



KONVEKTOMATY
PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY
COMBI OVEN

NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ
INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI
INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION AND USE
MANUEL D'INSTALLATION, DE MODE D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE
HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
ANLEITUNG ZU INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG



KONVEKTOMATY S DOTYKOVÝM OVLÁDÁNÍM
PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY PROGRAMOWALNY
COMBI OVEN TOUCH SCREEN CONTROL

MPD 0523 E(AM) / MPD 0511 E(AM) / MPD 0711 E(AM) / MPD 1011 E(AM)
MPD X 0523 E(AM) / MPD X 0511 E(AM) / MPD X 0711 E(AM) / MPD X 1011 E(AM)



www.rmgastro.com



09-2020

Rejstřík

1. INSTALACE	5
1.1 Všeobecná a bezpečnostní upozornění.....	5
1.2 Umístění	9
1.3 Napojení na vodovodní síť	10
1.4 Napojení na odpad.....	11
1.5 Připojení k mycímu prostředku	11
1.6 Elektrické zapojení	12
1.7 Nastavení čepu uzavírání dveří	14
1.8 Uvedení do provozu a testování konvektomatu.....	14
2. TEPELNÁ ÚPRAVA	17
2.1 Vysvětlivky piktogramů	17
2.2 Obrazovka Domů	19
2.3 Jak komunikovat s dotykovým displejem	19
2.4 Manuální tepelná úprava.....	20
2.4a Režimy tepelné úpravy: konvekce, kombi a v páře	21
2.4b Režim udržování	23
2.4c Režim uzení	23
2.4d Spuštění a zastavení tepelné úpravy	25
2.5 Osobní nastavení varných programů.....	25
2.6 Vytvoření varného programu	26
2.7 Uložení varného programu.....	27
2.8 Změna varného programu.....	29
2.9 Kopírování, přemístění, přejmenování a smazání.....	29
2.10 Volba programu z nabídky	30
2.11 Rozhraní Ladění receptů	32
2.12 Režim Program zásuvů	32
2.12a Použití funkce Program zásuvů	33
2.12b Vytvoření nového programu v Programu zásuvů	36
2.13 Použití funkce EasyService v Programu zásuvů.....	37
2.14 Naprogramované spuštění	38
2.15 Sonda jádra a tepelná úprava v ΔT	39
2.16 Rady pro tepelnou úpravu: pečení, grilování a smažení....	40
2.16a Tipy pro vaření: rovnoměrnost tepelné úpravy.....	40
2.16b Tipy pro vaření: tepelná úprava ve vakuu a pasterizace...	40
3. Nabídka FUNKCE	41
3.1 MYTÍ.....	41
3.2 ZCHLAZENÍ	43
3.3 SERVIS	43
3.3.1 KONFIGURACE	44

3.3.1a Datum a čas	44
3.3.1b Informace o systému	44
3.3.1c Jazyk	44
3.3.1d Osvětlení	44
3.3.1e Hlasitost	44
3.3.1f Aktualizovat konvektomat	44
3.3.2 ZOBRAZIT LOG	45
3.3.3 POKROČILÉ NASTAVENÍ	45
3.3.4 IMPORTOVAT / EXPORTOVAT	45
4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	46
4.1 ODVOD VLHKOSTI	46
4.2 ČIŠTĚNÍ SKLA	46
4.3 ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ	47
5. KONTROLY, KTERÉ SMÍ PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ TECHNIK	47
5.1 OBNOVENÍ BEZPEČNOSTNÍHO TERMOSTATU	47
5.2 TEPELNÁ POJISTKA MOTORU	48
5.3 OCHRANNÉ POJISTKY	48
5.4 SPRÁVA NÁHRADNÍCH DÍLŮ	48
6. POPIS ALARMŮ	49
7. SCHÉMATA ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ	50
7.1 MPD 0523 E(AM): ZSE2252	50
7.2 MPD 0511 E(AM) - MPD X 0511 E(AM) - MPD X 0523 E(AM): ZSE2253	51
7.3 MPD 0711 E(AM) - MPD X 0711 E(AM) - MPD 1011 E(AM): ZSE2254	52
8. LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ	53

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám, že jste se rozhodl zakoupit si jeden z našich výrobků.

Tento konvektomat je součástí řady elektrických zařízení určených pro gastronomii. Některé typy konvektomatů se, s ohledem na ergonomii a ovládání tepelné úpravy v příjemném a moderním designu, používají velmi snadno. Na tento konvektomat se vztahuje 12měsíční záruka na všechny výrobní vady od data uvedeného na faktuře. Záruka se vztahuje na běžný provoz konvektomatu a nezahrnuje spotřební materiál (žárovky, těsnění atd.) a škody způsobené nesprávnou instalací, opotřebením, údržbou, opravami, čištěním a odstraňováním vodního kamene, manipulací a nesprávným použitím.

1. INSTALACE

1.1 Všeobecná a bezpečnostní upozornění

- Před instalací a uvedením konvektomatu do provozu si pečlivě prostudujte tento návod, protože v jeho textu jsou obsaženy důležité informace pro bezpečnou instalaci, použití a údržbu.
- Návod uschovejte na snadno přístupném místě k budoucímu nahlížení pracovníky obsluhy.
- Návod vždy přiložte v případě přesunu konvektomatu. Pokud je to nutné, požádejte o novou kopii u autorizovaného prodejce nebo přímo u výrobce.
- Po odstranění obalu se přesvědčte, že je konvektomat neporušený a nevykazuje poškození způsobená přepravou. V žádném případě nikdy neinstalujte a neprovozujte poškozené zařízení, v případě pochybností kontaktujte technickou podporu nebo svého prodejce.
- Protože je obalový materiál potenciálně nebezpečný, musí být uchováván mimo dosah dětí nebo zvířat a řádně zlikvidován v souladu s místními předpisy.
- Před instalací zařízení ověřte, že zařízení jsou v souladu s platnými předpisy v zemi použití a s údaji uvedenými na typovém štítku.
- Instalace nebo údržba provedené odlišně, než jak je uvedeno v návodu, mohou vést k poškození, zranění nebo smrtelným nehodám.
- Instalace, údržba a opravy zařízení by měly být prováděny pouze kvalifikovanými pracovníky a v souladu s pokyny výrobce.
- Při montáži zařízení není dovolen průjezd nebo pobyt osob, které nejsou pověřené instalací, v blízkosti pracovního prostoru.

- Toto zařízení je určeno k tepelné úpravě potravin ve vnitřních prostorách a je nutné jej používat pouze k tomuto účelu. Je třeba vyloučit odlišné použití, protože je považováno za nevhodné a nebezpečné.
- Zařízení by měli používat pouze pracovníci řádně vyškolení k tomuto účelu. Aby se zabránilo nebezpečí úrazu nebo poškození, je také důležité, aby pracovníci pravidelně získávali přesné pokyny týkající se bezpečnosti.
- Zařízení by nemělo být používán osobami se omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní neobdržely pokyny týkající se používání tohoto zařízení.
- Zařízení musí být umístěno ve vhodně větrané místnosti, aby se zabránilo přílišnému hromadění zdraví škodlivých látek v ovzduší místnosti, v níž je konvektomat instalován.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se zařízením nebudou hrát ani jej používat.
- Při provozu je třeba dávat pozor na horké vnější povrchy zařízení, které mohou být v provozních podmínkách dokonce vyšší než 60 ° C.
- Není nutné použití chráničů sluchu uživatelem, protože hladina akustického tlaku konvektomatu je nižší než 70 dB(A).
- V případě závady nebo vadné funkce je nutné zařízení vypnout. Jeho opravy vykonává pouze autorizovaný servis výrobce, protože jsou vyžadovány originální náhradní díly.
- Před zahájením jakékoliv práce související s instalací nebo údržbou odpojte zařízení z elektrického napájení.
- Zásahy, manipulace nebo úpravy, které nejsou

- výslovně povolené, a které nejsou v souladu s instrukcemi uvedenými v tomto návodu, znamenají propadnutí záruky.
- Nepokládejte další zdroje tepla, jako jsou fritézy nebo vařiče, do blízkosti konvektomatu.
 - V blízkosti zařízení neskladujte a nepoužívejte hořlavé látky.
 - V případě dlouhodobé nečinnosti zařízení musí být přerušen přívod vody, elektřiny a plynu.
 - Před uvedením zařízení do provozu zkontrolujte, zda jste odstranili všechny části obalu, a poté s nimi nakládejte (zlikvidujte je) podle platných právních předpisů.
 - Jakékoliv změny v instalaci zařízení, které se prokážou být nezbytné, musí být schváleny a provedeny autorizovaným technickým personálem.
 - Zařízení je určeno pouze pro profesionální použití kvalifikovaným personálem.
 - Nejsou povoleny žádné úpravy na kabelovém zapojení konvektomatu.
 - Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost zařízení i vaši vlastní.
 - Když je varná komora horká, dávejte pozor při otvírání jejích dveří. **NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!!**
 - Vyndávání plechů nebo roštů z horkého konvektomatu musí být provedeno tak, abyste si chránili své ruce teplu odolnými rukavicemi.
 - Při čištění varné komory používejte ochranné brýle a rukavice.
 - POZOR: podlaha v blízkosti konvektomatu může být kluzká.
 - Technický štítek obsahuje důležité technické údaje: ty jsou nezbytné v případě požadavku na údržbu nebo opravu zařízení; proto se doporučuje jej neodstraňovat, nepoškozovat ani neupravovat.

- Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o strojích 2006/42/ES.
- Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EHS.
- Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o nízkém napětí a směrnice 2014/35/EHS.

1.2 Umístění

Zařízení je určeno k instalaci v uzavřené místnosti, nelze jej používat ve venkovním prostředí a nesmí být vystaven dešti a povětrnostním vlivům.

Místo určené k instalaci konvektomatu musí mít pevný, rovný a vodorovný povrch s dostatečnou nosností pro celé zařízení i v případě, že je jeho prostor zcela zaplněn.

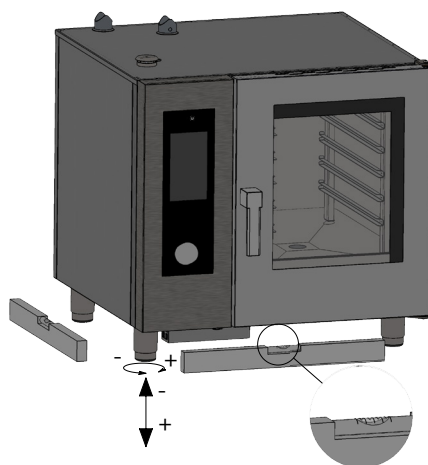
Zařízení musí být přepravováno na místo montáže zabalený na svých dřevěných paletách.

Manipulace musí být prováděná paletovým vozíkem, přičemž musí být přijata všechna nezbytná opatření, aby se zabránilo převrácení konvektomatu. Také na konci životnosti musí být konvektomat naložen na paletu a přepravován s nejvyšší opatrností, aby se předešlo nebezpečí převrácení.

Zařízení musí být umístěno ve vhodně větrané místnosti, aby se zabránilo přílišnému hromadění zdraví škodlivých látek v ovzduší místnosti, v níž je instalován.

Veškeré materiály používané pro balení jsou šetrné k životnímu prostředí a lze je tedy bezpečně uschovat nebo zlikvidovat v souladu s platnými předpisy.

Konvektomat musí být umístěn v rovině: k nastavení výšky vyrovnávacích noh použijte vodováhu, jak je uvedeno na **obr. 1**.



Obr. 1

Výrazná nerovnováha nebo naklonění mohou mít negativní vliv na fungování konvektomatu.

Z vnějších panelů zařízení odstraňte veškerou ochrannou fólii, a to pomalým odtržením, aby na panelech neulpávalo lepidlo.

Zkontrolujte, že všechny otvory a štěrby přívodu vzduchu nebo odvodu tepla nejsou nijak blokovány.

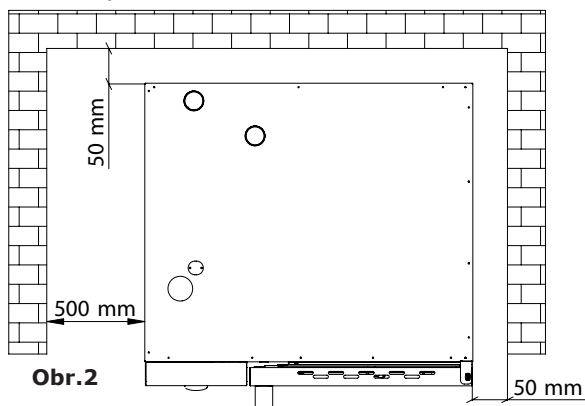
Konvektomat musí být instalován pouze na stabilní podpěře.

Vyndejte zařízení z obalu, zkontrolujte jeho neporušenost a umístěte jej v místě jeho použití s tím, že nesmí být umísťován na zdech nebo proti zdem, závěsům, příčkám, kuchyňskému nábytku ani obkladům z

hořlavého materiálu.

Doporučuje se pečlivě dodržovat platné protipožární předpisy.

Musí být dodržena minimální vzdálenost 50 mm na všech stranách



mezi konvektomatem a stěnami nebo jiným zařízením. Doporučuje se ponechat 500 mm volného místa mezi levou stranou konvektomatu a odpovídající stěnou místnosti (obr. 2) s cílem umožnit snadnou instalaci konvektomatu a jeho následnou údržbu.

V souladu se zvláštními předpisy by měla být pravidelná údržba

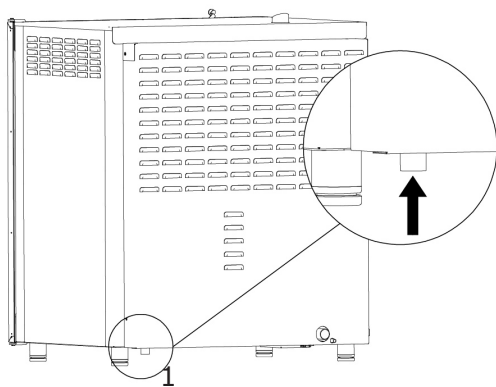
konvektomatu prováděna jednou za rok autorizovaným technikem; při této příležitosti budou provedeny všechny kontroly týkající se provozu elektrických součástí (stykače, elektronika, elektromagnetické ventily, topná tělesa, motory, chladičí ventilátory, atd.) a mechanické ovládací prvky týkající se funkčnosti dveří, závěsů, uzávěracích mechanismů, těsnění.

1.3 Napojení na vodovodní síť

Tlak vody musí být maximálně (250 kPa) 6 bar. Pokud by tlak vody ve vodovodní síti byl vyšší než tato hodnota, je nutné nainstalovat před konvektomat redukční ventil.

Minimální tlak vody pro správné fungování konvektomatu musí být vyšší než 1,5 bar.

Konvektomat má vstupsíťové vody (1). Doporučuje se vždy instalace z měkčovače-odstraňovače vodního kamene, aby tvrdost vody na vstupu zařízení byla z intervalu 8° a 10° F.



Obr. 3

Před zapojením nechte odtéct dostatečné množství vody, aby se z potrubí odstranily případné nánosy železitanů.

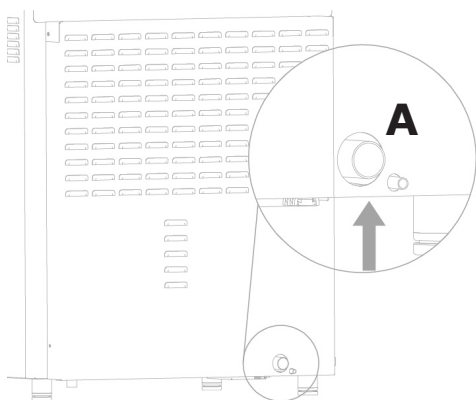
Zapojte přívodní trubku „voda“ k vodovodní síti a vsuňte uzavírací ventil a filtr.

Ujistěte se, že uzavírací ventil je instalován tak, aby byl pro obsluhu vždy snadno ovladatelný.

Pozor: v případě porušení přívodní trubky vody je nutné ji nahradit za novou a porušená trubka nesmí být znovu použita.

1.4 Napojení k systému vypouštění

Konvektomat je vybaven zařízením pro vypouštění vody, které je umístěno dole v zadní části zařízení a je osazeno trubkou o průměru 32 mm.

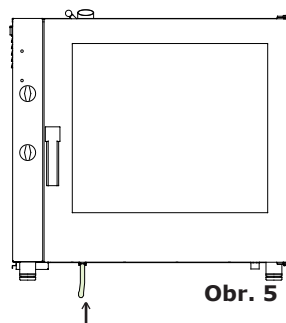


Přikročte k zapojení trubky, která vyčnívá ze zadní části (**obr. 4, ref. A**). Doporučuje se zapojit trubku k otevřenému trychtýři.

Obr. 4

1.5 Připojení k mycímu prostředku

Pro správné spuštění mycích fází je nezbytné připojit konvektomat ke kanystru s mycím prostředkem. Pro připojení je nezbytné zasunout bílou hadici na mycí prostředek do kanystru. Hadice se nachází v dolní levé části konvektomatu (**obr.5**).



Obr. 5

1.6 Elektrické zapojení

Elektrický systém, jak je požadováno a uvedeno v platných právních předpisech, musí být vybaven účinným uzemněním. Elektrickou bezpečnost zařízení je možné zajistit pouze u elektroinstalace provedené v souladu s předpisy.

Před provedením elektrického zapojení je třeba zkontrolovat hodnoty napětí a frekvence elektrické sítě, aby bylo zajištěno, že vyhovují požadovaným hodnotám pro zařízení uvedeným na jeho technickém štítku (**obr. 6**).

V případě přímého připojení k elektrické síti je nutné zařadit mezi konvektomat a samotnou síť zařízení, dimenzované na dané zatížení, které zajistí odpojení a jehož vzdálenost kontaktů umožní úplné odpojení v podmínkách kategorie přepětí III v souladu s instalačními předpisy. Toto zařízení musí být rovněž umístěno tak, aby bylo kdykoliv snadno ovladatelné pracovníky obsluhy.

MOD	MPD 0511E	NR	000000/01/16		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ			
TOT. POWER kW	6,3	CE	G _K	IP	

Obr. 6

Otočte hlavní vypínač, k němuž bude připojena zástrčka napájecího kabelu, do polohy 0 (nula). Odborník musí ověřit, že průřez kabelů je dostatečný k přenosu daného příkonu konvektomatu.

Vyšroubujte šrouby, které připevňují levý bok konvektomatu a sejměte jej (**obr.7**). Flexibilní trubka musí být z polychloroprénu a syntetického elastomeru pod odpovídajícím pláštěm odolným proti oleji. Použijte kabel s průměrem odpovídajícím zátěži každého zařízení, jak je uvedeno v tabulce (**tab. 1**).

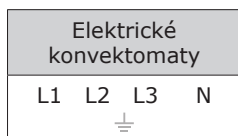
Přívodní kabel vedte kabelovou průchodkou v levé zadní části konvektomatu.



Obr. 7

ELEKT. model	MPD 0523 E	MPD X 0523 E	MPD 0511 E	MPD X 0511 E	MPD 0711 E	MPD X 0711 E	MPD 1011 E	MPD X 1011 E
Hmotnost	53	53	75	75	105	105	110	110
Napětí	1N 230V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frekvence (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Příkon (kW)	3.3	4.8	6.3	7.7	9.6	12.6	12.6	17.3
Minimální průřez napájecího kabelu (mm ²)	3 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 2,5	5 x 2,5	5 x 4

tab. 1



tab. 2

Kabel připojte ke svorkovnici podle níže uvedených pokynů v **tab. 2**.

Kabel zajistěte průchodkou.

Napájecí napětí se zařízením v provozu se nesmí odchýlit od hodnoty jmenovitého napětí $\pm 10\%$.

Zařízení musí být připojeno k systému ekvipotenciálního pospojování, jehož účinnost musí být ověřena v souladu s platnými právními předpisy.

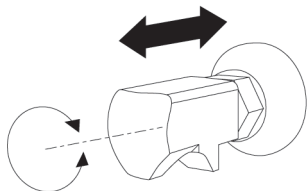
Pro připojení se na rámu nachází svorka, označená symbolem **obr. 8**, k níž je třeba připojit kabel s průřezem minimálně 10 mm².

U plynových konvektomatů, před opětovnou montáží boční části zařízení, počkejte, dokud jste nedokončili připojení plynu k zařízení. U elektrických konvektomatů zase namontujte znovu boční část po dokončení elektrického připojení.



Obr.8

1.7 Nastavení čepu uzavírání dveří



Obr. 12

Je možné nastavit tlak dveří na těsnění zašroubováním nýtu, aby se zvýšil, nebo povolením pro jeho snížení (**obr.12**).

Po dokončeném nastavení šroub znovu utáhněte a ujistěte se, že jste umístili směrem dolů ukotvení uzávěru zámku.

Po té, co byl konvektomat správně umístěn do místa určeného pro instalaci, je třeba ověřit uzavření a těsnění dveří komory konvektomatu.

Nýt uzavření dveří může být nastaven v hloubce, aby se eliminovaly úniky páry během pečení.

1.8 Uvedení do provozu a testování konvektomatu

Před uvedením konvektomatu do provozu je třeba vykonat všechny nezbytné kontroly, zda je zařízení a jeho instalace v souladu s právními předpisy a technickými a bezpečnostními pokyny uvedenými v tomto návodu.

Je nutné také splnit následující body:

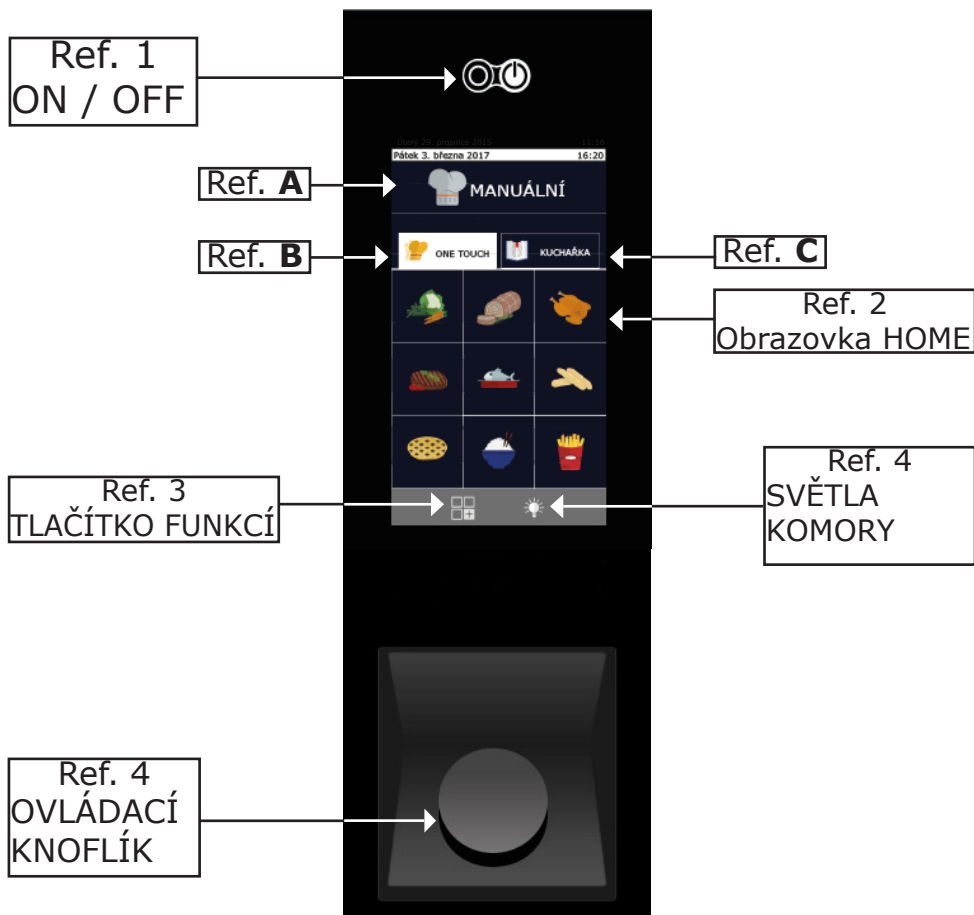
Teplota okolí v místě instalace konvektomatu musí být vyšší než +4 °C. Varná komora musí být prázdná.

Všechny obaly musí být zcela odstraněny, včetně ochranné fólie na stěnách konvektomatu.

Ventilační otvory a výdechy musejí být otevřené a bez překážek.

Části konvektomatu případně demontované za účelem instalace musejí být znovu namontovány.

Hlavní elektrický vypínač musí být uzavřen a uzavírací ventily vody a plynu na vstupu do zařízení musí být otevřeny.



Obr. 13

Testování

Testování konvektomatu se provádí tak, že se vykoná zkušební cyklus pečení, který ověří správnou funkci zařízení a nepřítomnost anomálií nebo problémů.

Zapněte konvektomat tlačítkem "ON / OFF" ref. 1, obr.13.

Nastavte cyklus tepelné úpravy při teplotě až 150 °C, s dobou 10 min. a při vlhkosti 5%.

Pečlivě zkontrolujte body z následujícího seznamu:

Světla uvnitř konvektomatu se stisknutím příslušného tlačítka (**obr.13 - ref.4**) rozsvítí a po 45 sekundách, pokud nejsou zhasnuté dříve, se opětovným stisknutím tlačítka automaticky vypnou.

Konvektomat se vypne po otevření dveří a pokračuje v provozu po jejich opětovném uzavření.

Motor ventilátoru/ů automaticky změní směr otáčení, a to každé 3 minuty (proměnlivá doba podle doby tepelné úpravy).

V konvektomatech se dvěma ventilátory ve varné komoře se motory otáčejí stejným směrem.

Zkontrolujte případný únik vody ve směru ventilátoru z přívodní trubky vlhkosti do varné komory.

Na konci cyklu tepelné úpravy vydá konvektomat zvukový výstražný signál.

2. TEPELNÁ ÚPRAVA

2.1 Vysvětlivky piktogramů

Úvodní obrazovka



MANUÁLNÍ



ONE TOUCH



KUCHAŘKA

Přílohy	Maso	Ryby
Drůbež	Pečivo	Zelenina
Moučníky	Extra	Program zásuvů



FUNKCE



OSVĚTLENÍ
KOMORY

Obrazovka ruční tepelné úpravy



Režim tepelné úpravy: konvekce



Ventil pro odvod vlhkosti: zavřený



Režim tepelné úpravy: kombinovaný



Ventil pro odvod vlhkosti: otevřený



Režim tepelné úpravy: v páře



Relativní procentuální vlhkost



Režim tepelné úpravy: udržování jídla v teple



Tlačítko odemknutí: umožňuje změnit program



Automatické ochlazování.
Přítomné pouze od fáze 2.



Indikátor programu změněného uživatelem nebo nový program



Režim: zpráva



Během tepelné úpravy umožňuje ověřit SET programu



Režim: uzení



Tlačítko ručního zvlhčovače



Doba / časovač



Tlačítko naprogramovaného spuštění



Režim se sondou jádra



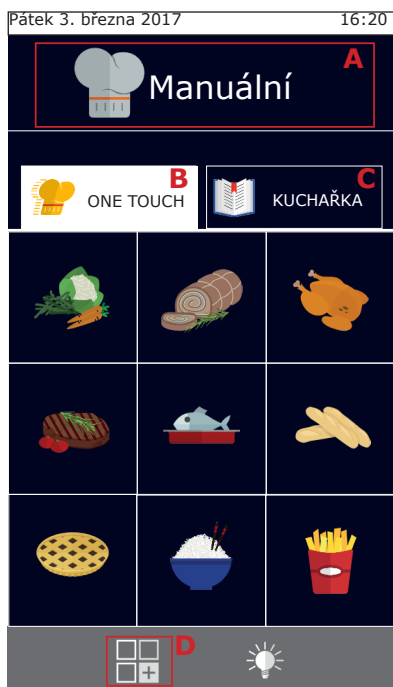
Tlačítko Home: umožňuje návrat na úvodní stránku



Režim Delta-T

2.2 Obrazovka Home

Zapněte konvektomat stisknutím tlačítka **“ON/OFF”** (ref.1 na obr.13), na displeji se zobrazí úvodní obrazovka **“DOMŮ”** (ref. 2 na obr. 13).



Lze si vybrat, zda provést „Manuální“ tepelnou úpravu (ref. **A**), nebo použít některý z oblíbených programů, nastavených uživatelem v programu „One touch“ (ref. **B**) nebo v „Kuchařce“ (ref. **C**).

Stisknutím tlačítka **D** se vstoupí do nabídky „Funkce“, ve které je možné nastavit mytí, importovat a exportovat varné programy a manipulovat se systémovými nastaveními konvektomatu. (Některé z těchto funkcí jsou chráněné heslem a jsou vyhrazené pouze pro specializované techniky).

Sestavy „One touch“ (ref. **B**) umožňují přímý přístup k vašim oblíbeným receptům spuštěním požadovaného vaření jedním stisknutím ikony a tím minimalizací času. V rámci těchto skupin se nachází varné programy, které se uživatel rozhodl nastavit a tak podle svého upravit samotnou nabídku (menu) a referenční ikonu.

„Kuchařka“ (ref. **C**) zase zahrnuje varné programy rozdělené podle druhu výrobku, jako například: maso, zelenina, moučníky, atd.

2.3 Jak komunikovat s dotykovým displejem

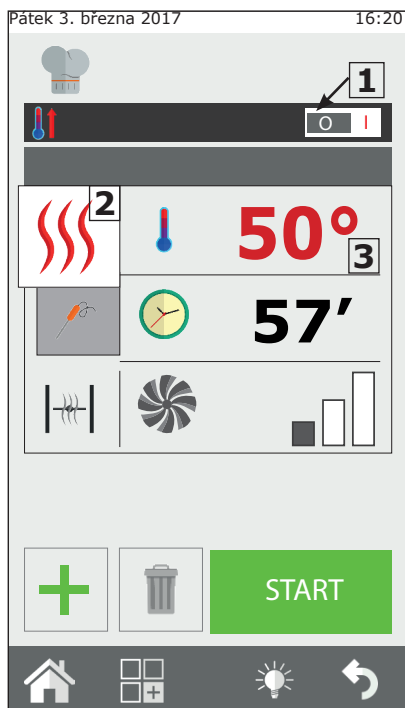
Všechny operace mohou být vybrány kliknutím na položku nebo na požadovaný piktogram.

Chcete-li změnit parametry tepelné úpravy, jako je například teplota, klikněte na odpovídající pole a otočte ovládacím knoflíkem.

Pro potvrzení změny můžete buď znovu kliknout na parametr nebo stisknout ovládací knoflík.

2.4 Manuální tepelná úprava

Z obrazovky "Domů" stisknutím tlačítka "Manuální" vstoupíte na obrazovku nastavení parametrů tepelné úpravy.



Při „Manuální“ tepelné úpravě můžete nastavit konvektomat na jedno vaření s jednou nebo více fázemi a/nebo nastavit varný program a uložit jej do receptářů.

Nastavení automatického předehřívání

Funkce „předehřívání“ přivede konvektomat na požadovanou teplotu před tím, než jsou do ní vloženy pokrmy určené k tepelné úpravě.

Pokud má konvektomat teplotu vyšší než ta, která je indikována předehřátím, konvektomat se automaticky ochladí a nastaví na správnou teplotu.

"Předehřívání" je nastavené automaticky, ale je možné tuto funkci upravit po stisknutí tlačítka "Start", kliknutím na zobrazenou teplotu.

Kromě toho, otočením tlačítka **1** doprava nebo doleva můžete aktivovat nebo deaktivovat tuto funkci.

Provádějte předehřívání s prázdným konvektomatem.

Nastavení režimu tepelné úpravy

Tlačítko **2** má jako výchozí nastavení režim konvekční tepelné úpravy (proudění horkého vzduchu). Stisknutím tohoto tlačítka je možné změnit režim tepelné úpravy na kombinovaný nebo v páře. Anebo nastavit udržovací cyklus (UDRŽOVÁNÍ) či nastavit cyklus se zprávami. Dále je možné nastavit konvektomat na režim uzení.

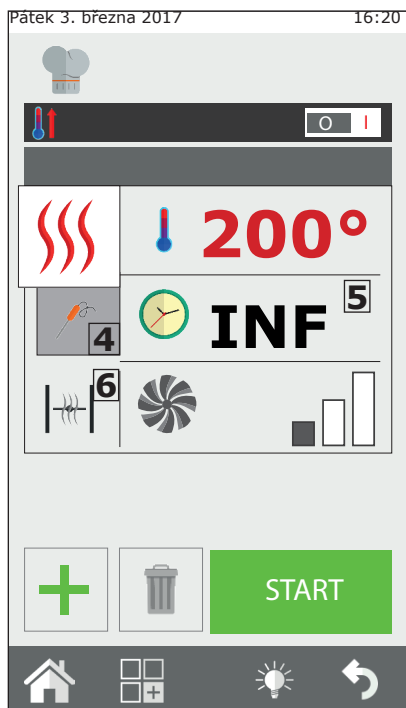



2.4a Režimy tepelné úpravy: konvekce, kombi a v páře


Nastavení varné teploty

Stisknutím tlačítka **3** je možné nastavit teplotu varné komory. Nastavitelná teplota se mění podle zvoleného režimu tepelné úpravy.

Nastavení časovače / sondy / Delta-T



 **4a** Režim tepelné úpravy se sondou jádra

 **4b** Režim tepelné úpravy v ΔT

 **6A** Zavřený ventil

 **6b** Otevřený ventil

Po zvolení "Režimu tepelné úpravy", je možné vařit "podle doby", nebo prostřednictvím "sondy jádra".

Stisknutím tlačítka **5** je možné nastavit časovač (odpočítávání).

Čas je uveden ve formátu minut (1h30 '= 90 minut).

Jakmile doba uplyne, zazní zvukový signál a tepelná úprava se zastaví.

Pokud doba nastavena není, bude tepelná úprava provedena v režimu "nekonečno" (**INF**), bude konvektomat pokračovat v tepelné úpravě, dokud obsluha nezasáhne ručně, aby tepelnou úpravu zastavila.

Při vaření se "sondou v jádře" je zase možné si vybrat mezi jehlou (**4a**) nebo ΔT (**4 b**).

Tento režim umožňuje přesnější tepelnou úpravu jídla.

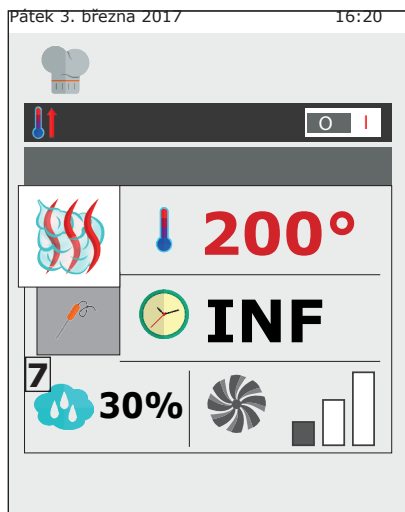
Další informace ohledně tepelné úpravy ΔT jsou popsány v kapitole 2.16.

Nastavení ventilu pro odvod vlhkosti

Pouze v režimu konvekce lze ručně nastavit otevírání a zavírání ventilu pro odvod vlhkosti. Když je otevřený, je vlhkost nacházející se ve varném prostoru odváděna pryč, což umožní vysušit varnou komoru a tedy i jídlo. Stiskněte tlačítko **6** pro ovládání ventilu.

Nastavení vlhkosti

Pouze v „Kombi“ režimu je možné nastavit procento vlhkosti, které bude konvektomat udržovat v průběhu tepelné úpravy.



Pro nastavení požadovaného stupně vlhkosti stiskněte tlačítko **7** a nastavte hodnotu.

Nastavení rychlosti otáčení ventilátoru

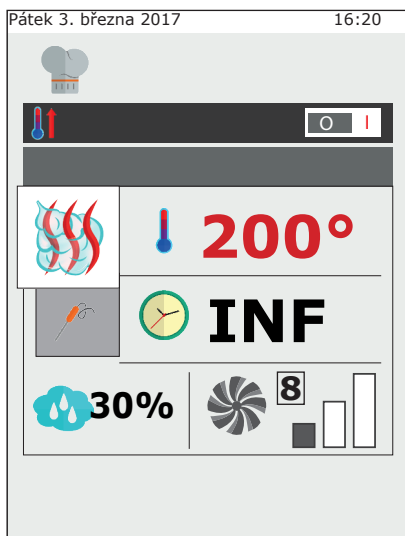
V režimech "Konvekce" a "Kombi" lze také měnit parametry rychlosti otáčení ventilátoru.

Naopak v režimu „V páře“ je toto nastavení automatické.

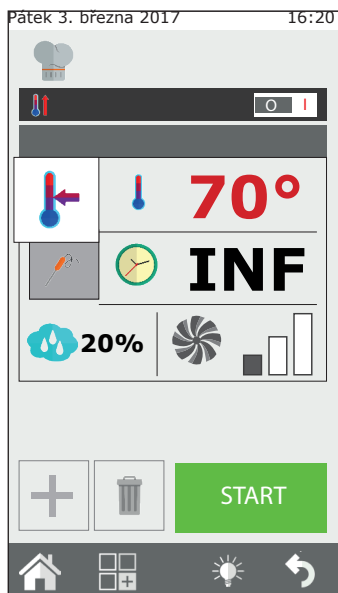
Funkce ventilátoru, v závislosti na nastavené teplotě, je především taková, že homogenně rozvádí teplo v komoře konvektomatu pro rovnoměrnou tepelnou úpravu a opečení dozlatova jídel mezi jednotlivými plechy.

Další informace jsou popsány v kapitole **2.17c**.

Pro nastavení požadované rychlosti otáčení stiskněte tlačítko **8** a nastavte požadovanou hodnotu.



2.4b Režim UDRŽOVÁNÍ



Režim uchování má za cíl udržet výrobky v hygienicky bezpečné teplotě ($> 65\text{ }^{\circ}\text{C}$), aniž by tepelná úprava jádra výrobku byla změněna. Používá se na konci tepelné úpravy přes noc, pro uchování vařených výrobků až do návratu obsluhy do kuchyně.

Režim UDRŽOVÁNÍ představuje výchozí nastavenou vlhkost 20% a ventilátor na rychlosti 1. Pro účinné uchování se doporučuje neměnit rychlost ventilátoru. Vlhkost udržování se v případě pečení doporučuje nastavit v rozmezí mezi 20% a 35%, v případě dušení je doporučená vlhkost vzduchu mezi 90% a 100%.

Chcete-li změnit udržovací fázi, klikněte na tlačítko varného režimu (2) a zvolte UDRŽOVÁNÍ.

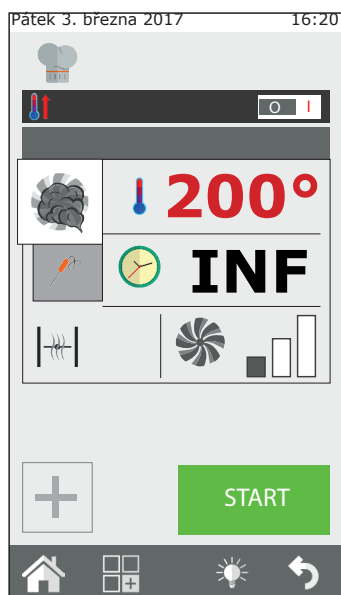
2.4c Režim uzení

Pro provádění uzení v konvektomatu je nezbytné příslušenství "Udicí jednotka". To musí být vloženo do konvektomatu na plechu před začátkem fáze uzení.

V případě, že varný program zahrnuje fázi následné tepelné úpravy po fázi uzení, musí být příslušenství „Udicí jednotka“ z konvektomatu odstraněno. Pro více informací o připojení a používání udicího zařízení viz návod k obsluze příslušenství.

Po spuštění tepelné úpravy tlačítkem Start vás konvektomat vyzve k vložení udicího zařízení před začátkem fáze uzení. Na konci fáze uzení vás konvektomat vyzve k odstranění udicího zařízení. Oba tyto kroky musí pracovník obsluhy potvrdit. Pouze po potvrzení přejde konvektomat k následující fázi.

V režimu uzení je možné nastavit teplotu, čas, ventilaci a ventil pro odvod vlhkosti. Doporučuje se nicméně udržovat ventil zavřený, aby kouř nevycházel ven z komory.



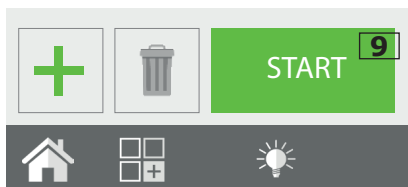
Uzení se může provádět jak za studena, tak za tepla, v závislosti na druhu výrobku a požadovaného výsledku.

V prvním případě nastavte teplotu mezi 10 °C a 30 °C. Minimální teplota v komoře konvektomatu bude podobná okolní teplotě. Je možné další zchlazení komory vložením ledu do varné komory.

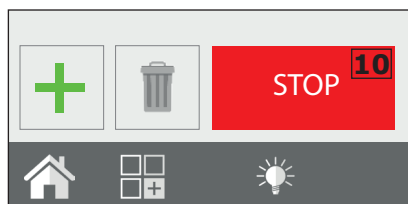
V tomto režimu je maximální nastavitelná teplota 200°C.

2.4d Spuštění a zastavení tepelné úpravy

Poté, co jste nastavili požadované parametry tepelné úpravy, stiskněte tlačítko START, tlačítko **9**, pro spuštění tepelné úpravy.



Konvektomat se spustí v režimu předehřívání, pokud to bylo předtím vybráno, jinak přímo v režimu tepelné úpravy. Stisknutím tlačítka „pokročilé nastavení“ je možné ručně vybrat konkrétní počáteční fázi tepelné úpravy nebo přejít z jedné fáze do druhé v cyklu, volbou příslušné fáze a stisknutím tlačítka **GO**, které se zobrazí vedle čísla fáze.



Tepelná úprava bude trvat až do konce nastaveného času nebo do dosažení vnitřní teploty v režimu tepelné úpravy se sondou jádra. Pokud je doba nastavena na nekonečno, je nutné zastavit tepelnou úpravu ručně.

Pro zastavení tepelné úpravy stiskněte tlačítko STOP, tlačítko **10**.

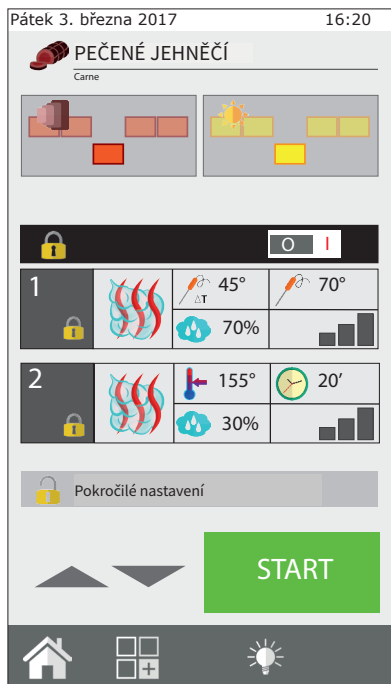
2.5 Osobní nastavení varných programů

Je možné a snadné vytvářet vlastní varné programy, které mohou mít až 9 různých fází plus předehřívání.

Každá fáze vaření představuje jeden režim tepelné úpravy (konvekce, kombinovaný, v páře, atd.) se speciálními parametry doby, vlhkosti, ventilace, atd.

Například: pro pečení můžete vytvořit program, který bude obsahovat jednu fázi osmahnutí, jednu fázi tepelné úpravy a jednu udržení teploty.

Základní podmínkou pro vytvoření pozdější fáze je, že předchozí fáze má vymezený čas: například v případě, že fáze 1 má dobu nastavenou na nekonečno, nebude možné vytvořit fázi 2, protože první fáze nemá žádný konec. Výjimkou je udržovací fáze, která může být nastavena na "NEKONEČNO" a potom mít jednu nebo



více následujících fází, které ale musí být spuštěny ručně. Např. při nočním vaření některých pečení je dána přednost osmahnutí pečeně při návratu obsluhy do kuchyni, tedy po udržovací fázi.

Pro přechod mezi jednotlivými fázemi tepelné úpravy držte stisknuté číslo fáze, na kterou chcete přejít, nebo vyberte pomocí šipek požadované číslo fáze a stiskněte tlačítko „GO“ vedle čísla fáze.

Je možné spustit program z určité fáze (odlišné od první nastavené): po výběru programu stiskněte tlačítko "Pokročilé osobní nastavení", přesuňte se šipkou na požadovanou fázi a stiskněte tlačítko Start; program se spustí od této fáze. Pokud tento program zahrnoval přehřátí, nebude provedeno. Je každopádně možné změnit program s rozhraním Cooking Tuner před stisknutím tlačítka "Pokročilé osobní nastavení".

2.6 Vytvoření varného programu

Varný program se skládá z několika fází, které konvektomat vykoná ve vzesupném pořadí (fáze 1, fáze 2, fáze 3 ...), automatickým přechodem z jedné do druhé.

Po nastavení parametrů týkajících se počáteční fáze (fáze 1), stiskněte



tlačítko nové fáze (tlačítko **11**) k vytvoření následující fáze.

Poté nastavte parametry fáze 2.

Pokračujte s kroky 1 a 2 pro vytvoření dalších fází. Můžete také vytvořit a vložit nové fáze mezi dříve vytvořené fáze. Nová fáze bude umístěna pod

vybranou fází v okamžiku zadání tlačítkem „nové fáze“.

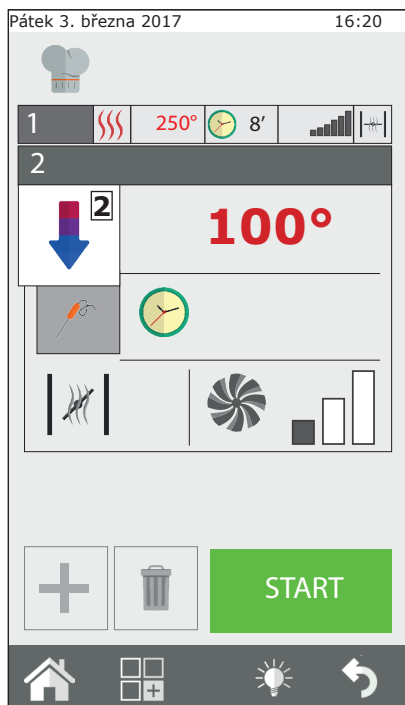
Po dokončení naprogramování stiskněte tlačítko START pro spuštění tepelné úpravy. Pro smazání fáze zvolte tuto fázi a stiskněte tlačítko "Smazat fázi" (tlačítko **12**).

Nastavení fáze ochlazování mezi dvěma fázemi

Mezi jednotlivými fázemi může být nezbytné ochlazení teploty uvnitř komory konvektomatu. Například při tepelné úpravě pečeně je nutné zchladit komoru mezi fází osmahnutí (při vysoké teplotě) a fází tepelné úpravy (při nízké teplotě).

Je možné, aby konvektomat provedl tuto operaci automaticky nastavením fáze automatického ochlazování.

Fázi automatického ochlazování je možné nastavit pouze od fáze 2 dále.



Po nastavení fáze s vysokou teplotou vytvořte novou fázi a z pole varných režimů (ref. 2) zvolte možnost automatického ochlazování.

Po výběru tohoto režimu konvektomat navrhne výchozí hodnoty pro teplotu, ventilaci, vlhkost a ventil odvodu vlhkosti. Nastavte požadovanou teplotu ochlazování (min. 100°C).

Aby bylo ochlazování co nejrychlejší, doporučuje se neměnit, s výjimkou zvláštních požadavků, hodnoty ventilace a ventilu odvodu vlhkosti.

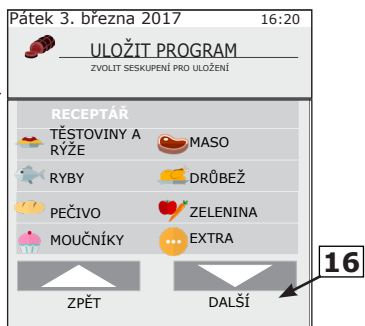
2.7 Uložení varného programu

Je možné uložit vytvořený varný program, pro jeho pozdější použití, v rámci skupiny "Typ výrobku" v klasickém receptáři (maso, ryby, kuřecí, atd.).

Po vytvoření varného programu stiskněte tlačítko funkcí (tlačítko **13**) pro přístup na obrazovku s programovacími funkcemi.

Zvolte funkci "Uložit program" (tlačítko **14**) a na následující obrazovce stiskněte tlačítko "Uložit" (tlačítko **15**) a zvolte skupinu, do které má být program uložen a stiskněte tlačítko "Další" (tlačítko **16**).

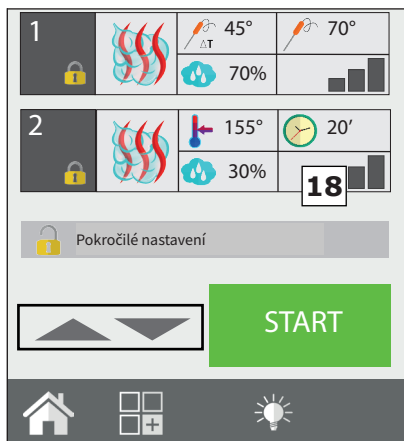
Poté zadejte název programu a stiskněte klávesu Enter (tlačítko **17**) pro jeho uložení.



2.8 Změna varného programu

Při dodání již konvektomat obsahuje varné programy.

Jak varné programy předem nahrané, tak nově vytvořené, mohou být upraveny podle osobního nastavení.

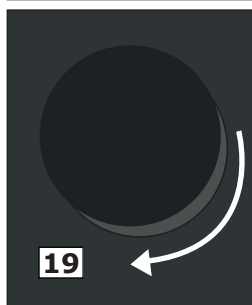


Chcete-li upravit nějaký program, musíte zvolený program vybrat z jednoho z receptářů. Po jeho otevření můžete vidět přehled nastavených fází. V tomto režimu "čtení" nelze měnit parametry tepelné úpravy. Pokud si přejete změnit jeden nebo více parametrů tepelné úpravy nebo aktivovat/deaktivovat automatické předehřívání, klikněte na tlačítko "Pokročilé osobní nastavení" (tlačítko **18**) pro odemčení programu a provedení požadovaných změn. Proveďte výběr otáčením enkodéru (tlačítko **19**) fáze určené k úpravě a

změňte ji dle libosti.

Jakmile je úprava dokončena, můžete začít s vařením přímo (tímto způsobem provedené změny platí pouze pro tento varný cyklus a nezůstanou v paměti) a/nebo vytvořte kopii programu s jiným názvem a s provedenými změnami.

Není možné ukládat změny na předinstalovaných programech.



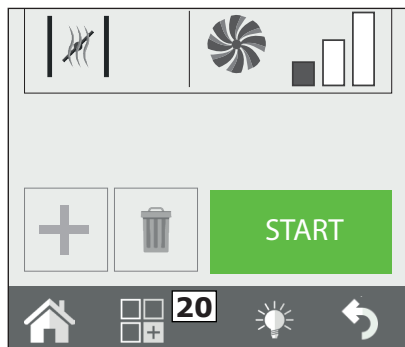
2.9 Kopírování, přemístění, přejmenování a smazání

Každý přítomný program může být kopírován, přesouván, přejmenován nebo úplně či částečně smazán.

Kopírování programu

Chcete-li vytvořit nový program z již existujícího programu (protože starý a nový program sdílejí některé aspekty tepelné úpravy), je možné ho zkopírovat.

Vyberte program, ze kterého chcete vyjít, otevřete ho a změňte kliknutím na Pokročilé osobní nastavení. Proveďte požadované změny a



přes nabídku funkcí (tlačítko **20**) zvolte Uložit a poté Kopírovat.

Vyberte skupinu, kde provést uložení, a zadejte název a stiskněte Enter pro potvrzení.

Přemístění programu

Chcete-li přesunout program z jedné skupiny do druhé, otevřete požadovaný program a klikněte na tlačítko Funkce (tlačítko **20**). Poté zvolte Uložit a následně Přesunout. Vyberte novou skupinu nebo skupiny, kde má být uložen, a potvrďte tlačítkem Další.

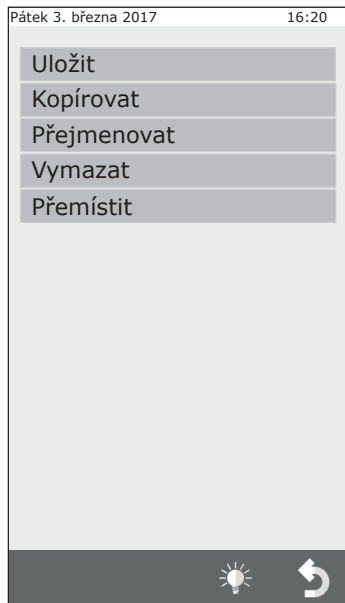
Přejmenování programu

Po otevření programu klikněte na tlačítko Funkce (tlačítko **20**) a zvolte položku Uložit a poté Přejmenovat. Zadejte nový název a stiskněte Enter.

Smazání programu

Po otevření programu stiskněte tlačítko Funkce (tlačítko **20**) a klikněte na Uložit a poté Smazat.

Volbu potvrďte kliknutím na ANO v rozbalovacím okně, které se zobrazí.



2.10 Volba programu z nabídky

Konvektomat je opatřen řadou varných programů, předem nahraných do paměti.

Programy jsou rozděleny podle druhu výrobku (maso, ryby, zelenina, atd.).

Můžete je zobrazit buď z hlavní nabídky v položce „Kuchařka“, obrazovka one touch umožňuje zobrazit přímo ikony receptů, které se uživatel rozhodl nastavit jako oblíbené.

One Touch

Při spuštění konvektomatu uvidíte oblíbené recepty uživatele, nastavené a nahrané uživatelem.

Zvolením ikony vztahující se k oblíbenému receptu spustí konvektomat okamžitě tepelnou úpravu, aniž by byla zapotřebí další interakce což minimalizuje dobu používání.

Zvolte tedy ze seznamu požadovaný recept. Chcete-li změnit programy přítomné v režimu one-touch, držte

Pátek 3. března 2017

16:20



Kuchařka

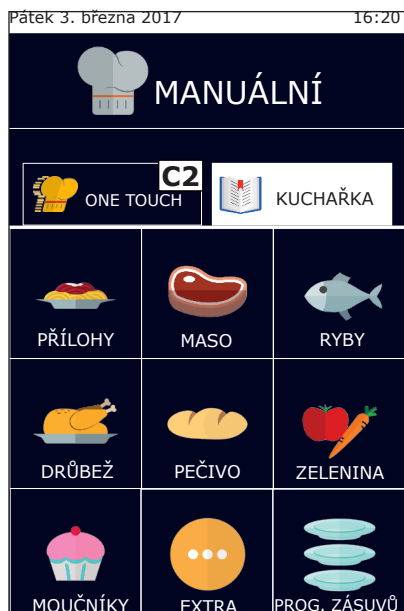
Kliknutím na tlačítko kuchařka (Ref. **C1**) se zobrazí varné programy rozdělené podle kategorií výrobků, jako je maso, ryby, zelenina.

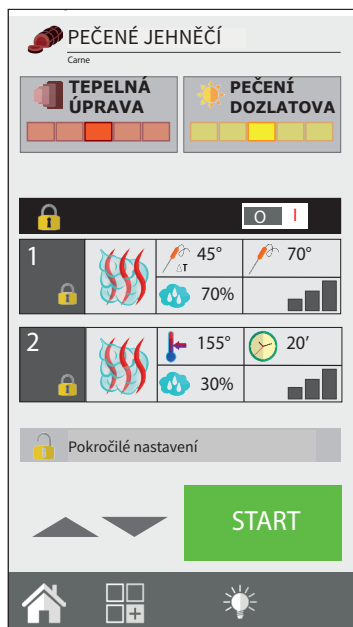
Výběrem požadované kategorie výrobků se otevře seznam všech programů týkajících se této kategorie. Zvolte ze seznamu požadovaný program.

Pro návrat zpět na zobrazení oblíbených tepelných úprav stiskněte tlačítko One touch (ref. **C2**).



stisknutou ikonu receptu, který chcete nahradit, a v seznamu vyberte ten, který chcete mít v hlavní nabídce. Poté ze seznamu ikon vyberte obrázek, který chcete přiřadit k předtím vybranému receptu.





2.11 Rozhraní Ladění receptů

Při otevření varného programu je možné jej snadno změnit použitím rozhraní RecipeTuner. V závislosti na zvoleném typu tepelné úpravy je možné snadno měnit tepelnou úpravu výrobku, opečení dozlatova, stupeň kynutí atd.

Funkce **Ladění receptů** je přítomná jak pro programy dříve nastavené, tak pro ty nově vytvořené. Systém **Ladění receptů** sám pozná fázi určenou ke změně pro vyhovění potřebám tepelné úpravy.

Funkce rozhraní

Tepelná úprava: umožňuje změnit tepelnou úpravu výrobku. Počínaje střední tepelnou úpravou při 60°C v jádru je možné dosáhnout, počínaje zleva, těchto tepelných úprav: "krvavé", "středně propečené - krvavé", "středně propečené", "středně propečené - hodně propečené" a "hodně propečené".

Zhnědnutí: je možné měnit v 5 úrovních pečení výrobku dozlatova od mírného (doleva) po intenzivní (doprava).

Vlhkost: při dušení se týká zbytkové vlhkosti na výrobek po dokončení tepelné úpravy.

Kynutí: je možné přidat stupně kynutí (krok v délce 20 minut) a potom provést automatický program kynutí a tepelné úpravy.

Metoda tepelné úpravy	Rozhraní	
V páře	Propečení	
Grilování	Propečení	Zhnědnutí
Pečení masa	Propečení	Zhnědnutí
Smažení	Propečení	Zhnědnutí
Dušení	Vlhkost	
Gratinování	Zhnědnutí	
Pečivo	Kynutí	Zhnědnutí
Nízká teplota	Propečení	
Vejsce	Propečení	

2.12 Servírovací režim Program zásuvů

Funkce **Program zásuvů** je funkce, která umožňuje odděleně ovládat až 10 různých úrovní během tepelné úpravy. Tato funkce spravuje jediné nastavení „režimu tepelné úpravy“, teploty, vlhkosti, atd. Každá úroveň

ale může mít dobu tepelné úpravy nebo teploty jádra nezávislé na ostatních.

Kliknutím na ikonu **Program zásuvů** (tlačítko **21**) se vstoupí na seznam předem nastavených programů, jako například: snídaně, oběd - večeře, multi-pekařina, pára. Každý z těchto programů bude obsahovat celou řadu pokrmů vztahující se k programu.

Příklad: program Oběd - večeře bude obsahovat pokrmy týkající se obědového servisu jako grilovaný steak, Vídeňský řízek, grilovaná zelenina a zapečené lasagne.

Je možné vytvářet a přidávat další programy a podprogramy (pokrmy).

2.12a Použití funkce Program zásuvů

Zvolení jednoho z receptů Programu zásuvů

Zvolením jednoho z programů ze seznamu, například: "Oběd - večeře" se objeví obrazovka s obecnými nastaveními programu na levé straně: předehřívání, režim tepelné úpravy, teplota, ventilátor, klapka. Na pravé straně bude vidět 5 prázdných úrovní.

Spuštění jednoho z receptů Programu zásuvů

Všechny recepty Programu zásuvů fungují s výchozím nastavením doby neurčité. Proto bez ohledu na to, že program předpokládá předehřívání nebo ne, první věc, kterou je třeba udělat, je spustit program stisknutím tlačítka START (tlačítko **22**).

Přidání pokrmů do úrovní programu

Po spuštění programu, po skončení předehřívání (je-li přítomno), klikněte na znaménko + (tlačítko **23**) jednoho z políček vpravo pro přidání názvu pokrmu, jenž má být přidán do zvolené úrovně.



Zobrazí se seznam s již nastavenými podprogramy (pokrmý), vyberte z nich jeden kliknutím na něj a on bude automaticky přidán do předtím zvoleného políčka. Před provedením výběru pokrmu jej vložte do konvektomatu pro tepelnou úpravu. Pokračujte v přidávání zbývajících chodů, které chcete tepelně upravit. Je možné přidat a ovládat až maximálně 5 úrovní najednou.

Vedle názvu úrovně uvidíte čas zbývající do konce tepelné úpravy, nebo v případě, kdy je nastavena tepelná úprava s teplotní sondou, skutečnou teplotu jádra.

Vytvoření nových názvů pokrmů pro úrovně

Jak v rámci programů vytvořených uživatelem, tak u těch předem nastavených, je možné přidávat nové názvy jídel.

Vstupte do seznamu pokrmů kliknutím na prázdné políčko a stiskněte tlačítko "Nový" (tlačítko **24**). Zadejte do vstupní obrazovky název jídla a dobu tepelné úpravy nebo teplotu jádra. Nakonec stiskněte ikonu "Uložit" (tlačítko **25**). Pro přidání dalších pokračujte stisknutím „Nový“.

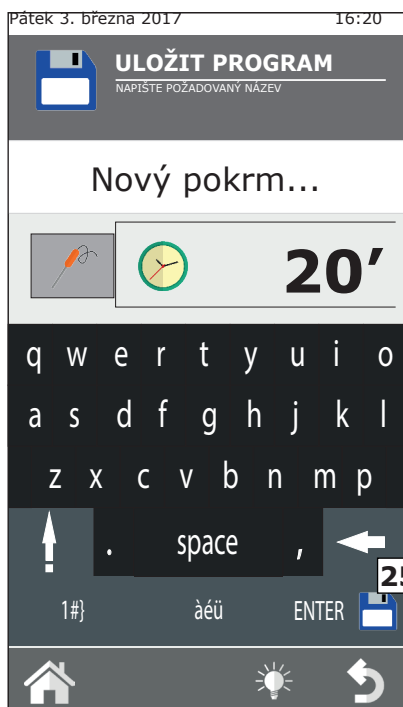
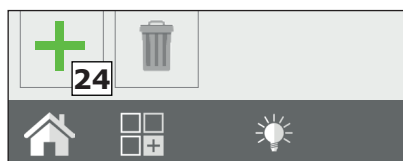
Smazání jídla ze seznamu

Smazání jídla ze seznamu se provádí pouhým stisknutím názvu, který má být odstraněn. To je možné pouze v případě, že tepelná úprava tohoto jídla NENÍ aktivní.

Přímé nebo naprogramované použití

Prgramu zásuvů může být použito jak přímým způsobem, tak způsobem naprogramovaným.

První způsob je ten, který je popsán v předchozí kapitole (Přidání pokrmů do programu), ve kterém jsou pokrmy přidávány po stisknutí tlačítka START (a na konci přehřívání, je-li zapnuté).



V programovém režimu jsou zase chody přidány, když je konvektomat zastavený (STOP), tedy když neprovádí tepelnou úpravu. V tomto se zvolené úrovně neaktivují. Pouze po stisknutí START (a počkáním na dokončení přehřívání, je-li zapnuté), mohou být aktivovány ručně jedno po druhém, kliknutím na políčko s dobou umístěným vpravo.

Změna doby nebo teploty sondy jádra

Je možné změnit dobu tepelné úpravy nebo teplotu sondy jádra jeho delším stisknutím.

Pro definitivní změnu vstupte do seznamu s pokrmy a dlouhým stisknutím zvolte název pokrmu určeného ke změně. Zadejte novou dobu (nebo teplotu sondy). V tomto režimu je možné změnit také název pokrmu. Pokud si ale přejete změnit dobu přípravy během tepelné úpravy, klikněte na políčko se zbývajícím časem a zadejte novou dobu nebo teplotu sondy.

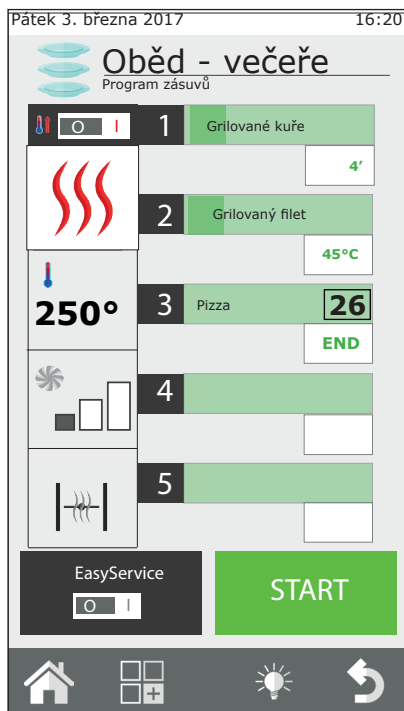
Dokončení tepelné úpravy jídla

Po uplynutí předem nastavené doby tepelné úpravy pokrmu (nebo při dosažení nastavené teploty jádra), vydá konvektomat zvukový signál a v políčku s dobou se zobrazí nápis **"END" (26)**. Postačí otevřít dveře konvektomatu a hotový produkt vyndat. Otevření a zavření dveří automaticky resetuje úroveň.

Rychlé vložení pokrmu

Během fáze tepelné úpravy a servisu může nastat potřeba tepelné úpravy pokrmu nenacházejícího se na seznamu. Je možné vložit rychle jídlo do Programu zásuvů, aniž by bylo nutné jej registrovat pod speciálním názvem. V úrovni se objeví obecný název "Zásuv". K provedení tohoto klikněte na prázdnou úroveň a zvolte podprogram nazvaný "Zásuv" (27).

Jedná se o zástupný podprogram, do kterého můžete pokaždé nastavit jiný čas. Do Programu zásuvů je možné vložit více zásuvů současně.



Změna jednoho receptů Programu zásuvů

Chcete-li změnit recept z Programu zásuvů, když je otevřený, použijte nastavení zobrazená v levém sloupci (**28**). Můžete kdykoliv změnit režim tepelné úpravy, teplotu, ventilátor (vyloučeno v režimu páry) a klapka.

Lze také uložit provedené změny, nebo kopírovat, přejmenovávat a smazat program. V tomto případě stiskněte tlačítko funkcí (**29**) a postupujte podle vysvětlení v kapitole 2.9 tohoto návodu k obsluze.

2.12b Vytvoření nového receptu Programu zásuvů

Kromě již existujících receptů Programu zásuvů, je možné vytvořit recepty s vlastním nastavením.

Vstupte do seznamu kategorií Programu zásuvů (z obrazovky Domů, klikněte na ikonu Program zásuvů). První kategorie zobrazení nahoře je: "Manuální" (**30**). Kategorie "Manuální" umožňuje vytvořit nový recept a také práci v režimu Program zásuvů bez ukládání receptu do paměti. V druhém z případů, při výstupu z receptu, budou nastavení tepelné úpravy ztracena.

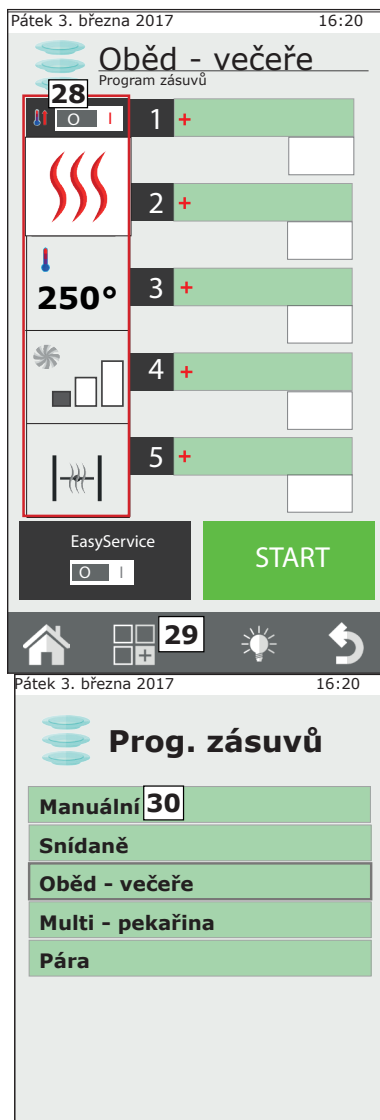
Pro vytvoření nového receptu vstupte do sekce „Manuální“ v Programu zásuvů“ a zadejte do levého sloupce požadovaná nastavení tepelné úpravy. Poté stiskněte tlačítko funkcí a proveďte uložení programu do paměti podle vysvětlení v kapitole 2.7 tohoto návodu k obsluze.

Teprve poté, co jste uložili recept, můžete zadat seznam jídel.

Použití Programu zásuvů v režimu "Manuální"

V případě, že si nepřejete uložit nastavený recept, je nicméně možné použít Program zásuvů v manuálním režimu.

Každopádně v tomto režimu není možné ukládat speciální chody do paměti, ale bude zobrazen obecný název „Zásuv“ pro všechny úrovně.



2.13 Použití funkce EasyService v Programu zásuvů

Programu zásuvů je navržen pro oddělené vaření jídel v různých úrovních. Jednotlivé chody mohou být vkládány současně nebo v různých časech a postupně jak nastavené doby končí, konvektomat oznámí, jaká úroveň dosáhla konce tepelné úpravy.

Aktivací funkce EasyService je možné mít všechna jídla připravená ve stejný okamžik. V tomto režimu konvektomat upozorní, kdy je třeba vložit chody různých úrovní tak, aby byly připraveny ve stejnou dobu.

Tímto způsobem lze zvolit jen úroveň s nastavením časového parametru (ne s parametrem sondy jádra).

Aktivace EasyService

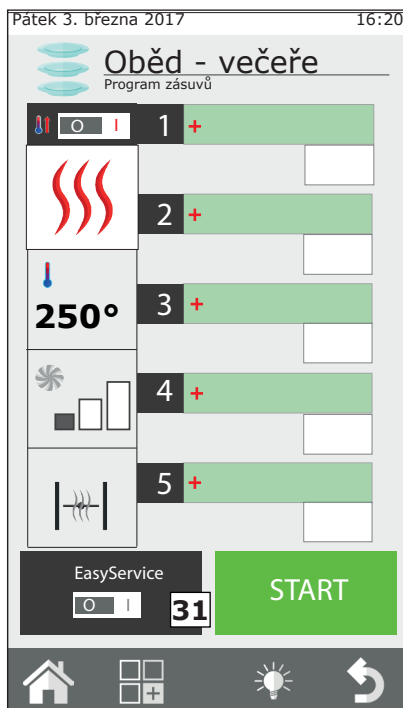
Funkce EasyService se aktivuje před stisknutím tlačítka START; je k dispozici pouze, když je konvektomat zastaven ve STOP.

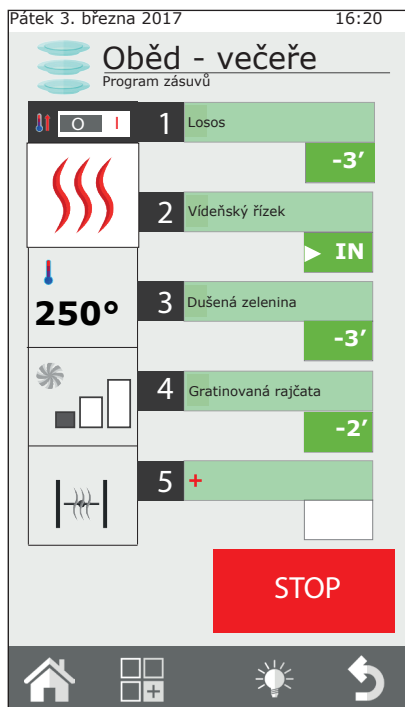
Pro aktivaci EasyService uveďte přepínač tlačítka EasyService (tlačítko **31**) do polohy I.

Tento úkon umožní vstoupit na seznam jídel příslušného receptu Programu zásuvů. Zvolte tedy chody, které chcete podávat současně (maximálně 10), a stiskněte tlačítko START.

Po ukončení přehřevu (je-li přítomno) vás konvektomat vyzve k vložení jídla s nejdelší dobou tepelné úpravy. Oznámení proběhne pomocí zvukového signálu a nápisu "IN" v rámečku na pravé straně. Otevřením a zavřením dveří se zvukový signál vynuluje a začne odpočítávání.

V ostatních úrovních je zbývajícím čas před vložením do konvektomatu zvýrazněn zeleně. Konvektomat upozorní stejným způsobem, kdy je třeba vložit další chody. Zvukový signál se spustí přerušovaně od -15 sekund. Před vložením jídla do konvektomatu je vhodné počkat, až je časovač na 0 a je zobrazen nápis "IN". Tímto způsobem budou všechny pokrmy hotové přesně ve stejnou dobu.





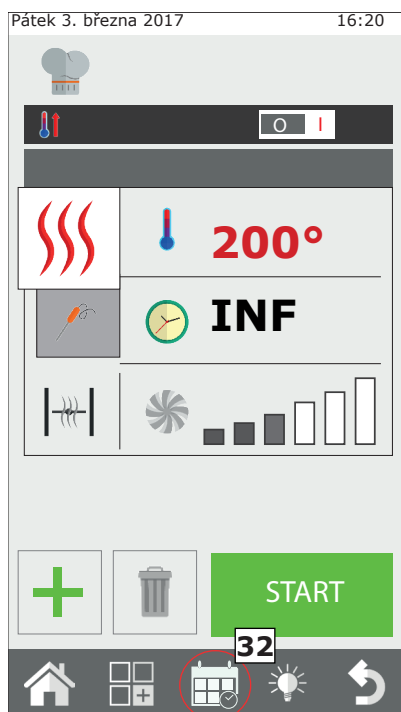
2.14 Naprogramované spuštění

Je možné naprogramovat spuštění varného cyklu výběrem tlačítka **32**. Vyberte si na obrazovce rok, měsíc, den, hodiny, minuty a uložte nastavení.

Po uložení nastavení nelze konvektomat vypnout a další tepelnou úpravu nelze spustit.

Použití Programu zásuvů společně s EasyService

Při používání EasyService je každopádně možné přidávat další jídla v režimu Program zásuvů. Ta budou kontrolována nezávisle na těch, které byly vybrané pro EasyService. Je možné použít obě funkce současně, pouze pokud byl nejprve aktivován EasyService a poté přidány další chody v Programu zásuvů. Není možné aktivovat EasyService, pokud je již aktivní Program zásuvů.



2.15 Sonda jádra a tepelná úprava v ΔT

Umístění sondy

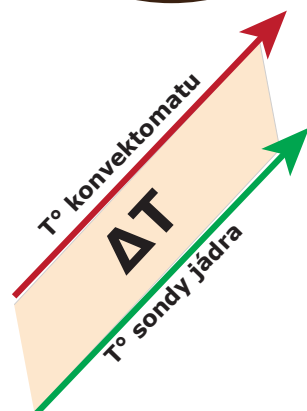
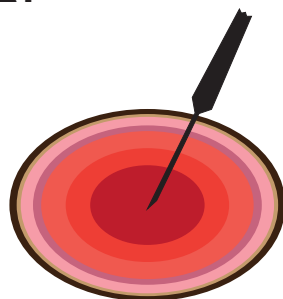
Sonda detekuje teplotu prostřednictvím bodu v blízkosti špičky sondy.

Musí být tedy zasunuta tak, aby špička odpovídala středu výrobku v nejtlustší části.

Tepelné úpravy v ΔT (Delta-T)

Funkce ΔT se provádí zejména tam, kde je potřeba provést pomalou tepelnou úpravu při nízké teplotě.

V režimu ΔT se nastaví, namísto teploty v komoře, teplota, kterou musí konvektomat konstantně udržovat mezi teplotou jádra výrobku a teplotou v komoře. Jak postupně stoupá teplota jádra, tak paralelně stoupá i teplota v komoře. Pro funkci ΔT je nezbytné použití sondy. Doporučuje se nastavit ΔT maximálně mezi 15 °C a 30 °C včetně.



Teplota pečení v jádru

Potravina	Tepelná úprava	T° jádra
Červené maso	krvavé	50°C
	středně propečené	60°C
	hodně propečené	70°C
Telecí, vepřové a bílé maso obecně	hodně propečené	70°C
Kuřecí	hodně propečené	80-90°C
Vařené a dušené maso	hodně propečené	80-90°C
Ryby	hodně propečené	67-72°C

2.16 Rady pro tepelnou úpravu: pečení, grilování a smažení

Pečeně

Pro efektivnější tepelnou úpravu se doporučuje rozmístit pečeně na roštích s ocelovými tyčemi, aby bylo dosaženo rovnoměrnější úpravy mezi horní a spodní částí pečeně, bez nutnosti otáčet jídlo během tepelné úpravy.

Chcete-li zachytit tekutiny z vaření, umístěte plech na nejnižší úroveň konvektomatu.

Grilování

Pro grilování v konvektomatu je nepostradatelným doplňkem rošt. Pro získání optimálního výsledku je nezbytné, aby rošt byl z hliníku.

Konvektomat musí být obecně nastaven na konvekci (proudění horkého vzduchu), s otevřeným ventilem a teplotou mezi 230 °C a 270 °C, v závislosti na typu jídla a stupni opečení, kterého chcete dosáhnout, a ventilací mezi 4 a 6.

Smažení

Je možné smažit všechny obalované a zmrazené před smažené výrobky. V případě obalovaných jídel, nastříkejte povrch slabou vrstvou oleje tak, aby byl absorbován obalovací směsí. Zmrazené před smažené výrobky mohou být smažené i bez přidání dalšího oleje.

Používejte hliníkové nepřilnavé plechy nebo speciální koše na smažení. Nastavte konvektomat na Konvekci s otevřeným ventilem, zhruba o teplotě 250°C a ventilací mezi 4 a 6.

2.16a Tipy pro vaření: rovnoměrnost tepelné úpravy

V závislosti na vloženém typu výrobku se může změnit rovnoměrnost tepelné úpravy. V takovém případě se doporučuje zkusit snížit teplotu a použít (zvýšením nebo snížením) rychlost otáčení ventilátoru.

Použití správných pečících plechů zvyšuje celkovou rovnoměrnost pečení. Vždy vybírejte plech s minimální možnou hloubkou pro výrobek, který chcete tepelně upravit. Hliníkové plechy zaručeně nabízejí lepší rovnoměrnost tepelné úpravy oproti plechům z oceli.

2.16b Tipy pro vaření: tepelná úprava ve vakuu a pasterizace

Vakuová tepelná úprava

Je možné tepelně upravit výrobek přímo uvnitř vakuových sáčků. Tento typ tepelné úpravy umožňuje získat zvláště měkké a chutné maso a zároveň zvýšit dobu trvanlivosti výrobku.

Po umístění jídla do vakuových speciálních sáčků na vaření, nastavte konvektomat s cyklem KOMBÍ při 100% vlhkosti a ventilací mezi 3 a 4. Teplota ve varné komoře musí být maximálně o 3°-5 °C vyšší, než je ta, které chcete dosáhnout v jádru. Př.: pro středně propečený filet (60 °C v jádru) nastavte teplotu konvektomatu na 63 °C.

Pasterizace ve sklenici

Při procesech pasterizace je výrobek požadován za pasterovaný, když teplota jádra dosáhne hodnoty v rozmezí 83 °C až 85 °C.

V závislosti na typu výrobku, velikosti sklenice a množství výrobku uvnitř, se může doba dosažení teploty jádra měnit. Doporučuje se proto použít sondu jádra na vzorku nádoby (propíchnutím víčka, aby mohla být zasunuta sonda) pro zjištění teploty celé výrobní šarže.

Po dokončení tepelné úpravy musí být výrobek rychle zchlazen na + 3 °C, aby mohl být pasterizační cyklus dokončen.

3. Nabídka FUNKCE

Nabídka FUNKCE, přístupná z obrazovky „DOMŮ“, umožňuje přístup k hlavním funkcím běžné údržby a nastavení použití konvektomatu.

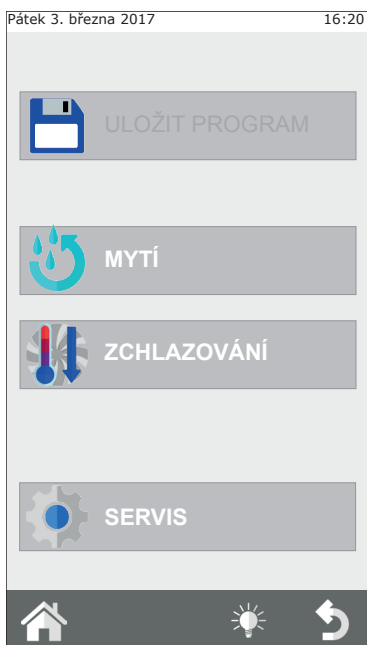
3.1 MYTÍ

V nabídce FUNKCE je první položka funkce „**MYTÍ**“.

Je možné zvolit 3 druhy mytí: **INTENZIVNÍ**, **STŘEDNÍ** a **LEHKÉ**, nebo režim **POUZE OPLACHOVÁNÍ**.

Výběr jednoho z těchto typů mytí závisí na množství zbytků potravin a zaschlého tuku ve varné komoře konvektomatu; **INTENZIVNÍ** se používá pro hloubkové čištění a pro velmi silné znečištění, **LEHKÉ** pro lehké čištění.

Doba mytí se mění podle typu:

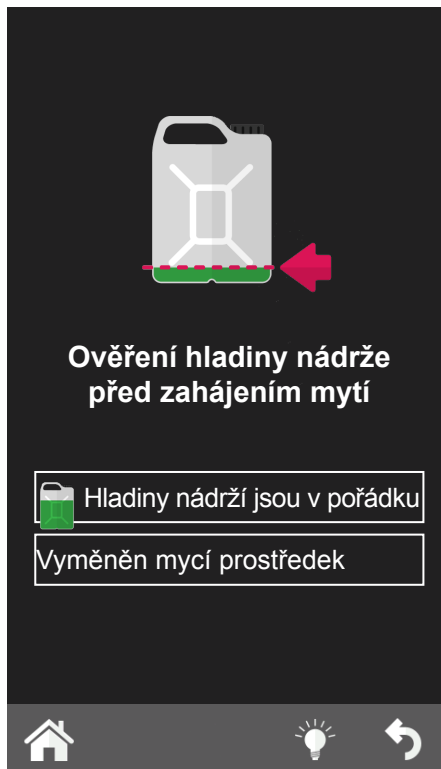


Typ mytí	Doba trvání mytí	Spotřeba mycího prostředku
LEHKÉ	48 min.	200 ml
STŘEDNÍ	53 min.	300 ml
INTENZIVNÍ	58 min.	500 ml



Režim "pouze oplachování" trvá zhruba 8 minut.

Po těchto volbách a stisknutí tlačítka „OK“ se zobrazí výzva k ověření hladiny výrobku v nádrži.



DŮLEŽITÉ:

Pro účely správného čištění a kvalitní údržby komory konvektomatu je povinné používat výrobcem doporučený čisticí prostředek.

POUŽITÍ ODLIŠNÉHO ČISTICÍHO PROSTŘEDKU MŮŽE ZRUŠIT PLATNOST ZÁRUKY!

Přerušení mytí

Je možné přerušit mycí cyklus držením stlačeného knoflíku a při požadavku o heslo vložením **hesla 222**.

V případě, že čisticí prostředek již byl vložen, spustí se fáze oplachování a poté fáze sušení. V případě, že dosud nebyl vložen, cyklus se okamžitě přeruší.

3.2 ZCHLAZENÍ

Tato funkce umožňuje rychle snížit teplotu uvnitř komory konvektomatu, přejít od jednoho typu tepelné úpravy při vysoké teplotě na jemnější vaření, které vyžaduje nižší teplotu (například přejít z tepelné úpravy pečení masa na vaření zeleniny v páře).

Po aktivaci této funkce stiskem tlačítka START se spustí ventilátor. Otevřete dveře konvektomatu pro usnadnění výstupu horkého vzduchu a vstupu studenějšího vzduchu. To umožní dosažení požadované teploty v krátké době a přistoupení k tepelné úpravě citlivějších jídel.

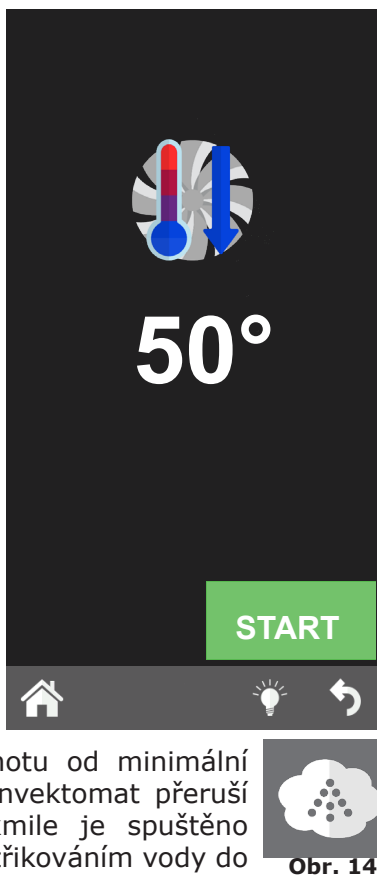
Z bezpečnostních důvodů lze ochlazování spustit, pouze pokud jsou dveře zavřené. Dveře lze otevřít pouze po spuštění tohoto programu.

Konvektomat nabízí, ve výchozím nastavení, chlazení komory až na 50°C, ale je možné nastavit požadovanou hodnotu od minimální teploty 30°C. Po dosažení této teploty konvektomat přeruší ochlazování a vydá zvukový signál. Jakmile je spuštěno chlazení, je možné proces ručně urychlit vstříkovaním vody do komory. Tato funkce se aktivuje ručně stisknutím tlačítka "ruční zvlhčovač" **obr.14** po požadovanou dobu.

POZOR: z varné komory mohou vycházet proudy horkého vzduchu a páry! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

3.3 SERVIS

Uvnitř této nabídky se nachází 3 tlačítka: KONFIGURACE; ZOBRAZIT LOG a POKROČILÉ FUNKCE, které dávají možnost provádět nastavení a zobrazení řady funkcí a zahájit postupy pro údržbu konvektomatu.





3.3.1 KONFIGURACE

Z této nabídky je možné provést celou řadu konfigurace parametrů:

3.3.1a Datum a čas

Funkce datum a čas umožňuje nastavit tyto parametry, jejich aktualizaci na aktuální datum a čas, pro použití konvektomatu.



3.3.1b Informace o systému

Tato funkce zobrazuje verzi softwaru instalovaného v konvektomatu, sériové číslo konvektomatu.

3.3.1c Jazyk

Prostřednictvím této funkce můžete zvolit jazyk zobrazených příkazů a hlášení na displeji.

3.3.1d Osvětlení

Funkce osvětlení umožňuje nastavit jas displeje. Vyberte tuto funkci, nastavte jas pomocí ovládacího knoflíku na přístrojové desce a stiskněte tlačítko "Uložit".

3.3.1e Hlasitost

Tato funkce umožňuje nastavit hlasitost reproduktoru.



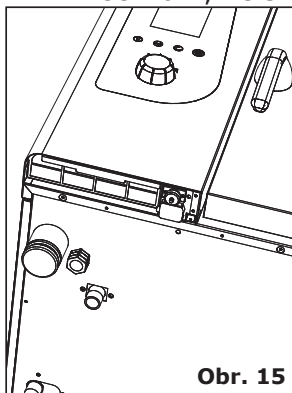
3.3.1f Aktualizovat konvektomat

Po vložení USB načte a aktualizuje firmware zařízení.

3.3.2 ZOBRAZIT LOG

Tato funkce nabízí chronologický seznam LOG ALARMŮ a LOG MYTÍ. První seznam, LOG ALARMY, zobrazí všechny chyby, které byly zjištěny a zobrazeny na displeji konvektomatu během provozu.

Druhý seznam, LOG MYTÍ, zobrazí všechna mytí a typy mytí, které byly provedeny konvektomatem, s uvedením data a času zahájení.



Obr. 15

Tato funkce je chráněna heslem a umožňuje přístup k funkcím konfigurace, nastavení a testování, vyhrazené pro kvalifikovaný technický personál.

3.3.4 IMPORTOVAT / EXPORTOVAT

Zasunutím USB disku, vedle ovládacího panelu (**obr.15**), a přistoupením na obrazovku "service" tlačítkem "Domů" se aktivují funkce importování a exportování některých funkcí popsaných výše.

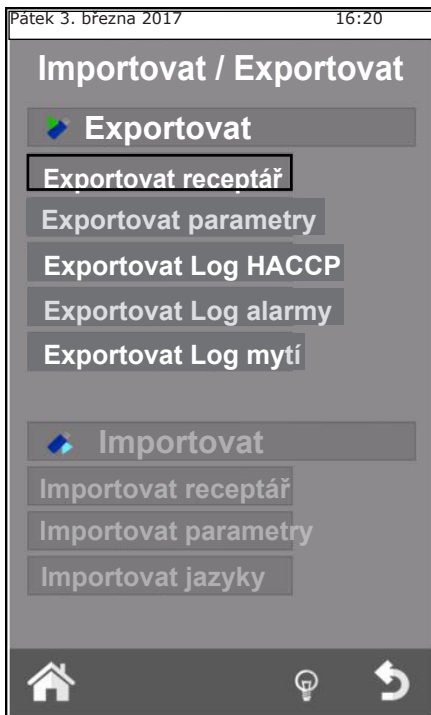
Zasunutím PRÁZDNÉHO USB DISKU je možné **EXPORTOVAT**:

KUCHAŘKA; LOG HACCP (funkce, která když je aktivní, zaznamenává tepelnou úpravu a všechny její údaje: doba, teplota komory, teplota sondy jádra, start a všechny změny fáze, atd.) a LOG MYTÍ.

Vložení USB disku s nahranými údaji například: nové recepty, nové parametry nebo nové jazyky, můžete **IMPORTOVAT** tyto údaje do softwaru konvektomatu.

3.3.3 POKROČILÉ NASTAVENÍ

Tato funkce je chráněna heslem a umožňuje přístup k



4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před zahájením jakékoliv práce související s čištěním nebo údržbou odpojte zařízení z elektrického napájení.

Na konci pracovního dne je třeba zařízení vyčistit, a to jak z hygienických důvodů, tak i proto, aby se zabránilo poruchám.

Konvektomat nesmí nikdy být čištěn vodní tryskou ani pod vysokým tlakem. Stejně tak pro čištění zařízení nesmí být použita ocelová vlna, ocelové kartáče ani škrabky. Můžete případně použít vlnu z nerezové oceli a stírat s ní ve směru vláken plechů.

Počkejte, až varná komora vychladne.

Vyjměte přepážky nosiče plechů. Odeberte všechny zbývající odnímatelné části ručně a vložte je do myčky na nádobí. Chcete-li vyčistit varnou komoru, je nutné použít teplou mýdlovou vodu. Následně musí být všechny povrchy důkladně opláchnuty, přičemž se musí dbát na to, aby na nich nezůstaly žádné zbytky mycího prostředku. K čištění vnějších částí konvektomatu použijte vlhký hadřík a jemný čisticí prostředek.

Při roční kontrole, kterou provádí kvalifikovaný technik, demontujte deflektor a omyjte jej mýdlovou vodou.

4.1 ODVOD VLHKOSTI

Zařízení na odvod vlhkosti odvádí pryč páry vytvářené uvnitř varné komory.

Kontrolujte, zda je zařízení stále čisté a perfektně průchozí bez zanášení.

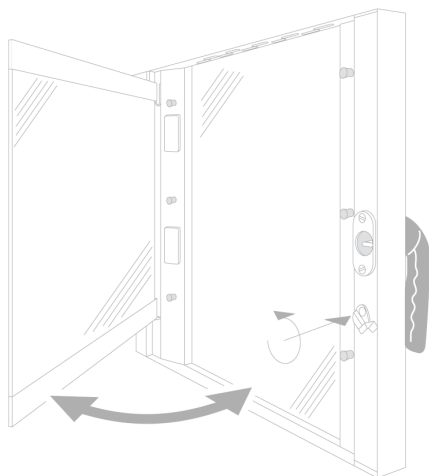


Obr. 16

4.2 ČIŠTĚNÍ SKLA

Čištění skla dveří může být prováděno jak na vnější straně, tak na vnitřní straně. Za tímto účelem musíte otočit západkou přidržující vnitřní sklo ve směru hodinových ručiček (**obr.17**), a když je otevřené, vyčistit sklo vhodným čisticím prostředkem. Nikdy nepoužívejte brusné materiály.

Sklo musí být poté správně zavřeno ve své poloze otočením západky proti směru hodinových ručiček.



Obr. 17

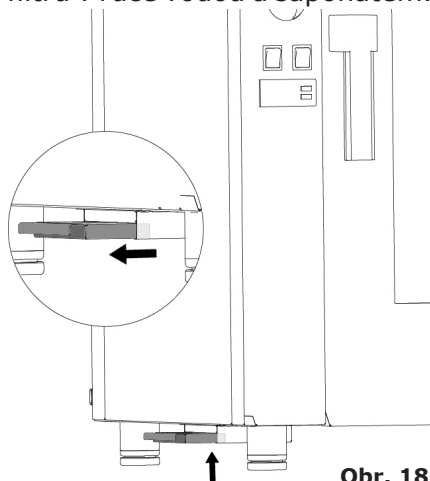
4.3 ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ

Čištění filtru větrání přístrojové desky konvektomatu (**Obr. 18**) se provádí alespoň jednou za měsíc umytím filtru v ruce vodou a saponátem.

Pro vyjmutí filtru jej vytáhněte prsty směrem ven zatlačením na příslušnou záračku (**obr. 18**).

Je vhodné vyměnit filtr alespoň jednou za rok nebo i s větší frekvencí, když konvektomat pracuje v prostředí, kde je vysoká koncentrace mouky nebo podobných látek.

V každém případě je třeba filtr vyměnit, když je opotřebovaný nebo poškozený; je třeba jej vyžádat jako náhradní díl u dodavatele.



Obr. 18

5. KONTROLY, KTERÉ SMÍ PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ TECHNIK

Před prováděním jakéhokoli zásahu odpojte elektrické napájení.

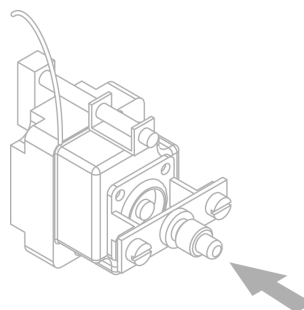
5.1 OBNOVENÍ BEZPEČNOSTNÍHO TERMOSTATU

Vyšroubujte šrouby, které připevňují řídicí desku a otevřete jej otočením na jeho vodičích směrem vlevo.

Určete termostat, umístěný vlevo dole technického prostoru, a stiskněte červené tlačítko, až uslyšíte mechanický zvuk ("cvaknutí"), který potvrdí uzavření kontaktů (**obr. 19**).

Je možné, že termostat zasáhne z důvodu mechanického zatížení, kterému byl konvektomat vystaven během přepravy.

Kontinuální zásah bezpečnostního termostatu je ukazatelem chybné funkce zařízení a je třeba hledat jeho příčiny.



Obr. 19

5.2 TEPELNÁ POJISTKA MOTORU

V případě zásahu tepelné pojistky se musí ověřit čistota štěrbin, účinnost chladičho systému a pravidelné otáčení motoru bez tření.

Doporučuje se odpojit elektrické napájení.

5.3 OCHRANNÉ POJISTKY

Ochranné pojistky slouží k ochraně elektronických desek konvektomatu proti přepětí. Nacházejí se na spodní části technického prostoru v blízkosti tlačítka obnovy bezpečnostního termostatu.

5.4 SPRÁVA NÁHRADNÍCH DÍLŮ

Výměna náhradních dílů musí být prováděna pouze personálem z autorizovaného asistenčního centra.

Pro identifikaci náhradních dílů kontaktujte technický servis.

Po jednoznačné identifikaci nutných náhradních dílů zašle technický servis písemnou objednávku výrobcí, v níž budou jasně uvedeny tyto údaje: model zařízení, příslušné výrobní číslo, napětí a frekvence elektrického napájení, kód a popis požadovaných kusů.

Za účelem ochrany zdraví uživatele a spotřebitele je nezbytné používat vždy a jenom originální náhradní díly.

6. POPIS ALARMŮ

V případě alarmu na displeji teploty a na displeji času se zobrazí identifikační název probíhajícího alarmu.

Ve správě jsou následující alarmy

Název	Popis	Akce	ŘEŠENÍ
E01-Sonda komory	Chyba sondy komory	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Vyměnit sondu v komoře.
E17-Vpichová sonda	Chyba vpichové sondy	Ruční obnova.	Vyměnit vpichovou sondu.
E11-Bezpečnost motoru 2	Alarm motoru	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.
E06-Bezpečnost komory	Tepelná pojistka komory	Blokování tepelné úpravy, ruční obnova.	Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.
E14-Hi temp	Příliš vysoká teplota technického prostoru	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Zkontrolujte čištění vzduchového filtru, obvodové větrání konvektomatu (průduchy) a správnou funkci ventilátorů chlazení součástek.
E21-Nedostatek vody	Nedostatek vody pro výrobu páry	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Zkontrolujte zapojení k vedení vody a otevření uzavíracího ventilu.
E16-Communication	Chyba komunikace hlavní desky	Blokování tepelné úpravy.	Odpojte a znovu připojte napětí. Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.
E22-Power fail	Přerušování elektrického napájení	Blokování tepelné úpravy.	Stiskněte M po dobu 1 sekundy.

8. LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ

Zařízení musí být na konci své životnosti zlikvidováno v souladu se zákonnými požadavky.

Symbol **obr. 20** stanoví, že na konci své životnosti musí být zařízení zlikvidováno podle požadavků směrnice Evropského parlamentu 2012/19/EU ze dne 4.června 2012.



Obr. 20

Informace o likvidaci v členských státech EU

Evropská směrnice o OEEZ zařízeních byla v jednotlivých členských státech provedena rozdílně, proto pokud chcete toto zařízení zlikvidovat, doporučujeme Vám obrátit se na místní úřady nebo prodejce ohledně správného způsobu likvidace.

Indeks

1. INSTALACJA

1.1 Uwagi ogólne i bezpieczeństwo	3
1.2 Ustawienie.....	6
1.3 Podłączenie wody	7
1.4 Podłączenie do odpływu	8
1.5 Podłączenie do detergentu.....	8
1.6 Podłączenie elektryczne.....	9
1.7 Regulacja zamykania drzwiczek.....	11
1.8 Wprowadzenie do użytku i próba techniczna pieca	11

2. PIECZENIE 14

2.1 Legenda piktogramów	14
2.2 Strona Home.....	16
2.3 Jak używać ekranu dotykowego	16
2.4 Pieczenie w trybie ręcznym	17
2.4a Tryby pieczenia: konwekcyjny, kombinowany, na parze..	18
2.4b Tryb utrzymywania temperatury - HOLD	20
2.4c Tryb wędzenia	20
2.4d Tryb komunikatowy	21
2.4e Uruchomienie i wyłączenie pieczenia	21
2.5 Personalizowane programy pieczenia	22
2.6 Tworzenie programu pieczenia	23
2.7 Zapisywanie programu pieczenia	24
2.8 Zmiana programu pieczenia	24
2.9 Kopiowanie, przenoszenie, zmiana nazwy i usuwanie	26
2.10 Wybranie programu z menu	27
2.11 Interfejsy Recipe Tuner	29
2.12 Tryb usługi Rack Control	29
2.12a Użytkowanie funkcji Rack Control	30
2.12b Tworzenie nowego programu Rack Control	33
2.13 Użytkowanie funkcji EasyService w Rack Control.....	34
2.14 Zaprogramowane uruchomienie.....	35
2.15 Sonda punktowa i pieczenie w trybie ΔT	36
2.16 Porady dotyczące pieczenia: pieczenie, grillowanie, smażenie.....	36
2.16a Porady dotyczące pieczenia: równomierne pieczenie	37
2.16b Porady dotyczące pieczenia: pieczenie próżniowe i pasteryzacja.....	37

3. Menu FUNKCJI 38

3.1 MYCIE.....	40
----------------	----

3.2 CHŁODZENIE	40
3.3 SERWIS	40
3.3.1 Kontynuacja	41
3.3.1a Data i Godzina	41
3.3.1b Info Systemu	41
3.3.1c Język	41
3.3.1d Podświetlenie	41
3.3.1e Głośność Dzwonka	41
3.3.2 WIZUALIZACJA LOG	42
3.3.3 USŁUGI ZAAWANSOWANE	42
3.3.4 IMPORTUJ/EKSPORTUJ	42
4. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	43
4.1 ODPROWADZANIE WILGOTNOŚCI	43
4.2 CZYSZCZENIE SZYBKIE	43
4.3 CZYSZCZENIE FILTRA WENTYLACYJNEGO	44
5. KONTROLE PRZEPROWADZANE WYŁĄCZNIE PRZEZ AUTORYZOWANEGO TECHNIKA	44
5.1 AKTYWACJA TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA	44
5.2 ZABEZPIECZENIE TERMICZNE SILNIKA	45
5.3 BEZPIECZNIKI	45
5.4 KONTROLA PŁOMIENIA.4	45
5.5 CZĘŚCI ZAMIENNE	45
6. OPIS ALARMÓW	46
7. SCHEMATY ELEKTRYCZNE	47
7.1 MPD 0523 E	47
7.2 MPD 0511 E, MPD X 0511 E, MPD X 0523 E	48
7.3 MPD 0711 E, MPD X 0711 E, MPD 1011 E	49
8. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	50

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za okazane nam zaufanie i zakup naszego produktu.

Niniejszy piec stanowi część linii urządzeń elektrycznych zaprojektowanych do użytku gastronomicznego. Są to piece łączące w sobie zalety prostego użytkowania, ergonomii oraz kontroli pieczenia z przyjemnym i nowoczesnym wyglądem. Piec posiada 12 miesięczną gwarancję, od daty wskazanej na fakturze, na ewentualne wady fabryczne. Gwarancja pokrywa zwyczajne funkcjonowanie pieca i nie obejmuje zużywających się części (lampki, uszczelki itd.) oraz szkód spowodowanych nieprawidłowym montażem, użytkowaniem, konserwacją, naprawą, odwapnianiem i czyszczeniem oraz nieautoryzowaną ingerencją.

1. INSTALACJA

1.1 Uwagi ogólne i bezpieczeństwo

- Przed przystąpieniem do zainstalowania i uruchomieniem pieca należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję, ponieważ dostarcza ona ważnych informacji dotyczących bezpieczeństwa podczas instalowania, obsługi i konserwacji urządzenia.
- Przechowywać niniejszą instrukcję w łatwo dostępnym miejscu, aby operatorzy mogli z niej skorzystać.
- W przypadku przeniesienia pieca należy zawsze załączyć do niego instrukcję obsługi; jeżeli okaże się to konieczne można się zwrócić do autoryzowanego dealera lub bezpośrednio do producenta po kopię.
- Po usunięciu opakowania należy się upewnić, że urządzenie nie jest naruszone oraz nie powstały na nim szkody spowodowane transportem. Pod żadnym pozorem nie wolno instalować i uruchamiać uszkodzonego urządzenia; w razie wątpliwości należy się natychmiast skontaktować z serwisem technicznym lub sprzedawcą.
- Materiał z opakowania jest uważany za potencjalnie niebezpieczny i dlatego należy go trzymać poza zasięgiem dzieci lub zwierząt oraz poddać utylizacji według obowiązujących przepisów lokalnych.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdzić, czy instalacje są zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania i z danymi wskazanymi na tabliczce znamionowej.
- Montaż lub konserwacja inne od wskazanych w niniejszej instrukcji mogą doprowadzić do szkód, obrażeń a nawet wypadków śmiertelnych.
- Tylko profesjonalnie wykwalifikowany personel i zgodnie z instrukcjami producenta, może dokonać instalacji, konserwacji nadzwyczajnej i naprawy urządzenia.
- Podczas montażu urządzenia, personel nie związany z wykonywanymi czynnościami nie może przechodzić lub przebywać w pobliżu strefy roboczej.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowywania posiłków w zamkniętych pomieszczeniach i może być użyte wyłącznie w takim celu: każde inne zastosowanie jest niewłaściwe i niebezpieczne.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony do tego celu personel. W celu uniknięcia ryzyka pożaru lub uszkodzenia urządzenia niezbędne jest regularne

- przekazywanie personelowi precyzyjnych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Urządzenia nie mogą obsługiwać osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi lub nie posiadające doświadczenia i znajomości, chyba że są one nadzorowane lub przeszkolone w zakresie użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie należy umieścić w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu, aby uniknąć nadmiernego gromadzenia się w powietrzu szkodliwych dla zdrowia substancji.
- Należy pilnować dzieci, aby nie zbliżały się i nie używały pieca.
- Podczas pracy urządzenia należy zwrócić maksymalną uwagę na gorące strefy zewnętrznej powierzchni urządzenia - mogą one przekraczać nawet 60° C.
- Użytkownik nie musi stosować ochrony uszu ponieważ poziom hałasu jest nie przekracza 70 dB(A).
- Należy wyłączyć urządzenie w przypadku usterki lub nieprawidłowego funkcjonowania; w celu ewentualnej naprawy zwrócić się do autoryzowanego przez producenta serwisu obsługi technicznej i zażądać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności montażowej lub konserwacyjnej, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Interwencje, naruszenia lub zmiany, które nie zostały autoryzowane i są niezgodne ze wskazówkami niniejszej instrukcji powodują unieważnienie gwarancji.
- W pobliżu pieca nie wolno ustawiać innych źródeł ciepła takich, jak na przykład frytkownice lub płyty kuchenne.
- Nie składować lub używać substancji łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- W przypadku długotrwałego nieużywania urządzenia, należy odciąć doprowadzenie wody oraz zasilanie energią elektryczną.
- Przed wprowadzeniem urządzenia do użytku należy sprawdzić, czy usunięto wszystkie części opakowania. Opakowanie zlikwidować zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Wszelkie, ewentualnie konieczne zmiany w instalacji urządzenia muszą być zatwierdzone i wykonane przez autoryzowany personel techniczny.
- Urządzenie jest przeznaczone do profesjonalnego użytku.
- Zabronione są wszelkiego rodzaju zmiany w okablowaniu urządzenia.
- Niezastosowanie się do

wymienionych wskazówek może niekorzystnie wpłynąć zarówno na funkcjonowanie urządzenia jak i na bezpieczeństwo personelu.

- Gdy komora pieczenia jest gorąca, otwierać drzwiczki z maksymalną uwagą. **NIE BEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!!**
- Podczas wyjmowania pojemników lub rusztów z gorącego pieca należy używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
- Podczas czyszczenia komory pieczenia używać okularów ochronnych i odpowiednich rękawic.
- UWAGA: posadzka w pobliżu pieca może być śliska.
- Na tabliczce znamionowej znajdują się ważne informacje techniczne: są one niezbędne w przypadku zgłoszenia interwencji konserwacyjnej lub naprawy urządzenia; dlatego też nie wolno jej zdejmować, uszkadzać lub zmieniać.
- Urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymogami Dyrektywy Maszynowej 2006/42/WE.
- Urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymogami Dyrektywy Zgodności Elektromagnetycznej 2014/30/WE.
- Urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymogami Dyrektywy Niskonapięciowej

1.2 Ustawienie

Urządzenia zostały zaprojektowane do montażu w zamkniętych pomieszczeniach, nie wolno ich stosować na otwartym powietrzu i narażać na działanie czynników atmosferycznych.

W miejscu montażu pieca, powierzchnia musi być solidna, płaska i pozioma, odpowiednia do bezpiecznego utrzymania zarówno ciężaru całości urządzenia i podstawy oraz maksymalnego ładunku.

Urządzenie należy przenieść do miejsca montażu w opakowaniu na drewnianej palecie, w którą jest wyposażone.

Piec należy przemieszczać za pomocą wózka paletowego stosując wszystkie środki ostrożności gwarantujące jego stabilność. Również po zakończeniu eksploatacji, piec należy umieścić na palecie i przemieszczać go z maksymalną ostrożnością.

Urządzenie należy umieścić w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu, aby uniknąć nadmiernego gromadzenia się w powietrzu szkodliwych dla zdrowia substancji.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania nie są szkodliwe dla środowiska; można je bezpiecznie przechowywać lub wyrzucić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Piec należy ustawić płasko: do wyregulowania nóżek użyć poziomicz ampułkowej jak wskazano na **Rys. 1**.

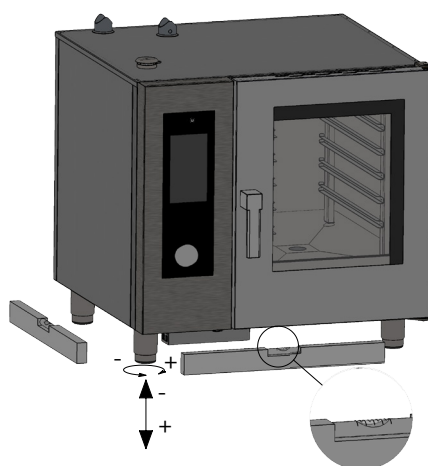
Znaczne różnice poziomu lub nachylenia mogą niekorzystnie wpływać na funkcjonowanie pieca.

Zdjąć całą folię ochronną z zewnętrznych paneli urządzenia odrywając ją z boku, aby uniknąć pozostałości kleju.

Sprawdzić, czy otwory i szczeliny wyciągowe lub usuwające ciepło nie są w żaden sposób zatkane .

Piec można zainstalować tylko na stabilnej podstawie.

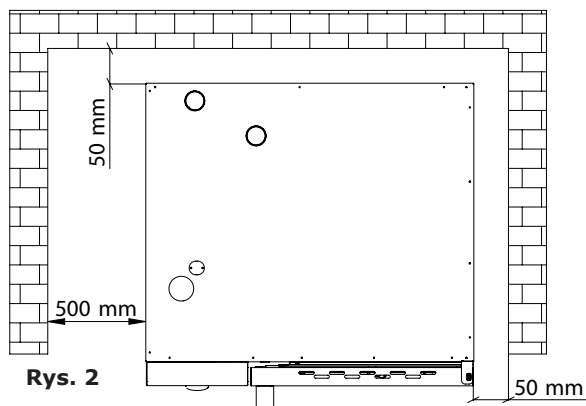
Należy wyjąć urządzenie z opakowania, sprawdzić jego kompletność i umieścić w miejscu użytkowania zwracając uwagę, aby nie znajdowało się ono nad lub przy ścianach, przegrodach, meblach kuchennych lub izolacji z materiału łatwopalnego.



Rys. 1

Zalecane jest dokładne zastosowanie obowiązujących przepisów przeciwpożarowych.

Należy zachować minimalną odległość 50 mm ze wszystkich stron,



Rys. 2

między piecem a ściankami lub innymi urządzeniami. Zaleca się pozostawienie przestrzeni 500 mm między lewą stroną pieca a odpowiadającą jej ścianą pomieszczenia (**Rys. 2**) aby umożliwić swobodną instalację pieca, a w przyszłości jego konserwację.

Powinno się zlecić coroczne przeprowadzanie konserwacji okresowej

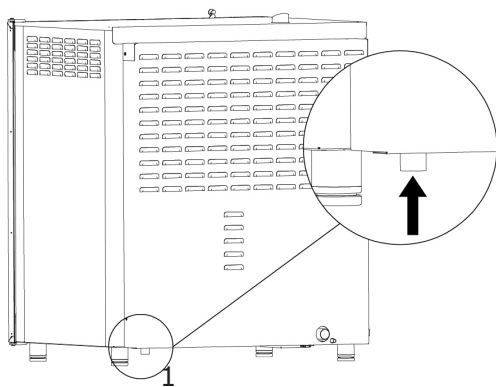
wykwalifikowanemu technikowi, zgodnie z odpowiednimi przepisami; podczas takich interwencji zostaną przeprowadzone wszystkie kontrole dotyczące funkcjonowania komponentów elektrycznych (styczniki, układ elektroniczny, elektrozawory, elementy grzewcze, silniki, wentylatory chłodzenia itp.) oraz kontrole mechaniczne funkcjonowania drzwiczek, zawiasów, mechanizmów zamykających, uszczelek.

1.3 Podłączenie wody

Ciśnienie wody może wynosić maksymalnie (600 KPa) 6 bar. Jeżeli ciśnienie wody w sieci jest wyższe należy zainstalować przed piecem reduktor ciśnienia.

Do prawidłowego funkcjonowania pieca minimalne ciśnienie wody musi być wyższe niż 1,5 bar.

Piec posiada wlot na wodę z sieci (1). Zawsze zaleca się montaż zmiękczacza-odkamieniacza w celu zmniejszenia twardości wody na wejściu do urządzenia do zakresu od 8° do 10° f (tj. od 1° do 5° dH)



Rys. 3

Przed podłączeniem, pozwolić na wypłynięcie wody niezbędnej do przeczyszczenia przewodów z ewentualnych pozostałości.

Podłączyć przewód „Woda” do sieci dostarczania zimnej wody i zamontować kurek odcinający oraz filtr.

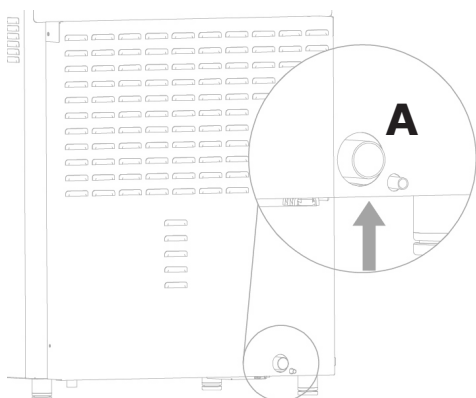
Upewnić się, że kurek odcinający znajduje się w miejscu i pozycji łatwo dostępnej w każdym momencie przez operatora.

Uwaga: w przypadku usterki węża doprowadzającego wodę należy go wymienić na nowy.

1.4 Podłączenie do odpływu

Piec jest wyposażony w system odprowadzania wody; znajduje się on na dole, w tylnej części urządzenia i posiada rurę o średnicy 32 mm.

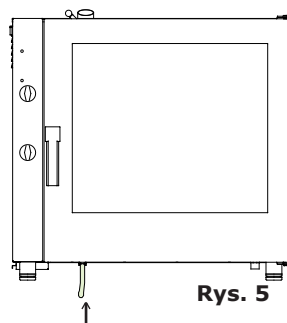
Podłączyć wystającą rurę do odpływu kanalizacyjnego (**Rys. 4, el. A**). Zaleca się, mimo wszystko, podłączenie rury do otwartego leja.



Rys. 4

1.5 Podłączenie do detergentu

Dla zagwarantowania prawidłowej aktywacji etapów mycia, konieczne jest podłączenie pieca do zbiornika z detergentem. W celu dokonania podłączenia, należy włożyć biały wąż do zbiornika. Wąż znajduje się w lewej dolnej części pieca (**rys. 5**).



1.6 P

Zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacja elektryczna musi być wyposażona w skuteczne uziemienie. Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zapewnione wyłącznie w przypadku zastosowania instalacji elektrycznej zgodnej z przepisami.

Przed przystąpieniem do podłączenia elektrycznego należy sprawdzić, czy wartości napięcia i częstotliwości sieci elektrycznej są zgodne z wymogami urządzenia wskazanymi na tabliczce danych technicznych (**Rys. 6**).

W celu bezpośredniego podłączenia urządzenia do sieci zasilania, należy umieścić między piecem a siecią elektryczną, urządzenie które zapewni odłączenie oraz, w którym odległość między stykami po rozwarciu, umożliwi całkowite odłączenie w przypadku kategorii przepięcia III, zgodne z zasadami instalacji; takie urządzenie musi być umieszczone w punkcie i w taki sposób, aby operator mógł je łatwo uaktywnić w każdej chwili.

Ustawić główny wyłącznik, do którego zostanie podłączona wtyczka kabla zasilającego na pozycji 0 (zero). Zlecić odpowiednio wykwalifikowanemu technikowi sprawdzenie, czy przekrój kabli jest odpowiedni do pobieranej przez urządzenie mocy.

Odkręcić śruby mocujące lewy bok pieca i usunąć go (. 7). Giętki kabel powinien być wykonany z neoprenu lub elastomeru syntetycznego pod odpowiednią osłoną, odporną na olej. Zastosować kabel o przekroju zgodnym z ładunkiem danego urządzenia, jak wskazano w tabeli (**tab. 1**).

Wsunąć kabel zasilający do otworu dławika kablowego, który znajduje się w tylnej części, z lewej strony pieca.

MOD	MPD 0511E	NR	000000/01/16		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ			
TOT. POWER kW	6,3	CE	G _K [®]	IP	

Rys. 6



Rys. 7

Model ELEKT.	MPD 0523 E	MPD X 0523 E	MPD 0511 E	MPD X 0511 E	MPD 0711 E	MPD X 0711 E	MPD 1011 E	MPD X 1011 E
Ciężar	53	53	75	75	105	105	110	110
Napięcie	1N 230V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Częstotliwość (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Pobrana moc (kW)	3.3	4.8	6.3	7.7	9.6	12.6	12.6	17.3
Minimalny przekrój kabla zasilającego (mm ²)	3 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 4

Tab. 1

Podłączyć kabel do tablicy zaciskowej zgodnie ze wskazówkami z **tab. 2**.

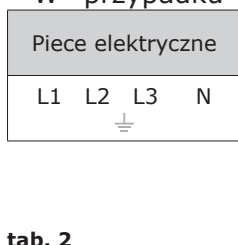
Zablokować kabel za pomocą dławika.

Napięcie zasilania przy funkcjonującym urządzeniu nie może odchyłać się od wartości napięcia znamionowego $\pm 10\%$.

Urządzenie musi być włączone do systemu ekwipotencjalnego, którego skuteczność należy sprawdzić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Do podłączenia użyć zacisku znajdującego się na ramie i oznaczonego symbolem **Rys. 8**, do którego należy podłączyć kabel o minimalnym przekroju 10 mm².

W przypadku pieców elektrycznych, po zakończeniu podłączenia elektrycznego można zamontować ściankę.



tab. 2

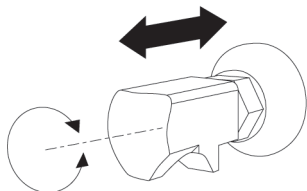


Rys.8

1.7 Regulacja zamykania drzwiczek

Po prawidłowym ustawieniu pieca we wskazanym miejscu, należy sprawdzić zamknięcie i szczelność uszczelki znajdującej się na drzwiczkach komory.

Aby uniknąć ewentualnego wydobywania się pary podczas pieczenia, można wyregulować głębokość kołka zamykającego drzwiczki.



Rys. 12

Można wyregulować nacisk drzwi na uszczelkę poprzez przykręcenie kołka w celu zwiększenia lub odkręcenie w celu zmniejszenia nacisku (**Rys. 12**).

Pozakończeniu regulacji ponownie dokręcić śrubkę upewniając się, że zaczepienie zamykania ustawione jest do dołu.

1.8 Wprowadzenie do użytku i próba techniczna pieca

Przed wprowadzeniem pieca do użytku należy przeprowadzić dokładne kontrole zgodności instalacji i sposobu podłączenia urządzenia z normami prawnymi oraz instrukcjami technicznymi i zasadami bezpieczeństwa wskazanymi w niniejszej instrukcji.

Poza tym, konieczne jest spełnienie następujących wymogów:

Temperatura otoczenia w miejscu zamontowania pieca musi być wyższa niż $+4^{\circ}\text{C}$. Komora pieczenia musi być pusta.

Należy usunąć wszystkie elementy opakowania, łącznie z folią ochronną znajdującą się na ściankach pieca.

Odpowietrzniki i szczeliny wentylacyjne muszą być otwarte, nie mogą być zatkane.

W celu podłączenia należy zamontować ewentualnie zdemontowane części pieca.

Główny wyłącznik elektryczny musi być wyłączony, kurki odcinające wodę znajdujące się przed urządzeniem muszą być otwarte.

Odbiór techniczny

Odbiór techniczny pieca polega na przeprowadzeniu cyklu pieczenia próbnego, który pozwala na kontrolę prawidłowego funkcjonowania oraz stwierdzenie braku nieprawidłowości i problemów.

Włączyć piec przyciskiem „**ON / OFF**” **El. 1 Rys. 13**.

Ustawić cykl pieczenia w temperaturze 150° C, czas 10 min oraz wilgotność 5%.

Dokładnie sprawdzić poniższe punkty:

Po wciśnięciu odpowiedniego przycisku (**Rys. 13 - El. T4**) włączają się lampki komory pieczenia i, jeżeli nie zostaną wyłączone wcześniej tym samym przyciskiem, wyłączają się po 45 sekundach.

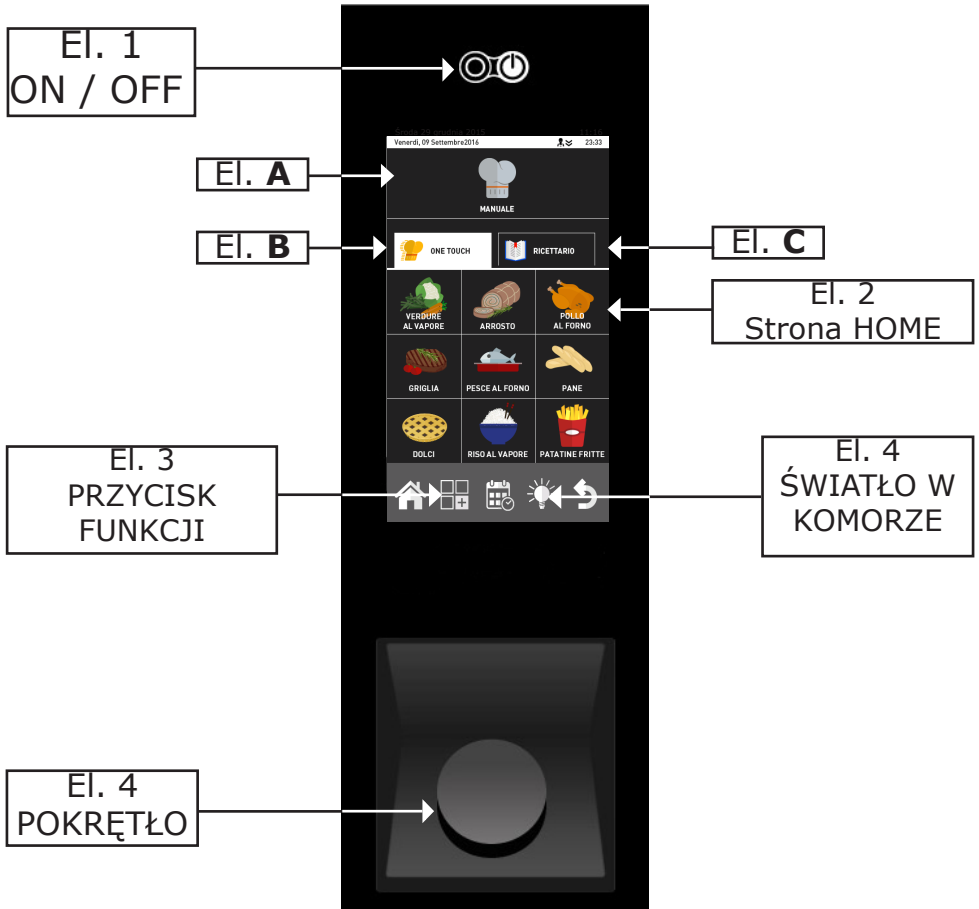
Po otwarciu drzwi piec wyłącza się a wznowia cykl po ich zamknięciu.

Silnik wentylatora/ów wykonuje/ą automatyczną zmianę kierunku obrotów; zmiana kierunku następuje co 3 minuty (czas zależy od czasu pieczenia).

W piecach z dwoma wentylatorami w komorze pieczenia kierunek obrotu silników jest taki sam.

Sprawdzić wypływanie wody w kierunku wentylatora z rurki natryskowej, dostarczającej wilgotności do komory pieczenia.

Po zakończeniu cyklu pieczenia piec emituje sygnał dźwiękowy.



Rys. 13

2. PIECZENIE

2.1 Legenda piktogramów

Strona początkowa



RĘCZNY



ONE TOUCH



KSIĄŻKA
KUCHARSKA

Makaron i ryż	Mięso	Ryby
Drób	Chleb	Warzywa
Słodycze	Extra	Rack Control



FUNKCJE



ŚWIATŁO W
KOMORZE

Strona pieczenia w trybie ręcznym



Tryb pieczenia: konwekcyjny



Zawór spustowy wilgotności:
zamknięty



Tryb pieczenia: kombino-
wany



Zawór spustowy wilgotności:
otwarty



Tryb pieczenia: na parze



Procent wilgotności
względnej



Tryb: utrzymywanie tempe-
ratury



Przycisk odblokowania:
umożliwia zmianę programu



Chłodzenie automatyczne.
Dostępne tylko od etapu 2.



Wskaźnik programu zmienio-
nego przez użytkownika lub
nowego programu



Tryb: komunikat



Podczas pieczenia umożliwia
sprawdzenie SET programu



Tryb: wędzenie



Przycisk ręcznego nawilżacza



Czas / zegar



Przycisk zaprogramowanego
uruchomienia



Tryb pieczenia z sondą
punktową



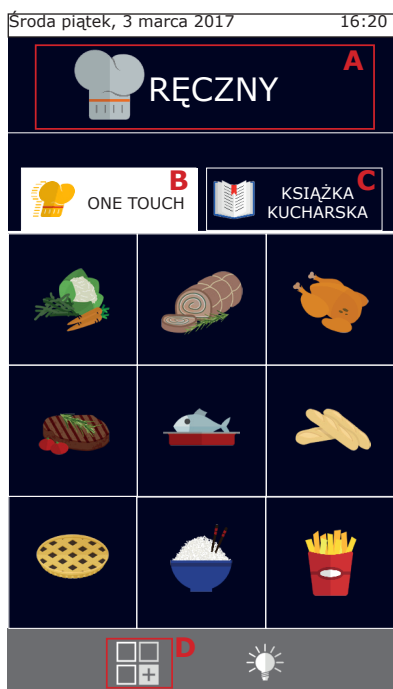
Przycisk Home: umożliwia
powrót na stronę początko-
wą



Tryb Delta-T

2.2 Strona Home

Włączyć piec wciskając przycisk „ON/OFF” (el. 1 Rys. 13), na wyświetlaczu pojawi się strona początkowa „HOME” (El. 2 Rys. 13).



Można wybrać, czy będzie wykonane pieczenie „Ręczne” (el. A) lub użyć jednego z programów ustawionych przez użytkownika w programie „One touch” (el. B) lub w „Książce kucharskiej” (el. C).

Po wciśnięciu przycisku D wchodzi się do menu „Funkcje”, w którym można ustawić mycie, importować i eksportować programy pieczenia oraz dokonać ustawień w systemie pieca. Niektóre z tych funkcji są chronione hasłem i zastrzeżone dla wykwalifikowanych techników.

Grupy „One touch” (el. B) umożliwiają bezpośrednie wejście do ulubionych przepisów, aktywując żądane pieczenie poprzez wciśnięcie ikony, ograniczając w ten sposób czas do minimum. W takich grupach znajdują się programy pieczenia, które użytkownik ustawił personalizując

w ten sposób menu i ikonę odniesienia.

„Książka kucharska” (el. C) zawiera natomiast programy pieczenia podzielone według typu produktu, jak na przykład: mięso, warzywa, słodczye itd.

2.3 Jak używać ekranu dotykowego

Czynności należy wybrać poprzez kliknięcie na pozycji lub na żądanym piktogramie.

Aby zmienić parametr pieczenia, jak na przykład temperatura, należy kliknąć na daną pozycję i przekręcić pokrętko.

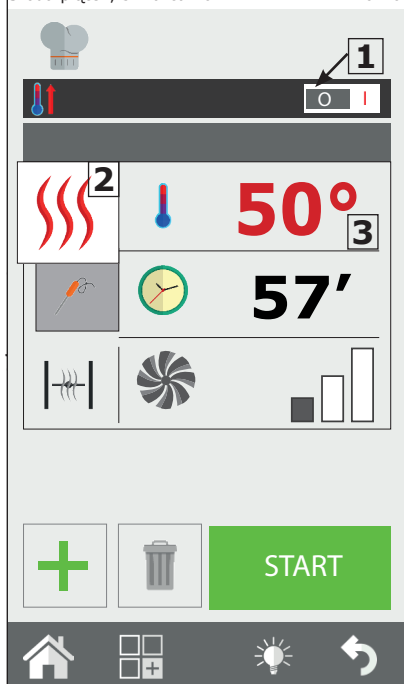
Aby potwierdzić zmianę można zarówno ponownie kliknąć na parametr lub wcisnąć pokrętko.

2.4 Pieczenie w trybie ręcznym

Wciskając na stronie „Home” ikonę „Ręczny” wchodzi się na stronę ustawień parametrów pieczenia.

Podczas pieczenia w trybie „Ręczny” będzie można ustawić piec do

jednemu lub kilkoma etapami i/lub ustawić go w książkach kucharskich.



Przebieg nagrzewania

Przebieg nagrzewania polega na nagrzewaniu pieca do zadanej temperatury, zanim nastąpi pieczenie.

Jeśli temperatura w komorze pieczenia jest wyższa od wskazanej w nagrzewaniu, piec jest wyłączony i doprowadzany do prawidłowej temperatury.

Temperatura w komorze pieczenia jest ustawiana automatycznie, ale można ją zmienić, naciskając przycisk „start”, klikając na wyświetlonej temperaturze.

Przebieg nagrzewania można przerywać, używając przycisku „stop” lub przycisku „start”, aby włączyć lub dezaktywować funkcję.

Przebieg nagrzewania można przerywać, używając przycisku „stop” lub przycisku „start”, aby włączyć lub dezaktywować funkcję. Po zakończeniu nagrzewania, w trybie pieczenia konwekcyjnego, można nacisnąć przycisk „start”, aby zmienić tryb pieczenia na kombinowany lub na parze. Można także ustawić cykl utrzymywania (HOLD) lub cykl komunikatowy. Poza tym, można ustawić piec w trybie wędzenia.

2.4a Tryby pieczenia: konwekcyjny, kombinowany i na parze

Ustawienie temperatury pieczenia

Po wciśnięciu przycisku **3** można ustawić temperaturę w komorze pieczenia. Możliwa do ustawienia temperatura zależy od wybranego trybu pieczenia.

Ustawienie zegara / sondy / Delta-T

Po wybraniu „Trybu Pieczenia” można ustawić piec „na czas” lub przy



użyciu „sondy punktowej”.

Po wciśnięciu przycisku **5** można ustawić zegar (odliczanie wsteczne). Czas jest wskazywany w minutach (1h30' = 90 minut).

Po upływie czasu, piec emituje sygnał i pieczenie wyłącza się.

Jeżeli nie ustawi się czasu, pieczenie będzie wykonywane w trybie „nieskończonym” (**INF**), piec będzie kontynuował funkcję, dopóki operator nie wyłączy jej w sposób ręczny.

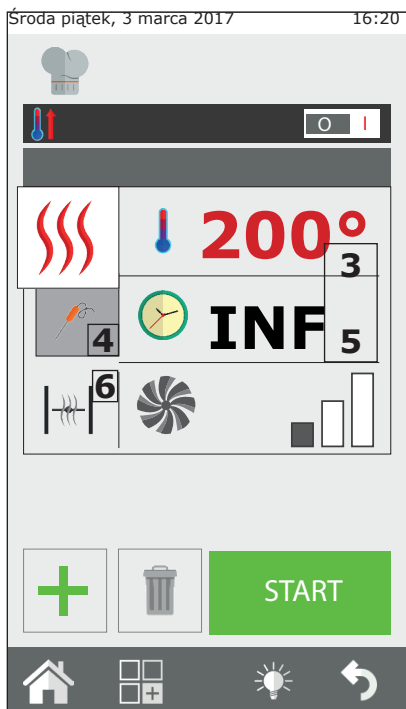
Natomiast wykonując pieczenie z „sondą punktową” można wybrać pomiędzy sondą punktową (**4a**) lub **ΔT** (**4 b**).


Ten tryb umożliwia dokładniejsze pieczenie produktu.

Dodatkowe informacje dotyczące pieczenia **ΔT** zostały wskazane w rozdziale 2.16.

Ustawienie zaworu odprowadzania wilgotności

Tylko w trybie konwekcyjnym można ręcznie ustawić otwarcie lub zamknięcie zaworu odprowadzania wilgotności. Gdy jest otwarty, następuje odprowadzenie wilgotności z komory pieczenia powodując jej osuszenie i w związku z tym również osuszenie produktu. Wcisnąć przycisk **6**, aby otworzyć lub zamknąć zawór.



 **4a** Tryb pieczenia z sondą punktową

 **4b** Tryb pieczenia w **ΔT**

 **6a** Zawór zamknięty

 **6b** Zawór otwarty

Ustawienie względnej procentowej wartości zaparowania

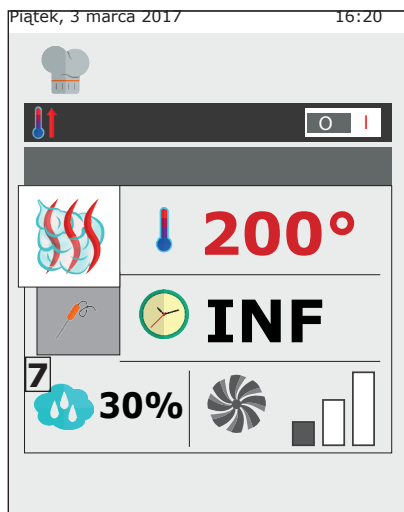
Tylko w trybie „Kombinowanym” można ustawić odsetek wilgotności, utrzymywany w piecu podczas pieczenia.

Aby ustawić żądany poziom wilgotności wcisnąć przycisk **7** i ustawić wartość.

Ustawienie prędkości obrotów wentylatora

W trybie „Konwekcyjnym” i „Kombinowanym” można zmienić również parametr prędkości obrotów wentylatora.

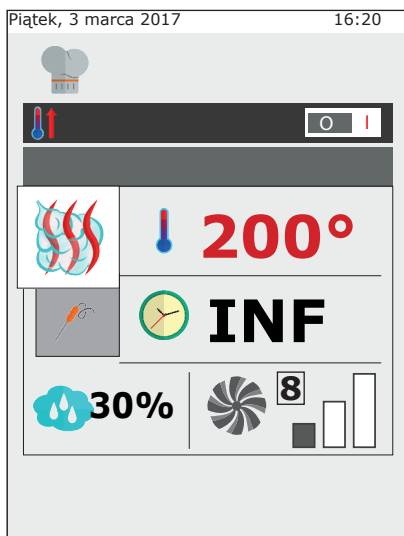
W trybie „Na parze” to ustawienie jest natomiast automatyczne.



Funkcją wentylatora, w zależności do ustawionej temperatury, jest przede wszystkim równomierne rozprowadzenie ciepła wewnątrz komory pieca, w celu zagwarantowania jednolitego upieczenia i przyrumienienia produktów znajdujących się na różnych blachach.

Dodatkowe informacje wskazano w rozdziale **2.17c**.

Aby ustawić prędkość obrotów wcisnąć przycisk **8** i ustawić żądany poziom.

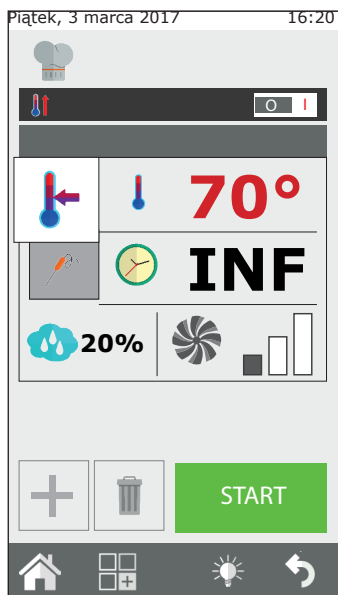


2.4b Tryb utrzymywania temperatury - HOLD

Tryb utrzymywania temperatury ma na celu utrzymywanie produktów w bezpiecznej temperaturze ($> 65^{\circ}\text{C}$) bez wpływu na upieczenie w środku produktu. Funkcja ta jest stosowana po zakończeniu pieczenia nocnego w celu utrzymania temperatury upieczonych produktów, aż do powrotu operatora do kuchni.

Wilgotność w trybie HOLD jest domyślnie ustawiona na 20% a wentylator na prędkości 1. Dla skutecznego utrzymania temperatury nie zaleca się zmiany prędkości wentylatora. Wilgotność utrzymywania temperatury w przypadku pieczenia powinna być ustawiona w zakresie od 20% do 35%, w przypadku duszenia lub gotowania, zalecana wilgotność powinna się zawierać w zakresie od 90% do 100%.

Aby zmienić etap utrzymywania temperatury kliknąć na przycisk trybu pieczenia (2) i wybrać HOLD.



2.4c Tryb wędzenia

W celu wykonania cyklu wędzenia w piecu należy użyć akcesoria „Smoker”. Przed rozpoczęciem takiego etapu, należy włożyć akcesorium do pieca umieszczając je na jednej z blach.

Jeżeli po wędzeniu, program przewiduje kolejny etap pieczenia, należy wyjąć akcesorium „Smoker” z pieca. Skonsultować instrukcję akcesoria w celu uzyskania dodatkowych informacji na temat podłączenia i użytkowania urządzenia wędzącego.

Po uruchomieniu pieczenia za pomocą przycisku Start, przed rozpoczęciem etapu wędzenia piec zażąda włożenia urządzenia wędzącego. Po zakończeniu etapu wędzenia,

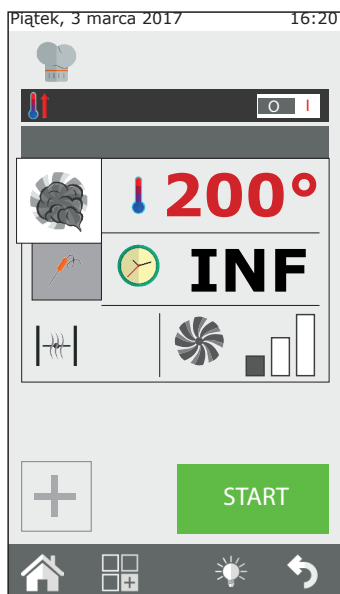
piec zażąda wyjęcia urządzenia wędzącego. Obydwie czynności muszą być potwierdzone przez operatora. Tylko po potwierdzeniu, piec przejdzie do kolejnego etapu.

W trybie wędzenia można wyregulować temperaturę, czas, wentylację i zawór spustowy wilgotności. Mimo to, zaleca się utrzymywanie zamkniętego zaworu, aby nie wypuścić dymu z komory.

Wędzenie można wykonywać zarówno na zimno jak i na gorąco, w zależności od typu produktu i żądanego rezultatu.

W pierwszym przypadku należy ustawić temperaturę w zakresie od 10°C do 30°C. Minimalna temperatura w komorze pieca będzie podobna do temperatury otoczenia. Można dodatkowo ochłodzić komorę pieczenia wkładając do niej lód.

W takim trybie, maksymalna temperatura możliwa do ustawienia wynosi 200°C.



2.4d Tryb komunikatowy

Funkcją trybu „komunikat” jest umożliwienie użytkownikowi zarządzania etapami pieczenia za pośrednictwem komunikatów, które pełnią funkcję notatek.

Jest ważny w każdym programie pieczenia i pozwala użytkownikowi na utworzenie opisu całego cyklu pieczenia, włącznie z elementami wymagającymi dodatkowych czynności ręcznych przy potrawie.

Należy wybrać tryb „komunikat” z trybów pieczenia znajdujących się w nowym etapie; w menu, które się pojawi wpisać żądany komunikat (Np. naciąć skórę..) i ustawić żądany czas. Jeżeli wybierze się czas INF - nieskończony, cykl pieczenia nie wznowi się, dopóki użytkownik nie wykona żądanej czynności i nie potwierdzi jej.

Jeżeli natomiast wybierze się określony czas, etap komunikatu będzie trwał przez określony okres, a następnie piec przedzie do następnego etapu, bez żądania potwierdzenia.

Po wybraniu trybu komunikatowego można wprowadzić komunikat wybierając go z listy istniejących lub wpisać nowy.

Komunikat jest zarządzany jako etap pieczenia.



2.4e Uruchomienie i wyłączenie pieczenia

Po ustawieniu parametrów pieczenia według żądania, wcisnąć przycisk START, przycisk **9**, aby uruchomić pieczenie.

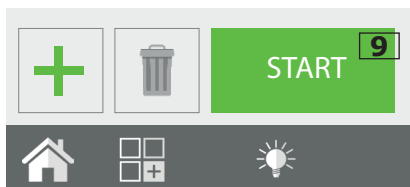
Piec uruchomi się w trybie nagrzewania, jeżeli zostało ono wcześniej wybrane lub bezpośrednio w trybie pieczenia. Po wciśnięciu przycisku „personalizacja zaawansowana” można ręcznie wybrać konkretny etap uruchomienia pieczenia lub przejść z jednego etapu cyklu do kolejnego, wybierając żądany etap i wciskając przycisk **GO**, który jest wyświetlany obok numeru etapu.

Pieczenie będzie trwało do zakończenia ustawionego czasu lub osiągnięcia temperatury wewnątrz produktu, w przypadku trybu pieczenia z sondą punktową. Jeżeli czas jest ustawiony na nieskończony, należy koniecznie wyłączyć pieczenie ręcznie.

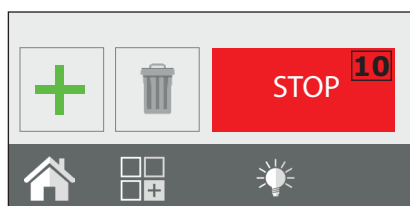
Aby wyłączyć pieczenie należy wcisnąć przycisk STOP, przycisk **10**.

2.5 Spersonalizowane programy pieczenia

Można w bardzo prosty sposób utworzyć spersonalizowane programy pieczenia, które mogą się składać z maksymalnie 9 różnych etapów plus nagrzewanie.



Każdy etap pieczenia jest przedstawiony trybem pieczenia (konwekcyjny, kombinowany, na parze itd.) z określonymi parametrami czasu, wilgotności, wentylacji itp.



Na przykład: w przypadku pieczeni można utworzyć program zawierający etap opiekania, jeden cykl pieczenia i utrzymywanie temperatury.

Podstawowym warunkiem do utworzenia następnego jest określony czas poprzedniego etapu: na przykład, jeżeli czas etapu 1 jest ustawiony na nieskończonym nie będzie możliwe utworzenie 2 etapu, ponieważ pierwszy nie ma końca. Wyjątkiem jest etap utrzymywania temperatury, który można ustawić na „NIESKOŃCZONY”, aby następnie uzyskać jeden lub kilka kolejnych etapów, które zostaną uruchomione ręcznie. Np. dokończenie opiekania pieczeni odbywa się pod nadzorem operatora, po etapie utrzymywania temperatury (odbywającym się np. w trybie nocnym).

Aby przejść z jednego etapu do drugiego, przytrzymać numer żądanego etapu lub wybrać jego numer strzałkami oraz wcisnąć przycisk „GO” z boku numeru etapu.

Można uruchomić program od określonego etapu (innego niż pierwszy): po wybraniu programu wcisnąć przycisk „Personalizacja zaawansowana” i ustawić się strzałką na żądanym etapie, wcisnąć Start; program uruchomi się od tego etapu. Jeżeli w tym programie jest przewidziane nagrzewanie, nie jest ono wykonywane. Mimo wszystko można zmienić program z



interfejsem Cooking Tuner przed wciśnięciem przycisku „Personalizacja Zaawansowana”.

2.6 Tworzenie programu pieczenia

Program pieczenia składa się z kilku etapów, które piec wykonuje w porządku rosnącym (etap 1, etap 2, etap 3...) przechodząc automatycznie do następnego.

Po ustawieniu parametrów etapu początkowego (etap 1), wcisnąć przycisk nowego etapu (przycisk **11**), aby utworzyć następny etap.

Ustawić parametry etapu 2.

Wykonać kroki 1 i 2 w celu utworzenia następnych etapów. Można również utworzyć i dołączyć nowe etapy pomiędzy etapy utworzone wcześniej. Nowy etap ustawi się pod etapem wybranym w momencie wciśnięcia przycisku „nowy etap”.

Po zakończeniu programowania wcisnąć przycisk START, aby uruchomić pieczenie. Aby wykasować etap, należy go wybrać i wcisnąć przycisk „Usuń Etap” (przycisk **12**).

Ustawienie etapu chłodzenia pomiędzy dwoma etapami

Pomiędzy jednym etapem pieczenia a następnym, może się okazać konieczne obniżenie temperatury w komorze pieca. Na przykład, podczas przygotowywania pieczeni konieczne jest ochłodzenie komory pomiędzy etapem opiekania (w wysokiej temperaturze) a etapem pieczenia (w niskiej temperaturze).



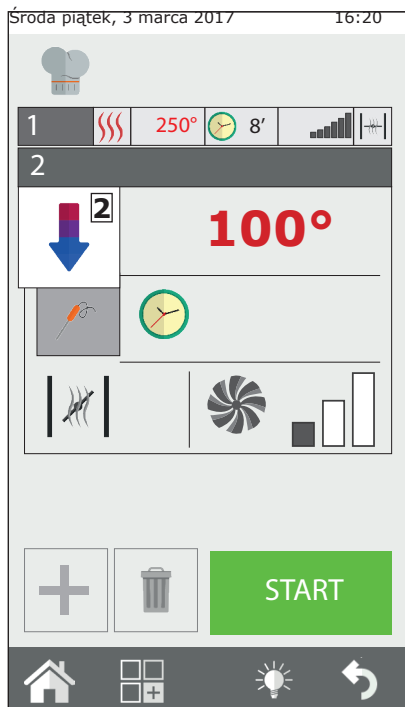
Można zlecić taką czynność automatycznie, ustawiając etap automatycznego chłodzenia.

Etap automatycznego chłodzenia można ustawić wyłącznie od etapu 2 i dalej.

Po ustawieniu etapu z wysoką temperaturą, utworzyć nowy etap i w polu trybów pieczenia (el. 2) wybrać chłodzenie automatyczne.

Po wybraniu tego trybu, piec zaproponuje domyślne wartości temperatury, wentylacji i zaworu spustowego wilgotności. Ustawić żądaną temperaturę chłodzenia (min 100°C).

Aby było możliwie jak najszybsze chłodzenie, nie zaleca się zmiany wartości wentylacji i zaworu spustowego wilgotności chyba, że istnieją szczególne wymogi.



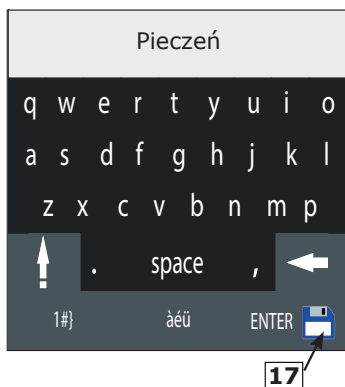
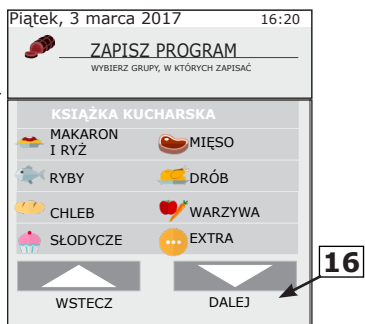
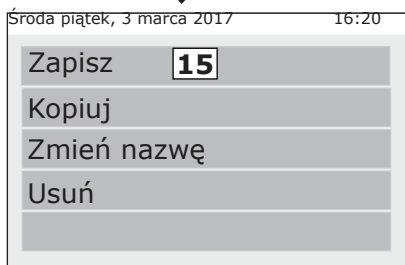
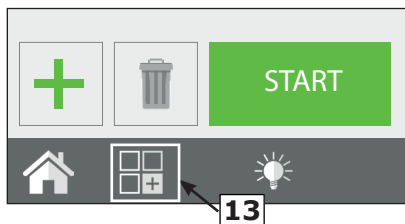
2.7 Zapisywanie programu pieczenia

Można zapisać utworzony program pieczenia, aby móc go później użyć, w grupie „Typ Produktu” klasycznej książki kucharskiej (mięso, ryby, drób itd.).

Po utworzeniu programu pieczenia wcisnąć przycisk funkcji (przycisk **13**), aby wejść na stronę funkcji programu.

Wybrać funkcję „Zapisz Program” (przycisk **14**) i na kolejnej stronie wcisnąć przycisk „Zapisz” (przycisk **15**) oraz wybrać grupę, w której zostanie zapisany program; następnie wcisnąć przycisk „Dalej” (przycisk **16**).

Wprowadzić nazwę programu i wcisnąć przycisk enter (przycisk **17**), aby zapisać.



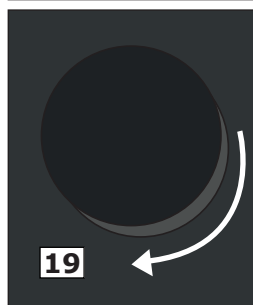
2.8 Zmiana programu pieczenia

W momencie dostawy, piec posiada kilka zapisanych programów pieczenia.

Można spersonalizować zarówno istniejące już programy pieczenia jak i te nowo utworzone.



Aby zmienić program, należy przede wszystkim wybrać żądany program z książek kucharskich. Po jego otwarciu pojawi się spis ustawionych etapów. W trybie „odczytu” nie można zmienić parametrów pieczenia. Jeżeli chce się zmienić jeden lub kilka parametrów pieczenia lub uaktywnić/dezaktywować automatyczne nagrzewanie, kliknąć na przycisk „Personalizacja zaawansowana” (przycisk **18**), aby odblokować program i wprowadzić żądane zmiany. Przekręcając enkoder (przycisk **19**) wybrać żądany etap



i zmienić go według żądania.

Po dokonaniu zmiany można bezpośrednio uruchomić pieczenie (w ten sposób naniesione zmiany będą dotyczyć wyłącznie tego cyklu pieczenia i nie zostaną zapisane w pamięci) lub utworzyć kopię programu z inną nazwą i wprowadzonymi zmianami.

Nie można zapisać zmian w istniejących programach domyślnych.

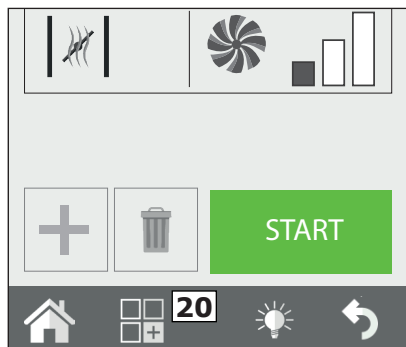
2.9 Kopiowanie, przenoszenie, zmiana nazwy i usuwanie

Każdy istniejący program może być skopiowany, przeniesiony, można mu zmienić nazwę, całkowicie lub częściowo go usunąć.

Kopiowanie programu

Jeżeli chce się wykonać nowy program poczynając od istniejącego (ponieważ stary i nowy program charakteryzują się tymi samymi fazami pieczenia) można go skopiować.

Wybrać podstawowy program, otworzyć go i zmienić klikając na



Przeniesienie programu

Jeżeli chce się przenieść program z jednej grupy do drugiej, otworzyć go i kliknąć na przycisk Funkcji (przycisk **20**). Wybrać Zapisz a następnie Przenieś. Wybrać nową grupę lub nowe grupy, do których chce się przenieść program i potwierdzić przyciskiem Dalej.

Zmiana programu

Po otwarciu programu wcisnąć przycisk Funkcji (przycisk **20**) i wybrać Zapisz a następnie Zmień nazwę. Wprowadzić nową nazwę i wcisnąć Enter.

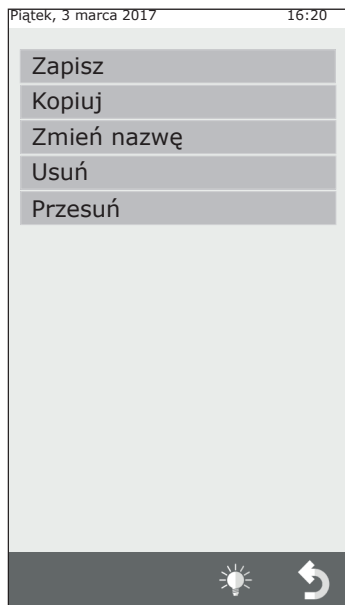
Usuwanie programu

Po otwarciu programu wcisnąć przycisk Funkcji (przycisk **20**) i kliknąć na Zapisz a następnie usunąć.

Potwierdzić wybór klikając na TAK w pojawiającym się oknie.

Personalizacja Zaawansowana.
Wprowadzić żądane zmiany i za pomocą menu funkcji (przycisk **20**) wybrać Zapisz a następnie Kopiuj.

Wybrać grupę, w której zostanie zapisany a następnie wprowadzić nazwę i wcisnąć Enter, aby potwierdzić.



2.10 Wybranie programu z menu

Piec posiada szereg programów pieczenia zapisanych w pamięci.

Są one podzielone według rodzaju produktu (mięso, ryby, warzywa itd.).

Można je wyświetlić w menu głównym, pod hasłem „Książka kucharska”, natomiast ekran „One Touch” umożliwia bezpośrednią wizualizację ikon przepisów, które użytkownik ustawił jako ulubione.

One Touch

Po uruchomieniu pieca są wyświetlane ulubione przepisy użytkownika, przez niego ustawione i załadowane.

Po wybraniu ikony odnoszącej się dożądanego przepisu, piec natychmiast rozpocznie pieczenie, bez dodatkowych czynności, ograniczając do minimum konieczny czas użytkowania.

Wybrać z listy żądany przepis. Aby zmienić programy znajdujące się w trybie one-ouch, przytrzymać ikonę

Piątek, 3 marca 2017

16:20



kucharska produktu

Po kliknięciu na przycisk książka kucharska (El. **C1**) pojawią się programy pieczenia podzielone według kategorii produktu, jak na przykład ryby, mięso, warzywa.

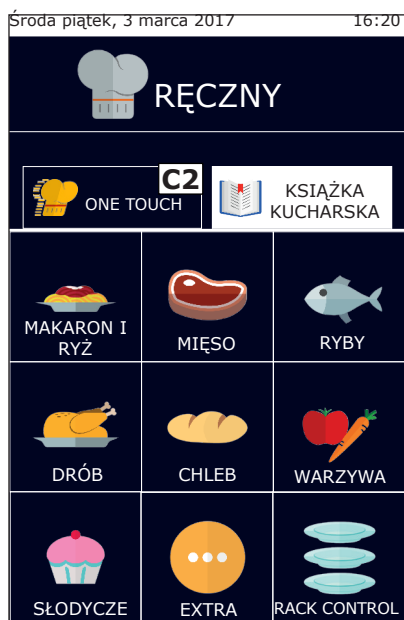
Po wybraniu żądanej kategorii produktu pojawi się lista wszystkich związanych z nią programów. Wybrać z listy żądany program.

Aby powrócić do wizualizacji ulubionych przepisów, wcisnąć przycisk One touch (el. **C2**).



odnoszącą się do przepisu, który chce się zastąpić i wybrać z listy przepis, który chce się wprowadzić do menu głównego. Następnie wybrać z listy ikon obrazek do przypisania wybranemu wcześniej przepisowi.

Książka





2.11 Interfejsy RecipeTuner

Po otwarciu programu pieczenia można go w bardzo prosty sposób zmienić za pomocą interfejsów RecipeTuner. W zależności od wybranego typu pieczenia, można zmienić pieczenie produktu, poziom przypiekania, wyrastania itd.

Funkcja **RecipeTuner** znajduje się zarówno w programach ustawionych wstępnie jak, w tych nowo utworzonych. System **RecipeTuner** rozpoznaje etap do zmiany, umożliwiając doprecyzowanie idealnych wymogów pieczenia.

Funkcja interfejsów

Pieczenie: umożliwia zmianę pieczenia produktu. Poczynając od średniej temperatury 60°C wewnątrz produktu uzyska się, poczynając od lewej strony: „krwisty”, „średnio - krwisty”, „średni”, „średnio - wysmażony” i „wysmażony”.

Przypiekanie: można zmieniać przypiekanie produktu na 5 różnych poziomach, od lekkiego przypiekania (z lewej) do intensywnego (z prawej).

Wilgotność: podczas przyrządzania duszonych potraw odnosi się do wilgotności resztkowej produktu po zakończeniu pieczenia.

Wyrastanie: można dodać stopnie wyrastania (fazy 20-minutowe), a następnie wykonać automatyczny program wyrastania i pieczenia.

Sposób pieczenia	Interfejsy	
Na parze	Pieczenie	
Grillowanie	Pieczenie	Przypiekanie
Pieczenie	Pieczenie	Przypiekanie
Smażenie	Pieczenie	Przypiekanie
Duszenie	Wilgotność	
Zapiekanie	Przypiekanie	
Produkty z pieca	Wyrastanie ciasta	Przypiekanie
Niska temperatura	Pieczenie	
Wędzenie		
Jaja	Pieczenie	

2.12 Tryb usługi Rack Control

Funkcja **Rack Control** umożliwia oddzielną kontrolę do 10 różnych poziomów podczas pieczenia. Ta funkcja zarządza tylko jednym ustawieniem

Tryb Pieczenia, temperatura, wilgotność itd. Każdy poziom, może jednak posiadać niezależne od innych wartości czasu pieczenia lub temperatury.

Klikając na ikonę **Rack Control** (przycisk **21**) przechodzi się do listy ustawionych wstępnie programów, jak na przykład: Śniadanie, Obiad, Multibaker, Kombinowany parowy. Każdy z tych programów posiada szereg odnoszących się do niego potraw.

Na przykład: program Obiad posiada potrawy związane z usługą obiadową takie, jak grillowany stek, kotlet schabowy, warzywa na patelni i lasagne.

Można utworzyć i dodać inne programy oraz pod-programy (potrawy).

2.12a Użytkowanie funkcji Rack Control

Wybrać program Rack Control

Wybrać z listy jeden z programów, na przykład: „Obiad”, pojawi się strona, na której w lewej części znajdują się ogólne ustawienia programu: Nagrzewanie, Tryb Pieczenia, Temperatura, Wentylator, Zawór motylkowy (wilgotność lub SteamTuner, jeżeli ustawiono tryb pieczenia Kombinowany lub Na parze). Natomiast w prawej części strony znajduje się 5 pustych poziomów.

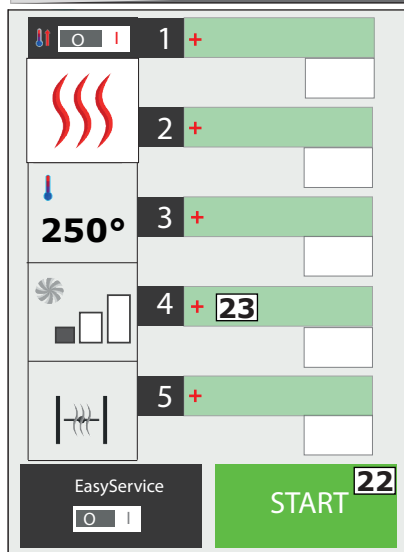
Aktywacja programu Rack Control

Wszystkie programy Rack Control funkcjonują zazwyczaj z czasem nieskończonym. Dlatego też, niezależnie czy w programie przewidziano nagrzewanie, pierwszą czynnością jaką należy wykonać jest uruchomienie programu przyciskiem START (przycisk **22**).

Dodanie potraw do poziomów programu

Po uruchomieniu programu i zakończeniu nagrzewania (jeżeli przewidziano), kliknąć na znak **+** (przycisk **23**) w jednym z okienek z prawej, aby dodać nazwę potrawy, która zostanie umieszczona na wybranym poziomie.

Pojawi się lista ustawionych już pod-programów (potraw), wybrać



jeden klikając na niego; zostanie on automatycznie dodany do wybranego wcześniej okienka. Przed wybraniem jednej z potraw, należy ją najpierw włożyć do pieca. Kontynuować dodając resztę dań, które chce się przyrządzić. Można dodać i zarządzić maksymalnie 5 poziomami na raz.

Z boku nazwy poziomu wyświetlany jest czas pozostający do zakończenia pieczenia lub, w przypadku pieczenia z sondą punktową, rzeczywista temperatura wewnątrz produktu.

Tworzenie nowych nazw potraw według poziomów

Zarówno do programów utworzonych przez użytkownika, jak i do tych wstępnie ustawionych można dodać nowe nazwy potraw.

Wejść na listę potraw klikając w pustym okienku i wcisnąć przycisk „Nowy” (przycisk **24**). Wprowadzić w pole nazwę potrawy i czas pieczenia lub temperaturę wewnątrz produktu. Na koniec wcisnąć ikonę „Zapisz” (przycisk **25**). Kontynuować wciskając „Nowy” w celu dodania kolejnych.

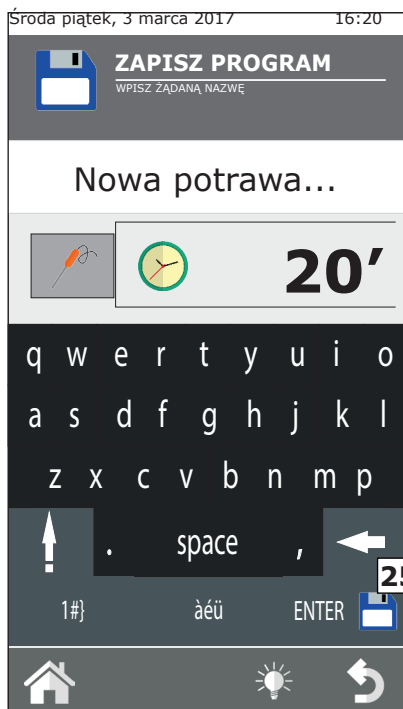
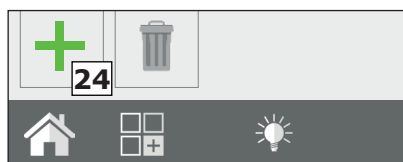
Wykasowanie potrawy z listy

Usunięcie potrawy z listy następuje poprzez zwyczajne wciśnięcie nazwy do wykasowania. Taka czynność jest możliwa tylko, jeżeli pieczenie potrawy NIE jest aktywne.

Użytkowanie bezpośrednio lub zaprogramowane

RackControl może być używany zarówno w sposób bezpośredni jak i w sposób zaprogramowany.

Pierwszy rodzaj użytkownika opisano w poprzednim rozdziale (Dodawanie dań do programu), w którym potrawy są dodawane po wciśnięciu START (i po zakończeniu nagrzewania, jeżeli przewidziane).



W trybie zaprogramowanym, potrawy są dodawane, gdy piec znajduje się w stanie STOP czyli, gdy nie pracuje. W takim przypadku, wybrane poziomy nie uaktywnią się. Tylko po wciśnięciu START (i po zakończeniu nagrzewania, jeżeli przewidziane), będzie można je ręcznie pojedynczo uaktywnić, klikając w okienko czasu znajdujące się z prawej strony.

Zmiana czasu lub temperatury sondy potrawy

Można zmienić czas pieczenia lub ustawienie sondy punktowej potrawy poprzez jego dłuższe wciśnięcie.

Aby dokonać definitywnej zmiany, należy wejść na listę potraw, wybrać nazwę potrawy, którą chce się zmienić poprzez dłuższe wciśnięcie. Wprowadzić nowy czas (lub temperaturę sondy). W tym trybie można również zmienić nazwę potrawy. Jeżeli natomiast chce się zmienić czas potrawy podczas pieczenia, kliknąć w okienko pozostającego czasu i wprowadzić nowy czas lub temperaturę sondy.

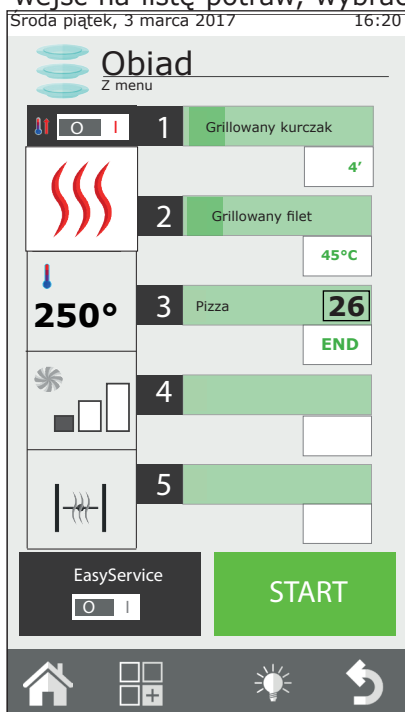
Zakończenie pieczenia potrawy

Po upływie ustalonego czasu pieczenia potrawy (lub osiągnięciu ustawionej temperatury wewnątrz produktu), piec wyemituje sygnał dźwiękowy i w okienku czasu pojawi się napis „END” (26). Wystarczy otworzyć drzwiczki pieca i wyjąć gotowy produkt. Otwarcie i zamknięcie drzwiczek automatycznie wyresetuje poziom.

Szybkie wprowadzenie potrawy

Podczas etapu pieczenia i usługi może się okazać konieczne przygotowanie produktu nie znajdującego się na liście. Można szybko wprowadzić potrawę do RackControl bez konieczności wprowadzania jej z konkretną nazwą. W poziomie pojawi się ogólna nazwa „Blacha”. W tym celu, należy kliknąć na pusty poziom i wybrać pod-program o nazwie „Blacha” (27).

Reprezentuje on „wolny” pod-program, w którym można za każdym razem ustawić inny czas. Można równocześnie wprowadzić kilka potraw „Blacha” do RackControl.



Zmiana programu RackControl

Jeżeli chce się zmienić jeden z programów RackControl, po jego otwarciu przekręcić na set wskazane w kolumnie z lewej strony (28). W każdej chwili można zmienić tryb pieczenia, temperaturę, wentylator (z wyjątkiem trybu na parze) i zawór motylkowy.

Można również zapisać wprowadzoną zmianę lub skopiować, zmienić nazwę i usunąć program. W takim przypadku wcisnąć przycisk funkcyjny (29) i postępować według wskazówek z rozdziału 2.9 niniejszej instrukcji.

2.12b Tworzenie nowego programu RackControl

Poza istniejącymi już programami RackControl można utworzyć nowe spersonalizowane.

Wejść na listę programów RackControl (na stronie Home kliknąć na ikonę RackControl). Pierwszy program wskazany u góry to: „Ręczny” (30). Program „Ręczny” umożliwia utworzenie nowego programu oraz pracę w trybie RackControl bez zapisywania programu. W drugim przypadku, po wyjściu z programu, ustawienia pieczenia zostaną utracone.

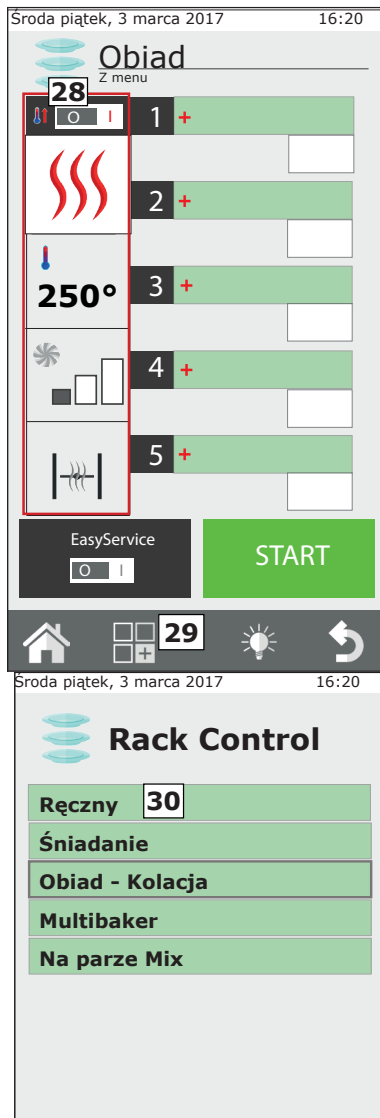
Aby utworzyć nowy program, wejść do sekcji „Ręczny RackControl” i wprowadzić do lewej kolumny żądane ustawienia pieczenia. Wcisnąć przycisk funkcyjny i przystąpić do zapisania programu, jak wskazano w rozdziale 2.7 niniejszej instrukcji.

Tylko po zapisaniu programu można wprowadzić listę potraw.

Użytkowanie RackControl w trybie „Ręcznym”

Jeżeli nie chce się zapisać ustawionego programu można użyć RackControl w trybie ręcznym.

W takim trybie nie będzie możliwe zapisanie konkretnych dań, zostanie wyświetlona ogólna nazwa „Blacha” dla wszystkich poziomów.



2.13 Użytkowanie funkcji EasyService w RackControl

RackControl został opracowany do oddzielnego pieczenia potraw na kilku różnych poziomach. Potrawy można wprowadzać równocześnie lub w różnym czasie i w miarę jak ustawione czasy będą upływać, piec wskaże, który poziom zakończył pieczenie.

Po uaktywnieniu funkcji EasyService można otrzymać w tej samej chwili wszystkie gotowe potrawy. W takim trybie piec ostrzeże, kiedy należy wkładać potrawy na różne poziomy, aby były gotowe równocześnie.

Można wybrać wyłącznie poziomy z ustawieniem parametru czasu (nie jest możliwe ustawienie parametru sondy punktowej).

Uaktywnić EasyService

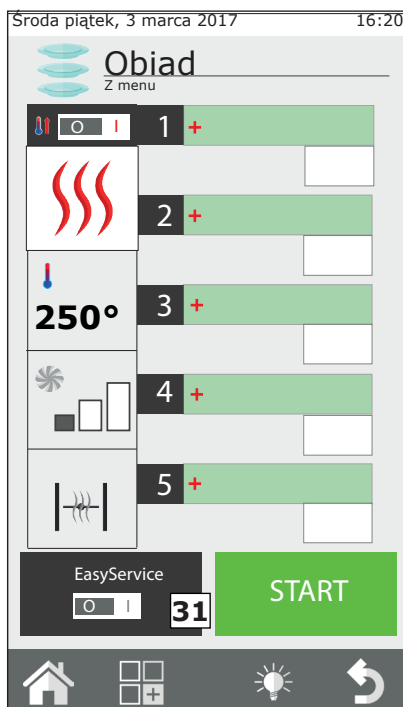
Funkcja EasyService musi być uaktywniona przed wciśnięciem przycisku START, jest dostępna wyłącznie, gdy piec znajduje się w stanie STOP.

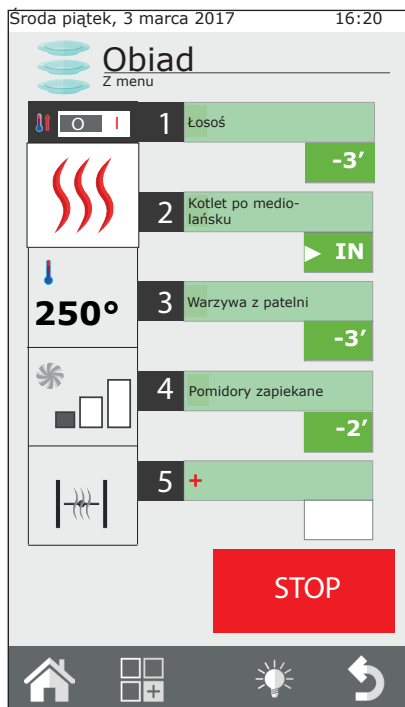
W celu uaktywnienia EasyService ustawić przełącznik przycisku EasyService (przycisk **31**) na pozycji I.

Umożliwi to wejście na listę potraw danego programu RackControl. Wybrać potrawy, które chce się równocześnie zaserwować (maksymalnie 10) i wcisnąć przycisk START.

Po zakończeniu nagrzewania (jeżeli przewidziano) piec wskaże konieczność włożenia potraw o najdłuższym czasie pieczenia. Ostrzeżeniem jest sygnał dźwiękowy i napis „IN” pojawiający się w okienku z prawej strony. Po otwarciu i zamknięciu drzwiczek sygnał dźwiękowy wyresetuje się i rozpocznie się odliczanie czasu.

Na innych poziomach będzie wskazywany na zielono czas pozostający do momentu włożenia produktu. Piec w taki sam sposób ostrzega o konieczności wkładania kolejnych potraw. Sygnał dźwiękowy jest emitowany w sposób przerywany od -15 sekund. Przed włożeniem produktu, powinno się poczekać, aż zegar dojdzie do 0 i pojawi się napis „IN”. W ten sposób wszystkie dania będą gotowe w tym samym momencie.





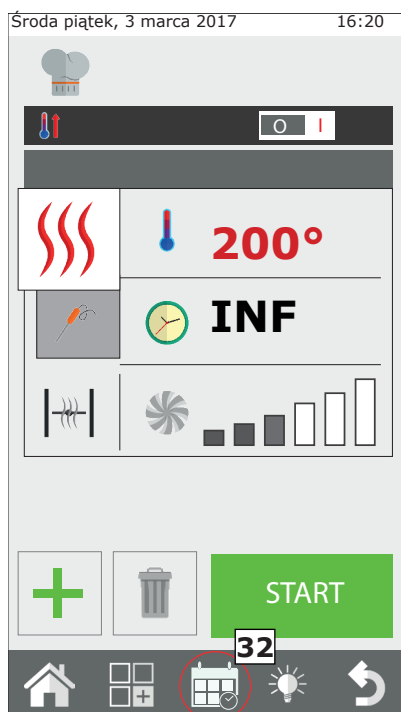
2.14 Zaprogramowane Uruchomienie

Można zaprogramować uruchomienie cyklu pieczenia za pomocą przycisku **32**. Wybrać na stronie rok, miesiąc, dzień, godzinę i minuty, a następnie zapisać ustawienie.

Po zapisaniu ustawienia nie wolno wyłączyć pieca i nie jest możliwa aktywacja innego rodzaju pieczenia.

Użytkowanie RackControl wraz z EasyService

Podczas użytkowania funkcji EasyService można dodać potrawy w trybie RackControl, które będą kontrolowane niezależnie od potraw wybranych w EasyService. Można równocześnie użyć obydwu funkcji poprzez uaktywnienie najpierw EasyService, a następnie dodanie potraw w RackControl. Nie jest możliwe uaktywnienie EasyService jeżeli jest już aktywna funkcja RackControl.

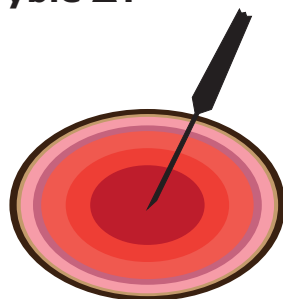


2.15 Sonda punktowa i pieczenie w trybie ΔT

Włożenie sondy

Sonda odczytuje temperaturę za pomocą punktu umieszczonego w jej pobliżu.

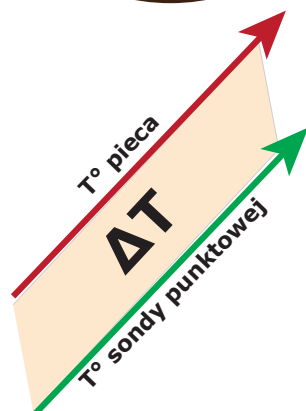
Należy ją więc wprowadzić tak, aby końcówka znalazła się w środku produktu, w jego największej części.



Pieczenie w trybie ΔT (Delta-T)

Funkcja ΔT jest stosowana głównie do powolnego pieczenia w niskiej temperaturze.

W trybie ΔT zamiast temperatury w komorze, ustawia się temperaturę, jaką musi stale utrzymywać piec pomiędzy temperaturą wewnątrz produktu a temperaturą w komorze. W miarę jak temperatura wewnątrz produktu będzie wzrastać, zwiększy się również temperatura w komorze. W celu użycia funkcji ΔT konieczne jest użycie sondy. Zaleca się ustawienie ΔT w maksymalnym zakresie od 15°C do 30°C.



Temperatury pieczenia wewnątrz produktu

Potrawa	Stopień upieczenia	T° wewnątrz produktu
Czerwone mięso	krwisty	50°C
	średnio wysmażony	60°C
	wysmażony	70°C
Cielęcina, wieprzowina i ogólnie białe mięso	wysmażony	70°C
Kurczak	wysmażony	80-90°C
Mięso gotowane i duszone	wysmażony	80-90°C
Ryby	wysmażony	67-72°C

2.16 Porady dotyczące pieczenia: pieczenie, grillowanie i smażenie

Pieczenie

Dla skuteczniejszego upieczenia zaleca się umieszczenie pieczeni na stalowych rusztach w celu uzyskania równomiernego upieczenia górnej i dolnej części, bez konieczności przekręcania produktu podczas pieczenia.

Jeżeli chce się zebrać płyny wydzielające się podczas pieczenia, umieścić blachę na najniższym poziomie pieca.

Grillowanie

W celu przyrządzenia potraw grillowanych w piecu należy użyć specjalnego akcesorium. Aby uzyskać jak najlepszy rezultat, ruszt grilla powinien być aluminiowy.

Zazwyczaj piec powinno się ustawić w trybie konwekcyjnym, z otwartym zaworem i temperaturą od 230°C do 270°C w zależności od rodzaju produktu i przypieczenia jakie chce się uzyskać oraz z wentylacją na poziomie od 4 do 6.

Smażenie

Można smażyć wszystkie produkty panierowane i wstępnie usmażone mrożonki. W przypadku produktów panierowanych, rozpylić niewielką warstwę oleju, który zostanie wchłonięty przez bułkę tartą. Wstępnie usmażone mrożonki można smażyć bez użycia dodatkowego oleju.

Używać aluminiowych blach nieprzywierających lub specjalnych koszyków do smażenia. Ustawić piec w trybie Konwekcyjnym z otwartym zaworem, w średniej temperaturze 250°C i z wentylacją na poziomie od 4 do 6.

2.16a Porady dotyczące pieczenia: równomierne pieczenie

W zależności od rodzaju włożonego produktu, równomierność upieczenia może być różna. W takim przypadku, zaleca się obniżenie temperatury i zmianę (zwiększając lub zmniejszając) prędkości obrotów wentylatora.

Stosowanie odpowiednich blach ułatwia uzyskanie równomierności pieczenia. Zawsze wybierać blachy o minimalnej głębokości niezbędnej do utrzymania pieczonego produktu. Aluminiowe blachy oferują większą równomierność pieczenia w stosunku do blach stalowych.

2.16b Porady dotyczące pieczenia: pieczenie próżniowe i pasteryzacja

Pieczenie próżniowe

Można upiec produkt znajdujący się wewnątrz worka próżniowego. Taki rodzaj pieczenia umożliwia uzyskanie szczególnie miękkiego i smacznego mięsa a tym samym przedłuża jego świeżość.

Po umieszczeniu produktu w specjalnym woreczku, ustawić piec w trybie KOMBINOWANYM w 100% wilgotności i z poziomem wentylacji od 3 do 4. Temperatura w komorze pieczenia musi być o maksymalnie 3°-5°C wyższa od temperatury, którą chce się uzyskać wewnątrz produktu. Np.: w przypadku średniego filetu (60°C wewnątrz), ustawić temperaturę pieca na 63°C.

Pasteryzacja w słoiku

W procesach pasteryzacji, produkt uważa się za pasteryzowany, gdy temperatura wewnątrz niego osiągnie wartość w zakresie od 83°C do 85°C.

W zależności od rodzaju produktu, wymiarów słoika oraz znajdującej się w nim ilości, czas osiągnięcia temperatury wewnątrz produktu może być różny. Dlatego też zaleca się zastosowanie sondy punktowej na jednym próbnym słoiku (robiąc otwór w zakrętce, aby umożliwić jej włożenie) w celu odczytania temperatury całej włożonej do pieca partii.

Po zakończeniu procesu, należy szybko schłodzić produkt do temperatury +3°C, aby prawidłowo zakończyć cykl pasteryzacji.

3. Menu FUNKCJI

Menu FUNKCJE, dostępne ze strony „HOME”, umożliwia wejście do głównych funkcji konserwacji zwyczajnej i ustawień użytkownika pieca.

3.1 MYCIE

W menu FUNKCJI, pierwszą pozycją jest funkcja „**MYCIA**”.

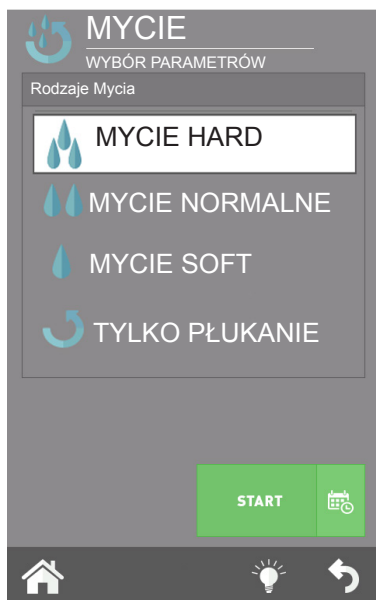
Można wybrać 3 rodzaje mycia: **HARD**, **NORMALNE** i **SOFT** lub tryb **TYLKO PŁUKANIE**.

Wybranie jednego z wskazanych rodzajów mycia zależy od ilości resztek żywności i tłustego osadu w komorze pieczenia pieca; **HARD** dogłębne czyszczenie, do uporczywego brudu, **Soft** do mycia delikatniejszego.

Czas trwania mycia zależy od jego rodzaju:

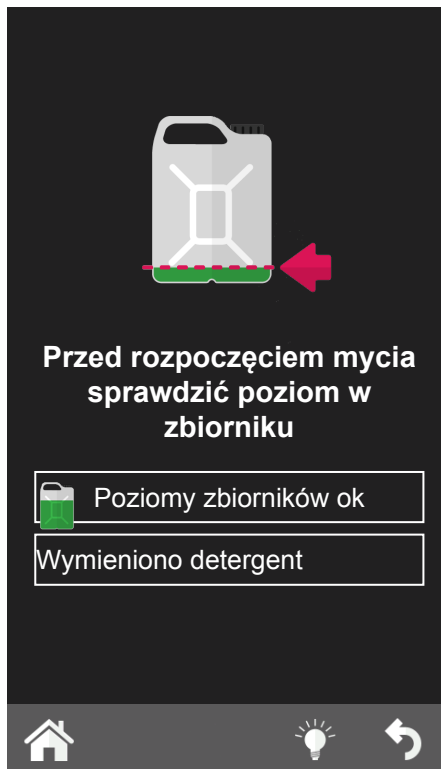


Rodzaj mycia	Czas trwania mycia	Zużycie detergentu
SOFT	48 min	200 ml
NORMALNY	53 min	300 ml
HARD	58 min	500 ml



Czas trwania cyklu „**tylko płukanie**” wynosi **około 8 minut**.

Po wybraniu i wciśnięciu przycisku „OK” następuje żądanie sprawdzenia poziomu produktu w zbiorniku.



WAŻNE:

W celu zagwarantowania prawidłowego czyszczenia i utrzymania jakości komory pieca, należy obowiązkowo stosować zalecany przez producenta detergent.

UŻYCIE INNEGO DETERGENTU MOŻE UNIEWAŻNIĆ GWARANCJĘ!

Przerwanie mycia

Można przerwać cykl mycia przytrzymując wciśnięte pokrętko i wprowadzając **hasło 222**.

Jeżeli detergent został już załadowany uruchomi się etap płukania, a następnie suszenia, jeżeli natomiast nie został jeszcze załadowany cykl zostanie natychmiast przerwany.

3.2 CHŁODZENIE

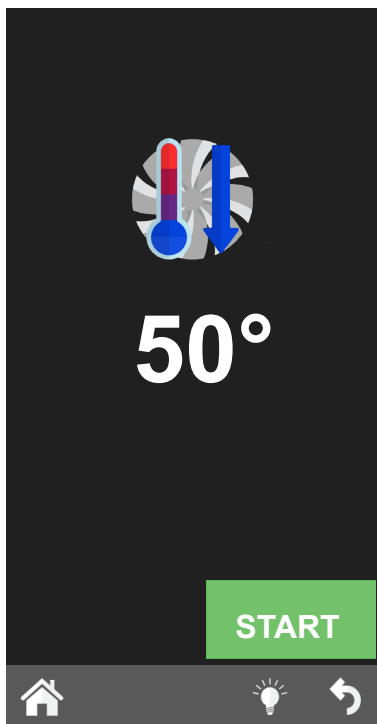
Ta funkcja umożliwia szybkie obniżenie temperatury wewnątrz komory pieca, aby przejść z pieczenia w wysokiej temperaturze do delikatniejszego, wymagającego niższej temperatury (na przykład przejście z pieczenia do warzywa na parze).

Po uaktywnieniu funkcji przyciskiem START, uruchomi się wentylator. Należy wtedy otworzyć drzwiczki pieca, aby ułatwić wylot gorącego powietrza i wlot zimniejszego. Umożliwi to osiągnięcie żądanej temperatury w krótszym czasie i pozwoli na pieczenie w delikatniejszych temperaturach

Ze względów bezpieczeństwa, chłodzenie można uruchomić wyłącznie z zamkniętymi drzwiczkami. Drzwiczki można otworzyć tylko po uruchomieniu tego programu.

Piec posiada funkcję chłodzenia komory do 50°C, ale można ustawić żądaną wartość poczynając od minimalnej temperatury 30°C. Po osiągnięciu takiej temperatury, piec przerwie chłodzenie i wyemituje sygnał dźwiękowy. Po uaktywnieniu chłodzenia można ręcznie przyspieszyć proces, wlewając wodę do komory. Taką funkcję uaktywnia się ręcznie przytrzymując przycisk „ręczny nawilżacz” przez żądany okres czas.

UWAGA: z komory pieczenia może się wydobywać gorące powietrze i para! NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!



Rys. 14

3.3 SERWIS

W tym menu znajdują się 4 funkcje: KONTYNUACJA; WIZUALIZACJA LOG; USŁUGI ZAAWANSOWANE, Importuj/Eksportuj. Umożliwiają wykonanie regulacji i wyświetlenie szeregu funkcji oraz uruchomienie procedur konserwacji pieca.



3.3.1b Info Systemu

Ta funkcja umożliwia wizualizację oprogramowania zainstalowanego na piecu i jego numer seryjny.

3.3.1c Język

Za pomocą tej funkcji można wybrać język wyświetlania poleceń i komunikatów na wyświetlaczu.

3.3.1d Podświetlenie

Funkcja Podświetlenia umożliwia wyregulowanie jasności wyświetlacza. Wybrać tę funkcję, aby wyregulować jasność za pomocą pokrętła znajdującego się na tablicy przyrządów i wcisnąć „Zapisz”.

3.3.1e Głośność Dzwonka

Za pomocą takiej funkcji można ustawić głośność dzwonka.

3.3.1 KONTYNUACJA

W tym menu można wykonać szereg konRysuracji parametrów:

3.3.1a Data i Godzina

Funkcja Data i Godzina umożliwia ich ustawienie, zaktualizowanie do bieżącej daty i godziny w celu użytkowania pieca.

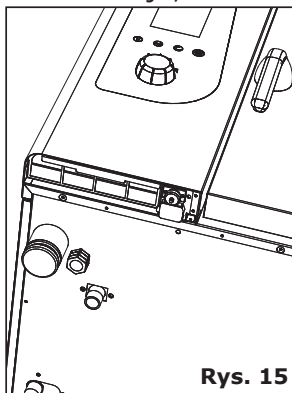


3.3.2 WIZUALIZACJA LOG

Funkcja przedstawia spis chronologiczny LOG ALARMÓW i LOG MYĆ.

Pierwszy spis - LOG ALARMÓW wyświetla wszystkie błędy, które pojawiły się i zostały wyświetlone na wyświetlaczu pieca podczas jego funkcjonowania.

Drugi spis - LOG MYĆ wyświetla wszystkie wykonane przez piec mycia i ich rodzaje, wraz z datą i godziną ich rozpoczęcia.



Rys. 15

3.3.3 USŁUGI ZAAWANSOWANE

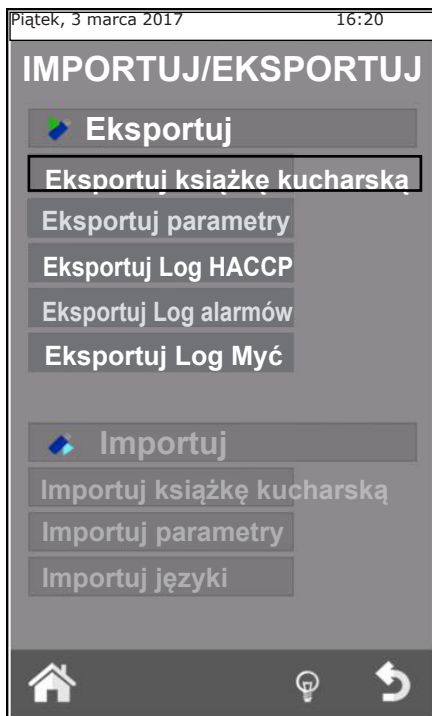
Ta funkcja jest chroniona hasłem i umożliwia dostęp do funkcji konRysuracji, ustawień i próby technicznej, zastrzeżonych dla wykwalifikowanego personelu technicznego.

3.3.4 IMPORTUJ/EKSPORTUJ

Po włożeniu pamięci USB, z boku panelu sterowniczego (**Rys. 15**) i wejściu na stronę „serwis” przyciskiem „home” uaktywnia się funkcję importowania i eksportowania niektórych opisanych wyżej funkcji.

Wkładając PUSTĄ PAMIĘĆ USB można **EKSPORTOWAĆ**:

KSIAŻKĘ KUCHARSKĄ; LOG HACCP (funkcja ta, gdy jest aktywna zapisuje cykl pieczenia i wszystkie jego dane: czasy, temperatura komory, temperatura sondy punktowej, start i wszystkie zmiany etapu itp.) oraz LOG MYCIA.



Po włożeniu pamięci USB zawierającej na przykład: nowe przepisy, nowe parametry lub nowe języki można **IMPORTOWAĆ** takie dane do oprogramowania pieca.

4. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności związanej z czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Zarówno z powodów higienicznych jak również w celu uniknięcia usterek, po zakończeniu dnia roboczego należy wyczyścić urządzenie.

Nie wolno myć pieca bezpośrednimi strumieniami wody i pod wysokim ciśnieniem. Do czyszczenia pieca nie wolno stosować druciaków, szczotek i skrobaków ze zwyczajnej stali; można ewentualnie zastosować wełnę ze stali nierdzewnej, wycierając zgodnie z kierunkiem wygładzenia blachy.

Poczekać, aż komora pieczenia wystygnie.

Wyjąć przegrody na pojemniki. Ręcznie usunąć pozostałości i włożyć wyjmowane elementy do zmywarki. Do czyszczenia komory pieczenia użyć letniej wody z mydłem. Następnie obficie opłukać wszystkie umyte części upewniając się o całkowitym usunięciu detergentu. Do czyszczenia zewnętrznej części pieca użyć wilgotnej szmatki i nieagresywnego detergentu.

Podczas dokonywanej przez wyspecjalizowanego technika corocznej kontroli, wyjąć deflektor i umyć wodą z mydłem.

4.1 ODPROWADZANIE WILGOTNOŚCI

Spust wilgotności **rys. 16** wydalą opary redukowane w komorze pieczenia.

Sprawdzić, czy jest czysty i nie zatkany.

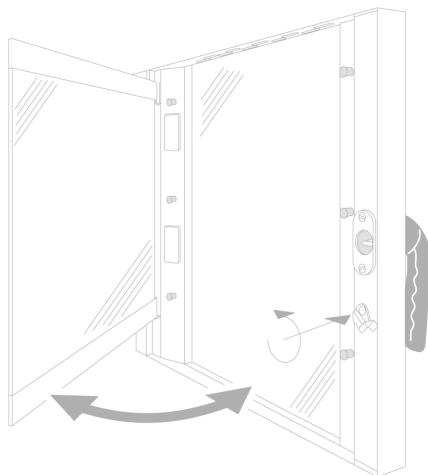


Rys. 16

4.2 CZYSZCZENIE SZYBKIEJ

Szybkę znajdującą się na drzwiczkach pieca można czyścić zarówno po zewnętrznej jak i wewnętrznej stronie. W tym celu należy przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara przytrzymujący wewnętrzną szybkę ogranicznik (**rys. 17**) i po jej otwarciu wyczyścić odpowiednim detergentem. Nigdy nie stosować detergentów ściernych.

Następnie, należy ją prawidłowo zamknąć i zablokować na pozycji, przekręcając ogranicznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Rys. 17

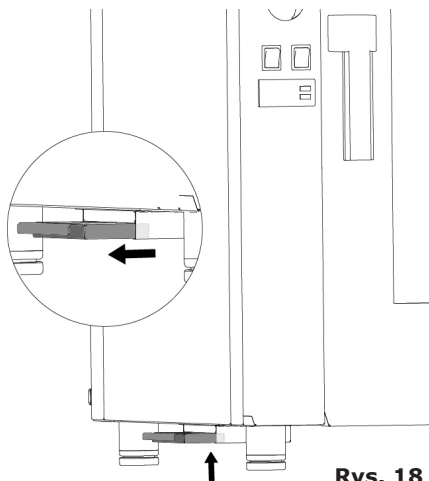
4.3 CZYSZCZENIE FILTRA WENTYLACYJNEGO

Czyszczenie filtra wentylacyjnego tablicy przyrządów pieca (**Rys. 18**) musi być przeprowadzane przynajmniej raz w miesiącu. Należy ręcznie umyć filtr w wodzie z mydłem.

Aby wysunąć filtr delikatnie pociągnąć na zewnątrz, naciskając na zaczep palcami (**Rys. 18**).

Przynajmniej raz w roku lub częściej, jeżeli piec pracuje w otoczeniu, w którym istnieje silne stężenie mąki lub podobnych produktów, zaleca się wymianę filtra.

Filtr należy wymienić zawsze, gdy jest zużyty lub uszkodzony; zwrócić się po nowy do producenta.



Rys. 18

5. KONTROLE PRZEPROWADZANE WYŁĄCZNIE PRZEZ AUTORYZOWANEGO TECHNIKA

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek interwencji odciąć napięcie elektryczne.

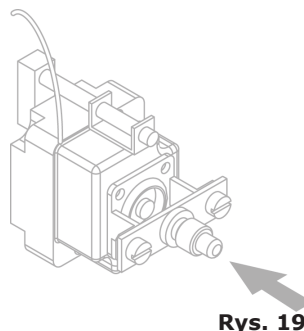
5.1 AKTYWACJA TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA

Odkręcić śruby mocujące tablicę przyrządów i otworzyć, przekręcając ją na prowadnicach w lewo.

Odnaleźć termostat, znajdujący się w dolnej lewej części wnęki technicznej i nacisnąć na czerwony przycisk do momentu usłyszenia kliknięcia („klik”), które potwierdza zamknięcie styków (**Rys. 19**).

Możliwe jest, że termostat interweniuje z powodu mechanicznego naprężenia, na które piec może być narażony podczas transportu.

Ciągłe interwencje termostatu bezpieczeństwa oznaczają nieprawidłowe funkcjonowanie urządzenia i konieczne jest sprawdzenie przyczyny.



Rys. 19

5.2 ZABEZPIECZENIE TERMICZNE SILNIKA

Jeżeli zainterweniuje zabezpieczenie termiczne silnika, należy sprawdzić czystość szczelin, skuteczność urządzeń chłodzących i regularne obroty, bez tarcia, silnika.

Zaleca się odcięcie zasilania elektrycznego.

5.3 BEZPIECZNIKI

Bezpieczniki służą do ochrony przed przepięciami kart elektronicznych pieca. Znajdują się one w dolnej części wnęki technicznej, obok przycisku aktywacji termostatu bezpieczeństwa.

5.4 KONTROLA PŁOMIENIA

Uwaga:

Kontrola płomienia funkcjonuje prawidłowo tylko, jeżeli podłączenie elektryczne pieca zostało wykonane prawidłowo, przestrzegając pozycji fazy i zera. Między fazą a różnicą potencjału musi wynosić 230V.

5.5 CZĘŚCI ZAMIENNE

Tylko autoryzowany personel centrum serwisowego może dokonać wymiany części zamiennych.

W celu identyfikacji części zamiennej należy się skontaktować z serwisem obsługi.

Po zidentyfikowaniu niezbędnych części zamiennych, serwis obsługi wyśle pisemne zamówienie do producenta, w którym zostaną jasno wskazane model urządzenia, jego numer seryjny, napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego oraz kod i opis danej części.

Dla zagwarantowania bezpieczeństwa użytkownika i konsumenta, należy zawsze stosować wyłącznie oryginalne

części zamiennie.

6. OPIS ALARMÓW

W przypadku alarmu na wyświetlaczu temperatury i czasu pojawi się jego nazwa identyfikacyjna.

Są możliwe następujące alarmy:

Nazwa	Opis	Czynności	ROZWIĄZANIE
E01- Czujnik komory	Błąd czujnika komory	Zablokowanie pieczenia, wznowienie automatyczne.	Wymienić czujnik komory.
E17- Sonda punktowa	Błąd sondy punktowej	Ręczne przywrócenie.	Wymienić sondę punktową.
E05-Zabezpieczenie silnika	Alarm silnika	Zablokowanie pieczenia, przywrócenie automatyczne.	Skontaktować się z serwisem, jeżeli się powtarza.
E11-Zabezpieczenie silnika 2	Alarm silnika	Zablokowanie pieczenia, przywrócenie automatyczne.	Skontaktować się z serwisem, jeżeli się powtarza.
E06-Zabezpieczenie komory	Wył. termiczny bezpieczeństwa komory	Zablokowanie pieczenia, przywrócenie ręczne.	Skontaktować się z serwisem, jeżeli się powtarza.
E14-Hi temp	Zbyt wysoka temperatura wnęki technicznej	Zablokowanie pieczenia, wznowienie automatyczne.	Sprawdzić czystość filtra wentylacyjnego, obwodową wentylację pieca (szczeliny) i prawidłowe funkcjonowanie wentylatorów chłodzących komponenty.
E21-Brak wody	Brak wody do produkcji pary	Zablokowanie pieczenia, wznowienie automatyczne.	Sprawdzić podłączenie do wody oraz czy kurek odcinający jest otwarty.
E16-Komunikacja	Błąd komunikacji karty głównej	Zablokowanie pieczenia.	Odciąć i podłączyć napięcie. Skontaktować się z serwisem, jeżeli się powtarza.
E22-Brak zasilania	Przerwanie zasilania elektrycznego	Zablokowanie pieczenia.	Wcisnąć przez 1 sekundę M.

8. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Po zakończeniu okresu eksploatacji, należy obowiązkowo poddać urządzenie utylizacji według obowiązujących przepisów.

Symbol przedstawiony na **Rys. 20** wskazuje, że po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenie należy poddać utylizacji według wskazówek Dyrektywy Parlamentu Europejskiego 2012/19/WE z 04.06.2012.



Rys. 20

Informacje na temat utylizacji w krajach unii europejskiej

Dyrektywa Europejska RAEE została wprowadzona w każdym kraju w inny sposób, dlatego też w celu utylizacji omawianego urządzenia należy się skontaktować z lokalnymi władzami lub Sprzedawcą.

Contents

1. INSTALLATION	3
1.1 General and safety warnings	3
1.2 Placement.....	7
1.3 Water connection	8
1.4 Connection to the drain	9
1.5 Connecting the detergent	9
1.6 Electric connection.....	10
1.7 Adjusting the hinges and the closing pin on the door.....	12
1. Oven commissioning and testing	18
2. COOKING	15
2.1 Pictograms key	15
2.2 Home Screen	17
2.3 How to interact with the touch-screen	17
2.4 Manual cooking mode	18
2.4a Cooking modes: convection, mixed and steam	19
2.4b HOLD Mode	21
2.4c Smoking mode	21
2.4d Message mode	22
2.4e Starting and stopping cooking	23
2.5 Customised cooking programs	23
2.6 Creating a cooking program.....	24
2.7 Saving a cooking program	25
2.8 Modifying a cooking program.....	27
2.9 Copy, move, rename and delete	27
2.10 Selecting a program from the menu.....	28
2.11 The RecipeTuner interfaces.....	30
2.12 Rack Control service mode.....	30
2.12a Using the Rack Control function.....	31
2.12b Creating a new RackControl program	34
2.13 Using the EasyService function in RackControl.....	35
2.14 Programmed Start	36
2.15 The core probe and cooking in ΔT	37
2.16 Recommendations for cooking: roasting, grilling and frying ..	37
2.16a Cooking advice: cooking uniformity	38
2.16b Cooking recommendations: vacuum cooking and pasteurisation	38

3. FUNCTIONS Menu	39
3.1 WASHING	39
3.2 COOLING	41
3.3 SERVICE	41
3.3.1 CONFIGURATION	42
3.3.1a Date and Time	42
3.3.1b Info System	42
3.3.1c Language	42
3.3.1d Lighting	42
3.3.1e Buzzer volume	42
3.3.2 LOG DISPLAY	43
3.3.3 ADVANCED SERVICES	43
3.3.4 IMPORT/EXPORT	43
4. MAINTENANCE and CLEANING	44
4.1 HUMIDITY DISCHARGE	44
4.2 CLEANING THE GLASS	44
4.3 CLEANING THE VENTILATION FILTER	45
5. CHECKS THAT CAN ONLY BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED TECHNICIAN	45
5.1 RESET THE SAFETY THERMOSTAT	45
5.2 MOTOR CIRCUIT BREAKER PROTECTION	46
5.3 PROTECTION FUSES	46
5.4 FLAME CONTROL	46
5.5 SPARE PARTS MANAGEMENT	46
6. ALARMS DESCRIPTION	47
7. ELECTRICAL DIAGRAMS	48
7.1 MPD 0523 E	48
7.2 MPD 0511 E, MPD X 0511 E, MPD X 0523 E	49
7.3 MPD 0711 E,)MPD X 0711 E, MPD 1011 E	50
8. DISPOSAL OF THE APPLIANCE	51

Dear Customer,

Thank you for purchasing one of our products.

This oven is part of a series of electrical equipment designed for the food sector. Our ovens are easy to use, ergonomic and enable cooking control, while boasting a pleasant and modern design. The oven has a 12-month warranty that covers any manufacturing defects from the date indicated on the Bill of Sale. The warranty covers normal operation of the oven and does not include consumables (lamps, seals etc.) and damage caused by incorrect installation, wear, maintenance, repair, incorrect cleaning and descaling, tampering and improper use.

1. INSTALLATION

1.1 General and safety warnings


- Read this manual thoroughly before installation and use of the oven, since it gives important instructions regarding its safe installation, use and maintenance.
- Keep the manual in a location that can be easily accessed by the operators for further consultation.
- Always include the manual if the oven is transferred; if necessary, request a new copy from the authorized dealer or directly from the manufacturer.
- As soon as the packaging is removed, make sure the appliance is in good condition and there was no damage caused during transport. Never install or use a damaged appliance; if in doubt, contact the after-sales technical assistance or your local dealer immediately.
- As the packaging material is potentially dangerous, it must be kept out of the reach of children or animals and disposed of correctly in compliance with local regulations.
- Before installing the equipment, check that the systems are compliant with the regulations in force in the country of use and with that stated on the information plate.
- Installation or maintenance different to those indicated in the manual can cause damage, injury or fatal accidents.
- Installation, extraordinary maintenance and repair operations on the equipment must only be performed by professionally qualified personnel and following the manufacturer's instructions.
- During assembly of the equipment, those not involved with the installation should not

pass through or remain in the working area.

- The appliance was designed to cook foodstuffs in indoor environments and must only be used for this function. Any different use must therefore be avoided as it is considered improper and dangerous.
- The appliance must only be used by personnel who have been appropriately trained in its use. To avoid the risk of accidents or damage to the equipment, it is essential that the staff is constantly trained with regard to safe operation.
- The appliance must not be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or by those who do not have the necessary experience or knowledge unless they are supervised or instructed in the use of the equipment by a person who is responsible for their safety.
- The appliance must be placed in a suitably ventilated room to prevent the excessive accumulation of harmful substances in the air.
- Children must be supervised to ensure they neither play with nor use the appliance.
- During operation, pay attention to the hot areas on the exterior surfaces of the equipment which, during operation, can exceed 60°C.
- The use of hearing protection is not necessary as the sound pressure level of the oven is lower than 70 dB(A).
- In the event of failure or malfunctioning, the equipment must be deactivated; any repairs must only be performed by an assistance centre authorised by the manufacturer and original spare parts must be used.
- Disconnect the appliance from the electric power supply before performing any installation or maintenance intervention.
- Interventions, tampering

or modifications not expressly authorised, which do not respect that stated in this manual, will make the warranty null and void.

- Do not place other heat sources, such as fryers or cooking plates, near to the oven.
- Do not deposit or use flammable substances near the equipment.
- In the event of prolonged non-use, the electricity, water and gas must be turned off.
- Before commissioning the appliance, make sure that all parts of the packaging have been removed, making sure they are disposed of in compliance with current legislation.
- Any changes to appliance installation that become necessary must be approved and performed by authorised technicians.
- The appliance is intended for professional use only.
- No changes of any kind are permitted to the wiring of the equipment.
- Failure to comply with the previous warnings can compromise both your safety and the safety of the equipment.
- When the cooking chamber is hot, be careful when opening the door. **BURNS HAZARD!!**
- The trays and grills must be extracted from the hot oven using heat-resistant protective gloves for the hands.
- Use protective glasses and suitable gloves during cooking chamber cleaning operations.
- **ATTENTION:** the floor near to the oven could be slippery.
- The information plate provides important technical information: this is essential if interventions must be requested for maintenance or repairs of the appliance; therefore, it must not be removed, damaged or modified.
- The version of the gas



ovens conform to the Gas Directive 2009/142/EEC and have therefore been issued with a CE certificate by a notified body.

- The equipment complies with the essential requirements of the Machinery Directive 2006/42/EC.
- The equipment complies with the essential requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC.
- The equipment complies with the essential requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EC.

1.2 Placement

The appliances have been designed to be installed indoors. They cannot be used outdoors and cannot be exposed to atmospheric agents.

The place designated for the installation of the oven must have a rigid, level and horizontal surface, which must be able to safely support the weight of the device/support assembly and the load at maximum capacity.

The appliance must be transported to the place of installation packed on the wooden pallet.

The oven must be handled using a pallet truck, taking all precautions that it does not overturn. Also at the end of its life span the oven must be loaded onto a pallet and handled with great care in order to prevent the hazard of overturning.

The appliance must be placed in a suitably ventilated room to prevent the excessive accumulation of harmful substances in the air.

All of the materials used for packaging are compatible with the environment, they can be stored without danger or be disposed of according to local regulations.

The oven must be level: to adjust the height of the levelling feet, use a spirit level, as indicated in **Fig. 1**.

Unevenness or inclinations of a certain degree can compromise the operation of the oven.

Remove the entire protective film from the external panels of the appliance, detaching it slowly to remove all traces of adhesive.

Make sure that all openings and holes designed for heat intake/discharge are not obstructed.

The oven should be installed exclusively on a stable support.

Remove the packaging from the appliance and make sure it is intact. Position it in the place of use, taking care not to lace it on top of or against walls, bulkheads, partition walls, kitchen furniture or coatings in inflammable material.

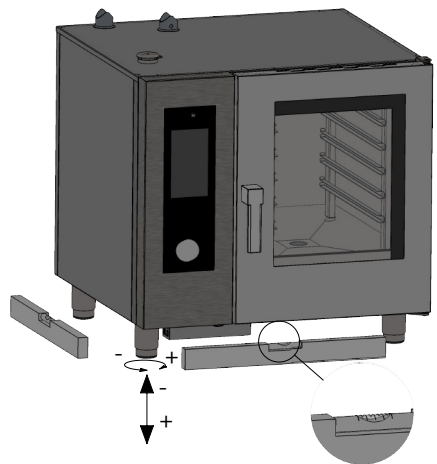


Fig. 1

We recommend you strictly comply with fire-prevention regulations in force.

A minimum distance of 50 mm on each side must be maintained between the oven and the walls or other equipment.

It is advisable to leave 500 mm space between the left side of the oven and the corresponding wall of the room (**Fig. 2**) to allow the oven to be installed easily and facilitate successive maintenance.

It is good practice to have the periodic maintenance of the ovens performed every year by an authorised

technician and in compliance with specific regulations. On this occasion all controls regarding the operation of electric components (switches, electronics, solenoid valves, heating elements, motors, cooling fans, etc.) and the mechanical controls relative to functionality of the doors, hinges, closing mechanisms, and gaskets will be performed.

1.3 Water connection

The water pressure must be of maximum (600 kPa) 6 bars. If the water pressure of the mains water should be over this value, a pressure reducer must be installed upstream from the oven.

The minimum water pressure for correct operation of the oven must be above 1.5 bar.

The oven has a mains water inlet (1). The installation of a lime scale softener-eliminator is always recommended to bring the hardness of inlet water to values between 8° and 10°F.

Before connection, drain off a sufficient amount of water to clean

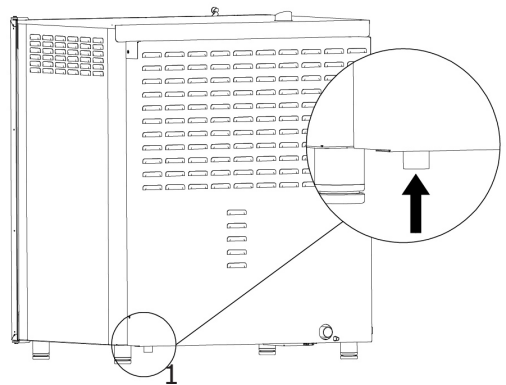
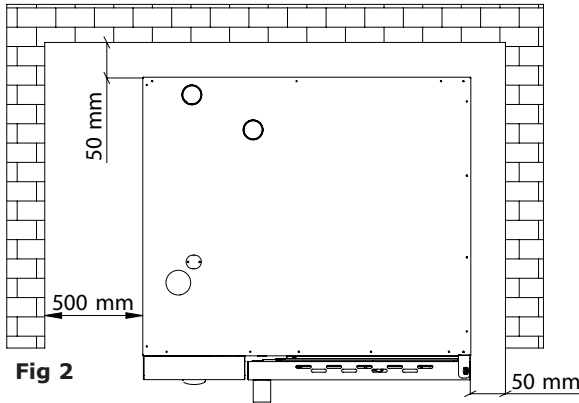


Fig.3

the pipe from metal residues.

Connect the "Water" pipeline to water mains and install a shut-off valve and a filter on the pipe.

Ensure that the shut-off valve is positioned so that it can be easily operated by the operator at any time.

Attention: if the water supply pipe malfunctions, it should be replaced with a new one while the old broken one should not be used again.

1.4 Connection to the drain

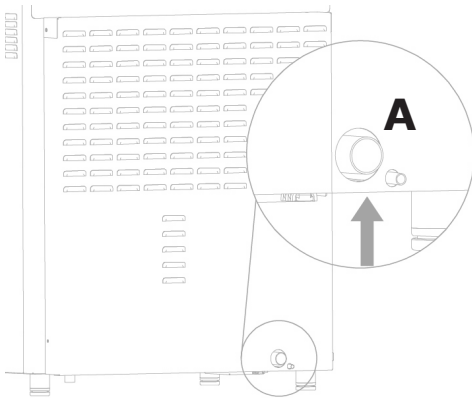


Fig. 4

The oven is equipped with a water drain; this device is placed at the bottom of the rear part of the appliance and has a tube with diameter of 32 mm.

Connect the pipe that projects from the drainage device (**Fig. 4, ref. A**). It is, however, advisable to connect the pipe to an open funnel.

1.5 Connecting the detergent

To start the washing phases correctly, the oven must be connected to the detergent container. Insert the white pipe for the detergent container to make the connection. The pipe is at the lower left side of the oven (**fig.5**).

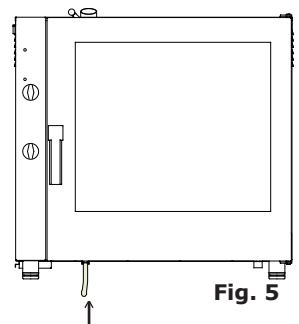


Fig. 5

1.6 Electric connection

As prescribed, the electrical system must have an efficient earth system, as required by the regulations in force. The electrical safety of the appliance can only be ensured when the electrical system is conform.

Before making the electrical connection, check the mains voltage and frequency values to ensure that they conform to the requirements of the appliance, as indicated on its information plate (**Fig. 6**).

For direct connection to the mains, a device, sized according to the load, must be placed between the appliance and the mains itself, which ensures disconnection. Its contacts should have a minimum opening distance that enables complete disconnection under the conditions of category III overvoltage, according to installation rules; this device should also be located so that it can be easily used by the operator at any time.

MOD	MPD 0511 M	NR	000000/01/16		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ			
TOT. POWER kW	6,3	CE	G*	IP	

Fig. 6

Turn the mains switch, to which the power supply plug will be connected, to position 0 (zero). Have the socket cable section checked by qualified staff to make sure it suits the power absorbed by the device.

Loosen the screws that fix the left side of the oven and remove it (**Fig.7**). The flexible cable must be in polychloroprene or equivalent oil-resistant synthetic elastomer sub-sheath. Use a cable with section suitable to the load corresponding to every appliance, as indicated in the table (**tab. 1**).

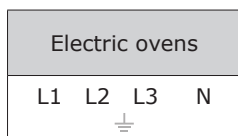
Insert the power cord into the hole of the cable gland located on the left bottom side of the oven.



Fig. 7

ELECT. Model	MPD 0523 E	MPD X 0523 E	MPD 0511 E	MPD X 0511 E	MPD 0711 E	MPD X 0711E	MPD 1011 E	MPD X 1011 E
Weight	53	53	75	75	105	105	110	110
Voltage	1N 230V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frequency (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Absorbed power (kW)	3.3	4.8	6.3	7.7	9.6	12.6	12.6	17.3
Minimum power cable section (mm ²)	3 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 4

tab. 1



tab. 2

Connect the cable to the terminal block following the instructions given in **tab. 2**.

Secure the cable with the cable gland.

The supply voltage of the appliance in operation must not deviate from the nominal voltage by $\pm 10\%$.

The appliance must be included within an equipotential system whose efficiency is checked in compliance with the standards in force.

There is a clamp for the connection, located on the frame and marked with the symbol of **Fig. 8**, to which a cable with a minimum 10 mm² section must be connected.

For gas ovens, wait until the gas connection to the appliance has also been completed before re-mounting the side panel of the oven; instead, for electric ovens, on finishing the electric connection, re-mount the side panel.



Fig.8

1.7 Adjusting the hinges and the closing pin on the door

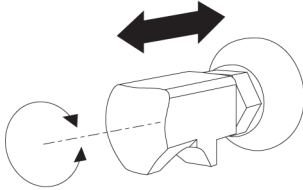


Fig. 12

loosening the pin to decrease it (**Fig.12**).

When the adjustment is complete, tighten the bolt, making sure the closing anchor is located at the bottom.

Once the oven has been positioned correctly in the designated installation location, the closure and seal of the gasket on the oven chamber door must be checked.

The closing pin on the door can be adjusted in depth to eliminate any steam leakage during cooking.

The pressure exerted by the door on the gasket can be adjusted by tightening the pin to increase it or

1. Oven commissioning and testing

Before putting the oven into operation, you should carefully carry out all the necessary checks to ascertain the conformity of the equipment and installation of the appliance as provided by law and according to the technical and safety instructions given in this manual.

The compliance of the following must also be checked:

The room temperature in the oven installation area must be greater than +4° C. The cooking chamber must be empty.

All packaging must be entirely removed, including the protective film applied on the oven walls.

The vents and air slots must be open and free of obstructions.

Any pieces of the oven that were removed for installation must be replaced.

The general electrical switch must be closed and the water and gas cut-off cocks upstream of the appliance must be open.

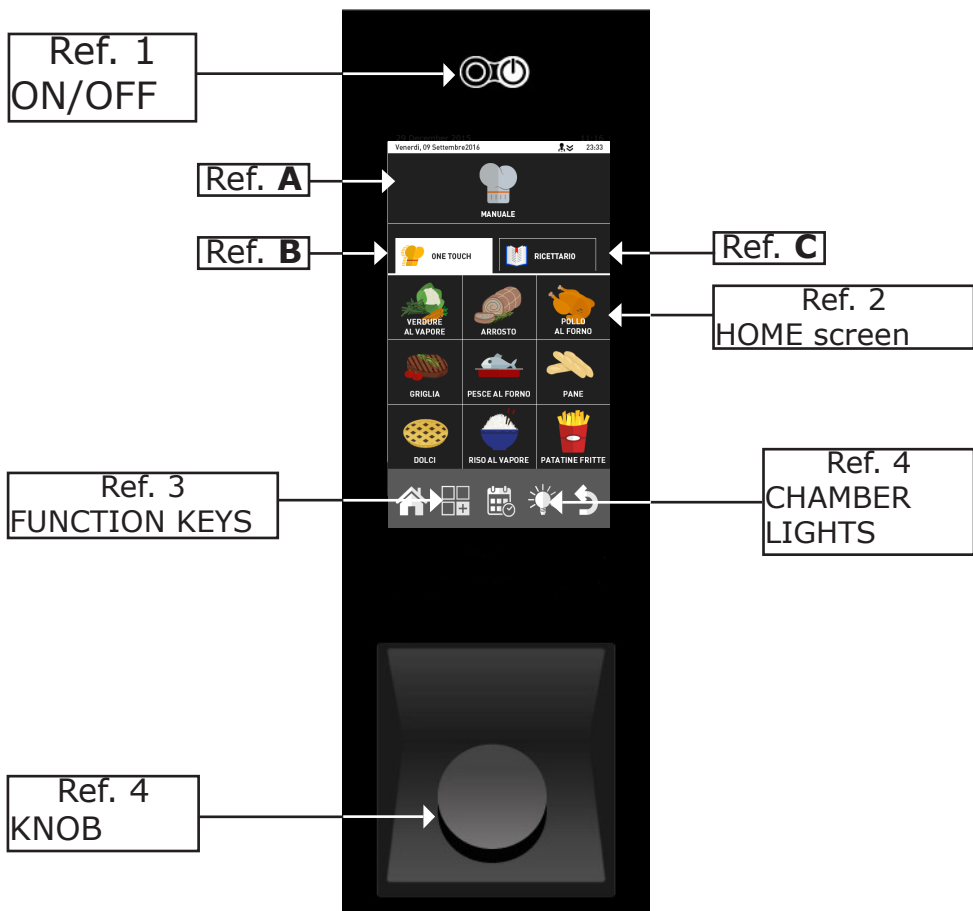


Fig. 13

Testing

The oven should be tested by completing a cooking cycle to verify that the equipment works properly, without any anomalies or problems.

Switch the oven on by pressing the "ON/OFF" key **Ref. 1 Fig.13**.

Set a cooking cycle with temperature at 150 ° C, time set to 10 min. and humidity at 5%.

Carefully check the points given in the following list:

The lights in the cooking chamber turn on when pressing the key(**Fig.13 - Ref.4**) and turn off automatically after 45 seconds if they are not turned off beforehand by pressing the key again.

The oven stops if the door is opened and starts again when the door is closed.

The fan/s motor reverses the direction of rotation automatically; reversal takes place every 3 minutes (time varies depending on the cooking time).

For the ovens with two fans in the cooking chamber, the motors have the same direction of rotation.

Check the water escaping in the direction of the fan from the humidity inlet tube in the cooking chamber.

At the end of the cooking cycle, the oven emits an audible warning.

2. COOKING

2.1 Pictograms key

Start screen



MANUAL



ONE TOUCH



RECIPES

Pasta and rice	Meat	Fish
Poultry	Bread	Vegetables
Desserts	Extra	Rack Control



FUNCTIONS



CHAMBER LIGHTS

Manual cooking screen



Cooking mode: convection



Humidity discharge valve:
closed



Cooking mode: mixed



Humidity discharge valve:
open



Cooking mode: steamed



Relative humidity percentage



Mode: maintenance



Unlock key: allows a pro-
gram to be changed



Automatic cooling.
Present only from phase 2.



Indicator of program
changed by the user, or new
program



Mode: message



During cooking, it allows the
program SET to be checked



Mode: smoking



Manual humidifier key



Time / timer



Programmed start key



Core probe mode



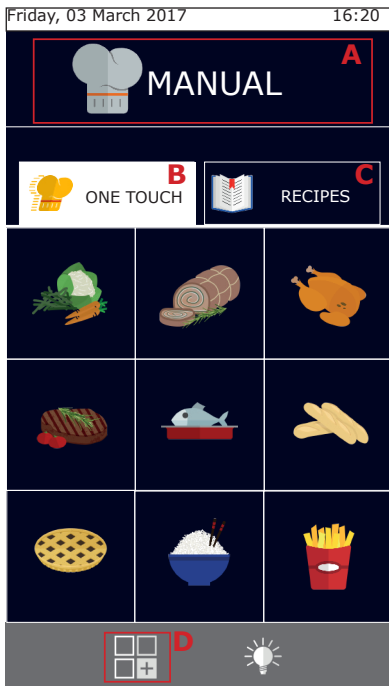
Home key: brings one back
to the start screen



Delta-T mode

2.2 Home Screen

Turn the oven on by pressing the "ON/OFF" key (ref.1 Fig.13), the initial "HOME" screen will appear on the display (Ref. 2 Fig. 13).



It is possible to select whether to perform "Manual Cooking" (ref. **A**), or use one of the favourite programs, set by the user in the "One touch" program (ref. **B**) or in the "Recipe book" (ref. **C**).

By pressing button **D**, access is given to the "Functions" menu where it is possible to set washing, import and export the cooking programs and change the oven system settings. (Some of these functions are password-protected and reserved exclusively for specialised technicians).

The "One touch" groups (ref. **B**) allow you to directly access your favourite recipes, starting the type of cooking desired with one touch of the icon, cutting times to a minimum. These groups include cooking programs which the user has chosen to configure by customising the menu and the relevant icon.

Instead the "Recipe book" (ref. **C**) groups cooking programs, divided by product type, as for example: meat, vegetables, desserts, etc.

2.3 How to interact with the touch-screen

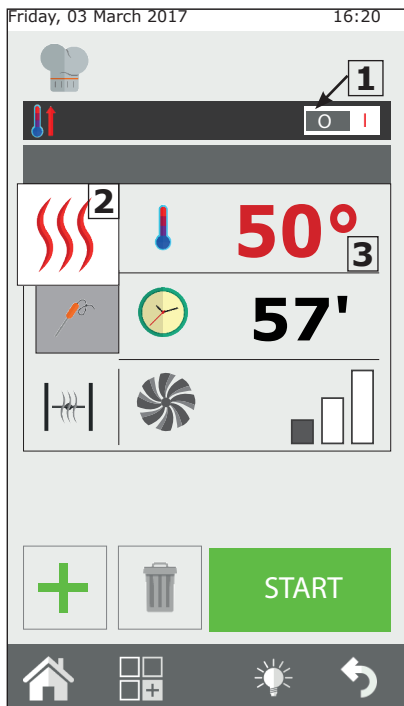
All of the operations can be selected by clicking on the desired item or pictogram.

To modify a cooking parameter, e.g. the temperature, click on the relative field and turn the knob.

To confirm the modification, click on the parameter again or press the knob.

2.4 Manual cooking mode

From the "Home" page, by pressing on "Manual" access is given to the cooking parameters setting screen.



In "Manual" mode, the oven can be set for individual cooking with one or more phases and/or a cooking program can be set and saved in the recipe books.

Setting automatic pre-heating

The "preheating" function heats the oven to the desired temperature before the dishes to be cooked are introduced.

If the oven temperature is higher than the one indicated for pre-heating the oven, the oven will automatically cool down to the correct temperature.

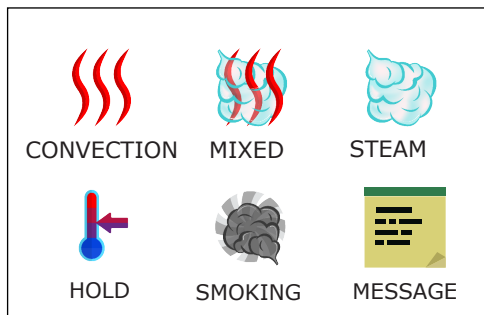
"Pre-heating" is set automatically, but this function can be modified after the "start" button has been pressed, by clicking on the temperature displayed.

By pressing button **1** on the left or right, this function can be enabled or disabled.

Preheating with oven empty.

Setting the cooking mode

Button **2** is set as default in the convection cooking mode (hot air). By pressing this button, the cooking mode can be changed to mixed or steam. Alternatively, set a maintenance cycle (HOLD) or set a message cycle. Furthermore, the oven can be set in smoke mode.

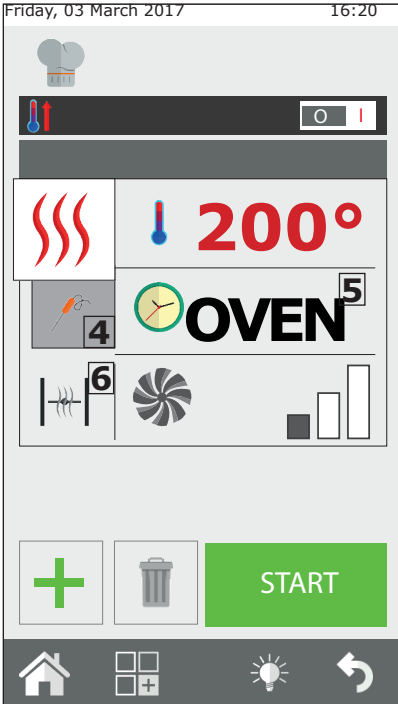


2.4a Cooking modes: convection, mixed and steam

Setting the cooking temperature

By pressing button **3**, you can set the cooking chamber temperature. The temperature that can be set varies depending on the selected cooking method.

Setting the timer/probe/Delta-T



Having selected the "Cooking Mode", you can cook in "timed" mode or using the "core probe".

By pressing button **5**, you can set the timer (countdown).

The time is indicated in the minutes format (1h30' = 90 minutes).


On expiry of the time, the oven emits a sound and cooking stops.

If the time has not been set, cooking will take place in "infinity" mode (**INF**), the oven will continue to cook until the operator intervenes manually to stop cooking.

When cooking with the "core probe" it is possible to choose between probe (**4a**) or **ΔT** (**4 b**).

This mode allows the product to be cooked more accurately.

Additional information on **ΔT** cooking is given in chapter 2.16.

 **4a** Cooking mode with core probe

 **4b** Cooking mode in **ΔT**

 **6a** Valve closed

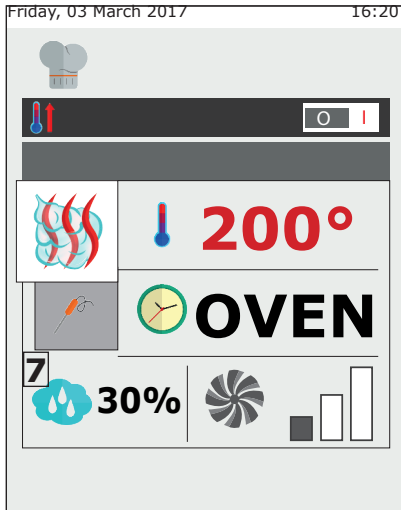
 **6b** Valve open

Setting the humidity vent valve

Only in convection mode is it possible to manually set the opening or closing of the humidity discharge valve. When it is open, the humidity present in the cooking chamber is evacuated, thus allowing the cooking chamber, and therefore the product, to dry. Press button **6** to manoeuvre the valve.

Setting the relative vapour percentage

Only in "Mixed" mode is it possible to set the percentage of humidity that the oven will maintain during cooking.



To set the desired level of humidity, press button **7** and set the valve.

Setting fan rotation speed

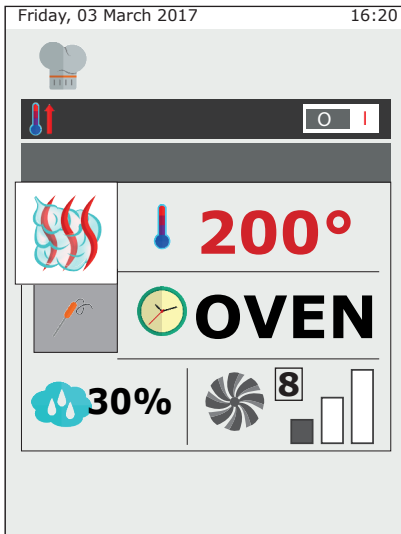
The fan rotation speed parameter can be modified in the "Convection" and "Mixed" modes.

Instead, in the "Steam" mode, this setting is automatic.

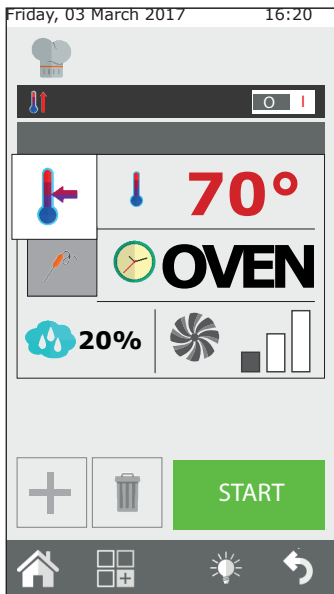
Fan operation, in relation to the temperature set, is mainly is that of evenly distributing the heat inside the oven chamber for uniform cooking and browning of the products on the various trays.

Further information is give in chapter **2.17c**.

To set the rotation speed, press button **8** and select the desired level.



2.4b HOLD Mode



The hold mode has the purpose of maintaining the products at a hygienically safe temperature (> 65°C) without product core cooking undergoing changes. It is used at the end of night time cooking to maintain the products cooked until the operator returns.

The HOLD mode by default has humidity set at 20% and the fan at speed 1. For effective maintenance, it is recommended not to modify fan speed. In the case of roasted products, the hold humidity setting is recommended between 20% and 35%, in the case of brazing or stewing, humidity is recommended between 90% and 100%.

To modify the hold phase, click on the cooking mode button (2) and select HOLD.

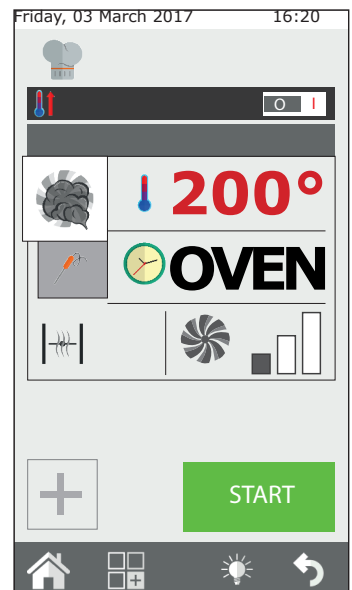
2.4c Smoking mode

The "Smoker" accessory is required to perform smoking in the oven. This must be inserted into the oven on one of the trays before the smoking phase begins.

If the cooking program envisions a cooking phase successive to the smoking phase, the "Smoker" accessory must be removed from the oven. Refer to the accessory manual for further information regarding the connection and use of the smoker.

Once cooking has been started by pressing the Start button, the oven will ask for the smoker to be introduced before the smoking phase begins. At the end of the smoking phases, the oven will request the removal of the smoker. Both these passages must be confirmed by the operator. Only after confirmation will the oven pass to the next phase.

The temperature, time, ventilation and humidity discharge valve can be adjusted during smoking. It is recommended to keep



the latter closed so that smoke does not escape from the chamber.

Smoking can be performed both hot and cold, depending on the type of product and the desired result.

In the first case, set a temperature between 10°C and 30°C. The minimum temperature in the oven chamber will be similar to room temperature. The chamber can be cooled further by inserting ice.

The maximum temperature that can be set in this mode is 200°C.

2.4d Message mode

“Message” mode allows you to manage the cooking phases through messages which act as notes for the user.

It can be used for all cooking programs and allows the user to describe the entire cooking cycle, including manual phases requiring manual intervention.

Select “message” mode from the cooking modes in a new phase and from the menu that appears, enter your message on the screen (e.g. score the rind) and set the time required. If you select INF infinity time, the cooking cycle will not continue until the requested action is performed and confirmed.

If, however, you select a different time, the message phase will last for the required time and then, move on to the next phase without requesting confirmation.

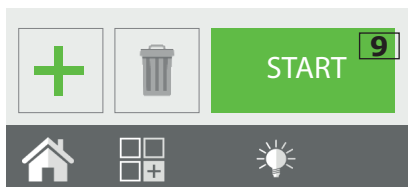
When selecting message mode, you can enter a message from a list of existing messages or write a new one.

The message is managed like a cooking phase.

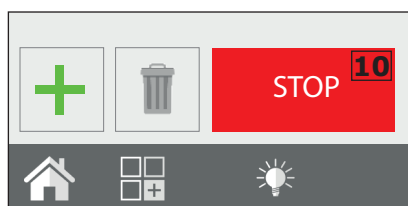


2.4e Starting and stopping cooking

After setting the cooking parameters as desired, press the START button **9**, to start cooking.



The oven will start in pre-heat mode if this has been previously selected, or otherwise directly in cooking mode. By pressing "Advanced Customisation", you can manually select the specific starting phase for cooking or move from one phase to another of the cycle by selecting the desired phase and pressing the **GO** button which is displayed next to the phase number.



Cooking will last until the expiry of the time set or on reaching the core temperature in the core probe cooking mode. If the time is set on infinity, cooking must be stopped manually.

To stop cooking, press STOP, button **10**.

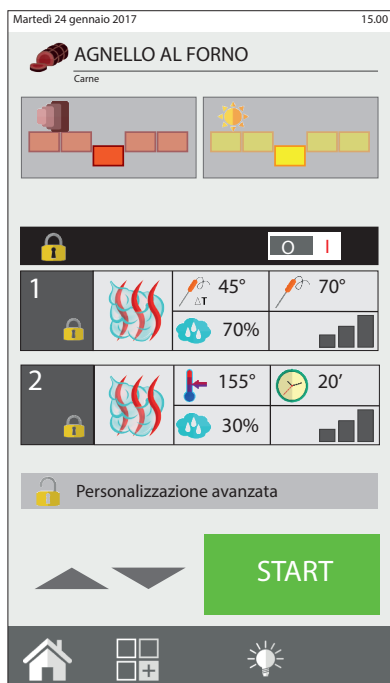
2.5 Customised cooking programs

It is possible and easy to create customised cooking programs that can have up to 9 different phases plus pre-heating.

Every cooking phase is represented by a cooking mode (convection, mixed, steam, etc.) with specific time, humidity, ventilation parameters, etc.

For example: for a roast dish, a program can be created that contains a browning phase, a cooking phase and a hold phase.

The essential condition for creating a successive phase is that the previous phase has a defined time: example, if phase 1 has the time set on infinity, it will not be possible to create phase 2 because the first phase has no end. The hold phase is an exception, which can be set on "INFINITY" and then have one or more



successive phases, which must however be started manually. E.g. in the night time cooking of roast dishes, you may prefer to brown the dish when the operator returns to the kitchen, therefore after the hold phase.

To pass from one cooking phase to another, press and hold the number of the phase you want to move to, or use the arrows to select the desired phase number and press the "GO" button next to the phase number.

The program of a specific phase can be started (different from the first set): after having selected the program, press the "Advanced Customisation" key and use the arrow to go to the desired phase. On pressing Start, the program will start from this phase. If pre-heating was envisioned in this program, it will not be performed. The program can be modified using the Cooking Tuner interface before pressing the "Advanced Customisation" button.

2.6 Creating a cooking program

A cooking program is made up of several phases, which the oven performs in ascending order (phase 1, phase 2, phase 3...) moving from one to another automatically.



After setting the parameters for the initial phase (phase 1), press the new phase (button **11**) to create the next phase.

Then, set the parameters for phase 2.

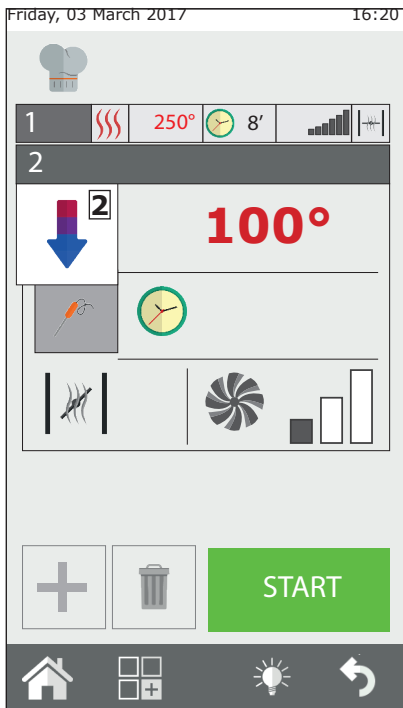
Continue with steps 1 and 2 to create additional phases. You can also create and enter new phases between previously created phases. The new phase will be placed under the one selected when you press the "new phase" button.

At the end of programming, press START to start cooking. To delete a phase, select it and press the button "**Eliminate Phase**" (button **12**).

Setting a cooling phase between two phases

The temperature inside the oven chamber may have to be cooled between one phase and another. For example, when roasting the chamber needs to be cooled between the browning phase (at high temperature) and the cooking phase (at low temperature).

This operation can be performed automatically by the oven by setting an automatic cooling phase.



The automatic cooling phase can only be set from phase 2 onwards.

After having set a high temperature phase, create a new phase and select automatic cooling from the cooking modes range (ref. 2).

Once this mode has been selected, the oven will propose its default temperature, ventilation and humidity discharge valve values. Set the desired cooling temperature (min. 100°C).

In order to make cooling as fast as possible, do not modify the ventilation and humidity discharge valve values unless indispensable.

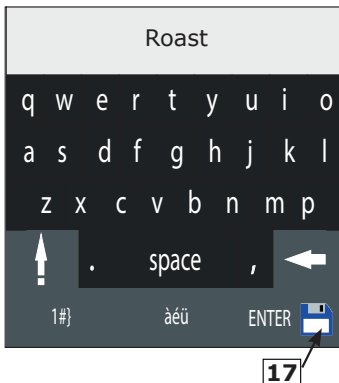
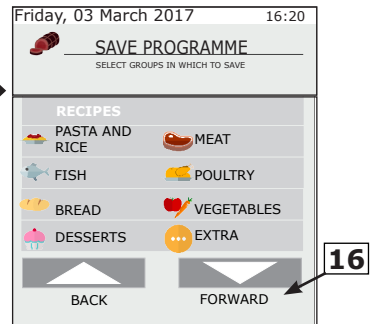
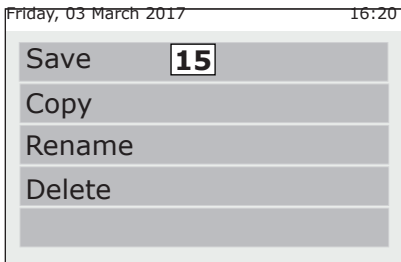
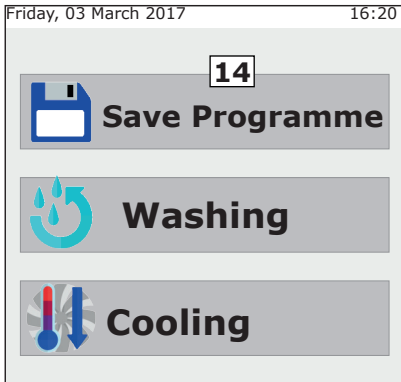
2.7 Saving a cooking program

A cooking program created can be saved, for use at a later date, in a 'product type' group in the classic recipe book (meat, fish, chicken, etc.).

After having created a cooking program, press the functions key (button **13**) to access the programs function screen.

Select the "Program Save" function (button **14**) and in the next screen, press "Save" (button **15**), then select which group to save the program in and press "Next" (button **16**).

Then, enter the program name and press enter (button **17**) to save it.



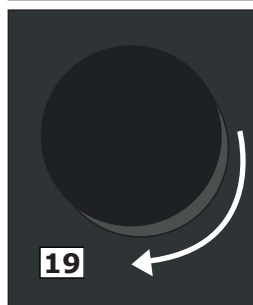
2.8 Modifying a cooking program

On delivery, the oven will already contain cooking programs.

Both the pre-loaded cooking programs and the new ones created can be customised.



To modify a program, first select the desired program from one of the recipe books. Once open, a summary of the phases set can be seen. In this 'reading' mode it is not possible to modify the cooking parameters. If one or more cooking parameters are to be changed or automatic pre-heating is to be activated/deactivated, click on the "Advanced customisation" button (button **18**) to release the program and make the desired modifications. Select the phase you want to modify by turning the encoder (button **19**) and change it as required.



After making the change, you can start cooking directly (in this case, the changes will only apply to this cooking cycle and will not be saved) and/or create a copy of the program with a different name which includes the changes made.

You cannot save modifications to pre-loaded programs.

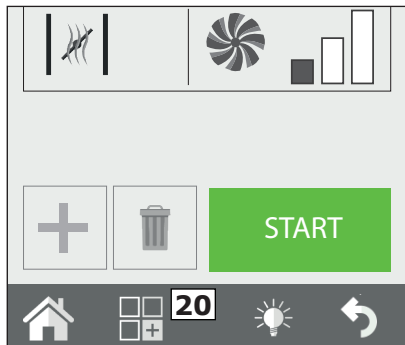
2.9 Copy, move, rename and delete

Every program present can be copied, moved, renamed or deleted totally or partly.

Copy a program

If a new program is to be created by starting from a program already present (because the old and new program share some cooking aspects, it can be copied.

Select the base program, open it and modify it by clicking on Advanced Customisation. Make the desired modifications and using the functions menu (button **20**), select Save and then, Copy.



Select the group in which to save it and then type the name and press Enter to confirm.

Shift a program

If you want to move a program from one group to another, open the program and click on the functions key (button **20**). Select Save and then Move. Select the new group or new groups in which to move it and confirm with the Next key.

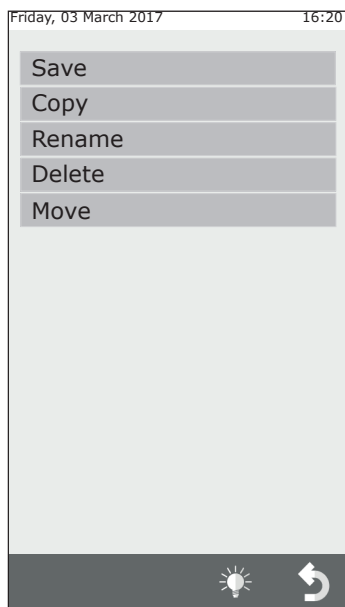
Rename a program

After opening the program, click on the Functions key (button **20**) and select Save and then Rename. Type in the new name and press Enter.

Delete a program

After opening the program, press the functions key (button **20**) and click on Save, then Delete.

Confirm the choice by clicking on YES in the pop-up that is shown.



2.10 Selecting a program from the menu

The oven is supplied with a series of cooking programs pre-loaded in the memory.

These are divided by product type (meat, fish, vegetables, etc.).

You can view them from the main menu under “recipe book”. The One Touch screen, on the other hand, allows the user to display the recipe icons directly which have been saved under favourites.

One Touch

When the oven switches on, the user's favourite recipes which have been set and loaded, are displayed.

By selecting the icon for a specific recipe, the oven will immediately start the cooking cycle, without requiring any other input, cutting down on usage time.

Select the desired recipe from the list. To change the programs in One Touch mode, press and hold the recipe icon you want to replace and choose the one you want

Friday, 03 March 2017 16:20

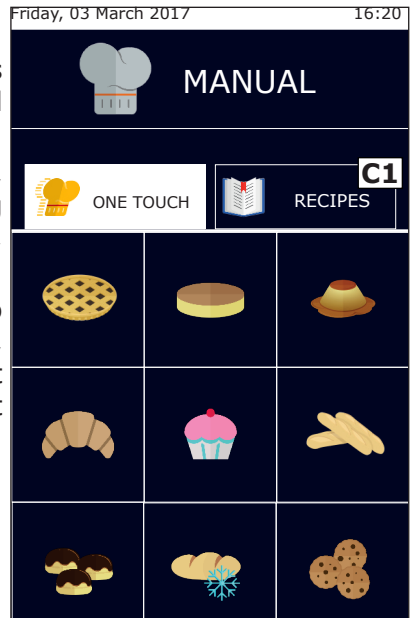


The product recipe book

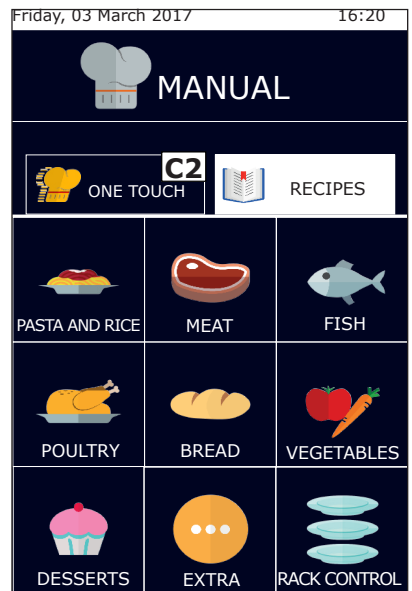
By clicking on the recipe book button (Ref. **C1**), the cooking programs will be displayed, divided by product category, e.g. meat, fish, vegetables.

By selecting the desired product category, the list of all cooking programs will open relative to that category. Select the desired program from the list.

To display your favourite cooking programs again, press the One touch button (Ref. **C2**).



from the list in the list in the main menu. Then, select the icon to associate with the previously selected recipe from the list of icons available.





2.11 The RecipeTuner interfaces

Once a cooking program has been opened, it can be modified simply by using the RecipeTuner interfaces. Depending on the type of cooking selected, the cooking, browning, degree of rising, etc. of a product can be easily modified.

The **RecipeTuner** function is present for pre-set programs and newly created ones. The **RecipeTuner** system recognises the phase to be modified in order to meet cooking requirements.

Function of the interfaces

Cooking: allows modification of the cooking of a product. Starting from average cooking at 60°C starting from the left the following types of cooking will be obtained: "rare", "medium-rare", "medium", "medium-well done" and "well done".

Browning: product browning can be modified on 5 different levels from the lightest (on the left), to the most intense (on the right).

Humidity: when braising, it refers to the residual humidity on the product at the end of cooking.

Rising: it is possible to add the degree of rising (20 minute steps) to then perform an automatic rising and cooking program

Cooking method	Interfaces	
Steamed	Cooking	
Grilling	Cooking	Browning
Roasted	Cooking	Browning
Frying	Cooking	Browning
Braising	Moisture	
Au gratin	Browning	
Bakery products	Leavening	Browning
Low temperature	Cooking	
Smoked		
Eggs	Cooking	

2.12 Rack Control service mode

The **Rack Control** function allows separate control of up to 10

different levels during cooking. This function manages a unique “Cooking Mode” setting, temperature, humidity, etc. However, each level may have a core cooking time or temperature independent from the others.

Once the **Rack Control** icon (button **21**) has been clicked, you access the list of pre-set programs, such as: Breakfast, Lunch, Multibaker, Mixed steam. Each of these programs will contain a series of dishes regarding the program.

Example: the Lunch program will contain the dishes for the lunch service, such as grilled steak, breaded cutlet, stir-fried vegetables and lasagne.

It is possible to create and add other programs and sub-programs (dishes).



2.12a Using the Rack Control function

Selecting a Rack Control program

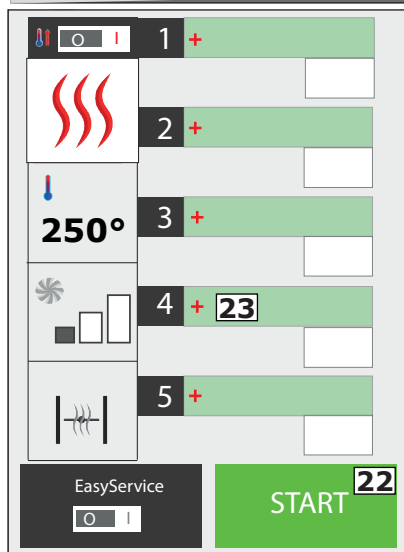
By selecting one of the programs from the list, for example: “Lunch”, will open a screen with the general program settings on the left: Pre-heat, Cooking Mode, Temperature, Fan, Butterfly valve (or humidity or SteamTuner if the Mixed or Steam) cooking mode is set. The 5 empty levels will be seen in the right part.

Starting a Rack Control Program

All Rack Control programs by default work with infinite time. Therefore, regardless of whether the program includes pre-heating or not, the first thing to do is start the program by pressing START (button **22**).

Adding dishes to the program levels

After starting the program and at the end of pre-heating (if present), click on + (button **23**) of any one of the right hand boxes to add the name of the dish to enter in the level selected.



The list of sub-programs already set will then open (dishes). Select one by clicking in it and this will automatically be added to the previously selected box. Before selecting a dish, it must be placed inside the oven for cooking. Continue by adding the rest of the servings that are to be cooked. It is possible to add and manage up to a maximum 5 levels at a time.

The time remaining until the end of cooking will be displayed next to the level name or, if probe cooking has been selected, the real core temperature.

Create new names for dishes for the levels

New dish names can be added both to the programs created by the user and to those pre-set.

Enter the list of dishes and click on an empty box, press "New" (button **24**). Enter the name of the serving into the screen along with the cooking time and the core temperature. Finally press the "Save" icon (button **25**). Continue by pressing "New" to add others.

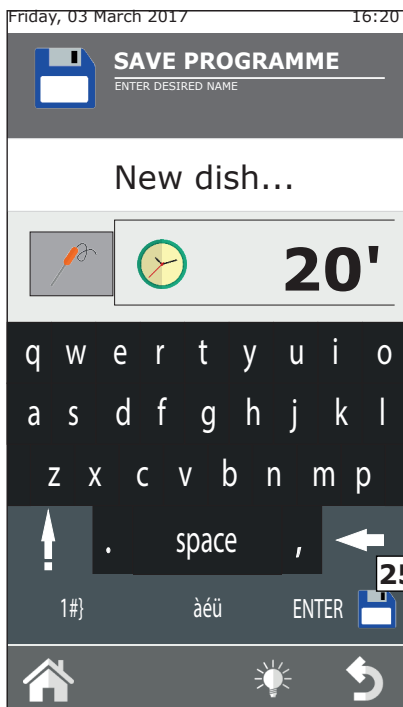
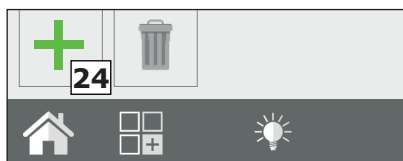
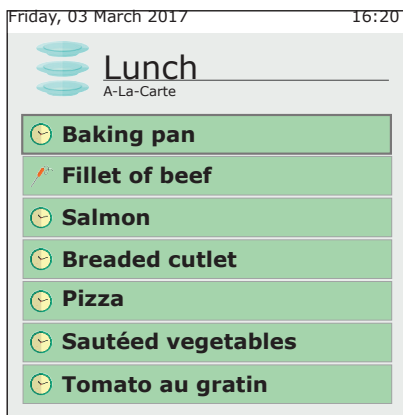
Delete a dish from the list

A serving is deleted from the list by simply pressing the name to be eliminated. This operation is only possible if the cooking of this dish is NOT active.

Direct or scheduled use

RackControl can be used in direct mode and in programmed mode.

The first mode is the one described in the previous chapter (Add dishes to the program) in which the dishes are added after pressing START (and at the end of pre-heating, if present).



In the programmed mode, instead, the servings are added when the oven is in STOP mode, i.e. when it is not cooking. In this, the levels selected will not activate. Only after having pressed START (and having waited until the end of pre-heating if present), can they be activated one by one, by clicking on the time box on the right.

Modifying the time or the temperature of the dish probe

The cooking time or the core probe set of a dish can be modified by prolonged pressing of the same.

To modify definitively, enter the list of dishes, select the name of the dish to be modified by prolonged pressing. Enter the new time (or probe temperature). The name of the serving can also be modified in this way. If, instead, the time of a serving is to be changed during cooking, click on the remaining time box and enter the new time or temperature probe.

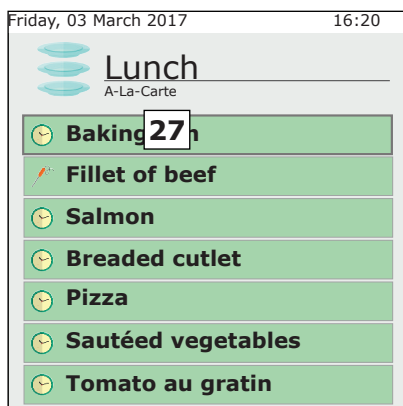
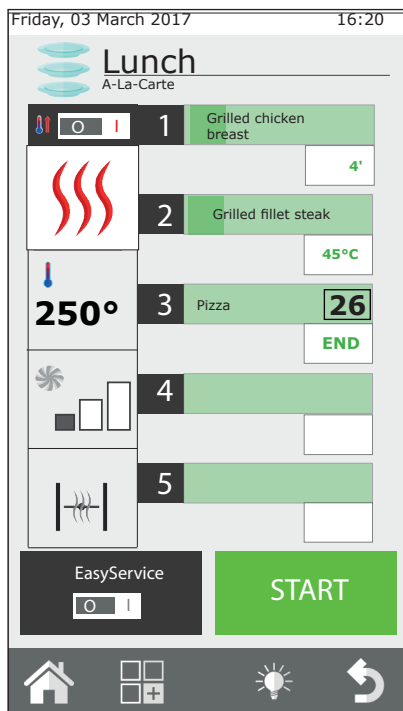
The end of cooking a dish

When the pre-set cooking time of a dish has finished (or when the core temperature set has been reached), the oven will emit an audible signal and the message "END" (26) will appear in the time box. Just open the oven door and remove the product that is ready. Opening and closing the door will automatically reset the level.

Quick insertion of a dish

During the cooking and service phase, you may need to cook a product that is not on the list. It is possible to quickly insert a dish in the RackControl without having to record it with a specific name. The generic name of "Tray" will appear. To do this, click on an empty level and select the sub-program named "Tray" (27).

This represents a spare sub-program to which a different time can be set every time. Several "Tray" servings can be introduced into the RackControl simultaneously.



Modifying a RackControl program

If a RackControl program is to be modified, once open, modify the sets shown in the left hand column (**28**). The cooking mode, temperature, fan (excluding steam mode) and butterfly valve can be modified at any time.

It is also possible to save the modification made or copy, rename and delete the program. In this case, press the functions key (**29**) and proceed as explained in chapter 2.9 of this instruction manual.

2.12b Creating a new RackControl program

In addition to the RackControl programs already present, customised programs can be created.

Enter the list of RackControl programs (from the Home screen, click on the RackControl icon). The first program shown at the top is: "Manual" (**30**). The "Manual" program allows the creation of a new program and also to work in RackControl mode without memorising the program. In the second case, on exiting the program, the cooking sets set will be lost.

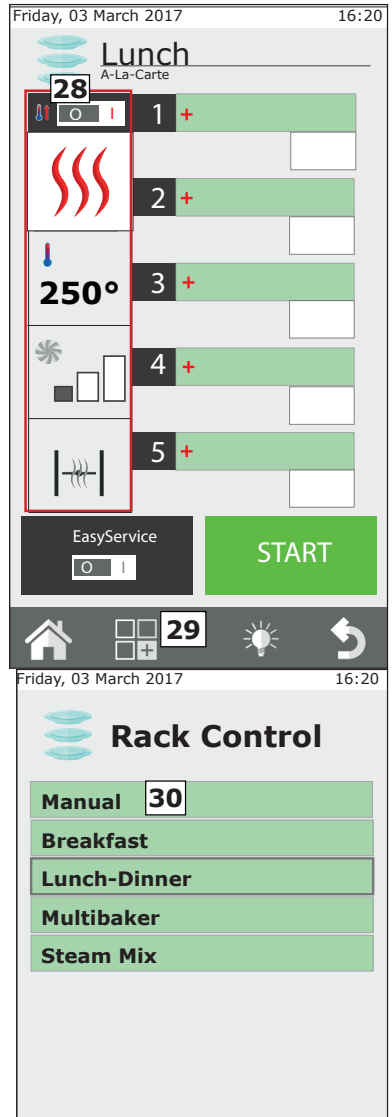
To create a new program, enter the "RackControl Manual" section and enter the desired cooking sets into the left hand column. Press the functions key and memorise the program as explained in chapter 2.7 of this instruction manual.

Only after the program has been saved is it possible to enter the list of dishes.

Using the RackControl in "Manual" mode

If you do not want to save the program set, RackControl can be used in manual mode.

However, in this mode, specific dishes cannot be saved. The generic name "Tray" will be displayed for all levels instead.



2.13 Using the EasyService function in RackControl

RackControl is designed to cook the dishes separately on distinct levels. The servings can be introduced at the same time or different times as the times expire, the oven informs which level it has reached at the end of cooking.

By activating the EasyService function, it is possible to have all of the dishes ready at the same time. In this way, the oven informs when it is necessary to insert the servings at the various levels in a way that they are ready at the same time.

In this mode, only levels with the time parameter setting can be selected (not with the core probe parameter).

Activate EasyService

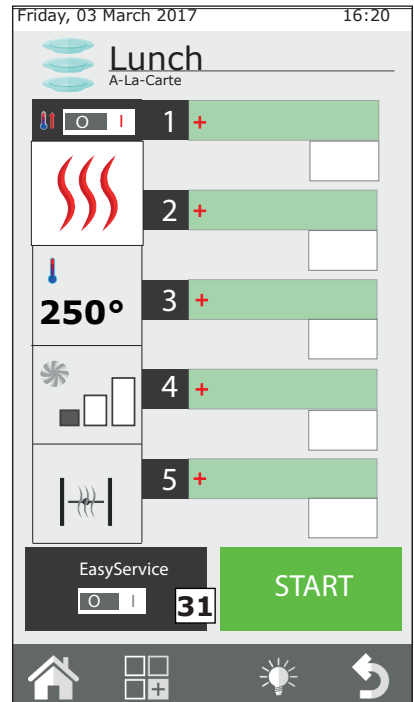
The EasyService function must be activated before pressing the START button; in fact, it is only available when the oven is in STOP mode.

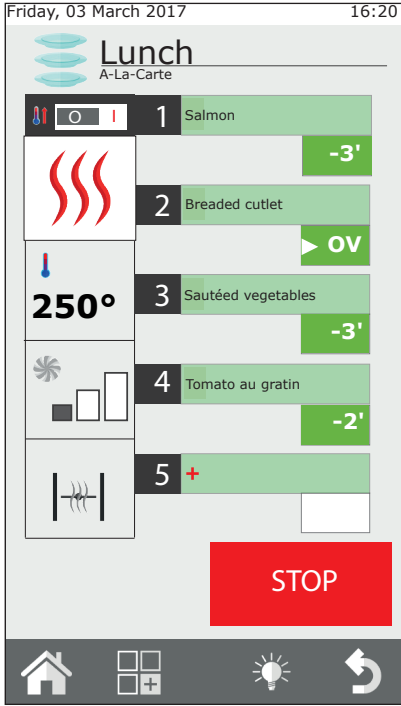
To activate EasyService, move the EasyService switch (button **31**) to position **I**.

This action allows access to the list of dishes of the relative RackControl program. Select the dishes to be served at the same time (maximum 10) and press the START button.

Once pre-heating (if present) has ended, the oven signals to put the dishes with the longer cooking time in the oven. The signal is an audible warning and the word "**OV**" appears in the right hand box. With the opening and closing of the door, the acoustic signal is reset and the countdown begins.

In the other levels, the residual time to placing in the oven is highlighted in green. The oven warns when the other servings must be placed in the oven in the same way. The acoustic warning starts in an intermittent manner starting from -15 seconds. It is recommended to wait until the timer reaches 0 and the wording "IN" is displayed before placing in the oven. In this way, all of the dishes will be cooked exactly at the same time.





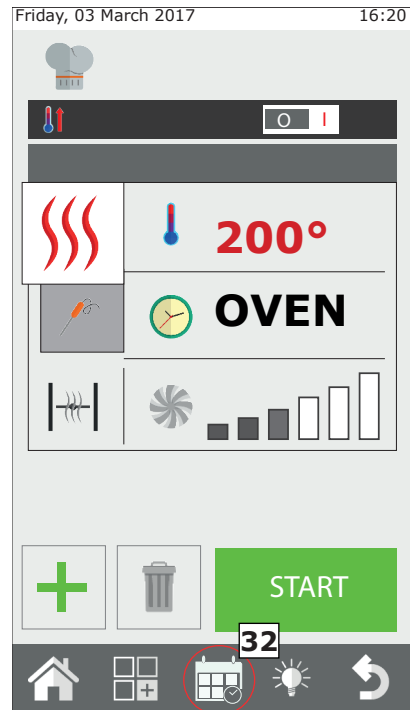
2.14 Programmed Start

A cooking cycle can be programmed to start by selecting button **32**. Select the year, month, day, hour and minutes from the screen and save the setting.

Once the setting has been saved, the oven cannot be switched off and additional cooking programs cannot be started.

Using RackControl with EasyService

When using EasyService, other dishes can be added in RackControl mode, which will be controlled independently from those selected for EasyService. Both functions can be used at the same time only by activating EasyService first and then adding other plates in RackControl mode. EasyService cannot be activated if RackControl is already activated.



2.15 The core probe and cooking in ΔT

Positioning the probe

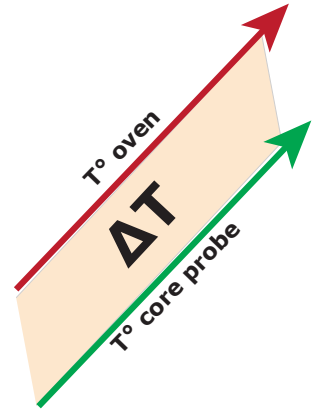
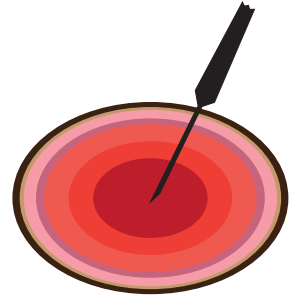
The probe detects the temperature via a tip positioned in proximity of the probe.

This must be inserted in a way that the tip coincides with the centre of the product in the largest part.

Cooking in ΔT (Delta-T)

The ΔT function is used mainly for slow, low temperature cooking.

In ΔT mode, instead of setting the temperature in the chamber, the temperature that the oven must maintain constant between the product core temperature and the chamber must be set. As the core temperature rises, the temperature in the chamber will increase at the same time. The probe must be used for the ΔT function. A ΔT between 15°C and maximum 30°C is recommended.



Cooking temperatures at the core

Food	Cooking	T° core
Red meat	rare	50°C
	medium	60°C
	well done	70°C
Veal, pork and white meat in general	well done	70°C
Chicken	well done	80-90°C
Boiled and braised meat	well done	80-90°C
Fish	well done	67-72°C

2.16 Recommendations for cooking: roasting, grilling and frying

Roasts

For more effective cooking, it is recommended to place the roasted foods on the steel rod grill in order to achieve more uniform cooking between the upper and lower part without having to turn the product during cooking.

If you want to collect the juices, place a tray on the lower level of the oven.

Grilling

The grill accessory must be used for grilling in the oven. The grill must be in aluminium for the best results to be obtained.

The oven is generally set in convection mode, with valve open and temperature between 230°C and 270°C according to the type of product and browning that is to be obtained and ventilation between 4 and 6.

Frying

All breaded and pre-fried frozen foods can be fried. In the case of breaded products, spray a thin layer of oil in a way that it is absorbed by the bread. Frozen pre-fried products can be fried without adding oil.

Use non-stick aluminium trays or relevant frying baskets. Set the convection oven with the valve open, at a temperature of 250°C and ventilation between 4 and 6.

2.16a Cooking advice: cooking uniformity

The uniformity of cooking could be modified according to the type of product introduced. In this case, it is recommended to try and lower the temperature and operate (increasing or decreasing) the fan rotation speed.

Using correct trays increases the general cooking uniformity of the oven. Always select the tray with the minimum depth possible for the product to be cooked. Aluminium trays offer more uniform cooking than steel trays.

2.16b Cooking recommendations: vacuum cooking and pasteurisation

Vacuum cooking

A product can be cooked directly inside a vacuum bag. This type of cooking allows particularly soft and flavoured meat to be obtained and at the same time decreases the perishability of the product.

After having vacuum packed the product via the use of relevant cooking bags, set the oven with the MIXED CYCLE at 100% humidity and ventilation between 3 and 4. The cooking chamber temperature must be maximum 3°-5°C above that which the core must reach. E.g. for an average fillet (60°C at the core), set the oven temperature at 63°C.

Pasteurisation in jar

In the pasteurising processes, the product is considered pasteurised when the core temperature reaches a value between 83°C and 85°C.

On the basis of the type of product, dimension of the jar and amount of product it contains, the time of reaching the core temperature may vary. It is therefore recommended to use the core probe on a sample jar (perforating the lid to allow the probe to enter) in order to detect the temperature of the entire production batch.

At the end of cooking the product must be blast frozen quickly to +3°C to end the pasteurisation cycle.

3. FUNCTIONS Menu

The FUNCTIONS menu, accessible from the "HOME" screen allows access to the main routine maintenance functions and oven use settings.

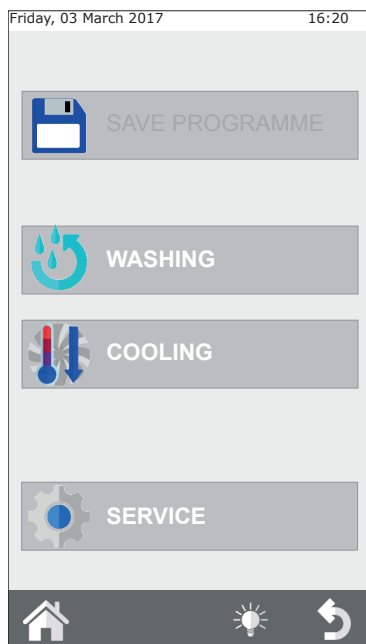
3.1 WASHING

In the FUNCTIONS menu, the first item is "**WASHING**".

There are 3 types of washing that can be selected: **HARD**, **STANDARD** and **SOFT**, or **RINSE ONLY** mode.

The selection of one of these types of washing depends on the amount of food residues and deposits of fat in the oven cooking chamber; **HARD** is used for in-depth washing for very resistant dirt, **SOFT** for a light wash.

Washing duration varies on the basis of the type:

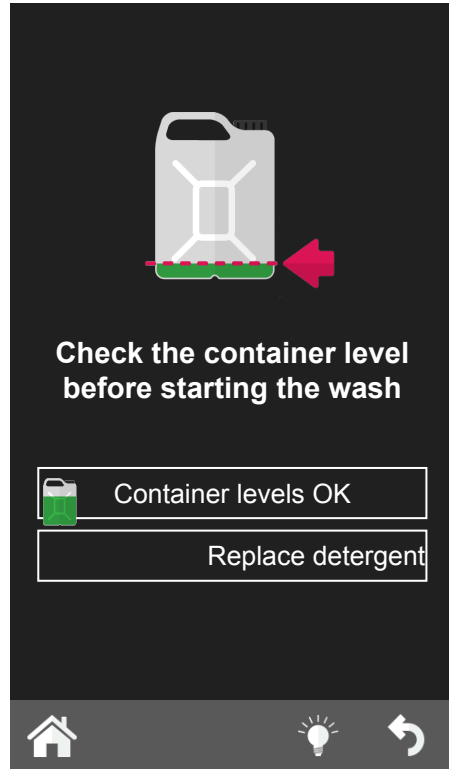


Washing type	Washing duration	Detergent consumption
SOFT	48min.	200ml.
STANDARD	53min.	300ml.
HARD	58min.	500ml.



The "rinse only" mode lasts **approx. 8 minutes.**

After making these selections and pressing "OK", you are requested to check the product levels in the containers.



IMPORTANT:

For correct maintenance and quality maintenance of the oven chamber, it is mandatory to use the detergent recommended by the manufacturer.

THE USE OF A DIFFERENT DETERGENT CAN INVALIDATE THE WARRANTY!

Interrupting the washing cycle

The washing cycle can be interrupted by pressing and holding the knob, and when requested, entering the **password 222.**

If the detergent has already been loaded, the rinse phase will start, followed by the drying phase. Otherwise, the cycle will stop immediately.

3.2 COOLING

This function allows the temperature inside the oven chamber to be lowered quickly, to pass from cooking at a high temperature to more delicate cooking, which requires lower temperatures (e.g. switching from roasting to steaming vegetables).

To start this function, press the START key and the fan will begin working. Open the oven door to promote the exit of hot air and the entry of cooler air. This allows the desired temperature to be reached in a short time and to proceed with more delicate cooking.

For safety reasons, the cooling function can be enabled only with the door closed. The door can be opened only after this program has started.

By default, the oven lowers the cooking chamber temperature to 50°C, but you can set any temperature from a minimum of 30°C. When this temperature has been reached, the oven will stop cooling and emit a warning signal. Once the cooling cycle has started, you can speed the process up manually by inputting water into the chamber. This function is started manually by pressing the button "manual humidifier" **fig.14** for the desired time.

WARNING: jets of hot air and steam may be released from the cooking chamber! DANGER OF BURNS!!

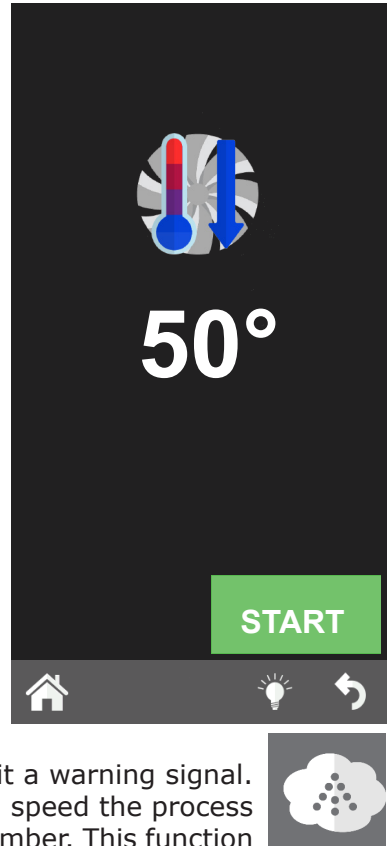


Fig. 14

3.3 SERVICE

There are 4 functions in this menu: CONFIGURATION; LOG DISPLAY; ADVANCED SERVICES which allow you to adjust and display a range of functions and start the oven maintenance procedures.

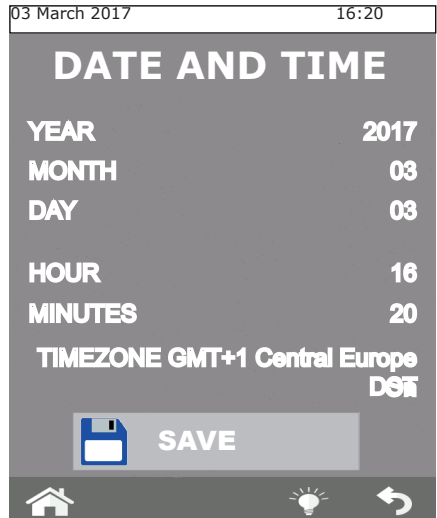


3.3.1 CONFIGURATION

A series of parameter configurations can be performed from this menu:

3.3.1a Date and Time

The Date and Time function allows these parameters to be set, by updating them to the current date and time in order to use the oven.



3.3.1b Info System

This function allows you to view the software version installed in the oven and the serial number of the oven.

3.3.1c Language

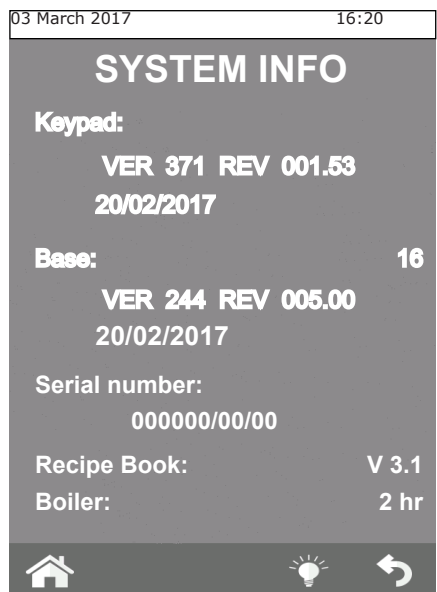
The language in which the commands and messages are seen on the display can be selected using this function.

3.3.1d Lighting

The Lighting function allows the brightness of the display to be adjusted. Select this function, adjust the brightness using the knob on the control panel and press "Save".

3.3.1e Buzzer volume

This function allows you to adjust the buzzer volume.



3.3.2 LOG DISPLAY

The function proposes the chronological list of the ALARMS LOG and the WASHING LOG.

The first list, ALARMS LOG, displays all of the errors that have been detected and shown on the oven display during its operation.

The second list, WASHES LOG, displays all of the washes and the type of wash, performed by the oven, also stating the date and start time.

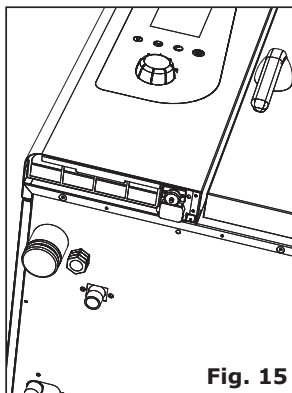


Fig. 15

3.3.3 ADVANCED SERVICES

This function is protected by password and allows access to the configuration, setting and inspection functions reserved for the qualified technical staff.

3.3.4 IMPORT/EXPORT

If you insert a USB key, next to the control panel (**Fig.15**) and access the "service" screen from the "home" button, you can import and export some of the above-mentioned functions.

By connecting an EMPTY USB, it is possible to **EXPORT**:

the RECIPE BOOK; HACCP LOGS (this function, when enabled, records the cooking mode and all the relevant data: times, chamber temperature, core probe temperature, the start and all the other phases, etc.) and the WASH LOG.

On connecting a USB key loaded with, for example: new recipes, new parameters or new languages, it is possible **TO IMPORT** this data into the oven software.



4. MAINTENANCE and CLEANING

Disconnect the appliance from the electric power supply before performing any cleaning or maintenance intervention.

At the end of the working day, clean the appliance, both for reasons of hygiene and to prevent operating faults.

The oven should never be cleaned with direct water or high pressure jets. Moreover, the appliance should not be cleaned with wire sponges, ordinary steel brushes or scrapers; eventually, you can use stainless steel wool, wiping the appliance in the direction of sheet metal grain.

Wait for the cooking chamber to cool down.

Remove the tray holder panels. Clean the debris that can be removed manually and put the removable parts in the dishwasher. To clean the cooking chamber use warm soapy water. Subsequently, all concerned surfaces must be rinsed thoroughly and make sure you have removed any detergent residue. To clean the outer parts of the oven, use a damp cloth and a mild detergent.

During the annual inspection, conducted by a qualified technician, remove the deflector and wash it with soapy water.

4.1 HUMIDITY DISCHARGE

The humidity discharge expels the vapours produced inside the cooking chamber.

Check that it is always perfectly clean and free from obstructions.



Fig. 16

4.2 CLEANING THE GLASS

The door window can be cleaned both on the outside and on the inside. To do this, turn the latch that holds the internal glass in place clockwise (**Fig.17**) and, once the glass is open, clean it with a suitable detergent. Never use abrasive materials.

The glass should then be closed properly and locked in place by turning the relevant latch.



Fig. 17

4.3 CLEANING THE VENTILATION FILTER

Cleaning the oven control panel ventilation filter (**Fig. 18**) must be done at least once a month, by hand washing the filter with soap and water.

To slide the filter out, pull sideways and outwards with your fingers, applying force on the relevant hand-hold (**Fig. 18**).

It is good practice to replace the filter at least once a year or even more frequently whenever the oven operates in environments in which there is a high concentration of flours or similar substances.

In all cases, the filter must be replaced when it is consumed or damaged; it must be requested from the supplier as a spare part.

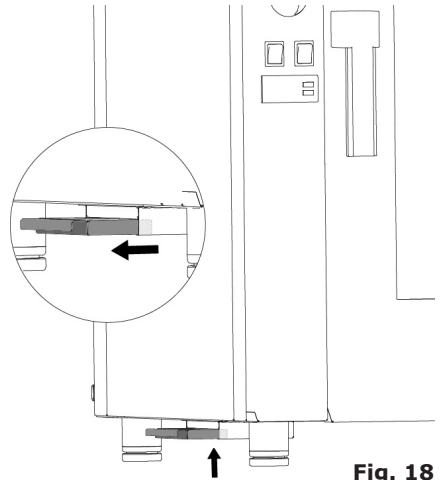


Fig. 18

5. CHECKS THAT CAN ONLY BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED TECHNICIAN

Cut off the power supply before making any adjustment or intervention.

5.1 RESET THE SAFETY THERMOSTAT

Loosen the screws that fix the control panel and open it, making it rotate to the left on its guides.

Locate the thermostat, positioned in the lower left side of the technical compartment and press the red button until a mechanical sound ("click") is heard, which will confirm the closure of the contacts (**Fig. 19**).

The thermostat can be triggered due to mechanical stresses to which the oven can be subjected during transport.

Continuous intervention of the safety thermostat indicates a malfunction of the device and makes it essential to investigate the causes.

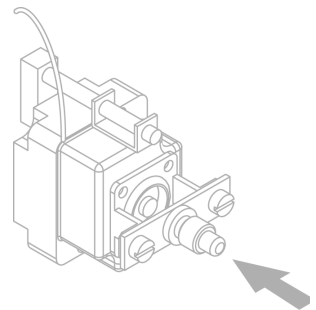


Fig. 19

5.2 MOTOR CIRCUIT BREAKER PROTECTION

If the thermal protection of the motor is triggered, check the cleanliness of the slits, the efficiency of the cooling devices and the regular and friction-free rotation of the motor.

It is recommended to cut off the power supply.

5.3 PROTECTION FUSES

The protection fuses are used to protect the circuit boards of the oven against overvoltage. These are found in the bottom part of the technical compartment, near to the safety thermostat rearm button.

5.4 FLAME CONTROL

Caution:

The flame control only functions correctly if the oven electric connection has been performed respecting the position of the phase and neutral. Between phases there must be a potential difference of 230V.

5.5 SPARE PARTS MANAGEMENT

The parts should be replaced exclusively by an authorized service centre.

To identify the codes of spare parts, contact a service representative.

Once the parts required have been identified, the after-sales service will send a written order to the manufacturer, specifying clearly the model of the device, its serial number, the voltage and frequency of power supply, and also the code and a description of the parts concerned.

Only original spare parts must be used for protection of the health of the user and consumer.

6. ALARMS DESCRIPTION

If an alarm is triggered, on temperature and time display is shown the name of the alarm triggered.

The alarms managed are the following

Name	Description	Actions	SOLUTION
E01-Chamber probe	Chamber probe failure	Cooking cycle block; automatic reset.	Replace the chamber probe.
E17-Pin probe	Pin probe failure	Manual reset.	Replace the pin probe.
E12-GAS	Gas burner block	Cooking cycle block, manual reset.	Press manual restore. (encoder button); if the problem persists, contact the support centre.
E05-Motor safety	Motor Alarm	Cooking cycle block; automatic reset.	If the problem persists, contact the support centre.
E11-Motor safety 2	Motor Alarm	Cooking cycle block; automatic reset.	If the problem persists, contact the support centre.
E06-Chamber safety	Chamber thermal breaker	Cooking cycle block; automatic reset.	If the problem persists, contact the support centre.
E14-Hi temp	Temperature inside the technical compartment is too high	Cooking cycle block; automatic reset.	Check the cleanliness of the ventilation filter, the perimeter ventilation of the oven (slots) and the correct operation of the components cooling fans.
E21-No water	There is no water to generate steam	Cooking cycle block; automatic reset.	Check the connection to water pipeline and make sure the shut-off valve is open.
E16-Communication	Main board communication failure	Cooking cycle block.	Cut off the power and power again. If the problem persists, contact the support centre.
E22-Power fail	Electric power supply is interrupted	Cooking cycle block.	Press M for 1 second.

8. DISPOSAL OF THE APPLIANCE

At the end of its life span, the appliance must be disposed of in accordance with legal obligations.

The symbol in **Fig. 20** specifies that, at the end of its life span, the appliance must be disposed of according to the indications of the European Parliament Directive 2012/19/EU dated 04/06/2012.



Fig. 20

Information regarding disposal in nations of the European Union

The European Community Directive regarding WEEE equipment has been implemented differently by each nation, therefore if his appliance is to be disposed of, we suggest you contact the local authorities or the dealer to find out the correct method of disposal.

Index

1. INSTALLATION	3
1.1 Instructions générales de sécurité	3
1.2 Positionnement	7
1.3 Raccordement au réseau d'eau	8
1.4 Raccordement à l'évacuation.....	9
1.5 Branchement au produit de nettoyage.....	9
1.6 Branchement électrique	10
1.7 Réglage de l'axe de fermeture de la porte.....	12
1. Mise en marche et essai du four	12
2. CUISSON	15
2.1 Légende des pictogrammes	15
2.2 Page d'Accueil	17
2.3 Comment interagir avec l'écran tactile.....	17
2.4 Cuisson manuelle.....	18
2.4a Modes de cuisson : convection, mixte et vapeur.....	18
2.4b Mode maintien - HOLD	21
2.4c Mode fumage	21
2.4d Modalité message	22
2.4e Lancer et arrêter la cuisson	25
2.5 Programmes de cuisson personnalisés.....	23
2.6 Création d'un programme de cuisson.....	24
2.7 Enregistrer un programme de cuisson	25
2.8 Modifier un programme de cuisson	27
2.9 Copier, déplacer, renommer et supprimer.....	27
2.10 Sélectionner un programme à partir du menu	28
2.11 Les interfaces RecipeTuner	30
2.12 Mode de service Rack Control.....	30
2.12a Utilisation de la fonction Rack Control.....	31
2.12b Création d'un nouveau programme RackControl	34
2.13 Utilisation de la fonction EasyService en RackControl	35
2.14 Le démarrage programmé.....	36
2.15 La sonde au cœur et la cuisson avec ΔT	37
2.16 Conseils pour la cuisson : rôtir, griller et frire.....	37
2.16a Conseils pour la cuisson : uniformité de cuisson	38
2.16b Conseils pour la cuisson: cuisson sous vide et pasteurisation..	38

3. Menu FONCTIONS	38
3.1 LAVAGE.....	39
3.2 REFROIDISSEMENT.....	41
3.3 SERVICE	41
3.3.1 CONFIGURATION	42
3.3.1a Date et Heure	42
3.3.1b Info Système	42
3.3.1c Langue.....	42
3.3.1d Éclairage.....	42
3.3.1e Volume buzzer	42
3.3.2 VISUALISER LOG	43
3.3.3 SERVICES AVANCÉS.....	43
3.3.4 IMPORTER / EXPORTER	43
4. MAINTENANCE et NETTOYAGE	44
4.1 EVACUATION DE L'HUMIDITE	44
4.2 NETTOYAGE DU VERRE.....	44
4.3 NETTOYAGE DU FILTRE D'AÉRATION	45
5. CONTROLES POUVANT ETRE EFFECTUES UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISE	45
5.1 REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE	45
5.2 PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR	46
5.3 FUSIBLES DE PROTECTION	46
5.4 CONTROLE DE LA FLAMME	46
5.5 GESTION DES PIECES DE RECHANGE	46
6. DESCRIPTION DES ALARMES	47
7. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	48
7.1 MPD 0523 E(AM): ZSE225.....	48
7.2 MPD 0511 E(AM) - MPD X 0511 E(AM) - MPD X 0523 E(AM): ZZSE2253.....	49
7.3 MPD 0711 E(AM) - MPD X 0711 E(AM) - MPD 1011 E(AM):: ZSZSE2254.....	50
8. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	51

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.

Ce four fait partie d'une ligne d'appareils électriques conçus pour la gastronomie. Ce sont des fours qui renferment une grande facilité d'utilisation, d'ergonomie et de contrôle de la cuisson dans un design agréable et moderne. Le four est garanti 12 mois contre les éventuels défauts de fabrication à partir de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal du four et exclut les matériaux consommables (les ampoules, les joints, etc.) et les pannes causées par l'installation, l'usure, la maintenance, la réparation, la décalciation et le nettoyage erronés, les manipulations et l'utilisation impropre.

1. INSTALLATION

1.1 Instructions générales de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en fonction du four car ce texte fournit des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de la maintenance de l'appareil.
- Conserver avec soin et dans un lieu facile d'accès ce manuel pour toute consultation future par des opérateurs.
- En cas de déplacement du four il faut toujours annexer le manuel; demander, si nécessaire, une nouvelle copie au revendeur autorisé ou directement au fabricant.
- Dès que l'emballage est retiré, vérifier que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente aucun dommage causé par le transport. Il ne faut en aucun cas installer ou mettre en marche un appareil endommagé ; en cas de doute, contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- Le matériel d'emballage étant potentiellement dangereux, il doit être tenu à l'écart de la portée des enfants ou des animaux, et jetés conformément aux normes locales.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que les installations soient conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux données figurant sur la plaque signalétique.
- Une installation ou une maintenance différentes de celles indiquées dans la notice d'instructions peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- L'installation, la maintenance extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectuées uniquement par des techniciens

spécialisés et qualifiés et dans le respect des instructions indiquées par le constructeur.

- Durant le montage de l'appareil, il n'est pas permis de traverser ou de rester dans la zone des opérations de la part de personnes non préposées à l'installation.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux fermés et doit uniquement être utilisé pour cette fonction : par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle est impropre et dangereuse.
- L'appareil doit uniquement être utilisé par un personnel convenablement formé sur son utilisation. Pour éviter le risque d'incidents ou de dommages causés à l'appareil, il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement les instructions précises concernant la sécurité.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expériences et sans connaissances, à moins que ces dernières ne soient supervisées ou formées pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, ni l'utilisent.
- Durant le fonctionnement, il est nécessaire de faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, dans les conditions de service, peuvent même dépasser les 60°C.
- Il n'est pas nécessaire que l'utilisateur utilise

des protections auditives car le niveau de pression acoustique du four est inférieur à 70 dB(A).

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être éteint ; pour sa réparation, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur et exiger des pièces détachées originales.
- Avant d'intervenir sur l'appareil pour l'installation ou pour l'entretien, le débrancher de l'alimentation électrique.
- Les interventions, altérations et modifications non expressément autorisées qui ne respectent pas les indications de ce manuel entraîneront l'annulation de la garantie.
- Ne pas positionner d'autres sources de chaleur à proximité du four par ex.: friteuses ou plaques de cuisson.
- Ne pas déposer ni

utiliser de substances inflammables à proximité de l'appareil.

- En cas d'inutilisation prolongée, l'alimentation en eau, en énergie électrique et en gaz doit être coupée.
- Avant de mettre l'appareil en marche, contrôler que toutes les parties de l'emballage aient été retirées, en ayant soin de s'en débarrasser conformément aux normes en vigueur.
- Toute modification apportée à l'installation de l'appareil qui pourrait s'avérer nécessaire devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
- L'appareil est destiné à un usage uniquement professionnel.
- Aucun type de modification du câblage de l'appareil n'est admis.
- Le non-respect des consignes précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais

aussi la vôtre.

- Lorsque la chambre de cuisson est chaude, faire attention lors de l'ouverture de la porte. RISQUES DE BRÛLURES !!
- L'extraction des plaques ou des grilles du four chaud doit être effectuée en protégeant les mains à l'aide de gants résistants à la chaleur.
- Au cours des opérations de nettoyage de la chambre de cuisson, utiliser des lunettes de protection et des gants appropriés.
- ATTENTION : le sol à proximité du four pourrait être glissant.
- La plaquette technique fournit des informations techniques importantes: ces informations sont indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil ; il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.
- Les versions à gaz du four sont conformes aux exigences essentielles de la Directive Gaz 2009/142/CE et sont par conséquent dotées d'un certificat d'essai CE délivré par un Organisme notifié.
- L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la Directive Machine 2006/42/CE.
- L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE.
- L'appareil répond aux conditions essentielles prescrites par la Directive de Basse Tension 2014/35/CE.

1.2 Positionnement

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des milieux clos ; ils ne peuvent pas être utilisés à l'extérieur ni être exposés aux agents atmosphériques.

Le lieu désigné pour l'installation du four doit avoir une surface rigide, plate et horizontale capable de soutenir en toute sécurité autant le poids de l'ensemble appareil/support que celui du chargement au maximum de la capacité.

L'appareil doit être transporté jusqu'au lieu d'installation, emballé sur sa palette en bois.

La manutention doit être effectuée à l'aide d'un transpalette, en prenant toutes les précautions afin d'éviter le renversement du four. Même à la fin de sa durée de vie, le four doit être chargé sur la palette et déplacé avec le plus grand soin afin d'éviter tout risque de renversement.

L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement ; ils peuvent être conservés sans risque ou être éliminés selon la réglementation en vigueur.

Le four doit être positionné de façon parfaitement horizontale: pour régler les pieds de nivelage, agir à l'aide d'une bulle à niveau, comme indiqué en **Fig. 1**.

Des dénivellements ou des inclinaisons considérables peuvent influencer négativement le fonctionnement du four.

Ôter des panneaux extérieurs de l'appareil toute la pellicule de protection en la détachant lentement, afin d'éviter que des traces de colle ne demeurent.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucun cas bouchées.

Le four doit être installé uniquement sur un support stable.

Retirer l'appareil de son emballage, en vérifiant son intégrité et le positionner dans son lieu d'utilisation en ayant soin de ne pas le poser sur ou contre les murs, les cloisons, les parois de séparation, les meubles

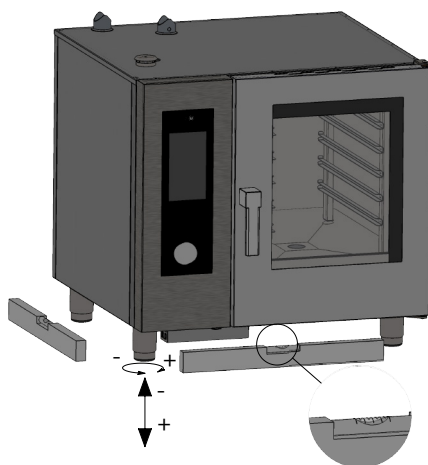
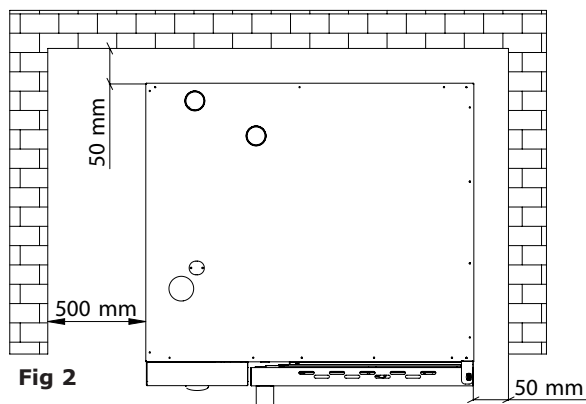


Fig. 1

de cuisine ou les revêtements inflammables.

Nous recommandons d'observer scrupuleusement la réglementation contre l'incendie en vigueur.



Il faut maintenir une distance minimum de 50 mm sur tous les côtés entre le four et les parois ou les autres équipements. Il est conseillé de laisser un espace de 500 mm entre la jour latérale gauche du four et la paroi de la pièce (**Fig. 2**) pour faciliter l'installation du four et les futures opérations de maintenance.

Il convient de faire effectuer, tous les ans

et conformément aux normes spécifiques, l'entretien périodique des fours par un technicien autorisé ; à cette occasion, tous les contrôles concernant le fonctionnement des composants électriques (contacteurs, électronique, électrovannes, éléments de chauffe, moteurs, ventilateurs de refroidissement, etc.), et les contrôles mécaniques relatifs au fonctionnement des portes, des charnières, des mécanismes de fermeture, des joints, seront effectués.

1.3 Raccordement au réseau d'eau

La pression de l'eau doit être au maximum (600 KPa) 6 bars. Si la pression de l'eau du réseau de distribution devrait être supérieure à cette valeur il faut installer un réducteur de pression en amont du four.

Pour le fonctionnement correct du four, la pression minimum de l'eau doit être supérieure à 1,5 bar.

Le four a une prise pour l'arrivée d'eau de réseau (1). Nous recommandons toujours d'installer un adoucisseur décalcifiant pour réduire la dureté de l'eau en entrée

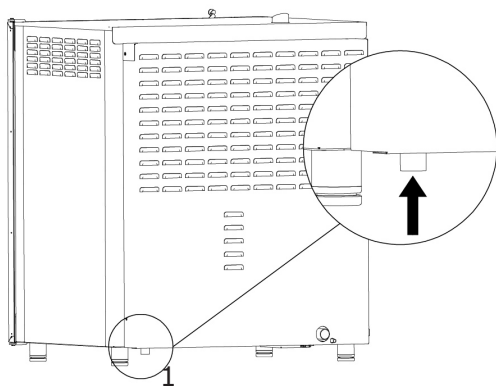


Fig.3

de l'appareil entre 8° et 10° f.

Avant le raccordement, laisser s'écouler une quantité d'eau suffisante pour nettoyer la canalisation des éventuels résidus ferreux.

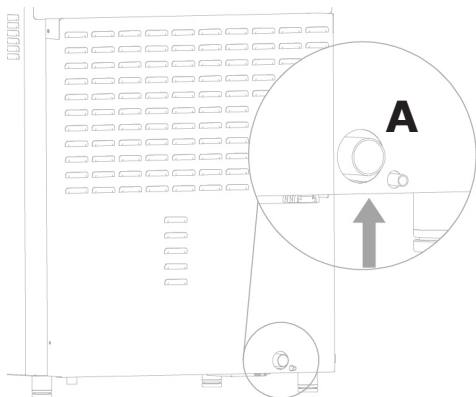
Raccorder la canalisation « Eau » au réseau de distribution de l'eau froide spécifique et interposer un robinet d'arrêt et un filtre.

S'assurer que le robinet d'arrêt soit placé à un endroit qui permet à l'opérateur de l'actionner facilement à tout moment.

Attention : en cas de panne du tuyau de chargement de l'eau, il doit être remplacé par un nouveau, et l'ancien tuyau (endommagé) ne doit plus être réutilisé.

1.4 Raccordement à l'évacuation

Le four est muni d'un dispositif d'évacuation de l'eau qui est situé derrière le four, sur la partie basse de l'appareil et qui présente un tube d'un diamètre de 32 mm.



Procéder au branchement du tube qui dépasse du dos de l'appareil (**Fig. 4, réf. A**). Il est conseillé dans tous les cas de brancher le tube à un entonnoir ouvert.

Fig. 4

1.5 Branchement au produit de nettoyage

Pour le démarrage correct des phases de lavage, il faut brancher le four au réservoir contenant le produit de nettoyage. Pour réaliser ce branchement, il est nécessaire d'introduire le tube blanc pour le produit de nettoyage dans le réservoir. Le tube se trouve en bas à gauche du four (**fig.5**).

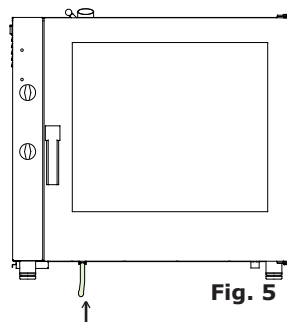


Fig. 5

1.6 Branchement électrique

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié par la réglementation en vigueur, doit être dotée d'une mise à la terre efficace. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement si l'installation électrique est aux normes.

Avant d'effectuer le branchement électrique, il faut contrôler les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique pour vérifier qu'ils soient conformes aux conditions requises de l'appareil indiquées sur sa plaquette technique (**Fig. 6**).

Pour le branchement direct au réseau d'alimentation, il faut interposer entre l'appareil et le réseau, un dispositif, dimensionné selon la charge, qui en assure la déconnexion et dont les contacts aient une distance d'ouverture qui permet la déconnexion totale dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation ; ce dispositif doit également être placé dans un lieu et de manière à ce qu'il soit facilement actionnable par l'opérateur à tout moment.

MOD	MPD 0511 E	NR	000000/01/16		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ			
TOT. POWER kW	6,3	CE	G*	IP	

Fig. 6

Positionner l'interrupteur général auquel sera branchée la fiche du cordon d'alimentation sur 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel qualifié que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Dévisser les vis qui fixent la joue latérale gauche du four et retirer cette dernière (**Fig.7**). Le câble flexible doit être en polychloroprène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente résistante à l'huile. Utiliser un câble à section carrée approprié à la charge correspondante à chaque appareil, comme indiqué dans le tableau (**tab. 1**).

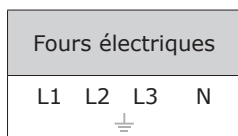
Enfiler le câble d'alimentation dans le trou du presse-câble qui se trouve à gauche, au dos du four.



Fig. 7

Modèle ELET.	MPD 0523 E	MPD X 0523 E	MPD 0511 E	MPD X 0511 E	MPD 0711 E	MPD 0711 E	MPD 1011 E	MPD X 1011 E
Poids	53	53	75	75	105	105	110	110
Tension	1N 230V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Fréquence (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance absorbée (kW)	3.3	4.8	6.3	7.7	9.6	12.6	12.6	17.3
Section minimum câble alimentation (mm ²)	3 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 4

tab. 1



tab. 2

Brancher le câble à la boîte à bornes en suivant les indications reportées dans le **tab. 2**.

Bloquer le câble avec le presse-étoupe.

La tension d'alimentation avec la machine en marche, ne doit pas s'éloigner de la valeur de tension nominale de $\pm 10\%$.

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les indications figurant dans la réglementation en vigueur.

Pour le branchement, un plot est placé sur le châssis et marqué du symbole de la **Fig. 8**, auquel il faut brancher un câble d'une section minimum de 10 mm².

Pour les fours à gaz, attendre d'avoir terminé le raccordement du gaz à l'appareil avant de remonter le côté du four ; pour les fours électriques en revanche, après le branchement électrique, remonter le côté.



Fig.8

1.7 Réglage de l'axe de fermeture de la porte

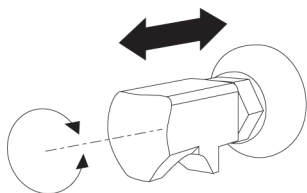


Fig. 12

Il est possible de régler la pression exercée par la porte sur son joint en vissant l'axe pour l'augmenter ou en le dévissant pour la réduire (**Fig.12**).

Après le réglage, serrer de nouveau l'écrou en s'assurant d'avoir placé la fixation de la fermeture de la serrure vers le bas.

Une fois que le four est correctement placé à l'endroit désigné pour l'installation, il faut vérifier la fermeture et l'étanchéité du joint de la porte sur la chambre du four.

L'axe de fermeture de la porte peut être réglé en profondeur pour éliminer les éventuelles fuites de vapeur durant la cuisson.

1. Mise en marche et essai du four

Avant de mettre en marche le four, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires à la constatation de la conformité des équipements et de l'installation de l'appareil aux normes de lois et aux indications techniques et de sécurité mentionnées dans ce manuel.

En outre, les points suivants doivent être respectés:

La température environnementale du lieu d'installation du four doit être supérieure à +4° C. La chambre de cuisson doit être vide.

Tous les emballages doivent être totalement enlevés, ainsi que la pellicule de protection appliquée sur les parois du four.

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

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

L'interrupteur électrique général doit être fermé et les robinets d'arrêt de l'eau et du gaz en amont de l'appareil doivent être ouverts.

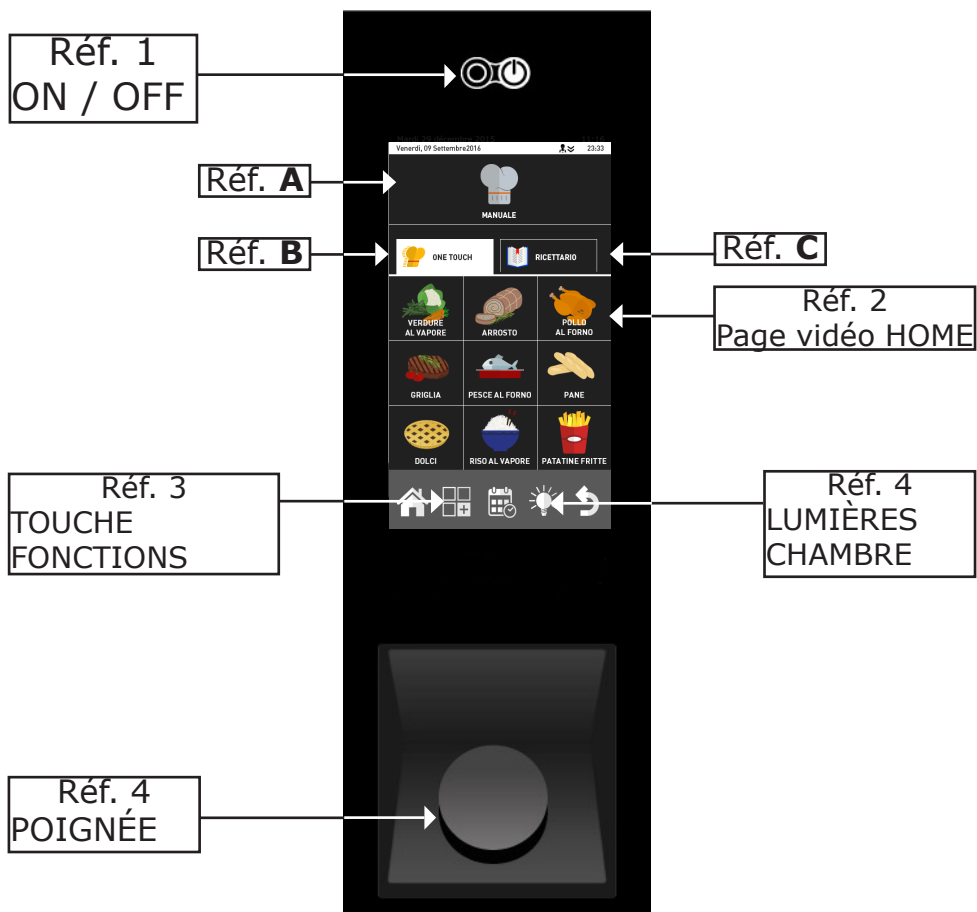


Fig. 13

Test de bon fonctionnement

L'essai du four s'effectue en complétant un cycle de cuisson échantillon qui permet de vérifier le bon fonctionnement de l'appareil et l'absence d'anomalies ou de problèmes.

Allumer le four avec la touche "ON / OFF" Réf. 1 Fig.13.

Programmer un cycle de cuisson avec une température de 150°C, une durée de 10 min et une humidité de 5%.

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante:

En appuyant sur la touche (**Fig.13 - Réf.4**), les lumières internes de la chambre de cuisson s'allument et, au bout de 45 minutes, elles s'éteignent automatiquement si elles ne l'ont pas été avant en frappant de nouveau la touche.

Le four s'arrête si la porte est ouverte et se remet en marche quand on referme la porte.

Le moteur du(des) ventilateur(s) effectue(nt) l'inversion automatique du sens de rotation ; l'inversion se fait toutes les 3 minutes (temps variable selon le temps de cuisson).

Dans les fours équipés de deux ventilateurs dans la chambre de cuisson, les moteurs ont le même sens de rotation.

Vérifier la sortie d'eau en direction du ventilateur du tuyau d'arrivée d'humidité dans la chambre de cuisson.

À la fin du cycle de cuisson, le four émet un signal sonore d'avertissement.

2. CUISSON

2.1 Légende des pictogrammes

Page initiale



MANUEL



ONE TOUCH



LIVRE DE
RECETTE

Pâtes et riz	Viande	Poisson
Volaille	Pain	Légumes
Gâteaux	Extra	Rack Control



FONCTIONS



LUMIÈRES
CHAMBRE

Page cuisson manuelle



Mode cuisson: convection



Vanne d'évacuation de l'humidité:
fermée



Mode cuisson: mixte



Vanne d'évacuation de l'humidité:
ouverte



Mode cuisson: à la vapeur



Pourcentage humidité rela-
tive



Modalité: maintien



Touche déblocage: permet
de modifier un programme



Refroidissement automa-
tique.
*Présent seulement à partir
de la phase 2.*



Indicateur de programme
modifié par l'utilisateur, ou
nouveau programme



Modalité: message



Durant la cuisson permet
de vérifier la VALEUR du
programme



Modalité: fumage



Touche humidificateur ma-
nuel



Temps/minuteur



Touche démarrage program-
mé



Modalité avec sonde au cœur



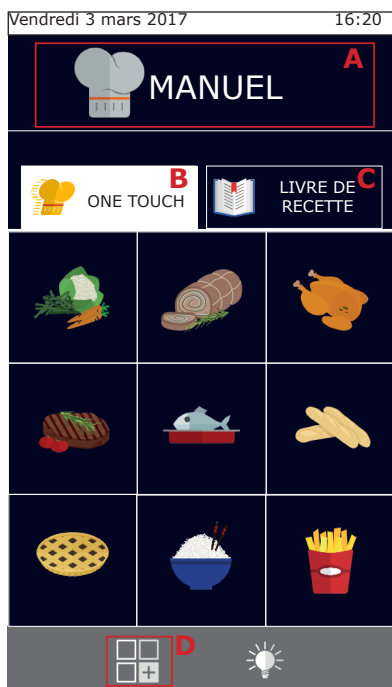
Touche Accueil: permet de
revenir à la page initiale



Modalité Delta-T

2.2 Page d'Accueil

En allumant le four avec la touche "ON/OFF" (Réf.1 Fig.13), l'afficheur visualise la page d'accueil "HOME" (Réf. 2 Fig. 13).



Il est possible de choisir si effectuer une cuisson "Manuelle" (Réf. **A**), ou utiliser l'un des programmes préférés, programmés par l'utilisateur dans le programme "One touch" (Réf. **B**) ou dans le "Livre de Recettes" (Réf. **C**).

En appuyant sur le poussoir **D** on accède au menu "Fonctions", où il est possible de programmer le lavage, d'importer et d'exporter les programmes de cuisson et d'agir sur les programmations de système du four. (Certaines de ces fonctions sont protégées par un mot de passe et réservées seulement aux techniciens spécialisés).

Les groupes "One touch" (Réf. **B**) permettent d'accéder directement aux recettes préférées, en faisant démarrer la cuisson désirée en touchant simplement l'icône, et en optimisant ainsi les temps. À l'intérieur de ces groupes, on trouve les programmes de cuisson que l'utilisateur a décidé de programmer en personnalisant

ainsi le menu et l'icône de référence.

Le "Livre de Recettes" (Réf. **C**) regroupe, par contre, les programmes de cuisson divisés par typologie de produit, comme par exemple: viande, légumes verts, gâteaux, etc.

2.3 Comment interagir avec l'écran tactile

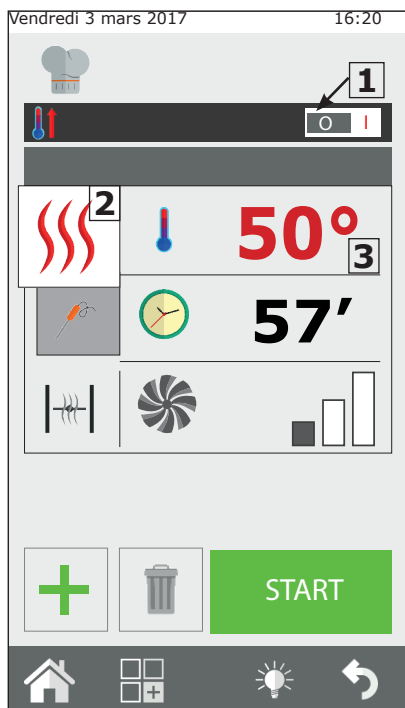
Toutes les opérations peuvent être sélectionnées en cliquant sur la rubrique ou sur le pictogramme souhaité.

Pour modifier un paramètre de cuisson, comme par exemple la température, cliquer sur le champ correspondant et tourner le bouton.

Pour confirmer la modification, il est possible de cliquer de nouveau sur le paramètre ou bien d'appuyer sur le bouton.

2.4 Cuisson manuelle

Dans la page « Accueil », la rubrique « Manuelle » permet d'accéder à la page de configuration des paramètres de cuisson.



En cuisson "Manuelle" il est possible de programmer le four pour une simple cuisson avec une ou plusieurs phases et/ou de programmer un programme de cuisson et de l'enregistrer à l'intérieur du livre de recettes.

Programmation du préchauffage automatique

La fonction "préchauffage" réchauffe le four jusqu'à la température programmée avant d'y introduire les aliments à cuire.

Si le four a une température plus élevée que celle indiquée par le préchauffage, il sera automatiquement refroidi jusqu'à la température correcte.

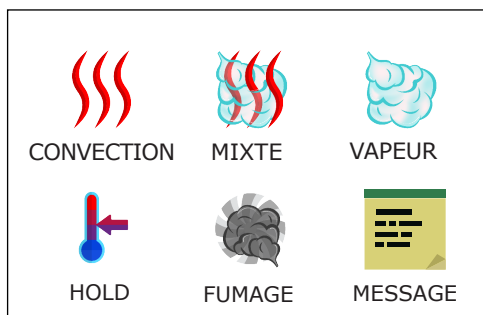
Le « préchauffage » se configure automatiquement, mais il est possible de modifier cette fonction après avoir appuyé sur la touche « start », en cliquant sur la température visualisée.

Par ailleurs, en agissant sur le poussoir **1** à droite ou à gauche, il est possible d'actionner ou d'exclure cette fonction.

Effectuer le préchauffage avec le four vide.

Configuration du mode de cuisson

Le poussoir **2** est programmé par défaut en mode cuisson à convection (air chaud). Cette touche permet de changer le mode de cuisson en mixte ou vapeur. Ou programmer un cycle de maintien (HOLD) ou programmer un cycle à messages. Il est par ailleurs possible de configurer le four en mode fumage.

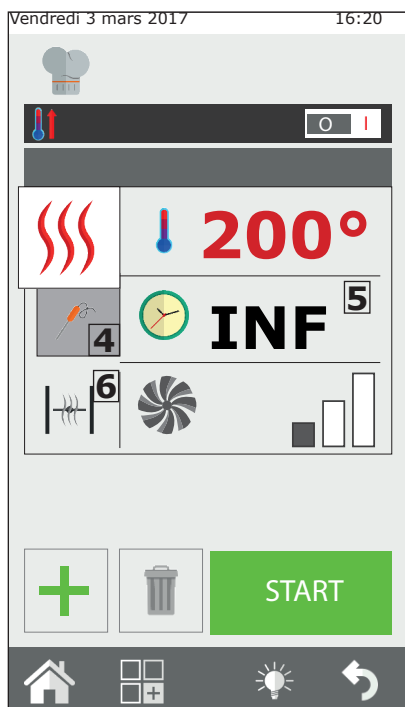



2.4a Modes de cuisson : convection, mixte et vapeur

Programmation de la température de cuisson


En appuyant sur le poussoir **3** il est possible de programmer la température de la chambre de cuisson. La température définissable varie en fonction du mode de cuisson sélectionné.


Programmation du temporisateur / sonde / Delta-T



 **4a** Mode cuisson avec sonde au cœur

 **4b** Mode cuisson en ΔT

 **6a** Robinet fermé

 **6b** Robinet ouvert

Après avoir sélectionné le « Mode Cuisson », il est possible de cuisiner « par temps », ou à travers la « sonde à cœur ».

En appuyant sur le poussoir **5** on peut programmer le temporisateur (compte à rebours).

Le temps est indiqué en minutes (1h30 = 90 minutes).

Une fois le temps écoulé, le four émet un son et la cuisson s'arrête.

Si le temps n'est pas programmé, la cuisson se fera en mode "infini" (**INF**), le four continuera à cuisiner jusqu'à ce que l'opérateur intervienne pour arrêter la cuisson.

En cuisinant, par contre, avec la "sonde au cœur" il est possible de choisir entre l'aiguille (**4a**) ou ΔT (**4 b**).

Ce mode offre une cuisson plus précise du produit.

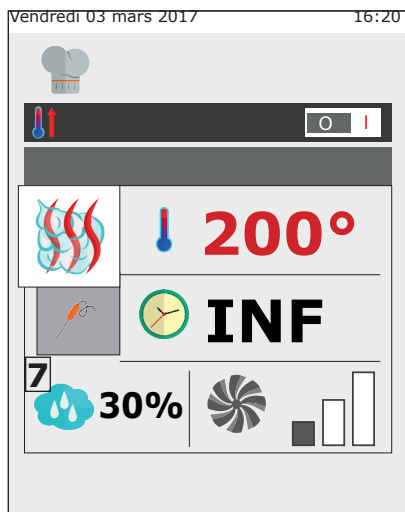
D'autres informations concernant la cuisson ΔT sont décrites au chapitre 2.16.

Programmation de la vanne d'évent humidité

Il est possible de régler manuellement l'ouverture et la fermeture de la vanne d'évacuation de l'humidité uniquement en mode convection. Ouverte, l'humidité présente dans la chambre de cuisson est évacuée, permettant ainsi de sécher la chambre de cuisson et donc le produit. Frapper le poussoir **6** pour manœuvrer la vanne.

Réglage du pourcentage relatif à la vapeur

En mode « Mixte », il est possible de définir le pourcentage d'humidité que le four maintiendra pendant la cuisson.



Pour programmer le degré d'humidité désiré, appuyer sur le poussoir **7** et programmer la valeur.

Réglage de la vitesse de rotation de la ventilation

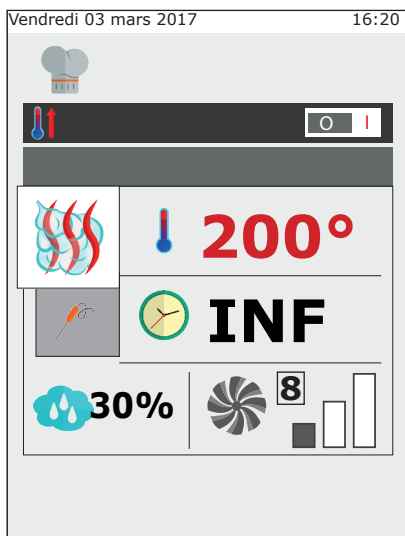
En mode « Convection » et « Mixte », il est également possible de modifier le paramètre de la vitesse de rotation de la ventilation.

En mode « Vapeur », en revanche, ce réglage est automatique.

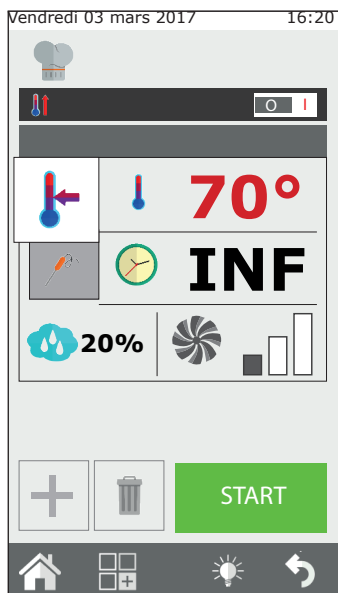
La fonction de la ventilation, en relation avec la température définie, est principalement celle de distribuer de façon homogène la chaleur à l'intérieur de la chambre du four pour uniformiser la cuisson et le dorage des produits entre les différentes plaques.

D'autres informations sont décrites au chapitre **2.17c**.

Pour programmer la vitesse de rotation, appuyer sur le poussoir **8** et sélectionner le niveau désiré.



2.4b Mode maintien - HOLD



Le mode maintien sert à maintenir les produits à une température de sécurité hygiénique ($> 65^{\circ}\text{C}$) sans que la cuisson à cœur du produit ne subisse de modifications. Il s'utilise au terme d'une cuisson nocturne pour maintenir les produits cuits jusqu'au retour de l'opérateur en cuisine.

Le mode HOLD a par défaut une humidité prédéfinie à 20% et la ventilation à la vitesse 1. Pour un maintien efficace, il est conseillé de ne pas modifier la vitesse de la ventilation. Dans le cas des rôtis, il est conseillé de régler l'humidité de maintien entre 20% et 35%, dans le cas des braisés ou des plats en sauce, l'humidité conseillée est comprise entre 90% et 100%.

Pour modifier la phase de maintien, cliquer sur la touche mode cuisson (2) et sélectionner HOLD.

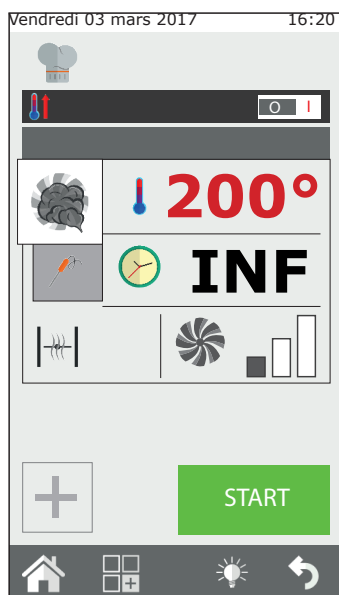
2.4c Mode fumage

Pour effectuer le fumage à l'intérieur du four, l'accessoire « Smoker » est nécessaire. Il doit être inséré dans le four sur une plaque avant le début de la phase de fumage.

Si le programme de cuisson prévoit une phase de cuisson successive à la phase de fumage, l'accessoire "Smoker" doit être enlevé du four. Consulter le manuel de l'accessoire pour plus d'informations sur la connexion et l'utilisation du dispositif de fumage.

Une fois la cuisson lancée avec la touche Start, le four demande l'introduction du dispositif de fumage avant de démarrer la phase de fumage. A la fin de la phase de fumage, le four demandera de retirer le dispositif de fumage. Ces deux étapes doivent être confirmées par l'opérateur. Le four passera à la phase suivante seulement après la confirmation.

En mode fumage, il est possible de régler



la température, le temps, la ventilation et la vanne d'évacuation de l'humidité. Il est cependant conseillé de laisser cette dernière fermée pour ne pas faire sortir la fumée de la chambre.

Le fumage peut être effectué à froid ou à chaud, selon le type de produit et du résultat désiré.

Dans le premier cas, régler la température entre 10°C et 30°C. La température minimale dans la chambre du four sera proche de la température ambiante. Il est possible de refroidir plus la chambre en introduisant de la glace dans la chambre de cuisson.

Dans cette modalité, la température maximum programmable est 200°C.

2.4d Modalité message

La modalité "message" a la fonction de permettre la gestion des phases de cuisson à travers des messages qui fonctionnent comme des notes pour l'utilisateur.

Elle est valable pour chaque programme de cuisson et elle est utilisée pour permettre à l'utilisateur d'avoir la description de l'ensemble du cycle de cuisson, y compris les phases manuelles qui nécessitent d'une intervention manuelle.

On sélectionne la modalité "message" parmi les modalités de cuisson à l'intérieur d'une nouvelle phase, depuis le menu qui apparaît, on renseigne sur l'écran le message désiré (ex. couper la couenne) et on programme le temps désiré. Si on sélectionne le temps INF "infini", le cycle de cuisson ne procède pas tant que l'opérateur n'effectue pas l'action désirée et la confirme.

Si par contre on sélectionne un temps différent, la phase message dure pendant le temps désiré puis passe à la phase suivante sans demander de confirmation.

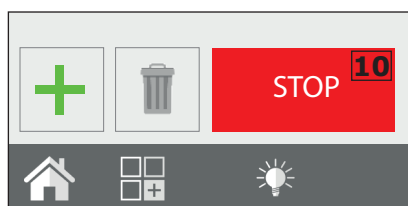
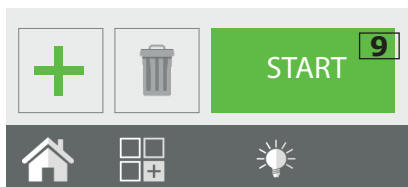
En sélectionnant la modalité message, il est possible d'introduire un message en le sélectionnant de la liste des messages existants ou en écrivant un nouveau message.

Le message est géré comme une phase de cuisson.



2.4e Lancer et arrêter la cuisson

Après avoir programmé les paramètres de cuisson, appuyer sur le poussoir START, poussoir **9**, pour faire démarrer la cuisson.



Le four démarre en modalité de préchauffage, si cette fonction a été préalablement sélectionnée, autrement il démarre directement en modalité cuisson. En appuyant sur le poussoir "personnalisation avancée" il est possible de sélectionner manuellement la phase spécifique de départ de la cuisson ou de passer d'une phase à l'autre du cycle, en sélectionnant la phase intéressée et en appuyant sur la touche **GO** qui est affichée près du numéro de phase.

La cuisson durera jusqu'à l'écoulement du temps défini ou, en mode de cuisson avec sonde à cœur, lorsque la température au cœur est atteinte. Si le temps est défini sur infini, il est

nécessaire d'arrêter la cuisson manuellement.

Pour arrêter la cuisson, frapper la touche STOP, poussoir **10**.

2.5 Programmes de cuisson personnalisés

Il est possible et simple de créer des programmes de cuisson personnalisés qui peuvent avoir jusqu'à 9 phases différentes plus le préchauffage.

Chaque phase de cuisson est représentée par un mode de cuisson (convection, mixte, vapeur, etc.) avec des paramètres spécifiques de temps, humidité, ventilation, etc.

Par exemple : pour un rôti, il est possible de créer un programme qui contient une phase de rissolage, une de cuisson et une de maintien.

La condition fondamentale pour créer une phase suivante est que la phase précédente ait un temps défini : par exemple, si le temps de la phase 1 est défini sur infini, il ne sera pas possible de créer une phase 2 car la première n'a pas de fin. Il existe une



exception pour la phase de maintien qui pourra être définie sur « INFINI » pour avoir ensuite une ou plusieurs phases suivantes qui devront cependant être démarrées manuellement. Ex. dans la cuisson nocturne de certains rôtis, on préfère faire rissoler la viande quand l'opérateur rentre dans la cuisine, et donc après la phase de maintien.

Pour passer d'une phase à l'autre de la cuisson, maintenir appuyé le numéro de phase auquel on veut passer, ou sélectionner avec les flèches le numéro de phase désirée et frapper le poussoir "GO" à côté du numéro de phase.

Il est possible de lancer un programme à partir d'une phase spécifique (différente de la première définie) : après avoir sélectionné le programme, appuyer sur la touche « Personnalisation Avancée » et se placer sur la phase souhaitée à l'aide des flèches, appuyer sur Start, et le programme démarre à partir de cette phase. Si le préchauffage était prévu dans ce programme, il n'est pas effectué. Il est dans tous les cas possible de modifier le programme avec l'interface Cooking Tuner avant d'appuyer sur la touche « Personnalisation Avancée ».

2.6 Création d'un programme de cuisson

Un programme de cuisson est composé de plusieurs phases que le four exécutera en ordre croissant (phase 1, phase 2, phase 3...) et en passant de l'une à l'autre automatiquement.



Après avoir programmé les paramètres relatifs à la phase initiale (phase 1), appuyer sur le poussoir "Nouvelle phase" (poussoir **11**) pour créer la phase suivante.

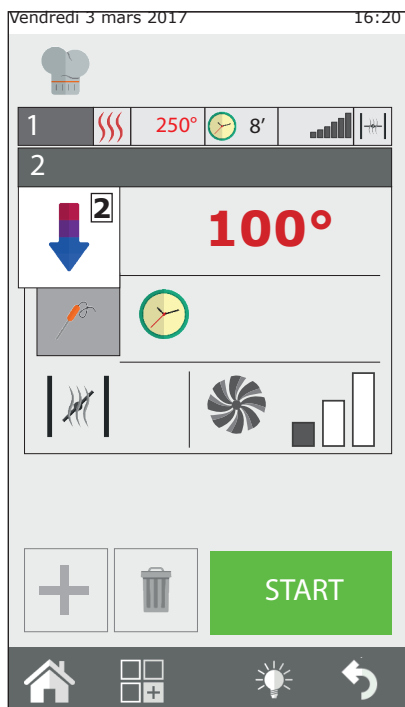
Programmer alors les paramètres de la phase 2.

Continuer avec les étapes 1 et 2 pour la création d'autres phases. Il est possible aussi de créer et d'introduire des nouvelles phases parmi les phases précédemment créées. La nouvelle phase se positionne sous celle sélectionnée quand on a appuyé sur le poussoir "nouvelle phase".

A la fin de la programmation, appuyer sur la touche START pour lancer la cuisson. Pour effacer une phase, il suffit de la sélectionner et d'appuyer sur le poussoir "**Effacer Phase**" (poussoir **12**).

Configuration d'une phase de refroidissement entre deux phases

Il pourrait être nécessaire de baisser la température à l'intérieur de la chambre du four entre deux cuissons. Par exemple, dans la cuisson d'un rôti, il est nécessaire de refroidir la chambre entre la phase de rissolage (haute température) et la phase de cuisson (basse température).



Il est possible de faire effectuer cette opération automatiquement au four en programmant une phase de refroidissement automatique.

La phase de refroidissement automatique est programmable seulement à partir de la phase 2.

Après avoir configuré une phase haute température, créer une nouvelle phase et, dans le champ modes cuisson (réf. 2), sélectionner le refroidissement automatique.

Après avoir sélectionné ce mode, le four proposera des valeurs par défaut pour la température, la ventilation, et la vanne d'évacuation de l'humidité. Régler la température de refroidissement souhaitée (min. 100°C).

Afin de rendre le refroidissement le plus rapide possible, il est conseillé de ne pas modifier, sauf exigences particulières, les valeurs de ventilation et la vanne d'évacuation de l'humidité.

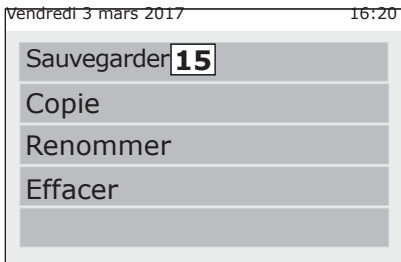
2.7 Enregistrer un programme de cuisson

Il est possible d'enregistrer un programme de cuisson créé, pour pouvoir le réutiliser dans un deuxième temps, à l'intérieur du groupe "Type Produit" dans le livre de recettes classiques (viande, poisson, poulet, etc.)-

Après avoir créé un programme de cuisson, frapper la touche fonctions (poussoir **13**) pour accéder à la page vidéo fonctions programme.

Sélectionner la fonction "Enregistrer Programme" (poussoir **14**) et dans la page suivante frapper la touche "Enregistrer" (poussoir **15**) et choisir le groupe dans lequel enregistrer le programme puis frapper la touche "Avant" (poussoir **16**).

Taper le nom du programme et frapper la touche Envoi (poussoir **17**) pour l'enregistrer.

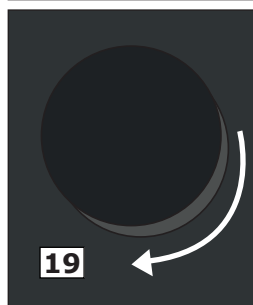


2.8 Modifier un programme de cuisson

Au moment de la livraison, le four sera déjà doté de programmes de cuisson. Les programmes de cuisson pré-chargés et les programmes créés peuvent être personnalisés.



Pour modifier un programme il est avant tout nécessaire de sélectionner le programme souhaité dans l'un des livres de recettes. Une fois ouvert, il est possible de voir un récapitulatif des phases définies. Dans ce mode de 'lecture' il est impossible de modifier les paramètres de cuisson. Si on désire changer un ou plusieurs paramètres de cuisson ou actionner/exclure le réchauffage automatique, cliquer sur le poussoir "Personnalisation avancée" (poussoir **18**) pour débloquer le programme et apporter les modifications désirées. Sélectionner, en tournant l'encoder (poussoir **19**) la phase intéressée par la modification et la changer à souhait.



Une fois la modification terminée, on peut lancer directement la cuisson (de cette façon, les modifications apportées valent seulement pour ce cycle de cuisson et elles ne demeurent pas en mémoire) et/ou créer une copie du programme sous un nom différent et avec les modifications apportées.

Il n'est pas possible d'enregistrer les modifications apportées aux programmes pré-chargés.

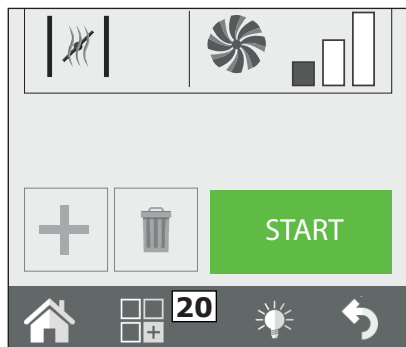
2.9 Copier, déplacer, renommer et supprimer

Chaque programme présent peut être copié, déplacé, renommé ou supprimé totalement ou partiellement.

Copier un programme

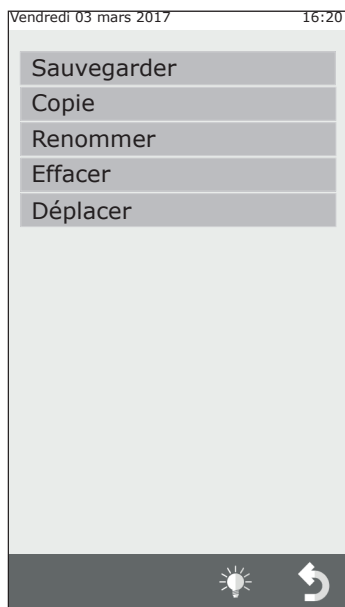
Pour réaliser un nouveau programme en partant d'un programme déjà présent (car l'ancien et le nouveau programme partagent certaines caractéristiques de cuisson), il est possible de le copier.

Sélectionner le programme de base, l'ouvrir et le modifier en cliquant sur



Personnalisation Avancée. Apporter les modifications nécessaires et, à travers le menu Fonctions (poussoir **20**), sélectionner Enregistrer suivi de Copier.

Choisir le groupe où enregistrer le programme et entrer le nom puis frapper Envoi pour confirmer.



Déplacer un programme

Si on désire déplacer un programme d'un groupe à l'autre, ouvrir le programme désiré et cliquer sur la touche Fonctions (poussoir **20**). Sélectionner, Sauvegarder puis Déplacer. Sélectionner le nouveau groupe ou les nouveaux groupes dans lequel/lesquels le déplacer et confirmer avec la touche Suivant.

Renommer un programme

Après avoir ouvert le programme, cliquer sur le bouton Fonctions (poussoir **20**) et choisir la rubrique Enregistrer suivie de Renommer. Saisir le nouveau nom et appuyer sur Entrée.

Supprimer un programme

Après avoir ouvert le programme, frapper la touche Fonctions (poussoir **20**) et cliquer sur Enregistrer suivi de Effacer.

Confirmer le choix en cliquant sur OUI dans le pop-up qui s'affichera.

2.10 Sélectionner un programme à partir du menu

Le four est doté d'une série de programmes de cuisson pré-chargés dans la mémoire.

Ces derniers peuvent être divisés par type de produit (viande, poisson, légumes, etc.).

Il est possible de les afficher depuis le menu principal, à la rubrique "livre de recettes", alors que la page One touch permet par contre de voir directement les icônes des recettes que l'utilisateur a décidé de programmer comme préférées.

One Touch

Au démarrage, le four affiche les recettes préférées de l'utilisateur, qu'il a programmées et chargées.

En sélectionnant l'icône relative à la recette désirée, le four démarre instantanément la cuisson, sans besoin d'autres input, en réduisant ainsi les temps d'utilisation.

Sélectionner alors dans la liste la recette désirée. Pour changer les programmes présents dans la modalité one-touch,

Vendredi 03 mars 2017

16:20

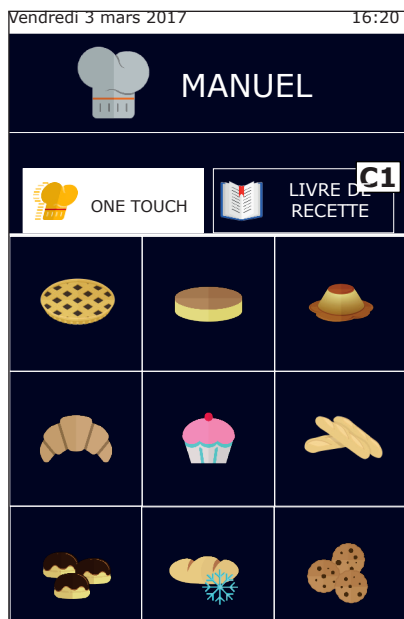


Le livre de recettes par produit

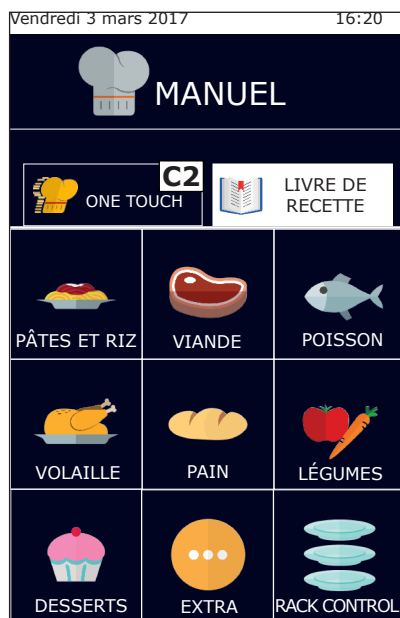
En cliquant sur le poussoir Livre de recettes (Réf. **C1**) l'afficheur visualise les programmes de cuisson divisés par catégorie produit, comme par exemple, viande, poisson, légumes.

En sélectionnant la catégorie de produit souhaitée, la liste de tous les programmes de cuisson concernant cette catégorie s'ouvrira. Sélectionner le programme souhaité dans la liste.

Pour revenir sur l'affichage des cuisson préférées, appuyer sur le poussoir One touch (Réf. **C2**).



maintenir appuyée l'icône relative à la recette qu'on veut remplacer et choisir dans la liste celle qu'on veut avoir sur le menu principal. Sélectionner ensuite dans la liste des icônes, la figure à associer à la recette sélectionnée comme première.





2.11 Les interfaces RecipeTuner

Après avoir ouvert un programme de cuisson, il est possible de le modifier de façon simple en utilisant les interfaces RecipeTuner. En fonction du type de cuisson sélectionné, il est possible de modifier facilement la cuisson d'un produit, le dorage, le degré de levage, etc.

La fonction **RecipeTuner** est présente pour les programmes pré-chargés ainsi que pour ceux de nouvelle création. Le système **RecipeTuner** reconnaît de par lui-même la phase à modifier pour satisfaire les exigences de cuisson.

Fonction des interfaces

Cuisson: permet de modifier la cuisson d'un produit. En partant d'une cuisson moyenne à 60°C au cœur, les cuissons suivantes seront obtenues (de gauche à droite) : « saignant », « moyen-saignant », « moyen », « moyen-bien cuit » et « bien cuit ».

Dorure: on peut modifier sur 5 niveaux différents la dorure du produit de la plus légère (à gauche) à la plus intense (à droite).

Humidité: dans les cuissons des viandes braisées, cette fonction se réfère à l'humidité résiduelle sur le produit à la fin de la cuisson.

Levée: il est possible d'ajouter des degrés de levée (step de 20 minutes) pour exécuter ensuite un programme automatique de levée et de cuisson.

Méthode de cuisson	Interfaces	
À la vapeur	Cuisson	
Griller	Cuisson	Dorage
Rôtir	Cuisson	Dorage
Frيره	Cuisson	Dorage
Braiser	Humidité	
Gratiner	Dorage	
Produits à four	Levée	Dorage
Température basse	Cuisson	
Fumage		
Œufs	Cuisson	

2.12 Mode de service Rack Control

La fonction **Rack Control** est la fonction qui permet de contrôler séparément jusqu'à 10 niveaux différents durant la cuisson. Cette fonction

gère une seule configuration de « Mode de Cuisson », température, humidité, etc. Chaque niveau pourra cependant avoir un temps de cuisson ou une température au cœur indépendante des autres.

En cliquant sur l'icône **Rack Control** (poussoir **21**) on accède à la liste des programmes pré-programmés, comme par exemple: Petit-déjeuner, Déjeuner, Multibaker, Vapeur mixte. Chacun de ces programmes disposera d'une série de plats concernant le programme.

Exemple: le programme Déjeuner comprend les plats concernant le service du déjeuner comme le steak grillé, la côtelette à la milanaise, les légumes sautés et les lasagnes gratinées.

Il est possible de créer et d'ajouter d'autres programmes et sous-programmes (plats).



2.12a Utilisation de la fonction Rack Control

Sélectionner un programme Rack Control

En sélectionnant l'un des programmes dans la liste, par exemple : « Déjeuner », une page apparaîtra avec à gauche les paramètres généraux du programme: Préchauffage, Mode Cuisson, Température, Ventilation, Vanne papillon (ou humidité, ou SteamTuner si le mode de cuisson Mixte ou Vapeur est défini). Dans la partie droite en revanche seront visibles les 5 niveaux vides.

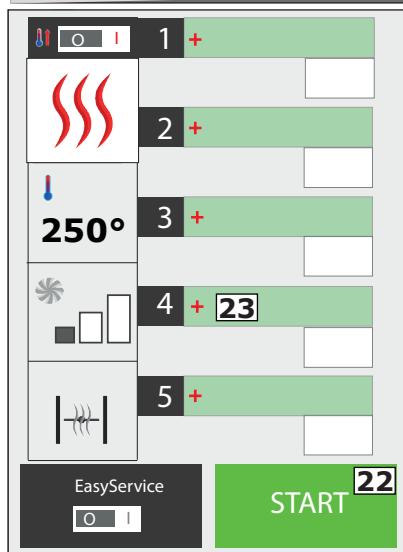
Démarrer un programme Rack Control

Tous les programmes Rack Control fonctionnent de base avec le temps infini. Donc, indépendamment du fait que le

programme prévoie ou non le préchauffage, la première chose à faire est de lancer le programme en appuyant sur le START (poussoir **22**).

Ajouter les plats dans les niveaux du programme

Après avoir lancé le programme, et à la fin du préchauffage (si prévu), cliquer sur le signe + (poussoir **23**) dans l'une des cases quelconques de droite pour ajouter le nom du plat à introduire dans le niveau sélectionné.



La liste des sous-programmes (plats) déjà configurés apparaîtra. Sélectionner un sous-programme en cliquant dessus ; il s'ajoutera automatiquement dans la case précédemment sélectionnée. Avant d'effectuer la sélection d'un plat, ce dernier doit être introduit dans le four pour la cuisson. Continuer en ajoutant le reste des plats à cuisiner. Il est possible d'ajouter et de gérer jusqu'à un maximum de 5 niveau à la fois.

Près du nom du niveau, on peut lire le temps résiduel avant la fin de la cuisson ou, si une cuisson avec sonde aiguille a été programmée, la température réelle au cœur des aliments à cuire.

Créer des nouveaux noms de recettes pour les niveaux

Aussi bien dans les programmes créés par l'utilisateur que dans ceux pré-programmés, il est possible d'ajouter des nouveaux noms de recettes.

Accéder à la liste des recettes en cliquant sur une case vide et frapper le poussoir "Nouveau" (poussoir **24**). Saisir dans l'écran d'introduction le nom du plat et le temps de cuisson ou la température au cœur. Frapper enfin l'icône "Enregistrer" (poussoir **25**). Continuer en appuyant sur « Nouveau » pour en ajouter d'autres.

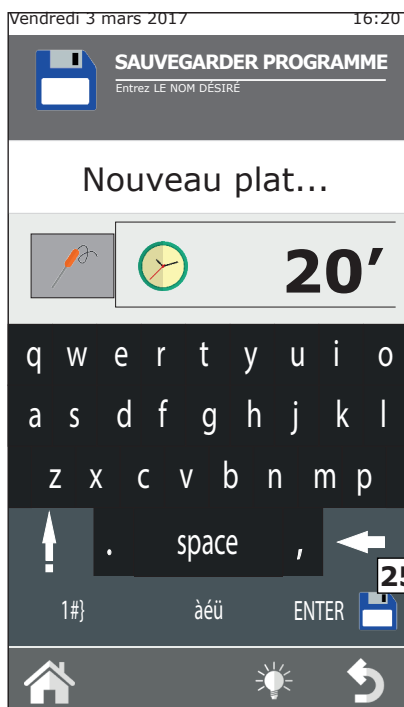
Supprimer un plat de la liste

L'effacement d'un plat de la liste se fait simplement en cliquant sur le nom à éliminer. Cette opération est possible uniquement si la cuisson de ce plat N'est PAS active.

Utilisation directe ou programmée

RackControl peut être utilisé en mode direct ou programmé.

Le premier mode est celui décrit au chapitre précédent (Ajouter les plats au programme) où les recettes sont ajoutées après avoir appuyé sur START (et à la fin du réchauffage, si présent).



En mode programmé en revanche, les plats sont ajoutés quand le four est sur STOP, c'est-à-dire quand il n'est pas en train de cuisiner. Dans ce mode, les niveaux sélectionnés ne s'activeront pas. Les niveaux pourront être activés un à un en cliquant sur la case du temps placée à droite, uniquement après avoir appuyé sur START (et attendu la fin du préchauffage, si présent).

Modifier le temps ou la température de la sonde d'un plat

Il est possible de modifier le temps de cuisson ou la température définie de la sonde à cœur d'un plat, en appuyant dessus de manière prolongée.

Pour modifier définitivement, accéder à la liste des plats, sélectionner le nom du plat à modifier en appuyant dessus de façon prolongée. Saisir le nouveau temps (ou température sonde). Dans ce mode, il est également possible de modifier le nom du plat. Pour changer en revanche le temps d'un plat durant la cuisson, cliquer sur la case du temps restant et saisir le nouveau temps ou la nouvelle température de la sonde.

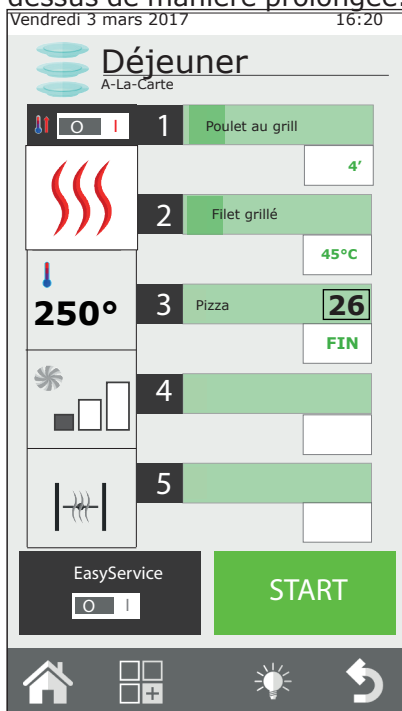
Fin de cuisson d'un plat

À la fin du temps préétabli pour la cuisson d'un plat (ou quand on atteint la température au cœur programmée), le four émet un signal sonore et le message "END" (26).s'affiche dans la case du temps. Il suffit d'ouvrir la porte du four et de retirer le produit cuit. L'ouverture et la fermeture de la porte réinitialisera automatiquement le niveau.

Introduction rapide d'un plat

Durant la phase de cuisson et de service, le besoin de cuisiner un produit absent de la liste peut apparaître. Il est possible d'ajouter un plat rapidement dans le RackControl sans devoir l'enregistrer avec un nom spécifique. Le niveau affichera le nom général de « Plaque ». Pour cela, cliquer sur un niveau vide et choisir le sous-programme appelé "Plaque" (27).

Il fait office de sous-programme joker auquel il est possible d'attribuer un temps différent à chaque fois. Il est possible d'ajouter plusieurs plats « Plaque » en même temps dans le RackControl.



Modification d'un programme RackControl

Si on désire modifier un programme RackControl, une fois ouvert, agir sur les set illustrés dans la colonne de gauche (28). Il est possible de modifier à tout moment le mode de cuisson, la température, le ventilateur (sauf en modalité vapeur) et le robinet à papillon.

Il est également possible de sauvegarder la modification apportée ou bien de copier, renommer et supprimer le programme. Dans ce cas, frapper la touche fonctions (29) et procéder comme indiqué au chapitre 2.9 de ce manuel.

2.12b Création d'un nouveau programme RackControl

Outre les programmes RackControl déjà présents, il est possible d'en créer d'autres personnalisés.

Entrer dans la liste des programmes RackControl (dans la page Accueil, cliquer sur l'icône RackControl). Le premier programme montré en haut est : "Manuel" (30). Le programme « Manuel » permet de créer un nouveau programme et de travailler également en mode RackControl sans mémoriser le programme. Dans le deuxième cas, à la sortie du programme, les valeurs de cuisson définies seront perdues.

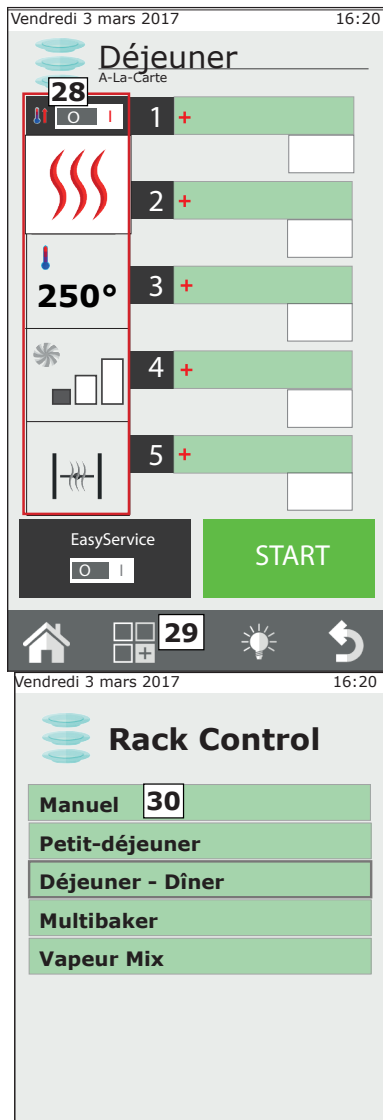
Pour créer un nouveau programme, entrer dans la section « Manuel du RackControl » et ajouter dans la colonne de gauche, les valeurs de cuisson souhaitées. Appuyer sur la touche fonctions et procéder à la mémorisation du programme de la façon indiquée dans le chapitre 2.7 de ce manuel d'instructions.

Seulement après avoir mémorisé le programme, il est possible d'introduire la liste des plats.

Utilisation du RackControl en mode « Manuel »

Si on ne désire pas enregistrer le programme programmé, il est cependant possible d'utiliser le RackControl en modalité manuelle.

Cependant, dans ce mode il est impossible de mémoriser des plats spécifiques; le nom général « Plaque » sera visualisé pour tous les niveaux.



2.13 Utilisation de la fonction EasyService en RackControl

RackControl est conçu pour cuire séparément les plats sur des niveaux distincts. Les plats peuvent être insérés en même temps ou à des moments différents et au fur et à mesure que les temps définis se terminent, le four signale le niveau qui a terminé la cuisson.

En activant la fonction EasyService, il est possible d'avoir tous les plats prêts au même moment. Dans ce mode, le four signale le moment où il est nécessaire d'insérer les plats dans les différents niveaux afin qu'ils soient prêts en même temps.

Dans cette modalité, il est possible de sélectionner seulement les niveaux avec la programmation du paramètre temps (non pas avec le paramètre sonde au cœur).

Activer EasyService

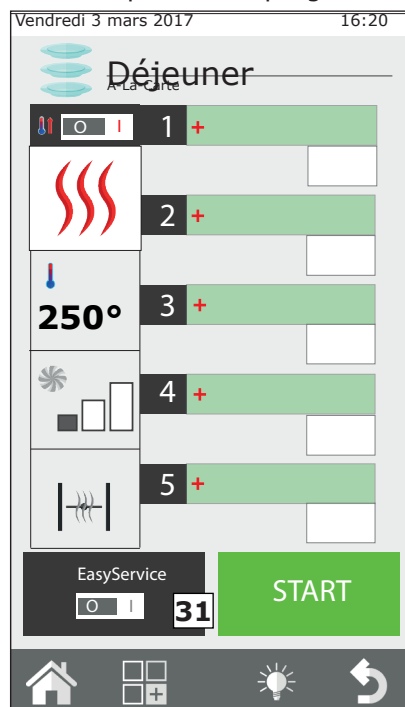
La fonction EasyService doit être actionnée avant d'appuyer sur le poussoir START, car elle est en effet disponible seulement quand le four est sur STOP.

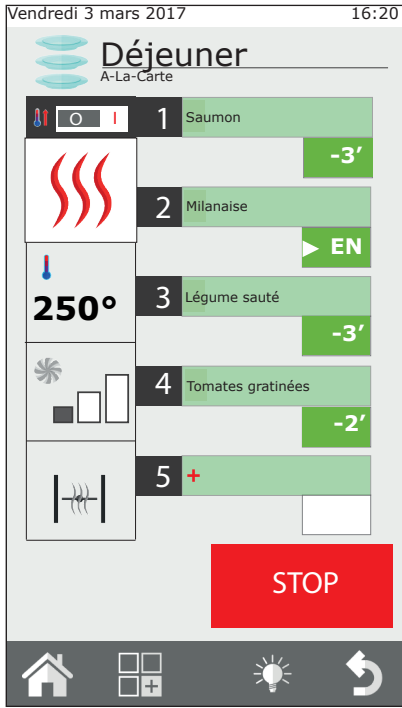
Pour actionner EasyService, déplacer l'interrupteur du poussoir EasyService (poussoir **31**) en position **I**.

Cette action permet d'accéder à la liste des plats du programme correspondant RackControl. Sélectionner ensuite les plats à servir en même temps (10 maximum), et appuyer sur la touche START.

Après avoir terminé le préchauffage (si prévu), le four avertit qu'il faut enfourner les aliments qui demandent le temps de cuisson le plus long. L'avis se fait à travers un signal sonore et le message "IN" qui s'affiche dans la case à droite. Avec l'ouverture et la fermeture de la porte, le signal sonore se réinitialise et le compte à rebours commence.

Dans les autres niveaux, le temps restant avant l'enfournement est signalé en vert. Le four prévient de la même manière quand les autres plats devront être enfournés. Le signal sonore démarre de manière intermittente à partir de -15 secondes. Il est conseillé d'attendre que le minuteur arrive à 0 et que le message « IN » soit visualisé avant d'enfourner. De cette manière, tous les plats seront cuits exactement au même moment.





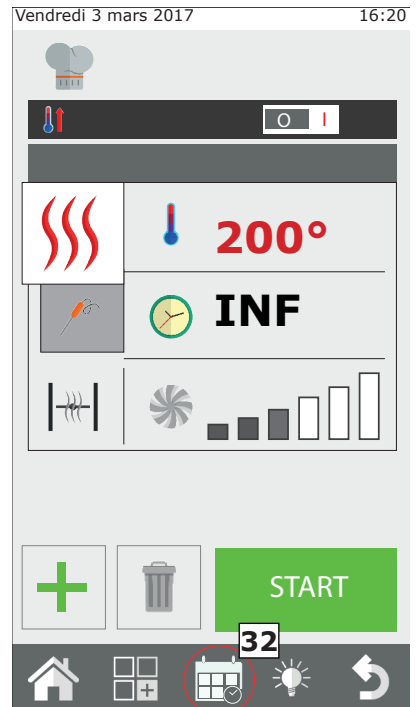
2.14 Le démarrage programmé

Il est possible de programmer le démarrage d'un cycle de cuisson à travers la sélection du poussoir **32**. Sélectionner depuis la page vidéo, l'année, le mois, le jour, l'heure et les minutes et sauver la programmation.

Quand la programmation a été sauvée, il n'est pas possible d'éteindre le four et il n'est pas possible de faire démarrer d'autres cuissons.

Utiliser RackControl avec EasyService

Pendant l'emploi de EasyService, il est possible d'ajouter d'autres plats en modalité RackControl qui seront contrôlés indépendamment de ceux sélectionnés pour EasyService. Les deux fonctions peuvent être utilisées simultanément uniquement en activant d'abord EasyService puis en ajoutant d'autres plats dans RackControl. Il n'est pas possible d'activer EasyService si RackControl est déjà actif.



2.15 La sonde au cœur et la cuisson avec ΔT

Positionnement de la sonde

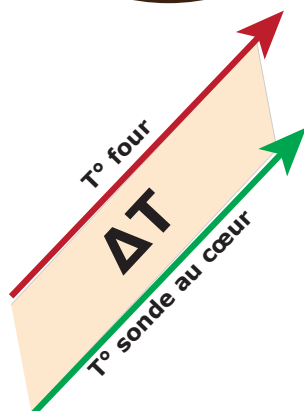
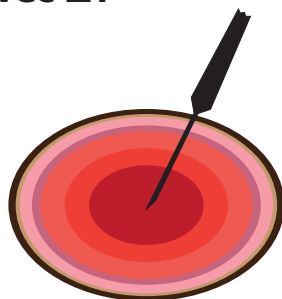
La sonde relève la température sur un point placé à proximité de la sonde.

Elle doit donc être introduite de façon à ce que la pointe coïncide avec le centre du produit, dans la partie la plus épaisse.

Cuissons avec ΔT (Delta-T)

La fonction ΔT est effectuée principalement pour réaliser des cuissons lentes à basse température.

En modalité ΔT on programme, à la place de la température dans la chambre, la température que le four doit maintenir constamment entre la température au cœur des aliments et la température dans la chambre. Au fur et à mesure que la température au cœur augmente, la température dans la chambre augmente également. Pour la fonction ΔT il est nécessaire d'utiliser la sonde. Il est conseillé de programmer un ΔT compris entre 15°C et 30°C au maximum.



Température de cuisson au cœur

Aliment	Cuisson	T° cœur
Viandes rouges	sang	50°C
	moyen	60°C
	bien cuit	70°C
Viandes de veau, porc et viandes blanches en général.	bien cuit	70°C
Poulet	bien cuit	80-90°C
Bouillis et braisés de viande	bien cuit	80-90°C
Poisson	bien cuit	67-72°C

2.16 Conseils pour la cuisson : rôtir, griller et frire

Les rôtis

Pour une cuisson plus efficace, il est conseillé de disposer les rôtis sur des grilles en acier afin d'obtenir une cuisson plus uniforme entre la partie supérieure et inférieure du rôti, sans devoir tourner le produit durant la cuisson.

Pour récupérer les liquides de cuisson, mettre une plaque sur le niveau le plus bas du four.

Griller

Pour réaliser des cuissons grillées dans le four, il est indispensable d'utiliser la grille. Pour obtenir un résultat optimal, il faut que la grille soit en aluminium.

Le four doit être configuré généralement à convection, avec une vanne ouverte et la température réglée entre 230°C et 270°C en fonction du type de produit et du dorage à obtenir et la ventilation entre 4 et 6.

Frire

Il est possible de frire tous les produits panés et les pré-frits surgelés. Dans le cas des produits panés, pulvériser une légère couche d'huile de sorte à ce qu'elle soit absorbée par le pain. Les produits pré-frits surgelés peuvent être frits même sans ajouter d'huile.

Utiliser des plaques d'aluminium anti-adhérentes ou des paniers prévus pour la friture. Configurer le four à Convection avec la vanne ouverte, à la température moyenne de 250°C et la ventilation entre 4 et 6.

2.16a Conseils pour la cuisson : uniformité de cuisson

En fonction du type de produit inséré, l'uniformité de cuisson pourrait changer. Dans ce cas-là, il est conseillé de tenter de baisser la température et d'agir en augmentant ou en diminuant la vitesse de rotation de la ventilation.

L'utilisation de plaques correctes augmente l'uniformité générale de cuisson du four. Toujours choisir la plaque ayant la plus faible profondeur possible pour la produit à cuisiner. Les plaques en aluminium offrent assurément une meilleure uniformité de cuisson par rapport aux plaques d'acier.

2.16b Conseils pour la cuisson: cuisson sous vide et pasteurisation

La cuisson sous vide

Il est possible de cuisiner un produit directement à l'intérieur d'un sachet sous-vide. Ce type de cuisson permet d'obtenir des viandes particulièrement tendres et savoureuses et en même temps de diminuer la nature périssable du produit.

Après avoir mis sous-vide le produit en utilisant des sachets spécial cuisson, configurer le four avec un cycle MIXTE à 100% d'humidité et la ventilation entre 3 et 4. La température dans la chambre de cuisson doit être de 3°-5°C maximum supérieure à celle à atteindre au cœur. Ex. : pour un filet moyen (60°C au cœur), régler la température du four à 63°C.

La pasteurisation en pot

Dans les processus de pasteurisation, le produit est considéré pasteurisé quand la température au cœur atteint une valeur comprise entre 83°C et 85°C.

Le temps d'atteinte de la température au cœur peut varier en fonction du type de produit, de la taille du pot et de la quantité de produit à l'intérieur. Il est par conséquent conseillé d'utiliser la sonde à cœur dans un pot témoin (en trouant le couvercle pour permettre à la sonde d'entrer) pour relever la température de tout le lot de production.

A la fin de la cuisson, la température du produit doit chutée rapidement à +3°C pour conclure le cycle de pasteurisation.

3. Menu FONCTIONS

Le menu FONCTIONS, accessible à partir de la page « ACCUEIL », permet d'accéder aux principales fonctions d'entretien ordinaire et de configuration de l'utilisation du four.

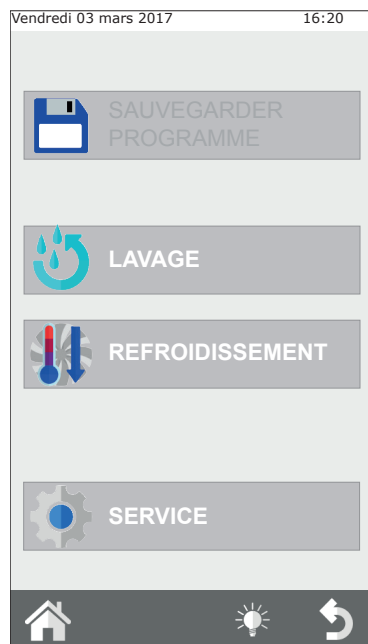
3.1 LAVAGE

Dans le menu FONCTIONS, la première rubrique est la fonction "**LAVAGE**".

Il est possible de sélectionner 3 types de lavage : **HARD**, **NORMALE** et **SOFT**, ou la modalité **RINÇAGE EXCLUSIF**.

La sélection de l'un de ces types de lavage dépend de la quantité de résidus d'aliments et des incrustations de gras présents dans la chambre de cuisson du four ; **HARD** s'utilise pour un lavage profond et pour une saleté très résistante, **Soft** pour un lavage léger.

La durée du lavage varie selon le type :



Type de lavage	Durée du lavage	Consommation produit de nettoyage
SOFT	48min	200ml
NORMAL	53min	300ml
HARD	58min	500ml



La modalité "rinçage exclusif" a une durée d'environ **8 minutes**.

Après ces sélections et après avoir appuyé sur la touche "OK", le contrôle demande la vérification des niveaux de produit dans le réservoir.



IMPORTANT:

Afin d'obtenir un nettoyage et un entretien qualitatifs corrects de la chambre du four, il est obligatoire d'utiliser le détergent recommandé par le constructeur.

L'UTILISATION D'UN DÉTERGENT DIFFÉRENT PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE LA GARANTIE !

Interruption du lavage

Il est possible d'interrompre le cycle de lavage en maintenant appuyée la poignée et, à la demande du mot de passe, en renseignant le **mot de passe 222**.

Si le produit de nettoyage a déjà été chargé, la phase de rinçage démarre suivie de la phase de séchage ; si, par contre, le produit de nettoyage n'a pas encore été chargé, le cycle s'interrompt immédiatement.

3.2 REFROIDISSEMENT

Cette fonction permet d'abattre rapidement la température à l'intérieur de la chambre du four, pour passer d'une cuisson à haute température à une cuisson plus délicate qui nécessite de températures plus basses (par exemple, pour passer de la cuisson de rôtis à la cuisson de légumes à vapeur).

En lançant cette fonction en appuyant sur la touche START, la ventilation se met en marche. Ouvrir la porte du four pour favoriser la sortie de l'air chaud et l'entrée d'air plus froid. Ceci permettra d'atteindre la température souhaitée en peu de temps et de procéder aux cuissons plus délicates.

Pour des raisons de sécurité, le refroidissement peut être activé uniquement avec la porte fermée. La porte peut être ouverte uniquement après le démarrage de ce programme.

Le four propose, par défaut, le refroidissement jusqu'à 50°C de la chambre, mais il est possible de programmer la valeur désirée à partir d'une température minimum de 30°C. Quand le four atteint cette température, il interrompt le refroidissement et émet un signal sonore. Une fois le refroidissement lancé, il est possible d'augmenter manuellement le processus en versant de l'eau dans la chambre de cuisson. Cette fonction s'actionne manuellement en appuyant sur le poussoir "humidificateur manuel" **fig.14** pendant tout le temps désiré.

ATTENTION : des jets d'air chaud et de la vapeur peuvent sortir de la chambre de cuisson ! RISQUE DE BRÛLURES !

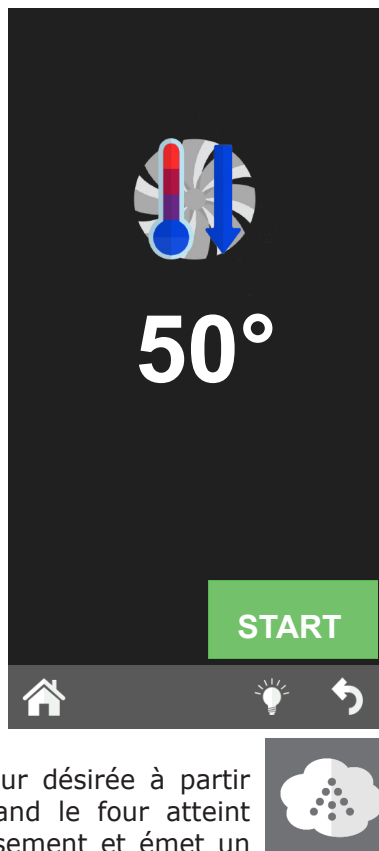


Fig. 14

3.3 SERVICE

Ce menu contient 4 fonctions : CONFIGURATION ; AFFICHAGE LOG ; SERVICES AVANCÉS qui permettent de régler et d'afficher une série de fonctions et de lancer des procédures pour la maintenance du four.



3.3.1b Info Système

Cette fonction permet de visualiser la version du logiciel installée sur le four ainsi que le numéro de série du four.

3.3.1c Langue

Il est possible, à travers cette fonction, de choisir la langue d'affichage des commandes et des messages sur l'afficheur.

3.3.1d Éclairage

La fonction Éclairage permet de régler la luminosité de l'écran. Sélectionner cette fonction, régler la luminosité à travers la poignée du tableau de commande et appuyer sur « Sauvegarder ».

3.3.1e Volume buzzer

On peut régler, à travers cette fonction, le volume de la sonnerie.

3.3.1 CONFIGURATION

Ce menu permet d'effectuer une série de configuration des paramètres :

3.3.1a Date et Heure

La fonction Date et Heure permet de programmer ces paramètres, en les mettant à jour selon la date et l'heure courants, pour l'emploi du four.

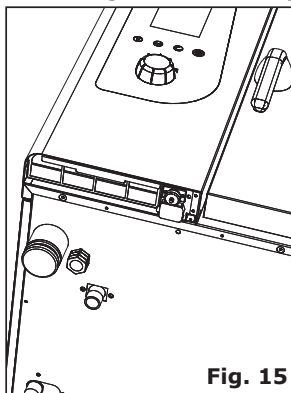


3.3.2 VISUALISER LOG

La fonction propose la liste chronologique des LOGS ALARMES et des LOGS LAVAGES.

La première liste, LOG ALARMES, visualise toutes les erreurs qui ont été relevées et visualisées sur l'afficheur du four pendant son fonctionnement.

La deuxième liste, LOGS LAVAGES, affiche tous les lavages, et le type de lavage, effectués par le four, en indiquant la date et l'heure de début.



3.3.3 SERVICES AVANCES

Cette fonction est protégée par un mot de passe et permet d'accéder aux fonctions de configuration, programmation et test d'essai, réservées aux techniciens qualifiés.

3.3.4 IMPORTER / EXPORTER

En introduisant une clé USB, sur le côté du tableau de commande (Fig.15), et en accédant à la page vidéo "service" depuis la touche "home" on actionne les fonctions d'importation et d'exportation de certaines fonctions décrites ci-avant.

En insérant une clé USB VIDE, il est possible d'**EXPORTER** :

le LIVRES DE RECETTES ; les LOG HACCP (fonction qui, si active, enregistre la cuisson et toutes ses données: temps, température, chambre, température sonde au cœur, start et tous les changements de phase, etc.) et le LOG LAVAGE.

En insérant une clé USB chargée avec par exemple : nouvelles recettes, nouveaux paramètres ou nouvelles langues, il est possible d'**IMPORTER** ces données à l'intérieur du logiciel du four.



4. MAINTENANCE et NETTOYAGE

Avant d'intervenir sur l'appareil pour le nettoyage ou l'entretien, le débrancher de l'alimentation électrique.

À la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement.

Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression. De la même façon, pour nettoyer l'appareil, il ne faut pas utiliser de pailles de fer, de brosses ou de racles en acier ; il est possible éventuellement d'utiliser de la laine d'acier inoxydable, en la frottant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide.

Enlever les cloisons porte-plats. Enlever les résidus amovibles manuellement et mettre les parties démontables dans le lave-vaisselle. Pour le nettoyage de la chambre de cuisson il faut utiliser de l'eau tiède savonneuse. Toutes les surfaces concernées devront ensuite être abondamment rincées, en veillant à ce qu'il ne reste pas de résidus de nettoyant. Pour nettoyer les parties extérieures du four utiliser un chiffon humide et un nettoyant doux.

Pendant le contrôle annuel de la part d'un technicien spécialisé ôter le déflecteur et le laver avec de l'eau savonneuse.

4.1 EVACUATION DE L'HUMIDITE

L'évacuation de l'humidité expulse les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Contrôler qu'il soit toujours propre et parfaitement dégagé des obstructions.

4.2 NETTOYAGE DU VERRE

Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien de l'extérieur que de l'intérieur. Pour cela, il faut tourner vers la droite le crochet qui bloque la vitre interne (**Fig.17**) et, après avoir ouvert la vitre, la nettoyer à l'aide d'un produit approprié. Il ne faut jamais utiliser des matériaux abrasifs.

La vitre doit être ensuite refermée correctement et bloquée en position en tournant le crochet vers la gauche.



Fig. 16



Fig. 17

4.3 NETTOYAGE DU FILTRE D'AÉRATION

Le nettoyage du filtre d'aération du tableau de commande du four (**Fig. 18**) doit être effectué au moins une fois par mois en lavant le filtre à la main avec de l'eau et du savon.

Pour extraire le filtre, tirer latéralement vers l'extérieur avec les doigts en le saisissant comme illustré en (**Fig. 18**).

Il est nécessaire de remplacer le filtre au moins tous les ans ou plus fréquemment si le four est utilisé dans des lieux contenant une haute concentration de farines ou de substances similaires.

Dans tous les cas, le filtre doit être remplacé en cas d'usure ou de détérioration ; il doit être commandé comme pièce de rechange au fournisseur.

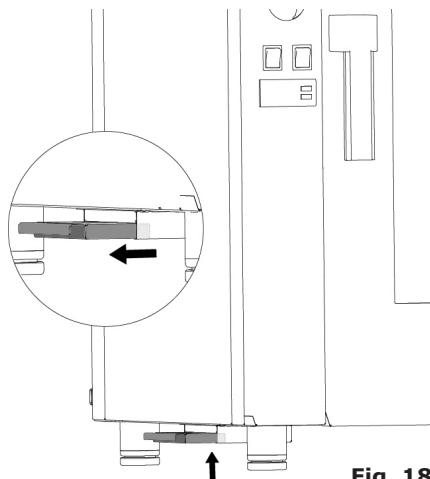


Fig. 18

5. CONTROLES POUVANT ETRE EFFECTUES UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISE

Couper le courant d'alimentation électrique avant d'effectuer toute intervention ou opération de réglage.

5.1 REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE

Dévisser les vis qui fixent le tableau de commande et l'ouvrir en le faisant tourner sur ses coulisses vers la gauche.

Localiser le thermostat, positionné en bas à gauche du logement technique et frapper le poussoir rouge jusqu'au déclic mécanique qui confirme la fermeture effective des contacts (**Fig. 19**).

Il est possible que le thermostat intervienne à cause des efforts mécaniques auxquels le four peut avoir été soumis pendant le transport

Une intervention continue du thermostat de sécurité indique un mauvais fonctionnement de l'appareil et rend indispensable de s'informer sur les causes.

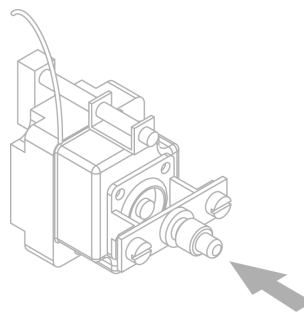


Fig. 19

5.2 PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR

Si la protection thermique du moteur intervient, il faut vérifier le nettoyage des fissures, le bon fonctionnement des dispositifs de refroidissement et la rotation correcte et sans frottements du moteur.

Nous recommandons de couper l'alimentation électrique.

5.3 FUSIBLES DE PROTECTION

Les fusibles de protection servent pour protéger des surtensions les cartes électroniques du four. Ils se trouvent dans la partie basse du compartiment technique, près du bouton de réarmement du thermostat de sécurité.

5.4 CONTROLE DE LA FLAMME

Attention :

Le contrôle de la flamme fonctionne correctement uniquement si le branchement électrique du four a été effectué en respectant la position de la phase et du neutre. Il doit y avoir une différence de potentiel de 230 V entre la phase et .

5.5 GESTION DES PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des pièces de rechange doit être effectué uniquement par un personnel du centre d'assistance autorisé.

Pour reconnaître les codes des pièces de rechange, contacter le service d'assistance.

Après avoir identifié de façon univoque les pièces détachées nécessaires, le service d'assistance enverra une commande écrite au constructeur qui devra indiquer clairement le modèle de l'appareil, le numéro de série, la tension et la fréquence de l'alimentation électrique, outre que naturellement le code et la description des pièces en question.

Dans le but de protéger la santé de l'utilisateur et du consommateur, il est nécessaire d'utiliser toujours et exclusivement des pièces de rechange d'origine.

6. DESCRIPTION DES ALARMES

En cas d'alarme sur l'afficheur de la température et sur l'afficheur du temps apparaît le nom d'identification de l'alarme en cours.

Les alarmes suivantes sont gérées

Nom	Description	Actions	SOLUTION
E01-Sonde chambre	Erreur sonde chambre	Blocage de la cuisson, rétablissement automatique.	Remplacer la sonde chambre.
E17-Sonde aiguille	Erreur sonde aiguille	Rétablissement manuel	Remplacer la sonde aiguille.
E12-GAZ	Blocage brûleur gaz	Blocage de la cuisson, à réarmement manuel.	Appuyer sur réarmement manuel. (bouton codeur) ; contacter l'assistance si répétitif
E05-Sécurité moteur	Alarme moteur	Blocage de la cuisson, à réarmement automatique.	Contacteur l'assistance si répétitif.
E11-Sécurité moteur 2	Alarme moteur	Blocage de la cuisson, à réarmement automatique.	Contacteur l'assistance si répétitif.
E06-Sécurité chambre	Relais thermique sécurité chambre	Blocage de la cuisson, à réarmement manuel.	Contacteur l'assistance si répétitif.
E14-Hi temp	Température du compartiment technique trop élevée	Blocage de la cuisson, rétablissement automatique.	Vérifier que le filtre d'aération et que l'aération périmétrique du four (fentes) soient propres et que les ventilateurs de refroidissement des composants fonctionnent correctement.
E21-Manque d'eau	Absence d'eau pour la production de vapeur	Blocage de la cuisson, rétablissement automatique.	Vérifier le raccordement à la canalisation de l'eau et l'ouverture du robinet d'arrêt.
E16-Communication	Erreur de communication de la carte principale	Blocage de la cuisson.	Couper et redonner la tension. Contacter l'assistance si répétitif.
E22-Power fail	Coupure de l'alimentation électrique	Blocage de la cuisson.	Appuyer sur M pendant 1 seconde.

8. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

L'appareil, à la fin de son cycle de vie, devra obligatoirement être détruit conformément aux lois en vigueur.

Le symbole de la **Fig. 20** précise que, à la fin de sa durée de vie utile, l'appareil doit être éliminé selon les indications de la directive du parlement européen 2012/19/EU du 04/06/2012.



Fig. 20

Informations sur la mise au rebut dans les pays de l'union européenne

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été reçue de manière différente par chaque pays. Par conséquent, pour mettre cet appareil au rebut, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le revendeur pour s'informer sur la méthode correcte de mise au rebut.

Inhoud

1. INSTALLATIE	3
1.1 Algemene waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften	3
1.2 Plaatsing	7
1.3 Wateraansluiting	8
1.4 Aansluiting op de afvoer	9
1.5 Aansluiting voor wasmiddel	9
1.6 Elektrische aansluiting	10
1.7 Afstelling van de vergrendelingspen van de deur	12
1.8 Inbedrijfstelling en keuring van de oven	12
2. KOKEN	15
2.1 Legende van de pictogrammen	15
2.2 Schermafbeelding Home	17
2.3 De interactie met het touchscreen	17
2.4 Handmatig kookproces	18
2.4a Kookmethodes: convectie, combi en stoom	19
2.4b Warmhoudmodus - HOLD	21
2.4c Modus roken	21
2.4d Modus bericht	22
2.4e Het kookproces starten en stoppen	23
2.5 Gepersonaliseerde kookprogramma's	25
2.6 Een kookprogramma creëren	24
2.7 Een kookprogramma opslaan	25
2.8 Een kookprogramma wijzigen	27
2.9 Kopiëren, verplaatsen, hernoemen en wissen	27
2.10 Een programma vanaf het menu selecteren	28
2.11 De interfaces RecipeTuner	30
2.12 Servicemodus Rack Control	31
2.12a Gebruik van de functie Rack Control	31
2.12b Een nieuw programma RackControl creëren	34
2.13 Gebruik van de functie EasyService in RackControl	36
2.14 De geprogrammeerde start	36
2.15 De kernsonde en het kookproces ΔT	37
2.16 Advies voor de kookprocessen: braden, grillen, bakken	37
2.16a Advies voor het kookproces: uniforme resultaten	38
2.16b Advies voor het kookproces: vacuüm koken en pasteurisatie	38

3. Menu FUNCTIES	39
3.1 WASSEN	39
3.2 KOELING	41
3.3 SERVICE	42
3.3.1 CONFIGURATIE	42
3.3.1a Datum en Tijd	42
3.3.1b Systeeminformatie.....	42
3.3.1c Taal.....	42
3.3.1d Verlichting	42
3.3.1e Volume zoemer	42
3.3.2 WEERGAVE LOG	43
3.3.3 GEAVANCEERDE DIENSTEN	43
3.3.4 IMPORTEREN / EXPORTEREN	43
4. ONDERHOUD en REINIGING	44
4.1 AFVOER VOCHTIGHEID	44
4.2 REINIGING VAN DE RUIT	44
4.3 REINIGING VAN HET LUCHTFILTER.....	45
5. CONTROLES VOORBEHOUDEN AAN EEN ERKENDE TECHNICUS	45
5.1 HERSTEL WERKING VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT	45
5.2 THERMISCHE BEVEILIGING VAN DE MOTOR	46
5.3 ZEKERINGEN	46
5.4 VLAMBEVEILIGING	46
5.5 RESERVEONDERDELEN.....	46
6. BESCHRIJVING ALARMEN	47
7. ELEKTRISCHE SCHEMA'S	48
7.1 MPD 0523E(AM): ZSE2252.....	48
7.2 MPD 0511 E(AM) - MPD X 0511 E(AM) - MPD X 0523 E(AM): ZSE2253Z.....	49
7.3 MPD 0711 E(AM) - MPD X 0711 E(AM) - MPD 1011 E(AM): ZSE2254	50
8. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT	51

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw voorkeur en de aankoop van één van onze producten.

Deze oven maakt deel uit van een gamma van elektrische apparaten ontworpen voor de catering. Deze ovens combineren een hoog gebruiksgemak, ergonomie en controle van het kookproces in een aangenaam en modern design. De oven heeft een garantie tegen eventuele fabricagefouten met een duur van 12 maanden vanaf de datum van de verkoopfactuur. De garantie dekt de normale werking van de oven en omvat geen verbruiksmaterialen (lampen, pakkingen, enz.) en defecten die worden veroorzaakt door installatie, slijtage, onderhoud, reparatie, onjuiste ontkalking en reiniging, geknoei en oneigenlijk gebruik.

1. INSTALLATIE

1.1 Algemene waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften

- Lees deze handleiding aandachtig voorafgaand aan de installatie en de inbedrijfstelling van de oven, omdat de tekst belangrijke aanwijzingen bevat met betrekking tot de veiligheid tijdens de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding zorgvuldig en op een gemakkelijk toegankelijke plaats voor de raadpleging door de operatoren.
- In geval de oven van eigenaar verandert, moet altijd ook de handleiding worden meegeleverd; wanneer nodig kan een nieuwe kopie worden aangevraagd aan de erkende dealer of rechtstreeks aan de fabrikant.
- Controleer, direct na de verwijdering van de verpakking, of het apparaat intact is en geen transportschade vertoont. Onder geen beding mag een beschadigd apparaat geïnstalleerd en in bedrijf worden gesteld; neem in geval van twijfel onmiddellijk contact op met de technische servicedienst of uw erkende dealer.
- Het verpakkingsmateriaal is potentieel gevaarlijk, moet derhalve buiten bereik van kinderen en dieren gehouden worden en correct en volgens de plaatselijke regelgeving verwijderd worden.
- Controleer vóór de installatie van de apparatuur dat de systemen voldoen aan de regelgeving van kracht in het land van gebruik en aan de aanduidingen op het typeplaatje.
- Een installatie of een onderhoud niet in overeenstemming met de aanduidingen van de handleiding kan leiden tot schade, letsel of dodelijke ongevallen.
- De installatie, het b u i t e n g e w o n e onderhoud en de reparatiewerkzaamheden

-
- van de apparatuur moeten uitsluitend worden uitgevoerd door professioneel bekwaam personeel, volgens de instructies van de fabrikant.
- Tijdens de montage van het apparaat is de doorgang of het verblijf in het werkgebied van niet bij de installatie betrokken personen niet toegestaan.
 - Het apparaat is ontworpen voor het koken van levensmiddelen in gesloten omgevingen en moet uitsluitend voor deze functie gebruikt worden: ieder ander gebruik is oneigenlijk en gevaarlijk en moet derhalve vermeden worden.
 - Het apparaat moet uitsluitend gebruikt worden door personeel dat naar behoren is opgeleid voor zijn gebruik. Om risico's op ongevallen of beschadiging van het apparaat te voorkomen, is het van fundamenteel belang dat het personeel regelmatig nauwkeurige instructies ontvangt inzake de veiligheid.
 - Het apparaat mag niet gebruikt worden door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of door personen zonder ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies verkrijgen met betrekking tot het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
 - Het apparaat moet in een goed geventileerde ruimte worden geplaatst om te voorkomen dat er in de lucht van de ruimte van installatie een overmatige verzameling ontstaat van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid.
 - Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het gebruiken.
 - Tijdens de werking moet aandacht worden besteed aan de hete gedeeltes van het externe oppervlak van het apparaat die, onder onder normale bedrijfsomstandigheden, een temperatuur van meer dan 60°C kunnen

hebben.

- Het gebruik van gehoorbescherming door de gebruiker is niet noodzakelijk omdat het geluidsdrukniveau van de oven lager is dan 70 dB(A).
- In geval van defecten of een gestoorde werking moet het apparaat uitgeschakeld worden; neem voor de eventuele reparatie uitsluitend contact op met een technisch servicecentrum dat erkend is door de fabrikant en eis dat er alleen originele reserveonderdelen gebruikt worden.
- Alvorens enige ingreep voor installatie of onderhoud uit te voeren, moet het apparaat worden ontkoppeld van de elektriciteitsvoorziening.
- Ingrepen, geknoei of niet uitdrukkelijk goedgekeurdewijzigingen, die niet overeenstemmen met de inhoud van deze handleiding, doen de garantie vervallen.
- Plaats in de nabijheid van de oven geen andere warmtebronnen zoals bijvoorbeeld friteuses of kookplaten.
- Plaats of gebruik in de nabijheid van het apparaat geen ontvlambare stoffen.
- In geval het apparaat gedurende lange tijd niet gebruikt wordt, moeten de voeding van water, elektriciteit en gas worden afgesloten.
- Controleer, voorafgaand op de inbedrijfstelling van het apparaat, dat alle delen van de verpakking verwijderd zijn; verwijder de verpakking in overeenstemming met de van kracht zijnde regelgeving.
- Elke wijziging van de installatie van het apparaat die noodzakelijk mocht blijken, moet worden goedgekeurd en uitgevoerd worden door bevoegd technisch personeel.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor een professioneel gebruik.
- Op de bedrading van de apparatuur mag geen enkel type wijziging

worden toegepast.

- De niet-naleving van de bovenstaande waarschuwingen kan de veiligheid van zowel de apparatuur als van uzelf in gevaar brengen.
- Let op bij het openen van de deur wanneer de ovenkamer warm is. **GEVAAR VOOR BRANDWONDEN !!**
- Bij het uit de oven verwijderen van de kookplaten of roosters moeten de handen worden beschermd met specifieke hittebestendige handschoenen.
- Tijdens de werkzaamheden voor de reiniging van de ovenkamer moeten een beschermende bril en geschikte handschoenen gebruikt worden.
- **OPGELET:** de vloer rondom de oven zou glad kunnen zijn.
- Het typeplaatje verstrekt belangrijke technische informatie: deze informatie is essentieel voor het aanvragen van ingrepen voor onderhoud of reparatie van de apparatuur; derhalve wordt aanbevolen om het plaatje niet te verwijderen, te beschadigen of te wijzigen.
- De versies op gas van de oven voldoen aan de essentiële eisen van de Richtlijn Gas 2009/142/EG vervalst in april 2018 en EG-verordening 2016/426 vanaf april 2018 en zijn dus voorzien van een certificaat van EG-typeonderzoek, afgegeven door een aangemelde instantie.
- De apparatuur voldoet aan de essentiële eisen van de Machinerichtlijn 2006/42/EG.
- De apparatuur voldoet aan de essentiële eisen van de Richtlijn Elektromagnetische Compatibiliteit 2014/30/EG.
- De apparatuur voldoet aan de essentiële eisen van de Richtlijn Laagspanning 2014/35/EG.

1.2 Plaatsing

De apparaten zijn ontworpen om geïnstalleerd te worden in gesloten ruimten, mogen niet gebruikt worden in de open lucht en mogen niet worden blootgesteld aan de weersomstandigheden.

De voor de installatie van de oven bestemde plaats moet beschikken over een stevige, vlakke en horizontale ondergrond die het gewicht van zowel het geheel van het apparaat/steun als van de lading met de maximale capaciteit kan ondersteunen.

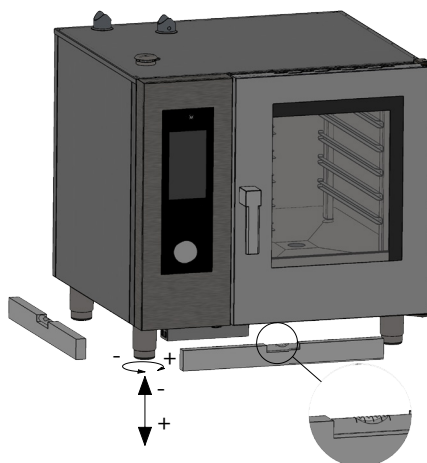
Het apparaat moet verpakt op zijn houten pallet vervoerd worden naar de plaats van installatie.

De verplaatsing moet plaatsvinden met een pallettruck, met de nodige voorzichtigheid om het kantelen van de oven te voorkomen. Ook aan het einde van zijn levensduur moet de oven op een pallet worden geladen en verplaatst met maximale voorzichtigheid om kantelgevaar te voorkomen.

Het apparaat moet in een goed geventileerde ruimte worden geplaatst om te voorkomen dat er in de lucht van de ruimte van installatie een overmatige verzameling ontstaat van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid.

Alle voor de verpakking gebruikte materialen zijn compatibel met het milieu; deze kunnen zonder gevaar bewaard worden of verwijderd volgens de van kracht zijnde regelgeving.

De oven moet vlak geplaatst worden: voor het aanpassen van de hoogte van de stelvoetjes te werk gaan, met behulp van een waterpas, zoals aangegeven in **Afb. 1**.



Afb. 1

Oneffenheden of hellingen van enig belang kunnen de werking van de oven negatief beïnvloeden.

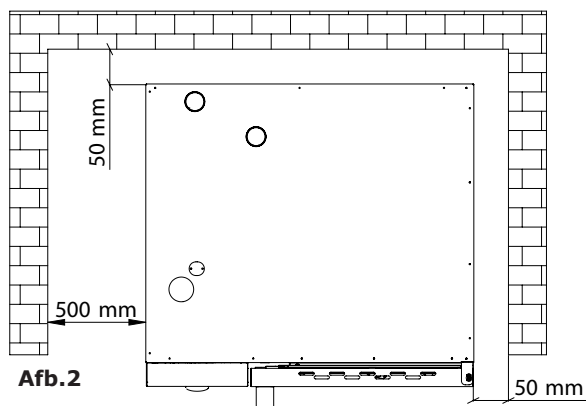
Verwijder alle beschermfolie vanaf de externe panelen van het apparaat, langzaam en voorzichtig om te voorkomen dat er lijmresten achterblijven.

Controleer dat de openingen en gleuven voor aanzuiging of afvoer van de warmte op geen enkele wijze belemmerd worden.

De oven moet alleen op een stabiele ondersteuning geïnstalleerd worden.

Verwijder het apparaat uit de verpakking, controleer of het intact is en plaats het op de plek van gebruik. Let daarbij op het niet op of tegen muren, schotten, tussenwanden, keukenmeubels of bekledingen van ontvlambaar materiaal te plaatsen.

Het wordt aanbevolen om de geldende regelingen voor brandbeveiliging strikt na te leven.



Er moet aan alle kanten een minimale afstand van 50 mm bewaard worden tussen de oven en de wanden of andere apparatuur. We raden aan om een vrije ruimte van 500 mm te laten tussen de linkerkant van de oven en de overeenkomstige wand van de ruimte (**Afb. 2**) om de installatie van de oven en het latere onderhoud te vereenvoudigen.

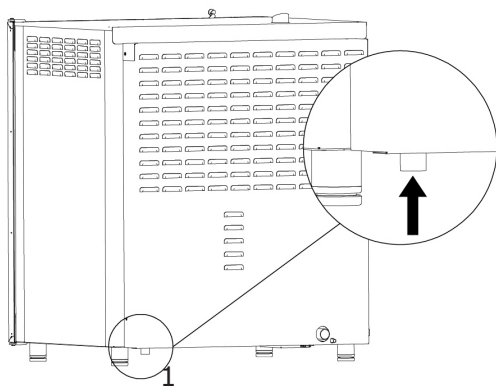
Het is raadzaam om, met een jaarlijkse frequentie en in overeenstemming met de toepasselijke normen, het periodieke onderhoud van de ovens door een erkende technicus te laten uitvoeren; bij deze gelegenheid zullen alle controles worden verricht met betrekking tot de werking van de elektrische onderdelen (tellers, elektronische componenten, elektromagnetische kleppen, verwarmingselementen, motoren, koelventilatoren, enz.) en de mechanische controles inzake de werking van de deuren, scharnieren, mechanische sloten en pakkingen.

1.3 Wateraansluiting

De druk van het water moet maximaal (600 KPa) 6 bar zijn. Indien de waterdruk van het distributienet hoger dan deze waarde mocht zijn, is het noodzakelijk om stroomopwaarts van de oven een drukverlager te installeren.

Voor een correcte werking van de oven moet de minimale waterdruk hoger zijn dan 1,5 bar.

De oven heeft één ingang voor de aansluiting op het waternet (1). Er wordt aanbevolen om altijd een



Afb.3

waterontharder/waterontkalker te installeren om de waterhardheid aan de ingang van het apparaat naar waarden tussen 8° en 10° f te brengen.

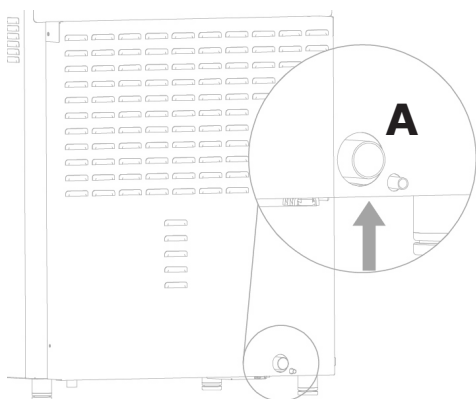
Laat vóór de aansluiting een voldoende hoeveelheid water stromen om eventuele ijzerdeeltjes uit de leiding te verwijderen.

Sluit de leiding "Water" aan op het specifieke distributienet van koud water en zorg daarbij voor de plaatsing van een afsluitkraan en een filter.

Zorg ervoor dat de afsluitkraan geplaatst wordt op een plaats en op een zodanige wijze dat op ieder gewenst moment een eenvoudige bediening door de operator mogelijk is.

Opgelet: in geval van een defect van de toevoerleiding van het water moet deze met een nieuwe leiding vervangen worden en mag de oude leiding niet hergebruikt worden.

1.4 Aansluiting op de afvoer



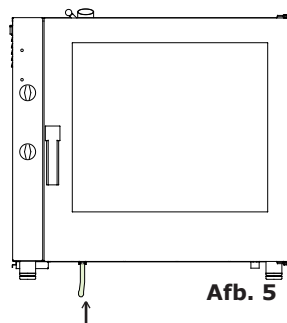
Afb. 4

De oven is uitgerust met een inrichting voor de waterafvoer; deze bevindt zich onder aan de achterzijde van het apparaat en heeft een buis met een diameter van 32 mm.

Sluit de uit de afvoerinrichting stekende buis aan (**Afb. 4, ref. A**). We raden aan om de buis in ieder geval te verbinden met een open trechter.

1.5 Aansluiting voor wasmiddel

Voor de correcte start van de wasprocessen moet de oven worden aangesloten op de jerrycan met wasmiddel. Voor deze aansluiting moet de witte slang voor het wasmiddel in de jerrycan gestoken worden. De slang bevindt zich linksonder van de oven (**afb.5**).



1.6 Elektrische aansluiting

Het elektrische systeem, zoals voorgeschreven door de van kracht zijnde regelgeving, moet worden uitgerust met een efficiënte aarding. De elektrische veiligheid van het apparaat kan alleen gegarandeerd worden in aanwezigheid van een elektrisch systeem dat voldoet aan de normen.

Voordat de elektrische aansluiting tot stand wordt gebracht, moet gecontroleerd worden of de waarden voor spanning en frequentie van het elektriciteitsnet overeenkomen met de behoeften van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje (**Afb. 6**).

Voor de directe aansluiting op het voedingsnet moet tussen het apparaat en het net een voorziening geïnstalleerd worden, aangepast op basis van de belasting, die de ontkoppeling waarborgt e waarvan de contacten een zodanige openingsafstand hebben dat een volledige ontkoppeling mogelijk is onder de omstandigheden van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatienormen; ook deze voorziening moet geplaatst wordt op een plaats en op een zodanige wijze dat op ieder gewenst moment een eenvoudige bediening door de operator mogelijk is.

Plaats de hoofdschakelaar, waarop de stekker van de voedingskabel moet worden aangesloten, in de stand 0 (nul). Laat door professioneel bekwaam personeel controleren dat de sectie van de kabels van het stopcontact geschikt is voor de door het apparaat opgenomen vermogen.

Schroef de bevestigingsschroeven van de linkerwand van de oven los en verwijder deze (**Afb.7**). De flexibele kabel moet vervaardigd zijn van polychloropreen of synthetische elastomeer onder een gelijkwaardige oliebestendige mantel. Gebruik een kabel met een sectie die geschikt is voor de belasting van elk apparaat, zoals aangegeven in de tabel (**tab. 1**).

Voer de voedingskabel door het gat van de kabelwartel die zich links aan de achterkant van de oven bevindt.

MOD	MPD 0511 E	NR	000000/01/16		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ			
TOT. POWER kW	6,3	CE	G*	IP	

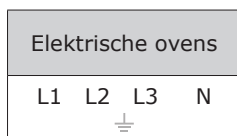
Afb. 6



Afb. 7

Model ELEKTR.	MPD 0523 E	MPD X 0523 E	MPD 0511 E	MPD 0711 E	MPD 0711 E	MPD X 0711 E	MPD 1011 E	MPD X 1011 E
Gewicht	53	53	75	75	105	105	110	110
Spanning	1N 230V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frequentie (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Opgenomen vermogen (kW)	3.3	4.8	6.3	7.7	9.6	12.6	12.6	17.3
Minimale doorsnede voedingskabel (mm ²)	3 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 1.5	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 4

tab. 1



tab. 2

Sluit de kabel aan op het klemmenbord volgens de aanduidingen van **tab. 2**.

Blokkeer de kabel met de kabelwartel.

De voedingsspanning van de functioneren machine moet niet meer dan $\pm 10\%$ afwijken van de nominale spanningswaarde.

De apparatuur moet worden opgenomen in een equipotentiaal systeem waarvan de doeltreffendheid gecontroleerd moet worden in overeenstemming met de bepalingen van de geldende regelgeving.

Voor de aansluiting is er onder het frame een klem aanwezig, gemarkeerd met het symbool van **Afb. 8**, waarop een kabel met een minimale doorsnede van 10 mm² moet worden aangesloten.

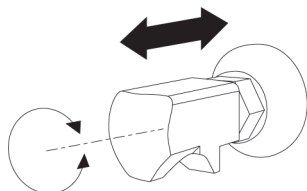
Voor de op gas functionerende ovens moet eerst ook de gasaansluiting van het apparaat voltooid worden voordat het zijwand van de oven gehermonteerd wordt; bij elektrische ovens kan de wand teruggeplaatst worden na het voltooien van de elektrische aansluiting.



Afb. 8

1.10 Afstelling van de vergrendelingspen van de deur

Nadat de oven correct geplaatst is op de voor de installatie bestemde plaats moeten de sluiting en de afdichting van de pakking van de deur op de ovenkamer gecontroleerd worden.



De vergrendelingspen van de deur kan in diepte worden aangepast om het eventuele ontsnappen van stoom tijdens het kookproces te voorkomen.

Afb. 12

De door de deur op de pakking uitgeoefende druk kan worden aangepast door middel van de pen: schroef vast om de druk te verhogen of los om de druk te verlagen (**Afb.12**).

Na de instelling de bout opnieuw aanscherpen en controleren of de vergrendeling van het slot omlaag is geplaatst.

1.11 Inbedrijfstelling en keuring van de oven

Alvorens de oven in bedrijf te stellen, moeten nauwkeurig alle controles worden uitgevoerd die nodig zijn voor het vaststellen van de conformiteit van de systemen en de installatie van het apparaat met de wettelijke bepalingen en de technische aanwijzingen en veiligheidsvoorschriften van deze handleiding.

Bovendien moet voldaan worden aan de volgende punten:

De omgevingstemperatuur van de ruimte van installatie van de oven moet hoger zijn dan +4°C. De ovenkamer moet leeg zijn.

Al het verpakkingsmateriaal moet volledig verwijderd zijn, met inbegrip

van de beschermfolie op de wanden van de oven.

De ventilatieopeningen en -sleuven moeten open zijn en vrij van belemmeringen.

De eventueel voor de installatie gedemonteerde delen van de oven moeten opnieuw gemonteerd worden.

De hoofdschakelaar moet gedeactiveerd zijn en de afsluitkranen van water en gas, stroomopwaarts van het apparaat, moeten geopend zijn.

Keuring

De keuring van de oven gebeurt met het voltooien van een testkookproces door middel waarvan de correcte werking van het apparaat en het ontbreken van storingen of problemen gecontroleerd kan worden.

Schakel de oven in met de toets "**ON / OFF**" **Ref. 1 Afb.13**.

Stel een kookcyclus in met een temperatuur van 150°C, een tijd van 10 min. en vochtgehalte van 5%.

Controleer nauwkeurig de punten van de onderstaande lijst:

De verlichting van de ovenkamer wordt met het indrukken van de betreffende toets (**Afb.13 - Ref.4**) geactiveerd en zal na 45 seconden, indien niet eerder met de toets uitgeschakeld, automatisch uitgeschakeld worden.

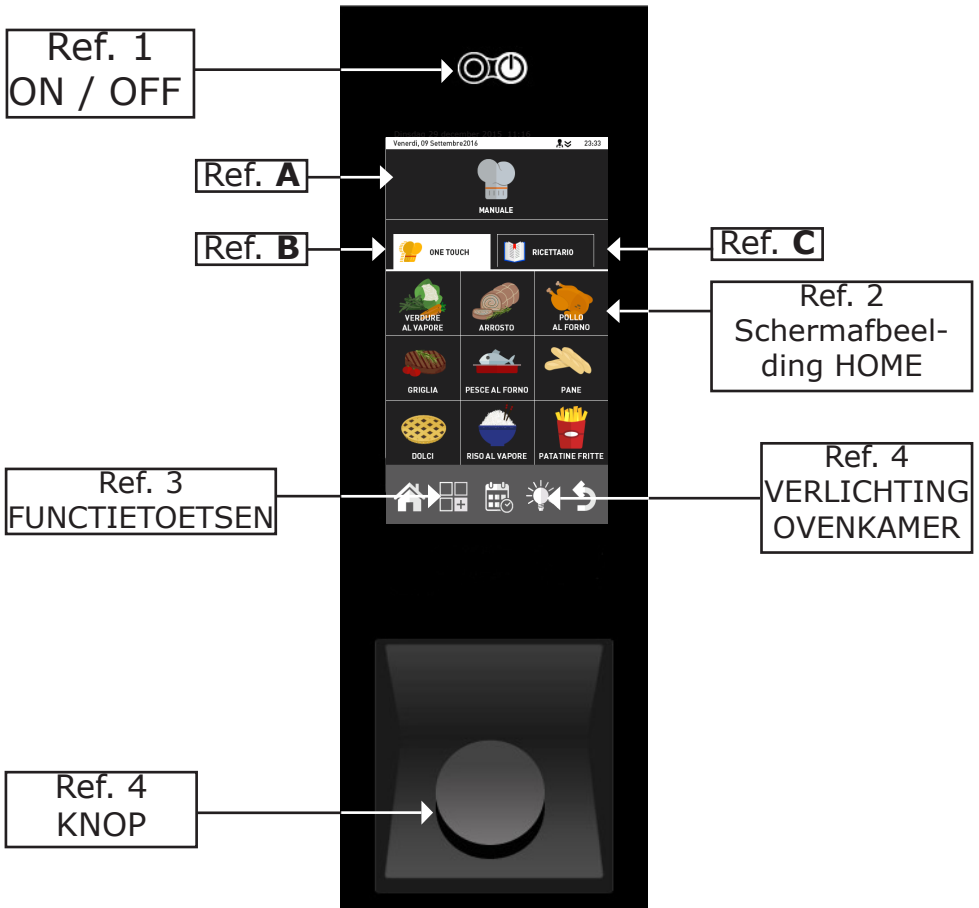
De oven zal stoppen wanneer de deur geopend wordt en hervat de werking wanneer de deur gesloten wordt.

De motor van de ventilator(en) voert de automatische omkering van de draairichting uit: de omkering vindt elke 3 minuten plaats (variabele tijd afhankelijk van de kooktijd).

In ovens die beschikken over twee ventilatoren in de ovenkamer hebben de motoren dezelfde draairichting.

Controleer het stromen van water in de richting van de ventilator vanuit de buis voor het inbrengen van vocht in de ovenkamer.

Aan het einde van de kookcyclus laat de oven een geluidssignaal horen.



Afb. 13

2. KOKEN

2.1 Legende van de pictogrammen

Startscherm



HANDMATIG



ONE TOUCH



RECEPTENBOEK

		 Vis
		 Groente



FUNCTIES



VERLICHTING
OVENKAMER

Schermafbeelding handmatig kookproces

	Kookmethode: convectie		Afvoerklap vochtigheid: gesloten
	Kookmethode: combi		Afvoerklap vochtigheid: geopend
	Kookmethode: stoom		Percentage relatieve vochtigheid
	Modus: behoud		Ontgrendeltoets: voor het wijzigen van een programma
	Automatische koeling. <i>Alleen aanwezig vanaf de fase 2.</i>		Indicator van programma gewijzigd door de gebruiker, of nieuw programma
	Modus: bericht		Maakt tijdens het kookproces de controle van de SET van het programma mogelijk
	Modus: roken		Toets handmatige bevochtiger
	Tijd / timer		Toets geprogrammeerde start
	Modus met kerntemperatuurmeter		Toets Home: om terug te keren naar het startscherm
	Modus Delta-T		

2.2 Schermafbeelding Home

Schakel de oven in met de toets "ON/OFF" (ref.1 Afb.13), op het display verschijnt het startscherm "HOME" (Ref. 2 Afb. 13).



U kunt kiezen om een "Handmatig" kookproces uit te voeren (ref. A), of één van de door de gebruiker in het programma "One touch" ingestelde favoriete programma's te gebruiken (ref. B) of in het "Receptenboek" (ref. C).

Bij het indrukken van de toets D wordt het menu "Functies" geopend, waar het mogelijk is het wasproces in te stellen, kookprogramma's te importeren en te exporteren en de systeeminstellingen van de oven aan te passen. (Enkele van deze functies zijn beschermd met een wachtwoord en alleen toegankelijk voor de gespecialiseerde technici).

Door middel van de groepen "One touch" (ref. B) is een rechtstreekse toegang tot uw favoriete recepten mogelijk en kan het kookproces snel met slechts één klik op het pictogram gestart worden. Deze groepen bevatten de kookprogramma's die de gebruiker heeft besloten om in te

stellen, met de personalisering van het menu en de pictogrammen.

Het "Receptenboek" (ref.C) groepeerde daarentegen de kookprogramma's op basis van het type product, zoals: vlees, groenten, desserts, enz...

2.3 De interactie met het touchscreen

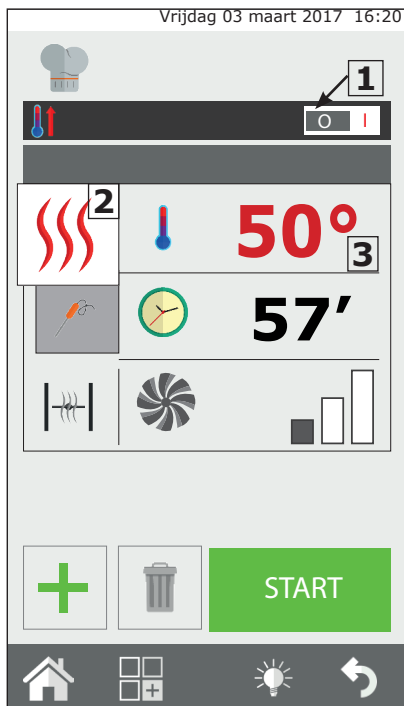
Alle handelingen kunnen geselecteerd worden door te klikken op het gewenste item of pictogram.

Klik voor het wijzigen van een kookparameter, bijvoorbeeld de temperatuur, op het betreffende veld en verdraai de knop.

Om de wijziging te bevestigen kan men nogmaals op de parameter klikken of op de knop drukken.

2.4 Handmatig kookproces

Door op de schermafbeelding "Home" te drukken op "Handmatig" wordt de schermafbeelding geopend voor de instelling van de kookparameters.



In een "Handmatig" kookproces kan de oven worden ingesteld voor één enkel kookproces met één of meerdere fasen en/of kan een kookprogramma worden ingesteld en opgeslagen in de receptenboeken.

Instelling van de automatische voorverwarming

De functie "voorverwarming" brengt de oven op temperatuur voordat er te koken levensmiddelen in de oven worden geplaatst.

Wanneer de oven een temperatuur heeft die hoger is dan die van de voorverwarming, wordt de oven automatisch gekoeld en naar de correcte temperatuur gebracht.

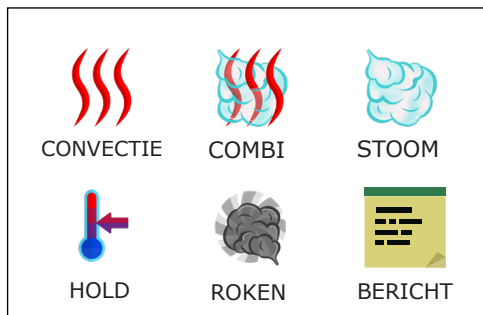
De "voorverwarming" is automatisch ingesteld maar kan worden aangepast nadat de knop "start" is ingedrukt door op de weergegeven temperatuur te klikken.

Bovendien is het mogelijk om deze functie te activeren of te deactiveren door knop **1** naar rechts of links te verplaatsen.

De voorverwarming moet worden uitgevoerd met de lege oven.

Instelling van de kookmethode

De knop **2** is standaard ingesteld op de kookmethode convectie (warme lucht). Door te drukken op deze knop is het mogelijk de kookmethode te wijzigen naar combi of stoom. Of er kan een warmhoudcyclus (HOLD) of een cyclus met berichten worden ingesteld. Bovendien kan de oven in de modus roken worden ingesteld.

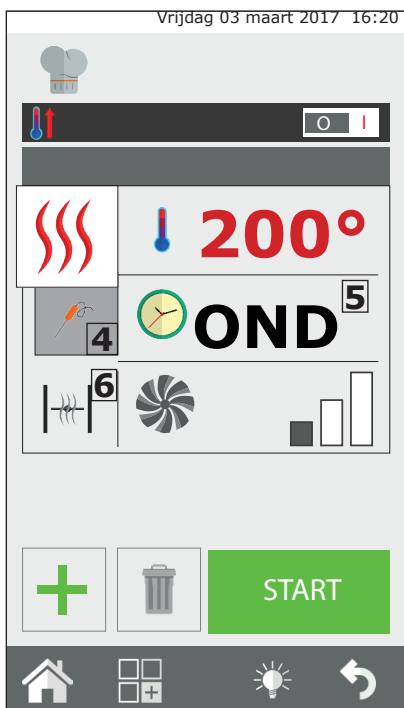


2.4a Kookmethodes: convectie, combi en stoom

Instelling van de kooktemperatuur

Door te drukken op de knop **3** is het mogelijk om de temperatuur van de ovenkamer in te stellen. De instelling van de temperatuur varieert afhankelijk van de geselecteerde kookmethode.

Instelling van de timer / sonde / Delta-T



Na de selectie van de "Kookmethode" kan er gekookt worden "op tijd" of met behulp van de "kerntemperatuurmeter".

Met het indrukken van de knop **5** kan men de timer instellen (aflopende tijd).

De tijd wordt aangegeven in minuten (1h30' = 90 minuten).


Wanneer de tijd verloopt, laat de oven een geluidssignaal horen en wordt het kookproces gestopt.

Wanneer er geen tijd is ingesteld, wordt het kookproces uitgevoerd in de modus "oneindig" (**INF**); de oven zal blijven koken totdat de operator het proces handmatig stopt.

Bij bereidingen met de "kerntemperatuurmeter" kan er gekozen worden tussen naaldsonde (**4a**) of **ΔT** (**4 b**).

Deze methode staat een uiterst nauwkeurige bereiding van het product toe.

Meer informatie met betrekking tot de kookmethode **ΔT** wordt beschreven in hoofdstuk 2.16.

 **4a** Kookmodus met kerntemperatuurmeter

 **4b** Kookmodus in **ΔT**

 **6a** Gesloten klep

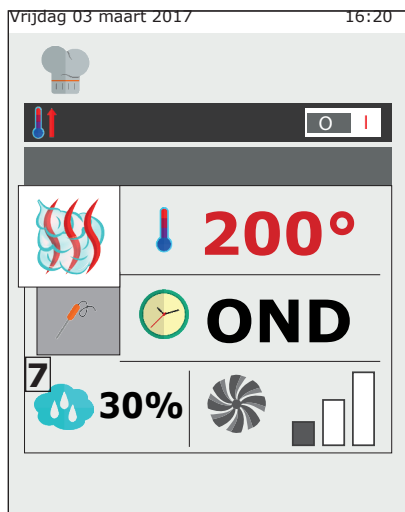
 **6b** Geopende klep

Instelling van de uitlaatklep vochtigheid

Alleen in de modus convectie is het mogelijk om de opening of de sluiting van de uitlaatklep vochtigheid handmatig in te stellen. In de geopende stand wordt de in de ovenkamer aanwezige vochtigheid afgevoerd om de ovenkamer en dus het product te laten drogen. Druk op de knop **6** om de klep te bedienen.

Instelling van het percentage relatieve vochtigheid

Alleen in de modus "Combi" is het mogelijk het percentage vocht, dat de oven tijdens het kookproces aanhoudt, in te stellen.



Druk op de knop **7** om de gewenste waarde voor vochtigheid in te stellen.

Instelling van de rotatiesnelheid van de ventilator

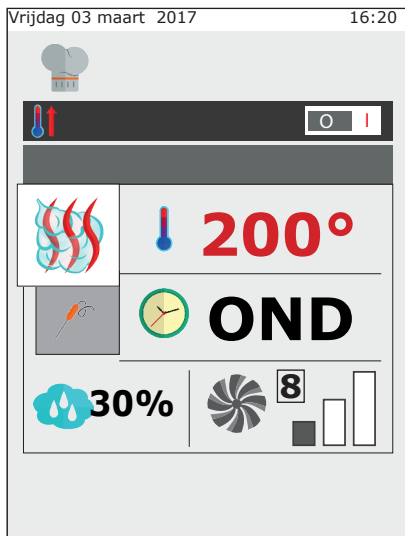
In de modi "Convectie" en "Combi" kan ook de parameter van de rotatiesnelheid van de ventilator aangepast worden.

In de modus "Stoom" vindt deze instelling automatisch plaats.

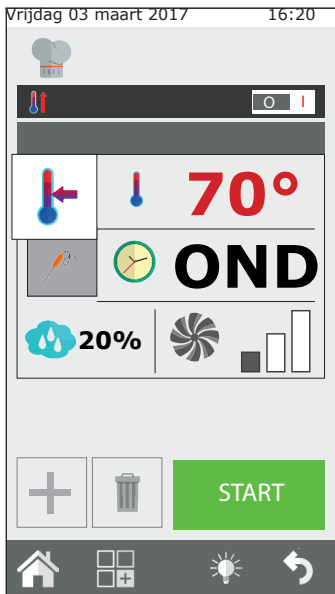
De functie van de ventilator, in verband met de ingestelde temperatuur, is voornamelijk het gelijkmatig verdelen van de hitte in de ovenkamer om de bereiding en de bruining van de producten in de verschillende bakblikken te homogeen te maken.

Meer informatie wordt verstrekt in hoofdstuk **2.17c**.

Druk op de knop **8** voor de selectie van het gewenste niveau van de rotatiesnelheid.



2.4b Warmhoudmodus - HOLD



De warmhoudmodus heeft tot doel de producten op een hygiënisch veilige temperatuur te bewaren ($> 65^{\circ}\text{C}$), zonder dat de bereidingsgraad in de kern van het product wijzigingen ondergaat. Deze modus wordt gebruikt aan het einde van een nachtelijke bereiding om de gerechten op temperatuur te houden tot aan de terugkeer van de operator in de keuken.

De modus HOLD heeft een standaard vooraf ingestelde waarde voor vochtigheid van 20% en een ventilatorsnelheid van 1. Voor een effectief behoud wordt aangeraden de snelheid van de ventilator niet te wijzigen. De aanbevolen instelling van de vochtigheid voor het warmhouden ligt in het geval van gebrad tussen 20% en 35%, in het geval van gesmoorde gerechten of stoofschotels ligt deze waarde tussen 90% en 100%.

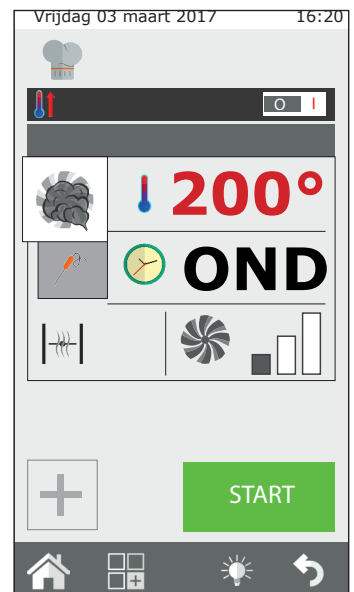
Druk voor de wijziging van de warmhoudfase op de knop kookmethode (2) en selecteer HOLD.

2.4c Modus roken

Voor het uitvoeren van een gerookte bereiding in de oven is het accessoire "Smoker" vereist. Deze moet vóór het starten van de rookfase op een bakplaat in de oven worden geplaatst.

In het geval het kookprogramma na de rookfase voorziet in een verdere bereidingsfase, moet het accessoire "Smoker" uit de oven verwijderd worden. Raadpleeg de handleiding van het accessoire voor meer informatie over de aansluiting en het gebruik.

Na het starten van het kookproces met de toets Start zal de oven vragen het rookaccessoire te plaatsen vóór het begin van de rookfase. Na de voltooiing van de rookfase zal de oven vragen het rookaccessoire te verwijderen. Beide bovenstaande stappen moeten door de operator bevestigd worden. Pas na de bevestiging zal de oven overgaan naar de volgende fase.



In de rookmodus kunnen de temperatuur, de tijd, de ventilatie en de uitlaatklep vochtigheid worden aangepast. We raden echter aan de uitlaatklep gesloten te houden om de rook niet uit de ovenkamer te laten ontsnappen.

Het roken kan zowel koud als warm worden uitgevoerd, afhankelijk van het type product en het gewenste resultaat.

In het eerste geval moet een temperatuur tussen 10°C en 30°C worden ingesteld. De minimale temperatuur in de ovenkamer zal vergelijkbaar zijn met de omgevingstemperatuur. De temperatuur kan verder verlaagd worden door ijs in de ovenkamer te plaatsen.

In deze modus kan de temperatuur maximaal op 200°C worden ingesteld.

2.4d Modus bericht

De modus "bericht" heeft de functie het beheer van de kookfasen mogelijk te maken door middel van berichten die dienen als aantekeningen voor de gebruiker.

Deze modus is geldig voor ieder kookprogramma en wordt gebruikt om de gebruiker in staat te stellen de beschrijving van de gehele kookcyclus ter beschikking te hebben, met inbegrip van de handmatige fasen die handmatige ingrepen behoeven.

Selecteer tussen de kookmethodes in een nieuwe fase de modus "bericht", in het menu dat op het scherm verschijnt het gewenste bericht intypen (bijv. de zwoerd insnijden..) en de gewenste tijd instellen. In geval van de selectie van de tijd INF (oneindig), gaat de kookcyclus niet verder tot de gebruiker de gewenste handeling uitvoert en bevestigt.

In geval er echter een andere tijd geselecteerd wordt, zal het bericht worden weergegeven gedurende de gewenste tijd, om vervolgens over te gaan naar de volgende fase zonder dat er een bevestiging nodig is.

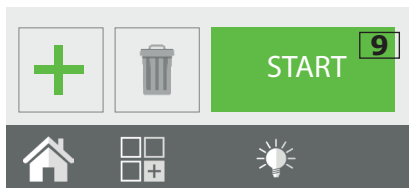
Bij de selectie van de modus berichten is het mogelijk een bericht in te voeren door het te kiezen op de lijst van bestaande berichten of door middel van het schrijven van een nieuw bericht.

Het bericht wordt behandeld als een kookfase.

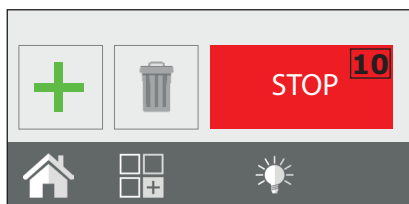


2.4e Het kookproces starten en stoppen

Druk, na het naar wens instellen van de kookparameters, op de toets START, toets **9**, om het kookproces te starten.



De oven start, in de voorverwarmingsmodus indien deze eerder geselecteerd is, of anders direct in de kookmodus. Wanneer de knop "geavanceerde aanpassing" ingedrukt wordt, is het mogelijk handmatig de specifieke fase voor de start van het kookproces te selecteren of over te gaan naar een andere fase van de cyclus door de betreffende fase te selecteren en te drukken op de toets **GO** die naast het nummer van de fase wordt weergegeven.



Het kookproces duurt tot het verstrijken van de ingestelde tijd of tot het bereiken van de kerntemperatuur in de methode met kerntemperatuurmeter. Wanneer de tijd op oneindig is ingesteld, moet het kookproces handmatig beëindigd worden.

Druk voor het stoppen van het kookproces op de toets STOP, toets **10**.

2.5 Gepersonaliseerde kookprogramma's

Het is mogelijk om op eenvoudige wijze gepersonaliseerde kookprogramma's te creëren, met elk maximaal 9 verschillende fasen plus de voorverwarming.

Iedere kookfase wordt vertegenwoordigd door een kookmethode (convectie, combi, stoom, enz.) met specifieke parameters voor tijd, vochtigheid, ventilatie, enz.

Bij voorbeeld: voor een gebrad is het mogelijk een programma te creëren dat een fase voor aanbraden bevat, een kookfase en een warmhoudfase.

De essentiële voorwaarde voor het creëren van een volgende fase is dat de eerdere fase een gedefinieerde tijd moet hebben: bijvoorbeeld, als de fase 1 ingesteld is op oneindig zal het niet mogelijk zijn om een fase 2 te creëren omdat de eerste geen einde heeft. Dit met uitzondering van de



warmhoudfase die ingesteld kan worden op "ONEINDIG" en gevolgd kan worden door één of meerdere fasen die echter handmatig gestart moeten worden. Bijvoorbeeld: in een nachtelijk kookproces van enkele gebraden geeft men er de voorkeur aan de bruining uit te voeren na de terugkeer van de operator in de keuken en dus na de warmhoudfase.

Om over te gaan van de ene naar de andere fase moet het nummer van de gewenste fase worden ingedrukt of moet men met de pijltjes het nummer van de gewenste fase selecteren en drukken op de toets "GO" naast het nummer van de fase.

Het is mogelijk een programma vanaf een specifieke fase te starten (en niet vanaf de als eerste ingestelde fase): na de selectie van het programma drukken op de toets "Geavanceerde aanpassing" en met het pijltje naar de gewenste fase gaan; na het drukken op Start zal het programma vanaf deze fase starten. Indien er in dit programma een voorverwarming was opgenomen, zal deze niet worden uitgevoerd. Het is in ieder geval mogelijk het programma te wijzigen met de interface Cooking Tuner alvorens op de knop "Geavanceerde aanpassing" te drukken.

2.6 Een kookprogramma creëren

Een kookprogramma bestaat uit meerdere fasen die de oven in oplopende volgorde zal uitvoeren (fase 1, fase 2, fase 3, ...) met een automatische overgang van de ene naar de andere fase.



Na het instellen van de parameters van de eerste fase (fase 1), drukken op de toets nieuwe fase (toets **11**) voor het aanmaken van de volgende fase.

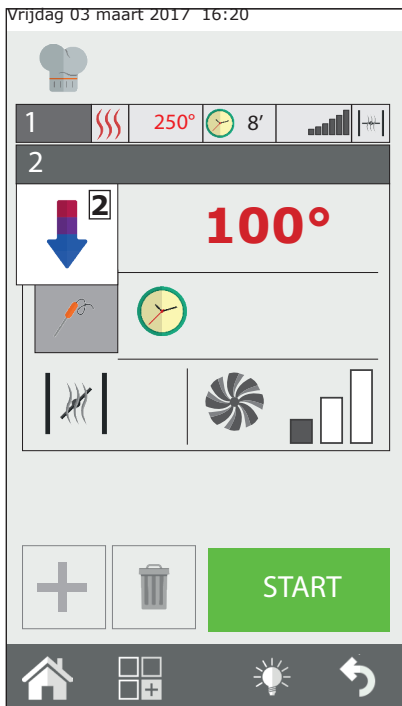
Stel vervolgens de parameters van de fase 2 in.

Ga verder met de stappen 1 en 2 voor het creëren van verdere fasen. Ook is het mogelijk om nieuwe fasen tussen de eerder aangemaakte fasen te creëren en in te voeren. De nieuwe fase wordt geplaatst na de fase die geselecteerd is op het moment van het kiezen van de toets "nieuwe fase".

Na het voltooien van de programmering drukken op de toets START om het kookproces te starten. Om een fase te wissen moet deze geselecteerd worden en vervolgens moet de toets "**Fase wissen**" (drukknop **12**).

Instelling van een fase koeling tussen twee fasen

Het zou noodzakelijk kunnen zijn om de temperatuur in de ovenkamer tussen twee kookfasen te verlagen. Bijvoorbeeld: tijdens het koken van een gebrad moet de ovenkamer tussen de fase voor aanbraden (hoge temperatuur) en de fase voor komen (lage temperatuur) gekoeld worden.



Het is mogelijk om deze handeling automatisch door de oven uit te laten voeren door een automatische koelfase in te stellen.

De automatische koelfase kan pas worden ingesteld vanaf de fase 2.

Creëer, na de instelling van een fase met een hoge temperatuur, een nieuwe fase en selecteer in het veld kookmethode (ref. 2) de automatische koeling.

Na het selecteren van deze modus zal de oven standaardwaarden voorstellen voor temperatuur, ventilatie en uitlaatklep vochtigheid. Stel de gewenste temperatuur voor de koeling in (min. 100°C).

Om de koeling zo snel mogelijk te maken, wordt aangeraden om de waarden voor ventilatie en de uitlaatklep vochtigheid niet te wijzigen, behalve in bijzondere gevallen.

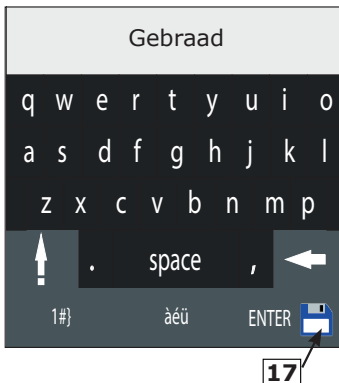
2.7 Een kookprogramma opslaan

Het is mogelijk om een gecreëerde kookprogramma op te slaan, om het op een later moment te kunnen gebruiken, in een groep "Type product" in het klassieke receptenboek (vlees, vis, kip, enz.).

Druk, na het creëren van een kookprogramma, op de toets functies (toets **13**) voor toegang tot de schermafbeelding functies programma.

Selecteer de functie "Programma opslaan" (toets **14**), druk op de volgende schermafbeelding op de toets "Opslaan" (toets **15**), selecteer in welke groep het programma moet worden opgeslagen en druk op de toets "Vooruit" (toets **16**).

Voer vervolgens de naam van het programma in en druk op de toets enter (toets **17**) om het programma op te slaan.



2.8 Een kookprogramma wijzigen

Op het moment van levering zal de oven al verschillende kookprogramma's bevatten.

Zowel de vooraf geladen kookprogramma's als de nieuw gecreëerde programma's kunnen aan persoonlijke behoeften worden aangepast.

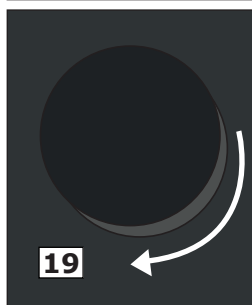


Voor de wijziging van een programma moet het eerst geselecteerd worden in één van de receptenboeken. Na het openen van het programma wordt een samenvatting van de ingestelde fasen weergegeven. In deze "leesmodus" kunnen geen wijzigingen van de kookparameters worden aangebracht. Indien men één of meerdere kookparameters wenst te wijzigen of de automatische voorverwarming wenst te activeren/deactiveren, klik dan op de toets "Geavanceerde aanpassing" (toets **18**) om het programma te ontgrendelen en pas de gewenste wijzigingen toe. Draai de encoder (toets **19**) om de fase te selecteren die

gewijzigd moet worden en pas deze naar wens aan.

Na het voltooiën van de wijziging kan het kookproces direct gestart worden (op deze manier gelden de aangebrachte wijzigingen alleen voor deze kookcyclus en worden ze niet in het geheugen opgeslagen) en/off kan een kopie van het programma worden gemaakt met een andere naam en met de aangebrachte wijzigingen.

Wijzigingen aangebracht aan vooraf geladen programma's kunnen niet worden opgeslagen.



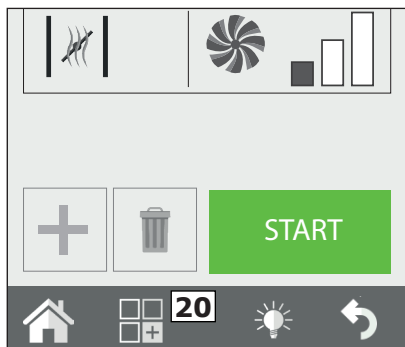
2.9 Kopiëren, verplaatsen, hernoemen en wissen

Elk aanwezig programma kan gekopieerd, verplaatst, hernoemd of gewist worden, geheel of gedeeltelijk.

Een programma kopiëren

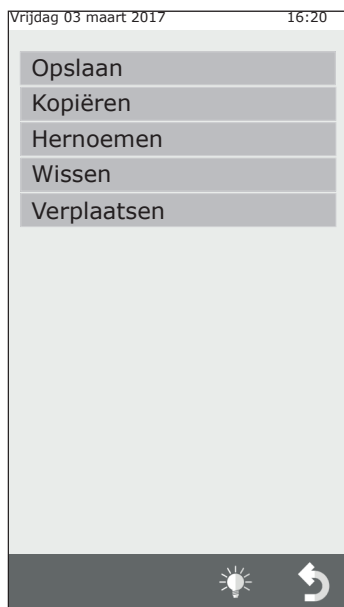
Indien men vanuit een bestaand programma een nieuw programma wenst te maken (het oude en het nieuwe programma hebben enkele aspecten van het kookproces in gemeen) is het mogelijk een kopie te maken.

Selecteer het basis-programma, open het en wijzig het door te klikken op "Geavanceerde aanpassing". Breng de gewenste wijzigingen aan en



selecteer op het menu functies (toets **20**) eerst Opslaan en vervolgens Kopiëren.

Kies de groep voor het opslaan, voer vervolgens de naam en druk op Enter om te bevestigen.



Een programma verplaatsen

Wanneer men een programma van de ene groep naar een andere wenst te verplaatsen, moet het gewenste programma geopend worden en moet de toets Functies (toets **20**) worden ingedrukt. Selecteer vervolgens Opslaan en dan Verplaatsen. Selecteer de nieuwe groep of groepen voor de verplaatsing en bevestig met de toets Vooruit.

Een programma hernoemen

Klik, na het openen van het programma, op de toets Functies (toets **20**) en selecteer het item Opslaan en vervolgens Hernoemen. Voer de nieuwe naam in en druk op Enter.

Een programma wissen

Druk, na het openen van het programma, op de toets Functies (toets **20**) en vervolgens op Wissen.

Bevestig de keuze door te klikken op JA in het weergegeven venster.

2.10 Een programma vanaf het menu selecteren

De oven is voorzien van een reeks vooraf in het geheugen geladen kookprogramma's.

Deze programma's zijn onderverdeeld op type product (vlees, vis, groenten, enz.).

Ze kunnen via het hoofdmenu op het item "receptenboek" worden weergegeven. Op het one touch scherm kunnen echter rechtstreeks de pictogrammen worden weergegeven van de recepten die de gebruiker als favoriet heeft ingesteld.

One Touch

Na het starten van de oven worden de favoriete recepten weergegeven die door de gebruiker zijn ingesteld en geladen.

Door het pictogram van het gewenste recept te selecteren, zal de oven het kookproces onmiddellijk starten, zonder dat er verdere input noodzakelijk is en worden de tijden voor het gebruik dus beperkt.

Selecteer vervolgens het gewenste recept op de lijst. Voor de wijziging van de programma's aanwezig in de modus one-touch, moet het pictogram van het recept dat men wenst te vervangen ingedrukt gehouden worden en moet op de lijst het programma gekozen worden dat men wenst in te voeren in het hoofdmenu. Selecteer vervolgens op de lijst van de pictogrammen het symbool dat aan het eerder geselecteerde recept gekoppeld moet worden.

Vrijdag 03 maart 2017

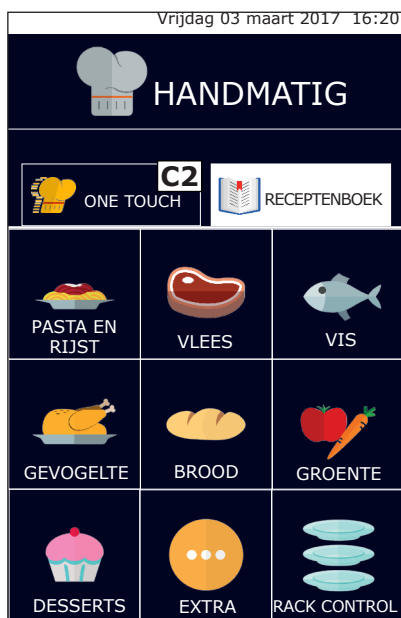
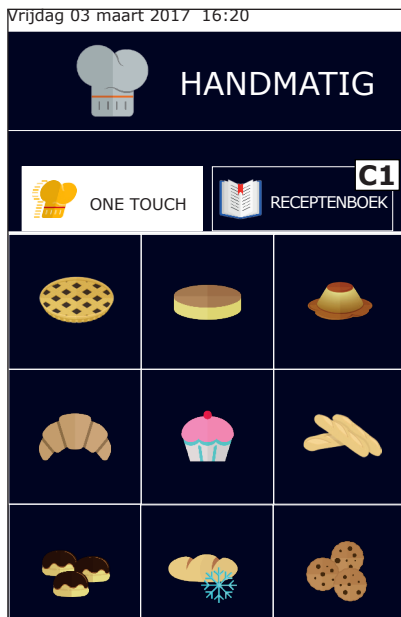
16:20



Het receptenboek product

Door te klikken op de toets receptenboek (Ref. **C1**) worden de kookprogramma's weergegeven, onderverdeeld op type product zoals bijvoorbeeld vlees, vis, groenten.

Na het selecteren van het gewenste type product wordt er een lijst weergegeven met alle kookprogramma's die betrekking hebben op dat type product. Selecteer vervolgens op de lijst het gewenste programma.



Druk, om terug te keren naar de weergave van de favoriete kookprocessen, op de knop One Touch (Ref. C2).

2.11 De interfaces RecipeTuner

Na het openen van een kookprogramma kan het op eenvoudige wijze gewijzigd worden met behulp van de interfaces RecipeTuner. Afhankelijk van de gekozen kookmethode is het mogelijk om op eenvoudige wijze het kookproces van een product, de bruining, de mate van rijzen, enz. te wijzigen.

De functie **RecipeTuner** is aanwezig in zowel de vooraf ingestelde programma's als in de nieuw aangemaakte programma's. Het systeem **RecipeTuner** herkent automatisch de fase die gewijzigd moet worden om te voldoen aan de behoeften van het kookproces.

Functies van de interfaces

Kookproces: voor het wijzigen van het kookproces van een product. Te beginnen met een gemiddeld kookproces met een kerntemperatuur van 60°C worden, vanaf links, de volgende kookprocessen verkregen: "rood", "medium - rood", "medium", "medium - doorbakken" en "doorbakken".

Bruining: de bruining van het product kan over 5 niveaus worden aangepast, van zeer weinig (links), naar zeer gebruikt (rechts).

Vocht: verwijst in de kookprocessen voor gesmoorde gerechten naar de restvochtigheid op het product aan het einde van het kookproces.

Rijzen: het is mogelijk om niveaus voor rijzen toe te voegen (stappen van 20 minuten) om vervolgens een automatisch programma voor rijzen en komen uit te voeren.

Vrijdag 03 maart 2017 16:20



Kookmethode	Interfaces	
Stomen	Koken	
Grillen	Koken	Bruinen
Braden	Koken	Bruinen
Bakken	Koken	Bruinen
Smoren	Vochtigheid	
Gratineren	Bruinen	
Bakkerijproducten	Rijzen	Bruinen
Lage temperatuur	Koken	
Roken		
Eieren	Koken	

2.12 Servicemodus Rack Control

De functie **Rack Control** is de functie door middel waarvan het mogelijk is afzonderlijk tot max. 10 verschillende niveaus te controleren tijdens het kookproces. Deze functie beheert één enkele instelling van "Kookmethode", temperatuur, vochtigheid, enz. Elk niveau kan echter een kooktijd of kerntemperatuur hebben die onafhankelijk is van de anderen.

Door te klikken op het pictogram **Rack Control** (toets **21**) wordt een lijst geopend met de vooraf ingestelde programma's, zoals bijvoorbeeld: Ontbijt, Lunch, Multibaker, Stoom, Combi. Elk van deze programma's bevat een reeks met het programma gerelateerde gerechten.

Bijvoorbeeld: het programma Lunch bevat de gerechten met betrekking tot de lunch zoals de gegrilde biefstuk, de schnitzel, de gesauteerde groenten en de gratineerde lasagne.

Het is mogelijk om andere programma's en subprogramma's (gerechten) te creëren en toe te voegen.

2.12a Gebruik van de functie Rack Control

Een programma Rack Controle selecteren

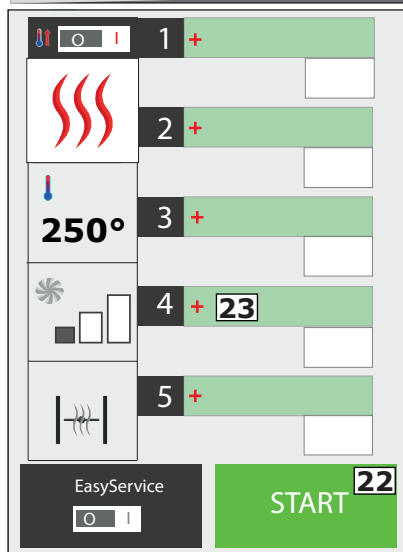
Bij het selecteren op de lijst van een programma, bijvoorbeeld: "Lunch", wordt er een schermafbeelding geopend met aan de linkerzijde de algemene instellingen van het programma: Voorverwarming, Kookmethode, Temperatuur, Ventilatie, Vlinderklep (of vochtigheid of SteamTuner indien de kookmethode Combi of Stoom is ingesteld). Aan de rechterzijde worden de 5 lege niveaus weergegeven.

Een programma Rack Controle starten

Alle programma's Rack Controle functioneren standaard met oneindige tijd. Dus, onafhankelijk van het feit of het programma wel of niet de voorverwarming behoeft, moet allereerst het programma gestart worden door te drukken op de toets START (toets **22**).

Gerechten toevoegen in de niveaus van het programma

Na het starten van het programma en na de voltooiing van de voorverwarming (indien aanwezig), klikken op het symbool + (toets **23**) van een willekeurig



vakje rechts om de naam van een gerecht toe te voegen dat op het geselecteerde niveau moet worden ingevoerd.

Vervolgens verschijnt de lijst van de reeds ingestelde subprogramma's (gerechten); selecteer een subprogramma door erop te klikken en om het automatisch toe te voegen aan het eerder geselecteerde vakje. Voorafgaand aan de selectie van een gerecht, moet dit gerecht in de oven geplaatst worden. Ga verder moet het toevoegen van de andere gerechten die men wenst te koken. Het is mogelijk om maximaal 5 niveaus per keer toe te voegen en te beheren.

Naast de naam van het niveau wordt de resterende kooktijd weergegeven of, in het geval van een kookproces met naaldsonde, de werkelijke kerntemperatuur.

Nieuwe namen van gerechten aanmaken voor de niveaus

Zowel in de door de gebruiker aangemaakte programma's als in de vooraf ingestelde programma's is het mogelijk om nieuwe namen van gerechten toe te voegen.

Ga naar de lijst van de gerechten door te klikken op een leeg vakje en te drukken op de toets "Nieuw" (toets **24**). In het invoerscherm de naam van het gerecht, de kooktijd of de kerntemperatuur invoeren. Tenslotte drukken op het pictogram "Opslaan" (toets **25**). Ga verder door te drukken op "Nieuw" om andere gerechten toe te voegen.

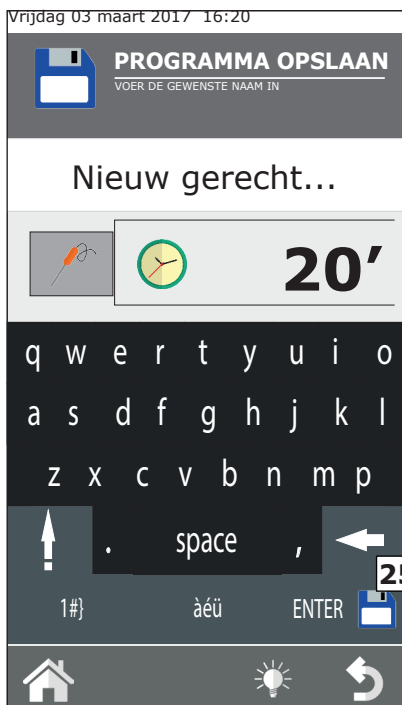
Een gerecht van de lijst wissen

Het wissen van een gerecht vanaf de lijst gebeurt door eenvoudig op de te wissen naam te drukken. Deze handeling is alleen mogelijk wanneer het kookproces van dit gerecht NIET actief is.

Direct of geprogrammeerd gebruik

RackControl kan gebruikt worden in zowel de directe als de geprogrammeerde modus.

De eerste modus komt overeen met de beschrijvingen van het vorige hoofdstuk (Gerechten toevoegen in de niveaus van het programma) waarin de gerechten worden toegevoegd na het drukken op



START (en na het einde van de voorverwarming, indien aanwezig).

In de programmeerde modus worden de gerechten echter toegevoegd wanneer de oven zich in STOP bevindt en dus niet aan het koken is. Hierin worden de geselecteerde niveaus niet geactiveerd. Alleen na het drukken op START (en na de voltooiing van de voorverwarming, indien aanwezig) kunnen ze handmatig één voor één geactiveerd worden door rechts op het vakje van de tijd te klikken.

De tijd of de sondetemperatuur van een gerecht wijzigen

De kooktijd of de instelling van de kernsonde voor een gerecht kunnen gewijzigd worden door er langdurig op te drukken.

Voor een definitieve wijziging moet de lijst van de gerechten geopend worden en moet de naam van het te wijzigen gerecht geselecteerd worden door er lang op te drukken. Voer vervolgens de nieuwe tijd (of sondetemperatuur) in. In deze modus is het ook mogelijk om de naam van het gerecht te wijzigen. Indien men echter de tijd van een gerecht tijdens het kookproces wenst te wijzigen, moet men klikken op het vakje van de resterende tijd en de nieuwe tijd of sondetemperatuur invoeren.

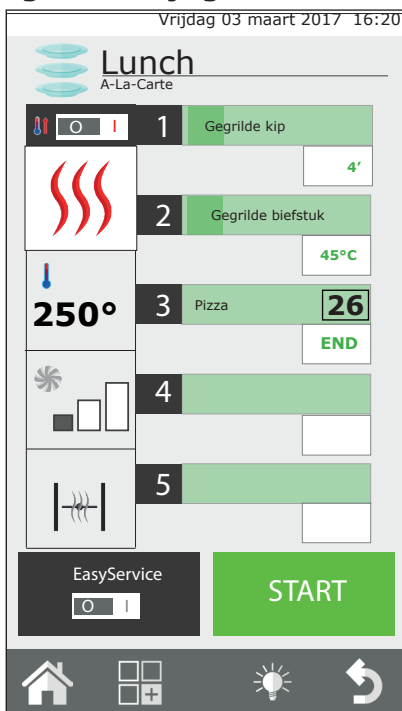
Einde kookproces van een gerecht

Na het verstrijken van de vooraf bepaalde tijd voor het koken van een gerecht (of bij het bereiken van de ingestelde kerntemperatuur), zal de oven een geluidssignaal laten horen en verschijnt in het vakje van de tijd het opschrift "END" (26). Het is voldoende om de deur van de oven te openen en het bereide product te verwijderen. De opening en sluiting van de deur zal het niveau automatisch resetten.

Flugge invoer van een gerecht

Tijdens de kook- en servicefase kan het gebeuren dat er een gerecht gekookt moet worden dat niet in de lijst aanwezig is. Het is mogelijk om op een vlugge manier een gerecht in te voeren in de RackControl zonder het met een specifieke naam te hoeven registreren. In het niveau zal de algemene naam "Bakblik" verschijnen. Klik hiervoor op een leeg niveau en kies het subprogramma met de naam "Bakblik" (27).

Dit staat voor een "joker"-subprogramma waarvoor telkens een andere tijd kan worden ingesteld. Het is mogelijk om meerdere gelijktijdige gerechten "Bakblik" in de RackControl in te voeren.



Een programma RackControl wijzigen

In geval men een programma RackControl wenst te wijzigen, moet men na de opening van het programma handelen op de in de linkerkolom weergegeven set (28). Het is mogelijk om, op ieder gewenst moment, de kookmethode, de temperatuur, de ventilatie (met uitzondering van de modus stoom) en de vlinderklep te wijzigen.

Ook is het mogelijk de aangebrachte wijziging op te slaan of het programma te kopiëren, te hernoemen en te wissen. Druk in dit geval op de toets functies (29) en ga verder zoals beschreven in hoofdstuk 2.9 van deze gebruiksaanwijzing.

2.12b Een nieuw programma RackControl creëren

Naast de reeds aanwezige programma's RackControl kunnen er gepersonaliseerde programma's worden aangemaakt.

Open de lijst van de programma's RackControl (vanaf de schermafbeelding Home, klikken op het pictogram RackControl). Het eerste bovenaan weergegeven programma is: "Handmatig" (30). Met het programma "Handmatig" kan een nieuw programma worden aangemaakt en kan er ook gewerkt worden in de modus RackControl zonder het programma op te slaan. In het tweede geval zullen de instelling van het kookproces bij het afsluiten van het programma verloren gaan.

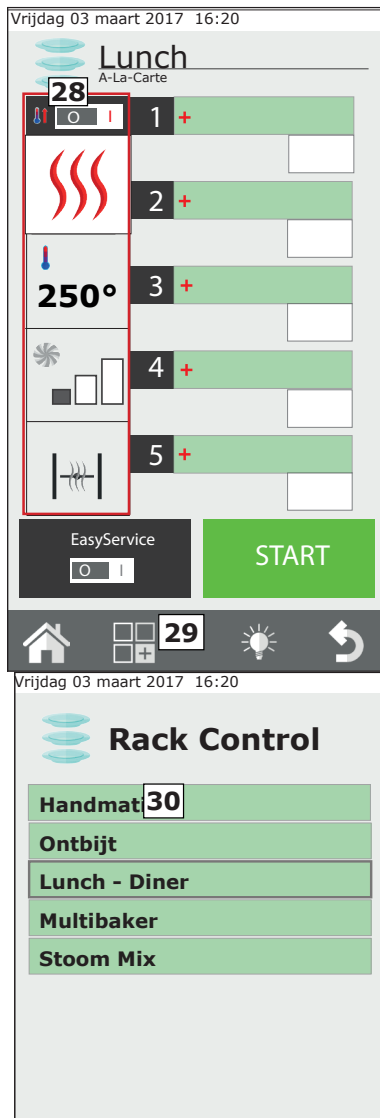
Ga voor het aanmaken van een nieuw programma naar het deel "Handmatig" van de RackControl en voer in de kolom links de gewenste instellingen van het kookproces in. Druk vervolgens op de knop functies en sla het programma op zoals uitgelegd in hoofdstuk 2.7 van deze handleiding.

Pas nadat het programma is opgeslagen, is het mogelijk om de lijst van de gerechten in te voeren.

Gebruik van de RackControl in de modus "Handmatig"

Indien men het programma niet wenst op te slaan, is het in ieder geval mogelijk de RackControl in de handmatige modus te gebruiken.

In deze modus kunnen er echter geen specifieke gerechten worden opgeslagen, maar wordt voor alle niveaus de algemene naam "Bakblik" weergegeven.



2.13 Gebruik van de functie EasyService in RackControl

RackControl is ontworpen voor het afzonderlijk koken van gerechten over verschillende niveaus. De gerechten kunnen gelijktijdig in de oven geplaatst worden of op verschillende momenten. Naar mate de ingestelde tijden verstrijken, zal de oven waarschuwen van welk niveau het kookproces voltooid is.

Met de activering van de functie EasyService is het mogelijk om alle gerechten op hetzelfde moment gereed te hebben. In deze modus zal de oven waarschuwen wanneer de gerechten in de verschillende niveaus moeten worden geplaatst om ze tegelijkertijd gereed te hebben.

In deze modus kunnen alleen niveaus geselecteerd worden met de instelling van de parameter tijd (niet met de parameter kernsonde).

EasyService activeren

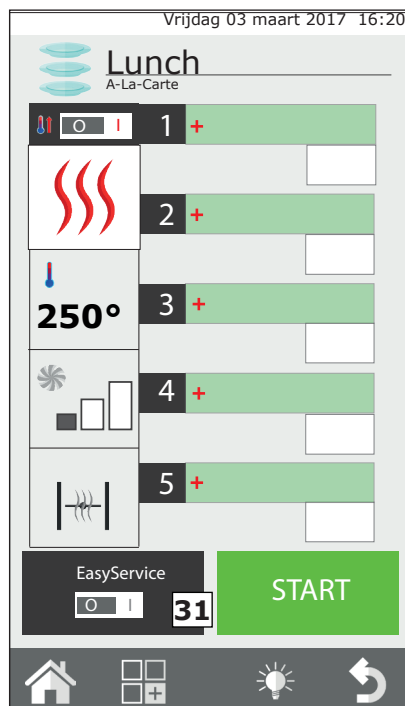
De functie EasyService moet geactiveerd worden voordat de knop START wordt ingedrukt. De functie is dus alleen beschikbaar wanneer de oven zich in de status STOP bevindt.

Voor de activering van de functie moet de schakelaar van de toets EasyService (toets **31**) naar de stand **I** verplaatst worden.

Door middel van deze actie wordt toegang verkregen tot de lijst van de gerechten van het betreffende programma RackControl. Selecteer dus de gerechten die men gelijktijdig wenst te serveren (maximaal 10) en druk op de knop START.

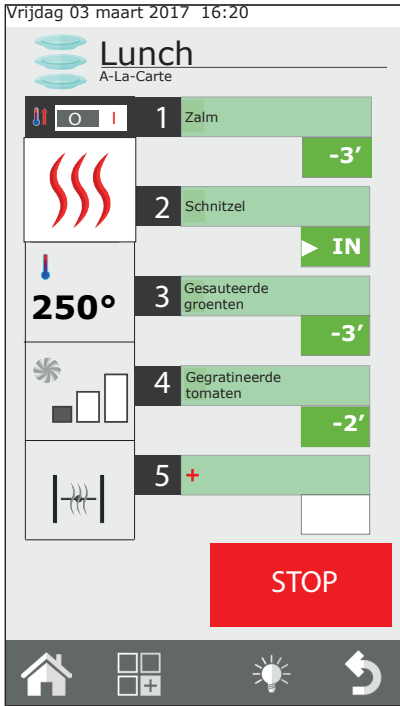
Na de voorverwarming (indien aanwezig) zal de oven waarschuwen dat de gerechten met de langste bereidingstijd geplaatst moeten worden. De waarschuwing bestaat uit een geluidssignaal en het opschrift "IN" in het vakje rechts. Bij de opening en sluiting van de deur wordt het geluidssignaal gereset en zal het aftellen beginnen.

In de andere niveaus wordt in groen de resttijd tot het plaatsen in de oven weergegeven. De oven zal op dezelfde wijze waarschuwen wanneer de andere gerechten geplaatst moeten worden. Het geluidssignaal begint, met tussenpozen, vanaf -15 seconden. We raden aan om te wachten tot de timer op 0 staat en het bericht "IN" wordt weergegeven alvorens de gerechten in te voeren. Op deze manier zullen alle gerechten precies op hetzelfde moment gereed zijn.



RackControl samen met EasyService gebruiken

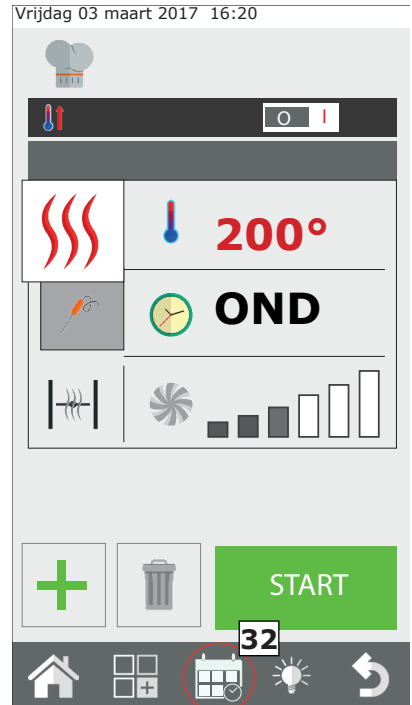
Tijdens het gebruik van EasyService is het in ieder geval mogelijk om andere gerechten in de modus RackControl toe te voegen die op onafhankelijke wijze gecontroleerd zullen worden ten opzichte van de voor EasyService geselecteerde gerechten. Beide functies kunnen gelijktijdig gebruikt worden, maar eerst moet EasyService geactiveerd worden en vervolgens kunnen er andere gerechten in RackControl worden toegevoegd. De activering van EasyService is niet mogelijk indien RackControl reeds actief is.



2.14 De geprogrammeerde start

Het is mogelijk om de start van een kookcyclus te programmeren door middel van de selectie van de toets **32**. Selecteer op het scherm jaar, maand, dag, uren, minuten en sla de instelling op.

Na het opslaan van de instelling is het niet mogelijk om de oven uit te schakelen of om andere kookprocessen te starten.



2.15 De kernsonde en het kookproces ΔT

Plaatsing van de sonde

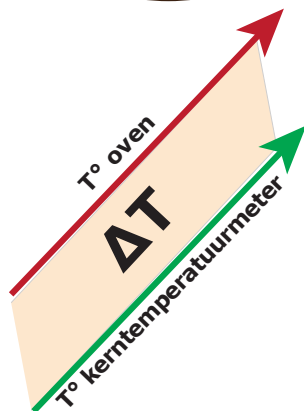
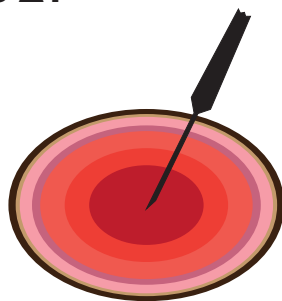
De sonde detecteert de temperatuur door middel van een punt in de nabijheid van de sonde.

De sonde moet derhalve zo geplaatst worden dat de punt zich in de kern van het dikste gedeelte van het product bevindt.

Kookproces ΔT (Delta-T)

De functie ΔT wordt voornamelijk uitgevoerd voor langzame kookprocessen op lage temperatuur.

In de modus ΔT wordt, in plaats van de temperatuur van de ovenkamer, de temperatuur ingesteld die de oven constant moet behouden tussen de kerntemperatuur van het product en de temperatuur van de ovenkamer. Naar mate de kerntemperatuur stijgt, zal in parallel ook de temperatuur van de ovenkamer stijgen. Voor de functie ΔT is het gebruik van de sonde vereist. We raden aan om een ΔT tussen 15°C en maximaal 30°C in te stellen.



Kerntemperatuur

Levensmiddel	Koken	T° kern
Rood vlees	rood	50°C
	medium	60°C
	doorbakken	70°C
Kalfsvlees, varkensvlees en wit vlees in het algemeen	doorbakken	70°C
Kip	doorbakken	80-90°C
Gekookt en gestoofd vlees	doorbakken	80-90°C
Vis	doorbakken	67-72°C

2.16 Advies voor de kookprocessen: braden, grillen, bakken

Het gebraad

Voor een efficiënter kookproces wordt aanbevolen om het vlees op roosters van stalen staven te plaatsen om een uniform resultaat te verkrijgen voor de boven- en onderkant van het gebraad, zonder dat het nodig is om het product tijdens het kookproces te draaien.

In geval men het kookvocht wenst op te vangen, moet eer een bakblik op het onderste niveau van de oven geplaatst worden.

Grillen

Voor het in de oven bereiden van gegrilde producten is het gebruik van het accessoire grill noodzakelijk. Voor een optimaal resultaat moet de grill van aluminium zijn.

De oven moet over het algemeen worden ingesteld op convectie, met open klep en een temperatuur tussen 230°C en 270°C, afhankelijk van het type product en de gewenste bruining, en de ventilatie tussen 4 en 6.

Bakken

Het is mogelijk om alle gepaneerde producten en bevroren voorgebakken producten te bakken. In het geval van gepaneerde producten ze besproeien met een dun laagje olie dat door het paneermeel geabsorbeerd zal worden. De bevroren voorgebakken producten kunnen ook zonder toevoeging van meer olie bereid worden.

Gebruik bakblikken van aluminium met antikleeflaag of specifieke frituurmanden. Stel de oven in op Convectie, met open klep, een gemiddelde temperatuur van 250°C en ventilatie tussen 4 en 6.

2.16a Advies voor het kookproces: uniforme resultaten

Afhankelijk van het geplaatste product zou het resultaat van het kookproces kunnen verschillen. In dit geval wordt aangeraden om te proberen de temperatuur te verlagen en de rotatiesnelheid van de ventilator aan te passen (te verhogen of te verlagen).

Het gebruik van juiste bakblikken verhoogt de algemene uniformiteit van het kookproces in de oven. Kies altijd een bakblik met de minst mogelijke diepte voor het product dat men wenst te bereiden. Bakblikken van aluminium bieden een betere uniformiteit ten opzichte van stalen bakblikken.

2.16b Advies voor het kookproces: vacuüm koken en pasteurisatie

Vacuüm koken

Het is mogelijk om een product rechtstreeks in een vacuümzakje te koken. Met dit type kookproces wordt zeer mals en smakelijk vlees verkregen en wordt tegelijkertijd de bederfelijkheid van het product beperkt.

Na het voorbereiden van de product in een speciaal vacuümzakje, de oven instellen met de cyclus COMBI, 100% vochtigheid en ventilatie tussen 3 en 4. De temperatuur in de ovenkamer moet maximaal 3°-5° hoger zijn dan de kerntemperatuur die men wenst te bereiken. Bijvoorbeeld: voor een medium biefstuk (60°C kerntemperatuur) moet de temperatuur van de oven op 63°C worden ingesteld.

De pasteurisatie in potten

In de pasteurisatieprocessen wordt een product als gepasteuriseerd beschouwd wanneer de kerntemperatuur een waarde tussen 83°C en 85°C bereikt.

Afhankelijk van het type product, de afmeting van de pot en de hoeveelheid product in de pot, kan de te bereiken kerntemperatuur variëren. Het is derhalve raadzaam om de kernsonde te gebruiken in een "monsterpot" (met een gaatje in de deksel voor het plaatsen van de sonde) om de temperatuur van de gehele productiepartij te detecteren.

Aan het einde van het kookproces moet het product snel gekoeld worden naar +3°C om de pasteurisatiecyclus te voltooien.

3. Menu FUNCTIES

Het menu FUNCTIES, toegankelijk vanaf de pagina "HOME", biedt toegang tot de voornaamste functie voor gewoon onderhoud en de gebruiksinstelling van de oven.

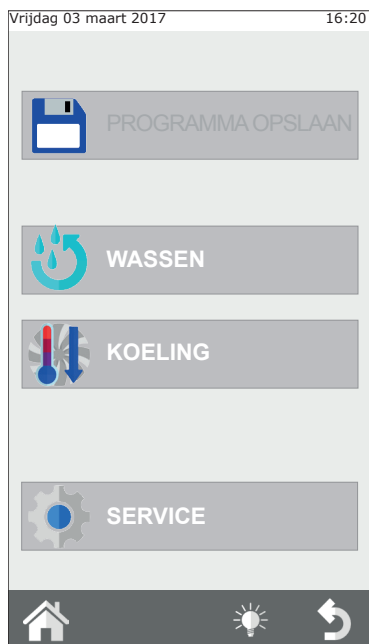
3.1 WASSEN

Het eerste item van het menu FUNCTIES is de functie "**WASSEN**".

Er kunnen 3 verschillende wasprocessen geselecteerd worden: **HARD**, **NORMAAL** en **SOFT**, of de modus **ALLEEN SPOELEN**.

De keuze van één van deze wasprocessen is afhankelijk van de hoeveelheid etensresten en de vetafzettingen in de ovenkamer; **HARD** wordt gebruikt voor een grondige reiniging en voor zeer hardnekkig vuil, **SOFT** voor een lichte reiniging.

De duur van de verschillende wasprocessen is:



Types wasprocessen	Duur wasproces	Verbruik wasmiddel
SOFT	48min.	200ml.
NORMAAL	53min.	300ml.
HARD	58min.	500ml.



BELANGRIJK:

Voor een correcte reiniging en het behoud van de kwaliteiten van de ovenkamer is het verplicht om gebruik te maken van het door de fabrikant aanbevolen wasmiddel.

HET GEBRUIK VAN EEN ANDER WASMIDDEL KAN DE GARANTIE DOEN VERVALLEN!

De modus “**alleen spoelen**” heeft een duur van **ongeveer 8 minuten**.

Na deze selecties en na het indrukken van de toets “OK” wordt gevraagd het niveau van de producten (wasmiddel en glansmiddel) in de jerrycans te controleren.



Onderbreking van het wasproces

Het is mogelijk om het wasproces te onderbreken door de knop ingedrukt te houden en het **wachtwoord 222** in te voeren.

Als het wasmiddel reeds geladen is, wordt de spoelfase gestart en vervolgens de fase voor drogen; in geval het wasmiddel nog niet is geladen, wordt de cyclus onmiddellijk onderbroken.

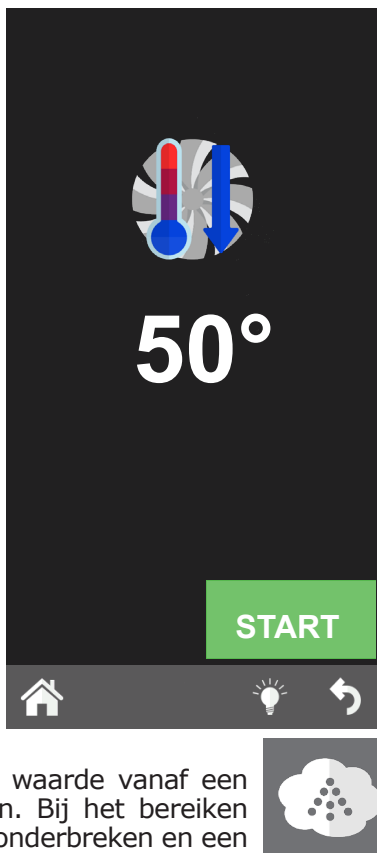
3.2 KOELING

Door middel van deze functie is het mogelijk om de temperatuur in de ovenkamer snel omlaag te brengen, om over te gaan van een bereidingstype met hoge temperatuur naar een meer delicaat kookproces dat lagere temperaturen vereist (bijvoorbeeld van het bereiden van gebrad naar het koken van gestoomde groenten).

Wanneer deze functie door middel van de toets START gestart wordt, wordt de ventilator in werking gesteld. Open de ovendeur om de uitgang van de warme lucht en de ingang van koudere lucht te bevorderen. Op deze manier zal de gewenste temperatuur in kortere tijd bereikt worden en is het mogelijk verder te gaan met de meer delicate kookprocessen.

Om veiligheidsredenen kan de koeling alleen met de gesloten ovendeur geactiveerd worden. De deur kan pas na de start van dit programma geopend worden.

De oven stelt als standaardwaarde de koeling van de ovenkamer tot aan 50°C voor, maar het is mogelijk om de gewenste waarde vanaf een minimale temperatuur van 30°C in te stellen. Bij het bereiken van deze temperatuur zal de oven de koeling onderbreken en een geluidssignaal laten horen. Na de start van de koeling kan het proces handmatig versneld worden door water in de ovenkamer te voeren. Deze functie wordt handmatig geactiveerd door de toets "handmatige bevochtiger" **afb.14** gedurende de gewenste tijd ingedrukt te houden.



Afb. 14

OPGELET: vanuit de ovenkamer kunnen mogelijk hete lucht en stoom ontsnappen! GEVAAR VAN BRANDWONDEN!

3.3 SERVICE

Dit menu bevat 3 functies: CONFIGURATIE; WEERGAVE LOG, GEAVANCEERDE DIENSTEN. Deze maken de instelling en de weergave van een reeks functies mogelijk en de start van de onderhoudsprocedures van de oven.



3.3.1b Steeeminformatie

Door middel van deze functie is het mogelijk de op de oven geïnstalleerde softwareversie weer te geven en het serienummer van de oven.

3.3.1c Taal

Met deze functie kan de taal gekozen worden voor de weergave van de opdrachten en de berichten op het display.

3.3.1d Verlichting

Met de functie Verlichting kan de helderheid van het display worden aangepast. Selecteer deze functie, pas de helderheid aan met de knop van het instrumentenpaneel en druk op "Opslaan".

3.3.1e Volume zoemer

Door middel van deze functie kan het volume van de zoemer worden aangepast.

3.3.1 CONFIGURATIE

Vanuit dit menu is het mogelijk om een reeks parameters te configureren:

3.3.1a Datum en Tijd

Met de functie Datum en Tijd kunnen deze parameters voor het gebruik van de oven worden ingesteld door ze op de huidige datum en tijd in te stellen.

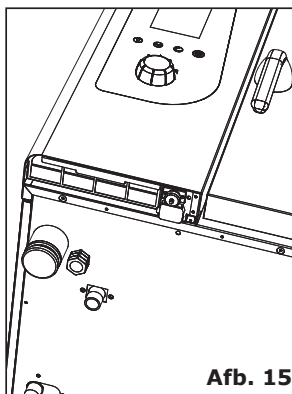


3.3.2 WEERGAVE LOG

Deze functie toont een chronologische lijst van de LOG ALARMEN en de LOG WASSEN.

De eerste lijst, LOG ALARMEN, bevat alle tijdens de werking van de oven gedetecteerde en op het display weergegeven fouten.

De tweede lijst, LOG WASSEN, toont alle door de oven uitgevoerde wasprocessen en hun type, met aanduiding van de datum en de starttijd.



3.3.3 GEAVANCEERDE DIENSTEN

Deze functie is beveiligd met een wachtwoord en verleent toegang tot de functies voor configuratie, instelling en keuring die zijn voorbehouden aan het gekwalificeerde technische personeel.

3.3.4 IMPORTEREN / EXPORTEREN

Door aan de zijkant van het bedieningspaneel een USB-stick te plaatsen (**Afb.15**) en door met de toets "home" naar de pagina "service" te gaan, worden de functies voor import en export van enkele van de bovenstaande functies geactiveerd.

Bij het plaatsen van een LEGE USB-stick kunnen **GEËXPORTEERD** worden:

het RECEPTENBOEK, de LOGS HACCP (indien geactiveerd registreert deze functie het kookproces met al zijn gegevens: tijden, temperatuur ovenkamer, temperatuur kernsonde, de start en de wijzigingen van fase, enz.) en de LOG WASSEN.



Bij het plaatsen van een USB-stick met daarop bijvoorbeeld: nieuwe recepten, nieuwe parameters of nieuwe talen, is het mogelijk deze gegevens in de software van de oven te **IMPORTEREN**.

4. ONDERHOUD en REINIGING

Alvorens enige ingreep voor reiniging of onderhoud uit te voeren, moet het apparaat worden ontkoppeld van de elektriciteitsvoorziening.

Aan het einde van een werkdag moet de apparatuur gereinigd worden, zowel om hygiënische redenen en om storingen van de werking te voorkomen.

De oven mag nooit gereinigd worden met directe waterstralen of een hogedrukspuit. Ook mogen er voor de reiniging van het apparaat geen schuurponsjes, staalborstels of schrapers gebruikt worden; eventueel kan er staalwol gebruikt worden door in de richting van de afwerking van het plaatwerk te wrijven.

Wacht tot de ovenkamer is afgekoeld.

Verwijder de geleideschotten van de bakplaten. Verwijder de handmatig verwijderbare resten en plaats de verwijderbare delen in de vaatwasmachine. Voor de reiniging van de ovenkamer moet een lauwwarm zeepsopje gebruikt worden. Vervolgens moeten alle oppervlakken grondig worden afgespoeld en moet men ervoor zorgen dat er geen resten van het wasmiddel achterblijven. Gebruik voor de reiniging van de buitenkant van de oven een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.

Tijdens de jaarlijkse controle door een gespecialiseerde technicus moet de stroomrichter verwijderd worden en gewassen worden met een zeepsopje.

4.1 AFVOERVOCHTIGHEID

De afvoer van de vochtigheid verdrijft de in de ovenkamer geproduceerde dampen.

Zorg ervoor dat de afvoer altijd schoon en vrij van obstakels is.

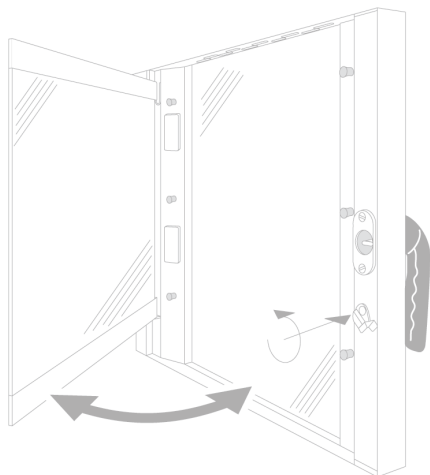


Afb. 16

4.2 REINIGING VAN DE RUIT

De reiniging van de ruit van de ovendeur kan zowel aan de buiten- als de binnenkant worden uitgevoerd. Hiertoe moet de vergrendeling van de interne ruit rechtsom gedraaid worden (**Afb.17**) en, na het openen van de ruit, kan deze met een geschikt reinigingsmiddel gereinigd worden. Gebruik nooit schurende materialen.

De ruit moet vervolgens weer op correcte wijze gesloten en op zijn positie geblokkeerd worden door de vergrendeling linksom te draaien.



Afb. 17

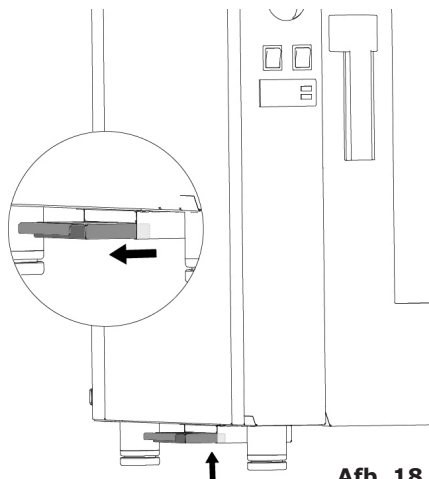
4.3 REINIGING VAN HET LUCHTFILTER

De reiniging van het luchtfilter van het paneel van de oven (**Afb. 18**) moet ten minste eenmaal per maand worden uitgevoerd door het met de hand met water en zeep te wassen.

Om het filter te verwijderen moet het omlaag getrokken worden door kracht te zetten op de greep (**Afb. 18**).

Het is raadzaam om het filter ten minste eenmaal per jaar te vervangen, of met een hogere frequentie indien de oven werkt in een omgeving met een hoge concentratie van meel of soortgelijke stoffen.

In ieder geval moet het filter vervangen worden wanneer het versleten of beschadigd is; het reservefilter moet worden aangevraagd bij de leverancier.



Afb. 18

5. CONTROLES VOORBEHOUDEN AAN EEN ERKENDE TECHNICUS

Koppel de elektrische voeding los alvorens enige afstelling of ingreep uit te voeren.

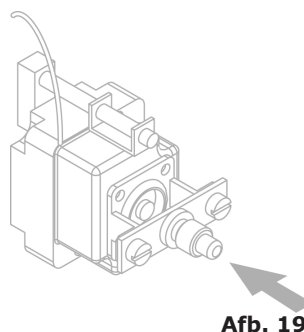
5.1 HERSTEL WERKING VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

Draai de bevestigingsschroeven van het paneel los en draai het paneel linksom op zijn geleiders.

Zoek de thermostaat die zich linksonder in de technische ruimte bevindt, en druk op de rode knop tot er een mechanisch geluid wordt waargenomen ("klik") dat de sluiting van de contacten bevestigt (**Afb. 19**).

Het is mogelijk dat de thermostaat ingrijpt als gevolg van mechanische belastingen waaraan de oven tijdens het transport wordt blootgesteld.

Een voortdurend ingrijpen van de veiligheidsthermostaat is een teken van een storing van het apparaat en vereist onderzoek naar de oorzaken.



Afb. 19

5.2 THERMISCHE BEVEILIGING VAN DE MOTOR

Wanneer de thermische beveiliging van de motor ingrijpt, moet de reiniging van de sleuven gecontroleerd worden, evenals de goede werking van de koelvoorzieningen en de correcte rotatie zonder wrijving van de motor.

Denk eraan de elektriciteitsvoorziening te ontkoppelen.

5.3 ZEKERINGEN

De beveiligingszekeringen beschermen de besturingskaarten van de oven tegen overspanning. De zekeringen bevinden zich onder in de technische ruimte, naast de resetknop van de veiligheidsthermostaat.

5.4 VLAMBEVEILIGING

Let op:

De vlambeveiliging werkt alleen correct wanneer de elektrische aansluiting van de oven is uitgevoerd met inachtneming van de posities van fase en de nul. Tussen fase en \perp moet er een potentiaalverschil van 230V zijn.

5.5 RESERVEONDERDELEN

De vervanging met reserveonderdelen moet uitsluitend worden uitgevoerd door personeel van het erkende servicecentrum.

Voor informatie over de codes van de reserveonderdelen moet u contact opnemen met de servicedienst.

Na de eenduidige identificatie van de noodzakelijke reserveonderdelen zal de servicedienst een schriftelijke order verzenden aan de fabrikant onder vermelding van het model van het apparaat, het serienummer, de spanning en de frequentie van de elektriciteitsvoorziening, naast natuurlijk de code en de beschrijving van de gewenste reserveonderdelen.

Om de gezondheid van de gebruiker en de consument te beschermen, mogen er altijd en alleen originele reserveonderdelen gebruikt worden.

6. BESCHRIJVING ALARMEN

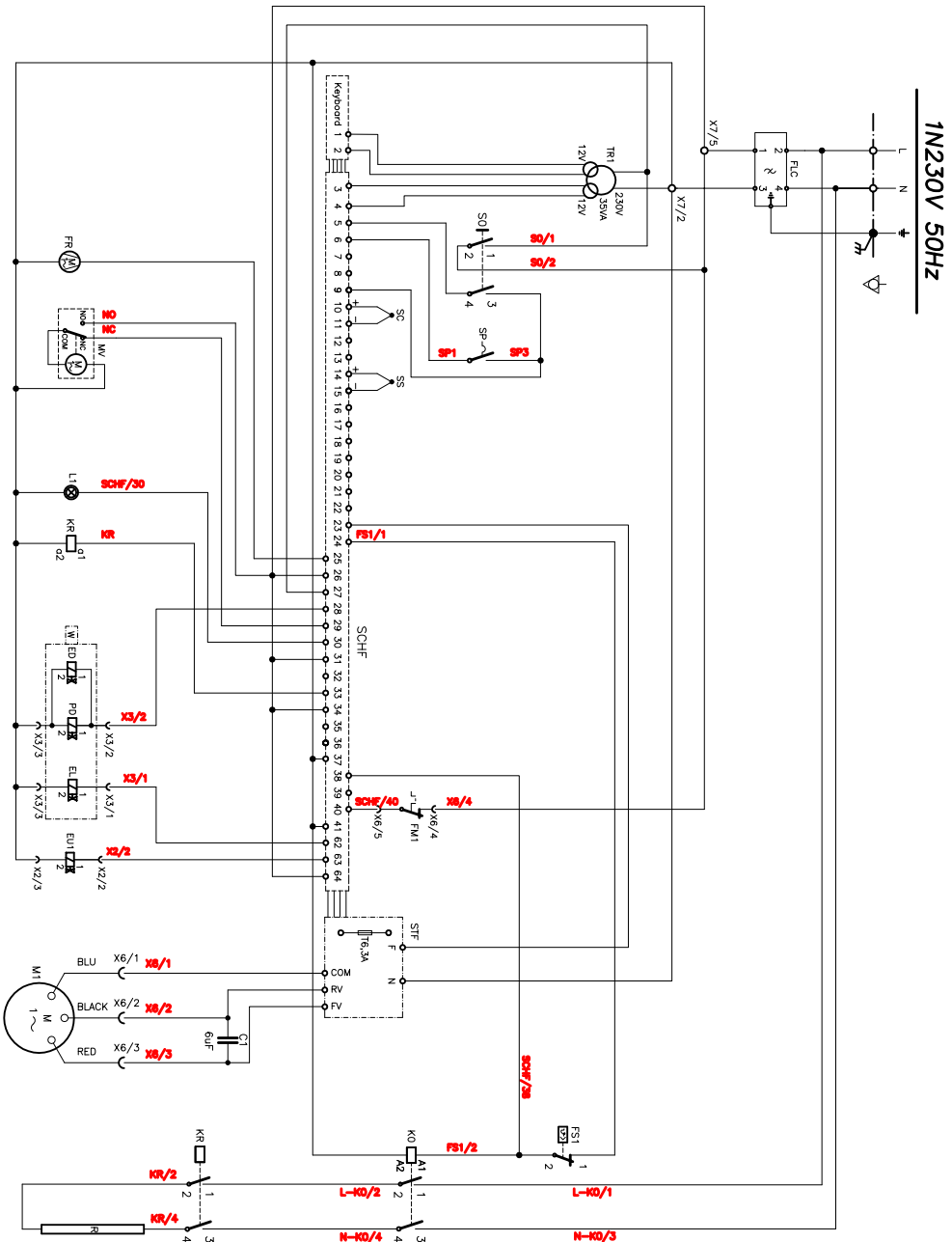
In geval van een alarm verschijnt op het display van de temperatuur en op het display van de tijd de naam van het actieve alarm.

De volgende alarmen kunnen zicht voordoen:

Naam	Beschrijving	Acties	OPLOSSING
E01-Sonde ovenkamer	Fout sonde ovenkamer	Blokkering kookproces, automatisch herstel.	Vervang de sonde ovenkamer.
E17-kern-temperatuurmeter	Fout kerntemperatuurmeter	Handmatig herstel.	Vervang de kerntemperatuurmeter.
E12-GAS	Blokkering gasbrander	Blokkering kookproces, handmatig herstel.	Druk op handmatig herstel. (knop encoder); contact opnemen met servicedienst indien repetitief
E05-Beveiliging motor	Alarm motor	Blokkering kookproces, automatisch herstel.	Contact opnemen met servicedienst indien repetitief.
E11-Beveiliging motor 2	Alarm motor	Blokkering kookproces, automatisch herstel.	Contact opnemen met servicedienst indien repetitief.
E06-Beveiliging ovenkamer	Thermische beveiliging ovenkamer	Blokkering kookproces, handmatig herstel.	Contact opnemen met servicedienst indien repetitief.
E14-Hoge temperatuur	Te hoge temperatuur technische compartiment	Blokkering kookproces, automatisch herstel.	Controleer de reiniging van het ventilatiefilter, de omtrekventilatie van de oven (sleuven) en de correcte werking van de koelventilatoren van de onderdelen.
E21-Geen water	Geen water voor het produceren van stoom	Blokkering kookproces, automatisch herstel.	Controleer de aansluiting op de watertoevoer en de opening van de afsluitkraan.
E16-Communicatie	Communicatiefout hoofdkaart	Blokkering kookproces.	Spanning ontkoppelen en opnieuw aansluiten. Contact opnemen met servicedienst indien repetitief.
E22-Fout elektriciteit	Onderbreking van de elektrische voeding	Blokkering kookproces.	Druk 1 seconde op M.

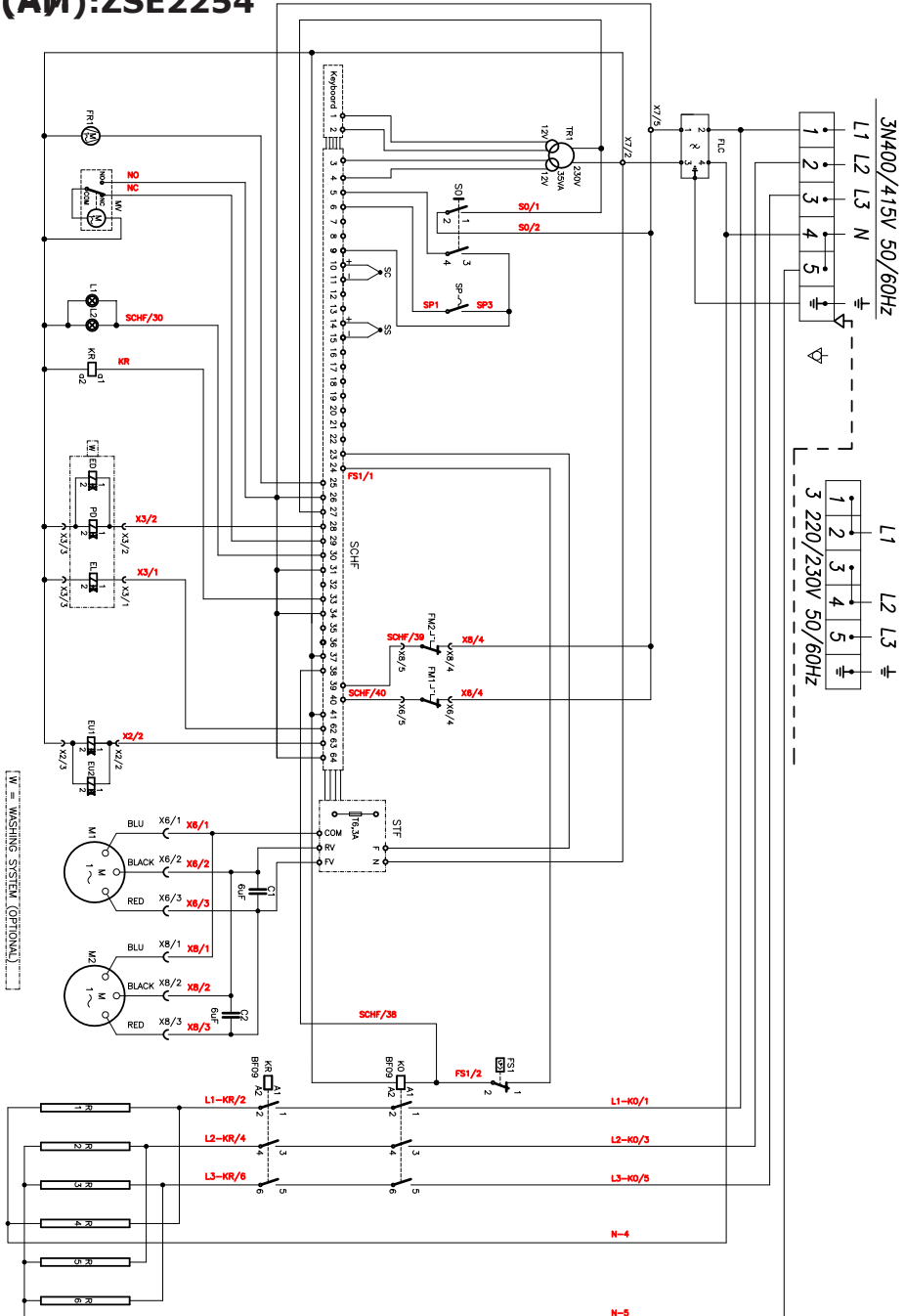
7. ELEKTRISCHE SCHEMA'S

7.1 MPD 0523 E(AM): ZSE2252



W = WASHING SYSTEM (OPTIONAL)

7.3 EPD 0711 E(AM) - EPD X 0711 E(AM) - EPD 1011 E(AM):ZSE2254



8. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

Het apparaat moet, aan het einde van zijn levensduur, verplicht verwijderd worden in overeenstemming met de wettelijke verplichtingen.

Het symbool van **Afb. 20** geeft aan dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur verwijderd moet worden volgens de aanwijzingen van de richtlijn van het Europees Parlement 2012/19/EU van 04/06/2012.



Afb. 20

Informatie over de verwijdering in landen van de Europese Unie

De Europese Richtlijn inzake RAEE-apparatuur is in ieder land op verschillende wijze opgesteld. Derhalve wordt aangeraden om voor de verwijdering van dit apparaat contact op te nemen met de plaatselijke instanties of de verkoper voor het verkrijgen van informatie over de correcte verwijderingsprocedure.

Inhaltsverzeichnis

1. INSTALLATION	3
1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise.....	3
1.2 Aufstellung	7
1.3 Wasseranschluss	8
1.4 Anschluss an den Ab luss	9
1.5 Anschluss Spülmittel	9
1.6 Elektrischer Anschluss	10
1.7 Einstellung des Verschlussbolzen der Tür	12
1.8 Inbetriebnahme und Abnahmeprüfung des Ofens	12
2. GARVORGANG	15
2.1 Legende der Piktogramme	15
2.2 Bildschirmseite Home	17
2.3 Kommunikation mit dem Touch-screen	17
2.4 Manuelles Garen	18
2.4a Gar-Modus: Umluft, gemischt oder Dampf.....	19
2.4b Modalität Warmhaltung - HOLD	21
2.4c Modalität Räucherung	21
2.4d Nachrichtenmodus	22
2.4e Starten und Anhalten des Garvorgangs.....	23
2.5 Persönlich gestaltete Garprogramme.....	23
2.6 Erstellung eines Garprogramms.....	24
2.7 Speicherung eines Garprogramms	25
2.8 Änderung eines Garprogramms	27
2.9 Kopieren, Verschieben, Umbenennen und Löschen	27
2.10 Ein Programm vom Menü auswählen	28
2.11 Die Schnittstellen RecipeTuner	30
2.12 Betriebsmodalität Rack Control	30
2.12a Verwendung der Funktion Rack Control	31
2.12b Erstellung eines neuen Programms RackControl	34
2.13 Gebrauch der Funktion EasyService in RackControl	35
2.14 Programmierter Start	36
2.15 Die Kernsonde und der Kochvorgang in ΔT	37
2.16 Empfehlungen für den Kochvorgang: Braten, Grillen und Frittieren.....	37
2.16a Empfehlungen für den Kochvorgang: Gleichmäßigkeit des Garvorgangs	38
2.16b Kocheempfehlungen: Vakuumgaren und Pasteurisierung	38

3. Menü FUNKTIONEN	39
3.1 WÄSCHE	39
3.2 KÜHLUNG	41
3.3 SERVICE	41
3.3.1 KONFIGURATION	42
3.3.1a Datum und Uhrzeit	42
3.3.1b Info System	42
3.3.1c Sprache	42
3.3.1d Beleuchtung	42
3.3.1e Lautstärke Summer	42
3.3.2 VISUALISIERUNG LOG	43
3.3.3 FORTGESCHRITTENE BETRIEBSFUNKTIONEN	43
3.3.4 IMPORTIEREN / EXPORTIEREN	43
4. WARTUNG UND REINIGUNG	44
4.1 ABLASS DER FEUCHTIGKEIT	44
4.2 GLASREINIGUNG	44
4.3 REINIGUNG DES BELÜFTUNGSFILTERS	45
5. KONTROLLEN, DIE NUR VON EINEM AUTORISIER- TEN TECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN	45
5.1 ERNEUTE AKTIVIERUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS	45
5.2 THERMOSCHUTZ DES MOTORS	46
5.3 SCHMELZSICHERUNGEN	46
5.4 KONTROLLE DER FLAMME	46
5.5 VERWALTUNG ERSATZTEILE	46
6. BESCHREIBUNG ALARME	47
7. ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE	48
7.1 MPD 0523 E(AM): ZSE2252	49
7.2 MPD 0511 E(AM) - MPD X 0511 E(AM) - MPD X 0523 E(AM)	49
7.3 MPD 0711 E(AM) - MPD X 0711 E(AM) - MPD 1011 E(AM):: ZSE2254	50
8. ENTSORGUNG DES GERÄTS	51

Sehr geehrte Kunden,

wir möchten uns für das Vertrauen bedanken, das durch den Kauf eines unserer Produkte in uns gesetzt wurde.

Dieser Ofen ist Teil einer Elektrogeräteserie, die für die Gastronomie entwickelt wurde. Diese Ofen haben ein angenehmes modernes Design, sind leicht zu bedienen, ergonomisch und verfügen über eine Kontrolle der Backzeit. Es besteht für die Backöfen eine Garantie von 12 Monaten mit Beginn des Rechnungsdatums für eventuelle Fabrikationsfehler. Die Garantie umfasst die normale Funktion des Ofens. Ausgeschlossen von ihr sind Verschleißmaterial (Glühbirnen, Dichtungen etc.) und Schäden, die verursacht wurden während Installation, Wartung, Reparatur und Entkalkung sowie durch falsche Reinigung, unsachgemäßem Gebrauch und Manipulation.

1. INSTALLATION

1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die vorliegende Anleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Ofens sorgfältig durch, da die beigefügte Dokumentation wichtige Informationen zur Sicherheit während der Installation, Nutzung und Wartung des Geräts enthält.
- Bewahren Sie das Dokument an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit sich jeder Bediener schnell und einfach informieren kann.
- Wenn der Ofen umgestellt wird, dann befestigen Sie die Anleitung zuvor an diesem. Wenn nötig, dann fordern Sie beim autorisierten Händler oder direkt beim Hersteller eine neue Kopie an.
- Versichern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist und keine Transportschäden aufweist. Ein beschädigtes Gerät darf unter keinen Umständen installiert oder in Betrieb genommen werden. Im Zweifel kontaktieren Sie sofort den technischen Kundendienst oder den Händler Ihres Vertrauens.
- Das Verpackungsmaterial muss ,da es potentiell gefährlich ist, von Kindern oder Tieren ferngehalten und korrekt gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden.
- Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass die Anlagen mit den geltenden Vorschriften des Landes, in dem sie verwendet werden und den Angaben des Typenschildes übereinstimmen.
- Eine Installation oder Wartung, diesichvonderim Handbuch angegebenen unterscheidet, kann Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen.
- Die Installation, außerordentliche Wartung und Reparaturarbeiten des Geräts dürfen

ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, das die Anweisungen der Herstellerfirma befolgt.

- Während der Montage des Geräts ist in der Nähe des Arbeitsbereichs der Durchgang oder der Aufenthalt von Personal, das nicht für die Installation zuständig ist, nicht erlaubt.
- Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden: Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.
- Das Gerät darf nur von Personal verwendet werden, das entsprechend für seinen Gebrauch geschult wurde. Um die Unfallgefahr oder Gefahr von Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es außerdem wichtig, dass das Personal regelmäßig präzise

Anweisungen zu den Sicherheitsvorkehrungen erhält.

- Das Gerät darf nicht von Personen mit beeinträchtigten körperlichen und geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung, oder mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, außer der Bedingung ihrer Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts.
- Das Gerät muss in einen entsprechend belüfteten Raum gestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es in Betrieb nehmen.
- Während des Betriebs muss auf die heißen Zonen der Oberfläche des Geräts

geachtet werden, deren Temperatur auf über 60 °C steigen kann.

- Es ist der Gebrauch von Gehörschutz von Seiten des Benutzers nicht notwendig, da der Schalldruckpegel des Ofens unter 70 dB(A) liegt.
- Bei Störungen oder schlechter Funktionsweise, muss das Gerät ausgeschaltet werden. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an von der Herstellerfirma autorisierte Kundendienstzentren und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Trennen Sie vor jeglichem Eingriff der Installation oder Wartung das Gerät von der Stromversorgung ab.
- Eingriffe, Beeinträchtigungen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und die das Angeführte des vorliegenden Handbuchs nicht beachten, haben

den Verfall der Garantie zur Folge.

- Platzieren Sie keine anderen Wärmequellen wie z.B. Frittiergeräte oder Kochplatten in der Nähe des Ofens.
- Es dürfen keine entzündlichen Substanzen in der Nähe des Geräts gelagert oder verwendet werden.
- Bei längerem Nichtverwenden der Apparatur muss der Anschluss an Wasser, Strom und Gas unterbrochen werden.
- Kontrollieren Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob alle Verpackungsteile entfernt wurden und diese entsprechend der geltenden Vorschriften entsorgt wurden.
- Jede notwendige Änderung an der Installation der Apparatur muss von autorisiertem Fachpersonal genehmigt und durchgeführt werden.
- Das Gerät ist nur für einen professionellen Einsatz

bestimmt.

- Änderungen an der Verkabelung der Apparatur sind dabei nicht zugelassen.
- Bei Missachtung der v o r h e r g e h e n d e n Warnhinweise kann die Sicherheit des Geräts als auch Ihre beeinträchtigt werden.
- Wenn die Garkammer heiß ist, beim Öffnen der Tür vorsichtig sein. **VERBRENNUNGSGEFAHR !!**
- Das Herausnehmen der Backformen oder der Gitter aus dem heißen Ofen muss mit geeigneten h i t z e b e s t ä n d i g e n Handschuhen zum Schutz der Hände vorgenommen werden.
- Verwenden Sie während den Vorgängen der Reinigung der Garkammer geeignete Schutzbrillen und Handschuhe.
- **ACHTUNG:** Der Boden in der Nähe des Ofens könnte rutschig sein.
- Das Typenschild liefert

wichtige technische Informationen: Sie sind unerlässlich, falls ein Wartungseingriff oder eine Reparatur der Apparatur angefragt wird; es wird empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu ändern.

- Ausführungen dieses Ofens mit Gassind konform der Norm 2009/142/EG und sind daher mit einem EU-Prüfzertifikat ausgestattet, das von einer Benannten Stelle ausgestellt wurde.
- Die Apparatur entspricht den grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG.
- Das Gerät entspricht den grundlegenden Vorgaben der Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EG.
- Das Gerät entspricht der grundlegenden Vorgabe der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.

1.2 Aufstellung

Die Geräte wurden für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt, können nicht im Freien benutzt und dürfen den Witterungsverhältnissen nicht ausgesetzt werden.

Der für die Installation des Ofens bestimmte Raum muss einen festen, ebene und waagrechten Boden haben, der geeignet ist, sicher die Summe aus Gewicht des Ofens, seiner Unterlage und das Ladegewicht bei maximaler Beladung zu tragen.

Das Gerät muss bis zum Installationsort verpackt und auf der eigenen Holzpalette transportiert werden.

Die Handhabung muss mit Palettenhubwagen erfolgen, indem alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Umkippen des Ofens zu vermeiden. Auch nach Ablauf der Lebensdauer muss der Ofen auf Palette transportiert und mit maximaler Sorgfalt bewegt werden, um Gefahren des Umkippens zu vermeiden.

Das Gerät muss in einen entsprechend belüfteten Raum gestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und können somit gefahrlos aufbewahrt oder gemäß der geltenden Gesetzgebung entsorgt werden.

Der Ofen muss waagrecht aufgestellt werden: Dazu wird die Höhe der regulierbaren Füße mit Hilfe einer Wasserwaage eingestellt, wie in **Abb. 1**. dargestellt ist.

Höhenunterschiede oder ein gewisses Gefälle können die Funktionsweise des Ofens negativ beeinflussen.

Von den Außenwänden des Geräts die Schutzfolie vorsichtig und langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben.

Kontrollieren Sie, dass die Öffnungen und Schlitze des Abzugs oder der Wärmeentsorgung auf keine Weise verstopft sind.

Der Ofen darf nur auf einer stabilen Unterlage installiert werden.

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, auf seine Unversehrtheit prüfen und am Verwendungsort aufstellen. Dabei darf das Gerät nicht über oder an Mauern, Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln oder Beschichtungen

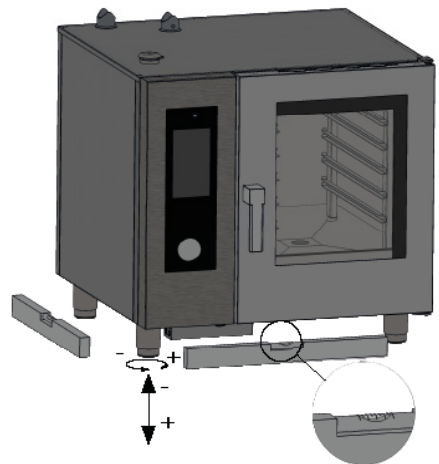
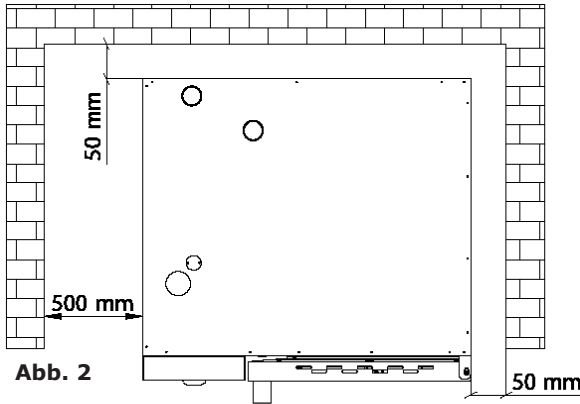


Abb. 1

aus brennbarem Material positioniert werden.

Es wird empfohlen, die geltenden Brandvorschriften genau zu beachten. Es muss ein Mindestabstand von 50 mm zwischen allen Seiten des Ofens



und Wänden sowie zwischen Ofen und anderen Geräten eingehalten werden. Es wird empfohlen, 500 mm Zwischenraum zwischen dem linken Seitenteil des Ofens und der entsprechenden Zimmerwand zu lassen (**Abb. 2**), um eine bequeme Installation des Ofens und seine folgende Wartung zu erlauben.

Es ist angemessen, jährlich gemäß den spezifischen Vorschriften, eine regelmäßige Wartung der Öfen von Seiten eines zugelassenen Technikers ausführen zu lassen; bei dieser Gelegenheit werden alle Kontrollen bezüglich der Funktionsweise der elektrischen Komponenten (Schütze, Elektronik, Magnetventile, Heizelemente, Motoren, Kühlventilatoren, usw.) und die mechanischen Kontrollen bezüglich der Funktionalität der Türen, der Scharniere, der Schließmechanismen, der Dichtungen) durchgeführt.

1.3 Wasseranschluss

Der Wasserdruck darf höchstens 6 bar (600 KPa) sein. Sollte der Wasserdruck der Wasserversorgung höher als dieser Wert sein, muss vor dem Ofen ein Druckminderer eingebaut werden.

Der Minimalwasserdruck muss höher als 1,5 bar sein, damit ein einwandfreier Betrieb des Ofens gewährleistet ist.

Der Ofen verfügt über einen Zufluss für Leitungswasser (1). Die Installation eines Wasserenthärter/Wasserenthärter ist in jedem Fall empfohlen, um die Härte des

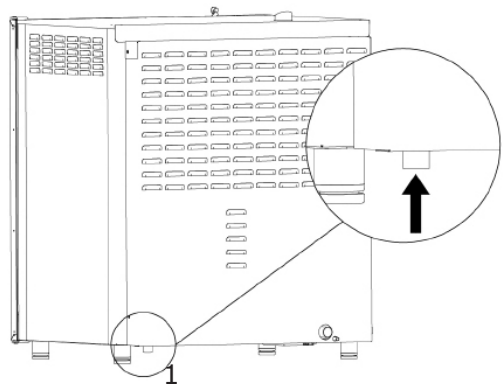


Abb. 3

zufließenden Wassers des Geräts auf einen Wert zu bringen, der zwischen 8° und 10° f liegt.

Vor dem Anschluss, Wasser in genügender Menge fließen lassen, damit die Wasserleitung von eventuellen Eisenrückständen gereinigt wird.

Schließen Sie die Anschlussstelle „Acqua“ (Wasser) an die entsprechende Kaltwasserversorgung an und montieren Sie einen Absperrhahn und einen Filter dazwischen.

Versichern sie sich, dass der Absperrhahn an einem Ort montiert ist, an dem er für den Bediener in jedem Moment einfach erreichbar ist.

Achtung: Falls das Wasserzufuhrrohr defekt sein sollte, muss dieses durch ein neues ersetzt werden und das alte und beschädigte darf nicht wieder verwendet werden.

1.4 Anschluss an den Abfluss

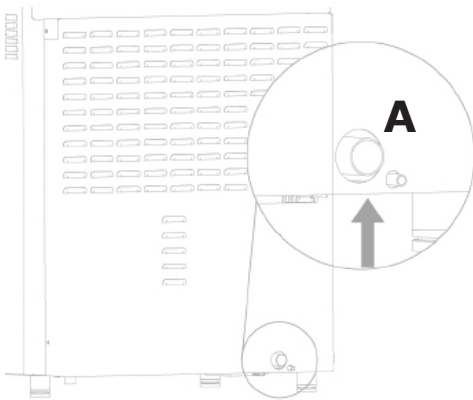


Abb. 4

Der Ofen ist mit einem Wasserablauf ausgestattet. Diese Vorrichtung befindet sich unten im hinteren Teil des Geräts und hat ein Rohr mit einem Durchmesser von 32 mm.

Das Rohr, welches aus der Abflussvorrichtung herausragt, anschließen (**Abb. 4, Bez. A**). Es wird empfohlen, die Leitung mit einem offenen Trichter zu verbinden.

1.5 Anschluss Spülmittel

Um den Spülvorgang richtig zu starten, den Ofen mit dem Spülmittelbehälter verbinden. Dazu die weiße Leitung des Spülmittels in den Behälter einführen. Die Leitung befindet sich unten links am Ofen (**Abb.5**).

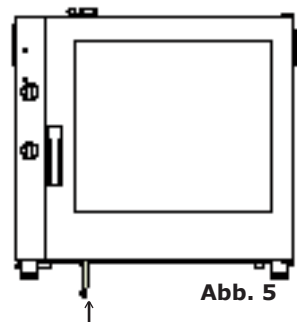


Abb. 5

1.6 Elektrischer Anschluss

Die elektrische Anlage muss, wie von der geltenden Gesetzgebung vorgeschrieben, mit einer entsprechend leistungsfähigen Erdung ausgestattet sein. Die Sicherheit des elektrischen Systems kann nur gewährleistet werden, wenn die elektrische Anlage den Normen entspricht.

Bevor der Stromanschluss vorgenommen wird, müssen Spannung und Frequenz des Stromnetzes kontrolliert werden, um sicherzustellen, dass diese den Anforderungen des Geräts (angegeben auf dem Typenschild) entsprechen (**Abb. 6**).

Um das Gerät an die Stromversorgung direkt anschließen zu können, muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eine Vorrichtung installiert sein, die der Belastung entsprechend eine Trennung vom Netz ermöglicht. Die Kontakte der Vorrichtung müssen entsprechend der

Installationshinweise einen Mindestabstand einhalten, um unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Trennung zu ermöglichen. Diese Vorrichtung muss so installiert sein, dass sie jederzeit durch den Bediener bedient werden kann.

Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen wird, auf die Position 0 (Null) stellen. Von Fachpersonal überprüfen lassen, dass der Querschnitt der Kabel der aufgenommenen Leistung des Geräts entspricht.

Die Schrauben, welche die linke Ofenwand befestigen, losschrauben und abnehmen (**Abb. 7**). Das Kabel muss aus Polychlorpropen oder aus synthetischem Elastomer mit einer gleichwertigen ölresistenten Dichtung bestehen. Benutzen Sie für die entsprechenden Ladung geeignetes Kabeldicke für jedes Gerät, wie in der Tabelle (**Tab. 1**) aufgezeigt.

Das Versorgungskabel durch die Öffnung der Kabelklemme führen, die sich am hinteren Teil, links des Ofens befindet.

MOD	MPD 0511E	NR	000000/01/16		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ			
TOT. POWER kW	6,3	CE	G ₂	IP	


Abb. 6



Abb. 7

Elektr. Modell	MPD 0523 E	MPD X 0523 E	MPD 0511 E	MPD X 0511 E	MPD 0711 E	MPD X 0711 E	MPD 1011 E	MPD X 1011 E
Gewicht	53	53	75	75	105	105	110	110
Spannung	1N 230V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frequenz (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Aufgenommene Leistung (kW)	3.3	4.8	6.3	7.7	9.6	12.6	12.6	17.3
Min. Querschnitt des Versorgungskabels (mm ²)	3 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 2,5	5 x 2,5	5 x 4

Tab. 1

Elektroöfen			
L1	L2	L3	N
			

Tab. 2

Die Kabel mit der Klemmleiste verbinden und dabei die Anweisungen aufgezeigt in **Tab. 2**.

Blockieren Sie das Kabel mit der Kabelklemme.

Die Versorgungsspannung darf bei eingeschalteter Maschine nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen.

Das Gerät muss Teil einer äquipotentialen Anlage sein, deren Leistungsfähigkeit entsprechend der geltenden Vorschriften überprüft werden muss.

Für den Anschluss steht eine Klemme zur Verfügung, die auf dem Rahmen platziert ist und mit dem Symbol aus **Abb. 8** mit der ein Kabel von mindestens 10 mm² verbunden werden muss.

Für Gasöfen muss auch der Gasanschluss vor der Montage der Seitenplatte des Ofens vorgenommen werden; bei Elektroöfen stattdessen die Seitenplatte des Ofens nach dem elektrischen Anschluss wieder anbauen.



Abb. 8

1.10 Einstellung des Verschlussbolzen der Tür

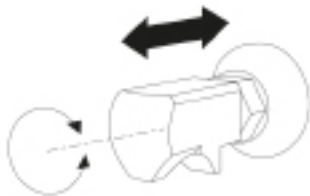


Abb. 12

Ist der Ofen an dem dafür vorgesehenen Ort positioniert, muss die Schließung und der Halt der Türdichtungen an der Backkammer überprüft werden.

Der Verschlussbolzen der Tür kann in der Tiefe verändert werden, damit während des Garens die Kammer fest verschlossen ist.

Es ist möglich den von der Tür auf die Dichtung ausgeübten Druck zu regulieren. Den Stift zur Erhöhung des Drucks anschrauben oder abschrauben, um ihn zu verringern (**Abb.12**).

Nach der Einstellung die Schraube erneut festziehen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Schließverankerung des Schlosses nach unten gerichtet ist.

1.11 Inbetriebnahme und Abnahmeprüfung des Ofens

Bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen, müssen alle notwendigen Kontrollen sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben sowie mit den Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch bestätigen.

Außerdem müssen folgende Punkte beachtet werden:

Die Raumtemperatur des Aufstellungsortes des Ofens muss über +4°C liegen. Der Garraum muss leer sein.

Alle Verpackungsteile müssen gänzlich entfernt worden sein, inklusive der Schutzfolie auf den Außenwänden des Ofens.

Die Entlüftungen und die Lüftungsschlitze müssen offen und frei von verstopfendem Material sein.

Die für die Installation des Ofens eventuell abmontierten Teile müssen wieder eingebaut werden.

Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen und die dem Ofen vorinstallierten Absperrhähne für Wasser und Gas müssen geöffnet sein.

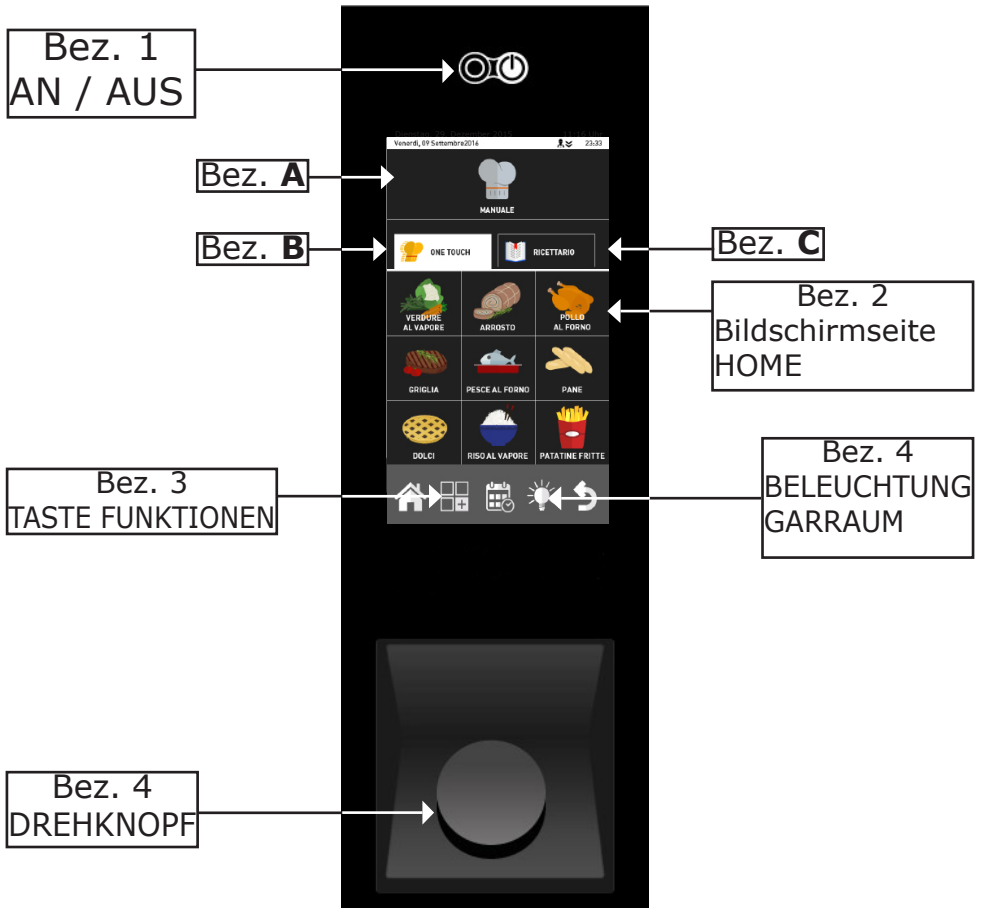


Abb. 13

Abnahmeprüfung

Die Abnahme des Ofens wird mit der Durchführung eines Versuchsbackzyklus vervollständigt, der es erlaubt die richtige Funktionsweise des Geräts und dieses auf eventuelle Schäden oder Probleme zu überprüfen.

Den Ofen durch Druck der Taste "ON / OFF" **Bez. 1 Abb.13**. anschalten.

Einen Garzyklus von 10 Min. mit einer Temperatur von 150°C und einer Feuchtigkeit von 5% einstellen.

Die nachfolgend aufgeführten Punkte genau kontrollieren:

Das Licht in der Garkammer wird durch Druck der entsprechenden Taste (**Abb.13 - Bez.4**) eingeschaltet und schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus, wenn es nicht bereits vorher durch erneutes Betätigen der Taste ausgeschaltet wurde.

Der Ofen schaltet sich aus, sobald die Ofentür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erst wieder auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.

Der Motor des/der Ventilators/-en ändert/-n die Drehrichtung ca. alle 3 Minuten automatisch (Zeit abhängig von der Garzeit).

Bei Öfen mit zwei Ventilatoren in der Backkammer haben die Motoren dieselbe Drehrichtung.

Den Wasseraustritt in Richtung Ventilator von der Feuchtigkeitzufuhrleitung in die Backkammer überprüfen.

Am Ende des Garzyklus gibt der Ofen ein akustisches Signal von sich.

2. GARVORGANG

2.1 Legende der Piktogramme

Startbildschirm



MANUELL



ONE TOUCH



REZEPTE-
SAMMLUNG

Nudeln und Reis	Fleisch	Fisch
Geflügel	Brot	Gemüse
Süßspeisen	Extra	Rack Control



FUNKTIONEN



BELEUCHTUNG
GARRAUM

Bildschirmseite für manuelles Garen



Betrieb mit Heißluft



Ablassventil der Feuchtigkeit geschlossen



Gemischter Betrieb



Ablassventil der Feuchtigkeit geöffnet



Betrieb mit Dampf



Relative Luftfeuchtigkeit in Prozent



Modus: Halten



Entriegelungstaste: damit kann ein Programm geändert werden



Automatische Abkühlung.
Nur ab Phase 2 vorhanden.



Vom Benutzer geänderter Programmanzeiger oder neues Programm



Modus: Nachricht



Während des Kochvorgangs kann die EINSTELLUNG des Programms kontrolliert werden



Modus: Räuchern



Taste für manuelle Luftbefeuchter



Zeit / Timer



Taste vorprogrammierter Start



Modus mit Kerntemperaturfühler



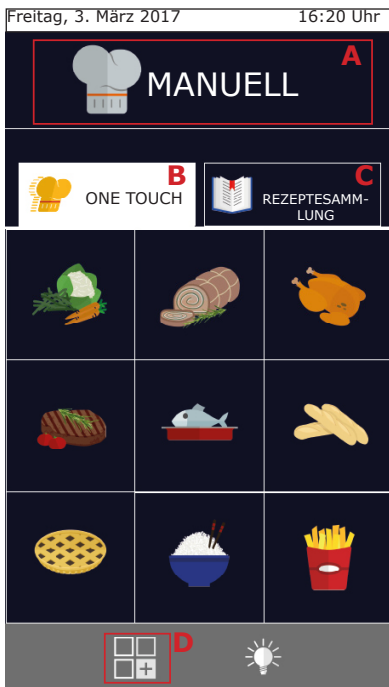
Home-Taste: Um zur Startseite zurückzukehren



Delta-T Betrieb

2.2 Bildschirmseite Home

Den Ofen mit Taste "ON/OFF" (Bez.1 Abb.13) anschalten, am Display erscheint die Bildschirmseite "HOME" (Bez. 2 Abb. 13).



Es kann "Manuelles Garen" (Bez. **A**) gewählt werden oder eines der Lieblingsprogramme, die der Bediener im Programm "One Touch" (Bez. **B**) oder im "Rezeptverzeichnis" (Bez. **C**) eingegeben hat.

Durch Druck auf die Taste **D** hat man Zugang zum Menü "Funktionen", wo die Reinigung eingestellt, Garprogramme importiert und exportiert und auf die Systemeinstellungen des Ofens eingewirkt werden kann. (Einige dieser Funktionen sind mit einem Passwort geschützt und ausschließlich den Fachtechnikern vorbehalten).

Mit den Einheiten "One touch" (Bez. **B**) ist der Zugang zu den eigenen Lieblingsrezepten direkt möglich. Der Start erfolgt durch Drücken einer Ikone, wodurch Zeit eingespart wird. In diesen Einheiten befinden sich Garprogramme, die der Bediener auf diese Weise eingestellt hat und das Menü ist mit einer

Ikone identifiziert.

Das Rezeptverzeichnis (Bez. **C**) umfasst stattdessen die Garprogramme, die nach Produkttypologien, wie zum Beispiel Fleisch, Gemüse, Süßspeisen, usw... unterteilt sind.

2.3 Kommunikation mit dem Touch-screen

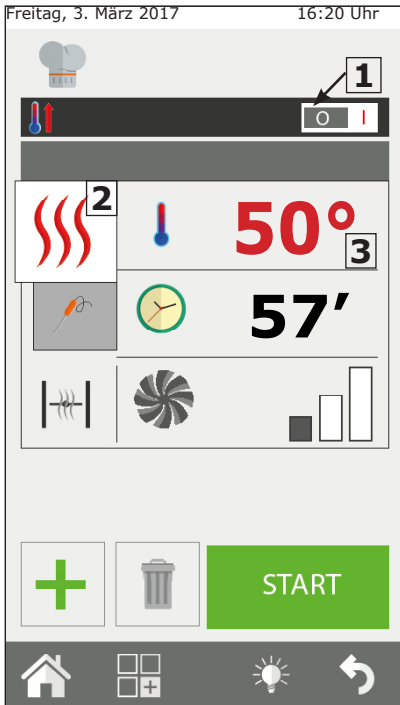
Alle Vorgänge können durch Klick auf die Position oder auf das gewünschte Piktogramm ausgewählt werden.

Klicken Sie, um die Parameter des Kochvorgangs zu ändern, wie beispielsweise die Temperatur, auf das bezügliche Feld und drehen Sie den Knopf.

Die Bestätigung der Änderung kann durch erneutes Klicken auf den Parameter oder durch Druck des Knopfes erfolgen.

2.4 Manuelles Garen

Von der Bildschirmseite "Home" aus hat man durch Druck auf "Handbetrieb" Zugang zur Bildschirmseite der Parametereinstellungen des Kochvorgangs.



Im Kochvorgang "Handbetrieb" ist es möglich, den Ofen für einen einzelnen Kochvorgang mit einer oder mehreren Phasen und/oder ein Garprogramm einzustellen und es im Rezeptverzeichnis zu speichern.

Einstellung des automatischen Vorheizens

Die Funktion "Vorheizen" heizt den Ofen auf, bevor die zu kochenden Speisen eingeführt werden.

Hat der Ofen eine Temperatur, die höher ist, als die beim Vorheizen angegebene, dann wird der Ofen automatisch gekühlt und auf die richtige Temperatur gebracht.

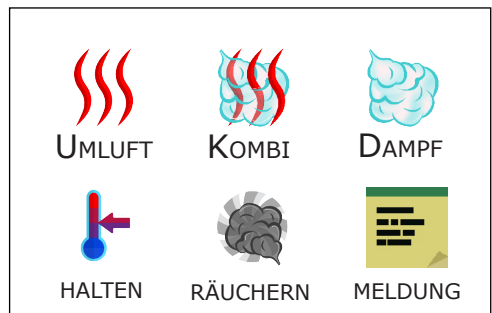
Das "Vorheizen" ist automatisch eingestellt, es ist aber möglich, diese Funktion nach dem Druck der Taste "Start" durch Klicken auf die angezeigte Temperatur zu ändern.

Außerdem kann diese Funktion durch Einwirken auf die Taste **1** rechts oder links aktiviert oder deaktiviert werden.

Mit leerem Ofen vorheizen.

Einstellung des Gar-Modus

Die Taste **2** ist vom Werk her auf den Modus Umluft eingestellt (Heißluft). Durch Druck auf diese Taste ist es möglich, den Gar-Modus auf einen gemischten oder mit Dampf zu ändern. Oder einen Betriebskreislauf zum Beibehalten (HOLD) oder einen Kreislauf mit Nachrichten einstellen. Außerdem ist es möglich, den Ofen in Modalität Räucherung einzustellen.

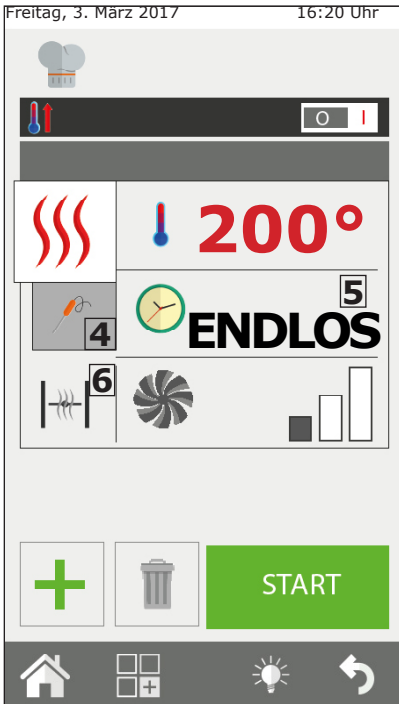


2.4a Gar-Modus: Umluft, gemischt oder Dampf

Einstellung der Gartemperatur

Wird Taste **3** gedrückt, so kann die Temperatur der Garkammer eingestellt werden. Die einstellbare Temperatur ändert sich je nach gewähltem Gar-Modus.

Einstellung des Timers / Sonde / Delta-T



4a Garmodus mit Kerntemperaturfühler



4b Garmodus in ΔT



6a Ventil geschlossen



6b Ventil geöffnet

Nach der Wahl des "Gar-Modus", ist es möglich, "auf Zeit", oder über die "Kernsonde" zu garen.

Wird Taste **5** kann man den Timer einstellen (Countdown).

Die Zeit wird in Minuten angegeben (1h30' = 90 Minuten).

Nach Ablauf der Zeit gibt der Ofen einen Ton von sich und der Kochvorgang hält an.

Wenn die Zeit nicht eingestellt wurde, erfolgt der Garvorgang auf "endlose" Art (**ENDL**); der Ofen gart weiter bis der Bediener manuell eingreift, um den Garvorgang anzuhalten.

Stattdessen ist es bei Garen mit der "Kernsonde" möglich, zwischen der Nadel (**4a**) oder ΔT (**4b**) zu wählen.

Diese Modalität erlaubt einen genaueren Kochvorgang des Produkts.

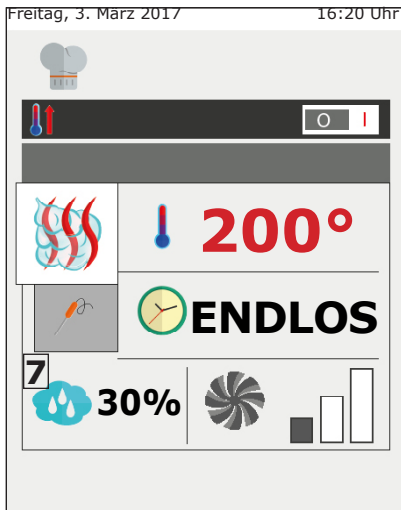
Weitere Informationen bezüglich des Kochvorgangs ΔT befinden sich im Kapitel 2.16.

Einstellung des Entlüftungsventils Feuchtigkeit

Nur in Modalität Umluft ist es möglich, die Öffnung oder Schließung des Entlüftungsventils der Feuchtigkeit manuell einzustellen. Wenn es offen ist, wird die Feuchtigkeit aus der Garkammer herausgeführt und so die Trocknung der Garkammer und daher des Produkts erlaubt. Die Taste **6** drücken, um das Ventil zu betätigen.

Einstellung des relativen Prozentsatzes an Dampf

Nur in Modalität "Gemischt" ist es möglich, den Prozentsatz an Feuchtigkeit, die der Ofen während des Kochvorgangs beibehält, einzustellen.



Um den gewünschten Feuchtigkeitsgrad einzustellen, auf die Taste **7** drücken und den Wert einstellen

Einstellung der Drehgeschwindigkeit des Lüfterrads

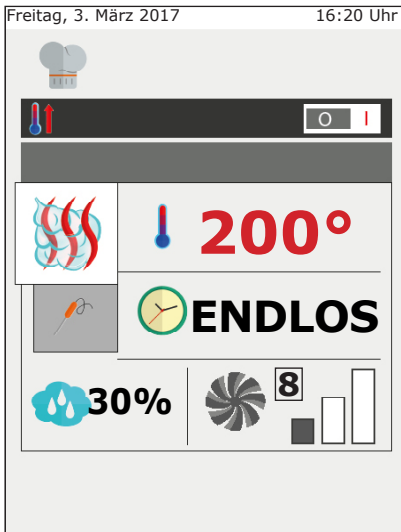
In der Modalität "Umluft" und "Gemischt" ist es möglich, auch den Parameter der Drehgeschwindigkeit des Lüfterrads zu ändern.

In der Modalität "Dampf" stattdessen ist diese Einstellung automatisch.

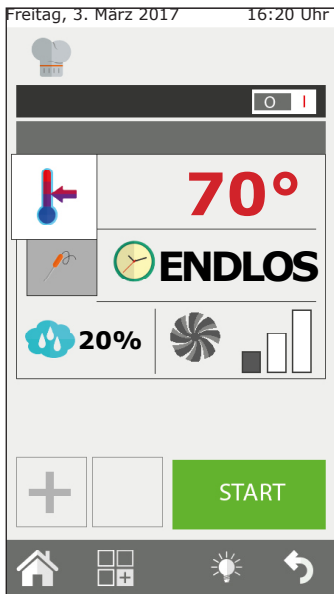
Die Funktion des Lüfterrads ist bezüglich der eingestellten Temperatur diejenige der gleichmäßigen Verteilung der Wärme im Inneren der Kammer des Ofens, um den Kochvorgang und die Bräunung der Produkte in den verschiedenen Backformen auf gleichmäßige Art zu erstellen.

Weitere Informationen befinden sich im Kapitel **2.17c**.

Um die Drehgeschwindigkeit einzustellen, die Taste **8** drücken und die gewünschte Ebene zu wählen.



2.4b Modalität Warmhaltung - HOLD



Die Modalität der Warmhaltung hat den Zweck, die Produkte bei einer Temperatur der hygienischen Sicherheit ($> 65^{\circ}\text{C}$) zu halten, ohne dass der Garpunkt im Kern des Produkts sich ändert. Sie wird am Ende eines nächtlichen Kochvorgangs verwendet, um die gekochten Produkte bis zur Rückkehr des Bedieners zu erhalten.

Die Modalität HOLD weist vom Werk her eine voreingestellte Feuchtigkeit von 20% und das Lüfterrad die Geschwindigkeit 1 auf. Für eine effiziente Warmhaltung empfiehlt man, die Geschwindigkeit des Lüfterrads nicht zu verändern. Man empfiehlt, die Feuchtigkeit der Warmhaltung im Falle von Braten zwischen 20% und 35% einzustellen, im Falle von Schmoren oder Dünsten beträgt die empfohlene Feuchtigkeit zwischen 90% und 100%.

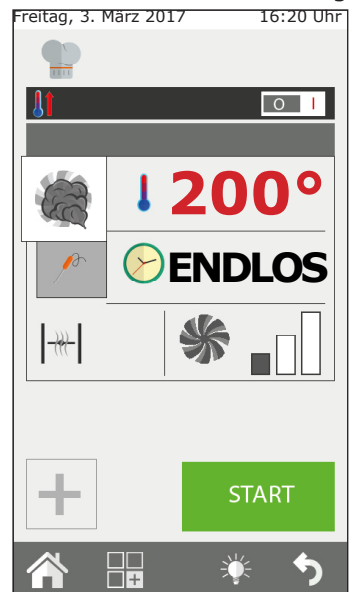
Um die Phase der Warmhaltung zu ändern, auf die Taste Gar-Modus (2) klicken und HOLD wählen.

2.4c Modalität Räucherung

Um die Räucherung im Innern des Ofens auszuführen, ist das Zubehör "Smoker" notwendig. Dieses muss in den Ofen auf einer Backform am Anfang der Phase der Räucherung eingeführt werden.

Im Falle, dass das Garprogramm eine der Räucherung nachfolgende Phase von Kochvorgang vorsieht, muss das Zubehör "Smoker" aus dem Ofen entfernt werden. Nehmen Sie Bezug auf das Handbuch des Zubehörs für weitere Informationen über die Verbindung und den Gebrauch der Räuchervorrichtung.

Nach dem Start des Kochvorgangs durch die Taste Start wird der Ofen die Einführung der Räuchervorrichtung vor dem Beginn der Phase der Räucherung erfragen. Am Ende der Phase der Räucherung wird der Ofen die Entfernung der Räuchervorrichtung erbitten. Beide Vorgänge müssen vom Bediener bestätigt werden. Erst nach der Bestätigung geht der Ofen auf die nächste Phase über.



In der Modalität der Räucherung ist es möglich, die Temperatur, die Zeit, die Belüftung und das Ablassventil der Feuchtigkeit einzustellen. Man empfiehlt trotzdem das letztere geschlossen zu halten, um den Rauch nicht aus der Kammer austreten zu lassen.

Die Räucherung kann sowohl kalt als auch heiß je nach Typ von Produkt und gewünschtem Ergebnis ausgeführt werden.

Im ersten Fall eine Temperatur zwischen 10°C und 30°C einstellen. Die Mindesttemperatur in der Kammer des Ofens wird ähnlich der Raumtemperatur sein. Es ist möglich, die Kammer weiterhin zu kühlen, indem man Eis in die Garkammer einführt.

In dieser Betriebsart beträgt die maximal einstellbare Temperatur 200°C.

2.4d Nachrichtenmodus

Die Betriebsart "Nachricht" dient dazu, die Garphasen durch Nachrichten zu steuern, die wie Anmerkungen des Bedieners funktionieren.

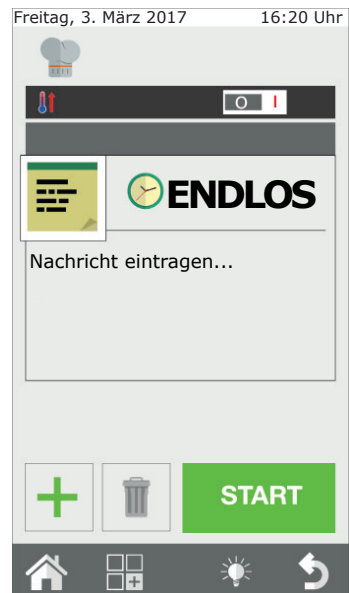
Gilt bei jedem Garprogramm und kann verwendet werden, damit der Bediener eine Beschreibung des gesamten Garkreislaufs hat, der einen Eingriff von Hand benötigen

Es wird die Betriebsart "Nachricht" aus den Gararten in einer neuen Phase ausgewählt. Am derzeit angezeigten Menü wird am Bildschirm die gewünschte Nachricht eingetippt (z.B. Schwarte einschneiden....) und es wird die gewünschte Zeit eingegeben. Falls die Zeit ENDL gewählt wird, dann geht der Garvorgang solange weiter, bis der Bediener eine neue Handlung wählt und bestätigt.

Falls ein anderer Verlauf gewählt wird, dann dauert die Phase der Nachricht solange, wie gewünscht und geht danach ohne eine weitere Bestätigung auf die nächste Phase über.

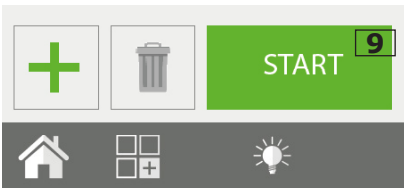
Wird die Betriebsart "Nachricht" gewählt, kann eine Nachricht von der bestehenden Nachrichtenliste ausgewählt und eingefügt werden oder eine neue geschrieben werden.

Eine Nachricht wird wie eine Garphase gehandhabt.

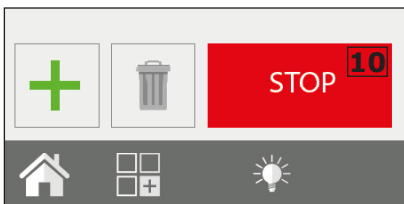


2.4e Starten und Anhalten des Garvorgangs

Nach der Einstellung der gewünschten Gar-Parameter, die Taste START, Taste **9**, drücken, um den Kochvorgang zu starten.



Der Ofen wird in vorheizender Modalität starten, wenn diese vorhergehend ausgewählt wurde, anderweitig direkt in Modalität Garen. Wird die Taste "Fortgeschrittene persönliche Gestaltung" gedrückt, kann von Hand eine spezifische Startphase des Garens gewählt oder in eine Phase eines anderen Betriebskreislaufs übergegangen werden, in dem diese Phase ausgewählt und mit der Taste **GO** bestätigt wird, die neben der Phasenanzeige steht.



Der Garvorgang dauert bis Ablauf der eingestellten Zeit oder bis zum Erreichen der Temperatur im Kern in der Modalität mit Kernsonde. Wenn die Zeit auf "endlos" eingestellt ist, ist es

notwendig, den Garvorgang manuell anzuhalten.

Die Taste STOP , Taste **10**, drücken, um den Garvorgang anzuhalten.

2.5 Persönlich gestaltete Garprogramme

Es ist möglich und einfach, persönlich gestaltete Garprogramme zu erstellen, die bis zu 9 verschiedene Phasen, plus das Vorheizen besitzen.

Jede Phase des Garens wird durch einen Gar-Modus (Umluft, gemischt, Dampf, usw.) mit den spezifischen Parametern der Zeit, Feuchtigkeit, Belüftung, usw. dargestellt.

Zum Beispiel: Für einen Braten ist es möglich, ein Programm zu erstellen, das eine Phase des Anröstens, eine des Garens und eine der Warmhaltung enthält.

Die grundlegende Bedingung zur Erstellung der folgenden Phase ist, dass die vorhergehende Phase eine festgelegte Zeit besitzt: Zum Beispiel, wenn die Phase 1 die Zeit auf "endlos"eingestellt hat, wird es nicht möglich sein, eine Phase 2 zu



erstellen, da die erste kein Ende besitzt. Eine Ausnahme ist die Phase der Warmhaltung, die auf "ENDLOS" eingestellt werden kann, um dann eine oder mehr nachfolgenden Phasen zu besitzen, die aber manuell gestartet werden müssen. Z.B.: Bei nächtlichem Garen von einigen Braten, zieht man vor, sie bei Rückkehr des Bedieners in der Küche anzurösten, d.h. nach der Phase der Warmhaltung.

Um von einer Garphase auf eine andere überzugehen, die gewünschte Nummer der Phase gedrückt halten oder mit den Pfeilen die Nummer der gewünschten Phase wählen und die Taste "GO" seitlich der Phasennummer drücken.

Es ist möglich, ein Programm von einer spezifischen Phase aus zu starten (verschieden von der eingestellten): Nach der Wahl des Programms, die Taste "Fortgeschrittene persönliche Gestaltung" drücken und den Pfeil auf die gewünschte Phase bringen; durch Druck von Start, startet das Programm von dieser Phase aus. Wenn in diesem Programm das Vorheizen vorgesehen war, wird dieses nicht ausgeführt. Es ist jedenfalls möglich, das Programm mit der Schnittstelle Cooking Tuner vor dem Druck der Taste "Fortgeschrittene persönliche Gestaltung" zu ändern.

2.6 Erstellung eines Garprogramms

Ein Garprogramm besteht aus mehr Phasen, die der Ofen in steigender Reihenfolge (Phase 1, Phase 2, Phase 3, ...) ausführt und dabei automatisch von einer zur anderen übergeht.



Nach der Einstellung der Parameter bezüglich der Anfangsphase (Phase 1), die Taste Neue Phase drücken (Taste **11**), um die nachfolgende Phase zu erstellen.

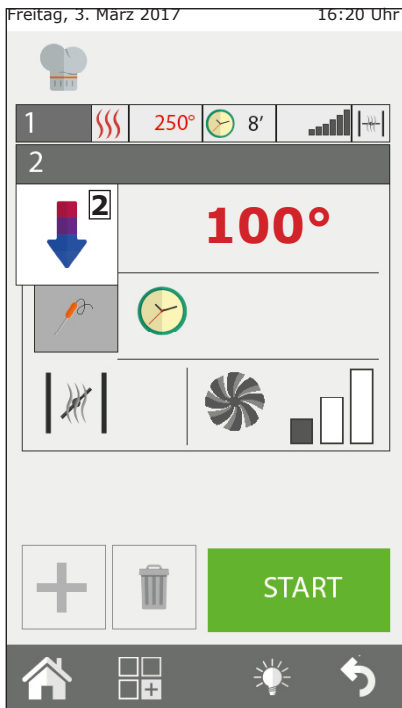
Dann die Parameter der Phase 2 einstellen.

Mit den Übergängen 1 und 2 für die Erstellung von weiteren Phasen vorgehen. Es können auch neue Phasen in die zuvor gebildeten Phasen gebildet und eingefügt werden. Die neue Phase positioniert sich unter jene, die beim Drücken der Taste "neue Phase" ausgewählt war.

Am Ende der Programmierung die Taste START drücken, um den Kochvorgang zu starten. Um eine Phase zu löschen, die Taste "**Phase löschen**" (Taste **12**) drücken.

Einstellung einer Phase der Kühlung zwischen zwei Phasen

Zwischen einem Kochvorgang und dem anderen könnte es notwendig sein, die Temperatur im Inneren der Kammer des Ofens zu senken. Es ist zum Beispiel beim Garen eines Bratens notwendig, die Kammer zwischen der Phase des Anbratens (bei hoher Temperatur) und der Phase des Garens (bei niedriger Temperatur) zu kühlen.



Es ist möglich, diesen Vorgang vom Ofen automatisch ausführen zu lassen, indem eine Phase der automatischen Kühlung eingestellt wird.

Die Phase der automatischen Kühlung ist nur ab der Phase 2 möglich.

Nach der Einstellung einer Phase mit hoher Temperatur muss eine neue Phase erstellt und vom Feld Gar-Modus (Bez. 2) die automatische Kühlung gewählt werden.

Nach der Wahl dieser Modalität schlägt der Ofen vom Werk eingestellte Werte für Temperatur, Belüftung und Ablassventil Feuchtigkeit vor. Die gewünschte Temperatur der Kühlung (min. 100°C) einstellen.

Um die Kühlung so schnell wie möglich erfolgen zu lassen, empfiehlt man, mit Ausnahme von besonderen Bedürfnissen, die Werte der Belüftung und des Ablassventils Feuchtigkeit nicht zu ändern.

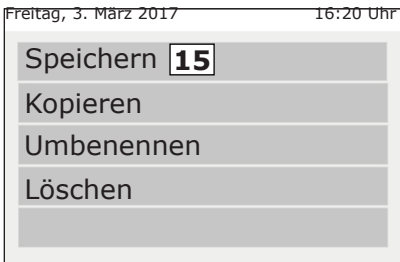
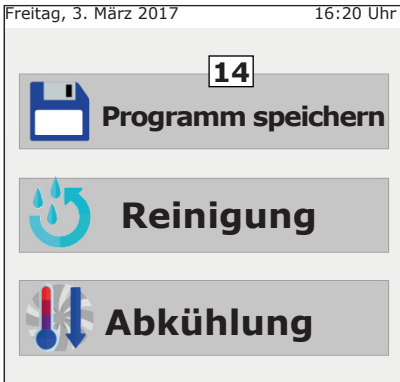
2.7 Speicherung eines Garprogramms

Es ist möglich, ein erstelltes Garprogramm im Inneren einer Gruppe "Produkttyp" (im klassischen Rezeptverzeichnis (Fleisch, Fisch, Huhn, usw.) zu speichern.

Nach der Erstellung eines Garprogramms die Taste Funktionen (Taste **13**) zum Zugang zur Bildschirmseite Programmfunktionen drücken.

Die Funktion "Programm speichern" (Taste **14**) wählen und auf der nächsten Bildschirmseite die Taste Speichern (Taste **15**) drücken und wählen, in welcher Gruppe das Programm zu speichern ist und die Taste "Weiter" (Taste **16**) drücken.

Dann den Namen des Programms eingeben und die Taste der Eingabe drücken (Taste **17**), um ihn zu speichern.



2.8 Änderung eines Garprogramms

Zum Zeitpunkt der Lieferung enthält der Ofen bereits einige Garprogramme.

Sowohl die vorher geladenen Garprogramme als auch die neu erstellten können persönlich gestaltet werden.

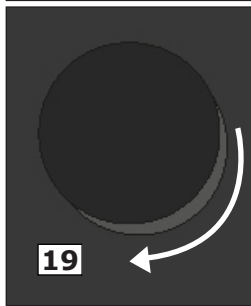


Um ein Programm zu ändern, ist es vor allem notwendig, das gewünschte Programm aus einem der Rezeptverzeichnisse zu wählen. Nach der Öffnung sieht man eine Zusammenfassung der eingestellten Programme. In dieser Modalität mit Schreibschutz ist es nicht möglich, die Parameter des Kochvorgangs zu ändern. Wenn man einen oder mehr Gar-Parameter zu ändern oder das automatische Vorheizen zu aktivieren/deaktivieren wünscht, auf die Taste "Fortgeschrittene Persönliche Gestaltung" (Taste **18**) drücken, um das Programm zu entsperren und die

gewünschten Änderungen vorzunehmen. Encoder drehen (Taste **19**) und die betreffende Phase wählen und nach Wunsch ändern.

Ist die Änderung abgeschlossen, kann das Garen direkt gestartet werden (auf diese Weise gelten die Änderungen nur für dieses Garen und werden nicht gespeichert) und/oder eine Programmkopie mit einem anderen Namen und den Änderungen machen.

Die Änderungen können nicht bei vorher geladenen Programmen abgespeichert werden.



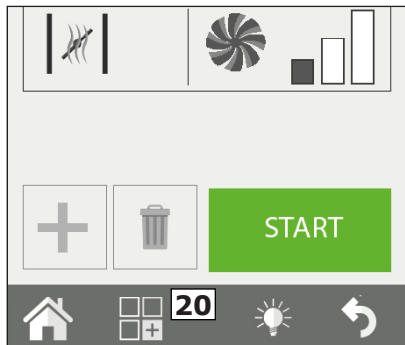
2.9 Kopieren, Verschieben, Umbenennen und Löschen

Jedes vorhandene Programm kann vollkommen oder zum Teil kopiert, verschoben, umbenannt oder gelöscht werden.

Ein Programm kopieren

Wenn man ein neues Programm ausgehend von einem bereits vorhandenen Programm erstellen will, ist es möglich, es zu kopieren (da das alte und das neue Programm einige Aspekte des Kochvorgangs gemeinsam haben).

Ein Basis-Programm wählen, es öffnen und es ändern, indem man auf



Fortgeschrittene persönliche Gestaltung klickt. Die gewünschten Änderungen vornehmen und über das Menü Funktionen (Taste **20**) "speichern" wählen und dann kopieren.

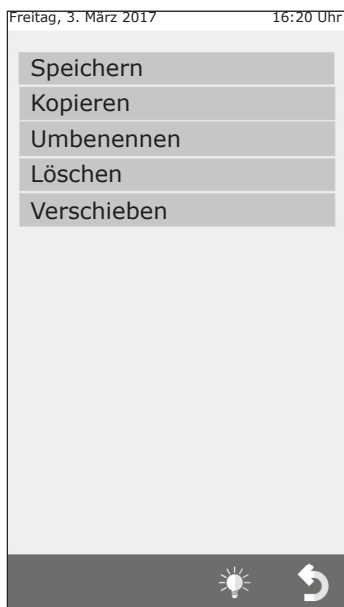
Die Gruppe, in der es gespeichert werden soll, wählen und dann den Namen eingeben und Eingabe drücken, um zu bestätigen.

Ein Programm verschieben

Wenn ein Programm von einer Gruppe zur anderen verschoben werden soll, das gewünschte Programm öffnen und auf die Taste Funktionen klicken (Taste **20**). Dann Speichern und folgend Verschieben wählen. Die neue Gruppe oder die neuen Gruppen, in die es verschoben werden soll, wählen und mit der Taste Weiter bestätigen.

Ein Programm umbenennen

Nachdem das Programm geöffnet wurde, die Taste "Funktionen" (Taste 20) anklicken, "Speichern" und dann "Umbenennen" wählen. Den neuen Namen eingeben und Eingabe drücken.



Ein Programm löschen

Nachdem das Programm geöffnet wurde, die Taste "Funktionen" (Taste **20**) drücken und "Speichern", dann "Löschen" anklicken. Die Wahl durch Klick auf JA im Pop-up, das erscheint, bestätigen.

2.10 Ein Programm vom Menü auswählen

Der Ofen wird mit einer Reihe von gespeicherten Garprogrammen geliefert. Diese sind in Produkttypen unterteilt (Fleisch, Fisch, Gemüse, etc.).

Sie können sowohl vom Hauptmenü als auch vom Rezeptverzeichnis angezeigt werden; die Bildschirmanzeige "One Touch" hingegen erlaubt es, direkt die Ikonen der Rezepte aufzuzeigen, die der Bediener als Lieblingsrezepte gewählt hat.

ONE TOUCH

Beim Einschalten des Ofens werden alle Lieblingsrezepte des Benutzers angezeigt, die dieser angelegt und hochgeladen hat.

Wird die Ikone des gewünschten Rezepts ausgewählt, dann beginnt der Ofen ohne weitere Inputs sofort mit dem Garen, wodurch die Anwendungsdauer verkürzt wird.

Daher das gewünschte Rezept aus der Liste wählen. Um die Programme in der Betriebsweise One-Touch zu verändern, die Ikone des entsprechenden Rezepts,

Freitag, 3. März 2017 16:20 Uhr



Das Produkt-Rezeptverzeichnis

Durch Klicken auf die Taste Rezeptverzeichnis (Bez. **C1**) werden die Garprogramme nach Produkt-Kategorie unterteilt gezeigt, wie zum Beispiel Fleisch, Fisch, Gemüse.

Durch Wahl der gewünschten Produkt-Kategorie öffnet sich eine Liste aller Garprogramme bezüglich jener Kategorie. Das gewünschte Programm aus der Liste wählen.

Um auf die Anzeige der bevorzugten Garungen zurückzukehren, auf die Taste One-Touch drücken (Bez. **C2**).



das ausgetauscht werden soll, gedrückt halten und aus der Liste jenes Rezept auswählen, dass im Hauptmenü stehen soll. Danach aus der Liste die Ikone auswählen, die mit dem zuvor gewählten Rezept kombiniert werden soll.





2.11 Die Schnittstellen RecipeTuner

Nach der Öffnung des Garprogramms ist es möglich, es auf einfache Weise unter Verwendung der Schnittstellen RecipeTuner zu ändern. In Funktion der gewählten Art des Garens ist es möglich, leicht den Kochvorgang eines Produkts, die Bräunung, den Grad der Gärung usw. zu ändern.

Die Funktion **RecipeTuner** ist sowohl für die voreingestellten als auch für die neu erstellten Programme vorhanden. Das System **RecipeTuner** erkennt selbstständig die zu ändernde Phase, um die Anforderungen des Kochvorgangs zu erfüllen.

Funktion der Schnittstellen

Garen: Erlaubt es, das Garen eines Produkts zu verändern. Es wird von einem Garvorgang bei durchschnittlich 60°C im Kern ausgegangen. Man erhält, von links ausgehend: "blutig", "medium - blutig", "medium", "medium - gut durch" und "gut durch".

Bräunung: Die Bräunung des Produkts

kann auf 5 verschiedenen Ebenen eingestellt werden, von leicht (links) bis stark (rechts).

Feuchtigkeit: Beim Garen von Geschmortem wird Bezug auf die Restfeuchtigkeit des Produkts am Ende des Garens genommen.

Aufgehen: Es ist möglich, verschiedene Grade beim Aufgehen (Schritte von 20 Minuten) hinzuzufügen, um dann das automatische Programm Aufgehen und Garen auszuführen.

GARART	Benutzeroberfläche	
Mit Dampf	Garen	
Grillen	Garen	Anbräunen
Braten	Garen	Anbräunen
Frittieren	Garen	Anbräunen
Schmoren	Feuchtigkeit	
Gratinieren	Anbräunen	
Backwaren	Aufgehen	Anbräunen
Niedertemperatur	Garen	
Räuchern		
Eier	Garen	

2.12 Betriebsmodalität Rack Control

Die Funktion **Rack Control** kann unabhängig bis zu 10 verschiedene Ebenen beim Garen steuern. Diese Funktion verwaltet eine einzige

Einstellung von "Gar-Modus", Temperatur, Feuchtigkeit, usw. Jede Ebene kann aber eine eigene Garzeit oder Kerntemperatur, unabhängig von den anderen, besitzen.

Wird auf die Ikone **Rack Control** (Taste **21**) geklickt, hat man Zugang zur Liste der voreingestellten Programme, wie zum Beispiel: Frühstück, Mittagessen, Multibaker, Dampf gemischt. Jedes dieser Programme enthält eine Reihe von Speisen bezüglich des Programms.

Beispiel: Das Programm "Mittagessen" enthält die Speisen bezüglich des Mittagessens, wie gegrilltes Steak, das Mailänder Kotelett, das sautierte Gemüse und die gratinierte Lasagne.

Es ist möglich, andere Programme und Unterprogramme (Speisen) zu erstellen und hinzuzufügen.



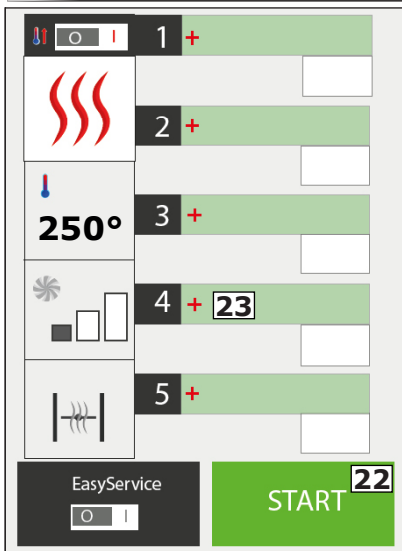
2.12a Verwendung der Funktion Rack Control

Wahl eines Programms Rack Control

Durch die Wahl eines Programms aus der Liste, zum Beispiel: "Mittagessen", es erscheint eine Bildschirmseite mit links den allgemeinen Einstellungen des Programms: Vorheizen, Gar-Modus, Temperatur, Lüfterrad, Drosselventil (oder Feuchtigkeit oder SteamTuner im Falle, dass der Gar-Modus Gemischt oder Dampf eingestellt ist). Auf der rechten Seite kann man stattdessen 5 leere Ebenen sehen.

Start eines Programms Rack Control

Alle Programme Rack Control funktionieren grundlegend mit endloser Zeit. Daher muss, unabhängig von der Tatsache, ob das Programm das Vorheizen vorsieht oder nicht, das Programm durch Druck der Taste **START** (Taste **22**) gestartet werden.



Hinzufügen von Speisen in den Programmstufen

Nach dem Start des Programms und am Ende des Vorheizens (falls vorhanden) auf das Zeichen **+** (Taste **23**) eines jeglichen Felds rechts klicken, um den Namen der in der gewählten Ebene einzugehenden Speise hinzuzufügen.

Es erscheint dann die Liste der bereits eingestellten Unterprogramme (Speisen), eines durch Klicken auswählen und dieses wird automatisch im vorhergehend gewählten Feld hinzugefügt. Bevor eine Speise ausgewählt wird, muss diese in den Ofen für den Garvorgang eingeschoben werden. Fortfahren, indem man den Rest der Gerichte, die gekocht werden sollen, hinzufügt. Es ist möglich, jeweils bis zu maximal 5 Ebenen hinzuzufügen und zu verwalten.

Seitlich des Namens der Ebene ist die verbleibende Zeit bis zum Ende des Kochvorgangs sichtbar, oder, im Falle, dass ein Garen mit Kernsonde eingestellt ist, die reale Temperatur im Kern.

Erstellung neuer Namen von Speisen für die Ebenen

Sowohl in den vom Benutzer erstellten Programmen als auch in den voreingestellten ist es möglich, neue Namen von Speisen hinzuzufügen.

In die Liste der Speisen durch Klick auf ein leeres Feld eingehen und die Taste "Neu" (Taste **24**) drücken. Auf der Bildschirmseite den Namen des Gerichts und die Garzeit oder die Kerntemperatur eingeben. Schließlich die Ikone "Speichern" drücken (Taste **25**). "Neu" drücken und fortfahren, um weitere hinzuzufügen.

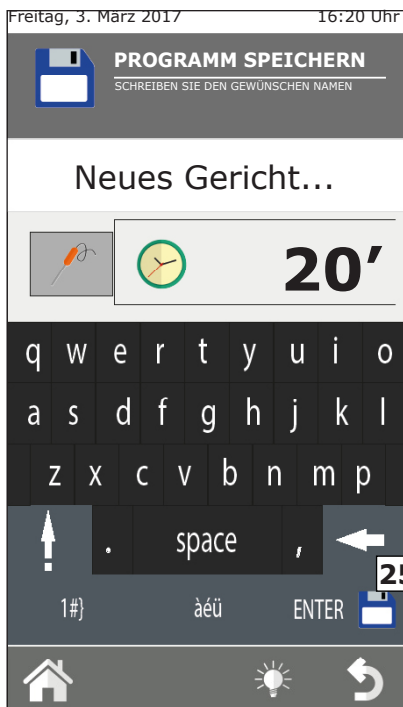
Löschen einer Speise von der Liste

Das Löschen eines Gerichts von der Liste erfolgt, indem einige Sekunden lang der zu entfernende Name gedrückt gehalten wird. Dieser Vorgang ist nur möglich, wenn der Garvorgang dieser Speise NICHT aktiv ist.

Direkte oder programmierte Verwendung

RackControl kann auf direkte oder programmierte Weise verwendet werden.

Die erste Art ist diejenige, die im vorhergehenden Kapitel beschrieben wurde (Hinzufügen von Gerichten im Programm), in dem die Speisen nach dem Druck von START (und am Ende des Vorheizens, falls vorhanden) hinzugefügt werden.



In der programmierten Art werden die Speisen stattdessen hinzugefügt, wenn der Ofen sich in STOP befindet, d.h. wenn er nicht kocht. In diesem aktivieren sich die gewählten Ebenen nicht. Sie können nur nach dem Druck von START (und das Ende des Vorheizens, falls vorhanden, abwartend), manuell, einer nach dem anderen, aktiviert werden, indem auf das Feld der Zeit auf der rechten Seite gedrückt wird.

Änderung der Zeit oder der Temperatur der Sonde einer Speise

Es ist möglich, die Garzeit oder die Einstellung der Kernsonde einer Speise durch ihren längeren Druck zu ändern.

Zur definitiven Änderung in die Liste der Speisen eingehen, den Namen der zu ändernden Speise durch einen längeren Druck wählen. Dann die neue Zeit (oder die Temperatur der Sonde) eingeben. In dieser Modalität ist es möglich, auch den Namen des Gerichts zu ändern. Wenn man stattdessen die Zeit eines Gerichts während des Garens zu ändern wünscht, auf das Feld der verbleibenden Zeit drücken und eine neue Zeit oder Temperatur der Sonde eingeben.

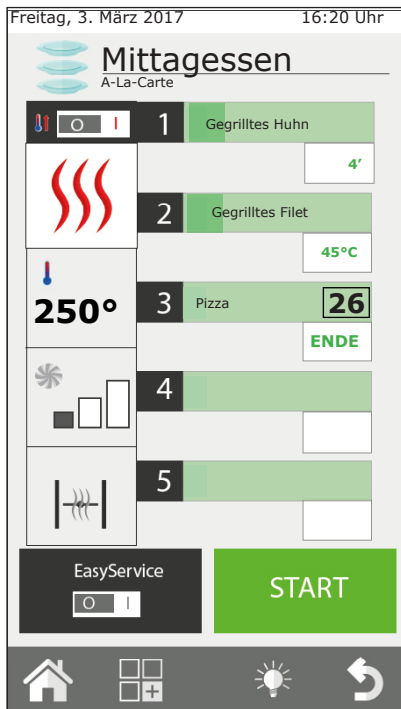
Ende des Kochvorgangs einer Speise

Bei Ablauf der festgelegten Garzeit einer Speise (oder bei Erreichen der eingestellten Temperatur im Kern) gibt der Ofen ein akustisches Signal von sich und im Feld der Zeit erscheint die Schrift "END" (26). Jetzt die Ofentüre öffnen und das fertige Produkt entnehmen. Beim Öffnen und Schließen der Tür wird die Ebene automatisch rückgesetzt.

Schnelles Einfügen einer Speise

Während der Phase des Garens und der Betriebsfunktion kann die Notwendigkeit bestehen, dass ein Produkt, das sich nicht in der Liste befindet, gekocht werden muss. Es ist möglich, schnell eine Speise in die RackControl einzufügen, ohne sie mit dem spezifischen Namen registrieren zu müssen. In der Ebene erscheint der allgemeine Name von "Backform". Zu diesem Vorgang auf eine leere Ebene klicken und das Unterprogramm, genannt "Backform" drücken (27).

Es handelt sich um ein Unterprogramm Jolly, in dem es möglich ist, jedes Mal eine verschiedene Zeit einzustellen. Es ist möglich, mehr Gerichte "Backform" gleichzeitig in die RackControl einzugeben.



Änderung eines Programms RackControl

Wenn man ein Programm RackControl zu ändern wünscht, muss nach seiner Öffnung auf die in der linken Spalte angezeigten Einstellungen eingewirkt werden (28). Es ist möglich, zu jeder Zeit den Gar-Modus, die Temperatur, das Lüfterrad (mit Ausnahme der Betriebsart Dampf) und das Drosselventil zu verändern.

Es ist auch möglich, die vorgenommene Änderung zu speichern oder das Programm zu kopieren, umzubenennen und zu löschen. In diesem Fall die Taste Funktionen (29) drücken und, wie in Kapitel 2.9 dieses Bedienungshandbuchs erklärt, fortfahren.

2.12b Erstellung eines neuen Programms RackControl

Außer den bereits vorhandenen Programmen RackControl, ist es möglich, persönlich gestaltete Programme zu erstellen.

In die Liste der Programme RackControl eingehen (von der Bildschirmseite Home aus auf die Ikone RackControl klicken). Das erste, oben angezeigte Programm ist das folgende: "Handbetrieb" (30). Das Programm "Handbetrieb" erlaubt, ein neues Programm zu erstellen und auch in Modalität RackControl zu arbeiten, ohne das Programm zu speichern. Im zweiten Fall gehen die Einstellungen des Kochvorgangs bei Verlassen des Programms verloren.

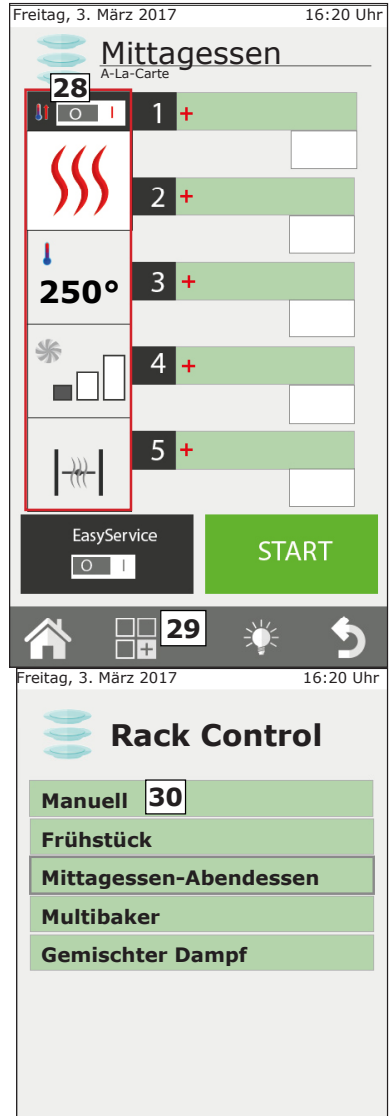
Um ein neues Programm zu erstellen, in den Abschnitt "Handbetrieb der RackControl" und in der linken Spalte die gewünschten Einstellungen des Kochvorgangs eingeben. Dann die Taste Funktionen drücken und mit der Speicherung des Programms, wie in Kapitel 2.7 dieses Gebrauchshandbuchs erklärt, fortfahren.

Erst nach der Speicherung des Programms ist es möglich, die Liste der Speisen einzugeben.

Gebrauch der RackControl in Modalität "Handbetrieb"

Falls das eingestellte Programm nicht gespeichert werden soll, ist es dennoch möglich, RackControl im Handbetrieb zu verwenden.

Trotzdem ist es in dieser Modalität nicht möglich, spezifische Gerichte zu speichern, sondern es wird der allgemeine Name "Backform" für alle Ebenen visualisiert.



2.13 Gebrauch der Funktion EasyService in RackControl

RackControl wurde entwickelt, um die Speisen auf unterschiedlichen Ebenen getrennt zu kochen. Die Gerichte können gleichzeitig oder mit unterschiedlichen Zeiten und nacheinander bei jeweiligem Ende der eingestellten Zeit eingegeben werden; der Ofen zeigt an, welche Ebene sich am Ende der Garzeit befindet.

Durch Aktivierung der Funktion EasyService ist es möglich, alle Speisen zur gleichen Zeit fertig zu haben. In dieser Modalität zeigt der Ofen an, wenn es notwendig ist, die Gerichte in die verschiedenen Ebenen einzugeben, so dass sie gleichzeitig fertig sind.

In dieser Modalität können nur die Ebenen mit Einstellung des Parameters Zeit gewählt werden (nicht mit dem Parameter Kernsonde).

Aktivierung EasyService

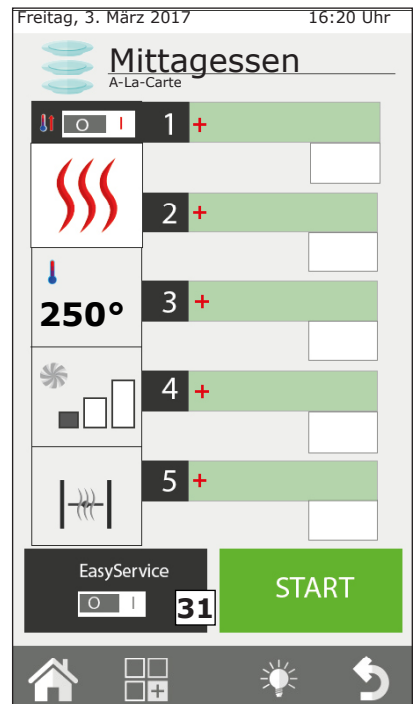
Die Funktion EasyService muss vor dem Druck der Taste START aktiviert werden, sie ist in der Tat nur verfügbar, wenn der Ofen sich in STOP befindet.

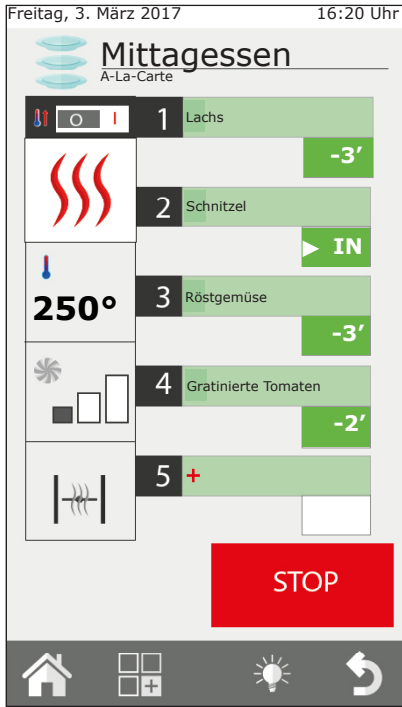
Um EasyService zu aktivieren, den Schalter der Taste EasyService (Taste **31**) auf Position **I** stellen.

Dieser Vorgang erlaubt den Zugang zur Liste der Speisen des bezüglichen Programms RackControl. Dann die Gerichte auswählen, die man gleichzeitig zu servieren wünscht (maximal 10), und die Taste START drücken.

Nach dem Vorheizens (falls vorhanden) fordert der Ofen auf, die Speisen mit der längeren Garzeit einzuschieben. Der Hinweis erfolgt durch ein akustisches Signal und der Schrift **"IN"** im rechten Feld. Mit der Öffnung und Schließung der Türe, stellt sich das akustische Signal zurück und startet der Countdown.

In den anderen Ebenen ist in Grün die zum Einschieben in den Ofen verbleibende Zeit hervorgehoben. Der Ofen signalisiert es auf die gleiche Art, wenn die anderen Gerichte eingeschoben werden müssen. Das akustische Signal beginnt auf intermittierende Weise, ausgehend von - 15 Sekunden. Man empfiehlt zu warten, dass der Timer 0 erreicht und die Schrift **"IN"** vor dem Einschieben visualisiert wird. Auf diese Weise werden alle Speisen genau zum gleichen Zeitpunkt fertig sein.





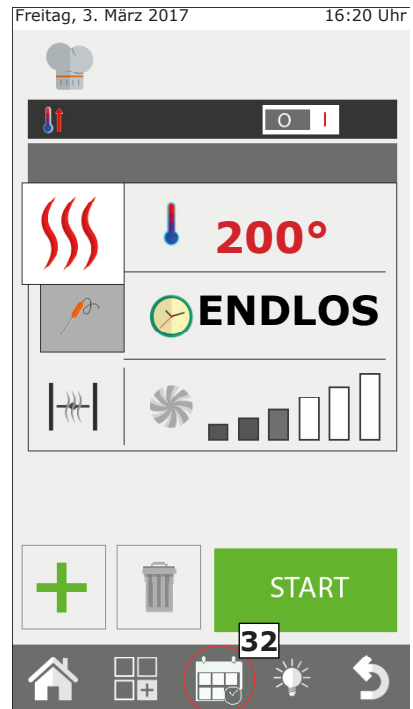
RackControl gemeinsam mit EasyService verwenden

Während der Verwendung von EasyService ist es dennoch möglich, weitere Gerichte bei Betriebsart RackControl einzuführen, die unabhängig von den für EasyService gewählten, kontrolliert werden. Es können beide Funktionen nur gleichzeitig verwendet werden, wenn zuerst EasyService aktiviert und dann weitere Gerichte in RackControl hinzugefügt werden. Es ist nicht möglich, EasyService zu aktivieren, wenn RackControl bereits aktiv ist.

2.14 Programmierter Start

Der Start eines Betriebskreislaufs kann durch Taste **32** vorprogrammiert werden. Am Bildschirm Jahr, Monat, Tag und Stunde und Minute auswählen und die Einstellung abspeichern.

Nachdem die Einstellung abgespeichert wurden, kann der Ofen nicht ausgeschaltet werden und es können keine anderen Garvorgänge gestartet werden.

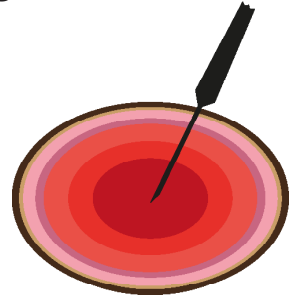


2.15 Die Kernsonde und der Kochvorgang in ΔT

Positionierung der Sonde

Die Sonde erfasst die Temperatur durch einen Punkt, der sich in der Nähe der Sonde befindet.

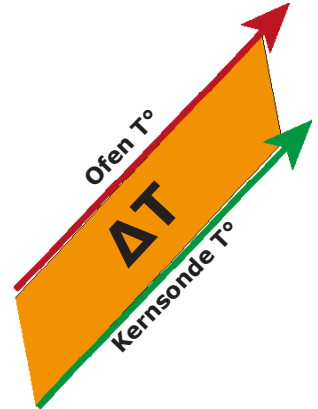
Diese muss daher so eingesetzt werden, dass der Punkt mit der Mitte des Produkts im größeren Teil übereinstimmt.



Kochvorgänge in ΔT (Delta-T)

Die Funktion ΔT wird vorwiegend verwendet, um langsame Kochvorgänge bei niedriger Temperatur auszuführen.

In der Modalität ΔT wird statt der Temperatur in der Kammer, die Temperatur eingestellt, die der Ofen konstant zwischen der Kerntemperatur des Produkts und der Temperatur in der Kammer halten muss. Mit der schrittweisen Erhöhung der Kerntemperatur steigt parallel auch die Temperatur in der Kammer. Bei Funktion ΔT muss die Sonde verwendet werden. Es wird empfohlen, ein ΔT zwischen 15°C und maximal 30°C einzustellen.



Kerntemperatur

Nahrungsmittel	Kochvorgang	Kerntemperatur T°
Rotes Fleisch	blutig	50°C
	halb durch	60°C
	durchgebraten	70°C
Kalbfleisch, Schweinefleisch und weißes Fleisch	durchgebraten	70°C
Huhn	durchgebraten	$80-90^{\circ}\text{C}$
Gekochtes und geschmortes Fleisch	durchgebraten	$80-90^{\circ}\text{C}$
Fisch	durchgebraten	$67-72^{\circ}\text{C}$

2.16 Empfehlungen für den Kochvorgang: Braten, Grillen und Frittieren

Die Braten

Für einen wirksameren Kochvorgang empfiehlt man, die Braten auf Gitter aus Stahlstäben anzuordnen, um ein gleichmäßigeres Garen zwischen dem oberen und unteren Teil des Bratens zu erhalten, ohne das Produkt während des Kochvorgangs drehen zu müssen.

Wenn man die Garflüssigkeit aufzufangen wünscht, muss eine Backform auf einer niedrigeren Ebene des Ofens eingesetzt werden.

Grillen

Um gegrilltes Garen im Ofen ausführen, ist der Gebrauch des Zubehörs Gitter unerlässlich. Um ein optimales Ergebnis zu erhalten, ist es notwendig, dass das Gitter aus Aluminium ist.

Der Ofen muss generell auf Umluft eingestellt werden, mit offenem Ventil und einer Temperatur zwischen 230°C und 270°C je nach Typ von Produkt und Bräunung, die man erhalten will, und Belüftung zwischen 4 und 6.

Frittieren

Es ist möglich, alle panierten und vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte zu frittieren. Im Falle von panierten Produkten, leicht einölen, so dass das Öl vom Brot aufgenommen wird. Die vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte können auch ohne zusätzliches Öl frittiert werden.

Verwenden Sie Aluminium-Antihaft-Backformen oder spezielle Körbe zum Frittieren. Den Ofen mit Umluft mit offenem Ventil, mit durchschnittlicher Temperatur von 250°C und Belüftung zwischen 4 und 6 einstellen.

2.16a Empfehlungen für den Kochvorgang: Gleichmäßigkeit des Garvorgangs

Je nach Typ des eingegebenen Produkts könnte sich die Gleichmäßigkeit des Garvorgangs ändern. In diesem Fall empfiehlt man, zu versuchen, die Temperatur zu senken und (durch Erhöhung oder Verringerung) auf die Drehgeschwindigkeit des Lüfterrads einzuwirken.

Der Gebrauch der richtigen Backformen erhöht die generelle Gleichmäßigkeit des Kochvorgangs des Ofens. Immer die Backform mit der möglichst geringen Tiefe für das Produkt, das man zu kochen wünscht, wählen. Aluminium-Backformen bieten sicherlich eine bessere Gleichmäßigkeit des Garens im Verhältnis zu Stahl-Backformen.

2.16b Kochempfehlungen: Vakuumgaren und Pasteurisierung

Kochen in Vakuum

Es ist möglich, ein Produkt direkt im Inneren eines Vakuumbeutels zu kochen. Dieser Kochtyp erlaubt, besonders weiches und schmackhaftes Fleisch zu erhalten und gleichzeitig die Verderblichkeit des Produkts zu verringern.

Nach der Vakuumverpackung des Produkts unter Verwendung von geeigneten Vakuum-Kochbeuteln, den Ofen mit dem Zyklus GEMISCHT bei 100% Feuchtigkeit und Belüftung zwischen 3 und 4 einstellen. Die Temperatur in der Garkammer muss maximal 3°-5°C betragen, höher als diejenige, die man im Kern erreichen will. Z.B.: Für ein mittelgroßes Filet (60°C im Kern) die Temperatur des Ofens auf 63°C einstellen.

Die Pasteurisierung im Gefäß

In den Prozessen der Pasteurisierung betrachtet man ein Produkt als pasteurisiert, wenn die Kerntemperatur einen Wert zwischen 83°C und 85°C erreicht.

Je nach Typ von Produkt, Größe des Gefäßes und Produktmenge in seinem Inneren kann die Zeit zum Erreichen der Kerntemperatur unterschiedlich sein. Man empfiehlt daher die Verwendung einer Kernsonde in einem Probegefäß (durch Löcher des Deckels, um den Eintritt der Sonde zu erlauben), um die Temperatur des gesamten Produktionspostens zu erfassen.

Am Ende des Kochvorgangs muss die Temperatur schnell auf +3°C gesenkt werden, um den Zyklus der Pasteurisierung zu beenden.

3. Menü FUNKTIONEN

Das Menü FUNKTIONEN wird über die Bildschirmseite "HOME" abgerufen und ermöglicht den Zugriff auf alle Hauptfunktionen der ordentlichen Wartung und die Einstellung der Verwendung des Ofens.

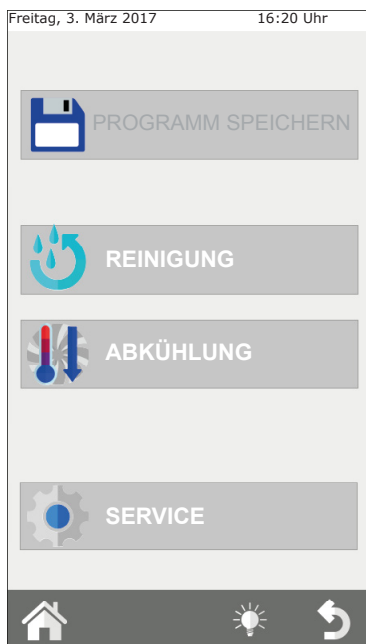
3.1 WÄSCHE

Im Menü FUNKTIONEN ist die erste Position die Funktion "**REINIGUNG**".

Es ist die Wahl von 3 Reinigungsarten: **HARD**, **NORMAL** und **SOFT** oder die Betriebsart **NUR SPÜLEN**.

Die Wahl eines dieser Reingungstypen hängt von der Menge der Speiserückstände und der Verkrustung von Fett in der Garkammer des Ofens ab; **HARD** wird für eine Tiefenreinigung und sehr widerstandsfähigen Schmutz, **SOFT** für eine leichte Reinigung verwendet.

Die Reinigungsdauer ändert sich je nach Typ:

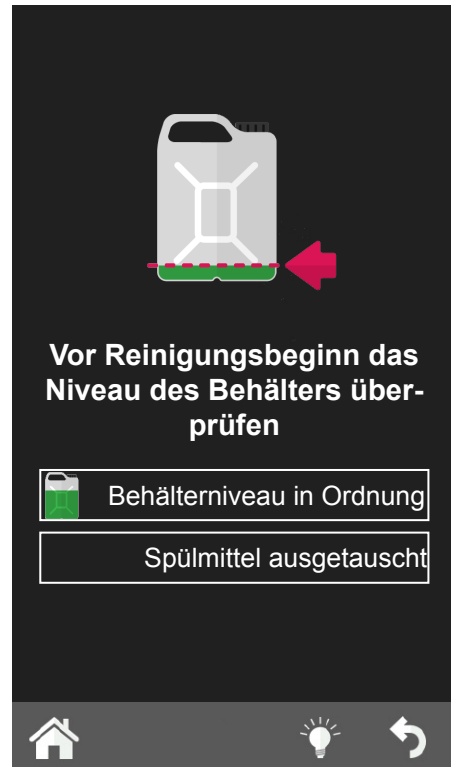


Reinigungstyp	Reinigungsdauer	Spülmittelverbrauch
SOFT	48 min.	200 ml.
NORMAL	53 min.	300 ml.
HARD	58 min.	500 ml.



Die Betriebsart "nur Spülen" dauert **circa 8 Minuten**.

Nach dieser Auswahl und nachdem Taste "OK" gedrückt wurde, wird die Prüfung des Füllstands der Reinigungsmittel in den Kanistern erfragt.



WICHTIG:

Für eine korrekte Reinigung und qualitative Erhaltung der Ofenkammer ist der Gebrauch des vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel verpflichtend.

**DIE VERWENDUNG
EINES VERSCHIEDENEN
REINIGUNGSMITTELS KANN DIE
GARANTIE VERFALLEN LASSEN!**

Unterbrechung der Reinigung

Der Reinigungskreislauf kann unterbrochen werden, in dem der Griff gehalten wird und bei Anfrage das **Passwort 222** eingegeben wird.

Falls das Reinigungsmittel schon geladen wurde, wird die Spülphase gestartet und danach das Trocknen. Falls es noch nicht eingefüllt wurde, dann unterbricht der Kreislauf sofort.

3.2 KÜHLUNG

Diese Funktion erlaubt es, die Temperatur im Inneren der Ofenkammer schnell zu senken, um auf einen Gar-Typ mit hoher Temperatur, auf ein zarteres Garen, das niedrigere Temperaturen benötigt (zum Beispiel beim Übergang des Garens von Fleisch auf das Kochen von Gemüse mit Dampf) überzugehen.

Beim Starten dieser Funktion durch Druck der Taste START setzt sich das Lüfterrad in Betrieb. Die Ofentüre öffnen, um den Austritt der Heißluft und den Eintritt von kälterer Luft zu fördern. Dies erlaubt, die gewünschte Temperatur in kurzer Zeit zu erreichen und mit dem zarteren Garen voranzugehen.

Aus Sicherheitsgründen kann die Kühlung nur bei geschlossener Tür gestartet werden. Die Tür kann erst nach dem Start dieses Programms geöffnet werden.

Der Ofen schlägt die vom Werk eingestellte Kühlung bis 50°C der Garkammer vor, aber es kann auch eine andere gewünschte Temperatur von minimal 30°C eingestellt werden. Ist diese Temperatur erreicht, dann unterbricht der Ofen den Kühlvorgang und ein akustisches Signal erklingt. Nachdem der Kühlvorgang gestartet ist kann dieser Vorgang beschleunigt werden, in dem Wasser in die Garkammer eingeführt wird. Diese Funktion wird von Hand gestartet, in dem die Taste "**manueller Luftbefeuchter**", **Abb. 14**, so lange wie gewünscht gedrückt wird.

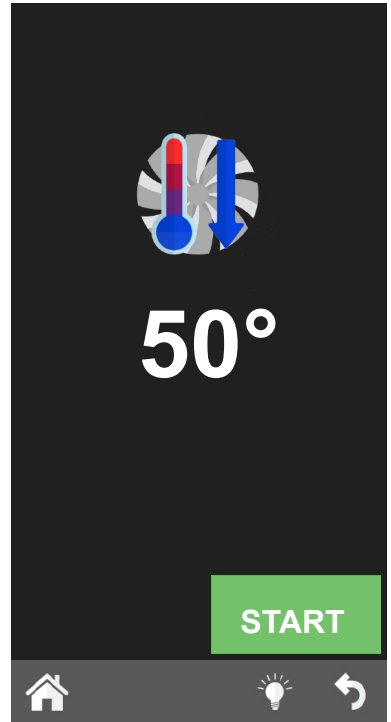


Abb. 14

ACHTUNG: Aus der Garkammer können Heißluftstrahlen und Dampf austreten! VERBRENNUNGSGEFAHR!

3.3 SERVICE

Im Inneren dieses Menüs sind 4 Funktionen vorhanden: KONFIGURATION; LOG VISUALISIEREN, FORTGESCHRITTENE BETRIEBSFUNKTIONEN, die die Möglichkeit geben, die Einstellung und die Visualisierung einer Reihe von Funktionen auszuführen und die Wartungsvorgänge des Ofens zu starten.



3.3.1b Info System

Diese Funktion erlaubt es, die im Ofen installierte Softwareversion und die Kennnummer des Ofens anzuzeigen.

3.3.1c Sprache

Durch diese Funktion ist es möglich, die Sprache der Visualisierung der Steuerungen und der Meldungen des Displays zu wählen.

3.3.1d Beleuchtung

Die Funktion Beleuchtung erlaubt es, die Helligkeit des Displays einzustellen. Diese Funktion wählen, die Helligkeit durch den Knopf des Instrumentenbretts einstellen und "Speichern" drücken.

3.3.1e Lautstärke Summer

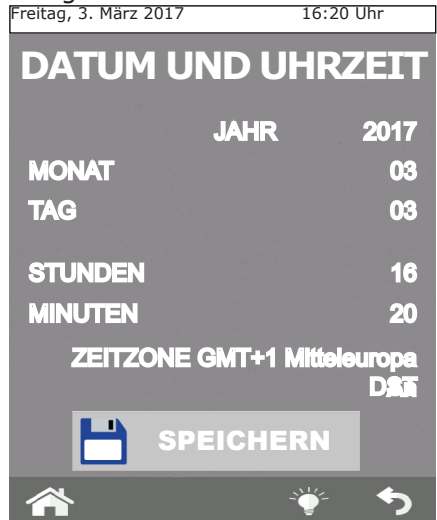
Mit dieser Funktion kann die Lautstärke des Summers geregelt werden.

3.3.1 KONFIGURATION

Von diesem Menü aus ist es möglich, eine Reihe von Parameter-Konfigurationen auszuführen:

3.3.1a Datum und Uhrzeit

Die Funktion Datum und Uhrzeit erlaubt es, diese Parameter einzustellen und sie mit laufendem Datum und Uhrzeit für die Verwendung des Ofens zu aktualisieren.

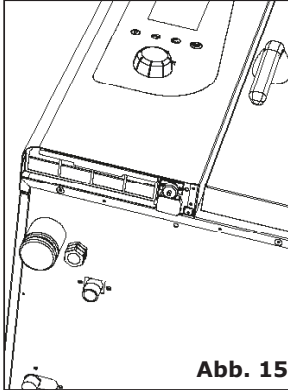


3.3.2 VISUALISIERUNG LOG

Die Funktion bietet eine chronologische Liste der LOG ALARME und der LOG WÄSCHEN an.

Die erste Liste, LOG ALARME, visualisiert alle Fehler, die erfasst und auf dem Display des Ofens während des Betriebs visualisiert wurden.

Die zweite Liste, LOG REINIGUNGEN, visualisiert unter Angabe von Datum und Stunde des Beginns alle Wäschen und den Typ der Wäsche, die vom Ofen ausgeführt wurden.



3.3.3 FORTGESCHRITTENE BETRIEBSFUNKTIONEN

Diese Funktion ist durch Passwort geschützt und erlaubt den Zugang zu allen Funktionen der Konfiguration, Einstellungen und Abnahmeprüfung, die dem technischen Fachpersonal vorbehalten sind.

3.3.4 IMPORTIEREN / EXPORTIEREN

Wird ein USB-Stick neben dem Bedienfeld (**Abb. 15**) eingesteckt und kommt man durch Taste "Home" auf die Bildschirmanzeige "Service", dann starten die Funktionen Import und Export einiger Funktionen, die oben beschrieben sind.

Wird ein LEERER USB-STICK eingesteckt, dann ist es möglich, zu **EXPORTIEREN:**

das REZEPTVERZEICHNIS, die LOG HACCP (diese Funktion, falls gestartet, registriert den Garvorgang und alle zugehörigen Daten: Zeiten, Temperatur des Garraums, Temperatur des Kerntemperaturfühlers, Start und Wechsel der Phasen, etc.) und den LOG REINIGUNG.

Durch Einsetzen eines geladenen USB-STICKS, der zum Beispiel mit neuen Rezepten, neuen Parametern oder neuen Sprachen geladen ist, ist es möglich, diese Daten in die Software des Ofens zu **IMPORTIEREN.**



4. WARTUNG UND REINIGUNG

Trennen Sie vor jeglichem Eingriff der Reinigung oder Wartung die Apparatur von der Stromversorgung ab.

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät gereinigt werden, sowohl aus hygienischen Gründen als auch um Funktionsstörungen zu vermeiden.

Der Ofen darf nie durch einen direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck gereinigt werden. Außerdem dürfen für die Reinigung des Apparats weder mit Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlspachtel verwendet werden. Eventuell ist die Möglichkeit gegeben rostfreie Stahlwolle zu Hilfe zu nehmen.

Warten, bis die Garkammer abgekühlt ist.

Die Schottblechhalterungen abnehmen. Die Speisereste von Hand entfernen und die herausnehmbaren Teile in die Geschirrspülmaschine legen. Für die Reinigung der Garkammer darf nur lauwarmes Seifenwasser verwendet werden. Danach müssen alle betroffenen Oberflächen gut mit Wasser abgespült werden, wobei sorgfältig darauf geachtet werden muss, dass keine Seifenrückstände mehr vorhanden sind. Die äußeren Teile des Ofens dürfen nur mit feuchten Lappen und ohne ätzende Reinigungsmittel gereinigt werden.

Während der jährlichen Kontrolle durch Fachpersonal das Leitblech entfernen und mit Seifenwasser reinigen.

4.1 ABLASS DER FEUCHTIGKEIT

Über den Feuchtigkeitsablass werden die in der Garkammer produzierten Dämpfe abgeführt.

Es muss sichergestellt werden, dass sie nicht verschmutzt und frei von Verstopfungen ist.



Abb. 16

4.2 GLASREINIGUNG

Das Türglas kann sowohl von Innen als auch von Außen gereinigt werden. Zu diesem Zweck muss die Sperre, welche das innere Glas festhält, im Uhrzeigersinn gedreht werden (**Abb. 17**). Ist das Glas geöffnet, kann dieses mit einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt werden. Es dürfen keine schleifenden Mittel verwendet werden.

Danach muss das Glas wieder richtig eingesetzt und die Sperre durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn geschlossen werden.



Abb. 17

4.3 REINIGUNG DES BELÜFTUNGSFILTERS

Der BelüftungsfILTER des Bedienfeldes am Ofen (**Abb. 18**) muss mindestens einmal pro Monat erfolgen. Der Filter wird von Hand mit Seife gewaschen.

Um den Filter herauszunehmen, diesen seitlich mit den Fingern nach außen ziehen und dabei auf die entsprechende Halterung einwirken (**Abb. 18**).

Es wird empfohlen, den Filter mindestens einmal im Jahr zu ersetzen oder öfters, falls der Ofen in einer Umgebung betrieben wird, in der sich eine hohe Konzentration an Mehlstaub und ähnlichen Substanzen befindet.

In jedem Fall muss der Filter dann ersetzt werden, wenn dieser beschädigt oder verschlissen ist; er muss als Ersatzteil beim Lieferanten angefordert werden.

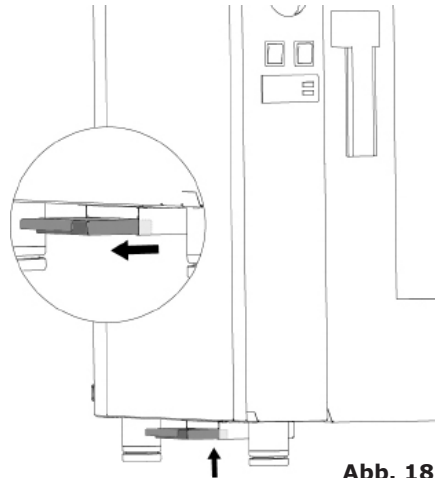


Abb. 18

5. KONTROLLEN, DIE NUR VON EINEM AUTORISIERTEN TECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN

Bevor irgendeine Regulierung oder Eingriff vornehmen wird, die Stromversorgung unterbrechen.

5.1 ERNEUTE AKTIVIERUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

Die Schrauben lösen, welche das Armaturenbrett befestigen und dieses öffnen, indem es auf seinen Führungen nach links geschoben wird.

Den Thermostat ausfindig machen, der sich im unteren Teil links des Steuerkastens befindet und auf den roten Schalter drücken bis ein mechanisches Geräusch (Klick) zu hören ist, der den Anschluss der Kontakte bestätigt (**Abb. 19**).

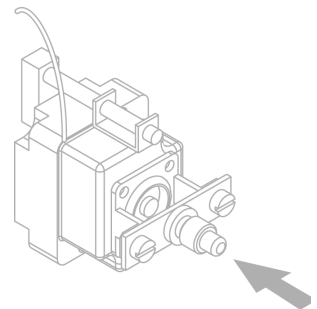


Abb. 19

Es kann vorkommen, dass das Thermostat aufgrund der mechanischen Beanspruchung eingreift, welcher der Ofen während seines Transports ausgesetzt war.

Wird das Sicherheitsthermostat kontinuierlich ausgelöst, ist dies ein Anzeichen dafür, dass das Gerät fehlerhaft ist und die Ursachen müssen herausgefunden werden.

5.2 THERMOSCHUTZ DES MOTORS

Falls der Thermoschutz des Motors wird einspringt, dann müssen die Luftschlitze auf ihre Sauberkeit kontrolliert, die Leistung der Kühlungsrichtungen geprüft und die ordnungsgemäße Umdrehung des Motors überprüft werden sowie dass diese von keinen Reibungen beeinträchtigt wird.

Die elektrische Versorgung muss dazu unterbrochen sein.

5.3 SCHMELZSICHERUNGEN

Die Schmelzsicherungen schützen die elektronischen Steuerkarten vor Überspannung. Diese befinden sich im unteren Teil des Armaturenkastens nahe des Wiederaufnahmeschalters des Sicherheitsthermostats.

5.4 KONTROLLE DER FLAMME

Achtung:

Die Flammenkontrolle funktioniert nur ordnungsgemäß, wenn beim elektrischen Anschluss des Ofens die Positionierung der Phasen und des Nullphase richtig ausgeführt wurde. Zwischen der Phase und $\underline{=}$ muss ein Spannungsunterschied von 230V bestehen.

5.5 VERWALTUNG ERSATZTEILE

Das Auswechseln von Ersatzteilen darf nur vom Personal des autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden.

Für die Kennnummern der Ersatzteile, wenden Sie sich an den Kundendienstservice.

Sind alle nötigen Ersatzteile eindeutig identifiziert worden, wird der Kundendienst eine reguläre, schriftliche Bestellung an die Herstellerfirma senden. In der Bestellung werden die genaue Angabe des Modells, die entsprechende Seriennummer, die elektrische Versorgungsspannung und -frequenz, sowie die Kennnummer und die Beschreibung der betreffenden Teile aufgeführt.

Zum Schutz der Gesundheit des Benutzers und des Verbrauchers ist es notwendig, immer und nur Original-Ersatzteile zu verwenden.

6. BESCHREIBUNG ALARME

Beim Alarm am Temperatur- und dem Zeitdisplay wird die Bezeichnung des ausgelösten Alarms angezeigt.

Die folgenden Alarme können angezeigt werden

Name	Beschreibung	Was geschieht	LÖSUNG
E01-Garkammer-sonde	Fehler Garkammersonde	Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederaufnahme.	Garkammersonde ersetzen.
E17-Nadel-sonde	Fehler Nadelsonde	Manuelle Wiederaufnahme.	Kernsonde ersetzen.
E12-GAS	Sperrung Gasbrenner	Unterbrechung des Garens/Backens, manuelle Wiederaufnahme.	Manuelle Wiederaufnahme betätigen. (Taste Encoder); bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
E05-Motor-sicherheit	Alarm Motor	Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederherstellung.	Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
E11-Motor-sicherheit 2	Alarm Motor	Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederherstellung.	Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
E06-Sicher-heit Gar-kammer	Thermoschalter Garkammer	Unterbrechung des Garens/Backens, manuelle Wiederherstellung.	Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
E14-Hi temp	Temperatur im Armaturenkasten zu hoch	Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederaufnahme.	Die Sauberkeit des Belüftungsfilters, die äußere Belüftung des Ofens (Luftschlitze) und den einwandfreien Betrieb der Kühlventilatoren der Bauteile kontrollieren.
E21-Wasser fehlt	Für die Dampferzeugung fehlt das Wasser	Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederaufnahme.	Den Anschluss an die Wasserleitung kontrollieren, sowie dass der Wasserhahn geöffnet ist.
E16-Kom-munikation	Kommunikationsfehler PWM-Hauptsteuerplatine	Unterbrechung des Garens/Backens.	Aus- und Einschalten der Spannung. Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
E22-Strom-störung	Unterbrechung der elektrischen Versorgung	Unterbrechung des Garens/Backens.	M 1 Sekunde lang drücken.

8. ENTSORGUNG DES GERÄTS

Das Gerät muss am Ende seiner Betriebslebensdauer verpflichtend gemäß den gesetzlichen Vorschriften entsorgt werden.

Das Symbol in **Abb. 20** gibt an, dass am Ende seiner Betriebslebensdauer das Gerät gemäß den Anweisungen der Richtlinie des europäischen Parlaments 2012/19/EU des 04/06/2012 entsorgt werden muss.



Abb. 20

Informationen über die Entsorgung in Ländern der europäischen Gemeinschaft

Die gemeinschaftliche Richtlinie über Geräte VDI wurde in jedem Land unterschiedlich interpretiert; wir empfehlen daher, wenn man dieses Gerät zu entsorgen wünscht, mit den örtlichen Behörden oder dem Händler Kontakt aufzunehmen, um die korrekte Methode der Entsorgung zu erfahren.

Contacts:

CZ: **RM Gastro CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Praha 9, tel. +420 281 926 604,
info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: **RM GASTRO - JAZ S.R.O.**, Rybárska 1, Nové Mesto nad Váhom, tel. +421 32 7717 061,
obchod@jaz.sk, www.jaz.sk

PL: **RM GASTRO Polska Sp. z o.o.**, ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń, tel. +48 33 854 73 26
info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl