

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

**FORNI A CONVEZIONE-VAPORE  
AD USO PROFESSIONALE  
DIGITALI**

**Modelli:**

**2200159**

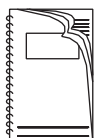
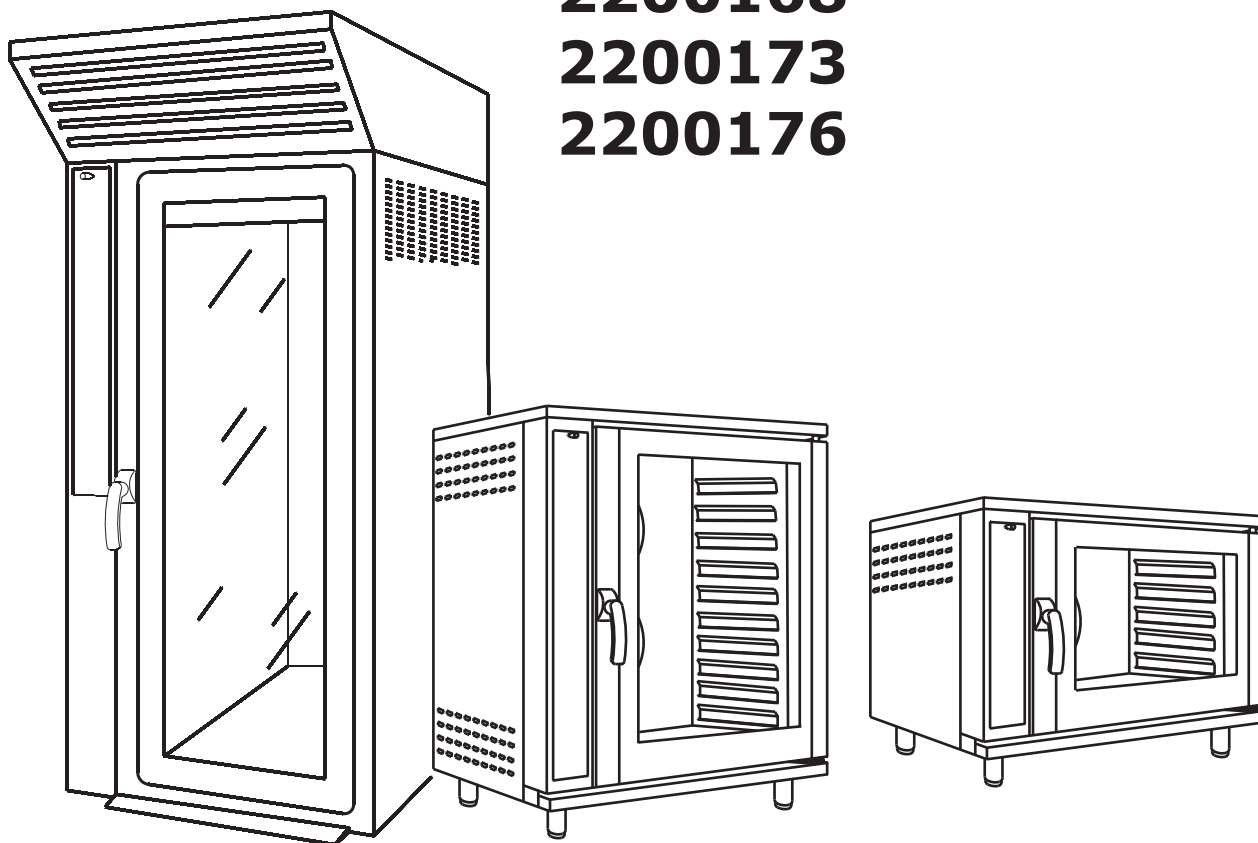
**2200162**

**2200165**

**2200168**

**2200173**

**2200176**



Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di installare ed avviare le apparecchiature

**MORGAN**  
M Ü N C H E N

**CATERING EQUIPMENT**

## CAPITOLO I - INTRODUZIONE

### Guida alla consultazione

Nel ringraziare per la fiducia accordataci nell'acquisto di un nostro prodotto, raccomandiamo, prima di mettere in funzione i forni, di leggere attentamente i manuali che trovate in dotazione.

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto e la manutenzione del forno. Scopo del presente manuale è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi, le risorse umane e i materiali necessari per un uso sicuro e duraturo del forno.

Questo manuale deve essere consegnato alla persona preposta all'uso, il quale provvederà alla sua conservazione in luogo adeguato, al fine di renderlo disponibile per la consultazione e per la manutenzione ordinaria del forno. In caso il forno fosse rivenduto, il libretto dovrà essere fornito a corredo dello stesso.

Questo manuale è rivolto anche all'installatore per le operazioni di messa in servizio e manutenzione straordinaria.

La destinazione d'uso e le configurazioni previste delle macchine sono le uniche ammesse dal costruttore, non tentare di utilizzare le macchine in disaccordo con le indicazioni fornite.

La destinazione d'uso indicata è valida solo per macchine in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale non addestrato, da modifiche e/o riparazioni eseguite in proprio o da personale non autorizzato e dall'utilizzo di componenti di ricambio non originali o non specifici per il modello di forno in oggetto.

Il manuale deve essere custodito sino allo smaltimento finale della macchina in luogo idoneo, affinché esso risulti sempre disponibile per la consultazione nel miglior stato di conservazione. In caso di smarrimento o deterioramento, la documentazione sostitutiva dovrà essere richiesta direttamente alla ditta produttrice o rivenditore.

Queste pagine contengono, nello specifico, le spiegazioni per l'uso dei comandi digitali dei forni. Devono sempre essere abbinate al manuale dei forni elettromeccanici per completare le istruzioni di installazione, d'uso e di manutenzione.



**Le pagine che seguono devono sempre essere abbinate al manuale dei forni elettromeccanici per completare le istruzioni di installazione, d'uso e di manutenzione.**

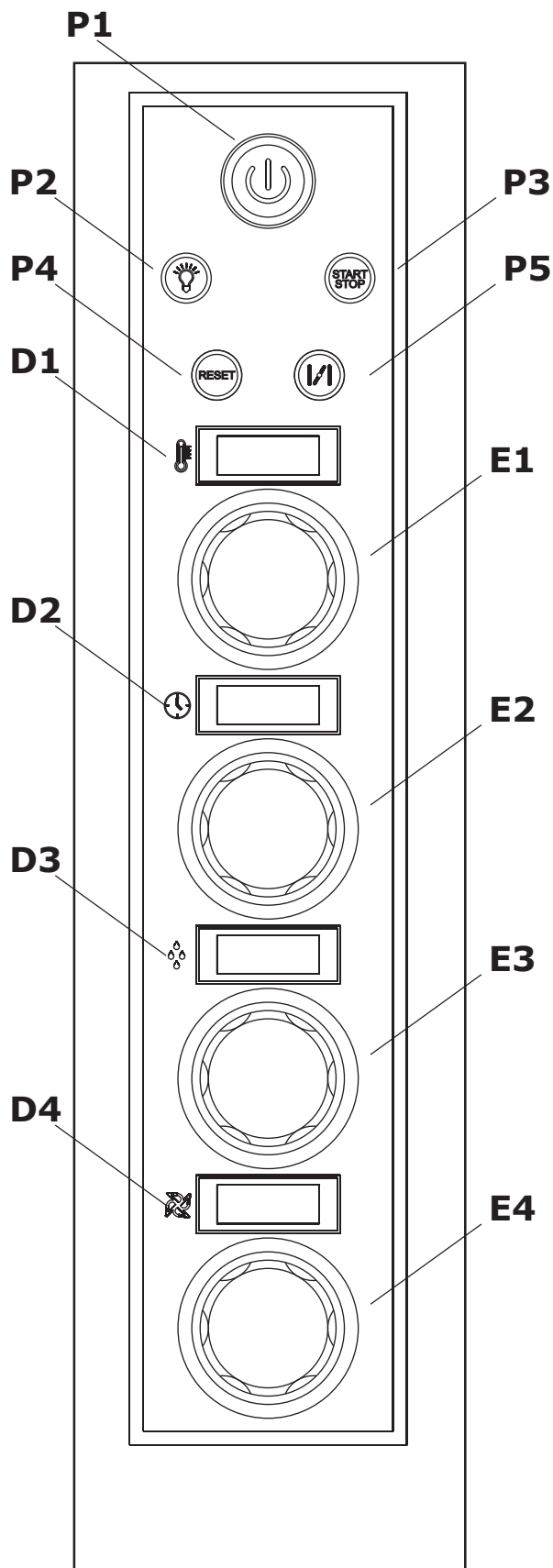


**Per qualsiasi incomprensione nelle traduzioni che seguono, si prega di fare riferimento al testo in lingua italiana.**

### CAPITOLO III - ISTRUZIONI PER L'USO

#### Pannello di controllo ed istruzioni comandi digitali

- P1** Tasto accensione/spegnimento
- P2** Tasto accensione/ spegnimento luce camera
- P3** Tasto start/stop cottura
- P4** Tasto reset gas
- P5** Tasto apertura/chiusura sfiato
- D1** Display temperatura
- D2** Display tempo e funzione preriscaldamento
- D3** Display umidificazione
- D4** Display velocità ventole e raffreddamento rapido
- E1** Manopola regolazione temperatura
- E2** Manopola tempo e funzione preriscaldamento
- E3** Manopola umidificazione
- E4** Manopola velocità ventole e raffreddamento rapido



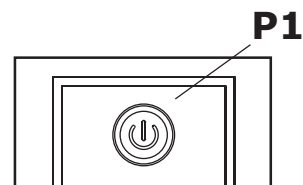
## ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

Dopo aver dato tensione tramite l'interruttore di rete, il tasto **P1** lampeggia per indicare che il forno è attivo ma in stato di attesa.

Premendo questo tasto, l'apparecchio si accende; la camera di cottura viene illuminata e il pannello di comando si porta automaticamente nella modalità di inserimento dei parametri di cottura.

Per spegnere il forno premere nuovamente il tasto **P1**.

Se non viene eseguita alcuna operazione, dopo un tempo prestabilito il forno si porta automaticamente in stato di attesa.



## IMPOSTAZIONI PARAMETRI

All'accensione del forno, il pannello display viene attivato; i tasti attivi vengono illuminati e i display visualizzano i valori di default.

L'inserimento dei parametri di cottura avviene in maniera guidata; in automatico quando viene confermato un valore si passa da un parametro all'altro in fase di inserimento dati.

Per confermare subito dopo l'accensione i parametri di default visualizzati premere il tasto **P3** start/stop.

A questo punto **P3** inizia a lampeggiare perché è possibile avviare una cottura.

E' possibile comunque sia prima di avviare la cottura che durante la cottura modificare i parametri inseriti.

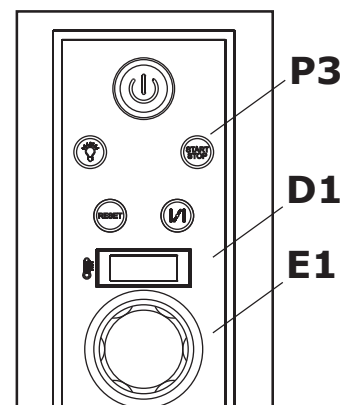
## Avvio/arresto di un ciclo di cottura

Dopo aver impostato tutti i parametri di cottura, il tasto **P3** risulterà lampeggiante a segnalare che con la pressione dello stesso si può avviare il ciclo con i parametri inseriti.

Durante la cottura si possono modificare tutti i parametri inseriti in qualsiasi momento.

Per arrestare una cottura basta premere il tasto **P3**, il forno bloccherà la cottura in corso mostrando i parametri inseriti all'avvio del ciclo.

Se durante la cottura viene aperta la porta, il ciclo in corso verrà momentaneamente sospeso per essere poi ripreso alla chiusura della stessa.



## Temperatura

Dopo l'accensione il display temperatura **D1** lampeggia, così come i led corrispondenti alla manopola di regolazione **E1**. Questo ad indicare che si sta modificando il parametro relativo alla temperatura.

Per impostare il dato desiderato diverso da quello di default ruotare la manopola **E1** e premerla per confermare. Se invece si accetta il dato di default premere subito **E1**.

Dopo 10 secondi viene automaticamente confermato il dato relativo alla temperatura se non vengono fatte altre operazioni.

Il valore della temperatura può essere variato in qualsiasi momento; premendo la manopola relativa **E1** il display lampeggia e si può inserire il valore desiderato.

Durante la cottura sul display **D1** viene visualizzata la temperatura rilevata; se viene premuto **E1** si visualizza invece il dato impostato e può essere variato ruotando la manopola. Per la conferma ripremere **E1** o attendere 10 secondi.

Il valore di temperatura massimo che si può selezionare è di 270°C.

## Tempo di cottura

Quando il display **D2** e i led corrispondenti alla manopola **E2** lampeggiano, si può impostare il valore di temperatura desiderato.

Per regolare il valore del tempo di cottura basta ruotare la manopola **E2** e premerla per confermare il dato inserito.

Trascorsi 10 secondi il parametro viene memorizzato in automatico se non si esegue nessuna operazione.

Il valore può essere variato in qualsiasi momento premendo e ruotando la manopola **E2**.

Si può inserire un valore di tempo fino a 9 ore e 59 minuti ma anche selezionare la modalità di tempo infinito (scritta "Inf" sul display).

Durante la cottura il display esegue un conto alla rovescia per il valore del tempo impostato.

Al termine della cottura compare una scritta lampeggiante sui display e viene emesso un segnale acustico intermittente. Per interrompere il suono premere un qualsiasi tasto o manopola.

## Umidificazione

Il display **D3** indica il grado di umidificazione impostato durante la cottura. A display lampeggiante si può impostare il valore desiderato su una scala che va da 10 a 100.

Se non viene impostato alcun valore sul display compare la scritta "PUSH" che sta ad indicare la possibilità di immettere del vapore in camera manualmente.

Questa operazione si esegue tenendo premuta la manopola **E3** per il tempo desiderato di immissione vapore. Se il forno non ha raggiunto almeno una temperatura di 100°C non viene permesso di inserire vapore in camera di cottura.

Al rilascio se si vuole modificare il parametro e quindi passare ad una immissione di acqua automatica, basta regolare il valore ruotando la manopola **E3** e confermare il dato con la pressione della manopola.

Il valore di umidificazione si può modificare anche durante la cottura.

## Velocità ventole

Sul display **D4** viene visualizzato il valore di velocità delle ventole del forno.

A display lampeggiante si può modificare il parametro premendo la manopola **E4** e selezionando il valore desiderato. I valori che si possono scegliere sono tre 100, 50 e Min; rispettivamente velocità massima, mezza velocità e velocità minima della ventola.

Per la conferma del parametro basta ripremere la manopola **E4** oppure attendere 10 secondi senza eseguire nessuna operazione.

La velocità delle ventole può essere selezionata prima della cottura oppure può essere variata durante la cottura.

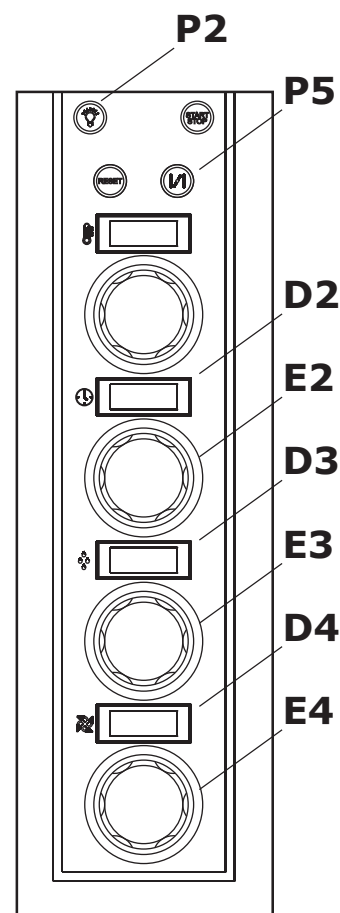
## Gestione sfiato

Attraverso il tasto **P5**, si agisce sull'apertura o la chiusura dello sfiato dei vapori della camera di cottura. Se il meccanismo risulta aperto il tasto è lampeggiante, quando l'illuminazione è fissa vuol dire che lo sfiato è chiuso.

Durante al movimentazione **P5** si spegne per permettere il termine dell'operazione selezionata.

## Accensione/spegnimento luci

Attraverso il tasto **P2** è possibile in qualsiasi momento accendere o spegnere le luci che illuminano la camera di cottura del forno.



## FUNZIONE PRERISCALDO

Il forno offre la possibilità di eseguire un preriscaldamento prima di avviare un ciclo di cottura.

Per entrare nella modalità preriscaldamento, al momento dell'impostazione del parametro del tempo di cottura, se si tiene premuto per 5 secondi la manopola **E2**, sul display compare la scritta "PrE" che sta ad indicare l'attivazione della funzione preriscaldamento del forno.

Attraverso la pressione della manopola **E1** si regola la temperatura che si vuole raggiungere nel preriscaldamento e che viene visualizzata sul display **D1**.

Il termine di questo ciclo viene segnalato con una scritta lampeggiante sul display e con un segnale acustico intermittente.

Una volta finito il ciclo di preriscaldamento, se l'operatore non interagisce con il forno aprendo la porta o impostando i parametri di cottura, automaticamente viene attivato il mantenimento della temperatura impostata per il preriscaldamento.

## FUNZIONE RAFFREDDAMENTO

Al termine di un ciclo di cottura può essere selezionata la funzione di raffreddamento del forno. Questa si attiva tenendo premuto per 5 secondi la manopola **E4**. Sul display **D4** verrà visualizzata la scritta "raFF" che sta ad indicare l'attivazione della funzione.

Sul display **D1** viene visualizzata la temperatura che si vuole raggiungere con il raffreddamento, impostabile con la pressione della manopola **E1** e successiva regolazione.

All'avviamento del raffreddamento comparirà una scritta sul display che indica di aprire la porta del forno, se non è già aperta, per poter avviare la funzione selezionata.

## RESET GAS(attivo solo nelle versioni a gas)

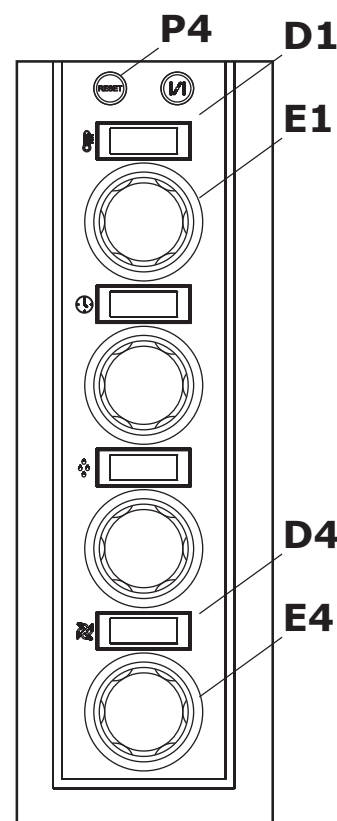
Con il tasto **P4** nei modelli di forno alimentati a gas, si procede allo sblocco della centralina di gestione del riscaldamento. Il tasto in funzionamento normale risulta spento; si accende solo quando compare un'anomalia sulla parte gas e segnalata dalla centralina di controllo.

Se dopo aver eseguito il reset con il relativo tasto il problema si ripresenta consultare la tabella "Diagnosi di alcuni guasti" o contattare il servizio di assistenza.

## SEGNALAZIONI ED ALLARMI

L'apparecchio prevede la segnalazione di alcuni allarmi che possono essere bloccanti o meno, questi sono sempre accompagnati da un segnale acustico.

	Possibili cause
<b>ERR1</b>	•Intervento o mal funzionamento del termostato di sicurezza.
<b>ERR2</b>	•Intervento dei relè termici del motore
<b>ERR3</b>	•Blocco della centralina di controllo gas.
<b>ERR4</b>	•Sonda di temperatura camera non rilevata per mancanza o mal funzionamento .
<b>ERR5</b>	•Errore di comunicazione con la scheda di potenza.
<b>ERR6</b>	•Segnalazione porta aperta.
<b>ERR8</b>	•Parametri inseriti per la cottura non validi.
<b>ERR12</b>	•Mancato segnale di intervento dello sfiato fumi per guasto o malfunzionamento.
<b>ERR13</b>	•Temperatura della scheda di potenza troppo elevata.



# INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

## CONVECTION STEAM OVENS WITH DIGITAL CONTROL FOR PROFESSIONAL USE

### Models:

**2200159**

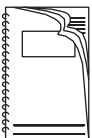
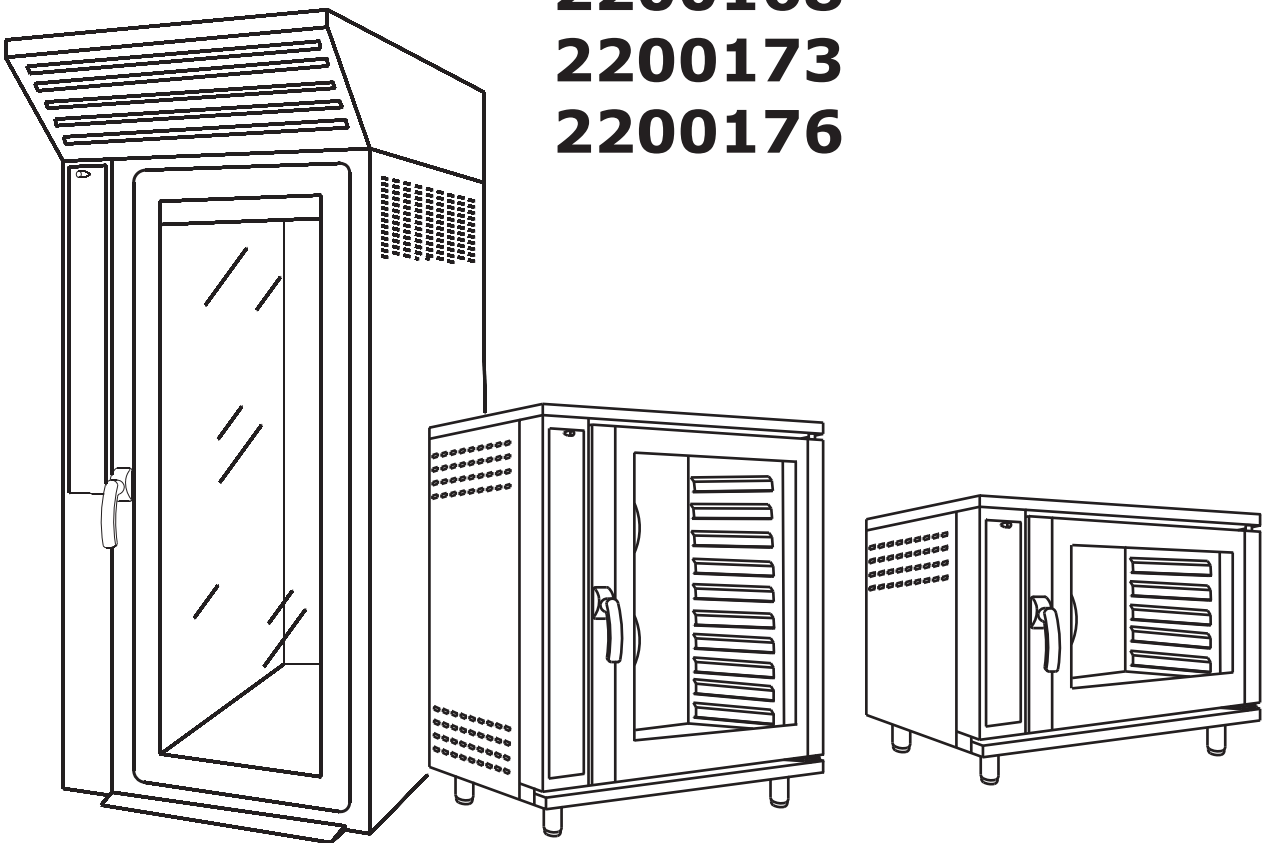
**2200162**

**2200165**

**2200168**

**2200173**

**2200176**



Read the following instructions carefully before installing and switching on the appliances

## CHAPTER I - INTRODUCTION

### About this manual

In thanking you for the trust you have shown us in buying one of our products, we wish to suggest that you read the provided instruction booklets very carefully before using the oven.

This manual contains all the information you may need for a proper use and maintenance of the oven. The purpose of this manual is to let the user take every step and to arrange all the means, human resources and materials necessary for a safe and lasting use of the oven.

This manual must be handed over to the person in charge of the use and of the regular maintenance of the appliances, who is required to keep it in a safe, dry and suitable place, available for consultation and for routine oven maintenance. In the event the oven is sold, the handbook must always accompany the appliance.

This manual is also addressed to the operators for installation and extraordinary maintenance service..

The intended purpose and configurations of the provided appliances are the only ones allowed by the manufacturer: do not attempt to use the appliances in any other way.

The intended purpose indicated is valid only for appliances in a perfect state of repair in terms of construction, mechanics and engineering.

The Manufacturer declines any and all responsibility due to improper use or operation by untrained personnel, from changes and/or repairs performed by the user or by unauthorized personnel, and from use of non-original spare parts or spare parts that are not specific for the oven model.

The manual must be kept until the final accurate disposal of the appliance, it must be kept in good conditions and available for consultation all the time. In case of lost or damage of this manual, an extra copy can be provided directly by the Manufacturer or the retailer.

These pages specifically contain explanations for the use of the oven digital controls.

They must always accompany the electromechanical oven manual to complete installation, operation and maintenance instructions.



**The pages below must always accompany the electromechanical oven manual to complete installation, operation and maintenance instructions.**



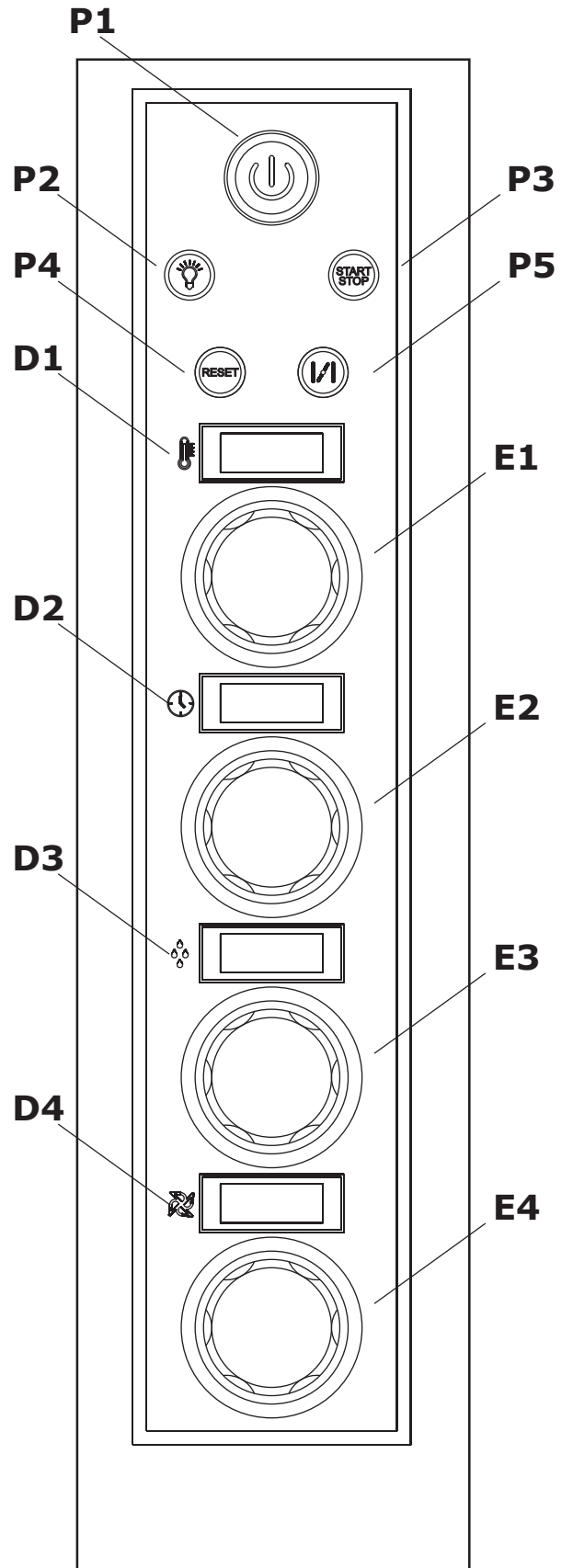
**In case of misunderstandings in the following translation, please refer to the Italian version.**



# CHAPTER III - OPERATING INSTRUCTIONS

## Control panel and digital control instructions

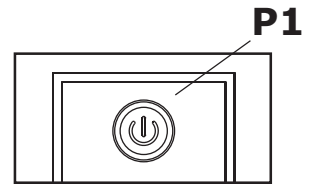
- P1** On/Off key
- P2** Chamber light On/Off key
- P3** Cooking Start/Stop key
- P4** Reset gas key
- P5** Cooking Chamber Outlet Stack key
- D1** Temperature display
- D2** Time and preheating display
- D3** Humidification display
- D4** Fan speed and cooling display
- E1** Temperature knob
- E2** Time and preheating knob
- E3** Humidification knob
- E4** Fan speed and cooling knob



## ON/OFF

After giving voltage by network supply to the unit, the button **P1** flashes to show that the oven is activated but in stand-by. Pushing this button, the oven lights; the cooking chamber is illuminated and the control panel moves automatically on the mode for insertion of cooking parameters. To turn off the oven, push again the button **P1**.

If there isn't any action, after a per-established time, the oven moves automatically in stand-by.



## SETTINGS

When you switch on the oven, the display is activated; the active buttons are illuminated and the displays show the default values.

The insertion of setting values is guided; when a value is confirmed automatically it switches from a parameter to another during insertions.

To confirm the default or new parameters, push the key **P3** start/stop.

At this point **P3** starts blinking because you can start cooking.

Anyway, it is possible before or during the cooking, to change any parameters.

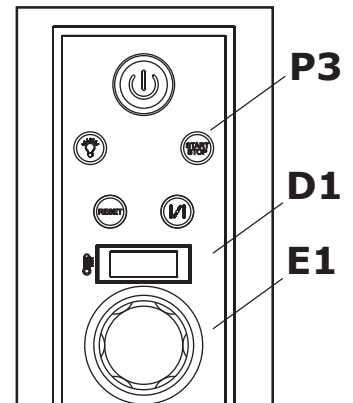
## Start/stop of cooking cycle

After introducing all the cooking parameters, the button **P3** starts blinking and it shows that you can start the cooking cycle with the included parameters by pushing it.

During the cooking, it is possible to change at any time all the included parameters.

To stop cooking it is only necessary to push button **P3** and the oven will stop the current cooking showing the parameters included at the start of the cycle.

If during the cooking the door will be opened, the cycle is temporarily suspended and it starts when the door will be closed again.



## Temperature

After having turned on the unit, the temperature's display **D1** blinks, as well as the led associated to the respective adjustment knob **E1**. This indicates that you are allowed to change the temperature's parameter.

To set a different value from the default's one you have to rotate the knob **E1** and push it to confirm. If you accept the default's value you have to push the knob **E1** or after 10 seconds the temperature's value will be automatically confirmed without any action.

The temperature's value can be changed at any moment by pushing **E1** knob. Its display starts blinking and then you can insert the new preferred value. During cooking, on the **D1** display, you can see the value of the real temperature inside the chamber; if you push the button **E1** you can see the pre-set temperature which can be changed by turning the knob. To confirm it you have to push the button **E1** and wait approx. 10 seconds.

The highest temperature's value is 270°C.

## Cooking time

When display **D2** and the led that indicate the knob **E2** blink, you can choose your desired

temperature's valor. To set the value of the cooking time it is necessary to rotate the knob **E2** and push to confirm it. After 10 seconds this parameter will be automatically saved if no further action will be executed. The value can be change in each moment by pushing and rotating the knob **E2**. It is possible to insert a time value up to 9 hours and 59 minutes as well as the infinity mode ("Inf" on the display).

During cooking, on the display appears a countdown of the chosen pre-set time. At the end of cooking appears a blinking notice on the display and you can hear also an intermittent beep alarm. To stop the beep you have to push the button or the knob.

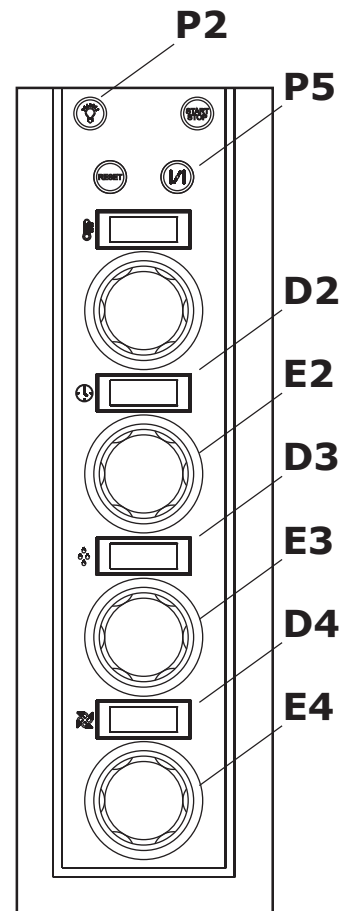
## Umidification & steam

Display **D3** shows the humidification's level parameters during the cooking cycle. When the display is flashing you can set up the desired value on a scale from 10% to 100%.

If you don't set up any value it appears on the display the notice "PUSH" that indicates the possibility to insert some steam "manually" inside the cooking chamber. To make this operation you have to push the knob **E3**. If the oven has not reached at least the temperature of 100°C it is not allowed to introduce any steam inside the cooking chamber.

If you wish to change the setting to mixed or steam mode, you can set the new values by rotating the knob **E3** and confirm them by pushing it.

You can change the humidification values at any time during the cooking cycle.



## Velocità ventole

On the right side of the display **D4** you can see a graduate led scale (3 steps) of the oven's speed fan. When the marks on the scale blink, you can change the parameter turning the knob **E4** and choose the desired value, respectively from maximum (up) to middle and minimum (down) fan speed. To confirm this parameter you have to push another time the knob **E4** or waiting for 10 seconds without doing any further action

## Outlet management

By means of key **P5** it is possible to open or close the cooking chamber steam outlet. If it is open, the key flashes. When the light is steady on, this means that the outlet is closed.

During opening or closing, **P5** is off to allow for the completion of the selected operation.

## On / off lights

It is possible, at any time, to switch ON or OFF the lights inside the oven's cooking chamber by pressing the button **P2**.

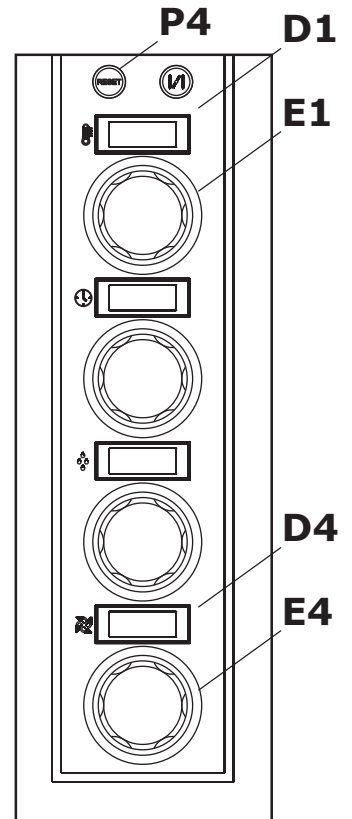
**PREHEATING**

The oven control gives you the possibility to set the preheating before start cooking.

To enter the preheating, when you choose cooking time parameters, you may push for 5 seconds the knob **E2** until appears on the display the notice "PrE" that indicates the preheating activation function.

With the pressure of the knob **E1** you may enter the preheating temperature which will be displayed on **D1**. The end of this function is indicated with a blinking notice and an acoustic beep.

When the preheating cycle ends, if you don't open the oven door or you don't set up any different cooking temperature, it will be automatically saved the preheating temperature for cooking.



**COOLING**

When cooking cycle ends, you can decide for fast cooling function of the oven by pushing for 5 seconds the knob **E4**. On display **D4** you will see the notice "raFF" that shows the activation of this mode.

On display **D1** appears the temperature that you decide for cooling; you can set up it by pushing the knob **E1**.

When cooling starts, a notice to open the oven's door appears on the display, to enter the desired function.

**RESET GAS (in gas versions only)**

With key **P4** in the gas oven models, you can reset the heating management unit. During normal operation the key is off. It only lights up in case of anomaly of the gas part, which is indicated by the control unit.

If the problem occurs again after reset with the reset key, please consult table "Troubleshooting" or contact the customer service.

**WARNING SIGNALS**

The oven has some allarm and they stop or not the working of the oven. This allarm are always combined with an acoustic signal.

	Possibili cause
<b>ERR1</b>	•Intervention or failure of the safety thermostat
<b>ERR2</b>	•Intervention of motor thermic protection.
<b>ERR3</b>	•Failure of control gas board.
<b>ERR4</b>	•Chamber probe open or short-circuited.
<b>ERR5</b>	•Error of power board connection.
<b>ERR6</b>	•Signal of "door open".
<b>ERR8</b>	•Error on cooking parameter settings.
<b>ERR12</b>	•No fume outlet operation signal due to fault or failure.
<b>ERR13</b>	•High mother-board temperature

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION D'ENTRETIEN

FOURS À CONVECTION-VAPEUR À USAGE  
PROFESSIONNEL DIGITAUX

Modèles:

**2200159**

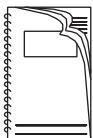
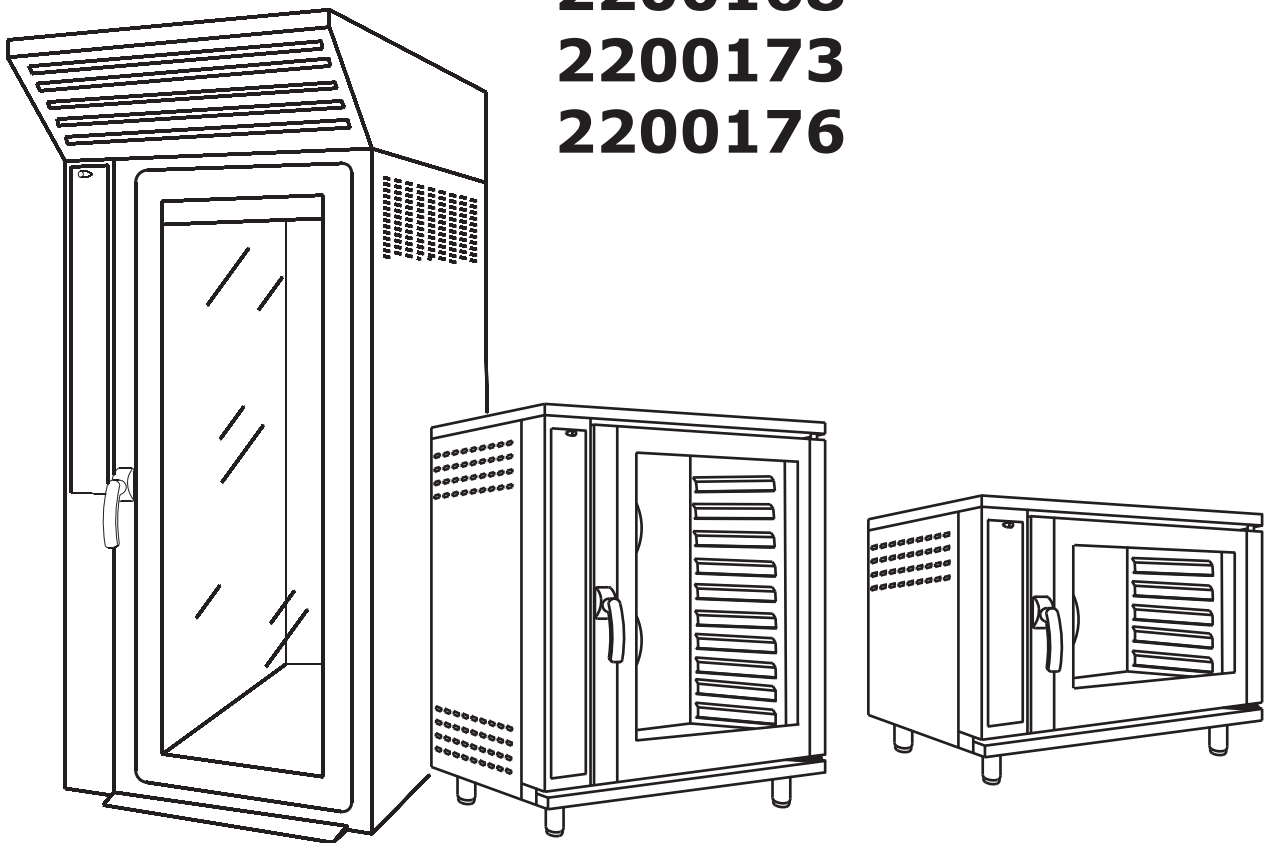
**2200162**

**2200165**

**2200168**

**2200173**

**2200176**



Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser les appareils

## CHAPITRE I - INTRODUCTION

Nous vous remercions pour la confiance que vous nous avez accordée en achetant l'un de nos produits. Avant de faire fonctionner les fours, nous vous recommandons de lire attentivement les manuels fournis.

Il contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation et à l'entretien des fours.

Le but de ce manuel est de permettre à l'utilisateur, surtout à l'utilisateur direct de prendre toutes les mesures et de prévoir tous les moyens, les ressources humaines et les matériaux nécessaires pour une utilisation sûre et durable des fours. Il est remis à la personne à la quelle sont confiés, l'utilisation et l'entretien du four et doit être conservé en bon état, à un endroit à l'abri de l'humidité de telle sorte qu'il puisse être consulté à tout moment.

Ce manuel doit être remis à la personne qui s'en servira et qui se chargera de le garder en un lieu approprié afin de le rendre disponible pour la consultation et pour l'entretien ordinaire du four. Au cas où le four devrait être revendu, le manuel devra accompagner ce dernier.

Ce manuel est destiné à l'installateur, à la mise en service et la maintenance.

L'utilisation et les configurations indiquées dans le présent manuel sont les seules admises par le fabricant: en aucun cas le four ne doit être utilisé sans respecter les indications et recommandations fournies.

L'utilisation prévue suppose que les appareils soient en parfait état, au plan structurel et mécanique ainsi qu'en ce qui concerne les circuits d'alimentation.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre, en cas d'utilisation par un personnel ne possédant pas les compétences nécessaires à cet effet ainsi qu'en cas d'utilisation de pièces détachées non originale voire non adaptées aux modèles spécifiques de four.

Le manuel doit être conservé pendant toute la durée de vie de l'appareil, à un endroit prévu à cet effet de telle sorte qu'il puisse être consulté en bon état. En cas de perte ou de détérioration, adresser au fabricant ou au revendeur une demande de fourniture d'un nouvel exemplaire.

Cette publication contient toutes les explications pour l'utilisation des commandes digitales des fours. Il faut toujours l'associer au manuel des fours électromécaniques pour compléter les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance.

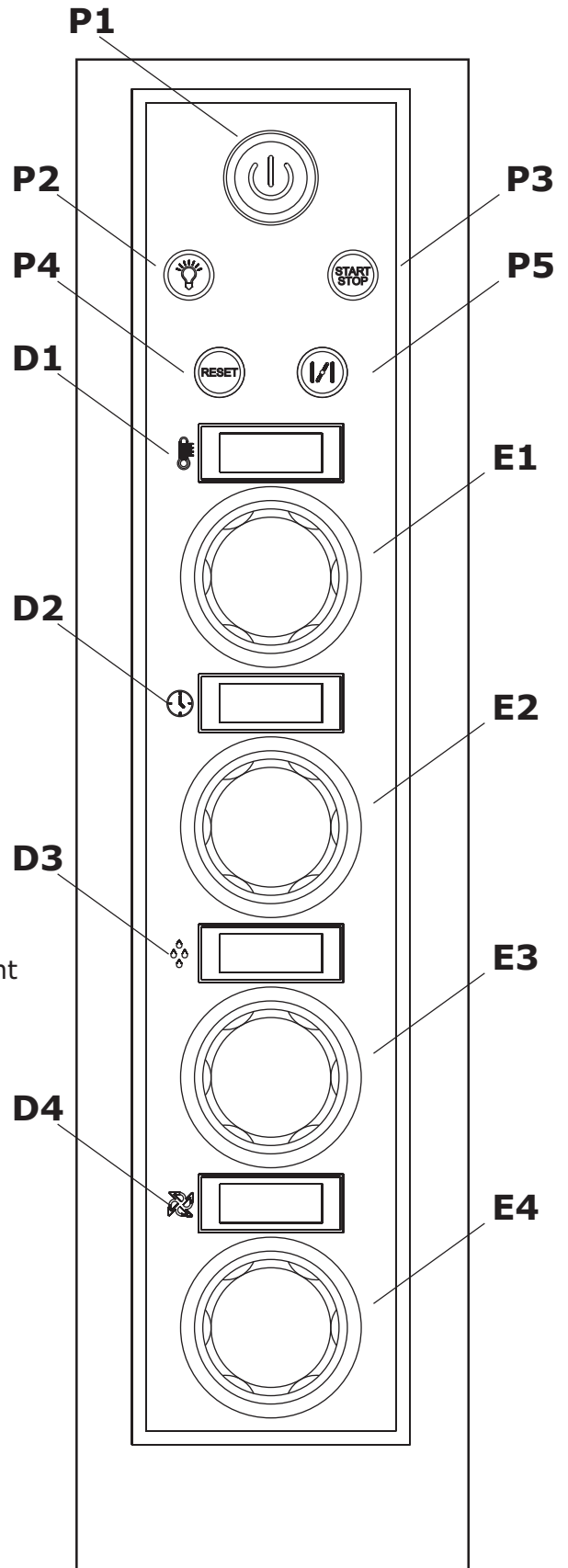
 **Les pages suivantes doivent toujours être associées au manuel des fours électromécaniques pour compléter les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance.**

 **Pour tout malentendu dans la traduction, s'il vous plaît se référer à la langue italienne.**

## CHAPITRE III - INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### Panneau de contrôle et instructions de commandes digitales

- P1** Touche marche/arrêt
- P2** Touche marche/arrêt lumière chambre
- P3** Touche marche/arrêt cuisson
- P4** Touche reset gaz
- P5** Touche cheminée d'évacuation chambre de cuisson
- D1** Display température
- D2** Display temps et fonction préchauffage
- D3** Display gestion vapeur
- D4** Display vitesse ventilateurs et fonction refroidissement rapide
- E1** Manette réglage température
- E2** Manette réglage temps et sélection préchauffage
- E3** Manette réglage vapeur
- E4** Manette réglage vitesse moteur et sélection refroidissement rapide



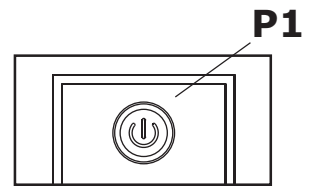
## MARCHE ET ARRÊT

Après avoir fourni la tension par le biais de l'interrupteur de réseau, la touche **P1** clignote pour indiquer que le four est actif mais en phase d'attente.

En appuyant sur cette touche, l'appareil se met en marche ; la chambre de cuisson est illuminée et le panneau de commande se met automatiquement dans la modalité d'activation des paramètres de cuisson.

Pour éteindre le four, appuyer de nouveau sur la touche **P1**.

Si aucune opération n'est effectuée, après un temps donné, le four se met automatiquement en phase d'attente.



## PROGRAMMATION PARAMÈTRES

Le display est activé à l'allumage du four ; les touches actives sont illuminées et les display affichent les valeurs par défaut.

La saisie des paramètres de cuisson se fait de manière guidée ; en automatique lorsqu'est confirmée une valeur, on passe d'un paramètre à l'autre en phase de saisie des données.

Pour confirmer immédiatement après l'allumage les paramètres par défaut affichés, appuyer sur la touche **P3** marche/arrêt.

À ce stade **P3** commence à clignoter et il est possible de commencer une cuisson.

Il est de toute façon possible de modifier les paramètres tant avant de commencer la cuisson que pendant.

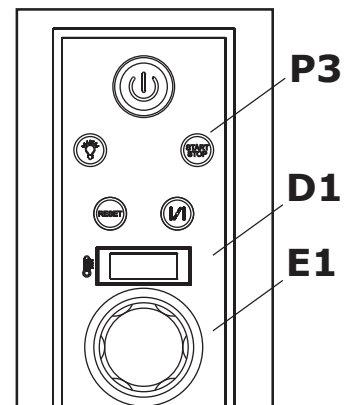
### Marche/arrêt d'un cycle de cuisson

Dopo aver impostato tutti i parametri di cottura, il tasto **P3** risulterà lampeggiante a segnalare che con la pressione dello stesso si può avviare il ciclo con i parametri inseriti.

Durante la cottura si possono modificare tutti i parametri inseriti in qualsiasi momento.

Per arrestare una cottura basta premere il tasto **P3**, il forno bloccherà la cottura in corso mostrando i parametri inseriti all'avvio del ciclo.

Se durante la cottura viene aperta la porta, il ciclo in corso verrà momentaneamente sospeso per essere poi ripreso alla chiusura della stessa.



### Température

Après l'éclairage le display température **D1** clignote ainsi que les voyants correspondants à la manette de réglage **E1**. Cela indique que le paramètre relatif à la température est en train de se modifier.

Pour régler la donnée souhaitée, différente de la donnée par défaut, tourner la manette **E1** et appuyer pour confirmer. Si la donnée par défaut convient, appuyer immédiatement sur **E1**.

Après 10 secondes, la donnée relative à la température est automatiquement confirmée si aucune autre opération n'est effectuée.

La valeur de la température peut être changée à tout moment ; en appuyant sur la manette correspondante **E1** le display clignote et la valeur souhaitée peut être saisie.

Pendant la cuisson, le display **D1** affiche la température relevée ; en appuyant sur **E1** est en revanche affichée la donnée programmée qui peut être changée en tournant la manette. Pour la confirmation appuyer à nouveau **E1** ou attendre 10 secondes.

La valeur de température maximum que l'on peut sélectionner est 270°C.



## Temps de cuisson

Lorsque le display **D2** et les voyants correspondants à la manette **E2** clignotent, il est possible de régler la valeur de température souhaitée.

Pour régler la valeur du temps de cuisson, il suffit de tourner la manette **E2** et de l'enfoncer pour confirmer la donnée saisie.

Après 10 secondes le paramètre est mémorisé en automatique si l'on ne fait aucune opération.

La valeur peut être changée à tout moment en appuyant et en tournant la manette **E2**.

Une valeur de temps peut être saisie jusqu'à 9 heures et 59 minutes et la modalité de temps infini (abrégée "Inf" sur le display) sélectionnée.

Pendant la cuisson le display effectue un compte à rebours pour la valeur de temps programmé.

Au terme de la cuisson une inscription clignotante apparaît sur les display et un signal acoustique intermittent est émis. Pour interrompre le son, appuyer sur n'importe quelle touche ou manette.

## Humidification

Le display **D3** indique le degré d'humidification programmé pendant la cuisson. Lorsque le display clignote, la valeur souhaitée peut être programmée sur une échelle allant de 10 à 100.

Si aucune valeur n'est programmée, l'inscription "PUSH" apparaît sur le display, indiquant la possibilité d'émettre de la vapeur manuellement dans la chambre.

Cette opération s'effectue en appuyant longuement sur la manette **E3** pour le temps souhaité d'injection vapeur. Si le four n'a pas atteint une température de 100°C, il n'est pas possible d'injecter de la vapeur dans la chambre de cuisson.

Au moment du relâchement, s'il l'on veut modifier le paramètre et passer ainsi à une injection d'eau automatique, il suffit de régler la valeur en tournant la manette **E3** et confirmer la donnée avec la pression de la manette.

La valeur d'humidification peut être modifiée pendant la cuisson.

## Vitesse des ventilateurs

Sur le display **D4** est affichée la valeur de vitesse des ventilateurs du four. Lorsque le display clignote, le paramètre peut être modifié en appuyant sur la manette **E4** et en sélectionnant la valeur souhaitée.

Les valeurs que l'on peut choisir sont au nombre de trois : 100, 50 et Min. ; respectivement vitesse maximum, demi vitesse et vitesse minimum du ventilateur.

Pour la confirmation du paramètre, il suffit de appuyer sur la manette **E4** ou d'attendre 10 secondes sans effectuer aucune opération.

La vitesse des ventilateurs peut être sélectionnée avant la cuisson ou peut être changée pendant la cuisson.

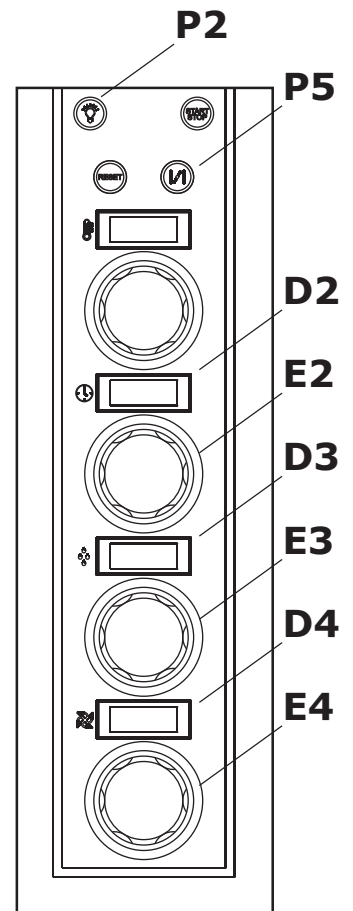
## Gestion évacuation

Avec la touche **P5**, on agit sur l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation des vapeurs de la chambre de cuisson. Si le mécanisme est ouvert la touche clignote, lorsque l'éclairage est fixe, cela signifie que l'évacuation est fermée.

Pendant le mouvement, **P5** s'éteint pour permettre la conclusion de l'opération sélectionnée.

## Éclairage / extinction des lumières

La touche **P2** sert à éclairer ou éteindre à tout moment les lumières qui illuminent la chambre de cuisson du four.



## FONCTION PRÉCHAUFFAGE

Le four offre la possibilité d'effectuer un préchauffage avant de commencer un cycle de cuisson.

Pour entrer dans la modalité de préchauffage, au moment du réglage du paramètre du temps de cuisson, en appuyant pendant 5 secondes sur la manette **E2**, l'inscription "PrE" apparaît sur le display et indique l'activation de la fonction de préchauffage du four.

En appuyant sur la manette **E1**, on règle la température que l'on souhaite atteindre lors du préchauffage, affichée sur le display **D1**.

La fin de ce cycle est signalée par une inscription clignotante sur les display et par un signal acoustique intermittent.

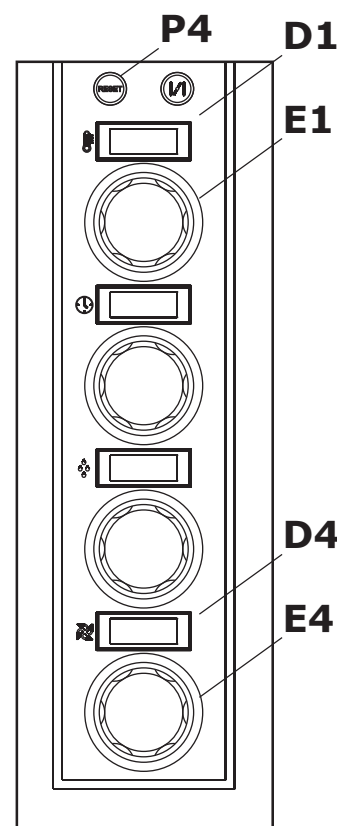
Une fois le cycle de préchauffage terminé, si l'opérateur n'interagit pas avec le four en ouvrant la porte ou en programmant des paramètres de cuisson, le maintien de la température programmée pour le préchauffage est automatiquement activé

## FONCTION REFROIDISSEMENT

Au terme d'un cycle de cuisson peut être sélectionnée la fonction de refroidissement du four. Cette fonction s'active en appuyant pendant 5 secondes sur la manette **E4**. Le display **D4** affichera l'inscription "raFF" qui indique l'activation de la fonction.

Le display **D1** affiche la température à atteindre avec le refroidissement, saisissable en appuyant sur la manette **E1** puis en effectuant le réglage.

Au moment de l'activation du refroidissement apparaîtra une inscription sur les display qui indique d'ouvrir la porte du four, si elle n'est pas déjà ouverte, pour pouvoir activer la fonction sélectionnée.



## RESET GAZ (actif uniquement dans les versions à gaz)

Avec la touche **P4** dans les modèles de four alimentés au gaz, procéder au déblocage de la centrale de gestion du chauffage. La touche en fonctionnement normal est éteinte ; elle s'éclaire lorsque apparaît une anomalie sur la partie gaz et est signalée par la centrale de contrôle.

Si après avoir effectué le reset à l'aide de la touche correspondante le problème persiste, consulter la grille "Diagnostic des pannes" ou contacter le service d'assistance.

## SIGNAUX ET ALARMES

L'appareil prévoit des alarmes qui peuvent être bloquantes ou pas, toujours accompagnées d'un signal acoustique.

	Possibili cause
<b>ERR1</b>	•Signal d'intervention ou de dysfonctionnement du thermostat de sécurité
<b>ERR2</b>	•Signal d'intervention des relais thermiques du moteur
<b>ERR3</b>	•Blocage de la centrale de gestion du chauffage
<b>ERR4</b>	•Sonde de température chambre non détectée car absente ou dysfonctionnante
<b>ERR5</b>	•Erreur de communication avec la carte de puissance
<b>ERR6</b>	•Signal porte ouverte
<b>ERR8</b>	•Paramètres saisis pour la cuisson non valables
<b>ERR12</b>	•Absence de signal d'intervention de l'évacuation des fumées pour cause de dommage ou dysfonctionnement
<b>ERR13</b>	•Température carte trop élevée

# INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

## KONVEKTIONSBACKÖFEN MIT DAMPFUNKTION UND DIGITALSTEUERUNG FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH

Modelle:

**2200159**

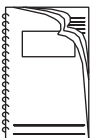
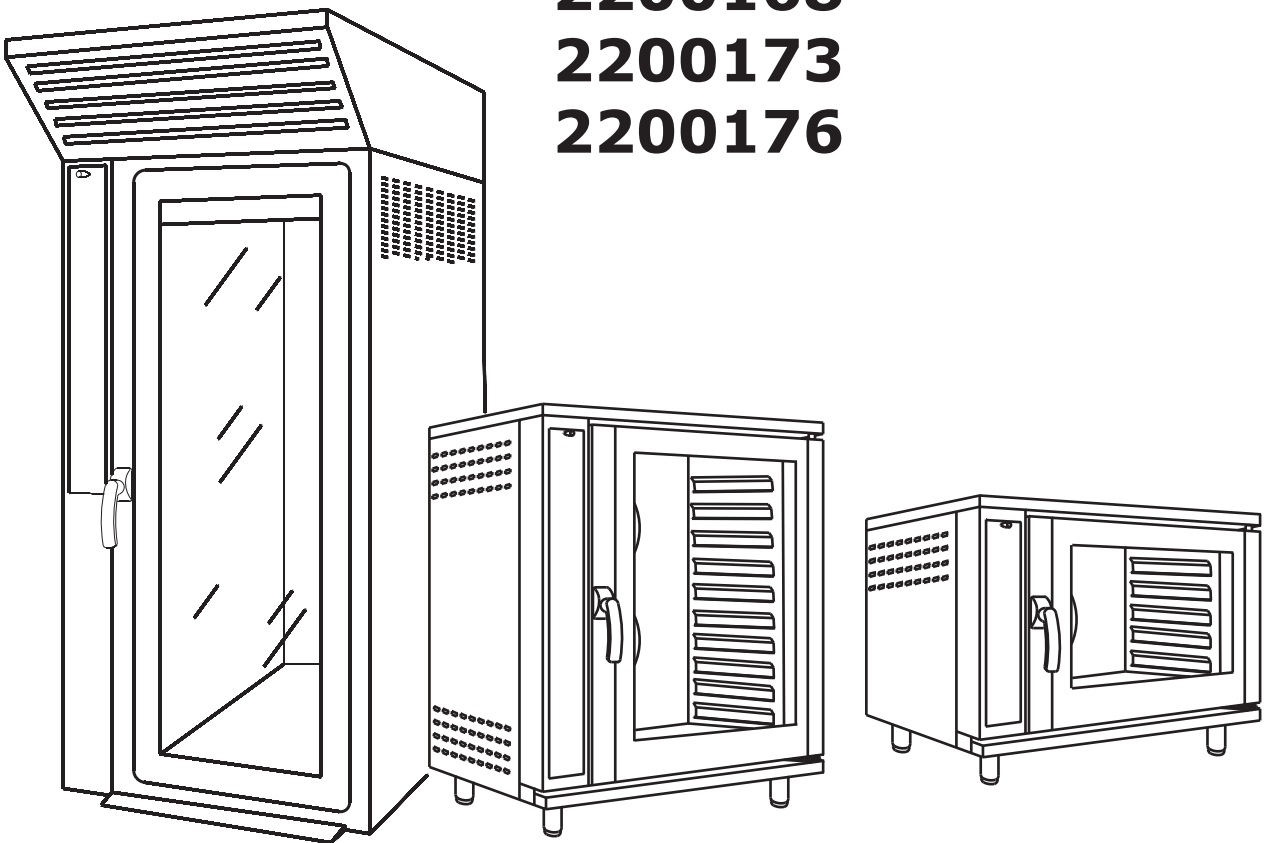
**2200162**

**2200165**

**2200168**

**2200173**

**2200176**



Die folgenden Anleitungen sind vor der Installation und der Inbetriebnahme der Geräte aufmerksam durchzulesen

## KAPITEL I - EINLEITUNG

### Hinweise

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf eines unserer Geräte und danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie unserem Unternehmen entgegengebracht haben. Bitte lesen Sie diese inbegriffen Handbuche vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

Dieses Handbuch enthält alle für eine sachgemäße Bedienung und Wartung des Gerätes erforderlichen Informationen. Zweck der vorliegenden Bedienungsanleitung ist es, den Benutzer, vor allem die direkte Bedienungsperson, in die Lage zu versetzen. Alle Maßnahmen ergreifen und alle Mittel, Arbeitskräfte und die erforderlichen Materialien bereitstellen zu können, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch der Öfen zu gewährleisten.

Dieses Handbuch ist der für die Bedienung und die ordentliche Wartung des Gerätes zuständigen Person zu übergeben, die dieses an einem geschützten und trockenen sowie leicht zugänglichen Ort für eine zukünftige Einsichtnahme aufzubewahren hat.

Dieses Handbuch richtet sich aber auch an den Installateur, der die Inbetriebnahme und die außerordentliche Wartung vorzunehmen hat.

Das Gerät ist für den vom Hersteller vorgesehenen Gebrauch bestimmt. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig.

Der einwandfreie und sichere Betrieb des Gerätes setzt eine funktionsfähige Struktur, Mechanik und Anlagentechnik voraus.

Der Hersteller kann auf keinen Fall für einen unsachgemäßen Gebrauch (beispielsweise durch nicht in die Funktionsweise des Gerätes eingewiesenes Personal), für Umrüstungen u/o Reparaturen, die nach eigenem Ermessen oder von nicht befugtem Personal vorgenommen wurden, für die Anwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder nicht für das Gerät geeigneten Ersatzteilen zur Verantwortung gezogen werden.

Das Handbuch ist bis zur Verschrottung des Gerätes in dessen Nähe und zwar an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufzubewahren. Im Falle eines Verlustes oder einer Beschädigung desselben ist direkt beim Hersteller oder Händler ein Ersatzhandbuch anzufordern.

Diese Seiten enthalten, insbesondere, Erläuterungen für die Verwendung von digital gesteuerten Öfen. Die Seiten müssen immer mit manueller elektromechanische Öfen, um die Installation, Gebrauch und Wartung abzuschließen kombiniert werden.



**Die folgenden Seiten müssen immer mit manueller elektromechanische Öfen, um die Installation, Gebrauch und Wartung abzuschließen kombiniert werden.**

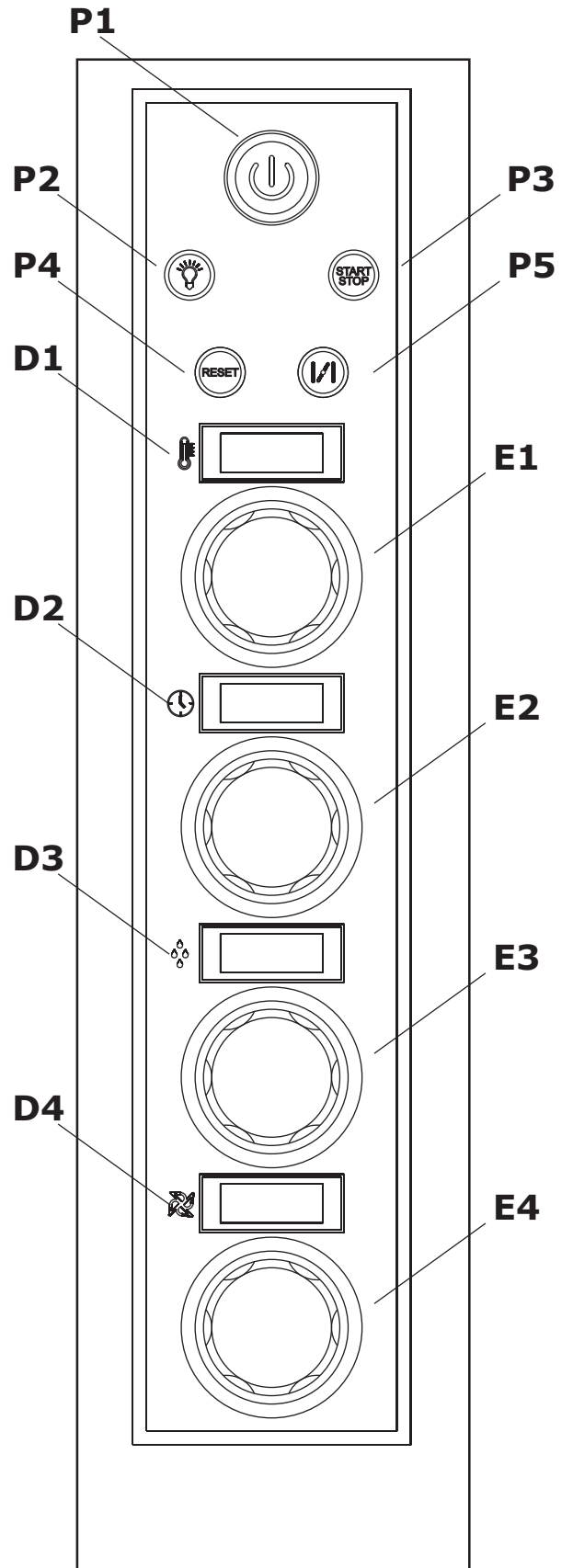


**Für alle Missverständnisse in Übersetzungen, die folgen, entnehmen Sie bitte den Text auf Italienisch.**

# KAPITEL III - BEDIENUNGSANLEITUNG

## Bedienblende

- P1**    Einschaltung/Aushaltung taste
- P2**    Einschaltung/Aushaltung Garkammer Licht
- P3**    Start/stop Kochung Taste
- P4**    Taste Gas Reset
- P5**    Taste Auswahl Kernmessfühler
- D1**    Temperatur Display
- D2**    Zeitanzeige und Vorheizfunktion
- D3**    Display Dampfregelung mit Angabe der Garmethode
- D4**    Display Lüftergeschwindigkeit und Schnellabkühlung
- E1**    Drehknopf zur Temperaturregelung
- E2**    Drehknopf zur Zeit- und Vorheizungsfunktion
- E3**    Drehknopf zur Dampfregelung
- E4**    Drehknopf zur Regelung der Motorgeschwindigkeit und Wahl der Schnellabkühlung



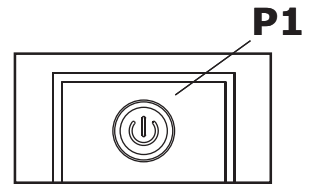
## EINSCHALTUNG UND AUSCHALTUNG

Nach der Spannung des Grid-Schalter, der taste **P1** blinkt ,um anzuzeigen, das der Ofen in einem Wartenzustand aktiv ist.

Dieser Taste drücken für das Gerät einzuschalten; der Garraum schaltet sich ein und das Bedienfeld bringt sich in Automatisch im Einfügmodus für die Brennparameter.

Für den Ofen auszuschalten, den **P1** Taste wieder drücken.

Wenn es kein anderes Betrieb durchgeführt wird, nach einer eingestellter Zeit, öffnet sich der Ofen in automatisch in einem Wartezustand.



## PARAMETER-EINSTELLUNG

Wenn man der Ofen einschaltet, aktiviert sich die Anzeigetafel ; die aktivierten Tasten beleuchten sich und die Displays zeigen die Standwerte .

Das Einsetzen des Garparameter, wird in geführter Weise erfolgt; in automatisch ,wenn ein Wert bestätigt wird, so gehen Sie, bei der Datenangabe, von einem Parameter zum anderen.

Um sofort nach der Einschaltung der bestätigung desAngezeigten default Parameter , der Taste **P3** Start/Stop drücken.

In diesem Moment, blinkt **P3** und die Kochung kann beginnen.

Es ist aber immer möglich for und nach der Kochung die Parameter zu ändern.

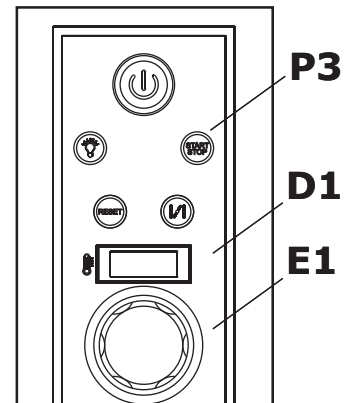
## Starten/Anhalten eines Kochvorgangs

Nach der Einschaltung des Koch-Parameter, blinkt der Taste **P3** und berichtet das mit dem gleichem Druck ein Zyklus mit dem eingefügte Parameter eingeben kann

Während der Kochung, kann man alle eingefügten Parameter in Jederzeit ändern.

Um de Garvorgang zu stoppen, der Taste **P3** drücken, der Ofen blockiert die Kochung und die eingegebenen Parameter warden angezeigt.

Wenn durch die Kochung, die Türe geöffnet wird, stellt sich der Zyklus im Augenblick aus und wird der mit der selber Schlüssung, , wieder eingestellt.



## Temperatur

Nach de Eischalten der Temperaturanzeige **D1** blinkt, sowie die entsprechenden LEDs am Bedienknopf **E1**. Dieses bedeutet, dass die Parameter ,der relativen temperatur ,sich verändern.

Für die gewünschte Einricht des Daten von verschiedene Standart, den Regler **E1** drehen und um zu bestätigen, Drücken. Wenn man aber den Standart-Daten akzeptiert, sofort **E1** drücken.

Nach 10 sec. wenn keine andere Geschäftstätikeite gemacht wird, werden in automatisch die Daten bestätigt.

Der Temperaturwert, kann jederzeit variirt werden ;drücken Sie den Knopf **E1**, so leuchtet sich das Display ein und so kann man den gewünschten Wert eingeben.

Durch der Kochung, auf dem Display **D1** wird die Gemessene Temperatur angezeigt, wenn man **E1** drückt, sehen Sie die Datenmenge, kann auch durch die Drehung des Knopfes, geendert werden. Für die Bestätigung, **E1** für 10 sec. Drücken.

Der maxmale Wert, der ausgewählt werden kann, ist 270° C .

## Kochzeit

Wenn das Display **D2** und die Entsprechende Led **E2** sich anzünden, kann der Temperaturwert eingestellt werden.

Für die Garzeit- Wert einstellung der Knopf **E2** drehen und für Daten bestätigen drücken.

Nach 10 sec wird der Parameter in automatisch gespeichert.

Der Wert kann Jederzeit durch die Drehung des **E2** Knopfes geändert werden. Man kann auch ein Zeitwert bis 9 Stunden und 59 Minuten, oder die auch Endlos-Modus einstellen (geschrieben "Inf" auf dem Display).

Durch der Kochung, das Display macht ein Countdown für den eingestellter Zeit Wert.

Am Ende der Kochung, auf dem Display, wird eine blinkende Aufschrift angezeigt und Sie hören ein Piepton. Für ihn auszustellen, irgendeiner Knopf drücken.

## Befeuchtung

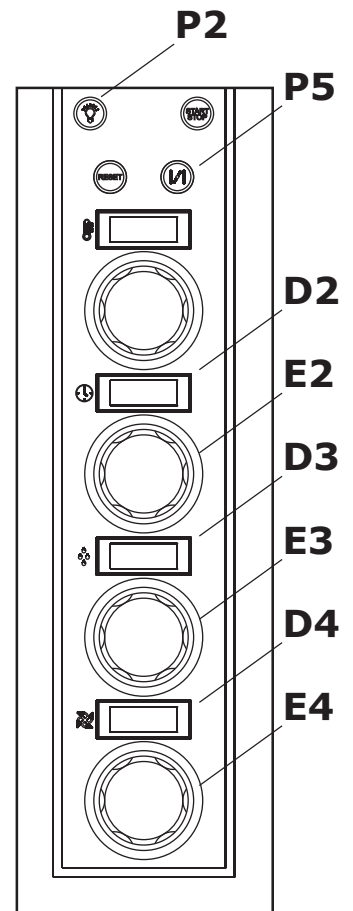
Das Display **D3** zeigt den Prozentsatz des Dampfes an, der während des Garens eingestellt wurde. Bei blinkendem Display kann man den gewünschten Wert auf einer Skala von 10% bis 100% einstellen.

Falls kein Wert eingestellt wird, wird das Display die Angabe „PUSH“ anzeigen, das bedeutet, dass Sie die Möglichkeit haben, manuell Dampf in den Garraum zu geben.

Dies erfolgt, indem man den Drehknopf **E3** für die gewünschte Zeit der Dampfeingabe drückt. Falls der Ofen eine Mindesttemperatur von 100°C nicht erreicht hat, ist es nicht möglich Dampf in den Garraum zu geben.

Falls man danach den Parameter ändern und zu einer automatischen Wassereingabe übergehen möchte, brauchen Sie nur den Wert zu regeln, indem Sie den Drehknopf **E3** drehen und den Wert mit dem Druck des Drehknopfes bestätigen.

Den Prozentsatz des Dampfes kann man auch während des Garens ändern.



## Geschwindigkeit Lüfter

Auf dem Display **D4** wird der Wert der Geschwindigkeit der Lüfter des Ofens angezeigt. Bei blinkendem Display kann man den Parameter ändern, indem man den Drehknopf **E4** drückt und den gewünschten Wert wählt.

Man kann unter drei Werten wählen: 100, 50 und Min; beziehungsweise maximale Geschwindigkeit, halbe Geschwindigkeit und Mindestgeschwindigkeit des Lüfters.

Zur Bestätigung der Parameter drücken Sie einfach wieder **E4** oder warten Sie 10 Sekunden lang ohne andere Tätigkeiten durchzuführen. Die Geschwindigkeit der Lüfter kann vor dem Garen gewählt oder während des Garens geändert werden.

## Leitung der Entlüftung

Mit der Taste **P5** öffnet oder schließt man die Entlüftung der Dämpfe des Garraums. Falls der Mechanismus geöffnet ist, blinkt die Taste. Wenn das Licht fest ist, bedeutet es, dass die Entlüftung geschlossen ist.

Während der Zubereitung schaltet sich **P5** aus, um die gewählte Tätigkeit zu beenden.

## Lichter ein und ausschalten

Durch dem Taste **P2**, kann man Jederzeit die Lichte der leuchtung des Garraum des Ofens' ein oder ausschalten.

## VORHEIZFUNKTION

Vor dem Start des Kochen, bietet der Ofen, die Möglichkeit, eine Vorwärmung durchzuführen. Um die Vorwärmung geben, am moment der Einstellung des Garzeit Parameter, wenn Sie den Knopf **E2** für 5 Sekunden drücken, erscheint auf dem Display " PrE" das zeigt die Aktivierung der Funktion der Vorheizung an. Durch den Druck des Knopfes **E1**, regelt es, die gewünschte Temperatur die auf dem Display **D1** angezeigt wird.

Das Ende dieses Zyklus, wird durch einer blinkender geschriebener und mit einem intermittierendem Signalton, angezeigt.

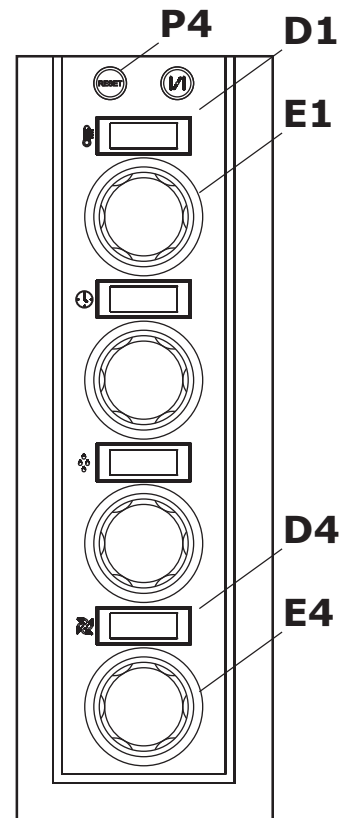
Sobald das Vorwärmzyklus fertig ist, wenn der Bediener nicht mit der Eröffnung des Ofens oder durch die Einstellung der Garparameter interagiert, in automatisch, wird die Aufrechterhaltung der Temperatur der Set zur Vorwärmung, aktiviert.

## KÜHLFUNKTION

Am Ende eines Kochzyklus, kann man die Kühlfunktion des Ofens auswählen. Diese aktiviert sich, mit der Pressung für 5 sec. dem Taste **E4**. Auf dem Display **D4** wird die Schrift " raff" aufgezeigt, das zeigt die die Aktivierung der Funktion an.

Auf dem Display **D1**, erscheint die Temperatur, die man mit der Kühlfunktion erreichen möchte, einstellbar mit dem Druck des Knopfes **E1**.

Am Beginn der Bekältung, erscheint auf dem Display, eine Meldung, dass Anzeigt der Ofen aufzumachen und die ausgewählte Funktion auswählen.



## RESET GAS (nur für Gasversionen)

Mit der Taste **P4** kann man in den Gasöfen die Freigabe der Steuereinheit der Heizung durchführen. Die Taste der Normalfunktion ist ausgeschaltet; diese wird nur im Falle einer Störung in der Gasvorrichtung aufleuchten und von der Steuereinheit signalisiert werden.

Falls das Problem nach dem Reset mit der diesbezüglichen Taste nochmals auftreten sollte, schauen Sie auf die Tabelle „Diagnose einiger Störungen“ oder kontaktieren Sie den Kundendienst.

## MELDUNGEN UND ALARME

Das Gerät liefert das Signal von einigen Alarme die weniger oder nicht blockiert können werden, diese sind immer durch ein akustisches Signal begleitet.

	Mögliche Ursachen
<b>ERR1</b>	•Eingestellt oder eine Fehlfunktion der Sicherheits-Thermostat.
<b>ERR2</b>	•Einschalten der Thermomagnetrelais des Motors
<b>ERR3</b>	•Signalisierung der Blockierung der Steuereinheit der Gaskontrolle
<b>ERR4</b>	•Temperaturmessfühler des Garraums nicht erhoben, weil er nicht da ist oder wegen Störung
<b>ERR5</b>	•Error-Funktion mit Power Board.
<b>ERR6</b>	•Tür offen .
<b>ERR8</b>	•Eingegebene ungültige Koch-Parameter.
<b>ERR12</b>	•Fehlende Signalisierung des Startens der Rauchentlüftung wegen Fehler oder Störung
<b>ERR13</b>	•Temperatur der Platine zu hoch.



# INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, HORNOS DE CONVECCIÓN- VAPOR DIGITALES PARA USO PROFESIONAL

**Modelos:**

**2200159**

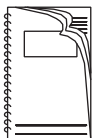
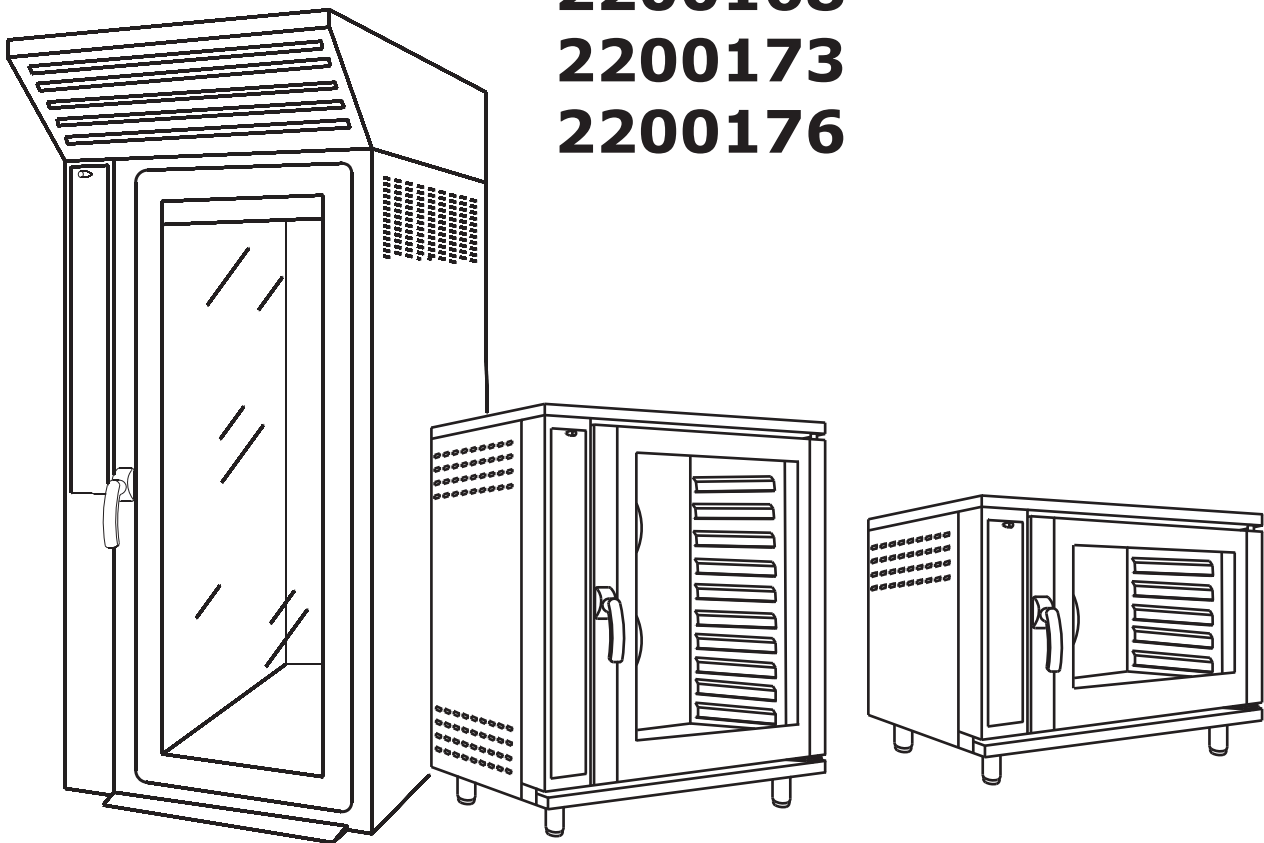
**2200162**

**2200165**

**2200168**

**2200173**

**2200176**



Leer atentamente las siguientes instrucciones antes de instalar y de poner en marcha los equipos

## CAPÍTULO I - INTRODUZIONE

Agradeciéndoles la confianza depositada en nosotros a través de la compra de uno de nuestros productos, les recomendamos que lean atentamente los manuales suministrados antes de poner en marcha los hornos.

Le aconsejamos que lea atentamente este manual antes de poner en marcha los hornos, ya que contiene toda la información necesaria para usarlos correctamente y para las operaciones de mantenimiento. La finalidad del presente manual es la de permitir al usuario, sobre todo al directo utilizador, de tomar todas las medidas y predisponer todos los medios, los recursos humanos y los materiales necesarios para una utilización segura y duradera de los hornos.

Este manual debe entregarse a la persona encargada del uso y del mantenimiento rutinario de las máquinas, que deberá conservarlo siempre en un lugar protegido y seco, de fácil acceso para ser consultado. In caso il forno fosse rivenduto, il libretto dovrà essere fornito a corredo dello stesso.

Tambièn está dirigido al instalador para las operaciones de puesta en servicio y mantenimiento extraordinario.

La destinación de uso y las configuraciones previstas por las máquinas son las únicas que admite el fabricante; no debe intentarse utilizarlas en desacuerdo con las indicaciones proporcionadas. La destinación de uso indicada es válida sólo para máquinas en plena eficiencia estructural, mecánica y de instalación.

El fabricante declina toda responsabilidad que derive de un uso impropio o por parte de personal no preparado, de modificaciones y/o reparaciones realizadas autónomamente o por personal no autorizado y del empleo de piezas de recambio no originales o no específicas para los modelos de los hornos.

Hasta la eliminación final de la máquina, el manual debe guardarse en un lugar idóneo para ser consultado siempre en el mejor estado de conservación. En caso de pérdida o deterioro, la documentación sustitutiva podrá solicitarse directamente a la compañía productora o al revendedor.

Estas páginas contienen las explicaciones acerca del uso de los mandos digitales de los hornos. Por este motivo, tienen siempre que ir unidas al manual de los hornos electromecánicos, ya que completan las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento.



**Las páginas que siguen tienen siempre que ir unidas al manual de los hornos electromecánicos, ya que completan las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento.**

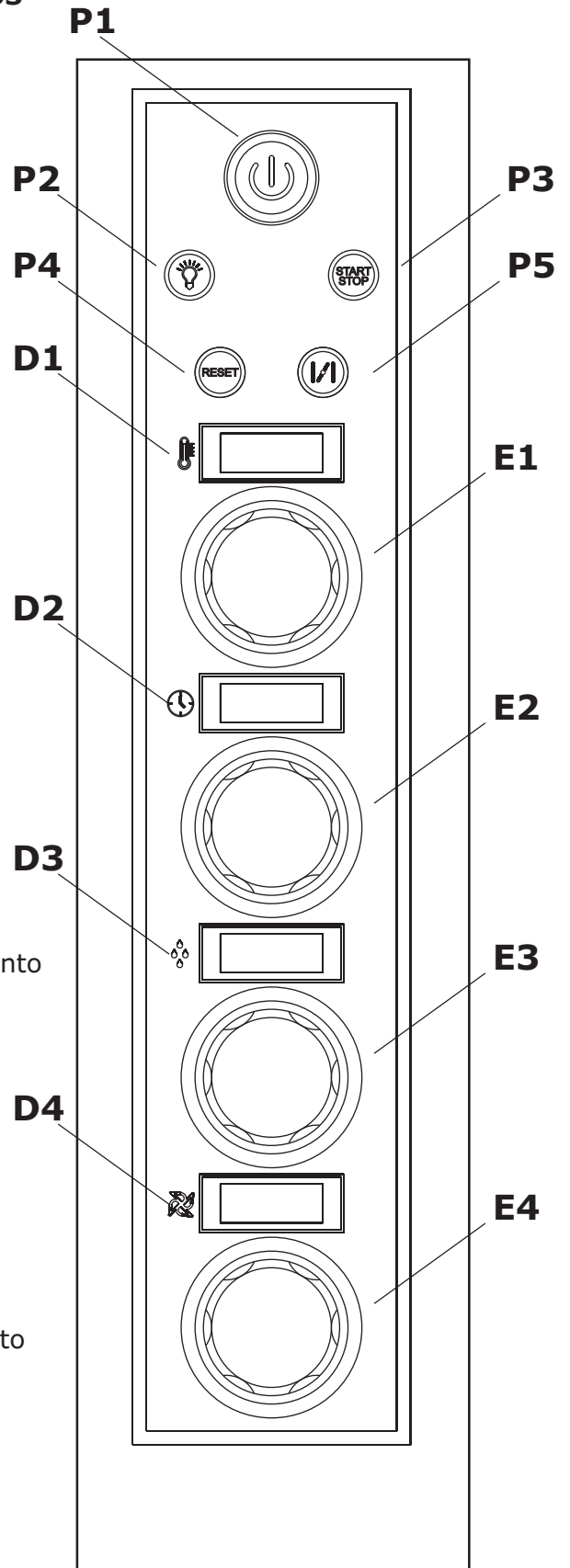


**Para cualquier malentendido en las traducciones que siguen, por favor consulte el texto en italiano.**

### CAPÍTULO III - INSTRUCCIONES DE USO

#### Panel de mandos e instrucciones de los mandos digitales

- P1** Tecla cebado/apagamiento
- P2** Tecla de encendido/apagado de la luz de la cámara
- P3** Tecla de inicio/fin de cocción
- P4** Tecla reset gas
- P5** Tecla de seleccion respiradero para los vapores de cocción
- D1** Pantalla de la temperatura
- D2** Pantalla de tiempo, precalentamiento
- D3** Pantalla de humidificación
- D4** Pantalla de velocidad de los ventiladores y enfriamiento rápido
- E1** Mando de regulación de la temperatura
- E2** Mando de tiempo y precalentamiento
- E3** Mando de humidificación
- E4** Mando de velocidad de los ventiladores y enfriamiento rápido



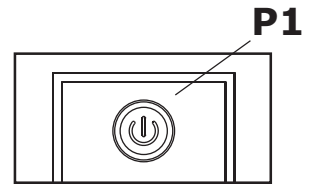
## CEBADO Y APAGAMIENTO

Despuès de haber provisto tensiòn con el interruptor de la red, la tecla **P1** parpadea para indicar que el horno es activo pero en la espera.

Pulsando esta tecla , el horno se enciende; la camara de cocciòn se ilumina y el panel de control pasa automàticamente al modo de inserciòn de los parámetros de cocciòn.

Por apagar el horno tienes que pulsar de nuevo esta tecla **P1**.

Si no haces ninguna operaciòn, despuès de un tiempo preestablecido el horno se pone automaticamente en el estado de espera.



## CONFIGURACION DE LOS PARAMETROS

Al enciendamiento del horno, el panel de visualización se enciende; las teclas se iluminan y las pantallas mostrar los valores por defecto.

El inserimento de los parametros de cocciòn es guidado; en automatico cuando se confirma un valòr se pasa de un parámetro a otro durante la inserciòn de los datos.

Para confirmar despuès de el cebado los valores por defecto tienes que pulsar la tecla **P3** start/stop.

Ahora **P3** se ilumina porquè es posible comenzar una cocciòn.

Es posible modificar los parametros antes y durante la cocciòn.

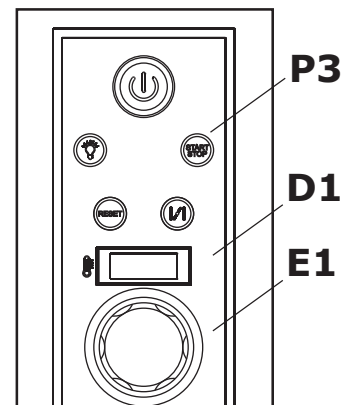
## Inicio/arresto de un ciclo de cocciòn

Despuès de haber configurado los parametros de cocciòn, la tecla **P3** parpadea para indicar que con su pressiòn se puede iniciar el ciclo con los parametros establecidos.

Durante la cocciòn se pueden modificar los parametros.

Para arresta una cocciòn es necesario pulsar la tecla **P3**, el horno arreararà la cocciòn mostrando los parametros integrados al inicio del ciclo.

Si durante la cocciòn se abre la puerta, el ciclo se arreararà momentaneamente y iniciarà de nuevo cuando la puerta se cierrarà.



## Temperatura

Despuès del encendido el display temperatura **D1** parpadea, como los led del interruptor **E1**. Esto para indicar que estas modificando el parametro de la temperatura.

Para impostar el parametro diferente de aquel de default tienes que girar el interruptor **E1** y presarlo para confirmar. Si, al contrario, se acepta el valòr de default, tienes que presar sùbito **E1**.

Despuès 10 segundos se confirma en automatico el dato de la temperatura si no se hace alguna operaciòn.

Se puede cambiar la temperatura en cualquier momento; presando el interruptor **E1** el display parpadea y puedes inserir el valòr que quieres.

Durante la cocciòn en el display **D1** es indicada la temperatura ; si se pulsa **E1** se visualiza el dato impostado y se puede cambiar girando el interruptor. Para confirmar tienes que pulsar **E1** o esperar 10 segundos.

El valòr maximo de temperatura que se puede impostar es 270°C.

## Tiempo de coccion

Cuando el display **D2** y los led del interruptor **E2** parpadean, se puede impostar el valòr de la temperatura que se quiere.

Para regular el tiempo de cocción tienes que girar el interruptor **E2** y pulsarlo para confirmar el dato inserido.

Despuès 10 segundos, el valòr se memoriza automaticamènte se no se hace ninguna operacòn.

El valòr puede se variado en qualquier momento pulsando y girando el interruptor **E2**.

Es posible inserir un valòr de tiempo hasta 9 horas y 59 minutos pero es posible tambièn seleccionar un tiempo infinito( palabra "Inf" en el display).

Durante la cocción el display hace una cuenta atràs por el valòr de tiempo impostado.

Al final de la cocción parpadea una escrita en los display y se oye una sinal acústica intermitente. Para interrumpirla tienes que pulsar un interruptor.

## Humidificacion

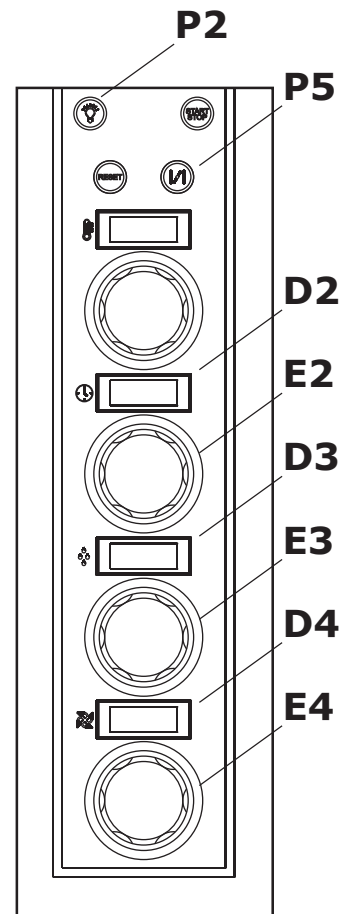
La pantalla **D3** indica el nivel de humidificación programado durante la cocción. Cuando la pantalla parpadea se puede ajustar el valor, programando un nivel del 10 al 100.

Si no se programa ningún valor en la pantalla aparece "PUSH" lo cual significa que se puede introducir manualmente vapor en la cámara.

Para ello, mantener pulsado el mando **E3** durante el tiempo por el cual se desea aportar vapor. Si el horno no ha alcanzado una temperatura de al menos 100°C no se puede introducir vapor en la cámara de cocción.

Una vez soltada la tecla para cambiar el parámetro y, por lo tanto, pasar al sistema de aporte de agua automático es suficiente programar el valor y luego confirmarlo, respectivamente girando y pulsando el mando **E3**.

El valor de humidificación se puede modificar incluso durante la cocción.



## Velocidad de los ventiladores

En la pantalla **D4** aparece la velocidad de los ventiladores del horno. Cuando la pantalla parpadea se puede modificar el parámetro, pulsando el mando **E4** y seleccionando el valor deseado.

Los valores seleccionables son tres: 100, 50 y min. que corresponden, respectivamente, a velocidad máxima, media y mínima del ventilador.

Para confirmar el parámetro pulsar otra vez el mando **E4** o bien esperar 10 segundos sin realizar ninguna operación.

Se puede seleccionar la velocidad de los ventiladores antes de la cocción o modificar dicho valor durante la cocción.

## Control del respiradero

Mediante la tecla **P5** se controla la apertura y el cierre del respiradero para los vapores de la cámara de cocción. Si el respiradero está abierto la tecla parpadea, mientras que si está cerrado la luz está fija. Durante dichos movimientos la tecla **P5** queda apagada con tal de permitir la finalización de la operación seleccionada.

## Cebado / apagamiento de las luces

Con el interruptor **P2** es posible, el cualquier momento, empezar y acabar las luces que iluminan la cámara de cocción del horno.

## FUNCION DE PRECALENTAMIENTO

El horno te dà la posibilidad de hacer un precalentamiento antes de empezar un ciclo di cocción. Para impostar la modalidad de precalentamiento, cuando se selecciona el parametro del tiempo de cocción, si se pulsa el interruptor **E2** por 5 segundos, en el display se vee la escrita "PrE" que indica la función de precalentamiento del horno.

Pulsando el interruptor **E1** es posible impostar la temperatura de precalentamiento y esta se puede ver en el display **D1**.

Cuando este ciclo termina, parpadea una luz en el display y se oye también un señal acustico.

Cuando termina el precalentamiento, si no se hace ninguna operación, se activa automaticamente la función por el mantenimiento de la temperatura de precalentamiento.

## FUNCION DE ENFRIAMIENTO

Al final de un ciclo de cocción se puede seleccionar la función de enfriamiento del horno. Dicha función se activa manteniendo pulsado durante 5 segundos el mando **E4**. En la pantalla **D4** aparecerá el mensaje "raFF" que indica la activación de dicha función.

En la pantalla **D1** aparece la temperatura a alcanzar durante la fase de enfriamiento. Para ajustar dicho valor pulsar el mando **E1** y realizar la regulación correspondiente.

Al principio del enfriamiento en las pantallas aparecerá un mensaje que recordará la necesidad de abrir la puerta del horno, si todavía permanece cerrada, para poder poner en marcha la función seleccionada.

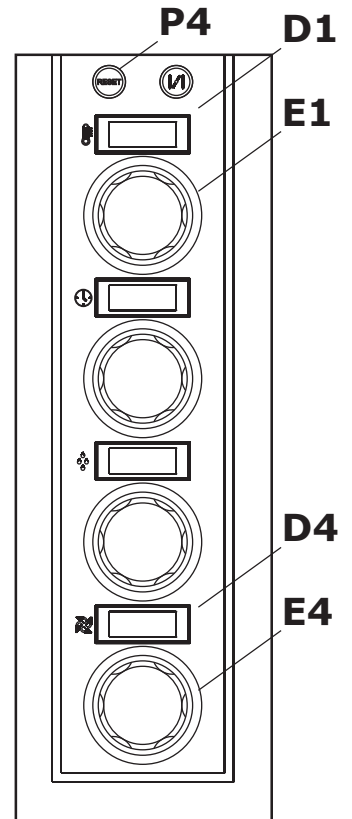
## RESET GAS (opción disponible sólo en los modelos de gas)

Pulsando la tecla **P10** en los modelos de hornos de gas se consigue desbloquear la unidad de gestión de calentamiento. Durante el funcionamiento normal del horno esta tecla está apagada, se enciende sólo cuando se produce una anomalía en el circuito del gas y la unidad de control la detecta.

Si después del reset, realizado pulsando la tecla correspondiente, el problema volviera a aparecer consultar la tabla "Diagnóstico de algunos fallos" o contactar con el servicio técnico.

## SENALES Y ALARMAS

El horno puede reportar algunas alarmas que pueden ser bloqueadores, estas son siempre seguidas da algunos senales acusticos.



	Possibili cause
<b>ERR1</b>	•Activación o funcionamiento incorrecto del termostato de seguridad.
<b>ERR2</b>	•Activación de los relés térmicos del motor.
<b>ERR3</b>	•Bloqueo de la unidad de control del gas.
<b>ERR4</b>	•Sonda de temperatura de la cámara no detectada por funcionamiento ausente o incorrecto.
<b>ERR5</b>	•Error de comunicación con la placa madre.
<b>ERR6</b>	•Señalización de puerta abierta.
<b>ERR8</b>	•Los parámetros de cocción introducidos no son válidos.
<b>ERR12</b>	•Ausencia de la señal de activación del respiradero para los vapores de cocción por avería o mal funcionamiento
<b>ERR13</b>	•Temperatura de la placa demasiado elevada.



Lined writing area with horizontal lines.