



ROYAL<sup>®</sup>  
c a t e r i n g



---

**ÜBERSETZUNG ORIGINAL-BENUTZERHANDBUCH UND  
ANLEITUNG  
ELEKTRONISCHE ÖFEN BLACKMASK**

RC-611 E (10011953)  
RC-711 EB (10011958)

## INHALTSVERZEICHNIS

1. TECHNISCHER SERVICE	5
2. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	6
2.1 Bedienblende	6
2.2 Funktionsweise "BLACK MASK" Steuerung	6
2.3 Einschalten	7
2.4 STAND-BY-Modus	7
2.5 Einstellungen DATUM und UHRZEIT	7
2.6 Betriebsparameter	11
2.7 MANUELLER Betriebsmodus	11
2.7.1 Allgemeine Informationen	11
2.7.2 Einstellung „VORHEIZEN“	11
2.7.3 Einstellung der GARZEIT	11
2.7.4 Auswahl der GARPHASEN	12
2.7.5 Einstellung der GARTEMPERATUR	12
2.7.6 Einstellung der KERNTEMPERATUR	12
2.7.7 T-WERT einstellen $\Delta$	12
2.7.8 Einstellung von FEUCHTIGKEIT/DAMPF	14
2.7.9 Einstellung GEBLÄSEDREHZAHL	14
2.7.10 Einstellung HALB-STATISCHES Garen	14
2.7.11 Einstellung STARTVERZÖGERUNG	14
2.7.12 Einstellung WARMHALTEN	15
2.7.13 START/UNTERBRECHUNG des Garzyklus	15
2.8 Rezeptsammlung	15
2.9 Neues Rezept speichern (Rezeptsammlung "CHEF")	16
2.10 Rezept aus der "CHEF"-Rezeptsammlung überschreiben	16
2.11 Löschen von Rezepten aus der "CHEF"-Rezeptsammlung	17
2.12 "Import/Export" mit "USB-Stick" (Rezeptsammlung "CHEF")	17
2.12.1 "Import" von Rezepten (gespeicherte Programme)	17
2.12.2 "Export" von Rezepten (gespeicherte Programme)	17
2.13 Einstellung KÜHLUNG	17
2.14 Funktion HACCP	18
2.15 Zubehör (optional)	19
2.15.1 AUTOMATISCHES WASCHEN (für vorgerüstete Öfen)	19
2.16 GÄRSCHRANK/WARMHALTER (sofern verfügbar)	19
3. REINIGUNG	20
3.1 Allgemeine Informationen	20
3.2 Manuelle Reinigung des Garraums	20
3.3 Halbautomatische Reinigung des Garraums	21
3.4 Automatische Reinigung des Garraums (optional)	21
3.5 Reinigung der Gebläse	21
3.6 Reinigung der Türdichtung	21
3.7 Reinigung der Tür	21
3.8 Reinigung des äußeren Gehäuses	22
3.9 Stillstandzeiten	22
4. MÖGLICHE DEFEKTE	23
5. MÖGLICHE ALARME	23
6. KUNDENDIENST	25
7. ENTSORGUNG DES GERÄTS	25

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Es ist wichtig, dass diese Bedienungsanleitung für ein späteres Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird. Bei einem Verlust ist eine Kopie direkt beim Hersteller anzufragen. Diese Informationen wurden zu Ihrer eigenen Sicherheit und der anderer zusammengestellt.

Bitte lesen Sie diese sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen.

Sollte beim Empfang der Ware die Verpackung unvollständig oder beschädigt sein, ist folgende Aufschrift anzubringen: "WARENKONTROLLE VORBEHALTEN", unter Angabe des Schadens und mit Gegenzeichnung des Fahrers. Innerhalb von 4 Kalendertagen (nicht Arbeitstagen) ab dem Empfang ist eine schriftliche Beschwerde an den Händler zu richten. Über diesen Zeitraum hinaus werden Beschwerden nicht akzeptiert.

Für regelmäßige Kontrollen während einer Wartung und bei Reparaturen den nächsten Kundendienst kontaktieren und ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Eine Missachtung dieser Anweisung führt zum Verfall des Garantierechts

Das Typenschild mit den „technischen Daten“ befindet sich auf der Seitenplatte des Geräts.

Eine regelmäßige Kontrolle des Geräts (mindestens einmal pro Jahr) erhöht dessen Lebensdauer und garantiert den einwandfreien Betrieb.

Jeder Wartungseingriff am Gerät darf nur von Fachtechnikern ausgeführt werden, die für die Arbeiten ausgebildet wurden.

Vor jedem Wartungseingriff am Gerät muss die Stromzufuhr (den dem Gerät vorgeschalteten Leitungsschutzschalter betätigen) unterbrochen werden und das Gerät abgekühlt sein.

Die zu wartenden Bauteile sind alle erreichbar, indem das linke Seitenprofil und die Rückseite des Geräts abgenommen werden.

**Eine unsachgemäße oder falsche Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen aller vom Hersteller gewährten Haftungs- und Garantieansprüche.**



## GEFAHR VON VERBRENNUNGEN und VERLETZUNGEN

- Die Temperatur der Außenflächen des Geräts kann 60 °C überschreiten. Nur die Bedienelemente berühren. Verbrennungsgefahr!
- Vorsicht bei der Handhabung der Speisenbehälter während und nach dem Garen: Die Temperaturen könnten sehr hoch sein. Zur Vermeidung von Verbrennungen geeignete Hitzeschutzkleidung tragen.
- Während des Betriebs bei geöffneter Tür nicht die Schutzabdeckung der Gebläse entfernen; die sich bewegenden Gebläse und die noch heißen Heizwiderstände dürfen nicht berührt werden.
- **Die maximale Arbeitshöhe bezogen auf die Höhe der obersten Ebene, muss 160 cm vom Boden**

**entfernt sein. Nach der Installation des Geräts das entsprechende  (beiliegende) Aufkleber-Symbol bei 160 Metern Höhe anbringen.**

- Damit die Gerichte nicht zum Sieden gebracht werden, keine mit Wasser gefüllten Behälter oder bei Hitze schmelzende Speisen in größeren als solchen Mengen verwenden, die einfach zu kontrollieren sind. Aus diesem Grund nur Ebenen verwenden, die eine Sicht auf den Inhalt des Behälters ermöglichen. Beim Herausziehen des Backblechs mit heißer Flüssigkeit darauf achten, dass diese nicht überläuft:
- Bevor die Speise nach einem Garvorgang mit dem Nadel-Kernfühler aus dem Ofen genommen wird, vorsichtig den noch heißen Fühler aus der gegarten Speise abziehen. Dabei darauf achten, dass er nicht außerhalb des Garraums hängen gelassen wird:
- Die Tür nicht während der Reinigungsarbeiten öffnen, da chemische (korrosive) Stoffe, die für die Reinigung verwendet wurden, und heiße Dünste austreten könnten.



## STROMSCHLAGEFAHR

- Vor jeder Art von Reinigung des Geräts die Stromzufuhr (den Leitungsschutzschalter betätigen) und die Wasserversorgung (den Wasserhahn schließen) unterbrechen. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Jede Änderung an der Elektroanlage, die evtl. für die Installation des Geräts notwendig ist, darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Stromversorgungsanlage muss mit einem funktionstüchtigen und genormten Erdanschluss ausgestattet sein.
- Beim festem Anschluss an das Stromnetz muss zwischen Gerät und Netz ein der Netzlast und den geltenden Vorschriften entsprechender Mehrpolschalter der Überspannungskategorie III (4000 V) mit einer Mindestöffnung zwischen den Kontakten installiert werden (automatischer Leitungsschutzschalter).
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen technischem Kundendienst bzw. einer Person mit ähnlichem Berufsprofil ausgewechselt werden, um jegliche Gefahren zu vermeiden.
- Im Inneren des Geräts befinden sich auch elektrische Bauteile. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Wasser- und Dampfstrahl gereinigt werden; insbesondere, wenn dieser auf die Belüftungsöffnungen der Metallflächen des Außengehäuses gerichtet wird.



## BRANDGEFAHR

- Leicht entflammable Lebensmittel, wie z.B. Speisen auf Alkoholbasis, dürfen nicht gegart werden; es könnten Selbstentzündungen auftreten und somit Brände und Explosionen im Garraum entstehen.
- Vor Inbetriebnahme des Gerätes ist sicherzustellen, dass sich keine nicht konformen Gegenstände (z. B. Bedienungsanleitungen, Plastiktüten oder andere brennbare Gegenstände) oder Reinigungsmittelrückstände im Garraum befinden.
- Den Garraum des Geräts immer sauber halten. Die Garflüssigkeiten (Fette) oder Lebensmittelrückstände könnten sich entzünden!

## SICHERHEIT FÜR DEN BENUTZER

- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch in industriellen und gewerblichen Küchen bestimmt und darf nur von Fachpersonal benutzt werden, das für seinen korrekten Gebrauch geschult wurde. Aus Sicherheitsgründen muss das Gerät während des Betriebs überwacht werden.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder und/oder Personen bestimmt, welche eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten aufweisen bzw. fehlende Erfahrung und Kenntnis im Umgang mit diesem Gerät haben, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden.
- Bei einem Defekt oder einer Betriebsstörung das Gerät ausschalten, den Wasserhahn schließen, die Stromzufuhr unterbrechen und einen Vertragskundendienst kontaktieren.
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich vorgesehen ist, d.h. es kann für alle Garvorgänge im Ofen von folgenden Produkten verwendet werden: Frische und tiefgekühlte Konditorei- und Backwaren sowie gastronomische Erzeugnisse; ebenso zum Regenerieren von gekühlten und tiefgekühlten Gerichten und zum Dampfgaren von Fleisch, Fisch und Gemüse.
- Jeder andere Einsatz ist als Fehlanwendung zu betrachten.
- Der Lärmpegel des eingeschalteten Geräts liegt unter 70 dB (A).

## INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

- Bei der ersten Benutzung des Geräts wird empfohlen, es für 40/50 Minuten und bei einer Temperatur von 220/230 °C leer einzuschalten. Auf diese Weise werden unangenehme (völlig normale) Gerüche beseitigt, die zum einen bei der Erhitzung der Wärmeisolierung entstehen, die den Garraum umgibt, und zum anderen auf die Erhitzung des Silikons der äußeren Abdichtung zurückzuführen sind.
- Säurehaltige Speisen dürfen nicht für einen längeren Zeitraum zurückbleiben (Zitronensaft, Essig, Salz usw.), da diese Ursache für Korrosionsschäden sind.
- Das Gerät muss regelmäßig - auch täglich - gereinigt werden (automatische Reinigung benutzen, wenn verfügbar), um den einwandfreien Betrieb und eine längere Lebensdauer zu gewährleisten.
- Bei Verwendung von speziellen Reinigungsmitteln (Fettlösern) für Edelstahl prüfen, dass diese keine korrosiven Säuren enthalten (Chlor darf auch in verdünnter Form nicht vorhanden sein). Die Anweisungen und Warnhinweise des Reinigungsmittelherstellers genau befolgen und geeignete Schutzhandschuhe aus Gummi tragen.
- Auf keinen Fall Gegenstände aus Metall, Stahlwolle oder Schaber verwenden, welche die behandelten Oberflächen beschädigen können.
- Um den Nadel-Kernfühler nicht irreparabel zu beschädigen, diesen nicht bei Garvorgängen mit hohen Temperaturen (ÜBER 230 °C) verwenden; ebenfalls vermeiden, dass das Kabel des Fühlers die heißen Metallflächen im Garraum direkt berührt.

## EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN

- Bei der Verteilung der Speisen im Garraum einen Abstand von mindestens 40 cm zwischen zwei Backblechen halten, um die Luftzirkulation nicht zu stark zu behindern.
- Keine Backbleche mit zu hohen Kanten verwenden: Diese bilden eine Barriere, welche die Luftzirkulation behindert.
- Den Ofen vor jedem Garen vorheizen, um die maximale Leistung zu erzielen.
- Für ein möglichst einheitliches Garen die Speisen gleichmäßig auf jedem einzelnen Backblech verteilen und dabei die Stückgröße, Schicht oder Dicke berücksichtigen.
- Die Speisen möglichst nicht im Garraum salzen.
- Für die Kontrolle des korrekten Verlaufs des Garzyklus die Beleuchtung im Garraum verwenden: Die Tür nicht unnötigerweise öffnen; dies verursacht Energieverschwendungen und verlängerte Garzeiten.

## RESTRISIKEN

- Nach dem Garen die Tür vorsichtig öffnen, damit die Hitze nicht zu stark austritt und Verbrennungen verursachen könnte.
- Während des Ofenbetriebs auf die heißen Bereiche der Außenfläche achten (am Gerät gekennzeichnet).
- Den Türgriff nicht zum Transport verwenden.
- Der Abstelltisch und die Halterung müssen das Gewicht des Geräts tragen können und dieses korrekt aufnehmen können.
- Das Gerät beinhaltet elektrische Teile und darf niemals mit einem Wasser- oder Dampfstrahl gereinigt werden.
- Das Gerät ist elektrisch angeschlossen: Vor Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr unterbrechen.
- Um falsche Verbindungen des Geräts zu verhindern, sind die jeweiligen elektrischen/Wasser-Anschlüsse am Gerät durch entsprechende Schilder gekennzeichnet.

## 1. TECHNISCHER SERVICE

- Es ist wichtig, dass diese Bedienungsanleitung für ein späteres Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird. Bei einem Verlust ist eine Kopie direkt beim Hersteller anzufragen.
- Diese Informationen wurden zu Ihrer eigenen und für die Sicherheit Dritter verfasst. Deshalb sollten Sie vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts aufmerksam gelesen werden.
- Für regelmäßige Kontrollen während einer Wartung und bei Reparaturen den nächsten Kundendienst kontaktieren und ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Eine Missachtung dieser Anweisung führt zum Verfall des Garantierechts.
- Alle Tätigkeiten hinsichtlich der Installation und Inbetriebnahme dürfen ausschließlich von technisch qualifizierten Installateuren vorgenommen werden, wobei die Anweisungen des Herstellers und die geltenden nationalen Verordnungen zu beachten sind.
- Das Typenschild mit den „technischen Daten“ befindet sich auf der Seitenplatte des Geräts.

**Hinweis: Unsachgemäßer Gebrauch oder Fehlanwendung des Geräts sowie die Missachtung der Installationsvorschriften befreien den Hersteller von jeglicher Haftung.**

## 2. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

### 2.1 Bedienblende

#### Display Touchscreen 7"

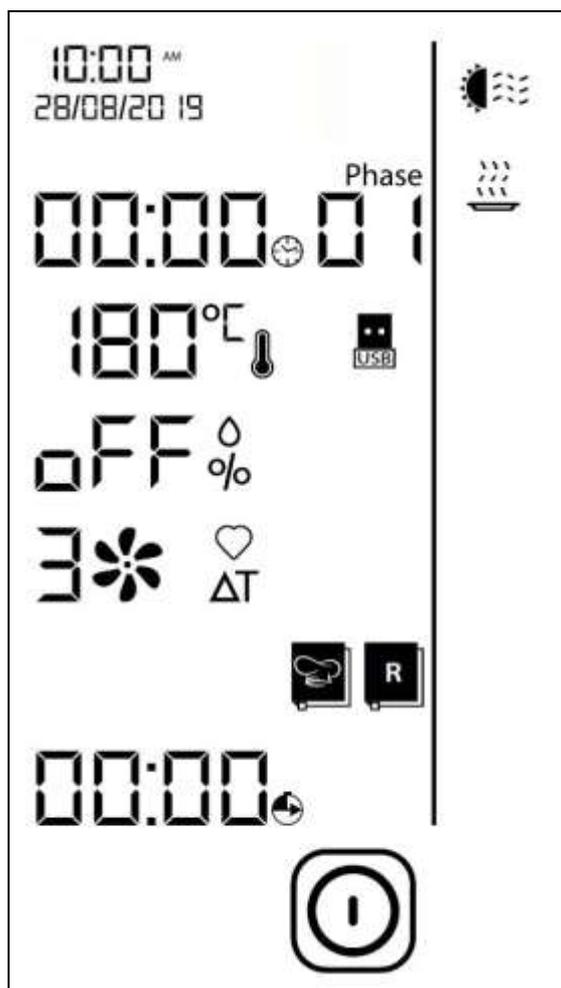


Abb. 1

### 2.2 Funktionsweise "BLACK MASK" Steuerung

Die "BLACK MASK" Steuerung wird aktiviert, indem das "Symbol" der Funktion und/oder die "Ziffer" des auf dem Display angezeigten Parameters mit dem Finger berührt wird (verwenden Sie nur Ihre Finger und keine anderen Werkzeuge wie Messer, Gabeln oder andere Gegenstände im Allgemeinen). Auf diese Weise wird die gewünschte Funktion aktiviert und/oder der Wert des Betriebsparameters kann eingestellt werden. Für eine leichtere Benutzung der Bedientafel werden nur die "Symbole" der Funktion und/oder die "Ziffer" des aktivierbaren Betriebsparameters (im Leuchtzustand) angezeigt.

Das "Tippen" auf das "Symbol" und/oder die "Ziffer" des Betriebsparameters wird durch eine akustische Meldung ("Piep") bestätigt.

Das "Tippen" auf die "Ziffer" des Betriebsparameters zeigt den PARAMETERBILDSCHIRM mit dem Wert des einzelnen Parameters des Garzyklus an.

Berühren der Symbole  oder  (Nr. 8 oder Nr. 9 Abb. 2) bewirkt die Erhöhung oder Verringerung des Parameterwerts. Durch Halten des Fingers auf den Symbolen, wird der Parameterwert schnell erhöht bzw. verringert.

Der eingestellte Wert des Betriebsparameters wird durch Berühren der "Ziffer" des Parameters oder des Symbols  bestätigt (Nr.10 Abb. 2).

Innerhalb von 5 Sekunden nach "Berührung" der "Ziffer" der Betriebsparameter: "ZEIT", "TEMPERATUR", "FEUCHTIGKEIT", "LÜFTERDREHZAHL" ist der Wert des jeweiligen Parameters einzustellen, andernfalls kehrt die Anzeige automatisch zur ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE zurück (zeigt alle Werte der Parameter des Garzyklus an) , wo der Wert des Parameters noch einzustellen ist.

## 2.3 Einschalten

Der Ofen hat eine "EIN/AUS"-Taste zur Stromversorgung der elektronischen Steuerplatine und zur Aktivierung ihrer Betriebsfunktion (Abb. 1a).

Die Taste (A) ist unter dem Ofenboden in Richtung des Türsensors - also nicht offensichtlich - installiert: ein seitlich angebrachtes Typenschild (B) weist auf die Taste hin.

Um den Ofenbetrieb einzuschalten, ist die Taste auf "ON" zu stellen.

Während der ersten 10 Sekunden erscheinen auf dem Display die "Informatikkodes" der Elektronik, die den Ofen steuert, danach werden (in blauer Farbe) das **"Datum und die Uhrzeit"**, das Symbol  angezeigt (Nr.11 Abb.2). Bei Berühren des Symbols  leuchten (in weißer Farbe) die **"Symbole"** und **"Ziffern"** der Betriebsparameter auf (Abb.1).

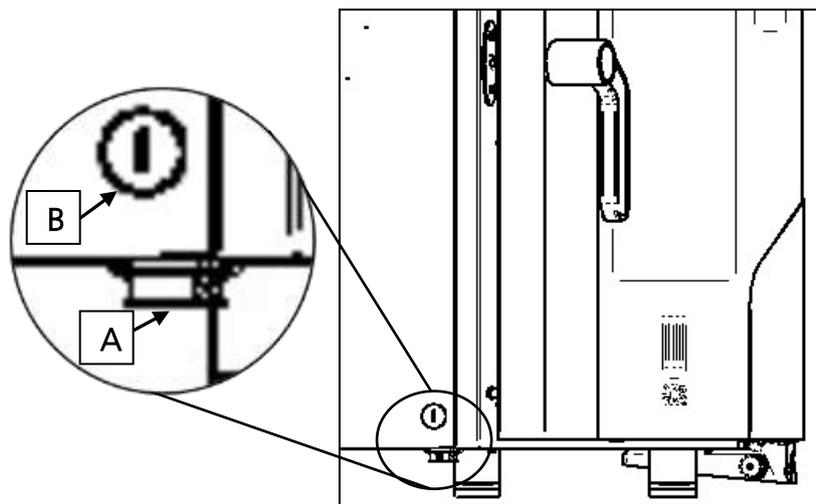


Abb. 1a

## 2.4 STAND-BY-Modus

Wird der Ofen nicht benutzt (kein Betrieb), ertönt nach 10 Minuten ein akustisches Warnsignal („Piepton“) und der Ofen wird automatisch auf den "STAND-BY"-Modus geschaltet. In dieser Konfiguration werden

auf dem Display (in blauer Farbe) **"Datum und Uhrzeit"**, das Symbol  angezeigt.

Nach weiteren 10 Minuten ohne Betriebsfunktionen bleibt nur noch das Symbol auf dem Display beleuchtet .

Um den Funktionsmodus des Ofens wieder zu aktivieren, ist das Symbol  zu berühren, wonach die **"Symbole"** und **"Ziffern"** der Betriebsparameter, die sich auf das "Einschalten" beziehen, auf dem Display wieder aufleuchten (Abb. 1).

Wird der Ofen nicht benutzt, kann der "STAND-BY"-Modus jederzeit aktiviert werden, indem das Symbol  einige Sekunden lang berührt wird.

## 2.5 Einstellungen DATUM und UHRZEIT

Diese Einstellungen können nur im "STAND-BY"-Modus vorgenommen werden.

Auf dem Display die Ziffern für **"Datum und Zeit"** berühren (Nr.30 Abb.2). Unten auf dem Display erscheinen die Symbole   , während im oberen Teil die ersten 2 "Ziffern" erscheinen, die sich auf

**Uhrzeit** beziehen, die durch Berühren der Symbole  und  geändert werden können. **Durch Berühren des**

**Symbols  wird der eingestellte Wert bestätigt und der nächste zu ändernde Wert erscheint automatisch.** Genauso können die gewünschten nachstehenden Werte eingestellt werden: **"Minuten"** - **"Tag"** - **"Monat"** - **"Jahr"**.

Zum Abspringen vom Einstellmodus ist die Ziffer bezüglich "Datum und Uhrzeit" anzutippen, wonach das Display in den "STAND-BY"-Modus zurückkehrt. Das Symbol  berühren, um den Betriebsmodus des Ofens zu aktivieren,

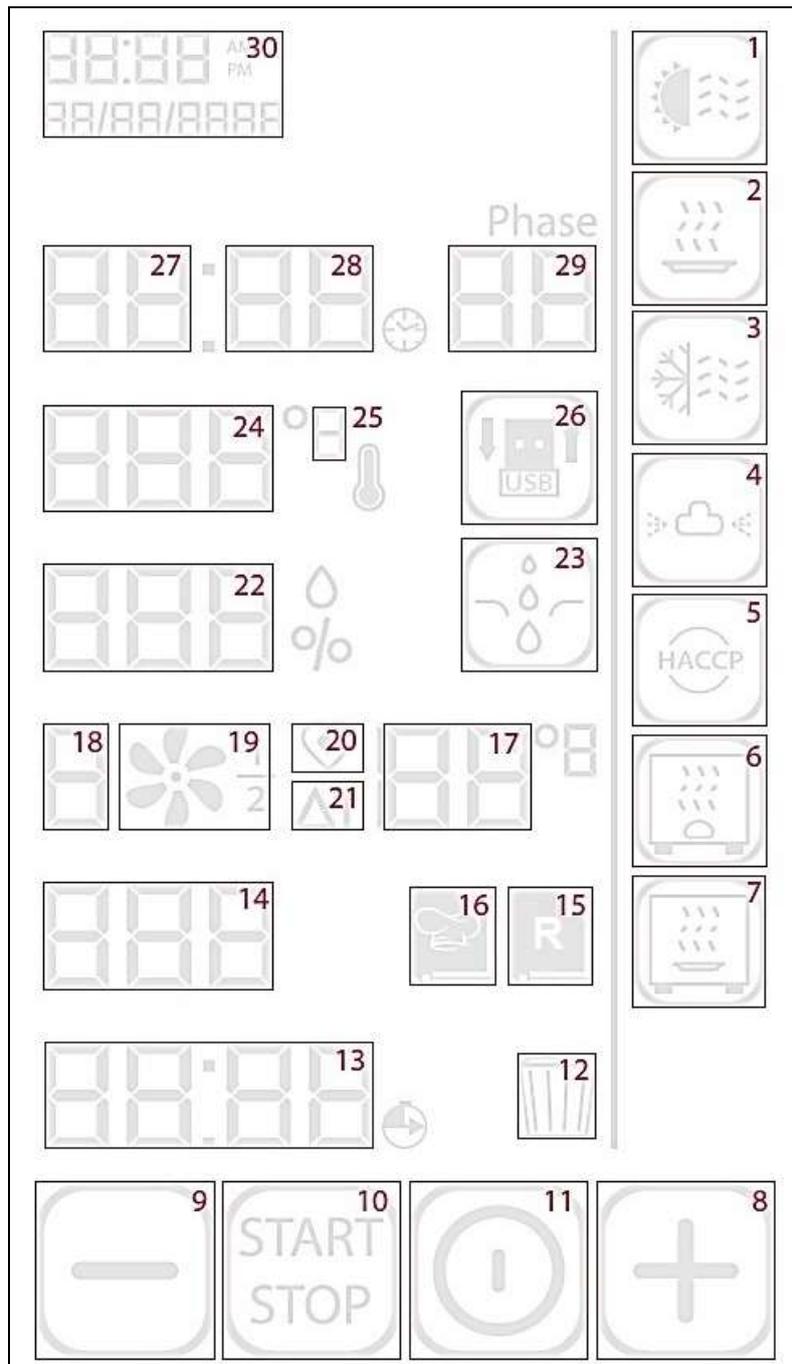
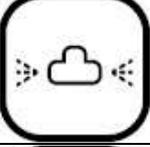
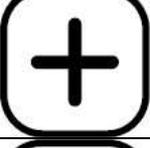
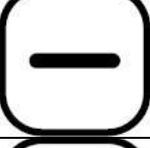


Abb. 2

Erklärung der Symbole/Ziffern: (Abb.2)

1		VORHEIZEN
2		WARMHALTEN
3		SCHNELLE KÜHLUNG
4		WASCHEN (fakultativ)
5		FUNKTION HACCP
6		GÄRSCHRANK (Zubehör)
7		WARMHALTER (Zubehör)
8		WERTERHÖHUNG
9		WERTVERRINGERUNG
10		START/STOP
11		EIN/AUS
12		LÖSCHEN
13		STARTVERZÖGERUNG
14		REZEPTZAHL

15		REZEPTSAMMLUNG „R“
16		REZEPTSAMMLUNG „CHEF“
17	50	KERNTemperatur/ $\Delta T$
18	3	GEBLÄSEDREHZAHL
19		AKTIVIERUNG/DEAKTIVIERUNG FUNKTION HALB-STATISCH
20		GAREN MIT KERNFÜHLER
21	$\Delta T$	GAREN MIT „KERNFÜHLER“ UND „DELTA T“
22	off	FEUCHTIGKEITSPROZENT/ FEHLERCODE
23		MANUELLE BEFEUCHTUNG
24	180	TEMPERATUR (°C/°F)
25	°C	°C / °F
26		IMPORT / EXPORT VON „USB“-STICK
27	00:00	STUNDEN
28	00:00	MINUTEN
29	Phase	PHASENZAHL
30	00:00 00/00/0000	DATUM UND UHRZEIT

## 2.6 Betriebsparameter

	GARZEIT	von 1 Minute bis zu 11 Stunden und 59 Minuten oder Zeit „UNENDLICH“ (InF)
	GARTEMPERATUR	von 30°C bis 270°C (von 86°F bis 518°F)
	KERNTemperatur	von 01°C bis 99°C (von 33°F bis 210°F)
	TEMPERATUR $\Delta T$	von 01°C bis 99°C (von 33°F bis 210°F)
	FEUCHTIGKEIT	von OFF bis 100% mit 10%-Schritten
	GEBLÄSEDREHZAHL	von 0 bis 3

## 2.7 MANUELLER Betriebsmodus

### 2.7.1 Allgemeine Informationen

- Falls während des Betriebs des Ofens Störungen auftreten, die die Fortsetzung des Garzyklus oder des automatischen Waschzyklus behindern, erscheinen auf dem Display Alarme mit einer akustischen Warnung. Alarme werden (in unterschiedlicher Farbe) durch den Buchstaben "E" angezeigt, gefolgt von der **Nummer**, welche die Störung identifiziert. Um den Alarm zurückzusetzen, ist das Symbol  anzutippen: das Display zeigt den "STAND-BY"-Modus an (Abschnitt 2.4).
- Um den Betriebsmodus des Ofens wieder zu aktivieren, das Symbol  berühren.
- Die verschiedenen Arten Alarm werden in dem entsprechenden Absatz 5 beschrieben.

### 2.7.2 Einstellung „VORHEIZEN“

Die Funktion VORHEIZEN kann durch Berühren des Symbols  (Nr.1 Abb. 2) aktiviert oder deaktiviert werden. Wenn die Funktion aktiv ist, wird das Symbol . Die Temperatur der VORHEIZUNG ist auf 40°C voreingestellt; durch Berühren der Symbole  und  kann dieser Wert von 10°C bis 150°C (in 10°C-Schritten) entsprechend den unterschiedlichen Ansprüchen des Garens geändert werden. Wird z.B. eine Gartemperatur von 180°C ("Phase 1") und eine Vorheiztemperatur von 50°C eingestellt, so wird im Garraum eine Temperatur von 230°C erreicht. Ein akustisches Signal ("Piepton") meldet das Erreichen dieser Temperatur, die bei geschlossener Ofentür beibehalten wird. Die Tür öffnen (das akustische Signal ist deaktiviert) und das Gargut in den Ofen geben. Tür schließen: der Garzyklus beginnt automatisch.

#### Wichtig

Die Funktion VORHEIZEN kann auch gemeinsam mit der Startverzögerung benutzt werden. Die Temperatur des VORHEIZENS darf nicht 270 °C überschreiten.

### 2.7.3 Einstellung der GARZEIT

Die 2 "Ziffern", die die "Stunden" anzeigen (Nr. 27 Abb. 2) berühren und den gewünschten Wert durch Berühren der Symbole  und  einstellen. Den gewünschten Wert durch erneutes Berühren der 2

„Ziffern“ des Parameters oder durch Berühren des Symbols  bestätigen. Ebenso die 2 "Ziffern", die die "Minuten" anzeigen (Nr.28 Abb. 2) berühren und den gewünschten Wert einstellen. Während des Garzyklus zeigt das Display abwechselnd an: 4 Sekunden den Wert der für die aktive Phase eingestellten Zeit und 4 Sekunden den Wert der verbliebenen Gesamtzeit ("Countdown") für die restlichen anderen Phasen. Falls "Zeit UNENDLICH" eingestellt ist, zeigt das Display abwechselnd an: 4 Sekunden den "INF"-Wert und 4 Sekunden den Wert für die verstrichene Zeit. Der Wert des Parameters ZEIT ("Stunden/Minuten") kann auch bei aktiviertem Garzyklus geändert werden.

## 2.7.4 Auswahl der GARCHASEN

Jeder Garzyklus kann aus maximal 10 PHASEN (Step) bestehen. Die Betriebsparameter und die entsprechenden Werte können für jede Phase eingestellt werden (Abschnitt 2.2). Nach der Einstellung der Parameter und der dazugehörigen Werte für die **erste Phase** ("Phase 01"), können die folgenden ("Phase 02", "Phase 03" ...) durch Berühren der 2 "Ziffern", die den **Nummern** der PHASEN entsprechen (Nr. 29 Abb. 2), und durch Berühren des Symbols  eingestellt werden. Die gewünschten Betriebsparameterwerte müssen für jede Phase eingestellt werden. Während des Garzyklus zeigt das Display abwechselnd an: 4 Sekunden die Nummer der aktiven Phase und 4 Sekunden die maximale Anzahl der eingestellten Phasen.

## 2.7.5 Einstellung der GARTEMPERATUR

Die 3 "Ziffern", die die TEMPERATUR anzeigen (Nr. 24 Abb. 2) berühren und den gewünschten Wert durch Berühren der Symbole  und  einstellen. Den gewünschten Wert durch erneutes Berühren der 3 „Ziffern“ des Parameters oder durch Berühren des Symbols  bestätigen. Während des Garzyklus zeigt das Display abwechselnd an: 4 Sekunden den Wert der für die aktive Phase eingestellten Temperatur und 4 Sekunden den Wert der im Garraum gemessenen Temperatur. Der Wert des Parameters TEMPERATUR kann auch bei aktiviertem Garzyklus geändert werden.

## 2.7.6 Einstellung der KERNTEMPORATUR

Das Symbol  (Nr. 20 Abb. 2) berühren: die PARAMETERSEITE erscheint mit dem voreingestellten Temperaturwert bei 50°C. Durch Berühren der Symbole  und  den gewünschten Wert (Nr. 17 Abb 2) einstellen. Den eingestellten Wert durch Berühren des Symbols  bestätigen. Während des Garens zeigt das Display abwechselnd an: 4 Sekunden den Wert der für die aktive Phase eingestellten „Kerntemperatur“ und 4 Sekunden den Wert der gemessenen „Kerntemperatur“ des Garguts. Der Wert des Parameters KERNTEMPORATUR kann auch bei aktiviertem Garzyklus geändert werden.

### Warnhinweis

Der Parameterwert KERNTEMPORATUR schließt nach der Bestätigung den Parameter ZEIT aus.

## 2.7.7 T-WERT einstellenΔ

Das Symbol  $\Delta T$  (Nr. 21 Abb. 2) berühren: die PARAMETERSEITE erscheint mit dem Symbol  $\Delta T$  und dem voreingestellten Temperaturwert bei 50°C. Durch Berühren der Symbole  und  den gewünschten Wert (Nr. 17 Fig. 2) einstellen. Den eingestellten Wert durch Berühren des Symbols  bestätigen. Hiernach erscheint die PARAMETERSEITE mit dem Symbol  und dem voreingestellten Wert der

„Kerntemperatur“ bei 50°C. Durch Berühren der Symbole  und  den gewünschten Wert (Nr. 17 Abb. 2) einstellen. Den eingestellten Wert durch Berühren des Symbols  bestätigen. Während des Garens zeigt das Display den Wert der gemessenen "Kerntemperatur" des Garguts an. Die Anzeige kann 5 Sekunden lang den Sollwert für "Kerntemperatur" oder den Sollwert für  $\Delta T$  durch Berühren des Symbols  bzw. des Symbols  $\Delta T$  anzeigen. Der Wert der Parameter  $\Delta T$  und der KERNTemperatur kann auch bei aktiviertem Garzyklus geändert werden.

### Warnhinweis

Die Werte der Parameter  $\Delta T$  und HERZTEMPERATUR schließen nach Bestätigung die Parameter ZEIT und KERNTemperatur aus.



#### EINGEHENDE BETRACHTUNGEN:

##### • GAREN MIT „KERNFÜHLER“

Für das Garen mit dem „Kernfühler“ sind zwei Parameter einzustellen: **die Kerntemperatur** und **die Gartemperatur**. Die Garzeit ist kein Kontrollparameter mehr und erscheint daher nicht mehr auf der „Zusammenfassungsseite“.

Wenn der Garzyklus aus einem einzigen Schritt besteht, funktioniert der Ofen, bis die von der Kernsonde erfasste Temperatur im Inneren des Garguts erreicht ist. Wenn der Garzyklus aus mehreren Phasen besteht und in einer davon wird zum Garen der „Kernfühler“ verwendet, funktioniert der Ofen nach dem Erreichen des vom „Kernfühler“ ermittelten Temperaturwertes weiter und geht in die nächste Phase über. Wenn der Fühler während eines Garzyklus mit dem Nadel-Kernfühler nicht korrekt angeschlossen ist, erscheint eine Fehlermeldung mit akustischem Alarm auf dem Display.

#### *WICHTIG*

*Der Nadel-Kernfühler wird in die Mitte der Speise, und zwar an der höchsten Stelle, gesteckt, wobei er keine Knochenteile berühren darf.*

*Wenn ein Garzyklus mit dem Kernfühler aktiviert wird, muss der Nadel-Kernfühler bereits an der entsprechenden Buchse an der Unterseite des Ofens angeschlossen sein, andernfalls erscheint der entsprechende Alarm auf dem Display.*

*Bei geschlossener Tür muss das Kabel des Nadel-Kernfühlers zwischen der Türdichtung (unterer Bereich) und der Tür selbst verlaufen.*

##### • GARTEMPERATUR „ $\Delta T$ “

Für das Garen mit der Temperatur „ $\Delta T$ “ sind zwei Parameter einzustellen: **die Kerntemperatur** und die **Temperatur „ $\Delta T$ “**. Die Garzeit ist kein Kontrollparameter mehr und erscheint daher nicht mehr auf der „Zusammenfassungsseite“.

Mit dem Parameter Temperatur „ $\Delta T$ “ kann während der gesamten Garphase die Differenz zwischen der Temperatur in der Speise (von Nadel-Kernfühler gemessene Temperatur) und der Temperatur im Garraum (Gartemperatur) konstant gehalten werden. Auf diese Weise wird der Temperaturwert im Garraum die Summe des Temperaturwerts in der Speise und des eingestellten Temperaturwertes „ $\Delta T$ “. Praktisch kommt es zu einem langsamen Temperaturanstieg im Garraum: Das Gargut wird mit einem langen und sanften Garprozess gekocht.

Wenn der Garzyklus aus einem einzigen Schritt besteht, funktioniert der Ofen, bis die von der Kernsonde erfasste Temperatur im Inneren des Garguts erreicht ist. Besteht der Garzyklus aus mehreren Phasen und in einer dieser Phasen wird das Garen bei einer Temperatur von „ $\Delta T$ “ aktiviert, funktioniert der Ofen nach Erreichen des vom Kernfühler ermittelten Temperaturwertes weiter und geht auf die nächste Phase über.

Wenn der Fühler während eines Garzyklus mit Temperatur „ $\Delta T$ “ und dem Nadel-Kernfühler nicht korrekt angeschlossen ist, erscheint eine Fehlermeldung mit akustischem Alarm auf dem Display.

## 2.7.8 Einstellung von FEUCHTIGKEIT/DAMPF

"**oFF**" / "Ziffern" (Nr. 22 Abb. 2) berühren und den gewünschten Wert durch Berühren der Symbole  und  einstellen. Den eingestellten Wert bestätigen, hierzu die "Ziffern" des Parameters einstellen oder auf das Symbol  tippen.

Der Wert des Parameters FEUCHTIGKEIT/DAMPF kann auch bei aktiviertem Garzyklus geändert werden.

## 2.7.9 Einstellung GEBLÄSEDREHZAHL

Die Ziffer „3“ (Nr. 18 Abb. 2) berühren und den gewünschten Wert durch Berühren der Symbole  und  einstellen. Den eingestellten Wert durch erneutes Berühren der „Ziffer“ des Parameters oder durch Berühren des Symbols  bestätigen

Die **Einstellung des Wertes "0"** **aktiviert die Funktion "MOTOREN STOPPEN"**: die Motoren (Gebläse) werden blockiert, die Heizelemente und die Feuchtigkeits-/Dampfbregelung werden deaktiviert. Aus diesem Grund kann die Funktion, wenn sie entsprechend in ein Programm eingefügt wird, als Pause während des Zyklus verwendet werden (Aufgehen der Speise im Garraum).

Der Wert des Parameters GEBLÄSEDREHZAHL kann auch bei aktiviertem Garzyklus geändert werden.

## 2.7.10 Einstellung HALB-STATISCHES Garen

Das Symbol  (Nr. 19 Abb. 2) berühren: die aktive Funktion wird auf dem Display durch das Symbol  angezeigt, das alle zwei Sekunden systematisch verschwindet und wieder erscheint; der Wert der relativen Sollgeschwindigkeit bleibt hingegen "fest" und kann auch während des Garzyklus geändert werden. Der Garparameter HALB-STATISCH kann auch bei aktiviertem Garzyklus deaktiviert werden.

Beim „halbstatischen“ Garvorgang können die Motoren (Gebläse) erst dann aktiviert werden, wenn die Heizelemente in Betrieb sind.

Die Gebläse werden für einige Sekunden eingeschaltet, um die von den Heizelementen erzeugte Wärme so zu verteilen, dass eine gleichmäßige Temperatur im Garraum entsteht. Auf diese Weise ist der Betrieb jenem des statischen Ofens ähnlich.

## 2.7.11 Einstellung STARTVERZÖGERUNG

Die 2 "Ziffern" berühren, die die "Stunden" anzeigen (Nr. 13 Abb. 2) und den gewünschten Wert durch Berühren der Symbole  und  einstellen. Den eingestellten Wert durch Berühren des Symbols  bestätigen: es erscheinen die 2 „Ziffern“ der „Minuten“. Genauso kann der Wert der "Stunden" eingestellt und bestätigt werden.

Zum Bestätigen der Funktion das Symbol  berühren: Auf dem Display wird automatisch wieder die ZUSAMMENFASSENDE SEITE (Anzeige sämtlicher Garzyklus-Parameter) mit dem Wert des eingestellten Parameters („Pausenzeit“) eingeblendet.

Durch sekundenlanges Berühren des Symbols  kann die Funktion annulliert werden (ebenso wird die GARZEIT, sofern vorgegeben, annulliert); andernfalls wird durch Berühren des Symbols  die STARTVERZÖGERUNG aktiviert und auf dem Display wird nur das „Countdown“ der Zeit vor Beginn des Garzyklus angezeigt. Der „Countdown“ kann durch Berühren des Symbols  unterbrochen werden: Auf dem Display wird automatisch wieder die ZUSAMMENFASSENDE SEITE (Anzeige sämtlicher Garzyklus-Parameter) mit dem Wert des auf Null gesetzten Parameters („Pausenzeit“) eingeblendet. Die STARTVERZÖGERUNG kann höchstens auf **23 Stunden 59 Minuten** eingestellt werden.

## 2.7.12 Einstellung WARMHALTEN

Die Funktion WARMHALTEN kann durch Berühren des Symbols  (Nr. 2 Abb. 2) aktiviert bzw. deaktiviert werden. Wird die Funktion in einem mehrstufigen Garzyklus aktiviert (das Symbol wird ) , wird sie **in der letzten** Phase wirksam und besteht darin, eine konstante Temperatur im Garraum aufrechtzuerhalten.

Der Wert dieser Temperatur kann durch Berühren der Symbole  und  zwischen 65°C und 100°C (in 1°C-Schritten) eingestellt werden. Während der Funktion WARTUNG kann auch ein Wert der Befeuchtung eingestellt werden (von OFF bis 50%).

Während der Funktion WARMHALTEN schaltet das Gerät automatisch in den SEMI -STATISCHEN Betrieb mit der niedrigsten Lüftergeschwindigkeit ("1"). Wenn jedoch die Temperatur im Garraum höher ist als die für WARMHALTEN eingestellte Temperatur, funktioniert der Ofen mit den Gebläsen mit der Geschwindigkeit "2", bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, dann schaltet er automatisch in den HALB-STATISCHEN Modus.

Die Funktion kann jederzeit durch Berühren des Symbols  unterbrochen werden.  
Die Funktion WARMHALTEN dient dazu, die Speisen nach dem Garen so lange wie nötig warm zu halten.

## 2.7.13 START/UNTERBRECHUNG des Garzyklus

Nach Einstellen der Parameter und deren zum Garen gewünschten Werte wird der Zyklus durch Berühren des Symbols  gestartet.

Vor der Aktivierung eines ein- oder mehrphasigen Garzyklus können alle Werte der eingestellten Betriebsparameter gelöscht werden, indem das Symbol  (Nr. 12 Abb. 2) einige Sekunden lang berührt wird: Auf dem Display erscheint die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE bezüglich der **ersten Phase** ("Phase 01") mit den Werten der noch einzustellenden Parameter.

Durch Berühren des Symbols  kann der Garzyklus jederzeit unterbrochen werden.  
Wenn ein Kochzyklus endet (im Betriebsmodus "manuell" oder im Betriebsmodus "programmiert"), wird ein akustisches Warnsignal ("Piepton") für 15 Minuten aktiviert; gleichzeitig blinkt auf dem Display die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE, die in grüner Farbe die Parameterwerte (mit Ausnahme des Parameters ZEIT) des beendeten Garzyklus anzeigt. Durch Berühren des Symbols  oder Öffnen der Ofentür wird auf dem Display wieder die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE eingeblendet, auf der alle für den abgeschlossenen Garzyklus eingestellten Parameterwerte in weißer Farbe angezeigt werden.

Wenn während eines Garzyklus für weniger als eine Minute ein "Blackout" auftritt, startet der Ofen bei Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch wieder, und der Kochzyklus beginnt wieder von dem Moment an, an dem er unterbrochen wurde.

Dauert hingegen ein "Blackout" länger als eine Minute, startet der Ofen bei Wiederherstellung der Stromversorgung nicht automatisch, sondern das Display zeigt die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE an, auf der die Werte der eingestellten Parameter mit der nach dem Ende des Garens verbleibenden Zeit angezeigt werden. Darüber hinaus zeigen die **"4 Ziffern"** (Nr. 13 Abb. 2) bezüglich der STARTVERZÖGERUNG den Fehlercode „E18“ an.

## 2.8 Rezeptsammlung

Der Hersteller hat dem Ofen ein Rezeptbuch beigelegt, das von seinen Köchen entwickelte Rezepte (Programme) enthält. Das gewählte Rezept kann auch vor der Ausführung durch Änderung der Garparameter individuell gestaltet werden.

Die Rezepte sind im **Kochbuch "R"** enthalten, das durch Berühren des Symbols  (Nr. 15 Abb. 2) aufgerufen werden kann: es erscheint die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE mit den Werten der Betriebsparameter des **ersten** gespeicherten Rezeptes. Berühren der Symbole  und  ermöglicht die Wahl der gewünschten Rezeptnummer (siehe tabelle 1). Das gewählte Rezept durch Berühren des Symbols  bestätigen und den Garzyklus durch Berühren des Symbols  einleiten.

TABELLE 1			
1	Lasagne	24	Kabeljau In Sosse
2	Cannelloni	25	Gegrillte Riesengarnelen
3	Gedämpfter Reis	26	Gratinierte Jakobsmuscheln
4	Pilaf-Reis	27	Gedämpfter Spinat
5	T_Bone Steak	28	Gedämpfte Kartoffel
6	Roast Beef	29	Gedämpfter Brokkoli
7	Geschmortes Rindfleisch	30	Gegrillte Zucchini
8	Lammkarree	31	Röstkartoffel
9	Schweinshachse	32	Herzoginkartoffel
10	Spareribs	33	Caponata
11	Brathuhn	34	Gemüseauflauf
12	Panierte Hühnerbrust	35	Creme Caramel
13	Gefüllte Truthahnbrust	36	Biskuitteig
14	Hase In Sauce	37	Mürbeteig
15	Spiesse	38	Blätterteig
16	Entenbrust	39	Croissants
17	Gefüllte Wachtel Gebraten	40	Windbeutel
18	Gedämpfter Hummer	41	Brot
19	Gedämpfter Lachs	42	Brioche
20	Gedämpfter Oktopus	43	Grissini
21	Gedämpfte Muscheln	44	Pizza
22	Wolfsbarsch In Salzkruste	45	Focaccia (Fladenbrot Aus Hefeteig)
23	Ofendorade		

Es gibt auch eine zweite Rezeptsammlung für den Ofen: die **Rezeptsammlung "CHEF"** in der bis **100 neue Rezepte gespeichert werden können**. Für den Zugriff auf die Rezeptsammlung da Symbol  (Nr. 16 Abb. 2) berühren: es erscheint die ZUSAMMENFASSUNGSEITE mit den Werten der Betriebsparameter des einzustellenden und zu speichernden Rezeptes in blauer Farbe. Nach Einstellung und Speicherung der Rezepte, ist wie bei der Ausführung der Rezepte der Rezeptsammlung "R" vorzugehen.

## 2.9 Neues Rezept speichern (Rezeptsammlung "CHEF")

Auf der ZUSAMMENFASSUNGSEITE, die sämtliche Parameterwerte des Garzyklus weiß anzeigt, die gewünschten Werte für das neue zu speichernde Rezept einstellen (Abschnitt 2.2). Das Symbol  berühren: Die ZUSAMMENFASSUNGSEITE erscheint und zeigt alle eingestellten Parameterwerte in weißer Farbe an. Die Symbole  und  berühren und die "Rezeptnummer" der Rezeptsammlung, die dem neuen Rezept entspricht, wählen. Falls die ZUSAMMENFASSUNGSEITE die Parameterwerte in weiß anzeigt, ist unter dieser "Rezeptnummer" bereits ein gespeichertes Rezept vorhanden. Falls die ZUSAMMENFASSUNGSEITE die Parameterwerte in hellblau anzeigt, ist diese "Rezeptnummer" leer und kann ein neues Rezept aufnehmen. Das neue Rezept wird durch ein mindestens 5 Sekunden langes Berühren des Symbols gespeichert : Es ertönt ein akustisches Signal ("Piepton") zur Bestätigung, und die ZUSAMMENFASSUNGSEITE zeigt wieder die Parameterwerte in weißer Farbe an.

## 2.10 Rezept aus der "CHEF"-Rezeptsammlung überschreiben

Ein Rezept kann nicht überschrieben, sondern muss gelöscht und erneut gespeichert werden.

## 2.11 Löschen von Rezepten aus der "CHEF"-Rezeptsammlung

Das Symbol  berühren: Die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE erscheint und zeigt alle für das **erste Rezept** gespeicherten Parameterwerte in weißer Farbe an. Die Symbole  und  berühren und die "Rezeptnummer" der Rezeptsammlung, die gelöscht werden soll, wählen. Das Rezept wird gelöscht, wenn mindestens 5 Sekunden lang das Symbol  berührt wird: Ein akustisches Signal ("Piepton") bestätigt, dass das Rezept gelöscht wurde.

## 2.12 "Import/Export" mit "USB-Stick" (Rezeptsammlung "CHEF")

Über die "USB-Buchse", die sich im unteren Scharnier der Tür befindet, ist es möglich, neue Rezepte in die "CHEF-Rezeptsammlung" zu "importieren" oder die darin gespeicherten Rezepte aus der Rezeptsammlung mit Hilfe eines "USB-Sticks" zu "exportieren".

### 2.12.1 "Import" von Rezepten (gespeicherte Programme)

Nach Anschluss des "USB-Sticks" (mit den neuen Rezepten) an die entsprechende "USB-Buchse" das Symbol  (Nr. 26 Abb. 2) mindestens 2 Sekunden lang berühren: Es ist ein Tonsignal ("Piepton") zu hören, das den erfolgreichen "Import" (das Symbol wird ) aller neuen Rezepte in der Rezeptsammlung "CHEF" in den ersten "Rezeptnummern", die frei von gespeicherten Programmen (Rezepten) sind, bestätigt.

#### Wichtig

Wenn der "USB-Stick" nicht angeschlossen ist oder nicht erkannt wird, erscheint das Symbol  nicht.

### 2.12.2 "Export" von Rezepten (gespeicherte Programme)

Nach Anschluss des "USB-Sticks" ("leer") an die entsprechende "USB-Buchse" die Symbole  und  berühren und aus der Rezeptsammlung "CHEF" die "Rezeptnummer" auswählen, die auf den "USB-Stick" exportiert werden soll. Es besteht die Möglichkeit, alle Rezepte der Rezeptsammlung gleichzeitig zu exportieren: Die Symbole  und  so lange, bis das Wort "**ALL**" anstelle der "**3 Ziffern**", aus denen die "Rezeptnummer" besteht, erscheint. Um den erfolgreichen "Export" zu bestätigen (das Symbol wird ) das Symbol  mindestens 5 Sekunden lang berühren: es ertönt ein akustisches Signal („Piepton“) zur Bestätigung.

#### Wichtig

Wenn der "USB-Stick" nicht angeschlossen ist oder nicht erkannt wird, erscheint das Symbol  nicht.

## 2.13 Einstellung KÜHLUNG

Die Funktion KÜHLEN kann durch Berühren des Symbols  (Nr. 3 Abb. 2) und das Symbol  aktiviert werden, indem die Ofentür nach Beendigung eines Garzyklus geöffnet wird. Während des Abkühlens (das Symbol wird zu ) zeigen die "**3 Ziffern**", die auf dem Display für den Temperaturparameter stehen, den Wert im Garraum in Echtzeit an.

Die Funktion KÜHLEN kann nur aktiviert werden (das Symbol  erscheint auf dem Display), wenn im Garraum mindestens 50°C herrschen.

Die Funktion kann jederzeit durch erneutes Berühren des Symbols  deaktiviert werden; andernfalls endet sie automatisch, wenn die Temperatur im Garraum auf 40°C absinkt.

#### Warnhinweis

Während des Betriebs bei geöffneter Tür nicht die Schutzabdeckung der Gebläse entfernen; die sich bewegenden Gebläse und die noch heißen Heizwiderstände dürfen nicht berührt werden.

## 2.14 Funktion HACCP

Die Funktion HACCP dient dazu, die Betriebsdaten der ausgeführten Garvorgänge aufzuzeichnen und deren Verlauf konstant zu überwachen.

Die HACCP-Daten werden auf einem "USB-Stick" archiviert, der in den entsprechenden "USB-Anschluss" des Ofens zu stecken ist: auf dem Display erscheint das Symbol  (Nr. 5 Abb. 2).

### 2.14.1 Aktivierung der HACCP-Funktion

Nach Anschluss des "USB-Sticks" an die "USB-Buchse" des Ofens das Symbol  zur Aktivierung der Funktion berühren (das Symbol wird ): die Betriebsparameter des Garzyklus (manuell oder programmiert) werden in einer "Datei" im "USB-Stick" gespeichert.

### 2.14.2 ANZEIGE DER "HACCP"-DATEN (AN PC)

Um die Betriebsparameter eines abgeschlossenen Garzyklus auf einem PC anzuzeigen, ist der "USB-Stick" aus der "USB-Buchse" des Ofens zu entfernen (das Symbol  verschwindet auf dem Display) und in die "USB-Buchse" des PCs zu stecken.

Die HACCP-"Dateien", die sich auf dem "USB-Stick" befinden, können anhand der für jede "Datei" verwendeten Prozedur "geöffnet" und angezeigt werden.

### Wichtig

Alle Daten zu den Garvorgängen desselben Tages sind in derselben "HACCP"-Datei enthalten.

Werden mehrere Garvorgänge, aber an verschiedenen Tagen durchgeführt, werden sie in verschiedenen HACCP-"Dateien" aufgezeichnet: sie sind dann durch das jeweilige Datum der Durchführung gekennzeichnet.

## 2.15 Zubehör (optional)

Der Ofen ist für den Anschluss des folgenden Zubehörs vorgerüstet (optional):

- AUTOMATISCHE REINIGUNG
- GÄRSCHRANK/WARMHALTER

### 2.15.1 AUTOMATISCHES WASCHEN (für vorgerüstete Öfen)

Das Symbol  (Nr. 4 Abb. 2) berühren: auf dem Display erscheint die PARAMETERSEITE mit der "Anzahl der Phasen", wo durch Berühren der Symbole  und  anstatt der „2 Ziffern“ das gewünschte Waschprogramm (innerhalb von 5 Sekunden) ausgewählt werden kann: die entsprechende "Waschzeit" wird ebenfalls angezeigt. Zum Bestätigen ist (innerhalb von 5 Sekunden), das Symbol  zu berühren (das Symbol wird zu ) , die anschließende Aktivierung erfolgt durch die Berührung des Symbols . Auf dem Display wird der Parameter "Waschzeit" (Stunden/Minuten) im Modus "Countdown" aktiviert.

Die folgenden Waschprogramme können ausgewählt werden:

- L1 Ökologische Reinigung (44 Minuten)
- L2 Normale Reinigung (1h18 Minuten)
- L3 Intensive Reinigung (1h 52 Minuten)
- L4 Spülen (11 Minuten)
- CP Laden der Pumpen (2 Minuten)

Wenn das Waschprogramm regelmäßig beendet wird, ertönt ein 10-Sekunden-Signalton und auf dem Display blinkt die PARAMETERSEITE, auf der die Parameter des beendeten Waschprogramms grün angezeigt werden.

Wenn ein Spülprogramm ("L1"/ "L2"/ "L3") durch Berühren des Symbols  freiwillig unterbrochen wird, wird das Programm "Spülen" ("L4") automatisch aktiviert und kann nicht unterbrochen werden, sondern endet regelmäßig. Das Gleiche geschieht im Falle eines "Blackouts" während des Waschzyklus: Bei erneuter Stromversorgung des Ofens wird der Spülzyklus automatisch durchgeführt.

Das "Pump Loading"-Programm ("CP") kann nach seiner Aktivierung nicht unterbrochen werden und endet regelmäßig.

Das Programm "Spülen" ("L4") kann jederzeit durch Berühren des Symbols  unterbrochen werden.

Wenn die Temperatur im Garraum über 90°C liegt, kann der Waschvorgang nicht aktiviert werden und der Alarm "E 10" erscheint orangefarben auf dem Display. Um den Alarm zurückzusetzen, ist das Symbol  zu berühren: das Display zeigt den „Stand-by“-Modus an (Abschnitt 2.4). Um den Betriebsmodus des Ofens wieder zu aktivieren, das Symbol  berühren.

#### Wichtig

Bei der erstmaligen Verwendung des automatischen Waschvorgangs und bei jedem Wechsel des Reinigungsmitteltanks ist es ratsam, das "CP"-Programm zu verwenden. Auf diese Weise werden die Peristaltikpumpe und die Verbindungsleitungen entlüftet, was einen einwandfreien Betrieb des Systems gewährleistet.

Wenn das "CP"-Programm 2 Mal hintereinander wiederholt wird, aktiviert sich automatisch ein Programm "Kurzes Spülen", damit verbliebene Spuren von Reinigungsmittel entfernt werden.

Nach der Reinigung die Ofentür etwas geöffnet lassen.

#### Warnhinweise

Die Ofentür während der Reinigungsarbeiten nicht öffnen, da chemische Stoffe, die für die Reinigung verwendet wurden, und heiße Dünste austreten könnten. **Korrosions- und Verbrennungsgefahr!**

## 2.16 GÄRSCHRANK/WARMHALTER (sofern verfügbar)

Das Symbol  und/oder das Symbol  erscheint nur dann auf dem Display, wenn der GÄRSCHRANK und/oder WARMHALTER elektrisch mit dem Ofen verbunden sind.

Durch Berühren des Symbols  wird die Funktion des GÄRSCHRANKS aktiviert (das Symbol wird zu ) , während durch Berühren des Symbols  die Funktion des WARMHALTERS aktiviert wird (das Symbol wird zu ). Berühren der Symbole  und/oder  deaktiviert die Funktion GÄRSCHRANK und/oder WARMHALTER.

In beiden Fällen erscheint auf dem Display des Ofens die ZUSAMMENFASSUNGSSEITE, die alle Werte der Parameter des Gär-/Warmhaltezyklus in violetter Farbe anzeigt, wobei der Wert des Parameters noch einzustellen ist.

Zur Einstellung der Werte für die Betriebsparameter des Gär-/Warmhaltezyklus verhalten Sie sich auf dem Display des Ofens in der gleichen Weise wie bei der Einstellung der Werte für die Betriebsparameter des Garzyklus.

### 2.16.1 Betriebsparameter

	GÄRSCHRANK	WARMHALTER
 ZEIT AUFGEHEN/WARMHALTEN	von 1 Minute bis zu 11 Stunden und 59 Minuten oder UNENDLICH (InF)	
 TEMPERATUR AUFGEHEN/WARMHALTEN	von 30 °C bis 60 °C (von 86°F bis 140°F)	von 45 °C bis 85 °C (von 113°F bis 185°F)
 FEUCHTIGKEIT	von 01 bis 05	/

Wenn ein Gär-/Warmhaltezyklus endet wird ein akustisches Warnsignal ("Piepton") für 5 Minuten aktiviert; gleichzeitig blinkt auf dem Display in violetter Farbe die ZUSAMMENFASSUNGSSEITE, welche die Parameterwerte (mit Ausnahme des Parameters ZEIT) des beendeten Garzyklus anzeigt. Durch Berühren des Symbols  wird auf dem Display wieder die ZUSAMMENFASSUNGSSEITE eingeblendet, auf der alle für den Gär-/Warmhaltezyklus eingestellten Parameterwerte in violetter Farbe angezeigt werden.

Berühren der Symbole  und/oder  deaktiviert die Funktion GÄRSCHRANK und/oder WARMHALTER.

## 3. REINIGUNG

### 3.1 Allgemeine Informationen

Vor jeder Art von Reinigung des Geräts die Stromzufuhr (den Leitungsschutzschalter betätigen) und die Wasserversorgung (den Wasserhahn schließen) unterbrechen. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.

Das Gerät muss regelmäßig - auch täglich - gereinigt werden, um den einwandfreien Betrieb und eine längere Lebensdauer zu gewährleisten.

Im Inneren des Geräts befinden sich auch elektrische Komponenten. Aus Sicherheitsgründen ist es daher **verboten, ihn mit Wasser- oder Dampfstrahlen zu waschen.**

Bei Verwendung von speziellen Reinigungsmitteln (Fettlösern) für Edelstahl prüfen, dass diese keine korrosiven Säuren enthalten (Chlor darf auch in verdünnter Form nicht vorhanden sein). Die Anweisungen und Warnhinweise des Reinigungsmittelherstellers genau befolgen und geeignete Schutzhandschuhe aus Gummi tragen.

Auf keinen Fall Gegenstände aus Metall, Stahlwolle oder Schaber verwenden, welche die behandelten Oberflächen beschädigen können.

Außerdem dürfen säurehaltige Speisen nicht für einen längeren Zeitraum zurückbleiben (Zitronensaft, Essig, Salz usw.), da diese Ursache für Korrosionsschäden sind.

### 3.2 Manuelle Reinigung des Garraums

Aus Hygienegründen sollte der Garraum täglich gereinigt werden, wenn die Betriebszeit des Ofens beendet ist. Durch eine korrekte Reinigung wird zudem die Bildung von Korrosion im Garraum verhindert und die Gefahr eines Verbrennens von Fetten und Speiserückständen verhindert, die sich mit der Zeit ansammeln.

Für eine einfachere Reinigung die Seitengitter entfernen. Die Reinigungsmittel dürfen weder scheuernde Stoffe noch Säuren/korrosive Stoffe enthalten. Sollten keine geeigneten Reinigungsmittel vorhanden sein, genügt es, den Garraum mit einem mit lauwarmem Wasser getränkten Schwamm oder lauwarmem Wasser und etwas Essig zu reinigen. Gründlich abspülen (falls vorhanden, die entsprechende Dusche verwenden) und mit einem weichen Tuch sorgfältig abtrocknen. Die Seitengitter werden separat gereinigt und wieder eingebaut. Nach der Reinigung die Ofentür etwas geöffnet lassen.

### 3.3 Halbautomatische Reinigung des Garraums

Einen spezifischen Fettlöser für Edelstahl auf die Innenwände des Garraums, die Seitengitter, die Gebläseabdeckung (nicht durch das Gitter die Gebläse ansprühen) und auf die Innenscheibe der Tür sprühen.

Das Produkt circa 20 Minuten bei geschlossener Tür einwirken lassen.

Ofen einschalten und Temperatur auf 70-80 °C regeln.

Einen Zyklus mit maximalem Dampf (100 %) für circa 15 Minuten ausführen.

Ofen nach dem Zyklus ausschalten, Garraum abkühlen lassen und gründlich ausspülen (falls vorhanden, die entsprechende Dusche verwenden).

Mit einem Heizzyklus trocknen; dabei die Temperatur ca. 10 Minuten lang auf 150 -160°C stellen (ggf. Zyklus wiederholen).

Nach der Reinigung die Ofentür etwas geöffnet lassen.

### 3.4 Automatische Reinigung des Garraums (optional)

Für die Ausführung eines der vom Reinigungssystem vorgesehenen Programme **sind die Anweisungen im Abschnitt 2.15.1** zu befolgen, wobei folgende Informationen zu berücksichtigen sind:

- Vor einem Reinigungszyklus sicherstellen, dass der Abfluss des Garraums frei ist, Überschwemmungen desselben zu vermeiden.
- Die Reinigungsprogramme und die Häufigkeit ihrer Nutzung hängen von der Art des im Ofen gegarten Produkts ab.
- Damit die angemessenen Hygienestufen eingehalten werden und das Edelstahl des Garraums nicht beschädigt wird, empfiehlt der Hersteller, mindestens einmal täglich einen Reinigungszyklus "L3" („Intensiver Reinigungszyklus“) vorzunehmen.
- Sollten sich Schmutzverkrustungen bilden, müssen diese von Hand entfernt werden.

### Warnhinweis

Nach der Säuberung mit dem automatischen Reinigungssystem prüfen, ob sich im Garraum Rückstände von Reinigungsmitteln befinden. Etwaige Rückstände müssen entfernt und der Garraum gründlich ausgespült werden.

### 3.5 Reinigung der Gebläse

Die Gebläse müssen regelmäßig mit speziellen kalklösenden Produkten gereinigt werden. Die Reinigung muss an allen Teilen erfolgen, wobei etwaige Kalk-Verkrustungen zu entfernen sind. Zum Erreichen der Gebläse muss die Gebläseabdeckung ausgebaut werden. Nach der Reinigung die Schutzabdeckung in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen.

### 3.6 Reinigung der Türdichtung

Aus betriebstechnischen und Hygienegründen sollte die Türdichtung täglich gereinigt werden, wenn die Betriebszeit des Ofens beendet ist. Gründlich mit lauwarmem Seifenwasser reinigen. Abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Etwaige Verkrustungen oder Speiserückstände müssen sehr vorsichtig und ohne scharfe Werkzeuge aus Metall entfernt werden, welche die Dichtung irreparabel beschädigen könnten.

### 3.7 Reinigung der Tür

Die Innenscheibe der Tür des Garraums kann mit demselben Fettlöser gereinigt werden, der für die manuelle Reinigung des Garraums verwendet wird; anderenfalls kann ein normaler(ungiftiger) Glasreiniger verwendet werden. Ein handelsüblicher Glasreiniger ist auch zum Reinigen der Außenscheibe der Tür einsetzbar. In jedem Fall kann einfach lauwarmes Seifenwasser benutzt werden. Nach dem Spülen die Glasfläche gründlich mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Sollte sich zwischen den beiden Türscheiben eine Trübung bilden, kann diese entfernt werden, weil die Scheiben inspektionierbar sind.

### **3.8 Reinigung des äußeren Gehäuses**

Die Außenflächen aus Stahl werden mit einem Tuch, das mit lauwarmem Seifenwasser oder mit lauwarmem Essigwasser getränkt wurde, gereinigt, gut gespült und mit einem weichen Tuch getrocknet. Wenn handelsübliche Spezialprodukte verwendet werden sollen, müssen diese den Anforderungen an die Reinigung entsprechen, welche im Abschnitt "Allgemeine Informationen" (Abschnitt 3.1) angegeben sind. Es sei darauf hingewiesen, dass auch die Reinigung des Abstellisches für das Gerät oder des Fußbodens in der Nähe des Geräts nicht mit korrosiven Säuren ausgeführt werden darf (z.B. Salzsäure), da die von diesen abgegebenen Dämpfe das Außengehäuse aus Stahl angreifen und beschädigen können und die elektrischen Bauteile im Gerät unwiderruflich angreifen könnten.

### **3.9 Stillstandzeiten**

Wenn das Gerät für einen langen Zeitraum nicht benutzt wird, sollte es von der Stromzufuhr (den dem Gerät vorgeschalteten Leitungsschutzschalter betätigen) und von der Wasserversorgung getrennt werden. Es sollte eine gründliche Innen- (Garraum) und Außenreinigung stattfinden, wobei insbesondere etwaige Salzreste zu entfernen sind, welche auf der Edelstahlfläche Korrosion verursachen könnten. Zudem sollte das Gerät mit Sprays auf Ölbasis (z.B. Vaselineöl) geschützt werden, die auf die Edelstahlfläche gesprüht werden und eine wirksame Schutzschicht bilden. Die Tür des Garraums etwas geöffnet lassen. Mit einer geeigneten Plane wird das Gerät vor Staub geschützt.

#### 4. MÖGLICHE DEFEKTE

Art des Defekts	Ursache des Defekts	Korrekturmaßnahme
Bedienblende vollständig ausgeschaltet (Ofen funktioniert nicht)	Falscher Anschluss an das Stromnetz	Netzanschluss kontrollieren
	Keine Netzspannung	Versorgungsspannung wieder herstellen.
	Schutzsicherung der Platine (mit Mikroprozessor) unterbrochen	Fachtechniker kontaktieren
Garzyklus aktiviert: Ofen funktioniert nicht	Tür geöffnet oder nur halb geschlossen	Tür korrekt schließen.
	Leitungsschutzschalter beschädigt.	Fachtechniker kontaktieren
Feuchtigkeits-/Dampfzyklus aktiviert: Keine Erzeugung von Feuchtigkeit/Dampf im Garraum	Falscher Anschluss an das Wassernetz.	- Wasseranschluss kontrollieren.
	Absperrhahn geschlossen.	Hahn kontrollieren.
	Wassereinflussfilter verstopft.	Filter reinigen.
	Elektroventil Wassereinfluss beschädigt.	Fachtechniker kontaktieren
Tür geschlossen: Dampfaustritt aus Dichtung	Falsche Montage der Dichtung	Montage der Dichtung kontrollieren.
	Dichtung beschädigt	Fachtechniker kontaktieren
	Schließhaken des Griffs gelockert	Fachtechniker kontaktieren
Ofen gart nicht gleichmäßig	Einer der Motoren ist blockiert oder dreht sich mit niedriger Drehzahl	Fachtechniker kontaktieren
	Motoren führen keinen Richtungswechsel aus	Fachtechniker kontaktieren

#### 5. MÖGLICHE ALARME

Art des Alarms	Beschreibung des Alarms	Alarmursache	Auswirkung	Korrekturmaßnahme
<b>E1</b> (In roter Farbe)	Sonde Garraumtemperatur nicht erfasst	Unterbrochene Verbindung zwischen Garraum-Sonde und Platine Leistungs-Mikroschalter	Aktivierung des Garvorgangs unmöglich	Fachtechniker kontaktieren
<b>E2</b> (In oranger Farbe)	Kernfühler nicht erfasst	Prekäre "Stecker-Buchse"-Verbindung der Sonde mit der Kernsonde	Es ist nicht möglich, einen Garzyklus mit dem Parameter der „Kerntemperatur“ zu aktivieren	Die korrekte "Stecker-Dose"-Verbindung der Herzsonde überprüfen
		Nadel-Kernfühler unterbrochen/beschädigt		Fachtechniker kontaktieren
<b>E3</b> (In roter Farbe)	Sicherheitsthermostat aktiv	Maximal zulässige Temperatur im Garraum überschritten	Ofenbetrieb deaktiviert	Fachtechniker kontaktieren
<b>E4</b> (In roter Farbe)	Thermoschutz Motor aktiviert	Motor überhitzt	Ofenbetrieb deaktiviert	Fachtechniker kontaktieren

<b>E8</b> (In roter Farbe)	Übertemperatur Display-Platine	Übertemperatur über 70°C auf der Display-Platine	Ofenbetrieb deaktiviert	Fachtechniker kontaktieren
<b>E9</b> (In roter Farbe)	Übertemperatur Platine Leistungs-Mikroschalter	Übertemperatur über 70°C auf der Platine Leistungs-Mikroschalter	Ofenbetrieb deaktiviert	Fachtechniker kontaktieren
<b>E 10</b> (In oranger Farbe)	Automatischer Waschzyklus nicht aktivierbar	Temperatur im Garraum liegt über 90 °C	Automatischer Waschzyklus funktioniert nicht	Den Garraum abkühlen lassen: Die Tür öffnen und das Symbol  (Es wird die automatische Kühlfunktion aktiviert).
<b>E 11</b> (In roter Farbe)	Kondensationshaube funktioniert nicht	Der Anschluss des Stromkabels der Haube an das Stromnetz fehlt	Ofenbetrieb deaktiviert. Wenn ein Garvorgang im Gange ist, wird er abgeschlossen.	Den korrekten Anschluss der Haube an das Stromnetz überprüfen
<b>E 12</b> (In roter Farbe)	Temperaturfühler Haube Kondensationskammer nicht funktionsfähig	Unterbrochene Verbindung zwischen Kondensationskammer-Temperaturfühler und Platine Elektronisch	Ofenbetrieb deaktiviert. Wenn ein Garvorgang im Gange ist, wird er abgeschlossen.	Fachtechniker kontaktieren
<b>E 13</b> (In violetter Farbe)	Sonde Temperatur Gärschrank nicht erfasst	Unterbrochene Verbindung zwischen Gärraum-Sonde und Platine Leistungs-Mikroschalter	Gärzyklus kann nicht starten	Fachtechniker kontaktieren
<b>E 14</b> (In violetter Farbe)	Sonde Temperatur Warmhalter nicht erfasst	Unterbrochene Verbindung zwischen Sonde Warmhalteraum und Platine Leistungs-Mikroschalter	Warmhaltezyklus kann nicht starten	Fachtechniker kontaktieren
<b>E 15</b> (In oranger Farbe)	Das Glas ist oben positioniert	Glasscheibe falsch positioniert	Ofenbetrieb deaktiviert	Glas nach unten setzen
<b>E 16</b> (In roter Farbe)	Das Glas ist unten positioniert	Glasscheibe falsch positioniert	Ofenbetrieb deaktiviert	Glas nach oben setzen

<b>E 18</b> (In roter Farbe)	Blackout	Unterbrechung der Stromnetzversorgung mehr als eine Minute	Ofenbetrieb deaktiviert. Nach Rückkehr der Stromversorgung wird auf dem Display laufende Garprogramm angezeigt	Garprogramm erneut aktivieren
<b>E20</b> (In roter Farbe)	Platine Leistungsschalter nicht erkannt Mikro-	Die Display-Platine kommuniziert nicht mit der Platine des Mikro-Leistungsschalters	Platinen-Firmware neu aktualisieren	Fachtechniker kontaktieren

## 6. KUNDENDIENST

Dieses Gerät wurde für optimale Betriebsergebnisse vor dem Verlassen des Werks von erfahrenen Fachtechnikern endgeprüft und eingestellt. Jede Reparatur oder Einstellung muss äußerst sorgfältig und vorsichtig durchgeführt werden; dabei sind nur Originalersatzteile zu verwenden.

Aus diesem Grund ist immer der Vertragshändler, über den der Kauf erfolgte, oder unser nächster technischer Kundendienst zu kontaktieren, wobei die Art der Störung und das in Ihrem Besitz befindliche Gerätemodell anzugeben sind. Die Adapter für die Anpassung an andere Gasarten liegen dem Gerät bei und gehören somit zum Lieferumfang beim Kauf oder der Übergabe.

## 7. ENTSORGUNG DES GERÄTS

In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten weist das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät darauf hin, dass das Produkt nach dem 13. August 2015 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderem Abfall gesammelt werden muss.

Der Benutzer muss daher die Geräte am Ende ihrer Lebensdauer bei den entsprechenden getrennten Sammelstellen (Ökologische Inseln/Umweltplattformen) für elektrischen und elektronischen Abfall abgeben.

Alle Geräte von werden aus wiederverwertbaren Metallmaterialien hergestellt (Edelstahl, verzinktes Blech, Eisen, Kupfer, Aluminium usw.), die mehr als 90% des Gesamtgewichts des Geräts ausmachen. Es wird empfohlen, das Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromversorgungskabel entfernt und der Mechanismus zum Verschließen von Fächern und/oder Hohlräumen, falls vorhanden, entfernt wird.

Die getrennte Abfallsammlung und die folgenden Behandlungen sowie Recycling und Entsorgung tragen zur Herstellung von Geräten aus Recyclingmaterial bei und schränken die negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit ein, die durch eine unangemessene Abfallverwaltung entstehen könnten. Die illegale Entsorgung des Produktes seitens des Benutzers führt zur Anwendung einer Ordnungsstrafe.





ROYAL<sup>®</sup>  
c a t e r i n g



---

**TRANSLATION OF ORIGINAL OPERATING AND  
INSTRUCTION MANUAL  
ELECTRONIC BLACK MASK OVENS**

RC-611 E (10011953)  
RC-711 EB (10011958)



## CONTENTS

1. SERVIZIO TECNICO (TECHNICAL SERVICE)	6
2. INSTRUCTIONS FOR THE USER	7
2.1 Control panel	7
2.2 "BLACK MASK" control operation	7
2.3 Switching on	8
2.4 STAND-BY mode	8
2.5 DATE and TIME settings	8
2.6 Operating parameters	12
2.7 MANUAL operation	12
2.7.1 General information	12
2.7.2 PRE-HEATING setting	12
2.7.3 Cooking TIME setting	12
2.7.4 Setting cooking STEPS	13
2.7.5 Cooking TEMPERATURE setting	13
2.7.6 CORE TEMPERATURE setting	13
2.7.7 $\Delta T$ VALUE setting	13
2.7.8 HUMIDITY/STEAM setting	15
2.7.9 FAN SPEED setting	15
2.7.10 SEMI-STATIC cooking setting	15
2.7.11 DELAYED START setting	15
2.7.12 HOLDING setting	15
2.7.13 STARTING/STOPPING the cooking cycle	16
2.8 Recipe book	16
2.9 Saving a new recipe ("CHEF" recipe book)	17
2.10 Overwrite recipe from the "CHEF" recipe book	17
2.11 Deleting recipes from the "CHEF" recipe book	17
2.12 "Import/Export" with "USB flash drive" ("CHEF" recipe book)	17
2.12.1 "Import" recipes (stored programs)	17
2.12.2 "Export" recipes (stored programs)	17
2.13 COOLING setting	18
2.14 HACCP function	18
2.15 Accessories (optional)	19
2.15.1 AUTOMATIC WASHING (for set-up ovens)	19
2.16 PROOFER/HOLDING CABINET (if available)	20
3. CLEANING	20
3.1 General information	20
3.2 Manual cooking chamber cleaning	20
3.3 Semi-automatic cooking chamber cleaning	21
3.4 Automatic cooking chamber cleaning (optional)	21
3.5 Cleaning the fans	21
3.6 Cleaning the door gasket	21
3.7 Cleaning the door	21
3.8 Cleaning the external casing	22
3.9 Inactivity period	22
4. TROUBLESHOOTING	22
5. POSSIBLE ALARMS	23
6. TECHNICAL SUPPORT	25
7. DISPOSAL OF THE APPLIANCE	25

## GENERAL INFORMATION

It is essential for this instruction manual to be stored together with the appliance for future referencing; in the event of misplacing it, a copy must be obtained directly from the manufacturer. This information has been prepared for your safety and that of others.

Therefore, we kindly ask you to read it carefully before installing and using the appliance.

If upon reception of the goods the packaging should not be intact or should it be damaged, affix the following wording: "GOODS SUBJECT TO CHECK", with the specification of the damage and countersigned by the driver; file a written complaint with the vendor within 4 calendar days (not business days) from the date of delivery, after which no complaints shall be accepted.

For periodic maintenance checks and repairs, contact your nearest Technical Support Centre and only use original spare parts. Failure to comply with this provision shall forfeit the warranty right

The "technical data" plate is located on the side panel of the appliance.

A periodic check (at least once a year) of the appliance contributes to extending its service life and assures proper operation.

Any maintenance operation on the appliance must only be done by highly qualified personnel trained in the operations to be performed.

Before performing any maintenance on the appliance, the power supply must be disconnected (act on the safety magnetic circuit breaker located upstream of the appliance) and let it cool down.

The components that might require maintenance are all accessible by removing the left side and back of the appliance.

**The inappropriate or incorrect use of the appliance shall invalidate any liability and warranty right by the Manufacturer.**



## BURN AND INJURY HAZARD

- The temperature of the appliance's external surfaces may exceed 60°C, only touch control elements. Burn hazard!
- Pay attention to handling food containers during and after cooking: they might be very hot. Wear appropriate protective thermal clothing to prevent burns.
- During operation, with the door open, do not remove the fan cover; do not touch the moving fans and resistors which are still hot.
- **The maximum working height, referred to the highest surface level, must be 160 centimetres from the floor. After installing the appliance apply the suitable adhesive symbol  (supplied) at a height of 160 centimetres.**
- To prevent boiling, do not use containers filled with liquids or food that liquefy with heat, in excessive amounts that cannot be easily kept under control. For this reason, only use trays that let you see inside the container. When extracting a tray containing hot liquid pay attention not to spill any liquid.
- Before removing the food from the oven after cooking with the needle shaped thermal probe (core probe), carefully extract the still hot probe from the food, taking care not to leave it hanging outside the cooking chamber.
- Do not open the door during washing operations, as chemical substances (corrosive) used for cleaning and hot fumes might escape.



## ELECTRIC SHOCK HAZARD

- Before performing any cleaning on the appliance, disconnect the power supply (from the safety circuit breaker) and water supply (close the water cock). Let it cool completely.
- Any modification to the electrical system that might be required to install the appliance must be carried out by competent personnel only.
- The power supply system must be fitted with an effective earthing connection according to the regulations in force.
- In the permanent connection to the mains, a protective pole switch must be installed between the appliance and the mains with minimum opening between the contacts of overvoltage category III (4000V), sized for the load and complying with applicable regulations (automatic circuit breaker).
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or their technical support service, or in any case by a person with similar qualifications, to prevent any risk.
- The appliance also has electrical components inside, for safety reasons it is forbidden to wash it with water or steam jets especially if aimed at the aeration vents on the metal surfaces of its outer casing.



## FIRE HAZARD

- No foods containing easily flammable substances must be cooked, such as alcohol-based foods; self-combustion phenomena might occur leading to fires and explosions in the cooking chamber.
- Before using the appliance, make sure that there are no non-compliant objects (e.g. User manuals, plastic bags or other flammable objects) or detergent residues, inside the cooking chamber.
- Always keep the cooking chamber clean. Cooking liquids (fats) or food residues may ignite!

## USER SAFETY

- The appliance is intended for professional use in institutional and professional kitchens and must only be used by skilled personnel who have been trained on its proper use. For safety reasons the appliance must be supervised during operation.
- The appliance is not intended to be used by children and/or persons with impaired physical, sensory or mental abilities, or who lack experience or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or who has been instructed on using the appliance.
- In the event of failure or poor operation, switch off the appliance, close the water supply cock, disconnect the power supply and contact an authorised Technical Support Centre.
- This appliance shall be used only for the purposes for which it was designed, meaning for all types of baking of pastries, baked goods and food: fresh and frozen; for reconditioning chilled and frozen food, for steam cooking meats, fish and vegetables.
- Any other use is considered improper.
- The noise level of the appliance in operation is less than 70 dB (A).

## INFORMATION FOR THE USER

- When the appliance is used for the first time it is recommended to run an empty cycle for 40/50 minutes at a temperature of 220/230°C. In this way all unpleasant yet fully normal smells due to heating the thermal insulation enveloping the cooking chamber and the silicone used for its external sealing are dissipated.
- Avoid prolonged permanence on the steel surfaces of foods containing acidic substances (lemon juice, vinegar, salt, etc.) which cause corrosive deterioration.
- The appliance must be cleaned regularly, even daily (using automatic washing, if available), to ensure the best functionality and to extend its service life.
- If specific detergents (degreasers) are used for cleaning stainless steel, ensure they do not contain corrosive acid substances (no presence of chlorine even if diluted) or abrasive substances. Carefully follow the instructions and warnings of the detergent's manufacturer and take precautions such as using adequate rubber gloves.
- Strictly avoid using scouring pads, steel wool and scrapers that may ruin the treated surfaces.
- In order not to irreparably damage the needle shaped thermal probe (core probe), avoid using it in high temperature cooking (OVER 230°C); also avoid letting the probe cable come into direct contact with the hot metal surfaces inside the cooking chamber.

## COOKING TIPS

- In placing the food in the cooking chamber, maintain a space of at least 40 mm between trays in order not to excessively obstruct air circulation.
- Do not use trays with sides higher than necessary: the sides form barriers that prevent hot air circulation.
- Preheat the oven every time before cooking to achieve top performance.
- For cooking as consistently as possible, spread the food evenly in every tray taking into account its size, layer or thickness.
- Avoid adding salt to food in the cooking chamber.
- To check correct progress of the cooking cycle use the chamber's internal lighting: avoid uselessly opening the door, which causes wastes of energy and longer cooking times.

## RESIDUAL RISKS

- After baking open the door with caution, to avoid the violent outflow of heat which might cause burns.
- During oven operation pay attention to hot areas of its outer surfaces (marked on the appliance).
- Do not use the door handle to move the appliance (possible glass breakage).
- The supporting bench must be able to withstand the weight of the machine and house it correctly.
- The appliance is fitted with electrical parts and must never be washed with a water or steam jet.
- The appliance is electrically connected: disconnect the power supply before performing any type of cleaning.
- To avoid incorrect connections of the appliance, the relevant electrical/water connections are marked on the appliance by suitable identification plates.

### 1. SERVIZIO TECNICO (TECHNICAL SERVICE)

- It is essential for this instruction manual to be stored together with the appliance for future referencing; in the event of misplacing it, a copy must be obtained directly from the manufacturer.
- This information has been prepared for your safety and that of others; therefore we kindly ask you to read it carefully before installing and using the appliance.
- For periodic maintenance checks and repairs, contact your nearest Technical Support Centre and only use original spare parts. Failure to comply with this provision shall forfeit the warranty right.
- All installation and commissioning operations must exclusively be performed by technically skilled installers, according to the manufacturer's instructions and in compliance with national standards in force.
- The "technical data" plate is located on the side panel of the appliance.

**Note: The inappropriate or incorrect use of the appliance and failure to comply with installation rules shall invalidate any liability by the Manufacturer.**

## 2. INSTRUCTIONS FOR THE USER

### 2.1 Control panel

#### 7" Touch Screen Display

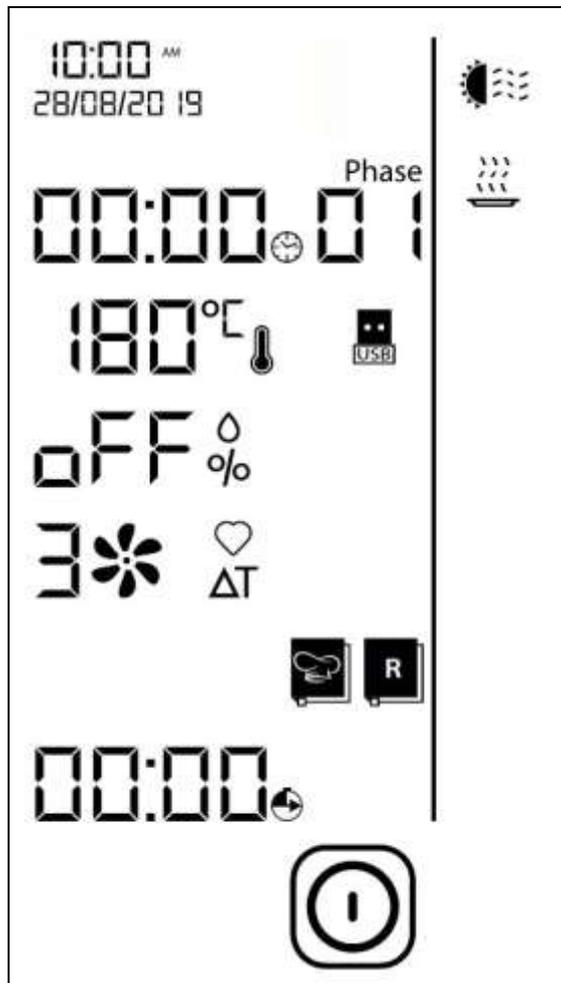


Fig.1

### 2.2 "BLACK MASK" control operation

The "BLACK MASK" control is activated by touching with your finger the **"symbol"** of the function and/or the **"digit"** of the parameter highlighted on the display (use only your fingers and not other tools such as knives, forks, or other objects in general). This way the desired function is activated and/or the value of the operating parameter can be set.

To facilitate the use of the control panel, only the **"symbols"** of the function and/or the **"digit"** of the operating parameter that can be activated remain highlighted (lit up).

Tapping on the **"symbol"** and/or the **"digit"** of the operating parameter emits an acoustic warning ("beep").

Tapping on the **"digit"** of the operating parameter displays the PARAMETER SCREEN with the value of the single parameter of the cooking cycle.

By touching the symbols  or  (nr.8 or nr.9 Fig.2) the value of the parameter increases or decreases. If you hold your finger on the same symbols, the value of the parameter increases or decreases quickly.

The set value of the operating parameter is confirmed by touching the **"digit"** of the parameter or the symbol  (nr.10 Fig.2).

Within 5 seconds of tapping on the **"digit"** of the operating parameters: "TIME", "TEMPERATURE", "HUMIDITY", "FAN SPEED", the desired value must be set; otherwise, the display automatically returns to the OVERVIEW SCREEN (displaying all the values of the cooking cycle parameters) with the value of the parameter still to be set.

## 2.3 Switching on

The oven is equipped with an "ON/OFF" button to electrically power the electronic control board and activate its operational functionality (Fig. 1a).

The button (A) is not directly visible as it is located under the base of the oven, in the direction of the door sensor: an identification plate (B) on the side indicates its presence.

To activate the oven function, set the button to "ON".

For the first 10 seconds the display shows the "computer codes" of the electronics controlling the oven, then the following are highlighted (in blue): the "Date and Time", and the symbol  (nr.11 Fig.2).

Touching the symbol  lights up (in white) the "symbols" and "digits" of the operating parameters (Fig.1).

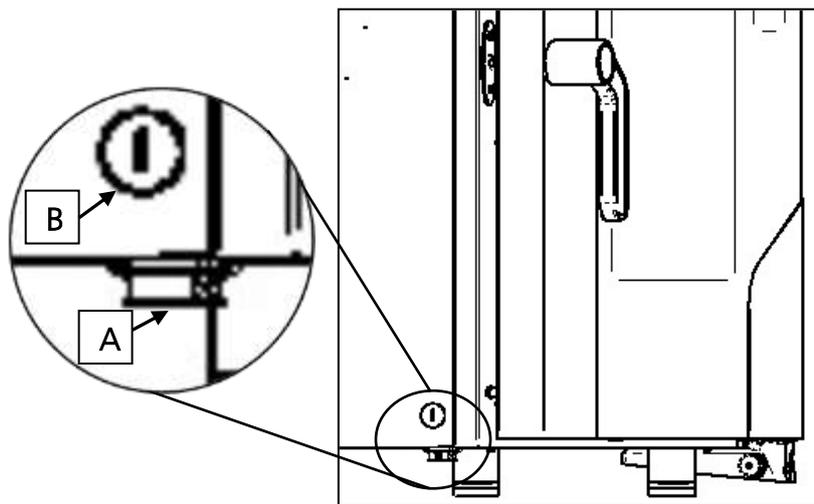


Fig. 1a

## 2.4 STAND-BY mode

If the oven is not being used (it is not performing any operating functions), an acoustic warning ("beep") is emitted after 10 minutes and the "STAND-BY" mode is activated automatically. In this configuration the following are highlighted on the display (in blue): the "Date and Time", and the  symbol.

After a further 10 minutes without operating functions, only the  symbol remains lit up on the display.

To reactivate the oven, touch the  symbol, and the "symbols" and "digits" of the operating parameters related to "start-up" will light up again on the display (Fig. 1).

If the oven is not being used, the "STAND-BY" mode can be activated at any time by tapping on the  symbol for a few seconds.

## 2.5 DATE and TIME settings

These settings can only be made in "STAND-BY" mode.

On the display, tap on the digits relating to "Date and Time" (nr.30 Fig.2). The bottom of the display shows the    symbols, while the upper part of the display shows the first 2 "digits" related to the Time value, which are set to be modified by touching the symbols  and . Touching the  symbol confirms the set value and the next value to be changed appears automatically.

Proceed as shown below to set the desired values relating to: "Minutes" - "Day" - "Month" - "Year".

To exit the setting mode, touch the digits relating to "Date and Time", and the display returns to "STAND-BY" mode. To activate the oven, touch the  symbol,

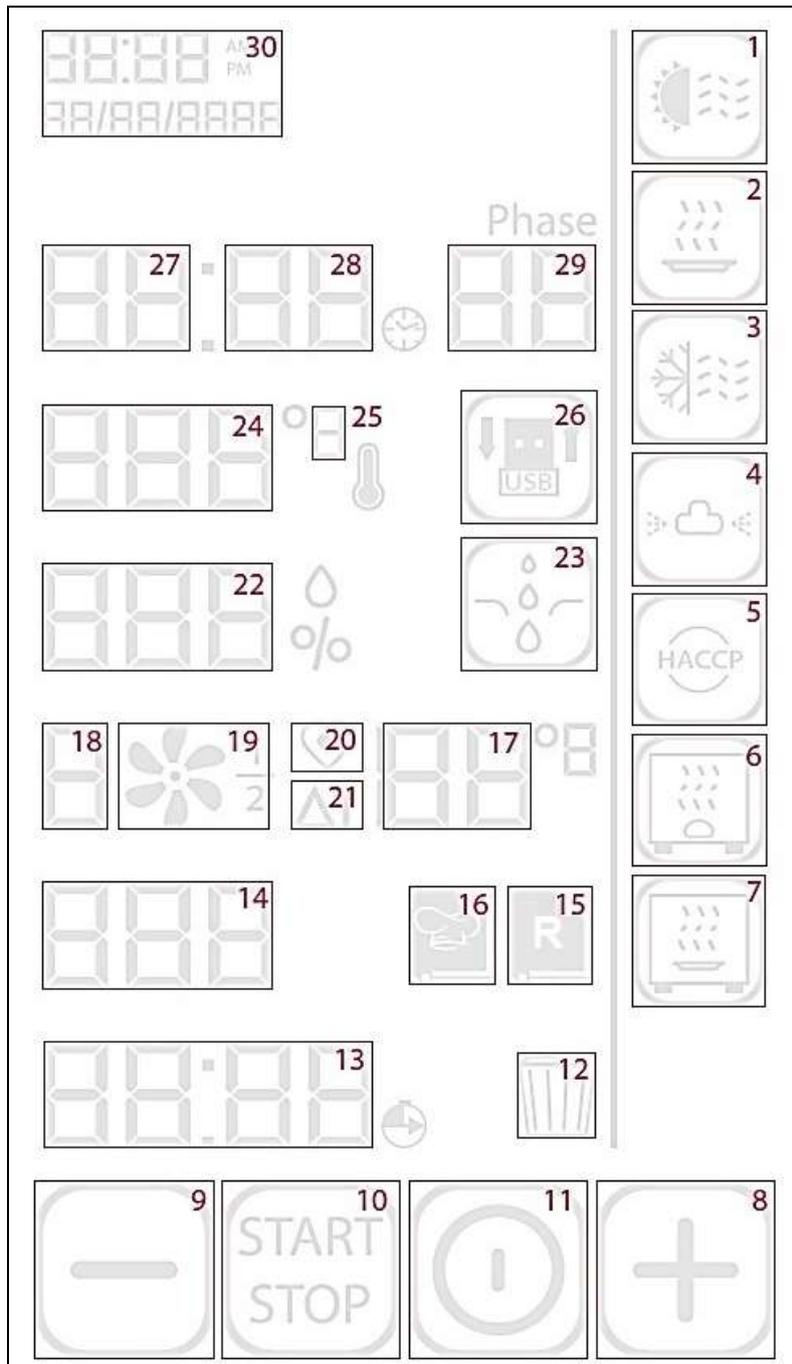
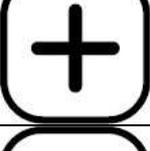
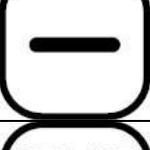
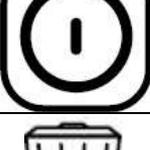


Fig. 2

Explanation of symbols/digits: (Fig.2)

1		PRE-HEATING
2		HOLDING
3		FAST COOLING
4		WASHING (optional)
5		HACCP FUNCTION
6		PROOFER (accessory)
7		HOLDING CABINET (accessory)
8		INCREASE IN VALUE
9		DECREASE IN VALUE
10		START/STOP
11		ON/OFF
12		DELETE
13		DELAYED START
14		NUMBER OF RECIPES

15		FACTORY RECIPE BOOK
16		"CHEF" RECIPE BOOK
17	50	CORE TEMPERATURE/ $\Delta T$
18	3	FAN SPEED
19		SEMI-STATIC FUNCTION ACTIVATION/DISABLING
20		COOKING WITH CORE PROBE
21	$\Delta T$	CORE PROBE AND "DELTA T" COOKING
22	off	%HUMIDITY/ ERROR CODE
23		MANUAL HUMIDIFICATION
24	180	TEMPERATURE ( $^{\circ}C/^{\circ}F$ )
25	$^{\circ}C$	$^{\circ}C / ^{\circ}F$
26		IMPORTS / EXPORTS FROM USB FLASH DRIVE
27	00:00	HOURS
28		MINUTES
29	Phase	NUMBER OF STEPS
30	00:00 00/00/0000	DATE AND TIME

## 2.6 Operating parameters

	COOKING TIME	from 1 minute to 11 hours and 59 minutes or "INFINITE" time (InF)
	COOKING TEMPERATURE	30°C to 270°C (from 86°F to 518°F)
	CORE TEMPERATURE	from 01°C to 99°C (from 33°F to 210°F)
	$\Delta T$ TEMPERATURE	from 01°C to 99°C (from 33°F to 210°F)
	HUMIDITY	from OFF to 100% with 10% steps
	FAN SPEED	from 0 to 3

## 2.7 MANUAL operation

### 2.7.1 General information

- When anomalies occur during the operation of the oven that prevent the continuation of the cooking cycle or the automatic washing cycle, the display shows alarms with an acoustic warning. Alarms are highlighted (in different colours) by the letter "E" followed by the **number** that identifies the anomaly. To reset the alarm touch the  symbol: the display highlights the "STAND-BY" mode (paragraph 2.4).
- To reactivate the oven, touch the  symbol again.
- **The various types of alarms are described in the relevant paragraph 5.**

### 2.7.2 PRE-HEATING setting

The PRE-HEATING function can be activated or disabled by touching the  symbol (nr.1 Fig.2). When the function is active the symbol becomes . The PRE-HEATING temperature value is preset at 40°C; however, by touching the symbols  and , you can change this value from 10°C to 150°C (in 10°C steps), according to the different cooking needs.

For example, if a cooking temperature of 180°C ("step 1") and a PRE-HEATING temperature of 50°C are set, a temperature of 230°C will be reached inside the cooking chamber. An acoustic signal ("beep") warns when this temperature is reached, which is maintained as long as the oven door remains closed. Open the door (the acoustic signal is disabled) and put the product to be cooked into the oven. Close the door: the cooking cycle starts automatically.

#### Important

The PRE-HEATING function cannot be used together with the delayed start.  
The PRE-HEATING temperature cannot exceed 270°C.

### 2.7.3 Cooking TIME setting

Touch the **2 "digits"** that indicate the "**Hours**" (nr.27 Fig. 2), and set the desired value by touching the symbols  and . Confirm the set value by touching the **2 "digits"** of the parameter or by touching

the  symbol. In the same way touch the **2 "digits"** that indicate the **"Minutes"** (nr.28 Fig. 2) and set the desired value.

During the cooking cycle the display alternately shows: for 4 seconds, the value of the time set for the active step, and for 4 seconds the value of the total time remaining ("countdown") for the rest of the other steps. In case "INFINITE time" is set, the display shows alternately: for 4 seconds, the **"INF"** value, and for 4 seconds the elapsed time value.

The value of the TIME parameter ("**Hours/Minutes**") can also be changed with the cooking cycle active.

#### 2.7.4 Setting cooking STEPS

Each cooking cycle may consist of up to 10 STEPS. The operating parameters and the desired values can be set for each step (section 2.2).

After setting the parameters and relative values for the **first step** ("Phase 01"), the following ones ("Phase 02", "Phase 03" ...), can be set by touching the **2 "digits"** indicating the **number** of the STEPS (nr.29 Fig.2), and touching the symbol .

The desired operating parameter values must be set for each step.

During cooking, the display shows alternately: for 4 seconds, the number of the active step, and for 4 seconds the maximum number of steps set.

#### 2.7.5 Cooking TEMPERATURE setting

Touch the **3 "digits"** indicating the TEMPERATURE (nr.24 Fig.2) and set the desired value by touching the symbols  and . Confirm the set value by touching the **3 "digits"** of the parameter or touching the  symbol.

During the cooking cycle the display alternately shows: for 4 seconds, the temperature value set for the active step, and for 4 seconds the value of the temperature measured inside the cooking chamber. The value of the TEMPERATURE parameter can also be changed with the cooking cycle active.

#### 2.7.6 CORE TEMPERATURE setting

Touch the  symbol (nr.20 Fig.2): the PARAMETER SCREEN appears with the temperature value preset at 50°C. Touch the symbols  and  to set the different desired value (nr.17 Fig.2). Confirm the set value by tapping on the  symbol.

During cooking, the display shows alternately: for 4 seconds, the value of the "core temperature" set for the active step, and for 4 seconds the value of the measured "core" temperature of the food being cooked.

The value of the CORE TEMPERATURE parameter can also be changed with the cooking cycle active.

#### Warning

The CORE TEMPERATURE parameter value once confirmed excludes the TIME parameter.

#### 2.7.7 $\Delta T$ VALUE setting

Touch the  $\Delta T$  symbol (nr.21 Fig.2): the PARAMETER SCREEN appears with the symbol  $\Delta T$  and the preset temperature value at 50°C. Touching the symbols  and  set the different desired value (nr.17 Fig.2). Confirm the set value by tapping on the  symbol. Below is the PARAMETER SCREEN with the .

symbol and the "core temperature" value preset at 50°C. Touch the symbols  and  set the different desired value (nr.17 Fig.2). Confirm the set value by tapping on the  symbol. During cooking, the display shows the value of the measured "core" temperature of the food being cooked.

The display can show for 5 seconds the value set for "core temperature" or the value set for  $\Delta T$ : by touching the  symbol or the  $\Delta T$  symbol respectively.

The  $\Delta T$  parameters and CORE TEMPERATURE values can also be changed with the cooking cycle active.

## Warning

The  $\Delta T$  parameters and CORE TEMPERATURE values, once confirmed, exclude the cooking TIME and TEMPERATURE parameters.



### INSIGHTS:

#### • COOKING WITH CORE PROBE

There are two parameters to be set to cook with core probe: **core temperature** and **cooking temperature**. The cooking time is no longer a control parameter and so does not appear on the "overview screen".

If the cooking cycle consists of a single step, the oven works until the temperature detected by the core probe is reached inside the food. If the cooking cycle consists of several steps and core probe cooking is enabled in one of them, once the temperature detected by the core probe is reached, the oven continues to work switching to the next step.

If, during a cooking cycle with needle shaped thermal probe (core probe) the probe is not properly connected, the display shows an error with corresponding sound alarm.

#### *IMPORTANT*

*The needle shaped thermal probe must be inserted inside the food, in the thickest area, avoiding contact with any bones.*

*If a cooking cycle with core probe is enabled, the needle shaped thermal probe must already be connected to the specific socket on the bottom of the oven; otherwise, the display will show the corresponding alarm.*

*With the door closed, the needle shaped thermal probe cable must pass between the door gasket (bottom area) and the door itself.*

#### • COOKING WITH " $\Delta T$ " TEMPERATURE

There are two parameters to be set to cook with " $\Delta T$ " temperature: the **core temperature** and " **$\Delta T$  temperature**". The cooking time is no longer a control parameter and so does not appear on the "overview screen".

The " $\Delta T$ " temperature parameter makes it possible to maintain constant, throughout the cooking step, the difference between the temperature inside the food (temperature detected by the needle shaped thermal probe) and the temperature inside the cooking chamber (cooking temperature). In this way the value of the temperature in the cooking chamber becomes the sum of the temperature inside the food and the set " $\Delta T$ " temperature. In practical terms there is a slow increase of the temperature in the cooking chamber: the food undergoes a prolonged and delicate cooking process.

If the cooking cycle consists of a single step, the oven works until the temperature detected by the core probe is reached inside the food. If the cooking cycle consists of several steps and cooking with " $\Delta T$ " temperature is enabled in one of them, once the temperature detected by the core probe is reached, the oven continues to work switching to the next step.

If, during a cooking cycle with " $\Delta T$ " temperature and needle shaped thermal probe (core probe) the probe is not properly connected, the display shows an error with corresponding sound alarm.

### 2.7.8 HUMIDITY/STEAM setting

Touch **"OFF"/"digits"** (nr.22 Fig.2) and set the desired value by touching the symbols  and . Confirm the set value by adjusting the **"digits"** of the parameter or touching the  symbol. The value of the HUMIDITY/STEAM parameter can also be changed with the cooking cycle active.

### 2.7.9 FAN SPEED setting

Touch the **digit "3"** (nr.18 Fig.2) and set the desired value by touching the symbols  and . Confirm the set value by touching the **"digit"** of the parameter or by touching the  symbol. **Setting the value "0" activates the "STOP MOTORS" function:** the motors (fans) are blocked, the heating elements and the humidity/steam regulation are disabled. For this reason the function, suitably inserted within a program, may be used as a pause during the cycle itself (leavening the food inside the cooking chamber). The value of the FAN SPEED parameter can also be changed with the cooking cycle active.

### 2.7.10 SEMI-STATIC cooking setting

Touch the  symbol (nr.19 Fig.2): the active function is shown on the display by the  symbol that systematically disappears and reappears every two seconds; while the value of the relative set speed remains "fixed" and can also be modified during the cooking cycle. The SEMI -STATIC cooking parameter can also be disabled with the cooking cycle active.

"Semi-static" cooking is a mode that allows the motors (fans) to be activated only when the heating elements are operating. The fans are activated for a few seconds, in order to evenly distribute the heat generated by the heating elements inside the cooking chamber. This reproduces a type of operation similar to that of a static oven.

### 2.7.11 DELAYED START setting

Touch the **2 "digits"** that indicate the **"Hours"** (nr.13 Fig. 2), and set the desired value by tapping on the symbols  and . Confirm the set value by touching the  symbol: the **2 "digits"** of the **"Minutes"** appear. Their value can be set and confirmed in the same way as the **"Hours"**.

To confirm the function, touch the  symbol: the display automatically returns to the OVERVIEW SCREEN (showing all the values of the cooking cycle parameters) with the set parameter value ("pause time").

Touch the symbol  for a few seconds to cancel the function (the cooking TIME is also cancelled if set); otherwise, touching the  symbol activates the DELAYED START and the display only shows the "countdown" of the time before the start of the cooking cycle. The "countdown" can be interrupted by touching the  symbol: the display automatically returns to the OVERVIEW SCREEN (showing all the values of the cooking cycle parameters) with the parameter value ("pause time") reset to zero.

The DELAYED START can be set for a maximum time of **23 hours 59 minutes**.

### 2.7.12 HOLDING setting

The HOLDING function can be activated and disabled by touching the  symbol (nr.2 Fig.2). When the function is activated (the symbol becomes ) in a multi-step cooking cycle, it becomes operational **in the last step**, and consists in maintaining a constant temperature inside the cooking chamber.

The value of this temperature can be set by touching the symbols  and , between 65°C and 100°C (in 1°C steps). During the HOLDING function you can also set a humidification value (from OFF to 50%).

During the HOLDING function, the oven automatically switches to SEMI -STATIC mode with the lowest fan speed ("1"). However, if the temperature in the cooking chamber is higher than the temperature set for HOLDING, the oven runs with the fans at speed "2" until the set temperature is reached, then it automatically switches to SEMI-STATIC mode.

The function is interrupted at any time by touching the  symbol.

The HOLDING function is used to keep food warm at the end of cooking, for as long as necessary.

### 2.7.13 STARTING/STOPPING the cooking cycle

After setting the parameters and their desired values for cooking, simply touch the  symbol to start the cycle.

Before activating a cooking cycle with one or more steps, all the values of the set operating parameters can be cancelled by touching the symbol  (nr.12 Fig.2) for a few seconds: the display shows the OVERVIEW SCREEN relating to **first step** ("Phase 01") with the values of the parameters that still have to be set.

To interrupt the cooking cycle at any time, touch the  symbol.

When a cooking cycle ends (in "manual" mode or in "programmed" mode) an acoustic warning ("beep") is activated for 15 minutes, and at the same time the OVERVIEW SCREEN flashes on the display, showing the parameter values (excluding the TIME parameter) of the finished cooking cycle in green. By

touching the  symbol or by opening the oven door, the display returns to the OVERVIEW SCREEN which shows all the parameter values set for the finished cooking cycle in white.

If during a cooking cycle a "blackout" occurs for less than one minute, when the power supply is restored the oven restarts automatically, and the cooking cycle starts again from the moment it was interrupted.

If, on the other hand, the "blackout" occurs for more than one minute, when the power supply is restored, the oven does not restart automatically, but the OVERVIEW SCREEN appears on the display, showing in red the values of the parameters set with the time remaining after the end of cooking. Moreover the **"4 digits"** (nr.13 Fig. 2) concerning the DELAYED START, display the error code "E18".

## 2.8 Recipe book

The manufacturer has included in the oven a recipe book that features recipes (programs) developed by its chefs. The chosen recipe can also be "customised" before executing it by modifying the values of the cooking parameters.

The recipes can be found inside the **"Factory" recipe book**, which can be accessed by touching the  symbol (nr.15 Fig.2): the OVERVIEW SCREEN appears displaying the values of the operating

parameters of the **first stored recipe**. By touching the symbols  and  you can choose the number of the desired recipe (see identification tables). Confirm the selected recipe by tapping on the

 symbol, and start the cooking cycle by touching the  symbol. The oven also includes a second recipe book: the **"CHEF" recipe book** in which up to **100 new recipes can be stored**. To access the

recipe book, simply touch the  symbol (nr.16 Fig.2): the OVERVIEW SCREEN appears displaying the values of the operating parameters of the recipe to be set and stored in blue. After setting and storing the recipes, follow the same operating mode used to execute the recipes in the "Factory" recipe book.

## 2.9 Saving a new recipe ("CHEF" recipe book)

From the OVERVIEW SCREEN that displays all the values of the cooking cycle parameters in white, set the desired values for the new recipe to be stored (paragraph 2.2). Touch the  symbol: the OVERVIEW SCREEN appears displaying all the set parameter values in white. Tap on the symbols  and  select the "recipe number" of the cookbook to match the new recipe. If the OVERVIEW SCREEN displays the parameter values in white it means that there is already a stored recipe in that "recipe number". If the OVERVIEW SCREEN displays the parameter values in blue, it means that the "recipe number" is empty and can be occupied by the new recipe. The new recipe is stored by touching the  symbol for at least 5 seconds: an acoustic confirmation warning ("beep") is emitted and the OVERVIEW SCREEN displays the parameter values in white.

## 2.10 Overwrite recipe from the "CHEF" recipe book

You cannot overwrite a recipe, you must delete it and store it again.

## 2.11 Deleting recipes from the "CHEF" recipe book

Touch the  symbol: the OVERVIEW SCREEN appears displaying all the parameter values set for the **first stored recipe** in white. Tap on the symbols  and  select the "recipe number" of the recipe book you wish to delete. The recipe is deleted by touching the  symbol for at least 5 seconds: an acoustic warning ("beep") is emitted to confirm that the recipe has been deleted.

## 2.12 "Import/Export" with "USB flash drive" ("CHEF" recipe book)

Through the "USB port" present in the lower hinge of the door, it is possible to "Import" new recipes into the "CHEF recipe book", or "Export" the recipes from the same recipe book containing them, using a "USB flash drive".

### 2.12.1 "Import" recipes (stored programs)

After connecting the "USB flash drive" (with the new recipes) to the relative "USB port", touch the  symbol (nr.26 Fig.2) for at least 2 seconds: you will hear an acoustic warning ("beep") confirming the successful "import" (the symbol becomes ) of all the new recipes within the "CHEF" recipe book, in the first "recipe numbers" free from stored programs (recipes).

#### Important

If the "USB flash drive" is not connected or detected, the  symbol does not appear.

### 2.12.2 "Export" recipes (stored programs)

After connecting the "USB flash drive" ("empty") to its "USB port", tap on the symbols  and ; select from the "CHEF" recipe book the "recipe number" you wish to export to the "USB flash drive". It is also possible to export all the recipes in the recipe book at the same time: touch the symbols  and  until the word "ALL" appears instead of the "3 digits" that make up the "recipe number". In both cases to confirm the successful "export" (the symbol becomes ) touch the  symbol for at least 5 seconds: you will hear the acoustic confirmation warning ("beep").

#### Important

If the "USB flash drive" is not connected or detected, the  symbol does not appear.

## 2.13 COOLING setting

The COOLING function can be activated by touching the  symbol (nr.3 Fig.2) and the symbol , opening the oven door after finishing a cooking cycle. During cooling (the symbol becomes ) the "3 digits" that on the display indicate the temperature parameter, show in real time the value inside the cooking chamber.

The COOLING function can only be activated (the  symbol appears on the display) when the temperature is at least 50°C inside the cooking chamber.

The function may be disabled at any time by touching the  symbol; otherwise, it is disabled automatically when the temperature inside the cooking chamber reaches 40°C.

### Warning

During operation, with the door open, do not remove the fan cover; do not touch the moving fans and resistors which are still hot.

## 2.14 HACCP function

The purpose of the HACCP function is to record the operational data of the cooking cycles performed, constantly monitoring their progress.

The HACCP data is recorded in a "USB flash drive" that must be connected to the "USB port" of the oven: the  symbol (nr.5 Fig.2) appears on the display.

### 2.14.1 HACCP function activation

After connecting the "USB flash drive" to the "USB port" of the oven, touch the  symbol to activate the function (the symbol becomes ): the operating parameters of the cooking cycle (manual or programmed) are recorded in a "file" inside the "USB flash drive".

### 2.14.2 Displaying HACCP data (on PC)

To display the operating parameters of a finished cooking cycle on a PC, simply remove the "USB flash drive" from the "USB port" of the oven (the  symbol disappears from the display) and insert it into the "USB port" of the PC.

The HACCP "files" inside the "USB flash drive", can be "opened" and displayed with the same procedure used for any "file".

### Important

All the data concerning the cooking cycles carried out on the same day are contained in the same HACCP "file".

If more than one cooking cycle is carried out, but on different days, they are recorded in different HACCP "files": identified by the date of the day on which the cooking cycle was carried out.

## 2.15 Accessories (optional)

The oven is set-up for connection to the following accessories (optional):

- AUTOMATIC WASHING
- PROOFER/HOLDING CABINET

### 2.15.1 AUTOMATIC WASHING (for set-up ovens)

Touch the  symbol (nr.4 Fig. 2): the display shows the PARAMETER SCREEN concerning the "number of steps" where, instead of the "2 digits", by touching the symbols  and  you can select (within 5 seconds) the desired washing program: the corresponding "washing time" is also shown. To confirm it (within 5 seconds) touch the  symbol (the symbol becomes ) and then to activate it touch the  symbol. On the display the "wash time" parameter (hours/minutes) is activated in "countdown" mode.

The following washing programs can be selected:

- L1 Eco Wash (44 minutes)
- L2 Normal Wash (1h18 minutes)
- L3 Intensive Wash (1h 52 minutes)
- L4 Rinse (11 minutes)
- CP Pump Loading (2 minutes)

When the washing program ends regularly, a 10-second acoustic warning ("beep") is emitted and the PARAMETER SCREEN flashes on the display, showing the parameters of the finished washing program in green.

If a washing program ("L1"/ "L2"/ "L3") is voluntarily interrupted by touching the  symbol, the "Rinse" program ("L4") is automatically activated and cannot be interrupted, but ends regularly. The same thing happens in the event of a "blackout" during the washing cycle, when power is restored to the oven, it automatically performs the rinsing cycle.

The "Pump Loading" ("CP") program once activated cannot be interrupted and ends regularly.

The "Rinse" ("L4") program can be interrupted at any time by tapping on the  symbol.

- When the temperature in the cooking chamber is above 90°C, washing cannot be activated and the "E 10" alarm appears on the display in orange. To reset the alarm touch the  symbol: the display indicates the "Stand-by" mode (paragraph 2.4). To reactivate the oven, touch the  symbol.

### Important

The first time you use automatic washing and every time you change the detergent tank, it is advisable to use the "CP" program. This way the air inside the peristaltic pump and the connection pipes is removed, ensuring the correct functionality of the system.

If the "CP" program is repeated 2 times in a row, a "Short rinse" program is automatically activated to remove any remaining traces of detergent.

When cleaning is completed leave the oven door slightly open.

### Warnings

Do not open the oven door during washing operations, as chemical substances used for cleaning and hot fumes might escape. ***Danger of corrosion and burns!***

Before starting a cooking cycle ensure there are no detergent residues in the chamber that has just been washed. Any residues must be removed with a moist cloth suitably protecting your hands, eyes and mouth, and the cooking chamber must be thoroughly rinsed.

## 2.16 PROOFER/HOLDING CABINET (if available)

The  symbol and/or the  symbol only appear on the display if the PROOFER and/or HOLDING CABINET are electrically connected to the oven.

Touching the  symbol activates the PROOFER function (the symbol becomes ) , while touching the  symbol activates the HOLDING CABINET function (the symbol becomes ). Touching the symbols  and/or  disables the PROOFER and/or HOLDING CABINET function.

In both cases, the display of the oven will show the OVERVIEW SCREEN that shows all the values of the parameters of the proofing/holding cycle in purple with the value of the parameter that still has to be set.

To set the values for the operating parameters of the proofing/holding cycle, act on the display of the oven in the same way as for setting the values for the operating parameters of the cooking cycle.

### 2.16.1 Operating parameters

	PROOFER	HOLDING CABINET
 TIME PROOFING/HOLDING	from 1 minute to 11 hours and 59 minutes or INFINITE (InF)	
 PROOFING/HOLDING TEMPERATURE	from 30°C to 60°C (from 86°F to 140°F)	from 45°C to 85°C (from 113°F to 185°F)
 HUMIDITY	from 01 to 05	/

When a proofing/holding cycle ends, an acoustic warning ("beep") is activated for 5 minutes and at the same time OVERVIEW SCREEN flashes in purple on the display showing the parameter values (excluding the TIME parameter) of the finished cooking cycle. By touching the  symbol, the OVERVIEW SCREEN appears on the display showing in purple all the values of the parameters set for the proofing/holding cycle.

Touching the symbols  and/or  disables the PROOFER and/or HOLDING CABINET function.

## 3. CLEANING

### 3.1 General information

Before performing any cleaning on the appliance, disconnect the power supply (from the safety circuit breaker) and water supply (close the water cock). Let it cool completely.

The appliance must be cleaned at regular intervals, even daily, to assure best functionality and lengthening its life cycle.

The appliance is also equipped with electrical components. Therefore, for safety purposes, **it is forbidden to wash it with jets of water or steam.**

If specific detergents (degreasers) are used for cleaning stainless steel, ensure they do not contain corrosive acid substances (no presence of chlorine even if diluted) or abrasive substances. Carefully follow the instructions and warnings of the detergent's manufacturer and take precautions such as using adequate rubber gloves.

Strictly avoid using scouring pads, steel wool and scrapers that may ruin the treated surfaces.

Also avoid prolonged permanence on the steel surfaces of foods containing acidic substances (lemon juice, vinegar, salt, etc.) which cause corrosive deterioration.

### 3.2 Manual cooking chamber cleaning

For hygienic reasons it is good practice to clean the cooking chamber on a daily basis, at the end of every day the oven is used. Correct cleaning also prevents the formation of corrosive phenomena inside the chamber, as well as preventing the danger of accidental combustion due to any grease and food residues accumulated over time.

To aid cleaning remove the side grilles. The cleaning detergents must not contain abrasive substances or substances of acid/corrosive nature. In case of lack of appropriate detergents it is sufficient to clean the cooking chamber with a sponge soaked in warm soapy water or warm water and a little vinegar. Rinse with plenty of water (use the suitable shower if available) and dry well with a soft cloth. The side grilles must be cleaned separately and fitted back on. When cleaning is completed leave the oven door slightly open.

### 3.3 Semi-automatic cooking chamber cleaning

Spray specific degreaser for stainless steel on the internal walls of the cooking chamber, on the side grilles, on the fan covers (do not spray onto the fans through the grille) and on the internal door glass.

Let the product act for about 20 minutes with the door closed;

Switch the oven on adjusting the temperature at 70-80°C.

Run a cycle with maximum steam (100%) for about 15 minutes.

Upon completing the cycle switch off the oven, let the cooking chamber cool and rinse it with plenty of water (use the suitable shower if available).

Dry by running a heating cycle adjusting the temperature at 150 -160°C for about 10 minutes (repeat the cycle if necessary).

When cleaning is completed leave the oven door slightly open.

### 3.4 Automatic cooking chamber cleaning (optional)

To run one of the programs of the automatic washing system, **carefully follow the instructions in paragraph 2.15.1**, bearing in mind the following information:

- Before performing a washing cycle ensure the drain of the cooking chamber is free to prevent overflowing.
- The washing programs and the frequency with which to use them depend on the type of products baked in the oven.
- To maintain adequate hygienic levels and to prevent spoiling the stainless steel of the cooking chamber, the Manufacturers recommend performing an "L3" washing cycle ("intensive washing") at least once a day.
- In the event of caked dirt forming, it must be removed and manual cleaning must be performed.

### Warning

At the end of cleaning with the automatic washing system, ensure there are no detergent residues inside the cooking chamber. Any residues must be removed and the cooking chamber must be accurately rinsed.

### 3.5 Cleaning the fans

The fans must be regularly cleaned with appropriate descaling products. All their parts must be thoroughly cleaned, eliminating any limescale. The fan cover must be removed to access fans. When cleaning is completed fit the cover back on operating in reverse order.

### 3.6 Cleaning the door gasket

For hygienic and functional reasons it is good practice to clean the door gasket at the end of every day the oven is used. It must be accurately washed with warm soapy water. It must be rinsed and dried with a soft cloth. Any scaling or food residues must be removed with special care, without using sharp metal tools that might irreparably damage the gasket.

### 3.7 Cleaning the door

The internal glass of the cooking chamber door may be cleaned using the same type of degreaser used for manually cleaning the cooking chamber; otherwise, a normal (non toxic) glass cleaning product may be used. A common glass detergent may be used also to clean the external door glass. In any case one may simply use warm soapy water. After rinsing dry the glass surface well with a soft cloth.

Should opaque spots form between the two glass panes, these may be removed as they are inspectable.

### 3.8 Cleaning the external casing

The outer steel surfaces must be cleaned with a cloth soaked in warm soapy water or mixed with a little vinegar, they must be rinsed well and dried with a soft cloth.

Should you wish to use specific products on the market, these must comply with the cleaning requirements set out in the "General information" paragraph (paragraph 3.1).

It is worth remembering that the counter supporting the appliance, or the floor surrounding the appliance area, should also be cleaned without using acid corrosive substances (e.g. muriatic acid) since the vapours released by them might corrode and deteriorate the outer steel shell and cause irreparable damage to the electrical components inside the appliance.

### 3.9 Inactivity period

Should the appliance not be used for a long extent of time, it is good practice to disconnect it from the power supply (act on the safety magnetic circuit breaker located upstream of the appliance) and water supply. It is recommended to clean it with care internally (cooking chamber) and externally, paying special attention to removing any salt residues which might lead to corrosion on the steel surfaces.

It is also recommended to protect the appliance with oil-based spray products (e.g. Vaseline oil) which form an effective protective film when sprayed on the surfaces.

Leave the door of the cooking chamber ajar.

Adequately covering the appliance, finally, allows it to be protected from dust.

## 4. TROUBLESHOOTING

Type of fault	Cause of the fault	Corrective action
Control panel totally off (The oven does not work)	Non-compliant connection to the power mains	Check the connection to the mains
	No mains voltage	Restore the power supply voltage
	Blown electronic board protection fuse (with microprocessor)	Contact a skilled technician
Cooking cycle on: the oven does not work	Door open or ajar	Close the door properly
	Damaged magnetic sensor	Contact a skilled technician
Humidity/steam cycle activated: there is no humidity/steam production in the cooking chamber	Non-compliant water mains connection	Check the connection to the water mains
	Closed stopcock	Check the cock
	Obstructed water inlet filter	Clean the filter
	Damaged water inlet solenoid valve	Contact a skilled technician
Closed door: steam escapes through the gasket	Non-compliant gasket assembly	Check gasket assembly
	Damaged gasket	Contact a skilled technician
	Loosened handle "nose"	Contact a skilled technician
The oven does not cook evenly	One of the motors is down or operates at low speed	Contact a skilled technician
	The motors do not reverse direction	Contact a skilled technician

## 5. POSSIBLE ALARMS

Type of alarm	Alarm description	Cause of the alarm	Effect	Corrective action
<b>E1</b> (In red)	Cooking chamber temperature probe not detected	Connection interrupted between cooking chamber probe and micro power board	Impossible to start cooking	Contact a skilled technician
<b>E2</b> (In orange)	Core probe not detected	Improper "plug - socket" connection of the probe to the core probe	It is not possible to activate a cooking cycle with the "core temperature" parameter	Check that the "plug-socket" connection of the core probe is correct
		Needle-shaped core probe interrupted/damaged		Contact a skilled technician
<b>E3</b> (In red)	Safety thermostat on	Maximum allowable temperature in the cooking chamber exceeded	Oven operation deactivated	Contact a skilled technician
<b>E4</b> (In red)	Thermal motor safety protection activated	Motor overheated	Oven operation deactivated	Contact a skilled technician
<b>E8</b> (In red)	Display board overtemperature	Overtemperature above 70°C on the display board	Oven operation deactivated	Contact a skilled technician
<b>E9</b> (In red)	Main micro power board overtemperature	Overtemperature on the micro power board above 70°C	Oven operation deactivated	Contact a skilled technician
<b>E10</b> (In orange)	Automatic washing cycle cannot be activated	The temperature in the cooking chamber exceeds 90°C	The automatic washing cycle does not work	Cool the cooking chamber: open the door and touch the  symbol (automatic cooling is activated).
<b>E11</b> (In red)	Condensation hood not working	The hood's power cable is not connected to the mains	Oven operation disabled. If a cooking cycle is in progress, it is completed.	Check that the hood is connected properly to the mains
<b>E12</b> (In red)	Hood condensation chamber temperature probe, not working	Connection interrupted between condensation chamber temperature probe and electronic board	Oven operation disabled. If a cooking cycle is in progress, it is completed.	Contact a skilled technician

<b>E 13</b> (In purple)	Proofer temperature probe not detected	Connection interrupted between proofing chamber probe and micro power board	Cannot start the proofing cycle	Contact skilled technician a
<b>E 14</b> (In purple)	Holding cabinet temperature probe not detected	Connection interrupted between holding chamber probe and micro power board	Cannot start the holding cycle	Contact skilled technician a
<b>E 15</b> (In orange)	The glass is up	Incorrect position of the glass	Oven operation deactivated	Push the glass down
<b>E 16</b> (In red)	The glass is down	Incorrect position of the glass	Oven operation deactivated	Push the glass up
<b>E 18</b> (In red)	Blackout	Mains power supply outage for over one minute	Oven operation disabled. When the power supply is restored, the display shows the screen of the cooking program currently running	Reactivate the cooking program
<b>E20</b> (In red)	Micro power board not detected	The display board does not communicate with the micro power board	Upgrade the board firmware	Contact skilled technician a

## 6. TECHNICAL SUPPORT

Before leaving the factory this appliance has been calibrated and tested by experienced and skilled personnel in order to obtain the best operating results. Any repair or calibration must be carried out with the utmost care and attention, using only original parts.

That is why it is required to always contact the Dealer who has sold the appliance or our nearest Technical Support Centre, specifying the kind of failure and the model of the appliance you have. The parts required for adaptation to different types of gas are provided with the appliance hence supplied upon sale or delivery.

## 7. DISPOSAL OF THE APPLIANCE

In accordance with Directive 2012/19/EU on the disposal of waste electrical and electronic equipment, the crossed-out wheeled bin symbol on the equipment indicates that the product was placed on the market after 13 August 2015, and that at the end of its services life it must be disposed of separately from other waste.

At the end of the appliance's service life, the user must, therefore, deliver it to the appropriate centres (recycling centres) for the separate collection of electrical and electronic waste.

All appliances are made of recyclable metal materials (stainless steel, galvanised sheet metal, iron, copper, aluminium, etc.) which make up more than 90% of the total weight of the appliance. Before disposing of the appliance, it is recommended to make it unusable by removing the power supply cable and removing the mechanism for closing compartments and/or openings, if any.

The separate waste collection and subsequent treatment, recovery and disposal, are conducive to the production of equipment with recycled materials and reduce the negative effects on the environment and health possibly caused by incorrect waste handling. Illegal disposal of the product by the user entails the application of administrative penalties.







**ROYAL**<sup>®</sup>  
c a t e r i n g



---

## INSTALLATION AND MAINTENANCE MANUAL ELECTRONIC BLACK MASK OVENS

RC-611 E (10011953)

RC-711 EB (10011958)

# CONTENTS

1. SERVIZIO TECNICO (TECHNICAL SERVICE)	2
2. GENERAL INFORMATION	2
3. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER	3
3.1 Storage	3
3.2 Transportation of the appliance	3
3.3 Unpacking the appliance	3
3.4 Removal of the protective film	3
3.5 Protective film/package disposal	3
3.6.1 Table top oven placement	4
3.6.2 Stacking ovens on other appliances	4
3.6.3 Placement of floor-standing ovens with trolley	4
3.7 Electrical connection	5
3.8 Power supply cable connection (replacement)	5
3.9 Type of connection to the mains	6
3.10 Connection to the water mains	7
3.11 Water drain	8
3.11.1 Water drain for tabletop ovens	9
3.12 Steam drain	9
4. MAINTENANCE INSTRUCTIONS	9
4.1 Access to the components for inspection	9
4.2 Safety thermal device	10
4.3 Electronic circuit protection	10
4.4 Replacing the cooking chamber gasket	10
4.5 Handle closure adjustment	10
4.6 Checking the cooking chamber gasket "seal"	11
4.7 Residual risks	11
5. TROUBLESHOOTING	12
6. POSSIBLE ALARMS	13
7. TECHNICAL SUPPORT	14
8. DISPOSAL OF THE APPLIANCE	14

## 1. SERVIZIO TECNICO (TECHNICAL SERVICE)

For periodic maintenance checks and repairs, contact your nearest Support Centre and only use original spare parts. Failure to comply with this provision shall forfeit the warranty right.

## 2. GENERAL INFORMATION

It is essential for this instruction manual to be stored together with the appliance for future referencing; in the event of misplacing it, a copy must be obtained directly from the manufacturer.

This information has been prepared for your safety and that of others; therefore we kindly ask you to read it carefully before installing and using the appliance.

Upon reception of the goods, if the **packaging** is not intact or is damaged, report the following: **“GOODS SUBJECT TO INSPECTION”**, with the specification of the damage and countersigned by the driver; file a written complaint with the vendor within 4 calendar days (not business days) from the date of delivery, after which no complaints shall be accepted.

The appliance is intended for professional use in industrial and professional kitchens and must only be used by skilled personnel who have been trained on its proper use. For safety reasons the appliance must be supervised during operation.

The appliance is not intended to be used by children and/or persons with impaired physical, sensory or mental abilities, or who lack experience or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or who has been instructed on using the appliance.

It is hazardous to modify or attempt to modify the features of this appliance.

The appliance must never be cleaned with direct water or steam jets, since any ingress of water might affect its safety.

Before maintenance or cleaning disconnect the appliance from the power supply mains and let it cool.

In the event of failure or poor operation, switch off the appliance, close the water supply cock, disconnect the power supply and contact an authorised Support Centre.

Any modification to the electrical system that might be required to install the appliance must be carried out by competent personnel only.

All installation and commissioning operations must exclusively be performed by technically skilled installers, according to the manufacturer's instructions and in compliance with national standards in force.

**Note: The inappropriate or incorrect use and failure to comply with installation rules shall invalidate any Manufacturer liability.** To this regard, the instructions laid out in the **“POSITIONING”** paragraph must be strictly complied with.

### 3. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

The following instructions are intended for skilled installers, to perform installation, electrical and water connection operations in the most correct manner and according to the safety regulations in force in the country of installation of the appliance.

The Manufacturing Company shall not be liable for damage or harm to persons, pets or property arising from installation errors. Nor are they responsible for any appliance breakage caused by faulty installation.

#### 3.1 Storage

If the appliance is stored in a warehouse, the ambient temperature must never drop below 0°C. Before switching on the appliance it must be brought to a temperature of at least +10°C.

#### 3.2 Transportation of the appliance

During transportation the appliance must be left in its packaging in order to protect it from any external damage.

The weight of the appliance must also be taken into account in order to prevent overturning.

#### 3.3 Unpacking the appliance

Remove the packaging before installation. It consists of a wooden pallet supporting the appliance and a cardboard casing protecting it. Ensure the appliance has not undergone any damage during transport; otherwise immediately alert your dealer and/or carrier.

#### 3.4 Removal of the protective film

Before using the appliance accurately remove the special film protecting the stainless steel components, avoiding glue residues on the surfaces; if required, immediately remove them using an appropriate non flammable solvent. Do not use any tools that might scratch the surfaces or any acid-based or abrasive detergents.

#### 3.5 Protective film/package disposal

The manufacture has been committed for years to increasing the environmental compatibility of its equipment, with continuous efforts to reduce energy consumption and waste. The manufacture intends to protect the environment and recommends to dispose of all different types of material, in the appropriate separate collection containers.

The protective film and packaging must be disposed of in strict compliance with the regulations in force in the country of installation of the appliance. **The various materials** (wood-paper-carton-nylon-metal tacks) that may comprise the packaging are potentially dangerous and must be kept out of reach of children and animals; **they must be duly separated and delivered to the respective collection centres** (recycling centres). In any case please adhere to the local environmental protection regulations.

#### 3.6 Placement

Check the place of installation making sure that the transit areas (any doors and corridors) are sufficiently wide and the floor supports the appliance's weight (the appliance's weight and dimensions with/without pallets are provided in the attached "Technical Data Sheet"). The appliance must be transported with mechanical means (e.g. pallet jack). The installation rooms must be well-ventilated with permanent aeration vents; must be equipped with the proper electrical and hydro systems, built in accordance with the standards related to facilities and workplace safety in the country of installation.

The maximum working height, referring to the highest surface level, must be 1.6 metres from the floor.

After installing the appliance, if required, apply the suitable adhesive symbol  (supplied) at a height of 1.6 metres. To favour air circulation around the appliance, leave a space of about 10 cm between the appliance sides and the surrounding walls (or other appliance), and between the back and the back wall (see the attached "Technical Data Sheet"). The appliance must be positioned so that the rear wall is easily accessible to set up various electrical connections and to carry out any possible maintenance. Do not install the appliance near any equipment that may reach high temperature values (e.g. deep fryers).

Should the appliance be installed near walls, shelves, counters and the like, these must be non-flammable or heat-resistant; otherwise, they must be protected by adequate fire retardant coating. Accordingly, it is indispensable to act in compliance with the fire prevention regulations in force.

Cooking produces hot smoke/vapour and odours which are extracted through the suitable vent device

located at the top of the appliance and marked with the symbol . It is recommended to place the

appliance under an extraction hood or to use the suitable **condensation hoods** in order to convey the smoke/vapour to the outside.

### Warnings

Make sure there are no objects and/or materials obstructing the oven's exhaust device.

The hot smoke/vapour produced during cooking must run freely out of the exhaust device in order not to compromise the regular operation of the oven.

Inflammable materials must not be left near the oven's exhaust device.

#### 3.6.1 Table top oven placement

The appliance must be placed in a perfectly horizontal position on a table or similar support; **never on the floor**. To facilitate oven levelling, the feet are adjustable in height.

For safety reasons it is recommended to use the specific table produced by **the manufacture**; otherwise the dimensions and weight of the appliance must be taken into account.

**The appliance is unsuitable for recessed installation and cannot work without the 4 supporting feet.**

### Warning

If the appliance is positioned on a wheeled table/support, ensure that the intended movement does not damage electrical wires, water pipes, drain pipes or anything else.

#### 3.6.2 Stacking ovens on other appliances

When stacking two appliances **only** the specific "STACKING KIT" supplied by **the manufacture can be used**.

**THE MANUFACTURING COMPANY DISCLAIMS ANY LIABILITY FOR DIRECT OR INDIRECT DAMAGE CAUSED TO THE HOOD DUE TO FAILURE TO COMPLY WITH THIS DIRECTIVE.**

For correct "STACKING KIT" installation operations, follow the instructions provided inside the package.

### Warnings

An oven must never be stacked directly on another oven or another heat source.

If you have to use the "STACKING KIT" (to stack the appliances), be very careful not to damage the "ON/OFF" button under the oven base (upper).

#### 3.6.3 Placement of floor-standing ovens with trolley

The appliance must be positioned on a flat and level floor that can sustain the weight of a "full load" without collapsing or deforming. After placement, make sure that the appliance is aligned horizontally. This check may be carried out by placing a "spirit" or digital level on the 4 top sides of its casing.

Ensure that the tray trolley is able to go in and out of the cooking chamber easily, without rubbing against the lower surface, even with "full load". Otherwise the appliance feet must be adjusted to lower it so that the tray trolley can move properly. In any case, when the adjustment is complete, **ensure that the wheels of the tray trolley inserted in the cooking chamber are raised off the floor (by not more than 5 mm), and that the trolley is supported by the guides at the bottom of the appliance.**

The tray trolley must be moved using the supplied grip. The grip must be inserted into place at the front of the trolley up to the "stopping point".

**The tray trolley must be inserted inside the cooking chamber, freely sliding on the guides in the lower portion of the appliance.**

### Warning

The appliance may malfunction unless the tray trolley is correctly positioned.

### 3.7 Electrical connection

The appliance's connection to the electric power network and the connection systems must comply with the applicable regulations in the country of installation. Before setting up the electrical connection ensure that:

the voltage and frequency of the power supply system match the specifications of the "technical data" plate affixed to the side of the appliance;

the power supply system is able to withstand the appliance's load (see "technical data" plate);

the power supply system is fitted with an effective earthing connection according to the regulations in force;

in the permanent connection to the electric power network, a protective pole switch must be placed between the appliance and the mains (e.g. circuit breaker) with minimum opening between the contacts of overvoltage category III (4000V) and a differential switch, sized for the load and complying with applicable regulations.

the protective pole switch used for the connection is easily accessible when the appliance is installed;

**the yellow/green earthing cable is not interrupted by the switch;**

when the appliance is running, the power supply voltage does not deviate from the rated voltage value by  $\pm 10\%$ .

Ensure that the power supply cable does not come into contact with the appliance's hot parts.

**If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or their technical support service, or in any case by a person with similar qualifications, to prevent any risk.**

The appliance must be connected to an equipotential system the effectiveness of which must be suitably assessed according to applicable regulations. This connection must be set up between appliances through the suitable terminal which is marked with the symbol . The equipotential conductor must have a minimum section of 2.5mm<sup>2</sup>.

The equipotential terminal is on the back of the appliance (see the attached "Technical Data Sheet").

### 3.8 Power supply cable connection (replacement)

The appliance is fitted with a power supply cable connected to the internal terminal board; if it needs to be replaced with a longer one or because it is damaged, it can only be done with another cable having the same electrical characteristics (insulation type/number of conductors/size of conductors in mm<sup>2</sup>).

Remove the back and/or the left side of the appliance to access the power supply terminal board. Loosen the cable retainer located on the rear (at the bottom) of the appliance (see the attached "Technical Data Sheet"). Disconnect the power supply cable from the terminal board and remove it from the relative cable gland. Insert the new power supply cable in the cable gland up to the terminal board. Prepare the conductors for the connection with the terminal board so that the earth conductor is the last to be extracted from its terminal should the cable be accidentally pulled.

The cable connection must be **type "Y"** and the insulation of the cable sheath must match type **H07RN-F**. **The correct section of the cable is shown on the diagram of the power supply terminal board, according to the type of connection between appliance and mains** (The cable must match the features in the attached "Technical Data Sheet").

When connected, tighten the cable retainer on the back of the appliance and reassemble the left side and/or the back.

### 3.9 Type of connection to the mains

#### 400V 3PH + N ~

Connect the 3 **phase** conductors (L1, L2, L3) of the cable respectively to the terminals of the terminal board marked with "1"(brown conductor), "2"(black conductor) and "3"(grey conductor) and the **neutral (N)** conductor to the terminals marked with "4" or "5" (blue conductor); the **earth** conductor (yellow/green) must be connected to the terminal marked with the symbol  (see diagram available by the terminal board).

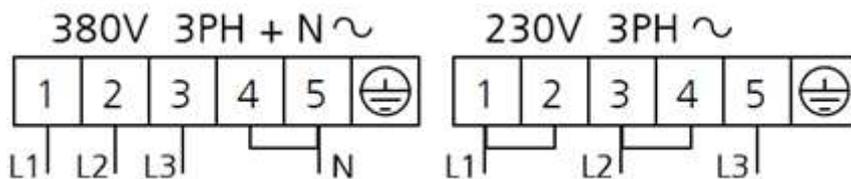
#### 230V 3PH ~

Connect the 3 **phase** conductors (L1, L2, L3) of the cable respectively to the terminals of the terminal board marked with "1" and "2" (brown conductor), with "3" and "4" (black conductor) and with "5" (grey conductor); the **earth** conductor (yellow/green) must be connected to the terminal marked with the symbol  (see diagram available by the terminal board).

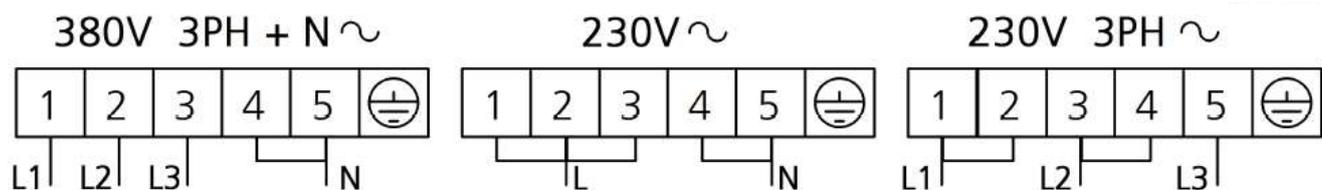
#### 230V ~

Connect the conductor of **phase (L)** of the cable to the terminals of the terminal board marked with "1", "2" and "3" (brown conductor) and the **neutral (N)** conductor to the terminals marked with "4" and "5" (blue conductor); the **earth** conductor (yellow/green) must be connected to the terminal marked with the symbol  (see diagram available by the terminal board).

Mod. RC- 711 EB



Mod. RC-611 E



### 3.10 Connection to the water mains

The appliance must be supplied with drinking water at a maximum temperature of 30°C.  
The water pressure must be between 100 and 200 kPa (1.0 -2.0 bar).  
If the mains pressure exceeds 2.0 bar, install a pressure reducer upstream of the appliance.  
If the value is lower than 1.0 bar use a pump to raise the pressure.

#### 3.10.1 Water inlet for humidification / steam

The appliance is equipped with a standardised flexible hose (1.5 metres) with threaded ¾" female fittings and relative gaskets (Fig. 1). Old joints must not be re-used.

The appliance must be supplied with **softened drinking water** with hardness between 0.5°f and 3°f. It is **obligatory to use a softener** to reduce the formation of limescale inside the cooking chamber. **THE MANUFACTURING COMPANY DISCLAIMS ANY LIABILITY FOR DIRECT OR INDIRECT DAMAGE CAUSED TO THE HOOD DUE TO FAILURE TO COMPLY WITH THIS DIRECTIVE.**

The connection to the water mains must be set up through the ¾" threaded solenoid valve located on the back (at the bottom) of the appliance (see the attached "Technical Data Sheet"), using the supplied flexible hose, with a mechanical filter and stopcock installed in between (before connecting the filter, drain off a certain amount of water to flush any dirt out of the hose).

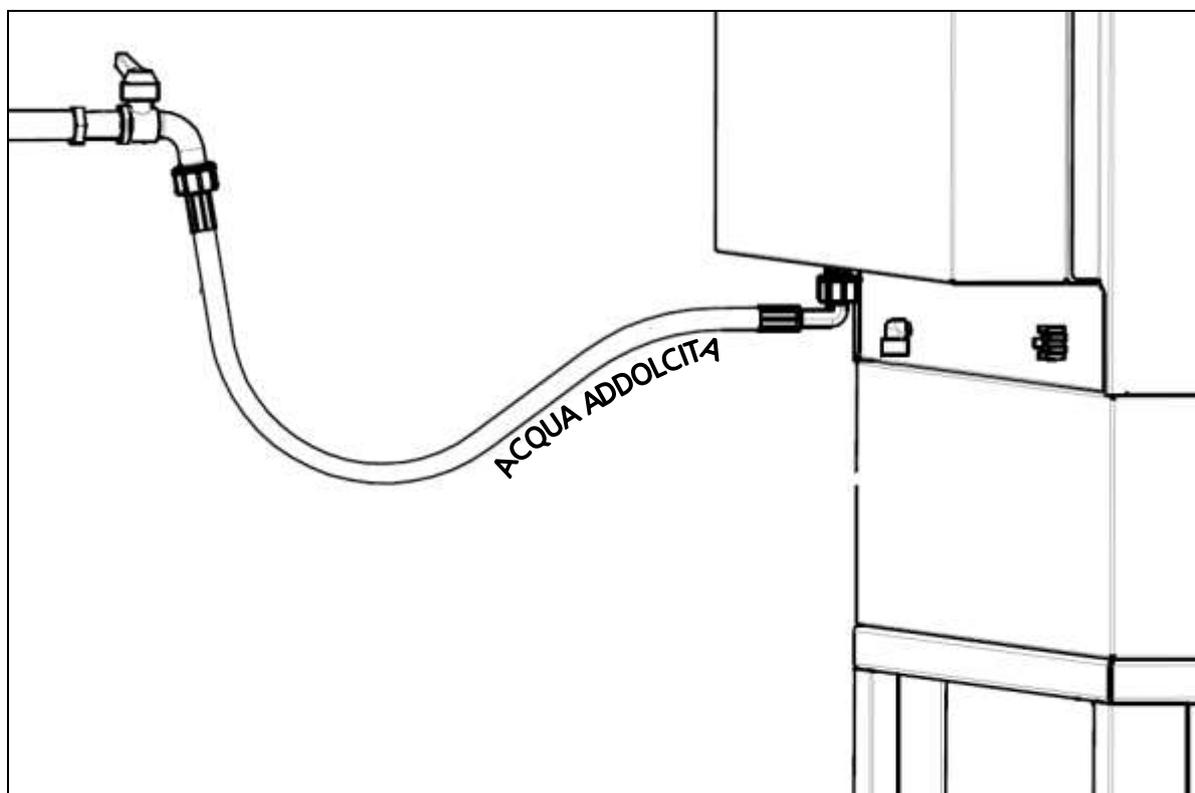


Fig.1

#### Warning

Any damage caused by limescale or other chemicals contained in the water are not covered by warranty.

### 3.10.2 Water inlet for automatic washing (if available)

The unit is equipped with a flexible polyethylene hose (2 meters) with quick fitting on one end, 3/4" threaded female with relative gasket on the other end, and a special mechanical filter.

Old joints must not be re-used.

The appliance must be supplied with drinking water.

The connection to the water mains must be set up through the quick fitting located on the back (at the bottom) of the appliance (see the attached "Technical Data Sheet"), using the supplied flexible hose, with a supplied mechanical filter and stopcock installed in between (before connecting the filter, drain off a certain amount of water to flush any dirt out of the hose).

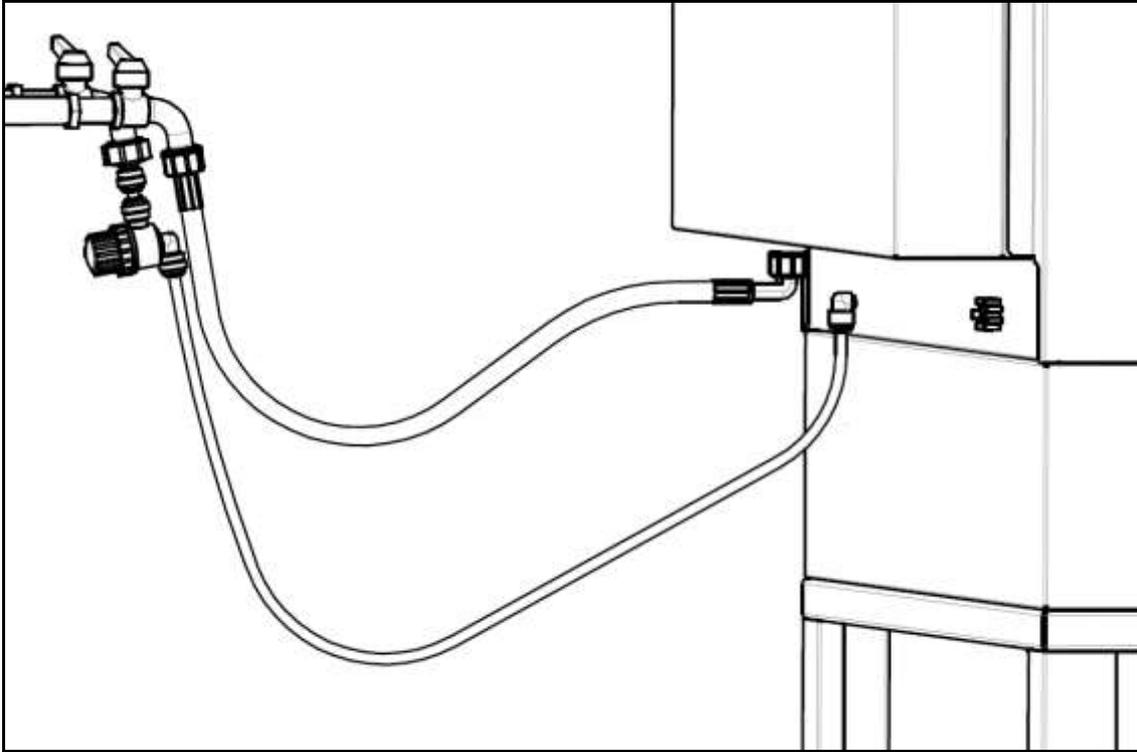


Fig.2

#### Warning

To handle the detergent and for the maintenance of the washing water circuit, the appropriate DPI (garments, splash visor, gloves, goggles) should be used: strictly follow the instructions on the detergent safety data sheet.

### 3.11 Water drain

A drain pipe comes out of the rear of the appliance (see the attached "Technical Data Sheet") to drain the cooking chamber. This pipe must be connected to piping with 30 mm internal diameter (DN 30) resistant to steam temperatures (90°C-100°C): avoid metal ones.

The piping must be rigid and must not have bottlenecks along the discharge path (it is advisable to use commercial pipes of special plastic material, with an internal "sealing" O-RING, and to limit the use of "elbow" bends).

The piping must also maintain a steady slope (min. 4-5%) along its entire length.

The considered length is that of the drain pipe of the appliance to the discharge point and must not exceed the measurement of 1.5 meters.

It is mandatory to connect the appliance's drain to the grey water network **through an adequate trap**, in order to stop steam/odours from coming out of the drain. The connection to the drain water must be set up separately for each appliance; with multiple appliances connected to the same drain pipe, ensure that the pipe is suitably sized to assure regular drainage with no hindrances.

### 3.11.1 Water drain for tabletop ovens

The exhaust pipe can be conveyed to an open (grilled) floor drain (Fig.4); otherwise, between the drain pipe of the appliance and the drain point with a "collection cup" (Fig. 5), there must be a height difference of at least 30 cm in order to facilitate regular flow of water. In any case, the "air gap" (distance between the drain pipe from the appliance and the open drain or the "collection vessel" of the drain duct pipe) must be at least 25 mm.

Wall-mounted discharge is also allowed as long as the drain pipe maintains the steady slope of 4-5%.

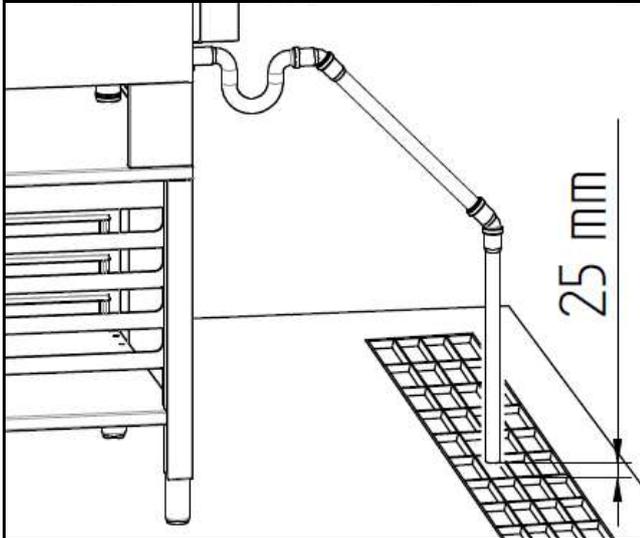


Fig. 4

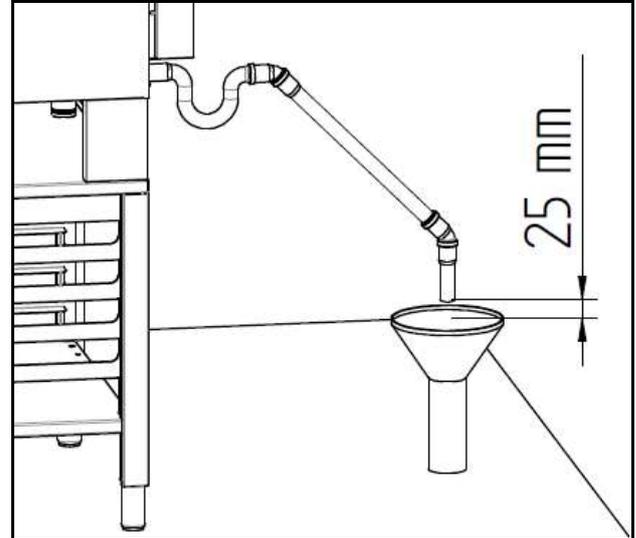


Fig. 5

### 3.12 Steam drain

The appliance is equipped with a special metal pipe (DN30) for the discharge of steam from the cooking chamber.

**No other type of pipe can be connected** to this pipe, which protrudes from the back of the casing.

Failure to comply with this specific prohibition shall relieve the Manufacturer from any liability concerning the potential malfunction of the appliance and poor cooking quality.

Increasing the length of the original drain hose may result in the formation of abnormal "condensation" in the cooking chamber.

To prevent steam from escaping from the exhaust pipe, place the appliance under the extractor hood, or connect it to the extractor hood/condensing hood, specific for the appliance model used.

## 4. MAINTENANCE INSTRUCTIONS

A periodic check (at least once a year) of the appliance contributes to extending its service life and assures proper operation.

Any maintenance operation on the appliance must only be done by highly qualified personnel trained in the operations being performed and authorised. Operations must be carried out in accordance with the safety regulations in force in the country where the appliance is installed, pursuant to the regulations relative to plants and to workplace safety.

Before carrying out any maintenance on the appliance it must be disconnected from the mains and allowed to cool down.

The Manufacturer is not responsible for any appliance faults caused by defective maintenance.

### 4.1 Access to the components for inspection

#### Removing the left side:

- Magnetic door sensor (right opening)
- Electronic components box
- Cooking chamber probe
- Terminal board 12V (accessory cable connection)
- Contactors
- Anti-interference filter (if any)

### **Removing the back;**

- Tangential motor (on the back)
- Circular resistors
- Radial motors
- Contactors
- Power supply terminal board
- Safety thermostat
- Capacitors
- Humidification solenoid valve
- Humidification piping/fittings unit

### **Removing the right side:**

- Magnetic door sensor (left opening)
- Peristaltic washing pump
- Washing solenoid valve
- Washing piping/fittings unit

### **Pulling the LED bar protection box (on the door):**

- LED Bar
- Display

## **4.2 Safety thermal device**

The appliance is equipped with a (manually reset) safety thermostat, to protect against excessive and hazardous overheating which might accidentally occur inside it. If the safety thermostat trips, the power supply to the appliance is cut off.

The safety thermostat is located at the back (bottom) of the appliance (see the attached "Technical Data Sheet"); to reset it after it has tripped, unscrew the protective cap using an appropriate tool and press the "reset" button all the way. Replace the protective cap so that it cannot be unscrewed without the use of a tool.

### **Important**

The safety thermostat should only be reactivated after eliminating the functional anomalies that caused it to trip. This can only be done by a Service technician.

## **4.3 Electronic circuit protection**

The electronic circuit of the microprocessor cards housed inside the "electronic component drawer" is protected by fuses. If they "blow" they must be replaced with equivalent fuses with the same electrical and dimensional characteristics.

### **Important**

"Blown" fuses should only be replaced after eliminating the anomalies that caused them to blow. This can only be done by a Service technician.

## **4.4 Replacing the cooking chamber gasket**

The cooking chamber gasket has a rigid profile with retaining fins. This profile must be inserted in the suitable perimeter seat on the "front" of the chamber.

To replace the gasket, simply remove the used one from its seat (pull tightly near the 4 corners) and, after cleaning any impurities from the seat, insert the new gasket (to facilitate the assembly, it is recommended to wet the profile of the gasket with soapy water).

## **4.5 Handle closure adjustment**

Should the door handle not close properly, check and if required adjust the position of the "nose" (cross-shaped) as follows:

with the oven door open, loosen the 2 screws that secure the "nose" support;

move the support vertically (upwards or downwards) and fasten it so that when the door is pushed with the handle completely open (horizontal position), the "nose" can fit into the handle without rubbing.

after adjustment, with the door closed, the handle must be in a perfectly vertical position (the end portion of the "nose" must be perfectly horizontal).

### **Warning**

The door handle must only be adjusted after positioning the oven in a perfectly horizontal (levelled) way.

## **4.6 Checking the cooking chamber gasket "seal"**

If the gasket on the "front" of the cooking chamber does not ensure proper "sealing" on the inside glass of the door, adjust the position of the 2 hinges (upper and lower) of the door and/or the (cross-shaped) handle "nose" projection by doing the following:

### **Loss of "tightness" on the hinges side**

With the door closed, loosen the 6 screws securing the lower hinge (3 screws) and upper hinge (3 screws) of the door; push the door slightly to the side of the hinges so that the inner glass leans on the "front" gasket; hold the door slightly pressed in the direction of the hinges and secure them by tightening the 6 previously loosened screws. At the end of the operation, visually check, on the hinged side, that the door is perfectly parallel to the "front" of the cooking chamber.

### **Loss of "tightness" on the "nose" side**

With the door open, loosen the locknut that secures the "nose" to its support; screw (clockwise) the "nose" by a full turn so that the end (cross-shaped) piece is perfectly horizontal again; screw on the previously loosened locknut. At the end of the operation, close the door, and check for slight resistance when turning the handle: this means that the "front" gasket is pressing ("sealing") slightly on the inside glass of the door.

If you do not feel any resistance, repeat the entire operation by screwing on the "nose" another full turn.

### **Warning**

After performing all the operations necessary to restore the proper "sealing" of the gasket on the inside glass of the door, check its tightness by running the oven: for at least 30 minutes, with a 100% humidification cycle and with a cooking chamber temperature of 110°C. During oven operation no steam must escape from the door.

## **4.7 Residual risks**

Do not use the door handle to move the appliance: this may deform the door frame.

The appliance is fitted with electrical parts: it must never be washed with a water or steam spray.

The appliance is electrically connected: disconnect the power supply before performing any type of maintenance.

To avoid incorrect connections of the appliance, the relevant electrical/water connections are marked on the appliance by suitable identification plates.

## 5. TROUBLESHOOTING

Type of fault	Cause of the fault	Corrective action
Control panel totally off (The oven does not work)	Non-compliant connection to the power mains	Check the connection to the mains
	No mains voltage	Restore the power supply voltage
	Blown electronic board protection fuse (with microprocessor)	Contact a skilled technician
Cooking cycle on: the oven does not work	Door open or ajar	Close the door properly
	Damaged magnetic sensor	Contact a skilled technician
Humidity/ steam cycle activated: there is no humidity/steam production in the cooking chamber	Non-compliant water mains connection	Check the connection to the water mains
	Closed stopcock	Check the cock
	Obstructed water inlet filter	Clean the filter
	Damaged water inlet solenoid valve	Contact a skilled technician
Closed door: steam escapes through the gasket	Non-compliant gasket assembly	Check gasket assembly
	Damaged gasket	Contact a skilled technician
	Loosened handle "nose"	Contact a skilled technician
The oven does not cook evenly	One of the motors is down or operates at low speed	Contact a skilled technician
	The motors do not reverse direction	Contact a skilled technician

## 6. POSSIBLE ALARMS

Type of alarm	Alarm description	Cause of the alarm	Effect	Corrective action
<b>E1</b> (In red)	Cooking chamber temperature probe not detected	Connection interrupted between cooking chamber probe and micro power board	Impossible to start cooking	Contact a skilled technician
<b>E2</b> (In orange)	Core probe not detected	Improper "plug - socket" connection of the probe to the core probe	It is not possible to activate a cooking cycle with the "core temperature" parameter	Check that the "plug-socket" connection of the core probe is correct
		Needle-shaped core probe interrupted/damaged		Contact a skilled technician
<b>E3</b> (In red)	Safety thermostat on	Maximum allowable temperature in the cooking chamber exceeded	Oven operation deactivated	Contact a skilled technician
<b>E4</b> (In red)	Thermal safety protection activated	Motor overheated	Oven operation deactivated	Contact a skilled technician
<b>E8</b> (In red)	Display board overtemperature	Overtemperature above 70°C on the display board	Oven operation deactivated	Contact a skilled technician
<b>E9</b> (In red)	Main micro power board overtemperature	Overtemperature on the micro power board above 70°C	Oven operation deactivated	Contact a skilled technician
<b>E10</b> (In orange)	Automatic washing cycle cannot be activated	The temperature in the cooking chamber exceeds 90°C	The automatic washing cycle does not work	Cool the cooking chamber: open the door and touch the  symbol (automatic cooling is activated).
<b>E11</b> (In red)	Condensation hood not working	The hood's power cable is not connected to the mains	Oven operation disabled. If a cooking cycle is in progress, it is completed.	Check that the hood is connected properly to the mains
<b>E12</b> (In red)	Hood condensation chamber temperature probe, not working	Connection interrupted between condensation chamber temperature probe and electronic board	Oven operation disabled. If a cooking cycle is in progress, it is completed.	Contact a skilled technician
<b>E13</b> (In purple)	Proofer temperature probe not detected	Connection interrupted between proofing chamber probe and micro power board	Cannot start the proofing cycle	Contact a skilled technician
<b>E14</b> (In purple)	Holding cabinet temperature probe not detected	Connection interrupted between holding chamber probe and micro power board	Cannot start the holding cycle	Contact a skilled technician

<b>E 15</b> (In orange)	The glass is up	Incorrect position of the glass	Oven operation deactivated	Push the glass down
<b>E 16</b> (In red)	The glass is down	Incorrect position of the glass	Oven operation deactivated	Push the glass up
<b>E 18</b> (In red)	Blackout	Mains power supply outage for over one minute	Oven operation disabled. When the power supply is restored, the display shows the screen of the cooking program currently running	Reactivate the cooking program
<b>E20</b> (In red)	Micro power board not detected	The display board does not communicate with the micro power board	Upgrade the board firmware	Contact a skilled technician

## 7. TECHNICAL SUPPORT

Before leaving the factory this appliance has been calibrated and tested by experienced and skilled personnel in order to obtain the best operating results. Any repair or calibration must be carried out with the utmost care and attention, using only original parts.

That is why it is always necessary to contact the Dealer who sold the appliance or our nearest Technical Support Centre, specifying the kind of failure and what model you have.

## 8. DISPOSAL OF THE APPLIANCE

In accordance with Directive 2012/19/EU on the disposal of waste electrical and electronic equipment, the crossed-out wheeled bin symbol on the equipment indicates that the product was placed on the market after 13 August 2015, and that at the end of its services life it must be disposed of separately from other waste.

At the end of the appliance's service life, the user must, therefore, deliver it to the appropriate centres (recycling centres) for the separate collection of electrical and electronic waste.

All appliances are made of recyclable metal materials (stainless steel, galvanised sheet metal, iron, copper, aluminium, etc.) which make up more than 90% of the total weight of the appliance. Before disposing of the appliance, it is recommended to make it unusable by removing the power supply cable and removing the mechanism for closing compartments and/or openings, if any.

The separate waste collection and subsequent treatment, recovery and disposal, are conducive to the production of equipment with recycled materials and reduce the negative effects on the environment and health possibly caused by incorrect waste handling. Illegal disposal of the product by the user entails the application of administrative penalties.







ROYAL<sup>®</sup>  
c a t e r i n g



---

**TRADUCTION DU MODE D'EMPLOI ORIGINAL  
FOURS ÉLECTRONIQUES BLACK MASK**

RC-611 E (10011953)  
RC-711 EB (10011958)



## INDEX

1. SERVICE TECHNIQUE	6
2. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	7
2.1 Panneau de commandes	7
2.2 Fonctionnement de la commande « BLACK MASK »	7
2.3 Allumage	8
2.4 Mode STAND-BY	8
2.5 Configurations DATE et HEURE	8
2.6 Paramètres de fonctionnement	12
2.7 Fonctionnement MANUEL	12
2.7.1 Informations générales	12
2.7.2 Configuration PRÉCHAUFFAGE	12
2.7.3 Configuration TEMPS de cuisson	12
2.7.4 Configuration des PHASES de cuisson	13
2.7.5 Configuration TEMPÉRATURE de cuisson	13
2.7.6 Configuration TEMPÉRATURE au CŒUR	13
2.7.7 Configurer VALEUR $\Delta T$	13
2.7.8 Configuration HUMIDITÉ/VAPEUR	15
2.7.9 Configuration VITESSE DES VENTILATEURS	15
2.7.10 Configuration cuisson SEMI-STATIQUE	15
2.7.11 Configuration DÉPART DIFFÉRÉ	15
2.7.12 Configuration MAINTIEN	16
2.7.13 MARCHE/ARRÊT du cycle de cuisson	16
2.8 Recueil de recettes	16
2.9 Enregistrement d'une nouvelle recette (recueil de recettes « CHEF »)	17
2.10 Écraser la recette du recueil de recettes « CHEF »	17
2.11 Suppression de recettes du recueil de recettes « CHEF »	17
2.12 « Télécharger/Exporter » à l'aide d'une « clé USB » (le recueil de recettes « CHEF »)	18
2.12.1 « Télécharger » les recettes (programmes enregistrés)	18
2.12.2 « Exporter » les recettes (programmes enregistrés)	18
2.13 Configuration REFROIDISSEMENT	18
2.14 Fonction HACCP	18
2.15 Accessoires (en option)	19
2.15.1 LAVAGE AUTOMATIQUE (pour les fours prévus à cet effet)	19
2.16 LEVUREUR/MAINTENEUR (le cas échéant)	20
3. NETTOYAGE	21
3.1 Informations générales	21
3.2 Nettoyage manuel de la chambre de cuisson	21
3.3 Nettoyage semi-automatique de la chambre de cuisson	21
3.4 Nettoyage automatique de la chambre de cuisson (en option)	21
3.5 Nettoyage des ventilateurs	22
3.6 Nettoyage du joint de la porte	22
3.7 Nettoyage de la porte	22
3.8 Nettoyage de l'enveloppe extérieure	22
3.9 Période d'inactivité	22
4. PANNES POSSIBLES	22
5. ALARMES POSSIBLES	23
6. ASSISTANCE TECHNIQUE	25
7. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL	25

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Il est très important que ce mode d'emploi soit conservé avec l'appareil pour de futures consultations ; en cas de perte, en demander une copie directement au fabricant.  
Ces informations ont été rédigées pour votre sécurité et pour celle des autres.

Nous vous prions de les lire avec attention avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Si, lors de la réception de la marchandise, l'emballage n'est pas complet ou s'il est endommagé, apposer la mention suivante : « SOUS RÉSERVE DE CONTRÔLE DES MARCHANDISES », avec le détail du dommage et la contresignature du chauffeur ; dans un délai de 4 jours calendaires (jours non ouvrés) à compter de la date de livraison, effectuer une réclamation écrite auprès du vendeur, après quoi aucune réclamation n'est acceptée.

Pour les contrôles périodiques d'entretien et les travaux de réparation, contacter le Centre d'Assistance Technique le plus proche et n'utiliser que des pièces de rechange originales. Le non-respect de cette directive annule la garantie.

La plaque « données techniques » est positionnée sur le panneau latéral de l'appareil.

Un contrôle périodique (au moins une fois par an) de l'appareil contribue à prolonger sa durée de vie et garantit une bonne fonctionnalité.

Toute intervention inhérente à l'entretien de l'appareil ne doit être faite que par du personnel technique qualifié et formé aux opérations à effectuer.

Avant d'effectuer tout travail d'entretien sur l'appareil, il faut couper l'alimentation électrique (agir sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité situé en amont de l'appareil) et le laisser refroidir.

Les composants pouvant requérir un entretien sont tous accessibles en enlevant le côté gauche et le panneau arrière de l'appareil.

**Une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil annulera toute responsabilité et tout droit de garantie de la part du Fabricant.**



## RISQUE DE BRÛLURES ET DE BLESSURES

- La température des surfaces externes de l'appareil peut dépasser 60 °C, ne toucher que les éléments de commande. Risque de brûlures !
- Faire attention au déplacement des plats pendant et après la cuisson : leurs températures peuvent être élevées. Pour éviter de se brûler, porter des vêtements de protection thermique appropriés.
- Pendant le fonctionnement, avec la porte ouverte, ne pas enlever le carter protège-ventilateurs ; ne pas toucher les ventilateurs en mouvement et les résistances encore chaudes.
- **La hauteur de travail maximum, référée au niveau du plan le plus haut, doit être de 160 centimètres du**

**sol. Après avoir installé l'appareil, appliquer le symbole adhésif approprié  (fourni) à une hauteur de 160 centimètres.**

- Pour éviter l'ébullition, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou d'aliments pouvant se liquéfier avec la chaleur, en quantités supérieures à celles pouvant facilement être tenues sous contrôle. Pour cette raison, utiliser seulement les plateaux qui permettent de voir à l'intérieur du récipient. Lorsque l'on extrait la plaque contenant le liquide chaud, faire attention à ce que le liquide ne sorte pas.
- Avant de retirer l'aliment du four après une cuisson avec la sonde thermique en forme d'épingle (sonde au cœur), extraire délicatement la sonde encore chaude de l'aliment cuit, en veillant à ne pas la laisser pendre hors de la chambre de cuisson.
- Ne pas ouvrir la porte durant les opérations de lavage car des substances chimiques (corrosives) utilisées pour le nettoyage et des exhalations chaudes pourraient s'échapper.



## RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Avant d'effectuer tout type de nettoyage sur l'appareil, couper l'alimentation électrique (appuyer sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité) et l'alimentation hydrique (fermer le robinet de l'eau). Le laisser refroidir complètement.
- Toute modification, éventuellement nécessaire, au circuit électrique pour installer l'appareil ne devra être effectuée que par du personnel compétent.
- Le circuit d'alimentation électrique doit être équipé d'une mise à la terre efficace, conformément aux normes en vigueur.
- Lors du raccordement permanent au réseau, entre l'appareil et le réseau, il faut interposer un interrupteur unipolaire de protection ayant une ouverture minimum entre les contacts de la catégorie de surtension III (4000 V), dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (interrupteur magnétothermique automatique).
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique, ou de toute façon par une personne ayant une qualification similaire, de façon à prévenir tout risque.
- L'appareil contient également des composants électriques, pour des raisons de sécurité, il est défendu de le laver avec des jets d'eau ou de vapeur, spécialement s'ils sont dirigés vers les ouvertures d'aération présentes sur les surfaces métalliques de son enveloppe extérieure.



## RISQUE D'INCENDIE

- Il ne faut pas faire cuire d'aliments contenant des substances facilement inflammables, comme par exemple des aliments à base d'alcool ; il pourrait se produire des phénomènes de combustion spontanée, et donc des incendies et des explosions dans la chambre de cuisson.
- Avant d'utiliser l'appareil, il faut vérifier qu'à l'intérieur de la chambre de cuisson, il n'y a pas d'objets non conformes (ex. Manuels d'utilisation, sachets en plastique ou tout autre objet inflammable) ou des résidus de détergent.
- Maintenir la chambre de cuisson de l'appareil toujours propre. Les liquides de cuisson (graisses) ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu !

## SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

- L'appareil est destiné à un usage professionnel dans des cuisines industrielles et professionnelles, et il ne doit être utilisé que par un personnel qualifié et formé à l'utilisation correcte de celui-ci. Pour des raisons de sécurité, l'appareil doit être surveillé pendant qu'il fonctionne.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants et/ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien avec un manque d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité, ou possédant les instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, éteindre l'appareil, fermer le robinet de l'alimentation hydrique, couper l'alimentation électrique et s'adresser au Centre d'Assistance Technique agréé.
- Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'utilisation pour laquelle il a été spécialement conçu, c'est-à-dire qu'il peut être utilisé pour toutes les cuissons au four de produits de pâtisserie, de boulangerie et de gastronomie : frais et congelés ; pour le reconditionnement d'aliments réfrigérés et congelés, pour la cuisson à la vapeur de viandes, de poissons et de légumes.
- Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée.
- Le niveau sonore de l'appareil en marche est inférieur à 70 dB (A).

## INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR

- Lors de la première utilisation de l'appareil, il est conseillé de le faire fonctionner à vide pendant 40/50 minutes à une température de 220/230 °C. De cette façon, sont éliminées d'éventuelles odeurs désagréables (tout à fait normales) dues au chauffage de l'isolant thermique qui entoure la chambre de cuisson et au chauffage de la silicone utilisée pour son étanchéité externe.
- Éviter également de laisser longtemps sur les surfaces en acier des aliments contenant des substances acides (jus de citron, vinaigre, sel, etc.) qui sont la cause de détériorations de type corrosif.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement, même tous les jours (en utilisant le lavage automatique, si disponible), afin de garantir la meilleure fonctionnalité et pour prolonger sa durée de vie.
- En cas d'utilisation de détergents (dégraissants) spécifiques pour le nettoyage de l'acier inox, s'assurer qu'ils ne contiennent pas de substances acides corrosives (aucune présence de chlore, même dilué) ni de substances abrasives. Suivre attentivement les indications et les mises en garde du fabricant du détergent, et se protéger en utilisant des gants en caoutchouc adéquats.
- Il faut absolument éviter d'utiliser des tampons à récurer en inox, de la laine d'acier et des grattoirs lesquels peuvent abîmer les surfaces traitées.
- Pour ne pas endommager irrémédiablement la sonde thermique en forme d'épingle (sonde au cœur), éviter de l'utiliser pour des cuissons à hautes températures (PLUS DE 230 °C) ; éviter aussi que le câble de la sonde soit en contact avec les surfaces métalliques chaudes à l'intérieur de la chambre de cuisson.

## CONSEILS DE CUISSON

- En disposant les aliments dans la chambre de cuisson, maintenir un espace d'au moins 40 mm entre deux plats à four pour ne pas trop gêner la circulation de l'air.
- Ne pas utiliser de plats à four ayant des bords plus hauts que nécessaire : les bords constituent des barrières qui empêchent la circulation de l'air chaud.
- Préchauffer le four avant chaque cuisson pour obtenir le meilleur rendement.
- Pour une cuisson la plus homogène possible, répartir les aliments de manière uniforme dans chaque plat à four en tenant compte de leur taille, couche ou épaisseur.
- Éviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson.
- Pour contrôler le bon déroulement du cycle de cuisson, utiliser l'éclairage intérieur de la chambre : éviter d'ouvrir inutilement la porte, qui gaspille de l'énergie et allonge les temps de cuisson.

## RISQUES RÉSIDUELS

- Après une cuisson, ouvrir la porte avec précaution, pour éviter la sortie violente de chaleur qui pourrait causer des brûlures.
- Pendant le fonctionnement du four, faire attention aux zones chaudes (signalées sur l'appareil) de ses surfaces externes.
- Ne pas utiliser la poignée de la porte pour déplacer l'appareil (rupture possible de la vitre).
- Le banc d'appui et le support doivent être en mesure de supporter le poids de la machine et de la loger correctement.
- L'appareil est doté de parties électriques, il ne doit donc jamais être lavé avec un jet d'eau ou de vapeur.
- L'appareil est raccordé électriquement : avant d'effectuer n'importe quel type de nettoyage, couper l'alimentation électrique.
- Pour éviter des raccordements erronés de l'appareil, les connexions électriques/hydrauliques sont signalées sur l'appareil par des plaques d'identification opportunes.

## 1. SERVICE TECHNIQUE

- Il est très important que ce mode d'emploi soit conservé avec l'appareil pour de futures consultations ; en cas de perte, en demander une copie directement au fabricant.
- Ces informations ont été rédigées pour Votre sécurité et pour celle des autres. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
- Pour les contrôles périodiques d'entretien et les travaux de réparation, contacter le Centre d'Assistance Technique le plus proche et n'utiliser que des pièces de rechange originales. Le non-respect de cette directive annule la garantie.
- Toutes les opérations d'installation et de mise en œuvre doivent être effectuées exclusivement par des installateurs techniques qualifiés, conformément aux instructions du constructeur et dans le respect des normes nationales en vigueur.
- La plaque « données techniques » est positionnée sur le panneau latéral de l'appareil.

**N.B. : L'utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil, et le non-respect des normes d'installation annuleront toute responsabilité du Fabricant.**

## 2. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

### 2.1 Panneau de commandes

#### Écran tactile 7"



Fig.1

### 2.2 Fonctionnement de la commande « BLACK MASK »

La commande « BLACK MASK » s'active en touchant du doigt le « **symbole** » de la fonction et/ou le « **chiffre** » du paramètre affiché à l'écran (utiliser exclusivement les doigts et pas d'autres outils tels que des couteaux, des fourchettes ou tout autre objet en général). La fonction souhaitée est ainsi activée et/ou il est possible de configurer la valeur du paramètre de fonctionnement.

Pour faciliter l'utilisation du panneau de commandes, seuls les « **symboles** » de la fonction et/ou le « **chiffre** » du paramètre de fonctionnement qui peuvent être activés restent en surbrillance (lumineux).

Le « toucher » sur le « **symboles** » et/ou sur le « **chiffre** » du paramètre de fonctionnement est confirmé par un signal sonore (« bip »).

Le « toucher » sur le « **chiffre** » du paramètre de fonctionnement affiche la PAGE-ÉCRAN DU PARAMÈTRE avec la valeur du paramètre du cycle de cuisson.

En touchant les symboles  ou  (n° 8 ou n° 9 Fig.2) la valeur du paramètre augmente ou diminue.

En maintenant le doigt sur les mêmes symboles, la valeur du paramètre augmente ou diminue rapidement. La valeur configurée du paramètre de fonctionnement est confirmée en touchant à nouveau le « **chiffre** »

du paramètre ou le symbole  (n°10 Fig.2).

Dans les 5 secondes qui suivent le « toucher » sur le « **chiffre** » des paramètres de fonctionnement : « TEMPS », « TEMPÉRATURE », « HUMIDITÉ », « VITESSE DU VENTILATEUR », la valeur souhaitée doit être configurée ; sinon, l'écran revient automatiquement à la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE (affichant toutes les valeurs des paramètres du cycle de cuisson) avec la valeur du paramètre encore à configurer.

## 2.3 Allumage

Le four est équipé d'un bouton « ON/OFF » (Marche/Arrêt) pour mettre la carte électronique de commande sous tension et activer son fonctionnement (Fig. 1a).

La touche (A) n'est pas directement visible car elle se trouve sous la base du four, dans le sens du capteur porte : une plaque d'identification (B) placée sur le côté signale sa présence).

Pour activer le fonctionnement du four, il faut placer la touche sur « ON ».

Pendant les 10 premières secondes, l'écran affiche les « codes informatiques » de l'électronique qui gère le four, puis les données suivantes passent en surbrillance (couleur bleue) : la « **Date et l'heure** », et le

symbole  (n°11 Fig.2). Le fait de toucher le symbole  éveille (couleur blanche) les « **symboles** » et les « **chiffres** » des paramètres de fonctionnement (Fig.1).

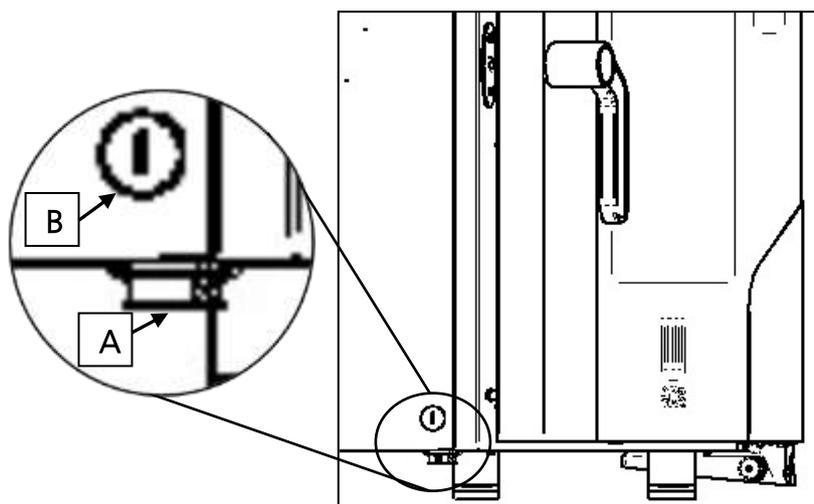


Fig. 1a

## 2.4 Mode STAND-BY

Si le four n'est pas utilisé (il n'exécute aucune fonction), après 10 minutes un signal sonore (« bip ») retentit et le mode « STAND-BY » s'active automatiquement. Dans cette configuration l'écran affiche en surbrillance (couleur bleue) : la « **Date et l'heure** », et le symbole .

Après 10 minutes sans fonctions activées, seul le symbole reste lumineux à l'écran .

Pour réactiver le mode de fonctionnement du four, toucher le symbole , et les « **symboles** » et les « **chiffres** » des paramètres de fonctionnement liés à « l'allumage » redeviennent lumineux à l'écran (Fig. 1).

Si le four n'est pas utilisé, le mode « STAND-BY » peut être activé à tout moment en touchant le symbole pendant quelques secondes .

## 2.5 Configurations DATE et HEURE

Ces configurations ne peuvent être effectuées qu'en mode « STAND-BY ».

Toucher l'écran pour afficher les chiffres relatifs à la « **Date et Heure** » (n° 30 Fig.2). Dans le bas de l'écran s'affichent les symboles   , tandis que dans le haut s'affichent les 2 premiers « chiffres » relatifs à la valeur de l'**heure**, qui sont prêts à être modifiés en touchant les symboles  et . Toucher le symbole  pour confirmer la valeur configurée et la valeur suivante à modifier s'affiche automatiquement.

Il est possible de configurer de la même manière les valeurs souhaitées ci-dessous de : « **Minutes** » - « **Jour** » - « **Mois** » - « **Année** ».

Pour quitter le mode de configuration, toucher à nouveau les chiffres relatifs à « **Date et heure** », et l'écran revient en mode « STAND-BY ». Toucher le symbole pour activer le mode de fonctionnement du four .

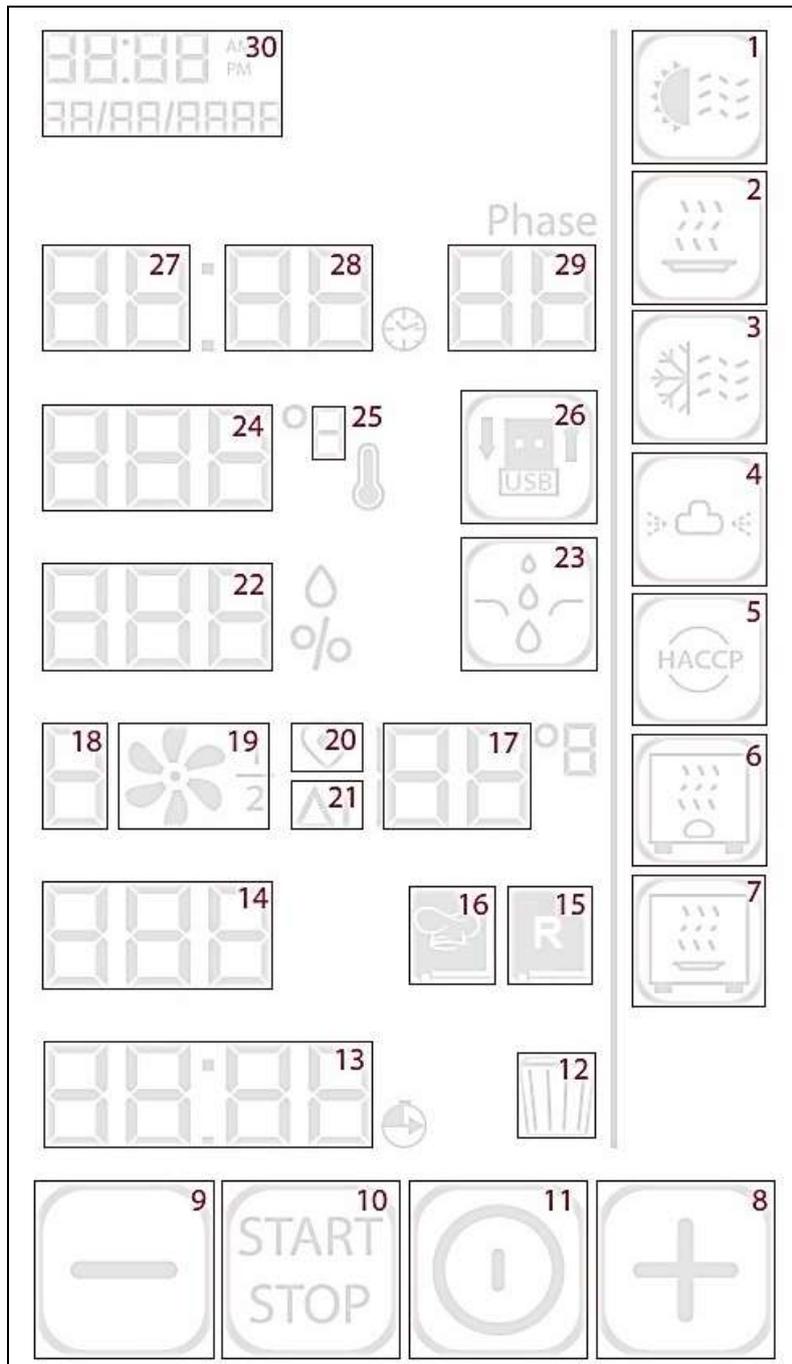
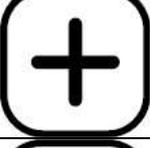
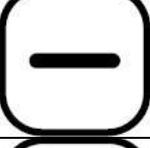
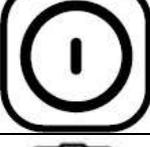


Fig. 2

Explications des symboles/chiffres : (Fig.2)

1		PRÉCHAUFFAGE
2		MAINTIEN
3		REFROIDISSEMENT RAPIDE
4		LAVAGE (en option)
5		FONCTION HACCP
6		LEVUREUR (accessoire)
7		MAINTENEUR (accessoire)
8		AUGMENTER LA VALEUR
9		DIMINUER LA VALEUR
10		MARCHE/ARRÊT
11		ON/OFF
12		ÉLIMINER
13		DÉPART DIFFÉRÉ
14		NUMÉRO DE LA RECETTE

15		RECUEIL DE RECETTES FABRIQUE
16		RECUEIL DE RECETTES « CHEF »
17	50	TEMPÉRATURE AU CŒUR/ $\Delta T$
18	3	VITESSE DU VENTILATEUR
19		ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA FONCTION SEMI-STATIQUE
20		CUISSON AVEC SONDE AU CŒUR
21	$\Delta T$	CUISSON AVEC SONDE AU CŒUR ET « DELTA T »
22	off	%HUMIDITÉ/CODE ERREUR
23		HUMIDIFICATION MANUELLE
24	180	TEMPÉRATURE (°C/°F)
25	°C	°C / °F
26		TÉLÉCHARGER / EXPORTER CLÉ « USB »
27	00:00	HEURES
28		MINUTES
29	Phase	NUMÉRO DE PHASES
30	00:00 00/00/0000	DATE ET HEURE

## 2.6 Paramètres de fonctionnement

	TEMPS DE CUISSON		de 1 minute à 11 heures et 59 minutes ou temps « INFINI » (InF)
	TEMPÉRATURE CUISSON	DE	de 30°C à 270°C (86°F à 518°F)
	TEMPÉRATURE AU CŒUR		de 01°C à 99°C (33°F à 210°F)
	TEMPÉRATURE $\Delta T$		de 01°C à 99°C (33°F à 210°F)
	HUMIDITÉ		de OFF à 100% avec des paliers de 10%
	VITESSE VENTILATEURS	DES	de 0 à 3

## 2.7 Fonctionnement MANUEL

### 2.7.1 Informations générales

- Lorsque des anomalies se produisent pendant le fonctionnement du four, empêchant le cycle de cuisson ou le cycle de lavage automatique de continuer, des alarmes s'affichent à l'écran avec un signal sonore relatif. Les alarmes sont mises en évidence (de différente couleur) par la lettre « E » suivie par le **numéro** identifiant l'anomalie. Pour réinitialiser l'alarme, toucher le symbole  : le mode « STAND-BY » s'affiche en surbrillance à l'écran (paragraphe 2.4).
- Pour réactiver le mode de fonctionnement du four, toucher à nouveau le symbole .
- Les différents types d'alarmes sont décrits dans le paragraphe 5 correspondant.

### 2.7.2 Configuration PRÉCHAUFFAGE

La fonction PRÉCHAUFFAGE peut être activée ou désactivée en touchant le symbole  (n° 1 Fig.2). Lorsque la fonction est activée, le symbole devient . La valeur de la température de PRÉCHAUFFAGE est préconfigurée à 40°C ; cependant, en touchant les symboles  et , il est possible de modifier cette valeur de 10°C à 150°C (par paliers de 10°C), selon les différentes exigences de cuisson. Par exemple, si une température de cuisson de 180 °C (« phase 1 ») et une température de PRÉCHAUFFAGE de 50 °C sont configurées, une valeur de température de 230 °C sera atteinte à l'intérieur de la chambre de cuisson. Un signal sonore ( bip ») signale que cette température est atteinte et maintenue tant que la porte du four reste fermée. Ouvrir la porte (le signal sonore est désactivé) et placer le produit à cuire dans le four. Fermer la porte : le cycle de cuisson démarre automatiquement.

#### Important

La fonction de PRÉCHAUFFAGE peut aussi être utilisée en même temps que le départ différé. La température de PRÉCHAUFFAGE ne peut pas dépasser 270 °C.

### 2.7.3 Configuration TEMPS de cuisson

Toucher les 2 « chiffres » qui indiquent les « Heures » (n°27 Fig. 2), puis configurer la valeur souhaitée en touchant les symboles  et . Confirmer la valeur configurée en touchant les 2 « chiffres » du

paramètre ou en touchant le symbole . De la même manière, toucher les 2 « chiffres » qui indiquent les « Minutes » (n°28 Fig. 2), puis configurer la valeur souhaitée. Pendant le cycle de cuisson, l'écran affiche alternativement : 4 secondes la valeur du temps configurée pour la phase active, et 4 secondes la valeur du temps total restant (« compte à rebours ») pour le reste des autres phases. Si « temps INFINI » est configuré, l'écran affiche alternativement : 4 secondes la valeur « INF », et 4 secondes la valeur du temps écoulé. La valeur du paramètre TEMPS (« Heures/Minutes ») peut être modifiée même lorsque le cycle de cuisson est activé.

#### 2.7.4 Configuration des PHASES de cuisson

Chaque cycle de cuisson peut être composé jusqu'à un maximum de 10 PHASES (palier). Pour chaque phase, il est possible de définir les paramètres de fonctionnement et leurs valeurs souhaitées (paragraphe 2.2).

Après avoir configuré les paramètres et leurs valeurs pour la **première phase** (« Phase 01 »), les suivantes (« Phase 02 », « Phase 03 » ...) peuvent être configurées en touchant les 2 « chiffres » indiquant le **numéro** des PHASES (n°29 Fig.2), et en touchant le symbole .

Les valeurs des paramètres de fonctionnement souhaitées doivent être définies pour chaque phase.

Pendant la cuisson, l'écran affiche alternativement : 4 secondes le numéro de la phase activée, et 4 secondes le nombre maximum des phases configurées.

#### 2.7.5 Configuration TEMPÉRATURE de cuisson

Toucher les 3 « chiffres » qui indiquent la TEMPÉRATURE (n°24 Fig.2), puis configurer la valeur souhaitée en touchant les symboles  et . Confirmer la valeur configurée en touchant les 3 « chiffres » du paramètre ou en touchant le symbole .

Pendant le cycle de cuisson, l'écran affiche alternativement : 4 secondes la valeur de la température configurée pour la phase activée, et 4 secondes la valeur de la température mesurée à l'intérieur de la chambre de cuisson.

La valeur du paramètre TEMPÉRATURE peut être modifiée même lorsque le cycle de cuisson est activé.

#### 2.7.6 Configuration TEMPÉRATURE au CŒUR

Toucher le symbole  (n°20 Fig.2) : l'ÉCRAN DU PARAMÈTRE s'affiche avec la valeur de la température préconfigurée à 50°C. Toucher les symboles  et  configurer une valeur différente souhaitée (n°17 Fig.2). Confirmer la valeur configurée en touchant le symbole .

Pendant la cuisson, l'écran affiche alternativement : 4 secondes la valeur de la « température au cœur » configurée pour la phase activée, et 4 secondes la valeur de la température mesurée « au cœur » de l'aliment en cours de cuisson.

La valeur du paramètre TEMPÉRATURE au CŒUR peut être modifiée même lorsque le cycle de cuisson est activé.

#### Mise en garde

La valeur du paramètre TEMPÉRATURE au CŒUR, une fois confirmée, exclut le paramètre TEMPS.

#### 2.7.7 Configurer VALEUR $\Delta T$

Toucher le symbole  $\Delta T$  (n°21 Fig.2) : la PAGE-ÉCRAN DU PARAMÈTRE avec le symbole  $\Delta T$  et la valeur de la température préconfigurée à 50°C s'affiche. Toucher les symboles  et  configurer une valeur différente souhaitée (n°17 Fig.2). Confirmer la valeur configurée en touchant le symbole . Ci-dessous s'affiche la PAGE-ÉCRAN DU PARAMÈTRE avec le symbole  et la valeur de la « température au cœur » préconfigurée à 50°C. Toucher les symboles  et  configurer une valeur différente souhaitée (n°17 Fig.2). Confirmer la valeur configurée en touchant le symbole .

Pendant la cuisson, l'écran affiche la valeur de la température mesurée « au cœur » de l'aliment en cours de cuisson.

L'écran peut afficher pendant 5 secondes la valeur configurée de la « température au cœur » ou la valeur configurée pour le  $\Delta T$  : en touchant respectivement le symbole  ou le symbole  $\Delta T$ .

Les valeurs des paramètres  $\Delta T$  et de la TEMPÉRATURE au CŒUR peuvent être modifiées même lorsque le cycle de cuisson est activé.

### Mise en garde

Les valeurs des paramètres  $\Delta T$  et de la TEMPÉRATURE au CŒUR une fois confirmées excluent les paramètres TEMPS et TEMPÉRATURE de cuisson.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES :

##### • CUISSON AVEC SONDE « AU CŒUR »

Pour la cuisson avec sonde « au cœur », les paramètres à configurer sont deux : **température au cœur** et **température de cuisson**. Le temps de cuisson n'est plus un paramètre de contrôle et, par conséquent, il n'apparaît pas dans la « page-écran de synthèse ».

Si le cycle de cuisson se compose d'une seule phase, le four fonctionne jusqu'à ce que la valeur de température détectée par la sonde « au cœur » atteigne la valeur de température. Si le cycle de cuisson se compose de plusieurs phases et que dans l'une d'elles est activée la cuisson avec la sonde « au cœur », après avoir atteint la valeur de température détectée par la sonde « au cœur », le four continue à fonctionner en passant à la phase suivante.

Si durant un cycle de cuisson avec la sonde thermique en forme d'épingle (sonde « au cœur »), la sonde n'est pas connectée correctement, sur l'écran apparaît une indication de l'erreur avec l'alarme sonore correspondante.

##### *IMPORTANT*

*La sonde thermique en forme d'épingle (sonde « au cœur ») doit être enfilée au centre de l'aliment, dans la zone la plus épaisse, en évitant le contact avec d'éventuelles parties osseuses.*

*Si un cycle de cuisson est activé avec la sonde « au cœur », la sonde thermique en forme d'épingle doit déjà être connectée à la prise prévue à cet effet qui se trouve sur la partie inférieure du four ; autrement, sur l'écran apparaît l'alarme correspondante.*

*Avec la porte fermée, le câble de la sonde thermique en forme d'épingle doit passer entre le joint de la porte (zone inférieure) et la porte même.*

##### • CUISSON AVEC TEMPÉRATURE « $\Delta T$ »

Pour la cuisson avec température «  $\Delta T$  » les paramètres à configurer sont deux : la **température au cœur** et la **température «  $\Delta T$  »**. Le temps de cuisson n'est plus un paramètre de contrôle et, par conséquent, il n'apparaît pas dans la « page-écran de synthèse ».

Le paramètre de la température «  $\Delta T$  » permet de maintenir constante, durant toute la phase de cuisson, la différence entre la température à l'intérieur de l'aliment (température détectée par la sonde thermique en forme d'épingle) et la température à l'intérieur de la chambre de cuisson (température de cuisson). De cette manière, la valeur de la température dans la chambre de cuisson devient la somme entre la valeur de la température à l'intérieur de l'aliment et la valeur de la température «  $\Delta T$  » configurée. Pratiquement, la température dans la chambre de cuisson augmente lentement : l'aliment est soumis à un processus de cuisson prolongé et délicat.

Si le cycle de cuisson se compose d'une seule phase, le four fonctionne jusqu'à ce que la valeur de température détectée par la sonde « au cœur » atteigne la valeur de température. Si le cycle de cuisson se compose de plusieurs phases et que dans l'une d'entre elles la cuisson est activée avec la température «  $\Delta T$  », après avoir atteint la valeur de température détectée par la sonde « au cœur », le four continue à fonctionner en passant à la phase suivante.

Si durant un cycle de cuisson avec température «  $\Delta T$  » et sonde thermique en forme d'épingle (sonde « au cœur »), la sonde n'est pas connectée correctement, l'écran affiche une indication de l'erreur avec l'alarme sonore correspondante.

## 2.7.8 Configuration HUMIDITÉ/VAPEUR

Toucher " « **OFF** » / « chiffres » (n°22 Fig.2) et configurer la valeur souhaitée en touchant les symboles  et . Confirmer la valeur configurée en ajustant les « chiffres » du paramètre ou en touchant le symbole .

La valeur du paramètre HUMIDITÉ/VAPEUR peut être modifiée même lorsque le cycle de cuisson est activé.

## 2.7.9 Configuration VITESSE DES VENTILATEURS

Toucher le chiffre « **3** » (n°18 Fig.2) et configurer la valeur souhaitée en touchant les symboles  et . Confirmer la valeur configurée en touchant à nouveau le « chiffre » du paramètre ou en touchant le symbole .

La configuration de la valeur « **0** » active la fonction « ARRÊTER LES MOTEURS » : les moteurs (ventilateurs) sont bloqués, les résistances de réchauffage et la régulation de l'humidité/vapeur sont désactivées. C'est pourquoi la fonction, opportunément insérée dans un programme, peut être utilisée comme pause pendant le cycle (levage de l'aliment dans la chambre de cuisson).

La valeur du paramètre VITESSE DES VENTILATEURS peut être modifiée même lorsque le cycle de cuisson est activé.

## 2.7.10 Configuration cuisson SEMI-STATIQUE

Toucher le symbole  (n°19 Fig.2) : la fonction active est affichée à l'écran par le symbole  qui disparaît toutes les deux secondes et réapparaît systématiquement ; tandis que la valeur de la vitesse relative configurée reste « fixe » et peut même être modifiée pendant le cycle de cuisson.

Le paramètre cuisson SEMI-STATIQUE peut également être désactivé lorsque le cycle de cuisson est activé.

La cuisson « semi-statique » est un mode de cuisson qui permet d'activer les moteurs (ventilateurs) seulement si les éléments chauffants sont fonctionnent.

Les ventilateurs sont activés pendant quelques secondes, afin de répartir uniformément la chaleur produite par les éléments chauffants à l'intérieur de la chambre de cuisson. De cette façon, un fonctionnement similaire au four statique est reproduit.

## 2.7.11 Configuration DÉPART DIFFÉRÉ

Toucher les 2 « chiffres » qui indiquent les « Heures » (n°13 Fig. 2), et configurer la valeur souhaitée en touchant les symboles  et . Confirmer la valeur configurée en touchant le symbole  : les 2 « chiffres des « Minutes » s'affichent. Leur valeur peut être configurée et confirmée de la même manière que pour les « Heures ».

Pour confirmer la fonction, toucher le symbole  : l'écran revient automatiquement à la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE (affiche toutes les valeurs des paramètres du cycle de cuisson) avec la valeur du paramètre (« temps de pause ») configurée.

Toucher le symbole  pendant quelques secondes pour annuler la fonction (le TEMPS de cuisson est également annulé s'il est configuré) ; sinon, toucher le symbole  si le DÉPART DIFFÉRÉ est activé et que l'écran affiche uniquement le « compte à rebours » du temps avant le début du cycle de cuisson. Le « compte à rebours » peut être interrompu en touchant le symbole  : l'écran revient automatiquement à la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE (affiche toutes les valeurs des paramètres du cycle de cuisson) avec la valeur du paramètre (« temps de pause ») remise à zéro.

Le DÉPART DIFFÉRÉ peut être configuré pour une durée maximale de **23 heures 59 minutes**.

## 2.7.12 Configuration MAINTIEN

La fonction MAINTIEN peut être activée ou désactivée en touchant le symbole  (n° 2 Fig.2). Lorsque la fonction est activée (le symbole devient ) dans un cycle de cuisson à plusieurs étapes, elle devient opérationnelle **dans la dernière phase**, et consiste à maintenir une température constante à l'intérieur de la chambre de cuisson.

La valeur de cette température peut être réglée en touchant les symboles  et , entre 65°C et 100°C (par des paliers de 1°C). Pendant la fonction MAINTIEN, il est également possible de configurer une valeur d'humidification (de OFF à 50%).

Pendant la fonction MAINTIEN, le four passe automatiquement en mode SEMI-STATIQUE avec la vitesse de ventilateurs plus basse (« 1 »). Toutefois, si la température dans la chambre de cuisson est supérieure à la température configurée pour le MAINTIEN, le four fonctionne avec les ventilateurs à la vitesse « 2 » jusqu'à atteindre la température configurée, puis il passe automatiquement en mode SEMI-STATIQUE.

La fonction est interrompue à tout moment en touchant le symbole .

La fonction de MAINTIEN permet de maintenir au chaud les plats à la fin de la cuisson, pendant tout le temps nécessaire.

## 2.7.13 MARCHE/ARRÊT du cycle de cuisson

Après avoir configuré les paramètres et leurs valeurs souhaitées pour la cuisson, il suffit de toucher le symbole  pour lancer le cycle.

Avant d'activer un cycle de cuisson avec une ou plusieurs phases, toutes les valeurs des paramètres de fonctionnement configurés peuvent être annulées en touchant pendant quelques secondes le symbole  (n°12 Fig.2) : l'écran affiche la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE de la **première phase** (« Phase 01 ») avec les valeurs des paramètres restant à configurer.

Pour interrompre le cycle de cuisson à tout moment, toucher le symbole .

Lorsqu'un cycle de cuisson se termine (en mode « manuel » ou en mode « programmé »), un signal sonore (« bip ») s'active pendant 15 minutes, et en même temps, à l'écran la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE clignote et affiche en vert les valeurs des paramètres (à l'exclusion du paramètre TEMPS) du cycle de cuisson terminé. En touchant le symbole  ou en ouvrant la porte du four, l'écran revient à la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE qui affiche en blanc toutes les valeurs des paramètres configurés pour le cycle de cuisson terminé.

Si au cours d'un cycle de cuisson une « panne de courant » se produit pendant moins d'une minute, lors du rétablissement de l'alimentation électrique, le four redémarre automatiquement et le cycle de cuisson recommence à partir du moment où il a été interrompu.

Par contre, si la « panne de courant » se produit pendant plus d'une minute, lors du rétablissement de l'alimentation électrique, le four ne redémarre pas automatiquement, mais l'écran présente la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE qui affiche en rouge les valeurs des paramètres configurés avec le temps restant pour arriver à la fin de la cuisson. De plus, les « 4 chiffres » (n°13 Fig. 2) concernant le DÉPART DIFFÉRÉ, affichent le code d'erreur « E18 ».

## 2.8 Recueil de recettes

Le fabricant a inclus dans le four un livre de recettes qui comprend des recettes (programmes) élaborées par ses chefs. La recette choisie peut également être « personnalisée » avant d'être exécutée en modifiant les valeurs des paramètres de cuisson.

Les recettes se trouvent à l'intérieur du **recueil de recettes « R »**, auquel l'on accède en touchant le symbole  (n°15 Fig.2) : la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE s'ouvre et affiche les valeurs des paramètres de fonctionnement de la **première recette** enregistrée. Toucher les symboles  et  pour choisir le numéro de la recette souhaitée (voir le tableaux 1). Confirmer la recette sélectionnée en touchant le symbole , puis lancer le cycle de cuisson en touchant le symbole .

TABLEAUX 1

1	Lasagna	24	Morue En Ragoût
2	Cannelloni	25	Crevettes Grillées
3	Riz Cuit À La Vapeur	26	Pétoncles Gratinés
4	Riz Pilaf	27	Épinards À La Vapeur
5	T-Bone Steak	28	Pommes De Terre Cuites À La Vapeur
6	Rôti De Boeuf	29	Brocoli Cuit À La Vapeur
7	Bœuf Braisé	30	Courgettes Grillées
8	Carré D'agneau	31	Pommes De Terre Rôties
9	Jointure De Porc	32	Pommes De Terre Duchesse
10	Côtes Levées	33	Caponata
11	Poulet Rôti À La Broche	34	Flan De Légumes
12	Suprême De Poulet Pané	35	Crème Caramel
13	Poitrine De Dinde Farcie	36	Gâteau Éponge
14	Lapin Cuit	37	Base Pour La Tarte De Shortcrust
15	Brochettes	38	Pâte Feuilletée
16	Magret De Canard	39	Croissants
17	Caille Farcie Rôti	40	Petits Gâteaux
18	Homard Cuit À La Vapeur	41	Pain Commun
19	Saumon À La Vapeur	42	Pain Brioché
20	Pieuvre Cuite À La Vapeur	43	Gressins
21	Moules Cuites À La Vapeur	44	Pizza
22	Bar Avec Du Sel	45	Focaccia
23	Brème De Mer Cuite		

Le four comprend également un deuxième recueil de recettes : le **recueil de recettes « CHEF »** dans lequel il est possible d'enregistrer jusqu'à **100 nouvelles recettes**. Pour accéder au recueil de recettes, il suffit de toucher le symbole  (n°16 Fig.2) : la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE s'ouvre et affiche en bleu clair les valeurs des paramètres de fonctionnement de la recette à configurer et à enregistrer. Après avoir configuré et enregistré les recettes, pour les exécuter il faut suivre le même mode de fonctionnement que celui utilisé pour exécuter les recettes du recueil de recettes « R ».

## 2.9 Enregistrement d'une nouvelle recette (recueil de recettes « CHEF »)

Par la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE qui affiche en blanc toutes les valeurs des paramètres du cycle de cuisson, configurer les valeurs souhaitées pour la nouvelle recette à enregistrer (paragraphe 2.2).

Toucher le symbole  : la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE s'ouvre et affiche en blanc toutes les valeurs des paramètres configurés. Toucher les symboles  et  sélectionner le « numéro de recette » du recueil de recettes auquel associer la nouvelle recette. Si la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE affiche les valeurs des paramètres en blanc, cela signifie qu'il y a déjà une recette enregistrée avec ce « numéro de recette ». Si la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE affiche les valeurs des paramètres en bleu clair, cela signifie que le « numéro de recette » est vide et peut être occupé par la nouvelle recette. L'enregistrement de la nouvelle recette s'effectue en touchant, pendant au moins 5 secondes, le symbole  : un signal sonore (« bip ») de confirmation s'active et la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE revient en affichant les valeurs des paramètres en blanc.

## 2.10 Écraser la recette du recueil de recettes « CHEF »

Il est impossible d'écraser une recette, il faut l'éliminer et l'enregistrer à nouveau.

## 2.11 Suppression de recettes du recueil de recettes « CHEF »

Toucher le symbole  : la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE affiche en blanc toutes les valeurs des paramètres configurés pour la **première recette** enregistrée. Toucher les symboles  et 

sélectionner le « numéro de recette » du recueil de recettes que l'on souhaite éliminer. La recette est éliminée en touchant le symbole  pendant au moins 5 secondes : un signal sonore s'active (« bip ») qui confirme que la recette a été éliminée.

## 2.12 « Télécharger/Exporter » à l'aide d'une « clé USB » (le recueil de recettes « CHEF »)

Grâce au « port USB » se trouvant dans la charnière inférieure de la porte, il est possible de « Télécharger » dans le « recueil de recettes CHEF », ou « d'Exporter » à partir de ce recueil de recettes les recettes qui y sont enregistrées, en utilisant une « clé USB ».

### 2.12.1 « Télécharger » les recettes (programmes enregistrés)

Après avoir connecté la « clé USB » (avec les nouvelles recettes) au « port USB » correspondant, toucher au moins pendant 2 secondes le symbole  (n°26 Fig.2) : un signal sonore (« bip ») s'active pour confirmer le succès, « téléchargement » (le symbole devient ) , de toutes les nouvelles recettes dans le recueil de recettes « CHEF », dans les premiers « numéros de recette » libres de programmes (recettes) enregistrés.

#### Important

Si la « clé USB » n'est pas connectée ou détectée, le symbole  ne s'affiche pas.

### 2.12.2 « Exporter » les recettes (programmes enregistrés)

Après avoir connecté la « clé USB » (« vide ») à son « port USB », en touchant les symboles  et  sélectionner dans le recueil de recettes « CHEF » le « numéro de recette » que l'on souhaite télécharger sur la « clé USB ». Il est également possible d'exporter toutes les recettes du recueil de recettes en même temps : toucher les symboles  et  jusqu'à ce que s'affiche « ALL » à la place des « 3 chiffres » qui composent le « numéro de recette ». Dans les deux cas, pour confirmer la réussite de l'« exportation » (le symbole devient ) , toucher le symbole  pendant au moins 5 secondes : un signal sonore « bip » de confirmation s'active.

#### Important

Si la « clé USB » n'est pas connectée ou détectée, le symbole  ne s'affiche pas.

## 2.13 Configuration REFROIDISSEMENT

La fonction REFROIDISSEMENT peut être activée en touchant le symbole  (n°3 Fig.2) et le symbole , en ouvrant la porte du four après avoir terminé un cycle de cuisson. Pendant le refroidissement (le symbole devient ) , les « 3 chiffres » qui s'affichent à l'écran indiquent le paramètre de la température, en indiquent en temps réel la valeur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

La fonction REFROIDISSEMENT ne peut être activée (le symbole  s'affiche à l'écran) que lorsqu'il y a au moins 50°C à l'intérieur de la chambre de cuisson.

La fonction peut être désactivée en touchant à nouveau le symbole  ; sinon, elle se désactive automatiquement lorsque la température, à l'intérieur de la chambre de cuisson, descend à 40 °C.

#### Mise en garde

Pendant le fonctionnement avec la porte ouverte, ne pas ôter le carter protège-ventilateurs ; ne pas toucher les ventilateurs en mouvement ni les résistances encore chaudes.

## 2.14 Fonction HACCP

La fonction HACCP a pour objectif d'enregistrer les données de fonctionnement des cuissons effectuées, en en surveillant constamment le déroulement.

Les données HACCP sont enregistrées sur une « clé USB » qui doit être connectée au « port USB » du four : l'écran affiche le symbole  (n°5 Fig.2) .

### 2.14.1 Activation de la fonction HACCP

Après avoir connecté la « clé USB » au « port USB » du four, toucher le symbole  pour activer la fonction (le symbole devient  ) : les paramètres de fonctionnement du cycle de cuisson (manuel ou programmé) sont enregistrés dans un « fichier » sur la « clé USB ».

### 2.14.2 Affichage (sur ordinateur) des données HACCP

Pour afficher les paramètres de fonctionnement d'un cycle de cuisson terminé sur un ordinateur, il suffit de retirer la « clé USB » du « port USB » du four (le symbole  disparaît à l'écran) et de l'insérer dans le « port USB » de l'ordinateur.

Les « fichiers » HACCP à l'intérieur de la « clé USB », peuvent être « ouverts » et affichés en procédant de la même que celle utilisée pour n'importe quel type de « fichiers ».

### Important

Toutes les données relatives aux cuissons effectuées dans la même journée sont contenues dans un seul « fichier » HACCP.

Si plusieurs cuissons sont effectuées, mais à des jours différents, elles sont enregistrées dans différents « fichiers » HACCP : identifiés par la date du jour où la cuisson a été effectuée.

## 2.15 Accessoires (en option)

Le four est prévu pour être raccordé aux accessoires suivants (en option) :

- LAVAGE AUTOMATIQUE
- LEVUREUR/MAINTENEUR

### 2.15.1 LAVAGE AUTOMATIQUE (pour les fours prévus à cet effet)

Toucher le symbole  (n°4 Fig. 2) : l'écran affiche la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRES concernant le « nombre de phases » où, à la place des « 2 chiffres », en touchant les symboles  et  il est possible de sélectionner (dans les 5 secondes) le programme de lavage souhaité : le « temps de lavage » correspondant est également affiché. Pour le confirmer toucher (dans les 5 secondes) le symbole  (le symbole devient  ), puis pour l'activer toucher à nouveau le symbole . À l'écran, le paramètre « temps de lavage » (heures/minutes) s'active en mode « compte à rebours ».

Les programmes de lavage suivants peuvent être sélectionnés :

- L1 Lavage Eco (44 minutes)
- L2 Lavage Normal (1h18 minutes)
- L3 Lavage Intensif (1h 52 minutes)
- L4 Rinçage (11 minutes)
- CP Chargement des pompes (2 minutes)

Lorsque le programme de lavage se termine normalement, un signal sonore (« bip ») s'active pendant 10 secondes et à l'écran la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRES clignote et affiche en vert les paramètres relatifs au programme de lavage terminé.

Si un programme de lavage (« L1 »/« L2 »/« L3 ») est volontairement interrompu en touchant le symbole , le programme de « Rinçage » (« L4 ») est automatiquement activé et ne peut être interrompu, mais se termine normalement. La même chose se produit en cas de « panne de courant » pendant le cycle de lavage. Lorsque le four est de nouveau sous tension, il effectue automatiquement le cycle de rinçage.

Le programme « Chargement Pompes » (« CP »), une fois activé, ne peut pas être interrompu et se termine normalement.

Le programme de « Rinçage » (« L4 ») peut être interrompu à tout moment en touchant le symbole .

- Lorsque la température dans la chambre de cuisson est supérieure à 90°C, le lavage ne peut pas être activé et l'alarme « E 10 » s'affiche en orange à l'écran. Pour réinitialiser l'alarme, toucher le symbole  : le mode « Stand-by » s'affiche en surbrillance à l'écran (paragraphe 2.4). Pour réactiver le mode de fonctionnement du four, toucher à nouveau le symbole .

### Important

Lors de la première utilisation du lavage automatique et toutes les fois que l'on change le bidon de détergent, il est recommandé d'utiliser le programme « CP ». De cette façon, l'air présent à l'intérieur de la pompe péristaltique et des tuyaux de raccordement est éliminé, garantissant le bon fonctionnement du système.

Si le programme « CP » est répété 2 fois de suite, un programme de « Rinçage court » est automatiquement activé pour éliminer toute trace résiduelle de détergent.

Le nettoyage terminé, laisser la porte du four légèrement ouverte.

### Mises en garde

Ne pas ouvrir la porte du four pendant les opérations de lavage, car des substances chimiques utilisées pour le nettoyage et des exhalations chaudes pourraient s'échapper. **Risque de corrosion et de brûlures !**

Avant de commencer une cuisson, s'assurer qu'il n'y a pas de résidus de détergent dans la chambre qui vient d'être lavée. Les résidus éventuels doivent être éliminés à l'aide d'un chiffon humide et la chambre de cuisson doit être rincée à fond en utilisant des protections adaptées pour les mains, les yeux et la bouche.

## 2.16 LEVUREUR/MAINTENEUR (le cas échéant)

Le symbole  et/ou le symbole  ne s'affichent à l'écran que si le LEVUREUR et/ou le MAINTENEUR sont connectés électriquement au four.

En touchant le symbole  l'on active la fonction LEVUREUR (le symbole devient ) , alors qu'en touchant le symbole  l'on active la fonction MAINTENEUR (le symbole devient ). Toucher à nouveau les symboles  et/ou  pour désactiver la fonction LEVUREUR et/ou MAINTENEUR.

Dans les deux cas la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE s'ouvre à l'écran du four et affiche en violet toutes les valeurs des paramètres du cycle de levage/maintien avec la valeur du paramètre restant à configurer.

Pour configurer les valeurs des paramètres de fonctionnement du cycle de levage/maintien, agir sur l'écran du four de la même manière que pour la configuration des valeurs pour les paramètres de fonctionnement du cycle de cuisson.

### 2.16.1 Paramètres de fonctionnement

	LEVUREUR	MAINTENEUR
 TEMPS LEVAGE/MAINTIEN	de 1 minute à 11 heures et 59 minutes ou INFINI (InF)	
 TEMPÉRATURE LEVAGE/MAINTIEN	de 30°C à 60°C (de 86°F à 140°F)	de 45°C à 85°C (de 113°F à 185°F)
 HUMIDITÉ	de 01 à 05	/

Lorsqu'un cycle de levage/maintien s'active, un signal sonore (« bip ») s'active pendant 5 minutes et en même temps la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE clignote à l'écran et affiche en violet les valeurs des paramètres (à l'exclusion du paramètre TEMPS) du cycle de cuisson terminé. En touchant le symbole  l'écran revient à la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE qui affiche en violet toutes les valeurs des paramètres configurés pour le cycle de levage/maintien.

Toucher à nouveau les symboles  et/ou  pour désactiver la fonction LEVUREUR et/ou MAINTENEUR.

### 3. NETTOYAGE

#### 3.1 Informations générales

Avant d'effectuer tout type de nettoyage sur l'appareil, couper l'alimentation électrique (appuyer sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité) et l'alimentation hydrique (fermer le robinet de l'eau). Le laisser refroidir complètement.

L'appareil doit être nettoyé avec une fréquence régulière, même journalière, pour garantir la meilleure opérationnalité et prolonger sa durée de vie.

Des composants électriques se trouvent à l'intérieur de l'appareil et pour des raisons de sécurité, **il est interdit de le laver à l'aide de jets d'eau ou de vapeur.**

En cas d'utilisation de détergents (dégraissants) spécifiques pour le nettoyage de l'acier inox, s'assurer qu'ils ne contiennent pas de substances acides corrosives (aucune présence de chlore, même dilué) ni de substances abrasives. Suivre attentivement les indications et les mises en garde du fabricant du détergent, et se protéger en utilisant des gants en caoutchouc adéquats.

Il faut absolument éviter d'utiliser des tampons à récurer en inox, de la laine d'acier et des grattoirs lesquels peuvent abîmer les surfaces traitées.

Éviter également de laisser longtemps sur les surfaces en acier des aliments contenant des substances acides (jus de citron, vinaigre, sel, etc.) qui sont la cause de détériorations de type corrosif.

#### 3.2 Nettoyage manuel de la chambre de cuisson

Pour des raisons d'hygiène, il est bon de nettoyer quotidiennement la chambre de cuisson, à la fin de chaque journée d'utilisation du four. Un bon nettoyage empêche également la formation de phénomènes corrosifs à l'intérieur de la chambre, ainsi que le risque de combustions accidentelles, à cause de la présence éventuelle de graisses et de résidus d'aliments accumulés dans le temps.

Pour faciliter le nettoyage, enlever les grilles latérales. Les détergents de nettoyage ne doivent pas contenir de substances abrasives ni de substances de nature acide/corrosive. En absence de détergents appropriés, il suffit de nettoyer la chambre de cuisson avec une éponge imbibée d'eau tiède savonneuse ou d'eau tiède et d'un peu de vinaigre. Rincer abondamment (utiliser une douchette appropriée, si disponible) et bien essuyer avec un chiffon doux. Les grilles latérales doivent être nettoyées à part et remontées. Le nettoyage terminé, laisser la porte du four légèrement ouverte.

#### 3.3 Nettoyage semi-automatique de la chambre de cuisson

Pulvériser du dégraissant spécial acier inox sur les parois internes de la chambre de cuisson, sur les grilles latérales, sur le carter protège-ventilateurs (ne pas pulvériser à travers la grille sur les ventilateurs) et sur la vitre interne de la porte.

Laisser agir le produit pendant environ 20 minutes avec la porte fermée ;

Allumer le four en réglant la température à 70-80°C.

Effectuer un cycle avec la vapeur au maximum (100%) pendant environ 15 minutes.

Le cycle terminé, éteindre le four, laisser refroidir la chambre de cuisson et la rincer abondamment (utiliser la douchette appropriée, si disponible).

Sécher en effectuant un cycle de chauffage, en réglant la température à 150 - 160°C pendant environ 10 minutes (si nécessaire, répéter le cycle).

Le nettoyage terminé, laisser la porte du four légèrement ouverte.

#### 3.4 Nettoyage automatique de la chambre de cuisson (en option)

Pour effectuer l'un des programmes prévus par le système de lavage automatique, **suivre attentivement les instructions figurant au paragraphe 2.15.1**, en respectant les informations suivantes :

- Avant d'exécuter un cycle de lavage, s'assurer que l'évacuation de la chambre de cuisson est dégagée, afin d'éviter son éventuelle inondation.
- Les programmes de lavage et leur fréquence d'utilisation dépendent du type de produits cuits dans le four.
- Pour maintenir des niveaux d'hygiène adéquats et pour éviter que l'acier inox de la chambre de cuisson s'abîme, le Fabricant conseille d'exécuter un cycle de lavage « L3 » (« lavage intensif ») au moins une fois par jour.
- En cas de formation de saleté incrustée, il faut l'ôter en effectuant un nettoyage manuel.

## Mise en garde

À la fin du nettoyage avec le système de lavage automatique, vérifier qu'il n'y a pas de résidus de détergent à l'intérieur de la chambre de cuisson. Les résidus éventuels doivent être retirés et la chambre de cuisson doit être soigneusement rincée.

### 3.5 Nettoyage des ventilateurs

Les ventilateurs doivent être nettoyés périodiquement avec des produits appropriés, ayant une action anticalcaire. Le nettoyage doit être fait avec soin dans chaque partie, en éliminant d'éventuelles incrustations de calcaire. Pour accéder aux ventilateurs, il faut enlever le carter protège-ventilateurs. Le nettoyage terminé, remonter le carter en opérant de façon inverse.

### 3.6 Nettoyage du joint de la porte

Pour des raisons d'hygiène et fonctionnelles, il est bon de nettoyer le joint de la porte à la fin de chaque journée d'utilisation du four. Il doit être lavé soigneusement avec de l'eau tiède savonneuse. Il doit être rincé et essuyé avec un chiffon doux. D'éventuelles incrustations ou résidus de nourriture doivent être très délicatement éliminés, sans outils métalliques coupants qui pourraient endommager le joint de façon irréparable.

### 3.7 Nettoyage de la porte

La vitre de la porte interne de la chambre de cuisson peut être nettoyée avec le même type de dégraissant employé pour nettoyer manuellement la chambre de cuisson ; sinon, on peut utiliser un produit normal (non toxique) pour le nettoyage des vitres. Un détergent ordinaire pour vitres peut également être employé pour nettoyer la vitre de la porte tournée vers l'extérieur. En tout cas, on peut utiliser simplement de l'eau tiède savonneuse. Après le rinçage, bien essuyer la surface en verre avec un chiffon doux.

S'il se forme des opacités entre les deux vitres de la porte, on peut les éliminer car les deux vitres peuvent être inspectées.

### 3.8 Nettoyage de l'enveloppe extérieure

Les surfaces extérieures en acier doivent être nettoyées avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse ou mélangée avec un peu de vinaigre, elles doivent être bien rincées et essuyées avec un chiffon doux.

Si l'on veut utiliser des produits spécifiques en vente dans le commerce, ils devront répondre aux exigences concernant le nettoyage, indiquées dans le paragraphe « Informations générales » (paragraphe 3.1).

Il est utile de rappeler qu'il ne faut pas nettoyer le banc d'appui de l'appareil ni le sol à proximité de l'appareil avec des substances acides corrosives (par exemple, acide muriatique), car les vapeurs qui s'en dégagent peuvent également attaquer et détériorer l'enveloppe extérieure en acier et endommager de façon irréparable les composants électriques internes de l'appareil.

### 3.9 Période d'inactivité

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, il est bon de le débrancher de l'alimentation électrique (agir sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité situé en amont de l'appareil) et de l'alimentation hydrique. Il est conseillé de le nettoyer avec soin à l'intérieur (chambre de cuisson) et à l'extérieur, en faisant très attention d'éliminer d'éventuels résidus de sel qui, si présents sur les surfaces en acier, sont la cause de corrosions.

Il est également conseillé de protéger l'appareil avec des produits spray à base oléagineuse (par exemple, l'huile de vaseline) qui forment une pellicule protectrice efficace sur les surfaces en acier.

Laisser la porte de la chambre de cuisson légèrement ouverte.

Une protection adéquate de l'appareil permet enfin de le préserver de la poussière.

## 4. PANNES POSSIBLES

Type de panne	Cause de la panne	Action corrective
Tableau de commande entièrement éteint (Le four ne fonctionne pas)	Raccordement au réseau électrique non conforme	Contrôler le raccordement au réseau
	Tension de réseau absente	Rétablir la tension d'alimentation

Type de panne	Cause de la panne	Action corrective
	Fusible de protection de la carte électronique (avec microprocesseur) coupé	S'adresser à un technicien qualifié
Cycle de cuisson activé : le four ne fonctionne pas	Porte ouverte ou entrouverte	Fermer correctement la porte
	Capteur magnétique endommagé	S'adresser à un technicien qualifié
Cycle d'humidité/vapeur activé : il n'y a pas de production d'humidité/vapeur dans la chambre de cuisson	Raccordement au réseau hydrique non conforme	Contrôler le raccordement au réseau hydrique
	Robinet d'arrêt fermé	Contrôler le robinet
	Filtre d'entrée d'eau encrassé	Nettoyer le filtre
	Électrovanne d'entrée d'eau endommagée	S'adresser à un technicien qualifié
Porte fermée : de la vapeur sort par le joint	Montage du joint non conforme	Contrôler le montage du joint
	Joint endommagé	S'adresser à un technicien qualifié
	« Manette » de la poignée desserrée	S'adresser à un technicien qualifié
Le four ne cuit pas de façon uniforme	Un des moteurs est bloqué ou tourne à basse vitesse	S'adresser à un technicien qualifié
	Les moteurs n'effectuent pas l'inversion de marche	S'adresser à un technicien qualifié

## 5. ALARMES POSSIBLES

Type d'alarme	Description alarme	Cause alarme	Effet	Action corrective
<b>E1</b> (En rouge)	Sonde de température de la chambre de cuisson non détectée	Rupture de la connexion entre la sonde de la chambre de cuisson et la carte micro puissance	Impossible de démarrer la cuisson	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E2</b> (En orange)	Sonde au cœur non détectée	Précarité de la connexion « fiche – prise » de la sonde au cœur	Il est impossible d'activer un cycle de cuisson avec le paramètre de la « température au cœur »	Vérifier la bonne connexion « fiche-prise » de la sonde au cœur
		Sonde au cœur en forme d'épingle cassée/endommagée		S'adresser à un technicien qualifié

<b>E3</b> (En rouge)	Thermostat de sécurité activé	Dépassement de la température maximale admissible dans la chambre de cuisson	Fonctionnement du four désactivé	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E4</b> (En rouge)	Sonde thermique de sécurité du moteur	Moteur surchauffé	Fonctionnement du four désactivé	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E8</b> (En rouge)	Surchauffe de la carte de l'écran	Surchauffe supérieure à 70 °C sur la carte de l'écran	Fonctionnement du four désactivé	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E9</b> (En rouge)	Surchauffe carte micro puissance	Surchauffe supérieure à 70 °C sur la carte micro puissance	Fonctionnement du four désactivé	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E 10</b> (En orange)	Cycle de lavage automatique pas activable	La température dans la chambre de cuisson est supérieure à 90°C	Le cycle de lavage automatique ne fonctionne pas	Faire refroidir la chambre de cuisson : ouvrir la porte et toucher le symbole  (pour activer le refroidissement automatique).
<b>E 11</b> (En rouge)	Hotte à condensation fonctionnant pas	La connexion du câble d'alimentation de la hotte au réseau électrique est absente	Fonctionnement du four désactivé. Si une cuisson est en cours, elle se termine.	Vérifier le branchement correct de la hotte sur le réseau électrique
<b>E 12</b> (En rouge)	Sonde de température de la chambre de condensation de la hotte, fonctionnant pas	Interruption de la connexion entre la sonde de température de la chambre de condensation et la carte électronique	Fonctionnement du four désactivé. Si une cuisson est en cours, elle se termine.	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E 13</b> (En violet)	Sonde de température lévureur pas détectée	Rupture de la connexion entre la sonde de la chambre de levage et la carte micro puissance	Impossible de démarrer le cycle de levage	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E 14</b> (En violet)	Sonde de Température mainteneur du pas détectée	Rupture de la connexion entre la sonde de la chambre de maintien et la carte micro puissance	Impossible de démarrer le cycle de maintien	S'adresser à un technicien qualifié
<b>E 15</b> (En orange)	La vitre est placée en haut	Position erronée de la vitre	Fonctionnement du four désactivé	Positionner la vitre en bas
<b>E 16</b> (En rouge)	La vitre est placée en bas	Position erronée de la vitre	Fonctionnement du four désactivé	Positionner la vitre en haut

<b>E 18</b> (En rouge)	Panne de courant	Interruption de l'alimentation électrique du réseau pendant plus d'une minute	Fonctionnement du four désactivé. Lorsque l'alimentation électrique est rétablie, l'écran affiche la page-écran du programme de cuisson en cours	Réactiver le programme de cuisson
<b>E20</b> (En rouge)	La carte micro puissance n'a pas été détectée	La carte écran ne communique pas avec la carte micro puissance	Mettre à jour le micrologiciel des cartes	S'adresser à un technicien qualifié

## 6. ASSISTANCE TECHNIQUE

Cet appareil a été testé et mis au point par un personnel expérimenté et spécialisé avant de quitter l'usine, de façon à donner les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point doit être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention, en n'utilisant que des pièces de rechange originales.

C'est pourquoi, il faut toujours s'adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre d'Assistance technique le plus proche, en spécifiant le type de problème et le modèle de l'appareil que vous possédez. Les pièces nécessaires à l'adaptation aux différents types de gaz sont fournies avec l'appareil et donc fournies au moment de la vente ou de la livraison.

## 7. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Conformément à la directive 2012/19/UE en matière d'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques, le symbole de la poubelle barrée sur l'équipement indique que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2015, et qu'à la fin de sa vie utile, il doit être collecté séparément des autres déchets.

L'utilisateur devra donc remettre l'appareil en fin de vie aux centres de collecte de tri sélectif spécifiques (îlot écologiques/Plateformes écologiques) pour les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Tous les appareils sont fabriqués à partir de matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, tôle galvanisée, fer, cuivre, aluminium, etc.) qui représentent plus de 90 % du poids total de l'appareil. Avant d'éliminer l'appareil, il est recommandé de le rendre inutilisable en retirant le câble d'alimentation électrique et en enlevant le mécanisme de fermeture des logements et/ou des cavités, le cas échéant.

Le tri sélectif des déchets et les opérations suivantes de traitement, de récupération et d'élimination favorisent la production d'équipements avec des matériaux recyclés et limitent les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, éventuellement causés par une gestion impropre des déchets. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives.





**ROYAL**<sup>®</sup>  
c a t e r i n g



---

**MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI ORIGINALI  
FORNI BLACK MASK**

RC-611 E (10011953)  
RC-711 EB (10011958)



## INDICE

1. SERVIZIO TECNICO	6
2. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE	6
2.1 Pannello comandi	6
2.2 Funzionamento controllo "BLACK MASK"	7
2.3 Accensione	7
2.4 Modalità STAND-BY	8
2.5 Impostazioni DATA e ORA	8
2.6 Parametri operativi	12
2.7 Funzionamento MANUALE	12
2.7.1 Informazioni generali	12
2.7.2 Impostazione PRERISCALDAMENTO	12
2.7.3 Impostazione TEMPO di cottura	12
2.7.4 Impostazione FASI di cottura	13
2.7.5 Impostazione TEMPERATURA di cottura	13
2.7.6 Impostazione TEMPERATURA al CUORE	13
2.7.7 Impostazione VALORE $\Delta T$	13
2.7.8 Impostazione UMIDITA'/VAPORE	15
2.7.9 Impostazione VELOCITÀ VENTOLE	15
2.7.10 Impostazione cottura SEMI-STATICA	15
2.7.11 Impostazione PARTENZA RITARDATA	15
2.7.12 Impostazione MANTENIMENTO	15
2.7.13 AVVIO/INTERRUZIONE ciclo di cottura	16
2.8 Ricettario	16
2.9 Memorizzazione nuova ricetta (ricettario "CHEF")	17
2.10 Sovrascrivere ricetta del ricettario "CHEF"	17
2.11 Eliminazione ricette dal ricettario "CHEF"	17
2.12 "Importare/Esportare" con "chiavetta USB" (ricettario "CHEF")	18
2.12.1 "Importare" le ricette (programmi memorizzati)	18
2.12.2 "Esportare" le ricette (programmi memorizzati)	18
2.13 Impostazione RAFFREDDAMENTO	18
2.14 Funzione HACCP	18
2.15 Accessori (optional)	19
2.15.1 LAVAGGIO AUTOMATICO (per forni predisposti)	19
2.16 LIEVITATORE/MANTENITORE (se disponibile)	20
3. PULIZIA	21
3.1 Informazioni generali	21
3.2 Pulizia manuale camera di cottura	21
3.3 Pulizia semi-automatica camera di cottura	21
3.4 Pulizia automatica camera di cottura (opzionale)	21
3.5 Pulizia delle ventole	22
3.6 Pulizia della guarnizione porta	22
3.7 Pulizia della porta	22
3.8 Pulizia dell'involucro esterno	22
3.9 Periodo di inattività	22
4. GUASTI POSSIBILI	23
5. ALLARMI POSSIBILI	23
6. ASSISTENZA TECNICA	25
7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO	25

## INFORMAZIONI GENERALI

E' molto importante che questo manuale di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni; in caso di smarrimento, chiederne una copia direttamente al produttore. Queste informazioni sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri.

Vi preghiamo quindi di leggerle attentamente prima di installare e di utilizzare l'apparecchio.

Se al momento della ricezione della merce l'imballo non dovesse essere integro o risultasse danneggiato, apporre la seguente dicitura: "RISERVA DI CONTROLLO MERCI", con la specifica del danno e controfirma dell'autista; entro 4 giorni di calendario (non lavorativi) dalla data di consegna effettuare un reclamo scritto al venditore, trascorso i quali non si accettano reclami.

Per i controlli periodici di manutenzione e i lavori di riparazione, contattare il Centro di Assistenza Tecnica più vicino e impiegare solo ricambi originali. Il mancato rispetto di tale direttiva fa decadere il diritto di garanzia

La targhetta "dati tecnici" è posizionata sul pannello laterale dell'apparecchio.

Una verifica periodica (almeno una volta all'anno) dell'apparecchio contribuisce ad allungarne la vita e ne garantisce la corretta funzionalità.

Qualsiasi intervento inerente la manutenzione dell'apparecchio deve essere fatto solo da personale tecnicamente qualificato e addestrato alle operazioni da svolgere.

Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione sull'apparecchio è necessario disinserire l'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza posto a monte dello stesso apparecchio) e lasciarlo raffreddare.

I componenti che possono necessitare di manutenzione sono tutti accessibili togliendo il fianco sinistro e la schiena dell'apparecchio.

**L'uso improprio o scorretto dell'apparecchio fa decadere ogni responsabilità e ogni diritto di garanzia da parte della Ditta Costruttrice.**



## PERICOLO DI USTIONI E LESIONI

- La temperatura delle superfici esterne dell'apparecchio può superare i 60°C, toccare solo gli elementi di comando. Pericolo di ustioni!
- Fare attenzione alla movimentazione dei contenitori di cibo durante e dopo la cottura: le temperature degli stessi possono essere elevate. Per evitare ustioni indossare appropriati indumenti termici protettivi.
- Durante il funzionamento, a porta aperta, non rimuovere il carter copri ventole; non toccare le ventole in movimento e le resistenze ancora calde.
- **L'altezza di lavoro massima, riferita al livello del piano più alto, deve essere di 160 centimetri dal**

**pavimento. Dopo aver installato l'apparecchio, applicare l'apposito simbolo adesivo  (in dotazione) ad una altezza di 160 centimetri.**

- Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore, in quantità superiori a quelle che possono facilmente essere tenute sotto controllo. Per questa ragione utilizzare solo i ripiani che consentono di vedere all'interno del contenitore. Quando si estrae la teglia contenente il liquido caldo fare attenzione che il liquido non fuoriesca.
- Prima di togliere l'alimento dal forno dopo una cottura con la sonda termica a forma di spillone (sonda al cuore), sfilare con cautela la sonda ancora calda dall'alimento cotto, facendo attenzione a non lasciarla a penzolari fuori dalla camera di cottura.
- Non aprire la porta durante le operazioni di lavaggio, in quanto potrebbero fuoriuscire sostanze chimiche (corrosive) utilizzate per la pulizia ed esalazioni calde.



## PERICOLO DI SHOCK ELETTRICO

- Prima di eseguire qualsiasi tipo di pulizia sull'apparecchio, interrompere l'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza) e quella idrica (chiudere il rubinetto dell'acqua). Lasciarlo completamente raffreddare.
- Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.
- L'impianto di alimentazione elettrica deve essere munito di efficace collegamento di messa a terra secondo le norme in vigore.
- Nel collegamento permanente alla rete, tra l'apparecchio e la rete, deve essere interposto un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III (4000V), dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (interruttore magnetotermico automatico).
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio al suo interno dispone anche di componenti elettrici, per ragioni di sicurezza è vietato lavarlo con getti d'acqua o di vapore specialmente se diretti verso le aperture di aerazione presenti sulle superfici metalliche del suo involucro esterno.



## PERICOLO DI INCENDIO

- Non devono essere cotti alimenti contenenti sostanze facilmente infiammabili come ad esempio cibi a base di alcol; potrebbero verificarsi fenomeni di autocombustione e quindi incendi ed esplosioni nella camera di cottura.
- Prima di utilizzare l'apparecchio verificare che all'interno della camera di cottura non siano presenti oggetti non conformi (es. Manuali d'uso, sacchetti di plastica o altri oggetti infiammabili) o residui di detergente.
- Mantenere la camera di cottura dell'apparecchio sempre pulita. I liquidi di cottura (grassi) o residui alimentari potrebbero incendiarsi!

## SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE

- L'apparecchio è destinato all'uso professionale nelle cucine industriali e professionali e deve essere utilizzato solo da personale qualificato e addestrato al corretto utilizzo dello stesso. Per motivi di sicurezza l'apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento.
- L'apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse non siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza, o in possesso di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto dell'alimentazione idrica, interrompere l'alimentazione elettrica e rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè può essere utilizzato per tutte le cotture al forno di prodotti di pasticceria, panetteria e gastronomia: freschi e congelati; per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati, per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure.
- Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione risulta inferiore a 70 dB (A).

## INFORMAZIONI PER L'UTILIZZATORE

- Ad un primo utilizzo dell'apparecchio si consiglia di farlo funzionare a vuoto per 40/50 minuti ad una temperatura di 220/230°C. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli (del tutto normali) dovuti al riscaldamento dell'isolante termico con cui è avvolta la camera di cottura e al riscaldamento del silicone impiegato per la sua sigillatura esterna.
- Evitare il ristagno prolungato sulle superfici in acciaio di alimenti contenenti sostanze acide (succo di limone, aceto, sale, ecc.) che sono causa di deterioramenti di tipo corrosivo.
- L'apparecchio va pulito con frequenza regolare, anche giornaliera (utilizzando il lavaggio automatico se disponibile), per garantire la migliore funzionalità e per allungarne il tempo-vita.
- Qualora si faccia uso di detergenti (sgrassanti) specifici per la pulizia dell'acciaio inox, verificare che non contengano sostanze acide corrosive (nessuna presenza di cloro anche se diluito) o sostanze abrasive. Seguire attentamente le indicazioni e le avvertenze del produttore del detergente e cautelarsi con l'uso di adeguati guanti in gomma.
- Evitare nel modo più assoluto di usare pagliette di ferro, lane d'acciaio e raschietti che possono rovinare le superfici trattate.
- Per non danneggiare in modo irreparabile la sonda termica a forma di spillone (sonda al cuore), evitare di utilizzarla in cotture ad alte temperature (OLTRE 230°C); evitare inoltre che il cavo della sonda vada a contatto diretto con le superfici metalliche calde all'interno della camera di cottura.

## CONSIGLI DI COTTURA

- Nel disporre il cibo nella camera di cottura, mantenere uno spazio di almeno 40 mm tra una teglia e l'altra per non ostruire in modo eccessivo la circolazione dell'aria.
- Non usare teglie con bordi più alti del necessario: i bordi costituiscono delle barriere che impediscono la circolazione dell'aria calda.
- Preriscaldare il forno prima di ogni cottura per ottenerne la massima resa.
- Per una cottura il più possibile omogenea, distribuire il cibo in maniera uniforme in ogni singola teglia tenendo conto della sua pezzatura, strato o spessore.
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.
- Per controllare il corretto andamento del ciclo di cottura utilizzare l'illuminazione interna della camera: evitare inutili aperture della porta che sono causa di sprechi di energia e di tempi di cottura allungati.

## RISCHI RESIDUI

- Dopo una cottura aprire la porta con cautela, per evitare la violenta fuoriuscita di calore che potrebbe essere causa di scottature.
- Durante il funzionamento del forno prestare attenzione alle zone calde (segnalate sull'apparecchio) delle sue superfici esterne.
- Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio (possibile rottura del vetro).
- Il banco da appoggio ed il supporto, devono essere in grado di sopportare il peso della macchina e di alloggiarla in modo corretto.
- L'apparecchio è dotato di parti elettriche e non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.
- L'apparecchio è collegato elettricamente: prima di eseguirne qualsiasi tipo di pulizia interrompere l'alimentazione elettrica.
- Per evitare collegamenti errati dell'apparecchio, le relative connessioni elettriche/idriche sono segnalate sull'apparecchio da opportune targhette di identificazione.

## 1. SERVIZIO TECNICO

- E' molto importante che questo manuale di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni; in caso di smarrimento, chiederne una copia direttamente al produttore.
- Queste informazioni sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri; Vi preghiamo quindi di volerle leggere attentamente prima di installare e di utilizzare l'apparecchio.
- Per i controlli periodici di manutenzione e i lavori di riparazione, contattare il Centro di Assistenza Tecnica più vicino e impiegare solo ricambi originali. Il mancato rispetto di tale direttiva fa decadere il diritto di garanzia.
- Tutte le operazioni di installazione e messa in opera, devono essere effettuate esclusivamente da installatori tecnicamente qualificati, in conformità alle istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme nazionali in vigore.
- La targhetta "dati tecnici" è posizionata sul pannello laterale dell'apparecchio.

**N.B.:** L'uso improprio o scorretto dell'apparecchio, e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice.

## 2. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

### 2.1 Pannello comandi

Display Touch 7"



Fig.1

## 2.2 Funzionamento controllo "BLACK MASK"

Il controllo "BLACK MASK" si attiva toccando con il dito il "simbolo" della funzione e/o la "cifra" del parametro evidenziati sul display (usare esclusivamente le dita e non altri utensili tipo coltelli, forchette, o altri oggetti in genere). In questo modo viene attivata la funzione desiderata e/o può essere impostato il valore del parametro operativo.

Per facilitare l'uso del pannello comandi, restano evidenziati (luminosi) solo i "simboli" della funzione e/o la "cifra" del parametro operativo che possono essere attivati.

Il "tocco" sul "simbolo" e/o sulla "cifra" del parametro operativo viene confermato da un avviso acustico ("beep").

Il "tocco" sulla "cifra" del parametro operativo visualizza la SCHERMATA PARAMETRO con il valore del singolo parametro del ciclo di cottura.

Toccando i simboli  $\oplus$  o  $\ominus$  (nr.8 o nr.9 Fig.2) il valore del parametro aumenta o diminuisce. Tenendo il dito sugli stessi simboli, il valore del parametro aumenta o diminuisce velocemente.

Il valore impostato del parametro operativo viene confermato ritoccando la "cifra" del parametro oppure toccando il simbolo  $\square$  (nr.10 Fig.2).

Entro 5 secondi dal "tocco" sulla "cifra" dei parametri operativi: "TEMPO", "TEMPERATURA", "UMIDITA'", "VELOCITA' VENTOLE", deve esserne impostato il valore desiderato; diversamente, sul display automaticamente ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA (visualizza tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura) con il valore del parametro ancora da impostare.

## 2.3 Accensione

Il forno dispone di un tasto "ON/OFF" (accensione/spengimento), per alimentare elettricamente la scheda elettronica di controllo e attivarne la funzionalità operativa (Fig. 1a).

Il tasto (A) non è direttamente visibile in quanto è situato sotto il basamento del forno, in direzione del sensore porta: una targhetta identificativa (B) posta sul fianco ne segnala la presenza).

Per attivare la funzionalità del forno posizionare il tasto in "ON".

Per i primi 10 secondi sul display compaiono i "codici informatici" dell'elettronica che gestisce il forno, poi vengono evidenziati (colore blu): la "Data e Ora" e il simbolo  (nr.11 Fig.2). Toccando il simbolo  si illuminano (colore bianco) i "simboli" e le "cifre" dei parametri operativi (Fig.1).

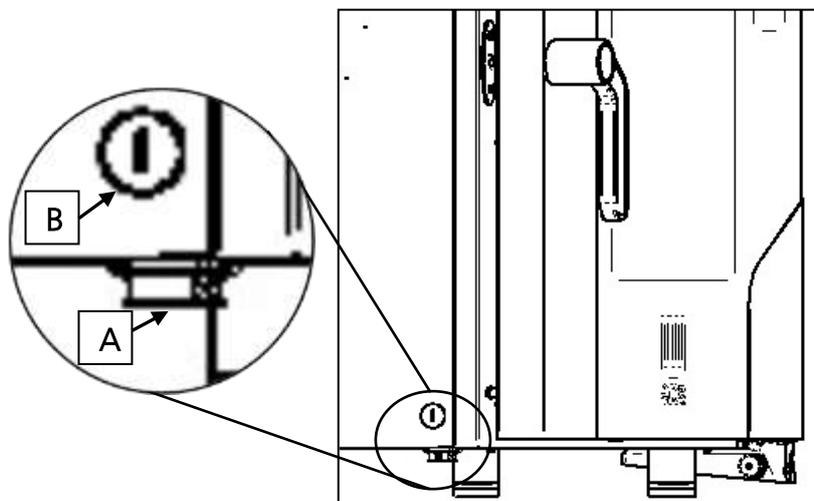


Fig. 1a

## 2.4 Modalità STAND-BY

Se il forno non viene utilizzato (non sta eseguendo nessuna funzione operativa), dopo 10 minuti si sente un avviso acustico ("beep") e si attiva automaticamente la modalità "STAND-BY". In questa configurazione sul display vengono evidenziati (colore blu): la "Data e Ora" e il simbolo .

Trascorsi altri 10 minuti senza funzioni operative sul display resta luminoso solo il simbolo .

Per riattivare la modalità funzionale del forno toccare il simbolo , e sul display tornano luminosi i "simboli" e le "cifre" dei parametri operativi inerenti l'accensione (Fig. 1).

Se il forno non viene utilizzato, in qualsiasi momento può essere attivata la modalità "STAND-BY" toccando per qualche secondo il simbolo .

## 2.5 Impostazioni DATA e ORA

Queste impostazioni si possono fare solo in modalità "STAND-BY".

Toccare sul display le cifre relative a "Data e Ora" (nr.30 Fig.2). Nella parte bassa del display compaiono i simboli   , mentre nella parte alta compaiono le prime 2 "cifre" relative al valore dell' Ora, che si predispongono per essere modificate toccando i simboli  e . Toccando il simbolo  il valore impostato viene confermato e in automatico compare il valore successivo da modificare.

Nello stesso modo di seguito possono essere impostati i valori desiderati di: "Minuti" - "Giorno" - "Mese" - "Anno".

Per uscire dalla modalità dell'impostazione ritoccare le cifre relative a "Data e Ora", e il display ritorna in modalità "STAND-BY". Per attivare la modalità funzionale del forno toccare il simbolo ,

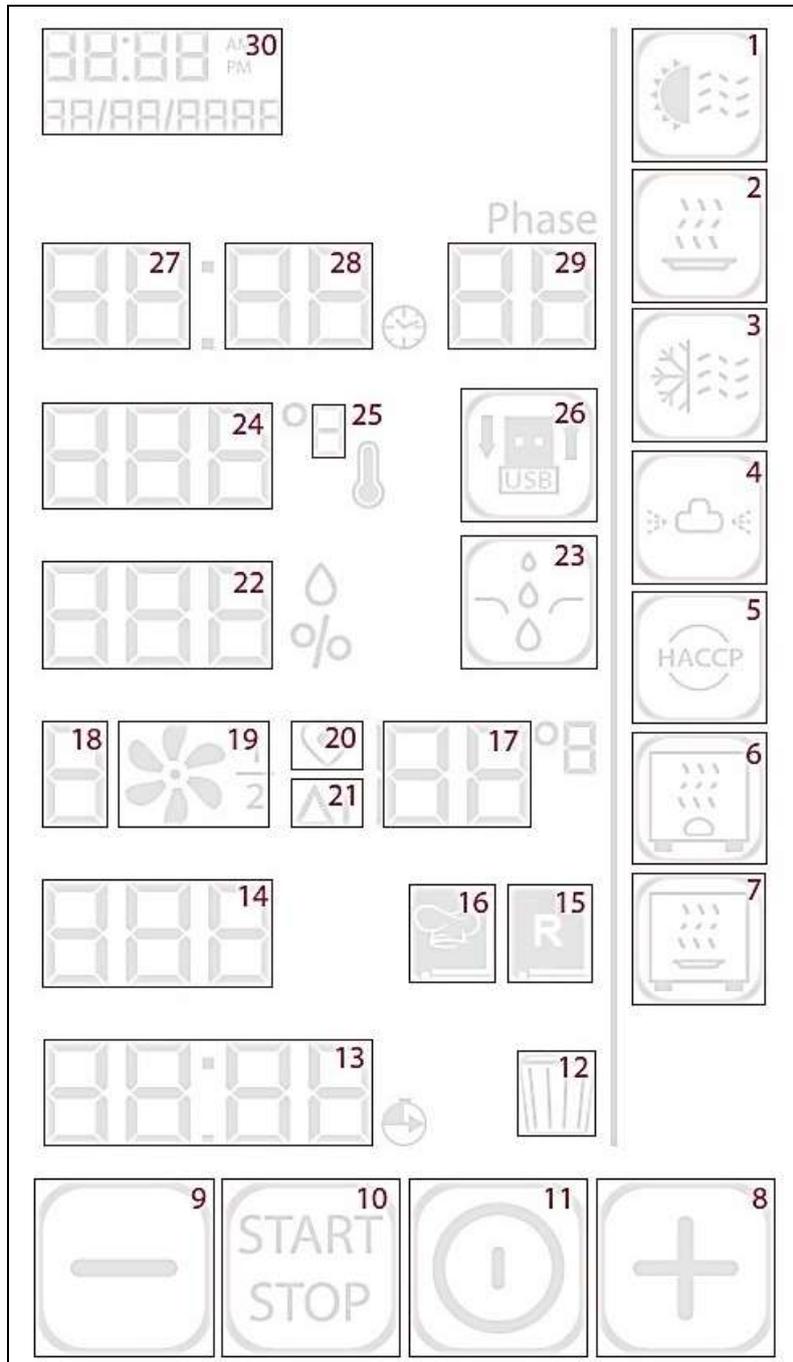
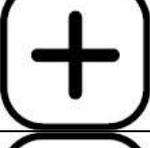
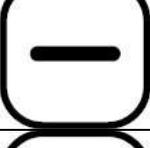
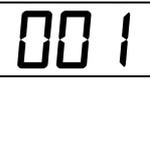


Fig. 2

Spiegazioni simboli/cifre: (Fig.2)

1		PRERISCALDAMENTO
2		MANTENIMENTO
3		RAFFREDDAMENTO RAPIDO
4		LAVAGGIO (optional)
5		FUNZIONE HACCP
6		LIEVITATORE (accessorio)
7		MANTENITORE (accessorio)
8		INCREMENTO VALORE
9		DECREMENTO VALORE
10		START/STOP
11		ON/OFF
12		ELIMINA
13		PARTENZA RITARDATA
14		NUMERO RICETTE

15		RICETTARIO FACTORY
16		RICETTARIO "CHEF"
17	50	TEMPERATURA AL CUORE/ ΔT
18	3	VELOCITÀ VENTOLA
19		ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE FUNZIONE SEMI-STATICO
20		COTTURA CON SONDA AL CUORE
21	ΔT	COTTURA CON SONDA AL CUORE E "DELTA T"
22	OFF	%UMIDITÀ/ CODICE ERRORE
23		UMIDIFICAZIONE MANUALE
24	180	TEMPERATURA (°C/°F)
25	°C	°C / °F
26		IMPORTA / ESPORTA DA CHIAVETTA "USB"
27	00:00	ORE
28	00:00	MINUTI
29	Phase	NUMERO FASI
30	00:00 00/00/0000	DATA E ORA

## 2.6 Parametri operativi

	TEMPO COTTURA		da 1 minuto a 11 ore e 59 minuti oppure tempo "INFINITO" (InF)
	TEMPERATURA COTTURA		da 30°C a 270°C (da 86°F a 518°F)
	TEMPERATURA CUORE	AL	da 01°C a 99°C (da 33°F a 210°F)
	TEMPERATURA $\Delta T$		da 01°C a 99°C (da 33°F a 210°F)
	UMIDITÀ		da OFF a 100% con step di 10%
	VELOCITÀ VENTOLE		da 0 a 3

## 2.7 Funzionamento MANUALE

### 2.7.1 Informazioni generali

- Quando durante il funzionamento del forno avvengono delle anomalie che impediscono il proseguimento del ciclo di cottura o del ciclo automatico di lavaggio, sul display compaiono degli allarmi con relativo avviso acustico. Gli allarmi sono evidenziati (in diverso colore) dalla lettera "E" seguita dal **numero** che identifica l'anomalia. Per resettare l'allarme toccare il simbolo : sul display viene evidenziata la modalità "STAND-BY" (paragrafo 2.4).
- Per riattivare la modalità funzionale del forno ritoccare il simbolo .
- Le varie tipologie di allarme sono descritte al relativo paragrafo 5.

### 2.7.2 Impostazione PRERISCALDAMENTO

La funzione di PRERISCALDAMENTO può essere attivata o disattivata toccando il simbolo  (nr.1 Fig.2).

Quando la funzione è attiva il simbolo diventa . Il valore della temperatura di PRERISCALDAMENTO è preimpostata a 40°C; tuttavia, toccando i simboli  e , è possibile modificare questo valore da 10°C a 150°C (con step di 10°C), secondo le diverse esigenze di cottura.

Se ad esempio viene impostata una temperatura di cottura di 180°C ("fase 1") e una temperatura di PRERISCALDAMENTO di 50°C, all'interno della camera di cottura verrà raggiunto un valore di temperatura di 230°C. Un segnale acustico ("beep") avvisa il raggiungimento di tale temperatura, che viene mantenuta fino a quando la porta del forno rimane chiusa.

Aprire la porta (il segnale acustico si disattiva) e infornare il prodotto da cucinare. Chiudere la porta: il ciclo di cottura inizia automaticamente.

#### Importante

La funzione di PRERISCALDAMENTO può essere utilizzata anche insieme alla partenza ritardata. La temperatura di PRERISCALDAMENTO non può superare i 270°C.

### 2.7.3 Impostazione TEMPO di cottura

Toccare le 2 "cifre" che indicano le "Ore" (nr.27 Fig. 2), e impostare il valore desiderato toccando i simboli  e . Confermare il valore impostato ritoccando le 2 "cifre" del parametro o toccando il simbolo .

Nello stesso modo toccare le **2 "cifre"** che indicano i **"Minuti"** (nr.28 Fig. 2) e impostare il valore desiderato.

Durante il ciclo di cottura il display visualizza alternativamente: 4 secondi il valore del tempo impostato per la fase attiva, e 4 secondi il valore del tempo totale rimanente ("countdown") per il resto delle altre fasi. Nel caso sia impostato "tempo INFINITO" il display visualizza alternativamente: 4 secondi il valore **"INF"**, e 4 secondi il valore del tempo trascorso.

Il valore del parametro TEMPO ("**Ore/Minuti**") può essere modificato anche con il ciclo di cottura attivo.

#### 2.7.4 Impostazione FASI di cottura

Ogni ciclo di cottura può essere composto fino ad un massimo di 10 FASI (step). Per ogni fase è possibile impostare i parametri operativi e i relativi valori desiderati (paragrafo 2.2).

Dopo aver impostato i parametri e i relativi valori per la **prima fase** ("Phase 01"), le successive ("Phase 02", "Phase 03" ...), possono essere impostate toccando le **2 "cifre"** che indicano il **numero** delle FASI (nr.29 Fig.2), e toccando il simbolo .

Per ogni fase devono essere impostati i valori dei parametri operativi desiderati.

Durante la cottura il display visualizza alternativamente: 4 secondi il numero della fase attiva, e 4 secondi il numero massimo delle fasi impostate.

#### 2.7.5 Impostazione TEMPERATURA di cottura

Toccare le **3 "cifre"** che indicano la TEMPERATURA (nr.24 Fig.2) e impostare il valore desiderato toccando i simboli  e . Confermare il valore impostato ritoccando le **3 "cifre"** del parametro o toccando il simbolo .

Durante il ciclo di cottura il display visualizza alternativamente: 4 secondi il valore della temperatura impostata per la fase attiva, e 4 secondi il valore della temperatura misurata all'interno della camera di cottura.

Il valore del parametro TEMPERATURA può essere modificato anche con il ciclo di cottura attivo.

#### 2.7.6 Impostazione TEMPERATURA al CUORE

Toccare il simbolo  (nr.20 Fig.2): compare la SCHERMATA PARAMETRO con il valore della temperatura preimpostato a 50°C. Toccando i simboli  e  impostare il diverso valore desiderato (nr.17 Fig.2).

Confermare il valore impostato toccando il simbolo .

Durante la cottura il display visualizza alternativamente: 4 secondi il valore della "temperatura al cuore" impostata per la fase attiva, e 4 secondi il valore della temperatura misurata "al cuore" dell'alimento in cottura.

Il valore del parametro TEMPERATURA al CUORE può essere modificato anche con il ciclo di cottura attivo.

#### Avvertenza

Il valore del parametro TEMPERATURA al CUORE una volta confermato esclude il parametro TEMPO.

#### 2.7.7 Impostazione VALORE $\Delta T$

Toccare il simbolo  $\Delta T$  (nr.21 Fig.2): compare la SCHERMATA PARAMETRO con il simbolo  $\Delta T$  e il valore della temperatura preimpostato a 50°C. Toccando i simboli  e  impostare il diverso valore desiderato (nr.17 Fig.2). Confermare il valore impostato toccando il simbolo . Di seguito compare la SCHERMATA PARAMETRO con il simbolo  e il valore della "temperatura al cuore" preimpostato a 50°C. Toccando i

simboli  e  impostare il diverso valore desiderato (nr.17 Fig.2). Confermare il valore impostato toccando il simbolo .

Durante la cottura il display visualizza il valore della temperatura misurata "al cuore" dell'alimento in cottura.

Il display può visualizzare per 5 secondi il valore impostato per la "temperatura al cuore" o il valore impostato per il  $\Delta T$ : toccando rispettivamente il simbolo  o il simbolo  $\Delta T$ .

I valori dei parametri  $\Delta T$  e della TEMPERATURA al CUORE possono essere modificati anche con il ciclo di cottura attivo.

## Avvertenza

I valori dei parametri  $\Delta T$  e della TEMPERATURA al CUORE una volta confermati escludono i parametri TEMPO e TEMPERATURA di cottura.



### APPROFONDIMENTI:

#### • COTTURA CON SONDA "AL CUORE"

Per la cottura con sonda "al cuore" i parametri da impostare sono due: **temperatura al cuore** e **temperatura di cottura**. Il tempo cottura non è più un parametro di controllo e quindi non compare nella "schermata riassuntiva".

Se il ciclo di cottura è composto da una sola fase, il forno funziona finché all'interno dell'alimento viene raggiunto il valore di temperatura rilevato dalla sonda "al cuore". Se il ciclo di cottura è composto da più fasi e in una di esse è attiva la cottura con sonda "al cuore", raggiunto il valore di temperatura rilevato dalla sonda "al cuore", il forno continua a funzionare passando alla fase successiva.

Se durante un ciclo di cottura con la sonda termica a forma di spillone (sonda "al cuore"), la sonda non è correttamente collegata, sul display compare un'indicazione dell'errore con relativo allarme sonoro.

#### *IMPORTANTE*

*La sonda termica a forma di spillone (sonda "al cuore") va infilata al centro dell'alimento, nella zona più spessa, evitando il contatto con eventuali parti ossee.*

*Se si attiva un ciclo di cottura con la sonda "al cuore", la sonda termica a forma di spillone deve essere già collegata all'apposita presa presente sulla parte inferiore del forno; diversamente, sul display compare il relativo allarme.*

*A porta chiusa, il cavo della sonda termica a forma di spillone deve passare tra la guarnizione della porta (zona inferiore) e la porta stessa.*

#### • COTTURA CON TEMPERATURA " $\Delta T$ "

Per la cottura con temperatura " $\Delta T$ " i parametri da impostare sono due: la **temperatura al cuore** e la **temperatura " $\Delta T$ "**. Il tempo cottura non è più un parametro di controllo e quindi non compare nella "schermata riassuntiva".

Il parametro della temperatura " $\Delta T$ " consente di mantenere costante, durante tutta la fase di cottura, la differenza tra la temperatura all'interno dell'alimento (temperatura rilevata dalla sonda termica a forma di spillone) e la temperatura all'interno della camera di cottura (temperatura di cottura). In questo modo il valore della temperatura in camera di cottura diventa la somma tra il valore della temperatura all'interno dell'alimento e il valore della temperatura " $\Delta T$ " impostato. In termini pratici si ha un lento incremento della temperatura in camera di cottura: l'alimento viene sottoposto ad un processo di cottura prolungato e delicato.

Se il ciclo di cottura è composto da una sola fase, il forno funziona finché all'interno dell'alimento viene raggiunto il valore di temperatura rilevato dalla sonda "al cuore". Se il ciclo di cottura è composto da più fasi e in una di esse è attiva la cottura con temperatura " $\Delta T$ ", raggiunto il valore di temperatura rilevato dalla sonda "al cuore", il forno continua a funzionare passando alla fase successiva.

Se durante un ciclo di cottura con temperatura " $\Delta T$ " e sonda termica a forma di spillone (sonda "al cuore"), la sonda non è correttamente collegata, sul display compare un'indicazione dell'errore con relativo allarme sonoro.

## 2.7.8 Impostazione UMIDITA'/VAPORE

Toccare la scritta "OFF"/"cifre" (nr.22 Fig.2) e impostare il valore desiderato toccando i simboli  e . Confermare il valore impostato ritoccando le "cifre" del parametro o toccando il simbolo . Il valore del parametro UMIDITA'/VAPORE può essere modificato anche con il ciclo di cottura attivo.

## 2.7.9 Impostazione VELOCITÀ VENTOLE

Toccare la cifra "3" (nr.18 Fig.2) e impostare il valore desiderato toccando i simboli  e . Confermare il valore impostato ritoccando la "cifra" del parametro o toccando il simbolo . **Impostando il valore "0" si attiva la funzione "STOP MOTORI":** i motori (ventole) sono bloccati, le resistenze riscaldanti e la regolazione dell'umidità/vapore sono disattivati. Per questo motivo la funzione, opportunamente inserita in un programma, può essere utilizzata come pausa durante il ciclo stesso (lievitazione dell'alimento nella camera di cottura). Il valore del parametro VELOCITÀ VENTOLE può essere modificato anche con il ciclo di cottura attivo.

## 2.7.10 Impostazione cottura SEMI-STATICA

Toccare il simbolo  (nr.19 Fig.2): la funzione attiva è visualizzata sul display dal simbolo  che ogni due secondi scompare e riappare sistematicamente; mentre rimane "fisso" il valore della relativa velocità impostata che può essere modificata anche durante il ciclo di cottura. Il parametro cottura SEMI-STATICA può essere disattivato anche con il ciclo di cottura attivo.

La cottura "semi-statica" è una modalità di cottura che consente di attivare i motori (ventole) solo nel momento in cui sono in funzione gli elementi riscaldanti. Le ventole vengono attivate per alcuni secondi, così da distribuire in modo uniforme il calore generato dagli elementi riscaldanti all'interno della camera di cottura. In questo modo viene riprodotto un funzionamento simile al forno statico.

## 2.7.11 Impostazione PARTENZA RITARDATA

Toccare le 2 "cifre" che indicano le "Ore" (nr.13 Fig. 2), e impostare il valore desiderato toccando i simboli  e . Confermare il valore impostato toccando il simbolo : compaiono le 2 "cifre" dei "Minuti". Il loro valore può essere impostato e confermato nello stesso modo delle "Ore".

Per confermare la funzione toccare il simbolo : sul display automaticamente ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA (visualizza tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura) con il valore del parametro ("tempo di pausa") impostato.

Toccano per qualche secondo il simbolo  è possibile annullare la funzione (viene annullato anche il TEMPO di cottura se impostato); diversamente, toccando il simbolo  si attiva la PARTENZA RITARDATA e sul display viene visualizzato solo il "countdown" del tempo prima dell'inizio del ciclo di cottura. Il "countdown" può essere interrotto toccando il simbolo : sul display automaticamente ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA (visualizza tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura) con il valore del parametro ("tempo di pausa") azzerato.

La PARTENZA RITARDATA può essere impostata per un tempo massimo di **23 ore e 59 minuti**.

## 2.7.12 Impostazione MANTENIMENTO

La funzione di MANTENIMENTO può essere attivata e disattivata toccando il simbolo  (nr.2 Fig.2). Quando la funzione è attivata (il simbolo diventa ) in un ciclo di cottura a più fasi, diventa operativa **nell'ultima fase**, e consiste nel mantenere una temperatura costante all'interno della camera di cottura.

Il valore di questa temperatura può essere impostato, toccando i simboli  e , tra 65°C e 100°C (con step di 1°C). Durante la funzione di MANTENIMENTO è possibile impostare anche un valore di umidificazione (da OFF a 50%).

Durante la funzione di MANTENIMENTO, il forno si attiva automaticamente in modalità SEMI –STATICA con la velocità delle ventole più bassa (“1”). Tuttavia se la temperatura in camera di cottura è superiore rispetto a quella impostata per il MANTENIMENTO, il forno funziona con le ventole a velocità “2” fino al raggiungimento della temperatura impostata, poi passa automaticamente alla modalità SEMI-STATICA.

La funzione si interrompe in qualsiasi momento toccando il simbolo .

La funzione di MANTENIMENTO è utile a mantenere in caldo le pietanze una volta ultimata la cottura, per tutto il tempo necessario.

### 2.7.13 AVVIO/INTERRUZIONE ciclo di cottura

Dopo aver impostato i parametri e i loro valori desiderati per la cottura, per avviarne il ciclo è sufficiente toccare il simbolo .

Prima di attivare un ciclo di cottura con una o più fasi, possono essere annullati tutti i valori dei parametri operativi impostati toccando per qualche secondo il simbolo  (nr.12 Fig.2): sul display compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA relativa alla **prima fase** (“Phase 01”) con i valori dei parametri ancora da impostare.

Per interrompere in qualsiasi momento il ciclo di cottura toccare il simbolo .

Quando termina un ciclo di cottura (in modalità “manuale” o in modalità “programmata”) si attiva un avviso acustico (“beep”) per 15 minuti, e contemporaneamente sul display lampeggia la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore verde i valori dei parametri (escluso il parametro TEMPO) del ciclo di cottura terminato. Toccando il simbolo  o aprendo la porta del forno, sul display ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore bianco tutti i valori dei parametri impostati per il ciclo di cottura terminato.

Se durante un ciclo di cottura avviene un “blackout” per un tempo inferiore a un minuto, al ripristino dell’alimentazione elettrica il forno riparte automaticamente, e il ciclo di cottura riprende dall’istante in cui è stato interrotto.

Se invece il “blackout” avviene per un tempo superiore a un minuto, al ripristino dell’alimentazione elettrica il forno non riparte automaticamente, ma sul display compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore rosso i valori dei parametri impostati con il tempo rimanente alla conclusione della cottura. Inoltre le “4 cifre” (nr.13 Fig. 2) inerenti la PARTENZA RITARDATA, visualizzano il codice dell’errore “E18”.

## 2.8 Ricettario

La Ditta Costruttrice ha inserito nel forno un ricettario che comprende ricette (programmi) elaborate dai propri chef. La ricetta scelta, prima di essere eseguita può essere anche “personalizzata” modificandone i valori dei parametri di cottura.

Le ricette si trovano all’interno del **ricettario “R”**, al quale si accede toccando il simbolo  (nr.15 Fig.2): compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza i valori dei parametri operativi della **prima ricetta** memorizzata. Toccando i simboli  e  si può scegliere il numero della ricetta desiderata (vedi tabelle identificative). Confermare la ricetta scelta toccando il simbolo , e avviare il ciclo di cottura toccando il simbolo .

TABELLA 1			
1	Lasagna	24	Merluzzo in guazzetto
2	Cannelloni	25	Gamberoni alla griglia
3	Riso a vapore	26	Capesante gratinate
4	Riso pilaf	27	Spinaci a vapore
5	T-Bone Steak	28	Patate a vapore
6	Roast Beef	29	Broccoli a vapore
7	Manzo brasato	30	Zucchine alla griglia
8	Carrè di agnello	31	Patate arrosto
9	Stinco di maiale	32	Patate duchessa
10	Costine	33	Caponata
11	Pollo allo spiedo	34	Flan di verdure
12	Supreme di pollo impanate	35	Crema caramel
13	Petto di tacchino ripieno	36	Pan di Spagna
14	Coniglio in umido	37	Base per crostata in frolla
15	Spiedini	38	Pasta sfoglia
16	Petto d'anatra	39	Croissants
17	Quaglia ripiena arrosto	40	Bignè
18	Astice al vapore	41	Pane comune
19	Salmone al vapore	42	Pane brioche
20	Polpo al vapore	43	Grissini
21	Cozze al vapore	44	Pizza
22	Branzino al sale	45	Focaccia
23	Orata al forno		

Il forno prevede anche un secondo ricettario: il **ricettario "CHEF"** nel quale possono essere memorizzate fino a **100 nuove ricette**. Per accedere al ricettario è sufficiente toccare il simbolo  (nr.16 Fig.2): compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore azzurro i valori dei parametri operativi della ricetta da impostare e da memorizzare. Dopo aver impostato e memorizzato le ricette, per poterle eseguire seguire la stessa modalità operativa adoperata per eseguire le ricette del ricettario "R".

## 2.9 Memorizzazione nuova ricetta (ricettario "CHEF")

Dalla SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore bianco tutti i valori dei parametri del ciclo di cottura, impostare i valori desiderati per la nuova ricetta da memorizzare (paragrafo 2.2). Toccare il simbolo : compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore bianco tutti i valori dei parametri impostati. Toccando i simboli  e  selezionare il "numero ricetta" del ricettario a cui abbinare la nuova ricetta. Se la SCHERMATA RIASSUNTIVA visualizza i valori dei parametri in colore bianco significa che in quel "numero ricetta" è già presente una ricetta memorizzata. Se la SCHERMATA RIASSUNTIVA visualizza i valori dei parametri in colore azzurro, significa che il "numero ricetta" è vuoto e può essere occupato dalla nuova ricetta. La memorizzazione della nuova ricetta avviene toccando per almeno 5 secondi il simbolo : si sente un avviso acustico ("beep") di conferma e la SCHERMATA RIASSUNTIVA torna a visualizzare i valori dei parametri in colore bianco.

## 2.10 Sovrascrivere ricetta del ricettario "CHEF"

Non è possibile sovrascrivere una ricetta, bisogna eliminarla e memorizzarla nuovamente.

## 2.11 Eliminazione ricette dal ricettario "CHEF"

Toccare il simbolo : compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore bianco tutti i valori dei parametri impostati per la **prima ricetta** memorizzata. Toccando i simboli  e  selezionare il "numero ricetta" del ricettario che si desidera eliminare. L'eliminazione della ricetta avviene toccando per almeno 5 secondi il simbolo : si sente un avviso acustico ("beep") che conferma l'avvenuta eliminazione della ricetta.

## 2.12 "Importare/Esportare" con "chiavetta USB" (ricettario "CHEF")

Attraverso la "presa USB" presente nella cerniera inferiore della porta, è possibile "Importare" nel "ricettario CHEF" nuove ricette, o "Esportare" dallo stesso ricettario le ricette in esso memorizzate, facendo uso di "chiavetta USB".

### 2.12.1 "Importare" le ricette (programmi memorizzati)

Dopo aver collegato la "chiavetta USB" (con le nuove ricette) alla relativa "presa USB", toccare per almeno 2 secondi il simbolo  (nr.26 Fig.2): si sente un avviso acustico ("beep") che conferma l'avvenuta "importazione" (il simbolo diventa ) di tutte le nuove ricette all'interno del ricettario "CHEF", nei primi "numeri ricetta" liberi da programmi (ricette) memorizzati.

#### Importante

Se non viene collegata o rilevata la "chiavetta USB", non compare il simbolo .

### 2.12.2 "Esportare" le ricette (programmi memorizzati)

Dopo aver collegato la "chiavetta USB" ("vuota") alla relativa "presa USB", toccando i simboli  e  selezionare dal ricettario "CHEF" il "numero ricetta" che si desidera venga esportata nella "chiavetta USB". E' possibile esportare contemporaneamente anche tutte le ricette presenti nel ricettario: toccare i simboli  e  fino a far comparire la scritta "ALL" al posto delle "3 cifre" che compongono il "numero ricetta". In entrambi i casi per confermare l'avvenuta "esportazione" (il simbolo diventa ) toccare per almeno 5 secondi il simbolo : si sente l'avviso acustico ("beep") di conferma.

#### Importante

Se non viene collegata o rilevata la "chiavetta USB", non compare il simbolo .

## 2.13 Impostazione RAFFREDDAMENTO

La funzione RAFFREDDAMENTO può essere attivata toccando il simbolo  (nr.3 Fig.2) e il simbolo , aprendo la porta del forno dopo aver terminato un ciclo di cottura. Durante il raffreddamento (il simbolo diventa ) le "3 cifre" che sul display evidenziano il parametro della temperatura, ne visualizzano in tempo reale il valore all'interno della camera di cottura.

La funzione RAFFREDDAMENTO può essere attivata (sul display compare il simbolo ) solo quando all'interno della camera di cottura ci sono almeno 50°C.

La funzione può essere disattivata ritoccando il simbolo ; diversamente, si disattiva automaticamente quando la temperatura all'interno della camera di cottura scende a 40°C.

#### Avvertenza

Durante il funzionamento a porta aperta non rimuovere il carter copri ventole; non toccare le ventole in movimento e le resistenze ancora calde.

## 2.14 Funzione HACCP

La funzione HACCP ha lo scopo di registrare i dati operativi delle cotture eseguite, monitorandone costantemente lo svolgimento.

I dati HACCP vengono registrati in una "chiavetta USB" che deve essere collegata nell'apposita "presa USB" del forno: sul display compare il simbolo  (nr.5 Fig.2).

### 2.14.1 Attivazione funzione HACCP

Dopo aver collegato la "chiavetta USB" nell'apposita "presa USB" del forno, toccare il simbolo  per attivare la funzione (il simbolo diventi 

## 2.14.2 Visualizzazione (su PC) dati HACCP

Per visualizzare su PC i parametri operativi di un ciclo di cottura terminato, è sufficiente rimuovere la "chiavetta USB" dalla "presa USB" del forno (sul display scompare il simbolo ) e inserirla nella "presa USB" del PC.

I "file" HACCP presenti all'interno della "chiavetta USB", possono essere "aperti" e visualizzati con la stessa procedura utilizzata per dei "file" qualsiasi.

### Importante

Tutti i dati relativi alle cotture svolte nella stessa giornata vengono contenuti in un unico "file" HACCP.

Se vengono eseguite più cotture, ma in giorni diversi, vengono registrate in "file" HACCP diversi: identificati dalla data del giorno in cui sono state eseguite le cotture.

## 2.15 Accessori (optional)

Il forno è predisposto per il collegamento ai seguenti accessori (opzionali):

- LAVAGGIO AUTOMATICO
- LIEVITATORE/MANTENITORE

### 2.15.1 LAVAGGIO AUTOMATICO (per forni predisposti)

Toccare il simbolo  (nr.4 Fig. 2): sul display viene visualizzata la SCHERMATA PARAMETRO riguardante il "numero delle fasi" dove, al posto delle "2 cifre", toccando i simboli  e  si può selezionare (entro 5 secondi) il programma di lavaggio desiderato: viene visualizzato anche il "tempo lavaggio" corrispondente. Per confermarlo (entro 5 secondi) toccare il simbolo  (il simbolo diventa ) e successivamente per attivarlo ritoccare il simbolo . Sul display il parametro "tempo lavaggio" (ore/minuti) si attiva in modalità "countdown".  
Possono essere selezionati i seguenti programmi di lavaggio:

- L1 Lavaggio Eco (44 minuti)
- L2 Lavaggio Normale (1h18 minuti)
- L3 Lavaggio Intensivo (1h 52 minuti)
- L4 Risciacquo (11 minuti)
- CP Caricamento Pompe (2 minuti)

Quando il programma di lavaggio termina regolarmente, si attiva un segnale acustico ("beep") di 10 secondi e sul display lampeggia la SCHERMATA PARAMETRO che visualizza in colore verde i parametri inerenti al programma di lavaggio terminato.

Se un programma di lavaggio ("L1"/ "L2"/ "L3") viene interrotto volontariamente toccando il simbolo , si attiva in automatico il programma di "Risciacquo" ("L4") che non può essere interrotto, ma termina regolarmente. La stessa cosa succede in caso di un "blackout" durante il ciclo di lavaggio, quando viene ridata alimentazione elettrica al forno, esegue in automatico il ciclo di risciacquo.

Il programma di "Caricamento Pompe" ("CP") una volta attivato non può essere interrotto e termina regolarmente.

Il programma di "Risciacquo" ("L4") può essere interrotto in qualsiasi momento toccando il simbolo .

- Quando la temperatura in camera di cottura è superiore a 90°C, il lavaggio non può essere attivato e sul display in colore arancio compare l'allarme "E 10". Per resettare l'allarme toccare il simbolo : sul display viene evidenziata la modalità "Stand-by" (paragrafo 2.4). Per riattivare la modalità funzionale del forno ritoccare il simbolo .

## Importante

AL primo utilizzo del lavaggio automatico e ogni volta che si cambia la tanica del detergente, è consigliabile utilizzare il **programma "CP"**. In questo modo viene rimossa l'aria presente all'interno della pompa peristaltica e dei tubi di collegamento, garantendo la corretta funzionalità del sistema.

Se il **programma "CP"** viene ripetuto per 2 volte di seguito, automaticamente si attiva un programma di **"Risciacquo breve"** così da eliminare le eventuali tracce di detergente rimasto.

A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

## Avvertenze

Non aprire la porta del forno durante le operazioni di lavaggio, in quanto potrebbero fuoriuscire sostanze chimiche utilizzate per la pulizia ed esalazioni calde. **Pericolo di corrosione e di ustioni!**

Prima di iniziare una cottura accertarsi che nella camera appena lavata non siano presenti residui di detergente. Adoperando adeguate protezioni per mani, occhi e bocca, gli eventuali residui vanno rimossi con un panno umido e va sciacquata a fondo la camera di cottura.

## 2.16 LIEVITATORE/MANTENITORE (se disponibile)

Il simbolo  e/o il simbolo  compaiono sul display solo se il LIEVITATORE e/o il MANTENITORE sono collegati elettricamente al forno.

Toccando il simbolo  si attiva la funzione LIEVITATORE (il simbolo diventa ) , mentre toccando il simbolo  si attiva la funzione MANTENITORE (il simbolo diventa ). Ritoccando i simboli  e/o  si disattiva la funzione LIEVITATORE e/o MANTENITORE.

In entrambi i casi sul display del forno compare la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore violetto tutti i valori dei parametri del ciclo di lievitazione/mantenimento con il valore del parametro ancora da impostare.

Per impostare i valori dei parametri operativi del ciclo di lievitazione/mantenimento, agire sul display del forno con la stessa modalità inerente l'impostazione dei valori per i parametri operativi del ciclo di cottura.

### 2.16.1 Parametri operativi

	LIEVITATORE	MANTENITORE
 TEMPO LIEVITAZIONE/MANTENIMENTO	da 1 minuto a 11 ore e 59 minuti oppure INFINITO (InF)	
 TEMPERATURA LIEVITAZIONE/MANTENIMENTO	da 30°C a 60°C (da 86°F a 140°F)	da 45°C a 85°C (da 113°F a 185°F)
 UMIDITÀ	da 01 a 05	/

Quando termina un ciclo di lievitazione/mantenimento si attiva un avviso acustico ("beep") per 5 minuti e contemporaneamente sul display lampeggia in colore violetto la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza i valori dei parametri (escluso il parametro TEMPO) del ciclo di cottura terminato. Toccando il simbolo , sul display ritorna la SCHERMATA RIASSUNTIVA che visualizza in colore violetto tutti i valori dei parametri impostati per il ciclo lievitazione/mantenimento.

Ritoccando i simboli  e/o  si disattiva la funzione LIEVITATORE e/o MANTENITORE.

### 3. PULIZIA

#### 3.1 Informazioni generali

Prima di eseguire qualsiasi tipo di pulizia sull'apparecchio, interrompere l'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza) e quella idrica (chiudere il rubinetto dell'acqua). Lasciarlo completamente raffreddare.

L'apparecchio va pulito con frequenza regolare, anche giornaliera, per garantire la migliore funzionalità allungandone il tempo-vita.

L'apparecchio al suo interno dispone anche di componenti elettrici, per ragioni di sicurezza **è vietato lavarlo con getti d'acqua o di vapore.**

Qualora si faccia uso di detergenti (sgrassanti) specifici per la pulizia dell'acciaio inox, verificare che non contengano sostanze acide corrosive (nessuna presenza di cloro anche se diluito) o sostanze abrasive. Seguire attentamente le indicazioni e le avvertenze del produttore del detergente e cautelarsi con l'uso di adeguati guanti in gomma.

Evitare nel modo più assoluto di usare pagliette di ferro, lane d'acciaio e raschietti che possono rovinare le superfici trattate.

Evitare inoltre il ristagno prolungato sulle superfici in acciaio di alimenti contenenti sostanze acide (succo di limone, aceto, sale, ecc.) che sono causa di deterioramenti di tipo corrosivo.

#### 3.2 Pulizia manuale camera di cottura

Per motivi igienici è buona norma pulire quotidianamente la camera di cottura, alla fine di ogni giornata di utilizzo del forno. Una corretta pulizia impedisce inoltre il formarsi di fenomeni corrosivi all'interno della camera, oltre ad evitare il pericolo di combustioni accidentali per eventuale presenza di grassi e residui alimentari accumulati nel tempo.

Per facilitare la pulizia, togliere le griglie laterali. I detergenti per la pulizia non devono contenere sostanze abrasive e nemmeno sostanze di natura acida/corrosiva. In mancanza di appropriati detergenti è sufficiente pulire la camera di cottura con una spugna imbevuta di acqua tiepida saponata o di acqua tiepida e un po' di aceto. Risciacquare abbondantemente (usare l'apposita doccia se disponibile) ed asciugare bene con un panno morbido. Le griglie laterali vanno pulite a parte e rimontate. A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

#### 3.3 Pulizia semi-automatica camera di cottura

Spruzzare dello sgrassante specifico per acciaio inox sulle pareti interne della camera di cottura, sulle griglie laterali, sul carter copri ventole (non spruzzare attraverso la griglia sulle ventole) e sul vetro interno della porta.

Lasciare agire il prodotto per circa 20 minuti a porta chiusa;

Accendere il forno regolando la temperatura a 70-80°C.

Eseguire un ciclo con vapore al massimo (100%) per circa 15 minuti.

A ciclo concluso spegnere il forno, lasciare raffreddare la camera di cottura e sciacquarla abbondantemente (usare l'apposita doccia se disponibile).

Asciugare eseguendo un ciclo di riscaldamento regolando la temperatura a 150 -160°C per circa 10 minuti (se necessario ripetere il ciclo).

A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

#### 3.4 Pulizia automatica camera di cottura (opzionale)

Per eseguire uno dei programmi previsti dal sistema di lavaggio automatico **seguire attentamente le istruzioni riportate al paragrafo 2.15.1**, tenendo presente le seguenti informazioni:

- Prima di eseguire un ciclo di lavaggio assicurarsi che lo scarico della camera di cottura sia libero per evitare un suo possibile allagamento.
- I programmi di lavaggio e la frequenza con la quale utilizzarli dipendono dal tipo di prodotti cotti nel forno.
- Per mantenere livelli igienici adeguati e per evitare che l'acciaio inox della camera di cottura si rovini, la Ditta Costruttrice consiglia di eseguire un ciclo di lavaggio "L3" ("lavaggio intensivo") almeno una volta al giorno.

- Nel caso in cui si formasse dello sporco incrostato è necessario rimuoverlo eseguendo una pulizia manuale.

### **Avvertenza**

Al termine della pulizia con il sistema di lavaggio automatico, verificare che all'interno della camera di cottura non vi siano residui di detersivo. Eventuali residui devono essere rimossi e deve essere risciacquata accuratamente la camera di cottura.

### **3.5 Pulizia delle ventole**

Le ventole devono essere pulite periodicamente con degli appropriati prodotti ad azione anticalcare. La pulizia va fatta con cura in ogni loro parte, eliminando eventuali incrostazioni di natura calcarea. Per accedere alle ventole è necessario togliere il carter copri ventole. A pulizia ultimata rimontare il carter operando in modo inverso.

### **3.6 Pulizia della guarnizione porta**

Per motivi igienici e funzionali, è buona norma pulire la guarnizione della porta alla fine di ogni giornata di utilizzo del forno. Va lavata accuratamente con acqua tiepida saponata. Va risciacquata e asciugata con un panno morbido. Eventuali incrostazioni o residui di cibo vanno tolti con particolare delicatezza, senza l'ausilio di utensili metallici taglienti che potrebbero danneggiare la guarnizione in modo irreparabile.

### **3.7 Pulizia della porta**

Il vetro della porta interno alla camera di cottura, può essere pulito utilizzando lo stesso tipo di sgrassante adoperato per pulire manualmente la camera di cottura; diversamente, può essere usato un normale prodotto (non tossico) per la pulizia dei vetri. Un comune detergente per vetri può essere impiegato anche per pulire il vetro della porta rivolto all'esterno. In ogni caso si può far uso semplicemente di acqua tiepida saponata. Dopo il risciacquo asciugare bene la superficie in vetro con un panno morbido.

Qualora tra i due vetri della porta si formino delle opacità, è possibile eliminarle in quanto i due vetri sono ispezionabili.

### **3.8 Pulizia dell'involucro esterno**

Le superfici esterne in acciaio vanno pulite con un panno imbevuto di acqua tiepida saponata o mischiata con un po' di aceto, vanno risciacquate bene e asciugate con un panno morbido.

Qualora si voglia usare dei prodotti specifici in commercio, essi dovranno rispondere ai requisiti riguardanti la pulizia indicati nel paragrafo "Informazioni generali" (paragrafo 3.1).

E' utile ricordare che anche la pulizia del banco di appoggio dell'apparecchio o del pavimento nelle cui vicinanze potrebbe trovarsi l'apparecchio, non va fatta usando sostanze acide corrosive (per esempio acido muriatico), in quanto anche i vapori che da esse si sprigionano possono intaccare e deteriorare l'involucro esterno in acciaio e danneggiare in modo irreparabile i componenti elettrici interni all'apparecchio.

### **3.9 Periodo di inattività**

Qualora l'apparecchio non venga adoperato per un lungo periodo di tempo, è buona norma disinserirlo dall'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza posto a monte dello stesso apparecchio) e da quella idrica. E' consigliabile pulirlo con cura internamente (camera di cottura) ed esternamente, facendo particolare attenzione a rimuovere eventuali residui di sale che se presenti sulle superfici in acciaio sono causa di corrosioni.

Si consiglia inoltre di proteggere l'apparecchio con prodotti spray a base oleosa (per esempio l'olio di vaselina) che spruzzati sulle superfici in acciaio formano un'efficace pellicola protettiva.

Lasciare la porta della camera di cottura leggermente aperta.

Un'adeguata copertura dell'apparecchio consente infine di preservarlo dalla polvere.

#### 4. GUASTI POSSIBILI

Tipo di guasto	Causa del guasto	Azione correttiva
Pannello comandi totalmente spento (Il forno non funziona)	Collegamento alla rete elettrica non conforme	Controllare il collegamento alla rete
	Tensione di rete non presente	Ripristinare la tensione di alimentazione
	Fusibile di protezione scheda elettronica (con microprocessore) interrotto	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di cottura attivato: il forno non funziona	Porta aperta o socchiusa	Chiudere correttamente la porta
	Sensore magnetico danneggiato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di umidità/vapore attivato: non c'è produzione di umidità/vapore nella camera di cottura	Collegamento alla rete idrica non conforme	Controllare il collegamento alla rete idrica
	Rubinetto di intercettazione chiuso	Controllare il rubinetto
	Filtro ingresso acqua ostruito	Pulire il filtro
	Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Porta chiusa: esce vapore dalla guarnizione	Montaggio guarnizione non conforme	Controllare il montaggio della guarnizione
	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	"Nasello" maniglia allentato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Il forno non cuoce in modo uniforme	Uno dei motori è bloccato o gira a bassa velocità	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	I motori non effettuano l'inversione di marcia	Rivolgersi ad un tecnico qualificato

#### 5. ALLARMI POSSIBILI

Tipo di allarme	Descrizione allarme	Causa allarme	Effetto	Azione correttiva
<b>E1</b> (In colore rosso)	Sonda di temperatura camera cottura non rilevata	Collegamento interrotto tra sonda camera cottura e scheda micro potenza	Impossibile avviare la cottura	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E2</b> (In colore arancio)	Sonda al cuore non rilevata	Collegamento precario "spina - presa" della sonda al cuore	Non è possibile attivare un ciclo di cottura con il parametro della "temperatura al cuore"	Verificare il corretto collegamento "spina-presa" della sonda cuore
		Sonda al cuore a forma di spillone interrotta/danneggiata		Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E3</b> (In colore rosso)	Termostato di sicurezza attivo	Superata la temperatura massima consentita nella camera di cottura	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato

<b>E4</b> (In colore rosso)	Protezione termica di sicurezza motore attivata	Motore surriscaldato	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E8</b> (In colore rosso)	Sovratemperatura scheda display	Sovratemperatura sulla scheda display superiore a 70°C	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E9</b> (In colore rosso)	Sovratemperatura scheda micro potenza	Sovratemperatura sulla scheda micro potenza superiore a 70°C	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E10</b> (In colore arancio)	Ciclo di lavaggio automatico non attivabile	La temperatura in camera di cottura è superiore a 90°C	Il ciclo di lavaggio automatico non funziona	Raffreddare la camera di cottura: aprire la porta e toccare il simbolo  (si attiva il raffreddamento automatico).
<b>E11</b> (In colore rosso)	Cappa condensazione non funzionante	Manca il collegamento del cavo di alimentazione della cappa alla rete elettrica	Funzionamento forno disattivato. Se è in corso una cottura viene ultimata.	Verificare il corretto collegamento della cappa alla rete elettrica
<b>E12</b> (In colore rosso)	Sonda temperatura camera condensazione cappa, non funzionante	Collegamento interrotto tra sonda temperatura camera condensazione e scheda elettronica	Funzionamento forno disattivato. Se è in corso una cottura viene ultimata.	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E13</b> (In colore violetto)	Sonda temperatura lievatore rilevata non	Collegamento interrotto tra sonda camera lievitazione e scheda micro potenza	Impossibile avviare il ciclo di lievitazione	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E14</b> (In colore violetto)	Sonda Temperatura mantentore rilevata non	Collegamento interrotto tra sonda camera mantenimento e scheda micro potenza	Impossibile avviare il ciclo di mantenimento	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E15</b> (In colore arancio)	Il vetro è posizionato in alto	Posizione sbagliata del vetro	Funzionamento forno disattivato	Posizionare il vetro in basso
<b>E16</b> (In colore rosso)	Il vetro è posizionato in basso	Posizione sbagliata del vetro	Funzionamento forno disattivato	Posizionare il vetro in alto
<b>E18</b> (In colore rosso)	Blackout	Interruzione dell'alimentazione elettrica di rete per più di un minuto	Funzionamento forno disattivato. Al ripristino dell'alimentazione elettrica, il display mostra la schermata del programma di cottura in esecuzione	Riattivare il programma di cottura

<b>E20</b> (In colore rosso)	Scheda <b>micro</b> <b>potenza non rilevata</b>	La scheda display non comunica con la scheda micro potenza	Riaggiornare i firmware delle schede	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
---------------------------------	--	--	---	--------------------------------------

## 6. ASSISTENZA TECNICA

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni eventuale riparazione o messa a punto deve essere fatta con la massima cura e attenzione, impiegando unicamente pezzi di ricambio originali.

Per questo motivo è necessario rivolgersi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza Tecnica più vicino, specificando il tipo di inconveniente e il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. I pezzi necessari all'adattamento a gas differente, sono presenti come dotazioni dell'apparecchiatura e quindi forniti all'atto della vendita o consegna.

## 7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE relativa allo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto è stato immesso sul mercato dopo il 13 agosto 2015, e che alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei Centri di Raccolta differenziata (Isole Ecologiche/Piattaforme Ecologiche) dei rifiuti elettrici ed elettronici.

Tutti gli apparecchi sono costruiti con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera zincata, ferro, rame, alluminio, ecc.) che costituiscono oltre il 90% del peso totale dell'apparecchio. Prima di smaltire l'apparecchio si raccomanda di renderlo inutilizzabile, togliendone il cavo di alimentazione elettrica e rimuovendone il meccanismo di chiusura di vani e/o cavità se presenti.

La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative.







**ROYAL**<sup>®</sup>  
c a t e r i n g



---

## MANUALE DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE FORNI BLACK MASK

RC-611 E (10011953)  
RC-711 EB (10011958)

## INDICE

1. SERVIZIO TECNICO	2
2. INFORMAZIONI GENERALI	2
3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	3
3.1 Immagazzinaggio	3
3.2 Trasporto dell'apparecchio	3
3.3 Sballaggio dell'apparecchio	3
3.4 Rimozione pellicola di protezione	3
3.5 Smaltimento della pellicola protettiva/imballo	3
3.6.1 Posizionamento forni da tavolo	4
3.6.2 Posizionamento forni in sovrapposizione ad altri apparecchi	4
3.6.3 Posizionamento forni da pavimento con carrello	4
3.7 Collegamento elettrico	5
3.8 Allacciamento cavo di alimentazione (sostituzione)	5
3.9 Tipologia collegamento alla rete elettrica	6
3.10 Collegamento alla rete idrica	7
3.11 Scarico acqua	8
3.11.1 Scarico acqua per forni da tavolo	9
3.12 Scarico vapori	9
4. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE	9
4.1 Ispezionabilità componenti	9
4.2 Dispositivo termico di sicurezza	10
4.3 Protezione circuito elettronico	10
4.4 Sostituzione guarnizione della camera cottura	10
4.5 Regolazione chiusura maniglia	11
4.6 Verifica "tenuta" guarnizione della camera cottura	11
4.7 Rischi residui	11
5. GUASTI POSSIBILI	12
6. ALLARMI POSSIBILI	13
7. ASSISTENZA TECNICA	14
8. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO	14

## 1. SERVIZIO TECNICO

Per i controlli periodici di manutenzione e i lavori di riparazione, contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali. Il mancato rispetto di tale direttiva fa decadere il diritto di garanzia.

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

E' molto importante che questo manuale di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni; in caso di smarrimento, chiederne una copia direttamente al produttore.

Queste informazioni sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri; Vi preghiamo quindi di leggerle attentamente prima di installare e di utilizzare l'apparecchio.

Se al momento della ricezione della merce l'**imballo** non dovesse essere integro o risultasse danneggiato, apporre la seguente dicitura: "**RISERVA DI CONTROLLO MERCI**", con la specifica del danno e controfirma dell'autista; entro 4 giorni di calendario (non lavorativi) dalla data di consegna effettuare un reclamo scritto al venditore, trascorso i quali non si accettano reclami.

L'apparecchio è destinato all'uso professionale nelle cucine industriali e professionali e deve essere utilizzato solo da personale qualificato e addestrato al corretto utilizzo dello stesso. Per motivi di sicurezza l'apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento.

L'apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse non siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza, o in possesso di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.

È pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo apparecchio

L'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua o di vapore diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua ne limita la sicurezza.

Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica di alimentazione e lasciarlo raffreddare.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto dell'alimentazione idrica, interrompere l'alimentazione elettrica e rivolgersi ad un Centro di Assistenza autorizzato.

Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.

Tutte le operazioni di installazione e messa in opera, devono essere effettuate esclusivamente da installatori tecnicamente qualificati, in conformità alle istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme nazionali in vigore.

**N.B.: L'uso improprio o scorretto e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice.** A tale riguardo, devono essere seguite in modo rigoroso le direttive riportate nel paragrafo "**POSIZIONAMENTO**".

### 3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, allacciamento elettrico ed idrico, nel modo più corretto e secondo le norme di sicurezza in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

La Ditta Costruttrice non risponde per danni a persone, animali domestici o cose derivanti da errori di installazione. Non è responsabile nemmeno per eventuali rotture dell'apparecchio causate da una difettosa installazione.

#### 3.1 Immagazzinaggio

**Qualora l'apparecchio venga stoccato a magazzino, la temperatura ambiente non deve mai scendere al di sotto degli 0°C. Prima di mettere in funzione l'apparecchio bisogna riportarlo ad una temperatura di almeno +10°C.**

#### 3.2 Trasporto dell'apparecchio

Durante il trasporto l'apparecchio va lasciato nel proprio imballo così da proteggerlo dall'eventualità di danni esterni.

E' inoltre necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio in modo da evitarne il rovesciamento.

#### 3.3 Sballaggio dell'apparecchio

Prima dell'installazione rimuovere l'imballo. Esso è costituito da pallet in legno che sostiene l'apparecchio e da un involucro di cartone che lo protegge. Verificare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto; in caso contrario avvertire subito il Vostro rivenditore e/o il Vostro trasportatore.

#### 3.4 Rimozione pellicola di protezione

Prima di usare l'apparecchio togliere accuratamente la speciale pellicola che protegge i particolari in acciaio inox evitando di lasciare residui di colla sulle superfici; eventualmente, toglierli subito adoperando un solvente appropriato del tipo non infiammabile. Non usare utensili che potrebbero graffiare le superfici o detergenti a base acida e di tipo abrasivo.

#### 3.5 Smaltimento della pellicola protettiva/imballo

La Ditta Costruttrice si dedica da anni ad aumentare la compatibilità ambientale delle proprie apparecchiature, con l'impegno continuo per ridurre il consumo energetico e gli sprechi. La Ditta Costruttrice intende proteggere l'ambiente e raccomanda di smaltire ogni diverso tipo di materiale, negli opportuni contenitori adibiti alla raccolta differenziata.

Lo smaltimento della pellicola protettiva e dell'imballo deve essere fatto seguendo rigorosamente le normative vigenti nel Paese dove è stato installato l'apparecchio. **I diversi materiali** (legno-carta-cartone-nylon-punti metallici) di cui potrebbe essere costituito l'imballo, sono potenzialmente pericolosi e devono essere tenuti fuori dalla portata di bambini e animali; **devono essere opportunamente separati e consegnati negli appositi Centri di Raccolta** (Isole Ecologiche/Piattaforme Ecologiche). In ogni caso attenersi alle norme locali di salvaguardia ambientale.

#### 3.6 Posizionamento

Controllare il locale dell'installazione, verificando che le zone di passaggio (eventuali porte e corridoi) siano sufficientemente ampie e che la pavimentazione sopporti il peso dell'apparecchio (il peso dell'apparecchio e le sue dimensioni con pallet/senza pallet sono riportate nella "Scheda Tecnica" allegata). Il trasporto dell'apparecchio deve essere fatto con mezzi meccanici (es. transpallet). I locali adibiti all'installazione devono essere ben aerati con aperture di ventilazione permanenti; predisposti di appropriati impianti elettrici e idrici, costruiti nel rispetto delle norme inerenti gli impianti e la sicurezza sul lavoro del Paese in cui viene fatta l'installazione.

L'altezza di lavoro massima, riferita al livello del piano più alto, deve essere di 1,6 metri dal pavimento.

Dopo aver installato l'apparecchio, se necessario, applicare l'apposito simbolo adesivo  (in dotazione) ad una altezza di 1,6 metri. Per favorire la circolazione dell'aria intorno all'apparecchio, lasciare uno spazio di almeno 10 cm tra i fianchi dell'apparecchio e le pareti laterali (o altro apparecchio), e tra la schiena e la parete di fondo (vedi "Scheda Tecnica" allegata). Fare in modo che la parete posteriore sia accessibile per effettuare i vari allacciamenti e le possibili manutenzioni. Non installare l'apparecchio in vicinanza di apparecchiature che possono raggiungere temperature elevate (es. friggitrice).

Se l'apparecchio viene installato in vicinanza di pareti, ripiani, mensole e simili, questi devono essere del tipo non infiammabile o insensibili al calore; diversamente, dovranno essere protette da un adeguato

rivestimento ignifugo. A tale riguardo è indispensabile agire in conformità alle norme vigenti in fatto di prevenzione contro il rischio di incendi.

Durante la cottura degli alimenti vengono prodotti fumi/vapori caldi e odori che fuoriescono dall'apposito

dispositivo di scarico presente sulla parte superiore dell'apparecchio e segnalato dal simbolo . Si consiglia di posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione provvedendo a convogliarne verso l'esterno i fumi/vapori in uscita o di impiegare le apposite **cappe a condensazione**.

### Avvertenze

Verificare che non vi siano messi oggetti e/o materiali a ostruire il dispositivo di scarico del forno.

I fumi/vapori caldi prodotti durante la cottura, devono defluire liberamente dal dispositivo di scarico per non compromettere il regolare funzionamento del forno.

I materiali infiammabili non devono essere lasciati nelle vicinanze del dispositivo di scarico del forno.

### 3.6.1 Posizionamento forni da tavolo

L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o su un supporto simile; **mai sul pavimento**. Per facilitare il livellamento del forno i piedini sono regolabili in altezza.

Per motivi di sicurezza si consiglia di utilizzare l'apposito tavolo proposto; diversamente è necessario tenere in considerazione le dimensioni e il peso dell'apparecchio.

**L'apparecchio non è adatto all'incasso e non può funzionare senza i 4 piedini di supporto.**

### Avvertenza

Nel caso l'apparecchio sia posizionato su un tavolo/supporto con ruote, accertarsi che il movimento consentito non possa danneggiare cavi elettrici, tubazioni dell'acqua, tubazioni di scarico o quant'altro.

### 3.6.2 Posizionamento forni in sovrapposizione ad altri apparecchi

Nel caso di sovrapposizione tra un apparecchio e altro apparecchio, **deve essere utilizzato esclusivamente** l'apposito "KIT SOVRAPPOSIZIONE" proposto.

**LA DITTA COSTRUTTRICE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITA' PER DANNI, DIRETTI O INDIRETTI, CAUSATI DAL MANCATO RISPETTO DI QUESTA DIRETTIVA.**

Per le corrette operazioni di montaggio del "KIT SOVRAPPOSIZIONE", attenersi alle istruzioni disponibili all'interno del suo imballo.

### Avvertenze

Il posizionamento di un forno direttamente sopra ad un altro forno o altra fonte di calore non deve essere mai fatto.

**Dovendo utilizzare il "KIT SOVRAPPOSIZIONE" (sovrapposizione tra apparecchio e apparecchio), fare molta attenzione a non danneggiare il tasto "ON/OFF" presente sotto il basamento del forno (superiore).**

### 3.6.3 Posizionamento forni da pavimento con carrello

L'apparecchio va posizionato su un pavimento piano e livellato, che possa sostenerne il peso a "pieno carico" senza cedere o deformarsi. Dopo aver posizionato l'apparecchio verificare che sia allineato orizzontalmente. Questa verifica può essere fatta appoggiando una livella "a bolla" o digitale sui 4 lati superiori del suo involucro.

Controllare che il carrello porta teglie possa entrare ed uscire agevolmente dalla camera di cottura, senza strisciarne la superficie inferiore, anche quando è a "pieno carico". Qualora questa operazione non fosse possibile, necessita regolare i piedini dell'apparecchio per abbassarlo in maniera tale che il carrello porta teglie possa essere movimentato correttamente. In ogni caso, a regolazione ultimata, **verificare che le ruote del carrello porta teglie, inserito nella camera di cottura, siano sollevate dal pavimento (non più di 5 mm), e che il carrello sia supportato dalle apposite guide presenti sulla parte inferiore dell'apparecchio.**

Il carrello porta teglie deve essere movimentato utilizzando l'impugnatura in dotazione. L'impugnatura va infilata, fino al "punto di arresto", nelle apposite sedi presenti sulla parte frontale del carrello.

**Il carrello porta teglie deve essere inserito all'interno della camera di cottura scorrendo liberamente sulle apposite guide presenti sulla parte inferiore dell'apparecchio.**

## Avvertenza

Se il carrello porta teglie non è posizionato in modo corretto può verificarsi il malfunzionamento dell'apparecchio.

### 3.7 Collegamento elettrico

Il collegamento dell'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica e gli impianti di allacciamento vanno eseguiti secondo le normative vigenti nel Paese di installazione. Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

la tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta "dati tecnici" apposta sul fianco dell'apparecchio;

l'impianto di alimentazione possa supportare il carico dell'apparecchio (vedi targhetta "dati tecnici");

l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di messa a terra secondo le norme in vigore;

nel collegamento permanente alla rete elettrica, tra l'apparecchio e la rete, sia interposto un interruttore onnipolare di protezione (es. interruttore magnetotermico) con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III (4000V) e un interruttore differenziale, dimensionati al carico e rispondenti alle norme in vigore.

l'interruttore onnipolare di protezione usato per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchio installato;

**il cavo di terra giallo/verde non sia interrotto dall'interruttore;**

la tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non si discosti dal valore della tensione nominale di  $\pm 10\%$ .

Accertarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

**Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.**

L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo la normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra

apparecchiature diverse tramite l'apposito morsetto che è contrassegnato con il simbolo . Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 2,5mm<sup>2</sup>.

Il morsetto equipotenziale si trova sul retro dell'apparecchio (vedi "Scheda Tecnica" allegata).

### 3.8 Allacciamento cavo di alimentazione (sostituzione)

L'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione collegato alla morsettiera interna; qualora fosse necessario sostituirlo con uno più lungo, o perché sia danneggiato, è consentito farlo solo con un altro cavo avente le stesse caratteristiche elettriche (tipologia isolamento/numero conduttori/sezione conduttori in mm<sup>2</sup>).

Per avere accesso alla morsettiera di alimentazione togliere la schiena e/o il fianco sinistro dell'apparecchio. Allentare il fissacavo posto sul retro (in basso) dell'apparecchio (vedi "Scheda Tecnica" allegata). Scollegare dalla morsettiera il cavo di alimentazione e sfilarlo dal relativo fissacavo. Infilare nel fissacavo il nuovo cavo di alimentazione fino a giungere in prossimità della morsettiera. Predisporre i conduttori al collegamento con la morsettiera in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala.

Il collegamento del cavo deve essere di tipo "Y" e l'isolamento della guaina del cavo deve corrispondere al tipo H07RN-F. **La sezione corretta del cavo è riportata sullo schema della morsettiera di alimentazione, in relazione alla tipologia di collegamento dell'apparecchio con la rete elettrica** (Il cavo deve corrispondere a quello riportato nella "Scheda Tecnica" allegata).

A collegamento avvenuto, serrare il fissacavo posto sul retro dell'apparecchio e rimontare il fianco sinistro e/o la schiena.

### 3.9 Tipologia collegamento alla rete elettrica

#### 400V 3PH + N ~

Collegare i 3 conduttori di fase (L1, L2, L3) del cavo, rispettivamente ai morsetti della morsettiera contraddistinti con "1" (conduttore marrone), con "2" (conduttore nero), con "3" (conduttore grigio) e il conduttore di neutro (N) ai morsetti contraddistinti con "4" e "5" (conduttore blu); il conduttore di terra (giallo/verde) va collegato al morsetto contraddistinto con il simbolo  (vedi schema disponibile in prossimità della morsettiera).

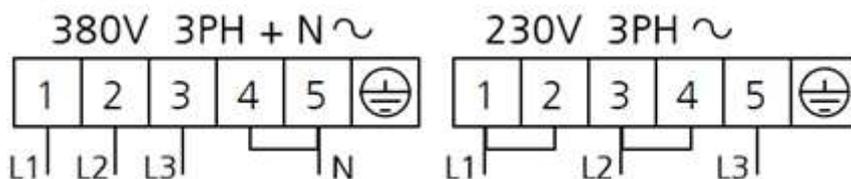
#### 230V 3PH ~

Collegare i 3 conduttori di fase (L1, L2, L3) del cavo, rispettivamente ai morsetti della morsettiera contraddistinti con "1" e "2" (conduttore marrone), con "3" e "4" (conduttore nero) e con "5" (conduttore grigio); il conduttore di terra (giallo/verde) va collegato al morsetto contraddistinto con il simbolo  (vedi schema disponibile in prossimità della morsettiera).

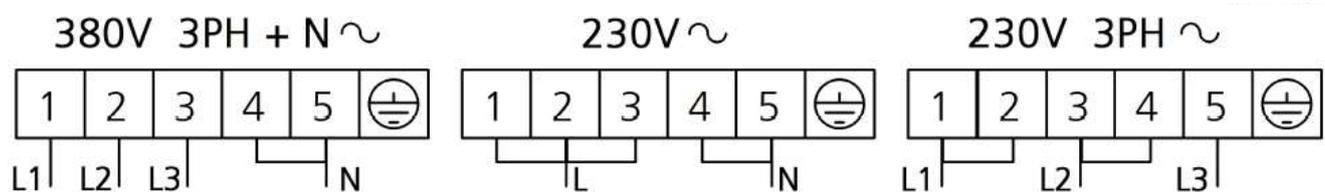
#### 230V ~

Collegare il conduttore di fase (L) del cavo ai morsetti della morsettiera contraddistinti con "1", "2" e "3" (conduttore marrone) e il conduttore di neutro (N) ai morsetti contraddistinti con "4" e "5" (conduttore blu); il conduttore di terra (giallo/verde) va collegato al morsetto contraddistinto con il simbolo  (vedi schema disponibile in prossimità della morsettiera).

#### Mod. RC- 711 EB



#### Mod. RC-611 E



### 3.10 Collegamento alla rete idrica

L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile a una temperatura massima di 30°C. La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra 100 e 200 kPa (1,0 -2,0 bar). Se la pressione di rete supera 2,0 bar, installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione. Se il valore è inferiore a 1,0 bar utilizzare una pompa per innalzare la pressione.

#### 3.10.1 Ingresso acqua per umidificazione/vapore

L'apparecchio è fornito di un tubo flessibile normato (1,5 metri) con raccordi filettati 3/4" femmina e relative guarnizioni (Fig.1). Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.

L'apparecchio deve essere alimentato con **acqua potabile addolcita** avente una durezza compresa tra 0,5°f e 3°f. E' **obbligatorio l'uso di un addolcitore** per ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura. **LA DITTA COSTRUTTRICE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITA' PER DANNI, DIRETTI O INDIRECTI, CAUSATI DAL MANCATO RISPETTO DI QUESTA DIRETTIVA.**

Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata 3/4" presente sul retro (in basso) dell'apparecchio (vedi "Scheda Tecnica" allegata), utilizzando il tubo flessibile (in dotazione), con l'interposizione di un filtro meccanico e di un rubinetto di intercettazione (prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità di acqua per spurgare la condotta da eventuali scorie).

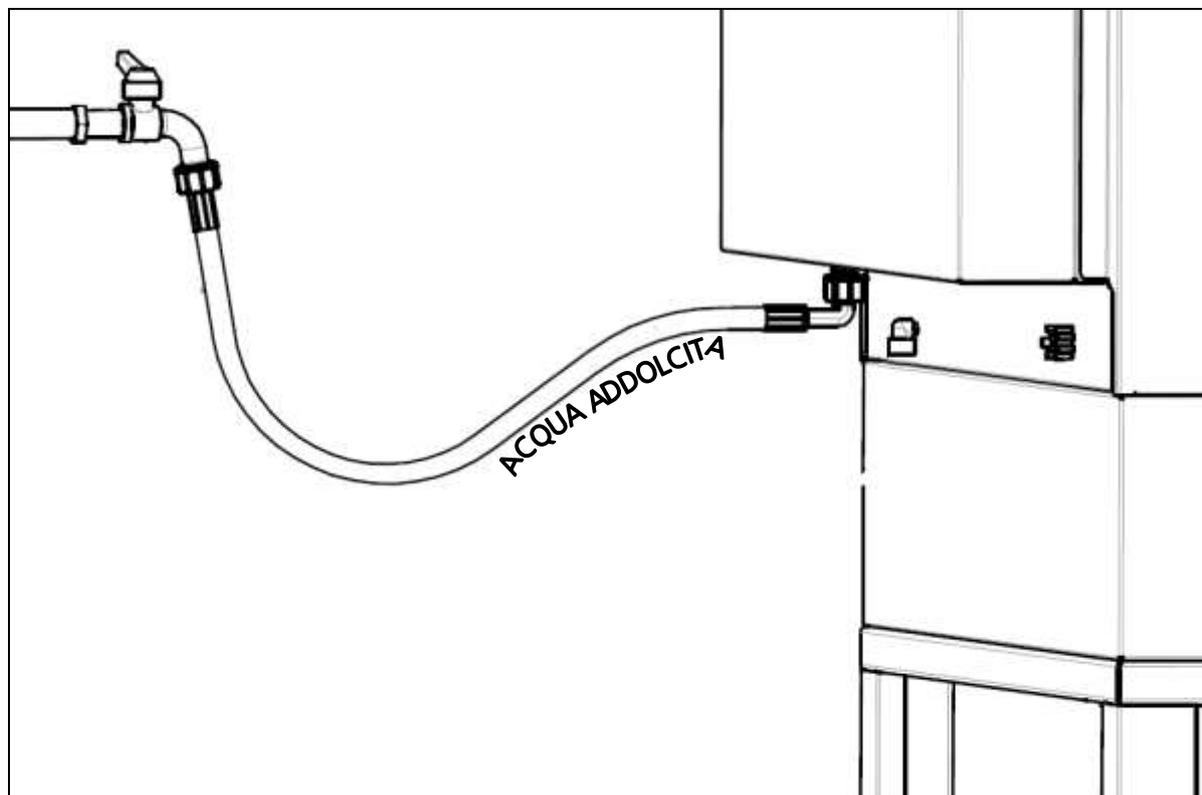


Fig.1

#### Avvertenza

Eventuali danni provocati da calcare o altri agenti chimici contenuti nell'acqua non sono coperti da garanzia.

### 3.10.2 Ingresso acqua per lavaggio automatico (se disponibile)

L'apparecchio è fornito di un tubo flessibile in polietilene (2 metri), di un raccordo ad innesto rapido da un lato, filettato  $\frac{3}{4}$ " femmina con relativa guarnizione dall'altro, e di un apposito filtro meccanico.

Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.

L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile.

Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso il raccordo ad innesto rapido presente sul retro (in basso) dell'apparecchio (vedi "Scheda Tecnica" allegata), utilizzando il tubo flessibile (in dotazione), con l'interposizione del filtro meccanico (in dotazione) e di un rubinetto di intercettazione (prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità di acqua per spurgare la condotta da eventuali scorie).

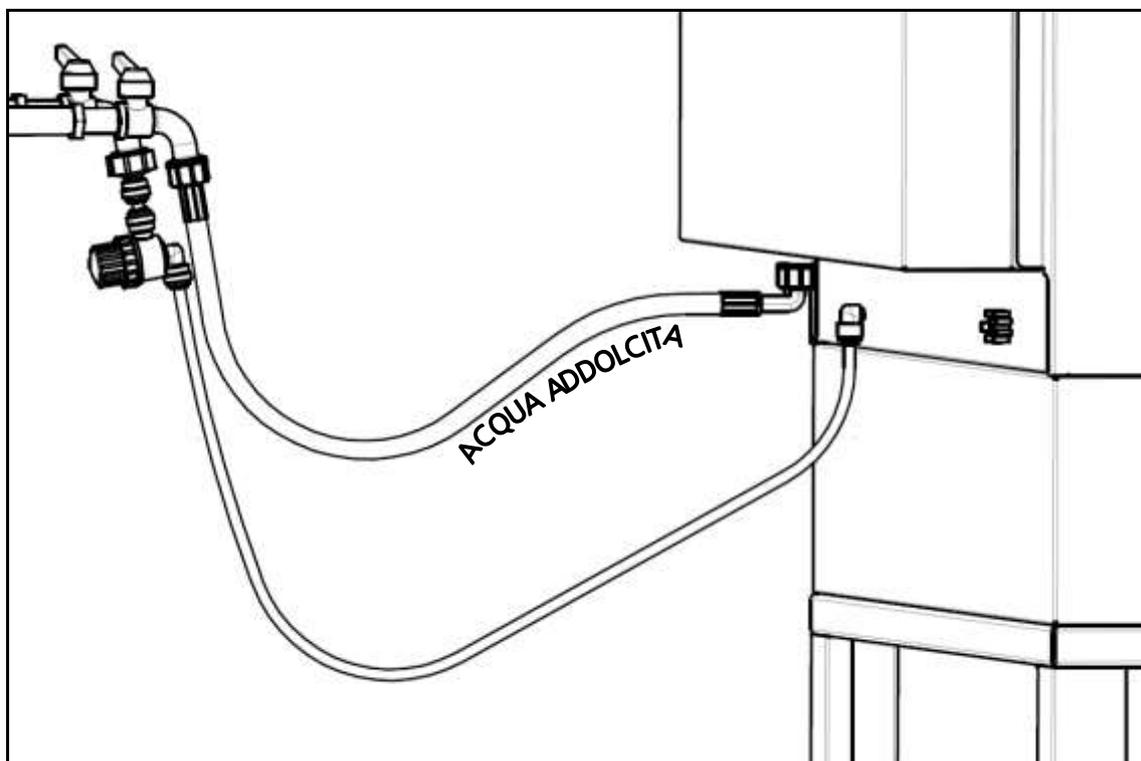


Fig.2

#### Avvertenza

Per maneggiare il detergente e per la manutenzione al circuito idrico del lavaggio, devono essere usati gli appositi DPI (indumenti, visiera paraschizzi, guanti, occhiali): attenersi rigorosamente alle indicazioni che riporta la scheda di sicurezza del detergente.

### 3.11 Scarico acqua

Dal retro dell'apparecchio esce un tubo di scarico (vedi "Scheda Tecnica" allegata) che consente il drenaggio della camera di cottura. A questo tubo va collegata una tubazione con un diametro interno di 30 mm (DN 30) resistente alle temperature del vapore (90°C-100°C): evitare il tipo metallico.

La tubazione deve essere del tipo rigido e lungo il percorso di scarico non deve presentare strozzature (si consiglia di utilizzare le tubazioni commerciali di apposito materiale plastico, dotate di O-RING interno di "tenuta", e di limitare l'uso di curve "a gomito").

La tubazione inoltre deve mantenere una pendenza costante (min. 4-5%) per tutta la sua lunghezza.

La lunghezza considerata è quella dal tubo di scarico dell'apparecchio al punto di scarico e non deve superare la misura di 1,5 metri.

E' obbligatorio collegare lo scarico dell'apparecchio alla rete delle acque grigie **attraverso un adeguato sifone**, così da contenere l'uscita dei vapori/odori dallo scarico. Il collegamento alle acque di scarico va fatto separatamente per ogni apparecchio; nel caso di più apparecchi collegati allo stesso tubo di scarico, assicurarsi che il tubo sia dimensionato in maniera da garantire il regolare deflusso senza impedimenti.

### 3.11.1 Scarico acqua per forni da tavolo

La tubazione di scarico può essere convogliata a uno scarico aperto (con griglia) a pavimento (Fig.4); diversamente, tra il tubo di scarico dell'apparecchio ed il punto di scarico con eventuale "bicchiere di raccolta" (Fig. 5), deve esserci un dislivello di almeno 30 cm così da facilitare il regolare deflusso dell'acqua. In ogni caso il "salto d'aria" (distanza tra il tubo di scarico proveniente dall'apparecchio e lo scarico aperto o il "bicchiere di raccolta" del tubo di canalizzazione di scarico) deve essere di almeno 25 mm.

E' consentito anche lo scarico a parete purché la tubazione verso lo scarico mantenga la pendenza costante del 4-5%.

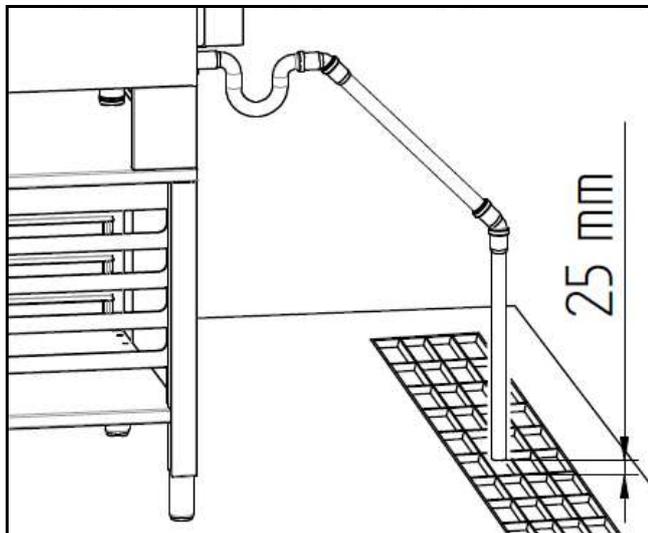


Fig. 4

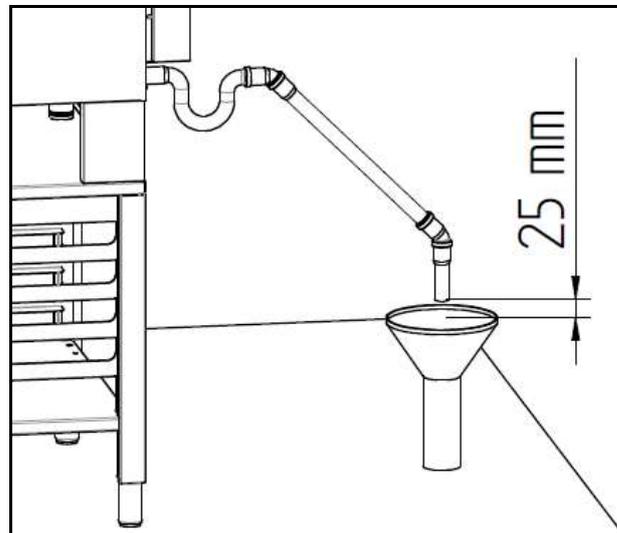


Fig. 5

### 3.12 Scarico vapori

L'apparecchio è dotato di apposito tubo (DN30) in metallo, per lo scarico dei vapori dalla camera di cottura. A questo tubo, che fuoriesce dalla zona posteriore dell'involucro, **non può essere collegato nessun altro tipo di tubo.**

L'inosservanza di questo preciso divieto, fa decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice, sull'eventuale malfunzionamento dell'apparecchio e sulla scarsa qualità delle cotture.

Aumentare la lunghezza del tubo di scarico originale, potrebbe causare il formarsi anomalo di "condensa" in camera di cottura.

Per ovviare alla fuoriuscita di vapore dall'apposito tubo di scarico, posizionare l'apparecchio sotto cappa aspirante, o collegamento alla cappa aspirante/condensante, specifica per il modello di apparecchio utilizzato.

## 4. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

Una verifica periodica (almeno una volta all'anno) dell'apparecchio contribuisce ad allungarne la vita e ne garantisce la corretta funzionalità.

Qualsiasi intervento inerente la manutenzione dell'apparecchio deve essere fatto solo da personale tecnicamente qualificato, addestrato alle operazioni da svolgere e autorizzato. Le operazioni devono essere svolte secondo le norme di sicurezza in vigore nel Paese in cui è installato l'apparecchio, rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.

Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione sull'apparecchio è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare.

La Ditta Costruttrice non risponde per eventuali rotture dell'apparecchio causate da una difettosa manutenzione.

### 4.1 Ispezionabilità componenti

Togliendo il fianco sinistro:

- Sensore magnetico porta (apertura destra)
- Cassetto componenti elettronici
- Sonda camera cottura
- Morsettiera 12V (collegamento cavo accessori)
- Teleruttori
- Filtro antidisturbo (se previsto)

#### **Togliendo la schiena;**

- Motore tangenziale (su schiena)
- Resistenze circolari
- Motori radiali
- Teleruttori
- Morsettiera alimentazione
- Termostato di sicurezza
- Condensatori
- Elettrovalvola umidificazione
- Gruppo tubazioni/raccordi umidificazione

#### **Togliendo il fianco destro:**

- Sensore magnetico porta (apertura sinistra)
- Pompa peristaltica lavaggio
- Elettrovalvola lavaggio
- Gruppo tubazioni/raccordi lavaggio

#### **Togliendo il box di protezione barra led (su porta):**

- Barra led
- Display

### **4.2 Dispositivo termico di sicurezza**

L'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza (a ripristino manuale) per la protezione contro le sovratemperature eccessive e pericolose che potrebbero accidentalmente generarsi al suo interno. Se interviene il termostato di sicurezza viene interrotta l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

Il termostato di sicurezza si trova sul retro (in basso) dell'apparecchio (vedi "Scheda Tecnica" allegata); per riattivarlo in caso di intervento, svitare il cappuccio di protezione utilizzando un utensile appropriato e premere a fondo il pulsantino di "reset". Riavvitare il cappuccio di protezione in modo che non possa essere svitato senza l'ausilio di un utensile.

#### **Importante**

Il termostato di sicurezza va riattivato solo dopo avere eliminato le anomalie funzionali che hanno causato il suo intervento. Tale operazione può essere fatta solo da un tecnico del Service.

### **4.3 Protezione circuito elettronico**

Il circuito elettronico delle schede con microprocessore che si trovano alloggiate all'interno del "cassetto componenti elettronici", è protetto da appropriati fusibili. In caso di una loro "rottura" devono essere sostituiti con fusibili equivalenti aventi le stesse caratteristiche elettriche e dimensionali.

#### **Importante**

I fusibili "rotti" vanno sostituiti solo dopo avere eliminato le anomalie funzionali che hanno causato la loro rottura. Tale operazione può essere fatta solo da un tecnico del Service.

### **4.4 Sostituzione guarnizione della camera cottura**

La guarnizione della camera di cottura dispone di un profilo rigido con alette di ritenzione. Questo profilo va inserito nell'apposita sede perimetrale presente sulla "facciata" della camera.

Per sostituire la guarnizione è sufficiente togliere dalla sede quella usata (tirare con forza in prossimità dei 4 angoli) e, dopo aver pulito la sede da eventuali impurità, inserirvi la guarnizione nuova (per agevolare il montaggio si consiglia di umidificare con acqua saponata il profilo della guarnizione).

## 4.5 Regolazione chiusura maniglia

Qualora la maniglia della porta non chiudesse in modo corretto, verificare ed eventualmente regolare la posizione del "nasello" (a forma di croce) agendo nel seguente modo:

con la porta del forno aperta, allentare le 2 viti che fissano il supporto del "nasello";

spostare il supporto in senso verticale (verso su o verso giù) e fissarlo in modo che, spingendo la porta con la maniglia completamente aperta (posizione orizzontale), il "nasello" possa essere introdotto nella stessa senza strisciare.

dopo la regolazione, con la porta chiusa la maniglia deve trovarsi in posizione perfettamente verticale (la parte terminale del "nasello" deve essere perfettamente orizzontale).

### Avvertenza

La maniglia della porta va regolata solo dopo aver posizionato il forno in modo perfettamente orizzontale (livellato).

## 4.6 Verifica "tenuta" guarnizione della camera cottura

Se la guarnizione presente sulla "facciata" della camera di cottura non esercita una "tenuta" corretta sul vetro interno della porta, regolare la posizione delle 2 cerniere (superiore e inferiore) della porta e/o la sporgenza del "nasello" (a forma di croce) della maniglia agendo nel seguente modo:

### Perdita "tenuta" lato cerniere

Con la porta chiusa, allentare le 6 viti che fissano la cerniera inferiore (3 viti) e superiore (3 viti) della porta; spingere leggermente la porta sul lato delle cerniere in modo che il vetro interno vada ad appoggiare sulla guarnizione della "facciata"; tenere leggermente premuta la porta in direzione delle cerniere e fissarle avvitando le 6 viti allentate in precedenza. Ad operazione ultimata verificare visivamente, dal lato cerniere, che la porta sia perfettamente parallela alla "facciata" della camera di cottura.

### Perdita "tenuta" lato "nasello"

Con la porta aperta, allentare il controdado che blocca il "nasello" al relativo supporto; avvitare (in senso orario) il "nasello" di un giro completo in modo che la parte terminale (a forma di croce) ritorni perfettamente orizzontale; avvitare il controdado allentato in precedenza. Ad operazione ultimata chiudere la porta, e verificare che girando la maniglia si avverta un piccolo sforzo: indice di una leggera compressione ("tenuta") della guarnizione della "facciata" sul vetro interno della porta.

Qualora non si avverta nessun sforzo, ripetere tutta l'operazione avvitando il "nasello" di un altro giro completo.

### Avvertenza

Dopo aver eseguito tutte le operazioni atte a ripristinare la corretta "tenuta" della guarnizione sul vetro interno della porta, verificarne l'efficacia facendo funzionare il forno: per almeno 30 minuti, con un ciclo di umidificazione al 100% e con la temperatura in camera cottura di 110°C. Durante il funzionamento del forno non deve essere riscontrata nessuna fuoriuscita di vapore dalla porta.

## 4.7 Rischi residui

Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio: possibile deformazione della struttura della porta.

L'apparecchio è dotato di parti elettriche: non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.

L'apparecchio è collegato elettricamente: prima di eseguirne qualsiasi tipo di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica.

Per evitare collegamenti errati dell'apparecchio, le relative connessioni elettriche/idriche sono segnalate sull'apparecchio da opportune targhette di identificazione.

## 5. GUASTI POSSIBILI

Tipo di guasto	Causa del guasto	Azione correttiva
Pannello comandi totalmente spento (Il forno non funziona)	Collegamento alla rete elettrica non conforme	Controllare il collegamento alla rete
	Tensione di rete non presente	Ripristinare la tensione di alimentazione
	Fusibile di protezione scheda elettronica (con microprocessore) interrotto	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di cottura attivato: il forno non funziona	Porta aperta o socchiusa	Chiudere correttamente la porta
	Sensore magnetico danneggiato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Ciclo di umidità/ vapore attivato: non c'è produzione di umidità/vapore nella camera di cottura	Collegamento alla rete idrica non conforme	Controllare il collegamento alla rete idrica
	Rubinetto di intercettazione chiuso	Controllare il rubinetto
	Filtro ingresso acqua ostruito	Pulire il filtro
	Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Porta chiusa: esce vapore dalla guarnizione	Montaggio guarnizione non conforme	Controllare il montaggio della guarnizione
	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	"Nasello" maniglia allentato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Il forno non cuoce in modo uniforme	Uno dei motori è bloccato o gira a bassa velocità	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	I motori non effettuano l'inversione di marcia	Rivolgersi ad un tecnico qualificato

## 6. ALLARMI POSSIBILI

Tipo di allarme	Descrizione allarme	Causa allarme	Effetto	Azione correttiva
<b>E1</b> (In colore rosso)	Sonda di temperatura camera cottura non rilevata	Collegamento interrotto tra sonda camera cottura e scheda micro potenza	Impossibile avviare la cottura	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E2</b> (In colore arancio)	Sonda al cuore non rilevata	Collegamento precario "spina - presa" della sonda al cuore	Non è possibile attivare un ciclo di cottura con il parametro della "temperatura al cuore"	Verificare il corretto collegamento "spina-presa" della sonda cuore
		Sonda al cuore a forma di spillone interrotta/danneggiata		Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E3</b> (In colore rosso)	Termostato di sicurezza attivo	Superata la temperatura massima consentita nella camera di cottura	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E4</b> (In colore rosso)	Protezione termica di sicurezza motore attivata	Motore surriscaldato	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E8</b> (In colore rosso)	Sovratemperatura scheda display	Sovratemperatura sulla scheda display superiore a 70°C	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E9</b> (In colore rosso)	Sovratemperatura scheda micro potenza	Sovratemperatura sulla scheda micro potenza superiore a 70°C	Funzionamento forno disattivato	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E10</b> (In colore arancio)	Ciclo di lavaggio automatico non attivabile	La temperatura in camera di cottura è superiore a 90°C	Il ciclo di lavaggio automatico non funziona	Raffreddare la camera di cottura: aprire la porta e toccare il simbolo  (si attiva il raffreddamento automatico).
<b>E11</b> (In colore rosso)	Cappa condensazione non funzionante	Manca il collegamento del cavo di alimentazione della cappa alla rete elettrica	Funzionamento forno disattivato. Se è in corso una cottura viene ultimata.	Verificare il corretto collegamento della cappa alla rete elettrica
<b>E12</b> (In colore rosso)	Sonda temperatura camera condensazione cappa, non funzionante	Collegamento interrotto tra sonda temperatura camera condensazione e scheda elettronica	Funzionamento forno disattivato. Se è in corso una cottura viene ultimata.	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E13</b> (In colore violetto)	Sonda temperatura lievitatore non rilevata	Collegamento interrotto tra sonda camera lievitazione e scheda micro potenza	Impossibile avviare il ciclo di lievitazione	Rivolgersi ad un tecnico qualificato

<b>E 14</b> (In colore violetto)	Sonda Temperatura mantentore non rilevata	Collegamento interrotto tra sonda camera mantenimento e scheda micro potenza	Impossibile avviare il ciclo di mantenimento	Rivolgersi ad un tecnico qualificato
<b>E 15</b> (In colore arancio)	Il vetro è posizionato in alto	Posizione sbagliata del vetro	Funzionamento forno disattivato	Posizionare il vetro in basso
<b>E 16</b> (In colore rosso)	Il vetro è posizionato in basso	Posizione sbagliata del vetro	Funzionamento forno disattivato	Posizionare il vetro in alto
<b>E 18</b> (In colore rosso)	Blackout	Interruzione dell'alimentazione elettrica di rete per più di un minuto	Funzionamento forno disattivato. Al ripristino dell'alimentazione elettrica, il display mostra la schermata del programma di cottura in esecuzione	Riattivare il programma di cottura
<b>E20</b> (In colore rosso)	Scheda micro potenza non rilevata	La scheda display non comunica con la scheda micro potenza	Riaggiornare i firmware delle schede	Rivolgersi ad un tecnico qualificato

## 7. ASSISTENZA TECNICA

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni eventuale riparazione o messa a punto deve essere fatta con la massima cura e attenzione, impiegando unicamente pezzi di ricambio originali.

Per questo motivo è necessario rivolgersi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza Tecnica più vicino, specificando il tipo di inconveniente e il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.

## 8. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE relativa allo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto è stato immesso sul mercato dopo il 13 agosto 2015, e che alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei Centri di Raccolta differenziata (Isole Ecologiche/Piattaforme Ecologiche) dei rifiuti elettrici ed elettronici.

Tutti gli apparecchi sono costruiti con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera zincata, ferro, rame, alluminio, ecc.) che costituiscono oltre il 90% del peso totale dell'apparecchio. Prima di smaltire l'apparecchio si raccomanda di renderlo inutilizzabile, togliendone il cavo di alimentazione elettrica e rimuovendone il meccanismo di chiusura di vani e/o cavità se presenti.

La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative.







ROYAL®  
c a t e r i n g



---

## TRADUCCIÓN DEL MANUAL DE USO E INSTRUCCIONES HORNOS ELECTRÓNICOS BLACK MASK

RC-611 E (10011953)  
RC-711 EB (10011958)



## ÍNDICE

1. SERVICIO TÉCNICO	6
2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	7
2.1 Panel de mandos	7
2.2 Funcionamiento del control "BLACK MASK"	7
2.3 Encendido	8
2.4 Modo STAND-BY	8
2.5 Ajustes de FECHA y HORA	9
2.6 Parámetros operativos	12
2.7 Funcionamiento MANUAL	12
2.7.1 Información general	12
2.7.2 Configuración PRECALENTAMIENTO	12
2.7.3 Configuración TIEMPO de cocción	12
2.7.4 Establecer las FASES de cocción	13
2.7.5 Configuración de la TEMPERATURA de cocción	13
2.7.6 Configuración de la TEMPERATURA al CORAZÓN	13
2.7.7 Fijando el VALOR $\Delta T$	13
2.7.8 Configuración de HUMEDAD/VAPOR	15
2.7.9 Ajuste de la VELOCIDAD de los VENTILADORES	15
2.7.10 Ajuste cocción SEMIESTÁTICA	15
2.7.11 Configuración de SALIDA RETARDADA	15
2.7.12 Configuración del MANTENIMIENTO	15
2.7.13 INICIO/INTERRUPCIÓN del ciclo de cocción	16
2.8 Recetario	16
2.9 Guardar nueva receta (recetario "CHEF")	17
2.10 Sobrescribir la receta del recetario "CHEF"	17
2.11 Borrar recetas del libro de cocina "CHEF"	18
2.12 "Importar/Exportar" con "memoria USB" (recetario "CHEF")	18
2.12.1 "Importar" las recetas (programas almacenados)	18
2.12.2 "Exportar" las recetas (programas almacenados)	18
2.13 Ajuste del ENFRIAMIENTO	18
2.14 Función HACCP	19
2.15 Accesorios (opcional)	19
2.15.1 LAVADO AUTOMÁTICO (para hornos predispuestos)	19
2.16 FERMENTADORA/MANTENEDOR (si está disponible)	20
3. LIMPIEZA	21
3.1 Información general	21
3.2 Limpieza manual de la cámara de cocción	21
3.3 Limpieza semiautomática de la cámara de cocción	21
3.4 Limpieza automática de la cámara de cocción (opcional)	21
3.5 Limpieza de los ventiladores	22
3.6 Limpieza de la junta de la puerta	22
3.7 Limpieza de la puerta	22
3.8 Limpieza de la envoltura externa	22
3.9 Período de inactividad	22
4. AVERÍAS POSIBLES	23
5. ALARMAS POSIBLES	24
6. ASISTENCIA TÉCNICA	26
7. ELIMINACIÓN DEL APARATO	26

## INFORMACIÓN GENERAL

Es muy importante conservar este manual de instrucciones junto con el aparato para futuras consultas; si se pierde solicite una copia directamente al productor.

Estas informaciones han sido redactadas para su seguridad y la de los demás.

Por lo tanto, léalas atentamente antes de instalar y usar el aparato.

Si cuando se recibe la mercancía, el embalaje no está intacto o está dañado, coloque el siguiente cartel: "RESERVA DE CONTROL DE MERCANCÍAS", especificando el daño y con la firma del conductor; como mucho en 4 días de calendario (no hábiles) a partir de la fecha de entrega realice una reclamación escrita al vendedor; después de este plazo no se aceptarán reclamaciones.

Para realizar los controles periódicos de mantenimiento y los trabajos de reparación, póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica más cercano y use solo repuestos originales. Si no se respeta esta directiva, se vence la garantía.

La placa de "datos técnicos" se encuentra en el panel lateral del aparato.

Un control periódico (al menos una vez al año) del aparato contribuye a prolongar su vida útil y garantiza su funcionamiento correcto.

Solo personal técnicamente cualificado y adiestrado para tal propósito puede realizar las operaciones de mantenimiento del aparato.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento en el aparato, hay que desconectar la alimentación eléctrica (intervenga en el interruptor magnetotérmico de seguridad situado antes del aparato) y déjelo enfriar.

Se puede acceder a los componentes que pueden necesitar mantenimiento quitando el lado izquierdo y la parte trasera del aparato.

**El uso inadecuado o incorrecto del aparato provoca la pérdida de cualquier derecho de garantía y eximen de cualquier responsabilidad al fabricante.**



## RIESGO DE QUEMADURAS Y LESIONES

- La temperatura de las superficies exteriores del aparato puede superar los 60 °C, toque solo los elementos de mando. ¡Riesgo de quemaduras!
- Preste atención cuando mueva los recipientes de alimentos durante y después de la cocción: podrían tener temperaturas altas. Para evitar quemaduras use las indumentarias térmicas de protección adecuadas.
- Durante el funcionamiento con la puerta abierta no quite el cárter que cubre los ventiladores; no toque los ventiladores en movimiento ni las resistencias aún calientes.
- **La altura de trabajo máxima, referida al nivel de la superficie más alta, debe ser de 160 centímetros del**

**suelo. Después de instalar el aparato, aplique el símbolo adhesivo correspondiente  (de serie) a una altura de 160 centímetros.**

- Para evitar la ebullición, no use recipientes llenos de líquidos o alimentos que se vuelvan líquidos con el calor, con cantidades superiores a las que se pueden tener bajo control fácilmente. Por esta razón use solo los niveles que permitan ver el interior del recipiente. Cuando extraiga la bandeja con el líquido caliente, preste mucha atención, para que el líquido no se salga:
- Antes de quitar el alimento del horno después de una cocción con la sonda térmica de aguja (sonda al corazón), extraiga con cuidado la sonda aún caliente del alimento cocinado, prestando atención para no dejarla colgada fuera de la cámara de cocción.
- No abra la puerta durante las operaciones de lavado, ya que podrían salir sustancias químicas (corrosivas) utilizadas para la limpieza y exhalaciones calientes.



## RIESGO DE ELECTROCUCIÓN

- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza en el aparato, interrumpa la alimentación eléctrica (presione el interruptor magnetotérmico de seguridad) y la hidráulica (cierre el grifo del agua). Déjelo enfriar completamente.
- Solo personal competente puede realizar los trabajos necesarios en la instalación eléctrica para poder instalar el aparato.
- La instalación de alimentación eléctrica debe tener una conexión de puesta a tierra eficaz de conformidad con las normas en vigor.
- En la conexión permanente a la red, entre el aparato y la red, debe haber un interruptor omnipolar de protección con apertura mínima entre los contactos de la categoría de sobretensión III (4000 V), dimensionado a la carga y que responda a las normas en vigor (por ejemplo, un interruptor magnetotérmico automático).
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, lo debe sustituir el fabricante o su servicio de asistencia técnica, o una persona con cualificación similar, para prevenir cualquier daño.
- El aparato tiene en su interior componentes eléctricos, por razones de seguridad se prohíbe lavar con chorros de agua o de vapor especialmente si se dirigen hacia las aberturas de ventilación presentes en las superficies metálicas de su envoltura externa.



## RIESGO DE INCENDIO

- No se deben cocinar alimentos que contengan sustancias fácilmente inflamables, como, por ejemplo, alimentos a base de alcohol; podrían tener lugar fenómenos de autocombustión y consiguientes incendios y explosiones en la cámara de cocción.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que dentro de la cámara de cocción no haya objetos inadecuados (por ejemplo: manuales de instrucciones, bolsas de plástico u otros objetos inflamables) ni residuos de detergente.
- Mantenga la cámara de cocción del aparato siempre limpia. ¡Los líquidos de cocción (grasas) o residuos de alimentos podrían incendiarse!

## SEGURIDAD PARA EL USUARIO

- El aparato está destinado al uso profesional en las cocinas industriales y profesionales y lo debe usar solo personal cualificado y adiestrado a su uso correcto. Por motivos de seguridad el aparato tiene que permanecer vigilado durante su funcionamiento.
- El aparato no puede ser usado por niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia o conocimiento, a menos que estén supervisados por una persona responsable por su seguridad, o que cuente con las instrucciones de uso del aparato.
- En caso de avería o de mal funcionamiento, apague el aparato, cierre la llave de paso de alimentación hidráulica, interrumpa la alimentación eléctrica y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado.
- Este aparato debe destinarse solo al uso para el cual se ha creado, es decir, se puede usar para todas las cocciones en horno de productos de pastelería, panadería y gastronomía: frescos y congelados; para el reacondicionamiento de alimentos refrigerados y congelados, para la cocción al vapor de carnes, pescado y verduras.
- Cualquier otro uso es considerado impropio.
- El nivel de ruido del aparato en funcionamiento es inferior a 70 dB (A).

## INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

- Cuando se use el aparato por primera vez, se recomienda hacerlo funcionar vacío durante 40/50 minutos a una temperatura de 220/230 °C. De esta forma se eliminan posibles olores desagradables (completamente normales) debidos al calentamiento del aislante térmico con el que se envuelve la cámara de cocción y al calentamiento de la silicona usada para el sellado exterior.
- Evite que en las superficies de acero se acumulen alimentos que contengan sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre, sal, etc.) que son causa de deterioros de tipo corrosivo.
- El aparato se tiene que limpiar con frecuencia regular, incluso diaria (utilizando el lavado automático, si está disponible), para garantizar el mejor funcionamiento y prolongar su vida útil.
- Si se usan detergentes (desengrasantes) específicos para la limpieza del acero inoxidable, compruebe que no contengan sustancias ácidas corrosivas (ninguna presencia de cloro incluso diluido) o sustancias abrasivas. Siga atentamente las indicaciones y las advertencias del productor del detergente y use guantes de goma de protección.
- Evite absolutamente usar estropajos de hierro, lanas de acero y rasquetas que puedan arruinar las superficies tratadas.
- Para no dañar de forma irremediable la sonda térmica de aguja (sonda al corazón), evite usarla en cocciones con altas temperaturas (MÁS DE 230 °C); evite además que el cable de la sonda entre en contacto directo con las superficies metálicas calientes dentro de la cámara de cocción.

## CONSEJOS DE COCCIÓN

- Cuando coloque los alimentos en la cámara de cocción, mantenga un espacio de al menos 40 mm entre una bandeja y la otra para no obstruir excesivamente la circulación del aire.
- No use bandejas con bordes más altos que el necesario: los bordes constituyen barreras que impiden la circulación del aire caliente.
- Precaliente el horno antes de cada cocción para obtener el máximo rendimiento.
- Para obtener una cocción lo más homogénea posible, distribuya los alimentos de forma uniforme en cada bandeja, teniendo en cuenta su tamaño, capa o espesor.
- Evite salar los alimentos en la cámara de cocción.
- Para controlar el funcionamiento correcto del ciclo de cocción, use la iluminación interior de la cámara: evite abrir la puerta inútilmente, porque esta operación causa derroches de energía y aumenta los tiempos de cocción.

## RIESGOS RESIDUALES

- Cuando finalice la cocción abra la puerta con cuidado, para evitar que el calor salga de forma violenta y provoque quemaduras.
- Durante el funcionamiento del horno preste atención a las zonas calientes (indicadas en el aparato) de sus superficies externas.
- No utilice la manilla de la puerta para mover el aparato (se puede romper el cristal).
- El banco de apoyo y el soporte tienen que ser capaces de soportar el peso del aparato y alojarlo de forma correcta.
- El aparato tiene partes eléctricas y no se puede lavar con chorros de agua o vapor.
- El aparato está conectado a la corriente: antes de realizar cualquier tipo de limpieza quite la alimentación eléctrica.
- Para evitar conexiones erróneas, el aparato tiene indicadas las respectivas conexiones eléctricas/hidráulicas con oportunas placas de identificación.

## 1. SERVICIO TÉCNICO

- Es muy importante conservar este manual de instrucciones junto con el aparato para futuras consultas; si se pierde solicite una copia directamente al productor.
- Estas informaciones han sido redactadas para su seguridad y la de los demás; por tanto rogamos las lea atentamente antes de instalar y usar el aparato.
- Para realizar los controles periódicos de mantenimiento y los trabajos de reparación, póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica más cercano y use solo repuestos originales. Si no se respeta esta directiva, se vence la garantía.
- Solo instaladores técnicamente cualificados pueden realizar las operaciones de instalación y puesta en funcionamiento, de conformidad con las instrucciones del fabricante y respetando las normas nacionales en vigor.
- La placa de "datos técnicos" se encuentra en el panel lateral del aparato.

**IMPORTANTE:** El uso inadecuado o incorrecto del aparato y el incumplimiento de las normas de instalación eximen de cualquier responsabilidad al fabricante.

## 2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### 2.1 Panel de mandos

Pantalla táctil de 7"

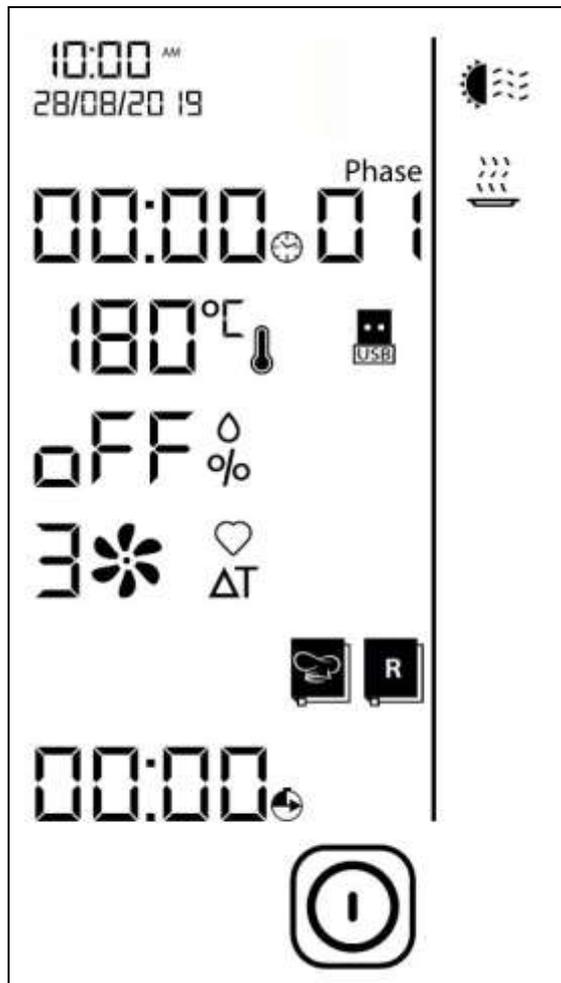


Fig.1

### 2.2 Funcionamiento del control "BLACK MASK"

El control "BLACK MASK" se activa tocando con el dedo el "símbolo" de la función y/o la "cifra" del parámetro resaltado en la pantalla (utilice sólo los dedos y no otras herramientas como cuchillos, tenedores u otros objetos en general). De esta manera se activa la función deseada y/o se puede ajustar el valor del parámetro de funcionamiento.

Para facilitar el uso del panel de control, sólo los "símbolos" de la función y/o la "cifra" del parámetro de funcionamiento que puede ser activado permanecen resaltados (iluminados).

El "toque" del "símbolo" y/o la "cifra" del parámetro de funcionamiento se confirma con una advertencia acústica ("bip").

El "toque" en la "cifra" del parámetro de funcionamiento muestra la PANTALLA DE PARÁMETROS con el valor del parámetro individual del ciclo de cocción.

Tocando los símbolos  o  (nr.8 o nr.9 Fig.2) el valor del parámetro aumenta o disminuye. Si se mantiene el dedo en los mismos símbolos, el valor del parámetro aumenta o disminuye rápidamente.

El valor ajustado del parámetro de funcionamiento se confirma tocando la "cifra" del parámetro o el símbolo  (nr.10 Fig.2).

Dentro de los 5 segundos de "toque" en la "cifra" de los parámetros operativos: "TIEMPO", "TEMPERATURA", "HUMEDAD", "VELOCIDAD VENTILADORES", se debe ajustar el valor deseado; de lo

contrario, la pantalla vuelve automáticamente a la PANTALLA DE RESUMEN (muestra todos los valores de los parámetros del ciclo de cocción) con el valor del parámetro aún por ajustar.

### 2.3 Encendido

El horno está equipado con un botón "ON/OFF" (encendido/apagado), para alimentar eléctricamente la tarjeta de control electrónico y activar su funcionalidad operativa (Fig. 1a).

El botón (A) no es directamente visible ya que está situado bajo la base del horno, en dirección al sensor de la puerta: una placa de identificación (B) en el lateral indica su presencia).

Para activar la función del horno, ponga el botón en "ON".

Durante los primeros 10 segundos la pantalla muestra los "códigos de computadora" de la electrónica que maneja el horno, luego se resaltan (color azul): la "Fecha y Hora", y el símbolo  (nr.11 Fig.2). Al tocar el símbolo  se iluminan (color blanco) los "símbolos" y las "cifras" de los parámetros de funcionamiento (Fig.1).

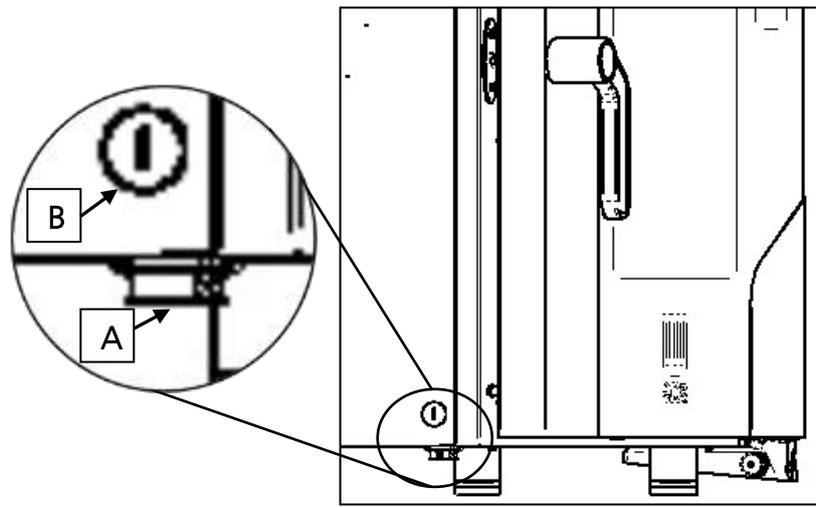


Fig. 1a

### 2.4 Modo STAND-BY

Si el horno no está en uso (no realiza ninguna función de funcionamiento), se oye una advertencia acústica ("bip") después de 10 minutos y se activa automáticamente el modo "STAND-BY". En esta configuración

se resaltan en la pantalla (color azul): la "Fecha y la hora", y el símbolo .

Después de otros 10 minutos sin funciones de funcionamiento, sólo el símbolo permanece iluminado en la pantalla .

Para reactivar el modo de funcionamiento del horno, toque el símbolo , y los "símbolos" y "cifras" de los parámetros de funcionamiento relacionados con el "encendido" se iluminarán de nuevo en la pantalla (Fig. 1).

Si el horno no está en uso, se puede activar en cualquier momento el modo "STAND-BY" tocando el símbolo durante unos segundos .

## 2.5 Ajustes de FECHA y HORA

Estos ajustes sólo se pueden hacer en el modo "STAND-BY".

Pulse en la pantalla las cifras para "Fecha y hora" (nr.30 Fig.2). Los símbolos aparecen en la parte inferior de la pantalla los símbolos   , mientras que en la parte superior de la pantalla aparecen las 2 primeras "cifras" relativas a la Hora, que se ajustan para ser modificadas tocando los símbolos  y . Tocando el símbolo  el valor fijado se confirma y el siguiente valor a cambiar aparece automáticamente.

Los valores deseados se pueden establecer de la misma manera, como se ve abajo: "Minutos" - "Día" - "Mes" - "Año".

Para salir del modo de ajuste, retoque las cifras para "Fecha y hora", y la pantalla vuelve al modo "STAND-BY". Para activar el modo de funcionamiento del horno toque el símbolo ,

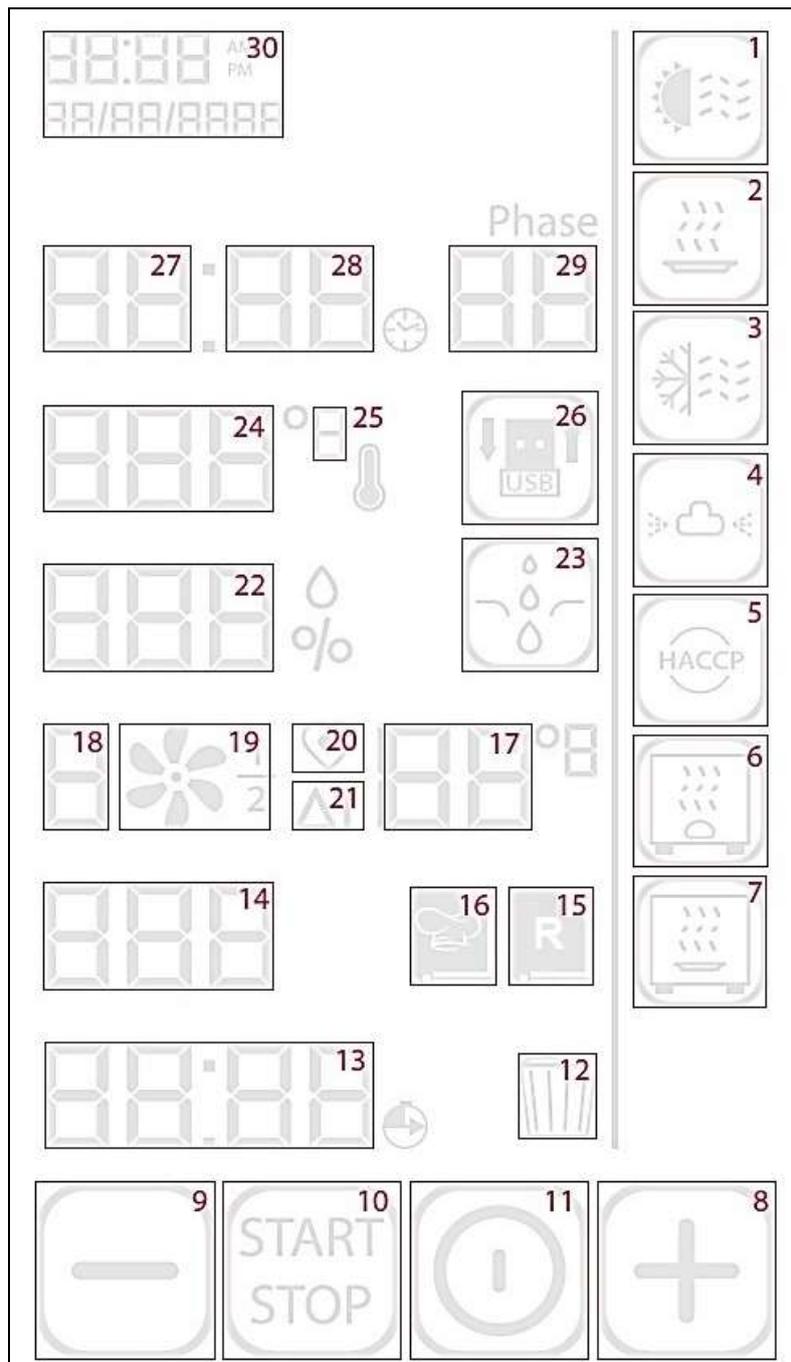
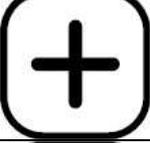
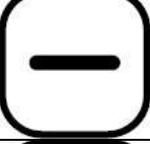


Fig. 2

Explicación de los símbolos/cifras: (Fig.2)

1		PRECALENTAMIENTO
2		MANTENIMIENTO
3		ENFRIAMIENTO RÁPIDO
4		LAVADO (opcional)
5		FUNCIÓN HACCP
6		FERMENTADORA (accesorio)
7		MANTENEDOR (accesorio)
8		AUMENTO DE VALOR
9		DECREMENTO DE VALOR
10		START/STOP
11		ON/OFF
12		ELIMINAR
13		SALIDA RETRASADA
14		NÚMERO DE RECETAS

15		LIBRO DE RECETAS "FÁBRICA"
16		LIBRO DE COCINA "CHEF"
17	50	TEMPERATURA EN EL CORAZÓN/ $\Delta T$
18	3	VELOCIDAD DEL VENTILADOR
19		ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN FUNCIÓN SEMIESTÁTICA
20		COCCIÓN CON SONDA AL CORAZÓN
21	$\Delta T$	COCCIÓN CON SONDA AL CORAZÓN Y "DELTA T"
22	off	%HUMEDAD/CÓDIGO DE ERROR
23		HUMIDIFICACIÓN MANUAL
24	180	TEMPERATURA (°C/°F)
25	°C	°C / °F
26		IMPORTAR / EXPORTAR DESDE MEMORIA "USB"
27	00:00	HORAS
28		MINUTOS
29	Phase	NÚMERO DE FASES
30	00:00 00/00/0000	FECHA Y HORA

## 2.6 Parámetros operativos

	TIEMPO DE COCCIÓN	1 minuto a 11 horas 59 minutos o tiempo "INFINITO" (InF)
	TEMPERATURA DE COCCIÓN	de 30°C a 270°C (86°F a 518°F)
	TEMPERATURA EN EL CORAZÓN	de 01°C a 99°C (33°F a 210°F)
	TEMPERATURA $\Delta T$	de 01°C a 99°C (33°F a 210°F)
	HUMEDAD	de OFF a 100% con pasos de 10%
	VELOCIDAD DE LOS VENTILADORES	de 0 a 3

## 2.7 Funcionamiento MANUAL

### 2.7.1 Información general

- Cuando se producen anomalías durante el funcionamiento del horno que impiden la continuación del ciclo de cocción o del ciclo de lavado automático, la pantalla muestra alarmas con una advertencia acústica. Las alarmas están resaltadas (en diferente color) por la letra "E" seguido de **número** que identifica la anomalía. Para reiniciar la alarma, toque el símbolo : la pantalla muestra el modo "STAND-BY" (párrafo 2.4).
- Para reactivar el modo de funcionamiento del horno, retoque el símbolo .
- Los diversos tipos de alarma se describen en el párrafo 5 correspondiente.

### 2.7.2 Configuración PRECALENTAMIENTO

La función de PRECALENTAMIENTO puede ser activada o desactivada tocando el símbolo  (nr.1 Fig.2).

Cuando la función está activa, el símbolo se convierte en . El valor de la temperatura de PRECALENTAMIENTO está preestablecido en 40 °C; sin embargo, tocando los símbolos  y , es posible cambiar este valor de 10 °C a 150 °C (en pasos de 10 °C), según las diferentes necesidades de cocción.

Si, por ejemplo, se fija una temperatura de cocción de 180 °C ("fase 1") y una temperatura de PRECALENTAMIENTO de 50 °C, se alcanzará una temperatura de 230 °C en el interior de la cámara de cocción. Una señal acústica ("bip") avisa cuando se alcanza esta temperatura, que se mantiene mientras la puerta del horno permanezca cerrada.

Abra la puerta (la señal acústica está desactivada) y ponga el producto a cocinar en el horno. Cierre la puerta: el ciclo de cocción inicia automáticamente.

#### Importante

La función de PRECALENTAMIENTO no puede utilizarse junto con el inicio retrasado.  
La temperatura de PRECALENTAMIENTO no puede superar los 270 °C.

### 2.7.3 Configuración TIEMPO de cocción

Toque las **2 "cifras"** que indican las "Horas" (nr.27 Fig. 2), y establecer el valor deseado tocando los símbolos  y . Confirmar el valor establecido tocando las **2 "cifras"** del parámetro o tocando el

símbolo . De la misma manera, toque las 2 "cifras" que indican los "Minutos" (nr.28 Fig. 2) y fijar el valor deseado.

Durante el ciclo de cocción la pantalla muestra alternativamente: 4 segundos el valor del tiempo fijado para la fase activa, y 4 segundos el valor del tiempo total restante ("cuenta atrás") para el resto de las fases. En caso de que se ajuste "tiempo INFINITO", la pantalla muestra alternativamente: 4 segundos el valor "INF", y 4 segundos el valor de tiempo transcurrido.

El valor del parámetro TIEMPO ("Horas/Minutos") también puede modificarse con el ciclo de cocción activo.

#### 2.7.4 Establecer las FASES de cocción

Cada ciclo de cocción puede estar compuesto por un número máximo de 10 FASES (step). Los parámetros de funcionamiento y los valores deseados pueden ser ajustados para cada fase (sección 2.2).

Después de ajustar los parámetros y valores relativos para la primera fase ("Fase 01"), los siguientes ("Fase 02", "Fase 03" ...), pueden ser ajustados tocando las 2 "cifras" que indican el número de las FASES (nr.29 Fig.2), y tocando el símbolo .

Los valores de los parámetros de funcionamiento deseados deben ajustarse para cada fase.

Durante la cocción, la pantalla muestra alternativamente: 4 segundos el número de la fase activa, y 4 segundos el número máximo de fases establecidas.

#### 2.7.5 Configuración de la TEMPERATURA de cocción

Toque las 3 "cifras" que indican la TEMPERATURA (nr.24 Fig.2) y establezca el valor deseado tocando los símbolos  y . Confirme el valor establecido tocando las 3 "cifras" del parámetro o tocando el símbolo .

Durante el ciclo de cocción la pantalla muestra alternativamente: 4 segundos el valor de la temperatura fijada para la fase activa, y 4 segundos el valor de la temperatura medida dentro de la cámara de cocción.

El valor del parámetro TEMPERATURA también puede cambiarse con el ciclo de cocción activo.

#### 2.7.6 Configuración de la TEMPERATURA al CORAZÓN

Toque el símbolo  (nr.20 Fig.2): la PANTALLA DE PARÁMETROS aparece con el valor de temperatura preestablecido a 50 °C. Toque los símbolos  y  ajuste el valor deseado (nr.17 Fig.2). Confirme el valor establecido tocando el símbolo .

Durante la cocción, la pantalla muestra alternativamente: 4 segundos el valor de la "temperatura al corazón" fijada para la fase activa, y 4 segundos el valor de la temperatura "al corazón" medida del alimento que se está cocinando.

El valor del parámetro TEMPERATURA AL CORAZÓN también se puede cambiar con el ciclo de cocción activo.

#### Advertencia

El valor del parámetro TEMPERATURA al CORAZÓN una vez confirmado excluye el parámetro TIEMPO.

#### 2.7.7 Fijando el VALOR $\Delta T$

Toca el símbolo  $\Delta T$  (nr.21 Fig.2): la PANTALLA DE PARÁMETROS aparece con el símbolo  $\Delta T$  y el valor de temperatura preestablecido a 50 °C. Tocar los símbolos  e  ajustar el valor deseado diferente (nr.17 Fig.2). Confirme el valor establecido tocando el símbolo . Abajo aparece la PANTALLA DE PARÁMETROS con el símbolo  y el valor de "temperatura del corazón" preestablecido en 50 °C. Toque

los símbolos  y  ajuste el otro valor deseado (nr.17 Fig.2). Confirme el valor establecido tocando el símbolo .

Durante la cocción, la pantalla muestra el valor de la temperatura "al corazón" del alimento que se está cocinando.

La pantalla puede mostrar durante 5 segundos el valor fijado para la "temperatura al corazón" o el valor fijado para  $\Delta T$ : tocando el símbolo  o el símbolo, respectivamente  $\Delta T$ .

Los valores de los parámetros  $\Delta T$  y de la TEMPERATURA al CORAZÓN también se pueden cambiar con el ciclo de cocción activo.

## Advertencia

Los valores de los parámetros  $\Delta T$  y de la TEMPERATURA al CORAZÓN una vez confirmados excluyen los parámetros TIEMPO y TEMPERATURA de cocción.



### MÁS INFORMACIÓN:

#### • COCCIÓN CON Sonda "AL CORAZÓN"

Para la cocción con sonda "al corazón" los parámetros que deben configurarse son dos: **temperatura en el corazón** y **temperatura de cocción**. El tiempo de cocción ya no es un parámetro de control y, por tanto, no aparece en la página de "resumen".

Si el ciclo de cocción está compuesto por una sola fase, el horno funciona hasta que en el interior del alimento se alcance el valor de temperatura detectado por la sonda "al corazón". Si el ciclo de cocción está compuesto por varias fases y en una de ellas está activa la cocción con sonda "al corazón", una vez alcanzado el valor de temperatura detectado por la sonda "al corazón", el horno continúa funcionando y pasa a la fase siguiente.

Si la sonda no está correctamente conectada, durante un ciclo de cocción con la sonda térmica de aguja (sonda "al corazón"), en la pantalla aparecerá un aviso de error con la respectiva alarma.

#### *IMPORTANTE*

*La sonda térmica de aguja (sonda "al corazón") se debe introducir en el centro del alimento, en la zona más espesa, evitando el contacto con las partes con hueso.*

*Si se activa un ciclo de cocción con la sonda "al corazón", la sonda térmica de aguja ya debe estar conectada en la correspondiente toma que se encuentra en la parte inferior del horno; en caso contrario, en la pantalla aparece la respectiva alarma.*

*Con la puerta cerrada, el cable de la sonda térmica de aguja debe pasar entre la junta de la puerta (zona inferior) y la puerta misma.*

#### • COCCIÓN CON TEMPERATURA " $\Delta T$ "

Para la cocción con temperatura " $\Delta T$ " los parámetros que deben configurarse son dos: la **temperatura en el corazón** y la **temperatura " $\Delta T$ "**. El tiempo de cocción ya no es un parámetro de control y, por tanto, no aparece en la página de "resumen".

El parámetro de la temperatura  $\Delta T$  permite mantener constante, durante toda la fase de cocción, la diferencia entre la temperatura dentro del alimento (temperatura detectada por la sonda térmica de aguja) y la temperatura dentro de la cámara de cocción (temperatura de cocción). De este modo el valor de la temperatura en la cámara de cocción es la suma del valor de la temperatura dentro del alimento y del valor de la temperatura " $\Delta T$ " configurada. En términos prácticos, se obtiene un aumento lento de la temperatura en la cámara de cocción: el alimento es sometido a un proceso de cocción prolongado y delicado.

Si el ciclo de cocción está compuesto por una sola fase, el horno funciona hasta que en el interior del alimento se alcance el valor de temperatura detectado por la sonda "al corazón". Si el ciclo de cocción está compuesto por varias fases y en una de ellas está activa la cocción con temperatura " $\Delta T$ ", una vez alcanzado el valor de temperatura detectado por la sonda "al corazón", el horno continúa funcionando y pasa a la fase siguiente.

Si durante un ciclo de cocción con temperatura " $\Delta T$ " y la sonda térmica de aguja (sonda "al corazón"), la sonda no está correctamente conectada, en la pantalla aparecerá un aviso de error con la respectiva

## 2.7.8 Configuración de HUMEDAD/VAPOR

Toque el mensaje "OFF"/"cifras" (nr.22 Fig.2) y establezca el valor deseado tocando los símbolos  y . Confirme el valor configurado ajustando las "cifras" del parámetro o tocando el símbolo . El valor del parámetro HUMEDAD/VAPOR también puede modificarse con el ciclo de cocción activo.

## 2.7.9 Ajuste de la VELOCIDAD de los VENTILADORES

Toque la cifra "3" (nr.18 Fig.2) y establezca el valor deseado tocando los símbolos  y . Confirme el valor establecido tocando la "cifra" del parámetro o tocando el símbolo . **Configurando el valor "0" se activa la función "PARADA MOTORES":** los motores (ventiladores) se bloquean, los elementos calefactores y la regulación de la humedad/vapor se desactivan. Por esta razón la función, activada correctamente en un programa, se puede usar como pausa durante el ciclo (fermentación del alimento en la cámara de cocción). El valor del parámetro VELOCIDAD de los VENTILADORES también puede cambiarse con el ciclo de cocción activo.

## 2.7.10 Ajuste cocción SEMIESTÁTICA

Toque el símbolo  (nr.19 Fig.2): la función activa se muestra en la pantalla mediante el símbolo  que cada dos segundos desaparece y vuelve a aparecer sistemáticamente; mientras que el valor de la velocidad relativa fijada permanece "fijo" y puede modificarse también durante el ciclo de cocción. El parámetro de cocción SEMIESTÁTICA también puede ser desactivado con el ciclo de cocción activo.

La cocción "semiestática" es una modalidad de cocción que permite activar los motores (ventiladores) solo en el momento en el que están en funcionamiento los elementos de calentamiento. Los ventiladores se activan durante algunos segundos, para distribuir el calor generado por los elementos de calentamiento de manera uniforme, dentro de la cámara de cocción. Esto reproduce una operación similar a la del horno estático.

## 2.7.11 Configuración de SALIDA RETARDADA

Toque las 2 "cifras" que indican las "Horas" (nr.13 Fig. 2), y establecer el valor deseado tocando los símbolos  y . Confirme el valor fijado tocando el símbolo : aparecen las 2 "cifras" de los "Minutos". Su valor puede ser fijado y confirmado de la misma manera que las "Horas".

Para confirmar la función, toque el símbolo : la pantalla vuelve automáticamente a la PANTALLA DE RESUMEN (muestra todos los valores de los parámetros del ciclo de cocción) con el valor de parámetro ("tiempo de pausa") ajustado.

Tocando el símbolo  durante unos segundos se cancela la función (el TIEMPO de cocción también se cancela si está ajustado); de lo contrario, tocando el símbolo  se activa la SALIDA RETARDADA y en la pantalla sólo se muestra la "cuenta atrás" del tiempo antes del inicio del ciclo de cocción. La "cuenta atrás" se puede interrumpir tocando el símbolo : la pantalla vuelve automáticamente a LA PANTALLA DE RESUMEN (muestra todos los valores de los parámetros del ciclo de cocción) con el valor del parámetro ("tiempo de pausa") puesto a cero.

La SALIDA RETRASADA puede ser fijada para un tiempo máximo de **23 horas 59 minutos**.

## 2.7.12 Configuración del MANTENIMIENTO

La función del MANTENIMIENTO puede ser activada y desactivada tocando el símbolo  (nr.2 Fig.2). Cuando se activa la función (el símbolo se convierte en ) en un ciclo de cocción de varias etapas, se hace operativa **en la última fase**, y consiste en mantener una temperatura constante dentro de la cámara de cocción.

El valor de esta temperatura se puede establecer tocando los símbolos  y , entre 65 °C y 100 °C (en pasos de 1 °C). Durante la función de MANTENIMIENTO también puede establecer un valor de humidificación (de OFF al 50%).

Durante la función de MANTENIMIENTO, el horno cambia automáticamente al modo SEMIESTÁTICO con la velocidad más baja del ventilador ("1"). Sin embargo, si la temperatura en la cámara de cocción es superior a la temperatura establecida para el MANTENIMIENTO, el horno funciona con los ventiladores a velocidad "2" hasta que se alcanza la temperatura establecida, entonces cambia automáticamente al modo SEMIESTÁTICA.

La función se interrumpe en cualquier momento tocando el símbolo .

La función de MANTENIMIENTO sirve para mantener calientes los platos durante todo el tiempo necesario, una vez finalizada la cocción.

### 2.7.13 INICIO/INTERRUPCIÓN del ciclo de cocción

Después de ajustar los parámetros y sus valores deseados para la cocción, para iniciar el ciclo simplemente toque el símbolo .

Antes de activar un ciclo de cocción con una o más fases, se pueden cancelar todos los valores de los parámetros de funcionamiento ajustados tocando el símbolo  (nr.12 Fig.2) durante unos segundos: la pantalla muestra la pantalla de resumen relativa a la **primera fase** ("Fase 01") con los valores de los parámetros aún por ajustar.

Para interrumpir el ciclo de cocción en cualquier momento, toque el símbolo .

Al finalizar un ciclo de cocción (en modo "manual" o en modo "programado") se activa una advertencia acústica ("bip") durante 15 minutos, y al mismo tiempo en la pantalla parpadea la PANTALLA DE RESUMEN que muestra en color verde los valores de los parámetros (excluyendo el parámetro

TIEMPO) del ciclo de cocción finalizado. Al tocar el símbolo, el símbolo  o abriendo la puerta del horno, la pantalla vuelve a la PANTALLA DE RESUMEN que muestra en blanco todos los valores de los parámetros establecidos para el ciclo de cocción terminado.

Si durante un ciclo de cocción se produce un "apagón" durante menos de un minuto, cuando se restablece el suministro de energía el horno se reinicia automáticamente, y el ciclo de cocción vuelve a empezar desde el momento en que se interrumpió.

Si, por el contrario, el "apagón" se produce durante más de un minuto, cuando se restablece el suministro de energía, el horno no se reinicia automáticamente, sino que la pantalla muestra la PANTALLA DE RESUMEN que muestra en rojo los valores de los parámetros establecidos con el tiempo restante después del final de la cocción. Además las **"4 cifras"** (nr.13 Fig. 2) relativas a la SALIDA RETRASADA, muestran el código de error "E18".

## 2.8 Recetario

El fabricante ha incluido en el horno un libro de recetas que incluye recetas (programas) desarrolladas por sus chefs. La receta elegida también puede ser "personalizada" antes de ser ejecutada modificando los valores de los parámetros de cocción.

Las recetas se encuentran en el interior del **recetario "R"**, al que se puede acceder tocando el símbolo  (nr.15 Fig.2): aparece la PANTALLA DE RESUMEN que muestra los valores de los parámetros de funcionamiento de la **primera receta** almacenada. Tocando los símbolos  y  se puede elegir el número de receta deseado (ver tabla 1). Confirme la receta seleccionada tocando el símbolo  y comenzar el ciclo de cocción tocando el símbolo .

TABLA 1			
1	Lasaña	24	Bacalao con Guiso
2	Canelones	25	Gambas a la Plancha
3	Arroz al vapor	26	Vieiras Gratinadas
4	Arroz Pilaf	27	Espinacas al Vapor
5	T_Bone steak	28	Patatas al Vapor
6	Carne Asada	29	Brócoli al Vapor
7	Ternera estofada	30	Calabacín a la parrilla
8	Costillar de Cordero	31	Patatas Asadas
9	Nudillo de Cerdo	32	Patatas Duquesa
10	Costillas	33	Caponata
11	Pollo Asado	34	Flan de verduras
12	Supreme de Pollo empanadas	35	Creme Caramel
13	Pechuga de Pavo rellena	36	Bizcocho
14	Conejo Guisado	37	Base por Pasteles Cortos
15	Pinchos	38	Hojaldre
16	Pechuga de Pato	39	Croissants
17	Codorniz rellena Asada	40	Bollos de Crema
18	Langosta al Vapor	41	Pan Común
19	Salmón al Vapor	42	Pan Brioche
20	Pulpo al Vapor	43	Colines
21	Mejillones al Vapor	44	Pizza
22	Lubina con Sal	45	Focaccia
23	Besugo con Sal		

El horno también incluye un segundo recetario: el **libro de recetas "CHEF"** en el que se pueden almacenar hasta **100 nuevas recetas**. Para acceder al recetario, basta tocar el símbolo  (nr.16 Fig.2): aparece la PANTALLA DE RESUMEN que muestra los valores de los parámetros de funcionamiento de la receta a configurar y almacenados en azul. Después de ajustar y almacenar las recetas, siga el mismo modo de funcionamiento utilizado para ejecutar las recetas en el recetario "R".

## 2.9 Guardar nueva receta (recetario "CHEF")

Desde la PANTALLA DE RESUMEN que muestra todos los valores de los parámetros del ciclo de cocción en blanco, establezca los valores deseados para la nueva receta que se va a guardar (párrafo 2.2). Toque el símbolo : aparece la PANTALLA DE RESUMEN que visualiza todos los valores de los parámetros establecidos, en color blanco. Toque los símbolos  y  seleccione el "número de receta" del recetario al que combinará la nueva receta. Si la PANTALLA DE RESUMEN muestra los valores de los parámetros en color blanco significa que ya hay una receta almacenada en ese "número de receta". Si la PANTALLA DE RESUMEN muestra los valores de los parámetros en azul, significa que el "número de receta" está vacío y puede ser ocupado por la nueva receta. La nueva receta se almacena tocando el símbolo durante al menos 5 segundos : se oye una advertencia acústica ("bip") de confirmación y la PANTALLA DE RESUMEN vuelve a mostrar los valores de los parámetros en color blanco.

## 2.10 Sobrescribir la receta del recetario "CHEF"

No se puede sobrescribir una receta, hay que borrarla y guardarla de nuevo.

## 2.11 Borrar recetas del libro de cocina "CHEF"

Toque el símbolo : aparece la PANTALLA DE RESUMEN que muestra en blanco todos los valores de los parámetros establecidos para la **primera receta** almacenada. Toque los símbolos  y  seleccione el "número de receta" del recetario que desea borrar. La receta se borra tocando el símbolo durante al menos 5 segundos:  se oye una advertencia acústica ("bip") para confirmar que la receta ha sido borrada.

## 2.12 "Importar/Exportar" con "memoria USB" (recetario "CHEF")

A través de la "memoria USB" presente en la bisagra inferior de la puerta, es posible **"Importar"** nuevas recetas al "recetario CHEF", o **"Exportar"** del mismo recetario las recetas almacenadas en él, utilizando "memoria USB".

### 2.12.1 "Importar" las recetas (programas almacenados)

Después de conectar la "memoria USB" (con las nuevas recetas) a la relativa "toma USB", toque el símbolo  (nr.26 Fig.2) por lo menos durante 2 segundos: escuchará una advertencia acústica ("bip") confirmando la "importación" exitosa (el símbolo se convierte en ) de todas las nuevas recetas dentro del recetario "CHEF", en los primeros "números de receta" libres de programas almacenados (recetas).

#### Importante

Si la "memoria USB" no está conectada o no se detecta, el símbolo  no aparece.

### 2.12.2 "Exportar" las recetas (programas almacenados)

Después de conectar la "memoria USB" ("vacía") a su "toma USB", toque los símbolos  y  seleccione en el recetario "CHEF" el "número de receta" que desea exportar a la "memoria USB". También es posible exportar todas las recetas del recetario al mismo tiempo: tocar los símbolos  y  hasta que aparezca la palabra **"ALL"** en lugar de las **"3 cifras"** que componen el "número de receta". En ambos casos para confirmar la "exportación" exitosa (el símbolo se convierte en ) toque el símbolo : por lo menos durante 5 segundos: escuchará el ("bip") de confirmación.

#### Importante

Si la "memoria USB" no está conectada o no se detecta, el símbolo  no aparece.

## 2.13 Ajuste del ENFRIAMIENTO

La función de ENFRIAMIENTO se puede activar tocando el símbolo  (nr.3 Fig.2) e el símbolo , abriendo la puerta del horno después de terminar un ciclo de cocción. Durante el enfriamiento (el símbolo se convierte en ) las **"3 cifras"** que en la pantalla muestran el parámetro de temperatura, muestran en tiempo real el valor dentro de la cámara de cocción.

La función ENFRIAMIENTO sólo puede activarse (aparece el símbolo  en la pantalla) cuando hay al menos 50 °C en el interior de la cámara de cocción.

La función se puede desactivar en cualquier momento tocando el símbolo , de lo contrario, se desactiva automáticamente cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción llega a los 40 °C.

#### Advertencia

Durante el funcionamiento con la puerta abierta no quite el cárter que cubre los ventiladores; no toque los ventiladores en movimiento ni las resistencias aún calientes.

## 2.14 Función HACCP

La función HACCP tiene el objetivo de memorizar los datos operativos de las cocciones realizadas, controlándolos constantemente.

Los datos HACCP se registran en una "memoria USB" que debe conectarse a la "toma USB" del horno: en la pantalla aparece el símbolo  (nr.5 Fig.2).

### 2.14.1 Activación de la función HACCP

Después de conectar la "memoria USB" en la "toma USB" del horno, toque el símbolo  para activar la función (el símbolo se convierte en ): los parámetros de funcionamiento del ciclo de cocción (manual o programado) se registran en un "archivo" dentro de la "memoria USB".

### 2.14.2 Visualización (en ordenador) de los datos HACCP

Para visualizar los parámetros de funcionamiento de un ciclo de cocción terminado en un PC, simplemente retire la "memoria USB" de la "toma USB" del horno (el símbolo  desaparece en la pantalla) e insértela en la "toma USB" del PC.

Los "archivos" HACCP dentro de la "memoria USB", pueden ser "abiertos" y visualizados con el mismo procedimiento utilizado para cualquier "archivo".

### Importante

Todos los datos correspondientes a las cocciones realizadas en el mismo día se memorizan en el mismo "archivo" HACCP.

Si se realiza más de una cocción, pero en días diferentes, se registran en diferentes "archivos" HACCP: identificados por la fecha del día en que se realizó la cocción.

## 2.15 Accesorios (opcional)

El horno está preparado para la conexión con los siguientes accesorios (opcionales):

- LAVADO AUTOMÁTICO
- FERMENTADORA Y MANTENEDOR

### 2.15.1 LAVADO AUTOMÁTICO (para hornos predispuestos)

Toque el símbolo  (nr.4 Fig. 2): la pantalla muestra la PANTALLA DE PARÁMETROS relativa al "número de fases" donde, en lugar de las "2 cifras", tocando los símbolos  y  se puede seleccionar (dentro de 5 segundos) el programa de lavado deseado: también se muestra el correspondiente "tiempo de lavado" Para confirmarlo (dentro de 5 segundos) tocar el símbolo  (el símbolo se convierte en ) , y luego para activarlo tocar de nuevo el símbolo . En la pantalla se activa el parámetro "tiempo de lavado" (horas/minutos) en modo "cuenta atrás". Se pueden seleccionar los siguientes programas de lavado:

- L1 Lavado ecológico (44 minutos)
- L2 Lavado normal (1h18 minutos)
- L3 Lavado intensivo (1h 52 minutos)
- L4 Enjuague (11 minutos)
- CP Carga de las Bombas (2 minutos)

Cuando el programa de lavado termina regularmente, suena un pitido de 10 segundos y en la pantalla parpadea la PANTALLA DE PARÁMETROS que muestra los parámetros del programa de lavado terminado en verde.

Si se interrumpe voluntariamente un programa de lavado ("L1"/ "L2"/ "L3") tocando el símbolo , el programa de "Aclarado" ("L4") se activa automáticamente y no puede ser interrumpido, sino que termina regularmente. Lo mismo ocurre en caso de un "apagón" durante el ciclo de lavado, cuando se restablece la energía en el horno, éste realiza automáticamente el ciclo de enjuague.

El programa "Carga de las bombas" ("CP"), una vez activado, no puede ser interrumpido y termina regularmente.

El programa de "Enjuague" ("L4") puede ser interrumpido en cualquier momento tocando el símbolo .

Cuando la temperatura en la cámara de cocción es superior a 90 °C, no se puede activar el lavado y aparece la alarma "E 10" en la pantalla de color naranja. Para reiniciar la alarma, toque el símbolo : la pantalla muestra el modo "Stand-by" (párrafo 2.4). Para reactivar el modo de funcionamiento del horno, toque de nuevo el símbolo .

### Importante

La primera vez que se utiliza el lavado automático y cada vez que se cambia el bidón de detergente, es aconsejable utilizar el programa "CP". De esta manera, el aire dentro de la bomba peristáltica y de los tubos de conexión se elimina, asegurando el correcto funcionamiento del sistema.

Si el programa "CP" se repite 2 veces seguidas, se activa automáticamente un programa de "Enjuague corto" para eliminar cualquier rastro de detergente que quede.

Cuando finalice la limpieza, deje ligeramente abierta la puerta del horno.

### Advertencias

No abra la puerta del horno durante las operaciones de lavado, ya que podrían salir sustancias químicas utilizadas para la limpieza y exhalaciones calientes. *¡Riesgo de corrosión y quemaduras!*

Antes de comenzar una cocción, asegúrese de que en la cámara que se acaba de lavar no haya residuos de detergentes. Use las protecciones adecuadas para las manos, los ojos y la boca, cuando elimine con un paño húmedo los residuos que puedan estar en la cámara de cocción, que hay que enjuagar bien.

## 2.16 FERMENTADORA/MANTENEDOR (si está disponible)

El símbolo  y/o el símbolo  sólo aparecen en la pantalla si la FERMENTADORA y/o el MANTENEDOR están conectados eléctricamente al horno.

Al tocar el símbolo  se activa la función FERMENTADORA (el símbolo se convierte en ) , mientras que al tocar el símbolo  se activa la función MANTENEDOR (el símbolo se convierte en ). Tocando los símbolos  y/o  se desactiva la función FERMENTADORA y/o MANTENEDOR.

En ambos casos, en la pantalla del horno aparecerá la PANTALLA DE RESUMEN que muestra todos los valores de los parámetros del ciclo de fermentación/mantenimiento en color violeta, con el valor del parámetro aún por fijar.

Para fijar los valores de los parámetros de funcionamiento del ciclo de fermentación/mantenimiento, actúe en la pantalla del horno de la misma manera que para fijar los valores de los parámetros de funcionamiento del ciclo de cocción.

### 2.16.1 Parámetros operativos

	FERMENTADORA	MANTENEDOR
 TIEMPO FERMENTACIÓN/MANTENIMIENTO	de 1 minuto a 11 horas y 59 minutos o INFINITO (InF)	
 TEMPERATURA FERMENTACIÓN/MANTENIMIENTO	DE de 30 °C a 60 °C (de 86°F a 140°F)	de 45 °C a 85 °C (de 113°F a 185°F)
 HUMEDAD	de 01 a 05	/

Cuando termina un ciclo de fermentación/mantenimiento, se activa una advertencia acústica ("bip") durante 5 minutos y al mismo tiempo parpadea en color violeta la PANTALLA DE RESUMEN mostrando los

valores de los parámetros (excluyendo el parámetro TIEMPO) del ciclo de cocción terminado. Al tocar el símbolo el símbolo , en la pantalla vuelve la PANTALLA DE RESUMEN que muestra en color violeta todos los valores de los parámetros establecidos para el ciclo de fermentación/mantenimiento.

Tocando los símbolos  y/o  se desactiva la función FERMENTADORA y/o MANTENEDOR.

### 3. LIMPIEZA

#### 3.1 Información general

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza en el aparato, interrumpa la alimentación eléctrica (presione el interruptor magnetotérmico de seguridad) y la hidráulica (cierre el grifo del agua). Déjelo enfriar completamente.

El aparato se tiene que limpiar con frecuencia regular, incluso diaria, para garantizar el mejor funcionamiento y prolongar su vida útil.

El aparato dentro lleva también componentes eléctricos, por razones de seguridad **queda prohibido lavarlo con chorros de agua o de vapor.**

Si se usan detergentes (desengrasantes) específicos para la limpieza del acero inoxidable, compruebe que no contengan sustancias ácidas corrosivas (ninguna presencia de cloro incluso diluido) o sustancias abrasivas. Siga atentamente las indicaciones y las advertencias del productor del detergente y use guantes de goma de protección.

Evite absolutamente usar estropajos de hierro, lanas de acero y rasquetas que puedan arruinar las superficies tratadas.

Evite, además, que se acumulen en las superficies de acero alimentos que contengan sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre, sal, etc.) que son causa de deterioros de tipo corrosivo.

#### 3.2 Limpieza manual de la cámara de cocción

Por motivos higiénicos recomendamos limpiar diariamente la cámara de cocción, al final de cada jornada de uso del horno. Además, una limpieza correcta del horno impide la formación de fenómenos corrosivos dentro de la cámara, además de evitar el peligro de combustiones accidentales debidas a la presencia de grasas y residuos alimentarios acumulados a lo largo del tiempo.

Para facilitar la limpieza, quite las rejillas laterales. Los detergentes para la limpieza no deben contener sustancias abrasivas ni sustancias ácidas/corrosivas. Si no se tienen los detergentes apropiados es suficiente limpiar la cámara de cocción con una esponja mojada con agua enjabonada o agua tibia y un poco de vinagre. Enjuague con abundante agua (use la ducha si está disponible) y enjuague bien con un paño suave. Las rejillas laterales se tienen que limpiar por separado y después volver a montarlas. Cuando finalice la limpieza, deje ligeramente abierta la puerta del horno.

#### 3.3 Limpieza semiautomática de la cámara de cocción

Rocíe desengrasante específico para acero inoxidable en las paredes internas de la cámara de cocción, en las rejillas laterales, en el cárter de cobertura de los ventiladores (no rocíe los ventiladores a través de las parrillas) y el cristal interno de la puerta;

Deje actuar el producto durante 20 minutos aproximadamente con la puerta cerrada.

Encienda el horno regulando la temperatura a 70-80 °C.

Realice un ciclo con vapor al máximo (100%) durante 15 minutos.

Cuando finalice el ciclo, apague el horno, deje enfriar la cámara de cocción y enjuáguela con abundante agua (use la ducha si está disponible).

Seque realizando un ciclo de calentamiento regulando la temperatura a 150 -160 °C durante alrededor de 10 minutos (si es necesario, repita el ciclo).

Cuando finalice la limpieza, deje ligeramente abierta la puerta del horno.

#### 3.4 Limpieza automática de la cámara de cocción (opcional)

Para realizar uno de los programas previstos por el sistema de lavado automático, **siga atentamente las instrucciones del apartado 2.15.1**, teniendo en cuenta la siguiente información:

- Antes de comenzar un ciclo de lavado, asegúrese de que el desagüe de la cámara de cocción esté libre, para evitar inundarla.
- Los programas de lavado y la frecuencia con la cual hay que usarlos dependen del tipo de productos cocinados en el horno.
- Para mantener niveles higiénicos adecuados y para evitar que el acero inoxidable de la cámara de cocción se dañe, el fabricante recomienda realizar un ciclo de lavado "L3" ("lavado intensivo") al menos una vez al día.
- Si se forma suciedad incrustada es necesario quitarla realizando una limpieza manual.

## **Advertencia**

Al final de la limpieza con el sistema de lavado automático, compruebe que dentro de la cámara de cocción no haya residuos de detergente. Los residuos se tienen que eliminar y después hay que enjuagar la cámara de cocción.

### **3.5 Limpieza de los ventiladores**

Los ventiladores se deben limpiar periódicamente con los productos antical apropiados. Se tienen que limpiar completamente, eliminando las incrustaciones de cal. Para acceder a los ventiladores es necesario quitar su cárter de cobertura. Cuando finalice la limpieza, vuelva a montar el cárter realizando las operaciones inversas.

### **3.6 Limpieza de la junta de la puerta**

Por motivos higiénicos y de funcionamiento, recomendamos limpiar la junta de la puerta al final de cada jornada de uso del horno. Se debe limpiar bien con agua tibia enjabonada. Se debe enjuagar y secar con un paño suave. Las posibles incrustaciones o residuos de alimento se deben quitar con cuidado, sin usar utensilios metálicos cortantes, que podrían dañar la junta de forma irreversible.

### **3.7 Limpieza de la puerta**

El cristal de la puerta dentro de la cámara de cocción se puede limpiar usando el mismo tipo de desengrasante usado para limpiar manualmente la cámara de cocción, de lo contrario, se puede usar un producto normal (no tóxico) para la limpieza de los cristales. Se puede usar un detergente común para cristales también para limpiar el cristal de la puerta dirigido hacia el exterior. También se puede usar solo agua tibia enjabonada. Después de enjuagar, seque bien la superficie de cristal con un paño suave. Si entre los dos cristales de la puerta se forman opacidades, es posible eliminarlas, ya que los cristales se pueden mover.

### **3.8 Limpieza de la envoltura externa**

Las superficies externas de acero se deben limpiar con un paño mojado con agua tibia enjabonada o mezclada con un poco de vinagre, enjuagarse bien y secarse con un paño suave. Si se quieren usar los productos específicos a la venta, estos tienen que responder a los requisitos relacionados con la limpieza, indicados en el apartado "Información general" (apartado 3.1). Es útil recordar que la limpieza del banco de apoyo del aparato o del suelo en cuyas cercanías podría encontrarse el aparato, no se debe realizar usando sustancias ácidas corrosivas (por ejemplo, ácido muriático), porque los vapores que exhalan pueden dañar la envoltura externa de acero y dañar irreparablemente los componentes eléctricos internos del aparato.

### **3.9 Período de inactividad**

Si el aparato no se usa durante un período prolongado, recomendamos desconectarlo de la alimentación eléctrica (presione el interruptor magnetotérmico de seguridad colocado antes del aparato) y de la alimentación hidráulica. Es recomendable limpiarlo bien internamente (cámara de cocción) y externamente, prestando mucha atención a eliminar los posibles residuos de sal, que en las superficies de acero son causa de corrosiones.

Además, se recomienda proteger el aparato con productos spray a base de aceite (por ejemplo aceite de vaselina), que rociados sobre las superficies de acero forman una película de protección eficaz.

Deje la puerta de la cámara de cocción ligeramente abierta.

Cubra bien el aparato para protegerlo contra el polvo.

#### 4. AVERÍAS POSIBLES

Tipo de avería	Causa de la avería	Acción de corrección
Panel de mandos completamente apagado (El horno no funciona)	Conexión a la red eléctrica no conforme	Controle la conexión a la red
	Tensión de red no presente	Restablezca la tensión de alimentación
	Fusible de protección de la tarjeta electrónica (con microprocesador) interrumpido	Llame a un técnico cualificado
Ciclo de cocción activado: el horno no funciona	Puerta abierta o entornada	Cierre correctamente la puerta
	Sensor magnético dañado	Llame a un técnico cualificado
Ciclo de humedad/vapor activado: no se genera humedad/vapor en la cámara de cocción	Conexión a la red hidráulica no conforme	Controle la conexión a la red hidráulica
	Llave de paso cerrada	Controle la llave de paso
	Filtro de entrada de agua obstruido	Limpie el filtro
	Electroválvula de entrada de agua dañada	Llame a un técnico cualificado
Puerta cerrada: sale vapor por la junta	Montaje de la junta no conforme	Controle el montaje de la junta
	Junta dañada	Llame a un técnico cualificado
	Diente de la manilla flojo	Llame a un técnico cualificado
El horno no cocina de forma homogénea	Uno de los motores está bloqueado o gira con velocidad baja	Llame a un técnico cualificado
	Los motores no realizan la inversión de marcha	Llame a un técnico cualificado

## 5. ALARMAS POSIBLES

Tipo de alarma	Descripción de la alarma	Causa de la alarma	Efecto	Acción de corrección
<b>E1</b> (En color rojo)	Sonda de no se detecta la temperatura de la cámara de cocción	Conexión interrumpida entre sonda de la cámara de cocción y tarjeta micro de potencia	Imposible iniciar la cocción	Llame a un técnico cualificado
<b>E2</b> (En color naranja)	Sonda al corazón no detectada	Conexión precaria "enchufe - toma" de la sonda al corazón	No es posible activar un ciclo de cocción con el parámetro de la "temperatura en el corazón"	Compruebe la correcta conexión "enchufe - toma" de la sonda al corazón
		Sonda al corazón con forma de aguja interrumpida/dañada		Llame a un técnico cualificado
<b>E3</b> (En color rojo)	Termostato de seguridad activo	La temperatura máxima permitida en la cámara de cocción se ha superado	Funcionamiento del horno desactivado	Llame a un técnico cualificado
<b>E4</b> (En color rojo)	Protección térmica de seguridad del motor activada	Motor sobrecalentado	Funcionamiento del horno desactivado	Llame a un técnico cualificado
<b>E8</b> (En color rojo)	Sobrettemperatura en la tarjeta del visualizador	Sobrettemperatura en la tarjeta del visualizador superior a 70 °C	Funcionamiento del horno desactivado	Llame a un técnico cualificado
<b>E9</b> (En color rojo)	Sobrettemperatura de la tarjeta del micro de potencia	Sobrettemperatura en la tarjeta del micro de potencia superior a los 70 °C	Funcionamiento del horno desactivado	Llame a un técnico cualificado
<b>E10</b> (En color naranja)	El ciclo de lavado automático no puede ser activado	La temperatura en la cámara de cocción es superior a los 90 °C	El ciclo de lavado automático no funciona	Enfriar la cámara de cocción: abrir la puerta y tocar el símbolo  (se activa el enfriamiento automático).
<b>E11</b> (En color rojo)	La campana de condensación no funciona	Falta la conexión del cable de alimentación de la campana a la red eléctrica	Funcionamiento del horno desactivado. Si se está en curso la cocción, se completa.	Compruebe la correcta conexión de la campana a la red eléctrica
<b>E12</b> (En color rojo)	La sonda de temperatura de la cámara de condensación de la campana, no funciona	Conexión interrumpida entre sonda de temperatura de la cámara de condensación y tarjeta electrónica	Funcionamiento del horno desactivado. Si se está en curso la cocción, se completa.	Llame a un técnico cualificado

<b>E 13</b> (En color violeta)	Sonda no se detecta la temperatura de la levadura	Conexión interrumpida entre sonda de la cámara de fermentación y tarjeta del micro de potencia	No se puede iniciar el ciclo de fermentación	Llame a un técnico cualificado
<b>E 14</b> (En color violeta)	Sonda No se detecta la temperatura del mantenedor	Conexión interrumpida entre sonda y cámara mantenimiento y tarjeta del micro de potencia	No se puede iniciar el ciclo de mantenimiento	Llame a un técnico cualificado
<b>E 15</b> (En color naranja)	El cristal está colocado arriba	Posición incorrecta del cristal	Funcionamiento del horno desactivado	Coloque el cristal hacia abajo
<b>E 16</b> (En color rojo)	El cristal está colocado abajo	Posición incorrecta del cristal	Funcionamiento del horno desactivado	Coloque el cristal hacia arriba
<b>E 18</b> (En color rojo)	Apagón	Interrupción del suministro de energía eléctrica durante más de un minuto	Funcionamiento del horno desactivado. Cuando se restablece el suministro de energía, la pantalla muestra el programa de cocción que se está ejecutando actualmente	Reactivar el programa de cocción
<b>E20</b> (En color rojo)	No se detecta la tarjeta del micro de potencia	La tarjeta de pantalla no se comunica con la tarjeta del micro de potencia	Actualizar el firmware de las tarjetas	Llame a un técnico cualificado

## 6. ASISTENCIA TÉCNICA

Este aparato antes de dejar la fábrica, se ensaya y pone a punto por parte de personal experto y especializado, de forma tal que se puedan obtener los mejores resultados de funcionamiento. Las reparaciones o puestas a punto se tienen que realizar con la máxima atención, usando solo piezas de repuesto originales.

Por este motivo es necesario ponerse en contacto siempre con el Concesionario que ha realizado la venta o con nuestro Centro de Asistencia Técnica más cercano, especificando el tipo de problema y el modelo de su aparato. Las piezas necesarias para la adaptación a un gas diferente se entregan con el aparato en el momento de la venta o entrega.

## 7. ELIMINACIÓN DEL APARATO

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE relativa a la eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el símbolo del cubo de basura tachado en el equipo indica que el producto se comercializó después del 13 de agosto de 2015 y que al final de su vida útil debe recogerse por separado de los demás residuos.

Por tanto, al final de la vida útil del aparato, este se debe entregar a los centros de recogida selectiva idóneos (Islas Ecológicas/Plantas de Reciclado) para los residuos eléctricos y electrónicos.

Todos los aparatos de están hechos de materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa galvanizada, hierro, cobre, aluminio, etc.) que constituyen más del 90% del peso total del aparato. Antes de desechar el aparato, se recomienda inutilizarlo retirando el cable de alimentación y quitando el mecanismo de cierre de los compartimentos y/o cavidades, si lo hubiera.

La recogida selectiva del residuo y las siguientes operaciones de tratamiento, recuperación y eliminación, favorecen la producción de aparatos con materiales reciclados y limitan los efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, que pueden ser causados por una gestión inadecuada del residuo. La eliminación incorrecta del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas.



TECHNICAL SPECIFICATIONS	
OVERALL DIMENSIONS (W - D - H)	500 - 930 - 700 mm
DIMENSIONS WITH PALLET (W - D - H)	570 - 980 - 870 mm
WEIGHT	70,8 Kg
MAXIMUM LOAD PER TRAY GN1/1	4 kg
TOTAL MAXIMUM LOAD	24 kg
CONVECTION HEATING ELEMENTS	7,5 kW
MAXIMUM POWER RATING	7,8 kW
ELECTRICAL INSULATION CLASS	I
HOUSING PROTECTION RATING	IPX4
WATER PRESSURE	100-200 kPa
SUPPLY VOLTAGE	380/400V 3N
FREQUENCY	50 / 60 Hz
POWER SUPPLY CABLE TYPE	H07RN-F
POWER SUPPLY CABLE SECTION:	5G 2.5
POWER CORD CONNECTION:	Y

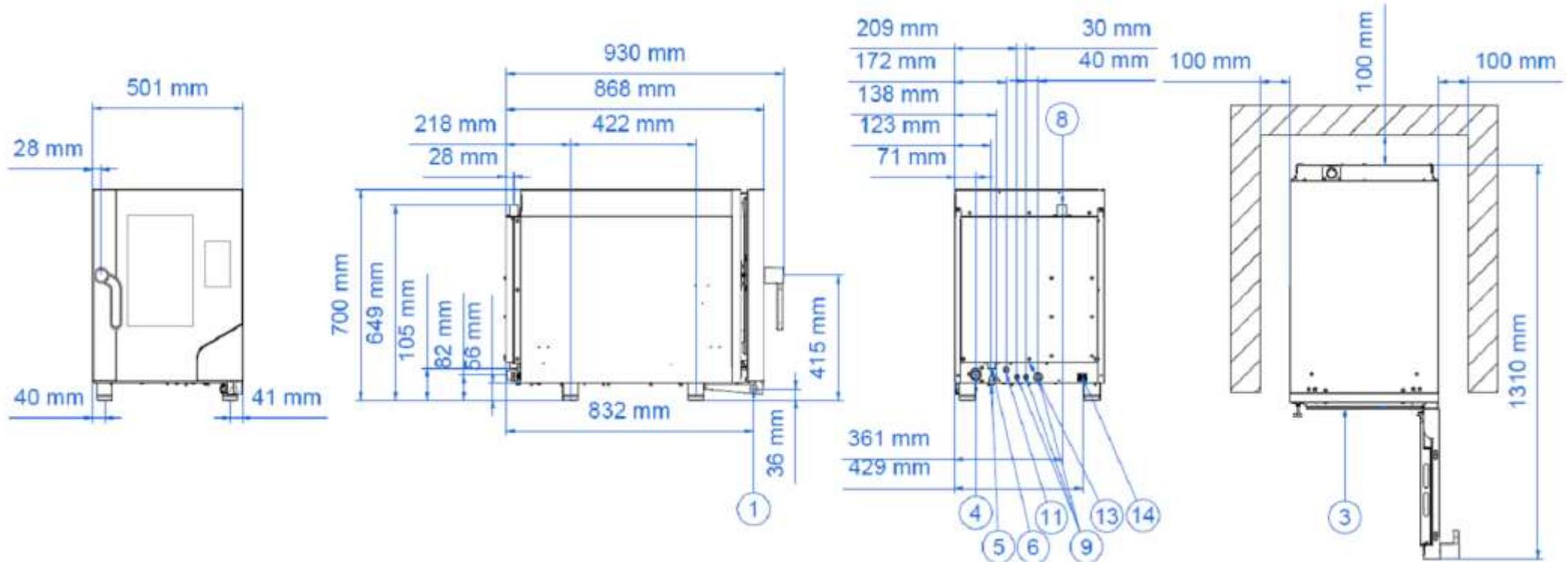
CARATTERISTICHE TECNICHE	
DIMENSIONI DI INGOMBRO (L - P - H)	500 - 930 - 700 mm
DIMENSIONI CON PALLET (L - P - H)	570 - 980 - 870 mm
PESO	70,8 kg
MASSIMO CARICO PER TEGLIA GN1/1	4 kg
CARICO MASSIMO TOTALE	24 kg
POTENZA RESISTENZE CONVEZIONE	7,5 kW
POTENZA ELETTRICA MAX	7,8 kW
CLASSE ISOLAMENTO ELETTRICO	I
GRADO DI PROTEZIONE INVOLUCRO	IPX4
PRESSIONE ACQUA	100-200 kPa
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	380/400V 3N
FREQUENZA DI ALIMENTAZIONE	50 / 60 Hz
TIPO CAVO DI ALIMENTAZIONE	H07RN-F
SEZIONE CAVO DI ALIMENTAZIONE	5G 2.5
ALLACCIAMENTO CAVO DI ALIMENTAZIONE	Y

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT (L - P - A)	500 - 930 - 700 mm
DIMENSIONS AVEC PALETTE (L - P - A)	570 - 980 - 870 mm
POIDS	70,8 kg
CHARGE MAXIMUM PER PLAT GN1/1	4 kg
CHARGE MAXIMALE TOTALE	24 kg
PUISSANCE RÉSTANCES DE CONVECTION	7,5 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE MAXIMALE	7,8 kW
CLASSE D'ISOLATION ÉLECTRIQUE	I
INDICE DE PROTECTION DU REVÊTEMENT	IPX4
PRESSION DE L'EAU	100-200 kPa
TENSION D'ALIMENTATION	380/400V 3N
FREQUENCE D'ALIMENTATION	50 / 60 Hz
TYPE DE CABLE D'ALIMENTATION	H07RN-F
SECTION DU CABLE D'ALIMENTATION	5G 2.5
BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION	Y

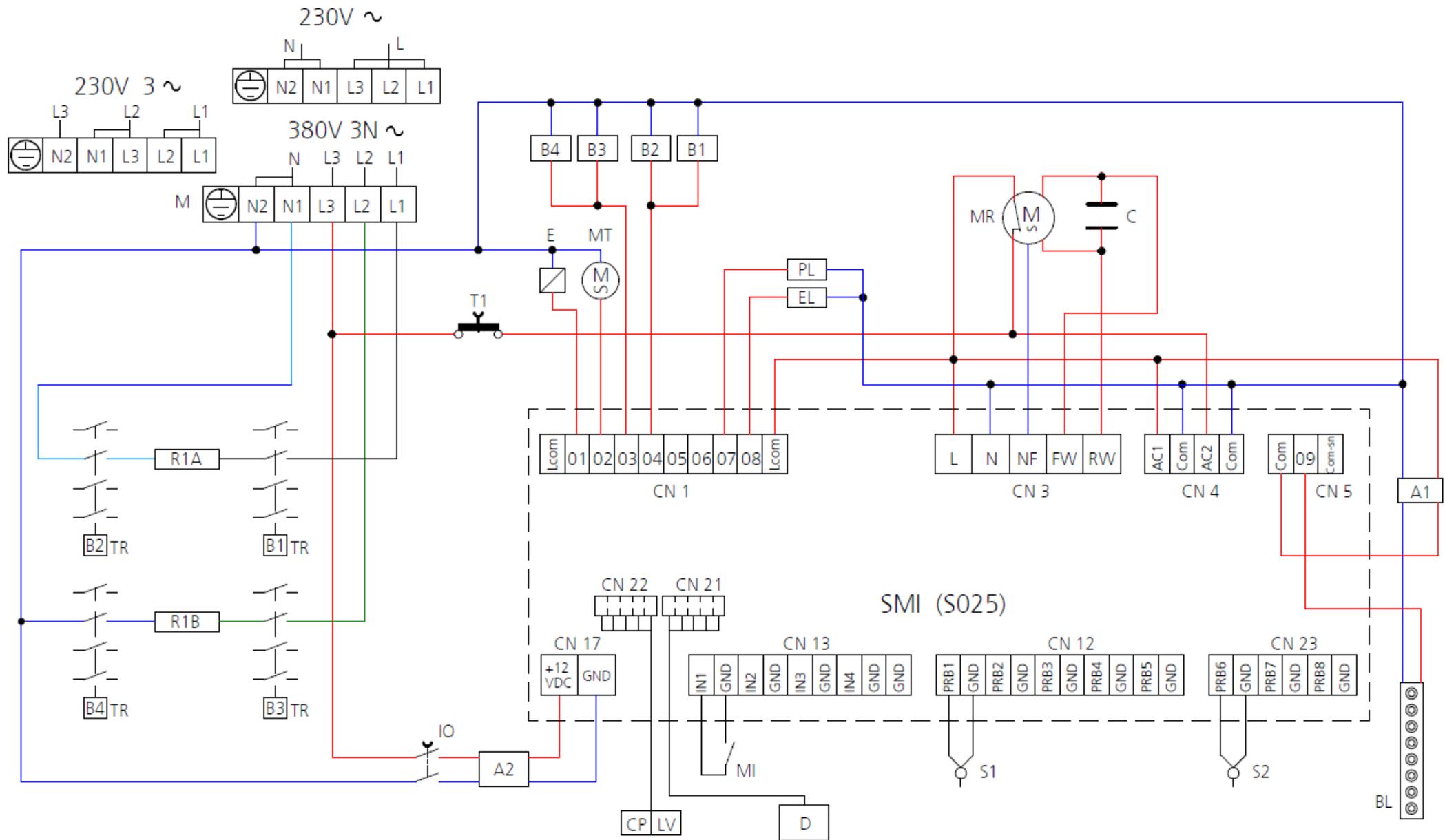
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
MEDIDAS EXTERIORES MÁXIMAS (A - A - P)	500 - 930 - 700 mm
DIMENSIONS CON PALETA (A - A - P)	570 - 980 - 870 mm
PESO	70,8 Kg
CARGA MÁXIMA POR BANDEJA GN1/1	4 kg
CARGA MÁXIMA TOTAL	24 kg
POTENCIA RESISTENCIAS CONVECCIÓN	7,5 kW
POTENCIA ELÉCTRICA MÁXIMA	7,8 kW
CLASE DE AISLAMIENTO ELÉCTRICO	I
GRADO DE PROTECCIÓN CUERPO EXTERIOR	IPX4
PRESIÓN AGUA	100-200 kPa
TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	380/400V 3N
FRECUENCIA DE ALIMENTACIÓN	50 / 60 Hz
TIPO DE CABLE DE ALIMENTACIÓN	H07RN-F
SECCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	5G 2.5
CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	Y

TECHNISCHE MERKMALE	
GESAMTABMESSUNGEN (B - T - H)	500 - 930 - 700 mm
ABMESSUNGEN MIT PALETTE (B - T - H)	570 - 980 - 870 mm
GEWICHT	70,8 Kg
HÖCHSTBLECHBELASTUNG GN1/1	4 kg
MAXIMALE GESAMTLAST	24 kg
LEISTUNG KONVEKTION-HEIZELEMENTE	7,5 kW
MAX. ELEKTRISCHE LEISTUNG	7,8 kW
STROMISOLIERUNGSKLASSE	I
VERKLEIDUNGSSCHUTZGRAD	IPX4
WASSERDRUCK	100-200 kPa
ANSCHLUSSSPANNUNG	380/400V 3N
BETRIEBSFREQUENZ	50 / 60 Hz
ZULEITUNGSKABELTYP	H07RN-F
NETZKABEL QUERSCHNITT	5G 2.5
ANSCHLUSS DES STROMKABELS	Y

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
РАЗМЕРЫ	500 - 930 - 700 mm
РАЗМЕРЫ С ПАЛЛЕТОМ	570 - 980 - 870 mm
ВЕС	70,8 Kg
МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА ПРОТИВЕНЬ GN1/1	4 kg
ОБЩАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА	24 kg
МОЩНОСТЬ КОНВЕКЦИОННЫХ ТЭНОВ	7,5 kW
МАКСИМАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ	7,8 kW
КЛАСС ЭЛЕКТРОИЗОЛЯЦИИ	I
СТЕПЕНЬ ЗАЩИТЫ КОРПУСА	IPX4
ДАВЛЕНИЕ ВОДЫ	100-200 kPa
НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ	380/400V 3N
ЧАСТОТА	50 / 60 Hz
ТИП КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ	H07RN-F
РАЗДЕЛ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ	5G 2.5
ПОДКЛЮЧЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ	Y



	DRAWINGS	DISEGNI	DESSINS	DIBUJOS	ZEICHNUNGEN	РУССКИЙ
1	USB PORT	PRESA USB	PRISE USB	PUERTO USB	USB-ANSCHLUSS	РАЗЪЕМ USB
3	SOCKET FOR CORE PROBE CONNECTION	PRESA Sonda CUORE	PRISE DE BRANCHEMENT SONDÉ AU COEUR	TOMA PARA CONEXIÓN DE LA SONDÁ AL CORAZÓN	ANSCHLUSS FÜR KERNFÜHLER	РОЗЕТКА ДЛЯ ПОДСОЕДИНЕНИЯ ЗОНДА В СЕРДЦЕ
4	WATER OULET TUBE (DN 30)	TUBO SCARICO ACQUA (DN 30)	TUYAU D'ÉVACUATION DE L'EAU (DN 30)	TUBO PARA DESAGUE (DN 30)	WASSERAUSLASSROHR (DN 30)	ТРУБА ВЫПУСКА ВОДЫ (ДН 30)
5	CLEANING SYSTEM WATER INLET	INGRESSO ACQUA LAVAGGIO	ENTRÉE D'EAU DE LAVAGE	ENTRADA AGUA LAVADO	EINGANG REINIGUNGSWASSER	ВХОД ВОДЫ ДЛЯ ПРОМЫВКИ
6	SOFTENED WATER INLET 3/4"	INGRESSO ACQUA ADDOLCITA 3/4"	ENTRÉE D'EAU ADOUCI 3/4"	ENTRADA AGUA ABLANDADA 3/4"	EINGANGS WEICHWASSER 3/4"	ВХОД УМЯГЧЕННОЙ ВОДЫ 3/4"
8	STEAM EXHAUST	SFIATO VAPORE	EVACUATION DE VAPEUR	SALIDA DEL VAPOR	DAMPFAUSLASS	ВЫХОД ПАРА
9	CABLE GLAND FOR POWER SUPPLY	PRESSACAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA	PRESSE CABLE ALIMENTATION	PRENSAESTOPAS ELECTRICIDAD	KABELHALTER STROMVERSORGUNG	КРЕПЛЕНИЕ КАБЕЛЯ
11	SAFETY THERMOSTAT	TERMOSTATO SICUREZZA	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SICHERHEITSTHERMOSTAT	ТЕРМОСТАТ БЕЗОПАСНОСТИ
13	COOLING AIR OUTLET	USCITA ARIA RAFFREDAMENTO	SORTIE D'AIR DE REFRROIDISSEMENT	SALIDA DE AIRE DE REFRIGERACIÓN	KÜHLLUFTAUSLASS	ВЫПУСК ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВОЗДУХА
14	EQUIPOTENTIAL CLAMP	MORSETTO EQUIPOTENZIALE	PINCE ÉQUIPOTENTIELLE	ABRAZADERA EQUIPOTENCIAL	ÄQUIPOTENTIALKLEMME	ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ ЗАЖИМ



	WIRING LAYOUTS	SCHEMA ELETTRICO	SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	ESQUEMAS ELÉCTRICOS	SCHALTPLÄNE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ
<b>M</b>	POWER SUPPLY TERMINAL BOARD	MORSETTIERA ALIMENTAZIONE	BORNIER ALIMENTATION	CAJA DE CONEXIONES DE ALIMENTACIÓN	VERSORGUNGSKLEMMLEISTE	КЛЕММНАЯ КОРОБКА ПИТАНИЯ
<b>B</b>	CONTACTOR COIL	BOBINE TELERUTTORI	BOBINE TÉLÉRUPTEUR	BOBINAS TELERUPTORES	SCHÜTZSPULEN	КАТУШКА ДИСТАНЦИОННОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ
<b>TR</b>	CONTATOR	TELERUTTORI	TÉLÉRUPTEUR	TELERUPTORES	SCHÜTZS	ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ
<b>R</b>	CIRCULAR HEATING ELEMENT	RESISTENZA CIRCOLARE	RECISTENCE CIRCULAIRE	RESISTENCIA CIRCULAR	KREIS HEIZELEMENT	КОЛЬЦЕВЫЕ СОПРОТИВЛЕНИЯ
<b>C</b>	CAPACITOR	CONDENSATORE	CONDENSATEUR	CONDENSADOR	KONDENSATOR	КОНДЕНСАТОРЫ
<b>MR</b>	RADIAL MOTORISED VENTILATOR	MOTOVENTILATORE RADIALE	MOTOVENTILATEUR RADIAUX	MOTOVENTILADOR RADIAL	RADIAL MOTORLÜFTER	РАДИАЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОВЕНТИЛЯТОРЫ
<b>MT</b>	TANGENTIAL MOTORISED VENTILATOR	MOTOVENTILATORE TANGENZIALE	MOTOVENTILATEUR TANGENTIEL	MOTOVENTILADOR TANGENCIAL	TANGENZIALER MOTORLÜFTER	ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРОВЕНТИЛЯТОР
<b>EL</b>	WASHING SOLENOID VALVE	ELETTROVALVOLA LAVAGGIO	ELECTROVANNE DE LAVAGE	VÁLVULA SOLENOIDE DE LAVADO	WASCHEN MAGNETVENTIL	СТИРАЛЬНЫЙ СОЛЕНОИДНЫЙ КЛАПАН
<b>PL</b>	WASHING PUMP	POMPA LAVAGGIO	POMPE DE LAVAGE	BOMBA DE LAVADO	WASCHPUMPE	СТИРАЛЬНЫЙ НАСОС
<b>MI</b>	DOOR MICROSWITCH	MICROINTERRUPTORE PORTA	MICRO-INTERRUPTEUR PORTE	MICROINTERRUPTOR PUERTA	MIKROSWITCH TÜR	МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРКИ
<b>D</b>	DISPLAY BOARD	SCHEDA DISPLAY	PLATINE DISPLAY	TARJETA DEL DISPLAY	DISLAY PLATINE	ДИСПЛЕЙНАЯ ПЛАТА
<b>SMI</b>	MICROPOWER BOARD	SCHEDA MICROPOTENZA	PLATINE MICROPUISSANCE	TARJETA MICROPOTENCIA	MICROPOWER PLATINE	МИКРОПРОЦЕССОРНАЯ ПЛАТА
<b>A1</b>	LED BAR POWER SUPPLY	ALIMENTATORE BARRA LED	ALIMENTATION BARRE LED	ALIMENTACION BARRA DE LUCES LED	STROMVERSORGUNG LED LEISTE	БЛОК ПИТАНИЯ СВЕТОДИОИДНОЙ ЛИНЕЙКИ
<b>BL</b>	LED BAR	BARRA LED	BARRE LED	BARRA DE LUCES LED	LED LEISTE	СВЕТОДИОИДНАЯ ЛИНЕЙКА
<b>A2</b>	POWER SUPPLY BOARDS	ALIMENTATORE SCHEDE	ALIMENTATION PLATINE	ALIMENTACION TARJETAS	KARTENZUFUHR	КАРТОЧКА
<b>IO</b>	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF
<b>T1</b>	OVEN SAFETY THERMOSTAT	TERMOSTATO DI SICUREZZA FORNO	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ FOUR	TERMOSTATO DE SEGURIDAD HORNO	SICHERHEITSTHERMOSTAT	ТЕРМОСТАТ БЕЗОПАСНОСТИ
<b>E</b>	WATER SOLENOID-VALVE	ELETTROVALVOLA ACQUA	ELECTROVANNE EAU	ELECTROVÁLVULA AGUA	WASSER MAGNETVENTIL	ЭЛЕКТРОКЛАПАН ВОДЫ
<b>LV</b>	CONNECTION TO PROOFER	COLLEGAMENTO LIEVITATORE	CONNEXION CHAMBRE LEVAGE	CONEXION A LA FERMENTADORA	GARSCHRANK VERBINDUNG	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРУВЕРА
<b>CP</b>	CONNECTION TO HOOD	COLLEGAMENTO CAPPA	CONNEXION HOTTE	CONEXION A LA CAMPANA	HAUBE VERBINDUNG	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ
<b>S1</b>	COOKING CHAMBER PROBE	SONDA CAMERA COTTURA	SONDE CHAMBRE CUISSON	SONDA DE LA CAMARA DE COCCION	KOCHKAMMER-FUEHLER	ДАТЧИК КАМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
<b>S2</b>	HEART PROBE	SONDA AL "CUORE"	SONDE AU COUER	SONDA AL CORAZON	KERNFUEHLER	ДАТЧИК СЕРДЦЕВИНЫ

TECHNICAL SPECIFICATIONS	
OVERALL DIMENSIONS (W - D - H)	730 - 849 - 850 mm
DIMENSIONS WITH PALLET (W - D - H)	790 - 905 - 1016 mm
WEIGHT	96 Kg
MAXIMUM LOAD PER TRAY GN1/1	4 kg
TOTAL MAXIMUM LOAD	28 kg
CONVECTION HEATING ELEMENTS	2x 5 kW
MAXIMUM POWER RATING	10,5 kW
ELECTRICAL INSULATION CLASS	I
HOUSING PROTECTION RATING	IPX4
WATER PRESSURE	100-200 kPa
SUPPLY VOLTAGE	380/400V 3N
FREQUENCY	50 / 60 Hz
POWER SUPPLY CABLE TYPE	H07RN-F
POWER SUPPLY CABLE SECTION:	5G 2.5
POWER CORD CONNECTION:	Y

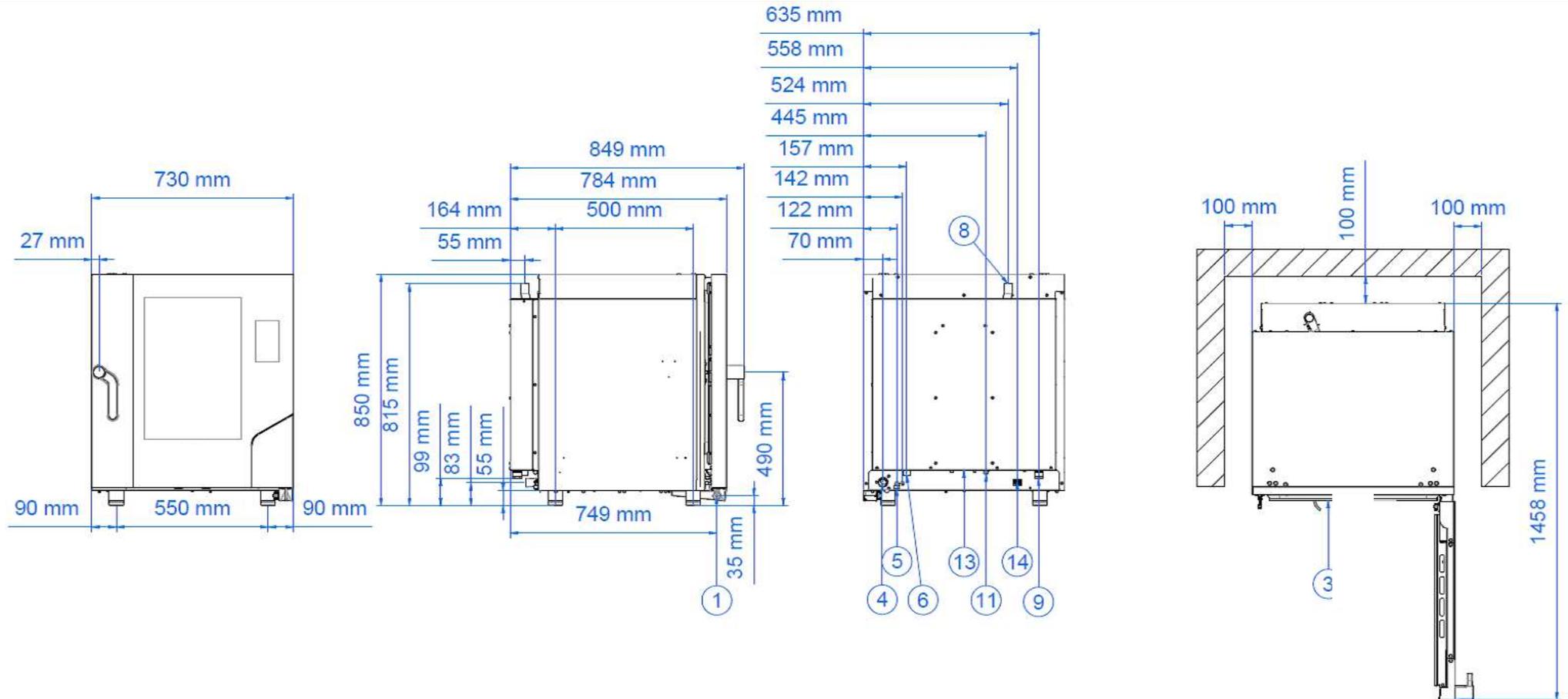
CARATTERISTICHE TECNICHE	
DIMENSIONI DI INGOMBRO (L - P - H)	730 - 849 - 850 mm
DIMENSIONI CON PALLET (L - P - H)	790 - 905 - 1016 mm
PESO	96 kg
CARICO MASSIMO PER TEGLIA GN1/1	4 kg
CARICO MASSIMO TOTALE	28 kg
POTENZA RESISTENZE CONVEZIONE	2x 5 kW
POTENZA ELETTRICA MAX	10,5 kW
CLASSE ISOLAMENTO ELETTRICO	I
GRADO DI PROTEZIONE INVOLUCRO	IPX4
PRESSIONE ACQUA	100-200 kPa
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	380/400V 3N
FREQUENZA DI ALIMENTAZIONE	50 / 60 Hz
TIPO CAVO DI ALIMENTAZIONE	H07RN-F
SEZIONE CAVO DI ALIMENTAZIONE	5G 2.5
ALLACCIAMENTO CAVO DI ALIMENTAZIONE	Y

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT (L - P - A)	730 - 849 - 850 mm
DIMENSIONS AVEC PALETTE (L - P - A)	790 - 905 - 1016 mm
POIDS	96 kg
CHARGE MAXIMUM PER PLAT GN1/1	4 kg
CHARGE MAXIMALE TOTALE	28 kg
PUISSANCE RÉSISTANCES DE CONVECTION	2x 5 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE MAXIMALE	10,5 kW
CLASSE D'ISOLATION ÉLECTRIQUE	I
INDICE DE PROTECTION DU REVÊTEMENT	IPX4
PRESSION DE L'EAU	100-200 kPa
TENSION D'ALIMENTATION	380/400V 3N
FREQUENCE D'ALIMENTATION	50 / 60 Hz
TYPE DE CABLE D'ALIMENTATION	H07RN-F
SECTION DU CABLE D'ALIMENTATION	5G 2.5
BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION	Y

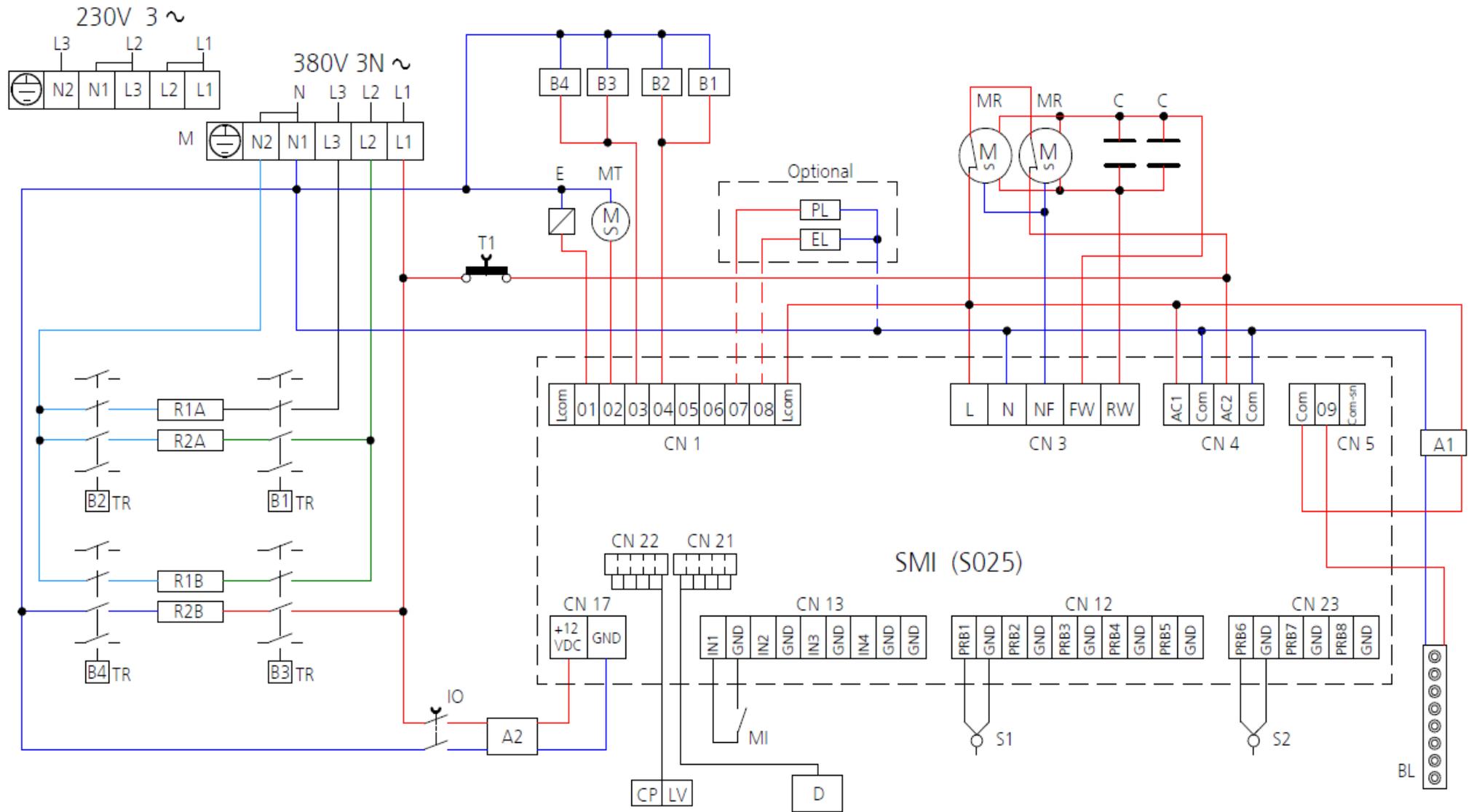
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
MEDIDAS EXTERIORES MÁXIMAS (A - A - P)	730 - 849 - 850 mm
DIMENSIONS CON PALETA (A - A - P)	790 - 905 - 1016 mm
PESO	96 Kg
CARGA MÁXIMA POR BANDEJA GN1/1	4 kg
CARGA MÁXIMA TOTAL	28 kg
POTENCIA RESISTENCIAS CONVECCIÓN	2x 5 kW
POTENCIA ELÉCTRICA MÁXIMA	10,5 kW
CLASE DE AISLAMIENTO ELÉCTRICO	I
GRADO DE PROTECCIÓN CUERPO EXTERIOR	IPX4
PRESIÓN AGUA	100-200 kPa
TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	380/400V 3N
FRECUENCIA DE ALIMENTACIÓN	50 / 60 Hz
TIPO DE CABLE DE ALIMENTACIÓN	H07RN-F
SECCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	5G 2.5
CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	Y

TECHNISCHE MERKMALE	
GESAMTABMESSUNGEN (B - T - H)	730 - 849 - 850 mm
ABMESSUNGEN MIT PALETTE (B - T - H)	790 - 905 - 1016 mm
GEWICHT	96 Kg
HÖCHSTBLECHBELASTUNG GN1/1	4 kg
MAXIMALE GESAMTLAST	28 kg
LEISTUNG KONVEKTION-HEIZELEMENTE	2x 5 kW
MAX. ELEKTRISCHE LEISTUNG	10,5 kW
STROMISOLIERUNGSKLASSE	I
VERKLEIDUNGSSCHUTZGRAD	IPX4
WASSERDRUCK	100-200 kPa
ANSCHLUSSSPANNUNG	380/400V 3N
BETRIEBSFREQUENZ	50 / 60 Hz
ZULEITUNGSKABELTYP	H07RN-F
NETZKABEL QUERSCHNITT	5G 2.5
ANSCHLUSS DES STROMKABELS	Y

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
РАЗМЕРЫ	730 - 849 - 850 mm
РАЗМЕРЫ С ПАЛЛЕТОМ	790 - 905 - 1016 mm
ВЕС	96 Kg
МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА ПРОТИВЕНЬ GN1/1	4 kg
ОБЩАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА	28 kg
МОЩНОСТЬ КОНВЕКЦИОННЫХ ТЭНОВ	2x 5 kW
МАКСИМАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ	10,5 kW
КЛАСС ЭЛЕКТРОИЗОЛЯЦИИ	I
СТЕПЕНЬ ЗАЩИТЫ КОРПУСА	IPX4
ДАВЛЕНИЕ ВОДЫ	100-200 kPa
НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ	380/400V 3N
ЧАСТОТА	50 / 60 Hz
ТИП КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ	H07RN-F
РАЗДЕЛ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ	5G 2.5
ПОДКЛЮЧЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ	Y



	DRAWINGS	DISEGNI	DESSINS	DIBUJOS	ZEICHNUNGEN	РУССКИЙ
1	USB PORT	PRESA USB	PRISE USB	PUERTO USB	USB-ANSCHLUSS	РАЗЪЕМ USB
3	SOCKET FOR CORE PROBE CONNECTION	PRESA SONDA CUORE	PRISE DE BRANCHEMENT SONDE AU COEUR	TOMA PARA CONEXIÓN DE LA SONDA AL CORAZÓN	ANSCHLUSS FÜR KERNFÜHLER	РОЗЕТКА ДЛЯ ПОДСОЕДИНЕНИЯ ЗОНДА В СЕРДЦЕ
4	WATER OULET TUBE (DN 30)	TUBO SCARICO ACQUA (DN 30)	TUYAU D'ÉVACUATION DE L'EAU (DN 30)	TUBO PARA DESAGUE (DN 30)	WASSERAUSLASSROHR (DN 30)	ТРУБА ВЫПУСКА ВОДЫ (ДН 30)
5	CLEANING SYSTEM WATER INLET	INGRESSO ACQUA LAVAGGIO	ENTRÉE D'EAU DE LAVAGE	ENTRADA AGUA LAVADO	EINGANG REINIGUNGSWASSER	ВХОД ВОДЫ ДЛЯ ПРОМЫВКИ
6	SOFTENED WATER INLET 3/4"	INGRESSO ACQUA ADDOLCITA 3/4"	ENTRÉE D'EAU ADOUCI 3/4"	ENTRADA AGUA ABLANDADA 3/4"	EINGANGS WEICHWASSER 3/4"	ВХОД УМЯГЧЕННОЙ ВОДЫ 3/4"
8	STEAM EXHAUST	SFIATO VAPORE	EVACUATION DE VAPEUR	SALIDA DEL VAPOR	DAMPFAUSLASS	ВЫХОД ПАРА
9	CABLE GLAND FOR POWER SUPPLY	PRESSACAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA	PRESSE CABLE ALIMENTATION	PRENSAESTOPAS ELECTRICIDAD	KABELHALTER STROMVERSORGUNG	КРЕПЛЕНИЕ КАБЕЛЯ
11	SAFETY THERMOSTAT	TERMOSTATO SICUREZZA	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SICHERHEITSTHERMOSTAT	ТЕРМОСТАТ БЕЗОПАСНОСТИ
13	COOLING AIR OUTLET	USCITA ARIA RAFFREDDAMENTO	SORTIE D'AIR DE REFRROIDISSEMENT	SALIDA DE AIRE DE REFRIGERACIÓN	KÜHLLUFTAUSLASS	ВЫПУСК ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВОЗДУХА
14	EQUIPOTENTIAL CLAMP	MORSETTO EQUIPOTENZIALE	PINCE ÉQUIPOTENTIELLE	ABRAZADERA EQUIPOTENCIAL	ÄQUIPOTENTIALKLEMME	ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ ЗАЖИМ



	WIRING LAYOUTS	SCHEMA ELETTRICO	SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	ESQUEMAS ELÉCTRICOS	SCHALTPLÄNE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ
<b>M</b>	POWER SUPPLY TERMINAL BOARD	MORSETTIERA ALIMENTAZIONE	BORNIER ALIMENTATION	CAJA DE CONEXIONES DE ALIMENTACIÓN	VERSORGUNGSKLEMMLEISTE	КЛЕММНАЯ КОРОБКА ПИТАНИЯ
<b>B</b>	CONTACTOR COIL	BOBINE TELERUTTORI	BOBINE TÉLÉRUPTEUR	BOBINAS TELERUPTORES	SCHÜTZSPULEN	КАТУШКА ДИСТАНЦИОННОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ
<b>TR</b>	CONTATOR	TELERUTTORI	TÉLÉRUPTEUR	TELERUPTORES	SCHÜTZS	ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ
<b>R</b>	CIRCULAR HEATING ELEMENT	RESISTENZA CIRCOLARE	RECISTENCE CIRCULAIRE	RESISTENCIA CIRCULAR	KREIS HEIZELEMENT	КОЛЬЦЕВЫЕ СОПРОТИВЛЕНИЯ
<b>C</b>	CAPACITOR	CONDENSATORE	CONDENSATEUR	CONDENSADOR	KONDENSATOR	КОНДЕНСАТОРЫ
<b>MR</b>	RADIAL MOTORISED VENTILATOR	MOTOVENTILATORE RADIALE	MOTOVENTILATEUR RADIAUX	MOTOVENTILADOR RADIAL	RADIAL MOTORLÜFTER	РАДИАЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОВЕНТИЛЯТОРЫ
<b>MT</b>	TANGENTIAL MOTORISED VENTILATOR	MOTOVENTILATORE TANGENZIALE	MOTOVENTILATEUR TANGENTIEL	MOTOVENTILADOR TANGENCIAL	TANGENZIALER MOTORLÜFTER	ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРОВЕНТИЛЯТОР
<b>EL</b>	WASHING SOLENOID VALVE	ELETTROVALVOLA LAVAGGIO	ELECTROVANNE DE LAVAGE	VÁLVULA SOLENOIDE DE LAVADO	WASCHEN MAGNETVENTIL	СТИРАЛЬНЫЙ СОЛЕНОИДНЫЙ КЛАПАН
<b>PL</b>	WASHING PUMP	POMPA LAVAGGIO	POMPE DE LAVAGE	BOMBA DE LAVADO	WASCHPUMPE	СТИРАЛЬНЫЙ НАСОС
<b>MI</b>	DOOR MICROSWITCH	MICROINTERRUTTORE PORTA	MICRO-INTERRUPTEUR PORTE	MICROINTERRUPTOR PUERTA	MIKROSWITCH TÜR	МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРКИ
<b>D</b>	DISPLAY BOARD	SCHEDA DISPLAY	PLATINE DISPLAY	TARJETA DEL DISPLAY	DISLAY PLATINE	ДИСПЛЕЙНАЯ ПЛАТА
<b>SMI</b>	MICROPOWER BOARD	SCHEDA MICROPOTENZA	PLATINE MICROPUISSANCE	TARJETA MICROPOTENCIA	MICROPOWER PLATINE	МИКРОПРОЦЕССОРНАЯ ПЛАТА
<b>A1</b>	LED BAR POWER SUPPLY	ALIMENTATORE BARRA LED	ALIMENTATION BARRE LED	ALIMENTACION BARRA DE LUCES LED	STROMVERSORGUNG LED LEISTE	БЛОК ПИТАНИЯ СВЕТОДИОИДНОЙ ЛИНЕЙКИ
<b>BL</b>	LED BAR	BARRA LED	BARRE LED	BARRA DE LUCES LED	LED LEISTE	СВЕТОДИОИДНАЯ ЛИНЕЙКА
<b>A2</b>	POWER SUPPLY BOARDS	ALIMENTATORE SCHEDE	ALIMENTATION PLATINE	ALIMENTACION TARJETAS	KARTENZUFUHR	КАРТОЧКА
<b>IO</b>	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF	ON/OFF
<b>T1</b>	OVEN SAFETY THERMOSTAT	TERMOSTATO DI SICUREZZA FORNO	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ FOUR	TERMOSTATO DE SEGURIDAD HORNO	SICHERHEITSTHERMOSTAT	ТЕРМОСТАТ БЕЗОПАСНОСТИ
<b>E</b>	WATER SOLENOID-VALVE	ELETTROVALVOLA ACQUA	ELECTROVANNE EAU	ELECTROVÁLVULA AGUA	WASSER MAGNETVENTIL	ЭЛЕКТРОКЛАПАН ВОДЫ
<b>LV</b>	CONNECTION TO PROOFER	COLLEGAMENTO LIEVITATORE	CONNEXION CHAMBRE LEVAGE	CONEXION A LA FERMENTADORA	GARSCHRANK VERBINDUNG	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРУВЕРА
<b>CP</b>	CONNECTION TO HOOD	COLLEGAMENTO CAPPÀ	CONNEXION HOTTE	CONEXION A LA CAMPANA	HAUBE VERBINDUNG	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ
<b>S1</b>	COOKING CHAMBER PROBE	SONDA CAMERA COTTURA	SONDE CHAMBRE CUISSON	SONDA DE LA CAMARA DE COCCION	KOCHKAMMER-FUEHLER	ДАТЧИК КАМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
<b>S2</b>	HEART PROBE	SONDA AL "CUORE"	SONDE AU COUER	SONDA AL CORAZON	KERNFUEHLER	ДАТЧИК СЕРДЦЕВИНЫ