

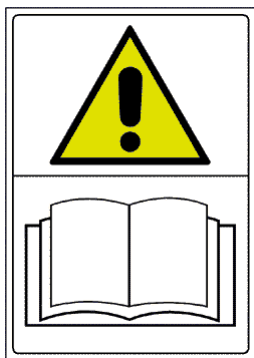
COMBI OVENS
CONVECTION OVENS

FOURS COMBINÉS
FOURS À CONVECTION

Instruction Manual

Manuel d'instructions

50LIB032



ATTENTION

Read this instruction manual carefully and fully understand the information contained in it.

Such information is provided for the purpose of carrying out the installation, use, maintenance and cleaning phases in a proper manner.

Operations carried out incorrectly may cause **damages and injuries (including serious ones)** to people, animals and/or property.



ATTENTION

For your own safety, do not use or store any type of flammable substance near the appliance, during both the installation phase and the operating phase.

DELIVERY OF THE APPLIANCE

The oven you have purchased has been thoroughly tested for the purpose of guaranteeing the highest quality.

When you receive the oven, check carefully that it has not been damaged during transport, by carefully verifying the intactness of the packing in which the oven was delivered.

In case the packing shows significant damage, immediately contact the courier and the retailer where you purchased the oven, indicating the name of the product and its serial number and enclosing photographic evidence.

Keep all the documentation supplied with the oven, so as to ensure easy referral to information about maintenance, use and cleaning of the appliance itself.

Prior to installing and using the appliance, all information contained in this instruction manual must have been fully understood.

INSTALLATION OPERATIONS

To ensure proper installation, all operations need to be carried out by authorised and qualified personnel, according to the instructions provided in this manual and in compliance with regulations in force in the of installation.

Failure to comply with said instructions may cause **damages and injuries (including serious ones)** to people and/or property.

TRANSPORTING THE DEVICE



The appliance you purchased may be quite heavy.

In order to prevent any type of damage to installation personnel, always use a suitable number of qualified workers and/or equipment (forklift truck) when handling the device.



Use special safety gloves when handling, positioning and installing the appliance.

Failure to use such safety equipment may cause injury to installation personnel.

Make sure the passageway for the transport and the entrance door to the installation room are large enough.

Do not drag or tilt the appliance in order to move it. Instead, lift it up straight from the ground, moving it horizontally.

Prior to handling the appliance, ***always make sure that there are no cutting and/or delicate edges that may be damaged.***

UNPACKING THE DEVICE

- Carefully remove the appliance from its packing. Keep the cardboard box and all packing material until the appliance has been completely checked and tested.
- Carefully read all information contained in this manual prior to installing and using the appliance.
Operations other than the ones indicated in this manual may cause **damages (including serious ones)** to people, animals and/or property, in addition to causing the appliance warranty to be forfeited and relieving the manufacturing company from any and all responsibility.
- The instruction manual is considered integral part of the appliance, hence it must be kept for future reference.
- Remove all protective film packing material and any accessories from the appliance prior to plugging it into the mains.
Store any accessories in a suitable place.

POSITIONING THE DEVICE

- The place of installation must be indoors and well ventilated.
The oven is not suited for outdoor installation.
- The ambient temperature of the place of installation of the appliance must be at least +4° C.
- Make sure the installation surface (table) is suited to withstand the weight of the appliance (also consider the additional weight when the oven is completely full).
- Make sure that the place intended for the oven installation is such as to allow the oven door to be opened all the way, for the purpose of working safely.
- The installation surface of the appliance must be made of fireproof material.
- The appliance must be positioned on top of a flat surface.
Check the flatness of the appliance once it is positioned, using the special measuring instruments.
The appliance is equipped with adjustable feet: in case the support surface is not flat, they can be unscrewed or screwed to adjust the oven height.
- It is advisable to position the appliance in such a way as to make it easy to carry out any maintenance and/or cleaning on the appliance itself.
- **Do not obstruct or reduce the air flow rate of the natural ventilation openings provided on the oven.**
These openings have been especially provided to allow cooling of the electrical components of the oven.
Failure to comply with this instruction may cause the internal oven components to break.
Failure to comply with this instruction shall cause the warranty on the appliance to be forfeited and shall relieve the manufacturing company from any and all responsibility.
- In case maintenance and/or cleaning operations require the appliance to be moved, at the end of such operations be especially careful to correctly reposition the appliance, according to the criteria provided above.

- Do not place the appliance near flammable materials or containers of flammable materials (walls, furniture, screens, gas canisters) **as this can create a fire hazard.**
- The oven is not suited for flush mounting, and its positioning has to comply with the minimum distances from the walls of the installation room (there is a label affixed to the appliance that specifies such distances:)

non-combustible walls: 50 mm from the sides and back of the oven.

combustible walls: 500 mm from the sides and 700 mm from the back of the oven.

FOR THE PURPOSE OF KEEPING A PROPER DISTANCE FROM THE SURROUNDING WALLS, THE SPECIAL SPACER MUST BE MANDATORILY INSTALLED.

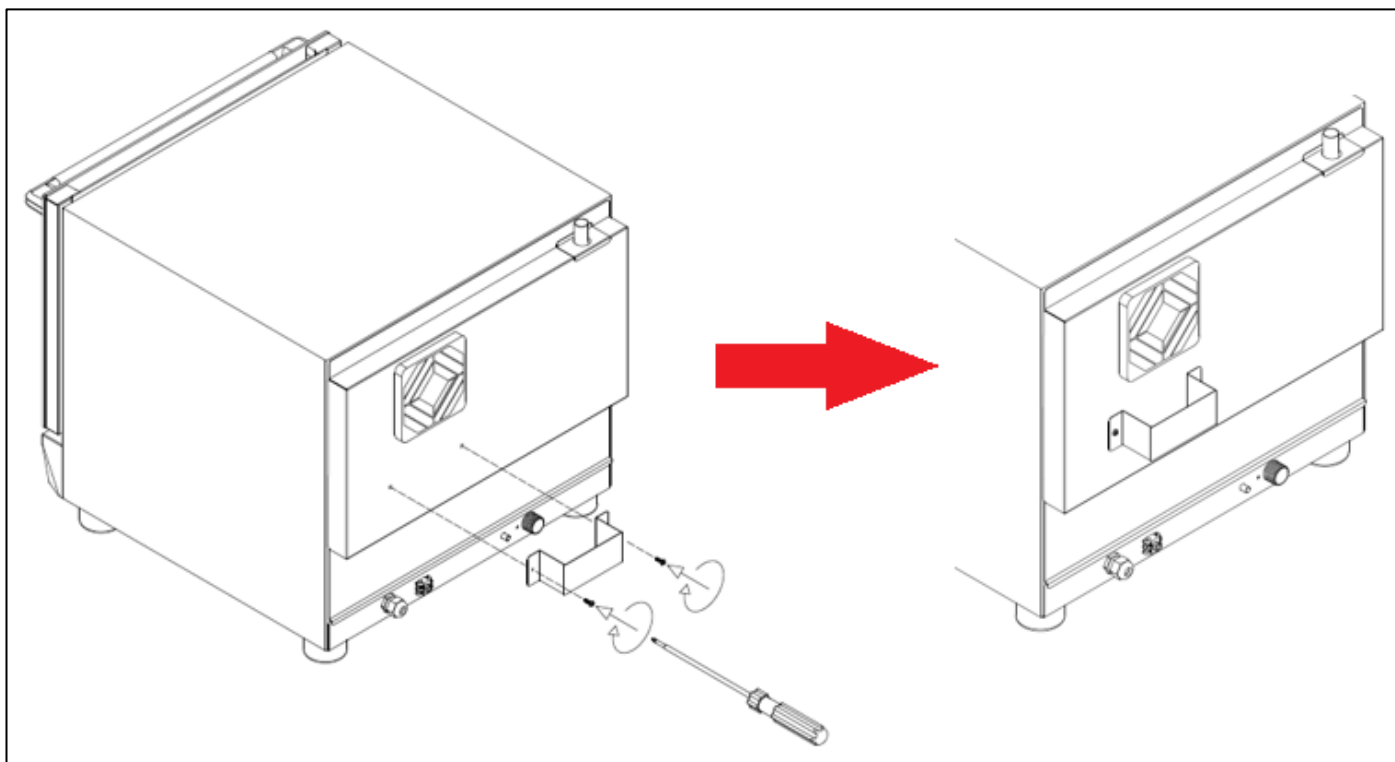
SUPPLIED TOGETHER WITH THE OVEN, THE SPACER MUST BE SCREWED TO THE REAR PANEL BY MEANS OF THE 2 SELF-THREADING SCREWS, ALREADY PRESENT ON THE REAR PANEL OF THE OVEN AND LOCATED IMMEDIATELY BELOW THE COOLING MOTOR PROTECTION, WHICH IS BLACK IN COLOUR.

(SEE ILLUSTRATIVE IMAGE PROVIDED HERE BELOW).

IN ADDITION TO CAUSING THE PRODUCT WARRANTY TO BE FORFEITED, FAILURE TO INSTALL THE SPACER PREVENTS SAFE OPERATION OF THE OVEN.

THIS TYPE OF WORKING CONDITIONS MAY CAUSE DAMAGES (INCLUDING SERIOUS ONES) TO PEOPLE, ANIMALS AND/OR PROPERTY.

THEREFORE, YOU ARE KINDLY REQUESTED TO COMPLY WITH THE INSTALLATION INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL.



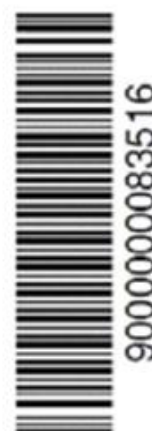
READING THE TECHNICAL DATA PLATE - example

Before you proceed with the subsequent installation operations, carefully read the technical data label affixed on the right side of the oven (looking at it from the front).



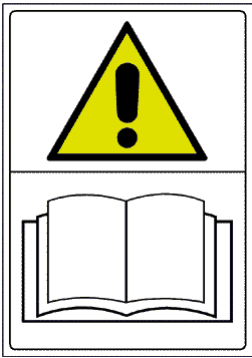
MADE IN ITALY

Model / Modèle:	AX-CL10M
Serial number / Numéro de série:	0D4506533
Voltage / Tension:	208-240V
Power / Puissance:	21kW
Frequency / Fréquence:	60Hz
Current / Courant:	52A
Phase:	3
Wires / Fils:	3
Motor / Moteur:	208-240V, 1.1 - 1.0A
Water pressure / Pression de l'eau	1.5 - 2.0bar
MCA:	52A
MOP:	80A



9000000083516

ELECTRICAL CONNECTION – VALID FOR LIDO/GIUDECCA OVENS



ATTENTION

All electrical connections must be carried out by qualified and authorised personnel, in compliance with the laws in force.

Operations carried out incorrectly may cause **damages and injuries (including serious ones)** to people, animals and/or property.

Read this instruction manual carefully and fully understand the information contained in it prior to carrying out the installation.



The power supply must comply with the voltage and frequency specified in the technical data plate.

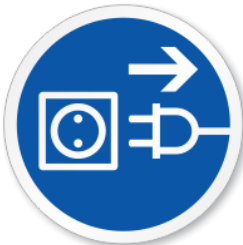
The technical data label indicated information useful for wiring the appliance; consequently, it must not be removed, ruined or altered in any way.



The appliance must be connected to an earthing system, in compliance local regulations in force.

In the absence of regulations governing the earthing of the device, please refer to the “National Electrical Code ANSI/NFPA No.70”.

In Canada, all electrical connections must be performed according to standards CSA C22.1



ATTENTION

To prevent any **damages (including serious ones)** to people, animals and/or property, unplug the appliance from the mains prior to carrying out any type of maintenance, installation and/or cleaning operations.

The terminal strip is positioned on the right side of the appliance (looking at it from the front). To access the terminal strip, you need to remove the side panel of the oven, unscrewing the 2 screws located in the oven base (directly underneath the side panel).

If necessary, also remove the back panel of the oven to facilitate the wiring operations, by unscrewing the self-threading screws the secure this panel.

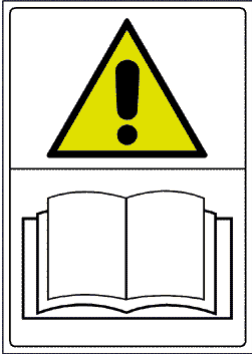
On the rear panel of the oven, there is a wiring label you can refer to, since it illustrates the proper wiring to be carried out on the terminal strip.

Carefully follow the wiring instructions provided on the label.

Prior to using the oven, make sure that all cables and connectors are properly secured, since they can become loose during transport.

After having completed all the connections (electrical and water), check once again the proper fixing of all electrical connections.

WATER CONNECTION – inlet water (for preset ovens)



ATTENTION

Using a type of water with unsuitable characteristics may cause considerable damage to the heating elements, to the fans and to the cooking chamber of the oven.

It is recommended to use a type of water with suitable characteristics, as indicated in the paragraph below.

To supply the oven, **always use cold drinking water**, having the following characteristics:

Free chlorine	→	Less than 0.1ppm (mg / L)
Hardness	→	30-70ppm
Chloride	→	Less than 30ppm (mg / L)
pH	→	7.0 to 8.5
Silica	→	Less than 12ppm (mg / L)
Total dissolved solids (tds)	→	50-125ppm

The owner of the oven is always and solely responsible for checking the quality of the water used-

Any damages caused by poor quality water shall also be ascribable to the owner of the oven.

Any damages caused by failure to comply with the water characteristics provided above are not covered by the Manufacturer's warranty.

Any operation aimed at verifying the quality of the water and any treatments carried out for the purpose of making it qualitatively acceptable shall be the full responsibility of the owner of the oven.

Install a tap between the appliance and the water supply of the installation room so that you can close the water inlet in manual mode.

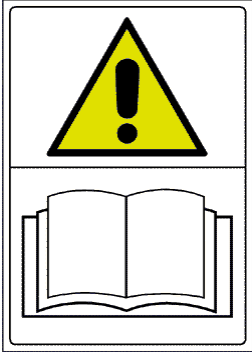
Prior to carrying out the water connection to the appliance, allow some water to flow out so as to make sure there is no dirt or impurities in the piping.

The water connection was always be carried out by hooking up the water inlet pipe to the threaded fitting G^{3/4}".

The inlet water must have a pressure value included between 150 kPa (1.5 bar) and 200 kPa (2.0 bar).

To prevent the water piping from bursting, it is recommended to close the water tap when the water is not being used.

WATER CONNECTION – water discharge (for preset ovens)



ATTENTION

Depending on how the oven is used, the liquids flowing out of the water discharge may reach extremely high temperature values.

The reference standard does not allow values exceeding 140°F (60°C).

Therefore, in case the measured temperature value of the discharged fluids exceed such limit, a suitable cooling system will need to be installed, in compliance with the provisions of the Standard.

The appliance must be installed using a suitable anti-backflow system, in accordance with federal, state and local standards.

The drain pipe is in the rear part of the oven and is to be connected with a rigid or flexible pipe and directed to an open or siphoned drain. Its diameter must not be less than that of the discharge coupling of the oven.

It is recommended to insert a suitable siphon between the oven and the mains drain water system in order to prevent vapours from coming out of the oven and bad odours from entering from the mains drain water.

Avoid bends on the flexible pipes and rigid pipe elbows along the entire drain.

The pipe must have a minimum 5% gradient along the section in order to ensure adequate outflow.

The oven must have its own connection to the drains.

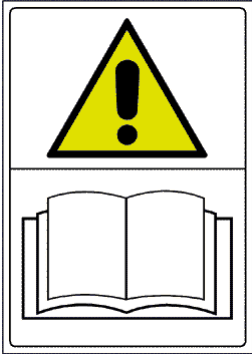
If several pieces of equipment or appliances are connected to the same pipe, make sure its size enables normal outflow without any issues.

Local regulations and standards must be complied with.



Once the discharge water connection of the oven has been carried out, verify its efficacy in a suitable manner, in order to identify any leaks that may cause damages (including serious ones) to people, animals and/or property.

USE OPERATIONS



ATTENTION

Read this instruction manual carefully and fully understand the information contained in it.

Such information is provided for the purpose of carrying out the installation, use, maintenance and cleaning phases in a proper manner.

Operations carried out incorrectly may cause **damages and injuries (including serious ones)** to people, animals and/or property.

- The appliance was designed to cook food in closed environments and must be used solely for this purpose. Any other use must be avoided since it is considered improper and dangerous.
- The device is intended for professional use and should be used by qualified personnel only.
- People with reduced physical or mental abilities or unskilled and untrained people should not use the oven, unless they are supervised or have been instructed on how to operate the appliance by people in charge of their safety.
- Do not leave the appliance unattended in the presence of children, and make sure they do not have access to the appliance or use it as a toy.
- It is not recommended to position the appliance near sources of heat.
- Do not leave easily flammable material next to the appliance for any reason: **it can cause a fire.**
- The food containers, accessories or other items can reach high temperatures during and after cooking. Be careful when handling in order to prevent burns. Only touch them when using heat-protection equipment such as thermal clothing.
Danger of burns!
- **Be careful when opening the oven door: danger of burns from high-temperature steam coming out.**
- The oven is equipped with a safety system that automatically disables the operation of heating elements, fans and steam supply when the door is opened.
- In the case of cooking using the core probe, use caution when removing the trays from the oven: make sure the probe is extracted from the food being cooked and that it does not get in the way.
- **Do not place flammable objects or alcohol-based foods in the oven: they cause combustion and fire that could give rise to explosive phenomena.**
- **Do not put salt on food inside the cooking chamber of the oven.**
This can damage the cooking chamber. If it cannot be avoided, clean the appliance as soon as possible.
- Use your fingers to adjust the control panel options. Using any other object can damage the appliance and thus cause the warranty to be forfeited.

FIRST USE – TESTING PROCEDURE

Prior to starting the oven for the first time, make sure there are no plastic bags, instruction manuals, informative material or plastic film inside the cooking chamber.

Make sure the tray support structures positioned inside the cooking chamber are well secured to the chamber walls.

The oven must be tested by carrying out a trial cooking session to check that the appliance is working properly and that there are no problems or malfunctions.

Following the setting instructions provided in the following pages, turn on the oven and set a cooking cycle with the temperature at 300°F (approx. 150°C), time at 10 min. and average steam (50%), (steam for preset ovens).

Check every item in the list below:

- 1) The cooking chamber light is ON.
- 2) The oven stops (heating elements, steam, motors) when the door is opened and resumes operation when the door is closed again.
- 3) On reaching the set temperature, the cooking temperature thermostat (or the probe in case of oven with digital control) turns the heating elements off.
- 4) The fans of the motors reverse their direction of rotation every 2 minutes. The steam turns off briefly for 20 seconds during the motor stop, necessary for reversal of the direction of rotation.
- 5) The cooking chamber fans spin in the same direction.
- 6) Check that water is being discharged towards the fan from the steam inlet ducts into the cooking chamber (for preset oven models).

While using the oven and at the end of a cooking process, the oven walls may exceed, depending on how the oven is used, a temperature of 140°F (60°C).

It is therefore recommended to refrain from touching the areas marked with the special “hot surface” label.

FIRST USE – FIRST CLEANING OF THE COOKING CHAMBER

Before cleaning, disconnect the device from the power supply and wait until it has cooled down completely.

The cooking chamber must not have any solvent or detergent residue.

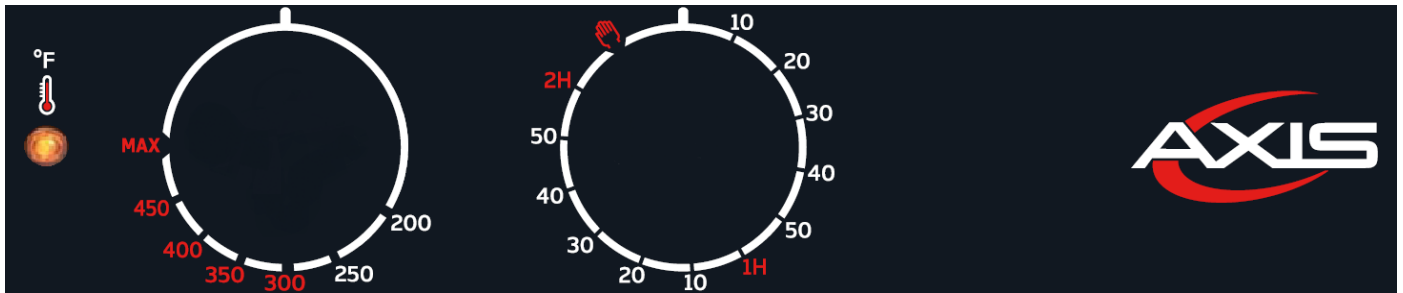
They should be removed by rinsing thoroughly using a damp cloth and using appropriate eye, mouth and hand protection.

Possible danger of corrosion.

Heat the empty oven to 400°F for about 30 minutes in order to eliminate any odour from the thermal insulation.

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

CONTROL PANELS – MECHANICAL FOR CONVECTION OVENS



TIMER ADJUSTMENT

When the manual option is selected, the oven always stays on until the operator turns it off. When a certain value is selected, the oven stays on for the set amount of time (maximum value 120 minutes).

TEMPERATURE ADJUSTMENT

This knob can be used to select the desired cooking temperature, from a minimum value of 200°F up to a “MAX” value (corresponding to approximately 480-500°F)

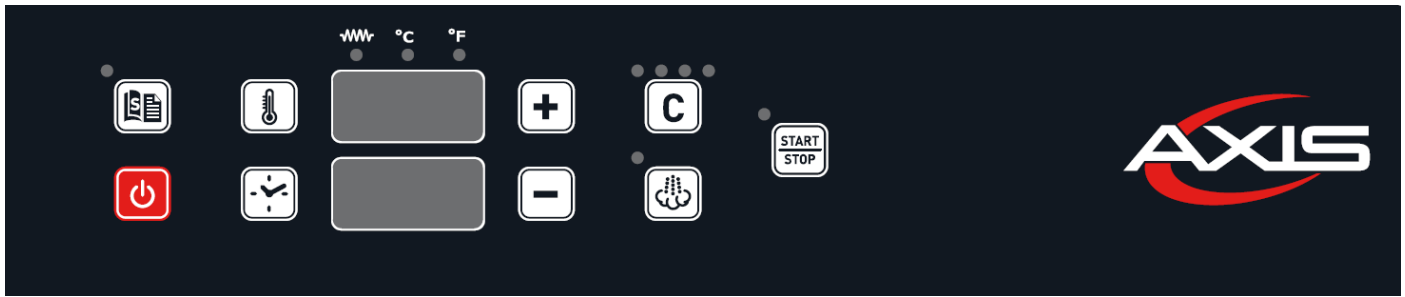
THERMOSTAT LIGHT

This light is on when the oven heating elements are working and therefore the internal temperature of the cooking chamber is lower than the value set by means of the thermostat knob. When the light goes off it means that the heat is off and that the cooking chamber has reached the set temperature.

STEAM BUTTON (for preset ovens)

This button activates the steam function.
The steam stays on during the entire time the button is pressed.

CONTROL PANELS – DIGITAL FOR CONVECTION OVENS



SWITCHING ON THE OVEN

When the oven is powered on, the control panel will be in standby mode. To access the oven features, press . The upper display will show the actual temperature of the cooking chamber. From now on it is possible to proceed with the settings of a manual cooking or with a program.

MANUAL COOKING

To create a cooking program in manual mode, proceed with the setting of the following necessary values:

- Temperature
- Timer
- Steam (optional)

TEMPERATURE

To set the desired temperature, press  : the temperature display will show the set value in flashing mode.

Afterwards, use buttons  or  to choose the desired parameters.

Press  once again to confirm: the display will now show the actual value of the temperature inside the cooking chamber.

The values can be set between 86°F (30°C) to 500°F (260°C).

During the cooking, the upper display shows the actual temperature inside the chamber; press  to display the set temperature instead.



is lit up with a red LED when heating is activated, and the heating elements are used.

TIMER



To set the timer, press  and then use buttons  or .

Press  to confirm the set time.

The time setting range goes from “---” (infinite) to 999 minutes.

By choosing an infinite cooking time, the oven will keep on working with the set parameters until the

cooking is stopped in manual mode by pressing .

During a cooking for an infinite time, the lower display shows the time of use in minutes in order to determine how long the oven has been working, whereas when cooking with a set time, the lower display shows the time countdown to the automatic stop.

STEAM



This feature can be used to set a steam value during manual or program cooking.

To set the steam value, press  and then use buttons  or .

The range of humidity that can be set is as follows: OFF – 20% - 40% - 60% - 80% - 100%.

During programming the values flash on the display, and by pressing  again this value will be saved.

During the cooking, as steam is generated in the cooking chamber, the LED adjacent to the steam button lights up.

In case of steams with motor rotation reversal system, the steam supply stops momentarily, for the entire duration of the reversal.

The set of humidification is allowed only before running a cycle. During the cooking, pressing  generates vapour in the cooking chamber for the entire time it is pressed.

AUTOMATIC PREHEATING

The pre-heating function is automatic in both manual cooking and program cooking.

It consists in preheating the oven to a temperature that is 20% higher than the temperature set in the first cooking phase. This function is necessary to compensate for the loss of heat when opening the door to put food in.

When a program starts, the oven first starts this preheat cycle (the upper display shows “PRE” while on the lower display you can see the actual temperature of the cooking chamber). At the end of the program, a beep is emitted which stops only when the door is opened.

The previously selected program starts automatically when the door is closed.

The beeping can be stopped by pressing any button.

During the pre-heating phase, it is not possible to use steam.

After the opening and subsequent closing of the oven door, the cooking previously set is started automatically.

PROGRAMMED COOKING



The oven can store up to 99 recipes, each one of which can be programmed with 3 phases (1,2,3). A cooking phase with infinite time cannot be followed by another phase.

To create a new cooking program, with the oven ON, press : the lower display will show a flashing "P01".

Use button or to choose the desired program.

The caption "P01" will flash in case the program is free, otherwise it will light up steady. Press to confirm the desired program and to start creating it.

Now the oven positions itself on the first phase (LED lit up on phase no. 1), and it is possible to set the temperature, time and steam values (see previous paragraphs) needed for the first cooking

phase. To move on to the second cooking phase, press the button (LED lit up on phase no. 2). It is now possible to adjust the time, temperature and steam of phase 2 and move on to phase 3.

To save a program with 3 phases, after having set them press the button and then keep button pressed until the adjacent LED starts to flash.

In case you only use 1 or 2 phases, enter "0" in the time field for the phase not being used and then save.



Once the program has been saved, you can press to activate the cooking process: the oven will start to pre-heat and after the "beep", it will be time to load the food to be cooked.

You can modify program data whilst cooking is in progress in order to adapt the cooking product needs.

Changes made during the cooking phase are valid only for the cooking underway.

The LED that is lit up indicates in which cooking phase the oven is operating at that moment.

By keeping pressed during the cooking with a program with multiple phases, continue to the next phase before the time expires.

DELETING A PROGRAM

To delete a program from the list of programs, you need to press and keep pressed keys and . The program displayed will be deleted and the program becomes empty.

DELETING A PHASE

Similar to deleting a program when a phase is being changed (except the first), press and keep them pressed for some time to delete the current phase and those following it.

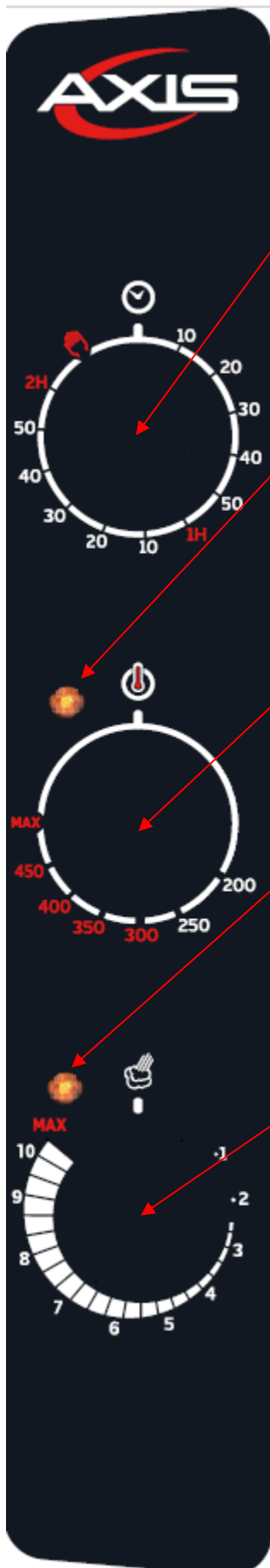
RETURN TO MANUAL COOKING MODE

To go back to the manual cooking mode, exit the program mode and press until the temperature value appears on the upper display.

POWER FAILURE

In case of a power failure during the cooking cycle, the oven goes into the OFF position.

CONTROL PANELS – MECHANICAL FOR COMBI OVENS



TIMER ADJUSTMENT

When the manual option is selected, the oven always stays on until the operator turns it off.

When a certain value is selected, the oven stays on for the set amount of time (maximum value 120 minutes).

THERMOSTAT LIGHT

This light is on when the oven heating elements are working and therefore the internal temperature of the cooking chamber is lower than the value set by means of the thermostat knob.

When the light goes off it means that the heat is off and that the cooking chamber has reached the set temperature.

TEMPERATURE ADJUSTMENT

This adjustment can be used to select the desired cooking temperature, from a minimum value of 200°F up to a "MAX" value (corresponding to approximately 540°F)

STEAM LIGHT

When this light is on, it means that water is flowing inside the cooking chamber in order to obtain steam.

This occurs regardless of the temperature (the operator is responsible for checking that the temperature is high enough for the cooking to take place correctly).

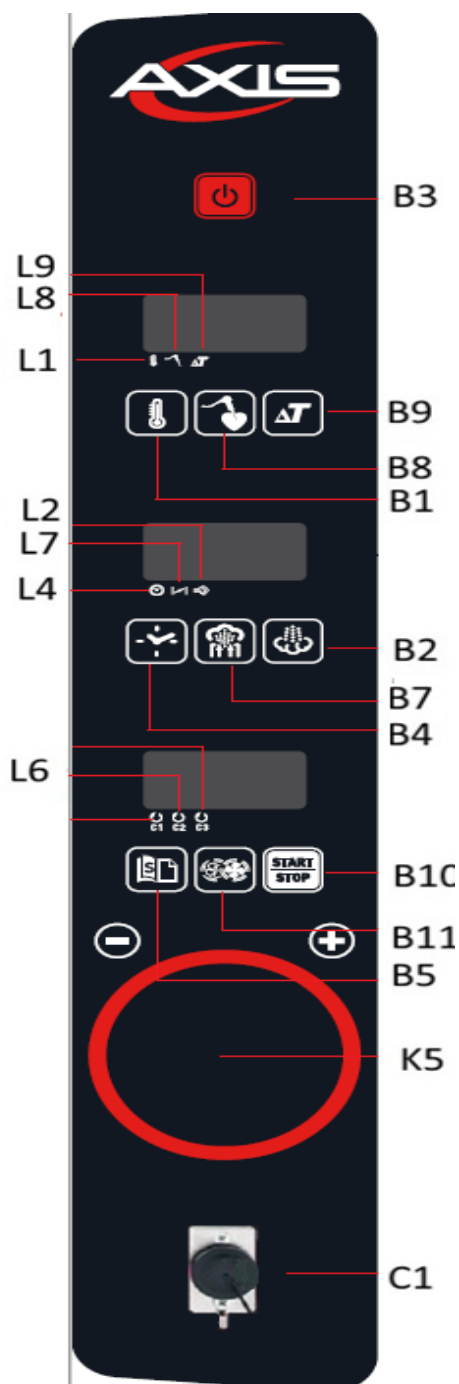
STEAM/MOISTURE CONTROL

This knob is used to activate the steam function. It can be adjusted from minimum to maximum by turning the knob in a clockwise direction.

ATTENTION: So that the steam function can operate satisfactorily, the temperature needs to be set to at least 200°F.

Furthermore, for proper cooking you need to pre-heat the oven to the desired temperature before activating the steam supply.

CONTROL PANELS – DIGITAL FOR COMBI OVENS



K5	Encoder for “ + / – ” adjustment
L1	Thermostat light
L2	Steam light
L4	Timer light
L6	Cooking phases light
L7	Chimney light
L8	Core probe light
L9	Delta T light
B1	Temperature button
B2	Steam selector
B3	ON/OFF button
B4	Timer button
B5	Cooking programs button
B7	Chimney button
B8	Core probe button
B9	Delta T button
B10	START/STOP cooking button
B11	Fan/motor speed regulation
C1	Core probe input
B12	Value increase
B13	Value decrease
B14	Confirm value

ON/OFF KEY

When power is supplied to the oven, the control panel lights up and the operation display indicates OFF. Press the key  to start the control panel.

TEMPERATURE KEY

Press the key  and set the temperature value by means of the encoder knob. It turns both clockwise and counter clockwise in order to increase or decrease the temperature that appears on the display. Press the knob to confirm the set value. The oven will always display the actual temperature in the cooking chamber.

To display the set temperature, press the key . The temperature can be set from a minimum of 86°F (30°C) up to a maximum of 500°F (260°C).

START/STOP



Press the button  to start/stop a program previously set or the cooking program underway.

ENCODER

The encoder knob turns both clockwise and counter clockwise to allow you to increase or decrease the value shown on the display-

Remember to press the encoder to confirm the selected value, otherwise the system will not acknowledge the command.

CORE PROBE

To set a cooking using the core probe, insert the probe in the lower part of the control panel, removing the protective cap first.



Press the button  and set the core temperature value by means of the encoder knob. Press the encoder knob to confirm the set value.



After having set the value relative the core temperature, press the key  and set the temperature value in the cooking chamber, by means of the encoder knob. Press the encoder knob to confirm the set value.

The oven will cook the food at the set temperature in the cooking chamber and, subsequently, will turn off automatically when the probe inserted in the food records the set food temperature (core temperature).

The core temperature can be set from a minimum of 86°F (30°C) up to a maximum of 221°F (105°C).

DELTA T COOKING

To carry out a cooking in Delta T mode, insert the probe in the lower part of the control panel, removing the protective cap first.



Press button : the signalling LED will flash next to the symbol  and it will be possible to set the desired core temperature value, by using the encoder knob.

To confirm the entered value, press the encoder knob: the signalling LED will flash next to the



symbol . At this point you can set the value of the Delta T temperature by means of the encoder knob.

Press the encoder knob to confirm the set value.

Cooking will end when the oven, cooking at a chamber temperature equal to **“actual core temperature (inside the food) + set Delta T temperature”**, will reach the **set** core temperature.

The Delta T temperature can be set from a minimum of 0°F up to a maximum of 126°F.

CHIMNEY OUTLET ADJUSTMENT

Press the chimney button to open or close the motorised chimney of the oven.

Chimney light on = chimney open

Chimney light off = chimney closed

STEAM/MOISTURE ADJUSTMENT



Press the key  and set the desired steam percentage by means of the encoder knob. Press the encoder knob to confirm the set value.

You can set a value included between 0 and 10. The table below indicates the corresponding percentage:

Value	Steam percentage	Value	Steam percentage
0	0%	6	60%
1	10%	7	70%
2	20%	8	80%
3	30%	9	90%
4	40%	10	100%
5	50%		

STEAM SELECTOR



During the cooking, press button  to manually add steam to the cooking chamber. Keep it pressed to continue adding steam.

COOKING PROGRAMS

- 1) **Using a recipe already stored in memory:** if you wish to use a cooking program that has



previously saved, press  and, by means of the encoder knob, you can select the desired program number.

Press the encoder knob to confirm the choice of the selected program.



Press key  to start the oven.

- 2) **New cooking program:** if you wish to save the new program



Press button  and, using the encoder knob, reach the first flashing number, then press the same knob to confirm.



Press button  : you can now start to enter all information regarding the first cooking phase (temperature, timer, steam, etc.).

While this data is being entered, the LED will be on next to the first phase During the entering,  (C1).



At the end of the settings for the first phase, press button  to move on to the setting of phase 2.

You can enter all information regarding the second cooking phase (temperature, timer, steam, etc.).

During the entering of data pertaining to phase 2, the LED light will be on next to the second phase,  (C2).



At the end of the settings for the second phase, press button  to move on to the setting of phase 3.

You can enter all information regarding the third cooking phase (temperature, timer, steam, etc.).

During the entering of data pertaining to phase 3, the LED light will be on next to the second phase,  (C3).

At the end of the settings for the third phase, press button  to move on to the setting of phase 4.

You can enter all information regarding the fourth cooking phase (temperature, timer, steam, etc.).

During the entering of data pertaining to phase 4, the LED light will be on next to all the phases,  (CC1, C2, C3).

At the end of the setting, press for 5 seconds the key  : the caption “MEM” will be displayed, indicating that the program has been saved correctly.
IT IS NOT MANDATORY to enter 4 cooking phases in order to be able to save a program.

DELETING A PHASE OR PROGRAM

If you wish to delete a phase from a program, proceed as follows: press the button  and, using the encoder, select the desired program number.
Confirm the choice by pressing the encoder.

Then press the button  until the desired phase has been selected. Keep the button pressed  for more than 5 seconds

If you wish to delete a program, you must first delete all the phases (as described above). Then press the button  for 5 seconds until MEM is displayed (it means that the program has been stored with the phases deleted and has thus been removed).

RETURN TO MANUAL COOKING

To exit the program function and return to the MANUAL cooking mode, hold the ENCODER knob down until the word "MAN" appears on the display.

OVEN PRE-HEATING

This function is used to compensate for the heat loss that occurs after opening the oven door and the introduction of food.

To switch on the oven pre-heating function, press the key  and on the first phase (with the LED on next to  (C1)) rotate the encoder in the opposite direction until the caption “INF” appears (this means infinite time); press the encoder knob to confirm.
You can now proceed to enter other cooking phases.

When you press the key , the oven will start to pre-heat the cooking chamber until reaching an increase equal to 20% of the set temperature value; subsequently, an acoustic signal will be emitted.

The signal is interrupted by opening the door to insert the food in the oven. When the door is closed, the program pre-set phase will start.

The signal can be stopped without turning the preheating feature on and off by simply pressing the button .

SPEED ADJUSTMENT

The oven fan/motor has two speed levels:

- Max: it means that the motor is at its maximum speed. Used for most cooking methods.
- Min: it means that the motor is at its minimum speed; it is mainly used for delicate foods, such as, for example, pastry.



To adjust the fan speed, press the button  and enter the desired “Min” or “Max” speed, which will appear on the display.

AUTOMATIC COOLING OF THE COOKING CHAMBER

With the oven “ON” and with the door open, set a temperature lower than the cooking chamber temperature.



Once the value has been set and confirmed by pressing the encoder knob, press key  to automatically reduce the oven internal temperature.

Upon reaching the set-point, the fans turn off and an acoustic alarm is emitted.

During the cooling phase, the “TEMPERATURE” display shows the cooking chamber temperature and the TIME display shows “COO”.



The function can be forced to stop by pressing the key .

CLEANING AND MAINTENANCE

Cut out power to the appliance before carrying out any cleaning and/or maintenance operation on the oven.

ORDINARY CLEANING OF THE COOKING CHAMBER

At the end of a day's work, it is necessary to clean the equipment, both for hygiene reasons and to avoid operating failures.

The oven must never be cleaned with direct or high pressure water jets.

Similarly, for cleaning the appliance you should not use iron scouring pads, brushes or common steel scrapers; you can optionally use stainless steel wool, rubbing it in the direction of the satin finish of the sheets.

Wait for the cooking chamber to cool down.

Remove the side grids that hold the baking trays.

Remove any manually removable residues and put the extractable parts in a dishwasher.

Use warm soapy water to clean the cooking chamber.

Afterwards, all the surfaces concerned must be thoroughly rinsed, being careful to make sure that there is no detergent residue.

To clean the outside of the oven, use a damp cloth and a mild detergent.

In order to properly carry out the **manual cleaning**, follow the procedure below:

- Turn on the appliance and set the temperature to 176°F (80°C).
- Leave it on for 10 minutes (with the steam function, for preset ovens)
- Turn off the appliance and let it cool down
- Remove the side tray supports
- Spray the detergent on the entire inner surface of the oven and wait 10 minutes
- Rinse thoroughly and, at the end of the cleaning cycle, rinse the cooking chamber.

It is strictly forbidden to wash the cooking chamber at temperatures higher than 158°F (70°C).

Danger of scalding.

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

Use plastic bristles or a sponge soaked in vinegar and warm water in the case of dried residue.

Attention: any fats and food residues in the cooking chamber could catch fire when using the oven, therefore, it is advisable to remove them promptly.

Use only the recommended products to clean the stainless steel surfaces.

EXTERNAL CLEANING

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

ATTENTION: never clean the device with water jets or pressurised steam.

CLEANING THE DOOR AND THE DOOR INTERNAL GLASS - for COMBI OVENS

To clean the door internal glass wait until the oven has completely cooled down.

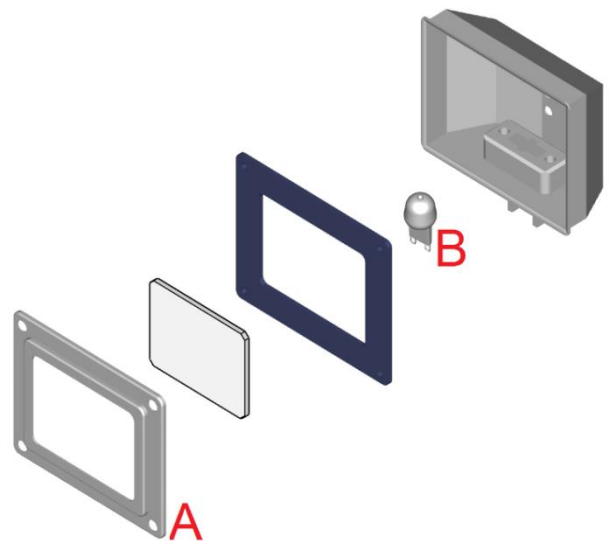
Simply unscrew the upper and lower screws manually from the side of the handle that secures the steel profile to the internal glass.

Then rotate the glass. In this position, with the glass still hinged, you can thoroughly clean the entire door.

REPLACING THE LIGHT BULB - COMBI OVENS

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

- Disconnect the oven from the electrical supply and let it cool down.
- Remove the side supports that hold the baking trays.
- Remove cover "A", unscrewing the 4 fixing screws.
- Replace the lamp "B" with one having the same characteristics.
- Reposition the cover "A" and secure it once again using the screws previously removed.
- Put the side grids back on ensuring they are well fitted.

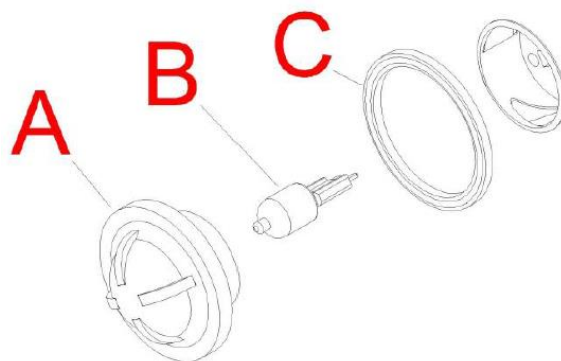


Should the glass lid break or get damaged, do not use the oven until the lid is replaced (Contact Customer Service).

REPLACING THE LIGHT BULB - CONVECTION OVENS

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

- Disconnect the oven from the electrical supply and let it cool down.
- Remove the side supports that hold the baking trays.
- Unscrew the glass cover “A”, being careful not to damage the gasket “C”.
- Replace the lamp “B” with one having the same characteristics.
- Screw the glass cover “A” back on, being careful not to damage the gasket “C”.



EXTRAORDINARY MAINTENANCE

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

Any maintenance, installation or repair work must be carried out by qualified, authorised personnel by contacting the Customer Service.

Before carrying out any operation, the appliance must be disconnected from the mains power supply, turn off the water supply and wait for the appliance to cool down.

Before moving the appliance from its position, check that the electricity and water connections (electric cables, water pipe and drainage) have been properly disconnected.

If the appliance is on wheels check that the electric cables, pipes or anything else are not damaged while moving it.

Ensure the brake is on. Avoid placing the oven near heat sources (such as fryers, etc.). After carrying out the task and returning the appliance to its initial position, check that the electric and water supplies are connected correctly.

MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE

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

Before ringing the Customer Service, check the chart below.

FAULT	CAUSE	SOLUTION
In START mode the oven does not turn on	Door open	Make sure the door is closed
	The micro-switch does not signal that the door is closed	Contact a specialist technician for repairs (Customer Service).
Oven light off	Loose lamp	Insert the lamp correctly into the lamp holder
	Blown lamp	Replace the lamp (refer to ordinary maintenance)
The oven does not cook uniformly	The fans no longer execute inversion	Contact a specialist technician for repairs (Customer Service).
	One of the fans has stopped	Contact a specialist technician for repairs (Customer Service).
	One of the heating elements is broken	Contact a specialist technician for repairs (Customer Service).
The oven is completely off	No power supply	Restore the power supply
	Incorrect connection to the mains power supply	Check connection to the mains power supply
	Safety thermostat triggered	Contact a specialist technician for repairs (Customer Service).

FAULT	CAUSE	SOLUTION
No water is input into the steam pipes.	Water inlet closed	Open water inlet
	Incorrect connection to the mains water supply	Check connection to the mains water supply
	Water inlet filters obstructed by dirt.	Clean the filters
Water leaks out from the washer when the door is closed.	Dirty washer	Clean the washer with a damp cloth
	Damaged washer	Contact a specialist technician for repairs (Customer Service).
	Door closing mechanism problem	Contact a specialist technician for repairs (Customer Service).
The fan stops during operation	Motor safety thermostat triggered	Switch the oven off and wait for the motor's thermal protection to restore automatically. If the problems persists, contact a specialist technician for repairs (Customer Service).
	Motor condenser breakage	Contact a specialist technician for repairs (Customer Service).

WARNINGS AND ALARMS – DEDICATED TO DIGITAL CONVECTION MODELS

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

Err = CHAMBER PROBE ALARM:

This is triggered if the chamber probe fails. Everything is deactivated except for the light. The cycle in progress is interrupted.

WARNINGS AND ALARMS – DEDICATED TO COMBI MODELS

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

“Er1” CHAMBER PROBE ALARM:

This is triggered if the chamber probe fails. Everything is deactivated except for the light. The cycle in progress is interrupted.

“Er2” CORE PROBE ALARM

This is triggered if the core probe in the food being cooked fails (where used). Everything is deactivated except for the light. The cycle in progress is interrupted.

“ALL” MOTOR ALARM

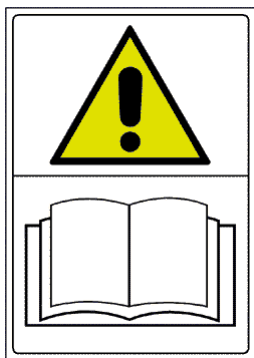
This is triggered if the motor overheats. Everything is deactivated except for the light. The cycle in progress is interrupted.

Once the alarm is silenced, press the ON/OFF button for 1 second to reset the alarm (the control panel is set to OFF).

“H-t” CONTROL BOARD TEMPERATURE ALARM

This is triggered if the control board overheats. The cycle in progress is interrupted.

Once the alarm is silenced, press the ON/OFF button for 1 second to reset the alarm (the control panel is set to OFF).



ATTENTION

Lire attentivement le manuel d'utilisation suivant et comprendre totalement les informations qui y sont contenues.

Ces informations ont été rédigées afin d'effectuer les phases d'installation, utilisation, entretien et nettoyage correctement.

Les opérations effectuées de manière erronée peuvent provoquer des **dommages (même graves)** aux personnes, animaux et/ou choses.



ATTENTION

Pour votre sécurité, n'utiliser ou ne conserver aucun type de substance inflammable aux alentours de l'appareil, aussi bien durant la phase d'installation que durant celle de fonctionnement.

LIVRAISON DE L'APPAREIL

Le four que vous avez acheté a été testé soigneusement, afin d'en garantir la qualité maximum. À la réception, vérifier attentivement que l'appareil n'ait pas subi de dommages dus au transport, en contrôlant soigneusement l'intégrité de l'emballage avec lequel il a été livré.

Si l'emballage présente des dommages significatifs, avertir tout de suite le transporteur ou le revendeur direct du four, en indiquant le nom de l'article du produit et son numéro de série, en annexant une documentation photographique.

Conserver tout le matériel d'information fourni avec le four, afin de garantir une consultation facile des informations relatives à l'entretien utilisation et nettoyage de l'appareil en question.

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, il faut que toutes les informations à l'intérieur de ce manuel d'utilisation aient été totalement comprises.

OPÉRATIONS D'INSTALLATION

Pour garantir une installation adéquate, il faut que chaque opération soit effectuée par un personnel autorisé et qualifié, en suivant ce qui est reporté dans ce manuel d'utilisation et conformément aux réglementations en vigueur sur le lieu d'installation.

Le non-respect de cette indication peut provoquer des **dommages (même graves)** aux personnes, et/ou choses.

TRANSPORT DE L'APPAREIL



L'appareil que vous avez acheté peut avoir un poids consistant. Pour prévenir tout type de dommage au personnel d'installation, utiliser toujours un nombre adéquat de personnes qualifiées et/ou d'équipements (chariot élévateur) pour manutentionner l'appareil.



Utiliser les gants de protection spécifiques pour manutentionner, placer et installer l'appareil. La non-utilisation de ces dispositifs de sécurité peut provoquer des dommages au personnel d'installation.

Vérifier que le passage pour le transport et la porte d'entrée au local d'installation aient les dimensions adéquates.

Ne traîner ni incliner le four pour le déplacer, mais le soulever de terre perpendiculairement au sol en le déplaçant horizontalement.

Avant de manutentionner l'appareil, **vérifier toujours qu'il n'y ait pas de parties tranchantes et/ou délicates qui pourraient s'endommager.**

ENLÈVEMENT DE L'EMBALLAGE

- Enlever avec précaution l'appareil de son emballage. Conserver à part le carton et tout le matériau d'emballage tant que l'appareil n'a pas été vérifié et testé complètement.
- Lire attentivement toutes les informations contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Les opérations différentes de celles prévues par le manuel d'utilisation peuvent provoquer des **dommages (même graves)** aux personnes, animaux et/ou choses, en plus de faire déchoir la garantie sur l'appareil en question et de soulever de toute responsabilité le fabricant.
- Le manuel d'utilisation est considéré comme partie intégrante de l'appareil et par conséquent il doit être conservé pour consultation.
- Enlever de l'appareil tout type de film de protection, matériau d'emballage et éventuels accessoires avant de le connecter au réseau électrique.
Conserver les éventuels accessoires dans un lieu adéquat.

POSITIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Le lieu d'installation doit être un local fermé et bien aéré.
Le four n'est pas approprié à l'installation à l'extérieur.
- La température ambiante du lieu d'installation de l'appareil doit être supérieure à +4 °C.
- S'assurer que la surface d'installation (table) soit adéquate à soutenir le poids de l'appareil (il faut considérer également le poids supplémentaire dû à la pleine charge du four).
- Vérifier que le lieu prévu pour l'installation du four permette d'ouvrir complètement la porte du four en question, afin de travailler en sécurité.
- La surface d'installation de l'appareil doit être en matériau ignifuge.
- L'appareil doit être placé au-dessus d'une surface plane.
Vérifier la planéité de l'appareil lorsqu'il est placé, en utilisant les instruments de mesure spécifiques.
L'appareil est doté de pieds réglables : si la surface d'appui n'est pas plane, ils peuvent être dévissés et vissés pour régler la hauteur du four.
- Il est conseillé de placer l'appareil de manière à faciliter les éventuelles interventions d'entretien et/ou de nettoyage sur l'appareil en question.
- **Ne pas gêner ou réduire le débit d'air des ouvertures d'aération naturelle du four.**
Ces ouvertures ont été spécialement créées pour permettre le refroidissement des composants électriques du four.
Le non-respect de cette indication pourrait porter à la rupture des composants internes du four. **Le non-respect de cette indication de sécurité fait déchoir la garantie sur l'appareil en question et soulève le fabricant de toute responsabilité.**
- Si des interventions d'entretien et/ou de nettoyage impliquent le déplacement de l'appareil, au terme de celles-ci faire particulièrement attention à le replacer correctement conformément aux critères reportés ci-dessus.

- Ne positionner le four sous aucun prétexte près de matériaux ou récipients en matériau inflammable (parois, meubles, murs mitoyens, bouteilles de gaz), **risque d'incendie**.
- Le four n'est pas approprié à l'encastrement et son positionnement doit respecter les distances minimales des murs du local d'installation (sur l'appareil est visible une étiquette reportant ces distances) :

parois non combustibles : 50 mm des côtés et panneau arrière du four.

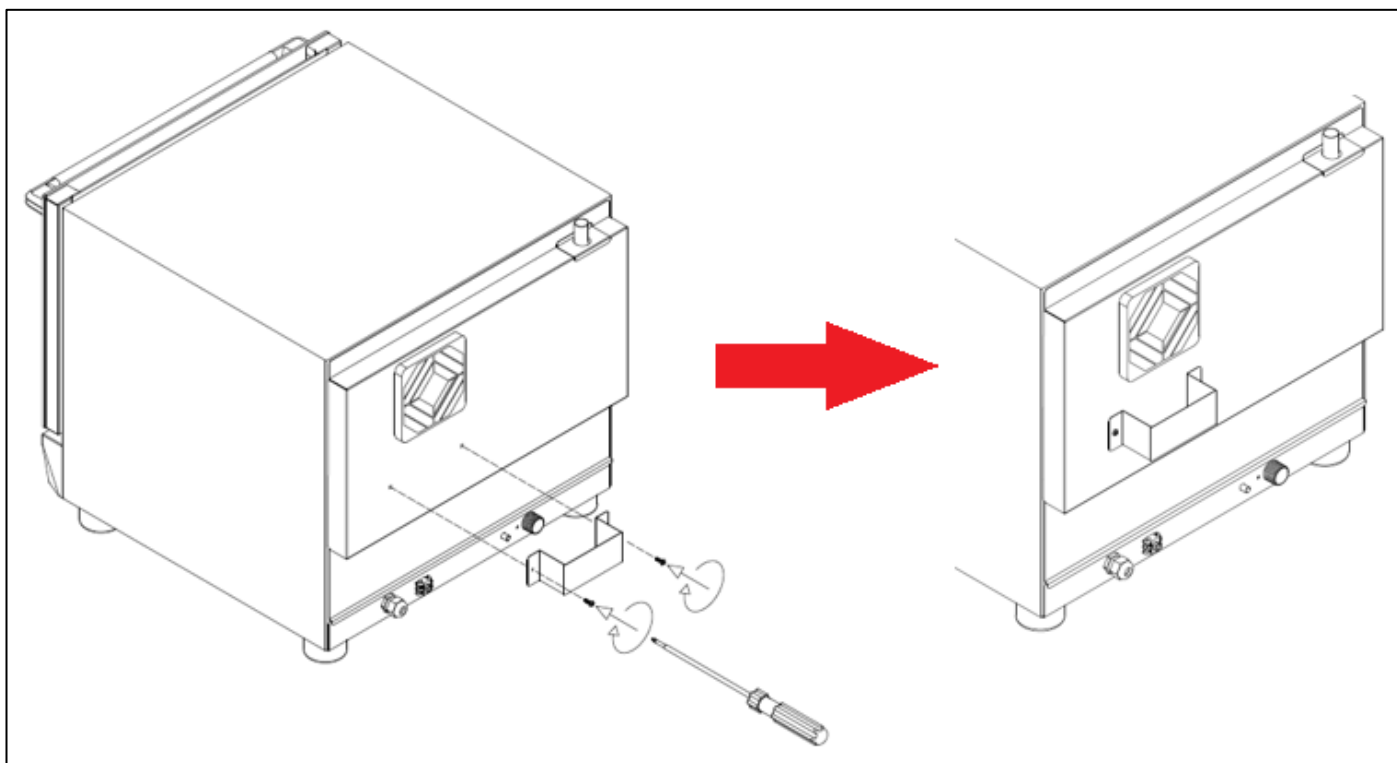
parois combustibles : 500 mm des côtés et 700 mm du panneau arrière du four.

AFIN DE MAINTENIR UNE BONNE DISTANCE DES PAROIS AUTOUR, IL FAUT INSTALLER L'ENTRETOISE SPÉCIFIQUE.

FOURNIE AVEC LE FOUR, L'ENTRETOISE DOIT ÊTRE VISSÉE AU PANNEAU ARRIÈRE À L'AIDE DES 2 VIS AUTOTARAUDEUSES, DÉJÀ PRÉSENTES SUR LE PANNEAU ARRIÈRE DU FOUR ET PLACÉES DIRECTEMENT SOUS LA PROTECTION DU MOTEUR DE REFROIDISSEMENT, DE COULEUR NOIRE. (VOIR L'IMAGE DÉTAILLÉE REPORTÉE CI-DESSOUS).

LA NON-INSTALLATION DE L'ENTRETOISE, EN PLUS DE FAIRE DÉCHOIR LA GARANTIE SUR LE PRODUIT, NE PERMET PAS À L'APPAREIL DE FONCTIONNER EN TOUTE SÉCURITÉ.

LES CONDITIONS DE TRAVAIL DE CE TYPE PEUVENT PROVOQUER DES DOMMAGES (MÊME GRAVES) AUX PERSONNES, ANIMAUX ET/OU CHOSES. VEUILLEZ, PAR CONSÉQUENT, RESPECTER LES INDICATIONS D'INSTALLATION PRÉVUES DANS CE MANUEL.



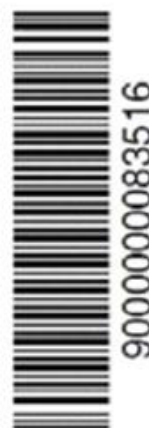
LECTURE DE LA PLAQUE DES DONNÉES TECHNIQUES – exemple

Avant de procéder aux opérations d'installation successives, lire attentivement l'étiquette des données techniques, placée sur le côté droit du four (vue frontale).



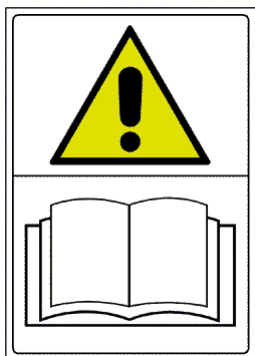
MADE IN ITALY

Model / Modèle:	AX-CL10M
Serial number / Numéro de série:	0D4506533
Voltage / Tension:	208-240V
Power / Puissance:	21kW
Frequency / Fréquence:	60Hz
Current / Courant:	52A
Phase:	3
Wires / Fils:	3
Motor / Moteur:	208-240V, 1.1 - 1.0A
Water pressure / Pression de l'eau	1.5 - 2.0bar
MCA:	52A
MOP:	80A



9000000083516

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE – VALIDE POUR LES FOURS LIDO/GIUDECCA



ATTENTION

Tout type de branchement électrique doit être effectué par un personnel qualifié et autorisé, conformément aux réglementations en vigueur. Les opérations effectuées de manière erronée peuvent provoquer des **dommages (même graves)** aux personnes, animaux et/ou choses. Lire attentivement le manuel d'utilisation suivant et comprendre totalement les informations qui y sont contenues avant d'effectuer les opérations d'installation.



L'alimentation électrique doit respecter le voltage et la fréquence reportés sur la plaque des données techniques.

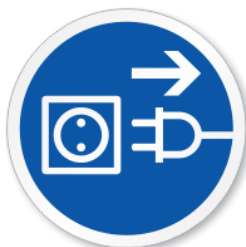
L'étiquette des données techniques prévoit les données utiles au branchement électrique de l'appareil et, par conséquent, elle ne doit être ni enlevée, ni abîmée ou modifiée.



L'appareil doit être raccordé à une installation de mise à la terre, en respectant les réglementations locales en vigueur.

En l'absence de normes qui réglementent la mise à la terre de l'appareil, consulter le « National Electrical Code ANSI/NFPA No.70 ».

Au Canada, toutes les connexions électriques doivent être effectuées conformément aux réglementations CSA C22.1



ATTENTION

Pour prévenir les **dommages (même graves)** aux personnes, animaux et/ou choses, déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation électrique avant d'effectuer tout type d'intervention d'entretien, installation et/ou nettoyage.

Le bornier de raccordement est placé en correspondance du côté droit de l'appareil (vue frontale). Par conséquent, pour y accéder il faut enlever le côté du four, en desserrant les 2 vis sur la base de ce dernier (directement située en-dessous).

Enlever, si nécessaire, le panneau arrière du four pour faciliter le branchement électrique, en desserrant les vis autotaraudeuses qui le fixent.

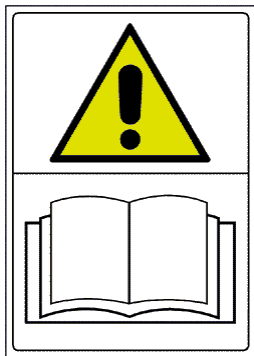
Sur le panneau arrière du four il est possible de consulter l'étiquette de branchement électrique qui reporte le bon raccordement à effectuer sur le bornier.

Suivre attentivement les indications de branchement reportées.

Avant d'utiliser le four, contrôler que tous les câbles et les connecteurs de raccordement soient bien fixés, car le transport de l'appareil en question peut les desserrer.

Lorsque toutes les connexions (électriques et hydrauliques) seront terminées, vérifier de nouveau la fixation de tous les branchements électriques.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE – eau en entrée (pour les fours prévus)



ATTENTION

L'utilisation d'un type d'eau ayant des caractéristiques impropres peut provoquer des dommages significatifs aux éléments chauffants, aux ventilateurs et à la chambre de cuisson du four.

Il est conseillé d'utiliser un type d'eau ayant les caractéristiques appropriées, reportées au paragraphe suivant.

Pour alimenter le four, **utiliser toujours de l'eau potable froide**, ayant les caractéristiques suivantes :

Chlore libre	→	Moins de 0.1ppm (mg/L)	
Dureté	→	30-70ppm	
Chlorure	→	Moins de 30ppm (mg/L)	
pH	→	7.0 à 8.5	
Silice	→	Moins de 12ppm (mg/L)	
Total des solides dissous (TDS/TOTAL DISSOLVED SOLIDS)	→	50-125ppm	

La vérification de la qualité de l'eau introduite sur le four est toujours et uniquement à la charge du propriétaire du four.

Les éventuels dommages, causés par la mauvaise qualité de l'eau, sont également à la charge du propriétaire du four.

Les éventuels dommages qui dérivent du non-respect des caractéristiques de l'eau (reportées ci-dessus) ne sont pas couverts par la garantie du Fabricant.

Toute intervention de vérification de la qualité de l'eau et les éventuels traitements pour la rendre acceptable au niveau qualitatif sont totalement à la charge du propriétaire du four.

Installer un robinet entre l'appareil et l'alimentation hydrique du local d'installation, afin de pouvoir effectuer l'opération de fermeture de l'eau en mode manuel.

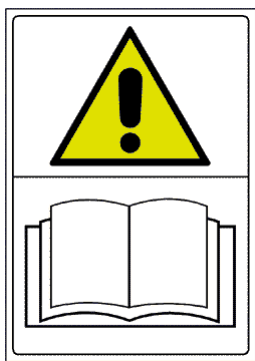
Avant d'effectuer le raccordement hydrique à l'appareil, faire couler une certaine quantité afin de s'assurer qu'il n'y ait pas d'impuretés dans le tuyau.

Le raccordement au réseau hydrique doit toujours être effectué en raccordant le tuyau d'eau en entrée au raccord fileté G^{3/4}".

L'eau en entrée doit avoir une valeur de pression comprise entre 150kPa (1,5bar) et 200kPa (2,0 bar).

Pour éviter l'éclatement des canalisations hydrauliques, il est conseillé de fermer le robinet de l'eau lorsque cette dernière n'est pas utilisée.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE – évacuation de l’eau (pour les fours prévus)



ATTENTION

En fonction du type d'utilisation du four, les liquides en sortie de l'évacuation d'eau peuvent atteindre des valeurs de température très élevées.

La norme de référence n'admet pas de valeurs supérieures à 140 °F (60 °C). Par conséquent, si la mesure met en évidence une valeur de température des liquides en sortie supérieure à cette limite, il faudra installer un système de refroidissement adéquat, conformément à ce qui est prévu par la norme.

L'appareil doit être installé en utilisant un système anti-reflux adéquat, conformément aux réglementations fédérales, d'état et locales.

Le tuyau d'évacuation d'eau se trouve sur la partie arrière inférieure du four et doit être raccordé à un tuyau rigide ou flexible et relié à une évacuation ouverte ou avec siphon ; son diamètre ne doit pas être inférieur à celui du raccord de l'évacuation du four.

Il est conseillé d'insérer un siphon opportun entre le four et le réseau d'évacuation, de façon à empêcher la sortie de vapeurs du four et l'entrée de mauvaises odeurs du réseau des eaux d'évacuation.

Éviter les étranglements sur les conduits flexibles et coudes sur les conduits rigides, tout le long de l'évacuation.

Tout le long de son parcours, le tuyau doit maintenir une pente minimum de 5% pour garantir un écoulement adéquat.

Le four doit être avoir un raccordement pour les eaux d'évacuation.

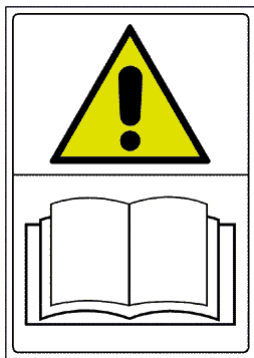
Si plusieurs appareils ou équipements sont reliés à un seul tuyau, s'assurer que ses dimensions permettent un écoulement régulier et sans obstacles.

Il faut respecter les réglementations et les standards locaux.



Lorsque le raccordement au réseau hydrique de l'évacuation de l'appareil est effectué, en vérifier l'efficacité en mode approprié, afin de constater les éventuelles pertes qui pourraient causer des dommages (même graves) aux personnes, animaux et/ou choses.

OPÉRATIONS D'UTILISATION



ATTENTION

Lire attentivement le manuel d'utilisation suivant et comprendre totalement les informations qui y sont contenues.

Ces informations ont été rédigées afin d'effectuer les phases d'installation, utilisation, entretien et nettoyage correctement.

Les opérations effectuées de manière erronée peuvent provoquer des **dommages (même graves)** aux personnes, animaux et/ou choses.

- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments en milieux fermés et doit être employé uniquement pour cette fonction : tout autre emploi doit donc être évité parce qu'impropre et dangereux.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé uniquement par du personnel qualifié.
- Le four ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles ne soient supervisées ou formées concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Éviter de laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer que ces derniers ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent pas avec.
- Il est déconseillé de positionner des sources de chaleur près de l'appareil.
- Ne laisser, sous aucun prétexte, du matériel facilement inflammable près de l'appareil : **il peut être la cause d'un risque d'incendie.**
- La température des récipients de nourriture, d'accessoires ou d'autres objets, pendant et après, la cuisson peut se révéler élevée ; faire attention lors de la manutention pour éviter le risque de brûlures.
Les toucher seulement au moyen de protections contre la chaleur, comme des vêtements thermiques.

Risque de brûlures !

- **Faire attention au moment de l'ouverture de la porte du four : risque de brûlures pour fuites de vapeurs à haute température.**
- Le four est équipé d'un système de sécurité qui désactive automatiquement, lors de l'ouverture de la porte, le fonctionnement des éléments chauffants, ventilateurs et distribution de la vapeur.
- En cas de cuisson avec la sonde à cœur, faire particulièrement attention pendant l'extraction des plats du four : s'assurer que celle-ci soit extraite de la nourriture en cuisson et qu'il n'y ait pas d'entrave.
- **Ne pas introduire d'objets inflammables ni de nourriture à base d'alcool dans le four : ils peuvent être la cause de combustions spontanées et d'incendies, qui pourraient être à l'origine de phénomènes explosifs.**
- **Éviter de saler la nourriture à l'intérieur de la chambre de cuisson du four.**
Si cela ne peut pas être évité, le nettoyer le plus tôt possible : cela peut causer des dommages à la chambre de cuisson.
- Utiliser les doigts pour régler les options du panneau de commande, tout autre objet risque d'endommager l'appareil et annule donc la garantie de l'appareil en question.

PREMIÈRE UTILISATION – PROCÉDURE D'ESSAI

Avant d'effectuer la mise en fonction du four, contrôler qu'il n'y ait pas de sachets en plastique, de notices d'instructions, de matériel d'information, de pellicules en plastique à l'intérieur de la chambre de cuisson.

S'assurer que les structures porte-plats placées à l'intérieur de la chambre de cuisson soient bien bloquées aux parois de la chambre.

L'essai du four s'effectue en complétant un cycle de cuisson étalon, qui permet de vérifier le bon fonctionnement du four et l'absence d'anomalies ou de problèmes.

En suivant les instructions de configuration des pages suivantes, allumer le four et configurer un cycle de cuisson avec une température à 300 °F (environ 150 °C), temps à 10 min. et humidité moyenne (50 %), (humidité pour les fours prévus).

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante :

- 1) La lumière dans la chambre de cuisson s'allume.
- 2) Le four s'arrête (éléments chauffants, humidification, moteurs) si la porte est ouverte et se remet à fonctionner lorsque cette dernière est refermée.
- 3) Le thermostat de réglage (ou sonde, en présence de four avec commande numérique) de la température de cuisson intervient à l'atteinte de la température configurée et les éléments chauffants s'éteignent.
- 4) Les moteurs des ventilateurs effectuent l'inversion automatique du sens de rotation, qui se produit toutes les 2 minutes. L'humidification est temporairement interrompue pendant les 20 secondes de blocage du moteur, nécessaires à l'inversion de marche.
- 5) Les ventilateurs de la chambre de cuisson ont le même sens de rotation.
- 6) Vérifier la sortie d'eau en direction des ventilateurs par les tuyaux d'introduction d'humidité dans la chambre de cuisson (pour les modèles de fours prévus).

Durant l'utilisation du four et au terme d'un processus de cuisson, les parois du four peuvent dépasser, selon l'utilisation de l'appareil, la température de 140 °F (60 °C).

Il est donc conseillé de ne pas toucher les zones signalées avec l'étiquette spécifique de « surface chaude ».

PREMIÈRE UTILISATION – PREMIER NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut couper l'alimentation électrique de l'appareil et attendre jusqu'au refroidissement complet.

Dans la chambre de cuisson, il ne doit pas y avoir de résidus de solvants ou détergents.

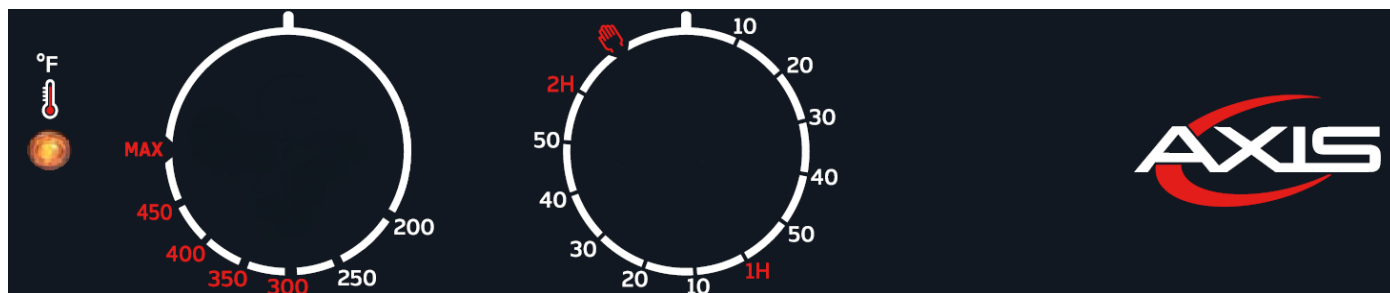
Il faut les retirer en rinçant à fond avec un chiffon humide en utilisant des protections adéquates pour les yeux, la bouche et les mains.

Risques de corrosion possibles.

Chauffer le four à vide à 400 °F pendant environ 30 minutes, afin d'éliminer d'éventuelles odeurs de l'isolant thermique.

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

PANNEAUX DE COMMANDE – MÉCANIQUE POUR FOURS À CONVECTION



RÉGLAGE MINUTERIE

Lorsque l'option manuelle a été sélectionnée, le four reste toujours allumé, pendant un temps indéterminé, jusqu'à l'intervention de l'opérateur.

Lorsqu'une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pendant le temps configuré (valeur maximum 120 minutes).

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Ce bouton rotatif permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée, d'une valeur minimum de 200 °F jusqu'à une valeur « MAX » (correspondante à 480-500 °F environ)

VOYANT THERMOSTAT

Ce voyant est allumé lorsque les éléments chauffants du four sont en fonction et donc la température interne de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur configurée par le bouton rotatif du thermostat de réglage.

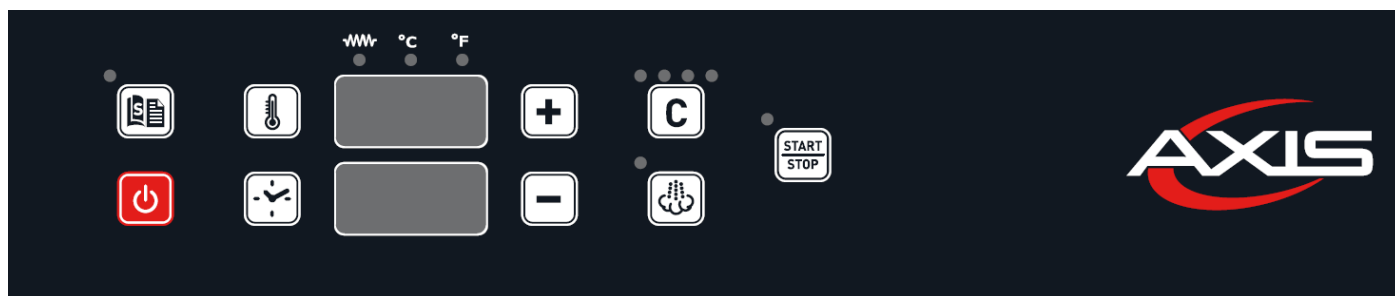
Lorsque le voyant s'éteint ceci signifie que le chauffage est éteint et que la chambre de cuisson a atteint la température configurée.

BOUTON HUMIDIFICATION (pour les fours prévus)

Ce bouton permet d'activer la fonction d'humidification.

L'humidification reste activée durant toute la période de temps durant laquelle est appuyé le bouton.

PANNEAUX DE COMMANDE – NUMÉRIQUE POUR FOURS À CONVECTION



ALLUMAGE DU FOUR

Lorsque la tension est donnée au four le panneau de commande se trouve en mode stand-by (veille). Pour accéder aux fonctions du four, appuyer sur . L'écran supérieur affichera la température réelle de la chambre de cuisson. Il est alors possible de procéder aux configurations d'une cuisson manuelle ou avec programme.

CUISSON MANUELLE

Pour créer un programme de cuisson, en mode manuel, procéder à la configuration des valeurs nécessaires suivantes :

- Température
- Temps
- Humidification (en option)
-

TEMPÉRATURE



Pour configurer la température souhaitée appuyer sur  : l'écran température affichera en mode clignotant la valeur configurée.

Agir ensuite sur les boutons  ou  pour choisir les paramètres souhaités.

Appuyer de nouveau sur  pour confirmer : la valeur réelle de la température à l'intérieur de la chambre de cuisson s'affichera à l'écran.

Les valeurs configurables sont de 86 °F (30 °C) à 500 °F (260 °C).

Durant la cuisson l'écran supérieur affiche la température effective interne à la chambre en revanche, pour visualiser la température configurée, appuyer sur .



est allumé avec une LED rouge lorsque le chauffage est activé, donc l'usage des éléments chauffants.

TEMPS



Pour configurer le temps appuyer sur  et ensuite agir sur les boutons  ou .

Pour confirmer le temps configuré appuyer sur .

L'intervalle de configuration du temps varie de « -- » (infini) à 999 minutes.

En choisissant une cuisson avec un temps infini, le four continuera à fonctionner avec les paramètres configurés tant que la cuisson en mode manuel ne sera pas bloquée, en appuyant sur



Durant une cuisson à temps infini l'écran inférieur affiche le temps d'utilisation en minutes pour pouvoir établir depuis combien de temps il est en fonction, alors qu'en procédant avec une cuisson avec un temps configuré, l'écran inférieur affiche le compte à rebours du temps jusqu'au terme automatique.

HUMIDIFICATION



Cette fonction permet de configurer une valeur d'humidification durant une cuisson manuelle ou programmée.

Pour configurer la valeur d'humidité temps appuyer sur  et ensuite agir sur les boutons  ou .

L'intervalle d'humidité configurable est le suivant : OFF – 20 % - 40 % - 60 % - 80 % - 100 %.



Durant la modification les valeurs à l'écran clignotent et en appuyant de nouveau sur le bouton  elles seront mémorisées.

Durant la cuisson, lorsque la vapeur est générée dans la chambre de cuisson, la LED adjacente au bouton d'humidification s'allume.

En présence de fours avec le système d'inversion de rotation du moteur, l'humidification s'interrompt momentanément, pour toute la durée de l'inversion.

La sélection de l'humidification en pourcentage est possible uniquement avant de commencer le cycle

de cuisson. Pendant la cuisson, la pression de  permet de générer de la vapeur dans la chambre de cuisson pendant toute la durée de sa pression.

PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

La fonction de préchauffage est automatique aussi bien pour les cuissons manuelles que celles à programmes.

Consiste à chauffer le four à une température de 20 % supérieure par rapport à celle configurée lors de la première phase de cuisson. Cette fonction est nécessaire à compenser la perte de chaleur produite au moment de l'ouverture de la porte pour l'introduction des aliments.

Lorsqu'un programme a démarré, le four effectue d'abord ce cycle de préchauffage (sur l'écran supérieur s'affiche l'inscription « PRÉ » alors que sur celui inférieur on peut voir la température réelle de la chambre de cuisson), au terme de celui-ci un signal sonore est émis qui s'arrête uniquement au moment de l'ouverture de la porte.

Le programme précédemment sélectionné démarre automatiquement à la fermeture de la porte.

Si l'on souhaite uniquement interrompre le signal sonore il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche.

Durant la phase de préchauffage il est impossible d'utiliser le système d'humidification.

Après l'ouverture et la fermeture successive de la porte du four, faire partir automatiquement la cuisson précédemment configurée.

CUISSON AVEC PROGRAMME



Le four a la possibilité de contenir jusqu'à 99 recettes, chacune desquelles peut être programmée avec 3 phases (1, 2, 3). Une phase de cuisson avec temps infini ne peut pas être suivie d'une autre phase.

Pour créer un nouveau programme de cuisson, avec le four sur ON, appuyer sur  : sur l'écran inférieur s'affichera l'inscription « P01 » clignotante.

Agir sur les boutons  ou  pour choisir le programme souhaité.

L'inscription « P01 » clignotera en cas de programme libre, si en revanche il est occupé, elle sera fixe. Appuyer sur  pour confirmer le programme souhaité et commencer à le créer.

Le four se positionne alors sur la première phase (LED allumée sur la phase N.1) et il est possible de configurer les valeurs de température, temps et humidification (voir les paragraphes précédents) nécessaires à la première phase de cuisson. Pour passer à la deuxième phase de cuisson, appuyer

sur le bouton  (LED allumée sur la phase N.2). Il est alors possible de régler le temps, la température et la vapeur de la phase 2 et passer à la phase 3.

Pour sauvegarder un programme avec 3 phases, après les avoir configurées, appuyer sur la

touche  et tenir ensuite appuyée la touche  tant que la LED adjacente ne clignote pas. Si uniquement 1 ou 2 phases sont utilisées, dans celle non utilisée saisir « 0 » sur le temps et sauvegarder.

Lorsque le programme a été mémorisé, il est possible d'appuyer sur  pour activer le processus de cuisson : le four commencera à préchauffer et après le signal sonore « bip » il sera prêt à l'introduction des aliments à cuisiner.

Il est permis de modifier les données du programme durant la cuisson en exécution pour adapter ses propres exigences.

Les modifications apportées durant la phase de cuisson sont valides uniquement pour la cuisson en cours.

La LED éclairée informe sur quelle phase le four est opérationnel à ce moment précis.

En tenant appuyé  durant la cuisson d'un programme à plusieurs phases on peut passer à la phase successive avant l'échéance du temps.

SUPPRESSION D'UN PROGRAMME

Pour supprimer un programme de la liste des programmes il faut appuyer longuement sur les touches  et . Le programme affiché est effacé et le programme devient vide.

SUPPRESSION D'UNE PHASE

De la même manière lors de l'effacement d'un programme, lorsque l'on modifie une phase (sauf le première) en appuyant longuement sur les touches  et  on efface la phase en cours et toutes celles successives.

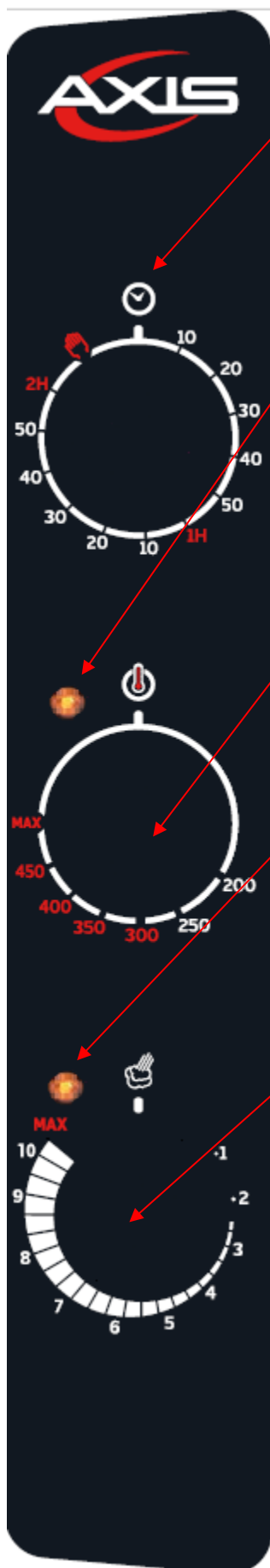
RETOUR CUISSON MANUELLE

Pour retourner au mode cuisson manuelle, en sortant du mode programmes, il faut appuyer sur  tant que la valeur température ne s'affiche pas à l'écran supérieur.

INTERRUPTION DU COURANT

En cas d'absence d'alimentation durant le cycle de cuisson, le four se met en position OFF.

PANNEAUX DE COMMANDE – MÉCANIQUE POUR FOURS COMBINÉS



RÉGLAGE MINUTERIE

Lorsque l'option manuelle a été sélectionnée, le four reste toujours allumé, pendant un temps indéterminé, jusqu'à l'intervention de l'opérateur.

Lorsqu'une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pendant le temps configuré (valeur maximum 120 minutes).

VOYANT THERMOSTAT

Ce voyant est allumé lorsque les éléments chauffants du four sont en fonction et donc la température interne de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur configurée par le bouton rotatif du thermostat de réglage.

Lorsque le voyant s'éteint ceci signifie que le chauffage est éteint et que la chambre de cuisson a atteint la température configurée.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Ce réglage permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée, d'une valeur minimum de 200 °F jusqu'à une valeur « MAX » (correspondante à 540 °F environ)

VOYANT HUMIDIFICATION

Lorsque ce voyant est allumé, ceci signifie que l'eau est introduite dans la chambre de cuisson pour obtenir de la vapeur.

Ceci se produit indépendamment de la température (l'opérateur doit contrôler que la température soit suffisamment élevée afin que la cuisson se déroule correctement).

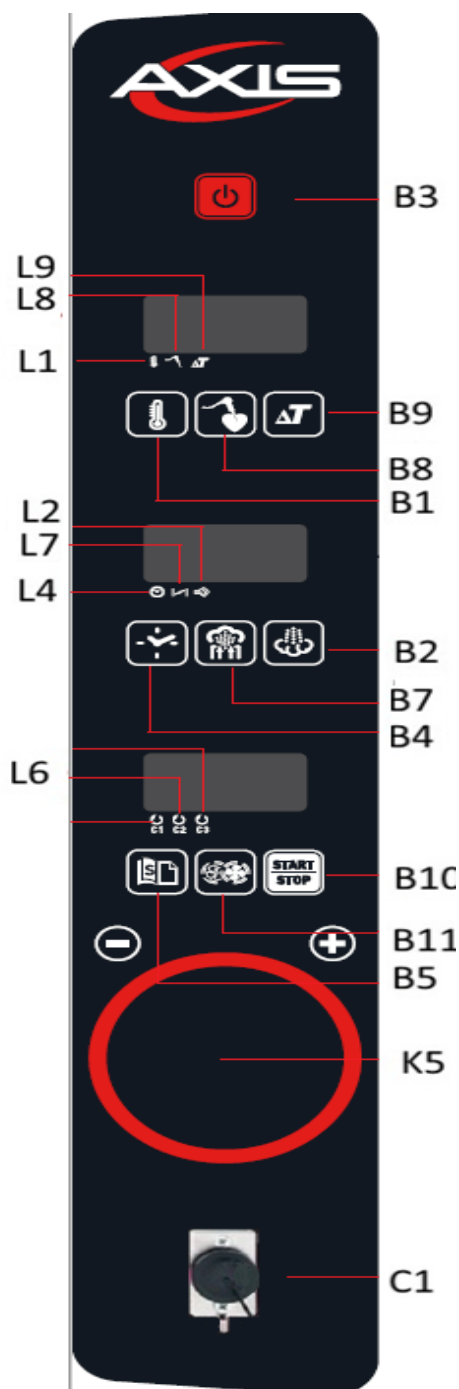
RÉGLAGE VAPEUR/HUMIDITÉ

Ce bouton rotatif permet d'activer la fonction d'humidification. Il est réglable du minimum au maximum en tournant le bouton rotatif de réglage dans le sens horaire.

ATTENTION : Pour que la fonction d'humidification fonctionne en mode satisfaisant, il faut que la température soit configurée au moins à 200 °F.

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

PANNEAUX DE COMMANDE – NUMÉRIQUE POUR FOURS COMBINÉS



K5	Codeur pour réglage « +/- »
L1	Voyant thermostat
L2	Voyant humidification
L4	Voyant temps
L6	Voyant phases cuisson
L7	Voyant cheminée
L8	Voyant sonde à cœur
L9	Voyant Delta T
B1	Bouton température
B2	Bouton humidification
B3	Bouton ON/OFF
B4	Bouton temps
B5	Bouton programmes cuisson
B7	Bouton cheminée
B8	Bouton sonde à cœur
B9	Bouton delta T
B10	Bouton START/STOP cuisson
B11	Bouton vitesse ventilateurs/moteurs
C1	Entrée sonde cœur
B12	Augmentation valeur
B13	Diminution valeur
B14	Confirmer la valeur

TOUCHE ON/OFF (marche/arrêt)

Lorsque l'alimentation est fournie au four, le panneau de contrôle s'éclaire et le fonctionnement écran indique OFF. Appuyer sur la touche  pour activer le panneau de commande.

TOUCHE TEMPÉRATURE

Appuyer sur la touche  et configurer la valeur de température en agissant sur le bouton rotatif encodeur (codeur).

Il tourne dans le sens horaire et antihoraire, afin d'augmenter ou diminuer la température qui s'affiche à l'écran. Appuyer sur le bouton pour confirmer la valeur configurée.

Le four affichera toujours la température réelle présente dans la chambre de cuisson.

Pour afficher la température configurée appuyer sur la touche .

Il est possible de configurer la température d'un minimum de 86 °F (30 °C) jusqu'à un maximum de 500 °F (260 °C).

START/STOP



Appuyer sur le bouton  pour démarrer/arrêter un programme précédemment configuré ou le programme de cuisson démarré.

ENCODER (CODEUR)

Le bouton encoder (codeur) tourne dans le sens horaire et antihoraire, pour permettre d'augmenter ou de réduire le chiffre indiqué à l'écran.

Se rappeler d'appuyer sur le codeur pour confirmer la valeur choisie sinon la commande n'est pas reçue.

SONDE CŒUR

Pour configurer une cuisson avec une sonde à cœur, insérer cette dernière sur la partie inférieure du panneau de commande, en enlevant le bouchon de protection.



Appuyer sur le bouton  et configurer la valeur de température à cœur, en agissant sur le bouton encoder (codeur).

Pour confirmer la valeur configurée, appuyer sur le bouton encoder (codeur).



Après avoir configuré la valeur relative à la température au cœur, appuyer sur la touche  et configurer la valeur de la température dans la chambre de cuisson, en agissant sur le bouton encoder (codeur).

Pour confirmer la valeur configurée, appuyer sur le bouton encoder (codeur).

Le four cuisinera le plat à la température configurée dans la chambre de cuisson et ensuite, il s'éteindra automatiquement lorsque la sonde insérée dans l'aliment enregistre la température de l'aliment configurée (température au cœur).

Il est possible de configurer la température au cœur d'un minimum de 86 °F (30 °C) jusqu'à un maximum de 221 °F (105 °C).

CUISSON DELTA T

Pour effectuer une cuisson en mode Delta T, insérer la sonde à cœur sur la partie inférieure du panneau de commande, en enlevant le bouchon de protection.



Appuyer sur le bouton  : la LED de signalisation clignotera en correspondance du symbole



 et il sera possible de configurer la valeur de température au cœur souhaitée, en agissant sur le bouton encoder (codeur).

Pour confirmer la valeur configurée, appuyer sur le bouton encoder (codeur) : la LED de



signalisation clignotera en correspondance du symbole . Il sera donc possible de configurer la valeur relative à la température delta T, en agissant sur le bouton encoder (codeur).

Pour confirmer la valeur configurée, appuyer sur le bouton encoder (codeur).

La cuisson terminera lorsque le four, en cuisinant avec une température dans la chambre égale à la « **température au cœur réelle (à l'intérieur de l'aliment) + température delta T configurée** », atteindra la température au cœur **configurée**.

Il est possible de configurer la température Delta T d'un minimum de 0 °F jusqu'à un maximum de 126 °F.

RÉGLAGE SORTIE CHEMINÉE

Appuyer sur le bouton cheminée pour ouvrir ou fermer la cheminée motorisée du four.

Voyant cheminée allumé = cheminée ouverte

Voyant cheminée éteint = cheminée fermée

RÉGLAGE VAPEUR/HUMIDITÉ



Appuyer sur la touche  et configurer le pourcentage de vapeur souhaité, en agissant sur le bouton encoder (codeur). Pour confirmer la valeur configurée, appuyer sur le bouton encoder (codeur). Il est possible de saisir une valeur comprise entre 0 et 10 et le tableau ci-dessous indique le pourcentage correspondant :

Valeur	Pourcentage de vapeur	Valeur	Pourcentage de vapeur
0	0%	6	60%
1	10%	7	70%
2	20%	8	80%
3	30%	9	90%
4	40%	10	100%
5	50%		

BOUTON HUMIDIFICATION



Durant la cuisson, la pression du bouton  permet de saisir manuellement la vapeur tant qu'il reste appuyé.

PROGRAMME DE CUISSON

3) Utiliser une recette déjà mémorisée : si l'on souhaite utiliser un programme de cuisson



déjà mémorisé, appuyer sur le bouton  et, en agissant sur le bouton rotatif encoder (codeur), il est possible de sélectionner le numéro du programme souhaité.

Appuyer sur le bouton rotatif du codeur pour confirmer le choix du programme souhaité.



Appuyer sur la touche  pour faire entrer le four en fonction.

4) Nouveau programme de cuisson : si l'on souhaite mémoriser le nouveau programme



appuyer sur le bouton  et, en agissant sur le bouton rotatif du codeur il faut atteindre le premier numéro qui clignote et appuyer sur le bouton encoder (codeur) pour confirmer.



Appuyer sur le bouton  : il est alors possible de saisir toutes les informations concernant la première phase de cuisson (température, temps, vapeur, etc.).

Lors de la saisie de ces données le voyant LED sera allumé en correspondance de la première phase,  (C1).



Au terme des configurations de la première phase, en appuyant sur le bouton  on passera à la configuration de la phase 2

Il est possible de saisir toutes les informations concernant la deuxième phase de cuisson (température, temps, vapeur, etc.).

Lors de la saisie des données de référence de la phase 2, le voyant LED sera allumé en correspondance de la deuxième phase,  (C2).



Au terme des configurations de la deuxième phase, en appuyant sur le bouton  on passera à la configuration de la phase 3

Il est possible de saisir toutes les informations concernant la troisième phase de cuisson (température, temps, vapeur, etc.).

Lors de la saisie des données de référence de la phase 3 le voyant LED sera allumé en correspondance de la troisième phase,  (C3).

Au terme des configurations de la troisième phase, en appuyant sur le bouton  on passera à la configuration de la phase 4.

Il est possible de saisir toutes les informations concernant la quatrième phase de cuisson (température, temps, vapeur, etc.).

Lors de la saisie des données de référence de la phase 4 le voyant LED sera allumé en correspondance de toutes les phases,  (C1, C2, C3).

Au terme de la configuration, appuyer pendant 5 secondes sur la touche : l'inscription « MEM » s'affichera et ceci signifie que le programme a été sauvegardé correctement. Il N'EST PAS obligatoire de saisir les 4 phases de cuisson pour pouvoir sauvegarder un programme.

EFFACEMENT D'UNE PHASE OU PROGRAMME

Si l'on souhaite supprimer une phase d'un programme il faut : appuyer sur le bouton  et en agissant sur le codeur, sélectionner le numéro du programme souhaité. Confirmer le choix en appuyant sur le codeur.

Ensuite, appuyer sur le bouton  tant que la phase souhaitée n'est pas sélectionnée. Puis maintenir appuyé le bouton  pendant plus de 5 secondes.

Si l'on souhaite éliminer un programme il faut effacer toutes les phases (comme décrit ci-dessus).

Ensuite, appuyer sur le bouton  pendant 5 secondes jusqu'à ce que « MEM » s'affiche à l'écran (ceci signifie que le programme a été mémorisé avec les phases effacées et qu'il a donc été supprimé).

RETOUR EN CUISSON MANUELLE

Pour sortir de la fonction de programmation et retourner à la cuisson MANUELLE, on doit maintenir enfoncé le bouton rotatif ENCODER (codeur) jusqu'à ce que « MAN » ne s'affiche.

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

Cette fonction est utilisée pour compenser la perte de chaleur qui se produit suite à l'ouverture de la porte du four et l'introduction de produits alimentaires.

Pour activer le préchauffage du four appuyer sur la touche  et sur la première phase (avec la LED allumée en correspondance de  (C1)) agir sur le codeur dans le sens contraire afin que l'inscription « INF » s'affiche (ceci signifie temps infini) et appuyer sur le bouton rotatif du codeur pour confirmer. Maintenant, il est possible de saisir d'autres phases de cuisson.

Lorsque l'on appuie sur la touche  le four commencera à préchauffer la chambre de cuisson tant qu'une augmentation de 20 % de la valeur de la température configurée n'est pas atteinte et, ensuite, un signal sonore sera émis.

Le signal est interrompu en ouvrant la porte (pour introduire les aliments dans le four) et la fermeture lance la phase de pré-configuration par le programme.

Le signal peut être arrêté sans la phase d'activation et désactivation du préchauffage, en

appuyant simplement sur le bouton .

RÉGLAGE VITESSE

Le four prévoit deux différentes vitesses du ventilateur/moteur :

- Max : signifie que le moteur est à la vitesse maximum et elle est utilisée dans la plupart des cuissons.
- Min : signifie que le moteur est à la vitesse minimum et elle est utilisée surtout pour les plats délicats, par exemple ceux de pâtisserie



Pour régler la vitesse du ventilateur, appuyer sur le bouton  et saisir celle souhaitée « Min » ou « Max » qui sera visible à l'écran.

REFROIDISSEMENT AUTOMATIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Avec le four en mode « ON » et avec la porte ouverte, configurer une température inférieure à celle présente dans la chambre de cuisson.

Lorsque la valeur est configurée et confirmée en appuyant sur le bouton rotatif du codeur, appuyer



sur la touche  pour réduire automatiquement la température interne du four.

À l'atteinte du point de consigne configuré les ventilateurs s'éteignent, l'ensemble accompagné d'une alarme sonore.

Durant la phase de refroidissement, l'écran « TEMPÉRATURE » affiche la température de la chambre de cuisson et l'écran TEMPS affiche « COO ».



La fonction peut être interrompue de manière forcée en appuyant sur la touche .

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer tout type de nettoyage et/ou entretien du four, déconnecter l'alimentation électrique de l'appareil.

NETTOYAGE ORDINAIRE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

À la fin d'une journée de travail, il est nécessaire de nettoyer l'appareil, tant pour des raisons d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement.

Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

De la même manière, pour le nettoyage de l'appareil, il ne faut pas utiliser de pailles de fer, de brosses ni de grattoirs en acier commun ; il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable, en la frottant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide.

Enlever les parois porte-plats.

Enlever les résidus amovibles à la main et mettre les parties extirpables dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la chambre de cuisson il faut utiliser de l'eau tiède savonneuse.

Ensuite toutes les surfaces concernées doivent être abondamment rincées, en prenant soin de s'assurer qu'il ne reste pas de résidus de détergent.

Pour nettoyer les parties externes du four utiliser un chiffon humide et un détergent non agressif.

Pour effectuer correctement le **nettoyage manuel** suivre la procédure :

- Allumer l'appareil et configurer la température à 176°F (80 °C).
- Laisser en fonction pendant 10 minutes (en exécutant vapeur, pour les fours prévus)
- Éteindre l'appareil et laisser refroidir
- Enlever les supports latéraux du plat à four
- Vaporiser du détergent sur toute la surface interne du four et attendre 10 minutes
- Rincer abondamment et, au terme du cycle de nettoyage, sécher la chambre de cuisson.

Il est absolument interdit de laver la chambre de cuisson à des températures supérieures à 158 °F (70 °C), **risque de brûlures**.

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

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

Attention : en présence de graisses ou de résidus alimentaires dans la chambre de cuisson, ils pourraient prendre feu pendant l'utilisation du four ; il est conseillé de les ôter rapidement.

Utiliser uniquement les produits conseillés pour le nettoyage des surfaces en acier INOX.

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

Utiliser uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau tiède ou des produits appropriés au nettoyage de l'acier. Ne pas utiliser de produits acides ni d'ammoniac.

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

NETTOYAGE DE LA PORTE ET DE LA VITRE INTÉRIEURE DE LA PORTE – pour les fours COMBINÉS

Pour le nettoyage de la vitre intérieure de la porte, attendre le refroidissement complet du four.

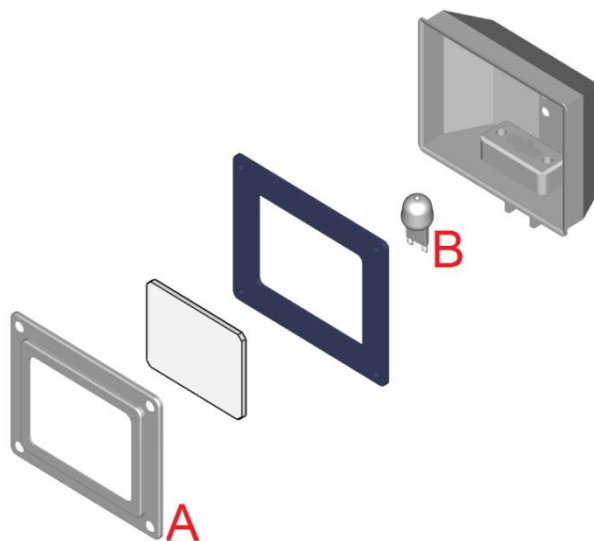
Il suffit de desserrer manuellement la vis supérieure et celle inférieure du côté de la poignée qui bloquent le profil en acier du verre interne.

Faire donc tourner le verre. Dans cette position, avec la vitre de toute façon bloquée par les charnières, il est possible de nettoyer soigneusement toute la porte.

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE – FOURS COMBINÉS

ATTENTION : Pour éviter des décharges électriques ou des dommages à la personne, se conformer scrupuleusement à la procédure suivante :

- Désactiver le branchement électrique du four et le laisser refroidir.
- Enlever les grilles latérales qui soutiennent les plats.
- Enlever la couverture « A », en desserrant les 4 vis qui la fixent.
- Remplacer la lampe « B » par une autre lampe ayant les mêmes caractéristiques.
- Replacer la couverture « A » et la fixer de nouveau avec les vis enlevées précédemment.
- Repositionner les grilles latérales et s'assurer qu'elles soient bien fixées.

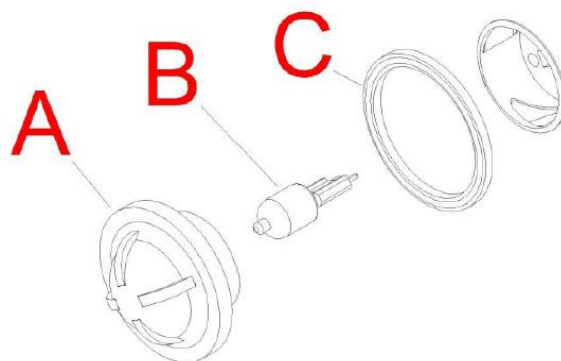


Si le couvercle en verre est cassé ou endommagé, ne pas utiliser le four tant que le couvercle n'a pas été remplacé (s'adresser au Centre d'Assistance).

REPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE – FOURS À CONVECTION

ATTENTION : Pour éviter des décharges électriques ou des dommages à la personne, se conformer scrupuleusement à la procédure suivante :

- Désactiver le branchement électrique du four et le laisser refroidir.
- Enlever les grilles latérales qui soutiennent les plats.
- dévisser le couvercle en verre « A » en faisant attention au joint « C ».
- Remplacer la lampe « B » par une autre lampe ayant les mêmes caractéristiques.
- Remettre le couvercle en verre « A » en faisant attention au joint « C ».



ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

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

Tout travail d'entretien, d'installation ou de réparation doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé en contactant le Service d'Assistance.

Avant d'effectuer toute opération, il est nécessaire de désactiver l'alimentation électrique, pourvoir à la fermeture des robinets d'alimentation hydrique et attendre le refroidissement total de l'appareil.

Avant de déplacer l'appareil de sa position, s'assurer que les connexions électriques et hydriques (câbles électriques, tuyaux de l'alimentation de l'eau et d'évacuation) soient correctement détachées.

Si l'appareil se trouve sur un système pourvu de roues, s'assurer qu'aucun câble électrique, tuyau ou autre ne soit pas endommagés pendant son déplacement.

S'assurer d'appliquer l'anti-mouvement sûr. Éviter de positionner le four près de sources de chaleur (exemple : friteuses etc.). Après avoir effectué l'intervention et repositionné l'appareil dans sa position initiale, s'assurer que les connexions électriques et hydriques aient été effectuées aux normes.

ENTRETIEN EN CAS DE PANNE

En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et fermer l'alimentation de l'eau. Avant de téléphoner au Service d'Assistance clients, vérifier ce qui est décrit dans le tableau (voir ci-dessous).

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Sur START, le four ne démarre pas	Porte ouverte	Vérifier la fermeture de la porte
	Le microrupteur ne signale pas la porte fermée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
Lumière du four éteinte	Ampoule desserrée	Insérer correctement l'ampoule dans la douille
	Ampoule brûlée	Remplacer l'ampoule (v. entretien courant)
Le four ne cuisine pas de manière uniforme	Les ventilateurs n'effectuent plus l'inversion de la marche	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
	Un des ventilateurs est arrêté	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
	Une des résistances est cassée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
Le four est complètement éteint	Absence de la tension de réseau	Rétablir la tension d'alimentation
	Raccordement au réseau électrique effectué de manière non correcte	Vérifier le branchement au réseau électrique
	Intervention du thermostat de sécurité	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).

PANNE	CAUSE	SOLUTION
L'eau n'est pas introduite par les tuyaux de l'humidificateur	Entrée de l'eau fermée	Ouvrir l'entrée de l'eau
	Raccordement au réseau hydrique incorrect	Vérifier le raccordement au réseau hydrique
	Filtres entrée eau encrassés par des impuretés	Nettoyer les filtres
Avec la porte fermée, l'eau fuit par le joint	Joint sale	Nettoyer le joint avec un chiffon humide
	Joint endommagé	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
	Problème au mécanisme de fermeture de la porte	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	Intervention du thermostat de sécurité moteur	Éteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement. Si le problème se répète, s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).
	Rupture d'un condensateur moteur	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance).

SIGNALISATION ET ALARMES - DÉDIÉ AUX MODÈLES NUMÉRIQUES À CONVECTION

Toutes les alarmes sont accompagnées de la sonnerie du vibreur sonore. L'avertisseur peut être arrêté en appuyant sur une touche.

Err = ALARME SONDE CHAMBRE :

Elle se produit en cas de panne de la sonde de la chambre. Tout se désactive à l'exception de la lumière, et le cycle en cours s'interrompt.

SIGNALISATION ET ALARMES – DÉDIÉ AUX MODÈLES COMBINÉS

Toutes les alarmes sont accompagnées de la sonnerie du vibreur sonore. L'avertisseur peut être arrêté en appuyant sur une touche.

« Er1 » ALARME SONDE CHAMBRE :

Elle se produit en cas de panne de la sonde de la chambre. Tout se désactive à l'exception de la lumière, et le cycle en cours s'interrompt.

« Er2 » ALARME SONDE À CŒUR

Elle se produit en cas de panne de la sonde cœur dans les cuissons où elle est utilisée. Tout se désactive à l'exception de la lumière, et le cycle en cours s'interrompt.

« ALL » ALARME MOTEUR

Elle se produit en cas de surchauffe d'un moteur. Tout se désactive à l'exception de la lumière, et le cycle en cours s'interrompt.

Lorsque l'alarme s'arrête, appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pendant 1 seconde pour réinitialiser l'alarme (le panneau de commande s'éteint (se met sur OFF).

« H-t » ALARME TEMPÉRATURE CARTE COMMANDES

Elle se produit en cas de surchauffe de la carte de commandes. Le cycle en cours s'interrompt.

Lorsque l'alarme s'arrête, appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pendant 1 seconde pour réinitialiser l'alarme (le panneau de commande s'éteint (se met sur OFF).