

# COMBI STEAM OVENS BAKERY OVENS

*Instruction Manual*

*Notice d'utilisation*

INDEX: page

## **INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER**

I.	WARNING	2
II.	PRELIMINARY OPERATIONS	2
III.	INSTALLATION AREA	2
IV.	PREPARING FOR INSTALLATION	3
V.	ELECTRICAL CONNECTION	3
VI.	WATER CONNECTION	6
VII.	FUMES DISCHARGE	7
VIII.	STACKING OVENS	7
IX.	SPECIFICATIONS	7

## **INSTRUCTIONS FOR THE USER**

I.	WARNING	8
II.	TESTING	9
III.	ORDINARY MAINTENANCE	9
IV.	EXTRAORDINARY MAINTENANCE	11
V.	MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE	11
VI.	ADVICE DURING COOKING	12
VII.	MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL	13
VIII.	MULTIFUNCTION OVEN CONTROL PANEL	14
IX.	DIGITAL OVEN CONTROL PANEL	15

## **INTRODUCTION**

**Dear client, thank you and congratulations for buying this appliance; we are confident that this is the beginning of a positive and long-lasting collaboration.**

**This manual has all the necessary information for the correct use, maintenance and installation of this appliance. The objective of this manual is to enable the technician and user to take all measures and precautions necessary for the safe, efficient, long-term use of the appliance.**

**Keep this booklet in a safe place, over the entire life cycle of the product for subsequent reference by the operators designated to use and specialized technicians.**

**Where documents are lost or damaged the replacement documentation must be requested directly from the manufacturer or retailer.**

**The manufacturer is not held liable for any damage caused by people or things or for inappropriate use of the appliance, modifications or repairs carried out by unauthorized personnel or used with spare parts not recommended by the manufacturer and not intended for use with this model.**

**This appliance complies with the EEC directives in force.**

## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

### I. WARNING

Read this instructions booklet carefully before starting the installation and start-up operations. **All installation, assembly, assistance and extraordinary maintenance shall be carried out by qualified personnel and supplied with necessary professional (authorizations by the manufacturer or retailer), in accordance with local laws in effect where installation takes place regarding product and workplace safety.**

Incorrect installation, assistance, maintenance, cleaning, tampering or modifications can cause malfunction, damage and breakage.

The appliance must only be used for cooking or heating of foods in industrial kitchens. Any other use is inappropriate and dangerous.

### II. PRELIMINARY OPERATIONS

On receipt of the product, make sure it has not been damaged during transport and that the packaging has not been tampered with. In the case of damage or missing parts inform the carrier and retailer/manufacturer immediately, indicating **the code (Art.) and serial number (Ser N°)** and attach a photo.

Check that the installation area is kept clear so that doors, corridors and passageways are accessible.

**WARNING:** the appliance may fall over during transport leading to breakage and damage to things and people. Use suitable transport capable of taking the weight of the appliance. Do not drag or lean the device for any reason. Lift it up straight from the ground and place horizontally.

### III. INSTALLATION AREA

The appliance shall be installed in enclosed and well ventilated areas (not outdoors).

The ambient temperature of the place of installation of the oven must be higher than +4° C.

Before positioning the appliance, check the overall dimensions and the exact position of the electrical, water and fumes exhaust connections, fumes exhaust.

It is advised to place the oven under an extractor hood or in such a way that hot fumes and odours exit the oven via adequate ventilation to the outside.

The oven must be placed on a flat surface so that it does not slip or turn over.

The installation area must be able to support the weight of the appliance filled to the maximum.

See the information level on the back of the oven for the gross weight.

Make sure that it is placed so that the door may be fully opened.

Position it so that the back of the oven is easily accessible for maintenance, connection to the mains sockets, and water.

The appliance is not meant to be fitted and a 5 cm space must be left all round it.

Do not position other heat sources like, fryers or hotplates, near the oven. If this is not possible at least respect the following distances from machinery: 50 cm from the sides and above the appliance and 70 cm from behind.

Do not place the device near materials or containers of inflammable liquids (such as walls, furniture, screens, gas canisters) as it can be a fire hazard. If this is not possible, cover the inflammable parts with fire and heatproof material and by checking fire hazard regulations.

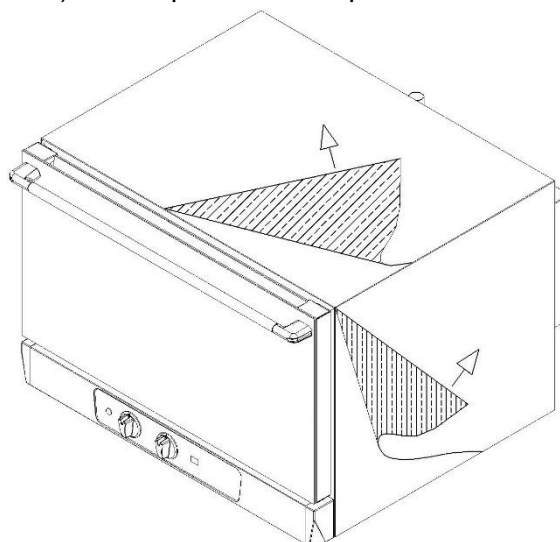
## IV. PREPARING FOR INSTALLATION

Remove the outer packaging (wooden or carton box) and dispose it in compliance with the laws in force in the country of installation.

### REMOVING PROTECTIVE FILM ETC.

Remove the protection film from the external and internal walls. (See image)

**Remove all information covering from the inside, and take off all plastic packaging.**



### STAND ADJUSTMENT

**Do not use the appliance without feet.**

The adjustable feet are already screwed to the underside of the oven.

If they are not used, this prevents airflow from cooling the electric parts and outsides of the oven which causes over-heating and damage to components.

The oven will function correctly if placed level on a flat surface by adjusting the feet accordingly and using a spirit level. Screw or unscrew them as necessary to adjust.

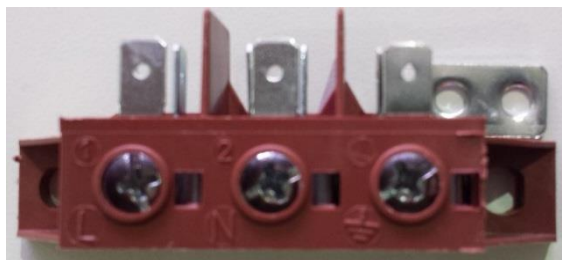
## V. ELECTRICAL CONNECTION

**WARNING: Mains connection must be carried out by a qualified and authorized technician according to national, international and local laws in the country where it is installed. Before mains connection, ensure that the frequency (.....V) and voltage (....Hz) meet the requirements indicated in the in the information tag on the back of the appliance.** The electric system, as prescribed and specified by the Standard in force, must be equipped with an efficient ground. It is possible to guarantee the electric safety of the appliance only in the presence of Standard electric system. For direct connection to the mains, it is necessary to interpose a device between the equipment and the same mains, sized for the load, that ensure its disconnection. The contacts must have an opening distance enabling the full disconnection, in conditions of over-voltage category III, per compliance with installation regulations. This device also must be located in a place and in a manner to be easily accessible at any moment by the operator.

### OVENS WITH CABLE AND SINGLE PHASE PLUGS

For appliance with cable and plug (single phase 220-240V) the plug merely needs to go into the appropriate socket (the socket must be adapted for the supplied plug and must withstand the voltage required by the appliance indicated on the information plate). The product must be positioned so that the plug is always accessible.

The appliance comes with certified cable and plug therefore they must not be tampered with or modified. Only the cable can be substituted: **this must be carried out by a qualified authorized technician.** The earth wire must always be yellow green.



### APPLIANCE NOT SUPPLIED WITH CABLE WITH THREE PHASE TERMINALS

Articles supplied by us come with terminals such as in the image. To connect to the mains see the label in the manual and stuck to the lower part of the back of the appliance near the Information Plate .

The oven must be connected to the electricity with a rubber cable such as H07RN-F.

**WARNING: the yellow/green voltage wires in the earth cable must be 3cm longer than the others.**



The oven must be connected directly to the mains and must have an easily accessible switch from the start ,installed for the device according to the national, international and local laws in the country where it is installed. This switch must separate polarization guaranteeing complete disconnection in accordance with the overvoltage III category.

Correct earthing is obligatory and the earth wire must not be operated by the protection switch.

### CABLE CONNECTION

Proceed as follows to connect the power supply wire to the terminal board:

- ( A1 ) Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening the screws.
- ( A2 ) Feed the new cable through the cable gland. Connect the cable voltage to the terminal strips following the connection diagram on the label on the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw. The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm<sup>2</sup>.
- ( A4 ) Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.

Erroneous connection could lead to overheating of the terminal board which could lead to blowout and electric shock.

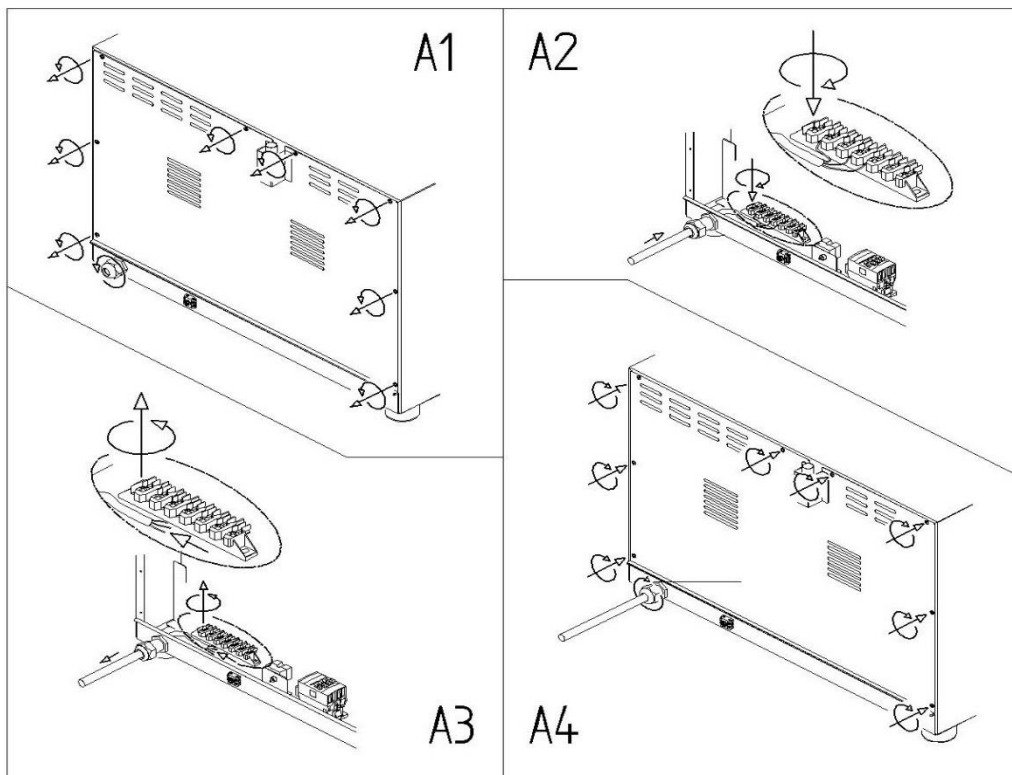
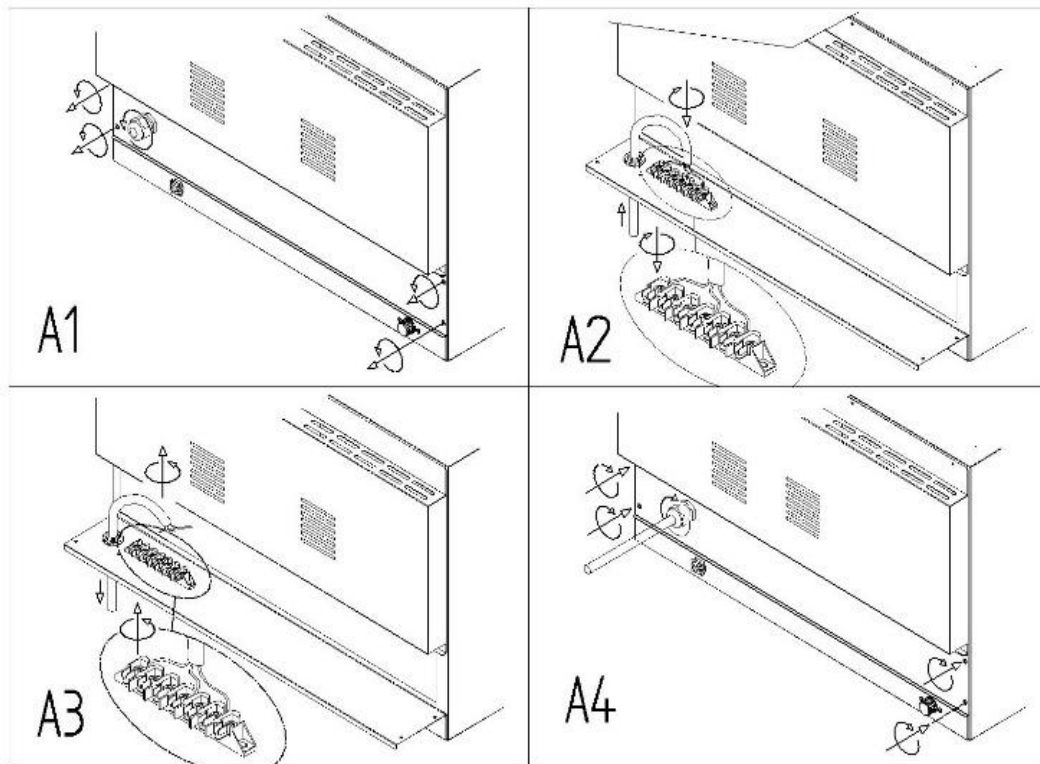
Check that all the connections are tight before connecting the oven to the mains.

**PE = Yellow/Green: "EARTH" protection conductor.**

**N = Blue: neutral conductor.**

**L1, L2, L3 = Brown, Grey, Black: live conductors**

Check there is no static discharge between live and earth. Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains. It is advised to use a multi tester to carry out these operations.



## CABLE SUBSTITUTION

This must be carried out by a qualified authorised technician. The earth wire must always be yellow green.

**WARNING: the yellow/green voltage wires in the earth cable must be 3cm longer than the others.**

Proceed as follows to connect the power supply wire to the terminal board:

- ( A1 ) Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening the screws.
- ( A3 ) Loosen the terminal screws and feed the cable conductors through. Take out the old cable from the cable gland.
- ( A2 ) Feed the new cable through the cable gland. Connect the new cable's conductors to the terminal following the connection diagram on the label at the lower part of the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw. The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm<sup>2</sup>.
- ( A4 ) Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.

Check that all the connections are tight before connecting the oven to the mains.

**WARNING: Erroneous connection could lead to overheating of the terminal board which could lead to blowout and electric shock.**

Check there is no static discharge between live and earth. Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains. It is advised to use a multi tester to carry out these operations

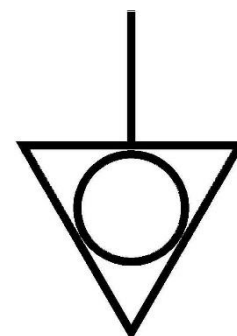
The appliance must be connected to the mains using a H07RN-F cable.

## EQUIPOTENTIAL CONNECTION

This connection shall be carried between the different appliances with the terminal marked by the symbol: (see image).

This terminal enables the connection of Yellow/Green cable with a section between 2.5 and 10mm<sup>2</sup>.

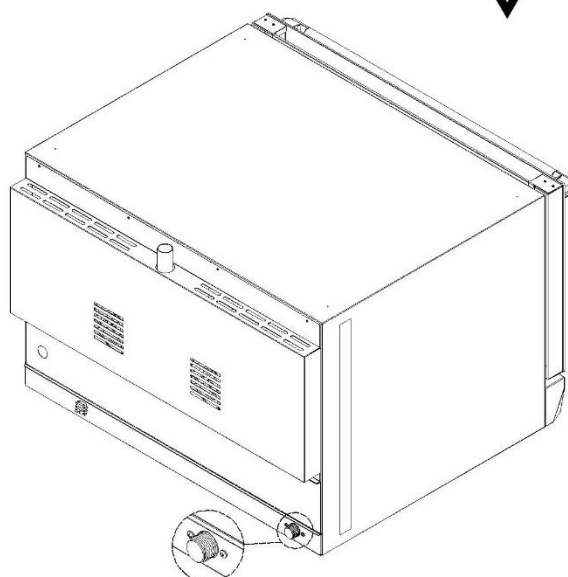
The appliance shall be included in an equipotential system whose efficiency shall be duly verified according to the provisions of the laws in force.



## VI. WATER CONNECTION

Make sure the device is placed near a water connection. Before connecting the device, allow enough water through to remove any remnants in the piping so that they did not get into the magnetic valves.

On the back of the device, in the area marked with a label, the convection oven has an input G 3/4" with a filter.



The inflowing water shall have a pressure value comprised between 150 (1,5 bar) and 200 kPa (2bar) and a maximum temperature of 30°C. If the inflow pressure value exceeds 200kPa (2bar), a pressure reducer will have to be installed, calibrated at 200kPa (2 bar).

## DRAINAGE CONNECTION

Water flowing out from the oven drainage system may reach high temperatures (90°).

The pipes used for discharging the water must be capable of bearing such temperatures.

The discharge water pipe is located in the lower rear part of the back of the oven and it should be connected using a rigid or flexible pipe and conveyed to an open or trapped drainage; its diameter shall not be smaller than that of the drainage connection of the oven. It is advisable to insert a suitable syphon between the oven and the drain, so as to stop emission of unpleasant odors and fumes from the oven and drains.

Avoid narrowing the flexible pipes and elbow joints on rigid pipes along the entire drainage system meter.

The oven must have its own drainage connection.

If there are other appliance\_or tools connected to the one pipe, check that their size allows proper drainage without blockage.

The local regulations and standards must be followed.

## WATER TREATMENT

In order to ensure trouble-free operation of the device, the water should have a hardness of maximum 5°f to prevent lime deposits. For higher values a **water softening station** should be installed first.

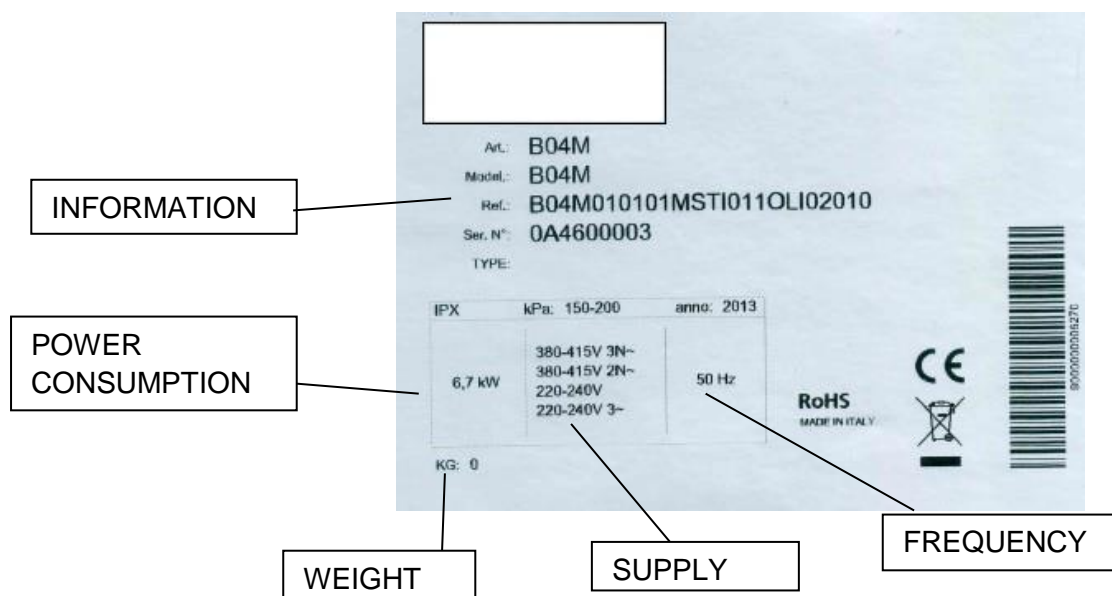
## VII. FUMES DISCHARGE

Hot fumes and odours are emitted from the cooking chamber during cooking. This is located at the top part of the back of the oven. Do not place objects on the discharge so as not to hinder the outflow of the fumes and hence avoid causing damage thereto. It is advisable to position the oven under a suctioning or ensure adequate ventilation to outside for hot fumes and odours through a pipe no smaller than the oven drainage. Avoid bends and blockages.

## VIII. STACKING OVENS

Stacking several ovens requires the use of the special kit which keeps the correct distance between the two ovens.

## IX. SPECIFICATION INFORMATION PLATE





<b>Art./Model:</b>	model according to customer classification
<b>Ref:</b>	model according to internal manufacturer's classification
<b>Ser. N°:</b>	identification number, different for each product
<b>TYPE:</b>	product model according to its technical properties
<b>Information:</b>	IPX4 protection level against water sprays / kPa....inflow water pressure / production year.
<b>Power consumption:</b>	appliance nominal power kW
<b>Mains supply:</b>	TERMINAL CONNECTION TYPE: device tension in V, number of phases and neutrals (3N = 3 phases more neutral).
<b>Supply frequency:</b>	appliance frequency in Hz.
<b>Weight:</b>	appliance weight

## INSTRUCTIONS FOR THE USER

### I. WARNING

The appliance has been designed to cook food in closed premises and must only be used for this purpose: any other use must, therefore, be avoided as considered improper and dangerous. The oven must only be used by staff adequately trained for its use.

To avoid the risk of accidents or damages to the appliance, it is also fundamental that staff regularly receive precise instructions regarding safety.

The appliance is not suitable for use by people with low physical or mental abilities or lacking experience, unless instructed regarding the operation of the oven by the personnel in charge of safety their safety.

Do not leave the appliance unattended in presence of children and ensure that the latter do not have access to the appliance.

Do not under any circumstance, leave flammable material near a appliance: it can be a fire hazard.

Food container temperatures, accessories or other objects can be very hot; beware of burns when moving them. Only touch them with relevant thermal protection

Careful while opening the oven door: danger of scalding due to high temperature emissions.

The oven is provided with a safety system which automatically disables the operation of the resistances, fans and vapour supply upon opening the door.

Do not put flammable or alcohol based foods in the oven as they can cause combustion and explosions.

Avoid putting salt on food inside the cooking chamber of the oven. If this cannot be avoided, ensure that it is cleaned as soon as possible as it can cause damage to the cooking chamber.

Use fingers to regulate the digital panel options; any other object may damage the oven hence nullify the validity of the warranty

Installation, extraordinary maintenance and repair operations on the equipment must only be carried out by professionally qualified staff.

**Caution! The outside parts of the oven can exceed a temperature of 60°C, therefore in order to avoid burning it is advised not to touch the external parts marked by the symbol shown here.**



**Damage or breakage of door glass components must be substituted immediately (contact the Assistance Centre).**

When not in use for extended periods (for example 12 hours) it is advisable to leave the door slightly open.

If it is not in use for long periods of time (many days) it is advisable to turn it off at the mains and disconnect it from the water supply.

The producer shall not be deemed liable for any damage incurred by persons or properties, caused by non compliance with the aforementioned instructions of deriving from tampering with even a single part of the appliance and use of non-genuine spare parts.

This appliance complies with the EU directives in force.

Ensure that the baking tray holders inside the cooking chamber are well fitted to the walls. Otherwise the baking trays containing food or hot liquids could fall resulting in scalding.



## II. TESTING

The oven should be tested by carrying out a trial cooking session to check that the appliance is working properly and that there are no problems or malfunctioning. Set the temperature controller at 150° C and the timer to 10 minutes.

Check every item in the list below:

- The coking chamber light is ON.
- The oven stops (heating, humidification, motors/fans) when the door is opened and resumes operating when the door is closed again. (This only for models with inverter gear)
- On reaching the set temperature, the cooking temperature thermostat turns off the heating elements.
- The fans automatically invert the direction of rotation; the inversion occurs every 2 minutes. Humidification turns off briefly for 20 seconds when the machine is stopped (This only for models with inverter gear)
- The cooking chamber fans spin in the same direction.
- If the oven is equipped with a humidity controller, after using button to activate it, check that water is being discharged to the fan from the humidity inlet duct in the oven chamber

## CLEANING

### FIRST CLEANING OF THE COOKING CHAMBER OF THE OVEN

**Disconnect electrical power from the appliance and wait until the oven is cooled completely before cleaning.**

There should never be any residue of solvents or detergents. They should be removed by rinsing thoroughly using a damp cloth. Appropriate eye, mouth and hand protection should be used. Possible danger of corrosion.

Heat the oven empty up to 200° C (392° F) for about 30 minutes so as to eliminate thermal insulation odors.

Clean the walls of the cooking chamber using hot water and soap, then rinse; never use aggressive or acid products

### III. ORDINARY MAINTENANCE

The user is solely responsible for ordinary maintenance. The Assistance Centre must be contacted for extraordinary maintenance which requires a specialized authorized technician.

**Before cleaning, disconnect the device from the power supply and wait until it is fully cold.**

**ATTENTION: never clean the device with water jet or pressurised vapour.**

#### ORDINARY CLEANING OF COOKING CHAMBER

At the end of a working day, clean the equipment, both for hygienic reasons and to avoid malfunctioning.

The oven must never be cleaned using direct or high pressure water jets. In the same manner, to clean the appliance do not use pan-scrubbers, steel brushes or scrapers; it is possible to use stainless steel wool, rubbing it in the direction of the sheets satin finish

For manual cleaning follow the procedure below:

- Turn on the appliance and set the temperature to 80°C.
- Leave it on for 10 minutes on steam
- Turn off the appliance and let it cool down
- Remove the side tray racks. Manually remove all removable residues place the removable parts inside dishwashers.
- To clean the cooking compartment use soapy warm water. Subsequently, all surfaces must be thoroughly rinsed, being careful to ensure no detergent residues remain.
- To clean the oven external parts, use a damp cloth and a non-aggressive detergent.
- Clean with hot water and soap then rinse.

It is strictly forbidden to wash the cooking chamber in cooking temperatures higher than 70°C, scalding danger.

Daily cleaning of the oven cooking chamber lining must be carried out with a non-abrasive detergent to guarantee its full function.

Use plastic bristles or a sponge soave in vinegar and warm water in case of dirt crusts.

Warning: residue fats possibly present in the cooking chamber could catch fire when using the oven, hence it is advisable to remove them quickly.

Only use products recommended by the manufacturer of the appliance.

#### EXTERNAL CLEANING

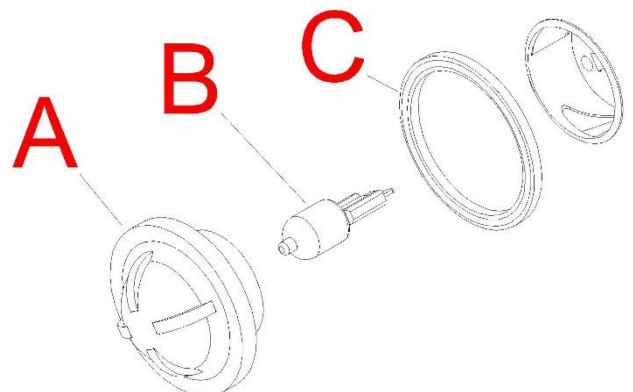
Only use a damp cloth with warm water or products suitable for cleaning stainless steel. Do not use acidic products or ammonia.

**WARNING: the appliance should never be cleaned with high pressure water sprays.**

#### REPLACING LIGHT LAMPS

WARNING: Strictly adhere to the following procedure in order to avoid electrocution or damage to people:

- Disconnect the electrical connection of the oven and leave it to cool.
- take off the side grids that hold the baking trays.
- Unscrew the glass cover "A" while observing "C". Replace the lamp



- “B” with one having the same characteristics.
- Screw back on glass cover “A” while observing washer “C”.
- Put the side grids back on ensuring they are well fitted.

Should the glass lid be broken or damaged, do not use the oven until the lid is replaced (Contact the [Assistance Centre](#)).

#### IV. EXTRAORDINARY MAINTENANCE

It is advisable to have the appliance subjected to periodical checks (at least once per year) by a specialized authorized technician.

Any maintenance, installation or repair work must be carried out by qualified authorized personnel by contacting the Assistance Centre. Before carrying out any operation the appliance must be plugged out at the mains, turn off the water mains taps and wait for it to cool down.

Before moving the appliance from position, check that the electricity and water connections (electric cables water pipe and drainage) are correctly plugged out.

If the appliance is on wheels check that electric cables, pipes or anything else are not damaged while moving it. Ensure the break is on. Avoid placing the device near heat (such as fryers etc.).

After carrying out the task and replacing the appliance in its initial position, check that the electric and water are connected correctly.

#### V. MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE

If the appliance breaks, disconnect it from the mains and turn off water.

Before ringing Customer Service, check the chart below.

FAILURE	CAUSE	SOLUTION
<b>The oven doesn't start</b> (This only for models with inverter gear)	The door is not closed but open	Check that the door is closed
	Door Micro switch doesn't work properly (for oven with inverter system)	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
<b>The fan stops while the oven is on</b> (This only for models with inverter gear)	Safety thermostat measure motor	Turn off the oven and wait for the motor's thermal protection to reset itself. If the problem persists call a specialised repair technician (Assistance Service).
	Motor capacitor break	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
<b>Internal light does not work</b>	Loose lamp	Correctly fit the lamp into the lamp holder
	Blown lamp	Replace the lamp (see ordinary maintenance)
<b>There is no water inflow from the humidifier pipes</b>	Water inlet closed	Open water inlet
	Incorrect connection to the water supply system	Check connection to the water supply system
	The water filters are blocked by impurities at the top	Clean the filters
<b>Non-uniform cooking</b>	The fans no long invert the direction of rotation (only model with inverter system)	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	One of the fans not operating	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).

	Failure of one of the resistances	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
<b>The oven is completely OFF</b>	Supply voltage failure	Restore power supply voltage
	Incorrect connection to the power supply network	Check connection to the power supply network
	Safety thermostat measure	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
<b>Water leaking from the gaskets with the door open</b>	Dirty lining	Clean the lining with a damp cloth
	Damaged gasket	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	Problem regarding the closure of the door	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).

If the problem persists we advise you to consult a retailer or manufacturer asking for Assistance Service specifying the problem and supplying **the code (Art.) and appliance Ser N°**. This information is provided on the INFORMATION PLATE on the back of the machine.

## SPARE PARTS

Use only authorized parts for product repair. All interventions shall be carried out by authorized and specialized technical personnel. Contact the Assistance Centre to request spare parts.

## VI. ADVICE DURING COOKING

Where the grill is used to cook fatty food such as roasts or poultry it is advisable to insert a container on the bottom of the cooking chamber to collect the fat during cooking.

While cooking food with full containers or filled with liquids, ensure they do not spill, both during and after cooking on taking them out of the oven. Scalding danger!

When ovens are placed on leavening cabinets, stainless steel tables or other ovens, it is not advisable to use shelves so high that the inside of the oven is not at eye level. Scalding danger!

Always clean accessories before their usage.

To cook food perfectly and uniformly it is not advised to use deep baking trays because they would prevent the correct air circulation. There must be a space of at least 2cm between the top tray and food.

To cook uniformly do not overload the oven and make sure baked goods or bread face the right direction toward airflow in the cooking chamber.

To counteract the loss of heat through opening the door to put food in the oven, it is advised to preheat to at least 30 °C higher than the desired cooking temperature.

In case of interventions on the food, leave the door open for the least time possible, so as to prevent the temperature within the oven from dropping to a point of jeopardizing successful cooking.

**WARNING: it is advisable to open the door twice: keep the door ajar (3-4 cm) for 4-5", then open completely. This is to prevent heat and steam causing annoyance or burns.**



## DEFROST

The oven can be used for accelerating the defrosting process for foods to be cooked, by using forced air at ambient temperature or at lower temperature (depending on the size of the product to be defrosted). This guarantees quick thawing of frozen products without altering their taste and aspect.

## STEAM

The humidification system is recommended for more delicate coking of all types of foods. Furthermore, it is recommended quick defrosting, warming food products without dehydrating or hardening them and for naturally desalting foods preserved by salting. The combination of the steaming function with the conventional ones allows flexibility of use and saving energy and time, simultaneously maintaining the nutritious and taste qualities of the food unaltered. an ideal cooking system for all types of food.

The water – injected on the fan – is atomized and passes through the resistance turning into vapour.

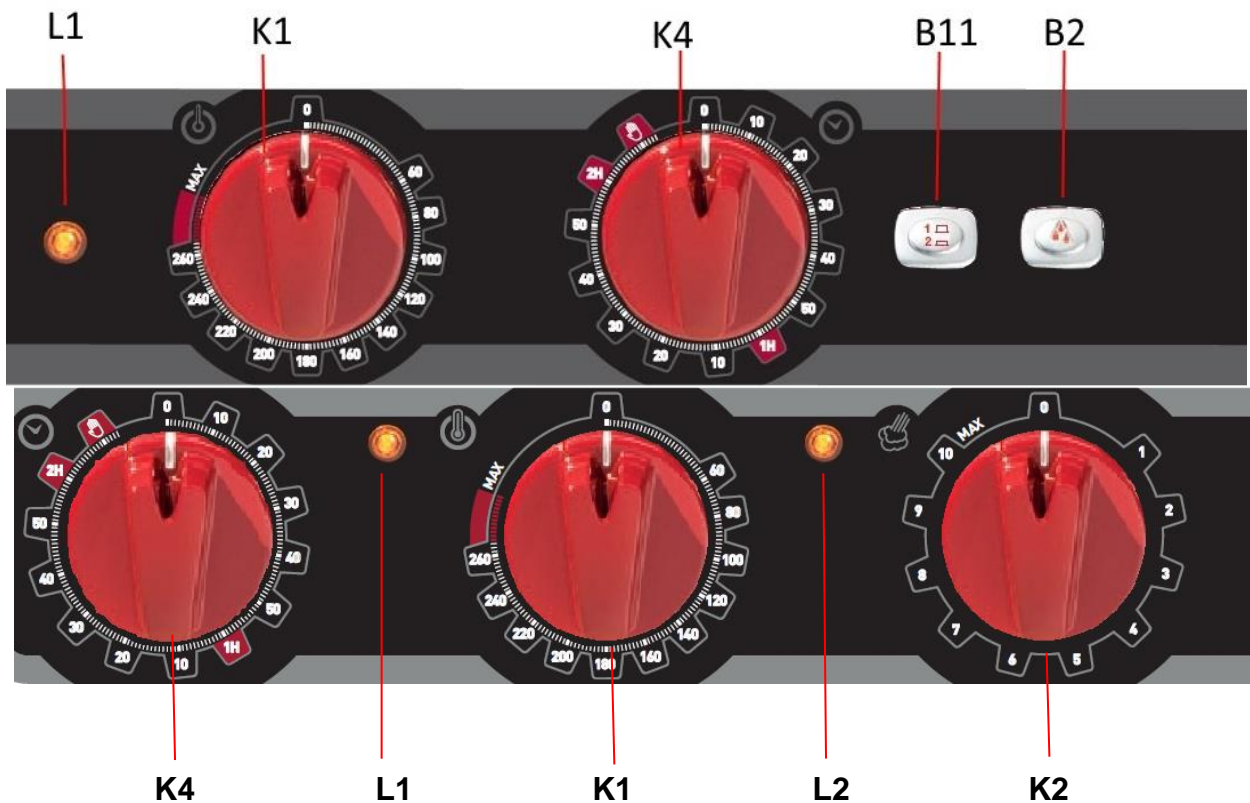
**WARNING:** Satisfactory operation of the moisturizing function requires that the temperature of the thermostat be set at least at 80--100°C. Steam is rarely produced at lower temperatures and the majority of the water falls to the bottom of the oven.

Furthermore, good vapour cooking required preheating the oven to the desired temperature before activating the vapour supply.

## PREHEATING

To avoid the effects of heat loss when the oven door is opened to place food inside it is advised to preheat to at least 30 °C higher than the desired cooking temperature.

## VII. MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL



<b>K1</b>	Thermostat knob	<b>B11</b>	Speed regulation
<b>K4</b>	Timer knob	<b>K2</b>	Steam knob
<b>L1</b>	Thermostat light	<b>L2</b>	Humidification light
<b>B2</b>	Steam selector		

- **TIMER SELECTOR**

When manual is selected, the oven stays on until someone turns it off. When a certain value is selected, the oven stays on for that time (120 minutes maximum).

- **THERMOSTAT SELECTOR**

This knob allows selecting the desired cooking temperature.

- **THERMOSTAT LIGHT**

This light is on when the oven heating elements are on therefore the temperature in the cooking chamber is less than that set by the thermostat dial. When the light goes off it means that the heat is off and that the cooking chamber has reached the set temperature.

- **STEAM SELECTOR**

This button enables humidifying for the length of time it stays pressed.

- **STEAM KNOB**

This knob allows activating the moisturizing function and it can be regulated from minimum to maximum in the clockwise direction.

**WARNING:** Satisfactory operation of the moisturizing function requires that the temperature of the thermostat be set at least at 80-100°C.

Steam is not produced at low temperatures in the oven and the majority of water in the oven flows into the drain.

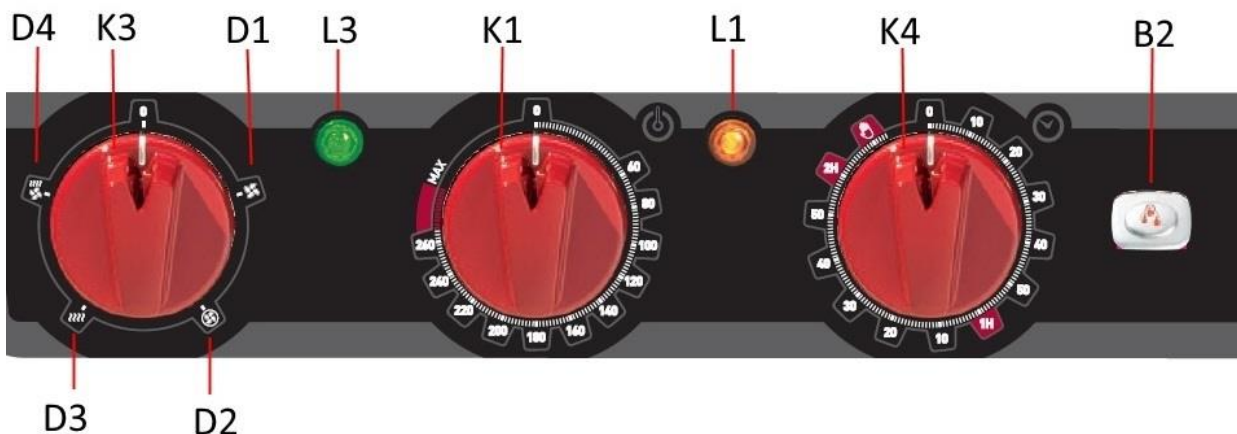
Furthermore, good vapor cooking required preheating the oven to the desired temperature before activating the vapor supply.

- **SPEED ADJUSTMENT**

The oven fan/motor has two speed levels. Press the button and enter the speed required:

- 1 means that the motor is at its maximum speed. Used for most cooking methods.
- 2 means that the motor is at its minimum speed. Used especially to cook delicate dishes, such as pastries.

## VIII. MULTIFUNCTION OVEN CONTROL PANEL



<b>K1</b>	Thermostat knob	<b>B2</b>	Steam selector
<b>K3</b>	Cooking selector knob	<b>D1</b>	Defrost
<b>K4</b>	Timer knob	<b>D2</b>	Convection
<b>L1</b>	Thermostat light	<b>D3</b>	Grill
<b>L3</b>	Thermostat light	<b>D4</b>	Grill + convection

- **TIMER SELECTOR**

When manual is selected, the oven stays on until someone turns it off. When a certain value is selected, the oven stays on for that time (120 minutes maximum).

- **THERMOSTAT SELECTOR**

This knob allows selecting the desired cooking temperature.

- **THERMOSTAT LIGHT**

This light is on when the oven heating elements are on therefore the temperature in the cooking chamber is less than that set by the thermostat dial. When the light goes off it means that the heat is off and that the cooking chamber has reached the set temperature.

- **STEAM SELECTOR**

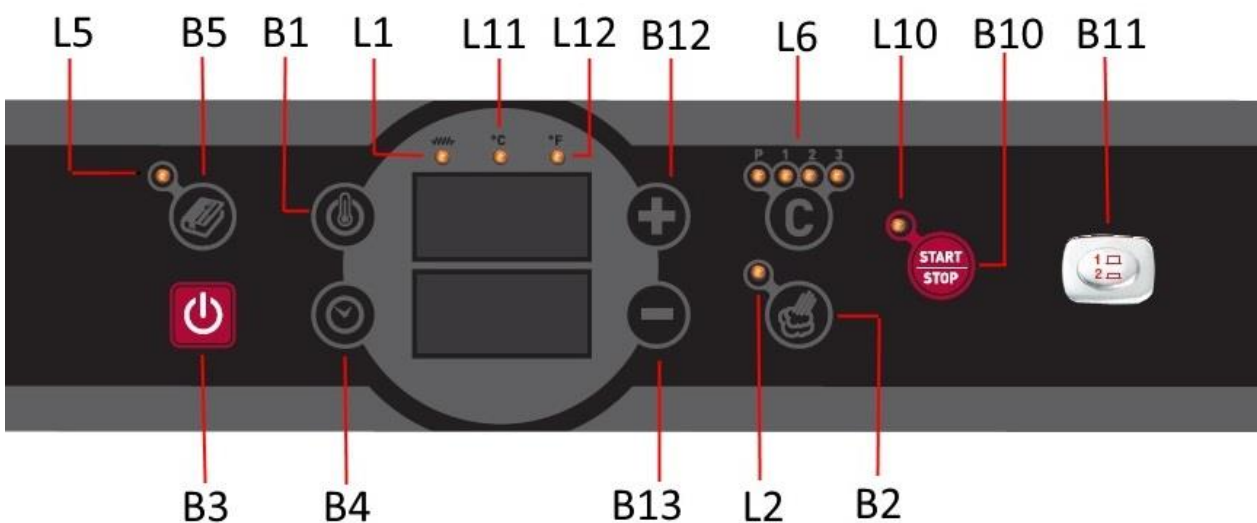
This button enables humidifying for the length of time it stays pressed.

- **COOKING SELECTOR**

There are 5 positions: Off, Defrost, Convection, Grill, Grill + Convection.

- 1) When it is set to OFF, the oven is completely off.
- 2) When it is set to DEFROST the fan is working and heating system is off.
- 3) When it is set to CONVECTION, the FAN is running and heating system is on.
- 4) When it is set GRILL, the oven heating system is on and controlled by thermostat knob. Only the grill heating element is working, while the circulating resistance around the fans is off.
- 5) When it is set to GRILL + CONVECTION the oven heating system is on and controlled by thermostat knob. The grill heating element is working and also the circulating resistance around the fans is on

## IX. DIGITAL OVEN CONTROL PANEL



<b>L1</b>	Thermostat light	<b>B2</b>	Steam selector
<b>L2</b>	Humidification Light	<b>B3</b>	ON /OFF button
<b>L5</b>	Cooking programs led	<b>B4</b>	Timer selection
<b>L6</b>	Cooking cycle led	<b>B5</b>	Cooking programs



<b>L10</b>	START / STOP cooking light	<b>B10</b>	START / STOP cooking
<b>L11</b>	CELSIUS led	<b>B11</b>	Speed regulation
<b>L12</b>	FAHRENHEIT led	<b>B12</b>	Increase button
<b>B1</b>	Temperature selector	<b>B13</b>	Decrease button

- **ON/OFF**

When power is supplied to the oven the control panel lights up and the operating display indicates temperature in cooking chamber. The oven now is ready for operating.

- **START/STOP COOKING PROGRAM**

This button starts/stops a previously set program or cooking cycle.

- **TEMPERATURE SELECTOR**

When the oven is on "ON" the temperature display shows the temperature in the cooking chamber. To set the desired cooking temperature press the temperature selector and press (+) or (-) buttons for INCREASE or DECREASE. The temperature display will show the set value. Press the temperature button for confirmation or wait 5 seconds and it will automatically be confirmed. Values go from 30°C to 260°C. During cooking the CHAMBER display shows actual internal chamber temperature and to see the set temperature you must press "temperature button". Heating element led is on red when the heat is on and green when it is off.

- **TIMER**

Press Timer button, to set the time value by acting on (+) or (-) for INCREASE or DECREASE. The time which appears on the display must be confirmed pressing the timer button or wait 5 seconds for automatic confirmation.

The programmable times range is 999 minutes.

Acting on the timer button if you go under value of "1" on display you will see "----": means "infinite time" the oven will continue to work with the set parameters until START/STOP button is pressed. The time display will start count-up so you can see from how long the oven is operating.

In case you set minutes on the time display will start countdown during cooking.

- **STEAM**

Enables humidifying in manual cooking or to program the various humidity settings during process.

- Humidifying in manual cooking: during cooking, the STEAM button enables the release of steam into the cooking chamber for as long as it is pressed. The STEAM led will be on. If the motor turns the other way (only for models with inverter system), humidifying will stop briefly.

- To program automatic humidifying during cooking: after pressing the STEAM button, it is possible to increase or decrease the humidity by pressing + / -. It ranges from: OFF – 20% - 40% - 60% - 80% - 100%. During programming the values flash on the display and pressing STEAM again will memorize them or wait 5 seconds for automatic confirmation.

- During cooking, the STEAM led goes on when steam is being released into the cooking chamber and it stop briefly when the motor turns the other way (only models with inverter system).

- Pressing the HUMIDIFICATION button whilst cooking generates vapour in the cooking chamber for the entire time it is pressed.

The set of humidification is allowed only before running a cycle.

- **COOKING CYCLE**  
The oven is suitable for 3 different cooking phases for each cooking program (1,2,3).
- **COOKING CYCLE LED**  
The led that is on will show you in which cooking phase is operating (1,2,3).
- **HEATING ELEMENTS LED**  
When heating elements are working the led is on.
- **CELSIUS / FAHRENHEIT LED**  
The led for Celsius or Fahrenheit will be on to indicate in which condition the oven is operating.
- **COOKING PROGRAMS**  
To program a cooking process press the button and acting on + / - you can select the program number to set. After selected the program number confirm pressing on cooking program button. Each program can be modified any time.
- **AUTOMATIC PREHEATING**  
This function is automatic for all cooking programs (manual or programmable).  
This pre-heats the oven to 20% value higher than the set temperature. This function is necessary to compensate for the loss of heat through opening the door to put food in.  
When a program starts the oven first starts this preheat cycle ("PRE" on the display and the first cooking cycle led "P" will light), it beeps at the end and only stops when the door is opened. The previously selected program starts automatically when the door is closed.  
The beeping can be stopped by pressing any button other than opening the door. During pre-heating is not possible to use the humidity.

### **MANUAL COOKING**

Press ON/OFF button to active the oven and after setting TEMPERATURE, TIME, STEAM (see previous instruction) the cooking cycle begins by pressing START/STOP. The oven will start to pre-heat and after "beep" will be ready to load the food. After introduced the food will start the program settled. The cooking cycle may be stopped at any time by pressing START/STOP. During the cooking process you can modify the Temperature and the Time, only the automatic STEAM figure cannot be changed during operating, you need to stop the oven and modify manually.

Manual STEAM can be introduced any time pressing the STEAM button.

During the cooking process the time display will show the count-down.

END flashes on the display at the end of a cooking cycle, fan, humidifying and heating stop and it beeps for 40 seconds.

### **PROGRAMMED COOKING**

The oven has 99 pre-programmed recipes, each one with 3 cooking phases (1,2,3).

To create a new cooking program, with the oven in ON/STANDBY, press the RECIPE button and on display will appear "P01", acting on + / - button you go to the program number desired + press the RECIPE button for confirmation.

Now the oven will be in position of first cooking cycle (N. 1 led will be on) and you can select the time, temperature and steam in the various phases as below:

- Select the temperature button and with +/- introduce the value desired + press the temperature button for confirmation.

- Select the time button and with +/- introduce the value desired + press the the time button for confirmation.
- Select the Steam button and with +/- introduce the value desired + press the the Steam button for confirmation.
- Select the cooking cycle button (C) to go at second phase (in case the cooking process as different phases) and you will see the Cooking cycle led on under N. 2. Now you can settle the time, temperature, steam as previously describe and go to "cooking cycle" N. 3. If you have 3 phases you can save the program with the RECIPE button (press until the led flashes). In case you have only 1 or 2 phases on the new phase leave "0" under time and save the program.
- When program is saved you can press START/STOP to activate the cooking process.
- The oven will start to pre-heat and after "beep" will be ready to load the food. After introduced the food will start the program settled, the PHASES led always shows the current program phase.
- END flashes on the display at the end of a cooking cycle, fan, humidifying and heating stop and it beeps for 40 seconds.

It is permitted to modify program data is loaded before baking and cooking in execution, to adapt cooking product needs.

For manual cooking cycle, all changes made before or during cooking are impermanent, i.e. are not persisted: If you bring the unit into Standby and then back in ON the manual cycle is reset to default values.

Changes that were made during the cooking stage are valid only for cooking.

If you press C in a program cooking you can go to the next phases before the end of the time.

To delete the program, change the time of the first phase in infinity time and save the program.

### **RETURN TO MANUAL COOKING**

To go back to MANUAL you have to follow the procedure below to exit programs:

Press ON-OFF until MANU (manual) will appear on the display.

### **TIME ON DISPLAY**

When the oven started the cooking program the time display will show the countdown.

In case you use "INF" time the oven will show the count-up of cooking time.

### **POWER FAILURE**

In case of power failure during the cooking cycle, the oven turns in OFF position.

### **SIGNALS AND ALARMS**

All alarms are indicated by a buzzer. The buzzer can be silenced by pressing a key.

Err = CHAMBER PROBE ALARM:

This is triggered if the chamber probe fails.

TABLE DES MATIERES: page

## **INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR**

I.	AVERTISSEMENTS	2
II.	OPERATIONS PRELIMINAIRES	2
III.	LIEU D'INSTALLATION	2
IV.	PREDISPOSITION A L'INSTALLATION	3
V.	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	4
VI.	RACCORDEMENT HYDRIQUE	7
VII.	RACCORDEMENT EVACUATIONS	8
X.	SUPERPOSITION DE FOURS	8
XI.	DONNEES TECHNIQUES	8

## **INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR**

I.	AVERTISSEMENTS	9
II.	PREMIERE UTILISATION	10
IV.	ENTRETIEN ORDINAIRE	11
IV.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	12
V.	ENTRETIEN EN CAS DE PANNE	13
VI.	CONSEILS PENDANT LA CUISSON	14
VII.	PANNEAU DE COMMANDES FOUR MECANIQUE	15
VIII.	PANNEAU DE COMMANDES FOUR MULTIFUNCTION	16
IX.	PANNEAU DE COMMANDES FOUR NUMERIQUE	18

## **INTRODUCTION**

**Cher Client, nous vous remercions et nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil ; nous espérons que ce sera le début d'une collaboration positive et de longue durée.**

**Ce livret contient toutes les informations nécessaires pour l'utilisation correcte, l'entretien et l'installation de cette machine. Le but de ce manuel est de permettre au technicien installateur et surtout à l'utilisateur direct de prendre toutes les mesures et les précautions nécessaires pour une utilisation sûre, de longue durée et efficace.**

**Conserver avec soin ce livret durant tout le cycle de vie de l'appareil, pour des consultations successives par les opérateurs chargés de l'utilisation et les techniciens spécialisés. En cas de perte ou détérioration, la documentation de remplacement devra être demandée directement au producteur ou revendeur.**

**Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages subis à des personnes ou des biens par l'utilisation impropre de l'appareil, par des modifications ou réparations effectuées par du personnel non autorisé et par l'utilisation de composants de rechange non originaux ou non spécifiques pour le modèle en objet.**

**Ce dispositif est conforme aux directives CEE en vigueur.**

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

### I. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement ce livret avant d'entamer les opérations d'installation et de mise en fonction.

**Toutes les opérations d'installation, montage, assistance et entretien extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié et ayant les critères professionnels nécessaires (autorisé par la société de production ou le revendeur), en respectant les normes en vigueur dans le pays d'installation et celles concernant la sécurité des produits et du lieu de travail.**

Une installation, assistance, un entretien, nettoyage erronés ou d'éventuelles altérations ou modifications peuvent être la cause de mauvais fonctionnements, dommages et lésions.

L'appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisson ou pour réchauffer des aliments dans le cadre de cuisines industrielles. Tout autre usage doit être considéré impropre et donc dangereux.

### II. OPERATIONS PRELIMINAIRES

Une fois le produit reçu, s'assurer que ce dernier n'a pas subi de dommages durant le transport et que l'emballage n'a pas été altéré. En cas de dommages ou de pièces manquantes, informer immédiatement le transporteur et le revendeur/producteur, en indiquant **le code (Art.) et numéro de série (Ser N°)** et en joignant une documentation photographique.

Vérifier que pour atteindre le lieu d'installation il n'y a pas de problèmes d'encombrement qui empêchent le passage à travers des portes, corridors ou autres passages.

ATTENTION: durant le transport, l'appareil peut risquer de se renverser avec le risque ultérieur de ruptures et de provoquer des dommages à des biens et des personnes. Utiliser des moyens adaptés en tenant compte également de son poids. Ne pas traîner et incliner l'appareil pour aucune raison mais le soulever de terre perpendiculairement et le déplacer horizontalement.

### III. LIEU D'INSTALLATION

Il doit être installé dans des pièces fermées bien aérées (pas à l'extérieur).

La température ambiante du lieu de l'installation du four doit être supérieure à + 4 ° C

Avant de placer le dispositif, vérifier les mesures d'encombrement et la position exacte des raccordements électriques, hydriques. Il est conseillé de placer le four en dessous d'une hotte aspirante ou de prévoir l'évacuation vers l'extérieur des fumées chaudes et des odeurs qui sortent de l'évacuation de la chambre de cuisson. Le four doit être placé sur une surface plane pour éviter qu'il puisse glisser et se renverser. Le site d'installation du four doit pouvoir soutenir le poids de l'appareil et la charge maximale. Pour son poids brut, faire référence à la Plaque Données à l'arrière du four. Faire attention que le positionnement permette l'ouverture complète de la porte. Faire en sorte que la partie postérieure soit facilement accessible pour permettre les raccordements électriques, hydriques et pour en permettre l'entretien.

L'appareil n'est pas adapté pour être encastré et il faut obligatoirement laisser un espace libre de 5 cm tout autour.

Il est déconseillé de le placer à proximité de sources de chaleur, friteuses ou autres sources de liquides chauds; si ce n'est pas possible, respecter les distances de sécurité qui sont de 50 cm latéralement, au-dessus de l'appareil et 70 cm à l'arrière de la machine.

Ne pas positionner le dispositif près de matériels ou récipients de matériel inflammable comme murs, mobiles, mitoyens, bouteilles de gaz ; il peut être cause de danger d'incendie. Si ceci n'est pas possible revêtir les parties inflammables avec matériel isolant thermique pas inflammable en prêtant la plus grande attention aux règles de prévention.

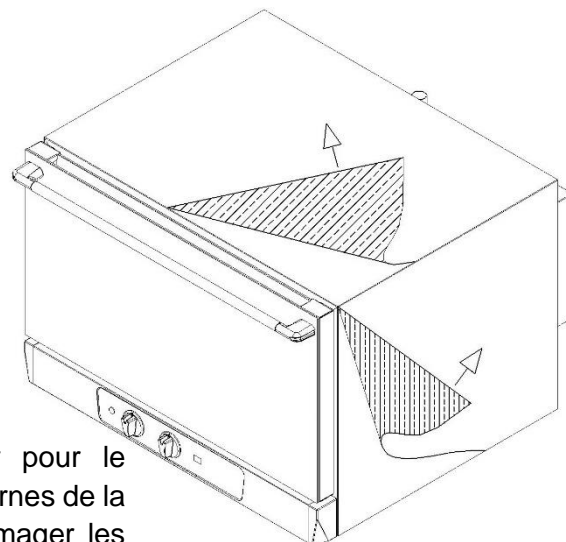
## IV. PREDISPOSITION A L'INSTALLATION

Enlever l'emballage externe (caisse en bois et/ou boîte en carton) et l'éliminer selon la normative en vigueur dans le pays d'installation.

### ELIMINATION DE LA PELLICULE DE PROTECTION ET AUTRE

Enlever complètement la pellicule de protection des parois externes et internes (voir image à côté)

**Enlever de l'intérieur tout le matériel informatif et les éventuels sachets en plastique.**



### REGLAGE DES PIEDS

**Ne pas utiliser l'appareil sans les pieds.**

Les pieds réglables sont déjà vissés sous le four

Leur non utilisation ne permet pas le passage de l'air pour le refroidissement des composants électriques et des parois externes de la carcasse ce qui cause des surchauffes qui peuvent endommager les composants de l'appareil.

La planéité correcte de l'appareil assure un bon fonctionnement; elle s'obtient en agissant sur les pieds réglables et se vérifie à travers un niveau à bulle d'air.

## V. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

**ATTENTION: Le raccordement au circuit électrique doit être réalisé par un technicien qualifié et autorisé, conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation.**

**Avant d'effectuer le raccordement au circuit électrique, vérifier que la tension (.....V) et la fréquence (....Hz) correspondent à ce qui est indiqué sur la Plaquette Données qui se trouve sur la partie postérieure de l'appareil.**

Le système électrique, comme prescrit et spécifiées par les normes en vigueur, doit être équipé d'une terre efficace. Il est possible de garantir la sécurité électrique de l'appareil qu'en présence d'un système électrique Standard.

Pour une connexion directe au réseau, il est nécessaire de cela a incité un dispositif entre l'équipement et le même secteur, dimensionné pour la charge, qui assurent son débranchement. Les contacts doivent avoir une distance d'ouverture permettant la déconnexion complète dans des conditions de la catégorie de surtension III, conformément à la réglementation de l'installation.

Ce dispositif aussi doit être situé dans un endroit et de manière à être facilement accessible à tout moment par l'opérateur.

### FOURS EQUIPES DE CABLE ET FICHE MONOPHASE

Pour les appareils équipés de câble et fiche (monophasé 220-240V), il suffit d'insérer la fiche dans la prise spéciale (la prise doit être adaptée à la fiche fournie et doit supporter la charge requise par l'appareil indiquée sur la Plaquette Données). Le produit doit être placé de façon à ce que la fiche soit toujours accessible.

L'appareil est fourni avec câble et fiche certifiés: ils ne doivent pas être manipulés ou changés.

On peut seulement remplacer le câble: **cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié et autorisé.** Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune vert.



### APPAREILS SANS CABLE ET EQUIPES D'UNE BORNE TRIPHASEE

Les articles que nous fournissons sont équipés d'une borne comme sur la figure. Pour effectuer le raccordement électrique, il faut consulter l'étiquette reportée dans le livret et attachée sur la partie inférieure de l'arrière de l'appareil à côté de la Plaque Données.

L'appareil doit être relié au réseau électrique avec un câble en caoutchouc de type H07RN-F.

**ATTENTION: dans le câble électrique de raccordement, le conducteur de terre jaune/vert doit être plus long d'au moins 3 cm par rapport aux autres conducteurs.**

L'appareil doit être raccordé de façon directe au circuit électrique et doit être équipé en amont d'un interrupteur d'accès facile et installé sur l'installation conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation.

Cet interrupteur doit avoir une séparation des contacts dans tous les pôles qui puisse garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III.

Un raccordement correct à la terre est obligatoire et le câble de terre ne doit en aucun cas être interrompu par l'interrupteur de protection.



### RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour relier le câble d'alimentation au boîtier, procéder comme suit:

- ( A1 ) Dévisser le bouchon de la presse/passe câble et ouvrir la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en dévissant les vis .
- ( A2 ) Faire passer le nouveau câble d'alimentation à travers la presse/passe câble. Relier les conducteurs du nouveau câble d'alimentation à la borne en suivant les schémas de raccordement qui se trouvent sur l'étiquette située dans la paroi postérieure de l'arrière de l'appareil. Effectuer uniquement les raccordements indiqués en insérant le pont en cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, de façon qu'en serrant la vis, le câble et le pont soient étroitement fixés. Sur l'étiquette, pour chaque schéma de raccordement est indiqué quel type de câble utiliser et les sections en mm<sup>2</sup> de ses conducteurs.
- ( A4 ) Refermer la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en xant le bouchon de la presse/passe câble.

Un mauvais raccordement peut causer une surchauffe de la borne, ce qui peut la fondre et entraîner des risques de décharges électriques.

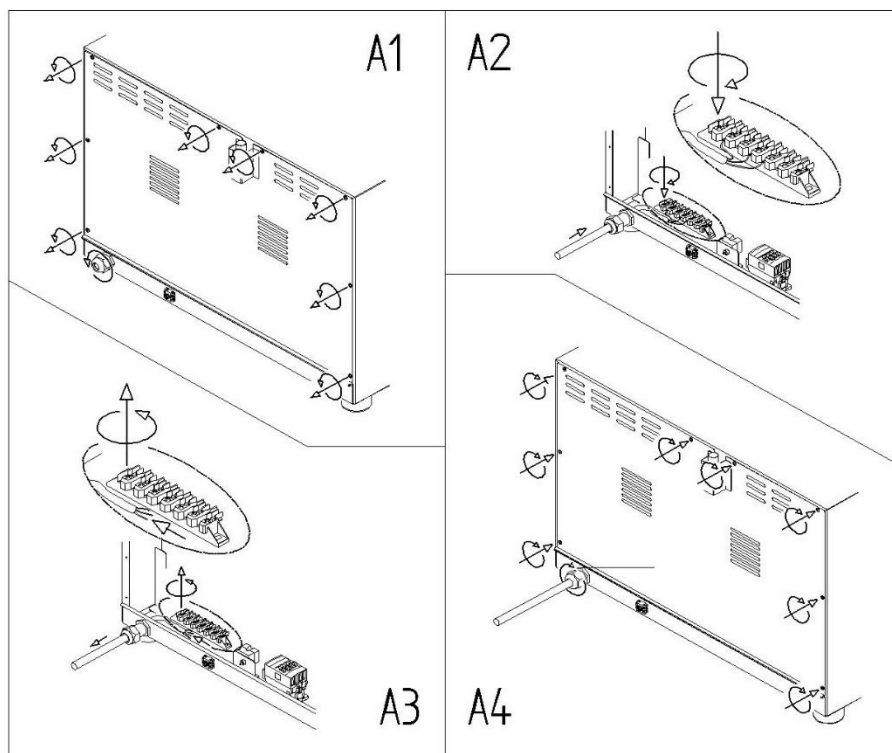
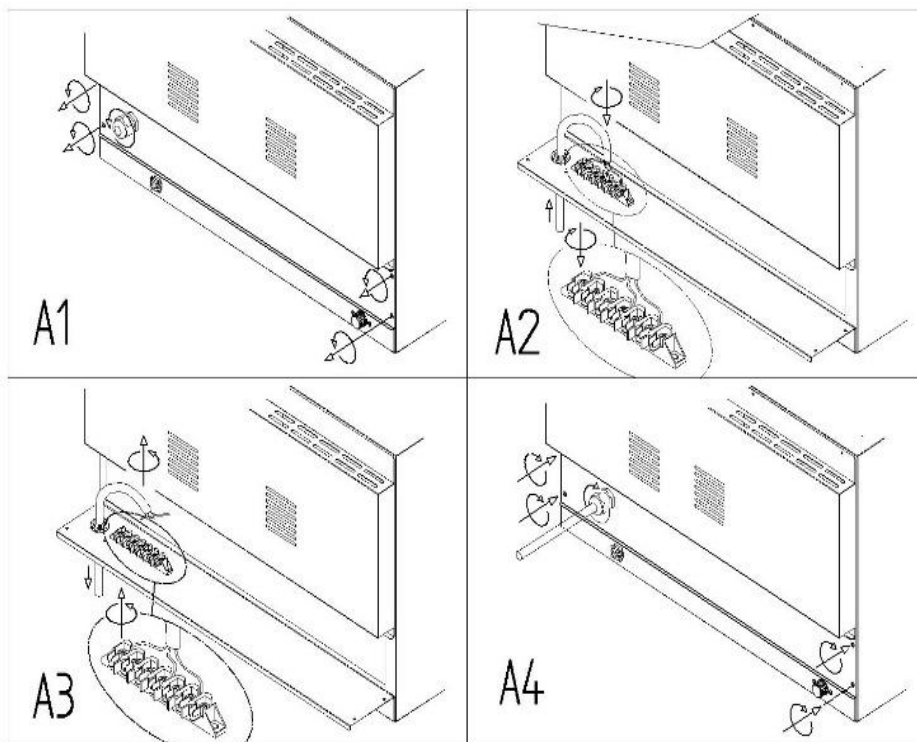
Vérifier que tous les raccordements électriques sont bien serrés avant de raccorder le four au circuit électrique.

PE = Jaune/Vert : conducteur de protection "TERRE".

N = Bleu : conducteur de neutre

**L1, L2, L3 = Marron, Gris, Noir : conducteurs de phase**

Vérifier l'absence de dispersion électrique entre phases et terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du circuit. Il est conseillé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.





## REPLACEMENT DU CÂBLE ELECTRIQUE DE RACCORDEMENT

Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié et autorisé. Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune vert.

**ATTENTION:** dans le câble électrique de raccordement, le conducteur de terre jaune/vert doit être plus long d'au moins 3 cm par rapport aux autres conducteurs.

En cas de borne avec le câble déjà préinstallé, effectuer son remplacement comme suit:

- ( A1 ) Dévisser le bouchon de la presse/passe câble et ouvrir la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en dévissant les vis.
- ( A3 ) Dans la borne, dévisser les vis de blocage et retirer les conducteurs du câble d'alimentation tirer le vieux câble de la presse/passe câble.
- ( A2 ) Faire passer le nouveau câble d'alimentation à travers la presse/passe câble. Relier les ducteurs du nouveau câble d'alimentation à la borne en suivant les schémas de raccordement qui se trouvent sur l'étiquette située dans la paroi postérieure de l'arrière de l'appareil. Effectuer uniquement les raccordements indiqués en insérant le pont en cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, de façon qu'en serrant la vis, le câble et le pont soient étroitement fixés. Sur l'étiquette, pour chaque schéma de raccordement est indiqué quel type de câble utiliser et les sections en mm<sup>2</sup> de ses conducteurs.
- ( A4 ) Refermer la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en xant le bouchon de la presse/passe câble.

Vérifier que tous les raccordements électriques sont bien serrés avant de raccorder le four au circuit électrique.

**ATTENTION:** Un mauvais raccordement peut causer une surchauffe de la borne, ce qui peut la fondre et entraîner des risques de décharges électriques.

Vérifier l'absence de dispersion électrique entre phases et terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du circuit. Il est conseillé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.

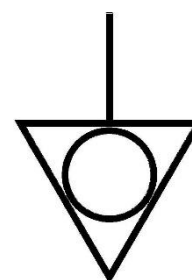
L'appareil doit être relié au réseau électrique avec un câble en caoutchouc de type H07RN-F.

## RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL

Ce raccordement doit être effectué entre appareils différents avec la borne indiquée par le symbole: (voir image à côté).

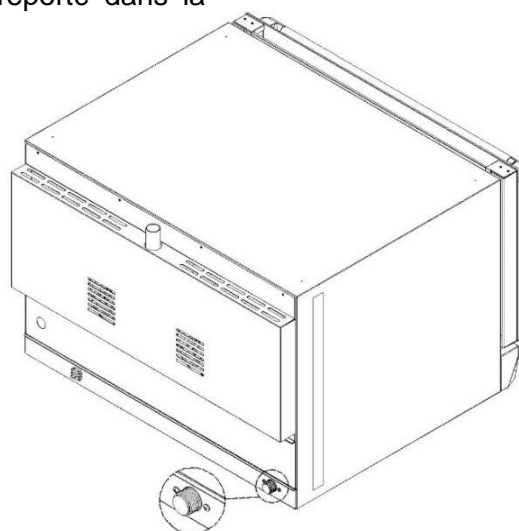
Cette borne permet de relier un câble de couleur Jaune/vert avec section comprise entre 2.5 et 10mm<sup>2</sup>.

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être bien vérifiée selon ce qui est reporté dans la normative en vigueur.



## VI. RACCORDEMENT HYDRIQUE

Font bien sûr l'appareil est placé près d'un raccordement l'eau. Avant de brancher l'appareil, laisser assez d'eau à travers pour enlever des restes dans la tuyauterie afin qu'ils n'a pas obtenu dans les électrovannes. Il est nécessaire d'installer un robinet d'arrêt et filtre mécanique entre la plomberie et le périphérique. Sur le dos de l'appareil, dans la



zone marquée avec une étiquette, le four possède une entrée G 3/4 " avec un filtre.

L'eau en entrée doit avoir une valeur de pression comprise entre 150 (1,5 bar) et 200 kPa (2bar) et une température maximale de 30°C. Si les valeurs de pression en entrée dépassent 200kPa (2bar), il faudra installer un réducteur de pression, taré à 200kPa (2 bar).

## **RACCORDEMENT EVACUATIONS**

L'eau à la sortie de l'évacuation du four peut atteindre des températures élevées (90°C). Les tubes utilisés pour l'évacuation de l'eau doivent être capables de supporter de telles températures.

Le tube eau d'évacuation se trouve dans la partie postérieure de l'arrière du four et doit être relié avec un tube rigide ou flexible et envoyé vers une évacuation ouverte ou siphonnée ; son diamètre ne doit pas être inférieur à celui de l'attache d'évacuation du four. Il est conseillé d'insérer un siphon adapté entre le four et le réseau d'évacuation, de façon à empêcher la sortie de vapeurs du four et l'entrée de mauvaises odeurs depuis les égouts.

Eviter de plier les conduits flexibles et les coudes des conduits rigides sur toute la longueur de l'évacuation. Tout au long de son parcours, le tube doit maintenir une pente minimale de 5% pour garantir un déflux adéquat. Les tronçons presque horizontaux ne doivent pas être plus longs que 1 mètre. Le four doit avoir un raccordement aux eaux d'évacuation. Si plusieurs appareils ou équipements sont raccordés à un seul tube, vérifier que ses dimensions permettent un écoulement régulier et sans encombre. Il faut respecter les normatives et les standards locaux.

### **TRAITEMENT DE L'EAU**

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, l'eau doit avoir une dureté maximale 5 ° dH pour empêcher les dépôts de calcaire. Pour des valeurs plus élevées de l'eau adoucisseur station doit être installé tout d'abord.

## **VII. RACCORDEMENT EVACUATIONS**

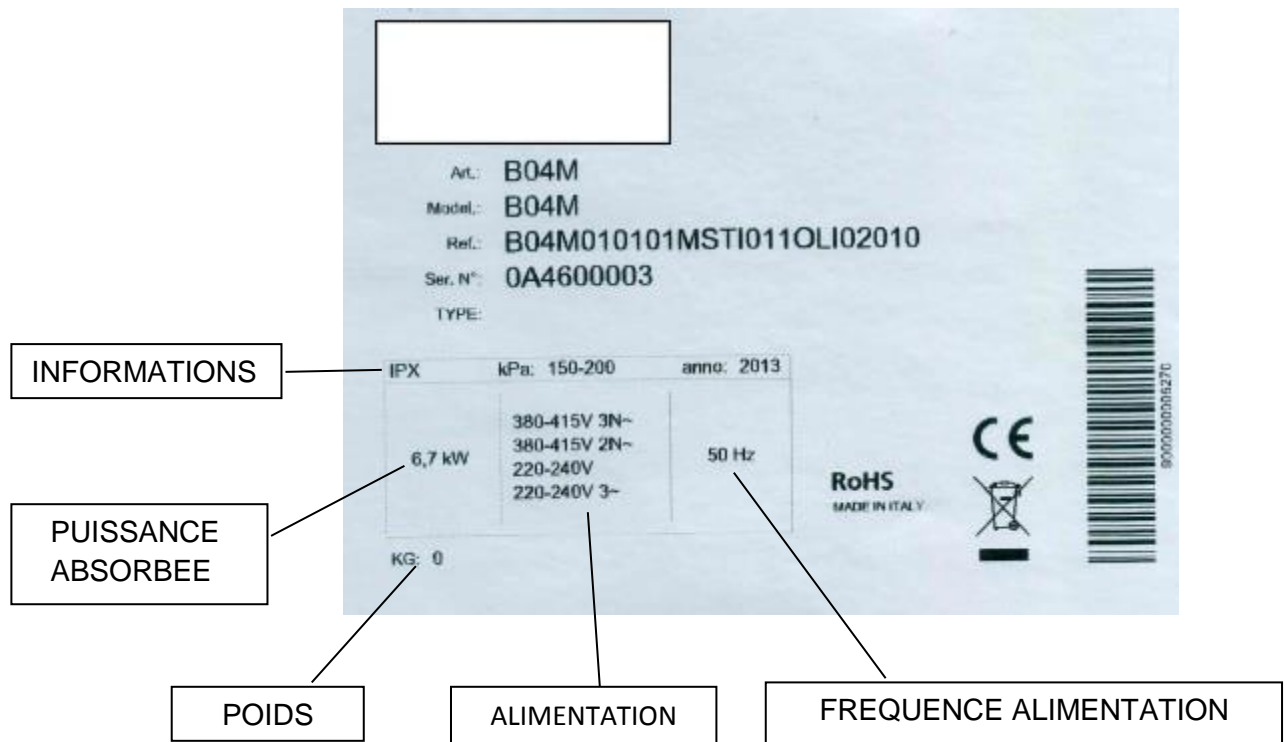
### **EVACUATION DES FUMÉES**

Durant la cuisson, des fumées chaudes et d'autres odeurs se forment qui sortent de l'évacuation des fumées de la chambre de cuisson. Elle se trouve en haut dans la partie postérieure du four. Ne pas déposer d'objets au-dessus de l'évacuation pour ne pas entraver le flux des fumées et pour ne pas provoquer de dommages aux objets. Il est conseillé de placer le four en dessous d'une hotte d'aspiration ou de prévoir l'évacuation vers l'extérieur des fumées chaudes et des odeurs au moyen d'un tube de dimensions non inférieures à l'évacuation du four. Eviter de plier les tubes.

## **VIII. SUPERPOSITION DE FOURS**

En cas de superposition de plusieurs fours, il faut obligatoirement utiliser un kit spécial qui maintient la distance correcte entre les deux fours.

## IX. DONNEES TECHNIQUES



**Art. Modèle.:**

modèle selon la classification du client

**Réf.**

modèle selon la classification interne du producteur

**Ser. N°**

numéro d'identification, différent pour chaque produit

**TYPE :**

identifie code de certification

**Informations:**

IPX4 niveau de protection contre les jets d'eau / kPa....pression eau en entrée / année de production.

**Puissance absorbée:**

Puissance nominale de l'appareil kW

**Alimentation:**

TYPE DE RACCORDEMENT SUR BORNE: tension appliquée à l'appareil en V, nombre de phases et neutre (3N = 3 phases et neutre).

**Fréquence alimentation:** fréquence de l'appareil en Hz.

**Poids:**

Poids en kg de l'appareil

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

### I. AVERTISSEMENTS

**Lire attentivement le manuel suivant puisqu'il fournit des indications sur la sécurité et l'utilisation de l'appareil. Le conserver avec soin pour toute consultation ultérieure.**

**Une mauvaise installation, assistance, entretien, utilisation, nettoyage et d'éventuelles altérations ou modifications peuvent être la cause de dysfonctionnements, dommages et lésions.**

L'appareil a été conçu pour cuire les aliments dans des locaux fermés et ne doit être utilisé à cet effet : toute autre utilisation doit, par conséquent, être évitée car considérée comme incorrecte et dangereuse.

Le four doit être réservé à un personnel adéquatement formé pour son utilisation.

Pour éviter les risques d'accidents ou de dommages à l'appareil, il est aussi fondamental que le personnel reçoive régulièrement des instructions précises concernant la sécurité

L'appareil est destiné à l'utilisation professionnelle et doit être utilisé par du personnel qualifié.

- Il n'est pas adapté à l'utilisation de la part de personnes avec des capacités physiques et mentales réduites ou sans expérience, sauf si ces dernières ont été instruites sur le fonctionnement de l'appareil par le personnel responsable de leur sécurité.
- Éviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent avec.
- Il est déconseillé de le placer à proximité de sources de chaleur.
- Ne pas laisser pour toute raison que ce soit du matériel facilement inflammable à proximité de l'appareil: cela peut causer des incendies.
- La température des récipients d'aliments, des accessoires ou autres objets durant et après la cuisson peut être élevée; faire attention lors de déplacement pour éviter de se brûler. Ne pas toucher uniquement avec des moyens de protection contre la chaleur comme les vêtements thermiques. Danger de brûlures!
- Faire attention à l'ouverture de la porte du four: risque de brûlures par sortie de vapeurs à haute température.

Le four est équipé d'un système de sécurité qui, à l'ouverture de la porte, désactive automatiquement le fonctionnement des résistances, ventilateurs et distribution de la vapeur.

- Ne pas mettre des objets inflammables ou des aliments à base d'alcool dans le four: ils peuvent causer des autocombustions et des incendies qui pourraient donner lieu à des phénomènes explosifs.
- Éviter de saler les aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson du four. Si ceci ne peut être évité, nettoyer le plus rapidement possible: ceci peut endommager la chambre de combustion.
- Utiliser les doigts pour régler les options du panneau commandes, tout autre objet risque d'endommager l'appareil et d'invalider la garantie.
- Installation, maintenance extraordinaire et les opérations de réparation sur l'appareil doivent uniquement être effectuées par personnel qualifié.

Les parties externes du four peuvent dépasser la température de 60°C, donc pour éviter le risque de brûlures, il est conseillé de ne pas toucher les zones ou les pièces présentant le symbole à côté.



Domages ou une rupture des composants en verre qui composent la porte nécessitant une action immédiate à leur remplacement (Centre de contact).

En cas de durée prolongée de non utilisation (par exemple plusieurs jours), il est conseillé de couper l'alimentation électrique et en eau.

Le producteur décline toute responsabilité pour des dommages subis à des personnes et des biens, causés par la non observation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Cet appareil est conforme à la directive CE en vigueur.

## II. PREMIERE UTILISATION

Le four doit être testé en effectuant un essai session pour vérifier que l'appareil fonctionne correctement et qu'il n'y a aucun problème ou la chaise était de cuisson. Placez le contrôleur de température à 150° C et la minuterie à 10 minutes.

S'assurer que les structures porte-plaques à l'intérieur de la chambre de cuisson soient bien bloquées aux parois. Sinon, les plaques contenant les aliments ou des liquides pourraient tomber en provoquant des brûlures.

Tous les emballages doivent être entièrement enlevés, y compris la pellicule de protection appliquée sur les parois du produit acheté.

Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et sans obstructions.

Les parties du four éventuellement démontées pour en effectuer l'installation doivent être remontées.



## VERIFICATION

Vérifier scrupuleusement les points repris ci-dessous:

- La lumière de la chambre de cuisson s'allume.
- Le four s'arrête (chauffage, humidification, moteurs/ventilateurs) lorsque l'on ouvre la porte et recommence à fonctionner quand on referme la porte (modèle avec inversion de rotation moteur).
- Le thermostat de réglage de la température de cuisson intervient lorsque la température réglée est atteinte et les éléments de chauffe se coupent.
- Les ventilateurs effectuent l'inversion automatique du sens de rotation ; l'inversion se fait toutes les deux minutes. L'humidification est temporairement interrompue durant les 20 secondes d'arrêt du moteur (modèle avec inversion de rotation moteur).
- Les ventilateurs de la chambre de cuisson ont le même sens de rotation.
- Si le four est équipé d'un régulateurs d'humidité, après avoir utilisé le bouton pour l'activer, vérifier que l'eau est évacuée au ventilateur de conduit d'admission humidité dans la cavité du four.

## **PREMIER NETTOYAGE CHAMBRE DE CUISSON DU FOUR**

**Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et attendre la fin du refroidissement complet.**

**ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.**

Il ne doit pas y avoir de résidus de solvants ou détergents dans la chambre de cuisson. Leur élimination doit être réalisée en rinçant à fond au moyen d'un chiffon humide en utilisant des protections adéquates pour les yeux, la bouche et les mains. Possibles dangers de corrosion. Chauffer le four à vide à 200°C (392°F) pendant environ 30 minutes, afin d'éliminer d'éventuelles odeurs de l'isolant thermique.

Nettoyer les parois de la chambre de cuisson avec de l'eau chaude et du savon, rincer ensuite ; ne jamais utiliser des produits agressifs ou acides.

## **III. ENTRETIEN ORDINAIRE**

L'utilisateur est tenu de faire uniquement l'entretien ordinaire. Pour l'entretien extraordinaire, il faut contacter le Centre d'Assistance en demandant l'intervention d'un technicien spécialisé et autorisé.

### **NETTOYAGE :NORMES GENERALES**

**Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et attendre la fin du refroidissement complet.**

**ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.**

### **NETTOYAGE ORDINAIRE CHAMBRE DE CUISSON**

À la fin d'une journée de travail, nettoyer l'équipement, tant pour des raisons d'hygiène et pour éviter la chaise étai. Le four doit jamais être nettoyé à l'aide de jets d'eau directs ou haute pression. De la même manière, pour nettoyer le four ce ne pas utiliser pan-laveurs, des brosses en acier ou des grattoirs ; Il est possible d'utiliser de laine d'acier inoxydable, frottant dans le sens des feuilles satiné.

Pour le nettoyage manuel, suivre la procédure:

- Allumer l'appareil et régler la température à 80°C.
- Laisser fonctionner pendant 10 minutes en faisant fonctionner la vapeur
- Eteindre l'appareil et le laisser refroidir
- Attendez que le compartiment cuisson refroidisse.
- Retirer les grilles de plateau de côté.
- Supprimer manuellement tous les résidus amovible lieu les parties amovibles à l'intérieur du lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le compartiment de cuisson utiliser l'eau chaude savonneuse. Par la suite, toutes les surfaces doivent être soigneusement rincés, en prenant soin de s'assurer de que ne reste aucun résidu de détergent.
- Pour nettoyer les parties externes du four, utilisez un chiffon humide et un détergent non agressif.
- Nettoyer à l'eau chaude et au savon, rincer ensuite.

Il est absolument interdit de laver la chambre de combustion à des températures supérieures à 70°C, risque de brûlures.

Le nettoyage quotidien du joint de la chambre de cuisson du four doit être réalisé avec un détergent non abrasif de façon à garantir son intégrité et efficacité parfaite.

En cas d'incrustations de saleté, utiliser uniquement des spatules en plastique ou une éponge imprégnée de vinaigre et eau tiède.

Attention: s'il y a des graisses et des résidus alimentaires dans la chambre de combustion, ils pourraient prendre feu durant l'utilisation du four; il est conseillé de les enlever au plus vite.

Utiliser uniquement des produits recommandés par le constructeur de l'appareil.

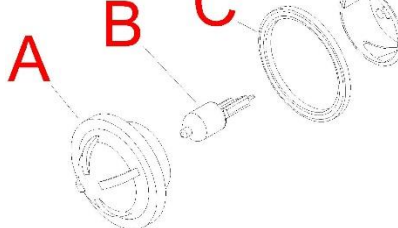
### NETTOYAGE EXTERNE

Utiliser uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau tiède ou des produits adaptés au nettoyage de l'acier. Ne pas utiliser de produits acides ou de l'ammoniaque.

**ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.**

### REPLACEMENT AMPOULE ECLAIRAGE

ATTENTION: Pour éviter des décharges électriques ou des dommages à des personnes, s'en tenir scrupuleusement à la procédure suivante:

- Débrancher le raccordement électrique du four et le laisser refroidir.
  - Enlever les grilles latérales qui soutiennent les plaques.
- 
- Dévisser le couvercle en verre "A" en faisant attention au joint "C". Remplacer l'ampoule "B" avec une aux mêmes caractéristiques.
  - Revisser le couvercle "A" de verre en faisant attention au joint "C".
  - Replacer les grilles latérales et s'assurer qu'elles soient bien fixées.

Dans le cas où le couvercle en verre est cassé ou endommagé, ne pas utiliser le four tant que le couvercle n'a pas été remplacé (s'adresser au Centre d'Assistance).

## IV. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Il est conseillé de soumettre l'appareil à des contrôles périodiques (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé et autorisé.

Tout travail d'entretien, installation ou réparation doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé en contactant le Service Assistance. Avant d'effectuer toute opération, il faut désactiver l'alimentation électrique, fermer les robinets d'alimentation en eau et attendre le refroidissement.

Avant de déplacer le dispositif de sa position, vérifier que les raccordements électriques et hydriques (câbles électriques, tube alimentation eau et évacuations) sont bien débranchés.

Si l'appareil se trouve sur un système équipé de roues vérifier que durant son déplacement ne soient pas endommagés des câbles électriques, tubes ou autre. S'assurer d'appliquer la sécurité anti-mouvement. Éviter de placer l'appareil à proximité de sources de chaleur (exemple friteuses, etc.).

Après avoir effectué l'intervention et replacé l'appareil dans sa position initiale, vérifier que les raccordements électriques et hydriques ont été faits à norme.

## V. ENTRETIEN EN CAS DE PANNE

En cas de panne, débrancher le dispositif de l'alimentation électrique et fermer l'alimentation en eau.

Avant de téléphoner au Centre d'Assistance clients, vérifier ce qui est décrit dans le tableau (voir ci-dessous).

PANNE	CAUSE	SOLUTION
En START, le four ne s'allume pas (modèle avec inversion de rotation moteur)	Porte non fermée mais ouverte	Vérifier la fermeture de la porte
	Microinterrupteur ne signale pas porte fermée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Lumière four coupée	Ampoule dévissée	Insérer l'ampoule de façon correcte sur le soquet
	Ampoule brûlée	Remplacer l'ampoule (voir entretien ordinaire)
Le four ne cuit pas de façon uniforme	Les ventilateurs n'effectuent pas l'inversion de marche(modèle avec inversion de rotation moteur)	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance ).
	Un des ventilateurs est arrêté	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance ).
	Une des résistances est cassée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance ).
Le four est entièrement éteint	Pas d'alimentation	Rétablir la tension d'alimentation
	Raccordement à l'alimentation électrique mal effectué	Vérifier le raccordement à l'alimentation électrique
	Intervention thermostat sécurité	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance ).
Les tubes de l'humidificateur ne produisent pas de vapeur	Entrée d'eau fermée	Ouvrir entrée d'eau
	Raccordement à l'alimentation hydrique mal effectué	Vérifier le raccordement à l'alimentation hydrique
	Filtres entrée d'eau obstrués par des impuretés	Nettoyer les filtres
Avec la porte fermée, sortie d'eau du joint	Joint sale	Nettoyer le joint avec un chiffon humide
	Joint endommagé	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance ).
	Problème au mécanisme de fermeture de la porte	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance ).
Le ventilateur s'arrête durant le fonctionnement (modèle avec inversion de rotation moteur)	Intervention thermostat sécurité moteur	Eteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement. Si le problème se répète, s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance ).
	Rupture d'un condensateur du moteur	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance ).
Messages d'erreur fours numériques : ERR	Mauvais fonctionnement sonde chambre	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance ).

Si la panne persiste, nous vous recommandons de vous adresser au revendeur ou à la société productrice en demandant l'intervention du Service Assistance en spécifiant le problème et **le**



**code (Art.) et numéro de série (Ser N)** de l'appareil en votre possession. Ces données se trouvent sur la PLAQUETTE DONNÉES à l'arrière de la machine.

## PIECES DE RECHANGE

Il faut utiliser uniquement des pièces autorisées. Toutes les interventions doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé et autorisé. Pour demander une pièce de rechange, contacter le Centre Assistance.

## VI. CONSEILS PENDANT LA CUISSON

En cas de cuisson avec grilles d'aliments particulièrement gras tels que les rôtis ou la volaille, il est conseillé d'insérer un récipient sur le fond de la chambre de cuisson pour la récolte des graisses qui tomberont durant la cuisson.

En cas de cuissons d'aliments avec récipients pleins ou remplis de liquides, faire particulièrement attention à la sortie éventuelle de ces derniers, tant durant la cuisson que durant l'extraction des récipients du four. Danger de brûlures!

En cas de fours placés au-dessus de tours de fermentation, tables en acier inox et autres fours, il est **déconseillé** d'utiliser des plans plus hauts que celui où l'utilisateur peut voir à l'intérieur du récipient. Danger de brûlures!



Toujours nettoyer les accessoires avant leur utilisation.

Pour une cuisson parfaite et uniforme de l'aliment, il est conseillé d'utiliser des plaques pas trop hautes car elles empêcheraient une bonne circulation de l'air. Entre la plaque supérieure et l'aliment, il doit y avoir au moins une distance de 2cm.

Pour une cuisson homogène, ne pas surcharger le four et en cas de produits de pâtisserie ou de pain, vérifier l'orientation de l'aliment par rapport au flux d'air dans la chambre de cuisson.

Pour annuler les effets de perte de chaleur dus à l'ouverture de la porte lors de l'insertion des aliments dans le four, il est conseillé de faire un préchauffage supérieur d'au moins 30 °C à la température prévue pour la cuisson.

Si durant la cuisson, il faut faire des interventions sur les aliments, il faut laisser la porte ouverte le plus brièvement possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne s'abaisse ce qui menacerait la bonne réussite de la cuisson.

**ATTENTION: il est conseillé d'ouvrir la porte en deux temps: pendant 4-5'' garder la porte à moitié ouverte (3-4 cm), puis ouvrir ensuite entièrement. Ceci sert à éviter que l'éventuelle vapeur et chaleur dans le four ne donne des désagréments ou provoquer des brûlures.**

## DECONGELATION

On peut utiliser le four pour accélérer le processus de décongélation de l'aliment à cuire, avec l'utilisation d'air forcé à température ambiante ou à basse température (en fonction de la dimension et du type de produit à décongeler). Ceci garantit aux produits surgelés une décongélation rapide sans modifier le goût ou l'aspect.

## VAPEUR

Le système à vapeur est indiqué pour cuire plus délicatement tous les types d'aliments. De plus, il est indiqué pour décongeler rapidement, pour chauffer les aliments sans les sécher ou les durcir et pour dessaler naturellement les aliments sous sel. La combinaison de la fonction humidificateur avec celle traditionnelle permet flexibilité d'utilisation avec épargne d'énergie et de temps, en

maintenant inaltérées les qualités nutritives et la saveur des aliments. C'est un système de cuisson idéal pour tous les types d'aliments.

L'eau injectée sur le ventilateur, est nébulisée et en passant à travers la résistance, elle se transforme en vapeur.

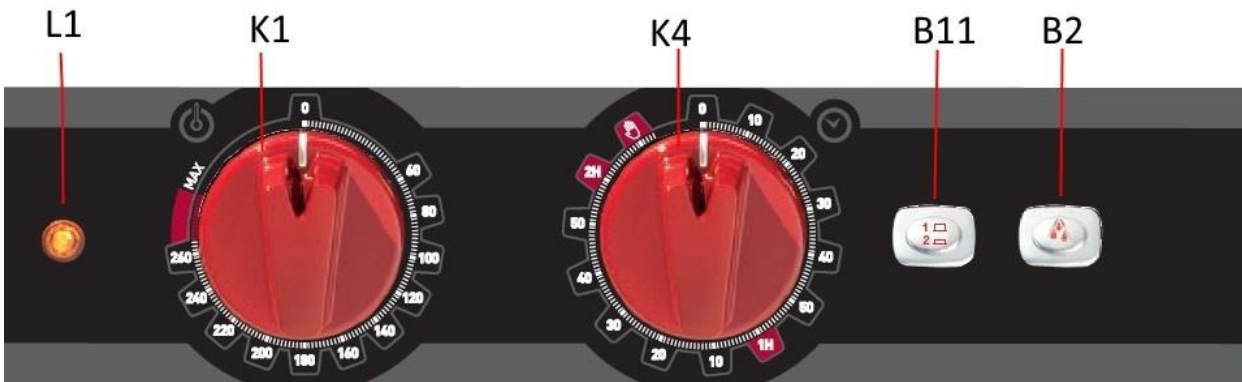
ATTENTION: Pour que la fonction d'humidification fonctionne de façon satisfaisante, il est nécessaire que la température soit réglée au moins à 80-100°C. A des températures inférieures il est difficile de produire de la vapeur et la plus grande partie de l'eau tombe sur le fond du four.

De plus, pour une bonne cuisson il faut préchauffer le four à la température désirée avant d'activer la distribution de vapeur.

### PRECHAUFFAGE

Pour annuler les effets de perte de chaleur dus à l'ouverture de la porte lors de l'insertion des aliments dans le four, il est conseillé de préchauffer de 30 °C en plus que la température prévue pour la cuisson.

## VII. PANNEAU COMMANDES FOUR MECANIQUE



K4

L1

K1

L2

K2

<b>K1</b>	Poignée température	<b>B11</b>	Bouton vitesse ventilateurs/moteurs
<b>K4</b>	Poignée timer	<b>K2</b>	Poignée humidité
<b>L1</b>	Voyant thermostat	<b>L2</b>	Voyant humidification
<b>B2</b>	Bouton humidification		

- **BOUTON TIMER**

Quand est sélectionnée l'option manuel, le four reste toujours allumé, pour une durée infinie jusqu'à l'intervention de l'opérateur.

Quand une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pour cette quantité de temps (maximum 120 minutes).

- **BOUTON THERMOSTAT**

Ce bouton permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée.

- **TEMOIN THERMOSTAT**

Ce témoin est allumé quand les éléments chauffants du four sont allumés et donc la température interne de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur réglée du bouton thermostat. Quand le témoin s'éteint, cela signifie que le chauffage est éteint et que la chambre de cuisson a atteint la température réglée.

- **TEMOIN VAPEUR**

Ce bouton permet d'activer la fonction d'humidification. Il est réglable du minimum au maximum en tournant le bouton en sens horlogique.

ATTENTION: Pour que la fonction d'humidification fonctionne de façon satisfaisante, il faut que la température soit réglée à au moins 80-100°C. A des températures inférieures, on ne produit pas de vapeur dans le four et la plus grande partie de l'eau qui circulait dans le four va à l'évacuation.

De plus, pour une bonne cuisson il faut préchauffer le four à la température souhaitée avant d'activer la distribution de vapeur.

- **BOUTON VAPEUR**

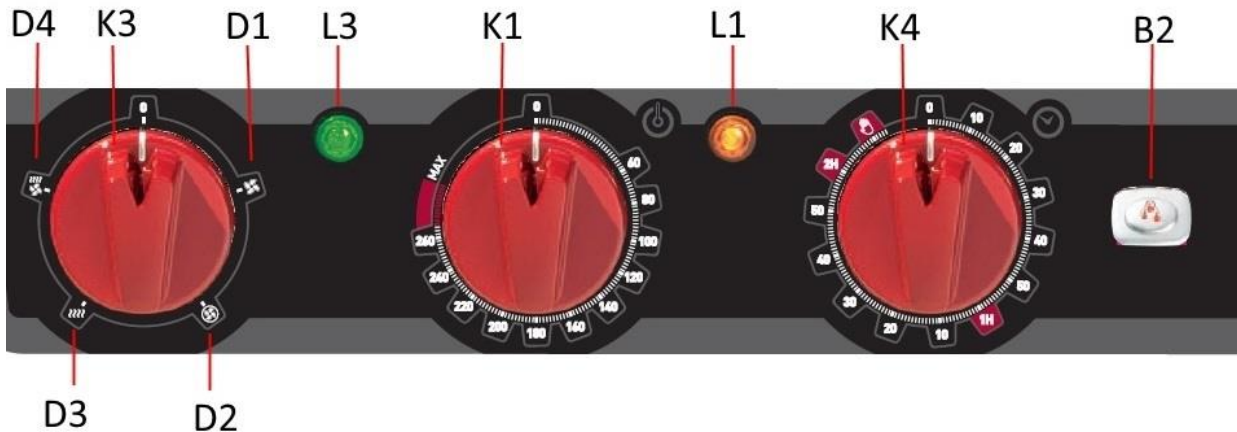
Cette touche permet d'activer la fonction d'humidification tant qu'on la maintient enfoncée.

- **RÉGLAGE VITESSE**

Le four prévoit deux différentes vitesses du ventilateur/moteur. Presser le bouton et insérer celle voulue :

- 1 signifie que le moteur est à la vitesse maximum et elle est utilisée dans la plupart des cuissons.
- 2 signifie que le moteur est à la vitesse minimum et elle est surtout utilisée pour les plats délicats tels que la pâtisserie.

## VIII. PANNEAU COMMANDES FOUR MULTIFUNCTION



<b>K1</b>	Poignée température	<b>B2</b>	Bouton humidification
<b>K3</b>	Poignée sélecteur cuisson	<b>D1</b>	Defrost
<b>K4</b>	Poignée timer	<b>D2</b>	Convection
<b>L1</b>	Voyant thermostat	<b>D3</b>	Grill
<b>L3</b>	Voyant thermostat	<b>D4</b>	Grill + ventilateur

- **BOUTON TIMER**

Quand est sélectionnée l'option manuel, le four reste toujours allumé, pour une durée infinie jusqu'à l'intervention de l'opérateur.

Quand une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pour cette quantité de temps (maximum 120 minutes).

- **BOUTON THERMOSTAT**

Ce bouton permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée.

- **TEMOIN THERMOSTAT**

Ce témoin est allumé quand les éléments chauffants du four sont allumés et donc la température interne de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur réglée du bouton thermostat. Quand le témoin s'éteint, cela signifie que le chauffage est éteint et que la chambre de cuisson a atteint la température réglée.

- **BOUTON VAPEUR**

Cette touche permet d'activer la fonction d'humidification tant qu'on la maintient enfoncée.

- **SELECTEUR CUISSON**

Le sélecteur 5 positions sont : Off, dégivrage, Convection, Grill, Grill + Convection.

1) Lorsqu'elle est définie sur OFF, le four est complètement éteint.

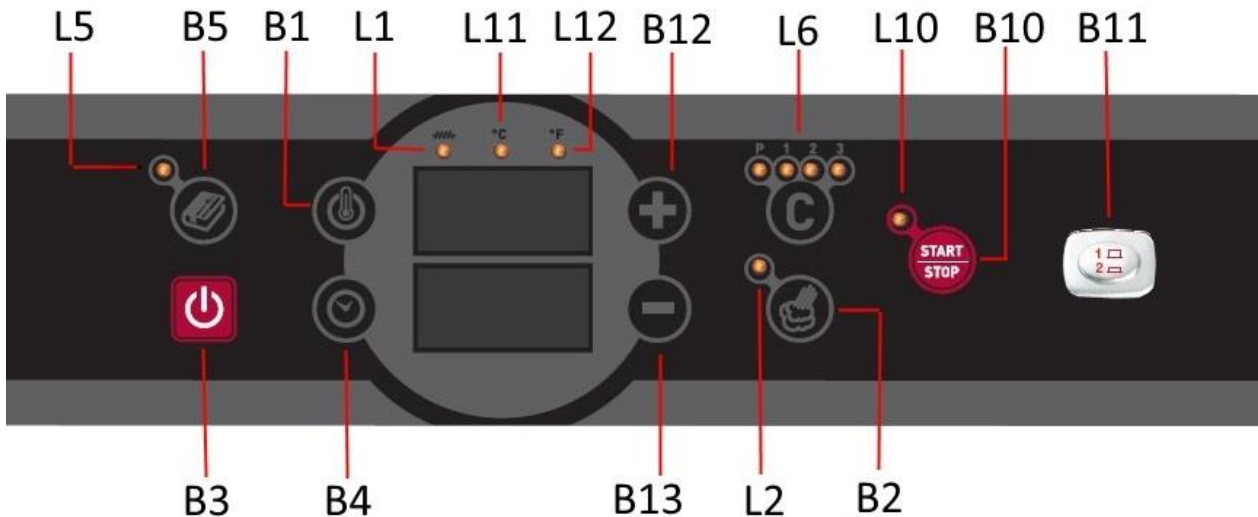
2) Lorsqu'elle est définie à dégivrage, le ventilateur fonctionne et système de chauffage est éteint.

3) Lorsqu'elle est définie à la CONVECTION, le ventilateur tourne et système de chauffage est sur.

4) Lorsqu'elle est définie GRILL, au four, système de chauffage est sur et contrôlée par le bouton du thermostat. Seul l'élément de chauffage grill travaille, tandis que la résistance circulante autour les fans est éteint.

5) Quand il est défini sur GRILL + CONVECTION le four, système de chauffage est allumé et contrôlée par le bouton du thermostat. La résistance du grill travaille et aussi la résistance circulante autour les fans est sur.

## IX. PANNEAU COMMANDES FOUR DIGITAL



<b>L1</b>	Voyant thermostat	<b>B2</b>	Bouton humidification
<b>L2</b>	Voyant humidification	<b>B3</b>	Bouton ON/OFF
<b>L5</b>	Voyant programmes cuisson	<b>B4</b>	Bouton temps
<b>L6</b>	Voyant phases cuisson	<b>B5</b>	Bouton programmes cuisson
<b>L10</b>	Voyant START/STOP cuisson	<b>B10</b>	Bouton START/STOP cuisson
<b>L11</b>	Voyant degrés CELSIUS	<b>B11</b>	Bouton vitesse ventilateurs/moteurs
<b>L12</b>	Voyant degrés FAHRENHEIT	<b>B12</b>	Bouton diminution valeur
<b>B1</b>	Bouton température	<b>B13</b>	Bouton augmentation valeur

### ON/OFF

Quand l'alimentation électrique est assurée pour le four, que le panneau de commande s'allume et le mode d'affichage indique la température dans la chambre de cuisson. Le four est maintenant prêt pour le fonctionnement.

### START/STOP

Cette touche sert pour démarrer/arrêter un programme ou un cycle cuisson réglé en précédence

### SÉLECTEUR TEMPERATURE

Lorsque le four est sur « ON » l'affichage de la température indique la température dans la chambre de cuisson. Pour la presse de température cuisson désirée le sélecteur de température et appuyez sur (+) ou boutons (-) pour augmenter ou diminuer. La températures'affiche la valeur de consigne. Presse la température bouton de confirmation ou attendre 5 secondes et il sera automatiquement confirmée. Les valeurs vont de 30° C à 260° C. Pendant la cuisson de la chambre s'affiche la

température réelle chambre interne et pour voir la température réglée, vous devez appuyer sur bouton « température ». Élément conduit de chauffage est sur vert et rouge lorsque la chaleur est activé lorsqu'il est éteint.

### **BOUTON DE MINUTERIE**

Appuyez sur Timer, pour définir la valeur de temps en agissant sur les (+) ou (-) pour augmenter ou diminuer. Le temps qui s'affiche sur l'écran il faut confirmer en appuyant sur la touche timer ou attendre 5 secondes pour confirmation automatique. Le times gamme programmable est 999 minutes.

Agissant sur la touche timer si vous allez au titre de la valeur de « 1 » sur l'écran, vous verrez "---": signifie « temps infini » le four va continuer à travailler avec les paramètres de réglage jusqu'à ce que vous appuyez sur la bouton START/STOP. L'affichage de l'heure va commencer le comptage progressif donc vous pouvez voir combien de temps le four est en marche. Dans le cas où vous définissez minutes sur l'affichage de l'heure débutera le compte à rebours pendant la cuisson.

### **VAPEUR**

Permet d'humidifier en cuisson manuelle ou de programmer les différents paramètres d'humidité au cours du processus.

- Humidification en cuisson manuelle : pendant la cuisson, le bouton de vapeur permet la libération de vapeur dans l'enceinte du four pour tant qu'il est pressé. La vapeur a conduit sera sur. Si le moteur tourne de l'autre sens (uniquement pour les modèles avec système inversion), humidification s'arrête brièvement.

- Au programme d'humidification automatique lors de la cuisson : après avoir appuyé sur le bouton vapeur, il est possible d'augmenter ou de diminuer l'humidité en appuyant sur + / -. Il varie de:-20 % - 40 %-60 % - 80 %-100 %. Au cours de la programmation les valeurs clignote sur l'écran et appuyant sur VAPEUR nouveau va mémoriser leur ou attendre 5 secondes pour confirmation automatique.

- Pendant la cuisson, la vapeur a conduit va sur quelle vapeur soit rejeté dans la cuisine la chambre et ils arrêtent brièvement lorsque le moteur tourne à l'inverse (uniquement les modèles avec système inversion).

- Pendant la cuisson, la pression du bouton « UMIDIFICAZIONE » (HUMIDIFICATION) permet de générer de la vapeur dans la chambre de cuisson pendant toute la durée de sa pression.

### **LED PHASES**

Cuisson au four est adapté pour les 3 phases de cuisson différents pour chaque programme de cuisson (1,2,3).

### **LED PHASES DE CUISSON**

La led qui est sur vous montrera dans quelle phase de cuisson de cuisine est en marche (1,2,3).

### **LED ELEMENTS DE CHAUFFAGE**

La led est allumé lorsque les éléments chauffants travaillent.

### **CELSIUS / FAHRENHEIT**

A conduit la led pour Celsius ou Fahrenheit sera pour indiquer dans quelles conditions le fonctionnement du four.

## PROGRAMMES DE CUISSON

Pour programmer une cuisson processus Appuyez sur le bouton et agir sur + / - vous pouvez sélectionner le programme à définir. Après avoir sélectionné le programme numéro de confirmer en appuyant sur le bouton de programme de cuisson. Chaque programme peut être modifié à tout moment.

## PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE

cette fonction est automatique pour tous les programmes de cuisson (manuels ou programmables). Cela préchauffe le four à une valeur de 20 % supérieure à la température réglée. Cette fonction est nécessaire pour compenser la perte de chaleur par l'ouverture de la porte pour placer les aliments.

Quand un programme commence tout d'abord le four démarre ce cycle de préchauffage (« PRE » sur l'écran et la première cuisson cycle led « P » volonté la lumière), il émet un bip à la fin et ne s'arrête que lorsque la porte est ouverte. Le programme précédemment sélectionné démarre automatiquement lorsque la porte est fermée.

La sonnerie peut être arrêtée en appuyant sur n'importe quel bouton autre que d'ouvrir la porte. Pendant le préchauffage n'est pas possible d'utiliser le taux d'humidité.

## CUISSON MANUELLE

Appuyez sur On/Off bouton pour activer le four et après réglage de la température, temps, vapeur (voir l'instruction précédente) la cuisson cycle commence en appuyant sur START/STOP. Le four va commencer à préchauffer et après "bip" sera prêt à charger la nourriture. Introduit après la nourriture va commencer le programme s'installé. La cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur START/STOP. Pendant la cuisson, vous pouvez modifier la température et le temps, que le chiffre de vapeur automatique ne peut pas être changé pendant le fonctionnement, vous devez arrêter le four et modifier manuellement.

VAPEUR manuel peut être introduit à tout moment en appuyant sur le bouton de vapeur.

Pendant la cuisson le temps s'affiche le compte à rebours.

« INF » clignote sur l'écran à la fin d'un cycle de cuisson, ventilateur, humidification et chauffage stop et il bipe pendant 40 secondes.

## CUISSON AVEC PROGRAMMES

Le four est équipé avec 99 programmées, chacun avec 4 phases (1,2,3,4), de cuisson.

Pour créer une nouvelle cuisson (four ON/STANDBY), presse :

- programme le bouton et sur l'afficheur apparaîtra « P01 », agissant sur + / - bouton vous accédez au programme au numéro désiré + presse la cuisson programme bouton de confirmation.
- Maintenant, le four sera en position de cuisson premier cycle (N. 1 conduit sera activée) et vous pouvez sélectionner le temps, de température et de vapeur dans les différentes phases comme ci-dessous: - cliquez sur le bouton de température et avec +/-introduire la valeur souhaitée + - --
- Appuyez sur le le bouton température pour confirmation
- Cliquez sur le bouton de temps et avec +/-introduire la valeur souhaitée + presse le bouton time pour confirmation
- Cliquez sur le bouton de la vapeur et avec +/-introduire la valeur souhaitée + presse le la vapeur bouton de confirmation
- Sélectionnez le bouton cycle de cuisson pour aller à la deuxième phase (en l'occurrence le processus de cuisson sous différentes phases) et vous pourrez voir le cycle de cuisson allumée sous N. 2. Maintenant, vous pouvez régler l'heure, la température, la vapeur comme décrit précédemment et aller à « cuisson », N. 3. Si vous avez 3 phases, puis introduire l'heure, température, vapeur et attendre jusqu'à ce que la LED clignote puis arrête.

Dans le cas où vous avez seulement 1 ou 2 phases la nouvelle phase laisser « 0 » dans le temps et attendre jusqu'à ce que la LED clignote puis arrête.

- Lorsque le programme est mémorisé, vous pouvez appuyer sur START/STOP pour démarrer le processus de cuisson.