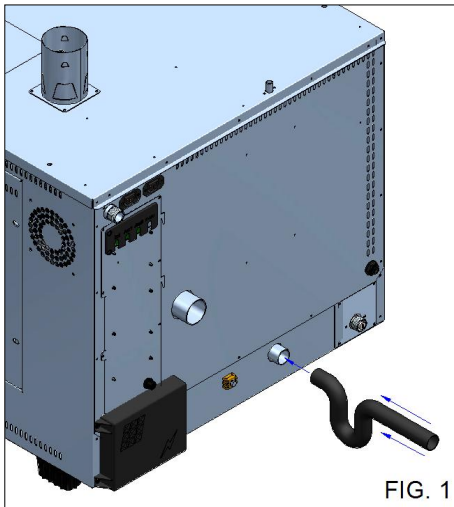


A. Wasserzufluss – $\frac{3}{4}$ "

B. Wasserabfluss – $\varnothing 30\text{mm}$

Achtung:

Das zufließende Wasser muss einen Druck zwischen 1 und 3 bar und eine Temperatur von höchstens 30° aufweisen.



Für den Anschluss des Backofen-Ablaufrohrs muss zur Gewährleistung des sachgemäßen Betriebs **unbedingt** ein passender Siphon verwendet werden (Abb. 1).

GASANSCHLUSS

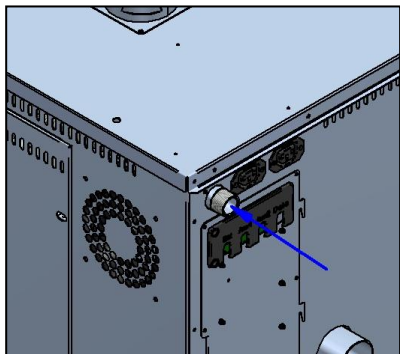
Der Anschluss an das Gasnetz darf nur von Fachpersonal mit ordnungsgemäßer Lizenz ausgeführt werden. Die Herstellerfirma lehnt jede Haftung ab, wenn diese Vorschrift nicht eingehalten wird.

Kategorie und Betrieb mit den Gasarten sind in nachfolgender Tabelle aufgeführt.

Country code	I2H	I2L	I2E	I2E+	I2N	I2R	I3B/P	I3+	I3P	I3B	I3R
AT	x						x		x		
BE				x	x		x	x	x	x	
CH	x						x	x	x		
CY							x	x		x	
CZ	x						x	x	x		
DE			x		x	x	x		x		x
DK	x						x				
EE	x					x	x				x
ES	x				x	x		x	x	x	x
FI	x						x				
FR	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
GB	x					x	x	x	x	x	x
GR	x				x	x	x	x	x	x	x
HU	x						x		x	x	
IE	x							x	x	x	
IS											
IT	x					x	x	x	x		x
LT	x										
LU			x								
LV	x										
MT											
NL	x	x					x		x		
NO	x					x	x				x
PL			x				x		x		
PT	x				x	x	x	x	x	x	x
RO	x	x	x				x		x		
SE	x						x				
SI	x				x	x	x	x	x		x
SK	x					x					x

Der Anschluss darf erst vorgenommen werden, nachdem die Genehmigung des Versorgungsunternehmens erteilt wurde.

Vor allem muss die Übereinstimmung der Backofenvorrüstung mit der vorhandenen Gasart geprüft werden (Typenschild und Zusatzschild). Wenn die vorhandene Gasart nicht mit den Angaben übereinstimmt, im Abschnitt "Umrüstung" nachlesen.



Der Anschluss an die Gasleitung kann dauerhaft oder mit einem vorgeschalteten zertifizierten Sperrhahn abtrennbar ausgeführt werden. Der Hahn muss leicht zugänglich sein und sich in Gerätenähe befinden. Wenn flexible Schläuche verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Stahl bestehen und den Anforderungen der für sie geltenden Normen entsprechen. Es ist strengstens verboten, den Durchmesser des Gasanschlusses zu verkleinern.

Nach Fertigstellung des Anschlusses ist die Dichte mit Hilfe eines Lecksuchsprays, das keine Korrosion verursacht, zu überprüfen. Die Anwendung von offenem Feuer ist strengstens verboten!

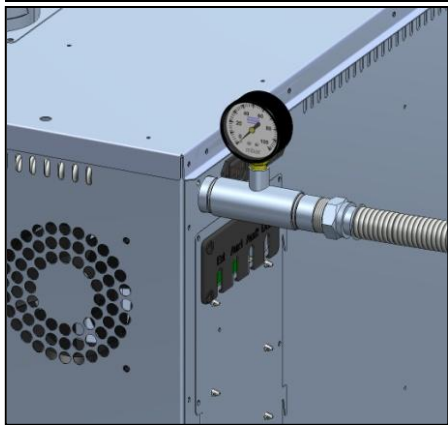
ANSCHLUSSDRUCKKONTROLLE

Der Anschlussdruck muss bei ausgeschaltetem Gerät mit einem Druckmesser gemessen werden, der gemessene Wert muss mit dem Druckwert in der nachfolgenden Tabelle übereinstimmen.

Länder: AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MK, MT, NO, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR.

I2H	G20	20 mbar	
I2H	G20	25 mbar	(solo HU)
I3P	G31	30 mbar	
I3P	G31	37 mbar	
I3p	G31	50 mbar	

Die hier aufgelisteten Gasfamilien und -gruppen können in Übereinstimmung mit der Richtlinie EN437:2009 und den diesbezüglichen Gesetzen der betreffenden Länder kombiniert werden.



Für die Anschlussdruckkontrolle den Sperrhahn schließen und zwischen Versorgungsrohr und Gaseintritt des Gerätes einen T-Anschluss einsetzen. Am freien Ende des "T"-Anschlusses ein geeignetes Manometer anschließen und den Druck messen.

Achtung

Den Gasdruck nur bei ausgeschaltetem Gerät messen.

Wenn der Druckwert nicht mit dem Wert der Tabelle übereinstimmt (mehr als 0,2 mbar unter dem Bezugswert) muss man sich an das zuständige Gaswerk wenden.

Das Unternehmen empfiehlt die Aufrechterhaltung einer fest installierten die Lehre, so haben Sie immer unter Kontrolle der Gasversorgung und den korrekten Druck.

BETRIEB MIT VORGESEHENER WÄRMEEINFÜHRUNG

Das Gerät wird werkseitig auf die Gasart G20 eingestellt. Die Vorrüstung des Backofens ist außerdem auf dem Typenschild auf der linken Geräteseite angegeben.

Es folgt die Tabelle der Einstellungen (das eigene Modell findet man mit Hilfe der Angaben auf dem Typenschild)

Model	GOURMET 511	GOURMET 1011	BISTROT 465	BISTROT 665	BISTROT 1065
Leistung Gas Familie I2H	8,0 kW	15,1 kW	11,6 kW	14,5 kW	16,5 kW
Leistung Gas Familie I3P	8,0 kW	15,3 kW	11,6 kW	14,5 kW	16,5 kW

Achtung:

Die Teile des Magnetventils, die vom Hersteller eingestellt und versiegelt wurden, dürfen aus keinem Grund verändert werden.

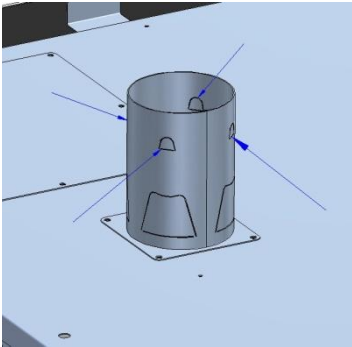
Falls man feststellt, dass sich die Nennleistung um mehr als 20% abweicht, muss ein zugelassener Techniker hinzugezogen werden.

RAUCHEVAKUIRUNG

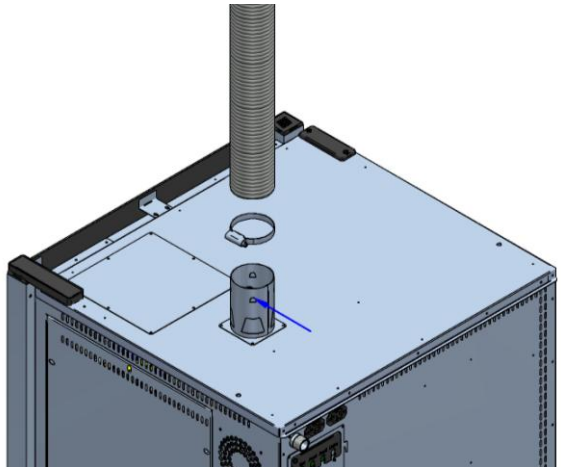
Da dieses Gerät zur Installationskategorie A3 gehört, ist für die Evakuierung der Verbrennungsrückstände kein Kaminanschluss erforderlich. Die Verbrennungsrückstände können in den Installationsraum geleitet werden. Zur Vermeidung einer nicht akzeptablen Konzentration gesundheitsschädlicher Substanzen, muss eine gute und ständige Lüftung gewährleistet sein.

Falls die vorgenannten Bedingungen nicht erfüllbar sind, kann man die Rauchgase der Verbrennung mit einer entsprechenden Kanalisierung ableiten.

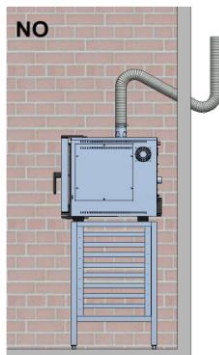
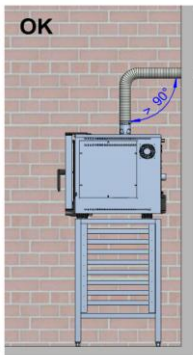
Für die Kanalisierung der Rauchgase, den nachstehenden Anweisungen und Warnungen folgen:



Die 4 Flügel auf dem Kamin des Geräte-Rauchabzugs nach außen biegen, damit eine Auflage für das Kanalisationsrohr entsteht.



Das Kanalisationsrohr mit dem Abzugsrohr des Gerätes verbinden und es mit einer geeigneten Metallschelle befestigen.



ACHTUNG:

- **Das Abzugssystem darf über seine gesamte Länge keine Winkel unter 90° aufweisen.**
- **Damit kein Regenwasser in den Rauchfang tritt, am äußeren Ende eine Kaminabdeckung montieren.**
- **Der Abzugskanal darf nicht länger als zwei Meter sein, andernfalls beeinträchtigt man den Brennerbetrieb.**

UMRÜSTUNG GAS

ACHTUNG

Die notwendigen Arbeiten und Eingriffe für die Umrüstung dürfen nur durch befugtes Personal des Kundendienstes, das vom Hersteller beauftragt wurde oder durch das Unternehmen selbst, ausgeführt werden.

Für die Umrüstung auf eine andere Gasart, z.B. von G20 auf G31, muss zur Regulierung des Gases eine Blende eingesetzt werden.

In einer Anlage mit Gas G31, ist der Brenner mit einer Blende ausgerüstet. Bei einer umgekehrten Umrüstung als der oben genannten, die Blende entfernen.

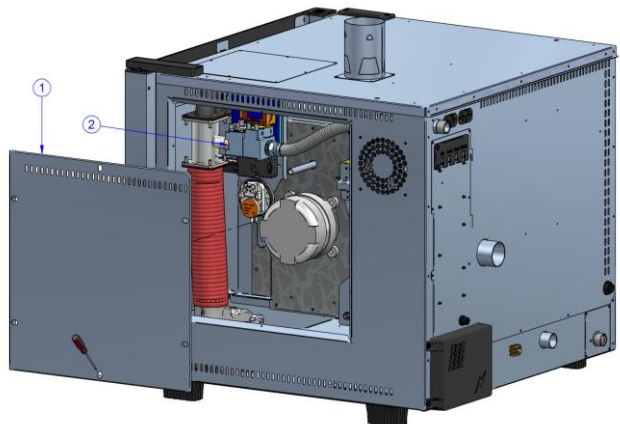
ACHTUNG

Bevor man eine Umrüstung beginnt, muss man den vorgeschalteten Sperrhahn schließen und die Stromversorgung abtrennen

Für die Anbringung der Blende wie folgt vorgehen:

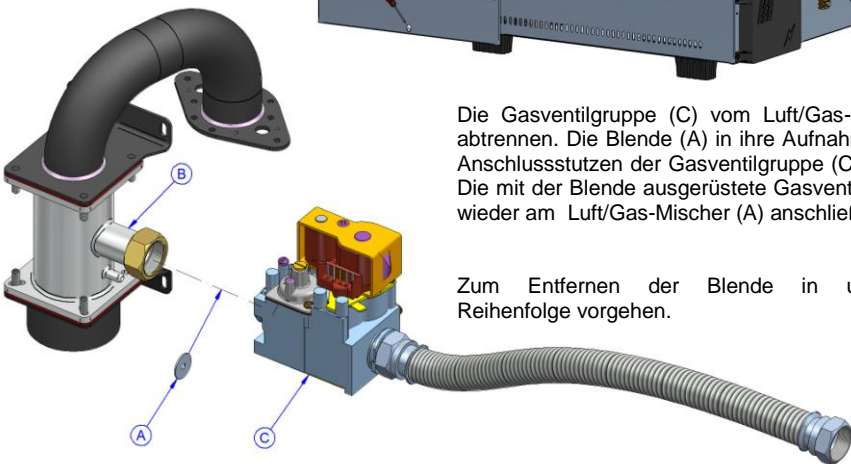
Das Schutzpaneel auf dem Boden des Gerätes entfernen.

Im Komponentenraum die Brennergasversorgungsgruppe ausfindig machen.



Die Gasventilgruppe (C) vom Luft/Gas-Mischer (B) abtrennen. Die Blende (A) in ihre Aufnahme auf dem Anschlussstutzen der Gasventilgruppe (C) einsetzen. Die mit der Blende ausgerüstete Gasventilgruppe (C) wieder am Luft/Gas-Mischer (A) anschließen.

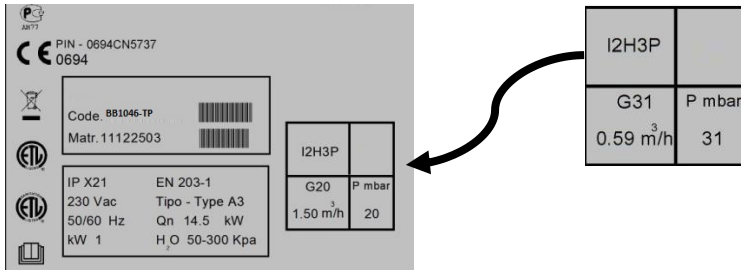
Zum Entfernen der Blende in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



Nach Fertigstellung des Anschlusses ist die Dichte mit Hilfe eines Lecksuchsprays, das keine Korrosion verursacht, zu überprüfen. Die Anwendung von offenem Feuer ist strengstens verboten!


NENNUNG DER SACHGEMÄSSEN DATEN AUF DEM TYPENSCHILD

Nach der Umrüstung muss man das Klebeschild mit den korrigierten Daten auf dem Typenschild auf der linken Geräteseite anbringen.



SICHERHEITSSPERRE DES BRENNERS

Nach einer Umrüstung auf eine andere Gasart oder wegen Problemen technischer Natur kann sich der Brenner während des ersten Starts (auf Grund von Lufteinschlüssen im Kreislauf) blockieren. Diese Blockierung wird von dem Display auf die Ofentür angezeigt mit der Schrift "Burner Block". Um

der Brenner wieder in Betrieb zu setzen die Taste  bedrückt halte bis die Schrift "Block" vom Display weggeht.

Tritt diese Blockierung häufiger auf, muss man den technischen Kundendienst verständigen.

INBETRIEBSETZUNG

Bevor man das Gerät zum ersten Mal startet, prüfen dass:

- alle Anschlussarbeiten ordnungsgemäß ausgeführt wurden
- die Folie vollständig entfernt wurde
- die Blechhalterführungen richtig montiert wurden;
- der Hauptschalter für die Stromzufuhr aktiviert wurde;
- der Sperrhahn vor dem Gerät geöffnet ist;
- der Wasserhahn geöffnet ist;

BEDIENUNGSANLEITUNGEN FÜR DEN ANWENDER

KOCHARTEN

Dampf (Temp. von 40° bis 103° + Steam 100%)

(Dampf bei niedriger Temperatur von 40° bis 90° + Steam 100%)

(Dampf bei hoher Temperatur von 90° bis 130° + Steam 100%)

Das Garen mit Dampf gilt als das gesündeste und "diätetischste" System. Darüber hinaus garen die Speisen dank der im Innern der Kammer herrschenden feuchten Hitze, so dass der direkte Kontakt der Lebensmittel mit Wasser vermieden wird und sie nicht verwässert werden; außerdem garen die Speisen bei relativ niedrigen Temperaturen, unter 100 Grad, wodurch der Verlust von Vitaminen und Mineralien weitgehend vermieden wird und Geschmack und Aromen praktisch unverändert bleiben. Das Garen mit Dampf ermöglicht daneben den weitgehenden Verzicht auf Gewürze, die aufgrund der niedrigen Temperatur jedenfalls nicht kochen und die Zubereitung der Rezepten folglich viel leichter und bekömmlicher wird.

- *Zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.*

Konvektionsgaren (Temp. von 70° bis 270°)

Das Konvektionsgaren besteht aus der Wiederverwendung heißer Luft, die dank der Lüfterräder in der Backofenkammer zirkuliert. Dadurch werden die Speisen sehr gleichmäßig angebraten. Ein weiterer Vorteil des Konvektions Garens ist, dass mehrere Lebensmittelarten, wie Fleisch, Fisch und Gemüse, gemeinsam gegart werden können, ohne ihre Aromen zu vermischen.

- *Zum Gratinieren, Grillen und Braten.*

Konvektionsgaren mit Dampf (Temp. von 70° bis 270° + Steam von 20% bis 60%)

Bei dieser Methode werden heiße Luft und Dampf gleichmäßig verteilt, so dass der Gewichtsverlust der Lebensmittel stark verringert wird und die Speisen zart bleiben. Daneben kann man mit dieser wirksamer Technik auch der Zeitaufwand verringern.

- *Für Braten, Roastbeef, Fischgerichte und Schmorbraten.*

Konvektionsgaren und trockene Luft (Temp. von 70° bis 270°+Dry von 10% bis 100%)

Bei dieser Methode wird heiße Luft zugeführt und die während des Garens entstehende Feuchtigkeit abgeführt. Dadurch ist die Garkammer besonders trocken, was den Lebensmitteln Wohlgeruch, Knusprigkeit und Mürbe verleiht.

- *Zum Backen von Brot, Grissini und Keksen*

Garen mit Kernfühler und Backraumtemperatur

Mit den Backöfen dieser Serie erhält man ein stufenweises, angemessenes und gesteuertes Garen der Lebensmittel: die Technik der elektronischen Steuerung ermöglicht die Bestimmung des in den Backraum gegebenen Produkts und regelt den optimalen Feuchtigkeitsanteil und die Wärme für die gesamte Garzeit des Programms. Dadurch erzielt man unabhängig von der Anzahl der Bleche im Backraum ein hervorragendes Ergebnis.

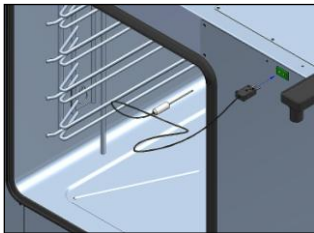
Für diese Garmethode muss der Kernfühler verwendet werden. Der Fühler ermöglicht, ein bestimmtes Lebensmittel mit Bezugnahme auf die Temperatur im Kern des Produktes zu garen.

Durch die Parameter für die Temperatur im Kern des Produkts und im Backofenraum, die miteinander verbunden sind, erhält man ein innen und außen gleichmäßig gegartes Lebensmittel.

- Für Hähnchen, Braten, Schweinshaxen und Geflügel.

Im Vakuum Backen mit Kerntemperaturfühler (optional) - Temp. von 40° bis 103°

Vakuumbacken ist sehr vorteilhaft aus dem Ernährungs-, Qualitäts- und Hygienesichtpunkt. Aus dem Ernährungssichtpunkt erlaubt die niedrige Backtemperatur, am geringsten die Vitamine zu alterieren. Darüber hinaus, da man in einem hermetisch geschlossenem Becher backt, vermeidet man die Zerstreuung der Ernährungsprinzipien und, wie beim Garen mit niedrigen Temperaturen, reduziert sich die Gewichtsabnahme, typisch bei traditionellem Backen.



Der Garprogrammzyklus mit Vakuumsonde (optionales Zubehör) ist mit dem des Kernfühlers gleich. Im Garmodus mit Kernfühler (*oben beschrieben*), steckt man, wie in der seitlichen Abbildung gezeigt, die Vakuumsonde in die betreffende Steckdose. Auf dem Display



erscheint das folgende Symbol:




Mehrpunktfühler (Option):

Der Mehrpunktfühler (optionales Zubehör) ist ein weiterentwickelter Kernfühler, der von mehreren Sensoren gesteuert wird, die eine weitaus höhere Präzision und bessere Temperaturmessung ermöglichen als ein herkömmlicher Fühler. Einstellung und Programmierung sind die gleichen wie im herkömmlichen Modus "Kernfühler". Zusätzlich gibt es eine sachbezogene Alarmreihe, die den Benutzer auf Abweichungen der Stellung oder der Funktionstüchtigkeit hinweisen. Nach dem Start des eingestellten Garprogramms, führt der Mehrpunktfühler eine etwa 90 Sekunden dauernde Kontrolle durch, danach startet das eigentliche Garprogramm. Wenn Stellungsfehler festgestellt werden, ertönt ein akustisches Signal und der Fehler ist auf dem Display 4 zu sehen. Erfolgt innerhalb 90 Sekunden keine

Rücksetzung, hält das Programm automatisch an und zeigt auf dem Display 4 den festgestellten Fehler.

BEDIENUNGSFELD VISION


Nachdem der elektrische Anschluss ausgeführt worden ist (Seite 94), bei der ersten Stromversorgung des Geräts ungefähr eine Minute warten, so dass das Software geladen wird. Am Ende dieser


Operation die Taste  erhellt sich und zeigt die Möglichkeit, das Bedienungsfeld einzuschalten. Die Taste für 3 Minuten drücken, um den Ofen einzuschalten.

Anmerkung: die Softwareladung passiert jedes Mal, wenn der Ofen nach einer langen Unterbrechung der Stromversorgung wieder benutzt wird.

Jetzt ist die Steuerung der Vision Steuereinheit funktionsfähig und zeigt den Home Bildschirm hier unten:



Die Tasten  drücken, um die Menü zu wählen, die von der entsprechenden, auf ihnen stehenden Ikone gekennzeichnet sind.

Die Taste Slider  wird benutzt, um die numerischen Parameter jeder Option zu regeln (nach rechts oder links bis zum gewünschten Wert scrollen), die anderen Seiten der Ikonen zu scrollen (wenn verfügbar) und die Seiten der Rezeptenbücher zu scrollen. Jede Einstellung mit der

Taste  bestätigen.

EINSTELLUNGEN MENÜ



Zugang und Regelung der Haupteinstellungen des Systems.


Beim Drücken der Ikone  sieht man folgenden Bildschirm:



- Sprache: Einstellung der Sprache des Anwenders
- Datum: Einstellung des Datums
- Zeit: Einstellung der Zeit
- Farbe: erlaubt, den Hintergrund des Displays und die Farben der Klimaleiste zu wählen.
- HACCP: Bericht aller Eintragungen von der Maschine im Betrieb, mit der Möglichkeit, sie in einem USB Speicher zu speichern.
- USB: macht der USB Speicher fähig/unfähig – macht Passwort fähig für den Zugang zum USB Speicher (Zugang zum Menü mit Passwort)
- Betriebsparameter: Einstellung der verborgenen Betriebsparameter des Ofens (autorisierter Zugang mit Passwort nur für technische Operatoren)
- Informationen: Informationen über Firmware Versionen des Geräts und der Erweiterungskarte

Mit der Pfeiltaste  und  bis zur gewählten Option scrollen. Mit der Taste  bestätigen.

Mit dem Slider und die obengenannten Pfeiltasten die verschiedenen Optionen einstellen. Jede Einstellung mit der Taste  bestätigen.

Mit der Taste  kehrt man zurück zum vorherigen Bildschirm. Mehrmals drücken, um bis zum Hauptbildschirm zu gelangen.

ARBEITSMÖGLICHKEITEN:



Funktionsweise Chef – in diesem Menü kann man verschiedene Rezepten wählen, die in der Firma geladen worden sind oder vom Anwender von unserer Webseite heruntergeladen und danach im Vision Schaltbrett mit einem USB Speicher geladen worden sind.

Man wird 4 Rezepten per Seite sehen. Die Seiten mit der Slider scrollen



und das gewünschte Rezept mit der Pfeiletasten  und  wählen.

Mit der Taste  bestätigen.



Funktionsweise Rezepten– in diesem Menü kann man verschiedene, vom Anwender vorher gespeicherte Rezepte wählen.

Man wird 4 Rezepten per Seite sehen. Die Seiten mit der Slider scrollen

und das gewünschte Rezept mit der Pfeiletasten  und  wählen.

Mit der Taste  bestätigen.





Funktionsweise Manuell– total freie Arbeitsmöglichkeit, die manuell vom Anwender durch direkter Einstellung der gewünschten Parameter geregelt wird.


Mit dem Slider scrollen, um die nächsten verfügbaren Ikonen zu sehen:



Abkühlung –

in jeder Arbeitsmöglichkeit ist es möglich, das Abkühlungsmenü zu wählen. Diese Programme erlaubt, schnell die Temperatur im Backkammer bei geöffneter Tür zu senken. Die Programme mit der

Ikone  wählen und sie mit der Taste  starten. Die Lüftungsräder werden mit der höchsten Geschwindigkeit aktiviert, um schnell die Backkammer des Ofens abzukühlen. Wenn das

gewünschte Ergebnis erworben ist, die Taste  drücken, um der Vorgang im Betrieb zu schlägt stoppen.

Anmerkung: wenn eine Programme gewählt wird, die am Anfang eine viel niedrigere Temperatur braucht statt die, die in der Backkammer tatsächlich gemessen wird, der Ofen direkt die **Abkühlungsoption** vor, die automatisch gestoppt wird, wenn die richtige Temperatur für die vorher gewählte Programme erreicht wird.



Spülung – in jeder Arbeitsmöglichkeit ist es möglich, das Spülungsmenü zu betreten. Diese Option verfügt über 4 Spülungsprogrammen, die die Stärke des Spülungsvorgangs bestimmen, 1 Spülgangprogramm und 1

Einfüllungsprogramm. Die Ikone  drücken, um folgenden Bildschirm zu sehen:




Die gewünschte Programm mit der Taste  wählen. Der Spülungsvorgangs mit der Taste  starten.

- Die Option Einfüllungen wird benutzt, um Spülmittel und Klarspülmittel zu ersetzen. Die Schlauche in der neuen Tanken einstecken und die Einfüllungsprogramme starten. Am Ende wird eine akustische Meldung die korrekte Ausführung des Programms melden und es wird möglich sein, das Spülungsprogramm der Backkammer zu starten.

Anmerkung: falls das Spülungsprogramm unterbrochen wird (wegen einem Blackout oder freiwillig vom Anwender), wird die Steuereinheit ein Alarm geben, und der Spülgang wird obligatorisch ausgeführt, um Spülmittelspuren von der Backkammer zu entfernen.

MANUELLE PROGRAMMIERUNG:

Das manuelle Menü mit der Taste  wählen. Man gelangt zum folgenden Bildschirm:



In dieser Funktionsweise werden 4 Ikonen gefunden, um schnell die verschiedenen Gararten der Speisen zu wählen.

Hier sind sie im Detail:



Dampf – schneller Zugang zum Programm, das schon die optimalen Parameter für Dampfgaren enthält. Der "Zeit" Parameter ist auf das Wert "Unendlich" eingestellt, um ein Programm mit dauerndem Garen anzubieten. Alle Parameter können persönlich gestaltet werden, aber bei jeder Benutzung wird das Programm zu den vom Hersteller eingestellten Werten zurückkehren. Um die


Parameter zu ändern, die Taste  drücken, die notwendigen Änderungen


ausführen und mit der Taste  zur nächsten Speicherungsphase weitergehen. Man kann das Programm als neues Rezept speichern (Anwender), oder dasselbe für eine einzelne Garsitzung benutzen (Manuell).



Konvektion – schneller Zugang zum Programm, das schon die optimalen Parameter für einfaches Heißluftgaren, ohne Dampf, enthält. Der "Zeit" Parameter ist auf das Wert "Unendlich" eingestellt, um ein Programm mit dauerndem Garen

anzubieten. Alle Parameter können persönlich gestaltet werden, aber bei jeder Benutzung wird das Programm zu den vom Hersteller eingestellten Werten


zurückkehren. Um die Parameter zu ändern, die Taste  drücken, die

notwendigen Änderungen ausführen und mit der Taste  zur nächsten Speicherungsphase weitergehen. Man kann das Programm als neues Rezept speichern (Anwender), oder dasselbe für eine einzelne Garsitzung benutzen (Manuell).




Konvektion Dampf– Programm, das die Eigenheiten der oben beschriebenen Programme vereint. Diese Funktionsweise ist völlig programmierbar und personalisierbar nach der Bedürfnissen des Anwenders. Um die einzelnen Parameter einzustellen das

Einstellungen Menü wählen .

Die gewünschten Werte einstellen und mit der Taste  bestätigen.



Nachdem alle Parameter des Programms eingestellt worden


sind, mit der Taste  zur nächsten Speicherungsphase weitergehen. Man kann das Programm als neues Rezept speichern (Anwender), oder dasselbe für eine einzelne Garsitzung benutzen (Manuell).


- Beim nächsten Zugang in dieser Funktionsweise, das Programm wird die beim letztem Garen eingestellten Parameter zeigen



Step – mit dieser Funktionsweise kann man das zu speichernde Programm in regelrechten Garphasen teilen. Man wird Zeit, Temperatur, Lüftungsrädersgeschwindigkeit und Klima für jedes Step des Programms selbständig regeln, bis zu höchstens 10 Step für jedes Programm.

Mit der Ikone  das Menü Step wählen. Die Taste  drücken. Die Nummer des Steps in Programmierungsphase wird sich erhellen. Mit der Pfeiltasten und dem Slider, die für das Step gewünschte Garparameter einstellen und jede Einstellung

mit der Taste  bestätigen. Nach der Einstellung des letzten Parameters (Klima), kann man das Programm als einzelnes Step speichern oder andere Steps

hinzufügen. Um zum nächsten Step weiterzugehen die Ikone  drücken und die Programmierung wie für das erste Step wiederholen. Nachdem alle gewünschten Steps eingestellt worden sind, das Programm als neues Rezept




speichern (Anwender), oder es in einzelne Funktionsweise ausführen
(Manuell), immer bei Wahl der Ikone .

Danach wird es jedem Moment möglich sein, die programmierten Steps zu ändern mit der Taste



und von einem Step zum anderen durchgehen immer mit der selben Taste.

Entfernung eines Steps : wenn ein Step in dem Programm nicht nötig ist, kann man das mit folgender einfacher Operationen entfernen:

1. Die Funktionsweise Step wählen
2. Danach Einstellungen  wählen
3. Die Steps scrollen, bis Erreichen des zu entfernenden Steps
4. Die Taste  für 3 Sekunden drücken.
5. Das gewählte Step wird entfernt und die numerische zunehmende Reihenfolge der anderen Steps, die das Programm bilden, wird automatisch geändert.
6. Die Operation mit der Taste  speichern.


ACHTUNG: wenn die Operation am Ende der Entfernung eines oder mehrere Steps nicht gespeichert wird, werden die ausgeführte Änderungen annulliert





Verzögerter Start – in jeder Funktionsweise (Chef, Rezepte und Manuell), ist es möglich, die Startzeit des gewählten Garprogramms zu einer vorgemerkten Zeit einzustellen. Das gewünschte Garprogramm wählen, mit dem Slider scrollen und das Menü Verzögerter Start wählen. Man wird folgenden Bildschirm finden:




Mit dem Slider, die gewünschte Startzeit des Programms und wenn nötig die Vorheizungsphase einstellen. Jede Einstellung mit der Taste  bestätigen. Mit der Taste  speichern. Auf dem

Hauptbildschirm wird man das gewählte Programm und die Startzeit sehen. Die Taste  drücken, um das Countdown zum verzögerten Start des Programms zu starten.

Es ist jeder Zeit möglich, der verzögerte Start immer beim drücken auf die Taste  zu unterbrechen.

Die Taste  drücken bis zum Home Hauptbildschirm.

GARPARAMETER:

Vorheizung:  die Vorheizungsphase bringt den Ofen zu einer Temperatur von circa 30°C mehr als die Temperatur des ersten Steps des gewählten Programms, um die Temperatursenkung nach Öffnen der Tür zum Backen zu begleichen. Am Ende dieser Phase hört man eine akustische Meldung und die Lichter im Backkammer leuchten. Man kann das Produkt im Ofen schieben und nach Schließen der Tür beginnt das Programm sein Garvorgang. Diese Option kann in der Programmierung- oder Editierungsphase eines Programms gewählt werden oder nicht, je nach Bedarf.

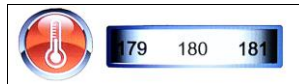


Zeit Parameter –

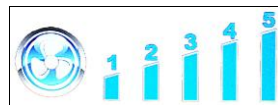
regelt die verschiedenen Garzeiten und erlaubt, die Funktionsweisen Kerntemperaturfühler und Multi-Timer einzustellen. Wenn man bis zu INF scrollt, erreicht man unendliche Zeit.



Temperatur Parameter – regelt die Temperatur Einstellungen des Garprogramms. Mit Einstellung der Funktionsweise Kerntemperaturfühler erlaubt er, die Option ΔT zu wählen.



Lüftungsrädersgeschwindigkeit Parameter – Einstellung der gewünschten Geschwindigkeit für die auszuwählende Funktionsweise:



- 5 – hohe Geschwindigkeit
- 4 – mittlere Geschwindigkeit
- 3 – niedrige Geschwindigkeit
- 2 – mittlere halb-statische Geschwindigkeit
- 1 – niedrige halb-statische Geschwindigkeit

Die **halbstatische Funktionsweise** stoppt die Lüftungsräder wenn die Setpoint Temperatur erreicht wird und aktiviert sie nach jeder Aktivierung der Heizkörper, so dass die temperatur im Backkammer konstant bleibt. Mit dieser Funktionsweise wird man fast wie in einem statischen Ofen backen können. Die halbstatische Funktionsweise wird beim Leuchten der Schrift "**Pulse**" auf dem Display markiert.



Klima Parameter –

dieser Parameter wird die Menge von Dampf im Garvorgang regeln, so dass er im Backkammer ein trockenes oder feuchtes Klima je nach Bedarf kreiert.




MULTI-TIMER FUNKTIONSWEISE UND KERNTemperaturFÜHLER

- **Multi-Timer:**

in dieser Funktionsweise wird man bis 10 einstellbare Timer finden, die in einem einzigen Programm tätig sein werden.

Sie ist sehr nützlich, um verschiedene Produkte mit derselben Temperatur und Klima, aber mit verschiedenen Garzeiten gleichzeitig zu backen.

Der Ofen wird die eingestellten Temperatur und Klima erreichen, dann werden die Timer die verschiedenen selbständigen Garzeiten regeln. Wenn auch der letzte Timer mit dem backen fertig ist, wird der Ofen die in der Programmierungsphase eingestellten Temperatur- und Klimawerten konstant behalten.





Im "Manuell" Menü die Garfunktionsweise wählen (Dampf, Konvektion, Konvektion und Dampf) und Einstellungen wählen .

Beim Wert Zeit, mit dem Slider bis über 0 scrollen, bis die Multi Funktion erreicht wird:





Die Wahl mit der Taste  bestätigen.



Bild 1 – die gewünschte Timer einstellen (höchstens 59 Minuten für jeden Timer), und jedes Wert mit der Taste  bestätigen. Wenn die gewünschten Timer eingestellt worden sind, die anderen Timer mit der Pfeiltasten scrollen, bis der Parameter „Temperatur“ erreicht wird . Danach alle Einstellungen mit der Taste  speichern. Beim nächsten Programmstart mit der Taste , fangen die Timer das Countdown an (**Bild 2**). Der Timer mit verschiedener Farbe wird der nächste zum Ende sein und wird mit der Nummer des Bleches übereinstimmen, das herauszuziehen ist. Am Ende jedes Countdown erhellen sich die Lichter im Backkammer und eine akustische Meldung wird aktiviert. Die Tür öffnen und das Blech herausziehen.

ANMERKUNG.: Nur beim Schließen der Tür wird der Ofen das Backen mit dem nächsten Timer wiederanfangen. Falls die Tür offen bleibt, wird der Ofen in Stand-by bleiben.

Während das Garen ist es möglich, andere Timer hinzufügen, die, die schon eingestellt sind, zu ändern, oder die Funktionsweise Multi zu verlassen, alles mit der Änderungstaste .

Falls man die Funktionsweise Multi vom Programm entfernen möchte (auch während das Garen), Einstellungen wählen  und im Parameter Zeit mit dem Slider scrollen, so dass man von „Multi“ auf eine gewünschte Zeit übergeht.


- **Kerntemperaturfühler:**

Der Parameter Kerntemperaturfühler ersetzt das Garzeitwert, indem man das Erreichen einer gewünschten Temperatur des Produktes als Ende des Garen benutzt.


In der gewählten Garfunktionsweise, das Menü Einstellungen wählen. Beim Wert Zeit , mit dem Slider über 0 scrollen bis zur Funktion Fühler, wie im Bild hier unter gezeigt :





Die Wahl mit der Taste  bestätigen.

Jetzt soll man die Temperatur einstellen, die das Fühler im Produkt fühlen muss, um der Garvorgang zu beenden. Das Wert mit der Taste  bestätigen. Im nächsten Step wird man die Temperatur im Backkammer regeln. Man wird folgendes Bildschirm sehen:



Jetzt wird man das gewünschte Wert einstellen und nachdem man den Parameter immer mit der Taste  bestätigt hat, wird man die anderen Parameter des Programms einstellen

(Lüftungsrädergeschwindigkeit und Klima). Mit der Taste  speichern (mit Name oder als einzelnes Garen).

Das Garprogramm mit der Taste  starten.

KAMMER TEMPERATUR ΔT :

In der Funktionsweise Kerntemperaturfühler ist es auch möglich, der Temperaturparameter ΔT zu regeln. Dieser parameter erlaubt einzustellen von wieviele Graden di Temperatur im Backkammer höher sein muss im Vergleich zur von Kerntemperaturfühler (oder Kerntemperaturfühler zum Vakuumkochen) gemessenen Temperatur. Dieses Δ wird automatisch vom Programm geregelt, um eine optimale Steigerung der Temperatur und Klima im Backkammer während dem ganzen Garvorgang zu gestatten.


Um dieses Differenzial einzustelln, wie folgt fortfahren:

Nachdem die Temperatur für das Kerntemperaturfühler eingestellt und bestätigt worden ist, vom Parameter Temperatur in der Sektion ΔT übergehen, beim Scrollen mit dem Slider (Bild1). Mit der


Taste  bestätigen.

Jetzt kann man die gewünschte Temperatur einstellen, wie Bild 2 zeigt:




Das gewünschte Wert einstellen und mit der Taste  bestätigen.

Die Programmierung der anderen Garparameter fortsetzen und das Programm speichern, wie es auf


vorherige Seite beschrieben wird. Beim Starten des Programms mit der Taste , wird man dieses Bildschirm sehen. Die gleich eingestellten Garparameter können auch während dem Garen geändert werden, indem man die spezifische Ikonen wählt.



AUSFÜHRUNG EINES MANUELLEN PROGRAMMS



Wenn die manuelle Programmierung beendet ist, die Taste  wählen, um das gewünschte Garvorgang zu starten. Auf dem Display wird man folgendes Bildschirm sehen:



Wenn das Programm startet, wechseln die Ikonen unten und beziehen sich zu den Kochparametern. Es ist immer möglich, diese Parameter auch während das Garen zu editieren und zu ändern. Die gewünschte Ikone wählen und die Parameter mit der neuen gewünschten Werten ändern. Mit der Taste , die Änderungen werden sofort wirkend sein.

Am Ende des Garvorgangs wird die Verlängerung der Garzeit vorgeschlagen. Wenn es nötig ist, die Verlängerung und ihrer dauer wählen. Mit der Taste  bestätigen. Das Countdown bezüglich der gewählten Verlängerung wird starten. Die Garparameter werden nicht geändert. Am Ende des verlängerten Garen wird nochmal dieselbe Verlängerungsoption vorgeschlagen. Wenn es nötig ist, weiter zu garen, kann man wie oben beschrieben fortfahren, wenn nicht, wird das Programm enden.

AUSFÜHRUNG EINES CHEFSPROGRAMMS

Im Menü  wird das Bildschirm 1 gezeigt, mit der Liste der verfügbaren Rezepten. Mit der Pfeiltasten die Rezepten und die Seiten mit dem Slider scrollen. Das gewünschte Rezept wählen und die Taste  drücken. Danach werden wir Bildschirm 2 sehen, das die zwei Hauptparameter vorschlägt, um mit dem echten Garen anzufangen.






1



2

- **Garstufe:** die Rezepte Chef sind für das geringste aber auf jeden Fall geeignetes Garen des Produktes verfasst (Garstufe 0). Die Garstufe des Produktes kann beim Wirken auf die entsprechende Skala gesteigert werden.
- **Backofenfüllung:** die Skala zeigt die Ladung von Bleche im Ofen. Als schon eingestelltes Wert beim erster Benutzung wird das Programm nur 1 Blech im Ofen rechnen. Der Parameter je nach der Nummer von Bleche im Ofen steigern.

Die Taste  drücken, um die “Garstufe” zu regeln, indem man mit dem Slider die Skala steigert oder mindert. Das Wert mit der Taste  bestätigen. Danach kann man die “Backofenfüllung” regeln, indem man mit dem Slider die Skala steigert oder mindert. Das Wert immer mit der Taste  bestätigen. Die gleich geregelten Einstellungen mit der Taste  speichern. Jetzt kann man das Garprogramm mit der Taste  starten. Der Garvorgang mit aller seiner Phasen wird auf diese Weise anfangen.

Beim nächster Benutzung desselben Chefsrezeptes wird die Vision Steuerung die letzten geregelten Einstellungen bezüglich Garstufe und Backofenfüllung vorschlagen.

In den Programmen mit Kerntemperaturfühler, beim Anfangen mit dem Programm werden wir folgenden Bildschirm finden:




Statt die Einstellung bezüglich der “Backofenfüllung”, finden wir ein automatisches Setting, das die Benutzung des Fühlers anzeigt. Die totale Garzeit wird von der Einstellung der Temperatur geregelt werden, die das Fühler im Produkt fühlen wird.


- ***Man empfiehlt, das Fühler im Produkt korrekt einzustecken.***

AUSFÜHRUNG EINES REZEPTEN PROGRAMMS



In diesem Menü findet man alle vom Anwender mit der Programmierung in der manuellen Funktionsweise gespeicherten Rezepten. Die Rezepten mit der Pfeiltasten und die Seiten mit dem

Slider scrollen. Das gewünschte Rezept wählen und die Taste  drücken. Das

Programm mit der Taste  starten. Am Ende des Vorgangs, wenn nötig, kann man die Garverlängerung wählen, wie bei der manuellen Funktionsweise erklärt.





Einfügen – in der Funktionsweise Rezept ist es möglich, schnell ein anderes personalisiertes Rezept hinzufügen und es mit Name speichern, ohne durch die manuelle Funktionsweise überzugehen. Das Menü wählen. Man wird folgenden Bildschirm finden:



Jetzt kann man ein Rezept kopieren oder wiedernennen (und gleichzeitig die notwendigen Änderungen beizutragen), oder ein neues hinzufügen, mit der Programmierung jedes einzelnen Parameter. Am Ende, mit Namen das neue Rezept speichern:



Die Pfeiltasten benutzen, um durch die Linien sich zu bewegen, und der Slider, um die spezifischen Buchstaben zu scrollen. Jede Buchstabe mit der Taste  bestätigen. Die Taste **OK** der Tastatur wählen und der Name im Rezeptenarchiv speichern, immer mit der Taste .



USB – Funktionsweise zum Importieren / Exportieren von Garprogrammen

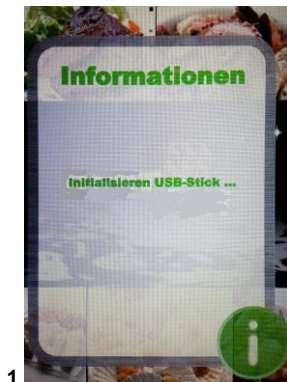


Im "Einstellungen" Menü kann man die Sektion bezüglich der USB Funktionsweise völlig befähigen oder unfähig machen. Man kann auch der Zugang zur Rezeptenregelung mit Passwort schützen. Der Paragraph "Befähigung Menü USB" im nächsten Kapitel für alle möglichen Optionen lesen.

Die Steuerung hat vom Werk das Menü USB schon befähigt. Um die Rezepten zu verwalten, wie folgend fortsetzen:



Der USB Speicher in seinem Sitz auf das Display einstecken. Beim ersten Einstecken wird die Speichereinheit initialisiert und der voreingestellte Ordner **ggmgastro** (Bild 1) wird kreiert.



1

Am Ende der Initialisierung der Speicher entnehmen und er im PC einstecken. Im **GGM Gastro** Ordner findet man die Unter-Ordner wie im Bild hier unten:

Nome	
	HACCP
	IMAGES
	PDF
	RECIPES

Ordner für alle exportierte Reports der Maschinenregistrierungen
 Ordner für die Bilder, die mit den Rezepten zu verknüpfen sind
 Ordner für die PDF Files der Rezepten
 Ordner für die in PPF gespeicherten Rezepten

DIE REZEPTEN VON DER WEBSEITE HERUNTERLADEN


Die Webseite öffnen: www.gmgastro.com/
Das reservierte Gebiet wählen : [Rezeptengebiet](#)
Zugang zum reservierten Gebiet [Zugang zum reservierten Gebiet](#)
Die auf den Ofen zu findende Artikelnummer und Seriennummer eintragen



Die gewünschten Rezeptenfiles downloaden (Rezepten .ppf, Bilder .Jpg, oder Pdf). Zu diesem Punkt kann man die Chefrezepte (File .ppf) im Ordner **GGM Gastro\Rezepten** im USB Speicher laden, die Bilder im Ordner **GGM Gastro\Bilder**, die Pdf Files im Ordner **GGM Gastro\PDF**

Der USB Speicher in die Vision Steuerung einstecken. Die elektronische Steuerung erkennt den Speicher automatisch und befähigt das Verwaltungsmenü, von dem man die heruntergeladene Rezepten im Ofen laden kann, wie im nächsten Paragraph erklärt wird.



Jetzt in der Funktionsweisen “Chef” und “Rezepte” der Vision Steuerung ist die Ikone  befähigt, so dass man die Rezepte und derer Bilder importieren kann, und die personalisierten Rezepte, die vom Anwender in der manuellen Funktionsweise programmiert wurden (gespeichert als Files .PPF) vom Ofen exportieren kann.



In der Funktionsweise Chef, das Menü  wählen. Folgender Bildschirm wird gezeigt:






Man findet 3 Optionen:

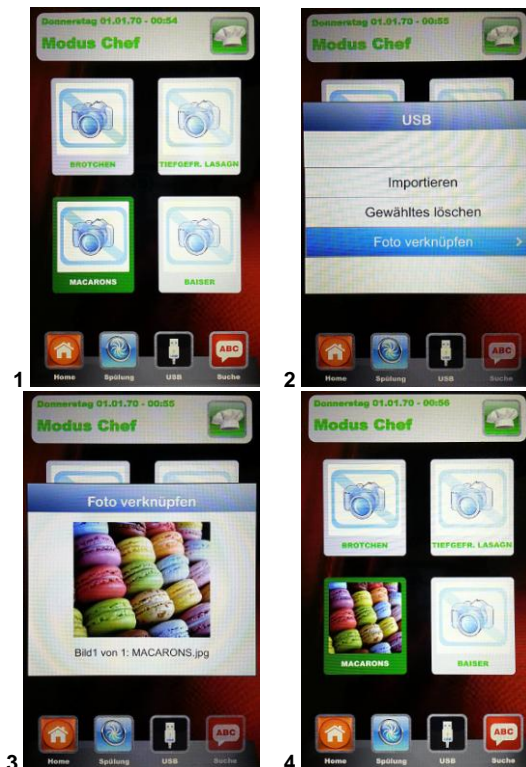
7. **Importieren:** importiert automatisch vom Speicher alle im entsprechenden Ordner gespeicherten Rezepte (die von unserer Webseite heruntergeladen wurden).
8. **Gewähltes löschen:** entfernt die gewählten Rezepte mit der Pfeiltasten.

9. Foto Verknüpfen:

diese Option erlaubt, wenn es gewünscht wird, ein Bild mit einem Rezept zu verknüpfen, das dasselbe Rezept identifiziert (in Format 1:1 mit optimalen empfohlenen Massen 100KB – höchstens 600KB).

- Um Fotos zur Rezepten zu verknüpfen, wie folgt fortfahren (Beispiel aus der Funktionsweise Chef):

In der Funktionsweise **Chef**, das Rezept wählen, für das man ein Foto verknüpfen möchte (Bild 1). Danach das Menü  wählen, das Schrift "Foto verknüpfen" wählen und die Taste  drücken (Bild 2). Die Bilder scrollen bis man das gewünschte Foto für das Rezept erreicht (Bild 3). Die Taste  als Bestätigung drücken und das Bild wird mit dem Rezept verknüpft (Bild 4).



Das Ende jeder Operation wird mit einer akustischer Meldung gemeldet.

In der Funktionsweise **Rezepte**, das Menü  wählen. Folgender Bildschirm wird gezeigt:



Im Vergleich mit der Funktionsweise Chef, in diesem Menü ist es auch möglich, die vom Anwender gespeicherten Rezepte exportieren. Das Unter-Menü "Exportieren" erlaubt, alle Rezepte im Ordner der Vision Steuerung oder nur das gewählte Rezept zu exportieren



Eine akustische Meldung meldet den Operationserfolg.

Nachdem man importiert und exportiert hat, kann der USB Speicher entzogen werden, um aus dem Ofen benutzt zu werden, zum Beispiel um ein Backup Archiv im PC zu schaffen oder um er in einem anderen Vision Ofen zu installieren.

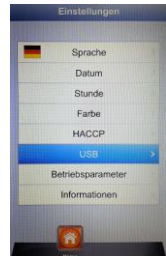


BEFÄHIGUNG VOM USB MENÜ

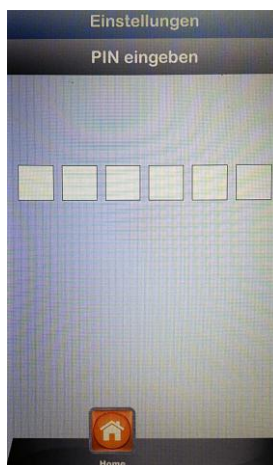
Wie am Anfang von vorigen Kapitel angedeutet, wie folgt fortfahren um:

3. das USB Menü zu befähigen oder unfähig zu machen 
4. mit Passwort den Zugang zum Menü  zu schützen, wenn befähigt

Aus dem Einstellungs Menü in Home Page, das USB Menü wählen



Man wird folgenden Bildschirm finden:

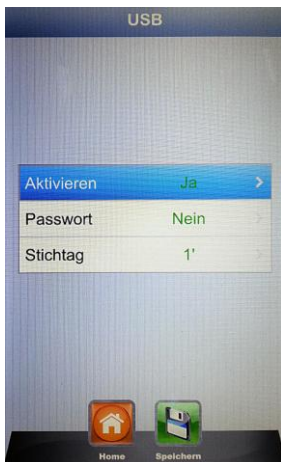


In Reihenfolge die Tasten





drücken


Man befindet sich auf diese Weise im Einstellungen Menü der USB Sektion. Der folgende Bildschirm wird das sein:




- **Aktivieren:** erlaubt, die USB Sektion der Vision Steuerung zu befähigen oder unfähig zu machen.

Die gewünschte Option wählen und mit der Taste  bestätigen. Falls das Menü unfähig gemacht worden ist, verschwindet die Taste  von den Menü Chef und Rezepte.

- **Password:** erlaubt, der Zugang zum USB Menü mit Passwort zu schützen, wenn befähigt. Die

Option mit dem Slider befähigen und mit der Taste  bestätigen. Falls das Passwort befähigt worden ist, ist der nächste Zugang in dem USB Menü nur mit Eingabe des Passworts möglich (sich auf voriger Seite beziehen).

- **Frist:** wenn das Passwort befähigt ist, erlaubt es zu regeln, für wie viele Minuten man den Zugang zum USB Menü hat (wenn man den Speicher entzieht und wieder einsteckt), ohne das Passwort neulich einzugeben. Nach Entziehung des Speichers startet das Countdown, am Ende dessen wird es nötig sein, das Passwort neulich einzugeben, um beim nächsten Einstecken des Speichers zum USB Menü Zugang zu haben.

Die Option wählen und mit dem Slider scrollen, um die gewünschten Minuten einzustellen. Mit der Taste  bestätigen.

Anmerkung: wenn der Speicher eingesteckt ist, wird das Countdown unterbrochen und der Zugang zum USB Menü ist jeder Zeit frei.

Am Ende aller Konfigurationen, die Einstellungen mit der Taste  speichern.





Suche – diese Funktionsweise ist sehr nützlich, um das gewünschte Rezept zwischen den vielen importierten oder vom Anwender gespeicherten Rezepten, die man im Ofen hat, zu filtern.



Das Menü wählen. Man wird folgenden Bildschirm finden:



Die Pfeiltasten benutzen, um durch die Linien sich zu bewegen, und der Slider, um die spezifischen Buchstaben zu scrollen. Jede Buchstabe mit der Taste  bestätigen. Die Taste OK der Tastatur wählen und immer mit der Taste  bestätigen. Jetzt wird das Display die filterten Rezepten zeigen.

ALARMCODEN:

Nachstehend werden die Fehlermeldungen aufgelistet, die die elektronische Steuerung im Falle von Anomalien zeigt. Bei einer folgenden Fehlermeldungen muss das Kundendienst kontaktiert werden, mit Ausnahme des Fehlercodes 009, der selbstwiederherstellbar ist.

Er. 001 = die Leistungskarte antwortet nicht

Er. 002 = falsches Firmware

Er. 003 = Kerntemperaturfühleralarm: ein Kerntemperaturfühler ist nicht angeschlossen oder es gibt ein Kurzschluss

Er. 004 = Anomalie der Heizwiderstände

Er. 005 = der Programmspeicher funktioniert nicht

Er. 006 = das Programm für verzögerten Start wurde nach Einstellung entfernt

Er. 007 = Fehler Blackout: Nach einem Blackout konnte das Garen nicht wiederhergestellt werden

Er. 008 = Fehlender Netzsynchronismus: die Netzfrequenz ist nicht stabil oder die Leistungskarte weist einen Defekt auf.

Er. 009 = Motor-Thermorelais: die Schutz des Motors gegen Überhitze hat sich aktiviert. Nachdem die Anomalie gelöst wird, funktioniert der Ofen wieder.

Er. 010

011

012

013

= Erweiterungskarte nicht versorgt.

Er. 015 = Zusammenhangslosigkeit des Kerntemperaturfühlers zum Vakuumbacken während dem Backen

Burner Block = Sicherheitssperre des Brenners: Auch nach 3 aufeinander folgenden Versuchen hat der Brenner die Flamme nicht gezündet. Zum Entriegeln des Brenners die Taste "Start/Stop" so lange drücken bis die Schrift "Block" auf dem Display gelöscht wird.

Alarme Multi-Point-Fühler:

- **Alarm Außenfühler** = Fühler außen am Backraum.
- **Alarm Innenfühler** = Fühler im Backraum, aber außerhalb des Produkts.
Fühler steckt unsachgemäß im Produkt.

ORDENTLICHE UND AUSSERORDENTLICHE WATUNG

Das Gerät muss regelmäßig von einem Fachtechniker einer Generalkontrolle unterzogen werden.

Der Backofen ist mit einer thermischen Abschaltvorrichtung mit manueller Rücksetzung ausgestattet, die im Falle von Übertemperatur ausgelöst wird. Um das Thermorelais zurückzusetzen (nach erfolgter Unterbrechung), die Kappe unten links an der Ofenrückseite aufschrauben. Dann durch Drücken der Taste die Rücksetzung komplettieren. Bei ständigen Unterbrechungen einen Fachtechniker für weitere Kontrollen hinzuziehen.

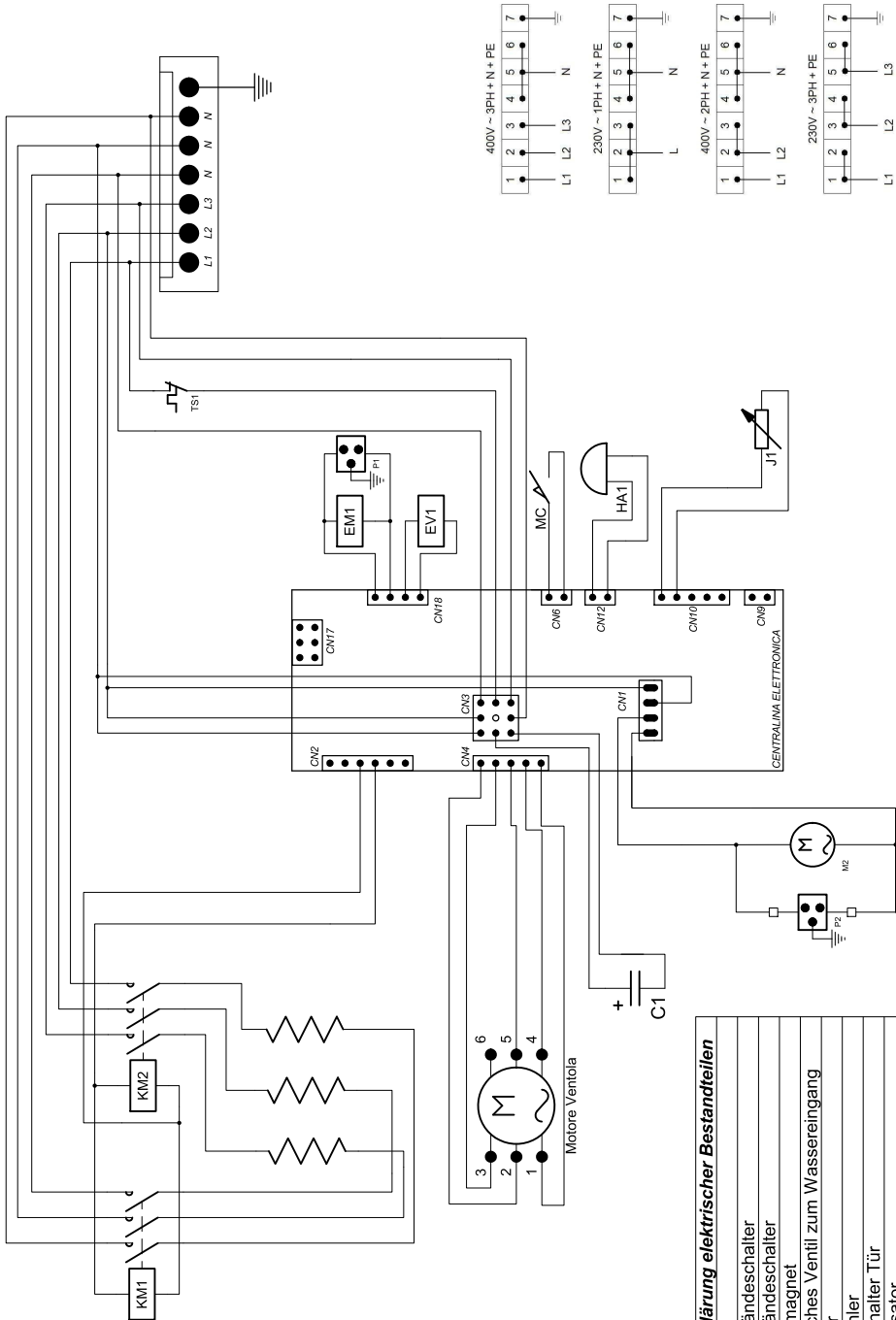
REINIGUNG UND PFLEGE:

- Für einen konstanten und automatisierten Reinigungs- und Hygieneniveau in der Backofenkammer verkaufen wir separat nach Anfrage ein "Kit Automatisches Reinigungssystem"
- Das Gerät darf auf keinen Fall mit einem Hochdruckreiniger oder direktem Wasserstrahl gespült werden.
- Während der Reinigung ist die Stromversorgung abzustellen.
- Das Gerät erst reinigen, nachdem es abgekühlt ist.
- Kein kaltes Wasser auf dem heißen Türglas verwenden.
- Um das höchste Hygiene-Niveau zu erreichen, sollte die Backofenkammer täglich gereinigt werden.
- Es empfiehlt sich die Tür nach einem Arbeitseinsatz die Backofentür nicht zu schließen, dadurch schützt man Abdichtung der Türschließung.

MASSNAHME IM FALLE VON LANGEM NICHTGEBRAUCHS

Vor einem längeren Nichtgebrauch des Gerätes (saisonbedingte Schließung, Ferien, usw.) sollte dieses gemäß der Anweisungen und der obengenannten Hinweise gereinigt werden. Alle elektrischen Vorrichtungen abtrennen und die vorgeschalteten Sperrventile schließen.

ANMERKUNGEN:



Zeichenerklärung elektrischer Bestandteilen	
KM1	Widerstandschalter
KM2	Widerstandschalter
EM1	Kaminsmagnet
EV1	Elektrisches Ventil zum Wassereingang
HA1	Summer
J1	Jota Fühler
MC	Mikroschalter Tür
C1	Kondensator
P1	Steckdose - Haube
P2	Steckdose - Dampfkondensator
M2	Klein Abkühlungsgebläse

Denominazione / Denominaton

Schema elettrico

COMBI-STEAMER

Tensione di alimentazione / Power supply

vedere tabella soprapstante

Data / Date

17/01/2014

Page / Page

1 / 1

Connettore centralina
Valvola Gas

Pressostato

Ventola Bruciatore

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

EV1

TS1

CN2

CN3

CN4

CN6

CN7

CN8

CN9

CN10

CN12

CN17

CN18

MC

HA1

J1

C1

M2

P2

EM1

SOMMAIRE

Recommandations Générales	129
Informations Techniques Et Identification	129
Manuel Pour L'installateur	130
Opérations Préliminaires:.....	130
Fixation Des Pieds Et Du Bac De Collecte De L'eau :	132
Vue De L' Arrière De L'appareil	134
Branchement Electrique	135
Raccordement A' L'eau	136
Raccordement Du Gas	137
Contrôle De La Pression De Raccordement	138
Fonctionnement Selon Le Débit Thermique Prévu.....	138
Evacuation Des Fumées.....	139
Transformation Du Gaz	140
Application Des Données Corrigées A La Plaque Signalétique.....	141
Blocage De Sécurité Du Brûleur	141
Mise En Marche	141
Modalités De Cuisson.....	142
Panneau De Contrôle Vision	144
Menu Réglages	145
Modalités De Travail:.....	146
Programmation Manuelle:.....	148
Paramètres De Cuisson:.....	152
Modalité Multi-Minuterie Et Sonde Au Cœur	153
Température Chambre Δt:	156
Execution D'un Programme Manuel	157
Execution D'un Programme Chef	158
Execution D'un Programme Recette.....	159
Procédure Pour Télécharger Les Recettes Du Site GGM Gastro	162
Habilitation Menu Usb	165
Codes D'alarme:.....	167
Entretien Ordinaire Et Extraordinaire	168
Nettoyage Et Entretien	168
Mesures À Adopter En Cas D'inactivité Prolongée	168
Remarques:.....	168

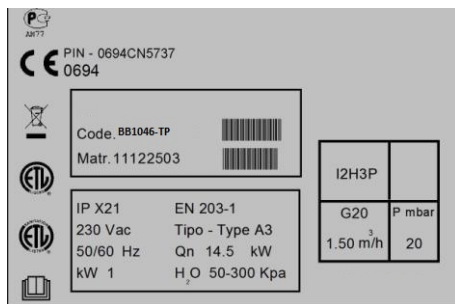
RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- Ce manuel doit être livré avec l'appareil et doit l'accompagner pendant tout son cycle de vie.
- Ces instructions doivent être conservées à proximité de l'appareil, à un endroit facilement accessible, pour en faciliter la consultation.
- L'installation, la mise en service et la maintenance du four doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et conformément aux instructions présentes du fabricant, selon les normes en vigueur. Si ces instructions ne viennent pas respectées, les conditions de garantie du constructeur ne sont plus valables.
- Aucun des systèmes ou des dispositifs de sécurité ne doit être déplacé, enlevé, désactivé ou interrompu, sous peine d'annulation de la garantie offerte par le fabricant.
- L'appareil doit faire l'objet d'une maintenance régulière, selon les temps prévus, effectuée par le personnel qualifié du Fabricant.
- Le four doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu, construit et protégé, c'est-à-dire pour la cuisson de tous les types de pains et de pâtisseries, pour la cuisson de tous les produits alimentaires, frais ou congelés, et pour la cuisson à la vapeur de viandes, poissons et légumes. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- L'introduction de produits à haute concentration alcoolique est déconseillée.
- Le four ne doit être utilisé que par du personnel dûment formé à cet effet.
- La chambre de cuisson et tout l'appareil doivent être nettoyés quotidiennement, aussi bien pour en protéger l'aspect que pour en garantir l'hygiène et le bon fonctionnement.
- En cas de pause prolongée de fonctionnement du four, il est nécessaire d'interrompre tous les raccordements (distribution de l'énergie électrique et distribution de l'eau et du gas).
- Éteindre l'appareil en cas de mauvais fonctionnement ou de panne.
- Les pièces détachées qui ne sont pas originales ne peuvent pas garantir le parfait fonctionnement et la sécurité du four. Par conséquent, la qualité requise pour les pièces détachées et le travail n'est garantie qu'en s'adressant à du personnel agréé par le fabricant ou au fabricant même en ce qui concerne la maintenance ou la réparation de l'appareil.
- Pour un parfait fonctionnement et une majeure longévité de l'appareil, le fabricant conseille d'intercaler un adoucisseur d'eau entre le four et le réseau de distribution d'eau.

INFORMATIONS TECHNIQUES ET IDENTIFICATION

Les informations techniques essentielles concernant l'appareil figurent sur la plaque signalétique positionnée sur le côté gauche de l'appareil.

Pour toute communication avec le fabricant ou le centre d'assistance, toujours indiquer fois le modèle, la référence et le numéro de série du four.



MANUEL POUR L'INSTALLATEUR

Opérations préliminaires:

Une fois le four déballé, contrôler chacune de ses parties pour déceler des dommages éventuels. Si des dommages dus au transport sont relevés, se référer au contrat de fourniture pour connaître les procédures nécessaires pour bénéficier de la couverture économique.

Règles techniques et Directives

Pendant le positionnement et l'installation, observer et respecter les dispositions, les règles techniques et les directives suivantes:

- prescriptions réglementaires et normes nationales et locales en vigueur
- règlement de bâtiment et dispositions anti-incendie régionales
- Loi n° 1083 du 06.12.71 « Normes pour la sécurité d'utilisation de gaz combustible »
- Lettre circulaire n° 412/4183 du 06.05.75 « Normes de sécurité pour l'installation de cuisinières à gaz de pétrole liquéfié GPL »
- Normes UNI - CIG 7129/72 « Normes pour les installations à gaz alimentées par le réseau de distribution de gaz GPL »
- dispositions pour la prévention des accidents du travail
- directives et prescription de la société de distribution du gaz
- directives et prescription de la société de distribution de l'énergie électrique
- prescriptions en vigueur du CEI
- directives de bâtiment sur les critères relatifs aux techniques anti-incendie pour les systèmes d'aération
- dispositions locales extraordinaires éventuelles
- prescriptions sur les lieux de travail
- mesures de sécurité pour les cuisines
- Loi n° 1083 du 06.12.71 « Normes pour la sécurité d'utilisation de gaz combustible »
- Circulaire du Ministère de l'Intérieur n° 68 du 25.11.1959 et variantes successives « Normes de sécurité en matière d'installations thermiques sur réseau »
- Normes en vigueur portant sur les cheminées et les raccords
- directives portant sur les installations d'aération des cuisines.

S'il y a lieu, retirer la pellicule protectrice des panneaux externes du four en la détachant lentement et en veillant à éliminer toute trace de colle. Toute éventuelle trace de colle peut être éliminée à l'aide de produits appropriés (ex : produit détachant à base d'essence)

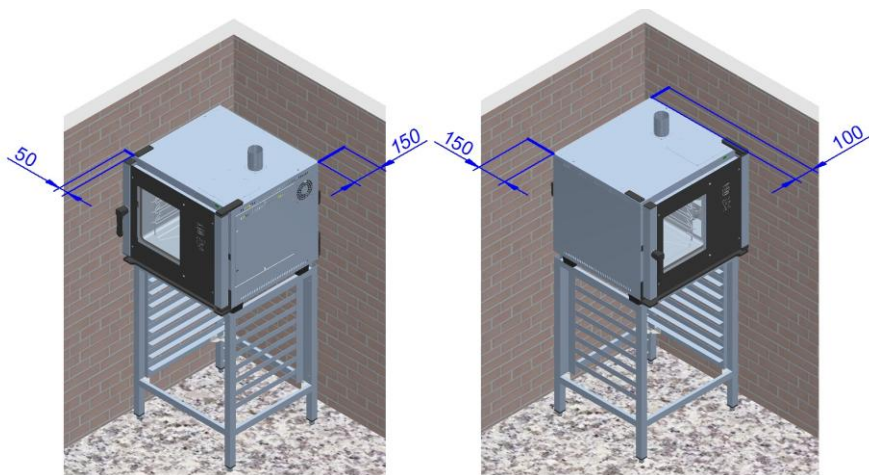
L'appareil doit être positionné dans un endroit bien aéré, si possible sous une hotte aspirante pour garantir l'évacuation rapide des vapeurs de cuisson. Respecter les sections libres requises par la réglementation en vigueur, aussi bien pour l'apport d'air comburant que pour l'évacuation d'éventuelles fuites de gaz.

La température ambiante du lieu d'installation ne doit pas atteindre des valeurs inférieures à + 5° C ni supérieures à + 40° C. L'humidité de l'air doit présenter des valeurs comprises entre 40 et 75 %. Toute valeur hors de la plage indiquée pourrait compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

Un support spécifique est également conçu pour le four, comme indiqué dans notre catalogue. Cette table est dotée de pieds réglables en hauteur. La vérification peut être faite soit avec un niveau soit en introduisant dans le four un plat contenant un peu d'eau.

Si le four est placé directement sur un comptoir, il est important de tenir compte du poids de l'appareil (caractéristique reportée sur les fiches techniques spécifiques). Après avoir positionné le four, contrôler attentivement sa parfaite planéité. L'opération peut être effectuée à l'aide d'un niveau. Le non-respect de la condition de planéité peut compromettre le bon fonctionnement de l'appareil

La distance depuis les murs, nécessaire pour une bonne ventilation, est indiquée sur le dessin ci-dessous.



En cas de réduction des distances ou bien si le four est positionné à côté d'autres appareils chauffants (par ex. friteuses), les mesures nécessaires devront être adoptées, comme par exemple une protection contre le rayonnement.

- Dans tous les cas, le fabricant recommande une distance de 500 mm pour permettre les opérations de nettoyage et d'entretien.
- Veiller à ce que les ouvertures de l'appareil ne soient ni obstruées ni couvertes.

FIXATION DES PIEDS ET DU BAC DE COLLECTE DE L'EAU :

Une fois qu'on a complètement déballé le four, dévisser par l'arrière le bac de collecte de l'eau (Fig.1).

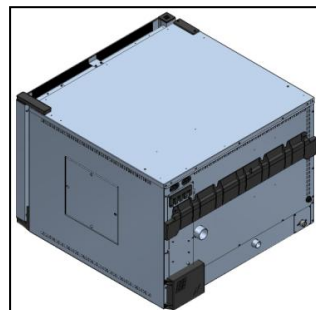


Fig.1

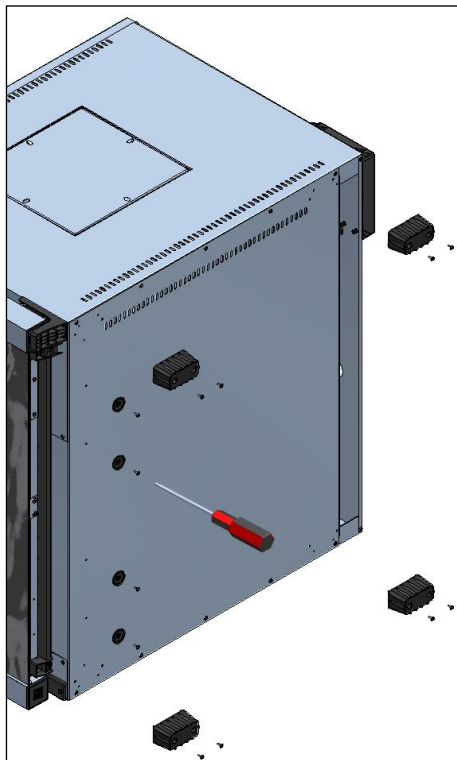


Fig.2

Insérer maintenant le bac à encastrement dans ses glissières (Fig. 3). De cette façon, le bac sera extractible afin de pouvoir facilement le vider.

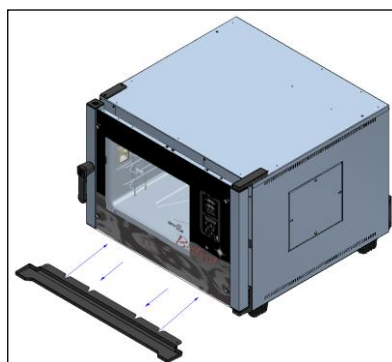
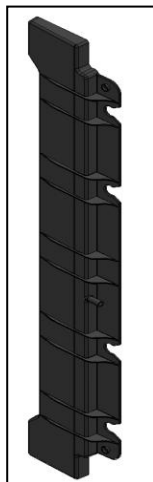


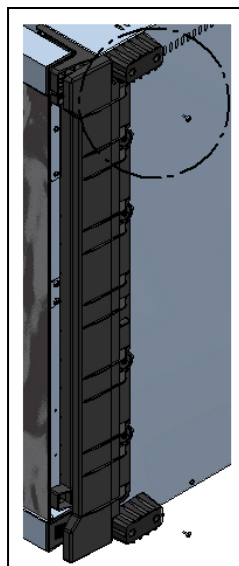
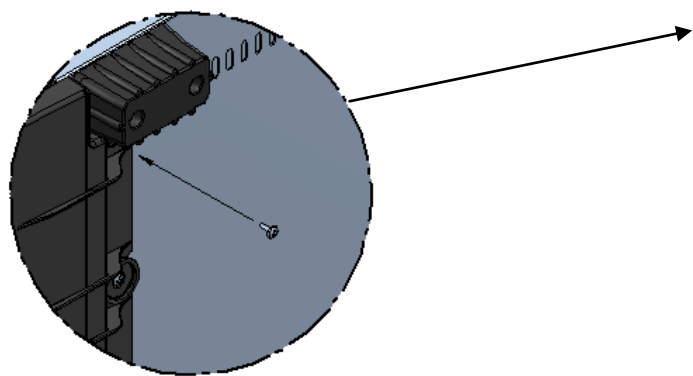
Fig.3

En alternative, on peut aussi avoir le bac fixé de façon définitive, avec l'évacuation raccordée par un tuyau. Procéder de la façon suivante:

Faire un trou dans le tuyau d'évacuation du bac à l'aide d'une perceuse avec une mèche de Ø 5. appliquer un tuyau d'évacuation flexible de Ø 8 pour faire écouler les liquides déposés dans le bac dans un récipient externe ou directement dans un système d'évacuation dédié.



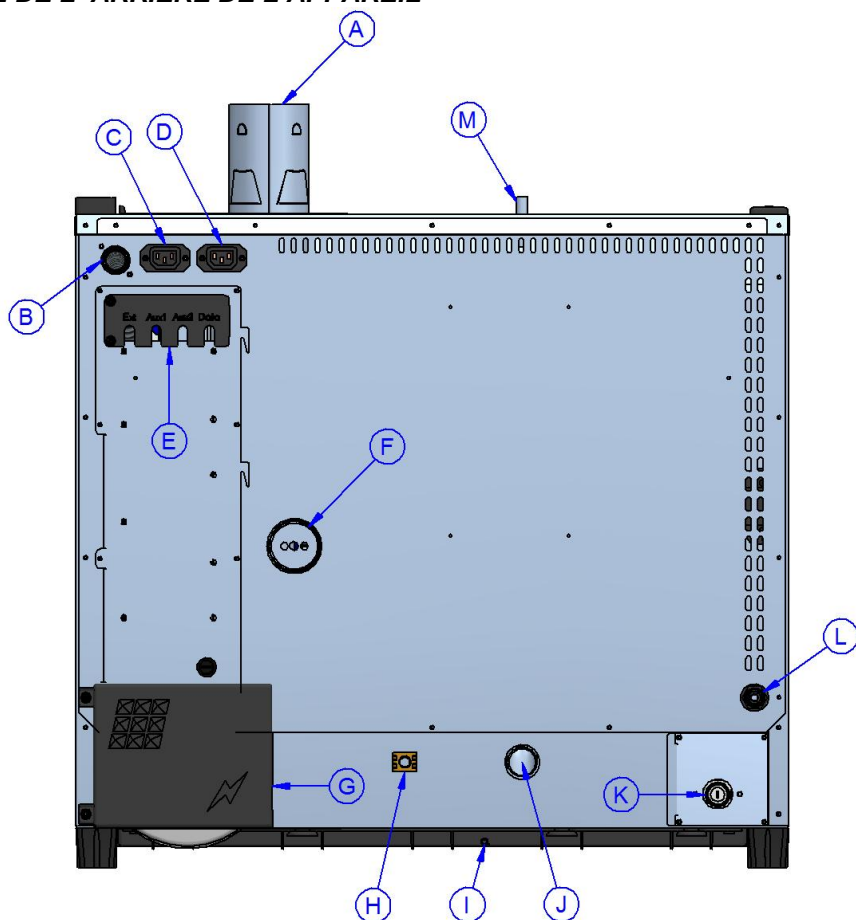
Insérer le bac dans ses glissières et le fixer à l'aide des vis fournies, dans les trous prévus à cet effet, comme illustré.



Attention:

Après avoir positionné le four, contrôler attentivement qu'il se trouve sur une surface absolument plane. L'opération peut être effectuée avec un niveau à bulle ou avec une plaque remplie d'eau et insérée dans le four. Le non-respect de la condition de planéité pourrait compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

VUE DE L' ARRIÈRE DE L' APPAREIL



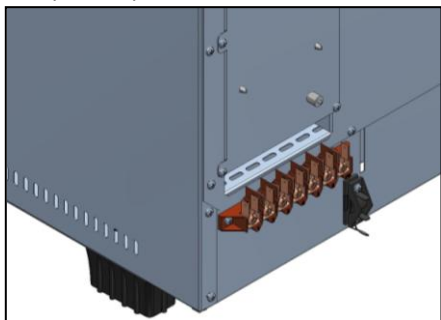
- A Évacuation des fumées de la chambre (Ø 80mm) (**Présente sur les modèles à gaz**)
- B Entrée d'alimentation en gaz (3/4" gaz conique mâle) (**Présente sur les modèles à gaz**)
- C Alimentation et contrôle de la hotte d'aspiration (seulement la hotte peut être connectée ici)
- D Alimentation et contrôle du condensateur de vapeur (seulement le condensateur peut être connectée ici)
- E Connexions accessoires et optionnels
- F Évacuation des vapeurs de la chambre de cuisson (Ø 50 mm)
- G Accès à la plaque de connexion d'alimentation électrique
- H Borne équipotentielle
- I Évacuation bac de recueil de l'eau (Ø8mm)
- J Évacuation des liquides de la chambre de cuisson (Ø 30 mm)
- K Entrée de l'eau du générateur de vapeur de la chambre de cuisson (3/4" mâle)
- L Entrée lavage du four (réf. au manuel joint "kit de lavage")
- M Dépresseur (**uniquement sur les modèles Gourmet**)

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié qui devra respecter les spécifications et les dispositions CEI.

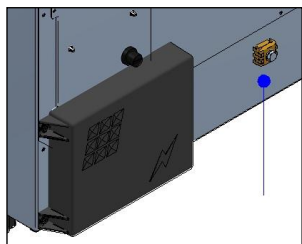
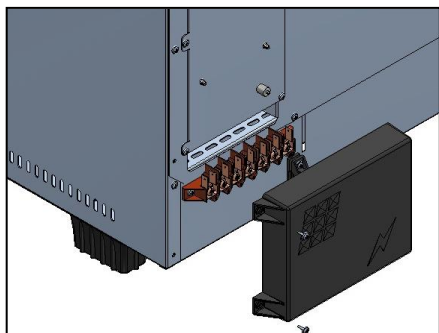
L'appareil ne peut être branché au réseau que si un disjoncteur onnipolaire ayant un minimum de 3 mm entre les contacts pour chaque pôle est installé entre le four et le réseau. Il devra être installé dans une position facilement accessible et à proximité du four.

Les branchements disponibles et les modalités de remplacement du câble, si nécessaire, sont indiqués ci-après.

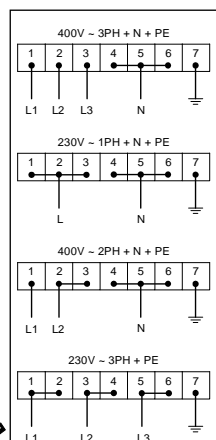


- La figure ci-contre illustre la plaque de connexion du four. Fixer le câble à la borne prévue à cet effet et procéder au câblage électrique.
- Ci-dessous, le schéma avec les branchements possibles, prévus pour le four. Selon la tension d'alimentation, effectuer le câblage en installant les barrettes prévues à cet effet dans la position prévue. Bien serrer les vis pour éviter des surchauffes dangereuses.

- Une fois les branchements électriques effectués, fermer le couvercle de la plaque de connexion comme illustré sur la figure ci-dessous.



Attention :
Version électrique uniquement
Non disponible en version à gaz

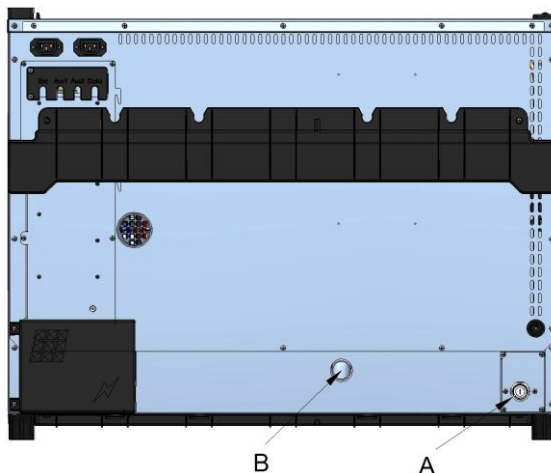


Brancher la borne équipotentielle au circuit de mise à la terre en utilisant un conducteur avec section d'au moins 6 mm².

Le câble de branchement doit être au minimum de type H07 RN-F. Les branchements permanents impliquent l'utilisation de conduits conformes aux normes.

RACCORDEMENT A' L'EAU

Nous conseillons d'utiliser de l'eau adoucie avec dureté de 5°f. Si la pression du réseau n'est pas comprise entre 1 et 3 bars, un réducteur de pression devra être installé en amont du four.



A. Entrée de l'eau – ¾"

B. Evacuation de l'eau – Ø 30mm

Attention:

L'eau en entrée doit présenter une pression entre 1 et 3 Bar, avec une température pas supérieure à 30°.

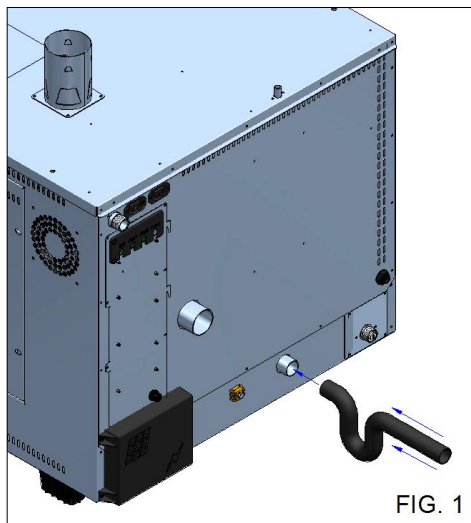


FIG. 1

Pour le raccordement du tuyau d'échappement du four, il est **indispensable** d'utiliser un siphon approprié afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil (Fig.1).

RACCORDEMENT DU GAS

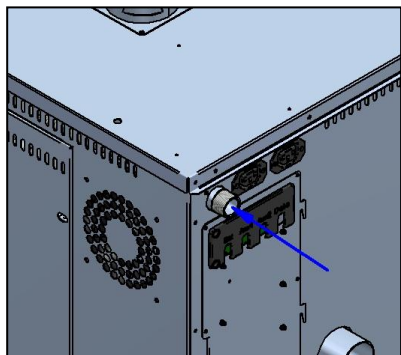
Le raccordement au réseau de gaz doit être réalisé exclusivement par du personnel spécialisé et muni d'une licence professionnelle. Le Fabricant décline toute responsabilité au cas où cette disposition ne serait pas respectée.

La catégorie et le fonctionnement avec des gaz sont indiqués dans le tableau suivant.

CODE DU PAYS	I2H	I2L	I2E	I2E+	I2N	I2R	I3B/P	I3+	I3P	I3B	I3R
AT	x						x		x		
BE				x	x		x	x	x	x	
CH	x						x	x	x		
CY							x	x		x	
CZ	x						x	x	x		
DE			x		x	x	x		x		x
DK	x						x				
EE	x					x	x				x
ES	x				x	x		x	x	x	x
FI	x						x				
FR	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
GB	x					x	x	x	x	x	x
GR	x				x	x	x	x	x	x	x
HU	x						x		x	x	
IE	x							x	x	x	
IS											
IT	x					x	x	x	x		x
LT	x										
LU			x								
LV	x										
MT											
NL	x	x					x		x		
NO	x					x	x				x
PL			x				x		x		
PT	x				x	x	x	x	x	x	x
RO	x	x	x				x		x		
SE	x						x				
SI	x				x	x	x	x	x		x
SK	x					x					x

Le raccordement ne doit être effectué qu'après avoir obtenu l'autorisation de la société de distribution de gaz.

Il faut d'abord contrôler la correspondance entre les caractéristiques du four et le type de gaz disponible (plaque des caractéristiques et plaque supplémentaire). Si le type de gaz disponible est différent de celui indiqué, consulter le paragraphe « Adaptation ».



Le raccordement à la conduite d'alimentation en gaz peut être réalisé de façon fixe ou amovible avec interposition, en amont, d'un robinet de fermeture certifié devant être positionné de façon facilement accessible et à proximité de l'appareil.

En cas d'utilisation de tuyaux flexibles, ceux-ci devront être réalisés en acier inoxydable et devront répondre aux exigences des normes en la matière. Il est formellement interdit de réduire le diamètre de la prise de gaz !

Une fois le raccordement effectué, en vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites ne provoquant pas de corrosion. Il est formellement interdit d'utiliser des flammes nues !

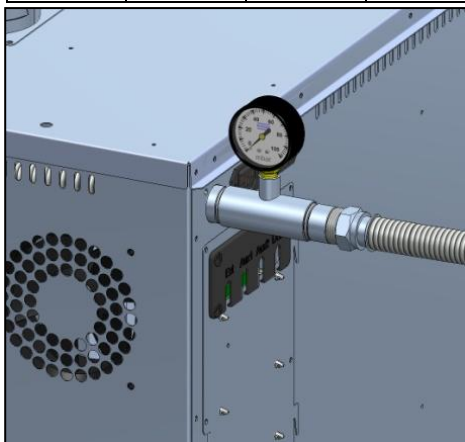
CONTRÔLE DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT

La pression d'alimentation doit être mesurée, avec l'équipement hors tension, en utilisant un appareil de mesure de pression et en vérifiant que la valeur mesurée coïncide avec la valeur de pression indiquée dans le tableau ci-après.

PAYS: AL,AT,BE,BG,CH,CY,CZ,DE,DK,EE,ES,FI,FR,GB,GR,HR,HU,IE,IS,IT,LT,LU,LV,MK.MT, NO,NL,PL,PT,RO,SE,SI,SK,TR.

I2H	G20	20 mbar	
I2H	G20	25 mbar	(solo HU)
I3P	G31	30 mbar	
I3P	G31	37 mbar	
I3p	G31	50 mbar	

Familles et groupes de gaz énumérés ici peuvent être combinés en conformité avec les normes EN 437: 2009 et les lois particulières des Etats concernés



Pour effectuer le contrôle de la pression d'alimentation, fermer le robinet de sectionnement et placer un raccord en « T » entre le tuyau d'alimentation et l'arrivée du gaz.

Sur l'extrémité libre du raccord en « T », brancher un manomètre approprié et vérifier la pression.

Attention

Mesurer la valeur de pression du gaz uniquement avec l'équipement hors tension.

Si la pression ne correspond pas à la valeur indiquée dans le tableau (plus de 0,2 mbar en dessous de la valeur de référence), contacter le fournisseur de gaz du réseau local.

La société recommande de maintenir un installé en permanence la jauge, si vous avez toujours sous le contrôle de l'approvisionnement en gaz et sa pression correcte.

FONCTIONNEMENT SELON LE DÉBIT THERMIQUE PRÉVU

L'appareil est réglé en usine pour le type de gaz G20. La prédisposition du four est également indiquée sur la plaque située sur le côté gauche de l'appareil.

Ci-dessous, le tableau d'étalonnage de référence (se reporter au modèle correspondant, figurant sur la plaque signalétique).

Modèle	GOURMET 511	GOURMET 1011	BISTROT 465	BISTROT 665	BISTROT 1065
Puissance Famille de gaz I2H	8,0 kW	15,1 kW	11,6 kW	14,5 kW	16,5 kW
Puissance Famille de gaz I3P	8,0 kW	15,3 kW	11,6 kW	14,5 kW	16,5 kW

Attention:

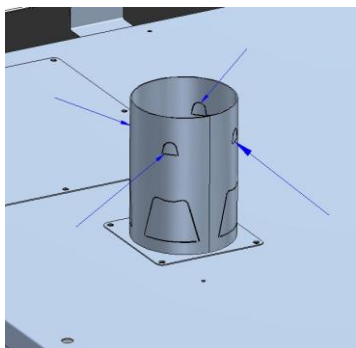
Les parties de l'électrovanne réglées et scellées par le fabricant ne doivent en aucun cas être modifiées. En cas d'écart de plus de 20% de la puissance nominale de l'équipement, contacter un technicien agréé.

ÉVACUATION DES FUMÉES

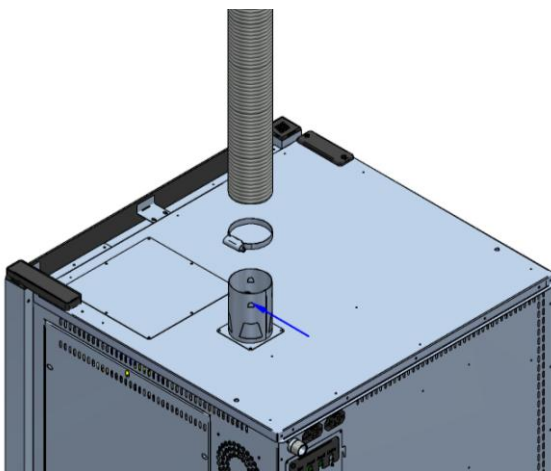
Dans la mesure où cet appareil appartient à la catégorie d'installation A3, il ne nécessite pas de raccordement à une cheminée pour l'évacuation de la fumée. Les gaz brûlés peuvent être évacués sur le lieu d'installation. Une bonne ventilation continue est nécessaire pour empêcher la formation d'une concentration inacceptable de substances nocives pour la santé.

S'il n'est pas possible d'obtenir les conditions mentionnées ci-dessus, il est possible de canaliser les fumées de combustion dans une canalisation appropriée.

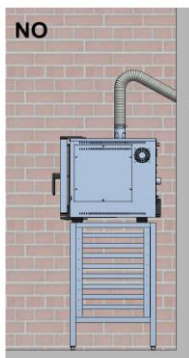
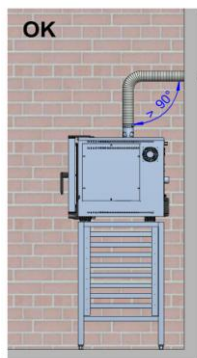
Pour canaliser les fumées de combustion, suivre les instructions et les instructions ci-dessous :



Plier vers l'extérieur les 4 ailettes placées sur les cheminées d'évacuation des fumées de l'équipement afin d'obtenir un support pour le tuyau de la canalisation.



Raccorder le tuyau de la canalisation au tuyau d'évacuation de l'appareil et le fixer en utilisant une pièce en métal adéquate.



ATTENTION :

- *Le système d'évacuation ne doit pas avoir d'angles inférieurs à 90° sur l'intégralité de sa longueur.*
- *Installer un chapeau de cheminée au sommet de la cheminée, à l'extérieur, afin empêcher à l'eau de pluie de pénétrer à l'intérieur du conduit.*
- *Éviter que le canal d'évacuation dépasse la longueur de deux mètres. Au-delà, le fonctionnement du brûleur pourrait être compromis.*

TRANSFORMATION DU GAZ

ATTENTION

Les travaux et les opérations nécessaires pour l'adaptation ne doivent être effectués que par le personnel du centre d'assistance agréé ou par les techniciens du fabricant.

Pour la transformation en un autre type de gaz, par exemple, du G20 au G31, il est nécessaire de procéder à l'installation d'un diaphragme de régulation du gaz.

Pour l'installation au gaz G31, le brûleur sera muni du diaphragme. Retirer le diaphragme pour une adaptation inverse à celle reportée dans l'exemple ci-dessus.

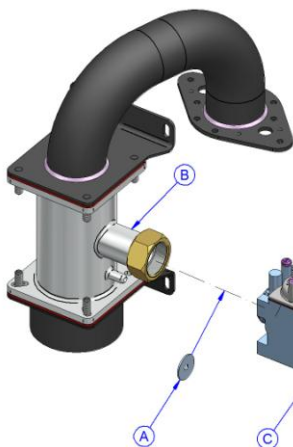
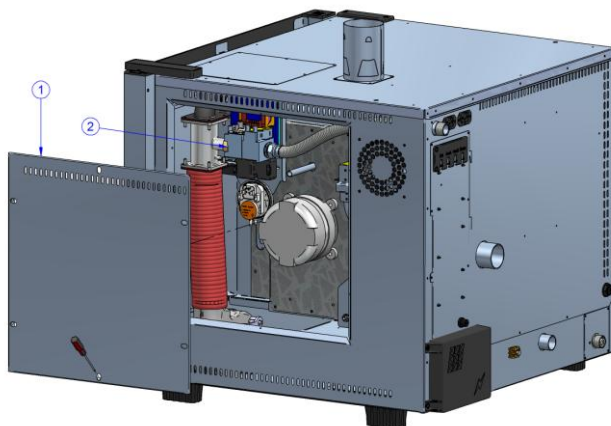
ATTENTION

Avant toute transformation, il est nécessaire de fermer le robinet de sectionnement en amont et de couper l'alimentation électrique.

Pour le positionnement du diaphragme, procéder comme suit :

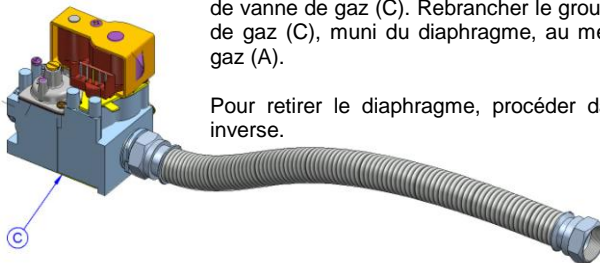
Retirer le panneau de protection situé en bas de l'appareil.

Identifier le groupe d'alimentation du brûleur à l'intérieur du compartiment composants.



Séparer le groupe de vanne de gaz (C) du mélangeur air/gaz (B). Placer le diaphragme (A) dans le logement prévu à cet effet sur le raccord du groupe de vanne de gaz (C). Rebrancher le groupe de vanne de gaz (C), muni du diaphragme, au mélangeur air-gaz (A).

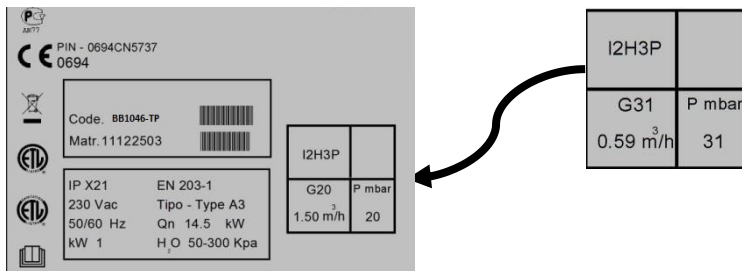
Pour retirer le diaphragme, procéder dans le sens inverse.



Après avoir terminé le raccordement, en vérifier la tenue en utilisant un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion. Il est formellement interdit d'utiliser des flammes nues !


APPLICATION DES DONNÉES CORRIGÉES À LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Après la transformation, il est nécessaire d'appliquer la plaque autocollante sur laquelle figureront les données corrigées à la plaque signalétique située sur le côté gauche de l'appareil.



BLOCAGE DE SECURITÉ DU BRÛLEUR

Lors du premier démarrage (en raison de la présence éventuelle d'air dans le circuit), après la transformation en gaz différent, ou en raison de problèmes techniques, le brûleur pourrait être verrouillé (après la troisième tentative échouée d'allumage de la flamme). Ce blocage est signalé par le display sur la porte du four par le message "Burner Block". Pour débloquer le brûleur, presser la

touche  jusqu' à la cancellation du message "Block" du display

Si le blocage se répète avec une certaine fréquence, contacter le service d'assistance technique.

MISE EN MARCHÉ

Avant de démarrer l'appareil pour la première fois, vérifier que :

- tous les raccordements aient été effectués correctement
- le film de protection ait été complètement enlevé
- les glissières des grilles porte-plats soient montées correctement
- l'interrupteur principal d'alimentation électrique en amont soit activé
- le robinet de sectionnement du gaz placé en amont soit bien ouvert
- le robinet de sectionnement du réseau de distribution d'eau soit ouvert.

MODALITÉS DE CUISSON

Vapeur (Temp. de 40° à 103° + Steam 100%)

(vapeur basse température : de 40° à 90° + Steam 100%)

(vapeur haute température : de 90° à 130° + Steam 100%)

La cuisson à la vapeur est considérée comme le système le plus sain et "diététique". De cette façon, l'aliment cuit grâce à la chaleur humide à l'intérieur de la chambre, en évitant le contact direct de l'aliment avec l'eau, ce qui réduit au maximum l'effet solubilisant ; de plus, les aliments cuisent à des températures relativement basses, inférieures à 100 degrés, en évitant ainsi des pertes excessives de vitamines et de minéraux et en conservant pratiquement inaltérés les saveurs et les arômes. La cuisson à la vapeur permet enfin d'éviter ou de limiter au maximum l'utilisation de condiments qui, de toute façon, à cause de la basse température, ne cuisent pas, en permettant que les préparations soient beaucoup plus légères et digestibles.

- *Adapte à la cuisson de viande, poisson et légumes.*

Cuisson à convection (Temp. de 70° à 270°)

La cuisson par convection est réalisée à l'aide d'une recirculation d'air chaud à l'intérieur de la chambre grâce à des ventilateurs. Elle permet aux aliments d'avoir un roussissement uniforme. Un autre avantage de la cuisson par convection est que l'on peut cuire plusieurs types d'aliments, comme de la viande, du poisson et des légumes, sans mélanger les saveurs.

- *Adapte pour gratiner, griller et rôtir.*

Cuisson à convection et vapeur (Temp. de 70° à 270° + Steam de 20% à 60%)

Cette méthode prévoit l'utilisation d'air chaud et de vapeur, distribués de façon homogène, afin que les aliments aient une diminution réduite de poids pendant la cuisson et qu'ils conservent leur moelleux. Avec cette technique efficace, on réduit énormément les temps de travail.

- *Adapte pour rôtis, roast-beef, poissons et daubes.*

Cuisson à convection et air sec (Temp. de 70° à 270°+Dry de 10% à 100%)

Cette méthode prévoit l'utilisation d'air chaud et l'extraction de l'humidité libérée par le produit pendant la cuisson. Cette méthode permet d'avoir un milieu de cuisson sec pour obtenir un produit parfumé, croquant et friable.

- *Adapte pour la cuisson de pain, gressins et biscuits.*

Cuisson par sonde à cœur et température de la chambre

Les fours de cette série proposent une cuisson progressive, mesurée et contrôlée des aliments : le système de contrôle électronique permet d'identifier le type de produit placé dans la chambre de cuisson et de gérer la quantité optimale d'humidité et de chaleur durant toute la durée du programme de cuisson, pour un même résultat quel que soit le nombre de plaques insérées dans le four. Cette méthode implique de procéder à une technique de cuisson par sonde à cœur. La sonde permet de cuire un aliment déterminé en prenant comme référence la température au cœur du produit. En configurant les paramètres de température en fonction à celle relevée au cœur du produit et de celle dans la chambre de cuisson, et en les rapportant l'une à l'autre, il est alors possible d'obtenir une cuisson uniforme à l'intérieur et à l'extérieur de l'aliment.

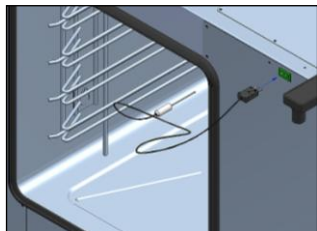
- *Adapté pour les poulets, rôtis, jarrets de porc et volailles.*

Cuisson sous vide par sonde de contrôle (optionnel) - Temp. de 40° à 103°

La cuisson sous vide est très avantageuse du point de vue nutritionnel, qualitatif et hygiénique. Du point de vue nutritionnel la baisse température employée par la cuisson permet de limiter au maximum les altérations des facteurs vitaminiques. De plus, cuisiner dans un conteneur fermé hermétiquement permet d'éviter la dispersion des principes nutritifs et, comme dans les cuissons à

baisse température, réduit la perte de poids typique dans les cuissons traditionnels.

Le cycle du programme de cuisson avec sonde pour sous-vide (en option) est le même que celui expliqué pour la cuisson avec sonde à cœur. En mode de cuisson avec sonde à cœur, insérer la sonde dans la prise pour sous vide comme indiqué sur la figure suivante. le symbole suivant s'affiche dans la zone




d'affichage:



Sonde Multi-Point (en option):

La sonde Multi-Point (accessoire en option) est une sonde à cœur avancée, contrôlée par différents capteurs permettant la précision et la détection de la température à l'intérieur du produit de façon beaucoup plus efficace que la sonde traditionnelle. Le réglage et la programmation sont identiques au mode « sonde à cœur » traditionnel. De plus, différentes alarmes spécifiques sont installées pour avertir l'utilisateur d'anomalies de positionnement ou de mise en service. Une fois le programme de cuisson lancé, la sonde Multi-Point effectue un contrôle d'environ 90 secondes, puis procède au programme de cuisson à proprement parler. En cas de détection d'erreurs de positionnement, un signal sonore est émis et l'erreur s'affiche dans la zone d'affichage. En absence de restauration de l'erreur dans les 90 secondes, le programme s'arrête automatiquement.

PANNEAU DE CONTRÔLE VISION



Une fois effectué le raccordement électrique (voire Page 135), à la première alimentation de la machine attendre à peu près un minute pour le chargement du software. A' la fin de l'opération la touche  s'illumine en indiquant la possibilité d'allumer le panneau de contrôle, appuyer sur la touche pour trois secondes pour allumer le four.

Attention: l'opération de chargement du software passe chaque fois le four vient re-alimenté après une interruption prolongée de l'énergie électrique.

Maintenant le contrôle du panneau Vision est opératif avec l'écran ci-dessous:



Appuyer sur les touches  pour accéder aux menus indiqués par l'icone correspondante au dessus.

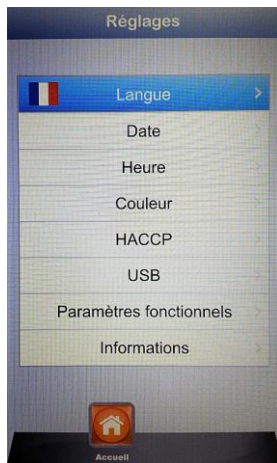
Le Slider  sert pour régler les paramètres numériques de chaque option à configurer (glisser vers gauche ou droite jusqu'à la valeur souhaitée), glisser les ultérieurs pages des icones (ou disponibles) et glisser les pages des livres de recettes. Confirmer chaque réglage avec la touche .

MENU RÉGLAGES






Accès et configuration des principaux réglages du système.


En appuyant sur la touche  on accède à l'écran suivant:




- **Langue:** Réglage de la langue Utilisateur
- **Date:** Réglage de la date
- **Heure:** Réglage de l'heure
- **Couleur:** Permet de choisir l'image du fond de l'écran et les couleurs d'utilisation de la barre climat
- **HACCP:** Rapport de toutes registrations effectuées pendant l'utilisation de la machine, avec la possibilité de les exporter sur une clé USB
- **USB:** Désactiver/activer clé USB – active mot de passe pour accéder à la clé USB (accès au menu par mot de passe)
- **Paramètres fonctionnels:** Configuration des paramètres cachées de fonctionnement du four (accès possible seulement pour personnel technique autorisé par mot de passe)
- **Informations:** Informations sur versions firmware du dispositif et de la carte d'expansion

Avec les flèches  et  glisser jusqu'à l'option choisie. Confirmer avec la touche .

Appuyer sur le Slider et les touches flèche ci-dessus indiquées pour régler les différentes options.

Confirmer toujours chaque réglage avec la touche .

Avec la touche  on retourne à l'écran précédent. Appuyer plus fois jusqu'on arrive à l'écran principal.




MODALITÉS DE TRAVAIL :



Modalité Chef – menu dans lequel il est possible de sélectionner plusieurs recettes pré-réglées dans l'Usine, ou téléchargées par notre site web et importées dans le panneau Vision avec clé USB.

4 recettes pour page seront visualisées. Glisser les pages avec le

Slider et sélectionner la recette souhaitée avec les touches flèche




et  et . Confirmer avec la touche .



Modalité Recettes – menu dans lequel il est possible de sélectionner plusieurs recettes avant mémorisées par l'Utilisateur.

4 recettes pour page seront visualisées. Glisser les pages avec le

Slider et sélectionner la recette souhaitée avec les touches flèche

et  et . Confirmer avec la touche .





Modalité Manuelle – Modalité de travail totalement libre, managée manuellement par l'Utilisateur par réglage directe des données désirées.


Glisser avec le Slider pour accéder aux autres icônes disponibles:



Refroidissement – dans toutes modalités de travail il est possible d'accéder au menu Refroidissement. Ce programme permet de réduire rapidement la température dans la chambre de cuisson du four, avec la porte

ouverte. Rappeler le programme en appuyant sur l'icône  et le

lancer avec la touche . Les ventilateurs seront activés à leur maxime puissance pour refroidir rapidement la chambre du four.

Une fois obtenu le résultat souhaité appuyer sur la touche  pour arrêter le cycle en exécution.

Attention: *en choisissant un programme mémorisé qui prévoit une température au début beaucoup plus basse de celle effectivement mesurée dans la chambre de cuisson, le four propose directement l'option refroidissement, qui s'arrêtera automatiquement après avoir atteint la température correcte pour le départ du programme avant choisi.*




Lavage –

dans toutes modalités de travail il est possible d'accéder au menu Lavage. Cette option prévoit 4 programmes de lavage, qui déterminent l'intensité du cycle de nettoyage, 1 programme de rinçage et 1 programme pour les

remplissages. Appuyer sur l'icône  pour accéder à l'écran suivant



Se rendre sur le programme désiré et appuyer sur la touche . Faire partir le cycle de lavage avec

la touche



- L'option **Remplissages** manage la substitution du détergente et du rincer. Insérer les tubes dans les nouveaux bidons et lancer le programme de remplissage. A' la fin un alarme acoustique annoncera la correcte exécution di programme et le lavage de la chambre de cuisson sera opératif.

Attention: en cas d'interruption du programme de lavage (blackout ou intentionnellement par l'Utilisateur), la platine signalera un alarme, en demandant l'exécution obligatoire du rinçage pour éliminer toutes traces de détergent dans la chambre du four.

PROGRAMMATION MANUELLE:

Sélectionner le menu Manuel . On accède à l'écran suivant:




Dans cette modalité nous trouvons 4 icônes pour choisir rapidement le différent types de cuisson des aliments.

Les voila en detail:



Vapeur – accès rapide au programme pré-réglé avec valeurs optimales pour cuisson à vapeur. Le paramètre "Temps" est pré-réglé sur la valeur "Infini", pour fournir un programme de cuisson continue. Tous paramètres sont personnalisables mais à l'accès suivant le programme retournera aux valeurs pré-réglées par le

Producteur. Pour modifier les paramètres appuyer sur la touche ,

effectuer les modifications désirées et procéder avec la touche  pour les garder. Choisir si garder le programme comme nouvelle recette (Utilisateur), ou utiliser le même programme seulement pour une session de cuisson simple (Manuel).



Convection – accès rapide au programme pré-réglé avec valeurs optimales pour cuisson à convection simple, sans ajout de vapeur. Le paramètre "Temps" est pré-réglé sur la valeur "Infini", pour fournir un programme de cuisson continue. Tous paramètres sont personnalisables mais à

l'accès suivant le programme retournera aux valeurs pré-réglés par le

Producteur Pour modifier les paramètres appuyer sur la touche



effectuer les modifications désirées et procéder avec la touche pour la successive phase de memorisation. Choisir si memoriser le programme comme nouvelle recette (Utilisateur), ou utiliser le même programme seulement pour une session de cuisson simple (Manuel).



Convection Vapeur – programme qui réunit les caractéristiques des deux modalités ci-dessus décrites. Cette modalité est totalement programmable et personnalisable selon les exigences de l'Utilisateur. Pour accéder à la configuration de chaque paramètre entrer dans le



menu Réglages. Régler les valeurs désirés et confirmer



avec la touche.

One fois réglé tous paramètres qui composent le programme,



procéder avec la touche pour les garder. Choisir si garder le programme comme nouvelle recette (Utilisateur), ou utiliser le même programme seulement pour une session de cuisson simple (Manuel).

- A l'accès suivant dans cette modalité, le programme présentera les réglages des paramètres relatifs à la dernière cuisson.



Step – Avec cette modalité il est possible diviser le programme à garder dans vraies phases de cuissons. On pourra manager : temps, température, vitesse des ventilateurs et clima de façon autonome pour chaque Step du programme jusqu'à un total de 10 Steps pour chaque programme.



Entrer dans le menu Step avec l'icone. Appuyer sur la touche. Le numéro correspondant au Step en phase de programmation s'illuminera. Avec les touches flèche et le Slider, régler les valeurs de cuisson désirés pour ce Step et



confirmer chaque valeur avec la touche. Une fois réglé le dernier paramètre (Climat), nous pouvons décider si garder le programme comme Step simple ou




ajouter autres Steps. Pour passer au Step suivant appuyer toujours sur l'icone et répéter la programmation comme pour le précédent. One fois inséré tous Steps désirés pour la cuisson, garder le programme comme nouvelle recette (Utilisateur)



ou le lancer en Modalité simple (Manuel), toujours en appuyant sur l'icone.





Ensuite on pourra éditer et modifier dans tout moment le Steps programmés avec la touche  et passer d'un Step à l'autre toujours avec la meme touche.

- **Elimination d'un Step:** Si nous avons un Step dans notre programme qui n'est pas nécessaire nous pourrnt l'éliminer avec cette simple opération:




1. Entrer en modalité Step
2. ensuite entrer en modalité Réglages 
3. glisser les Steps jusqu'à celui que l'on souhaite éliminer
4. appuyer sur la touche  pour 3 secondes
5. le Step sera éliminé et la sequence numerique des Steps qui composent le programme sera mise à jour automatiquement.
6. Garder l'opération avec la touche 

ATTENTION: si l'opération ne vient pas gardée à la fin de l'élimination d'un ou plus Steps, les modifications effectuées seront annulées.



Départ Retardé – dans toutes modalités de cuisson (Chef, Recettes et Manuelle), il est possible de régler le départ du programme de cuisson choisi à un horaire préétabli. Sélectionner le programme de cuisson souhaité, glisser avec le Slider et entrer dans le menu Départ retardé. Nous trouverons l'écran suivant:




Avec le Slider, régler l'heure désirée pour lancer le programme et, si l'on souhaite, la phase de pré-réchauffement. Confirmer chaque réglage avec la touche . Garder avec la touche . Sur l'écran principal on verra le programme choisi et l'heure de départ. Appuyer sur la touche  pour lancer le compte à rebours au départ du programme.

Il est possible d'interrompre dans chaque moment le départ retardé en appuyant toujours sur la touche



Appuyer sur la touche  à reculons jusqu'à l'écran principal Home.

PARAMÈTRES DE CUISSON:

Pré-réchauffement:  La phase de pré-réchauffement porte le four à une température d'à peu près 30° en plus de la température réglée dans le premier Step du programme, pour compenser la réduction de température au moment de l'ouverture de la porte pendant l'enfournement. A la fin de cette phase un alarme acoustique vient émis et les lumières dans la chambre de cuisson clignotent. On peut procéder à insérer le produit à cuire dans le four et, après avoir fermé la porte, le programme commencera son cycle de cuisson. Cette option se peut sélectionner ou pas, selon les exigences, dans la phase de programmation ou modification d'un programme.

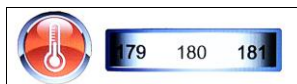


Paramètre Temps –

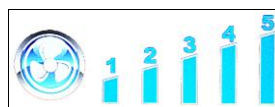
manage les différents temps de cuisson et permet de régler les modalités Sonde au Cœur et Multi-Minuterie. En glissant jusqu'à la position INF, on a temps infini.



Paramètre Température – manage les réglages de température réglées pour notre programme de cuisson. Avec la modalité Sonde au cœur réglée, permet de sélectionner l'option ΔT .



Paramètre Vitesse Ventilateurs – configuration de la vitesse souhaitée pour la modalité de cuisson à régler:



- 5 – haute vitesse
- 4 – vitesse moyenne
- 3 – baisse vitesse
- 2 – vitesse moyenne semi-statique
- 1 – vitesse baisse semi-statique

La **Modalité semi-statique** arrête les ventilateurs une fois gagné la température de set-point et les active de nouveau à chaque activation des résistances, en maintenant constante la température aussi dans la chambre de cuisson. Dans cette modalité on obtiendra une cuisson paragonable à celle d'un four statique. La modalité semi-statique sera évidenciée par l'illumination du message "**Pulse**" sur l'écran.



Paramètre Climat – ce paramètre managera le niveau d'injection de vapeur du cycle de cuisson, en créant dans la chambre du four un climat sèche ou humide selon les exigences.




MODALITÉ MULTI-MINUTERIE ET SONDE AU COEUR

- **Multi-Minuterie:**

Dans cette modalité on aura à disposition jusqu'à 10 minuteries programmables qui s'activeront seulement sur un seul programme de cuisson.

Très utile pour cuire produit différents à la même température et climat, mais avec temps différent.

Le four joindra la température et le climat réglés, ensuite les minuteries régleront les différents temps de cuisson de façon indépendante. A' la fin de la dernière minuterie réglée, le four continuera à maintenir constant les valeurs de température et climat réglés en phase de programmation.

Dans le menu "Manuel", choisir la modalité di cuisson souhaitée (Vapeur, Convection, Convection et Vapeur) et sélectionner Réglages .





Quand on arrive à la valeur temps, glisser avec le Slider au-delà de 0, en visualisant la fonction Multi:




Confirmer la selection avec la touche






Fig. 1 – Configurer les minuteries désirées (max 59 minutes chacune), confirmer chaque valeur avec la touche . Une fois réglé les minuteries désirées, glisser les autres avec les touches flèche jusqu'à visualiser le Paramètre "Température" . Ensuite garder toutes réglages avec la touche . Au prochain lancement du programme avec la touche , les minuteries commenceront à compter (**Fig. 2**). La minuterie de différent couleur sera la plus proche à la fin et correspondra au numéro de la plaque à extraire. A' la fin de chaque compte, les lumières dans la chambre s'allument et l'alarme acoustique s'active. Ouvrir la porte et extraire la plaque.


N.B.: seulement après avoir fermé la porte le four recommencera à cuire avec le réglage de la minuterie suivante. En cas de porte ouverte, le four restera en stand-by.

Pendant l'exécution du programme de cuisson, il est possible insérer autres minuteries, modifier celles déjà réglées ou sortir de la modalité Multi, tout cela avec la touche de modification .



Dans le cas où l'on souhaite éliminer la modalité Multi du programme (même en cas de cuisson en cours), entrer dans Réglages  et dans le Paramètre Temps, glisser avec le Slider, en passant de la modalité "Multi" à un temps spécifique.

- **Sonde au coeur**



Le paramètre Sonde au coeur substitue la valeur du temps de cuisson, en permettant d'utiliser la réalisation d'une température souhaitée du produit comme fin de la cuisson même.


Dans la modalité de cuisson désirée choisir le menu réglages . Une fois arrivé au paramètre temps, glisser avec le Slider au-delà de 0, en visualisant la fonction Sonde, montrée dans la figure ici-bas:



Confirmer la sélection avec la touche . A' ce point se pourra passer à régler la température qui la sonde devra mesurer dans le produit pour terminer le cycle de cuisson. Confirmer la valeur avec la touche . Le passage successif prévoit le réglage de la température dans la chambre du four. On verra le suivant écran:



A' ce point il sera possible de régler la valeur désirée et , en confirmant le paramètre toujours avec la touche , se continuera avec la programmation d' autres paramètres du programme (vitesse ventilateurs et climat). Garder avec la touche  (avec nom ou comme cuisson simple).

Lancer le programme de cuisson avec la touche .

TEMPÉRATURA CHAMBRE ΔT :

Dans la modalit  Sonde au cœur il est possible manager aussi le paramètre de température ΔT . Ce paramètre permet de régler de combien dégrés la température de la chambre de cuisson doit être supérieure à celle mesurée par la sonde au cœur ou par la sonde pour sous-vide. Ce Δ sera automatiquement managé par le programme, en permettant une progression optimale de la température et du climat dans la chambre du four pendant tout le cycle de cuisson du produit.

Pour régler ce différentiel procéder comme il suit:

Une fois réglé et confirmé la température de référence pour la sonde au cœur, entrer dans la section ΔT du paramètre température en glissant avec le Slider (fig.1). Confirmer avec la touche



Maintenant nous pouvons régler la température désirée, comme indiqué dans la figure 2:



1




2




Configurer la valeur désirée et confirmer avec la touche

Continuer avec la programmation d' autres paramètres de cuisson et garder le programme comme

décrit dans la page avant. Au lancement du programme avec la touche , nous trouverons cet écran. On pourra modifier les paramètres juste configurés même à cuisson en cours, en choisissant les icones spécifiques




EXECUTION D'UN PROGRAMME MANUEL


Una fois terminé la programmation manuelle, appuyer sur la touche  pour lancer le cycle de cuisson choisi. Sur l'écran apparaitra cet écran:





Au lancement du programme, les icônes en bas changent et se réfèrent aux paramètres de cuisson. Ces paramètres sont toujours éditables et modifiable en cours de cuisson. Appuyer sur l'icône choisie et changer les paramètres avec les nouvelles valeurs désirées. Confirmer avec la

touche  et les modification seront immédiatement effectives.

A' la fin du cycle d cuisson le prolongement de cuisson vient automatiquement suggéré. Si

nécessaire, sélectionner le prolongement et sa durée. Confirmer avec la touche . Partira un compte à rebours relative au prolongement choisi. Les paramètres de cuisson ne seront pas modifiés. A' la fin de la cuisson prolongée, la même option de prolongement sera proposée. Si on nécessite de continuer la cuisson, procéder comme indiqué au dessus, en cas contraire le programme terminera.

EXECUTION D'UN PROGRAMME CHEF

En entrant dans le menu  on visualise l'écran 1, avec la liste des recettes disponibles. Glisser le recettes avec les touches flèche set les pages avec le Slider. Sélectionner la recette désirée et appuyer sur la touche . Ensuite nous trouverons l'écran 2, qui propose le deux paramètres fondamentales pour procéder avec le vrai cycle de cuisson.








1



2

- **Degré de cuisson:** les recettes Chef sont programmées pour une cuisson minime appropriée au produit à cuire (Degré de cuisson à 0). On peut augmenter le degré de cuisson du produit en modifiant son échelle .
- **Chargement fournée:** l' échelle montre le chargement de plaques dans le four. Comme valeur prédéfinie, à la première sélection, le programme évaluera 1 plaque insérée. Augmenter le paramètre selon le numéro des plaques dans le four.

Appuyer sur  pour réglé le “**Degré de cuisson**”, en augmentant ou réduisant l'échelle avec le Slider. Confirmer la valeur avec la touche . On règle maintenant le “**Chargement fournée**”. Augmenter ou réduire la valeur avec le Slider et confirmer toujours avec la touche . Garder les réglages juste réglés avec la touche . Maintenant nous pouvons lancer le programme de cuisson avec la touche . De cette façon le programme de cuisson commencera, avec tout les phases qui les composent.

Au lancemnt suivant de la même recette Chef le control Vision suggerera les dernières réglages de Degré de cuisson et de Chargement fournée.

Dans les programmes ou on travail avec sonde au coeur, en entrant dans le programme de cuisson nous trouverons le suivant écran:



Au lieu de la configuration relative au “Chargement fournée”, nous avons un réglage automatique qui visualise l’utilisation des sondes. Le total du temps de cuisson sera managé par le réglage de température que la sonde même mesurera dans le produit.


- ***On conseille un correct positionnement de la sonde dans le produit.***

EXECUTION D’UN PROGRAMME RECETTE



En entrant dans ce menu, on a disposition toutes recettes gardées par l'Utilisateur avec la programmation en modalité Manuelle. Glisser les recettes avec les touches flèche et les pages avec

le Slider. Sélectionner la recette désirée et appuyer sur la touche . Lancer le programme avec la

touche . A' la fin du cycle se pourra lancer, si nécessaire, le prolongement de cuisson, comme expliqué dans l'exécution en modalité Manuelle.



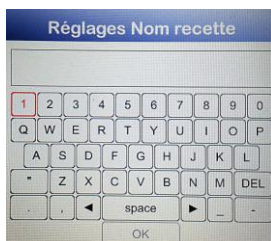
Ajouter –



en modalité recettes, il est possible d'ajouter rapidement une autre recette personnalisée et la garder avec nom sans passer par la modalité Manuelle. Accéder au menu.

Nous trouverons cet écran:



Maintenant nous pouvons copier et renommer une recette (en la modifiant comme il est nécessaire), ou ajouter une nouvelle recette, en programmant chaque paramètre. Enfin, garder avec nom la nouvelle recette:



Utiliser les touches flèche pour se déplacer à travers les lignes et le Slider pour glisser les lettres spécifiques. Confirmer chaque caractère avec la touche . Appuyer sur la touche **OK** du clavier et garder le nom dans les archives Recettes, toujours avec la touche .



USB – Modalité d'importation/exportation des programmes de cuisson.

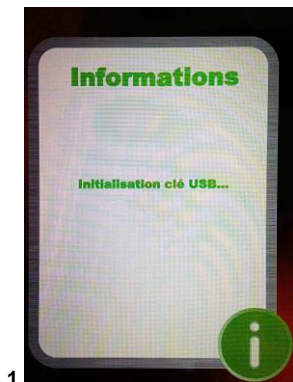


Dans le menu “Réglages”, nous pourrons habiliter ou désactiver complètement la section qui se réfère à la modalité USB; nous pourrons en plus protéger avec mot de passe l'accès au management des recettes. Lire le paragraphe “Habilitation Menu USB” dans le prochain chapitre pour toutes possibles options.

La machine est fournie avec le menu USB habilité comme standard. Pour manager les recettes, procéder comme il suit:



Insérer la clé USB dans sa siège sur l'écran. A' la première insertion, la périphérique vient initialisée et les dossiers **GGM Gastro** viennent créés (**fig. 1**).



1

A' la fin de l'initialisation extraire la clé et l'insérer dans l'ordinateur. Dans le dossier **GGM Gastro**, nous trouverons les sous-dossiers indiqués dans la figure ici-bas:

Nome	
	HACCP
	IMAGES
	PDF
	RECIPES

Dossier qui contiendra les rapports exportés des registrations de la machine
 Dossier qui contiendra les images à associer aux recettes
 Dossier qui contiendra les files PDF des recettes
 Dossier qui contiendra les recettes en format .PPF gardées


PROCÉDURE POUR TÉLÉCHARGER LES RECETTES DU SITE GGM Gastro

Entrer dans le site internet: www.gmgastro.com/
 Entrer dans le domaine réservé: **Domaine Recettes**
 Accéder au domaine réservé: **Accéder au domaine réservé**
Insérer le code produit et numéro de série qui se trouvent sur le four



Télécharger les recettes désirées (recettes .ppf, images .jpg, ou Pdf).
 Maintenant il est possible charger les recettes du Chef (file .ppf) dans le dossier **GGM Gastro\Recipes**, les images dans le dossier **GGM Gastro\Images**, les files Pdf dans le dossier **GGM Gastro\PDF** de la clé USB.

Connecter la clé USB au contrôle Vision. Le contrôle électronique reconnaît la périphérique automatiquement et habilite le menu de management, dans lequel nous pourrions importer les recettes téléchargées dans le four, comme expliqué dans le paragraphe suivant.

Maintenant, dans la modalité "Chef" et "Recettes" du contrôle Vision, l'icône  sera effective pour importer les recettes, les images couverture pour les recettes et l'exportation du four des recettes personnalisées, insérées par l'utilisateur dans la modalité de programmation Manuelle (gardées comme files .PPF).

En modalité Chef, choisir le menu . On accède à l'écran ici-bas indiqué:





Nous avons 3 options à choisir:


1. **Importer:** Importe automatiquement de la clé toutes recettes présentes dans le dossier spécifique (téléchargées par notre site).
2. **Annuler sélection:** Élimine la recette sélectionnée avec les touches flèches.

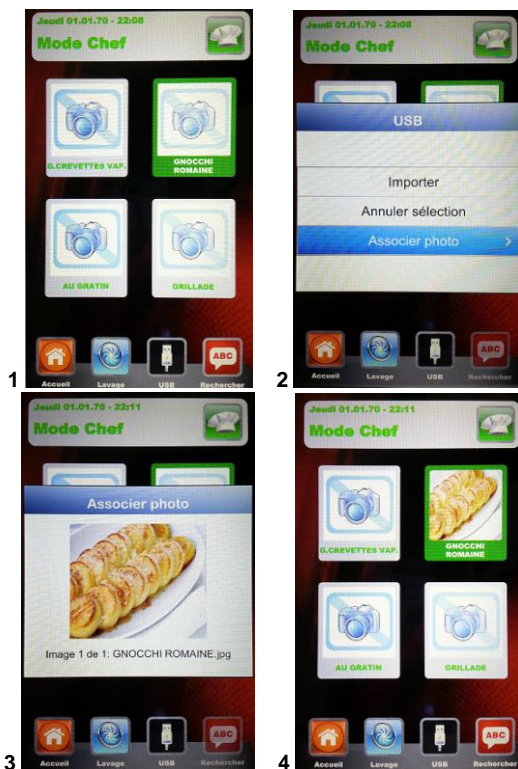
3. **Associer photo:** Option qui permet, si l'on désire, d'associer à la recette sélectionnée une photo qui identifie la recette même (en format 1:1 avec dimensions optimales conseillées de 100KB – max 600KB).

- *Pour associer des photos aux recettes, procéder comme décrit (exemple en modalité Chef):*

En modalité **Chef**, choisir la recette à laquelle nous aimerions associer une photo (fig. 1). Ensuite, entrer dans le menu ,

sélectionner "Associer photo" et appuyer sur  (fig. 2)

Glisser les images qui viennent visualisées jusqu'à celle désirée pour notre recette (fig. 3). Appuyer sur  pour confirmer et la photo vient associée à la recette (fig. 4).



La fin de chaque opération sera signalée par un alarme acoustique.



En modalit  **Recettes**, choisir le menu . On accède à l'écran ici-bas indiquée:



Par rapport à la modalit  Chef, dans ce menu il est possible aussi d'exporter les recettes gardées par l'utilisateur. Dans le sous-menu "Exporter" permet d'exporter toutes recettes présentes dans le dossier du panneau Vision, ou seulement celle sélectionnée.



L'alarme acoustique nous indiquera le succès de l'opération.

Une fois terminé les opérations d'importation et exportation, extraire la clé USB pour usages externes au four, comme par exemple: création d'archives de backup sur l'ordinateur ou installation sur un autre four de la série Vision.



HABILITATION MENU USB

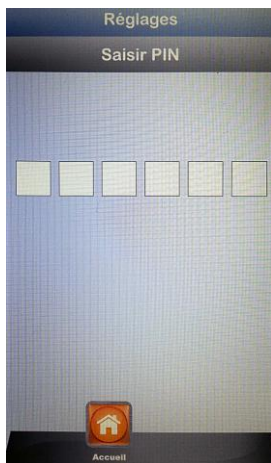
Comme anticipé dans le chapitre précédent suivre la procédure suivante pour:

1. Habilité ou désactiver le Menu USB 
2. Protéger avec mot de passe l'accès au Menu , si habilité

Du Menu Réglages de la Home Page, sélectionner le Menu USB



Nous trouverons cet écran:





Appuyer en séquence sur les touches:




On entre de cette façon dans le menu de réglage de la section USB. L'écran successif est le suivant:




- **Habilitation:** permet d'habilier ou désactiver la section USB du contrôle Vision.

Sélectionner l'option désirée et confirmer avec la touche . En cas de désactivation du menu, la touche  disparaît des menus Chef et Recettes.


- **Mot de passe:** permet la protection avec mot de passe de l'accès au menu USB, si habilité.

Habiller l'option avec le Slider et confirmer avec la touche . En cas d'habilitation avec mot de passe, le successif accès au menu USB est permis seulement par composition du mot de passe (reporté dans la page précédente).

- **Échéance:** quand le mot de passe est habilité, permet de régler les minutes entre lesquels il est possible entrer dans le menu USB (en extraient et réinsérant la clé) sans composer de nouveau le mot de passe. Suite à l'extraction de la clé parte le compte à la fin duquel, au successive réinsertion de la clé, il faudra insérer le mot de passe pour rentrer dans le menu USB.
Entrer dans l'option et glisser avec le Slider jusqu'à régler les minutes désirés.

Confirmer avec la touche .

Attention: avec clé insérée, le compte est suspendu et le menu USB est accessible dans tout moment.

A' la fin de tous réglages, les garder avec la touche .





Recherche – modalité très utile pour filtrer la recettes désirée entre les plusieurs que l'on arrive à avoir dans le four, soient-elles importées ou gardées par l'Utilisateur.



Choisir le menu . Nous nous trouverons dans le suivant écran:



Utiliser les touches flèche pour se déplacer à travers les lignes et le Slider pour glisser les lettres spécifiques. Confirmer chaque caractère avec la touche . Appuyer sur la touche OK du clavier et confirmer toujours avec la touche . Maintenant l'écran montrera les recettes filtrées.

CODES D'ALARME:

Ci-dessous, la liste des messages d'erreur que le contrôle électronique fournit en cas d'anomalie. En cas d'affichage d'une des erreurs suivantes, il faut s'adresser au centre assistance, à l'exception de l'erreur 9 qui s'auto-rétablit.

Er. 001 = la carte de puissance ne répond pas

Er. 002 = firmware erroné

Er. 003 = alarme sondes: une sonde est débranchée ou en court-circuit

Er. 004 = anomalie résistances

Er. 005 = mémoire programmes ne fonctionne pas

Er. 006 = programme pour mise en marche retardée éliminé après la configuration

Er. 007 = erreur black-out : le rétablissement de la cuisson n'a pas été possible après un blackout

Er. 008 = synchronisme de réseau absent : la fréquence de réseau n'est pas stable, ou bien la carte de puissance est en panne.

Er. 009 = dispositif thermique moteur : le dispositif thermique moteur a bloqué la carte de puissance. Une fois que l'anomalie a été résolue, le four redevient opérationnel.

Er. 010

011

012

013

= Carte d'extension pas alimentée

Er. 015 = Déconnexion sonde sous vide avec cycle de cuisson en cours

Burner Block = Blocage de sécurité du brûleur : le brûleur n'a pas réussi à allumer la flamme 3 fois de suite. Pour déverrouiller le brûleur, maintenir la touche sur la touche « Start/Stop » enfoncée jusqu'à l'extinction de l'inscription « Blocage » sur l'écran.

Alarmes Sonde multi-points:

- **Alarmes sonde externe** = Sonde hors de la chambre de cuisson.
- **Alarmes sonde interne** = Sonde à l'intérieur de la chambre de cuisson mais à l'extérieur du produit.
Sonde insérée dans le produit de manière incorrecte.

ENTRETIEN ORDINAIRE ET EXTRAORDINAIRE

L'appareil doit être soumis périodiquement à un contrôle général effectué par un technicien spécialisé.

Le four est équipé d'un dispositif d'interruption thermique à réarmement manuel qui intervient en cas de sur-température. Pour réarmer le dispositif thermique (quand l'interruption est survenue), dévisser le bouchon à l'arrière, en bas et à gauche du four. Ensuite, appuyer sur le bouton et le réarmement sera complété. En cas d'interruption continue, s'adresser au technicien spécialisé pour des contrôles approfondis.

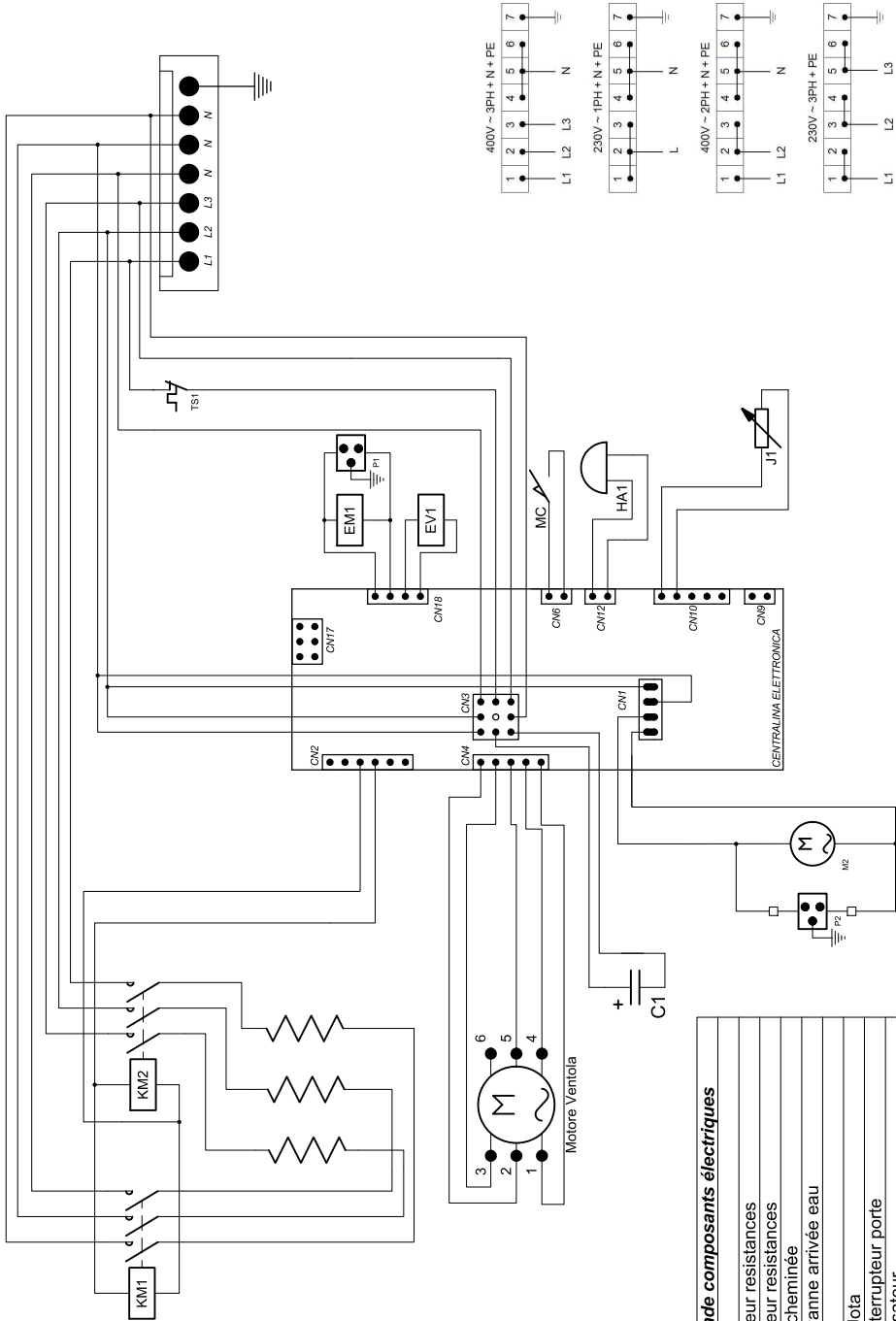
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour obtenir un niveau de propreté et d'hygiène constant et automatisé à l'intérieur de la chambre du four, nous pouvons fournir en vente comme option selon requête notre "Kit de lavage automatique".
- L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé avec un nettoyeur à haute pression ou avec des jets d'eau directs.
- Avant de nettoyer le four, couper l'alimentation électrique.
- Nettoyer l'appareil lorsqu'il s'est refroidi.
- Ne pas utiliser d'eau froide sur les vitres chaudes de la porte.
- On recommande de nettoyer quotidiennement la chambre du four, pour maintenir le niveau maximal d'hygiène.
- Il est recommandé de laisser la porte du four entrouverte à la fin de chaque séance de travail afin de protéger les joints de fermeture de la porte.

MESURES À ADOPTER EN CAS D'INACTIVITÉ PROLONGÉE

Lorsqu'une période d'inactivité prolongée de l'appareil est prévue (fermeture saisonnière, vacances, etc.), nous conseillons de le nettoyer en suivant les instructions et les recommandations indiquées précédemment, puis de débrancher les dispositifs électriques et fermer les robinets d'arrêt en amont.

REMARQUES:



Légende composants électriques	
KM1	Contacteur resistances
KM2	Contacteur resistances
EM1	Aimant cheminée
EV1	Electrovanne arrivée eau
HA1	Buzzer
J1	Sonde Jola
MC	Micro-interrupteur porte
C1	Condensateur
TS1	Thermostat de sécurité
P1	Prise alimentation - hotte
P2	Prise alimentation - condensateur de vapeur
M2	Petit ventilateur refroidissement

Denominazione / Denominaton

gmgastro

Schema elettrico

COMBI-STEAMER

Tensione di alimentazione / Power supply

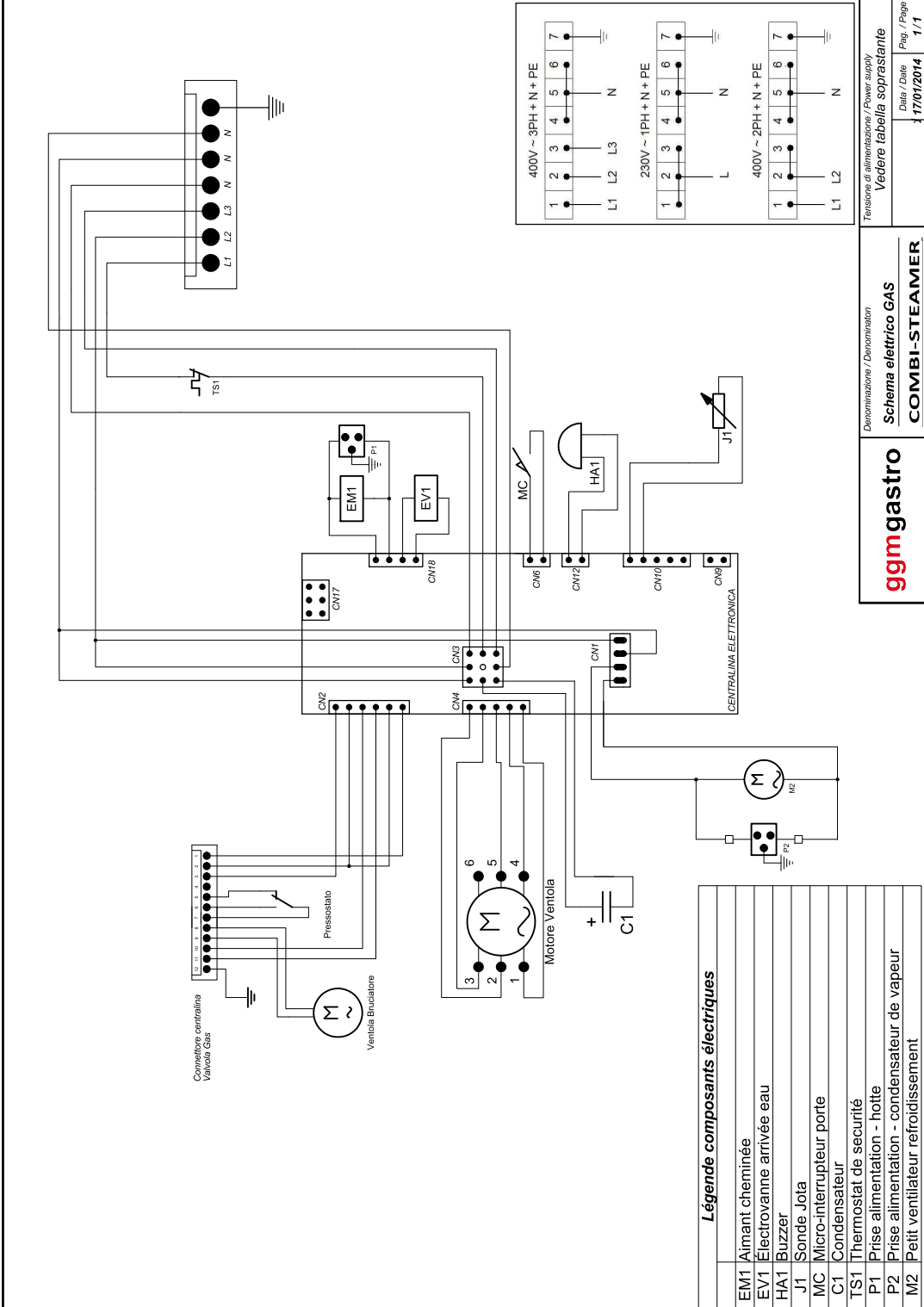
vedere tabella soprastante

Data / Date

17/01/2014

Page / Page

1 / 1



ÍNDICE

Advertencias Generales	170
Datos Técnicos E Identificación.....	170
Instrucciones Para El Instalador	171
Operaciones Preliminares:.....	171
Fijación De Las Patas Y De Le La Bandeja De Recogida De Agua:	173
Vista Trasera Del Horno.....	175
Conexión Eléctrica:.....	176
Conexión Hidráulica:	177
Conexión Gas.....	178
Comprobación De La De Presión De Conexión	179
Funcionamiento Con Capacidad Térmica Esperada	179
Evacuación Humos.....	180
Transformación Gas.....	181
Aplicación Datos Correctos En La Palca De La Matricula	182
Bloqueo De Seguridad Del Quemador.....	182
Arranque De Funcionamiento.....	182
Manual Usuario	183
Principios De Cocción	183
Vapor (Temp. De 40° A 103° + Steam 100%).....	183
Cocción Por Convección (Temp. De 70° A 270°).....	183
Cocción Por Convección Y Vapor (Temp. De 70° A 270° + Steam De 20% A 60%).....	183
Cocción Por Convección Y Aire Seco (Temp. De 70° A 270°+Dry De 10% A 100%).....	183
Cocción Con Sonda Térmica Y Temperatura De La Cámara.....	184
Cocción Al Vacío Por Con La Sonda De Control (Opcional) – Temp. Desde 40° Hasta 103°.....	184
Panel De Comando Vision.....	185
Menú Planteamiento.....	186
Modalidad De Trabajo:	187
Parámetros De Cocción:.....	193
Modalidad Multi-Timer E Sonda Al Corazón	194
Temperatura Cámara Δt:.....	197
Ejecutar Un Progràma Manual.....	198
Ejecutar Un Progràma Chef.....	199
Ejecutar Un Progràma Receta	200
Procedimiento Para Descargar Las Recetas Del Sito GGM Gastro	203
Habilitación Menù Usb.....	206
Códigos De Alarma:	208
Lámparas Y Fin De La Cocción:	209
Mantenimiento Ordinario Y Extraordinario	209
Limpieza Y Cuidado:	209
Medidas En Caso De Almacenamiento Prolongado.....	209
Notas:.....	209

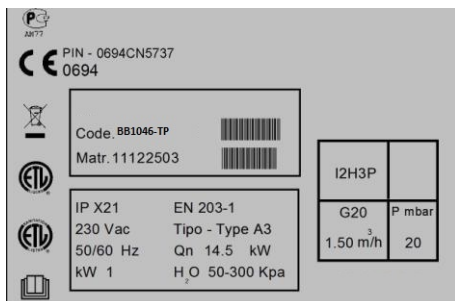
ADVERTENCIAS GENERALES

- El presente manual se debe entregar junto con el aparato y debe acompañarlo durante todo su ciclo de vida.
- Estas instrucciones deben conservarse cerca del aparato y en un lugar de fácil acceso, para permitir así una fácil consulta en todos los momentos.
- La instalación, la puesta en servicio y el mantenimiento del horno deben ser realizados exclusivamente por parte de personal cualificado y en conformidad con las instrucciones del fabricante y con las normas en vigor.
- No está permitido desplazar, quitar, desactivar o interrumpir los dispositivos de seguridad, ya que esto comportaría la invalidación de la garantía del fabricante.
- El aparato se debe someter a un mantenimiento a cargo de personal cualificado del fabricante según los plazos previstos. El incumplimiento de esta precaución , se perderá las condiciones de garantía del fabricante.
- El horno debe destinarse exclusivamente al uso para el que ha sido diseñado, fabricado y protegido, es decir, para la cocción de todo tipo de pan y de pastelería, para la cocción de todo tipo de productos gastronómicos, frescos o congelados y para la cocción al vapor de carnes, pescados y verduras. Cualquier uso diferente debe considerarse impropio.
- Se desaconseja introducir productos con una elevada concentración alcohólica.
- El horno sólo puede ser utilizado por personal debidamente formado para su uso.
- La cámara de cocción y todo el electrodoméstico deben limpiarse a diario, tanto para conservar su aspecto como para garantizar su higiene y su buen funcionamiento.
- En caso de inactividad prolongada del horno, deben interrumpirse todas las conexiones (suministro de la energía eléctrica y del agua).
- Desactive el aparato en caso de funcionamiento defectuoso o avería.
- Los repuestos no originales no garantizan el funcionamiento perfecto y la seguridad del horno. Por lo tanto, la única forma de asegurarse de que tanto los repuestos como las operaciones sean de la calidad necesaria es encargarlos a personal autorizado por el fabricante para las operaciones de reparación y mantenimiento.
- La empresa fabricante recomienda instalar un ablandador de agua entre la red de suministro de agua y el horno, para obtener un mejor funcionamiento y una mayor durabilidad del aparato.

DATOS TÉCNICOS E IDENTIFICACIÓN

Los datos esenciales técnicos del producto se muestran en la placa de datos situada en el lado izquierdo del aparato.

Para cualquier comunicación con el fabricante o con el servicio al cliente debe indicar cada vez: Código de modelo y número de serie.



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Operaciones preliminares:

Una vez desembalado el horno, compruebe todas sus partes en busca de posibles daños. Si se encuentran daños derivados del transporte, consulte el contrato de suministro para conocer los pasos necesarios para obtener la cobertura económica.

Durante la colocación y la instalación hay que cumplir y respetar las siguientes medidas, reglas técnicas y directivas:

- prescripciones legales y normativas nacionales y locales vigentes
- reglamentos sobre la construcción y disposiciones anti-incendio regionales;
- ley italiana nº 1083 del 06-12-71: *Normas para la seguridad del uso de gas combustible*;
- circular italiana nº 412/4183 del 06-05-75: *Normas de seguridad para instalaciones de cocinas de gas de petróleo licuado GPL*;
- normas UNI - CIG 7129/72: *Normas para instalaciones de gas alimentadas desde una red dedistribución de GPL*;
- medidas de prevención de accidentes;
- directivas y reglas del organismo proveedor de gas;
- directivas y reglas del organismo proveedor de energía eléctrica;
- determinaciones en vigor del CEI;
- directivas de construcción acerca de los requisitos técnicos anti-incendio de instalaciones de ventilación;
- posibles prescripciones extraordinarias locales;
- prescripciones acerca de los lugares de trabajo;
- reglas de seguridad para cocinas;
- ley italiana nº 1083 del 06-12-71: *Normas para la seguridad del uso de gas combustible*;
- circular del Ministerio del interior italiano nº 68 del 25-11-1959 y posteriores variantes: *Normas deseguridad para instalaciones térmicas de red*;
- normas vigentes para chimeneas y conexiones;
- directivas sobre instalaciones de ventilación para cocinas.

Despegue la película de protección de los paneles exteriores del horno, separándola lentamente y asegurándose de eliminar todos los restos de cola. Los posibles restos de cola pueden quitarse con productos adecuados como, por ejemplo, gasolina quitamanchas.

El aparato se debe instalar

en un ambiente bien ventilado, a ser posible bajo una campana extractora, para garantizar una rápida evacuación de los vapores de cocción.

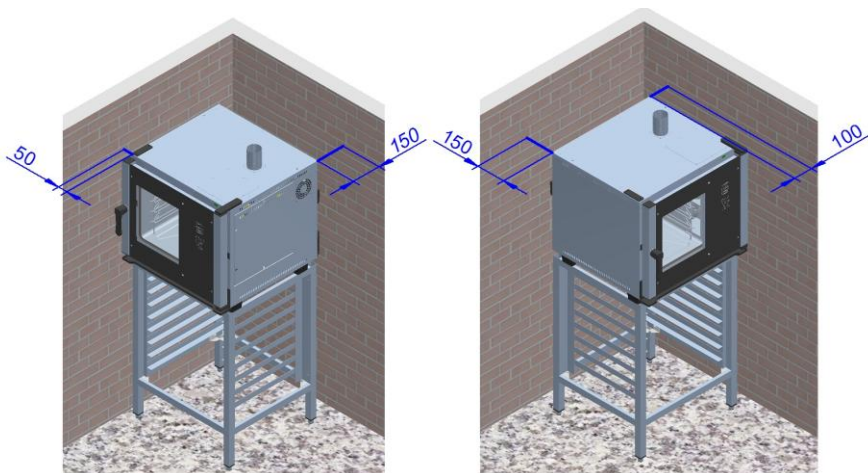
Observe las secciones libres requeridos por la normativa en vigor tanto para el consumo de aire de combustión para la evacuación de cualquier fuga de gas.

La temperatura ambiente en el lugar de instalación no debe alcanzar valores inferiores a + 5 °C ni superiores a + 40 °C. La humedad del aire debe presentar valores comprendidos entre el 40% y el 75%. En la presencia de valores fuera de estos campos, la funcionalidad del aparato puede ser comprometida.

Para el horno se proporciona una mesa dedicada, presente en nuestro catálogo. La mesa está equipada con patas ajustables para ajustar el nivel. La verificación se puede hacer con una " nivel de calibración" o más simplemente poniendo un poco de agua en una bandeja.

En el caso de la colocación del horno directamente en la mesa, requiere considerar el peso del apartado (características que se muestran en la ficha técnica). Terminado el posicionamiento del horno, asegurarse cuidadosamente de que está en el plan perfecto. La operación se puede efectuar a través de una nivel de calibración. El incumplimiento de esta condición puede afectar el correcto funcionamiento de su aparato.

La distancia de las paredes, es necesaria para una correcta ventilación, es indicada en el dibujo de abajo.

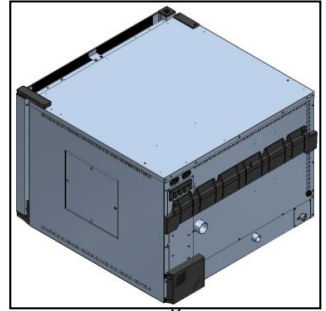
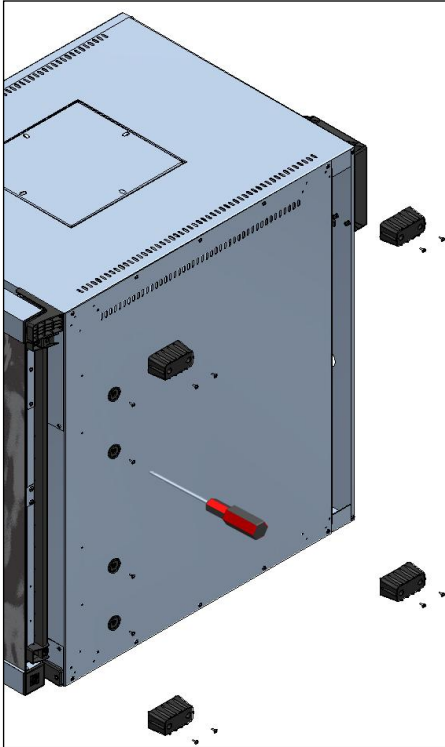


Si las distancias se reducen, o el posicionamiento está al lado de otros dispositivos de calentamiento (freidoras por ejemplo) se deben tomar medidas tales como por ejemplo protección contra la radiación.

- El fabricante recomienda, sin embargo, una distancia de 500 mm para la limpieza y el mantenimiento.
- E 'para asegurarse de que las aberturas de la unidad no estén obstruidas ni cubiertas.

FIJACIÓN DE LAS PATAS Y DE LA BANDEJA DE RECOGIDA DE AGUA:

Una vez desembalado completamente el horno, desatornille de la parte trasera la bandeja de recogida de agua (Fig.1).



A continuación coloque el horno sobre su costado izquierdo y fije con los tornillos suministrados las 4 patas y las guías de la bandeja, como se muestra en la figura 2

Fig.2

Ahora encaje la bandeja en sus guías (Fig. 3). De este modo la bandeja será extraíble para poder vaciarla con solo extraerla.

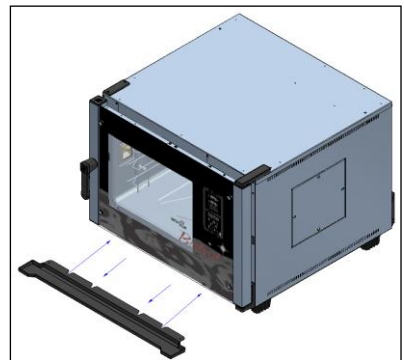
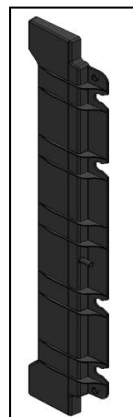


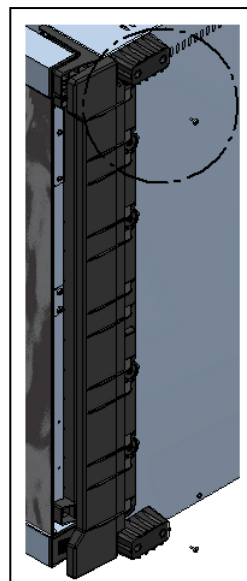
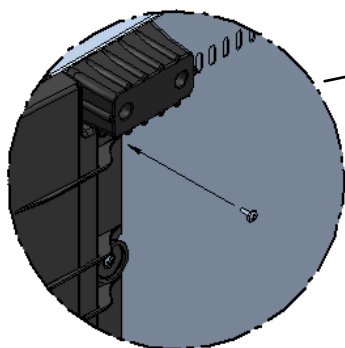
Fig.3

Como alternativa se puede fijar la bandeja de manera definitiva, con el desagüe conectado mediante un tubo. Siga estos pasos:

Realice un orificio por dentro del tubo de desagüe de la bandeja usando un taladro con broca de $\varnothing 5$. Aplique un tubo de desagüe flexible $\varnothing 8$ para que los líquidos acumulados en la bandeja fluyan hacia un recipiente externo o directamente a un desagüe específico.



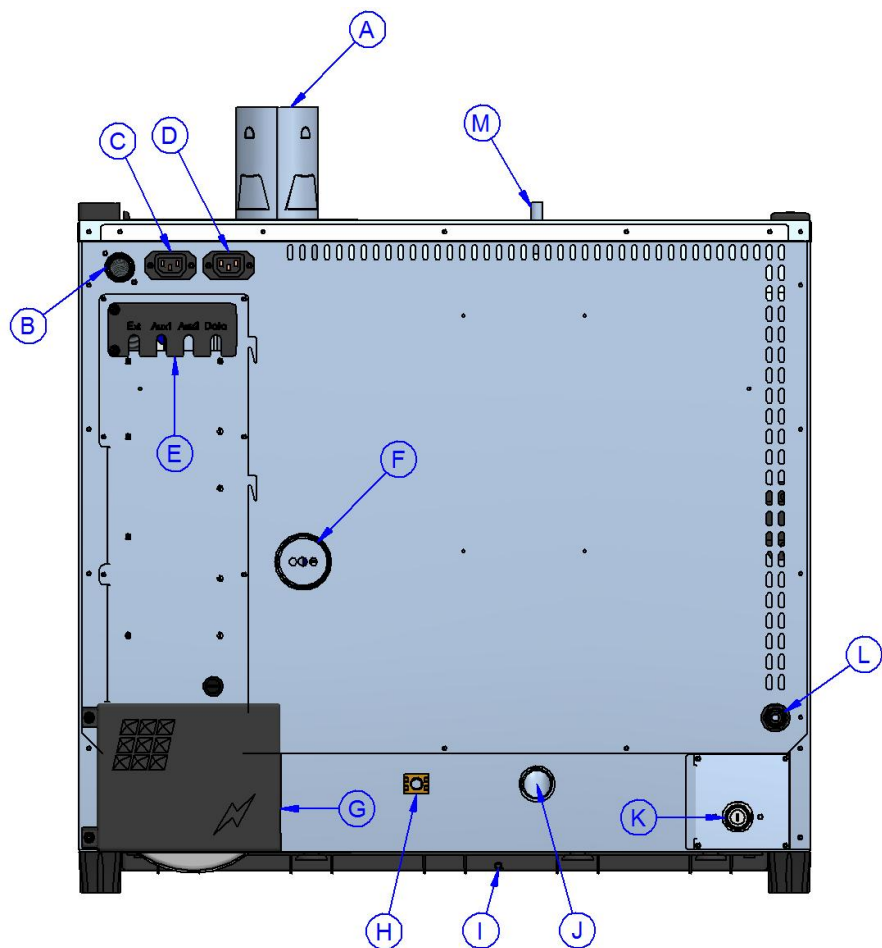
Poner la bandeja en sus guías y fijela en los agujeros previstos con los tornillos suministrados, de la manera mostrada.



Atención:

Una vez colocado el horno, asegúrese de que sea perfectamente nivelado. Esta operación se puede realizar con un nivel de burbuja corriente o llenando de agua una bandeja y colocándola dentro del horno. El incumplimiento de este requisito podría perjudicar el correcto funcionamiento del aparato.

VISTA TRASERA DEL HORNO



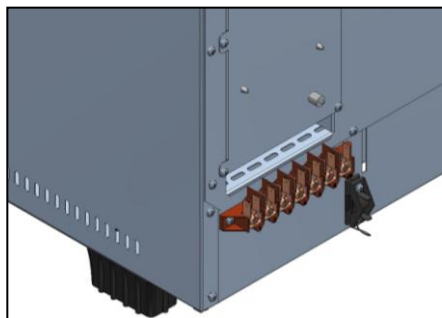
- A Escape de los gases de la cámara de combustión (Ø80mm) **(versión solamente a gas)**
- B Entrada Alimentación de gas (¾ "macho cónico) **(versión solamente a gas)**
- C Alimentación y Control de campana (enchufe de propietario)
- D Alimentación y Control del condensador de vapor (enchufe de propietario)
- E Conexiones y accesorios opcionales
- F escape de vapor cámara de cocción (Ø50mm)
- G Entrada bornera de suministro de energía eléctrica
- H Bornera equipotencial
- I Descarga depósito de recogida de agua (Ø 8mm)
- J Descarga del líquido de la camara de cocción (Ø30mm)
- K Entrada de agua del generador de vapor cámara de cocción (¾ "macho)
- L Entrada lavado de limpieza del horno (consulte el manual de la "kit de lavado")
- M Depresor **(sólo en los modelos Gourmet)**

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

La conexión eléctrica debe ser realizada exclusivamente por parte de personal cualificado. Este personal debe observar las especificaciones y las disposiciones CEI.

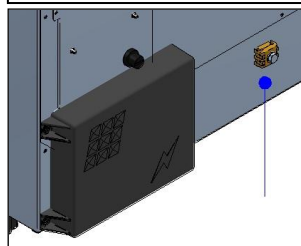
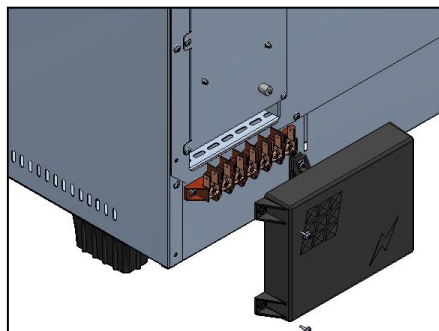
El aparato solo se puede conectar a la red si se interpone un dispositivo de corte omnipolar con al menos 3 mm de apertura de los contactos para cada polo. Éste debe encontrarse cerca del horno y en una posición de fácil acceso.

A continuación se exponen las conexiones disponibles y los métodos de sustitución del cable en caso necesario:



- El la figura de lado muestra la bornera de conexion del horno. Fije el cable con el sujetacables previsto y realice el cableado eléctrico
- Abajo se muestra un esquema con las posibles conexiones previstas para el horno. Dependiendo de la tension de alimentacion, realice el cableado instalando los puentes en la posicion prevista. Apriete los tornillos con firmeza para evitar recalentamientos peligrosos.

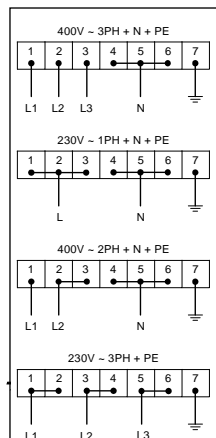
- Una vez efectuadas las conexiones eléctricas, cierre la tapa de la bornera como se indica en la figura siguiente.



Atencion:

Solo version Eletrica

No esta disponible la version a Gas

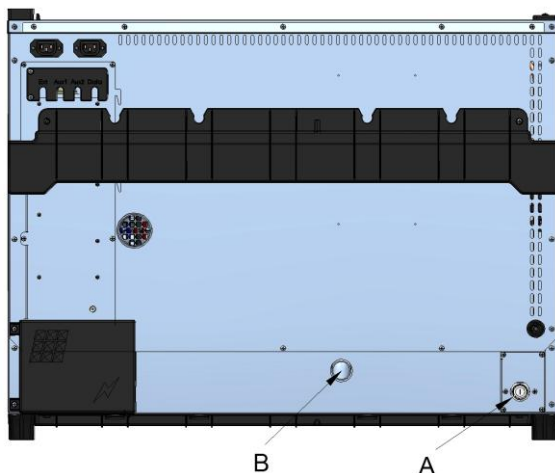


Conectar el borne equipotencial a la tierra del sistema mediante el uso de un conductor de al menos 6mmq de sección.

El cable de conexión debe ser, al menos, de tipo H07 RN-F. Las conexiones fijas requieren el uso de canaletas que deben cumplir las normas.

CONEXIÓN HIDRÁULICA:

Se recomienda usar agua blanda, con una dureza de 5 °f. Si la presión de la red de agua no se encontrase dentro de los límites indicados en la nota de abajo, se debe instalar aguas arriba del horno un reductor de presión.



A. Entrada de agua– $\frac{3}{4}$ "

B. Desague– \varnothing 30mm

Atención:

El agua de entrada debe tener un valor de presión comprendido entre 1 y 3 Bar, con una temperatura que no supere los 30°.

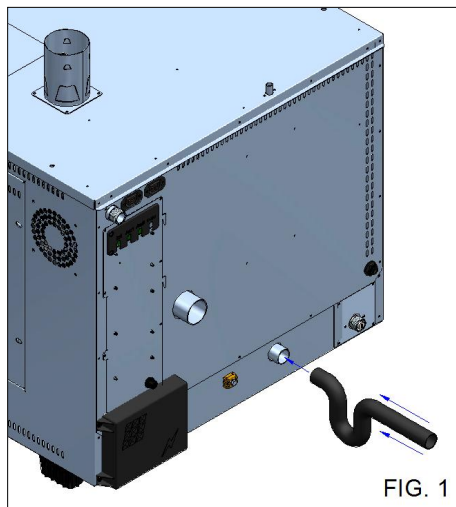


FIG. 1

Para la conexión del tubo de descarga del horno, se requiere **totalmente** un sifón adecuado para el correcto funcionamiento del aparato (Fig.1).

CONEXIÓN GAS

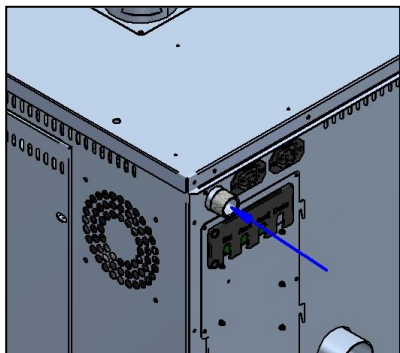
La conexión a la red de gas debe ser realizada únicamente por personal cualificado y con licencia regular. El fabricante declina todas las responsabilidades si este requisito no se cumple.

Categoría y operación con gas, se muestran en la siguiente tabla.

Country code	I2H	I2L	I2E	I2E+	I2N	I2R	I3B/P	I3+	I3P	I3B	I3R
AT	x						x		x		
BE				x	x		x	x	x	x	
CH	x						x	x	x		
CY							x	x		x	
CZ	x						x	x	x		
DE			x		x	x	x		x		x
DK	x						x				
EE	x					x	x				x
ES	x				x	x		x	x	x	x
FI	x						x				
FR	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
GB	x					x	x	x	x	x	x
GR	x				x	x	x	x	x	x	x
HU	x						x		x	x	
IE	x							x	x	x	
IS											
IT	x					x	x	x	x		x
LT	x										
LU			x								
LV	x										
MT											
NL	x	x					x		x		
NO	x					x	x				x
PL			x				x		x		
PT	x				x	x	x	x	x	x	x
RO	x	x	x				x		x		
SE	x						x				
SI	x				x	x	x	x	x		x
SK	x					x					x

Las conexiones deben hacerse sólo después de obtener el visto de las empresas de servicios que proporciona gas.

En primer lugar comprobar la correspondencia de la preparación del horno con el tipo de gas disponible (placa de características y la placa adicional). Si el tipo de gas disponible no se corresponde con las indicaciones, consulte el capítulo "transformación".



La conexión a la tubería de suministro de gas puede llevarse a cabo en manera fija o desmontable. El uso de un grifo de cierre certificado debe ser de fácil acceso y cerca del aparato en el caso de conexión desmontable. Si se utilizan las mangueras, deben ser de acero inoxidable y tienen que cumplir con los requisitos de la normativa que se les aplica. Es estrictamente prohibido restringir el diámetro de la salida de gas.

Después terminada la conexión, hay que comprobar que esta sellado bien con el uso de un detector de fugas que no tiene que causar la corrosión. Es prohibido el uso de llamas abiertas!

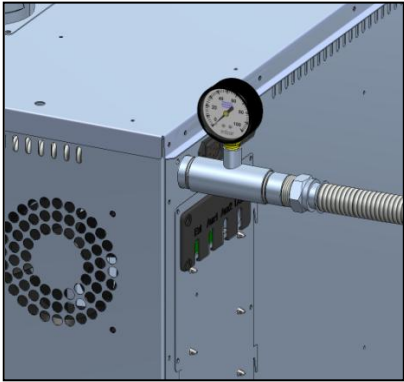
COMPROBACIÓN DE LA DE PRESIÓN DE CONEXIÓN

La presión de suministro debe ser medida, con el equipo desconectado, utilizando un medidor de presión y verificando que el valor medido coincide con el valor de presión que se muestra en la tabla siguiente.

Países: AL,AT,BE,BG,CH,CY,CZ,DE,DK,EE,ES,FI,FR,GB,GR,HR,HU,IE,IS,IT,LT,LU,LV,MK.MT, NO,NL,PL,PT,RO,SE,SI,SK,TR.

I2H	G20	20 mbar	
I2H	G20	25 mbar	(solo HU)
I3P	G31	30 mbar	
I3P	G31	37 mbar	
I3p	G31	50 mbar	

Las familias y los grupos de gases aquí enumerados pueden ser combinados en acuerdo con las normas EN 437: 2009 y las leyes específicas de los Estados en cuestión.



Para comprobar la presión de alimentación, cierre el grifo de interceptación y colocar una conexión a "T" entre el tubo de alimentación y la entrada de gas del aparato. En el extremo libre de la conexión "T" conectar un medidor de presión adecuado y comprobar la presión.

Atención:

Medir el valor de la presión del gas sólo con el equipo desconectado.

Si la presión no corresponde con el valor de la tabla (más de 0.2mbar inferior al valor encontrado), póngase en contacto con su red de gas local.

La compañía recomienda mantener una permanentemente instalado el medidor, por lo que siempre ha controlado el suministro de gas y su presión correcta.

FUNCIONAMIENTO CON CAPACIDAD TÉRMICA ESPERADA

El aparato está equipado en fábrica para el tipo de gas G20. La preparación del horno también está indicado en la placa en el lado izquierdo del aparato.

Abajo la tabla de referencia calibración (remitir su modelo detectable de la placa de la matricula).

Modello	GOURMET 511	GOURMET 1011	BISTROT 465	BISTROT 665	BISTROT 1065
Potenza Famiglia gas I2H	8,0 kW	15,1 kW	11,6 kW	14,5 kW	16,5 kW
Potenza Famiglia gas I3P	8,0 kW	15,3 kW	11,6 kW	14,5 kW	16,5 kW

Advertencia:

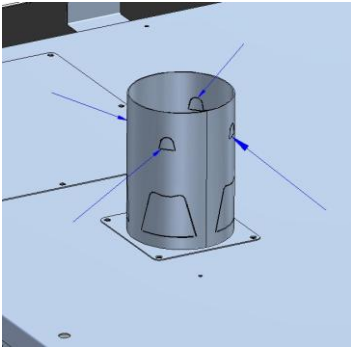
Las partes de solenoide ajustadas y selladas por el fabricante no debe ser manipuladas por cualquier razón. Póngase en contacto con un técnico autorizado si se encuentra una desviaciones de más de un 20% de potencia nominal del aparato.

EVACUACIÓN HUMOS

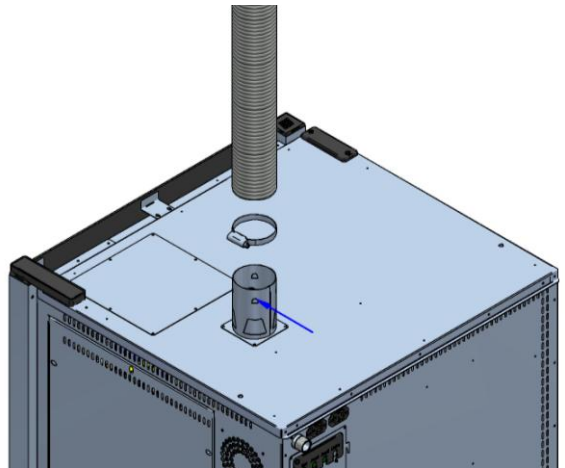
Este aparato es parte de la categoría de instalación A3, no requiere la conexión a una chimenea para la evacuación de los gases. Los gases pueden ser descargados en dentro la instalación. Una buena aireación es necesaria para evitar la formación de una concentración inaceptable de sustancias que pueden perjudicar la salud.

En caso que no sea posible obtener las condiciones mencionadas es posible canalizar los humos de la combustión en una canalización adecuada.

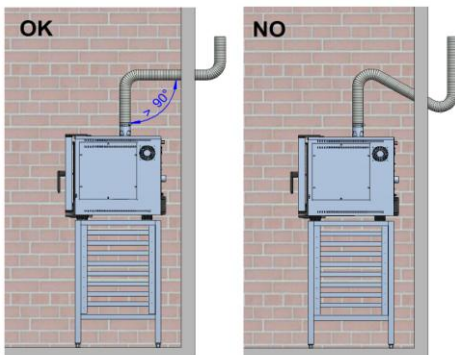
Para canalizar el combustible, siga las instrucciones y advertencias siguientes:



Doblar hacia fuera las 4 aletas colocadas en la chimenea de los gases de escape del aparato para obtener un soporte para el tubo de la canalización.



Conectar la manguera de la canalización al tubo de escape del aparato y fijarlo mediante el uso de una abrazadera de metal adecuada.



ATENCIÓN:

- **El sistema de escape no debe tener por sus ángulos longitud total inferior a 90 °**
- **Instale un casquillo de la chimenea en la parte superior exterior de la chimenea para evitar la entrada de agua de lluvia**
- **Evitar de exceder de dos metros del canales de escape, más de esta longitud afectará el funcionamiento del quemador.**

TRANSFORMACIÓN GAS

ATENCIÓN

Las obras e intervenciones que son necesarias para la transformación puede llevarse a cabo sólo por personal autorizado por el fabricante o por la propia empresa.

Para la transformación a otro tipo de gas, por ejemplo de G20 a G31, es necesario la colocación de un diafragma de regulación de gas.

En configuración con gas G31, el quemador está equipado con el diafragma. Para la transformación inversa para el ejemplo anterior, quitar el diafragma.

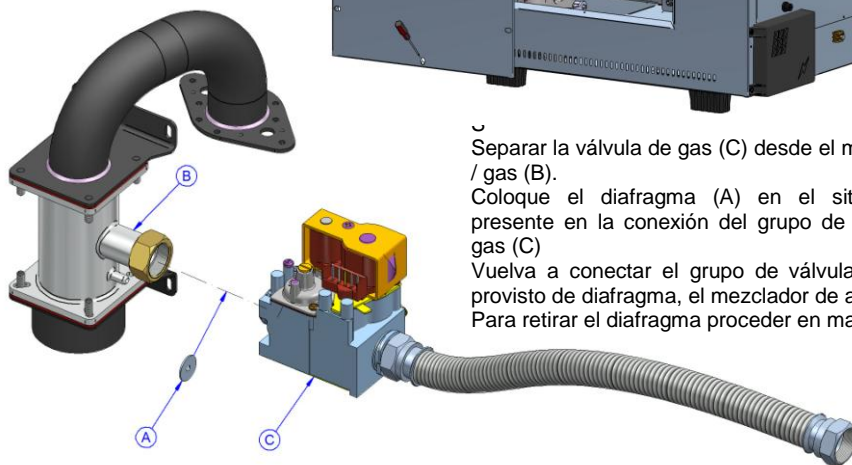
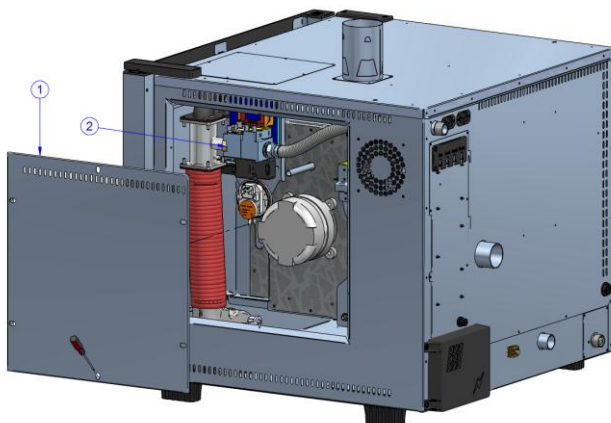
ATENCIÓN

Antes de cualquier proceso que se inicia tiene que ser cerrado el grifo de interceptación y corte la energía eléctrica.

Para el posicionamiento del diafragma proceder como sigue:

Quitar el panel de protección en el lado derecho del aparato (1).

Identificar los componentes dentro de la caja el grupo de alimentación del quemador (2).



Separar la válvula de gas (C) desde el mezclador aire / gas (B).

Coloque el diafragma (A) en el sitio adecuado presente en la conexión del grupo de la válvula de gas (C)

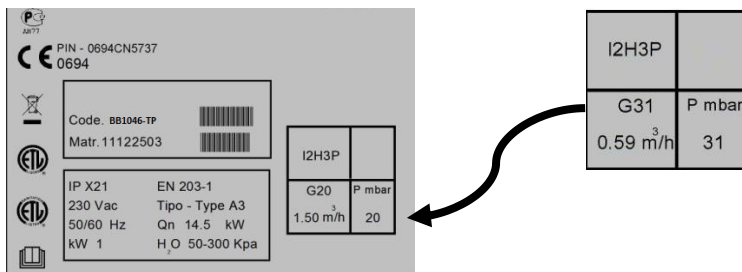
Vuelva a conectar el grupo de válvula de gas (C), provisto de diafragma, el mezclador de airegas (A).

Para retirar el diafragma proceder en manera inversa.

Después terminada la conexión, hay que comprobar que esta sellado bien con el uso de un detector de fugas que no tiene que causar la corrosión. Es prohibido el uso de llamas abiertas!

APLICACIÓN DATOS CORRECTOS EN LA PALCA DE LA MATRICULA

Después de la transformación es obligatorio aplicar el adhesivo, con los datos correctos en la placa en el lado izquierdo del aparato



BLOQUEO DE SEGURIDAD DEL QUEMADOR

Durante el primer arranque (debido a la posible presencia de aire en el circuito), después de transformarse en diferentes gases o por problemas técnicos el quemador se puede bloquear (después del tercer intento fallido del encender de la llama). Este bloque está señalizado en la pantalla de la puerta del horno con el mensaje "Burner Block". Para desbloquear el quemador

mantener pulsado el botón  hasta a la cancelacion de la palabra "Block" en la pantalla.

Si el bloque se repite con cierta frecuencia se ponga en contacto con asistencia técnica.

ARRANQUE DE FUNCIONAMIENTO

Antes de arrancar la máquina por primera vez, compruebe que:

- todas las operaciones de conexión se han llevado a cabo correctamente;
- que se ha quitado completamente la película de protección;
- que las guías del potabandeja se han montados correctamente;
- el interruptor principal de la electricidad es conectado;
- el grifo de interception del gas sea abierto;
- el grifo de interception del agua sea abierto.

MANUAL USUARIO

PRINCIPIOS DE COCCIÓN

Vapor (Temp. de 40° a 103° + Steam 100%)

(vapor a baja temperatura: de 40° a 90° + Steam 100%)

(vapor a alta temperatura: de 90° a 130° + Steam 100%)

La cocción al vapor se considera el método más sano y "dietético". De esta manera los alimentos se cocinan con calor húmedo dentro de la cámara, evitando el contacto directo con el agua y reduciendo así su efecto solubilizante; además, los alimentos se cocinan a temperaturas relativamente bajas, inferiores a los 100 grados, evitando que se produzcan pérdidas excesivas de vitaminas y minerales y haciendo que los alimentos conserven prácticamente inalterados sus sabores y aromas. Por último, la cocción al vapor permite evitar o limitar al máximo el uso de condimentos, que en cualquier caso, debido a la baja temperatura, no se cocinan, haciendo que los platos resulten mucho más ligeros y digeribles.

- *Adecuado para la cocción de carne, pescado y verduras.*

Cocción por convección (Temp. de 70° a 270°)

La cocción por convección se produce mediante la recirculación de aire caliente por el interior de la cámara gracias a un ventilador. Hace que los alimentos presenten un dorado uniforme. Otra ventaja de la cocción por convección es que se pueden cocinar distintos tipos de alimentos, como carne, pescado y verduras, sin que se mezclen los sabores.

- *Adecuada para gratinar, cocinar a la parrilla y asar.*

Cocción por convección y vapor (Temp. de 70° a 270° + Steam de 20% a 60%)

Este método prevé el uso de aire caliente y de vapor, distribuidos de manera homogénea, haciendo que los alimentos pierdan poco peso durante la cocción y se mantengan tiernos. Con esta eficaz técnica se reducen aún más los tiempos de funcionamiento.

- *Adecuada para asados, rosbif, pescados y estofados.*

Cocción por convección y aire seco (Temp. de 70° a 270°+Dry de 10% a 100%)

Este método prevé el uso de aire caliente y extracción de la humedad liberada por el producto durante la cocción. Este método permite contar con un ambiente de cocción seco para lograr un producto aromático, crujiente y quebradizo.

- *Adecuada para la cocción de pan, palitos de pan y galletas.*

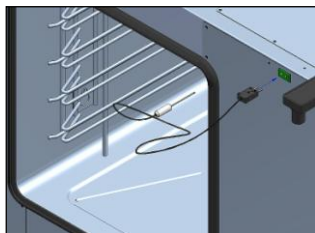
Cocción con sonda térmica y temperatura de la cámara

Con los hornos de esta serie cocinará gradualmente, con medición y control de los alimentos: la tecnología electrónica de control, permite identificar el tipo de producto insertado en la cámara y gestionar la óptima cantidad de humedad y calor durante toda la duración del programa de cocción, obteniendo el mismo resultado independientemente del número de bandejas existentes en la cámara del horno. Para este método es necesario el uso de la sonda térmica. La sonda permite cocinar un determinado alimento tomando como referencia la temperatura en el centro del producto. Configurando los parámetros de temperatura relativos al corazón del producto y a la cámara del horno, relacionados entre ellos, se obtendrá una cocción homogénea en el interior y en el exterior del alimento.

- *Adecuada para pollos, asados, jarretes de cerdo y aves.*

Cocción al vacío por con la sonda de control (opcional) – Temp. desde 40° hasta 103°

La Cocción al vacío es muy ventajosa desde un punto de vista nutricional, cualitativa y higiénica. Desde el punto de vista nutricional, las bajas temperaturas se utilizan para la cocción, permiten de reducir al mínimo las alteraciones de los factores de la vitamina. Además, el hecho de cocinar en el interior de un recipiente herméticamente cerrado, evita la dispersión de los nutrientes y como en la cocción a baja temperatura, se reduce la pérdida de peso típica de la cocina tradicional.



El ciclo de programa de cocción con sonda al vacío (accesorio opcional) es el mismo que el explicado para la sonda térmica. En la modalidad de cocción con sonda térmica, inserte en la correspondiente toma la sonda para al vacío, como se muestra en la figura de al lado. Sobre la pantalla aparece el siguiente



símbolo:




Sonda Multi-Point (opcional):

La sonda Multi-Point (accesorio opcional) es una sonda térmica avanzada, controlada por varios sensores, que permiten una precisión y una detección de temperatura en el interior del producto mucho más eficaz que la sonda tradicional. La configuración y la programación son iguales a la modalidad "sonda térmica" tradicional. Se tienen además una serie de alarmas específicas que advierten al usuario de anomalías de posicionamiento o de puesta en marcha. Una vez iniciado el programa de cocción configurado, la sonda Multi-Point realiza un control de aproximadamente 90 segundos, al final de los cuales se procede con el programa de cocción verdadero y propio. Si se detectan errores de posicionamiento, suena una señal acústica, que muestra el error en la pantalla. Si no se procede con el restablecimiento en 90 segundos, el programa se para automáticamente, mostrando el error detectado en la pantalla.

PANEL DE COMANDO VISION

Despuès de la primera activaci3n del aparato (ver pagina 176), esperar un menudo hasta la ultimaci3n del cargamento del software.

A operaci3n acabada la ic3na  se iluminarà indicando la posibilidad de activar el panel de contr3l. Mantener apretada la ic3na para 3 segundos al fin de activar el horno.


Nota: la operaci3n de cargamento del software se actúa cada vez que se entienda re-alimentar el aparato despuès de una interrupci3n prolongada de la energía electrica.


Ahora el contr3l de la centralina Vision es operativo, se visualizarà la pantalla "home" en la imàgen de abajo:



Accionar la ic3na  para acceder a los menues indicados en las iconas sobrasalientes.




El Slider  se utiliza para regular la impostaci3n de los parametros numericos de cada opci3n que necesita una configuraci3n (avanzar hacia la derecha o la izquierda hasta el val3r deseado), avanzar en las ultiores paginas de las iconas (donde sea posible) y visualizar las paginas de los "libros recetas".

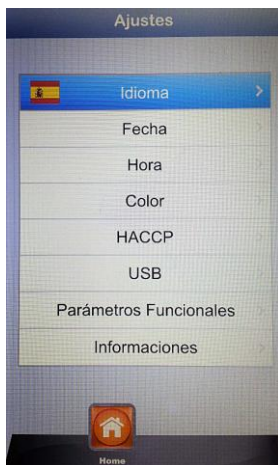
Confirmar cada impostaci3n por medio de la ic3na .

MENÙ PLANTEAMIENTO







Acceso y configuración de los principales planteamientos del sistema.


Apretando la icòna  se accede a la siguiente imàgen.



- Idioma: planteamiento del idioma del usuario
- Fecha: planteamiento de la fecha
- Ora: planteamiento de la ora
- Color: Permite de elegir la imàgen de fondo del display y los colores de utilizaciòn de la barra clima.
- HACCP: Informe de todas las registraciones efectuadas durante la utilizaciòn del aparato, con posibilidad de exportaciòn en llave USB.
- USB: Inhabilidad/habilidad llave USB- habilita la password para el acceso a la llave USB (acceso al menu por medio de la password)
- Parametros funcionales: Configuraciòn paràmetros subteràneos de funcionamiento del horno (acceso reservado al personal tècnico autorizado por medio de la password).
- Informaciones: informaciones relativas a las versiones firmware del aparato y de las fichas expansiòn

Mediante las flechas  y  avanzar hasta la opciòn necesaria. Confirmar por medio de .

Actuar por medio del Slider y las sobreindicadas iconas flecha para configurar las diferentes opciones. Confirmar cada vez las diferentes impostaciones seleccionadas con la icòna .




Mediante el botòn  el Usuario puede regresar a la pantalla precedente. Apretar el botòn hasta regresar al display principal.

MODALIDAD DE TRABAJO:



Modalidad Chef – menú en el cual es posible seleccionar diferentes recetas pre-planteadas de fábrica, o descargadas por nuestro sitio internet e importadas en el display Vision por medio de la llave USB.




Se podrán visualizar 4 recetas por página. Avanzar de página por medio del Slider y seleccionar la receta deseada por medio de las

flechas  y . Confirmar por medio de la icona .



Modalidad recetas – menú en el cual es posible seleccionar diferentes recetas memorizadas por el usuario.

Se pueden visualizar 4 recetas por página. Avanzar en las páginas por medio del Slider y seleccionar la receta deseada por medio de

las flechas  y . Confirmar por medio de la icona .





Modalidad Manual – modalidad de trabajo completamente libre, dirigida manualmente por el operador por medio de la impostación directa de los datos deseados.

Avanzar con el Slider para acceder a las otras iconas disponibles:



Enfriamiento – En cualquier modalidad de trabajo, es posible acceder al menú Enfriamiento. Este programa permite bajar rápidamente la temperatura en el espacio interno de la cámara de cocción del horno, a puerta abierta. Activar otra vez el programa por medio de

la icona  y activar la ejecución por medio de la icona . El soplo se activará a la máxima velocidad para enfriar rápidamente la cámara del horno. Una vez alcanzado el resultado

deseado, apretar el botón  para parar el ciclo en ejecución.

Nota: re-activando un programa memorizado que previene una temperatura inicial mucho más inferior a la efectiva presente en la cámara de cocción, el horno propone directamente la **opción enfriamiento**, que se parará automáticamente alcanzada la temperatura idónea a la activación del programa activado anteriormente.



Lavado -

En cualquier modalidad de trabajo, es posible acceder al menú Lavado. La opción prevee 4 programas de lavado, que determinan la intensidad del ciclo de limpieza, 1 programa de enjuagatorio y 1 programa para los rellenados.



Apretar la icòna para activar la pantalla siguiente:



Seleccionar el programa deseado y apretar



. Ejecutar el ciclo de lavado por medio del botón



- La opción **Rellenar** dirige la substitución de los productos detergentes y brillantantes. Insertar los tubos pescantes en los bidones nuevos y ejecutar el programa **rellenar**. Terminado el programa, el signal acústico avisará la corecta ejecución del programa y el lavado de la cámara de cocción será operativo.

Nota: la eventual interrupción del programa de lavado (blackout o involuntaria del usuario) será señalada por una alarma, pidiendo la ejecución obligatoria del enjuagatorio para eliminar trazas de detergente en la cámara del horno.

PROGRAMACIÒN MANUAL:

Seleccionar el menù manual . Acceder a la siguiente imàgen:





En esta modalidad encontramos 4 iconas de activaciòn ràpida de los diferentes tipos de cocciòn de productos:

Aquí en detalle:





Vapor – activaciòn ràpida del progràma pre-planteado con valores optimales para obtener cocciones al vapor. El paràmetro "tiempo" es predefinido con valor "infinito", al fin de proveer un progràma de cocciòn continua. Todos los paràmetros pueden ser personalizados, tambièn en la siguiente activaciòn. El programa regresará a los valores impostados por el constructor. Para modificar los

parametros apretar la icona , efectuar las modificaciones deseadas y proceder

apretando  para seguir con la segunda fase de memorizaciòn. Memorizar el programa como "nueva receta" (Usuario) o utilizar el mismo programa para una sesiòn de cocciòn ùnica (Manual).




Convecciòn – activaciòn ràpida del programa pre-planteado con valores optimales para cocciones a convecciòn simple, sin inmisción de vapor. El paràmetro "Tiempo" es predefinido con valor "infinito", para proveer un programa de cocciòn continua. Todos los parametros se pueden personalizar, aunque a la siguiente activaciòn, el programa regresará

a los valores iniciales predefinidos de fábrica. Para modificar los parámetros, apretar la icòna  , efectuar las modificaciones deseadas y proceder apretando la icòna  para empezar la siguiente fase de memorización. Seleccionar si memorizar el programa como nueva receta (Usuario) o activar una sesión de cocción única (Manual).



Conveccion Vapor – Programa que reúne las características de los dos programas ilustrados anteriormente. La programación y personalización de este programa está a completa discreción del usuario. Para acceder a la configuración de cada parámetro, entrar en el menú

planteamiento  . Imponer los valores deseados y

confirmar apretando la icòna  . Una vez impuestos todos los parámetros que componen el programa, apretar la icòna







para la sucesiva fase de memorización. Seleccionar si memorizar el programa como nueva receta (Usuario) o utilizar elegir una sesión de cocción única (Manual).


- A la siguiente activación en esta modalidad, el programa presentará las impostazioni de los parámetros relativos a la última cocción ejecutada.




Step – esta modalidad permite de dividir el programa que queremos memorizar en precisas fases de cocción. Se podrán gestionar: tiempo, temperatura, velocidad de las turbinas y el clima en modalidad independiente para cada step del programa, hasta un total de 10 step para cada programa.




Entrar en el menú step por medio de la icòna  . Apretar la icòna  . El número correspondiente a el step en fase de programación se iluminará. Por medio de las flechas y slider, plantear los valores de cocción deseados para este step y confirmar cada valor por medio de la icòna  . Una vez impuesto el último parámetro (Clima), podemos decidir si salvar el programa por step único, o añadir

otros step. Para pasar a el step sucesivo, apretar la icòna  y repetir la programación como para el precedente. Una vez insertados todos los step deseados para la cocción, salvar el programa como nueva receta (Usuario), o

ejecutar en modalidad única (Manual), siempre apretando la icòna  . Luego podremos modificar en cualquier momento los step programados por medio

del botón  y pasar de step a otro por medio de la misma icòna.

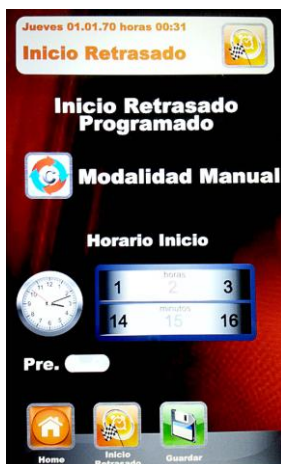
- **Eliminar el step** : si el step no resulta necesario en nuestro programa, podremos eliminarlo por medio de esta simple operación:




1. Entrar en modalidad Step
2. Entrar luego en modalidad impostazioni 
3. Avanzar hasta llegar al step que se quiere borrar.
4. Mantener apretado el botón  por 3 segundos.
5. El step seleccionado será eliminado, aplazando automáticamente el orden creciente de los otros step que componen el programa.
6. Salvar la operación por medio de la icòna 


CUIDADO: se no se salva la operación al término de la eliminación de uno o más step, las modificaciones aportadas serán anuladas.




Inicio Retrasado – En cualquier modalidad de cocción elegida por el usuario (Chef, Recetas y Manual), es posible imposter la activación del programa de cocción elegido a una hora pre-establecida. Seleccionar el programa de cocción deseado, avanzar con el Slider y entrar en el menú activación retrasada. Encontraremos la siguiente imagen:




Por medio del Slider, plantear la hora deseada para poner en marcha el programa y, si deseado, la fase de precalefacción. Confirmar cada planteamiento mediante la icòna . Memorizar por medio de la icòna . En la pantalla principal, se visualizarà el progràma deseado y la hora de activaciòn. Apretar el botòn  para ejecutar la cuenta atràs de la activaciòn del progràma.

Es posible interrumpir el Inicio retrasado en cualquier momento por medio del botòn .

Apretar la icòna  hacia atràs volviendo a la Home principal.

PARÀMETROS DE COCCIÒN:

Pre-calefacciòn:  la fase de precaliefacciòn lleva el horno a la temperatura superior de circa 30° respecto al valor de la temperatura planteada en el primer step del progràma, para compensar el abatimiento de la temperatura al abrir la puerta para insertar el producto en el horno.

Al final de esta fase el aparato emitirà un signal acústico y las luces internas de la càmara empezarán a relampaguear. Se puede proceder insertando el producto en el horno y, al cerrara la puerta, el programa empezará su ciclo de cocciòn. Esta opciòn se puede seleccionar o deseleccionar, segun las necesidades, en la fase en la cual se plantea y edita un programa.

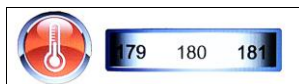


Paràmetro Tempo –

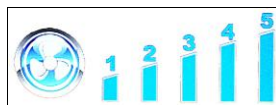
dirige los diferentes tiempos de cocciòn. Permite de plantear las modalidades Sensor Corazòn y Multi-Timer. Avanzando hasta la posiciòn INF, se podrá seleccionar Tiempo infinito.



Paràmetro Temperatura – dirige las impostaciones de temperatura planteadas para el nuestro progràma de cocciòn. La modalidad Sonda Corazòn permite seleccionar la opciòn ΔT .



Paràmetro Velocidad Turbinas – configuraciòn de las velocidades deseadas para la modalidad de cocciòn que se pueden elejir:



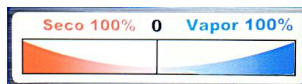
- **5** – velocidad alta
- **4** – velocidad media
- **3** – velocidad baja
- **2** – velocidad media semi-stática
- **1** – velocidad baja semi-stática

La **modalidad semi-stática** para las turbinas una vez alcanzada la temperatura de set-point y las reactivará por cada inserciòn de las resistencias al fin de mantener constante la temperatura dentro de la càmara de cocciòn. En esta modalidad se obtendrà una cocciòn que se puede paragonar a la del horno stático. La modalidad semi-stática serà señalada junto al signal “Pulse” en la pantalla.



Parámetro Clima –

este parámetro dirigirá el grado de inyección vapor relativo al ciclo de cocción, creando en cámara horno un clima seco o húmedo según las necesidades.



MODALIDAD MULTI-TIMER E SONDA AL CORAZÓN


- Multi-Timer:**

esta modalidad dispone de 10 timer planteables que se actuarán únicamente con un programa de cocción.

Muy útil para cocer productos diferentes a la misma temperatura y clima, pero con tiempos diferentes.

El horno llegará a la temperatura y clima preplanteados, luego los timer escandirán los diferentes tiempos de cocción independientes. Acabado el trabajo del último timer, el horno mantendrá constantes clima y temperatura planteados en fase de planteamiento.

En el menú “Manual”, seleccionar la modalidad de cocción deseada (Vapor,

Convección, convección y vapor) y seleccionar la icóna impostación .

Por lo que se refiere al valor tiempo, avanzar por medio del slider después de 0, llegando a visualizar la función Multi:



Confirmar la selección apretando





Fig. 1 – Configurar los timer deseados (max. 59 min. cada uno), confirmando cada valor con la icòna




. Una vez impositados los timer deseados, avanzar hasta visualizar el parámetro “Temperatura”



. Luego, memorizar todas las impositaciones por medio de la icòna





. A la siguiente puesta

en marcha del progràma por medio de la icòna , los timer empezarán el recuento (**Fig. 2**). El timer de diferente color será lo más próximo a la conclusión y corresponderá al número de los platos listos para la extracción.

Al final de cada recuento, se empezarán la luces internas a la càmara y se activará la alarma acústica. Abrir la puerta y extraer los platos.


Haga atenciòn: solamente al cierre de la puerta del horno empezará la cocciòn siguiendo las impositaciones del timer siguiente. A puerta abierta el horno quedará en stand-by.

Durante la ejecuciòn del progràma de cocciòn, es posible insertar otros timer, modificando los otros todavia configurados, o bien salir de la modalidad Multi, todo por medio del botòn de modifica .

Si se quiere eliminar la modalidad Multi del progràma (tambièn durante la cocciòn), entrar en Impositaciones  y en el paràmetro tiempo, avanzar por medio del slider desde la modalidad Multi a un tiempo específico.


- **Sonda al Corazòn:**

El paràmetro sonda al corazòn substituye el valor de tiempo de cocción y permite de utilizar el alcanzamiento de una deseada temperatura del producto como término de cocción.


En la modalidad cocción escogida, entrar en impostazioni . Alcanzado el valor tiempo, avanzar por medio del slider después de 0, visualizando la función Sonda, como demostrado en la imàgen de abajo:



Confirmar la selección por medio de la icòna . Ahora empezaremos a plantear la temperatura que la sonda tendrá que relevar, dentro del producto, para terminar el ciclo de cocción. Confirmar el

valor por medio de la icòna . El pasaje sucesivo prevee la impostación de la temperatura dentro de la càmara del horno. La imàgen en la pantalla serà la siguiente:



Ahora plantearemos el valor deseado y, confirmando el paràmetro por medio de la icòna , proseguiremos el planteamiento de los otros paràmetros del progràma (velocidad turbinas y clima).

Memorizar por medio de la icòna  (con el nombre o por cocción única).

Ejecutar el progràma de cocción por medio del botòn



TEMPERATURA CÀMARA ΔT :

En modalidad Sonda al corazón, es posible dirigir también los parámetros de temperatura ΔT .

Este parámetro permite imposter la diferencia precisa entre la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura registrada por la sonda corazón o sonda al vacío.

El carácter Δ será automáticamente dirigido por el programa, consentirá la progresión óptimal de la temperatura y del clima interno a la cámara del horno durante el ciclo completo de cocción del producto.

Para plantear este diferencial, seguir el procedimiento siguiente:

una vez planteada y confirmada la temperatura de referencia para la sonda corazón, entrar en la ΔT desde el parámetro temperatura avanzando con el Slider (fig.1). confirmar por medio de la icòna



. Ahora podemos plantear la temperatura deseada, como indicado en la figura 2:



1



2



Configurar el valor deseado y confirmar por medio de la icòna


Seguir la programación de los otros parámetros de cocción y salvar el programa, como descrito en



la página antecedente (P. 13. A la ejecución del programa por medio de la icòna , encontraremos esta imàgen. Se podrán modificar los parámetros configurados también durante el proceso de cocción, activando las iconas específicas.




EJECUTAR UN PROGRAMA MANUAL

Una vez concluida la programación Manual, apretar la  para ejecutar el proceso de cocción deseado. En la pantalla aparecerá esta imagen:





a la puesta en marcha del programa, las iconas de abajo cambiarán en relación a los parámetros de cocción. Estos parámetros son editables y modificables durante el proceso de cocción. Seleccionar la icona deseada y modificar los parámetros con nuevos valores deseados.

Confirmar por medio de la icona  y las modificaciones tendrán efecto inmediato.

Terminado el proceso de cocción, se presentará la prolongación de cocción. Si necesario, seleccionar la prolongación y su duración. Confirmar por medio de la icona . Empezará la cuenta atrás relativa a la prolongación deseada. Los parámetros de cocción quedarán invariados. Al término de la cocción prolongada, se propondrá la misma opción de prolongación. Si se necesita una ulterior cocción, proceder como indicado anteriormente, de lo contrario, el programa terminará.

EJECUTAR UN PROGRAMA CHEF

Entrar en el menú , se visualizará la imagen 1, con el elenco de las recetas disponible. Avanzar las recetas por medio de las flechas y avanzar en las páginas por medio del Slider. Seleccionar la receta deseada y apretar la icóna . En seguida se visualizará la imagen 2, que propone los dos parámetros fundamentales para ejecutar el ciclo real de cocción.








1



2

- **Grado di Cocción:** la recetas Chef son compiladas al fin de una cocción mínima adecuada al producto que se desea cocer (grado de cocción a 0). Se puede incrementar el grado de cocción del producto, haciendo referencia a la escala relativa.
- **Cargo en Hornada:** La escala indica el cargo de platos insertados en el horno. Como valor predeterminado, a la primera llamada, el programa evaluará 1 plato insertado. Incrementar el parámetro hasta llegar al número de platos insertados en el horno

Apretar la icóna  para acceder a la regulación del “**grado de cocción**”, incrementando o decrementando la escala por medio del Slider. Confirmar el valor por medio de la icóna . Ahora se podrá regular el “carga en hornada”. Incrementar o decrementar el valor por medio del Slider y confirmar por medio de la icóna .

Memorizar la impostaciones planteadas por medio de la icóna . Ahora podemos ejecutar el programa de cocción por medio de la icóna  Empezara así el ciclo de cocción con todas la fases que lo componen.

A la sucesiva ejecución de la misma receta Chef, el control Vision propondrá los últimos parámetros planteados: Grado de cocción y de carga de la hornada planteados en precedencia.

En los programas que preveen la Sonda al Corazón, ingresando en le programa de cocción visualizaremos la siguiente imàgen:



En lugar de la configuración relativa al “carga en hornada”, tenemos un septado automático que visualizarà el uso de la Sonda. El tiempo total de cocción será dirigido por medio de la impostación temperatura que la Sonda relevarà dentro del producto.

- ***Se recomienda una correcta posición de la Sonda en el producto.***

EJECUTAR UN PROGRAMA RECETA



Entrando en este Menù, se tendràn a disposiciòn todas las receta salvadas por el Usuario por medio de la programación en modalidad Manual. Avanzar en la lista de las recetas por medio de las flechas y en las paginas por medio del Slider. Seleccionar las recetas deseadas y apretar la icòna



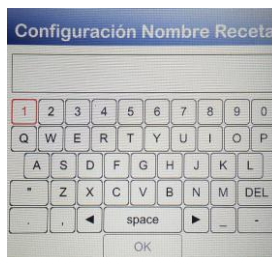
Ejecutar el progràma por medio de la icòna . Al termino del ciclo será posible ejecutar, si necesario, la prolongaciòn de cocción, como se explica en la parte referente a la modalidad Manual.





Agregar – En modalidad recetas, es posible agregar rapidamente otras recetas personalizadas y salvar con nombre sin tener que acceder a la modalidad Manual. Acceder al Menù.
Se visualizarà la imàgen siguiente:



Ahora podemos copiar y renombrar una receta (aportando las modifìcas necesarias), o bièn agregar una nueva receta, planteando cada paràmetro. Por ùltimo, salvar con nombre la nueva receta:



Utilizar las flechas para cambiar de raya y el Slider para cambiar de letras. Confirmar cada caràcter por medio del la icòna . Por ùltimo seleccionar el OK del teclado y salvar el nombre en el archivo recetas, siempre por medio de la icòna .



USB – modalidad de importación/exportación programa de cocción.



En el menú “Planteamientos” podremos habilitar o deshabilitar completamente la sección que se refiere a la modalidad USB; se podrá también proteger por medio de password el acceso a la gestión de las recetas. Consultar el párrafo “Habilitación Menú USB” en el próximo capítulo para verificar todas las opciones posibles.

El control se provee con el Menú USB Habilitado de serie. Para ejecutar el procedimiento de gestión de recetas, proceder como explicado en seguida:



Insertar la llave USB en el espacio arriba del display. A la primera inserción, se efectuará la inicialización del periférico y la creación de la carpeta predefinida **GGM Gastro** (fig. 1).



1

Terminada la inicialización, extraer la llave USB e insertarla en la computadora. En la carpeta **GGM Gastro**, encontraremos las otras subcarpetas indicadas en la imagen inferior:

Nome	
	HACCP
	IMAGES
	PDF
	RECIPES

Carpeta que contendrá los informes de las inscripciones máquina exportados.

Carpeta que contendrá las imágenes que se asociarán a las recetas.

Carpeta que contendrá los files PDF de las recetas.

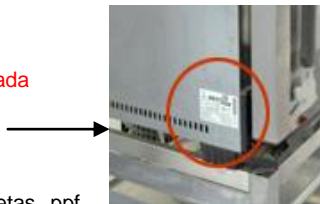
Carpeta que contendrá las recetas en formato PPF memorizable

PROCEDIMIENTO PARA DESCARGAR LAS RECETAS DEL SITO GGM Gastro

Entrar en el sitio internet:
Entrar en el área reservada:
Acceder en el área reservada:

www.gmgastro.com
Área recetas
Acceder a la área reservada


Insertar el código producido y número de matrícula presente en el horno.



Ejecutar el procedimiento de download de los files recetas (recetas .ppf, imagenes .Jpg, o Pdf). Ahora se podrán cargar las recetas del Chef (file .ppf) en la carpeta **GGM Gastro/Recipes**, las imagenes en la carpeta **GGM Gastro/Images**, los file Pdf en la carpeta de la llave USB.

Conectar la llave USB al control Vision. El control electrónico reconoce automáticamente la periférica y habilita el menú de gestión, desde cual podremos importar la recetas descargadas en el horno, como se explica en el siguiente párrafo.



Ahora, en la modalidad “Chef” y “Recetas” del control Vision, será operativa la icóna  para la importación de recetas, imagenes albardilla para las misma recetas del horno y la exportación desde el horno de las recetas personalizadas, insertadas por el Usuario en modalidad de planteamiento Manual (salvadas en file con extensión .PPF).



En modalidad Chef, acceder al menú . Se visualizará en seguida la imàgen indicada de abajo:





podemos elegir entre 3 opciones:

1. **Importa:** Importa automáticamente de la llave USB todas las recetas presentes en la carpeta específica (descargadas del nuestro sitio internet).
2. **Cancelar seleccionada:** eliminar las recetas seleccionadas por medio de las flechas.

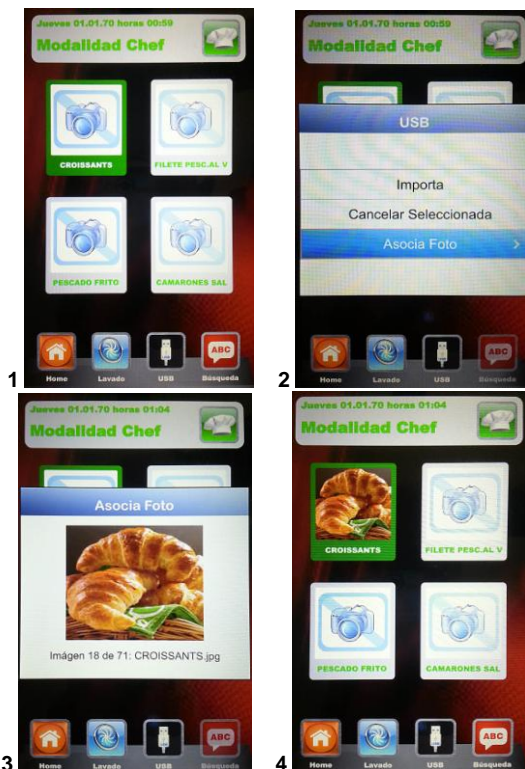
3. **Asociar foto:** Opción que permite, si necesario o deseado, de asociar a las recetas seleccionadas una foto que identifique la misma receta (en formato 1:1 con tamaño optimal aconsejado de 100KB – max 600KB).

- Para asociar fotos a las recetas, proceder como explicado (ejemplo de la modalidad Chef):

En modalidad **Chef**, avanzar hasta la receta a la cual queremos asociar una fotografia (fig. 1). Luego , entrar en el menú ,

seleccionar la voz “Asocia Foto” y apretar  (fig. 2) avanzar en las imagenes que se visualizarán hasta la deseada para

nuestra receta (fig. 3). Apretar  para confirmar y la fotografis será asociada a la receta (fig. 4).



El término de cada operación seleccionada será seguido por un señal acústico.



En modalidad **Receta**, acceder al menù . Se accede a la imàgen indicada:



Respeto a la modalidad Chef, en este menù es tambièn posible exportar las recetas memorizadas por el Usuario. El submenù “Exporta” permite de exportar todas las recetas presentes en la carpeta del panèl Vision, o bien solamente la deseada/seleccionada.

El señal acústico nos avisa del èxito de la operaciòn.

Una vèz terminada la operaciòn de importaciòn o exportaciòn, extraer la llave USB para utilizos externos al horno, por ejemplo: archivo backup en la CPU o instalaciòn en otro horno de la linea Vision.



HABILITACIÒ MENÙ USB

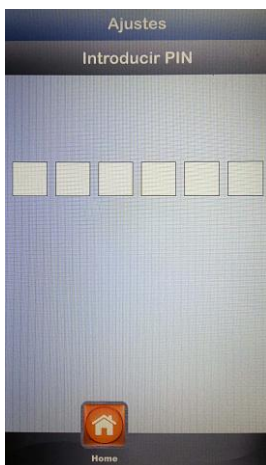
Como indicado a inicio del capítulu anteriòr, seguir el siguiente procedimiento para:

1. Habilitar o deshabilitar el Menù USB .
2. Proteger por medio de la password el acceso al Menù , si habilitado.

Desde el menù Planteamiento de la Home Page, seleccionar el Menù USB.



Visualizaremos esta imàgen:







Insertar las siguiente iconas:



Entrar en el menú planteamiento de la sección USB. La imagen en display es la siguiente:



- Habilitación:** permite de habilitar o deshabilitar la sección USB del control Vision.
 Seleccionar la opción deseada y confirmar por medio de la icóna . En caso de deshabilitación del menú, la icóna  desaparece del menú Chef y recetas.
- Password:** permite la protección por medio de la password del acceso al menú USB, si habilitado. Habilitar la opción por medio del Slider y confirmar por medio de la icóna . En caso de habilitación de la password, el acceso sucesivo al menú será posible solamente digitando la password (que se encuentra en la página precedente).
- Espiración:** la password habilitada permite de impostar el tiempo límite (en minutos) dentro del cual se podrá acceder al menú USB (extraendo e insertando otra vez la llave USB) sin tener que insertar otra vez la password. Después de la extracción de la llave, empieza el recuento.
 Una vez acabado, al insertar otra vez la llave USB, tendremos que insertar la password para acceder al menú USB.
 Entrar en la opción y avanzar por medio del Slider hasta impostar los menudos deseados. Confirmar por medio de la icóna .

Nota: A llave insertada, el recuento será suspendido y se podrá acceder al menú USB en cualquier momento.


Al término completo de todas las configuraciones, salvar los planteamientos por medio de la icóna





Búsqueda — modalidad muy útil para filtrar la receta deseada, entre las múltiples disponibles, entre las importadas y memorizadas por el Usuario.




Acceder al menú . Visualizaremos la siguiente imagen:



Utilizar las flechas para avanzar de rayas o utilizar el Slider para avanzar de letras específicas.

Confirmar cada carácter por medio de la icòna . Avanzar por fin hasta el botón OK del teclado y

confirmar siempre con la icòna . Ahora el display mostrarà las recetas filtradas.

CODIGOS DE ALARMA:

A continuación se da una lista de los mensajes de error indicados por el control electrónico en caso de anomalías. Cuando aparezca uno de los siguientes errores será necesario acudir al centro de asistencia, con la excepción del error 009 que se restablece automáticamente.

Er. 001 = la tarjeta de potencia no responde

Er. 002 = firmware incorrecto

Er. 003 = alarma de sondas: hay una sonda desconectada o en cortocircuito

Er. 004 = anomalía de resistencias

Er. 005 = la memoria de programas no funciona

Er. 006 = programa para inicio retrasado eliminado tras el ajuste

Er. 007 = error de apagón: no se ha podido reanudar la cocción tras un apagón.

Er. 008 = sincronismo de red ausente: la frecuencia de red no es estable o la tarjeta de potencia está averiada.

Er. 009 = interruptor térmico del motor: se ha disparado el contacto del interruptor térmico del motor en la tarjeta

Er. 010

011

012

013

= La tarjeta de expansión no está alimentado

Er. 015 = Sonda de vacío desconectada con el ciclo de cocción en curso

Burner Block = Bloqueo de seguridad quemador: El quemador no ha logrado encender la llama por 3 veces consecutivas. Para desbloquear el quemador mantener presionado el botón "Star/Stop" hasta la cancelación del texto "Block" de la pantalla.

Alarmas Sonda Multi-Point:

- **Alarma sonda externa** = Sonda fuera de la cámara de cocción.
- **Alarma sonda interna** = Sonda dentro de la cámara de cocción, pero fuera del producto. Sonda insertada en el producto de manera no correcta.

LÁMPARAS Y FIN DE LA COCCIÓN:

Al iniciarse cada programa de cocción, las lámparas internas de la cámara se encienden y permanecen en funcionamiento hasta el final del ciclo de cocción. Al terminar el programa las lámparas parpadean y se activa el avisador acústico.

Con el horno en Stand-By, las lámparas permanecen apagadas.

MANTENIMIENTO ORDINARIO Y EXTRAORDINARIO

El aparato debe ser sometido periódicamente a una revisión general por parte de un técnico especializado.

El horno incluye un dispositivo de interrupción térmica con rearme manual que se dispara en caso de sobretemperatura. Para rearmar el interruptor térmico (una vez disparado), desenrosque el tapón situado abajo a la izquierda en la parte trasera del horno. A continuación pulse el botón para completar el rearme. Si se producen interrupciones continuas, solicite al técnico especializado una revisión completa.

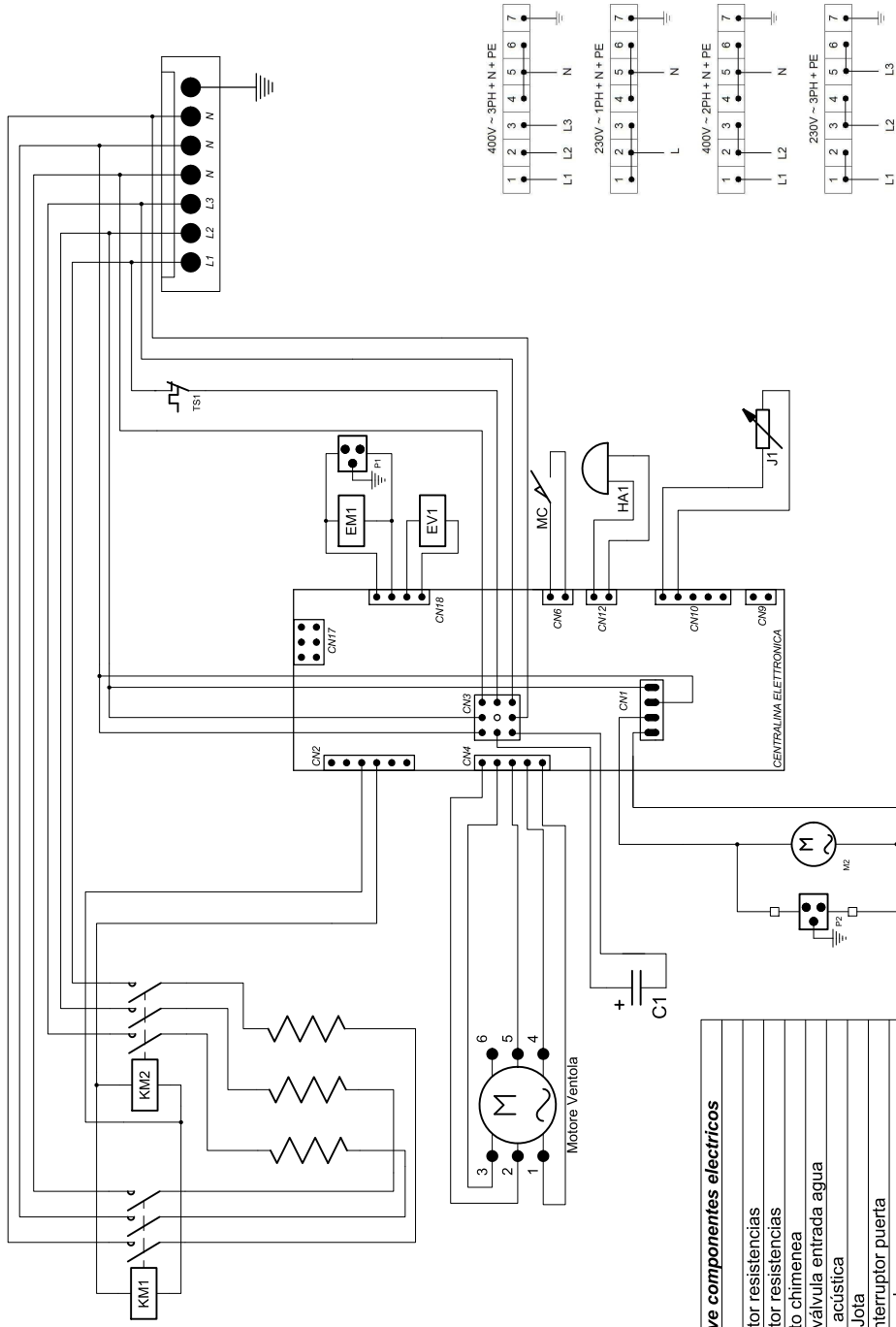
LIMPIEZA Y CUIDADO:

- Para obtener un grado de limpieza e higiene constante y automatizado dentro de la cámara, esta disponible el nuestro "kit de limpieza automática" se vende por separado.
- El aparato no debe ser limpiada en todo caso mediante el uso de un limpiador de alta presión o flujos de agua directos.
- Durante la limpieza, desconecte el suministro eléctrico al horno.
- Limpiar el aparato cuando se haya enfriado.
- No use agua fría si el vidrio de la de la puerta esta caliente.
- Se recomienda limpiar la cámara de horno cada día, para mantener el máximo nivel de higiene.
- Se aconseja dejar la puerta del horno entreabierta al final de cada sesión de trabajo, para proteger los precintos de junta de cierre de la puerta.

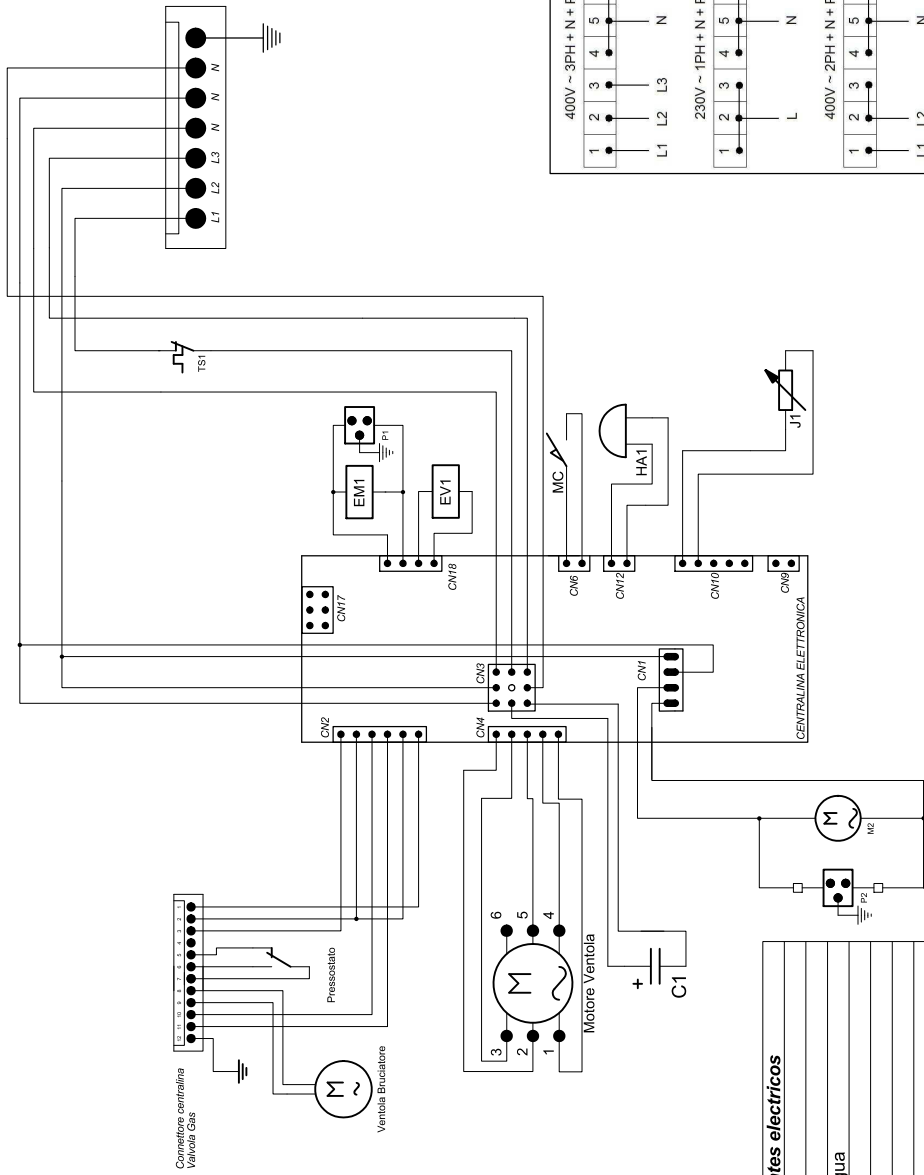
MEDIDAS EN CASO DE ALMACENAMIENTO PROLONGADO

En caso de inactividad prolongada del aparato (fin de temporada, vacaciones, etc.), Se recomienda de limpiarlo siguiendo las instrucciones y advertencias enumeradas anteriormente, , desenchufe la electricidad y cerrar todos los grifos de alimentacion.

NOTAS:



Clave componentes electricos	
KM1	Contacto resistencias
KM2	Contacto resistencias
EM1	Magneto chimenea
EV1	Electroválvula entrada agua
HA1	Alarma acústica
J1	Sonda Jota
MC	Micro-interruptor puerta
C1	Condensador
TS1	Termostato de seguridad
P1	Enchufe - campana
P2	Enchufe - condensador de vapor
M2	Pequeño ventilador refrigeración



Clave componentes electricos

EM1	Magneto chimenea
EV1	Electroválvula entrada agua
HA1	Alarma acústica
J1	Sonda Jota
MC	Micro-interruptor puerta
C1	Condensador
TS1	Termostato de seguridad
P1	Enchufe - campana
P2	Enchufe - condensador de vapor
M2	Pequeño ventilador refrigeración

Denominazione / Denominator

Schema elettrico GAS

COMBI-STEAMER

Tensione di alimentazione / Power supply

Vedere tabella soprastante

Data / Date	Pag. / Page
12/09/2013	1 / 1

ИТОГИ

ИТОГИ.....	210
ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ.....	211
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	212
РУКОВОДСТВО ДЛЯ УСТАНОВЩИКА.....	212
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ.....	212
ФИКСИРОВАНИЕ НОЖЕК И РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ СБОРА ВОДЫ:.....	214
ВНЕШНИЙ ВИД ОБОРУДОВАНИЯ.....	216
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	217
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СЕТИ.....	218
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ.....	219
ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ С ПРЕДУСМОТРЕННОЙ ТЕРМИЧЕСКОЙ НАГРУЗКОЙ.....	220
ОТВОД ПЛАМЕНИ.....	221
ТРАНСФОРМАЦИЯ ГАЗА.....	222
ПРИМЕНЕНИЕ ДАННЫХ, УКАЗАННЫХ НА ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ.....	223
БЛОКИРОВКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ГОРЕЛКАХ.....	223
ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ.....	223
РУКОВОДСТВО ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.....	224
ОСНОВЫ ВАРКИ.....	224
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ VISION.....	226
УСТАНОВКИ МЕНЮ.....	227
РАБОЧИЕ РЕЖИМЫ:.....	228
ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРУЧНУЮ:.....	230
ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:.....	234
РЕЖИМ MULTI-TIMER И ТЕРМОЦУП.....	235
ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ ΔT:.....	238
РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ.....	239
РАБОТА В РЕЖИМЕ CHEF (ШЕФ-ПОВАРА).....	240
РАБОТА С ПРОГРАММАМИ РЕЦЕПТОВ.....	242
ПРОЦЕДУРА ЗАГРУЗКИ РЕЦЕПТОВ С САЙТА GGM Gastro.....	244
ВКЛЮЧЕНИЕ USB МЕНЮ.....	247
КОДЫ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ:.....	250
ПЛАНОВОЕ И НЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ.....	250
ОЧИСТКА И УХОД.....	251
ОБЕСПЕЧИТЬ В СЛУЧАЕ ДОЛГОГО ПЕРИОДА НЕИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	251
ПРИМЕЧАНИЕ :.....	251

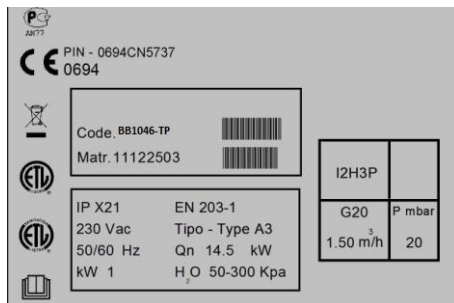
ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

- Данное руководство должно храниться вместе с оборудованием на протяжении всего срока использования последнего.
- Данные инструкции должны храниться в непосредственной близости от оборудования в зоне досягаемости на случай, если возникнет необходимость получения информации.
- Установка, ввод в эксплуатацию печи должен производиться исключительно квалифицированным персоналом и в соответствии с данными инструкциями производителя и нормами, действующими в стране установки оборудования. В случае несоблюдения этого предупреждения гарантийные обязательства изготовителя теряют свою силу.
- Все устройства и устройства безопасности не должны быть демонтированы, смещены, выключены либо деактивированы, так как такие действия отменяют гарантию производителя.
- Оборудование подлежит плановому техобслуживанию с предусмотренными интервалами, обслуживание должно производиться квалифицированным персоналом.
- Печь должна использоваться исключительно в соответствии с целями, с которыми она проектировалась и производилась, а именно выпечка всех типов хлебобулочных изделий, из свежего и замороженного теста, для приготовления кулинарии, свежей и замороженной, для приготовления на пару мяса, рыбы и овощей. Иное использование считается несоответствующим.
- Не рекомендуется использование продуктов с высоким содержанием спиртов.
- Печь может использоваться только обученным персоналом.
- Камера варки и внутренняя поверхность печи должны постоянно очищаться, как для сохранения целостности оборудования, так и для гарантии гигиены и его правильного функционирования.
- В случае длительной остановки работы печи следует отсоединить все соединения (распределение электрической энергии, гидравлическое распределение).
- Отключить оборудование в случае его неправильного функционирования либо поломки.
- Замена частей на неоригинальные не может гарантировать идеального функционирования и безопасности печи, но если вы обратитесь к персоналу, авторизованному фирмой либо производителем, для произведения техобслуживания либо ремонтных работ, будьте уверены, что запасные части будут соответствующего качества.
- Фирма-производитель для обеспечения лучшего функционирования и длительности работы печи рекомендует устанавливать в сеть гидравлического обеспечения и в печь смягчитель воды.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические данные оборудования приведены в заводской табличке, расположенной на левой стороне оборудования.

Для связи с фирмой-производителем либо с сервисным центром необходимо указать модель печи, а также код и серийный номер оборудования.



РУКОВОДСТВО ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

УСТАНОВКА И ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Предварительные операции:

После распаковки проверьте все части печи на наличие повреждений. Если обнаружены повреждения, возникшие в результате транспортировки, обратитесь к договору поставки и предпримите меры для получения компенсации материального ущерба.

При установке и монтаже следует соблюдать следующие предписания, технические правила и директивы:

- местные и национальные законодательные нормы
- строительные и противопожарные нормы региона;
- Закон №. 1083 от 06.12.71 "Нормы безопасности использования газового оборудования" ;
- Закон №. 412/4183 от 06.05.75 "Нормы безопасности для кухонных поверхностей, работающих на газу либо жидком топливе GPL" ;
- Норма UNI - CIG 7129/72 "Нормы для газовых поверхностей с подачей от сети распределения GPL"
- правила безопасности;
- директивы и предписания по работе устройства выпуска газа;
- директивы и предписания по работе устройства подачи электроэнергии;
- действующие определения CEI;
- директивы по строительству, необходимые для противопожарной безопасности и поверхностей вентиляции;
- местные нормы;
- предписания к месту для работы;
- правила безопасности для кухни;
- Закон №. 1083 от 06.12.71 "Нормы безопасности использования газового оборудования" ;
- Внутренний циркуляр министерства №. 68 от 25.11.1959 и последующие варианты "Нормы безопасности для термических поверхностей и сети" ;
- Действующие нормы для каминов и соединений;
- директивы по поверхностям вентиляции для кухонь.

Отклеить от внешних панелей печи защитную пленку, аккуратно удаляя все следы клея. Следы клея также могут быть удалены соответствующими продуктами (напр., пятновыводителем).

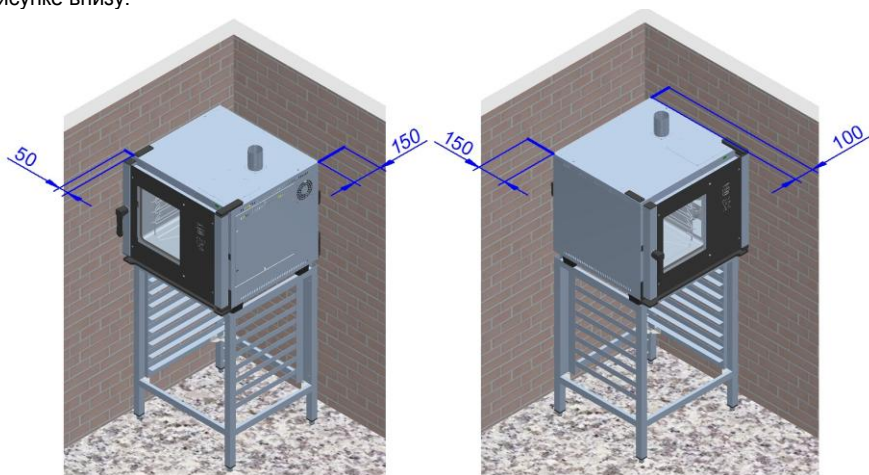
Оборудование должно быть установлено в хорошо проветриваемом помещении, по возможности под вытяжкой для гарантии быстрого удаления паров при варке. Следует придерживаться нормативов по размерам пространства для поддержки горения для удаления газа при утечке газа.

Температура окружения в месте установки не должна достигать значений ниже $+5^{\circ}\text{C}$ и выше $+40^{\circ}\text{C}$, влажность воздуха должна быть в пределах 40% и 75%. При наличии значений, превышающих данные лимиты, оборудование подвергается риску поломки.

Для печи предусмотрен специальный стол, имеющийся в нашем каталоге. Стол оснащен регулируемыми ножками для регулировки уровня.

В случае расположения печи прямо на столе, необходимо принимать во внимание вес оборудования (характеристики приведены в специфических схемах). Когда расположение печи произведено, убедитесь, что поверхность является идеально ровной. Операции можно производить посредством водного уровня. Недостаточное соблюдение данных условий может повредить правильному функционированию оборудования.

Расстояние к стенам, необходимое для правильной установки оборудования, указано на рисунке внизу.

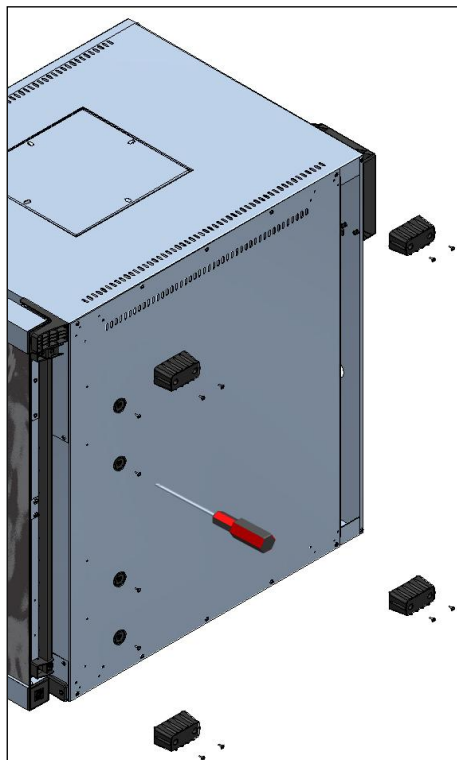


Если расстояние сокращено либо оборудование установлено рядом с другими нагревательными приборами (напр., фритюрницами), необходимо принимать меры по предотвращению излучения.

- Фирма-производитель рекомендует придерживаться расстояния в 500 мм для осуществления работ по очистке и обслуживанию.
- Обратите внимание на то, что отверстия оборудования не должны быть закупорены либо закрыты.

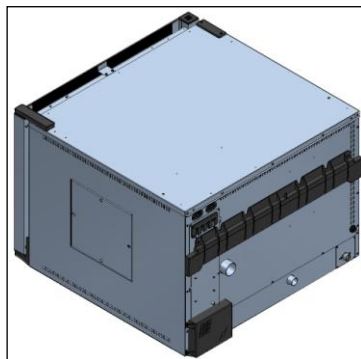
ФИКСИРОВАНИЕ НОЖЕК И РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ СБОРА ВОДЫ:

Раз распаковав печь, отвинтите резервуар для сбора воды (Изобр.1).



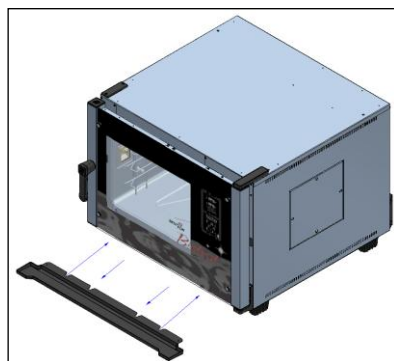
Изобр.2

Вставьте резервуар в направляющие (Изобр. 3). В данном режиме можно вынуть резервуар так, что его потом легко опустошить после процедуры выемки.



Изобр.1

Далее следует расположить печь на левую сторону, зафиксировать винтами соединения с 4 ножками и направляющими резервуара, как показано на изображении 2.

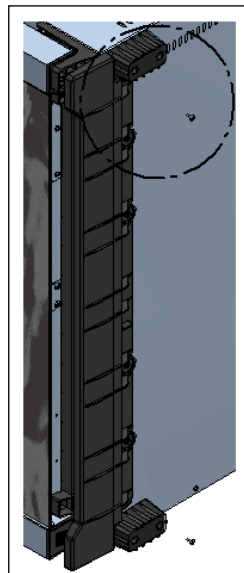
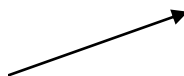
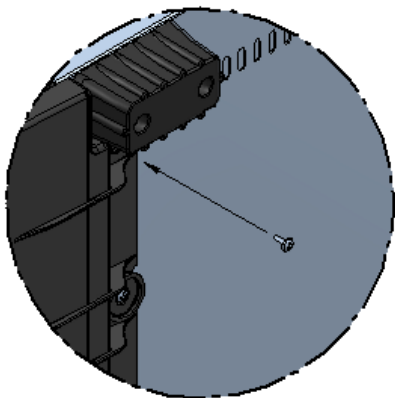
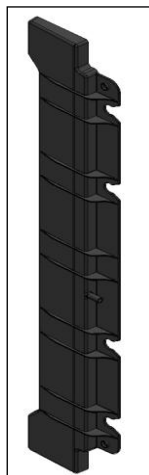


Изобр.3

Как альтернатива, также можно зафиксировать резервуар определенным способом, с отверстием выгрузки, соединенным с помощью трубы. Произведите следующие действия:

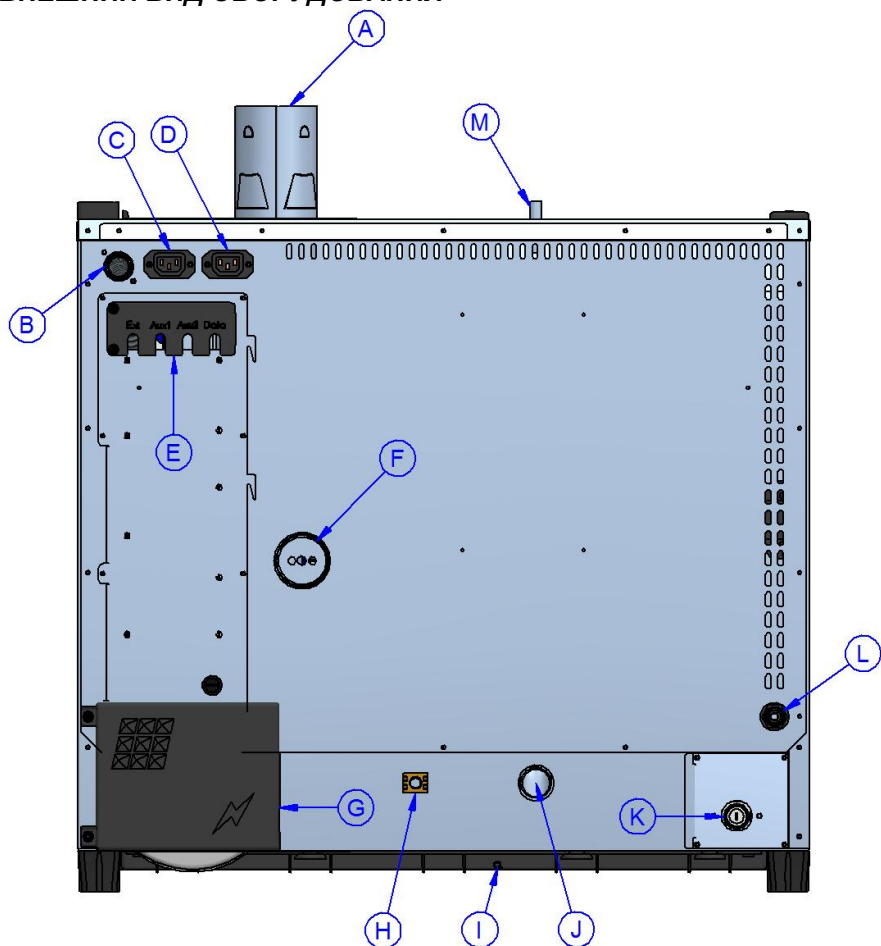
Внутри отверстия для разгрузки используйте для разгрузки печи сверло диаметром $\varnothing 5$. Применяйте гибкую трубу для разгрузки диаметром $\varnothing 8$ для того, чтобы вывести жидкости, оставшиеся в резервуаре и внешнем приемнике, либо напрямую для их отвода в определенное место.

Вставьте резервуар в направляющие и зафиксируйте его винтами так, как показано на рисунке.



Внимание:

Когда расположение печи произведено, убедитесь, что поверхность является идеально ровной. Операция должна производиться с помощью общего кипения, либо при наполнении подноса для воды и расположив ее внутри печи. Недостаточное соблюдение данных условий может повредить правильному функционированию оборудования.

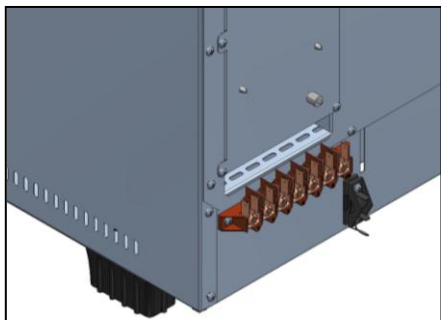
ВНЕШНИЙ ВИД ОБОРУДОВАНИЯ

- A Отвод паров из камеры сгорания (Ø80мм) (Только в версии на газу)
- B Вход подачи газа ($\frac{3}{4}$ " газ) (Только в версии на газу)
- C Питание и контроль крышки аспирации (собственная версия)
- D Питание и контроль конденсатора пара (собственная версия)
- E Соединения аксессуаров и дополнительных элементов
- F Выгрузка пара из камеры варки (Ø 50мм)
- G Доступ к клеммной коробке электрического питания
- H Равнопотенциальная клеммная коробка
- I Выгрузка резервуара для сбора воды (Ø8мм)
- J Выгрузка жидкостей из камеры варки (Ø 30мм)
- K Вход генератора воды пара камеры варки ($\frac{3}{4}$ " стержень)
- L Впуск воды для промывки печи (смотри руководство в приложении "комплект для промывки")
- M Вакуумный насос (только в моделях Gourmet)

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Электрическое соединение должно быть произведено только квалифицированным персоналом. Нужно строго придерживаться норм и предписаний CEI.

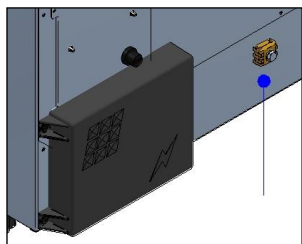
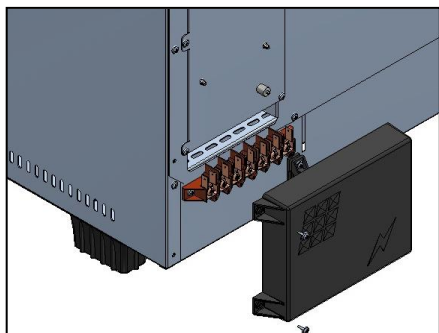
Оборудование может быть подсоединено к сети только в том случае, если между ним и сетью расположено всенаправленное устройство переключения с отверстием минимум в 3 мм между контактами для каждого полюса. Оно должно располагаться в легко доступном месте вблизи печи. Далее приводятся доступные соединения и модальность замены кабеля, если возникает такая необходимость.



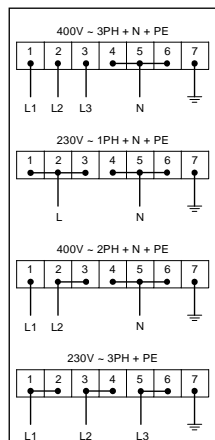
- На изображении сбоку показана клеммная коробка для соединения печи. Зафиксируйте кабель в соответствующей клеммной коробке и произведите дальнейшие действия с кабелями электропроводки.

Внизу приведена схема возможных соединений, предусмотренных для печи. Когда подается напряжение из источника питания, произведите установку проводки, используя соответствующие перемычки, в предусмотренное положение. Завинтите винты с максимальной точностью для избегания опасных перегревов.

- После осуществления работ по соединениях закройте крышку клеммной коробки так, как изображено на следующем рисунке.



Внимание:
Только в электрической версии
Не имеется в версии с газом →

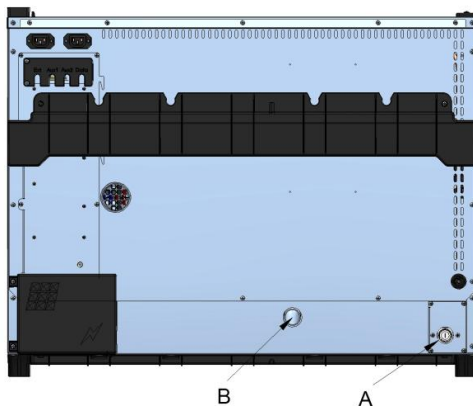


Подсоединить равнопотенциальную клеммную коробку к заземлению, используя проводник с сечением минимум в 6mmq.

Кабель соединения должен быть как минимум типа H07 RN-F. Фиксированные соединения предусматривают использование каналов, которые должны соответствовать нормам.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СЕТИ

Рекомендуется использование смягченной воды с выдержкой 5°. Если давление в сети не входит в лимит между 1 и 3 Bar, нужно установить в мостике печи редуктор давления.

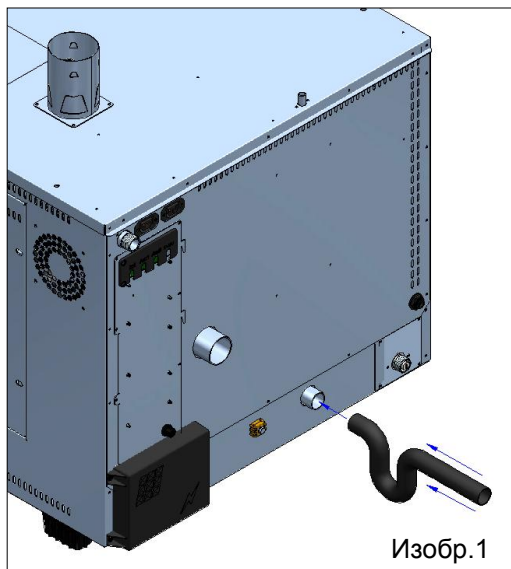


A. Ingresso acqua – $\frac{3}{4}$ "

B. Scarico acqua – \varnothing 30mm

Внимание:

Вода на входе должна иметь значение давления в пределах от 1 до 3 бар и температуру, не превышающую 30°.



Для подключения трубы выгрузки печи, необходим **абсолютно** адекватный сифон для того, чтобы оборудование функционировало правильно (Изобр.1).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ

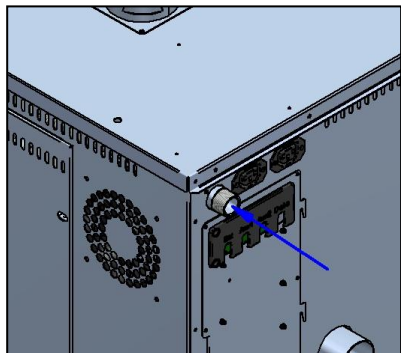
Соединение с газовой сетью должно производиться квалифицированным персоналом при наличии у него соответствующей лицензии. Фирма-производитель не несет ответственности в случае несоблюдения данных правил.

Категория и функционирование моделей на газу указано в последующей таблице.

Код страны	I2H	I2L	I2E	I2E+	I2N	I2R	I3B/P	I3+	I3P	I3B	I3R
AT	x						x		x		
BE				x	x		x	x	x	x	
CH	x						x	x	x		
CY							x	x		x	
CZ	x						x	x	x		
DE			x		x	x	x		x		x
DK	x						x				
EE	x					x	x				x
ES	x				x	x		x	x	x	x
FI	x						x				
FR	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x
GB	x					x	x	x	x	x	x
GR	x				x	x	x	x	x	x	x
HU	x						x		x	x	
IE	x							x	x	x	
IS											
IT	x					x	x	x	x		x
LT	x										
LU			x								
LV	x										
MT											
NL	x	x					x		x		
NO	x					x	x				x
PL			x				x		x		
PT	x				x	x	x	x	x	x	x
RO	x	x	x				x		x		
SE	x						x				
SI	x				x	x	x	x	x		x
SK	x					x					x

Соединение должно осуществляться только после того, как вы убедились, что нет препятствий для устройства выпуска.

Проверьте соответствие устройства печи с типом доступного газа (табличка с характеристиками и вспомогательная табличка). Если тип газа не соответствует с указаниями, обратитесь к параграфу "Трансформация".



Соединение с газопроводом должно происходить фиксированным способом, либо так, чтобы можно было произвести отключение газа с помощью соответствующего крана, находящегося в легкодоступной зоне вблизи оборудования.

При использовании гибких трубок они должны быть изготовлены из антиокисляющей стали и соответствовать требованиям и нормативам, применимым к ним. Строго запрещено уменьшать диаметр трубки забор газа.

После завершения установки проверьте натяжение с помощью спрея для поиска утечек, не вызывающего коррозии. Строго запрещено использование свободного пламени!

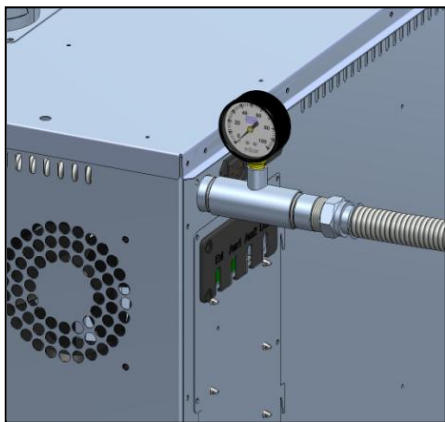
КОНТРОЛЬ ДАВЛЕНИЯ ПОДКЛЮЧЕНИЙ

Давление подключений измеряется при выключенной оборудовании с помощью измерителя давления и при осуществлении проверки, совпадает ли измеренное давление с давлением, указанным в следующей таблице

Нации: AL,AT,BE,BG,CH,CY,CZ,DE,DK,EE,ES,FI,FR,GB,GR,HR,HU,IE,IS,IT,LT,LU,LV,MK.MT, NO,NL,PL,PT,RO,SE,SI,SK,TR.

I2H	G20	20 mbar	
I2H	G20	25 mbar	(только HU)
I3P	G31	30 mbar	
I3P	G31	37 mbar	
I3p	G31	50 mbar	

Семьи и группы моделей на газу могут комбинироваться в соответствии с нормой EN437:2009 и соответствующими законодательными актами заинтересованных государств.



Для выполнения контроля давления соединений закройте кран перехвата и вставки между трубкой подачи и входом газа в устройство на соединении "Т". На свободном термине соединения "Т" подсоедините соответствующий манометр и проверьте давление.

Внимание

Измеряйте значения давления газа только с выключенным оборудованием.

Если значение давления не соответствует давлению, приведенному в таблице (более 0.2mbar выше чем указанное значение) обратитесь к местному персоналу по обслуживанию газового оборудования.

Компания рекомендует поддерживать постоянно установленный манометр, поэтому вы всегда будете под контролем поставки газа и его правильное давление.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ С ПРЕДУСМОТРЕННОЙ ТЕРМИЧЕСКОЙ НАГРУЗКОЙ

Оборудование оснащено на фабрике для типа газа G20. Требования к печи указаны на табличке, расположенной на левой стороне оборудования.

Далее в таблице приведены значения по калибровке (смотри значения для соответствующих моделей на заводской табличке).

Модель	GOURMET 511	GOURMET 1011	BISTROT 465	BISTROT 665	BISTROT 1065
Мощность Семейство газ I2H	8.0 kW	15.1 kW	11.6 kW	14.5 kW	16.5 kW
Мощность Семейство газ I3P	8.0 kW	15.3 kW	11.6 kW	14.5 kW	16.5 kW

Внимание:

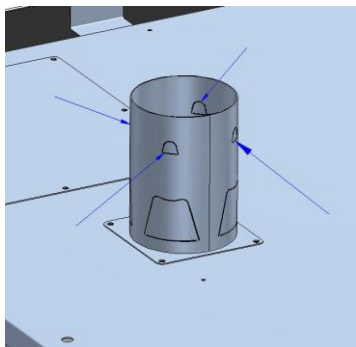
Части электроклапана запечатаны производителем и не должны открываться ни в коем случае. В случае изменения номинального напряжения оборудования на 20% свяжитесь с авторизованным техником.

ОТВОД ПЛАМЕНИ

Данное устройство соответствует категории установки А3, поэтому нет необходимости подсоединения камина для отвода пламени сгорания. Пламя может быть отведено в окружение установки. Необходима хорошая и постоянная вентиляция для предотвращения формирования субстанций, опасных для здоровья.

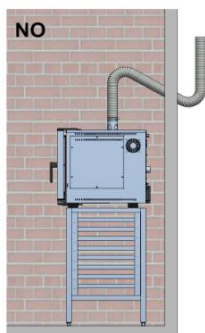
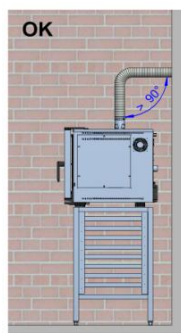
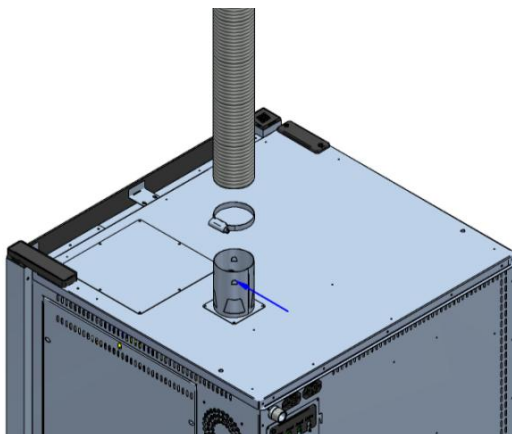
В случае невозможности выполнения всех вышеупомянутых условий можно отводить пламя сгорания с помощью специальных каналов.

Для установки таких каналов следуйте инструкциями мерам предосторожности, приведенным внизу:



Поверните наружу 4 ребра, расположенных на камине отвода пламени оборудования так, чтобы получить место для установки трубы отвода.

Соединить трубу отвода и трубу выгрузки и зафиксировать с помощью соответствующего металлического хомута.



ВНИМАНИЕ

- Система выгрузки не должна иметь углы сгибом менее 90°
- Монтировать покрытия камина на верхней внешней части дымохода для предотвращения попадания дождевой воды.
- Избегайте превышения длины канала разгрузки более 2 метров, иначе это повредит функционированию горелки.

ТРАНСФОРМАЦИЯ ГАЗА

ВНИМАНИЕ

Работы, необходимые для трансформации, могут производиться только персоналом, авторизованным производителем либо фирмой.

Для трансформации другого типа газа, напр. G20 в G31, необходимо устройство диафрагмы регулирования газа.

В газовой поверхности с газом типа G31, горелка оснащена диафрагмой. Для обратной трансформации, приведенной ниже, отсоедините диафрагму.

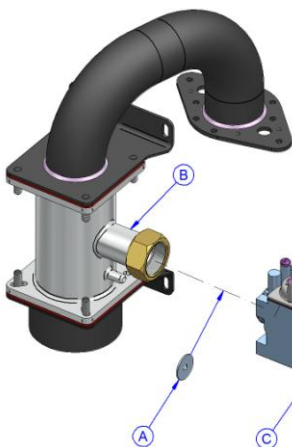
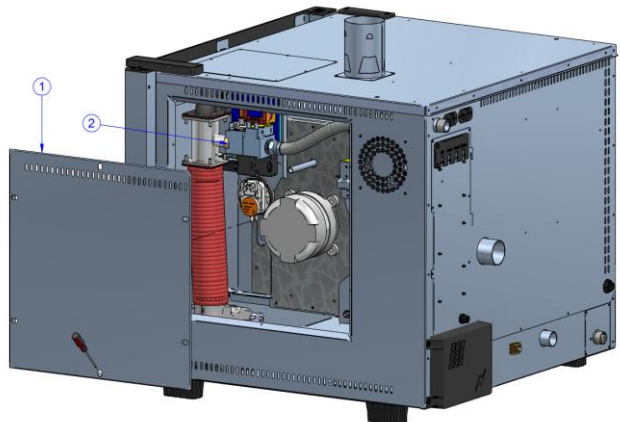
ВНИМАНИЕ

Перед любой трансформацией необходимо закрыть кран перехвата на мостике и отсоединить электрическое питание

Для установки диаграммы произведите следующие действия:

Удалите защитную панель, расположенную с правой стороны ны оборудовании (1).

Определить компоненты модуля питания горелки (2) .



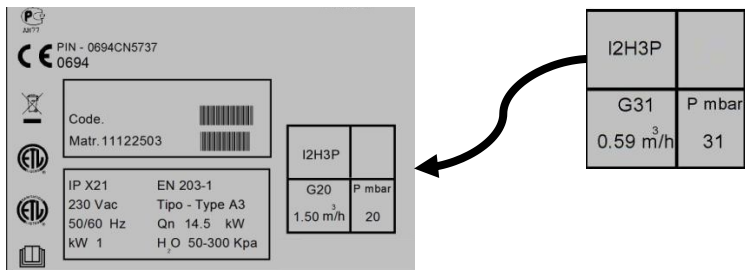
Отделить модуль клапана газа (C) от смешивателя воздух/газ (B). Расположить диафрагму (A) в соответствующее гнездо, расположенное на соединении модуля клапана газа (C). Подсоединить модуль клапана газа (C), предусмотренного диафрагмой, на смешиватель воздуха и газа (A).

Для удаления диафрагмы произведите действия в обратном порядке.

После завершения установки проверьте натяжение с помощью спрея для поиска утечек. не вызывающего коррозии. Строго запрещено использование свободного пламени!


ПРИМЕНЕНИЕ ДАННЫХ, УКАЗАННЫХ НА ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ

Данная трансформация является обязательной с применением клеящегося ярлыка с правильными данными, который следует наклеить на паспортную табличку, расположенную на левой стороне оборудования.



БЛОКИРОВКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ГОРЕЛКАХ

При первом включении (по причине первоначального наличия воздуха в цепи), после трансформации другого газа либо возникновения технических проблем с горелкой необходимо произвести блокировку (после третьей неудавшейся попытки включения пламени). О такой блокировке сигнализирует с дисплея на дверце с помощью сообщения "Burner Block". Для

разблокировки горелки удерживайте нажатой кнопку  "Старт/Стоп" пока не исчезнет на экране надпись "Блокировка".

В случае повторяющейся блокировки следует обратиться к технику за помощью

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Перед включением оборудования в первый раз проверьте, чтобы:

- все операции сборки произведены правильно;
- полностью была удалена пленка;
- направляющий лотка установлен правильно;
- основной переключатель для подачи электроэнергии на мост включен;
- кран перехвата газа на мост открыт;
- кран гидравлического перехвата открыт.

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ОСНОВЫ ВАРКИ

Пар (Темп. от 40° до 103° + пар 100%)
(Пар низк темп. от 40° до 90° + пар 100%)
(Пар низк темп. от 90° до 130° + пар 100%)

Готовка на пару считается более здоровой и диетической. При использовании такого способа блюдо готовится с помощью тепла, аккумулированного внутри камеры готовки, при этом блюдо не имеет непосредственного контакта с водой, таким образом, сокращая эффект растворимости в воде; более того, блюда готовятся при относительно низкой температуре, меньшей, чем 100 градусов, благодаря чему нет значительных потерь витаминов и минералов, а также сохраняются вкус и запах в неизменной форме. Готовка на пару позволяет по максимуму избежать использования приправ, что происходит благодаря использованию более низких температур, позволяя делать готовку более легкой и непринужденной.

- *Подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей.*

Готовка конвекцией (Темп. от 70° до 270°)

Готовка конвекцией происходит путем циркуляции горячего воздуха внутри камеры с помощью коапанов. Таким образом блюда готовятся равномерно. Еще одним преимуществом готовки конвекцией является возможность готовить разные блюда, такие как мясо, рыбу, овощи, без перемешивания запахов и вкусов.

- *Подходит для жарки в сухарях, гриля, запекания.*

Готовка благодаря конвекции паром (Темп. от 70° до 270° + пар от 20% до 60%)

Данный метод предусматривает использование горячего воздуха и пара, которые распределяются равномерно, таким образом, блюда нагреваются равномерно и сохраняют свой вес и мягкость. С помощью данной технологии сокращается время готовки.

- *Подходит для приготовления жаркого, ростбифа, рыбы и тушеного мяса.*

Готовка благодаря конвекции горячим воздухом (Темп. от 70° до 270°+сухой от 10% а 100%)

Данный метод предусматривает использование горячего воздуха и выпуск влаги в процессе приготовления продукта. Данный метод позволяет продукту сохранить запах, хруст, сочность.

- *Подходит для выпечки хлеба, гриссини и печенья.*

Варка при установленной температуре датчика сердцевины и температуры камеры

Печи этой серии используются для постепенного повышения температуры в печи,, размеренная и контролируемая готовка продуктов: электронная технология контроля предназначена для того, чтобы полностью индивидуализировать типологию продукта, который вы собираетесь готовить, для достижения оптимального уровня влажности и температуры во время выполнения контролируемой программы готовки, именно это позволяет получить оптимальный результат независимо от количества подносов в камере печи.

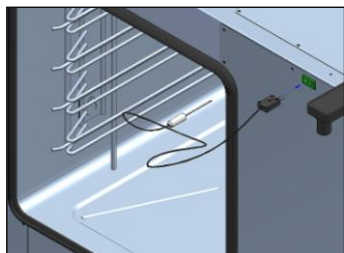
Для того, чтобы данный метод работал, необходимо использовать способ приготовления посредством датчика сердцевины. Датчик позволяет готовить определенный продукт питания, обращая внимание на температуру внутри продукта.

При установке параметров температуры внутри продукта и температуры в камере печи, а также их соответствия, достигается гомогенная готовка как внутри, так и снаружи продукта.

- Подходит для приготовления курицы, жаркого, свиной лопатки и птицы.

Вакуумное приготовление пищи с помощью контрольного зонда (опционально) - Темп. от 40° до 103°

Вакуумное приготовление пищи имеет много преимуществ с точки зрения питания, качества и гигиены. С точки зрения питания: низкая температура, используемая для приготовления, позволяет минимально ограничить ухудшения в отношении витаминных показателей. Кроме того, факт приготовления пищи внутри герметично закрытой емкости предупреждает потерю питательных веществ и, как при низкотемпературном приготовлении, уменьшает потерю веса, типичную для традиционных видов приготовления пищи.



Цикл программы готовки с вакуумным датчиком (необязательный аксессуар) таков же, как и для цикла с датчиком сердцевины. В режиме готовки с датчиком сердцевины, вставьте в соответствующий захват датчик 'для вакуума, как изображено на рисунке в приложении. на




дисплее появится следующий символ

Датчик мульти-пойнт (необязательно):



Датчик мульти-пойнт (не обязательный аксессуар) является более продвинутым датчиком температуры сердцевины, который контролируется различными датчиками, которые и обеспечивают точность и надежность контроля температуры 'внутри продукта более эффективно, чем традиционный датчик. Настройки и программирование одинаковы для режима "датчик сердцевины" традиционный. Есть серия специфических аварийных сигналов, которые сообщают пользователю об аномалиях в функционировании либо расположении, либо введении в эксплуатацию.' При запуске установленной программы готовки датчик мульти-пойнт произведет контроль на протяжении приблизительно 90 секунд и далее будет запущена соответствующая программа готовки. Если сработают аварийные сигналы расположения, прозвучит акустический сигнал, который отобразит аварийный сигнал на дисплее. Если повторное включение не произойдет на протяжении 90 секунд, программа автоматически останавливается, отображая аварийный сигнал на дисплее


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ VISION



Как только электрическое подключение печи будет завершено (см.стр.217), включите печь в сеть и подождите около минуты для загрузки программного обеспечения. Когда операция будет завершена, загорится кнопка , обозначающая возможность включить панель управления. Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд, чтобы включить печь.

Примечание: операция загрузки программного обеспечения будет производиться каждый раз, когда печь вновь будет подключаться к сети электрического питания после продолжительного перерыва подачи электроэнергии.

Сейчас панель управления Vision готова к работе и Вы видите домашнюю страницу меню:



Нажмите кнопку , чтобы зайти в меню, обозначенное на пиктограммах выше.

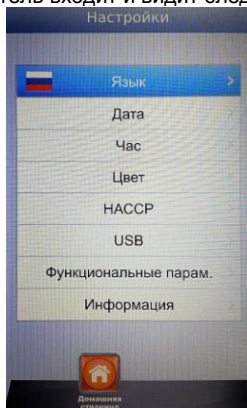
Панель-слайдер  используется для регулировки настроек цифровых параметров каждой позиции меню, которую предстоит установить (прокрутите направо или налево до желаемого значения), а также для прокрутки других пиктограмм страниц (где возможно) и прокрутки (быстрого поиска) страниц книги рецептов. Подтвердите каждую установку при помощи кнопки .

УСТАНОВКИ МЕНЮ






Вход и установки основной системы настроек.

Нажав пиктограмму  Пользователь входит и видит следующий экран:





- Язык: настройка языка Пользователя
- Дата: установка даты
- Время: установка времени
- Цвет: Этот параметр позволяет выбирать заливку экрана и цвета, которые будут использоваться в климатической шкале.
- НАССР: отчет всех произведенных настроек (регулировок) во время использования печи. Возможно экспортировать его на USB-накопитель.
- USB: включение/выключение USB-накопителя – введите пароль для доступа к USB-накопителю (доступ к меню с паролем)
- Параметры работы: установите скрытые базовые функциональные параметры печи (доступ предоставляется только авторизованным техническим специалистам с паролем)
- Информация: Информация по встроенным программам на устройстве и плате расширения.

Стрелками  и  прокрутите до тех пор, пока не выберите нужную позицию.

Подтвердите кнопкой .

Используйте Слайдер и выше упомянутые Стрелки для установки различных позиций.

Подтверждайте всегда каждую установку кнопкой .

Нажав кнопку , Пользователь возвращается обратно к предыдущему экрану. Нажмите несколько раз, чтобы вернуться в основное меню.


РАБОЧИЕ РЕЖИМЫ:



Режим Повара — в этом меню возможно выбрать различные рецепты, установленные и загруженные на фабрике либо загруженные с нашего веб-сайта и загруженные в панель Vision при помощи USB-накопителя.

Отображается 4 рецепта на страницу. Прокручиваете страницы Слайдером и выбирайте желаемый рецепт кнопками-стрелками




и  .
Подтвердите кнопкой



Режим Рецептов— в данном меню возможно выбрать различные рецепты, сохраненные Пользователем.

Отображается 4 рецепта на страницу. Прокручиваете страницы Слайдером и выбирайте желаемый рецепт кнопками-стрелками



и  . Подтвердите кнопкой




Ручной Режим — рабочий режим полностью свободный, управляемый вручную оператором, установив напрямую желаемые значения.


Прокрутите Слайдером, чтобы зайти в другие доступные пиктограммы:



Охлаждение — в каждом рабочем режиме возможно войти в меню Охлаждение. Эта программа позволяет ускорить снижение температуры в камере приготовления печи с открытой дверью.

Выберите программу, нажав пиктограмму  , и запустите

работу при помощи кнопки  . Вентиляторы начнут вращение при максимальной скорости для быстрого охлаждения камеры печи. Как только желаемый результат


будет достигнут, нажмите кнопку  , чтобы остановить рабочий цикл.

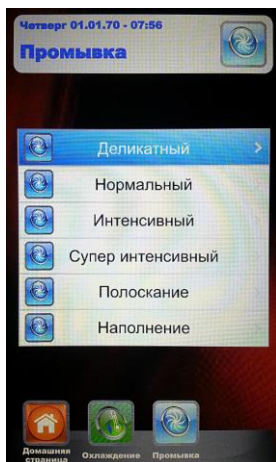
Примечание: *выбрав сохраненную программу, которая требует стартовой температуры гораздо большей, чем температура камеры печи в настоящее время, печь напрямую порекомендует **опцию Охлаждение**, которая автоматически остановится, когда соответствующая температура для предыдущей программы будет достигнута.*




Мойка –

в каждом рабочем режиме возможен доступ в меню Мойка. Эта опция включает 4 программы мойки, которые определяются интенсивностью цикла очистки, 1 режим ополаскивания и 1 программа наполнения.

Выберите пиктограмму  для доступа к следующему экрану:



Выберите желаемую программу и нажмите .

Запустите цикл мытья нажатием кнопки .

- При помощи опции **Наполнение** можно управлять заменой моющего и ополаскивающих средств. Вставьте наполненные снова емкости в новый контейнер и запустите программу Наполнение. По её окончании звуковой сигнал проинформирует о правильном выполнении программы и будет производиться система мойки камеры выпечки.

Примечание: в случае прерывания программы мойки (по причине отключения света либо по причине умышленного прерывания мойки оператором) силовая плата подаст аварийный сигнал, требуя обязательного запуска программы ополаскивания, чтобы удалить остатки моющего средства в камере выпечки.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРУЧНУЮ:

Выберите меню Ручного управления . Появится следующий экран:



В этом режиме имеется 4 пиктограммы для быстрого выбора различных режимов приготовления продуктов.

Здесь ниже приведено детальное описание данных режимов:



ПАР – быстрый выбор для начальной программы с оптимальными значениями для приготовления с паром. Параметр «Время» заранее задан на значении «Бесконечность», чтобы запустить непрерывную (длительную) программу выпечки. Все параметры можно изменять по желанию клиента, но при следующем входе программа вернется к начальным значениям, установленным фабрикой. Для изменения параметров, нажмите кнопку



, произведите желаемые изменения и продолжите при помощи кнопки



для их сохранения. Выберите, если Вы хотите сохранить программу как новый рецепт (Пользователь) либо используйте такую же программу для однократного приготовления (Ручное управление).



Конвекция –

быстрый выбор начально установленных программ с оптимальными значениями для простого приготовления с конвекцией, без подачи пара. Параметр «Время» заранее задан на значении «Бесконечность», чтобы запустить непрерывную (длительную) программу выпечки. Все параметры можно изменять по желанию клиента, но при следующем входе программа вернется к начальным значениям, установленным



фабрикой. Для изменения параметров, нажмите кнопку , произведите желаемые изменения и продолжите при помощи



кнопки для их сохранения. Выберите, если Вы хотите сохранить программу как новый рецепт (Пользователь) либо используйте такую же программу для однократного приготовления (Ручное управление).



Конвекция и пар –

программа, которая совмещает характеристики вышеописанных процессов. Этот режим полностью программируемый в соответствии с требованиями Пользователя. Для доступа к установкам отдельных



параметров зайдите в меню Установки . Установите



желаемые значения и подтвердите с помощью кнопки . Когда все параметры, которые составляют программу,






заданы, продолжите при помощи кнопки , чтобы их сохранить. Выберите, если Вы хотите сохранить программу как новый рецепт (Пользователь) либо используйте такую же программу для однократного приготовления (Ручное управление).


При следующем выборе данного режима программа покажет параметры установки, соответствующие последнему произведенному приготовлению.



Шаг – с помощью данного режима приготовления возможно разделить программу на различные шаги приготовления и сохранить их. Возможно установить время, температуру, скорость вентилятора и климат независимо для каждого шага программы, всего 10 шагов для каждой программы.


Зайдите в меню ШАГ, нажав пиктограмму . Нажмите кнопку . Загорится номер, соответствующий Шагу, который будет программироваться. При помощи кнопок-стрелок и Слайдера установите желаемые значения

приготовления для этого Шага и подтвердите каждое значение кнопкой . Как только установлен последний параметр (Климат) возможно решить, сохранять ли программу как отдельный Шаг либо добавить другие Шаги. Для

перехода к следующим Шагам нажимайте всегда пиктограмму  и повторяйте программирование как описано выше. Как только все желаемые параметры приготовления установлены, сохраните программу как новый рецепт (Пользователь) либо используйте её в отдельном режиме (Ручное

управление), всегда нажимая пиктограмму .

После чего будет возможно редактировать и изменять каждый раз

запрограммируемые Шаги при помощи кнопки  и переходить от одного Шага к другому всегда при помощи этой же кнопки.

- **Удаление Шага:** если Шаг программы не нужен, то можно его удалить при помощи простой операции:


19. Войдите в режим ШАГ

20. После этого зайдите в Настройки 

21. Прокрутите Шаги до тех пор, пока найдете тот, который должен быть удален

22. Удерживайте нажатой кнопкой  в течение 3 секунд

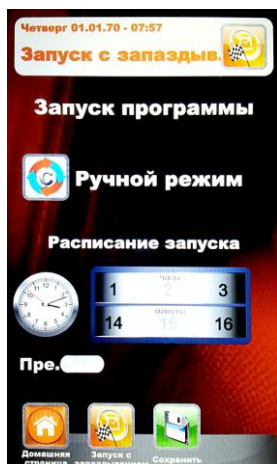
23. Этот ШАГ будет удален и нумерация очередности других шагов, которые составляют программу будут автоматически обновлены.




24. Сохраните операцию при помощи кнопки .


ВНИМАНИЕ: если операция не сохранена в конце отмены одного или более Шагов, изменения будут отменены.




Отложенный старт— в каждом режиме приготовления (Chef (ШЕФ), Recipes (Рецепты) и Manual (Ручное управление)) возможно установить запуск выбранной программы приготовления в определенное время. Выберите желаемую программу приготовления, прокрутите при помощи Слайдера и войдите в меню Отложенный Старт. Появится следующий экран:




При помощи Слайдера установите желаемое время для запуска программы и в случае необходимости фазы пред-разогрева. Подтвердите каждую установку кнопкой . Сохраните при помощи кнопки . На основном экране выбранная программа появится вместе с запуском времени. Нажмите кнопку , чтобы запустить обратный отсчет, по окончании которого запуститься программа.

Возможно прерывать каждый раз отложенный старт, нажимая кнопку .

Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не вернетесь в Домашнее меню.

ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Предразогрев:  Во время фазы предразогрева печь достигает температуры ориентировочно на 30° выше, чем значение температуры, установленное в первом шаге программы приготовления, чтобы компенсировать снижение температуры, когда дверь будет открыта для загрузки продуктов в печь. В конце этой фазы будет подан звуковой сигнал и лампочки внутри камеры замигают. Можно загружать продукты в печь, и когда дверь будет закрыта, программа начнется запуск цикла приготовления. Эту операцию можно выбирать или не выбирать в соответствии с желанием Пользователя в фазе программирования либо во время изменения программы.



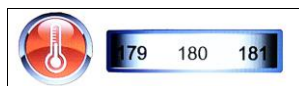
Параметр Время –

управляет различным временем приготовления и позволяет устанавливать режимы Термощупа и Multi-Timer. Посредством прокрутки до позиции INF время становится бесконечным.

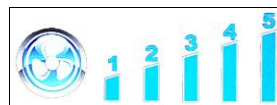


Параметр Температура–

управляет установкой температуры для программ приготовления. Если установлен режим Термощупа, он позволяет выбрать позицию ΔT.



Параметр Скорость вентилятора– управляет установкой желаемой скорости вентилятора для режима приготовления, который будет использоваться:

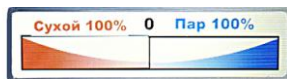


- 5 – высокая скорость
- 4 – средняя скорость
- 3 – низкая скорость
- 2 – средняя скорость, полустатическая
- 1 – низкая скорость, полустатическая

Полустатический режим останавливает вентиляторы, как только достигнута установленная температура и снова активирует их при каждом запуске тэнов, таким образом температура в камере приготовления остается постоянной. В этом режиме Пользователь может получить результат выпечки сопоставимый с выпечкой в печи со статическим теплом. Использование полустатического режима будет выделено посредством подсветки надписи **“Pulse”** на экране.



Параметр Климат – данный параметр управляет уровнем подачи пара, соответствующего циклу приготовления, и поэтому будет создавать сухую либо увлажненную среду в камере приготовления в соответствии с требованиями Пользователя.



РЕЖИМ MULTI-TIMER И ТЕРМОЩУП


- **Multi-Timer:**

В данном режиме возможно выбрать 10 программируемых вариантов времени, которые действуют только и исключительно на отдельные программы приготовления.

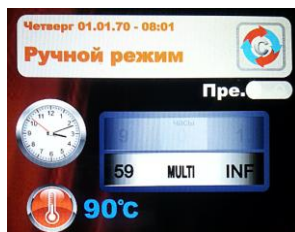
Это полезно, когда необходимо приготовить разные продукты при той же температуре и климате, но с разным временем приготовления.

Печь достигнет установленной температуры и климата, затем таймеры будут независимо регулировать различные циклы приготовления. Когда последнее установленное время истечет, печь продолжит сохранять постоянное значение температуры и климата, установленные во время фазы программирования.

В меню «Ручное управление» выберите желаемый режим приготовления

(Пар, конвекция, Смешанный) и выберите Настройки .

Когда значение времени будет достигнуто, прокрутите Слайдер через 0, таким образом, что на экране появится функция Multi:



Подтвердите выбор при помощи кнопки .

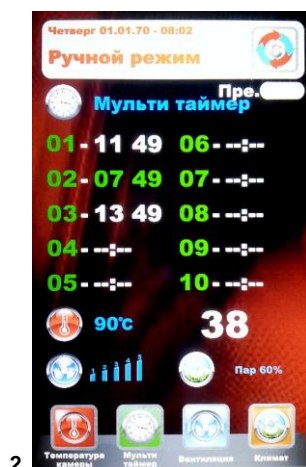
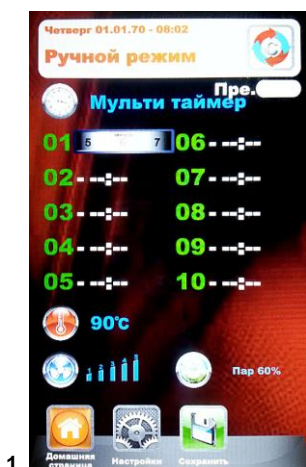







Рис. 1 – Установите желаемое время (максимально 59 минут для каждого таймера), подтвердив каждое значение кнопкой . После установки таймеров прокрутите оставшиеся при помощи кнопок-стрелок до тех пор, пока не появится параметр Температура . После этого сохраните все установки при помощи кнопки .

Когда программа будет активирована при помощи кнопки , таймеры начнут отсчет (**Рис. 2**). Таймер другого цвета первым завершит отсчет и будет соответствовать номеру противня, который необходимо вынимать из печи. По окончании отсчета каждого таймера камера подаст световой и звуковой сигналы. Откройте дверь и выньте противень.

ВНИМАНИЕ: приготовление со следующим таймером начнется только после того, как дверь будет закрыта. Если дверь будет открыта, печь останется в режиме ожидания.

Во время выполнения программы приготовления возможно дополнять другие таймеры, изменить уже установленные либо выйти из режима Multi, нажав кнопку "Modify" («Изменить»)



В случае режима, если необходимо отменить режим Multi программой (также в случае, если уже производится приготовление), войдите в меню Настройки  и в параметре Время прокрутите Слайдером, перейдя от режима "Multi" к определенному времени.

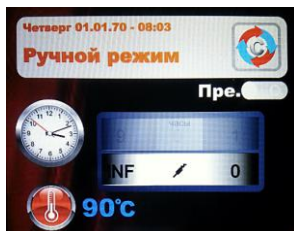
- **Термощуп:**


Параметр Термощуп заменяет значения времени приготовления, позволяя достигнуть определенной температуры продукта как окончание программы приготовления.


В выбранном режиме приготовления выберите меню Настройки

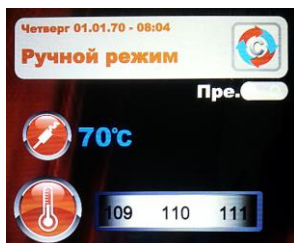


После того, как отобразится значение времени, прокрутите Слайдером через 0 до тех пор, пока не появится функция Термощуп, указанный на рисунке ниже:






Подтвердите выбор при помощи кнопки . После этого необходимо установить температуру, которую термощуп должен будет определить, чтобы остановить цикл

приготовления. Подтвердите значение при помощи кнопки . Следующий шаг – это установка времени в камере приготовления. Появится следующий экран:



Сейчас можно установить желаемое значение и после подтверждения параметра всегда

кнопкой  программирование других параметров программы можно продолжать (скорость вентилятора и климат). Сохраните при помощи кнопки  (с наименованием либо для отдельного, разового приготовления).

Запустите программу приготовления при помощи кнопки .

ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ ΔT :

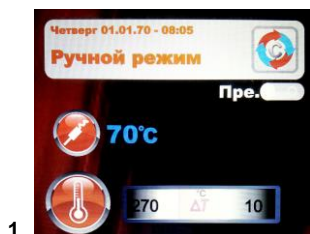
В режиме Термощуп можно управлять также параметром температуры ΔT . Данный параметр позволяет программировать, насколько градусов температура в камере приготовления должна быть выше по сравнению с температурой, регистрируемой термощупом либо термощупом для приготовления продуктов в вакууме. Эта Δ будет автоматически управляться программой, допуская оптимальные (наилучшие) погрешности температуры и климата в камере печи во время цикла приготовления продуктов.

Чтобы установить данную дельту, выполните следующие операции:

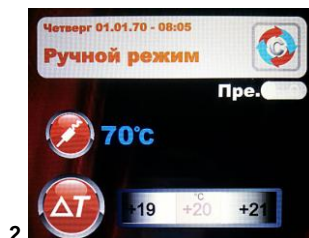
После установки и подтверждения соответствующей температуры для термощупа, войдите в сектор ΔT от параметра температуры, прокрутив Слайдером (рис.1). Подтвердите кнопкой



Сейчас можно установить желаемую температуру, как показано на рисунке 2:



1



2

Установите желаемое значение и подтвердите при помощи кнопки .


Продолжайте программирование оставшихся параметров приготовления и сохраняйте программу как описано на предыдущей странице. Когда программа активируется кнопкой



, отобразится следующий экран. Возможно изменять только что установленные параметры во время цикла приготовления, нажав кнопку особых пиктограмм.




РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

После завершения Ручного программирования, нажмите кнопку , чтобы запустить выбранный цикл приготовления. На дисплее появится следующий экран:



Когда программа начнет работу, пиктограммы внизу изменятся и будут соответствовать параметрам приготовления. Эти параметры всегда можно изменять также во время цикла приготовления. Нажмите выбранную пиктограмму и измените параметры в соответствии с

желаемыми значениями. Подтвердите при помощи кнопки  и изменения тут же начнут действовать.


По окончании цикла приготовления печь порекомендует продление времени приготовления. Если необходимо, выберите продление и продолжительность. Подтвердите при помощи кнопки



. Новый обратный отсчет соответствующий выбранному продлению начнет старт. Параметры приготовления останутся теми же. По окончании продления приготовления такая же опция продления будет предложена снова. Если последующее приготовление необходимо продолжить как описано выше, наоборот программа будет завершена.

РАБОТА В РЕЖИМЕ CHEF (ШЕФ-ПОВАРА)



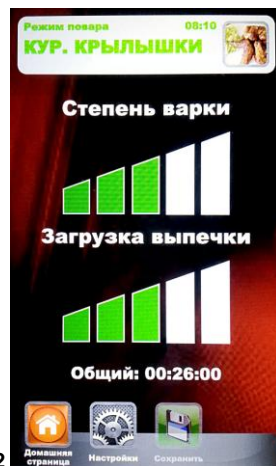
Войдя в меню  появится экран №1 с перечнем доступных рецептов. Прокрутите рецепты кнопками-стрелками и страницы Слайдером. Выберите желаемый рецепт и нажмите кнопку



. После чего, появится экран №2, который предложит выбрать два основных параметра для продолжения цикла приготовления.








1



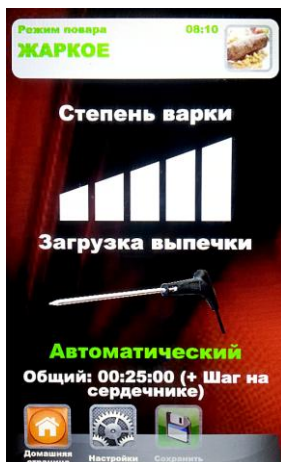
2

- Степень приготовления:** Рецепты от Шеф-повара разработаны для минимального приготовления, подходящего для продукта, который предполагается готовить (степень приготовления до 0). Можно увеличить время приготовления, управляя соответствующей шкалой.
- Загрузка печи:** шкала показывает количество противней в печи. Как изначально установленное значение при первом выборе, программа считает один противень в печи. Увеличьте параметр в соответствии с количеством противней в печи.

Нажмите на , чтобы регулировать «Степень приготовления», увеличьте либо уменьшите шкалу при помощи Слайдера. Подтвердите значения при помощи кнопки . Сейчас возможно регулировать «Загрузку». Увеличьте либо уменьшите шкалу при помощи Слайдера и подтвердите кнопкой . Сохраните новые установки при помощи кнопки . Сейчас можно запускать программу приготовления, нажав кнопку . Затем начнутся цикл приготовления и все его фазы.

Когда тот рецепт будет снова выбран, панель Vision порекомендует последние установки в соответствие с Степенью приготовления и Загрузкой печи.

В программах, где используется термощуп, при входе в программу приготовления появляется следующий экран:




Вместо установки соответствующих параметров Загрузки у нас имеется автоматическая установка, которая отображает на экране использование термощупа. Общее время приготовления будет управляться установкой температуры, которую термощуп будет определять внутри программы.


- **Мы рекомендуем правильно размещать термощуп в продукте.**

РАБОТА С ПРОГРАММАМИ РЕЦЕПТОВ



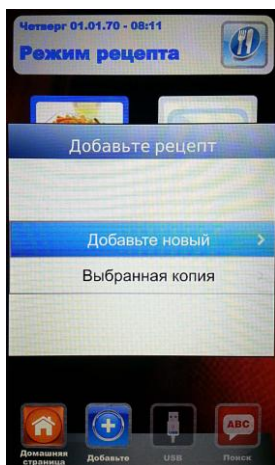
Войдя в это меню, можно найти все рецепты, сохраненные Пользователем при помощи программирования в ручном режиме. Прокрутите рецепты при помощи кнопок-стрелок и страницы при помощи Слайдера. Выберите желаемый рецепт и нажмите кнопку .



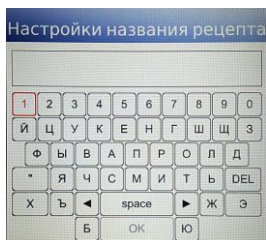
Запустите программу, нажав кнопку . По окончании цикла станет возможно продлить время приготовления, если необходимо как описано в разделе Ручное управление.





Дополнение – в режиме Рецепты возможно быстро добавлять другие рецепты Пользователя и сохранять их с наименованием без перехода в Ручной режим. Войдите в меню. Появится следующий экран:



Сейчас мы готовы копировать и переименовывать рецепт (измените, если это необходимо) либо добавлять новый, запрограммировав каждый отдельный параметр. В конце сохраните наименование нового рецепта:



Используйте кнопки-стрелки для перемещения по линиям и Слайдер для прокручивания особых букв. Подтвердите каждый знак кнопкой . В конце нажмите кнопку **OK** на клавиатуре и сохраните названия памяти рецептов всегда кнопкой .



USB – режим импорт/экспорт программ приготовления.

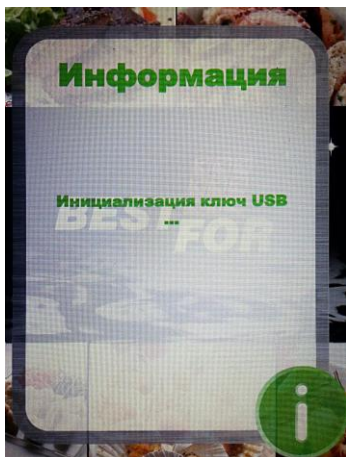


В меню «Настройки» можно включить либо отключить полностью раздел, относящийся к режиму USB; также возможно защитить доступ к управлению рецептам при помощи пароля. Прочитайте параграф «Включение USB меню» в следующей главе для всех возможных опций.

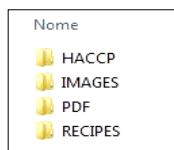
Управление обеспечивается меню USB, включенного Фабрикой. Для управления рецептами выполните процедуру ниже:



Вставьте USB-накопитель в соответствующий разъем над дисплеем. Как только вы вставите флеш-накопитель первый раз, накопитель придет в исходное положение и изначально определенная папка **GGM Gastro** автоматически будет создана (рис. 1).



Когда процесс инициализации будет завершен, выньте накопитель и вставьте в компьютер. В папке **GGM Gastro** вы найдете подпапки перечисленные на рисунке ниже:



Папка, которая содержит экспортируемые отчеты данных, регистрируемые печью
Папка, которая содержит картинки соответствующих рецептов

Папка, которая содержит PDF файлы рецептов

Папка, которая содержит сохраненные рецепты в формате .PPF

ПРОЦЕДУРА ЗАГРУЗКИ РЕЦЕПТОВ С САЙТА GGM Gastro

Зайдите на веб-сайт:

www.ggmgaastro.com

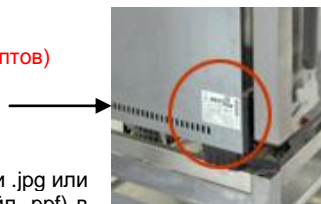
Зайдите в скрытую зону:

Recipe Area (Зона Рецептов)

Доступ в скрытую зону:

Доступ в скрытую зону

Введите код продукта и серийный номер, который обозначен на шильдике печи.



Загрузите файлы желаемых рецептов (рецепты .ppf, картинки .jpg или pdf). Сейчас возможно загрузить рецепты Шеф-повара (файл .ppf) в папку **GGM Gastro\Recipes**, картинки в папку **GGM Gastro\Images**, pdf файлы в папку **GGM Gastro** накопитель.

Подсоедините USB комплект к управлению панелью Vision. Электронный контроль распознает комплект автоматически и включит управление меню, с помощью которого можно импортировать загруженные рецепты в печь, как описано в следующем параграфе.

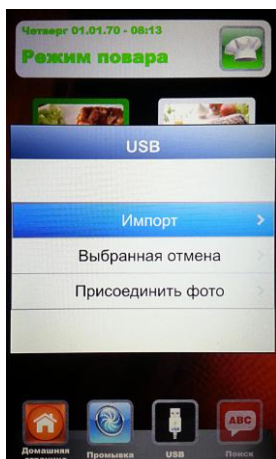
Сейчас в режимах «Шеф» и «Рецепты» панели управления начнет работать пиктограмма



. Это позволяет импортировать рецепты и изображения соответствующих рецептов в печь и экспортировать из печи рецепты Пользователя, сохраненные в режиме Ручного программирования (сохраненные файлы имеют расширение .PPF). В режиме Шеф войдите в




меню. Вы войдете сюда в указанный экран:



Вы можете выбрать 3 позиции:


10. **Импорт:** для автоматического импорта с USB-накопителя всех рецептов, имеющих в специальной папке (загруженных с нашего сайта).
11. **Отмена выбора:** для отмены выбранных рецептов кнопками-стрелками.
12. **Прикрепление фото:** позиция, которая позволяет, в случае, если необходимо, связать выбранный рецепт с изображением, таким образом идентифицировать сам рецепт (в формате 1:1 с наилучшими рекомендуемыми размерами 100 KB – максимально 600 KB).

- для объединения изображений и рецептов *match* продолжайте, как показано (пример в режиме *Шеф*):

В режиме **Шеф** выберите рецепт, который вы хотите объединить с фото (рис. 1). После этого войдите в меню , выберите

надпись “Прикрепить фото” и нажмите  (рис. 2)

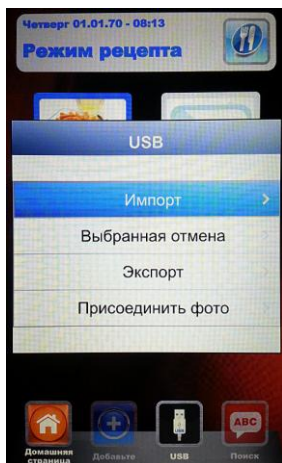
Прокрутите картинки, отображаемые на экране, до тех пор, пока не найдете желаемое изображение для вашего рецепта (рис. 3).

Нажмите , чтобы подтвердить и картинка будет соответствовать рецепту (рис. 4).



Окончание каждой выбранной операции будет обозначено звуковым сигналом.

В режиме **Рецепты** войдите в меню . Появится следующий экран:



В сравнении с режимом Шеф-повара в данном меню возможно также экспортировать рецепты, сохраненные Пользователем. Подменю «Экспорт» позволяет экспортировать все рецепты в папку панели Vision или только одного выбранного.

Звуковой сигнал проинформирует об успешном окончании операции.

После завершения операции импорта или экспорта выньте USB-накопитель из печи для других целей таких, как хранение информации на компьютере либо установка на другой печи с панелью Vision.



ВКЛЮЧЕНИЕ USB МЕНЮ

Как было упомянуто в начале предыдущей главы, продолжите процедуру:

5. включите или отключите меню USB

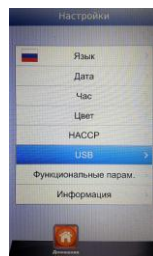


6. Защитите паролем доступ к меню

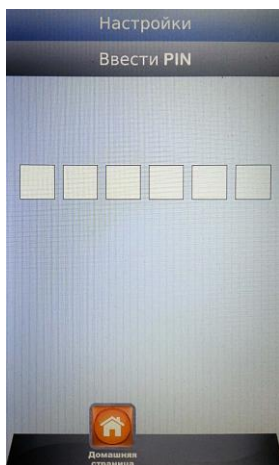


, если меню включено.

Из меню Настройки с Домашней страницы выберите меню USB.



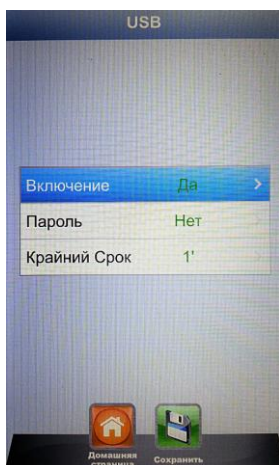
Появится следующий экран:





Нажмите в порядке очередности кнопки:



Пользователь входит в раздел USB в меню установок. Появится следующий экран:



- **Включение:** позволяет включать или отключать раздел USB панели Vision.

Выберите описанную позицию и подтвердите кнопкой . В случае, если меню отключено, кнопка  исчезнет из меню Шеф и Рецепты.

- **Пароль:** позволяет защитить паролем доступ к меню USB, если оно включено. Включите позицию при помощи Слайдера и подтвердите при помощи кнопки



. В случае использования пароля, следующий доступ к USB меню будет возможен только при наборе пароля (указано на предыдущей странице).

- **Дата истечения срока:** когда пароль включен система позволяет установить, на сколько минут возможно войти в USB (посредством изъятия накопителя и снова его вставить) без набора пароля очередной раз. После изъятия накопителя начнется обратный отсчет и когда он будет завершен, следующий раз, когда вставите USB, будет необходимо набрать снова пароль для входа в USB меню.

Введите позицию и прокрутите Слайдером до тех пор, пока не установите

желаемые минуты. Подтвердите при помощи кнопки



Примечание: когда USB-накопитель вставлен, обратный отсчет приостанавливается и USB меню доступно в любой момент.



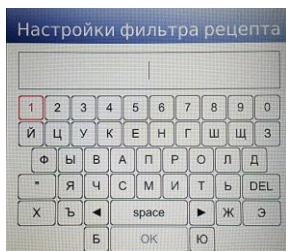
По окончании всех установок сохраните их кнопкой



Поиск — очень полезный режим для фильтрации желаемых рецептов, когда их сохранено много либо импортировать или сохранять Пользователем.



Войдите в меню . Появится следующий экран:



Используйте кнопки-стрелки для перемещения по линиям и Слайдер для прокручивания

особых букв. Подтвердите каждый знак кнопкой



клавиатуре и подтверждайте всегда кнопкой . Сейчас дисплей покажет отфильтрованные рецепты.



КОДЫ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ:

Далее последуют отдельные сообщения об ошибках, которые подает электронный контроль в случае обнаружения аномалий. После отображения одного из последующих сообщений следует обратиться в центр поддержки для восстановления после ошибки 009 для восстановления оборудования.

Ош. 001 = схема мощности не отвечает

Ош. 002 = поврежденное аппаратное оборудование

Ош. 003 = аварийный сигнал датчика: датчик либо отключен, либо произошло короткое замыкание

Ош. 004 = ненормальное функционирование сопротивления

Ош. 005 = память программирования не функционирует

Ош. 006 = программа для запаздывания включения удалена после настройки

Ош. 007 = ошибка выключения: восстановление готовности невозможно после выключения электричества

Ош. 008 = недостаточный синхронизм сети: частота сети не стабильна, либо схема мощности сломана.

Ош. 009 = термический мотор: термический контакт термического мотора на схеме мощности прерван. Раз разрешив состояние аномалии, печь вернется в рабочее состояние.

Ош.010

011

012

013

= Плата расширения Отсутствует питание

Ош. 015 = Отключен вакуум зонд цикла приготовления в прогресс

Блокировка горелки = Блокировка безопасности горелки: не удалось зажечь пламя на горелке после последовательных трех попыток. Для разблокировки горелки удерживайте нажатой кнопку “Старт/Стоп” пока не исчезнет на экране надпись “Блокировка”.

Аварийные сигналы датчика мульты-пойнт:

- **Аварийный сигнал внешнего датчика** = датчик внутри камеры готовки.
- **Аварийный сигнал внутреннего датчика** = датчик внутри камеры готовки, но снаружи продукта. Датчик вставлен в продукт неправильно.

ПЛАНОВОЕ И НЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Оборудование должно подвергаться периодически общему контролю, производимому специалистом-техником.

Печь оснащена устройством термического выключения ручного управления, которое включается при превышении температуры. Для термического восстановления (при выключении), отвинтите заглушку на задней нижней левой части печи. Далее нажмите кнопку и восстановление будет завершено. В случае длительного отключения обратитесь к технику-специалисту для более тщательного контроля.

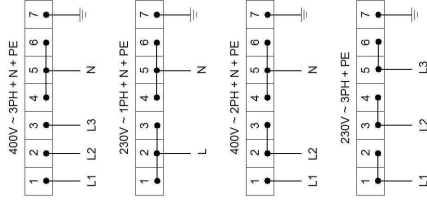
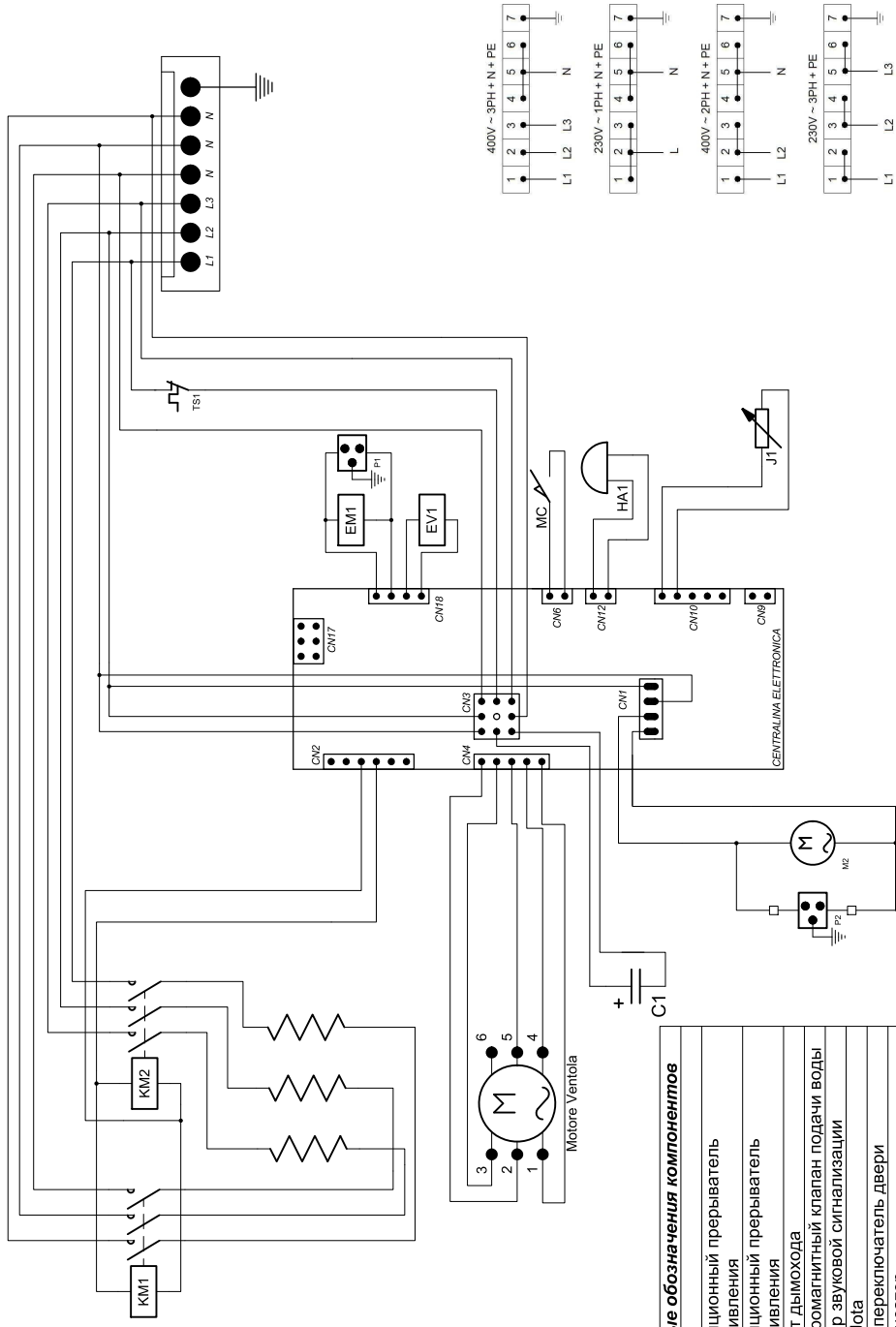
ОЧИСТКА И УХОД

- Для получения определенных результатов очистки и постоянного уровня гигиены в вашем распоряжении имеется наш “Комплект для автоматической промывки”, продается отдельно.
- Оборудование не должно очищаться с использованием очистителя под высоким давлением либо прямых потоков воды.
- При очистке отсоедините печь от источника электропитания.
- Производите очистку только при холодном оборудовании.
- Не используйте холодную воду на горячем стекле дверцы печи.
- Рекомендуется периодически производить очистку камеры печи, для поддержания максимального гигиенического уровня.
- Рекомендуется отпустить дверцу печи по окончании рабочего цикла, для того, чтобы сохранить натяжение оборудования для закрытия дверцы.

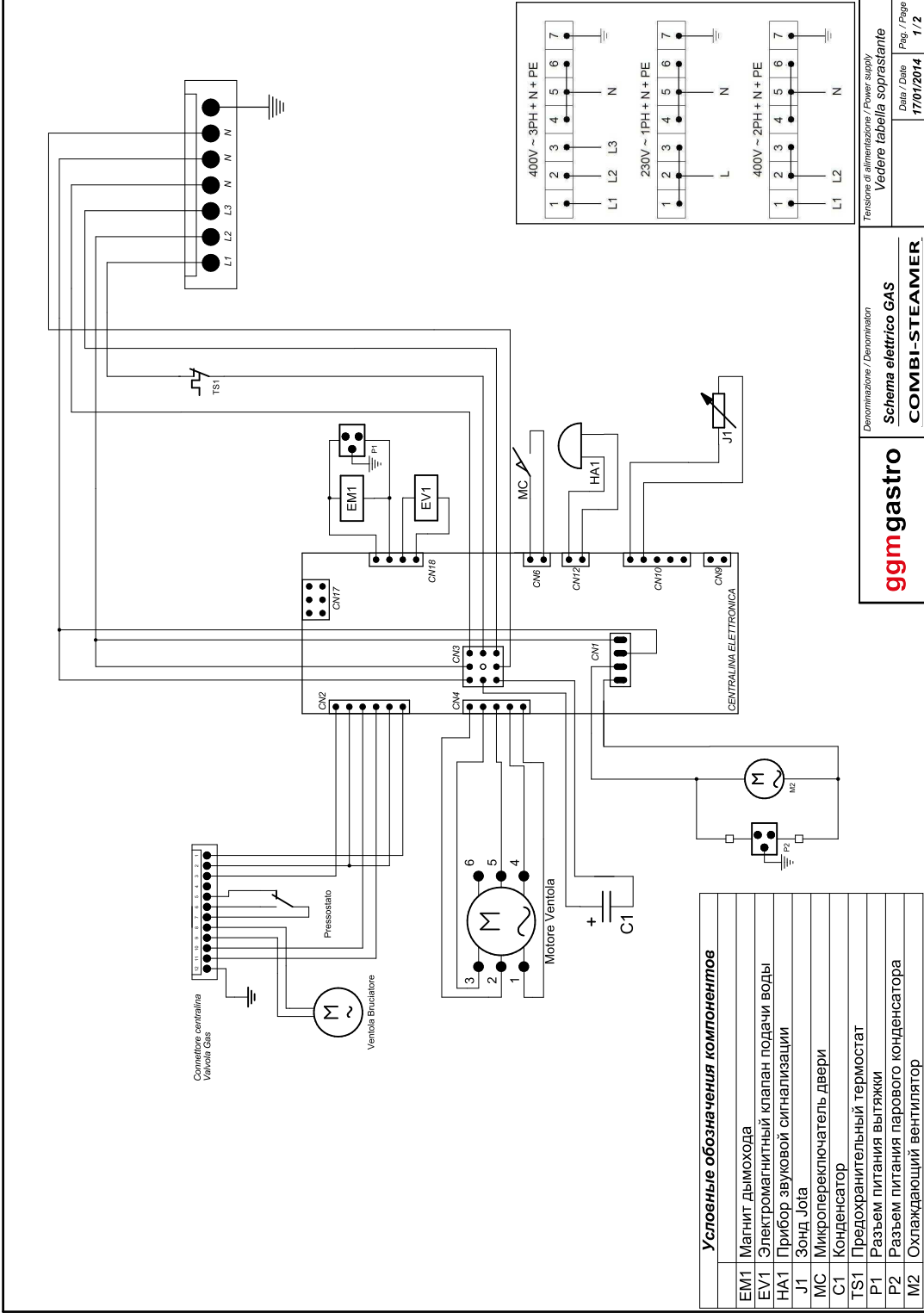
ОБЕСПЕЧИТЬ В СЛУЧАЕ ДОЛГОГО ПЕРИОДА НЕИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Если предусмотрен долгий период неиспользования оборудования (сезонное закрытие, отпуск и т.д.), рекомендуется произвести его очистку в соответствии с правилами, приведенными выше, отсоединить электрические устройства и краны перехвата на мосту.

ПРИМЕЧАНИЕ :



Условные обозначения компонентов	
KM1	Дистанционный прерыватель сопротивления
KM2	Дистанционный прерыватель сопротивления
EM1	Магнит Дамохода
EV1	Электромагнитный клапан подачи воды
H1	Прибор звуковой сигнализации
J1	Зонд Jota
MC	Микропереключатель двери
C1	Конденсатор
TS1	Предохранительный термостат
P1	Разъем питания вытяжки
P2	Разъем питания парового конденсатора
M2	Охлаждающий вентилятор





Öffnungszeiten

Montag bis Freitag

08:30 - 17:30 Uhr

info@ggmgastro.com

Anschrift

GGM Gastro International GmbH

Weinerpark 16

D- 48607 Ochtrup

Service & Garantie

Tel: +49 (0) 2553 722 03 00

technik@ggmgastro.com