

COMBI STEAM OVENS BAKERY OVENS

Instruction Manual

Manuale di Istruzioni

INDEX:	page
--------	------

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

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

INSTRUCTIONS FOR THE USER

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

INTRODUCTION

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

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

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

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

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

This appliance complies with the EEC directives in force.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

I. WARNING

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

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

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

II. PRELIMINARY OPERATIONS

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

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

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

III. INSTALLATION AREA

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

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

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

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

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

The installation area must be able to support the weight of the appliance filled to the maximum. See the information level on the back of the oven for the gross weight.

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

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

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

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

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

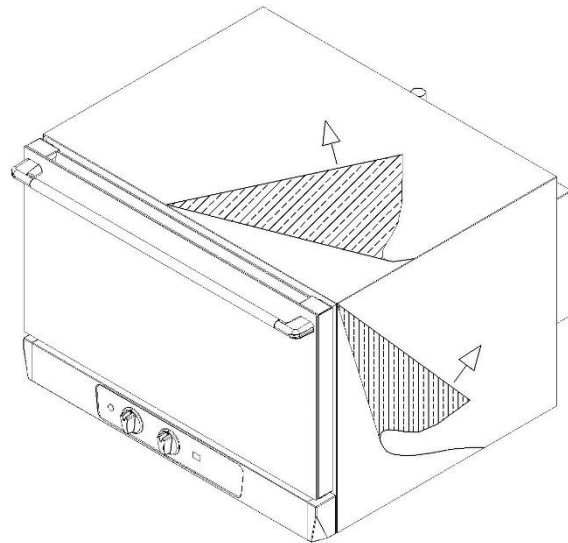
IV. PREPARING FOR INSTALLATION

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

REMOVING PROTECTIVE FILM ETC.

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

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



STAND ADJUSTMENT

Do not use the appliance without feet.

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

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

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

V. ELECTRICAL CONNECTION

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

OVENS WITH CABLE AND SINGLE PHASE PLUGS

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

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



APPLIANCE NOT SUPPLIED WITH CABLE WITH THREE PHASE TERMINALS

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

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

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



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

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

CABLE CONNECTION

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

- (A1) Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening the screws.
- (A2) Feed the new cable through the cable gland. Connect the cable voltage to the terminal strips following the connection diagram on the label on the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw. The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm².
- (A4) Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.

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

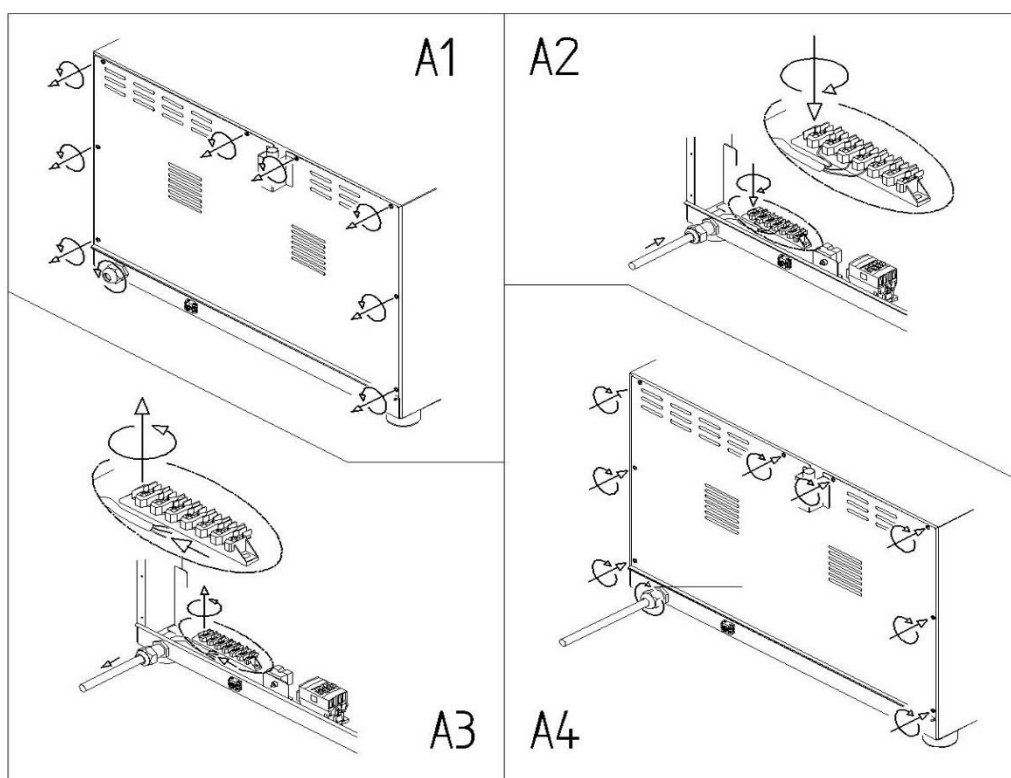
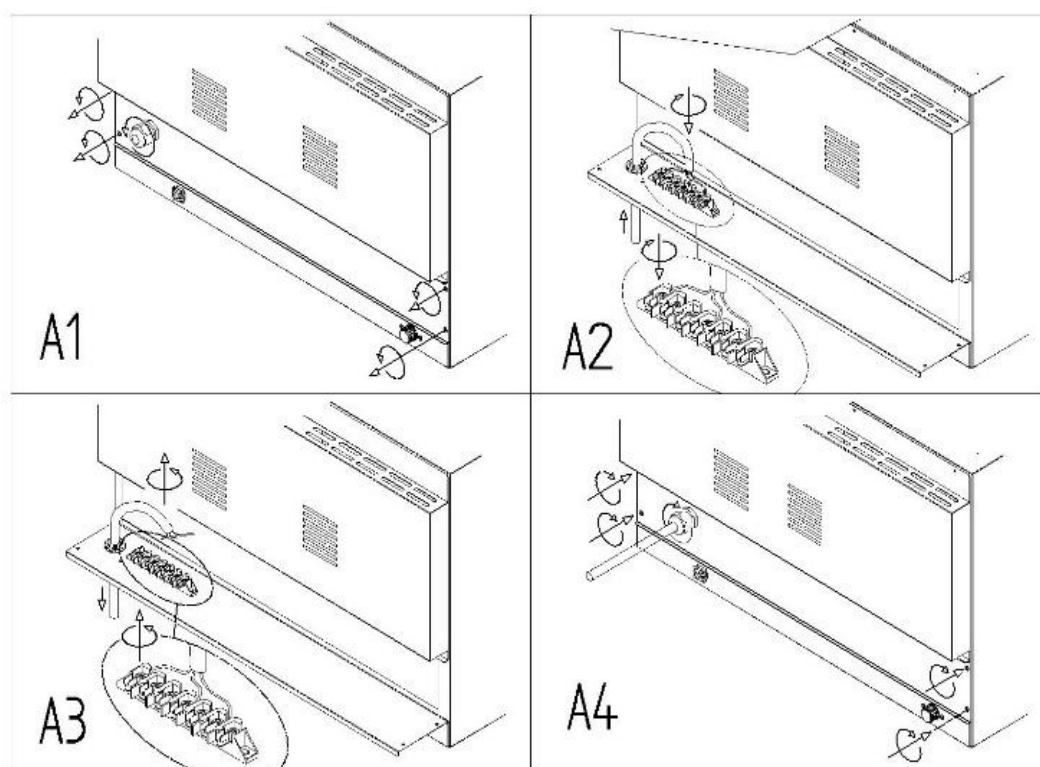
Check that all the connections are tight before connecting the oven to the mains.

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

N = Blue: neutral conductor.

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

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



CABLE SUBSTITUTION

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

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

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

- (A1) Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening the screws.
- (A3) Loosen the terminal screws and feed the cable conductors through. Take out the old cable from the cable gland.
- (A2) Feed the new cable through the cable gland. Connect the new cable's conductors to the terminal following the connection diagram on the label at the lower part of the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw. The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm².
- (A4) Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.

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

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

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

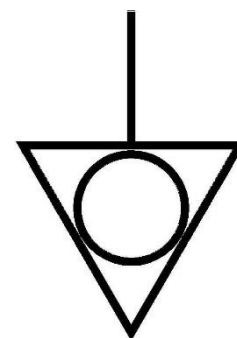
The appliance must be connected to the mains using a H07RN-F cable.

EQUIPOTENTIAL CONNECTION

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

This terminal enables the connection of Yellow/Green cable with a section between 2.5 and 10mm².

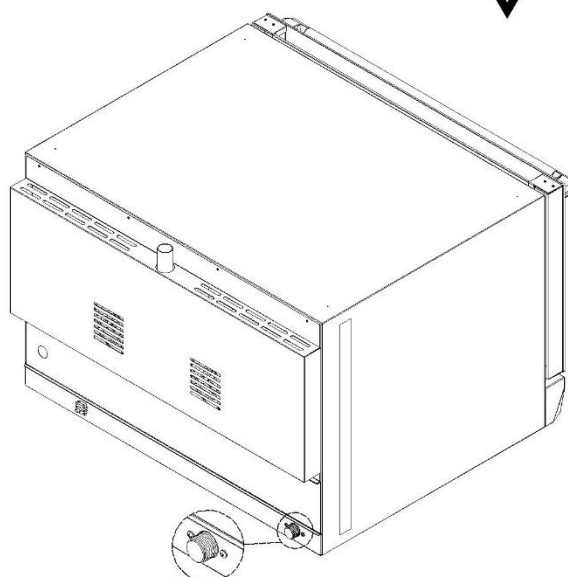
The appliance shall be included in an equipotential system whose efficiency shall be duly verified according to the provisions of the laws in force.



VI. WATER CONNECTION

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

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



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

DRAINAGE CONNECTION

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

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

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

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

The oven must have its own drainage connection.

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

The local regulations and standards must be followed.

WATER TREATMENT

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

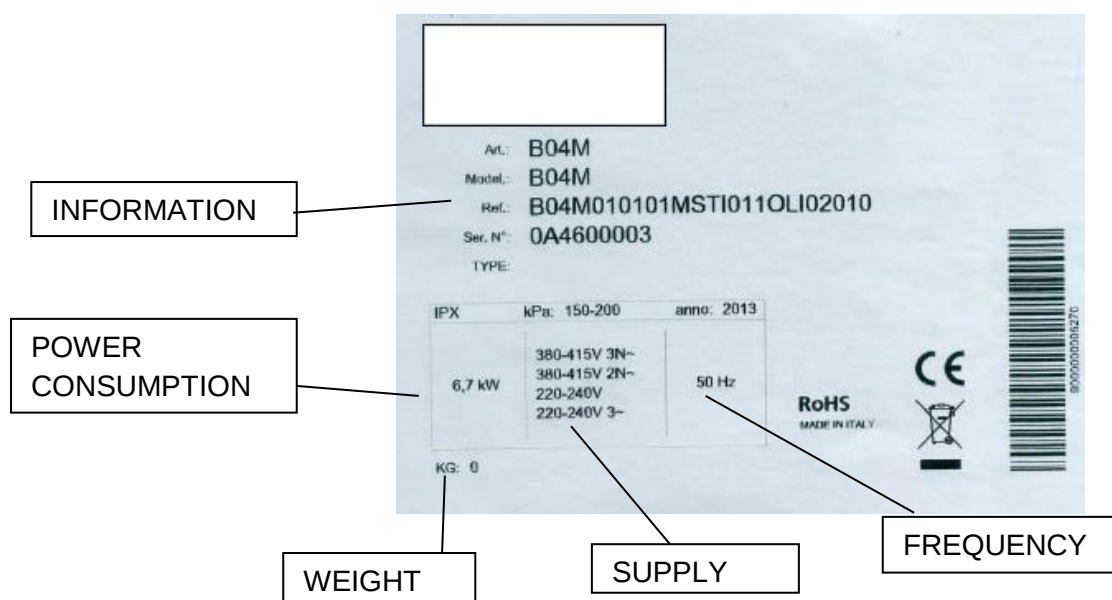
VII. FUMES DISCHARGE

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

VIII. STACKING OVENS

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

IX. SPECIFICATION INFORMATION PLATE



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

INSTRUCTIONS FOR THE USER

I. WARNING

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

This appliance complies with the EU directives in force.

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



II. TESTING

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

Check every item in the list below:

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

CLEANING

FIRST CLEANING OF THE COOKING CHAMBER OF THE OVEN

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

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

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

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

III. ORDINARY MAINTENANCE

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

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

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

ORDINARY CLEANING OF COOKING CHAMBER

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

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

For manual cleaning follow the procedure below:

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

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

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

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

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

Only use products recommended by the manufacturer of the appliance.

EXTERNAL CLEANING

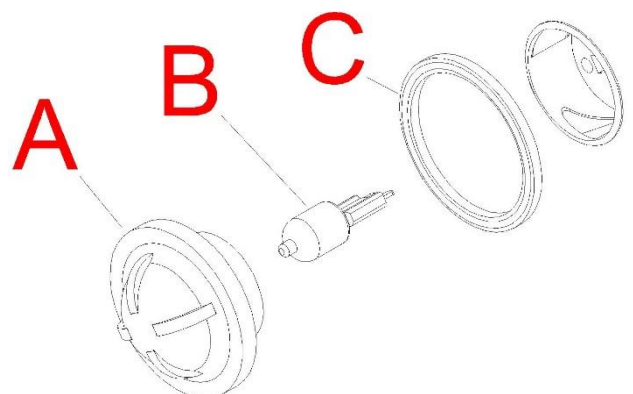
Only use a damp cloth with warm water or products suitable for cleaning stainless steel. Do not use acidic products or ammonia.

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

REPLACING LIGHT LAMPS

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

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



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

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

IV. EXTRAORDINARY MAINTENANCE

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

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

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

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

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

V. MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE

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

Before ringing Customer Service, check the chart below.

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

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

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

SPARE PARTS

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

VI. ADVICE DURING COOKING

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

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

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



Always clean accessories before their usage.

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

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

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

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

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

DEFROST

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

STEAM

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

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

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

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

PREHEATING

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

VII. MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL



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

- **TIMER SELECTOR**

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

- **THERMOSTAT SELECTOR**

This knob allows selecting the desired cooking temperature.

- **THERMOSTAT LIGHT**

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

- **STEAM SELECTOR**

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

- **STEAM KNOB**

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

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

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

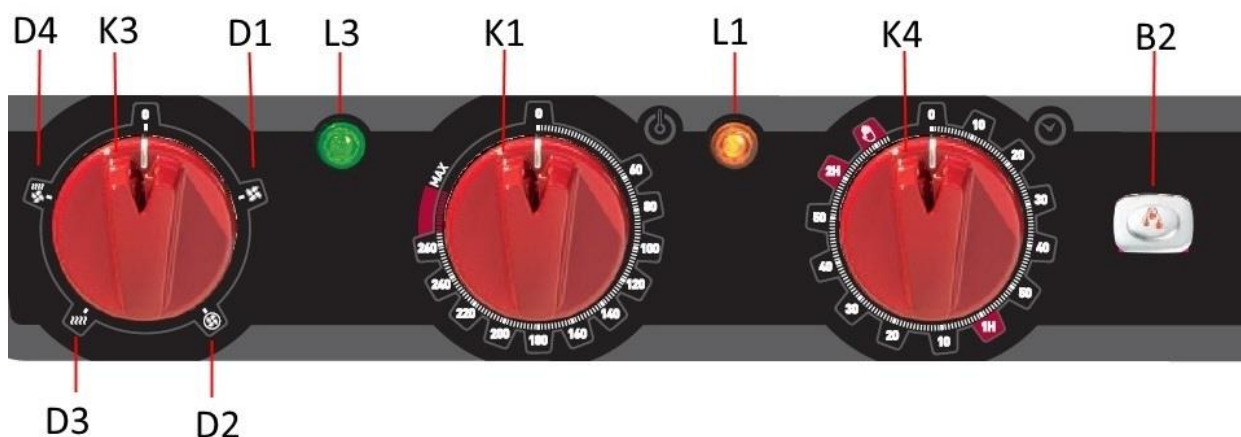
Furthermore, good vapor cooking required preheating the oven to the desired temperature before activating the vapor supply.

- **SPEED ADJUSTMENT**

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

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

VIII. MULTIFUNCTION OVEN CONTROL PANEL



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

- **TIMER SELECTOR**

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

- **THERMOSTAT SELECTOR**

This knob allows selecting the desired cooking temperature.

- **THERMOSTAT LIGHT**

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

- **STEAM SELECTOR**

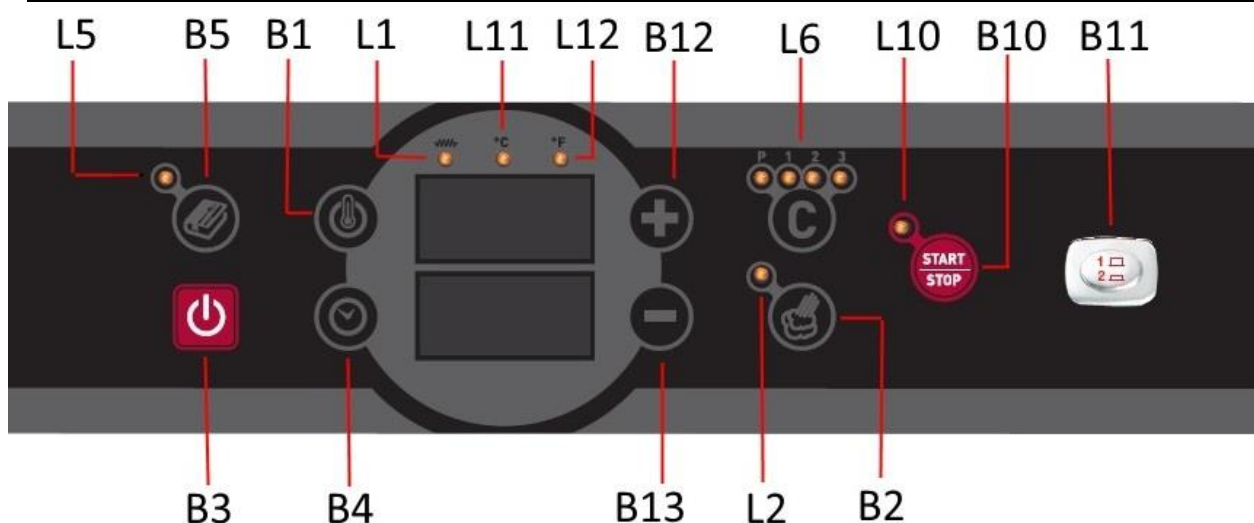
This button enables humidifying for the length of time it stays pressed.

- **COOKING SELECTOR**

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

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

IX. DIGITAL OVEN CONTROL PANEL



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

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

- **ON/OFF**

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

- **START/STOP COOKING PROGRAM**

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

- **TEMPERATURE SELECTOR**

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

- **TIMER**

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

The programmable times range is 999 minutes.

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

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

- **STEAM**

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

- Humidifying in manual cooking: during cooking, the STEAM button enables the release of steam into the cooking chamber for as long as it is pressed. The STEAM led will be on. If the motor turns the other way (only for models with inverter system), humidifying will stop briefly.
 - To program automatic humidifying during cooking: after pressing the STEAM button, it is possible to increase or decrease the humidity by pressing + / -. It ranges from: OFF – 20% - 40% - 60% - 80% - 100%. During programming the values flash on the display and pressing STEAM again will memorize them or wait 5 seconds for automatic confirmation.
 - During cooking, the STEAM led goes on when steam is being released into the cooking chamber and it stop briefly when the motor turns the other way (only models with inverter system).
 - Pressing the HUMIDIFICATION button whilst cooking generates vapour in the cooking chamber for the entire time it is pressed.
- The set of humidification is allowed only before running a cycle.

- **COOKING CYCLE**

The oven is suitable for 3 different cooking phases for each cooking program (1,2,3).

- **COOKING CYCLE LED**

The led that is on will show you in which cooking phase is operating (1,2,3).

- **HEATING ELEMENTS LED**

When heating elements are working the led is on.

- **CELSIUS / FAHRENHEIT LED**

The led for Celsius or Fahrenheit will be on to indicate in which condition the oven is operating.

- **COOKING PROGRAMS**

To program a cooking process press the button and acting on + / - you can select the program number to set. After selected the program number confirm pressing on cooking program button. Each program can be modified any time.

- **AUTOMATIC PREHEATING**

This function is automatic for all cooking programs (manual or programmable).

This pre-heats the oven to 20% value higher than the set temperature. This function is necessary to compensate for the loss of heat through opening the door to put food in.

When a program starts the oven first starts this preheat cycle ("PRE" on the display and the first cooking cycle led "P" will light), it beeps at the end and only stops when the door is opened. The previously selected program starts automatically when the door is closed.

The beeping can be stopped by pressing any button other than opening the door. During pre-heating is not possible to use the humidity.

MANUAL COOKING

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

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

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

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

PROGRAMMED COOKING

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RETURN TO MANUAL COOKING

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

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

TIME ON DISPLAY

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

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

POWER FAILURE

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

SIGNALS AND ALARMS

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

Err = CHAMBER PROBE ALARM:

This is triggered if the chamber probe fails.

INDICE: pag.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

I.	AVVERTENZE	2
II.	OPERAZIONI PRELIMINARI	2
III.	LUOGO D'INSTALLAZIONE	2
IV.	PREDISPOSIZIONE ALL'INSTALLAZIONE	3
V.	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	3
VI.	ALLACCIAMENTO IDRICO	7
VII.	COLLEGAMENTO SCARICHI	7
VIII.	SOVRAPPOSIZIONE FORNI	8
IX.	DATI TECNICI	8

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

I.	AVVERTENZE	9
II.	PRIMO UTILIZZO	10
III.	MANUTENZIONE ORDINARIA	11
IV.	MANUTENZIONE STRAORDINARIA	12
V.	MANUTENZIONE IN CASO DI GUASTO	12
VI.	CONSIGLI DURANTE LA COTTURA	13
VII.	PANNELLO COMANDI MECCANICO	15
VIII.	PANNELLO COMANDI MULTIFUNZIONE	16
IX.	PANNELLO COMANDI DIGITALE	17

INTRODUZIONE

Gentile Cliente, La ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato questo apparecchio; ci auguriamo che questo sia l'inizio di una positiva e duratura collaborazione.

Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto, manutenzione e installazione dell'apparecchio. Scopo del presente manuale è quello di consentire al tecnico installatore e soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e le precauzioni necessarie per un uso sicuro duraturo ed efficace dell'apparecchio.

Conservare con cura questo libretto per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio, per successive consultazioni da parte degli operatori addetti all'utilizzo e dei tecnici specializzati. In caso di smarrimento o deterioramento la documentazione sostitutiva dovrà essere richiesta direttamente al produttore o al rivenditore.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone o cose derivante da uso improprio dell'apparecchio, da modifiche o riparazioni eseguite da personale non autorizzato e dall'utilizzo di componenti di ricambio non originali o non specifici per il modello in oggetto.

Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE in vigore.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

I. AVVERTENZE

Leggere attentamente in seguente libretto prima di iniziare le operazioni di installazione e messa in funzione dell'apparecchio.

Tutte le operazioni di installazione, montaggio, assistenza e manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato e dotato dei necessari requisiti professionali (autorizzato dalla ditta produttrice o rivenditore), rispettando le norme in vigore nel paese d'installazione e quelle riguardanti la sicurezza dei prodotti e del posto di lavoro.

Errata installazione, assistenza, manutenzione, pulizia ed eventuali manomissioni o modifiche possono essere causa di malfunzionamenti, danni e lesioni.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo per la cottura o il riscaldamento di alimenti nell'ambito di cucine industriali. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e pertanto pericoloso.

II. OPERAZIONI PRELIMINARI

Al ricevimento del forno accertarsi che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto e che l'imballo non sia stato manomesso. Nel caso di danni o di parti mancanti avvisare immediatamente il vettore e il rivenditore/produttore, indicando **l'Articolo (Art) e il numero di serie (Ser N°)** e allegando una documentazione fotografica.

Verificare che per raggiungere il luogo dell'installazione non ci siano problemi d'ingombro che impediscano il passaggio attraverso porte, corridoi o altri passaggi.

ATTENZIONE: durante il trasporto il forno può rischiare di rovesciarsi con il rischio di rotture e di arrecare danno a cose e persone. Utilizzare mezzi idonei tenendo conto anche del peso dell'apparecchio. Non trascinare e inclinare il forno per nessun motivo ma sollevarlo da terra perpendicolarmente al terreno e mosso orizzontalmente.

III. LUOGO D'INSTALLAZIONE

Deve essere installato in locali chiusi e ben areati (non ambienti esterni).

La temperatura ambientale del luogo di installazione del forno deve essere maggiore di +4° C.

Prima di posizionare il forno, verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici, idrici.

E' consigliato posizionare il forno sotto una cappa aspirante o prevedere il convogliamento verso l'esterno dei fumi caldi e odori che escono dallo scarico della camera cottura.

Il forno va posizionato su una superficie piana per evitare che possa scivolare e ribaltarsi.

Il sito di installazione del forno deve essere tale da sostenere il peso dell'apparecchio e del massimo carico. Per il suo peso lordo fare riferimento alla Targhetta Dati sul retro del forno.

Prestare attenzione che il posizionamento consenta la completa apertura della porta.

Fare in modo che la parte posteriore sia facilmente accessibile per permettere gli allacciamenti elettrici, idrici e per consentirne la manutenzione.

Il forno non è adatto all'incasso ed è obbligatorio lasciare uno spazio libero di 5 cm tutto attorno.

E' **sconsigliato** posizionare il forno vicino a fonti di calore, friggitrice o altre sorgenti di liquidi caldi; se ciò non è possibile rispettare le distanze di sicurezza che sono: 50 cm lateralmente, sopra l'apparecchio e 70 cm dal retro del forno.

Per qualsiasi motivo non posizionare il forno vicino a materiali o contenitori di materiale infiammabile (come pareti, mobili, divisori, bombole di gas);: può essere causa di pericolo d'incendio. Se questo

non è possibile rivestire le parti infiammabili con materiale isolante termico non infiammabile prestando la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

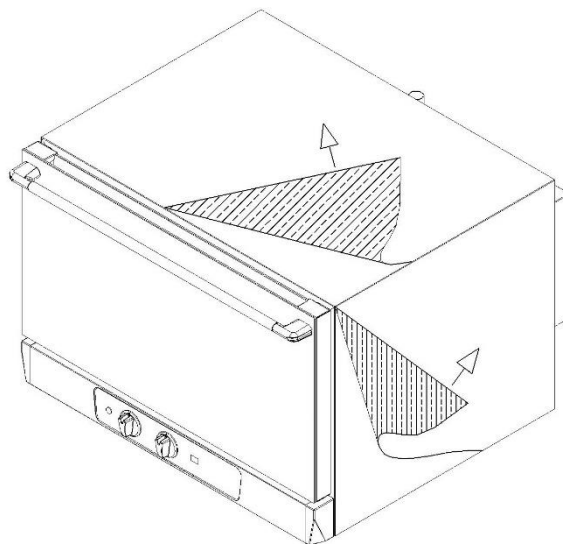
IV. PREDISPOSIZIONE ALL'INSTALLAZIONE

Rimuovere l'imballo esterno (gabbia in legno e/o scatola in cartone) e smaltirlo secondo la normativa vigente nel paese d'installazione.

RIMOZIONE PELLICOLA PROTETTIVA ED ALTRO

Rimuovere completamente la pellicola protettiva dalle pareti esterne ed interne. (vedi immagine a lato)

Rimuovere dall'interno tutto il materiale informativo ed eventuali sacchetti in plastica.



REGOLAZIONE PIEDINI

Non utilizzare il forno senza i piedini.

I piedini regolabili si trovano già avvitati sotto il forno.

Il loro mancato utilizzo non permette il passaggio d'aria per il raffreddamento dei componenti elettrici e delle pareti esterne del forno causando surriscaldamenti che possono danneggiare i componenti del forno.

La corretta planarità assicura un buon funzionamento; essa si ottiene agendo sui piedini regolabili e verificata tramite una livella a bolla d'aria. Basta avvitarli o svitarli per modificare la loro regolazione.

V. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE: Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da un tecnico qualificato e autorizzato, secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali del paese d'installazione.

Prima di effettuare il collegamento alla rete elettrica, verificare che la tensione(....V) e la frequenza (....Hz) corrispondano a quanto indicato sulla Targhetta Dati posizionata nella parte posteriore dell'apparecchio.

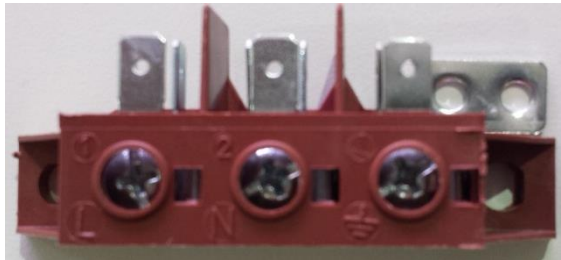
ATTENZIONE: se l'apparecchio è sprovvisto di un supporto con ruote che facilita lo spostamento, si consiglia di eseguire prima il collegamento alla rete elettrica e poi il posizionamento nel suo punto di lavoro stando attenti che durante lo spostamento non si rechi danno al cavo d'alimentazione. Ciò permette di eseguire il collegamento elettrico in tutta semplicità e maggiore sicurezza. Posizionare il cavo in modo tale che nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

FORNI DOTATI DI CAVO E SPINA MONOFASE

Apparecchi dotati di cavo e spina (monofase 220-240V) è sufficiente inserire la spina nell'apposita presa (la presa deve essere adatta alla spina fornita in dotazione e deve sopportare il carico richiesto dall'apparecchio indicato nella Targhetta Dati). L'apparecchio deve essere posto in modo che la spina deve essere sempre accessibile.

L'apparecchio viene fornito con cavo e spina certificati: non devono essere manipolati e modificati.

Il cavo può essere solo sostituito: **questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato e autorizzato**. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.



FORNI SENZA CAVO E DOTATI DI MORSETTIERA TRIFASE

I forni sono dotati di morsettiera come in figura. Per effettuare l'allacciamento elettrico è necessario consultare l'etichetta riportata nel libretto e attaccata nella parte inferiore del retro del forno vicino alla Targhetta Dati.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo in gomma di tipo H07RN-F.

ATTENZIONE: nel cavo elettrico di connessione il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo almeno di 3cm rispetto agli altri conduttori.



Il forno deve essere collegato in modo diretto alla rete elettrica e deve essere provvisto a monte, di un interruttore di facile accesso e installato all'impianto secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali del paese d'installazione. Tale interruttore deve avere una separazione dei contatti in tutti i poli così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III. È obbligatorio un corretto collegamento a terra e il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso dall'interruttore di protezione.

COLLEGAMENTO CAVO D'ALIMENTAZIONE

Per collegare il cavo di alimentazione alla morsettiera, procedere come segue:

- (A1) Allentare il tappo del pressa/passa cavo e aprire la parte inferiore del retro dell'apparecchio svitando le viti.
- (A2) Far passare il nuovo cavo di alimentazione attraverso il pressa/passa cavo. Collegare i conduttori del cavo di alimentazione alla morsettiera seguendo gli schemi di collegamento che si trovano sull'etichetta situata nella parete posteriore del retro dell'apparecchio. Effettuare solo i collegamenti indicati inserendo il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite, il cavo e il ponte siano strettamente fissati. Nell'etichetta per ogni schema di collegamento viene indicato quale tipo di cavo utilizzare (H07RN-F) e le sezioni in mm² dei suoi conduttori.
- (A4) Richiudere la parte inferiore del retro dell'apparecchio avvitando le viti e bloccare il cavo fissando il tappo del pressa/passa cavo.

Un collegamento errato può causare surriscaldamento della morsettiera portandola alla fusione e rischi di scosse elettriche.

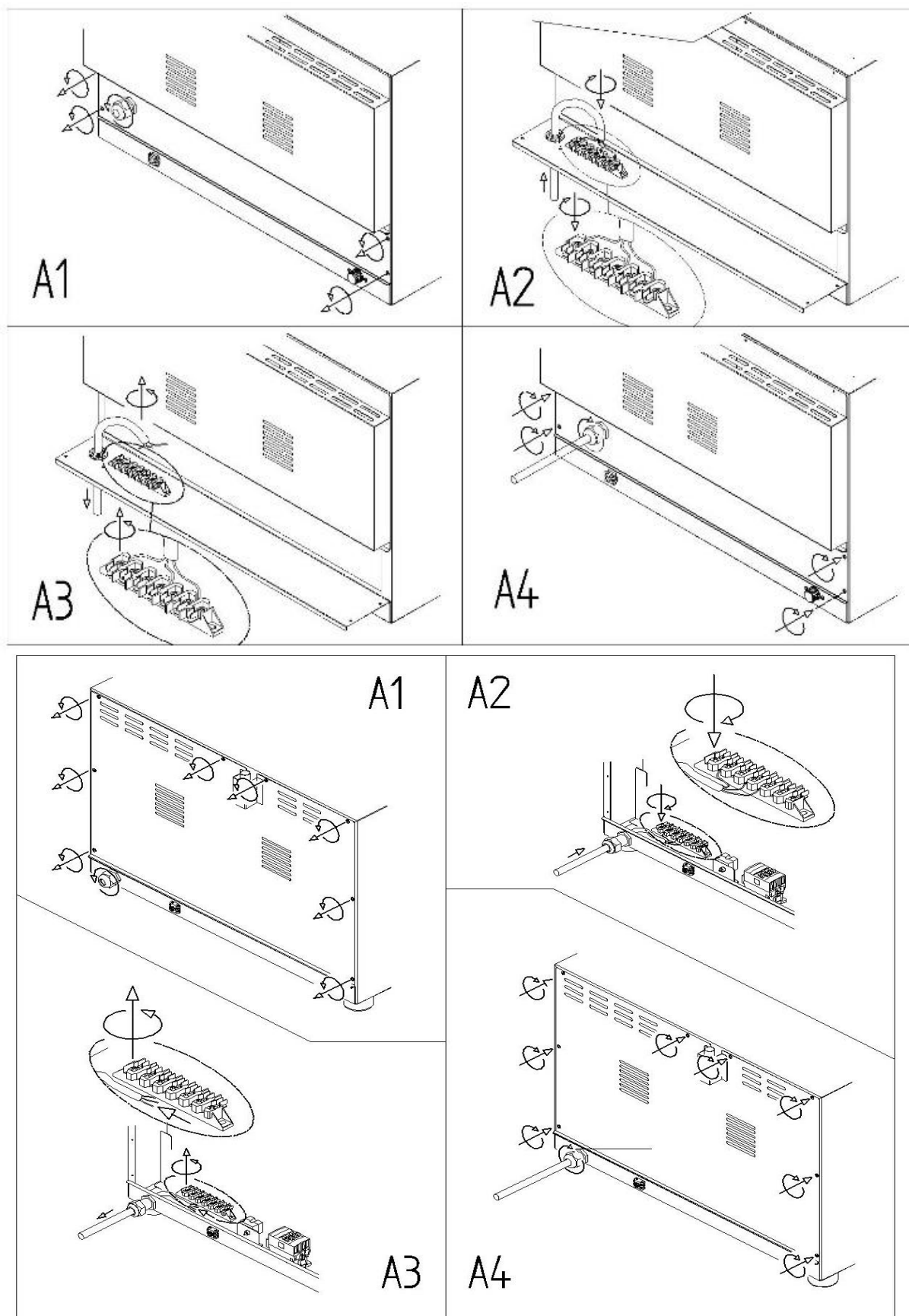
Verificare che tutte le connessioni elettriche siano ben serrate prima di connettere il forno alla rete.

PE = Giallo/Verde: conduttore di protezione "TERRA".

N = Blu: conduttore di neutro

L1, L2, L3 = Marrone, Grigio, Nero: conduttori di fase

Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra. Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete. Si consiglia di usare un multimetro per effettuare queste operazioni.



SOSTITUZIONE DEL CAVO ELETTRICO DI CONNESSIONE

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.

ATTENZIONE: nel cavo elettrico di connessione il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo almeno di 3cm rispetto agli altri conduttori.

Nel caso di morsettiere con il cavo già preinstallato procedere come segue per la sua sostituzione:

- (A1) Allentare il tappo del pressa/passa cavo e aprire la parte inferiore del retro dell'apparecchio svitando le viti.
- (A3) Nella morsettiera allentare le viti di bloccaggio e sfilare i conduttori del cavo d'alimentazione. Sfilare il vecchio cavo dal pressa/passa cavo.
- (A2) Far passare il nuovo cavo di alimentazione attraverso il pressa/passa cavo. Collegare i conduttori del nuovo cavo alla morsettiera seguendo gli schemi di collegamento che si trovano sull'etichetta situata nella parete posteriore del retro del forno. Effettuare solo i collegamenti indicati inserendo il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite, il cavo e il ponte siano strettamente fissati. Per ogni schema di collegamento nell'etichetta viene indicato quale tipo di cavo utilizzare e le sezioni in mm² dei suoi conduttori.
- (A4) Richiudere la parte inferiore del retro dell'apparecchio avvitando le viti e bloccare il cavo fissando il tappo del pressa/passa cavo.

Verificare che tutte le connessioni elettriche siano ben serrate prima di connettere il forno alla rete

ATTENZIONE: un collegamento errato può causare surriscaldamento della morsettiera portandola alla fusione e rischi di scosse elettriche.

Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra. Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete. Si consiglia di usare un multimetro per effettuare queste operazioni.

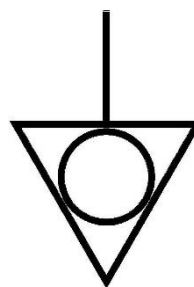
Il forno deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo di tipo H07RN-F.

COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo: (vedi immagine a lato).

Tale morsetto permette di collegare un cavo di collegamento di colore Giallo/verde con sezione compresa tra i 2.5 e 10mm².

L'apparecchio deve essere incluso in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

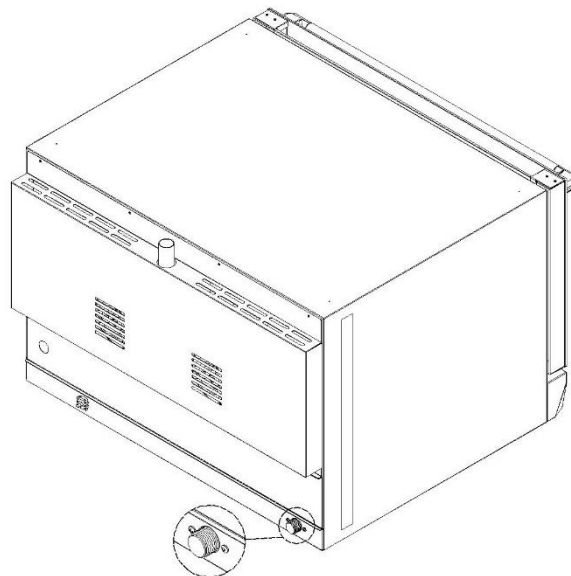


VI. ALLACCIAMENTO IDRICO

È necessario interporre tra la rete idrica e il forno un rubinetto d' intercettazione e un filtro meccanico.

Prima di collegare l'apparecchio, far scorrere una giusta quantità d'acqua per eliminare eventuali residui presenti nelle tubazioni ed impedire la loro penetrazione nelle valvole magnetiche.

Nella parte posteriore, il forno è provvisto di un ingresso di G3/4" con filtro. Prima di collegare il tubo all'apparecchio, far defluire dell'acqua per eliminare eventuali residui di materiale presenti nella conduttura. L'acqua in ingresso deve avere un valore di pressione compreso tra 150 (1,5 bar) e 200 kPa (2bar) e una temperatura massima di 30°C. Se i valori di pressione in ingresso superano i 200kPa (2bar), sarà necessario installare un riduttore di pressione, tarato a 200kPa (2 bar).



TRATTAMENTO ACQUA

L'acqua deve avere una durezza massima di 5 °f (per evitare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura). È consigliato l'utilizzo di un apparecchio demineralizzatore (osmosi inversa) per evitare i depositi di calcare e altri minerali all'interno del forno.

VII. COLLEGAMENTO SCARICHI

ACQUA DI SCARICO

L'acqua in uscita dallo scarico del forno può raggiungere temperature elevate (90°C).

I tubi utilizzati per lo scarico dell'acqua devono essere in grado di sopportare tali temperature.

Il tubo acqua di scarico si trova nella parte posteriore inferiore del retro del forno e va collegato con un tubo rigido o flessibile e convogliato ad uno scarico aperto o sifonato; il suo diametro non deve essere inferiore a quello dell'attacco di scarico del forno.

È consigliato inserire un opportuno sifone tra il forno e la rete di scarico, in modo da impedire l'uscita di vapori dal forno e l'ingresso di cattivi odori dalla rete delle acque di scarico.

Evitare strozzature sui condotti flessibili e gomiti sui condotti rigidi, lungo tutto lo scarico.

Lungo tutto il suo percorso il tubo deve mantenere una pendenza minima del 5% per garantire un adeguato deflusso.

I tratti quasi orizzontali non devono essere più lunghi di un metro.

Il forno deve avere il proprio collegamento alle acque di scarico.

Se più apparecchi o attrezzature sono collegate ad un unico tubo, verificare che le sue dimensioni permettano un deflusso regolare e senza impedimenti.

Devono essere rispettate le normative e gli standard locali.

SCARICO FUMI

Durante la cottura si producono fumi caldi ed altri odori che escono dallo scarico dei fumi della camera di cottura. Esso si trova in alto nella parte posteriore del forno. Non sovrapporre oggetti sopra allo scarico per non ostacolare il deflusso dei fumi e per non causare danni agli oggetti stessi.

Si consiglia di posizionare il forno sotto una cappa di aspirazione o prevedere il

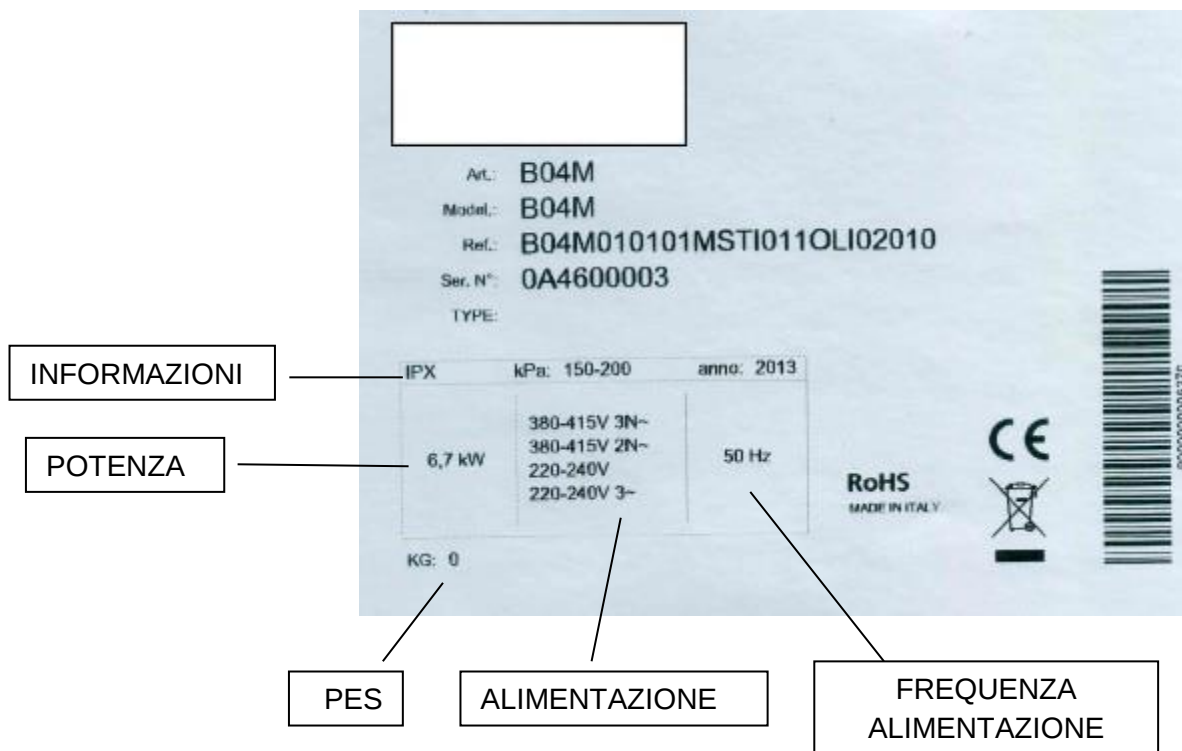
convogliamento verso l'esterno dei fumi caldi e odori per mezzo di un tubo di dimensioni non inferiori dello scarico del forno. Evitare le strozzature.

VIII. SOVRAPPOSIZIONE FORNI

Nel caso di sovrapposizione di più forni è obbligatorio l'utilizzo del kit apposito che mantiene la corretta distanza tra i due forni.

IX. DATI TECNICI

TARGHETTA DATI



- Art./Modello:** modello secondo la classificazione del cliente
- Ref:** modello del prodotto secondo la classificazione interna del produttore
- Ser. N°** numero identificativo, differente per ogni singolo prodotto
- TYPE:** identifica codice certificazione
- Informazioni:** IPX4 livello di protezione contro gli spruzzi d'acqua / kPa....pressione acqua in Ingresso anno di produzione del forno.
- Potenza assorbita:** Potenza nominale dell'apparecchio Kw
- Alimentazione:** TIPO DI CONNESSIONE SU MORSETTIERA: tensione applicata all'apparecchio in numero di fasi e neutri (3N = 3 fasi più neutro).
- Frequenza alimentazione:** frequenza dell'apparecchio in Hz.
- Peso:** Peso in kg dell'apparecchio

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

I. AVVERTENZE

Leggere attentamente il seguente libretto in quanto fornisce le indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio. Conservarlo con cura per qualsiasi ulteriore consultazione.

Errata installazione, assistenza, manutenzione, utilizzo, pulizia ed eventuali manomissioni o modifiche possono essere causa di malfunzionamenti, danni e lesioni.

L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso. Il forno deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per scongiurare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza. Non è adatta all'utilizzo da parte di persone con ridotte capacità fisiche o mentali o con mancanza di esperienza, a meno che esse non siano state istruite circa il funzionamento dell'apparecchio dal personale responsabile per la loro sicurezza.

Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini e assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochini con esso. È sconsigliato posizionare fonti di calore vicino all'apparecchio.

Non lasciare per qualsiasi motivo materiale facilmente infiammabile vicino all'apparecchio: può essere causa di pericolo d'incendio.

La temperatura dei contenitori di cibo, accessori o altri oggetti durante e dopo la cottura può rivelarsi elevata; prestare attenzione nella movimentazione per evitare il rischio di ustioni. Toccarli solo per mezzo di protezioni contro il calore come indumenti termici. Pericolo di ustioni!

Prestare attenzione all'apertura della porta del forno: pericolo di ustioni per fuoriuscite di vapori ad alta temperatura. Il forno è fornito di un sistema di sicurezza che all'apertura della porta disattiva automaticamente il funzionamento di resistenze, ventole ed erogazione del vapore.

Non posizionare altre sorgenti di calore, come ad esempio friggitrici o piastre di cottura, nelle vicinanze del forno. Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.

Evitare di salare i cibi all'interno nella camera cottura del forno. Se ciò non può essere evitato provvedere il prima possibile alla pulizia: ciò può causare danni alla camera cottura.

Utilizzare le dita per regolare le opzioni del pannello comandi, ogni altro oggetto rischia di danneggiare l'apparecchio e quindi fa decadere la garanzia.

Le parti esterne del forno possono superare la temperatura di 60°C, quindi per evitare il pericolo di ustioni si consiglia di non toccare le zone o le parti contrassegnate dal simbolo accanto.



Danni o rotture dei componenti in vetro che costituiscono la porta necessitano di un intervento immediato con la loro sostituzione (contattare Centro Assistenza).

In caso di tempi prolungati di inutilizzo (per esempio più giorni) si consiglia di chiudere l'alimentazione di corrente e acqua.

Il produttore declina ogni responsabilità per danni subiti a persone o cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.

Questo apparecchio è conforme alle direttive EU in vigore.

II. PRIMO UTILIZZO

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, vanno effettuate scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza presenti in questo manuale.

Al suo interno non ci devono essere sacchetti in plastica, libretti istruzione, pellicole in plastica e quant'altro.

Assicurarsi che le strutture porta teglie all'interno della camera cottura siano ben bloccati alle pareti. Altrimenti le teglie contenenti cibi o liquidi caldi possono cadere causando rischi di ustioni.



Tutti gli imballi devono essere stati interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti del forno.

Gli sfiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.

I pezzi del forno eventualmente smontati per eseguirne l'installazione devono essere rimontati.

COLLAUDO

Il collaudo del forno si effettua completando un ciclo di cottura campione che consenta di verificare il corretto funzionamento del forno e l'assenza di anomalie o problemi.

Accendere il forno e impostare un ciclo di cottura con temperatura a 150° C, tempo a 10 min.

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

- La luce nella camera di cottura si accende.
- Il forno si arresta (riscaldamento, umidificazione, motori/ventole) se viene aperta la porta e riprende a funzionare quando la porta viene richiusa. (solo per i modelli con il sistema inverter)
- Il termostato di regolazione della temperatura di cottura interviene al raggiungimento della temperatura impostata e gli elementi riscaldanti si spengono.
- I motori delle ventole effettuano l'inversione automatica del senso di rotazione (solo per i modelli con il sistema inverter); l'inversione avviene ogni 2 minuti. L'umidificazione viene temporaneamente interrotta durante i 20 secondi di fermo del motore.
- Le ventole della camera di cottura hanno lo stesso senso di rotazione.
- Verificare la fuoriuscita di acqua in direzione delle ventole dai tubi di immissione di umidità in camera di cottura (solo per i modelli previsti con l'umidificazione)

PRIMA PULIZIA CAMERA COTTURA DEL FORNO

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e attendere fino al completo raffreddamento.

ATTENZIONE: l'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua o vapore in pressione.

Nella camera di cottura non devono essere presenti residui di solventi o detergenti. La loro rimozione deve essere eseguita sciacquando a fondo per mezzo di un panno umido utilizzando adeguate protezioni per occhi, bocca e mani. Possibili pericoli di corrosione.

Riscaldare il forno a vuoto a 200°C (392°F) per circa 30 minuti, al fine di eliminare eventuali odori dell'isolante termico.

Pulire le pareti della camera di cottura con acqua calda e sapone, quindi risciacquare; non utilizzare mai prodotti aggressivi né acidi.

III. MANUTENZIONE ORDINARIA

L'utente è tenuto alla sola manutenzione ordinaria. Per la manutenzione straordinaria si deve contattare il Centro Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico specializzato e autorizzato.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e attendere fino al completo raffreddamento.

ATTENZIONE: l'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua o vapore in pressione.

PULIZIA ORDINARIA CAMERA DI COTTURA

È consigliabile pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere corretti livelli di igienicità e per evitare il deterioramento dell'acciaio.

Per la pulizia manuale non utilizzare lance ad alta pressione o generatori di vapore. Prodotti acidi, sostanze abrasive, detergenti corrosivi con sabbia o soda caustica.

Per la pulizia manuale seguire la procedura:

- Accendere l'apparecchio e impostare la temperatura a 80°C.
- Lasciare in funzione per 10 minuti eseguendo vapore
- Spegnerne l'apparecchio e lasciar raffreddare
- Pulire con acqua calda e sapone, quindi risciacquare.

E' assolutamente vietato lavare la camera di cottura a temperature superiori dei 70°C, pericolo ustioni.

La pulizia quotidiana della guarnizione della camera cottura del forno deve essere eseguita con un detergente non abrasivo in modo da garantire la sua integrità e perfetta efficienza.

In caso di incrostazioni di sporco, utilizzare solo spatole in plastica o una spugna imbevuta di aceto e acqua tiepida.

Attenzione: nel caso siano presenti nella camera di cottura grassi o residui alimentari, essi potrebbero prendere fuoco durante l'utilizzo del forno; è consigliato di rimuoverli celermente.

Utilizzare solo prodotti raccomandati dal costruttore dell'apparecchio.

PULIZIA ESTERNA

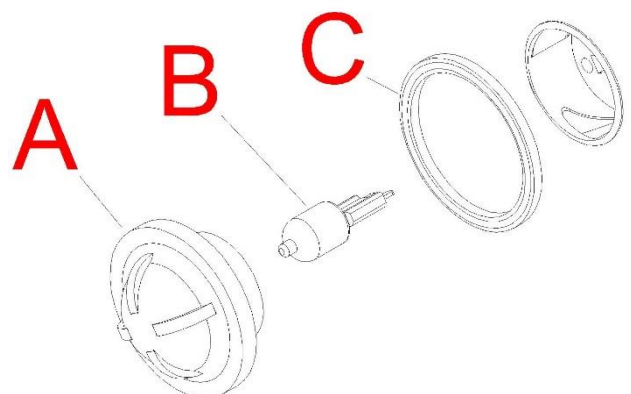
Utilizzare solo un panno inumidito con acqua tiepida o prodotti adatti alla pulizia dell'acciaio. Non utilizzare prodotti acidi o ammoniaca.

ATTENZIONE: l'apparecchiatura non va mai pulito con getti d'acqua o vapore in pressione.

SOSTITUZIONE LAMPADA ILLUMINAZIONE

ATTENZIONE: Per evitare scosse elettriche o danni alla persona, attenersi scrupolosamente alla seguente procedura:

- Disinserire il collegamento elettrico del forno e lasciarlo raffreddare.
- Togliere le griglie laterali che sorreggono le teglie.



- Svitare il coperchio in vetro “A” facendo attenzione alla guarnizione “C”. Sostituire la lampada “B” con una di uguali caratteristiche.
- Riavviare il coperchio “A” di vetro facendo attenzione alla guarnizione “C”.
- Riposizionare le griglie laterali e assicurarsi che siano ben fissate.

Nel caso in cui il coperchio in vetro sia rotto o danneggiato, non usare il forno finché il coperchio non sia stato sostituito (rivolgersi al Centro di Assistenza).

IV. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

È consigliato sottoporre l'apparecchio a controlli periodici (almeno una volta l'anno) da parte di un tecnico specializzato e autorizzato.

Qualsiasi lavoro di manutenzione, installazione o riparazione deve essere effettuato da personale qualificato e autorizzato contattando il Servizio Assistenza. Prima di effettuare qualsiasi operazione è necessario disattivare l'alimentazione elettrica, provvedere alla chiusura dei rubinetti di alimentazione acqua e attendere il raffreddamento.

Prima di spostare l'apparecchio dalla sua posizione, verificare che le connessioni elettriche e idriche (cavi elettrici, tubo alimentazione acqua e scarichi) siano staccati correttamente.

Se l'apparecchio si trova su un sistema provvisto di ruote verificare che durante il suo spostamento non vengano danneggiati cavi elettrici, tubazioni o altro. Assicurarsi di applicare la sicura anti movimento. Evitare di posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore (esempio friggitrici ecc.).

Dopo aver eseguito l'intervento e riposizionato il forno nella sua posizione iniziale verificare che siano state eseguite a norma le connessioni elettriche e idriche.

V. MANUTENZIONE IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e chiudere l'alimentazione di acqua.

Prima di telefonare al Servizio di Assistenza clienti verificare quanto descritto nella tabella (vedi sotto).

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
In START il forno non parte (solo per i modelli con il sistema inverter)	Porta non chiusa ma aperta	Verificare la chiusura della porta
	Microinterruttore non segnala porta chiusa	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Si ferma la ventola durante il funzionamento (solo per i modelli con il sistema inverter)	Intervento termostato sicurezza motore	Spegnere il forno ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente. Se l'inconveniente si ripete rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Rottura di un condensatore motore	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Luce forno spenta	Lampadina allentata	Inserire in maniera corretta la lampadina nel portalampe
	Lampadina bruciata	Sostituire lampadina (v. manutenzione ordinaria)

Il forno non cucina in maniera uniforme	Le ventole non effettuano più l'inversione di marcia (solo per i modelli con il sistema inverter)	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Una delle ventole è ferma	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Una delle resistenze è rotta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Il forno è completamente spento	Mancanza della tensione di rete	Ripristinare la tensione di alimentazione
	Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete elettrica
	Intervento termostato sicurezza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificatore	Ingresso acqua chiuso	Aprire ingresso acqua
	Collegamento alla rete idrica in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete idrica
	Filtri entrata acqua ostruiti da impurità	Pulire i filtri
Con la porta chiusa, fuoriesce acqua dalla guarnizione	Guarnizione sporca	Pulire la guarnizione con un panno umido
	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Problema al meccanismo di chiusura della porta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Messaggio di errore forni digitali: ERR	Malfunzionamento sonda camera	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).

Se il guasto persiste Vi raccomandiamo di rivolgerVi al rivenditore o alla ditta produttrice richiedendo l'intervento del Servizio Assistenza specificando l'inconveniente **indicando l'Articolo (Art) e il numero di serie (Ser N°)** dell'apparecchio in vostro possesso. Questi dati si trovano nella TARGHETTA DATI sul retro dell'apparecchio.

RICAMBI

Devono essere utilizzati solo componenti autorizzati. Tutti gli interventi devono essere effettuati da personale tecnico specializzato e autorizzato. Per richiedere un componente di ricambio, contattare il Centro Assistenza.

VI. CONSIGLI DURANTE LA COTTURA

Nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi come arrostiti o pollame è consigliabile inserire un contenitore sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi che cadranno durante la cottura.

Nel caso di cotture di alimenti con contenitori pieni o riempiti di liquidi, prestare particolare attenzione all'eventuale fuoriuscita degli stessi, sia durante la cottura che durante l'estrazione dei contenitori dal forno. Pericolo ustioni!
Nel caso di forni posizionati sopra lieviti tori, tavoli in acciaio inox o altri forni è **sconsigliato** utilizzare ripiani più



alti rispetto a quello in cui l'utente può vedere all'interno del contenitore. Pericolo ustioni!

Pulire sempre gli accessori prima del loro utilizzo.

Per una cottura perfetta ed uniforme del cibo si consiglia di utilizzare teglie non troppo alte perché impedirebbero una buona e corretta circolazione dell'aria. Tra teglia superiore e cibo ci deve essere una distanza almeno 2cm.

Per una cottura omogenea non sovraccaricare il forno e nel caso di prodotti di pasticceria o pane verificare l'orientamento del cibo rispetto al flusso d'aria nella camera cottura.

Per annullare gli effetti di perdita di calore dovuti all'apertura della porta nell'inserimento dei cibi nel forno, è consigliato un preriscaldamento di almeno 30 °C superiore alla temperatura prevista per la cottura.

Se durante la cottura si rendono necessari interventi sui cibi, occorre lasciare la porta aperta il più brevemente possibile, per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.

ATTENZIONE: è consigliabile aprire la porta in due tempi: per 4-5" tenere la porta semiaperta (3-4 cm), poi aprire completamente. Ciò serve ad evitare che l'eventuale vapore e calore nel forno arrechi fastidio o provocare scottature.

SCONGELAMENTO

È possibile utilizzare il forno per accelerare il processo di scongelamento del cibo da cuocere, con l'utilizzo di aria forzata a temperatura ambiente o a bassa temperatura (in funzione della dimensione e del tipo di prodotto da scongelare). Ciò garantisce ai prodotti surgelati lo scongelamento rapido senza modificare il gusto o l'aspetto.

UMIDIFICAZIONE

Il sistema a vapore è indicato per cuocere più delicatamente tutti i tipi di alimenti. Inoltre è indicato per scongelare rapidamente, per scaldare i cibi senza seccarli o indurirli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale. La combinazione della funzione umidificatore con quella tradizionale consente flessibilità d'uso con risparmio di energia e tempo, mantenendo inalterate le qualità nutritive e il sapore degli alimenti. È un sistema di cottura ideale per tutti i tipi di cibo.

L'acqua iniettata sulla ventola, viene nebulizzata e passando attraverso la resistenza si trasforma in vapore.

ATTENZIONE: Perché la funzione di umidificazione funzioni in modo soddisfacente, è necessario che la temperatura sia impostata almeno a 80-100°C. A temperature inferiori non

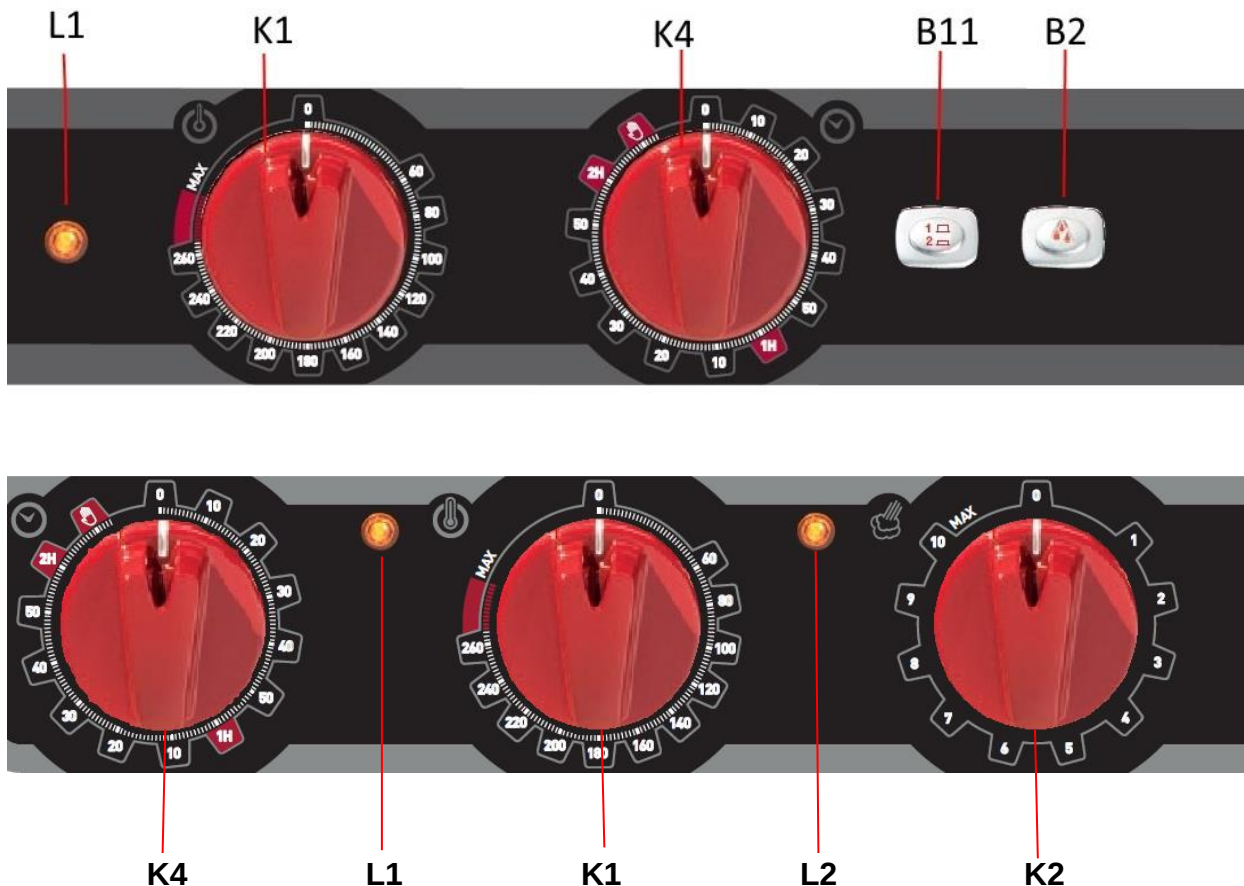
viene prodotto vapore dal forno e maggior parte dell'acqua che circola si accumula sul fondo della camera cottura.

Inoltre per una buona cottura è necessario preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di attivare l'umidificazione.

PRERISCALDAMENTO

Per annullare gli effetti di perdita di calore dovuti all'apertura della porta nell'inserimento dei cibi nel forno, è consigliato un preriscaldamento di almeno 30 °C superiore alla temperatura prevista per la cottura.

VII. PANNELLO COMANDI FORNO MECCANICO



K1	Manopola temperatura	B11	Pulsante velocità ventole/motori
K4	Manopola timer	K2	Manopola umidificazione
L1	Spia termostato	L2	Spia umidificazione
B2	Pulsante umidificazione		

• MANOPOLA TIMER

Quando è selezionata l'opzione manuale, il forno rimane acceso sempre, per un tempo infinito fino all'intervento dell'operatore.

Quando è selezionato un certo valore, il forno rimane acceso per quella quantità di tempo (massimo 120 minuti).

• MANOPOLA TERMOSTATO

Questa manopola consente di selezionare la temperatura di cottura desiderata.

• REGOLAZIONE VAPORE/UMIDITA'

Questa manopola consente di attivare la funzione di umidificazione. È regolabile dal minimo al massimo ruotando la manopola in senso orario.

ATTENZIONE: Perché la funzione di umidificazione funzioni in modo soddisfacente, è necessario che la temperatura sia impostata almeno a 80-100°C.

Inoltre per una buona cottura è necessario preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di attivare l'erogazione di vapore.

- **SPIA TERMOSTATO**

Quando s'illumina gli elementi riscaldanti del forno sono accesi perché la temperatura interna della camera di cottura è inferiore al valore impostato dalla manopola termostato. Quando la spia si spegne significa che il riscaldamento è spento e che la camera di cottura ha raggiunto la temperatura impostata.

- **PULSANTE UMIDIFICAZIONE**

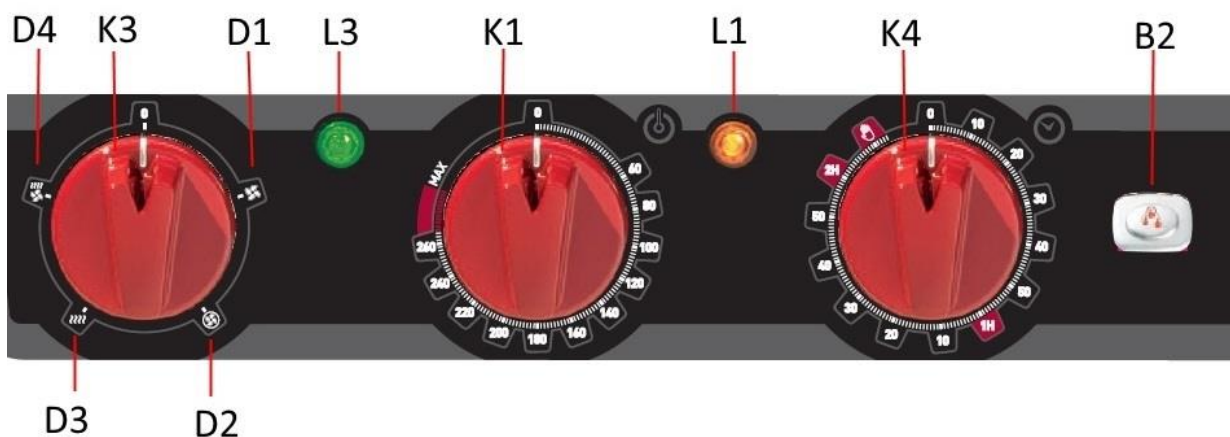
Questo pulsante consente di attivare la funzione di umidificazione per quanto tempo esso rimane premuto.

- **REGOLAZIONE VELOCITA'**

Il forno prevede due diverse velocità della ventola/motore. Premere il pulsante ed inserire quella voluta:

- 1 sta a significare che il motore è alla massima velocità e viene utilizzata nella maggior parte delle cotture.
- 2 sta a significare che il motore è alla minima velocità e viene utilizzata soprattutto per le pietanze delicate quali la pasticceria.

VIII. PANNELLO COMANDI FORNO MULTIFUNZIONE



K1	Manopola temperatura	B2	Pulsante umidificazione
K3	Manopola selettore cottura	D1	Defrost
K4	Manopola timer	D2	Convenzione
L1	Spia termostato	D3	Grill
L3	Spia termostato	D4	Grill + ventola

- **MANOPOLA TIMER**

Quando è selezionata l'opzione manuale, il forno rimane acceso sempre, per un tempo infinito fino all'intervento dell'operatore.

Quando è selezionato un certo valore, il forno rimane acceso Per quella quantità di tempo (massimo 120 minuti).

- **MANOPOLA TERMOSTATO**

Questa manopola consente di selezionare la temperatura di cottura desiderata.

- **SPIA TERMOSTATO**

Quando s'illumina gli elementi riscaldanti del forno sono accesi perché la temperatura interna della camera di cottura è inferiore al valore impostato dalla manopola termostato. Quando la spia si spegne significa che il riscaldamento è spento e che la camera di cottura ha raggiunto la temperatura impostata.

- **PULSANTE UMIDIFICAZIONE**

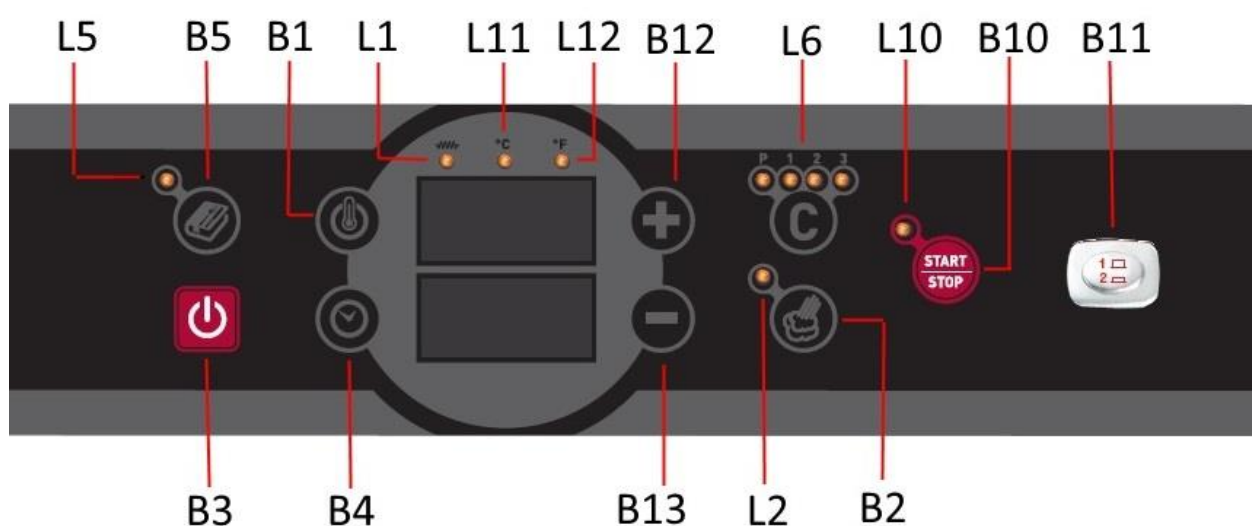
Questo pulsante consente di attivare la funzione di umidificazione per quanto tempo esso rimane premuto.

- **MANOPOLA SELETTORE COTTURA**

Ha 5 posizioni: spento, Defrost, Convezione, Grill, Grill + ventola.

1. Quando è impostata su SPENTO, il forno è spento per ogni suo aspetto.
2. Quando è impostata su Defrost, funzionano le luci e le ventole. Il sistema riscaldante del forno è sempre spento
3. Quando è impostata su Convezione, funzionano le luci, le ventole. Il sistema riscaldante del forno è funzionante e viene comandato dalla manopola termostato. Funziona solo la resistenza circolare attorno alle ventole mentre la resistenza grill è sempre spenta.
4. Quando è impostato il Grill, il sistema riscaldante del forno è funzionante e viene comandato dalla manopola termostato. Funziona solo il grill mentre la resistenza circolare è sempre spenta
5. Quando è in funzione il Grill + ventola il sistema riscaldante del forno è funzionante e viene comandato dalla manopola termostato. Funziona solo il grill + le ventole mentre la resistenza circolare è sempre spenta.
- 6.

IX. PANNELLO COMANDI FORNO DIGITALE



L1	Spia termostato	B2	Pulsante umidificazione
L2	Spia umidificazione	B3	Pulsante ON / OFF
L5	Spia programmi cottura	B4	Pulsante tempo
L6	Spia fasi cottura	B5	Pulsante programmi cottura
L10	Spia START/STOP cottura	B10	Pulsante START/STOP cottura

L11	Spia gradi CELSIUS	B11	Pulsante velocità ventole/motori
L12	Spia gradi FAHRENHEIT	B12	Pulsante incremento valore
B1	Pulsante temperatura	B13	Pulsante decremento valore

- **Pulsante ON/OFF**

Quando viene fornita tensione al forno, il pannello comandi si accende e sul display funzionamento è indicato la temperatura della camera. Il forno ora è pronto per iniziare a lavorare.

- **Pulsante START/STOP**

Questo pulsante serve per avviare/arrestare un programma o ciclo cottura in precedenza impostato.

- **TEMPERATURA**

Quando il forno è in ON, il display temperatura visualizza la temperatura all'interno della camera di cottura.

Per impostare la temperatura desiderata premere il selettore della temperatura e poi agire sui pulsanti (+) o (-). Il display temperatura visualizzerà lampeggiante il valore impostato. Premere il selettore della temperatura per conferma o attendere 5 secondi e il nuovo valore verrà memorizzato e sul display comparirà il valore di temperatura all'interno della camera cottura. Valori impostabili da 30°C a 260°C.

Durante la cottura il display CAMERA visualizza la temperatura effettiva interna alla camera mentre per visualizzare la temperatura impostata premere sul selettore della temperatura. L'icona RESISTENZA è accesa rossa quando è attivo il riscaldamento e accesa verde quando è spento.

- **Pulsante TEMPO**

Per impostare il tempo premere il selettore della temperatura e poi agire sui pulsanti (+) o (-). Per confermare il tempo impostato premere il selettore del tempo o attendere 5 secondi. Il range di tempo impostabile è di 999 minuti.

Scendendo al di sotto del valore minimo di 1minuti si entra nelle modalità "---"che significa tempo infinito e il forno continuerà a funzionare con i parametri impostati fintanto che non verrà premuto il pulsante START/STOP. Durante quest'ultima fase il display tempo visualizza il tempo di utilizzo in minuti per poter stabilire da quanto tempo è in funzione. Mentre se si imposta un tempo nel display ci sarà un countdown fino allo spegnimento.

- **Pulsante UMIDIFICAZIONE**

Permette di eseguire l'umidificazione in cottura manuale o di impostare vari modelli di umidità durante la cottura con programmi.

- Umidificazione in cottura Manuale: durante la cottura, la pressione del pulsante UMIDIFICAZIONE permette di generare vapore nella camera di cottura per tutta la durata della sua pressione. L'icona UMIDIFICAZIONE sarà accesa. In caso di inversione di rotazione del motore, l'umidificazione si interromperà momentaneamente.
- Umidificazione Automatica nella cottura con programma: dopo aver premuto il pulsante UMIDIFICAZIONE, con i pulsanti INCREMENTO o DECREMENTO è possibile impostare il valore di umidità desiderato. Il range di umidità impostabile è il seguente: OFF – 20% - 40% - 60% - 80% - 100%. Durante la modifica i valori sul display lampeggiano e premendo nuovamente il pulsante UMIDIFICAZIONE verranno memorizzati oppure bisogna attendere 5 secondi.

Durante la cottura l'icona UMIDIFICAZIONE si accende quando si sta generando vapore nella camera cottura e invece lampeggia nei momenti di pausa. In caso di forni con il sistema di inversione di rotazione del motore, l'umidificazione si interromperà momentaneamente.

Durante la cottura, la pressione del pulsante UMIDIFICAZIONE permette di generare vapore nella camera di cottura per tutta la durata della sua pressione.

La selezione dell'umidificazione in percentuale è possibile solamente prima di iniziare il ciclo di cottura.

- **Pulsante FASI**

Nella cottura con programma sono realizzabili n°3 FASI di cottura diversi per ogni singolo programma.

- **Led FASI DI COTTURA**

Il led illuminato informa su quale fase è operativo in quel momento (1,2,3)

- **Led RESISTENZE**

Il led delle resistenze si accende quando sono in funzione

- **Led CELSIUS / FAHRENHEIT**

Il led acceso conferma in che modalità il forno è operativo (celsius o fahrenheit)

- **PROGRAMMI DI COTTURA**

Per programmare una cottura il pulsante Programmi di Cottura e agire sul + / - è possibile selezionare il numero di programma da impostare. Dopo aver selezionato il numero di programma conferma premendo il pulsante Programmi di cottura. Ogni programma può essere modificato in qualsiasi momento.

- **PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO**

Questa funzione è automatico su tutti i programmi di cottura (manuale e programmi)

Consiste nel riscaldare il forno ad una temperatura del 20% superiore rispetto a quella impostata. Questa funzione è necessaria per compensare la perdita di calore che si ha al momento dell'apertura della porta per l'inserimento dei cibi.

Quando si avvia un programma il forno esegue prima questo ciclo di preriscaldamento (sul display appare la scritta "PRE"), al termine di esso viene emesso un segnale acustico che termina soltanto al momento dell'apertura della porta. Il programma precedentemente selezionato parte automaticamente alla chiusura della porta.

Se si desidera solo interrompere il segnale acustico basta premere un qualsiasi tasto. Durante la fase di preriscaldamento non si può utilizzare il sistema di umidificazione.

COTTURA MANUALE

Premere pulsante ON/OFF per attivare il forno e dopo aver impostato la temperatura, tempo, vapore (vedi istruzioni precedenti) il ciclo di cottura inizia premendo START/STOP. Il forno inizia automaticamente il pre-riscaldamento e dopo il "bip" sarà pronto a caricare il cibo. Dopo aver introdotto il cibo e chiusa la porta si avvia automaticamente il programma selezionato. Il ciclo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo START/STOP. Durante il processo di cottura è possibile modificare la temperatura e il tempo, non può essere modificata solo la

percentuale di vapore automatica durante il funzionamento, è necessario interrompere il forno e modificare manualmente.

VAPORE manuale può essere introdotto in qualsiasi momento premendo il pulsante del vapore.

Durante la cottura il tempo visualizzerà il count-down.

END lampeggia sul display alla fine di un ciclo di cottura, ventola, Umidificazione e resistenze si spengono e il forno emette un "beep" per 40 secondi.

COTTURA CON PROGRAMMI

Il forno ha 99 ricette pre-programmate, ognuna con 3 fasi (1,2,3,).

Per creare un nuovo programma di cottura, con forno in ON/STANDBY, premere il pulsante RICETTARIO e sul display apparirà "P01", agendo su + / - pulsante Vai per il numero di programma desiderato + premere RICETTARIO per confermare.

Ora il forno si posiziona sulla prima fase (led acceso sul N. 1) ed è possibile selezionare il tempo, temperatura e vapore nelle varie fasi come di seguito:

- selezionare il pulsante temperatura e con + /-introdurre il valore desiderato + premere il pulsante temperatura conferma
- selezionare il pulsante time e con + /-introdurre il valore desiderato + premere il pulsante time conferma
- selezionare il tasto vapore e con + /-introdurre il valore desiderato + premere il tasto vapore conferma
- selezionare il pulsante ciclo cottura (C) per andare alla seconda fase (nel caso il processo di cottura come diverse fasi) e si vedrà il led acceso sotto N. 2.

Ora voi potete regolare il tempo, temperatura, vapore come precedentemente descritto e andare alla "fase di cottura" N. 3).

Per salvare un programma con 3 fasi, dopo averle impostate, premere il tasto RICETTARIO e poi tener premuto il tasto RICETTARIO finché il led non lampeggia. Nel caso abbiate solo 1 o 2 fasi in quella non utilizzata inserire "0" sul tempo e salvare.

-Quando il programma è memorizzato è possibile premere START/STOP per attivare il processo di cottura.

-Il forno comincerà a pre-riscaldare e dopo "bip" sarà pronto a caricare il cibo.

-END lampeggia sul display alla fine di un ciclo di cottura; ventola, umidificazione e riscaldamento si fermano e si emette un bip per 40 secondi.

È consentito modificare i dati del programma durante la cottura in esecuzione per adattare le proprie esigenze. Le modifiche apportate durante la fase di cottura sono valide solo per la cottura. Tenendo premuto C prosegui con la fase successiva prima dello scadere del tempo.

Per cancellare un programma basta mettere la prima fase a tempo infinito e salvare il programma.

RITORNO COTTURA MANUALE: per tornare alla modalità cottura MANUALE uscendo dalla modalità programmi si deve seguire il seguente procedimento:

- Premere il pulsante ON-OFF finché non appare MAN (manuale) sul display.

INTERRUZIONE DELLA CORRENTE

In caso di mancanza di alimentazione durante il ciclo di cottura, il forno si trasforma in posizione OFF.

SEGNALAZIONI ED ALLARMI

Tutti gli allarmi sono accompagnati dal suono del buzzer. Il buzzer può essere tacitato dalla pressione di un tasto.

Err = ALLARME SONDA CAMERA: si presenta in caso di guasto della sonda camera.