

09 /2021

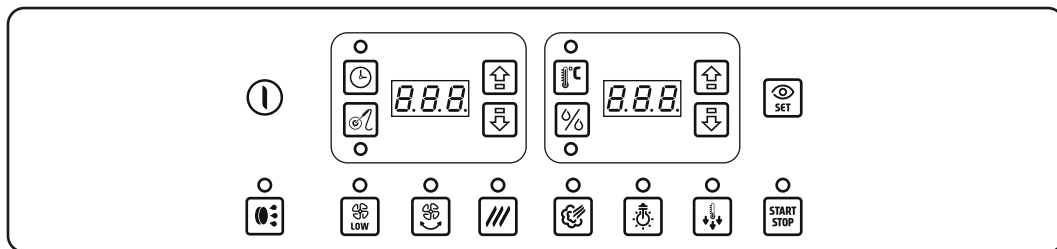
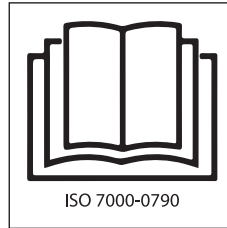
Mod: FVS-423

Production code: PK-DA-304E DI

EN CONVECTION OVENS - INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

FR FOURS MIXTES - INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET LA MAINTENANCE

DE HEISLUFTÖFEN - BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG



PK-DE-304E	RHDE-304E
PK-DE-104E	RHDE-104E
PK-DE-307E	RHDE-307E
PK-DE-107E	RHDE-107E
PK-DE-111E	RHDE-111E

INDEX	INDEX	INHALT
USE AND MAINTENANCE	EMPLOI ET MAINTENANCE	BEDIENUNGS-UND WARTUNGS-ANLEITUNG
INSTRUCTIONS FOR A SAFE USE OF THE OVEN	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION SÛRE DU FOUR	ANWEISUNGEN FÜR SICHEREN GEBRAUCH DES OFENS
MAX. FOOD LOADING	CHARGEMENT MAX. DES ALIMENTS	MAX. ESSENVERLADUNG
DEFINITION OF MANUAL COOKING	DÉFINITION DE CUISSON MANUEL	DEFINITION VON MANUELLEM GAREN
4.1 STARTING THE OVEN	4.1 MISE EN SERVICE	4.1 INBETRIEBNAHME
4.2 DESCRIPTION OF CONTROL PANEL COMPONENTS	4.2 DESCRIPTION DES COMPOSANTS DU PANNEAU DE COMMANDE	4.2 BESCHREIBUNG DER BEDIENTAFELKOMPONENTE
4.3 SET OF A MANUAL COOKING	4.3 SELECTION D'UNE CUISSON MANUELLE	4.3 EINSTELLUNG MANUELLES GAREN
4.4 SELECTION OF THE COOKING MODE	4.4 SELECTION DES MODE DE CUISSON	4.4 EINSTELLUNG DER GARMODALITÄT
4.5 SETTING OF COOKING PARAMETERS	4.5 REGLAGE DES PARAMETRES DE CUISSON	4.5 EINSCHALTUNG DER GARPARAMETER
4.5A COOKING CHAMBER TEMPERATURE	4.5A TEMPÉRATURE CHAMBRE DE CUISSON	4.5A GARRAUMTEMPERATUR
4.5B PERCENTAGE OF HUMIDIFICATION	4.5B POURCENTAGE D'HUMIDIFICATION	4.5B BESCHWADUNGSPROZENT
4.5C COOKING TIME	4.5C TEMPS DE CUISSON	4.5C GARZEIT
4.5D CORE PROBE	4.5D SONDE AU CŒUR	4.5D KERNTemperaturfühler
4.6 ADDITIONAL FUNCTIONS	4.6 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	4.6 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN
4.6A VENTILATION WITH REDUCED SPEED	4.6A VENTILATION AVEC VITESSE RÉDUITE	4.6A LÜFTUNG MIT VERMINDERTER GESCHWINDIGKEIT
4.6B AUTOREVERSE	4.6B AUTOREVERSE	4.6B AUTOREVERSE
4.7 RELEASE VALVE	4.7 HOURA	4.7 DAMPFABLASSVENTIL
4.8 FAST COOLING	4.8 REFROIDISSEMENT RAPIDE	4.8 SCHNELLABKÜHLUNG
4.9 COOKING CHAMBER LIGHTING	4.9 ÉCLAIRAGE CHAMBRE DE CUISSON	4.9 GARRAUMBELEUCHTUNG
5.0 STARTING OF A COOKING CYCLE	5.0 MISE EN MARCHÉ D'UNE CUISSON	5.0 GARRAUMBELEUCHTUNG
6.0 AUTOMATIC WASHING SYSTEM	6.0 SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE	6.0 AUTOMATISCHE REINIGUNG
8.0 MALFUNCTIONS AND BREAK-DOWNS	8.0 ANOMALIES ET DES DÉPANNAGES	8.0 STÖRUNGEN UND SCHÄDEN
9.0 MAINTENANCE	9.0 MAINTENANCE	9.0 WARTUNG
9.1 WHAT TO DO...	9.1 QUE FAIRE EN CAS DE...	9.1 ANWEISUNGEN BEI...
10.0 COOKING TIPS	10.0 CONSEILS POUR LES CUISSONS	10.0 NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN
10.1 REMEDIES TO COOKING HITCHES	10.1 QUE FAIRE POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE CUISSON	10.1 ABHILFE BEI ANORMALEM GAREN

USE AND MAINTENANCE

INSTRUCTIONS FOR A SAFE USE OF THE OVEN

- Ensure the oven is on a stable position and safety devices installed upstream are efficient.
- Always use adequate protection gloves to introduce or pull out the trays.
- Always pay maximum attention to the floor, that due to cooking steam could be slippery.
- In order to avoid burns, never use trays or containers with liquids or fluids over a level that can be easily controlled at sight.
- Don't put trays or other kitchen tools on the oven.
- Periodically have a check with technical service and replace eventual damaged parts, that could alter the proper functioning of the oven or be a danger.
- Often clean the oven following the instructions stated in this manual.

MAX. FOOD LOADING

Oven model	Number of trays	Max. food loading
304	4 x 2/3 GN	8 kg
104	4 x 1/1 GN	10 kg
307	7 x 2/3 GN	14 kg
107	7 x 1/1 GN	20 kg
111	11 x 1/1 GN	30 kg

For a correct comprehension of the terminology used in the following paragraphs, we underline that **cooking phase is the period of time in which the oven carries out one of the following cooking modes:**



Convection hot forced air with humidity regulation
(temperature range between 20 - 270°C)

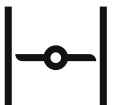


Steam
(temperature range between 20 - 100°C)

The cooking phase can use following devices and automatisms:



Skewer probe to control the core temperature of the food to be cooked



Cooking chamber release valve



Reduced ventilation speed (optional)

Autoreverse (optional)

The oven is equipped with the following functions:



Automatic washing (optional)

DEFINITION OF MANUAL COOKING

The cooking of the food is carried out in a single phase. During cooking process you can activate and deactivate the above mentioned devices and automatisms, modify temperature values inside the cooking chamber, of the core probe, of humidification and cooking time.

4.1 STARTING THE OVEN

Switch on the water interception valves and the protection electric switch, installed upstream.



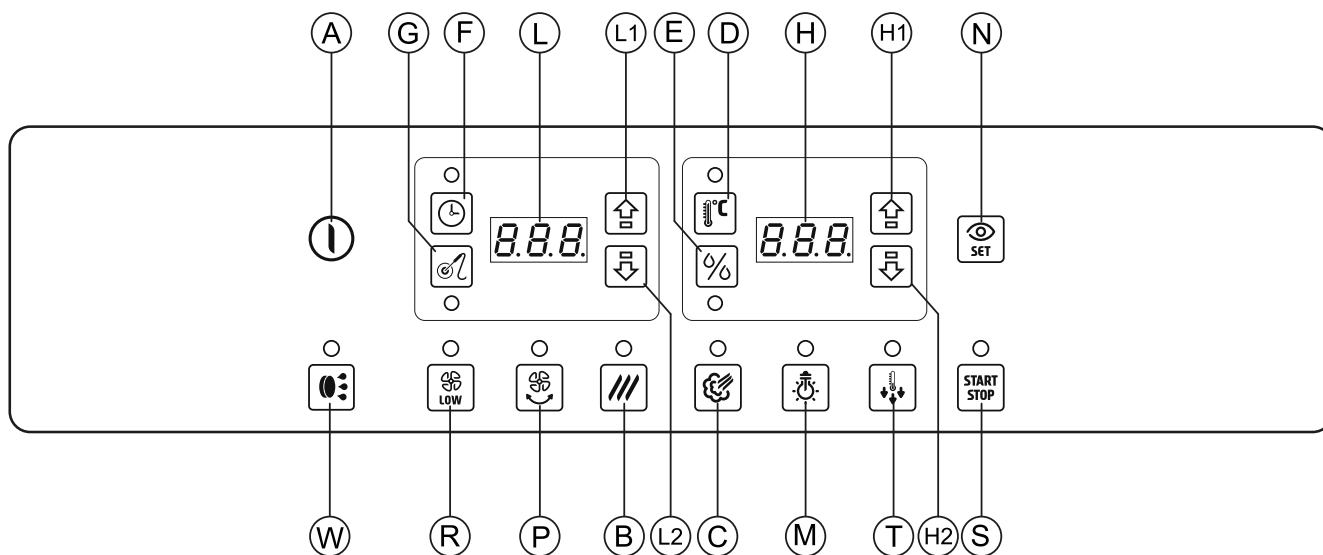
Press the ON/OFF key and wait few seconds for the lighting of the display.

ATTENTION!

Turning the oven off through the button ON/OFF does not interrupt the power supply to the electronic boards.

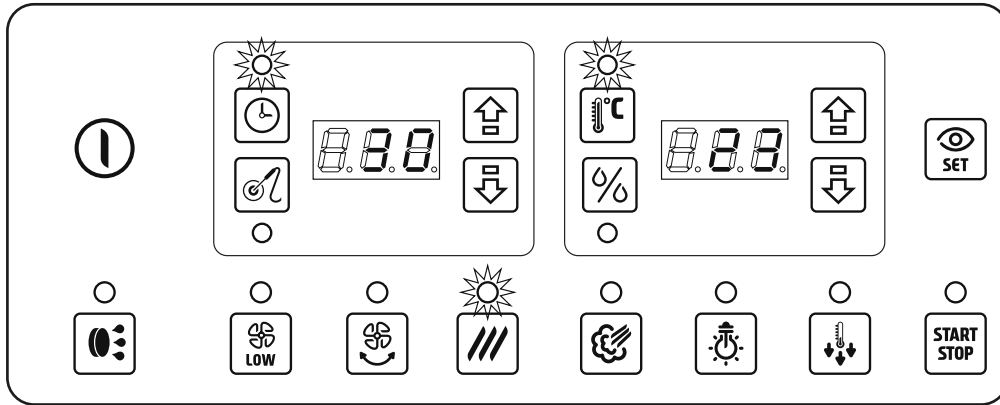
If the oven is not used we advise you to switch off electric power supply using the protection switch upstream.

4.2 DESCRIPTION OF CONTROL PANEL COMPONENTS



A	ON/OFF button
B	Convection mode selection button with humidification adjustment
C	Steam mode selection button
D	Cooking chamber temperature selection button
E	Humidification percentage selection button
F	Cooking time selection button
G	Core probe selection button
H	Temperature/humidity display
H1	H Display value increasing button
H2	H display value decreasing button
L	Time/core probe display
L1	L Display value increasing button
L2	L Display value decreasing button
M	Cooking chamber lighting button
N	Set values visualization button
P	Autoreverse selection button
R	Fan speed selection button
S	Cooking/washing cycle starting button
T	Fast cooling button
W	Automatic washing selection button

4.3 SET OF A MANUAL COOKING



At the first lighting of the oven, the control panel appears in default condition as shown above.



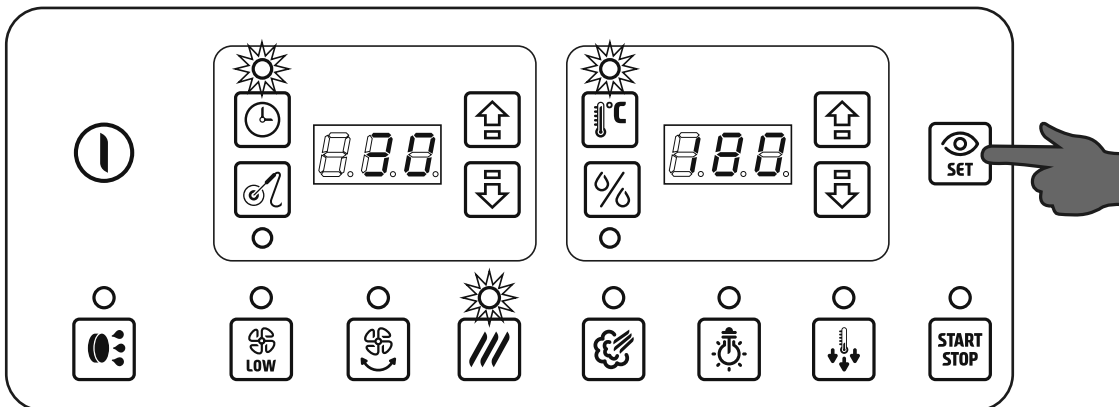
The lighted led above the convection button indicates the selected cooking mode.



The lighted led above the temperature button indicates that the numerical value shown by the display, is the one of the cooking chamber temperature. The display shows the real temperature value inside the cooking chamber.



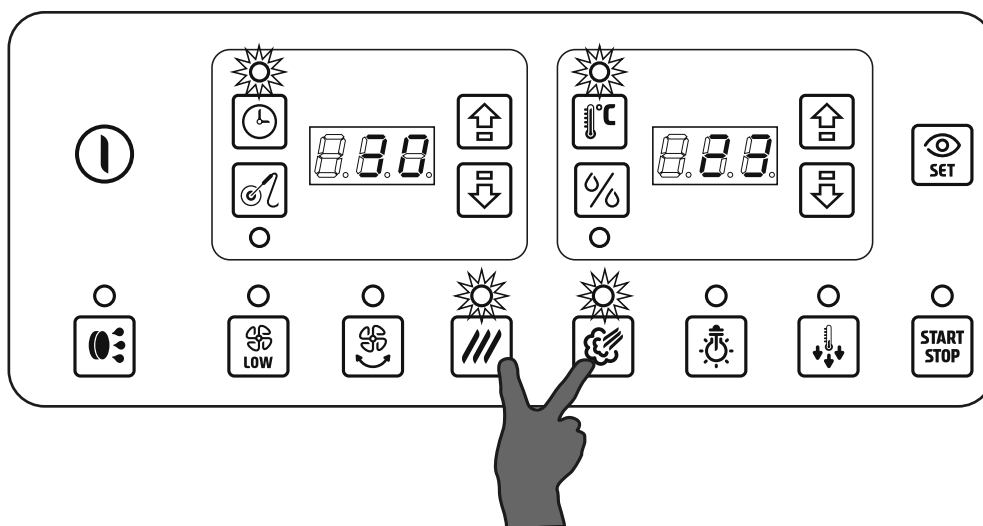
The lighted led above the time button, indicates that the display value refers to cooking duration. The default values shown by the display is 30 minutes.



Pressing the button "see set" on the panel you will see the set values until the button is kept pressed.

- The led of the selected mode flashes (convection in the example here on the side)
- Cooking chamber led and led for percentage of humidification flash alternately.
- While the temperature led flashes, the display shows the corresponding set value.
- While the led percentage of humidification, the display shows the eventual set value (0 by default).
- The leds for eventual additional activated functions (autoreverse and/or ventilation with low speed).

4.4 SELECTION OF THE COOKING MODE

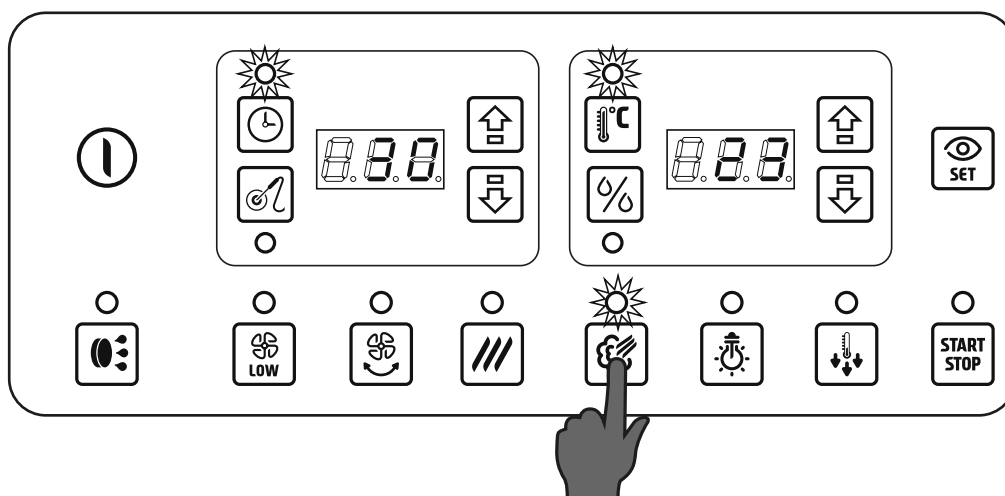


As we explained in the previous paragraph, at the first lighting of the oven, the panel will show convection mode and the default parameters.

NOTE: with this cooking mode you can cook both in convection mode (with 0% percentage of humidification) and in combination mode (with a percentage of humidification between 1 and 99%).



It's possible to select combination mode also pressing at the same time convection and steam button. In this case the default percentage of humidification is 25%.



To select steam mode, press the button shown upside. When the led above the button is on, this confirms the selection.

The default values for this cooking mode are:

- Temperature: 100°C
- Humidification: 99% (this value cannot be modified).
- Time: 30 minutes



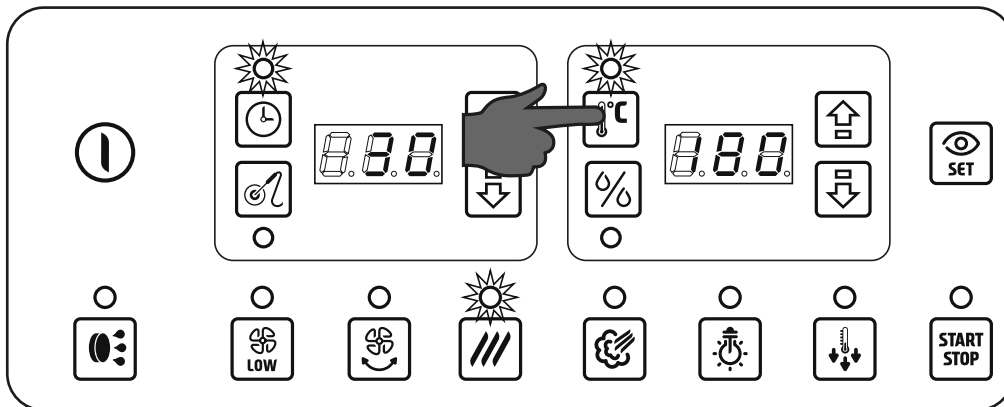
Whatever is the selected cooking mode, you can visualize the set parameters, pressing the button "see set".

The visualization of the parameters is done as described in the paragraph 4.3.

NOTE: whenever the oven lights, the control panel shows the same configuration the oven had when turned off.

4.5 SETTING OF COOKING PARAMETERS

4.5A COOKING CHAMBER TEMPERATURE



Pressing the button shown on the side you activate modification of cooking chamber temperature. The led above the button flashes and the display shows the set temperature for the cooking chamber.



Pressing the button shown on the side, the value shown by the display increases.



Pressing the button shown on the side, the value shown by the display decreases.

NOTE: if you keep one of the buttons with the arrow pressed, after 2 seconds the value shown on the display will change of 10 to 10.

When the display shows the established value, possible actions are the following:

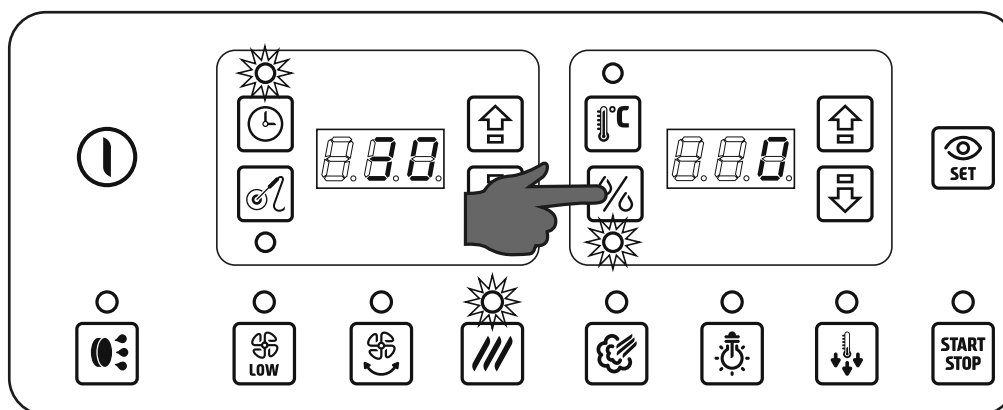
- Press the temperature button again, in this way the led stops to flash and the new value is stored when the oven will start cooking.
- Press directly the start button. In this case the oven will have the value visualized on the display before pressing start.
- Press another button (ex.time, core probe, humidification) to set a new parameter.

NOTE: while the led is flashing, if you don't press any further button, after 10 seconds the oven will store the value visualized by the display and the led will stop flashing.

The cooking chamber temperature set is the following:

- Convection mode with humidification adjustment (or combination) 20 - 270 °C
- Steam mode 20 - 100 °C

4.5B PERCENTAGE OF HUMIDIFICATION



Pressing the button shown on the side, you can modify the percentage of humidification. The led under the button flashes and the display visualizes the selected humidification value.



Pressing the button shown on the side, the value visualized by the display increases.



Pressing the button shown on the side, the value visualized by the display decreases.

NOTE: if you keep one of the buttons with the arrow pressed, after 2 seconds the value shown on the display will change of 10 to 10.

When the display visualizes the established value, the possible actions are the following:

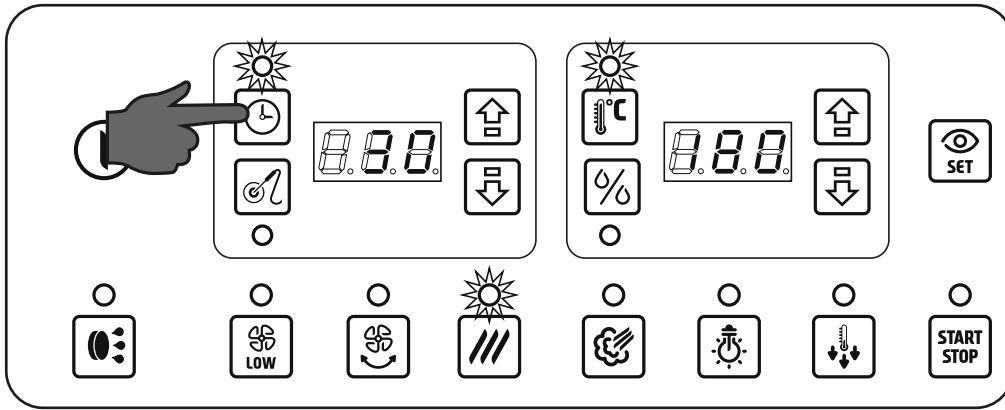
- Press humidification button again, in this way the led will stop flashing and the new value will be stored when the oven will start cooking.
- Press directly the start button. In this case the oven will have the same value visualized on the display when you press start.
- Press another button to set another parameter.

NOTE: if while the led is flashing you don't press any further button, after 10 seconds the oven will store the value visualized by the display and the led will stop flashing.

The cooking chamber temperature set is the following:

- Convection mode with humidification adjustment (or combination) 0 - 99%
- Steam mode 99% not to be modified.

4.5C COOKING TIME



Pressing the button shown on the side you can modify cooking time. The led above the button flashes and the display visualizes the selected humidification value.



Pressing the button shown on the side, the value visualized by the display increases.



Pressing the button shown on the side, the value visualized by the display decreases.

NOTE: if you keep one of the buttons with the arrow pressed, after 2 seconds the value shown on the display will change of 10 to 10.

When the display shows the established value, the possible actions are the following:

- Press the cooking time button again, in this way the led stops flashing and the new value will be stored when the oven will start cooking.
- Press directly the start button. In this way the oven will have the value visualized by the display when you press start.
- Press another button to set a new parameter.

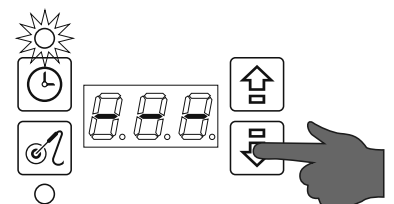
NOTE: while the led is flashing, if you don't press any other button, after 10 seconds the oven will store the value visualized by the display and the led will stop flashing.

Cooking time adjustment set is: 1 minute-9 hours and 59 minutes.



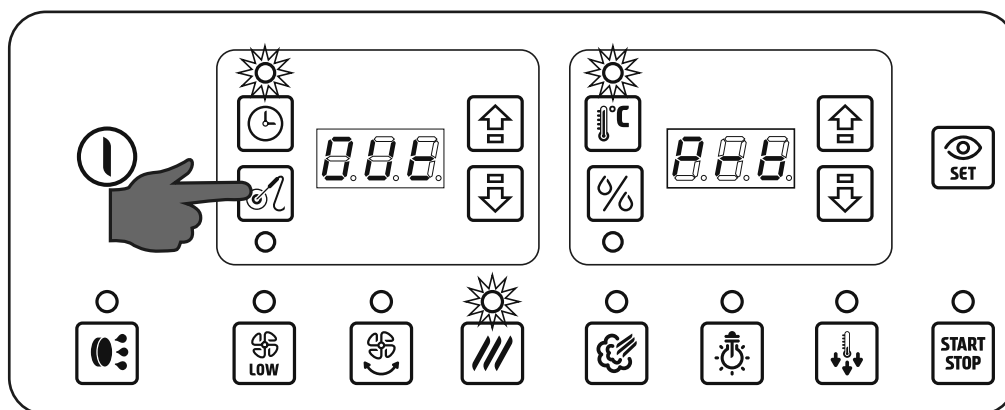
To set a continuous functioning of the oven (unlimited time), when the display shows 0 value, press the button here on the side.

The display will visualize - - -.



In this case, while cooking the time display will show how long the cooking process has started (instead of showing the missing time to end the process).

4.5D CORE PROBE



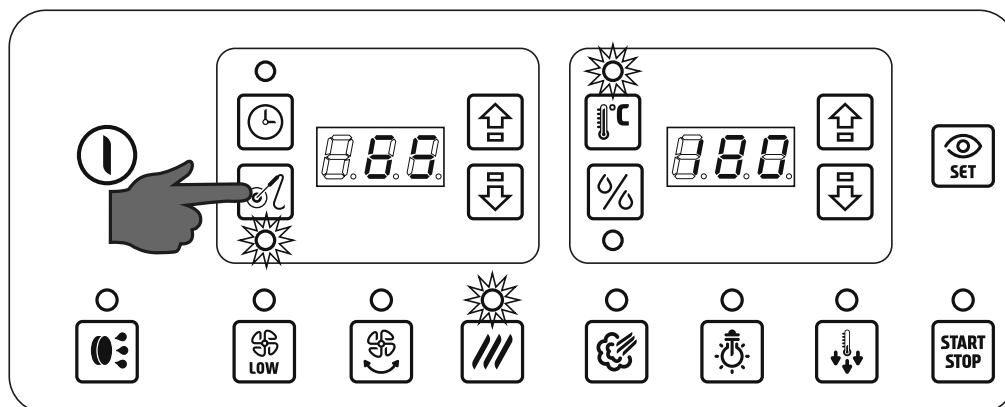
Pressing the button shown on the side you can modify the core probe temperature.

VERY IMPORTANT: to configure a cooking cycle with core probe, you must connect the probe before configuring corresponding parameter.

Pressing the core probe button when the probe is not connected to the oven:

- The led of core probe button flashes
- Both displays flash
- The displays visualize **Prb Out** (probe out) to indicate that the probe is not connected.

When you release the core probe button, the corresponding led switches off and the led of cooking time switches on. (the display visualizes the corresponding parameter). In this way, if the core probe is not connected, you cannot modify the set value, not start a cooking cycle with this type of control.



Connecting the probe, the time led switches off and the probe led switches on. To modify the temperature set, press the button shown on the side.



Pressing the button shown on the side, the value visualized by the display increases.



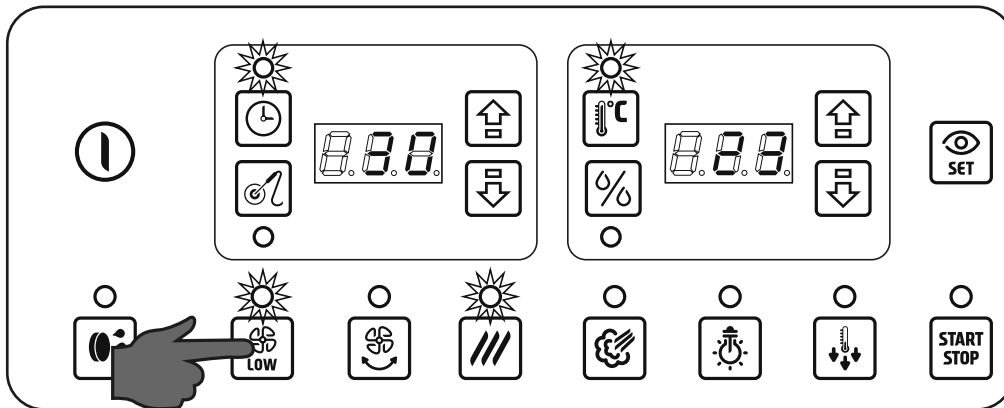
Pressing the button shown on the side, the value visualized by the display decreases.

The core probe temperature set is the following: 20-99°C.
The default value is 65°C.

NOTE: even if the core probe is connected, it's possible to press the time button and effect a cooking with this type of control.

4.6 ADDITIONAL FUNCTIONS

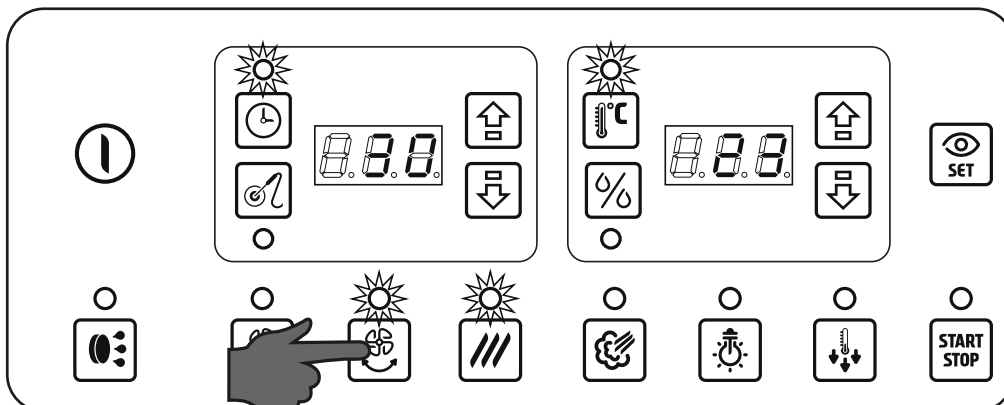
4.6A VENTILATION WITH REDUCED SPEED



Pressing the reduced ventilation button, shown on the side, the corresponding led switches on to indicate that the function is active.

Reduced ventilation function can be activated both when the oven is switched off and while cooking.

4.6B AUTOREVERSE



Pressing autoreverse button, shown on the side, the corresponding led switches on to indicate that the function is active.

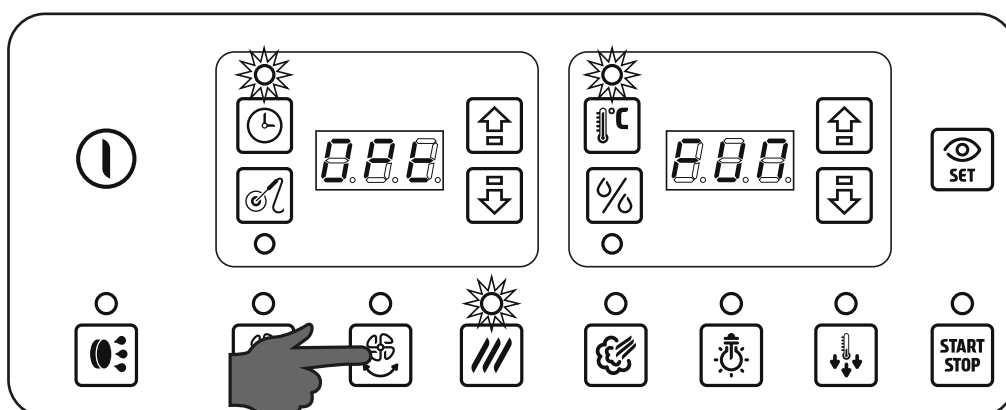
Autoreverse function reverses the fan rotation each 4 minutes, improving cooking uniformity.

Keep in mind that the necessary pauses to reverse ventilation can increase cooking time of about 15%.

This function can be activated both when the oven is switched off and while cooking.

VERY IMPORTANT:

Autoreverse and reduced ventilation functions are optional in all this range of ovens.



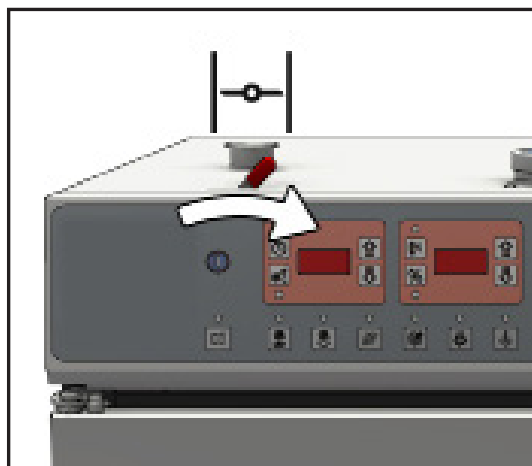
If you didn't buy these functions along with the oven, pressing one of the Autoreverse or reduced ventilation button, the display will show the message **Fun OPT** (function optional) to indicate the selected function is an optional, that is not installed on the oven.

4.7 RELEASE VALVE

The release valve has the function of adjusting humidification inside the cooking chamber and is manually activated through a knob, situated above the door.

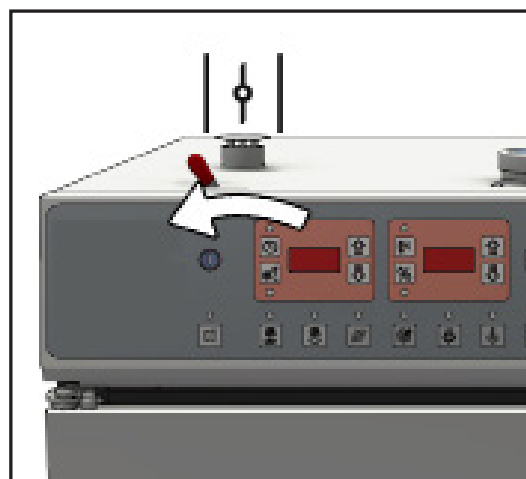
If you turn the knob to the right, the release valve is closed.

In this way, the steam is kept inside the cooking chamber.

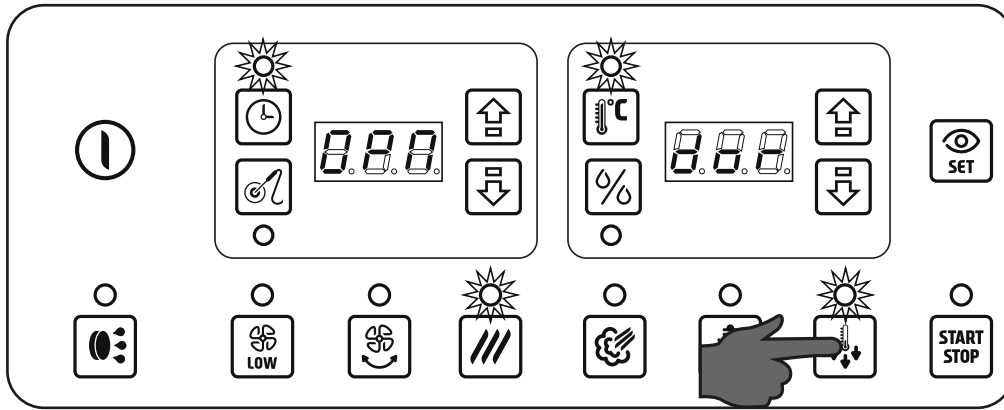


If you turn the knob to the left, the release valve is open.

In this way, a part of steam is evacuated from the cooking chamber.



4.8 FAST COOLING



Pressing the button fast cooling, the corresponding led turns on and the function is active.

The cooling is active until the temperature in the cooking chamber drops to 40°C.

If the cooking chamber temperature is 40°C or less, you cannot activate the function.

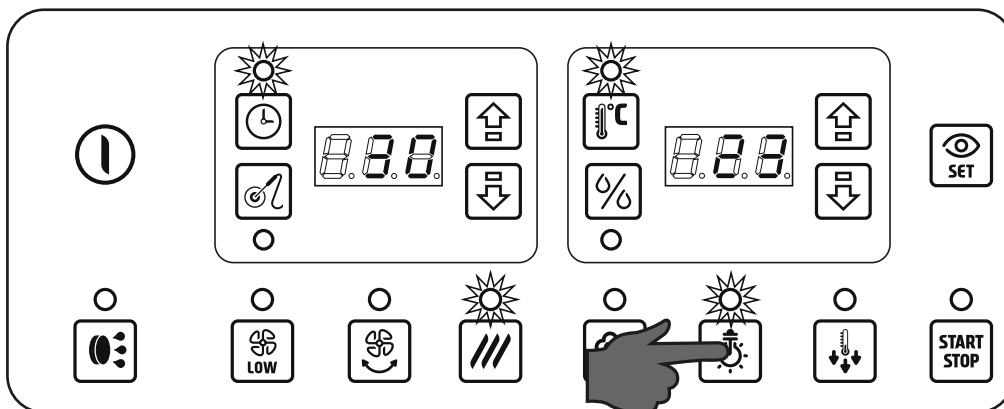
In this case, the temperature display flashes 3 times.

You can interrupt cooling cycle pressing the corresponding button again.

Even if you press start button you stop cooling phase and you start cooking.

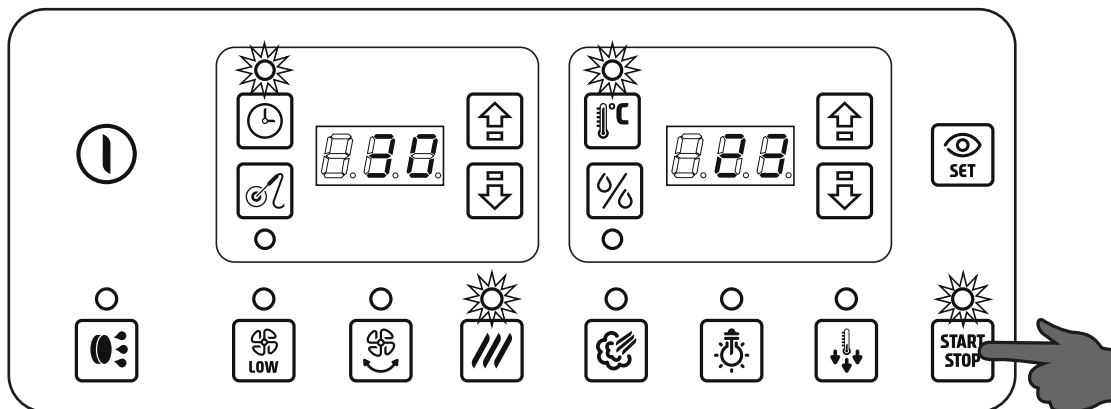
NOTE: if the oven's door is closed, if you activate cooling, the displays will visualize the message **OPn dor** (open door).

4.9 COOKING CHAMBER LIGHTING



Pressing the button shown on the side, the cooking chamber lighting and the corresponding led switch on.

5.0 STARTING OF A COOKING CYCLE



Pressing the start/stop button, shown on the side, you activate cooking phase.

VERY IMPORTANT: to obtain good cooking results, we recommend to preheat the cooking chamber at a temperature of 30 °C higher than the one selected for cooking cycle.

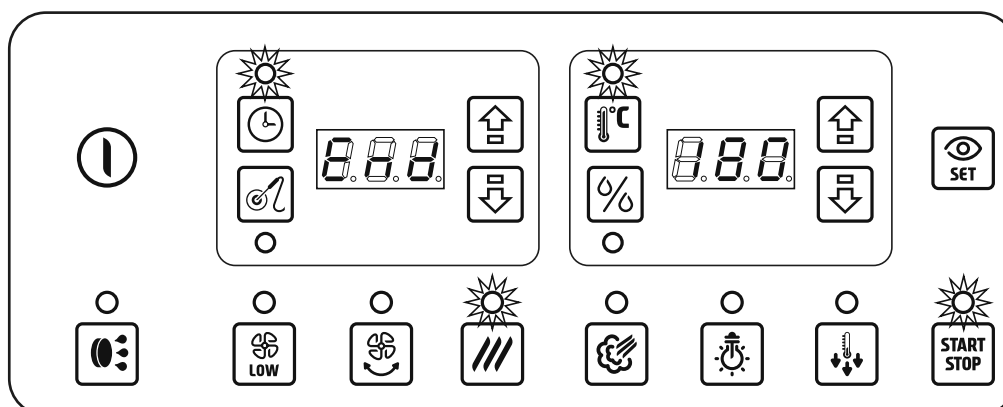
During first 5 seconds, the displays flash showing the set values.

The display above shows alternately the temperature set and the percentage of humidification, combined to the leds of the corresponding buttons.

At the same time the led of cooking mode (convection and/or steam) and also the one of autoreverse and reduced ventilation functions if activated.

After 5 seconds, the temperature display shows the real cooking chamber temperature and the time display shows the time missing to end cooking process.

In case of cooking with core probe, the below display will show the temperature detected by the probe.



At the end of the cooking cycle:

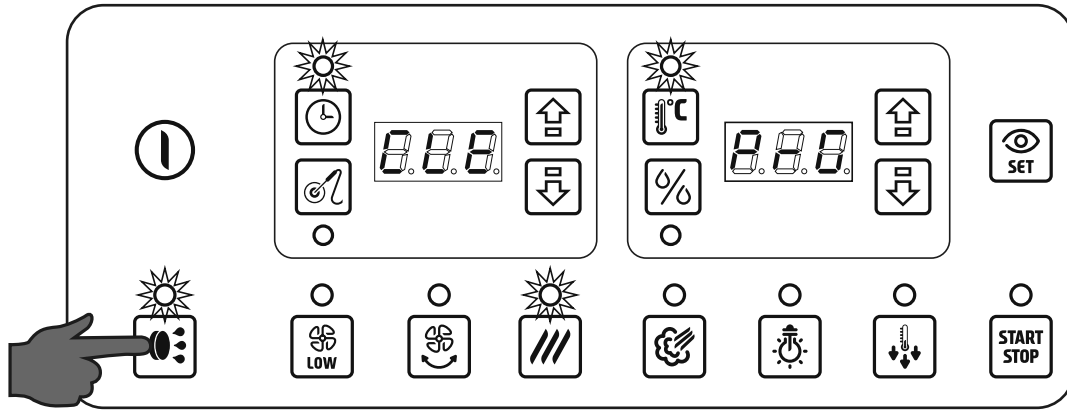
The buzzer activates and can be interrupted pressing start button or opening the oven's door.

The above display shows the real cooking chamber temperature.

The below display visualizes the message End.

The led of start button flashes.

6.0 AUTOMATIC WASHING SYSTEM



In the ovens with automatic washing system, pressing the button shown on the side, the displays visualize **CLE PrG** (Cleaning program). To activate this function it's necessary to stop the oven.

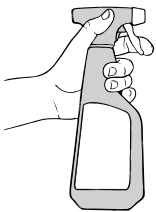
VERY IMPORTANT: the automatic washing system device is an optional, that can be installed only upon order of the oven.

After you have activated the function, pressing start button you activate the washing cycle.

NOTE: After you have pressed start, you cannot interrupt the washing cycle.

If you press start and the cooking chamber temperature is over 90°C, the displays visualize OPn dor (open door). Opening the door you activate the cooling that stops when the temperature drops below 90°C. At the end of cooling cycle, the displays visualize the message CLS dor (close door), closing the door the washing cycle starts.

During the automatic washing cycle, the above display shows the temperature inside the cooking chamber and the below display shows the time missing to end the washing cycle.



NOTE: to facilitate the dissolution of dirt, we advise to spray the internal part of the cooking chamber with a degreasing product suitable for oven cleaning.

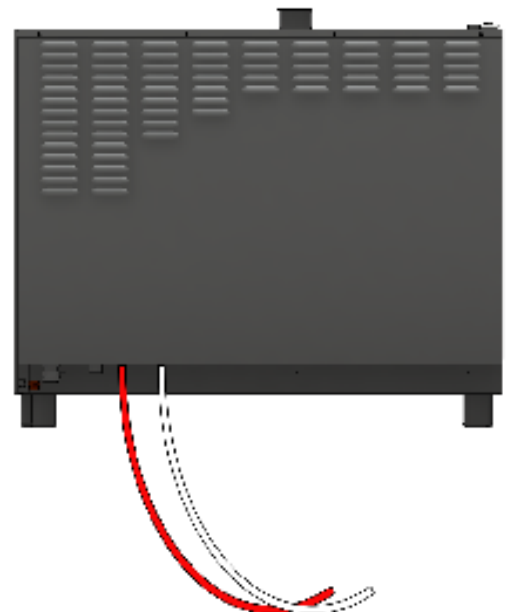
In models equipped with automatic washing with liquid detergent, in the back side of the ovens supplied with automatic washing system, there are 2 small pipes for the suction of detergent and sparkling-aid.

The red color pipe must be inserted into the liquid detergent container.

The white color pipe must be inserted into the liquid sparkling-aid container.

IMPORTANT NOTE: ensure that the liquid detergent and sparkling-aid are specific for stainless steel cleaning.

Check frequently the level of the detergent and sparkling-aid inside their containers, in order to avoid any damage to the pump if it works in vain.

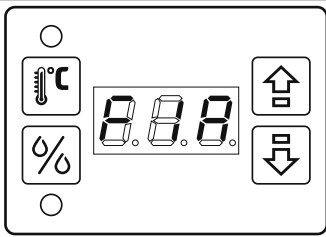
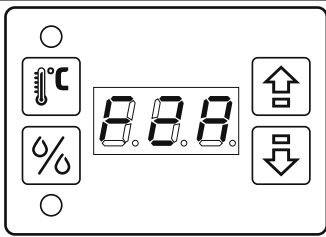
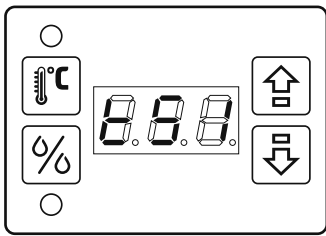
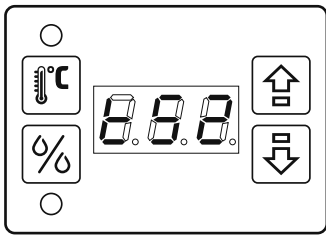
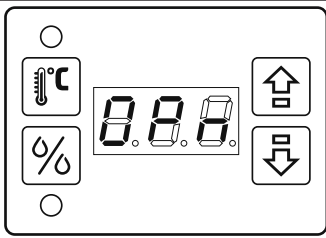
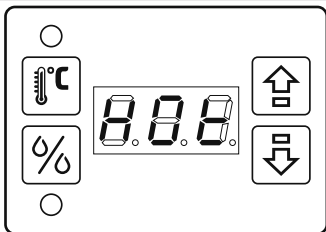


8.0 SIGNALLING AND DISPLAYING MALFUNCTIONS AND BREAKDOWNS

This oven's electronic controls automatically displays any malfunctions or breakdowns.

ALL MESSAGES ARE SHOWN IN THE UPPER DISPLAY.

The defects controlled by the microprocessor can be the following:

MESSAGE	DESCRIPTION	RESETTING
	<p>F1A Signals triggering of the motor over-load protection probe.</p>	<p>Turn the oven off if this problem persists for more than an hour call in the technical service.</p>
	<p>F2A Signals triggering of the cooking chamber's safety thermostat.</p>	<p>Check correct rotation, without friction, of the fan and cleanliness of the fan. If this problem persists, call in the technical service.</p>
	<p>ts1 Signals faulty temperature probe in cooking chamber.</p>	<p>Replace the probe.</p>
	<p>ts2 Signals faulty core temperature probe.</p>	<p>Replace the probe.</p>
	<p>OPn Signals door oven not closed.</p>	<p>Close the door (if the signal persists, adjust using the micro-switch on the door).</p>
	<p>HOT Signals high temperature in control compartment.</p>	<p>Check that the cooling fan is operating correctly.</p>

9.0 MAINTENANCE

It is compulsory to turn the main switch off and close the water on-off valve, both installed upstream from the oven before servicing it.

The oven should be cleaned at the end of each working day, using specific products only.

All stainless steel parts should be:

- 1 - cleaned with clear, soapy water;
- 2 - rinsed with water;
- 3- dried thoroughly.

It is absolutely forbidden to use scrapers, metal soap pads and other common steel tools as they could besides scratching the surface, deposit iron particles that, oxidizing would cause rust to form.

DO NOT WASH THE APPLIANCE WITH JETS OF WATER

DO NOT USE PRODUCTS TO WASH THE STAINLESS STEEL PARTS, WHICH CONTAIN CHLOR (BLEACH, CHLORINE ACID) EVEN IF WATERED DOWN.

Food and residuals and grease must be removed from the coking chamber each time it is used for cooking.

9.1 WHAT TO DO IN CASE OF A BREAKDOWN AND/OR EXTENDED PERIOD OF NON USE

When the appliance is not used for long periods of time :

- 1 - Turn the main switch off
- 2 - Close the water on-off valve (both installed upstream from the oven);
- 3 - Leave the door open so air can circulate and prevent bad odors;
- 4 - With a cloth spread a thin protective layer of Vaseline oil on all stainless steel surfaces;

If the oven does not work properly, breaks down or if the safety thermostat triggers, switch the oven off, disconnect the electricity and water supply and notify the technical assistance service.

All work of installation, maintenance and repairs should be carried out exclusively by qualified and authorized personnel.

10.0 COOKING TIPS

To obtain the best results, we advise to use **GASTRONORM** trays, available in different models and materials according to the type of cooking.

It's fundamental always to **leave an interspace of 3 cm at least** between the food to be cooked and the upper tray for a good air circulation.



The height of the food should be similar to the height of the trays. Very low layers of food in trays of 65 and 80 mm can cook in a non uniform way.

It is advisable to avoid the food to be cooked overflows from the pan , or in case this is not feasible, avoid placing the pan on the top floor to that affected by the situation described.

Cooking of different food can be performed simultaneously at the same temperature , avoiding the overlapping of flavors, placing the products with stronger flavor always on the top of the cooking chamber and the release valve must to be open.

For an optimal cooking temperature you must take into consideration the following rule: select a lower temperature of about 20 % compared to the one set in traditional static ovens without ventilation. The forced ventilation system, of which this oven is equipped, ensures cooking in reduced time.

Convection cooking with 0% humidification: this method, commonly called "Convection", is indicated for all types of cooking where you want to get dry and crispy food.

To achieve this result it is advisable to open the release valve to help the exhaust of steam from the cooking chamber.

Convection cooking with humidification: this method, commonly called "combined" is indicated for all types of cooking where you want to get soft and juicy food

Steam cooking: with this system, you can achieve cooking very similar to the boiling in water.

Steam with no pressure ensures even and delicate cooking, and food loses almost no vitamins and mineral salts. Cooking times are much shorter compared to those when water is used.



We always recommend using the perforated G.N. tray so that, when cooking has finished , there is no water on the bottom of the tray.

If you need to use the cooking liquid you can put an ordinary G.N. tray underneath.

10.1 REMEDIES TO COOKING HITCHES

If cooking is uneven:

Check that there is at least 3 cm between the food cooking and the tray above it: if there is less space it will not allow correct ventilation of the food to be cooked.

- Make sure that the foods to cook are not against each other which would prevent correct ventilation between them.
- Cooking temperature might be too high, try with a lower temperature.
- The preheating has not been effected. If you introduce the products with cold cooking chamber, it will take a much longer time to reach the selected temperature than the one requested by preheating. During this phase the ventilation and the temperature inside the cooking chamber could not be uniform and produce therefore a loss of cooking uniformity.
- Frozen food has been introduced in the oven. In this case it's advisable to the food at a temperature of 40-50 °C and then proceed with cooking.
- The oven drain could be obstructed and alter the ventilation inside the cooking chamber.
- The door gasket could not be steam tight. The steam coming out from the door could alter the ventilation.

If the food is dry:

Reduce cooking time.

The temperature must be adequately lowered.

Remember that the lower the temperature is the less weight will be lost.

The combined cycle for a humidity rich cooking environment was not selected.

The food was not greased with oil or juices before it was put in to cook.

EMPLOI ET MAINTENANCE

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION SÛRE DU FOUR

- S'assurer que le four est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficaces.
- Toujours utiliser des gants de protection pour introduire et extraire les bacs.
- Faire attention au sol, parce que la vapeur de la cuisson peut le rendre glissant.
- Afin d'éviter brûlures n'utiliser jamais des bacs ou des récipients avec liquides avec niveaux supérieurs à lesquels, qui peuvent être contrôlé à vue.
- Ne pas appuyer bacs ou autres ustensiles de cuisine sur le four.
- Effectuer périodiquement un contrôle par le service technique et remplacer composantes endommagées, qui peuvent altérer le fonctionnement correcte du four ou être état de danger.
- Souvent nettoyer le four en suivant les instructions de ce notice.

CHARGEMENT MAX. DES ALIMENTS

Modèle du four	Capacité	Charge maximale
304	4 x 2/3 GN	8 kg
104	4 x 1/1 GN	10 kg
307	7 x 2/3 GN	14 kg
107	7 x 1/1 GN	20 kg
111	11 x 1/1 GN	30 kg

Pour la bonne compréhension de la terminologie utilisée dans les paragraphes suivants, **la phase de cuisson indique l'intervalle de temps au cours duquel le four effectue une des modalités suivantes:**



Modalité convection d'air chaud avec regulation de vapeur
(plage de température 20 à 270°C)

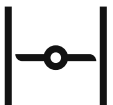


Modalité vapeur
(plage de température 20 à 100°C)

La phase de cuisson emploie les dispositifs et les automatismes suivants:



La sonde à cœur pour le contrôle de la température au cœur de l'aliment à cuire
(Sonde optionnelle)



La vanne de purge de l'enceinte de cuisson



La vitesse de ventilation: basse ou haute (Optionnelle)



Autoreverse (Optionnelle)

Le four dispose également les fonctions suivantes:



Lavage automatique (Optionnelle)

DÉFINITION DE CUISSON MANUEL

La cuisson des aliments s'effectue en une seule phase. Pendant ce programme, il est possible d'activer ou de désactiver les dispositifs et les automatismes cités plus haut, de modifier les valeurs de température de la chambre de cuisson, et les valeurs de la sonde à cœur, d'humidité et de temps de cuisson.

4.1 MISE EN SERVICE

Ouvrir les robinets d'arrêt d'eau et l'interrupteur électrique de protection installés en amont de l'appareil.



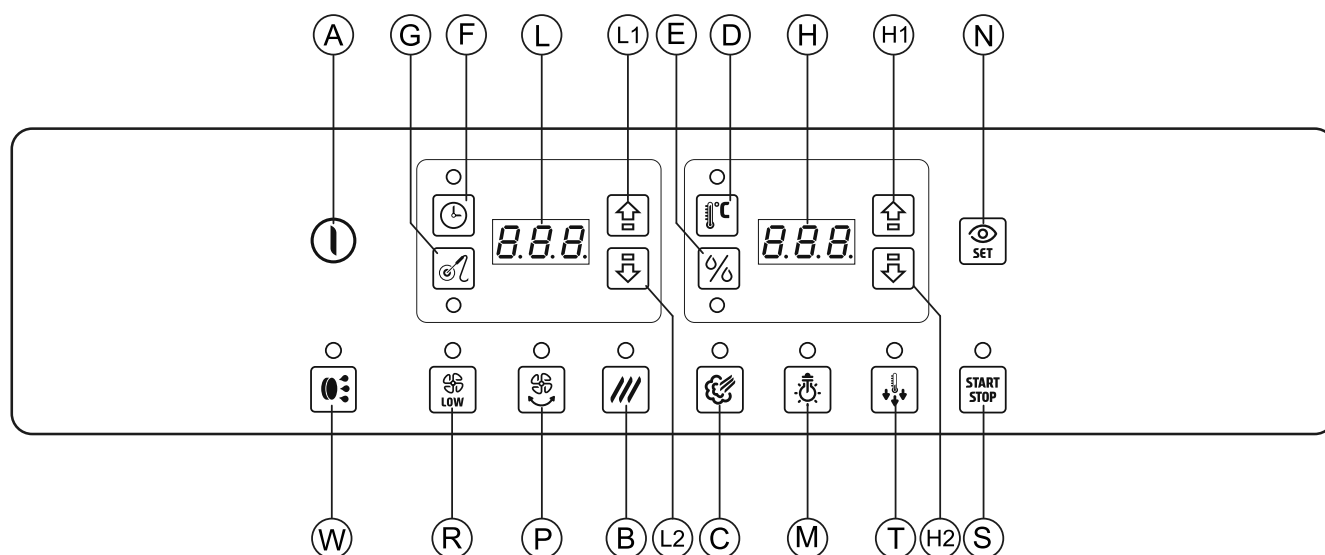
Appuyez sur la touche ON / OFF et attendez quelques secondes pour l'éclairage de l'écran.

ATTENTION!

Eteindre le four en appuyant sur le bouton ON / OFF, l'opération ne interrompt pas l'alimentation des cartes électroniques.

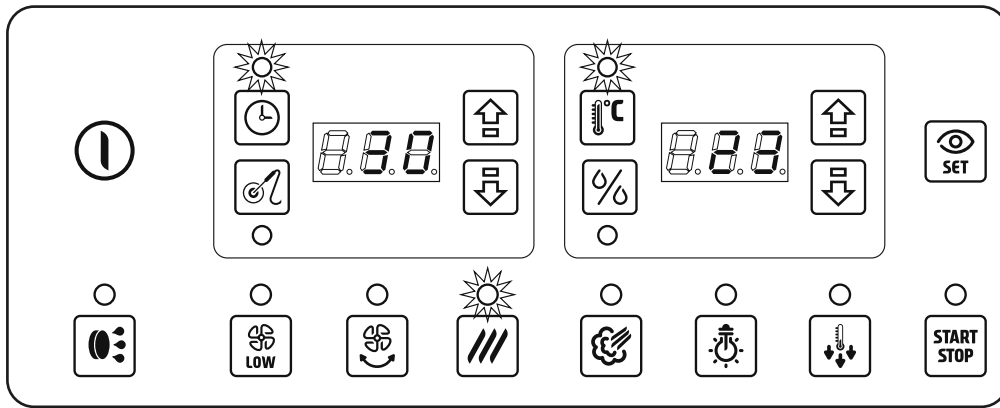
Si le four n'est pas utilisé, nous vous conseillons d'éteindre l'alimentation électrique en utilisant le commutateur de protection en amont du four.

4.2 DESCRIPTION DES COMPOSANTS DU PANNEAU DE COMMANDE



A	Bouton poussoir ON/OFF d'activation et arrêt
B	Bouton de sélection modalité air pulsé avec régulation d'humidification
C	Bouton de sélection modalité vapeur
D	Bouton de sélection température chambre de cuisson
E	Bouton de sélection pourcentage humidification
F	Bouton de sélection temps de cuisson
G	Bouton de sélection sonde au cœur
H	Écran température/humidification
H1	Bouton développement valeur dans l'écran H
H2	Bouton réduction valeur dans l'écran H
L	Écran temps/ sonde au cœur
L1	Bouton développement valeur dans l'écran L
L2	Bouton réduction valeur dans l'écran L
M	Bouton éclairage chambre de cuisson
N	Bouton affichage valeurs sélectionnées
P	Bouton de sélection Autoreverse
R	Bouton de sélection vitesse de ventilation réduite
S	Bouton pour le départ du cycle de cuisson/lavage
T	Bouton activation refroidissement rapide
W	Bouton de sélection de lavage automatique

4.3 SELECTION D'UNE CUISSON MANUELLE



Au premier allumage du four, le panneau des commandes est représenté dans la condition de défaut illustrée sur le côté:



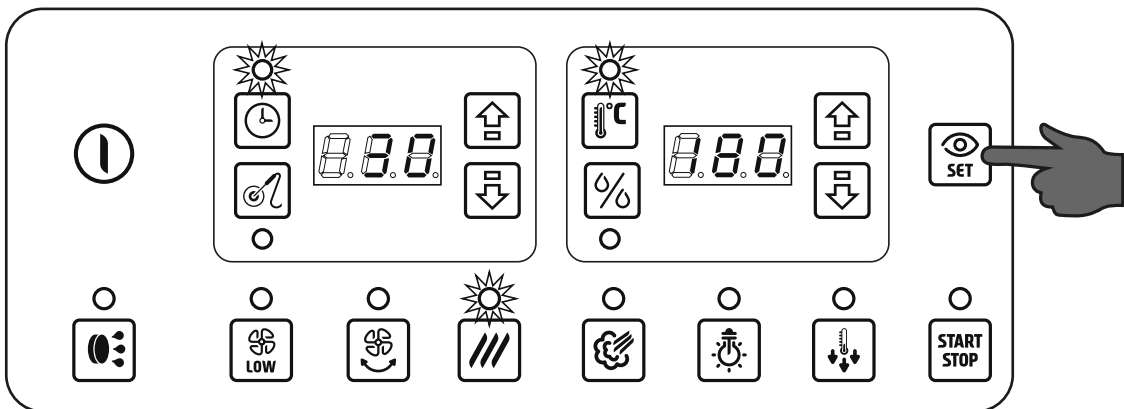
La LED allumée au-dessus du bouton air pulsé indique la modalité sélectionné.



La LED allumée au-dessus du bouton de température indique que la valeur numérique affichée à l'écran correspond à la température de la chambre de cuisson. L'écran affiche la température réelle à l'intérieur de la chambre de cuisson.



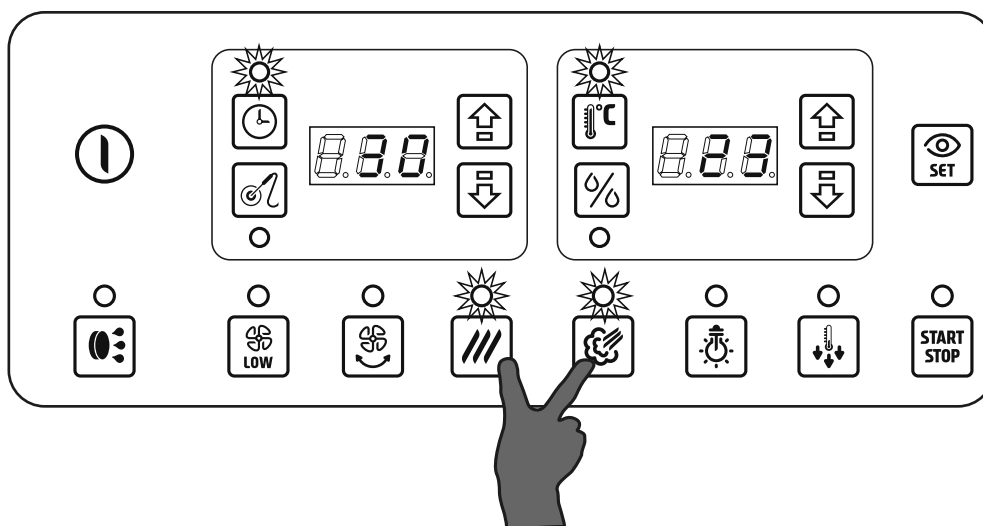
La LED allumée au-dessus du bouton du temps, indique que la valeur affichée sur l'écran est relatif à ce type de contrôle du temps de cuisson. La valeur par défaut affichée sur l'écran est de 30 minutes.



En appuyant sur le bouton «affichage valeurs sélectionnées», dans le panneau sont affichées les valeurs jusqu'à que le bouton est pressé.

- La LED de la modalité sélectionnée clignote (air pulsé illustré dans l'exemple à côté)
- Les LEDs de la température et du pourcentage d'humidification dans la chambre de cuisson clignotent alternativement.
- Alors que la LED de la température clignote, l'écran affiche la valeur sélectionnée correspondante.
- Alors que la LED du pourcentage d'humidification clignote, l'écran affiche l'éventuelle valeur réglée correspondante (0 par défaut).
- Les LEDs de toutes les éventuelles fonctions supplémentaires en fonction clignotent (Autoreverse et/ou vitesse de ventilation réduite).

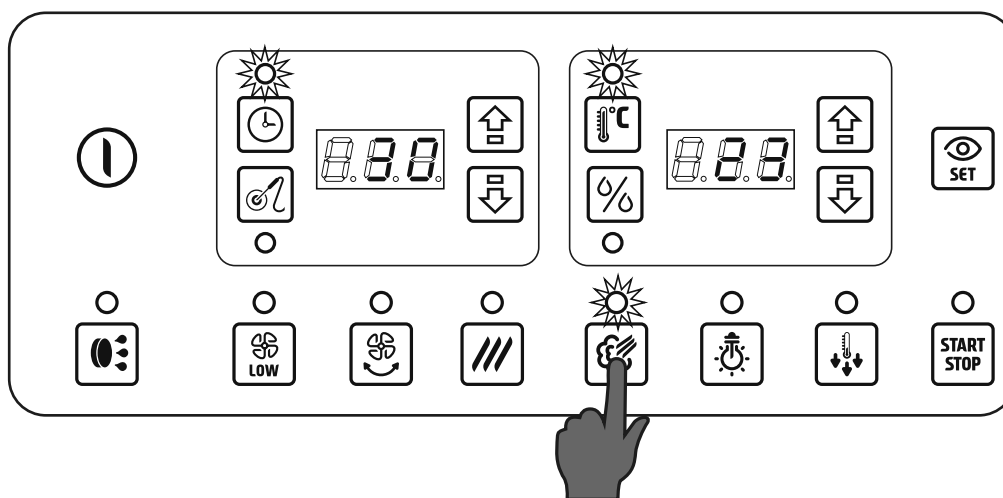
4.4 SELECTION DES MODE DE CUISSON



Comme déjà expliqué dans le paragraphe précédent, dans le premier allumage du four, le panneau affiche la modalité air pulsé et les paramètres de défaut.

REMARQUE: Dans cette modalité, il est possible de faire des cuissons soit avec air pulsé (avec pourcentage d'humidification de 0%) soit dans la modalité mixte (en configurant une valeur d'humidification de 1 à 99%).

Il est possible de sélectionner la modalité mixte aussi en appuyant sur les touches de l'air pulsé et de la vapeur au même temps. Dans ce cas, la valeur par défaut de l'humidification est 25%.



Il est possible de sélectionner la modalité vapeur en appuyant sur la touche représenté à côté. L'allumage de la LED au-dessus du bouton confirme la sélection.

Les valeurs par défaut pour cette modalité sont:

- Température: 100 ° C
- Humidification: 99% (cette valeur n'est pas modifiable)
- Temps: 30 minutes.

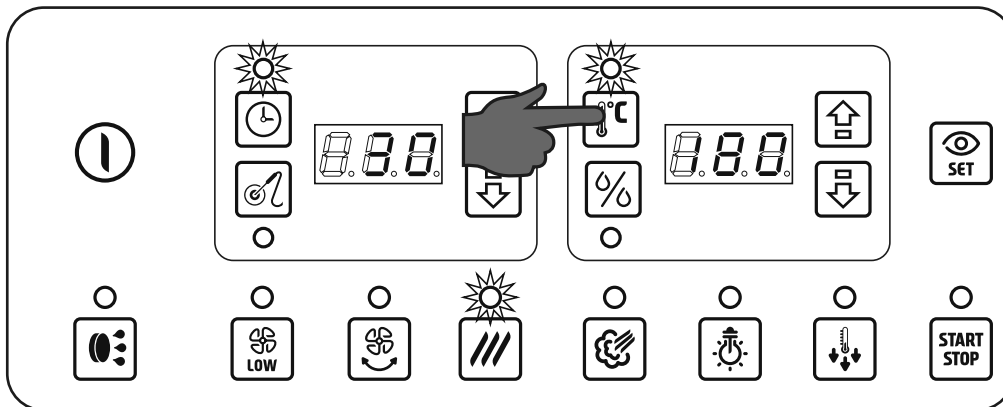


Quel que soit la modalité sélectionnée, il est possible d'afficher les paramètres réglés en appuyant sur le bouton «affichage valeurs sélectionnées ». L'affichage des paramètres est décrit au paragraphe 4.3.

REMARQUE: dans chaque allumage du four, le panneau de commandes affiche la configuration qu'il avait quand il etait éteint.

4.5 REGLAGE DES PARAMETRES DE CUISSON

4.5A TEMPÉRATURE CHAMBRE DE CUISSON



En appuyant sur le bouton représenté sur le côté il est possible d'activer le changement du paramètre de la température de la chambre de cuisson. La LED au-dessus du bouton clignote et l'écran affiche la température sélectionnée pour la chambre de cuisson du four.



En appuyant sur le bouton représenté sur le côté la valeur affichée sur l'écran augmente.



En appuyant sur le bouton latéral la valeur indiquée sur l'écran diminue.

REMARQUE: en maintenant appuyé l'un des boutons avec la flèche, après 2 secondes, la valeur affichée sur l'écran change de 10 à 10.

Lorsque l'écran affiche la valeur de présélection, les actions possibles sont:

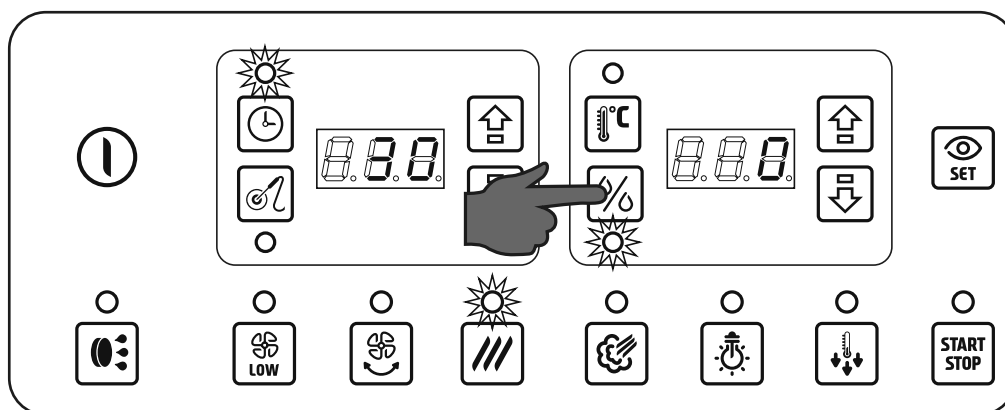
- Appuyer à nouveau sur le bouton de température, de cette façon la LED cesse de clignoter et la nouvelle valeur est stockée pour quand le four va commencer la cuisson.
- Appuyer directement sur le bouton de démarrage. Dans ce cas, le four prend comme réglage la valeur affichée sur l'écran au moment du démarrage.
- Appuyez sur un autre bouton (par exemple. Temps, sonde, humidification ...) pour définir un nouveau paramètre.

REMARQUE: Si pendant que la LED clignote aucun bouton est appuyé, après 10 secondes, la valeur indiquée sur l'écran est stockée et la LED cesse de clignoter.

La plage de régulation de la température de la chambre de cuisson est le suivant:

- Modalité air pulsé avec humidification (ou mixte) 20 - 270 ° C
- Modalité vapeur 20 - 100 ° C

4.5B POURCENTAGE D'HUMIDIFICATION



En appuyant sur le bouton illustré sur le côté il est possible de modifier le pourcentage d'humidification.

La LED sous la touche clignote et l'écran affiche la valeur de l'humidification sélectionnée.



En appuyant sur le bouton illustré sur le côté la valeur affichée sur l'écran augmente.



En appuyant sur le bouton illustré sur le côté la valeur affichée sur l'écran diminue.

REMARQUE: en maintenant appuyé l'un des boutons avec la flèche, après 2 secondes, la valeur affichée sur l'écran change de 10 à 10.

Lorsque l'écran affiche la valeur de présélection, les actions possibles sont:

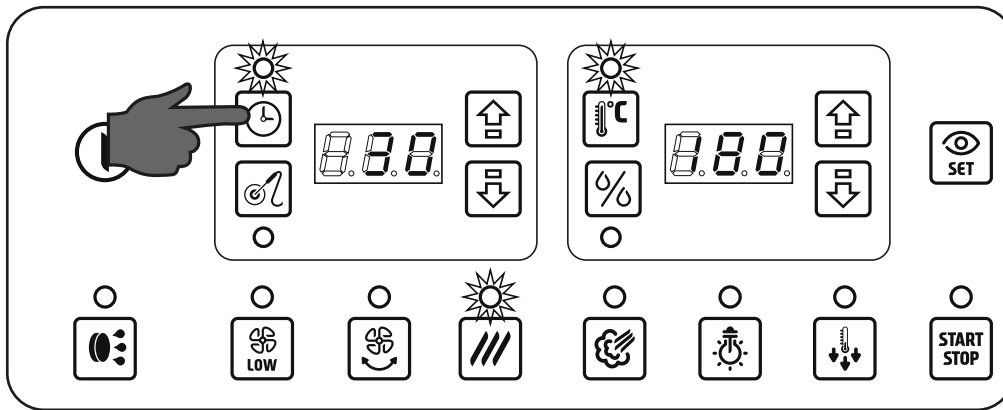
- Appuyer une autre fois sur le bouton d'humidification dans cette façon la LED cesse de clignoter et la nouvelle valeur est stockée pour quand le four va commencer la cuisson.
- Appuyer directement sur le bouton de démarrage. Dans ce cas, le four prend comme réglage la valeur affichée sur l'écran au moment du démarrage.
- Appuyez sur un autre bouton pour définir un nouveau paramètre.

REMARQUE: Si pendant que la LED clignote aucun bouton est appuyé, après 10 secondes, la valeur indiquée sur l'écran est stockée et la LED cesse de clignoter.

La plage de réglage du pourcentage d'humidification est:

- Modalité air pulsé avec humidification (ou mixte) 0 - 99%
- Modalité vapeur 99% pas modifiable

4.5C TEMPS DE CUISSON



En appuyant sur le bouton illustré sur le côté il est possible de modifier le temps de cuisson. La LED sous la touche clignote et l'écran affiche la valeur de humidification sélectionnée.



En appuyant sur le bouton illustré sur le côté la valeur affichée sur l'écran augmente.



En appuyant sur le bouton illustré sur le côté la valeur affichée sur l'écran diminue.

REMARQUE: en maintenant appuyé l'un des boutons avec la flèche, après 2 secondes, la valeur affichée sur l'écran change de 10 à 10.

Lorsque l'écran affiche la valeur de présélection, les actions possibles sont:

- Appuyer une autre fois sur le bouton du temps, dans cette façon la LED cesse de clignoter et la nouvelle valeur est stockée pour quand le four va commencer la cuisson.
- Appuyer directement sur le bouton de démarrage. Dans ce cas, le four prend comme réglage la valeur affichée sur l'écran au moment du démarrage.
- Appuyez sur un autre bouton (par exemple. Temps, sonde, humidité ...) pour définir un nouveau paramètre.

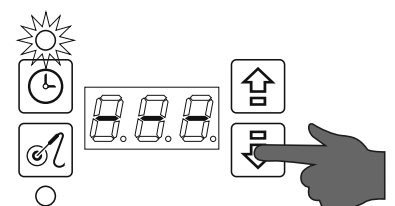
REMARQUE: Si pendant que la LED clignote aucun bouton est appuyé après 10 secondes, la valeur indiquée sur l'écran est stockée et la LED cesse de clignoter.

La plage de réglage du temps de cuisson est: de 1 minute à 9 heures et 59 minutes.

Pour sélectionner le fonctionnement continu du four (temps infini), lorsque l'écran affiche la valeur 0, appuyer sur la touche correspondante sur le côté.

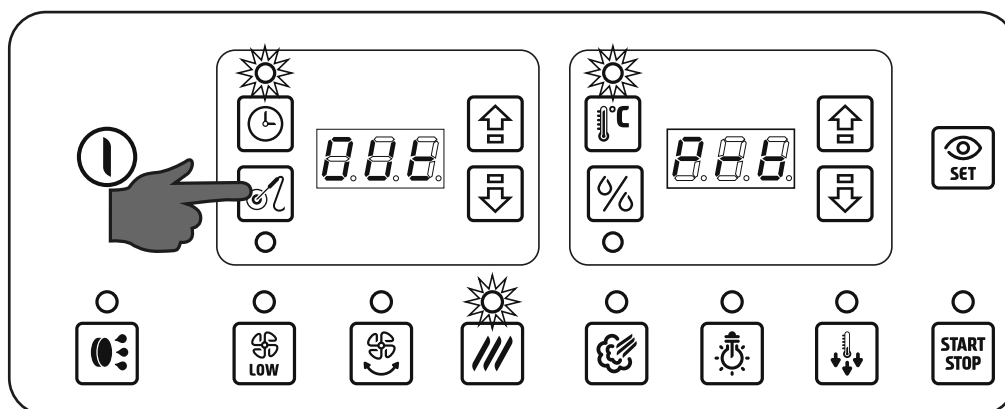


L'écran affichera - - -.



Dans ce cas, pendant la cuisson l'écran du temps affichera combien de temps il a commencé la cuisson (au lieu d'afficher le temps pour terminer la cuisson).

4.5D SONDE AU CŒUR



En appuyant sur la touche illustrée sur le côté il est possible de modifier la température de la sonde au cœur.

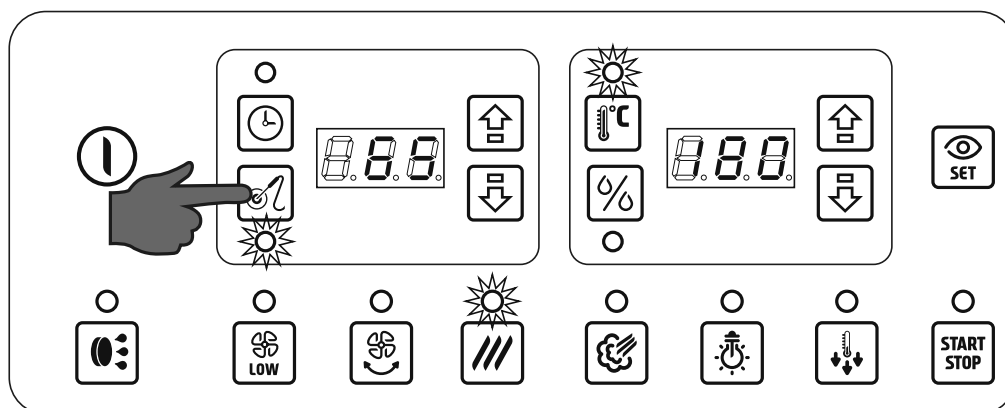
TRÈS IMPORTANT: Pour configurer une cuisson avec sonde au cœur on doit brancher la sonde avant de configurer le paramètre correspondant.

- En appuyant sur la touche de la sonde si la sonde n'est pas branchée au four:
- La LED de la touche sonde clignote
- Les deux écrans clignotent.

Les écrans indiquent Prb OUT (sonde dehors) pour indiquer que la sonde n'est pas branchée.

En interrompant la pression sur la touche de la sonde la LED correspondante se éteint et il s'allume la quelle sur la touche de temps (et l'écran affiche le paramètre correspondant).

Dans cette façon, si la sonde n'est pas branchée, c'est pas possible de modifier la valeur sélectionnée et aussi de commencer une cuisson avec ce type de contrôle.



En branchant la sonde, la LED de la touche temps s'éteint et s'allume la quelle de la sonde. Pour changer la valeur de la température il faut appuyer sur la touche correspondante illustré sur le côté.



En appuyant sur la touche illustrée sur le côté la valeur affichée sur l'écran augmente.



En appuyant sur la touche illustrée sur le côté la valeur affichée sur l'écran diminue.

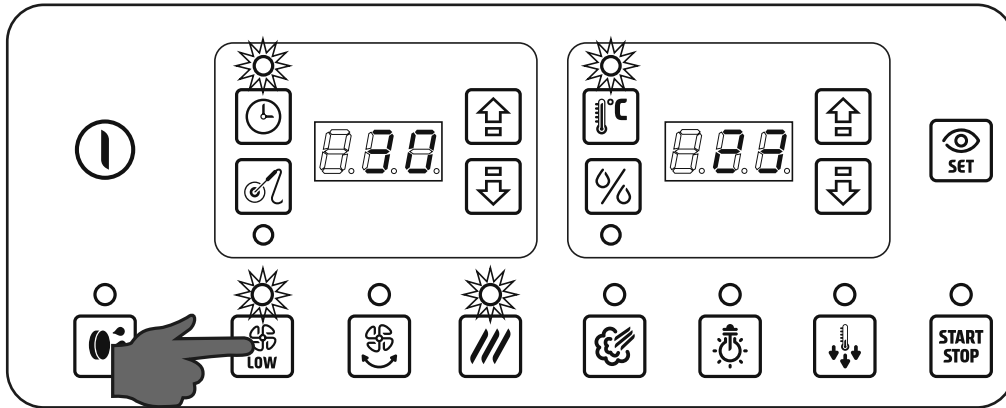
La plage de réglage de la sonde au cœur est: 20 - 99 ° C

La valeur par défaut est: 65 ° C

REMARQUE: même si la sonde est branchée, il est possible d'appuyer sur la touche du temps et faire une cuisson avec ce type de contrôle.

4.6 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

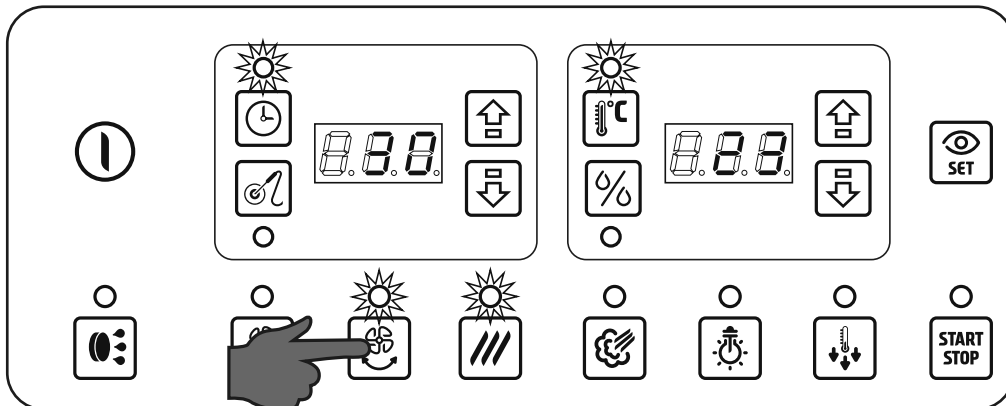
4.6A VENTILATION AVEC VITESSE REDUITE



En appuyant sur la touche de ventilation réduite, montré sur le côté, la LED correspondante est allumée pour indiquer que la fonction est active.

La fonction de ventilation réduite peut être activée soit avec le four arrêté soit pendant la cuisson.

4.6B AUTOREVERSE



En appuyant sur la touche de la fonction Autoreverse, illustré sur le côté, la LED correspondante est allumée pour indiquer que la fonction est active.

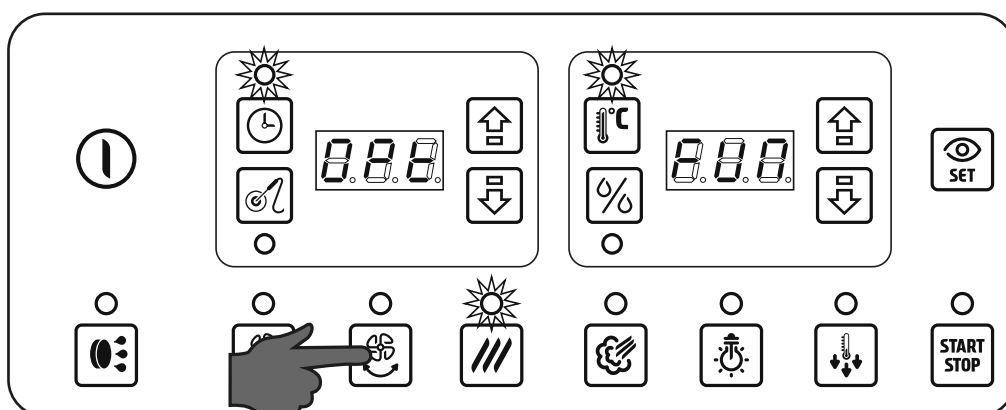
La fonction Autoreverse inverse le sens de rotation des ventilateurs de toutes les 4 minutes en améliorant l'uniformité de la cuisson.

Il faut considérer que les pauses nécessaires à l'inversion de la ventilation peuvent augmenter le temps de cuisson d'environ 15%.

Cette fonction peut être activée soit avec le four arrêté soit pendant la cuisson.

TRÈS IMPORTANT:

La fonction Autoreverse et de ventilation réduite sont optionnels dans toute cette gamme de fours.



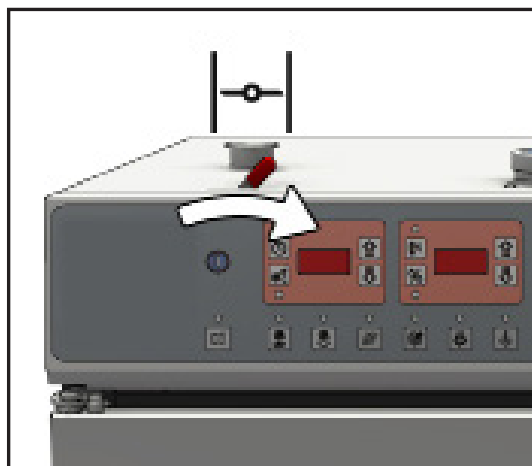
Si ces fonctions ne sont pas été achetées en même temps que le four, en appuyant sur un des boutons de l'Autoreverse ou de la ventilation réduite, le panneau affiche le message **Opt FUn** (Fonction optionnelle) pour indiquer que la fonction sélectionnée est une option qui n'a pas été installé sur le four.

4.7 HOURA

L'houra a la fonction de régler l'humidification à l'intérieur de la chambre de cuisson et est activé manuellement par le levier, situé au-dessus de la porte.

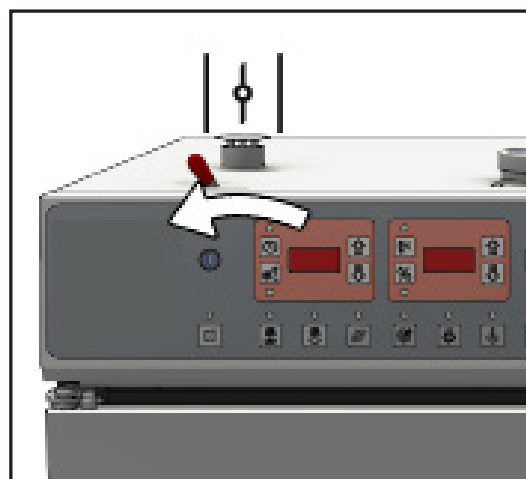
En tournant le petit levier vers la droite l'houra est fermée.

De cette manière, la vapeur d'eau est maintenue dans la chambre de cuisson.

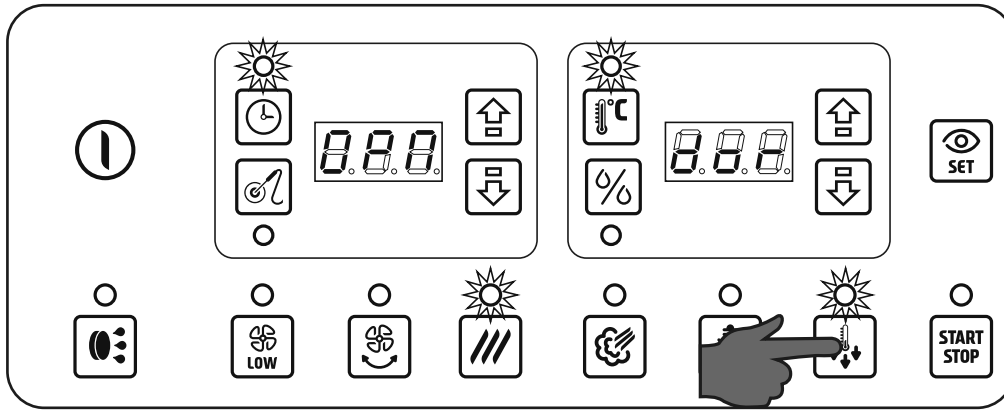


Lorsque vous tournez le petit levier vers la gauche l'houra est ouverte.

De cette façon, une partie de la vapeur d'eau peut sortir de la chambre de cuisson.



4.8 REFROIDISSEMENT RAPIDE



En appuyant sur la touche de refroidissement rapide la LED correspondante s'allume et la fonction est activée.

Le refroidissement reste actif jusqu'à que la température dans la chambre de cuisson descend à 40 °C

Si la température est la même ou inférieure à 40 °C, en appuyant sur la touche de la fonction elle ne marche pas.

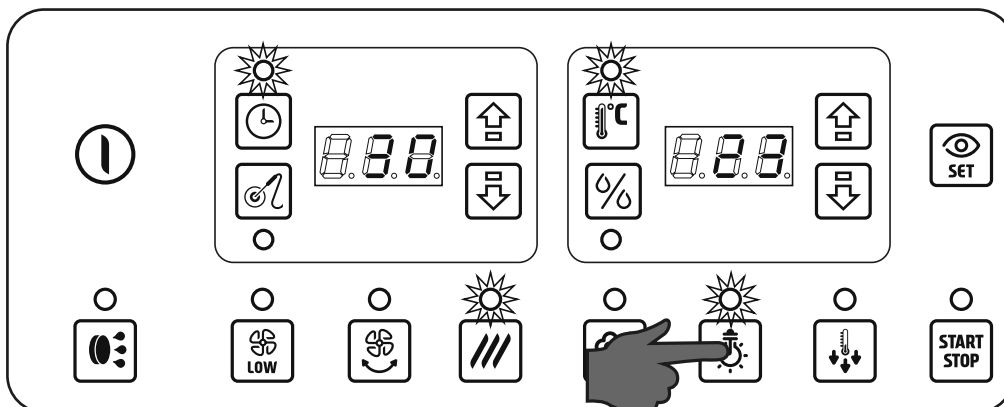
Dans ce cas, l'affichage de la température clignote 3 fois.

Il est possible d'arrêter le refroidissement en appuyant à nouveau sur la touche correspondante.

Aussi en appuyant sur « Start » le refroidissement s'arrête et commence une phase de cuisson.

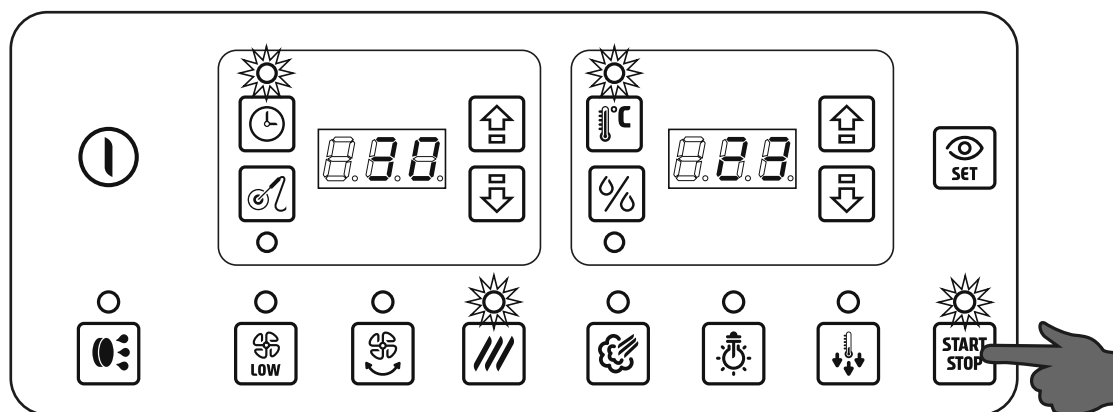
REMARQUE: Si la porte du four est fermée, en activant le refroidissement, les écrans indiquent le message OPn dor (ouvrir la porte).

4.9 ÉCLAIRAGE CHAMBRE DE CUISSON



En appuyant sur la touche illustrée sur le côté, l'éclairage à l'intérieur du four s'allume et aussi la LED correspondante.

5.0 MISE EN MARCHÉ D'UNE CUISSON



**START
STOP**

En appuyant sur le bouton marche / arrêt, illustré sur le côté, il est possible de commencer la phase de cuisson.

TRÈS IMPORTANT; Pour obtenir des bonnes résultats de cuisson, nous recommandons de préchauffer le four à une température de 30 ° C supérieure à celle prévue pour la cuisson.

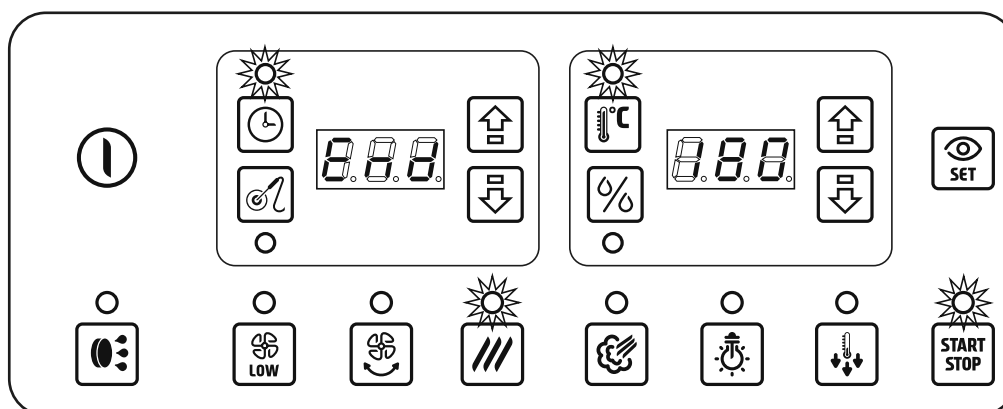
Pendant les 5 premières secondes, les écrans clignotent pour indiquer les valeurs de sélection.

L'écran supérieur alterne l'affichage de la température de réglage et du pourcentage d'humidification liés aux LEDs des touches correspondantes.

En même temps il y a le clignotement de la LED de la modalité (air pulsé et / ou vapeur) et de la fonction Autoreverse et de la ventilation réduite si elles sont activées.

Après 5 secondes, l'écran de la température indique la température réelle à l'intérieur de la chambre et l'écran du temps indique le temps restant pour terminer la cuisson.

Dans le cas de cuisson avec la sonde au cœur, l'écran inférieur indique la température détectée par la sonde.



A la fin de la cuisson:

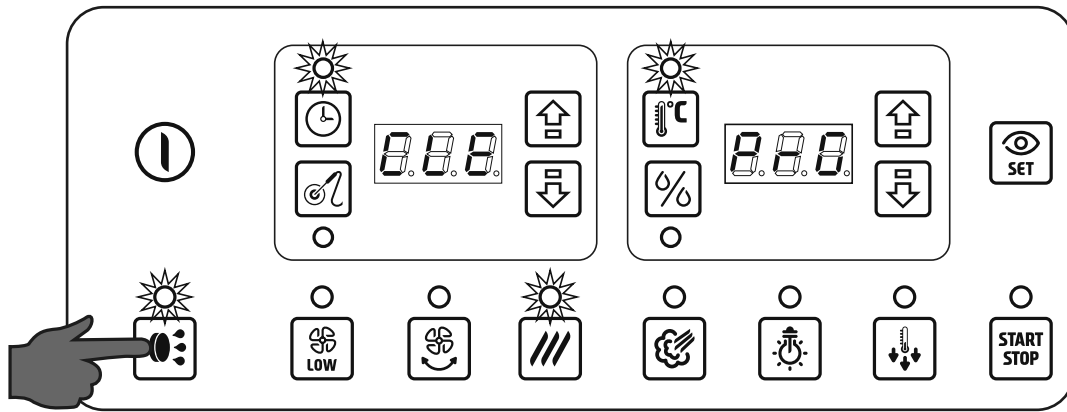
l'avertisseur sonore s'active et peut être arrêté en appuyant sur « Start » ou en ouvrant la porte du four.

L'écran supérieur indique la température réelle de la chambre.

L'écran inférieur indique «End».

La LED du bouton de démarrage clignote.

6.0 SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE

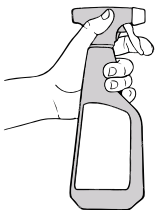


Dans les fours fournis avec le système de lavage automatique, en appuyant sur la touche montrée sur le côté, les écrans montrent **PrG CLE** (Cleaning program). Pour activer cette fonction, il est nécessaire que le four soit arrêté.

TRÈS IMPORTANT: Le dispositif de lavage automatique est une option qui peut être installée seulement au moment de la commande du four.

REMARQUE: Après avoir appuyé sur « Start », le cycle de lavage ne peut pas être interrompu. Si on a appuyé sur Start et la température de la chambre est supérieure à 90 °C, les écrans affichent le message **OPn dor** (porte ouverte).

En ouvrant la porte, le refroidissement est activé et il se termine lorsque la température descend au-dessous de 90 °C. A la fin du refroidissement, les écrans affichent le message CLS dor (fermer la porte), avec la porte fermée commence le cycle de lavage.



NOTE: pour faciliter la dissolution de la saleté, nous conseillons de vaporiser la chambre de cuisson en utilisant un produit dégraissant pour le nettoyage des fours.

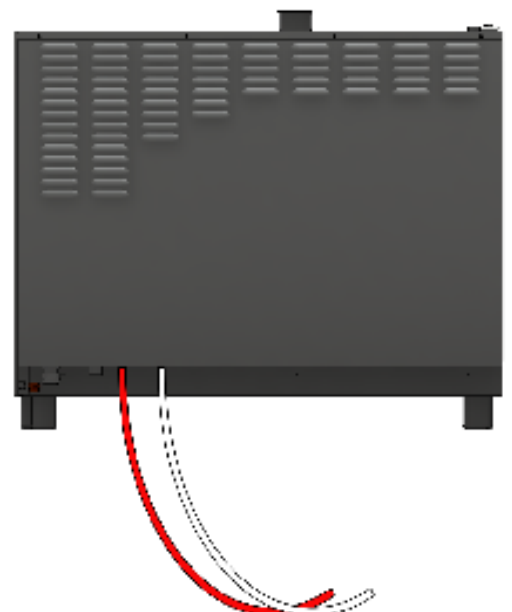
Dans les modèles équipés d'un lavage automatique avec un détergent liquide, à l'arrière des fours, qui sont livrés avec système de lavage automatique, il y a 2 petits tuyaux pour l'aspiration du détergent et du produit de rinçage.

Le petit tuyau rouge doit être inséré dans le conteneur du détergent.

Le petit tuyau blanc doit être inséré dans le conteneur du produit de rinçage.

IMPORTANT: assurez-vous que le détergent et le produit de rinçage sont spécifiques pour le nettoyage de l'acier inox.

Vérifier souvent le niveau du détergent et du produit de rinçage dans son conteneur, pour éviter d'endommager la pompe pour l'aspiration du détergent.

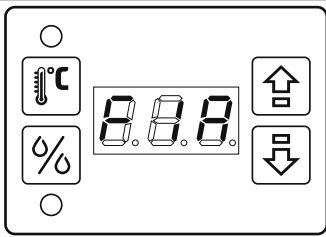
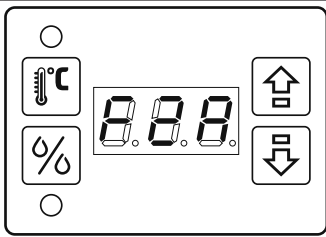
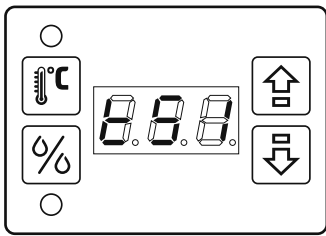
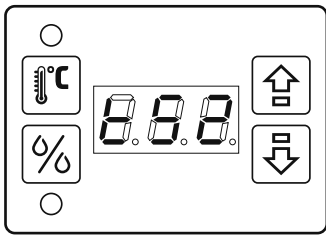
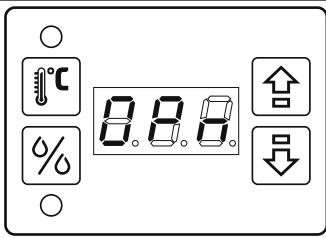
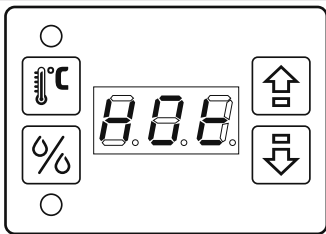


8.0 RAPPORTS ET AFFICHAGE D'ANOMALIES ET DES DEPANNAGES

Le contrôle électronique de ce four, dispose automatiquement à visualiser dans les écrans, la surveillance de défauts et anomalies dans le fonctionnement.

TOUS LES MESSAGES D'ALARME SONT AFFICHÉS DANS L'ÉCRAN SUPÉRIEUR.

Les dysfonctionnements contrôlés par le système électronique sont les suivantes:

MESSAGE	ANOMALIE	RETABLISSEMENT
	F1A Rapport d'intervention de la sonde thermique de protection des moteurs	Éteindre le four, si l'anomalie après 60' ne disparaître pas appeler le support technique.
	F2A Rapport d'intervention thermostat de sécurité de la chambre de cuisson	Vérifier la correcte rotation du ventilateur sans frictionnes et l'état de nettoyage du ventilateur.
	ts1 Rapport de la sonde de température de la chambre de cuisson défectueuse.	Remplacer la sonde.
	ts2 Rapport de la sonde de température au cœur défectueuse.	Remplacer la sonde.
	OPn La porte du four n'est pas fermée.	Fermer la porte (si le signal persiste effectuer le réglage du capteur de la porte).
	HOT Rapport de température élevée dans le compartiment des commandes.	Vérifiez le fonctionnement correct des ventilateurs de refroidissement.

9.0 MAINTENANCE

Avant de commencer toute opération de maintenance, il est obligatoire de déconnecter l'interrupteur de protection électrique et de fermer le robinet d'arrêt d'eau, installés tous deux en amont de l'appareil. Nettoyer le four à la fin de chaque journée d'utilisation avec des produits adéquats.

Les parties en acier inox doivent être:

1. nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse,
2. rincées à l'eau,
3. essuyées avec soin.

Ne pas utiliser de grattoirs ni de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille.

NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR LAVER LES PARTIES EN ACIER INOX D'APPAREIL;

NE PAS UTILISER DES PRODUITS À BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MÊME DILUÉ.

Après chaque cuisson, il faudra nettoyer tous résidus d'aliments ou de graisses dans l'enceinte de cuisson.

9.1 QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ET/OU D'ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL

Si l'appareil doit rester éteint pendant une longue durée, procéder comme suivant:

1. déconnecter l'interrupteur de protection électrique;
2. fermer le robinet d'arrêt d'eau (tous deux placés en amont de l'appareil);
3. laisser la porte entrouverte afin que l'air puisse circuler pour éviter la formation de mauvaises odeurs;
4. étendre une couche de protection sur toutes les surfaces en acier inox en passant un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline.

En cas de mauvais fonctionnement, de panne ou d'intervention du thermostat de sûreté, il faut éteindre l'appareil, couper le courant et l'alimentation en eau puis appeler le service après-vente.

Toutes les opérations d'installation, de maintenance ou de réparation doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et agréé.

10.0 CONSEILS POUR LES CUISSONS

Pour obtenir les meilleurs résultats nous recommandons l'utilisation de plaques de type GASTRONORM, disponibles en différents modèles et matériaux en fonction du type de cuisson. Il est essentiel de toujours laisser un espace d'au moins 3 cm. entre les aliments d'une plaque de cuisson et le plaque au-dessus, afin de permettre la parfaite circulation de l'air.



Est bonne règle que la hauteur de l'aliment à cuire soit similaire à celle des plaques utilisées. Couches d'aliments très bas cuits dans des plaques de 65 ou 80 mm peuvent résulter cuits de façon inégale en raison des turbulences produites dans le flux d'air chaud.

Si l'aliment à cuire est plus haut que la plaque, éviter d'insérer un 'autre plaque dans l'étage supérieur à laquelle intéressé par la situation décrite.

Il est possible d'effectuer simultanément les cuissons de différents aliments, à la même température, en évitant le chevauchement des saveurs, en positionnant les produits de saveur plus forte dans la partie supérieure de la chambre de cuisson et en ouvrant la vanne de purge.

Pour la sélection optimale de la température de cuisson doit être prise en compte la règle suivante : sélectionner une température inférieure d'environ 20% par rapport à celui fixée dans les fours statiques traditionnels (avec pas de ventilation).

Le système de ventilation forcée, dont ce four est équipé, assurera une cuisson en moins de temps.

Cuisson à convection avec 0% d'humidité : cette modalité, normalement appelée "à convection", est indiqué pour toutes les cuissons dans lequel on souhaite d'obtenir des aliments sèches et croustillantes. Pour obtenir ce résultat, il est recommandable d'ouvrir la vanne de purge afin de faciliter la sortie de la vapeur de la chambre de cuisson.

Cuisson à convection avec humidification: ce système appelé communément "mixte", c'est conseillé pour les cuissons où on veut obtenir des aliments tendres et succulents.

Cuisson à la vapeur: grâce à ce système, on peut effectuer des cuissons très pareils au bouillage dans l'eau .

La vapeur sans pression assure une cuisson homogène et délicate; la perte des vitamines et des sels minéraux est quasiment nulle et les temps de cuisson sont inférieurs à ceux habituellement nécessaires à la cuisson à l'eau.



Nous conseillons d'utiliser un bac G.N. perforé, de façon à ce que, en fin de cuisson, le produit cuit ne se trouve pas sans eau dans le fond du bac.

Au cas où l'on voudrait récupérer le jus de cuisson, glisser un bac non perforé dans les guides se trouvant sous le bac utilisé pour la cuisson.

10.1 QUE FAIRE POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE CUISSON

Si la cuisson n'est pas homogène:

- Contrôler qu'il y ait au moins un espace de 3 cm entre l'aliment à cuire et le bac placé au-dessus. Un espace inférieur empêche l'air de circuler correctement.
- Vérifier que les aliments à cuire ne soient pas entassés les uns contre les autres, ce qui empêcherait une bonne circulation de l'air entre les aliments.
- La température de cuisson est peut-être trop élevée, essayer donc de cuisiner avec des températures plus basses.
- Il n'a pas été réalisé le préchauffage. En insérant les aliments dans le four froid, l'achèvement de la température sélectionnée nécessite de un temps beaucoup plus long que celui utilisé dans le préchauffage. Pendant cette phase, la ventilation et la température à l'intérieur de la chambre ne pourraient pas être uniforme et produire un manque d'uniformité dans la cuisson.
- Ont été introduits dans le four des aliments congelés. Dans ce cas, il est préférable de décongeler les aliments à une température de 40-50 ° C, puis procéder à la cuisson.
- La décharge du four pourrait être obstrué et altérer la ventilation à l'intérieur de la chambre.
- Le joint d'étanchéité de la façade ne pourrait pas adhérer parfaitement à la porte. L'échappement de la vapeur pourrait altérer la ventilation.

Si l'aliment cuit résulte sec:

Réduire le temps de cuisson.

Baisser la température. Nous rappelons que plus la température de cuisson est basse, plus la perte en poids est limitée.

N'a pas été sélectionné la correcte valeur d'humidité pour favoriser un environnement de cuisson capable de maintenir les aliments mous et juteux.

L'aliment n'a pas été suffisamment huilé ou recouvert de sauce avant la cuisson.

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

ANWEISUNGEN FÜR SICHEREN GEBRAUCH DES OFENS

- Überprüfen Sie den Ofen in einer stabilen Position liegt und die Schutzvorrichtungen aufwärts effizient sind.
- Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen, um die Bleche zu stecken und herauszuziehen.
- Immer vorsichtig sein, weil der Boden wegen Dampf beim Garen rutschig sein könnte.
- Um Brandwunden zu vermeiden, nie Bleche oder Behälter verwenden mit Flüssigkeiten über ein Niveau, das man scharf bewachen kann.
- Nie Bleche oder andere Küchenwerkzeuge auf den Ofen legen.
- Oft die Geräte vom technischen Dienst überprüfen lassen, und die beschädigten Teile ersetzen, die den korrekten Betrieb des Ofens verändern könnten oder gefährlich sein.
- Oft den Ofen sauber machen, gemäß den Anweisungen in diesem Buchlein.

MAX. ESSENVERLADUNG

Ofen-Modell	Kapazität	Essenverladung
304	4 x 2/3 GN	8 kg
104	4 x 1/1 GN	10 kg
307	7 x 2/3 GN	14 kg
107	7 x 1/1 GN	20 kg
111	11 x 1/1 GN	30 kg

Für ein korrektes Verständnis der Terminologie in den folgenden Abschnitten bestimmt man das folgende: **Eine Garphase ist der Zeitabstand, wann der Ofen eine der folgenden Modalitäten durchführt:**



Forcierte Heissluft mit Beschwadung
(Temperaturbereich 20 - 270°C)

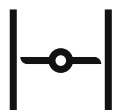


Dampf
(Temperaturbereich 20 - 100°C)

Die Garphase kann folgende Automaten und Vorrichtungen benutzen:



Kerntemperaturfühler für die Kontrolle der Kerntemperatur der Speisen



Sicherheitsablassventil des Garraums



Hohe oder niedrige Gebläsegeschwindigkeit (optional)



Autoreverse (optional)

Der Ofen verfügt über die folgenden Funktionen:



Einstellung automatische (optional)

DEFINITION VON MANUELLEM GAREN

Das Garen der Produkte wird in einer einzigen Phase durchgeführt. Während des Garzyklus kann man die oben genannten Vorrichtungen und Automatismen aktivieren und deaktivieren, und man kann die Werte der Garraumtemperatur, des Kerntemperaturfühlers, der Beschwadung und der Garzeit verändern.

4.1 INBETRIEBNAHME

Wasserabsperrventil und eventuell Gasventile und Schutzschalter einschalten, die sich vorwärts befinden.

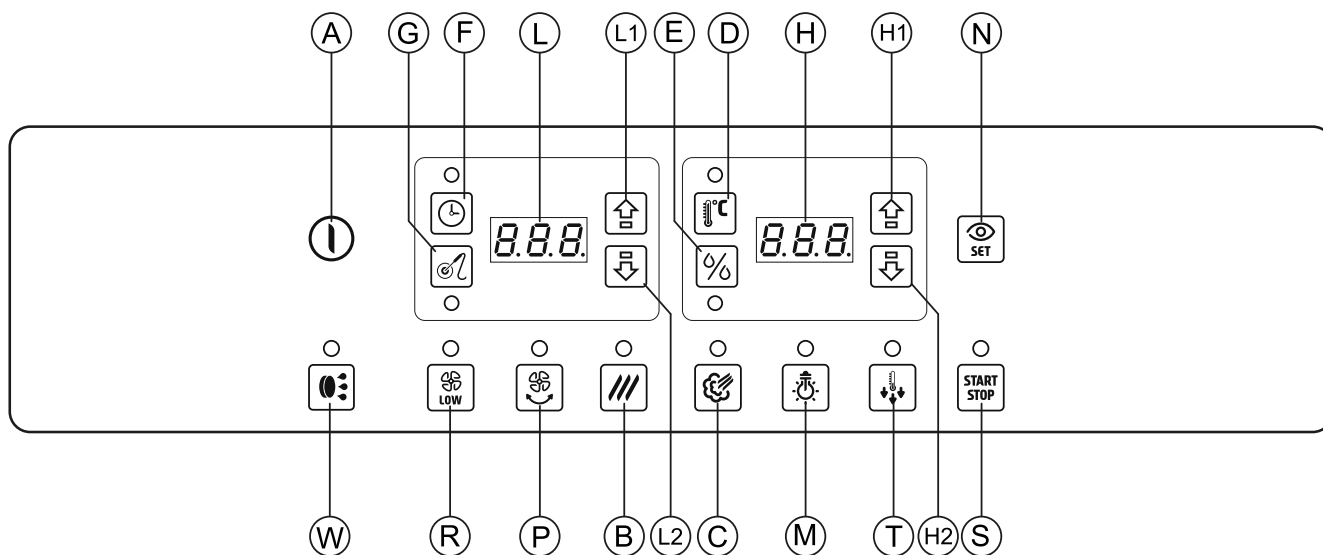


Die Taste **ON/OFF** drücken und ein Paar Sekunden warten, bis der Display einschaltet.

ACHTUNG! Die Ausschaltung des Ofens durch die Taste ON/OFF wird die Steuerung an die Platinen nicht unterbrechen.

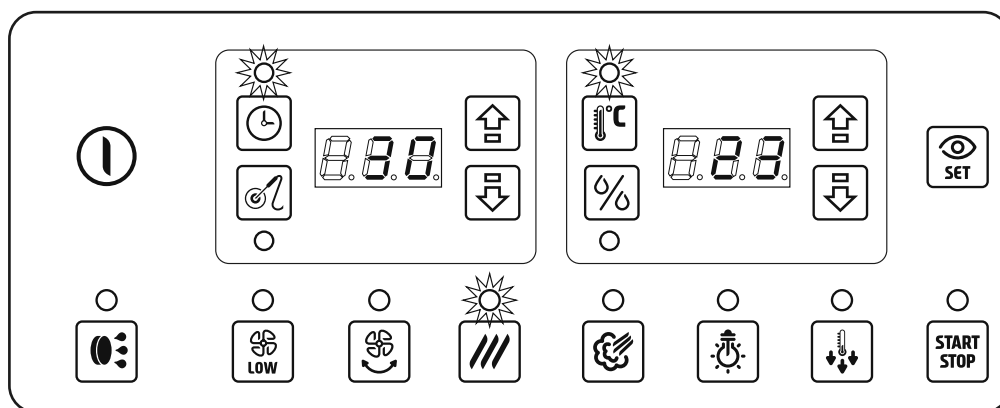
Immer wenn der Ofen nicht verwendet wird, empfehlen wir den Schutzschalter auszuschalten, der aufwärts des Ofens liegt.

4.2 BESCHREIBUNG DER BEDIENTAFELKOMPONENTE



A	Taste ON/OFF
B	Taste Heissluft mit Beschwadung
C	Taste Dampf
D	Taste Einstellung Garraumtemperatur
E	Taste Beschwadungsprozent
F	Taste Einstellung Garzeit
G	Taste Einstellung Kerntemperaturfühler
H	Display Temperatur/Beschwadung
H1	Taste Steigerung Wert H Display
H2	Taste Ermäßigung Wert H Display
L	Display Zeit/Kerntemperaturfühler
L1	Taste Steigerung Wert L Display
L2	Taste Ermäßigung Wert L Display
M	Taste Garraumtemperatur
N	Taste Werteveranschaulichung
P	Taste Einstellung Autoreverse
R	Taste Einstellung Geschwindigkeit
S	Taste Inbetriebnahme Garen/Waschen
T	Taste Schnellabkühlung
W	Taste Einstellung automatische Reinigung

4.3 EINSTELLUNG MANUELLES GAREN



Bei erster Entzündung des Ofens, ist der Ofen in dem standardmässigen Zustand, wie hier an der Seite gezeigt.



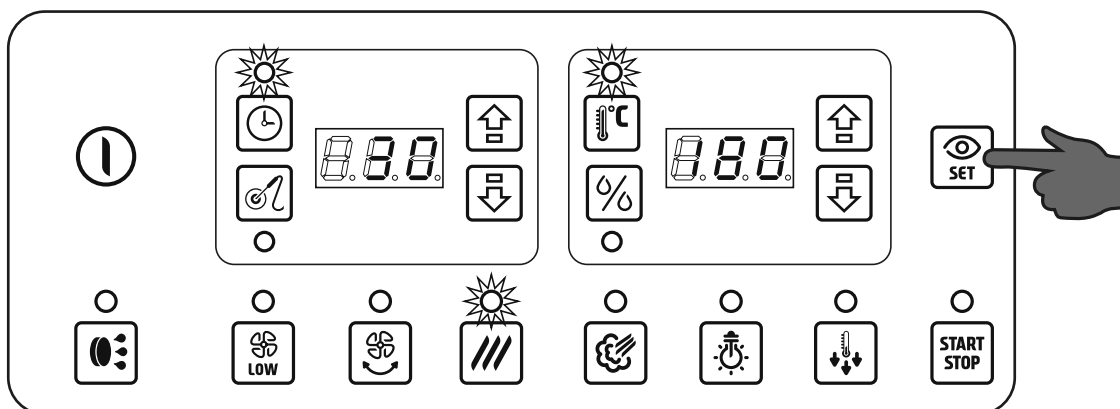
Die beleuchtete Led über der Taste Heissluft zeigt die gewählte Modalität.



Die beleuchtete Led über der Temperaturtaste zeigt dass die Nummer auf dem Display die Garraumtemperatur ist. Der Display zeigt die reelle Temperatur im Garraum.



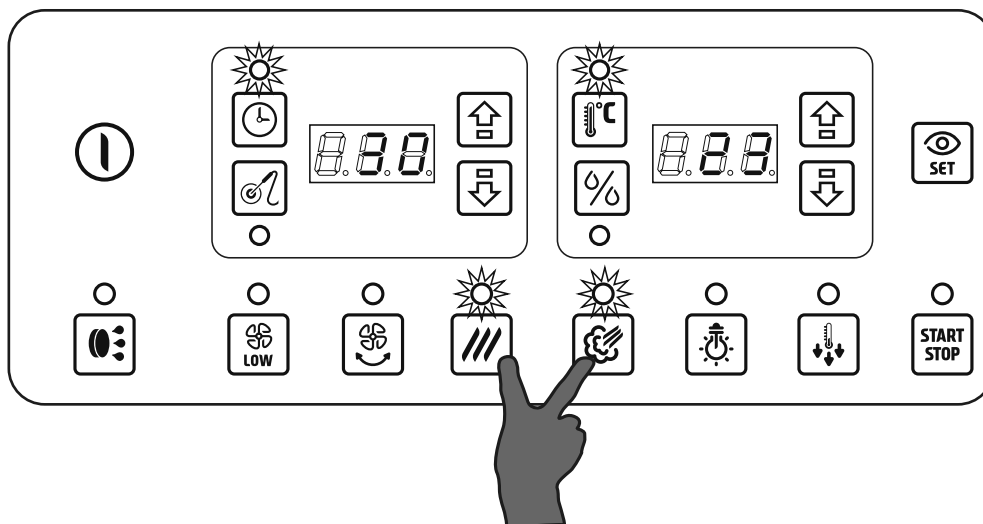
Die beleuchtete Led über der Zeittaste zeigt die Gardauer. Der standardmässige Wert auf dem Display ist 30 Minuten.



Wenn man die Taste "siehe set" drückt, werden auf dem Display die eingestellten Werte gezeigt, bis die Taste gedrückt bleibt.

- Die Led der eingestellten Modalität blinkt (Heissluft in dem Beispiel an der Seite).
- Die Led der Garraumtemperatur und des Beschwadungsprozentes blinken wechselweise.
- Während die Temperaturled blinkt, zeigt der Display den entsprechenden eingestellten Wert.
- Während die Beschwadungsled blinkt, zeigt der Display den eventuellen eingestellten Wert (standardmässig 0).
- Die Led der zusätzlichen Funktionen in Betrieb blinken (autoreverse und/oder Lüftung mit verminderter Geschwindigkeit).

4.4 EINSTELLUNG DER GARMODALITÄT

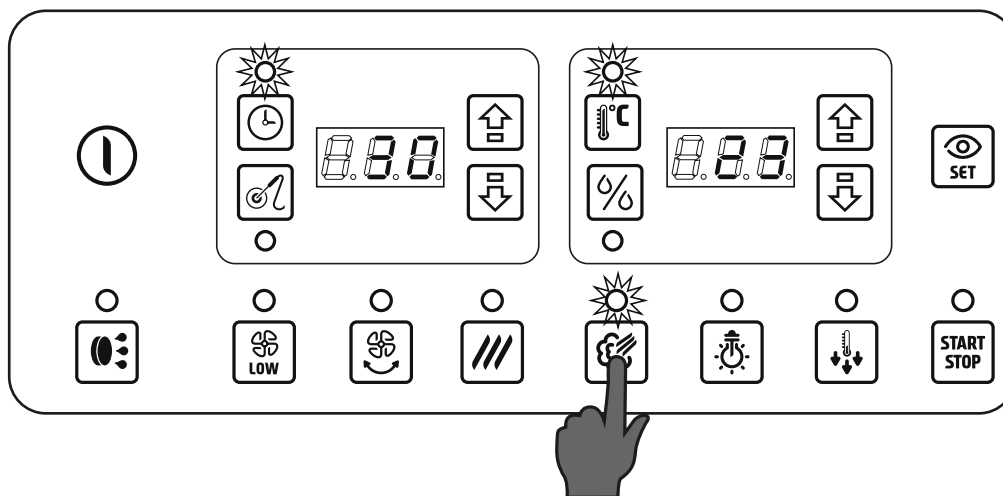


Wie in dem vorigen Abschnitt erklärt, zeigt die Bedientafel bei der ersten Entzündung, die Heissluftmodalität und die standardmässigen Parameter.

HINWEIS: bei dieser Modalität kann man sowohl mit Heissluft (mit Beschwadungsprozent 0%) als auch mit Mischbetrieb (mit Beschwadung von 1 bis 99%) garen.



Man kann den Mischbetrieb einstellen, auch wenn man die Tasten Heissluft und Dampf gleichzeitig drückt. Auf diesem Fall, ist der standardmässige Wert für Beschwadung 25%.



Um die Dampfmodalität einzustellen,, den Knopf hier an der Seite drücken.

Die standardmässigen Werte für diese Modalität sind die folgenden:

- Temperatur: 100°C
- Beschwadung: 99% (dieser Wert kann man nicht verändern).
- Zeit: 30 Minuten

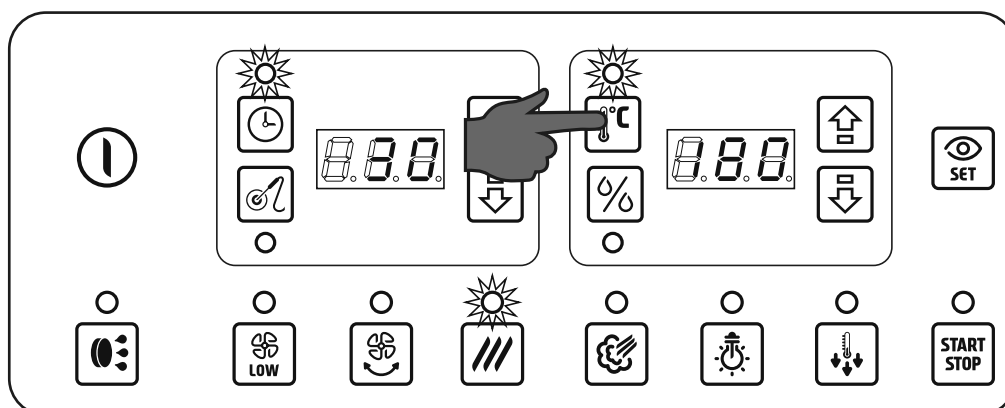


Irgendwelche die eingestellte Modalität ist, ist es möglich die eingestellten Parameter veranschaulichen, wenn man die Taste „siehe set“ drückt. Die Veranschaulichung der Parameter erfolgt wie im Abschnitt 4.3 beschrieben.

HINWEIS: immer wenn der Ofen eingeschaltet wird, zeigt die Bedientafel die Konfiguration als der Ofen ausgeschaltet war.

4.5 EINSCHALTUNG DER GARPARAMETER

4.5A GARRAUMTEMPERATUR



Wenn man die Taste hier an der Seite drückt, kann man die Garraumtemperatur verändern. Die Led über der Taste blinkt und der Display zeigt die eingestellte Temperatur für den Garraum.



Wenn man die Taste an der Seite drückt, steigt der gezeigte Wert auf dem Display.



Wenn man die Taste an der Seite drückt, sinkt der gezeigte Wert auf dem Display.

HINWEIS: Wenn man eine der Tasten mit dem Pfeil gedrückt hält, ändert nach 2 Sekunden der gezeigte Wert auf dem Display von 10 zu 10.

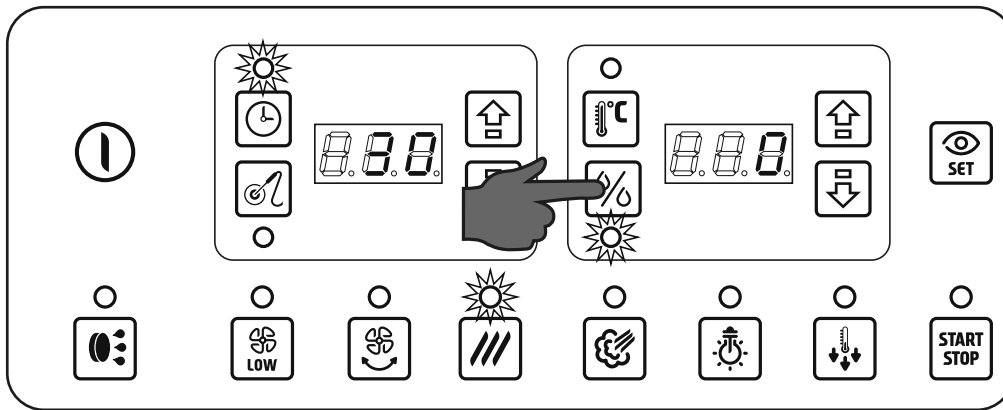
Wenn der Display den vorgewählten Wert zeigt, sind die möglichen Operationen die folgenden:

- Nochmal die Temperaturtaste drücken, die Led stoppt zu blinken und der neue Wert wird gespeichert, wenn der Ofen die Garung anfängt.
- Direkt die Taste Start drücken. In diesem Fall hat der Ofen den gezeigten Wert auf dem Display, wenn man start drückt.
- Eine andere Taste drücken (z.B. Zeit, Kerntemperaturfühler, Beschwadung...) um einen anderen Parameter einzustellen.

HINWEIS: wenn die Led blinkt und man drückt keine Taste, nach 10 Sekunden wird der gezeigte Wert auf dem Display gespeichert und die Led stoppt zu blinken.

- Der Temperaturbereich für den Garraum ist:
- Heissluft mit Regulierung der Beschwadung (oder Mischbetrieb) 20- 270°C
- Dampf 20 - 100°C

4.5B BESCHWADUNGSPROZENT



Wenn man die Taste an der Seite drückt, kann man das Beschwadungsprozent verändern. Die Led unter der Taste blinkt und der Display zeigt den eingestellten Wert für Beschwadung.



Wenn man die Taste an der Seite drückt, steigt der gezeigte Wert auf dem Display.



Wenn man die Taste an der Seite drückt, sinkt der gezeigte Wert auf dem Display.

HINWEIS: wenn man eine der Tasten mit dem Pfeil drückt, ändert nach 2 Sekunden den gezeigten Wert auf dem Display von 10 zu 10.

Wenn der Display den vorgewählten Wert zeigt, sind die möglichen Operationen die folgenden:

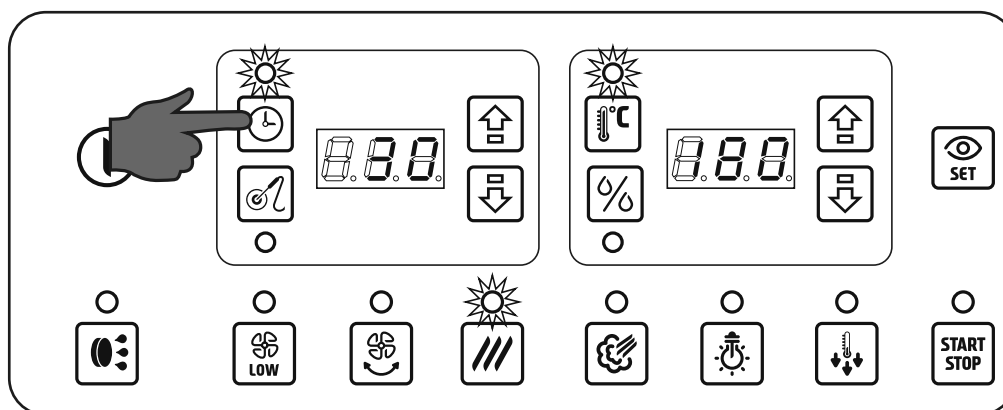
- Nochmal die Taste Beschwadung drücken, auf diesem Fall stoppt die Led zu blinken und der neue Wert wird gespeichert, wenn der Ofen die Garung anfängt.
- Direkt die Taste start drücken. In diesem Fall hat der Ofen den gezeigten Wert auf dem Display, wenn man start drückt.
- Eine andere Taste drücken, um einen neuen Parameter einzustellen.

HINWEIS: wenn die Led blinkt und wird keine Taste gedrückt, nach 10 Sekunden wird den gezeigten Wert auf dem Display gespeichert und die Led stoppt zu blinken.

Der Temperaturbereich für den Garraum ist:

- Heissluft mit Regulierung der Beschwadung (oder Mischbetrieb) 0-99 %
- Dampf 99% unveränderbar

4.5C GARZEIT



Wenn man die Taste an der Seite drückt, kann man die Garzeit verändern. Die Led über der Taste blinkt und der Display zeigt den eingestellten Wert für Beschwadung.



Wenn man die Taste an der Seite drückt, steigt der angezeigte Wert auf dem Display.



Wenn man die Taste an der Seite drückt, sinkt der angezeigte Wert auf dem Display.

HINWEIS: wenn man eine der Tasten mit dem Pfeil drückt, ändert nach 2 Sekunden der gezeigte Wert auf dem Display von 10 zu 10.

Wenn der Display den vorgewählten Wert zeigt, sind die möglichen Operationen die folgenden:

- Nochmal die Zeittaste drücken, in diesem Fall stoppt die Led zu blinken und der neue Wert wird gespeichert, wenn der Ofen die Garung anfängt.
- Direkt die Taste Start drücken. In diesem Fall hat der Ofen den gezeigten Wert auf dem Display, wenn man Start drückt.
- Eine andere Taste drücken, um einen neuen Parameter einzustellen.

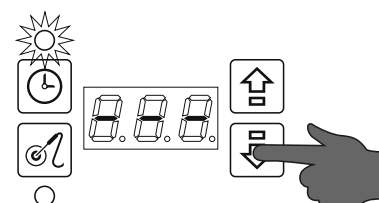
HINWEIS: wenn die Led blinkt und man drückt keine Taste, wird nach 10 Sekunden den gezeigten Wert auf dem Display gespeichert und die Led stoppt zu blinken.

Der Temperaturbereich für die Garzeit ist: 1 Minute-9 Stunden und 59 Minuten.

Um den ununterbrochenen Betrieb des Ofens einzustellen (unendliche Zeit), wenn der Display den Wert 0 zeigt, die Taste an der Seite drücken.

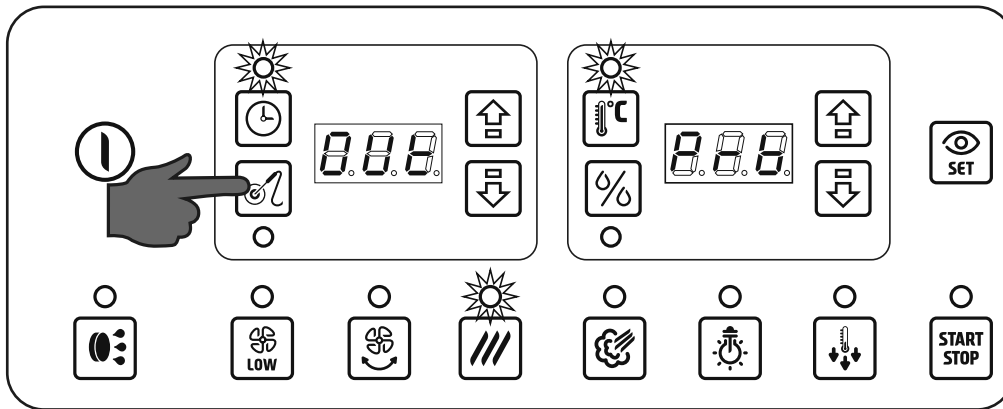


Der Display wird --- zeigen.



Auf diesem Fall, beim Garen zeigt der Zeitdisplay seit wie lange ist die Garung angefangen (und nicht wieviel Zeit bis Ende des Zyklus).

4.5D KERNTEMPÉRATURFÜHLER



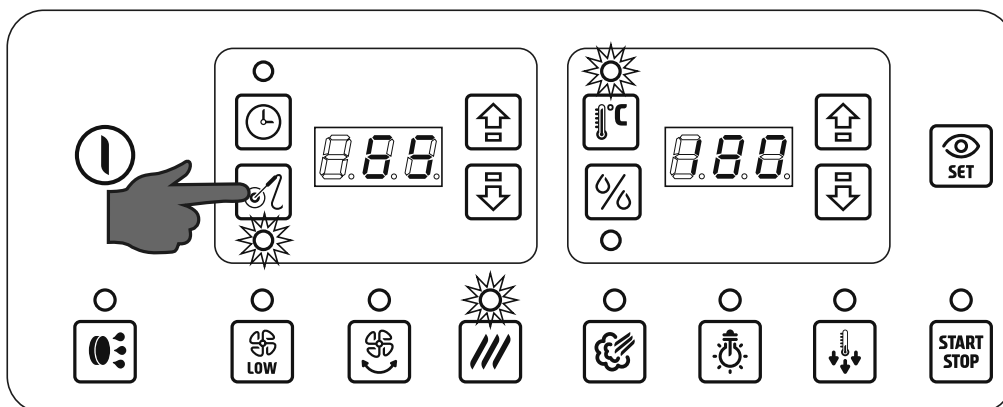
Wenn man die Taste an der Seite drückt kann man die Temperatur des Kerntemperaturfühlers verändern.

SEHR WICHTIG: um eine Garung mit Kerntemperaturfühler durchzuführen, muss man vorher die Sonde verbinden.

- Wenn man die Taste Kerntemperaturfühler drückt und die Sonde nicht am Ofen verbunden ist:
- Die Led der Taste Kerntemperaturfühler blinkt
- Beide Displays blinken

Die Displays zeigen Prb Out (probe out), um zu zeigen, daß die Sonde nicht verbunden ist.

Wenn man die Taste Kerntemperaturfühler freilässt, schaltet die entsprechende Led aus, und die Led der Zeit einschaltet (der Display zeigt den entsprechenden Parameter). Auf diese Weise, wenn die Sonde nicht verbunden ist, kann man weder den Wert verändern noch mit dieser Vorrichtung garen.



Wenn man die Sonde verbindet, schaltet die Led der Zeittaste aus und die Sondentaste einschaltet. Um die Temperatur zu verändern, die Taste an der Seite drücken.



Wenn man die Taste hier an der Seite drückt, steigt den auf dem Display gezeigten Wert.



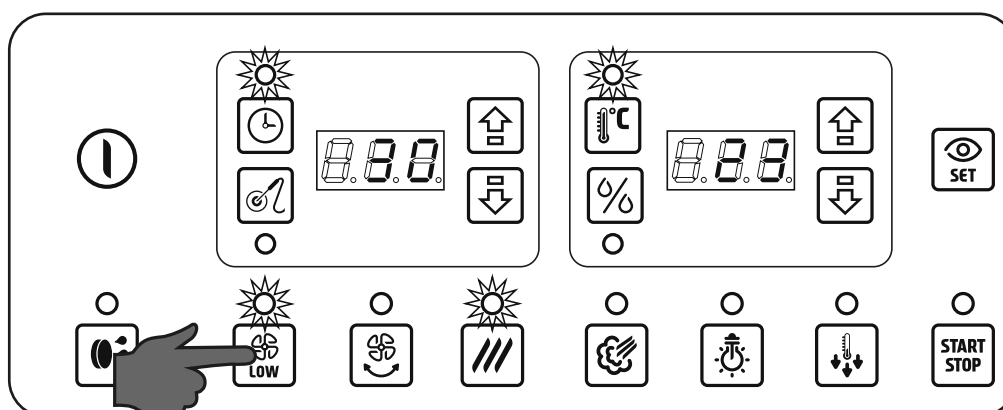
Wenn man die Taste hier an der Seite drückt, sinkt den auf dem Display gezeigten Wert.

Der Temperaturbereich für den Kerntemperaturfühler ist: 20-99 °C
Der standardmässige Wert ist 65°C.

HINWEIS: auch wenn die Sonde verbunden ist, kann man trotzdem die Taste der Zeit drücken, um die Garung mit dieser Überwachung durchzuführen.

4.6 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

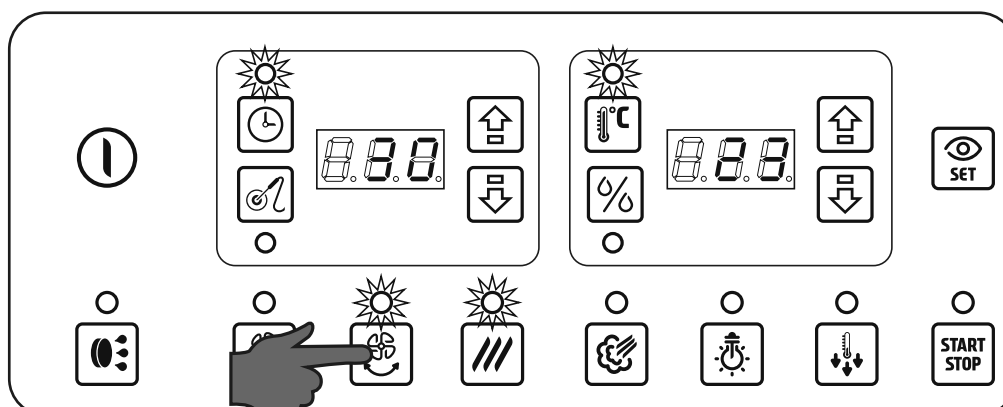
4.6A LÜFTUNG MIT VERMINDERTER GESCHWINDIGKEIT



Wenn man die an der Seite gezeigte Taste verminderte Lüftung drückt, schaltet die entsprechende Led ein, um zu zeigen, daß die Funktion aktiv ist.

Die Funktion verminderte Lüftung kann sowohl beim Garen als auch mit stillem Ofen aktiviert werden.

4.6B AUTOREVERSE



Wenn man die hier an der Seite angezeigte Taste Autoreverse drückt, schaltet die entsprechende Led ein, um zu zeigen daß die Funktion aktiv ist.

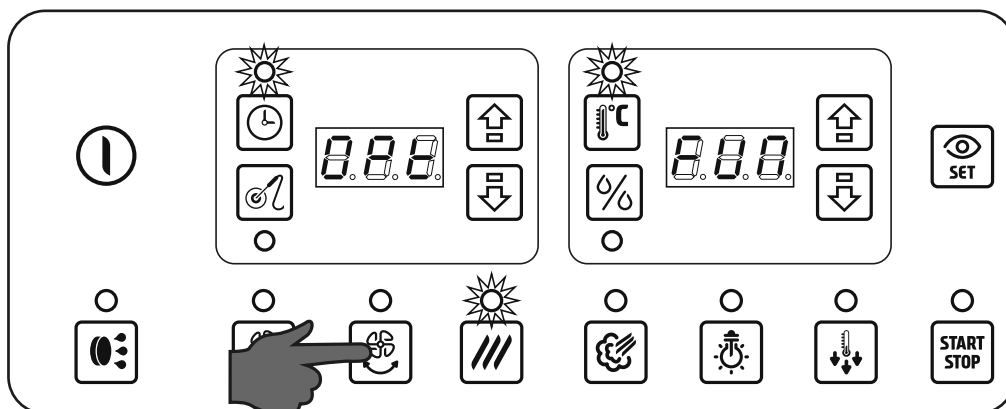
Die Funktion Autoreverse wendet die Drehung der Lüfter jede 4 Minuten und verbessert die Garuniformität.

Bitte beachten daß die Pausen für die Umkehrung der Lüftung die Garzeiten um circa 15% verlängern können.

Diese Funktion kann sowohl beim Garen als auch mit stillem Ofen aktiviert werden.

SEHR WICHTIG:

Die Funktionen Autoreverse und verminderte Lüftung sind optional in der ganzen Linie.



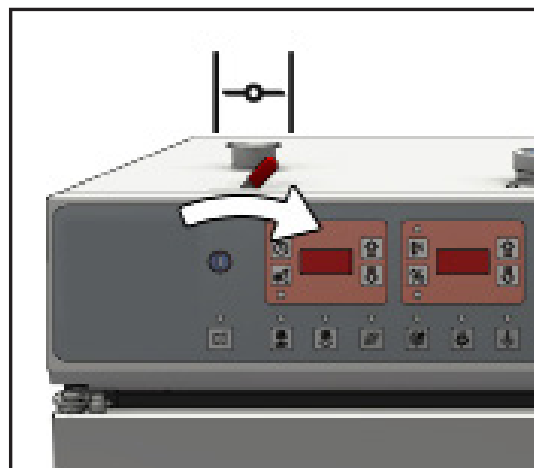
Wenn diese Funktionen nicht mit dem Ofen gekauft worden sind, drücken Sie eine der Tasten Autoreverse oder verminderte Lüftung und auf den Displays erscheint die Anzeige **Fun Opt** (Function optional) um zu zeigen, daß die eingestellte Funktion optional ist und nicht auf dem Ofen installiert ist.

4.7 DAMPFABLASSVENTIL

Das Dampfablassventil hat die Funktion die Beschwadung im Garraum zu regulieren und wird durch einen Knopf in Betrieb gesetzt, der sich auf dem Ofen befindet.

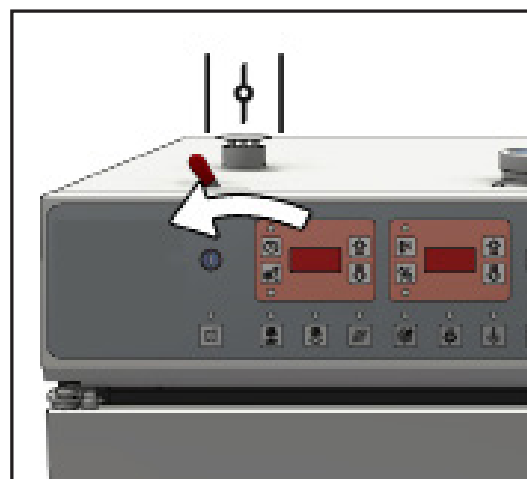
Wenn man den Knopf nach rechts dreht, wird das Dampfablassventil geschlossen.

Auf diese Weise, bleibt der Dampf im Garraum.

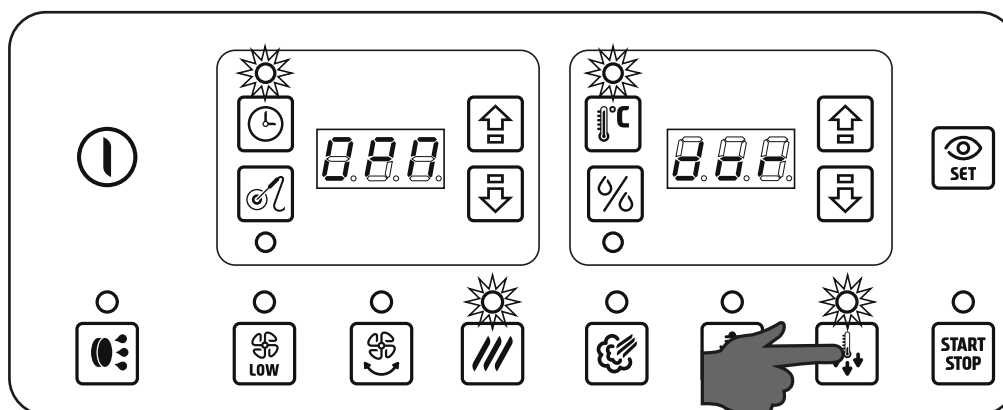


Wenn man den Knopf nach links dreht, bleibt das Dampfablassventil offen.

Auf diese Weise, wird ein Teil Dampfs aus dem Garraum ablaufen.



4.8 SCHNELLABKÜHLUNG



Wenn man die Taste Schnellabkühlung drückt, schaltet die entsprechende Led ein und die Funktion wird aktiv.

Die Abkühlung bleibt aktiv bis die Temperatur unter 40°C sinkt.

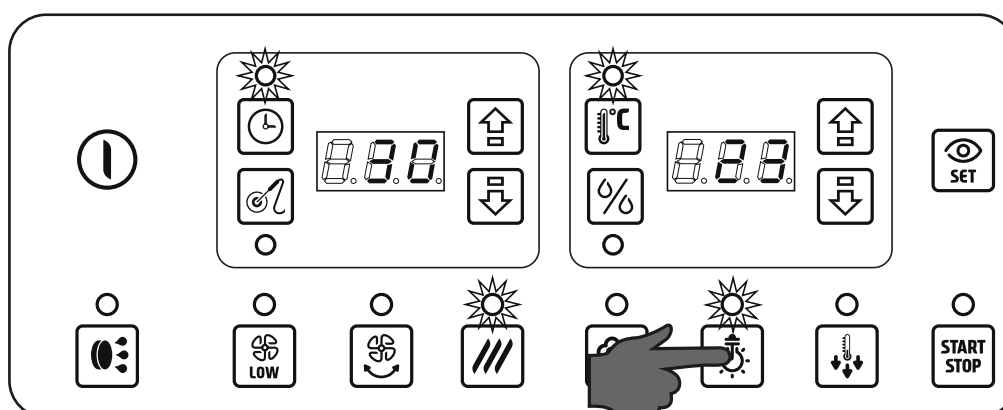
Wenn die Temperatur gleich oder weniger als 40°C ist, wird die Funktion durch die Taste nicht aktiv. In diesem Fall, blinkt der Display der Temperatur dreimal.

Man kann die Abkühlung unterbrechen, wenn man nochmal die entsprechende Taste drückt.

Wenn man auch Start drückt, stoppt die Abkühlung und beginnt die Garphase.

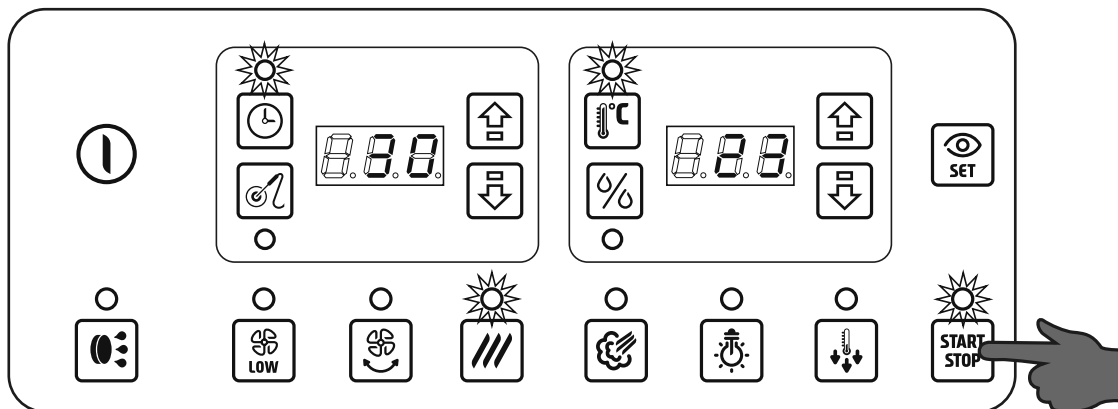
HINWEIS: wenn die Tür des Ofens geschlossen ist, mit der Abkühlung erscheint auf dem Display die Anzeige **OPn dor** (open door).

4.9 GARRAUMBELEUCHTUNG



Wenn man die Taste hier an der Seite drückt, schaltet die Beleuchtung im Garraum ein und auch die entsprechende Led.

5.0 GARRAUMBELEUCHTUNG



Wenn man die Taste Start/stop drückt, beginnt die Garphase.

SEHR WICHTIG: um gute Garergebnisse zu erhalten, empfehlen wir den Garraum vorzuheizen mit einer Temperatur von 30°C höher als die Temperatur für die Garphase.

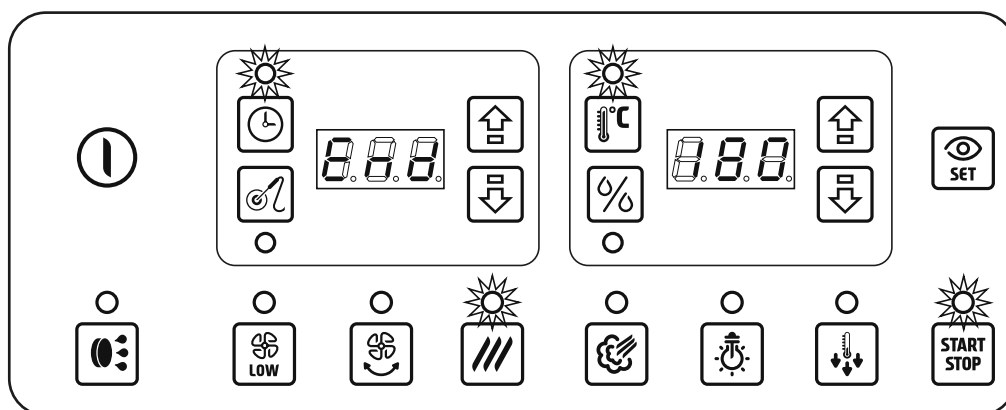
In den ersten 5 Sekunden, blinken alle Displays und zeigen die eingestellten Werte.

Der obere Display zeigt wechselweise Temperatur und Beschwadungsprozent zusammen mit den Leds der entsprechenden Tasten.

Gleichzeitig blinkt die Led der Modalität (Heissluft und/oder Dampf) und der Funktionen Autoreverse und verminderte Lüftung wenn sie aktiv sind.

Nach 5 Sekunden, zeigt der Display der Temperatur die reelle Temperatur im Garraum und der Zeitdisplay zeigt die Zeit bis Ende der Garphase.

Im Fall vom Garen mit Kerntemperaturfühler, zeigt der untere Display die von der Sonde gemessene Temperatur.



Am Ende des Garens:

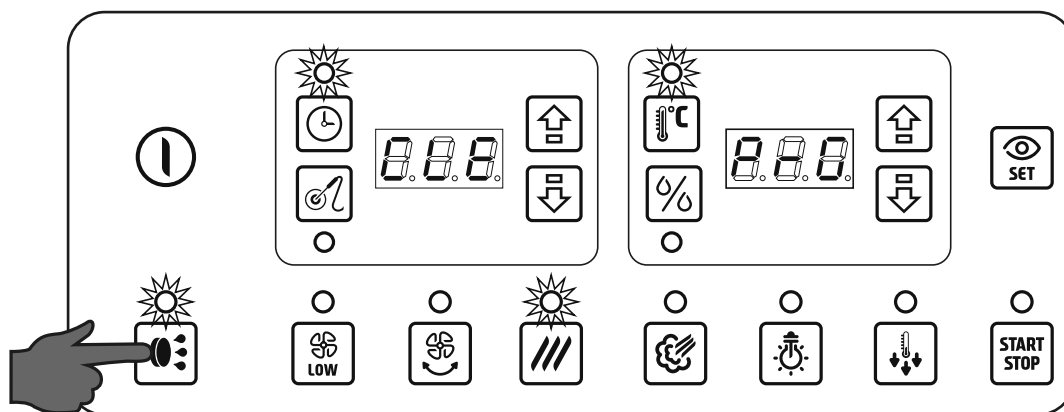
Der Summer piept und kann unterbrochen werden, wenn man die Tür öffnet oder wenn man Start drückt.

Der obere Display zeigt die reelle Temperatur im Garraum.

Der untere Display zeigt End.

Die Led der Taste Start blinkt.

6.0 AUTOMATISCHE REINIGUNG

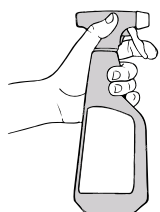


In den Öfen mit automatischem Waschsystem, durch die Taste hier an der Seite zeigen alle Displays die Anzeige **CLE PrG** (cleaning program).
Um diese Funktion zu aktivieren, soll dieser Ofen in Stop Zustand sein.

SEHR WICHTIG: die Vorrichtung für das automatische Waschsystem ist optional und darf nur zusammen mit dem Ofen installiert werden.

Nachdem man die Funktion aktiviert und die Dosierung der Reinigertabletten Detabinox® hinzugefügt hat, die Taste Start drücken und den Waschzyklus fängt an.

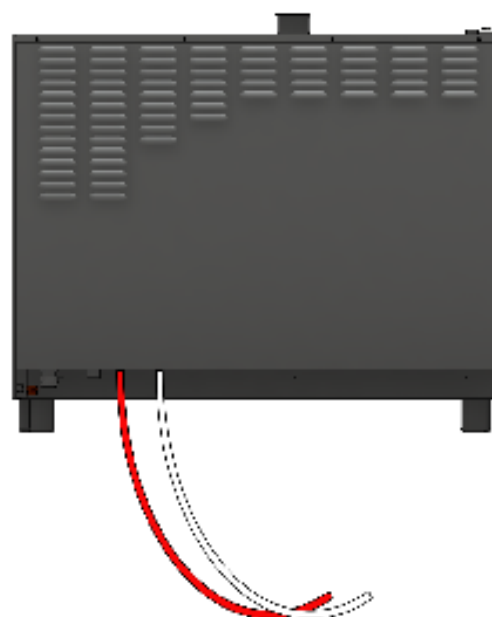
HINWEIS: nachdem man Start gedrückt hat, soll der Waschzyklus nicht unterbrochen werden. Wenn man Start drückt und die Garraumtemperatur über 90°C ist, zeigen die Displays die Anzeige **OPn dor** (open door). Wenn man die Tür öffnet, schaltet die Abkühlung ein und endet wenn die Temperatur unter 90°C sinkt. Am Ende der Abkühlung zeigen die Displays **CLS dor** (close door), mit geschlossener Tür startet der Waschzyklus. Während der Durchführung der automatischen Reinigung, zeigt der obere Display die reelle Temperatur im Garraum und der untere Display zeigt die Zeit um den Waschzyklus zu enden.



HINWEIS: Um die Auflösung von Schmutz zu erleichtern, empfehlen wir den Garraum mit einem entfettenden Reinigungsmittel für Öfen zu spritzen.

In Modellen mit automatischer Wäsche mit Flüssigwaschmittel ausgestattet, das automatische Waschprogramm ist optional in dieser Ofenlinie. Wenn das Zubehör installiert wird, steht ein einziges Waschprogramm zur Verfügung. Das automatische Waschprogramm verwendet flüssige Reiniger- und Spülmittel. Am Rücken der Öfen, die mit automatischem Waschsystem geliefert werden, gibt es 2 kleine Röhre für die Absaugung des Reinigermittels und Spülmittels. Das kleine rote Rohr muß ins Behälter des flüssigen Reiniger eingefügt werden. Das kleine weiße Rohr muss ins Behälter des flüssigen Spülmittels eingefügt werden.

WICHTIG: vergewissern Sie sich, daß der Reiniger und Spülmittel spezifisch für Edelstahlreinigung sind. Oft das Niveau des Reinigers im Behälter überprüfen, um zu vermeiden die Absaugpumpen zu beschädigen. Im Fall es keinen Strom oder Wasser während des Waschzyklus gibt, beim Einschalten des Ofens wird er automatisch einen 3 Minuten langen Spülzyklus durchführen.

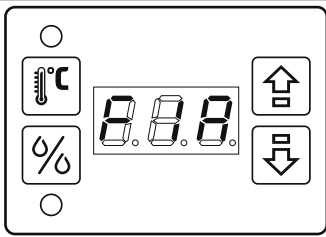
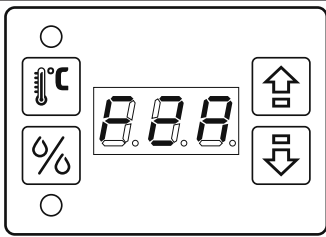
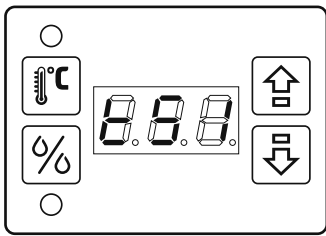
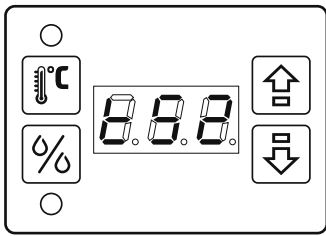
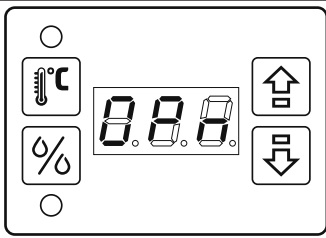
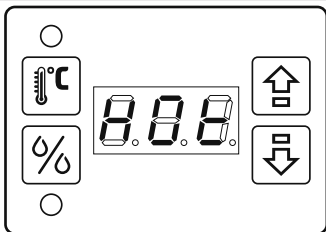


8.0 SIGNALISIERUNG UND ANZEIGE STÖRUNGEN UND SCHÄDEN

Die elektronische Kontrolle des Ofens zeigt automatisch auf dem Display Störungen und Schäden im Betrieb.

ALLE ALARMANZEIGE WERDEN AUF DEM OBEREN DISPLAY GEZEIGT.

Die Störungen, die vom elektronischen System kontrolliert sind, sind die folgenden:

ANZEIGE	DIAGNOSE	ABHILFE
	F1A Anzeige Einschreiten Überhitzungsschutzschalter Motoren.	Den Backofen abschalten und wenn der Schaden nach 60' weiterhin andauert, den Kundendienst rufen.
	F2A Anzeige Einschreiten Sicherheitsthermostat des Garraums.	Sicherstellen, dass sich der Ventilator einwandfrei und reibungslos dreht und dass er sauber ist.
	ts1 Anzeige Temperaturfühler Garraum defekt.	Den Fühler wechseln.
	ts2 Anzeige Kerntemperaturfühler defekt.	Den Fühler wechseln.
	OPn Anzeige offene Tür.	Tür schließen (bei Fortbestehen der Anzeige den Mikroschalter der Tür einstellen).
	HOT Anzeige hohe Temperatur im Schaltkasten.	Funktionstüchtigkeit der Gebläse überprüfen.

9.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und das Wasserabsperrenteil zu schließen - beide befinden sich dem Gerät vormontiert.

Den Backofen am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind.

Der auf Anfrage gelieferte Fettfilter muss nach jeweils 3 Garprogrammen gereinigt werden. Die Verstopfung des Fettfilters kann ungleichmäßiges Durchbraten und längere Garzeiten bewirken.

Die Edelstahlteile sind täglich

1. mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen
2. danach mit Wasser nachzuspülen;
3. sorgfältig trockenzureiben. Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.

DAS GERÄT NICHT MIT DIREKTEM WASSERSTRAHL WASCHEN.

FÜR DAS REINIGEN DES INOX EDELSTAHLS KEINE PRODUKTE BENUTZEN, DIE CHLOR (SALZSÄURE ETC) ENTHALTEN AUCH WENN DIESE IN WASSER GELÖST SIND.

Den Garraum nach jedem Garvorgang reinigen, damit Kochreste und Fett beseitigt werden.

9.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

Bei längerem Gerätestillstand wie folgt vorgehen:

1. den Schutzschalter ausschalten;
2. das Wasserabsperrenteil schließen (beide dem Geräts vormontiert);
3. zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
4. auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Bei Fehlbetrieb, Störung oder unsachgemäßer Betätigung des Sicherheitsthermostats muss das Gerät ausgeschaltet und die Strom- und Wasserzufuhr unterbrochen werden. Den Kundendienst benachrichtigen.

Sämtliche Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachpersonal durchgeführt werden.

10.0 NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN

Um die besten Ergebnisse zu erreichen, empfehlen wir GASTRONORM Bleche zu benutzen, in verschiedenen Modellen und Materialien mit Bezug auf das Garverfahren.

Es ist auch wichtig einen Zwischenraum von mindest. 3 cm zwischen den Garprodukten und dem ersten Blech oben, für eine gute Lüftung zu lassen.



Die Garprodukte sollten so hoch wie die Bleche sein. Sehr niedrige Schichten von Garprodukten in 65 oder 80 mm tiefen Blechen können nicht gleichmäßig garen.

Wenn die zu garende Produkte höher als das Blech sind, kein Blech darüber setzen.

Man kann verschiedene Gerichte gleichzeitig, mit gleicher Temperatur garen, ohne Aromen überzulappen; die Gerichte mit starken Aromen sollen immer am oberen Teil des Garraums liegen und das Dampfblasventil muss immer offen bleiben.

Für eine optimale Wahl der Gartemperatur muss man immer das folgende betrachten: eine Temperatur 20% niedriger als die Temperatur bei statischen Öfen ohne Ventilation einstellen. Das Heissluftsystem mit wem der Ofen ausgestattet ist, ermöglicht das Garen in kürzer Zeit.

Heissluftgaren mit 0% Beschwadung: dieses Garverfahren ist für trockene und knusprige Produkte geeignet.

Um dieses Ergebnis zu erreichen, empfiehlt man das Dampdablassventil offen zu lassen, damit Dampf vom Garraum ablaufen kann.

Heissluft mit Beschwadung: dieses Garverfahren auch „Mischbetrieb“ genannt, ist für weiche und saftige Produkte geeignet.

Dampf-garen: mit diesem Garverfahren kann man ähnliche Garergebnisse wie im Wasser zu kochen.

Der ohne Druck abgegebene Dampf gewährleistet ein gleichmäßiges und zartes Garen; der Verlust an Vitaminen und Mineralsalzen ist beinahe nicht vorhanden und die Garzeiten sind geringer als beim Kochen im Wasser.

Es ist empfehlenswert, immer einen durchlochten GN-Behälter zu verwenden, damit sich am Boden kein Wasser ansammeln kann.



Sollte notwendig sein, den Garsaft zu sammeln, kann unter diesem Behälter ein nicht durchbohrter eingeschoben werden.

10.1 ABHILFE BEI ANORMALEM GAREN

Bei ungleichmäßigem Garen:

- Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt.
- Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts.
- Die Gartemperatur könnte zu hoch sein. Eine niedrigere Temperatur einstellen.
- Die Vorheizung ist nicht durchgeführt worden. Wenn man die Garprodukte mit kaltem Garraum steckt, wird man eine längere Zeit brauchen, um die eingestellte Temperatur anstatt die Vorheizungstemperatur zu erreichen. Während dieser Phase können die Lüftung und die Temperatur im Garraum nicht gleichmäßig sein. Gefrorene Garprodukte sind in den Garraum gesteckt worden. Auf diesem Fall empfehlen wir die Garprodukte auf eine Temperatur von 40-50 C° aufzutauen und dann das Garverfahren anzufangen.
- Der Ofenablauf könnte verstopft sein und die Lüftung im Garraum fälschen.
- Die Türdichtung könnte nicht dampfdicht sein. Der Dampf, der aus der Tür herauskommt könnte die Lüftung fälschen.
- Die Türdichtung kann nicht wassergeprüft sein. Der Dampf, der vom Garraum rauskommt, könnte die Lüftung verändern.

Bei zu trockenen Speisen:

Die Garzeit verkürzen.

Die Temperatur muss niedriger eingestellt werden.

Dabei beachten, dass je niedriger die Temperatur eingestellt ist, um so geringer der Gewichtsverlust ist.

Der Kombi-Garvorgang, der die Luftfeuchtigkeit im Garraum erhöht, wurde nicht eingestellt.

Die zu garende Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.

