

BEST **FOR**

MANUALE D'ISTRUZIONE PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

INSTALLATION AND USER MANUAL

MANUEL D'INSTRUCTION POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

MANUAL DE INSTRUCCION PARA LA INSTALACION Y USO

INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ



Bistrot 364 / 12 - 364 W / 12
464 / 12 - 464 W / 12
434 / 12 - 434 W / 12

Gentile Cliente, nel ringraziarla e nel complimentarci per aver scelto e acquistato un nostro prodotto, La invitiamo a seguire attentamente le avvertenze ed i consigli che seguono. Ciò per garantire una corretta installazione, manutenzione e utilizzo dell'apparecchiatura tutelando la Sua sicurezza.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Attenzione

Togliere l'imballo e conferirlo negli appositi depositi selezionando i materiali che lo compongono.
Non lasciarlo alla portata dei bambini, l'uso improprio può essere fonte di pericolo.

1 Dati di targa:



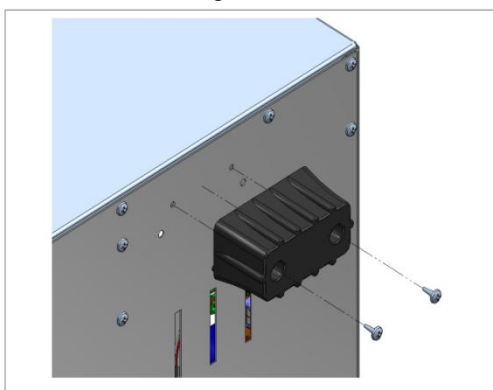
- La targhetta riportante le caratteristiche dei dati tecnici è posta sul fianco sinistro dell'apparecchio.
- La marcatura "CE", riportata sulle apparecchiature si riferisce alle seguenti direttive:
Direttiva Macchine 2006/42/CE secondo le norme:
EN 60335-2-42: 2003+A1:2008
EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008
EN 62233:2008
Direttiva compatibilità elettromagnetica 2004/108/CE secondo le norme :
EN 55014-1:2006+A1:2009
EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
EN 61000-3-3:2008
EN 61000-3-11:2000
EN 61000-3-12:2005
EN 61000-6-2:2005
EN 61000-6-3:2007

2 Dati tecnici.

Modello	Potenza	Tensione	Frequenza	Sezione del Cavo
BISTROT 464/12	KW 6.5	380/400 3N V	50 Hz	5x1.5 mm ²
BISTROT 364/12	KW 4 / KW 3	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²
BISTROT 434/12	KW 4	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²

3 Installazione

- Tutte le operazioni di installazione devono essere eseguite da personale qualificato secondo la normativa in vigore.
- Prima di posizionare il forno accertarsi delle dimensioni, del peso e del posizionamento degli allacciamenti elettrici e idrici quando necessari.
- L'apparecchiatura non è adatta per installazioni incassate o sovrapposte, deve essere posizionata in modo che gli allacciamenti elettrici ed idrici siano facilmente ispezionabili e raggiungibili durante l'uso normale. Posizionare il forno sopra un supporto robusto e stabile, fuori dalla portata dei bambini, **non** a pavimento. Il forno deve essere posto in zona areata, lontano da altre fonti di calore, e lontano da apparecchi che producono freddo poiché potrebbe alterare il buon funzionamento delle stesse.
- Prima di installare il forno togliere la pellicola plastica protettiva dalle parti esterne ove sia ancora presente. Eventuali residui di adesivo vanno asportati con opportuno solvente non acido o abrasivo.
- Montare i quattro piedini in dotazione come da figura.

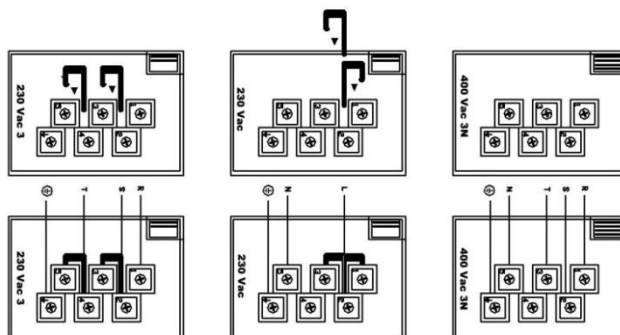


- Collegamento elettrico

- Il collegamento alla rete elettrica di alimentazione deve essere effettuato nel rigoroso rispetto delle norme in vigore e deve essere effettuato da personale specializzato. Accertarsi della corrispondenza del valore di tensione riportato in targa e quello di alimentazione. La tensione di alimentazione, durante il funzionamento, non deve discostarsi di $\pm 10\%$ del valore nominale.
- Interporre tra l'apparecchio e la rete di alimentazione un interruttore onnipolare con apertura dei contatti di almeno 3mm e con protezione magnetotermica o differenziale. Tale interruttore deve essere accessibile agevolmente dopo l'installazione.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra.

- Allacciamento:

- per i modelli con morsetteria esterna, privi di cavo di alimentazione agire come segue:
- aprire il coperchio della morsetteria svitando la vite di chiusura e agendo con un cacciavite sulle alette di trattenimento, inserire il cavo di alimentazione e fissarlo, eseguire le connessioni seguendo lo schema posto sullo schienale dell'apparecchio.



- **Collegamento idrico.**

- Per i modelli provvisti di umidificatore bisogna eseguire l'allacciamento alla rete idrica interponendo un rubinetto di intercettazione ed eseguendo l'allacciamento con idonei tubi e raccordi $\frac{3}{4}$ ".

- **Dispositivi di sicurezza**

- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza termico che interrompe l'alimentazione e che deve essere riarmato manualmente dopo aver eliminato la causa del suo intervento. L'accesso è sulla parte posteriore dell'apparecchio.

La verifica del funzionamento va fatta seguendo le istruzioni d'uso del presente libretto, commentandole e spiegandole all'utilizzatore.

La manutenzione all'apparecchio va fatta disinserendo preventivamente l'alimentazione. Ogni intervento va eseguito a forno raffreddato per evitare possibili scottature durante l'intervento.

I componenti che necessitano di intervento per sostituzione sono accessibili dall'interno del forno smontando le griglie di protezione ventole, dall'esterno smontando lo schienale posteriore e la copertura inferiore.

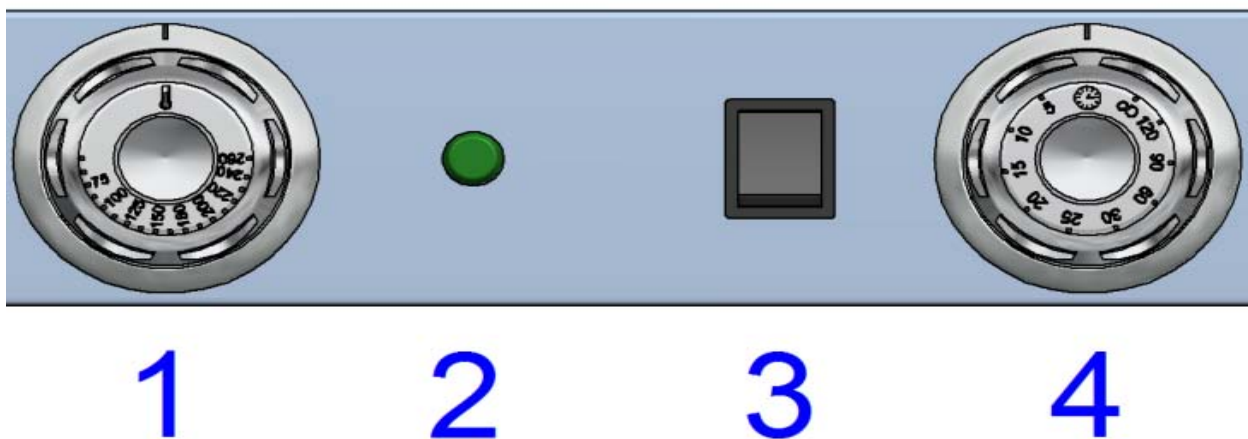
Istruzioni per l'uso

Questa apparecchiatura è costruita per cuocere cibi, particolarmente prodotti da forno. Ogni altro uso può essere pericoloso e deve essere evitato. Il costruttore declina ogni tipo di responsabilità relative a danni a cose e persone che derivino da un uso diverso, improprio o irragionevole del forno o da manomissione dello stesso.

Prestare attenzione alle zone calde.

Pulire sempre il forno alla fine di ogni cottura, dopo che si sia completamente raffreddato, usando detersivi non abrasivi. Non usare getti d'acqua, lavare con uno straccio inumidito e asciugare subito.

Pannello Comandi Manuali



I comandi del forno sono:

Interruttore Termostato (1) Che regola l'accensione, lo spegnimento e la temperatura al centro del forno. Manovrando la manopola si varia la temperatura da 0 a 260 °C .

Lampada Spia (2) Che segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento. Al raggiungimento della temperatura la spia si spegne, quando la temperatura scende sotto il valore impostato la spia si riaccende.

Pulsante Acqua * (3) Alla pressione del quale l'elettrovalvola si attiva sino a che non viene rilasciato.
* (non presente nel modello 434/12 SENZA VAPORE)

Timer (4) Con due posizioni di funzionamento segnalate entrambe dall'accensione della lampada camera, e una di spento O.

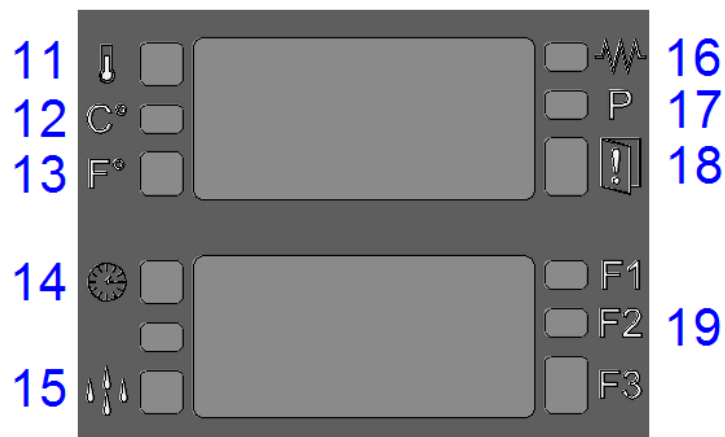
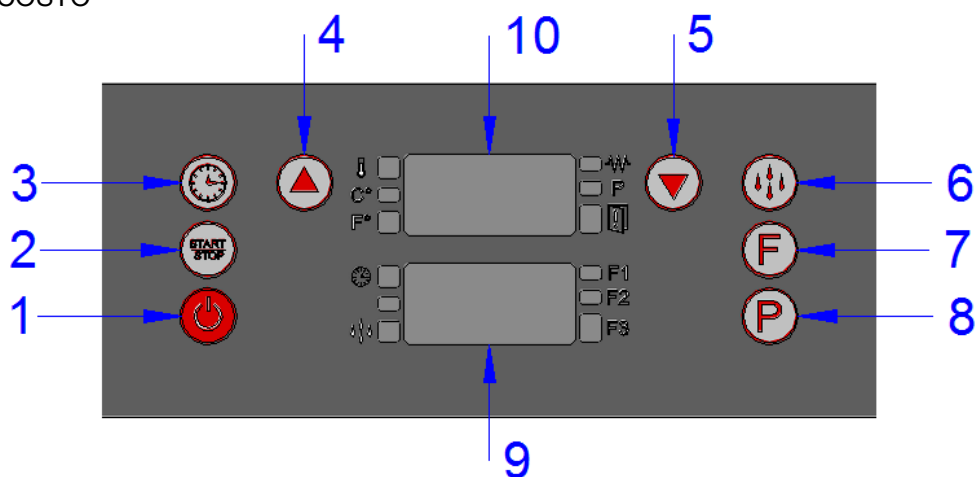
1° Dalla posizione O si ruota la manopola in senso antiorario verso la posizione di funzionamento manuale. In questa posizione il forno può essere attivato impostando la temperatura di cottura desiderata. Il forno funzionerà fino a quando la manopola del timer non verrà portata in posizione O. Riportando la manopola in posizione di O un cicalino suonerà per circa 10 secondi. Non occorre eseguire alcuna manovra per tacitarlo.

2° Dalla posizione O si ruota la manopola in senso orario fino al valore in minuti di durata di funzionamento desiderata e il forno inizia il funzionamento alla temperatura impostata sul termostato. Un avviso acustico segnerà la fine del tempo impostato suonando per circa 10 secondi. Non occorre eseguire alcuna manovra per tacitarlo.

Pannello Comandi Elettronici

INDICE

- 1 INTERFACCIA UTENTE
 - 1.1 FUNZIONE TASTI
 - 1.2 ICONE DISPLAY
 - 1.3 DISPLAY
- 2 FUNZIONAMENTO IN MANUALE
 - 2.1 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPERATURA
 - 2.2 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPO COTTURA
 - 2.3 UMIDIFICAZIONE MANUALE DURANTE LA COTTURA
 - 2.4 ESECUZIONE DI UN CICLO DI COTTURA IN MODALITA' MANUALE
- 3 FUNZIONAMENTO CON PROGRAMMA
 - 3.1 MEMORIZZAZIONE DI UN NUOVO PROGRAMMA
 - 3.2 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPERATURA
 - 3.3 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPO COTTURA
 - 3.4 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI UMIDIFICAZIONE E UMIDIFICAZIONE MANUALE
 - 3.6 FASI DI COTTURA IN UN PROGRAMMA
 - 3.7 RICHIAMO PROGRAMMA GIA' MEMORIZZATO
- 4 PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO
 - 4.1 DISATTIVAZIONE PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO
- 5 FUNZIONI VARIE
 - 5.1 INTERVENTO PORTA FORNO
- 6 SEGNALEAZIONI ED ALLARMI
- 7 MANCANZA TENSIONE
- 8 MENU NASCOSTO



1. INTERFACCIA UTENTE

1.1 FUNZIONE TASTI



1 tasto ON/OFF

Una pressione singola permette di mettere in ON o in OFF il forno.



2 tasto START/STOP

Con il forno in ON, una pressione singola avvia/termina una cottura.



3 tasto TEMPO

Con il forno in ON, la pressione singola permette di impostare un tempo di cottura.



4 tasto INCREMENTO

Incrementa un valore a display.



5 tasto DECREMENTO

Decrementa un valore a display.



6 tasto UMIDITA'

Permette di impostare vari livelli di umidità o, durante la cottura, premuto assieme al tasto decremento, permette di eseguire l'umidificazione manualmente.



7 tasto FASI (step cottura)

Nella cottura con programmi sono realizzabili n°3 step di cottura diversi.



8 tasto PROGRAMMI

Con la scheda in ON, permette di memorizzare una ricetta o di richiamare quelle già memorizzate. Totale 99 ricette.

1.2 ICONE DISPLAY



11 icona TEMPERATURA

Icona accesa rossa fissa sta ad indicare il valore di temperatura impostato dall'utente per la cottura. Icona lampeggiante rossa sta ad indicare il valore di temperatura istantaneo all'interno della camera di cottura (valore rilevato dalla sonda).



12 icona CELSIUS

Indica che la lettura della temperatura è in gradi celsius. Accesa colore rossa.



13 icona FAHRENHEIT

Indica che la lettura della temperatura è in gradi fahrenheit. Accesa colore rossa.



14 icona OROLOGIO

Accesa rossa sta ad indicare la visualizzazione del display TEMPO.

**15 icona UMIDITA'**

-In MANUALE quando premo il pulsante umidificazione si accende rossa fissa perché eccita l'elettrovalvola per il tempo che mantengo premuto il pulsante.

-In cottura con programmi se si seleziona un valore di umidificazione (20%,40% ecc) è

lampeggiante rossa nel tempo di off elettrovalvola

-In cottura con programmi se si seleziona un valore di umidificazione (20%,40% ecc) è fissa rossa nel tempo di on elettrovalvola. ESEMPIO 20%=2 secondi on elettrovalvola- 20 secondi off

-In cottura con programmi se eseguo l'umidificazione manuale schiacciando contemporaneamente

i due pulsanti



e



, rimane fissa rossa per quanto tempo mantengo premuti questi due tasti.

**16 icona RESISTENZE**

Accesa verde se è attivo il riscaldamento camera.

Acceso rossa vuol dire che è spento anche il riscaldamento.

**17 icona PROGRAMMI**

Accesa rossa sta ad indicare che si è entrati nella modalità programmazione.

**18 icona PORTA APERTA**

Accesa rossa per avvisare che la porta è chiusa.

Accesa verde per avvisare che la porta è aperta.

F1**F2****F3****19 icone FASI**

Visibili solo con cottura a programma.

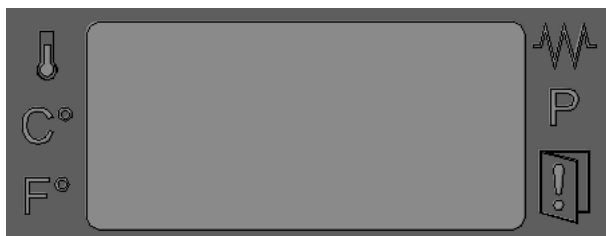
F1, F2, F3 si accendono (colore rosso) una alla volta per indicare a che step si sta lavorando in un programma.

1.3 valori su DISPLAY**9 display TEMPO / UMIDITA'**

Con l'icona OROLOGIO accesa, visualizza il valore di tempo impostato e quello rimanente durante la cottura.

Con l'icona UMIDITA'  accesa, visualizza il valore dell'UMIDITA' impostato per la cottura.

Con l'icona OROLOGIO  E UMIDITA'  spenta, visualizza i codici d'allarme.



10 display TEMPERATURA/PROGRAMMI

Con l'icona TEMPERATURA  accesa, visualizza il valore di temperatura impostato per la cottura.

Con l'icona TEMPERATURA  lampeggiante, visualizza il valore di temperatura istantaneo all'interno della camera di cottura (valore rilevato dalla sonda).
Con tutte le icone spente visualizza il codice degli allarmi.

2. FUNZIONAMENTO IN COTTURA MANUALE

Quando il forno è in OFF, il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) visualizza OFF, tutto il resto è spento.

La pressione del tasto ON/OFF  mette il forno in ON.

Quando il forno è in ON il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) visualizza il valore di temperatura istantaneo all'interno della camera di cottura

(valore rilevato dalla sonda, icona TEMPERATURA  lampeggiante).

Il display TEMPO/UMIDITA' (9) visualizza il valore tempo END (icona TEMPO  accesa fissa).

- la pressione del tasto INCREMENTO  o DECREMENTO  permette di impostare un valore di temperatura (paragrafo 2.1).
- la pressione del tasto TEMPO  permette di abilitare l'impostazione del tempo di cottura (paragrafo 2.2).
- la pressione del tasto UMIDITA'  permette di abilitare l'elettrovalvola per l'umidificazione durante la cottura (paragrafo 2.3).
- i pulsanti FASI  e PROGRAMMI  sono disabilitati

2.1 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPERATURA

Con il forno in ON, la pressione del tasto INCREMENTO  o DECREMENTO  permette immediatamente di impostare un valore di temperatura (range temperatura impostabile da 30°C a 260°C). Nel caso di prima accensione (*prima accensione s'intende ogni qualvolta si mette in ON il forno*

premendo il pulsante ON/OFF ) il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) (icona TEMPERATURA



accesa fissa) visualizza lampeggiante il valore di (30 c°).

Oppure nel caso in cui si sia appena terminato un ciclo di cottura, appare nel display lampeggiante il valore in precedenza impostato.

Durante la modifica la visualizzazione dei valori da display è lampeggiante.

Dopo un timeout di cinque secondi o premendo il tasto TEMPO , si conferma il valore impostato e si viene riporti alla visualizzazione della temperatura istantanea nella camera di cottura (icona TEMPERATURA



lampeggiante). Confermato il dato, la visualizzazione dei valori da display è fissa.

La pressione del tasto ON/OFF  mette in OFF la scheda e le nuove impostazioni non vengono salvate.

2.2 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPO COTTURA

Per impostare un tempo di cottura, premere il tasto TEMPO . Il display TEMPO (9) (icona



OROLOGIO  accesa fissa rossa) visualizza il valore END. Range tempo impostabile da 00 ore e 01minuti a 15 ore e 59 minuti.

La pressione del tasto INCREMENTO  o DECREMENTO  permette di impostare un valore al tempo.

Scendendo sotto ad un minuto viene visualizzato END e successivamente INF.

END serve nella cottura a programma con fasi per disabilitare la fase.

INF significa che si è selezionato un tempo infinito, cioè il forno funziona sempre fino a quando non viene

fermato con la pressione del pulsante START/STOP .

Durante la modifica la visualizzazione dei valori da display è lampeggiante.

La conferma del valore avviene con la pressione del tasto TEMPO  o dopo un timeout di 5 secondi. Confermato il dato la visualizzazione dei valori da display è fissa.

Icona OROLOGIO  accesa verde fissa.

La pressione del tasto ON/OFF  mette in OFF la scheda e le nuove impostazioni non vengono salvate.

2.3 UMIDIFICAZIONE MANUALE DURANTE LA COTTURA

Durante la cottura, la pressione continua del tasto UMIDITA'  permette di attivare l'umidificazione manuale per tutta la durata della pressione del tasto.

Durante l'esecuzione dell'umidificazione nel forno, l'icona UMIDITA'  si accende rossa fissa. Nel caso del cambio di rotazione della ventola/motori "reverse" l'umidificazione viene interrotta

momentaneamente per poi riprendere se il tasto UMIDITA'  viene ancora premuto.

2.4 ESECUZIONE DI UN CICLO DI COTTURA IN MODALITA' MANUALE

Con il forno in ON, dopo aver impostato i valori di TEMPERATURA e TEMPO, la pressione del tasto

START/STOP  avvia il ciclo di cottura. Si attivano così riscaldamento, ventilazione e umidificazione quando premiamo il tasto.

La pressione del tasto START/STOP  blocca il ciclo di cottura in qualsiasi momento; *il conto alla rovescia si blocca e sul display TEMPO (9) appare il valore del tempo residuo. Se invece il tempo indicato era INF, rimane infinito.*

I valori di temperatura impostati rimangono a disposizione per un'eventuale nuova cottura.

Successivamente, la pressione del tasto START/STOP  fa riprendere la cottura da dove interrotta. Durante la cottura:

Il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) visualizza per 4 secondi la temperatura impostata (led icona

TEMPERATURA  acceso fisso) e per 4 secondi il valore di temperatura istantaneo all'interno della

camera di cottura (valore rilevato dalla sonda, led icona TEMPERATURA  lampeggiante). Questi due valori si alternano.

Per modificare i valori di temperatura procedere come descritto nei paragrafi 2.1

Il display TEMPO (9) (icona TEMPO  acceso fisso) visualizza il tempo in decremento in ore e minuti quando è impostato un valore superiore all'ora, e minuti e secondi quando è impostato un valore inferiore ai 60 minuti.

Per modificare i valori di tempo procedere come descritto nel paragrafo 2.2

Se si sostituisce il tempo infinito INF con un valore, il conteggio parte dal valore impostato ed il ciclo di cottura diventa a tempo.

Oppure se si sostituisce il valore tempo con infinito INF, il conteggio parte dal valore impostato ed il ciclo di cottura diventa INFINITO.

Durante la cottura a tempo se si preme il pulsante START/STOP  essa si blocca mantenendo in memoria il tempo residuo. Premendo lo stesso pulsante la cottura riprende con il conto alla rovescia dal valore interrotto.

Al termine di un ciclo di cottura a tempo (icona TEMPO  acceso fisso), il display tempo lampeggia la scritta END, si spengono la ventilazione e il riscaldamento, e un buzzer (cicalino) suona per 40 secondi. Se durante questi 40 secondi viene impostato un tempo mediante i pulsanti

INCREMENTO  / DECREMENTO  e confermato il valore premendo il pulsante TEMPO  (display TEMPO (9) valori fissi non più lampeggianti), il forno riprende automaticamente la cottura con i

parametri temperatura della cottura appena terminata, altrimenti, la pressione del tasto START/STOP  tace il cicalino e riporta il display alla visualizzazione normale: il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) visualizza il valore di temperatura istantaneo all'interno della camera di cottura (valore rilevato dalla sonda, icona

TEMPERATURA  lampeggiante) e il display TEMPO/UMIDITA' (9) visualizza il valore tempo END

(icona TEMPO  accesa fissa rossa).

Trascorsi 15 minuti dal termine di ogni cottura (sia per cotture terminate dalla pressione del pulsante

START/STOP , sia terminate in automatico con cottura a tempo), se successivamente nessun pulsante viene più premuto, il forno si mette in OFF. Per riaccendere il controllo è sufficiente premere il pulsante

ON/OFF .

ESEMPIO DI PROGRAMMAZIONE IN COTTURA MANUALE:

Impostiamo : **180° C** Temperatura
 20 min Tempo

Accendere il forno con il pulsante ON/OFF 

Nel display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) appare la temperatura presente in camera di cottura , nel display TEMPO/UMIDITA' (9) appare la scritta END.

Impostare la temperatura premendo i pulsanti INCREMENTO  **o DECREMENTO**  **sino ad arrivare a 180°C aspettare che il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) smetta di lampeggiare**

La temperatura sarà così impostata a 180°C e il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) tornerà a segnare la temperatura presente nella camera di cottura.

L'icona RESISTENZE  diventerà di colore verde a segnalare che la temperatura impostata è superiore a quella della camera di cottura)

Per impostare il tempo premere il tasto TEMPO  *che farà lampeggiare la scritta END sul display*

TEMPO/UMIDITA' (9) Premere i tasti INCREMENTO  *o DECREMENTO*  *sino a raggiungere i 20 min e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare (il tempo sarà impostato)*

Premere il tasto START/STOP  **per iniziare la cottura.**

L'umidità nel programma manuale è a discrezione dell'operatore attraverso la pressione del tasto

UMIDITA'  **per il tempo desiderato durante la cottura.**

3. FUNZIONAMENTO CON PROGRAMMA

La scheda prevede 99 ricette memorizzabili.

3.1 MEMORIZZAZIONE DI UN NUOVO PROGRAMMA

Per la memorizzazione di un nuovo programma di cottura è necessario seguire la seguente procedura:

-Una pressione singola del pulsante PROGRAMMI  permette di entrare nella modalità programmazione. Nel display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) (icona PROGRAMMI  accesa fissa verde) appare "P1".

-Con i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  si può selezionare il numero di programma desiderato.

(Tenendo premuto il TASTO DECREMENTO  in modo continuo il decremento sarà veloce, appariranno tutti i programmi inferiori fino ad arrivare a MAN. Arrivato a MAN, dopo un timeout di 5 secondi si uscirà dalle ricette e si entrerà in manuale.)

Incremento fino al valore della ricetta da richiamare, per es. P25, e dopo un timeout di 5 secondi,

o premendo il pulsante PROGRAMMI , si conferma quella ricetta. Nei display appariranno i dati a lei associati. Le indicazioni de default del display sono: 30°C temperatura, END tempo, OFF umidificazione, fase F1.

- Ora è possibile inserire o modificare i valori di temperatura (paragrafo 3.2), tempo (paragrafo 3.3) e umidificazione (paragrafo 3.4).

E' possibile importare più fasi nello stesso programma (F1, F2, F3) come descritto nel paragrafo 3.5

-Per eseguire la memorizzazione mantenere premuto il tasto PROGRAMMI  per 4 secondi. L'avvenuta memorizzazione viene confermata dal suono del buzzer per qualche secondo e dalla visualizzazione sul display del numero di programma in precedenza selezionato alternato alla scritta MEM.

Una pressione singola al pulsante START/STOP  avvia il programma di cottura.

ATTENZIONE:

-Una pressione singola del pulsante PROGRAMMI  permette di visualizzare la ricetta in cui si sta operando .

-Una pressione singola del pulsante PROGRAMMI  permette di uscire dalla modalità programmazione e di tornare in modalità cottura MANUALE. Il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) visualizza la

temperatura nella camera di cottura (icona TEMPERATURA  lampeggiante) e il display TEMPO/UMIDITA' (9)

visualizza il valore tempo di prima accensione (00:00) (icona OROLOGIO  accesa).

Se la posizione in cui si è scelto di memorizzare la ricetta era già occupata, si perde la ricetta precedente.

In qualsiasi momento la pressione del tasto ON/OFF  mette in OFF la scheda e le impostazioni se non salvate vengono perse.

3.2 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPERATURA

La pressione del tasto INCREMENTO  o DECREMENTO  permette immediatamente di impostare un valore di temperatura (range temperatura impostabile da 30°C a 260°C) .

Un timeout di cinque secondi o schiacciando il tasto TEMPO , UMIDITA' , FASI , (tranne il pulsante ON/OFF ) conferma il valore impostato e riporta alla visualizzazione della temperatura

istantanea nella camera di cottura (icona TEMPERATURA  lampeggiante).
Confermato il dato la visualizzazione dei valori da display è fissa.

3.3 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI TEMPO COTTURA

Come già descritto nel capitolo 2.2 IMPOSTAZIONE DI UN TEMPO COTTURA nella modalità MANUALE.

3.4 IMPOSTAZIONE DI UN VALORE DI UMIDIFICAZIONE E UMIDIFICAZIONE MANUALE

Con la scheda in ON premere il tasto UMIDITA', il display UMIDITA'  (icona UMIDITA'  accesa rossa lampeggiante) visualizza il valore OFF. La pressione del tasto INCREMENTO  o DECREMENTO  permette di impostare un valore di umidità desiderato.

Range umidità da OFF, a 20%, 40%, 60%, 80%, 100%.

100% = elettrovalvola acqua 6 secondi ON, 20 secondi OFF

80% e 60% = elettrovalvola acqua 4 secondi ON, 20 secondi OFF

40% e 20% = elettrovalvola acqua 2 secondi ON, 20 secondi OFF

OFF = umidificazione solo in modalità manuale.

Durante la modifica la visualizzazione dei valori da display è lampeggiante.

La conferma del valore avviene con la pressione del tasto UMIDITA' .

Dopo la conferma il display UMIDITA' scompare (icona UMIDITA'  spenta) e appare la visualizzazione del display TEMPO (icona OROLOGIO  accesa fissa rossa).

La pressione del pulsante START/STOP  oltre ad attivare un ciclo di cottura, avvia anche i cicli di umidificazione se i valori impostati sono da 20% a 100% e la temperatura reale della camera di cottura ha superato il valore di 90°C.

L'icona UMIDITA'  è accesa fissa rossa solo quando l'umidificazione è attiva, mentre lampeggia (0.5 on- 0.5 off) per indicare il tempo di off del ciclo elettrovalvola.

Nel caso del cambio di rotazione della ventola/motori "reverse" l'umidificazione viene interrotta momentaneamente per poi riprendere automaticamente.

UMIDIFICAZIONE MANUALE DURANTE LA COTTURA

Durante la cottura, la pressione continua del tasto UMIDITA'  contemporaneamente al tasto

DECREMENTO  permette in qualsiasi momento di attivare l'umidificazione manuale per tutta la durata della pressione dei due tasti.

Durante l'esecuzione dell'umidificazione nel forno, l'icona UMIDITA'  è fissa rossa.

Nel caso del cambio di rotazione della ventola/motori "reverse" l'umidificazione viene interrotta momentaneamente per poi riprendere se i due tasti sono ancora premuti.

3.5 FASI DI COTTURA IN UN PROGRAMMA

Quando si seleziona la modalità PROGRAMMAZIONE, il pulsante FASI  permette di visualizzare gli step che compongono il programma. Premendo il pulsante si può passare da una fase alla successiva (la fase in cui ci si trova è segnalata dalle icone FASI **F1 F2 F3** : se sono nella fase 1 è accesa la spia F1). In ogni fase si possono modificare i seguenti parametri: tempo, temperatura, umidità.

3.6 RICHIAMO PROGRAMMA GIA' MEMORIZZATO

Per richiamare un programma di cottura già memorizzato è necessario seguire la seguente procedura:

-Una pressione singola del pulsante PROGRAMMI  permette di entrare nella modalità programmazione. Nel display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) (icona PROGRAMMI  accesa rossa) appare "P01".

-Con i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  si può selezionare il numero di programma desiderato.

-Una pressione singola del pulsante START/STOP  permette di avviare il programma selezionato per la cottura.

ATTENZIONE: Una pressione singola del pulsante PROGRAMMI  permette di uscire dalla modalità programmazione e di tornare in modalità cottura MANUALE. Il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10)

visualizza la temperatura nella camera di cottura (icona TEMPERATURA  lampeggiante) e il display

TEMPO/UMIDITA'(9) visualizza il valore tempo di prima accensione (00:00) (icona OROLOGIO  accesa).

Durante l'esecuzione di un programma la visualizzazione e la modifica dei parametri di cottura avviene come già descritto nel funzionamento a modalità MANUALE (paragrafo 2.4).

ESEMPIO PER L' IMPOSTAZIONE DI UN PROGRAMMA COTTURA BAGUETTE:

Accendere il forno con il pulsante ON/OFF 

Premere il tasto PROGRAMMI  (appare la scritta lampeggiante P01 sul display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10))

Selezionare il numero del programma da impostare con INCREMENTO  o DECREMENTO  e aspettare che il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) smetta di lampeggiare.

Impostare la temperatura premendo i pulsanti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino ad arrivare alla temperatura desiderata di 185°C aspettare che il display CAMERA/PROGRAMMI (10) smetta di lampeggiare

La temperatura sarà così impostata e il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) tornerà a segnare la temperatura presente nella camera di cottura.

L'icona RESISTENZE  diventerà di colore verde a segnalare che la temperatura impostata è superiore a quella della camera di cottura.

Per impostare il tempo premere il tasto TEMPO  che farà lampeggiare la scritta END sul display

TEMPO/UMIDITA' (9). Premere i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino a raggiungere il tempo desiderato 1 min e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare (il tempo sarà impostato)

Impostare l'umidità premendo il tasto UMIDITA'  che farà lampeggiare la scritta OFF sul display

TEMPO/UMIDITA' (9) Premere i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino a raggiungere il valore dell'umidità desiderato 20% (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare

Ora è stata impostata la prima Fase di cottura sul display TEMPO/UMIDITA' (9) è accesa l'icona **F1**.

Premere il tasto FASI . Sul display TEMPO/UMIDITA' (9) ora si è accesa l'icona **F2** che indica la programmazione della seconda fase)

Impostare la temperatura premendo i pulsanti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino ad arrivare alla temperatura desiderata di 185°C. Aspettare che il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) smetta di lampeggiare

La temperatura sarà così impostata e il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) tornerà a segnare la temperatura presente nella camera di cottura

L'icona RESISTENZE  diventerà di colore verde a segnalare che la temperatura impostata è superiore a quella della camera di cottura.

Per impostare il tempo premere il tasto TEMPO  (che farà lampeggiare la scritta END sul display

TEMPO/UMIDITA' (9)) premere i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino a raggiungere il tempo desiderato 18 min e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare (il tempo sarà impostato)

Impostare l'umidità premendo il tasto UMIDITA'  che farà lampeggiare la scritta OFF sul display

TEMPO/UMIDITA' (9). Premere i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino a raggiungere il valore dell'umidità desiderato OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare

Premere il tasto FASI  (sul display TEMPO/UMIDITA' (9) ora si è accesa l'icona **F3** che indica la programmazione della terza fase)

Impostare la temperatura premendo i pulsanti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino ad arrivare alla temperatura desiderata di 190°C. Aspettare che il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) smetta di lampeggiare

La temperatura sarà così impostata e il display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) tornerà a segnare la temperatura presente nella camera di cottura

L'icona RESISTENZE  diventerà di colore verde a segnalare che la temperatura impostata è superiore a quella della camera di cottura.

Per impostare il tempo premere il tasto TEMPO  che farà lampeggiare la scritta END sul display

TEMPO/UMIDITA' (9) premere i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino a raggiungere il tempo desiderato di 5 min e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare (il tempo sarà impostato)

Impostare l'umidità premendo il tasto UMIDITA'  (che farà lampeggiare la scritta OFF sul display

TEMPO/UMIDITA' (9)) premere i tasti INCREMENTO  o DECREMENTO  sino a raggiungere il valore dell'umidità desiderato OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) e aspettare che il display TEMPO/UMIDITA' (9) smetta di lampeggiare

Al termine della programmazione per memorizzarla tenere premuto il tasto PROGRAMMI  sino a che il cicalino non suona.

Sul display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) appare il numero del programma selezionato e sul display TEMPO/UMIDITA' (9) appare MEM (memorizzato).

ESEMPIO DI COTTURA CON PROGRAMMI :

Accendere il forno con il pulsante ON/OFF 

Premere il tasto PROGRAMMI  (appare la scritta lampeggiante P01 sul display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10))

Selezionare il numero del programma con INCREMENTO  o DECREMENTO 

Premi il tasto START/STOP  .Inizio della cottura con i parametri precedentemente impostati del programma selezionato e l'utilizzo del preriscaldamento.

4. PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO

Il preriscaldamento automatico entra in azione solo quando vengono richiamati dei programmi tra quelli memorizzati. Consiste nel riscaldare il forno ad una temperatura maggiore di 30°C rispetto a quella impostata nella fase del programma. Questa funzione serve per compensare la perdita di calore che si ha all'apertura della porta del forno per l'inserimento degli alimenti al suo interno.

Quando si avvia un programma con il pulsante START/STOP  il forno comincia a riscaldare la camera di cottura e sul display TEMPERATURA/PROGRAMMI (10) appare la scritta PRE. Al raggiungimento della temperatura prevista il forno emette un segnale acustico. A questo punto è necessario aprire la porta (s'interrompe il segnale acustico), inserire gli alimenti all'interno del forno e chiudere la porta. Il programma in precedenza selezionato parte automaticamente.

Oppure se si desidera solo spegnere il segnale acustico senza aprire la porta si deve premere il tasto

START/STOP .

4.1 COME DISATTIVARE PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO

Con il forno in ON per disattivare la funzione di PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO è necessario seguire la seguente procedura:

-Premere contemporaneamente  E  per quattro secondi. Premere tasto  o  finché

nel display tempo/umidità (9) appare la scritta PRERISCALDO. A questo punto premere UMIDITA'  per conferma.

Nel display 1 (temperatura) appare impostazione di ON. Con i tasti incremento o decremento

seleziono OFF oppure ON. Per confermare premere il tasto START/STOP .

Per uscire dal sottomenù premere il tasto ON/OFF .

5. FUNZIONI VARIE

5.1 INTERVENTO PORTA FORNO

All'apertura della porta interviene un interruttore che mette in "pausa il forno", icona PORTA APERTA  accesa di color verde.

Si blocca il conto alla rovescia del tempo, l'umidificazione viene interrotta, le ventole si bloccano e si spegne il riscaldamento.

Quando la porta viene richiusa (icona PORTA APERTA  accesa rossa) il ciclo di cottura riprende da Dove è stato interrotto.

5.2 INTERVENTO REVERSE VENTOLE

Le ventole rallentano per permettere l'inversione del loro senso di rotazione.

I TEMPI CICLO SONO: 24secondi OFF, 96 secondi ON rotazione DX, 24secondi OFF, 96 secondi ON rotazione SX, 24secondi OFF, e il ciclo si ripete all'infinito.
In questa fase l'umidificazione viene interrotta.

6 SEGNALAZIONI ED ALLARMI

I segnali d'allarme appaiono sul display TEMPO/UMIDITA' (9) mentre tutto il resto è spento.
Il buzzer (cicalino) suona per avvisare l'anomalia.

Il buzzer (cicalino) può essere tacitato dalla pressione del tasto START/STOP



ER1 Allarme sonda camera.

Si presenta in caso di guasto della sonda camera. Tutto viene disattivato tranne la luce e il ciclo in corso viene interrotto ed il buzzer (cicalino) suona.

ER2 Allarme termostato sicurezza forno.

Si presenta in caso di mal funzionamento sul riscaldamento del forno. (((dopo 5 secondi))) Tutto viene disattivato, il ciclo in corso viene interrotto ed il buzzer (cicalino) suona.

Alla scomparsa dell'allarme, premere il tasto ON/OFF  per resettare e il forno si mette in OFF.

7 MANCANZA DI TENSIONE

Se durante l'esecuzione di un ciclo di cottura viene a mancare la tensione, al ritorno il forno si mette in OFF.

8 MENU' NASCOSTO

- *attivare o disattivare a piacere il preriscaldamento.*
- *selezione del fondo scala temperatura (se in celsius o fahrenheit).*

Dear Customer, in thanking and congratulating you for choosing and buying our product, we invite you to attentively follow the warnings and advice below. This is to ensure proper installation, maintenance and use of the equipment to safeguard your safety.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Attention

Remove the packaging and put it in the appropriate compartments, selecting the materials that compose it. Do not leave it within reach of children, misuse may be dangerous.

1. Nameplate:



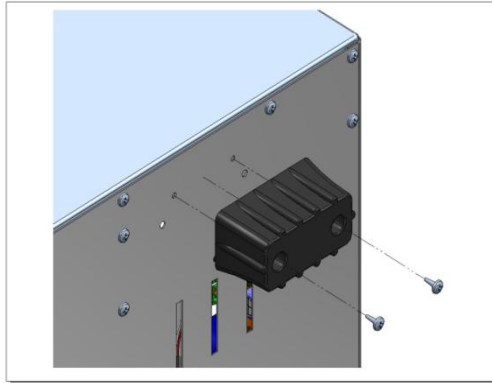
- The plate bearing the characteristics of the technical data is placed on the left side of the product.
- The "CE" marking on the equipment refers to the following guidelines:
Machine Directives 2006/42/CE in accordance with:
EN 60335-2-42: 2003+A1:2008
EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008
EN 62233:2008
Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/CE in accordance with:
EN 55014-1:2006+A1:2009
EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
EN 61000-3-3:2008
EN 61000-3-11:2000
EN 61000-3-12:2005
EN 61000-6-2:2005
EN 61000-6-3:2007

2 Technical data

Model	Power	Voltage	Frequency	Wire section
BISTRO 464/12	KW6.5	380/400 3N V	50 Hz	5X1.5 mm2
BISTRO 364/12	KW 4/ KW 3	220 KW / 230 V	50 Hz	3x1.5 mm2
BISTRO 434/12	KW 4	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm2

3. Installation

- All installation work must be carried out by qualified personnel according to the legislation in force.
- Before placing the oven be sure of the size, the weight and the placement of electrical and water connections when necessary.
- The equipment is not suitable for recessed or overlapping installation; it must be positioned in such a way that the water and electrical connections are easy to inspect and can be reached during normal use. Place the oven on a sturdy and stable support, out of the reach of children, never on the floor. The oven must be placed in a ventilated area, away from other heat sources, and away from appliances that produce cold as it could affect their functionality.
- Before installing the oven, remove the protective plastic from the outer parts where it still is present. Any adhesive residue should be removed with a suitable solvent, which is not acidic or abrasive.
- Attach the four feet supplied as shown.

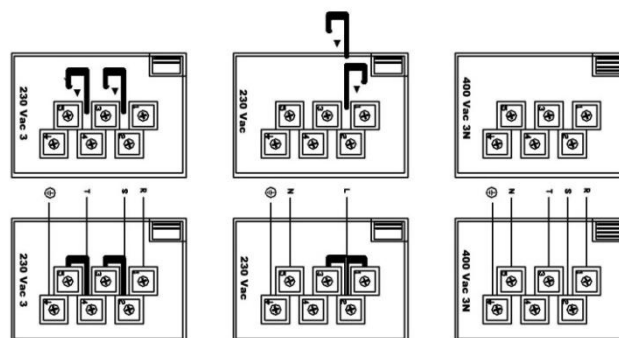


- Electrical connection

- The connection to the main supply must be carried out in strict compliance with the laws in force and must be performed by qualified personnel. Be sure of the correspondence of the voltage value shown on the nameplate and that of the power cord. During the operation, the supply voltage shall not deviate by $\pm 10\%$ of nominal value.
- Between the appliance and the mains supply place an isolating switch with a contact separation of at least 3mm. and with thermal magnetic protection or differential. This switch should be easily accessible after the installation.
- The appliance must be earthed.

- Connection:

- For models with external terminal, without power cable act as follows:
- Open the terminal cover by unscrewing the closing screw and using a screwdriver on the holding tabs, insert the power cord and secure it; perform the connections following the diagram placed on the rear of the appliance.



- Water connection

- For the models equipped with a humidifier you must complete the connection with the water mains by inserting an isolating valve and run the connection with suitable pipes and fitting ¾.

- Safety devices

- The device is equipped with a thermal safety device that stops the power and must be manually reset after having eliminated the cause of its intervention. Its access is located on the back of this product.

The verification of the functionality must be done by following the instructions in this manual, commenting and explaining them to the user.

The maintenance of the equipment must be done by first switching the power off. Any intervention must be carried out when the oven is cooled to avoid burns in the process.

The components that require intervention for replacement are accessible from the inside of the oven by removing the protective grids fans, and from the outside by removing the back part and the lower cover.

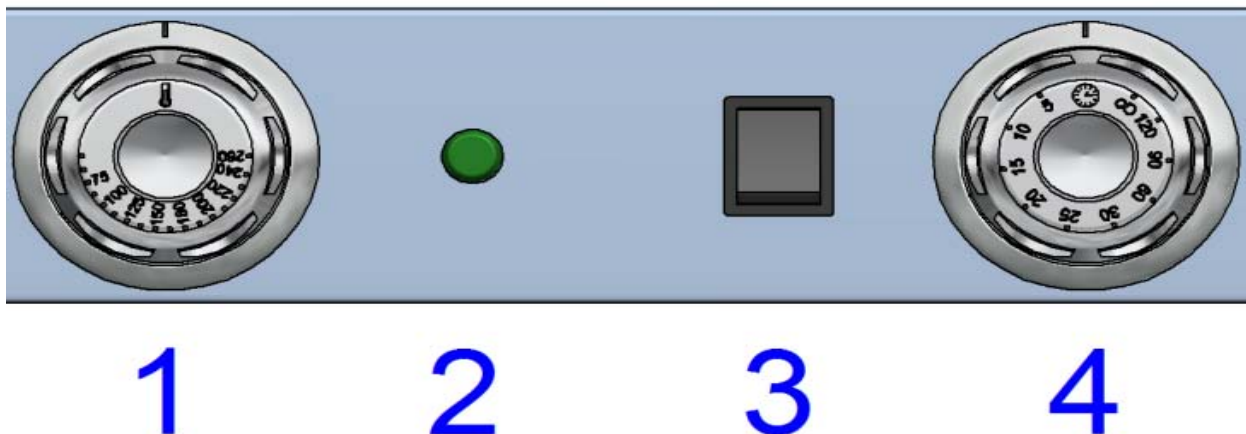
Instructions for use

This equipment is made to cook food, especially food suitable for baking. Any other use may be dangerous and should be avoided. The manufacturer declines any sort of responsibility for damages to things and persons resulting from a different, improper or unreasonable use of the oven, or by ovens' tampering with.

Pay attention to hot areas.

Always clean the oven at the end of each cooking session, after it has totally cooled down, using non-abrasive detergents; do not use water jets, clean with a damp cloth and dry immediately.

Manual Controls Panel



The controls of the oven are:

Thermostat Switch (1)

Regulates the switching on, switching off and the temperature at the centre of the oven. By turning the knob you can vary the temperature from 0 to 260° C.

Indicator Light (2)

Indicates the functionality of the heating elements
Once the required temperature is reached, the light goes out;
when the temperature is less than the set value, it lights again.

Water Button * (3)

By pressing it the solenoid valve is activated until it is released.
* (Not present in the model 434/12 without steam)

Timer (4)

With two operating positions signalled both from the turning on of the chamber lamp, and one off position O.

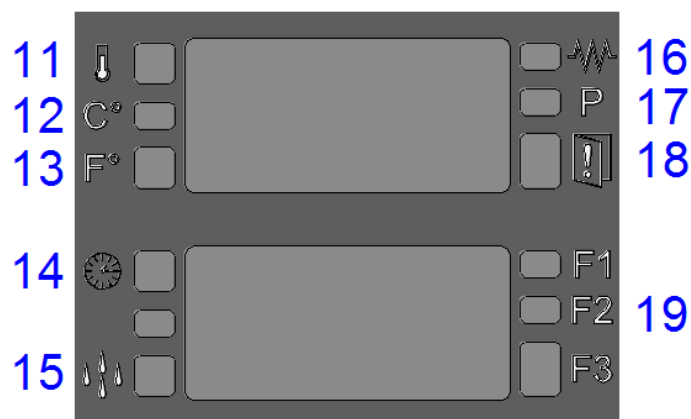
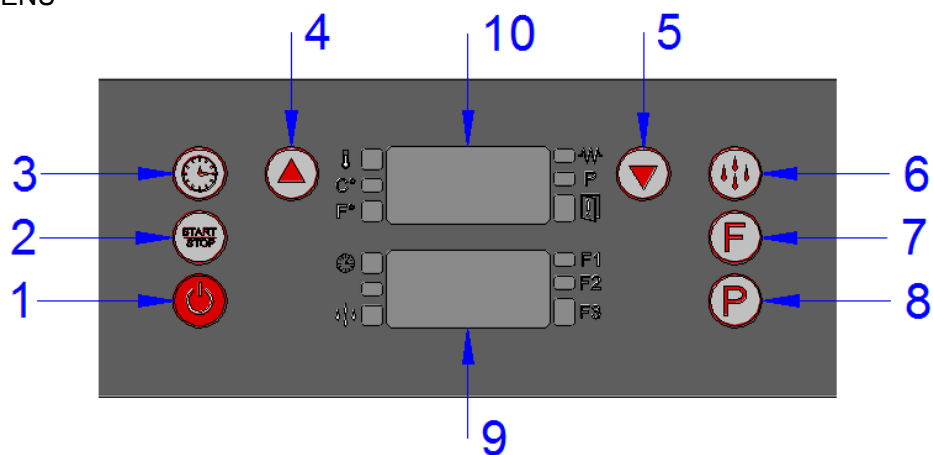
1. From the O position you turn the knob anticlockwise to the position of manual operation. In this position, the oven may be activated by setting the desired cooking temperature; the oven will function until the timer knob is brought back to the O position. Turning the knob to O position a buzzer sound shall ring for about 10 seconds. There is no need to perform any action to make it stop.

2. From the O position you turn the knob clockwise until you reach the value in minutes of the duration of the desired operation; the oven begins with the temperature set on the thermostat. A beep will signal the end of the fixed time, which shall ring for about 10 seconds. There is no need to perform any action to make it stop.

Electronic Control Panel

INDEX

1. USER INTERFACE
 - 1.1 FUNCTION KEYS
 - 1.2 DISPLAY ICONS
 - 1.3 DISPLAY
2. MANUAL MODE
 - 2.1 SETTING THE TEMPERATURE
 - 2.2 SETTING THE COOKING TIME
 - 2.3 MANUAL HUMIDIFICATION WHILE COOKING
 - 2.4 PERFORMING A COOKING CYCLE IN MANUAL MODE
3. PROGRAMME MODE
 - 3.1 STORAGE OF A NEW PROGRAMME
 - 3.2 SETTING THE TEMPERATURE
 - 3.3 SETTING THE COOKING TIME
 - 3.4 SETTING THE HUMIDIFICATION AND MANUAL HUMIDIFICATION
 - 3.5 COOKING STEPS IN A PROGRAMME
 - 3.6 RECALL PROGRAMME ALREADY STORED
4. AUTOMATIC PRE-HEATING
 - 4.1 DEACTIVATION OF AUTOMATIC PREHEATING
5. VARIOUS FUNCTIONS
 - 5.1 INTERVENTION OVEN DOOR
6. SIGNALS AND ALARMS
7. LACK OF POWER
8. HIDDEN MENU



1. USER INTERFACE

1.1 FUNCTION KEYS



1 ON/OFF Button

A single push allows you to put in ON or OFF the oven.



2 START/STOP Button

With the oven set to ON, a single push starts/ends cooking



3 TIME Button

When the oven is ON, the single push allows you to set a cooking time



4 INCREASE Button

Increases a value on the display



5 DECREASE Button

Decreases a value on the display



6 Humidity Button

Allows you to set various models of humidity or, while cooking, together with the decrease button, allows you to perform the humidification manually



7 STEPS Button (cooking steps)

In the programmes mode it is possible to set 3 different cooking steps



8 PROGRAMMES Button

With the card in ON it allows you to store a recipe or to recall those already stored
Total 99 recipes

1.2 DISPLAY ICONS



11 TEMPERATURE Icon

The steady red-lit icon indicates the value of the temperature set by the user for cooking
The flashing red indicates the value of the instantaneous temperature inside the cooking chamber (value measured by the probe)



12 CELSIUS Icon

Indicates that the reading of the temperature is in degrees Celsius. Lit in red.



13 FAHRENHEIT Icon

Indicates that the reading of the temperature is in degrees Fahrenheit. Lit in red.



14 CLOCK Icon

Lit in red, it indicates the TIME display.



15 HUMIDITY Icon

- In MANUAL mode, when the humidification button is pressed, the light is steady red to signal that the solenoid valve is activated during the time in which the button is pressed.
- In the programmes mode if a value of humidification (20%, 40% etc) is selected, the light is flashing red in the time when solenoid valve is off
- In the programmes mode if you select a value of humidification (20%, 40% etc) the light is steady red when the solenoid valve is on. EXAMPLE 20%= solenoid valve 2 seconds on - solenoid valve 20 seconds off
- In the programmes mode if I add the humidification manually by pressing, at the same time, the two buttons  and , the light is steady red till I keep pressing these two buttons down: solenoid valve on.



16 HEATING ELEMENTS Icon

It lights up in green if the chamber heating is on
Lit up in red means that the heater is also turned off



17 PROGRAMMES Icon

When lit red it indicates that you have entered the programming mode



18 DOOR OPEN Icon

Lit red to indicate that the door is closed
Lit green to indicate that the door is open

F1

F2

F3

19 PHASES Icon

Visible only in programmes mode

F1, F2, F3 will light up (red colour) one at a time to indicate at which step you are working in a programme.

1.3 Values on DISPLAY

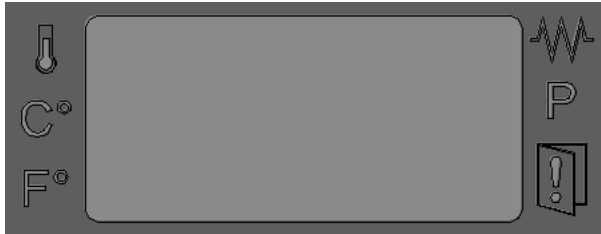


9 TIME/HUMIDITY display

With the CLOCK icon  on, displays the value of the set and remaining time while cooking.

With the icon HUMIDITY  on, displays the HUMIDITY value set for cooking.

With the CLOCK icon  and HUMIDITY  off, displays the alarms code.



10 PROGRAMMES/TEMPERATURE Display

With the TEMPERATURE icon  on, displays the value of set temperature for cooking

With the TEMPERATURE icon  flashing, displays the actual temperature inside the cooking chamber (value measured by the probe)
With all the icons off displays the alarms code

2. MANUAL MODE

When the oven is OFF, the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) shows OFF, everything else is off.

The pressure on the ON/OFF  button puts the oven in ON.

When the oven is ON, the TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) displays the value of the instantaneous temperature inside the cooking chamber.

(value detected by the probe, TEMPERATURE  flashing icon).

The display TIME/HUMIDITY (9) displays the time value END (TIME icon  steadily lit).

- pressing the INCREASE  or DECREASE  button allows you to set a temperature value (section 2.1).
- pressing the TIME button  allows you to enable the setting of the cooking time (section 2.2)
- pressing the HUMIDITY button  allows you to enable the solenoid valve for humidification while cooking (section 2.3)
- the STEPS  and PROGRAMMES  buttons are disabled

2.1 SETTING THE TEMPERATURE

When the oven is ON, by pressing the INCREASE  or DECREASE  buttons it is immediately possible to set a temperature value (temperature range adjustable from 30°C to 260°C).

In case of first switching on (first switching on means whenever you put the oven ON by pressing the

ON/OFF  button) the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) (TEMPERATURE icon  steadily lit) shows flashing the (30° C) value.

In case a cooking cycle has just finished, the value previously set appears flashing on the display.

During the modifications, the visualisation of the values in the display is flashing.

After a timeout of five seconds, or by pressing the TIME button , the set value is confirmed and we

return to the display of the actual temperature in the cooking chamber (flashing TEMPERATURE icon ).

After having confirmed the data, the visualisation of the values is steadily displayed.

Pressing the ON/OFF button  puts the card in OFF and the new settings are not saved.

2.2 SETTING THE COOKING TIME

To set a cooking time, press the TIME button  the TIME display (9) (CLOCK icon  steadily lit up in red) shows the value END. Time range adjustable from 00h01mins - to 15h59mins.

Pressing the INCREASE  or DECREASE  buttons allows you to set a time value.

When going under a minute END is displayed and subsequently INF.

END is used in the programmes mode with steps to disable the step.

INF means that you have selected an infinite time, which means that the oven will always work until it is

stopped by pressing the START/STOP button .

During the modifications, the visualisation of the values in the display is flashing.

The confirmation of the value is done by pressing the TIME  button, or after a 5-minute timeout.

Once the data has been confirmed, the visualisation of the values on the display is steady.

CLOCK icon  steadily lit up in green.

Pressing the ON/OFF button  puts the card in OFF and the new settings are not saved.

2.3 MANUAL HUMIDIFICATION WHILE COOKING

While cooking, the continuous pressure on the HUMIDITY button  allows you to activate the manual humidification for the time in which the button is pressed.

During the humidification process in the oven, the HUMIDITY icon  steadily lights up in red. In case the rotation of the fan/motor “reverse” changes, humidification is interrupted momentarily and then resumes if the

HUMIDITY button  is pressed again.

2.4 PERFORMING A COOKING CYCLE IN MANUAL MODE

With the oven in ON, after having set the TEMPERATURE and TIME values, pressing the START/STOP

 button will start the cooking cycle. By pressing the button, therefore, you activate the heating, ventilation and humidification.

Pressing the START/STOP  button stops the cooking cycle at any time; the countdown is stopped and on the TIME display (9) appears the value of the remaining time. If, however, the set time was INF, it remains infinite.

The temperature set values remain available for more possible cooking

Subsequently, pressing the START/STOP button  resumes the cooking where interrupted.

While cooking:

The TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) shows for 4 seconds the set temperature (led

TEMPERATURE  steadily lit) and for 4 seconds the instantaneous temperature in the cooking chamber

(value measured by the probe, led TEMPERATURE icon  flashing). These two values alternate.

To change the temperature values proceed as described in section 2.1

The TIME display (9) (TIME icon lit) shows the decreasing time in hours (when set on a higher value than an hour) and minutes, seconds (when it is set on a value less than 60 minutes).

To change the time values, proceed as described in section 2.2

If you replace the INF infinite time with a value, the counting starts from the set value and the cooking cycle becomes timed.

Or if you replace the time value with infinite INF, the counting starts from the set value and the cooking cycle becomes INFINITE.

If you press the START/STOP button  during the timed cooking, it stops and it keeps in memory the remaining time. By pressing the same button, the cooking resumes with the countdown where interrupted.

At the end of a timed cooking cycle (TIME icon  lit), the time display flashes the END writing, ventilation and heating are turned off, and a buzzer rings for 40 seconds. If, during these 40 seconds, you set a time

using the INCREASE  / DECREASE  buttons and confirm the value by pressing the TIME button

 (TIME display (9) fixed values are no longer flashing) the oven will automatically resume the cooking with the temperature parameters of the just completed cycle. Otherwise, by pressing the START/STOP

 button the buzzer is silenced we return to the normal display: the TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) display shows the value of the actual temperature inside the cooking chamber (value measured by the

probe, TEMPERATURE icon  flashing) and the TIME/HUMIDITY display (9) shows the END time value (TIME icon  on steady red).

15 minutes after the end of each cooking (ended by pressing the START/STOP button  or automatically terminated with timed cooking), if no other button is pressed, the oven goes on OFF. To turn on the control, simply press the ON/OFF  button.

EXAMPLE OF PROGRAMMING IN MANUAL COOKING

Set: 180° C Temperature
20 mins Time

Turn the oven on with the ON/OFF button 

(In the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) the actual temperature in the cooking chamber appears; in the TIME/HUMIDITY display (9) the message END appears)

Set the temperature by pressing the INCREASE  or DECREASE  button until reaching 180°C; wait for the TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) display stops flashing

(the temperature will this way be set to 180°C and the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) will show again the actual temperature in the cooking chamber.

The HEATING ELEMENTS icon  will turn green to indicate that the set temperature is higher than that of the cooking chamber)

To set the time press the TIME button  (which will make the END writing flash on the TIME/HUMIDITY display (9)), press the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach 20 minutes and wait for the TIME/HUMIDITY (9) display to stop flashing *(the time will be set).*

Press the START/STOP button  to begin cooking.

The humidity in the manual programme is at the discretion of the operator by pressing the HUMIDITY button  for the desired time while cooking.

3. PROGRAMME MODE

The card allows 99 recipes to be stored.

3.1 STORAGE OF A NEW PROGRAMME

To store a new cooking programme you have to follow these guidelines:

- A single push of the PROGRAMMES button  allows you to enter the programming mode. In the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) (PROGRAMMES icon  steadily lit in green) appears P01.

- With the INCREASE  or DECREASE  buttons you may select the desired programme number.

(If the DECREASE button  is pushed continuously, the decrease will be quicker, all the below programmes will appear until arriving to MAN.

When MAN is visualized, a countdown of 5 seconds will start, at the end of which you will leave the programming mode and will enter in manual mode.)

Increase up to the desired recipe number ex. P25 and after a timeout of 5 seconds that recipe will be confirmed (otherwise press the PROGRAMMES button ). In the display the data associated with it will appear. The default data shown by the display are temperature 30°C, time END, humidification OFF, phase F1.

- Now it is possible to enter or modify the temperature (section 3.2), time (section 3.3) and humidification values (section 3.4).

It is possible to set 3 different cooking steps (F1-F2-F3) for each recipe as explained in section 3.5.

- To store the programme press the PROGRAMMES button  for 4 seconds. The successful storage will be confirmed with the sound of the buzzer for some seconds and by the display showing the number of the previously selected programme alternating with the MEM message.

A single push of the START/STOP button  starts the cooking programme.

ATTENTION

- A single press of the PROGRAMMES button  allows you to view the recipe in which you are operating.

- A single push of the PROGRAMMES button  allows you to exit the programming mode and to return to MANUAL cooking mode. The TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) shows the temperature in

the cooking chamber (TEMPERATURE icon  flashing) and the TIME/HUMIDITY display (9) shows the value of the first switching on (00:00) (CLOCK icon  lit).

If you store the recipe in a position already occupied, you lose the previous recipe.

At any time, by pressing the ON/OFF button  the card gets in OFF and the settings which had not been saved will be lost.

3.2 SETTING THE TEMPERATURE

Pressing the INCREASE  or DECREASE  buttons immediately allows you to set the temperature value (temperature range adjustable from 30°C to 260°C).

After a timeout of five seconds or by pressing the TIME , HUMIDITY  or PHASES  buttons (do not press the ON/OFF button ) the set value is confirmed and we are redirected to the actual

temperature in the cooking chamber (TEMPERATURE icon  flashing).
Once the data is confirmed, the visualization of the values on the display is fixed.

3.3 SETTING THE COOKING TIME

As described in section 2.2 SETTING THE COOKING TIME in the MANUAL cooking version.

3.4 SETTING THE HUMIDIFICATION AND MANUAL HUMIDIFICATION

With the card ON press the HUMIDITY button, the HUMIDITY  display (HUMIDITY icon  flashing in red) shows the OFF value. Pressing the INCREASE  or DECREASE  button allows you to set the desired humidity value.

Humidity range from OFF to 20%, 40%, 60%, 100%.

100% = water solenoid valve 6 seconds ON, 20 seconds OFF

80% and 60% = water solenoid valve 4 seconds ON, 20 seconds OFF

40% and 20% = water solenoid valve 2 seconds ON, 20 seconds OFF

OFF = humidification only in manual mode.

During the modifications, the visualisation of the values in the display is flashing.

To confirm the value, press the HUMIDITY button .

After confirming, the HUMIDITY display disappears (HUMIDITY icon  is off) and appears the TIME display (CLOCK icon  steadily lit in red).

Press the START/STOP button  to start a cooking cycle; it also starts the humidification cycles if the set values are between 20% and 100% and the actual temperature in the cooking chamber has exceeded the 90°C value.

HUMIDITY icon  is steadily lit in red only when the humidification is active, it is flashing (0.5on - 0.5off) to indicate the off time of the solenoid valve.

In the case the 'reverse' fan/motor rotation is changed the humidification is momentarily interrupted and will then automatically resume.

MANUAL HUMIDIFICATION DURING COOKING

While cooking, holding down the HUMIDITY button  together with the DECREASE  button allows you to activate, at any time, the manual humidification for the time the buttons are pressed.

While the humidification is active in the oven, the HUMIDITY icon  is on steady red. In case the 'reverse' fan/motor rotation is changed the humidification is momentarily interrupted and will then resume if the two buttons are pressed again.

3.5 COOKING STEPS IN A PROGRAMME

When you choose the PROGRAMMES mode, the STEPS button  allows you to see the steps that make up the programme. By pressing the button you can go from one step to the next (the step in which you are operating is indicated by the STEPS icons **F1 F2 F3**: if you are in phase 1, the F1 red light is on). At each step you can modify the following parameters: time, temperature and humidity.

3.6 RECALL PROGRAMME ALREADY STORED

To recall a cooking programme already stored you need to follow these guidelines:

- A single push of the PROGRAMMES button  allows you to enter the programming mode. In the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) (PROGRAMMES icon  steadily lit in green) the P01 appears flashing.
- With the INCREASE  or DECREASE  buttons you can select the desired programme number.
- A single push of the START/STOP  button allows you to start the selected programme for the cooking.

ATTENTION: A single push of the PROGRAMMES  button allows you to exit the programming mode and to return to MANUAL cooking mode. The TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) shows the

temperature in the cooking chamber (TEMPERATURE icon  flashing) and the TIME/HUMIDITY display

(9) shows the time of the first switching on (00:00) (CLOCK icon  lit).

While a programme is running the display and the modification of the cooking parameters proceed as described in the MANUAL MODE section (section 2.4).

EXAMPLE FOR SETTING A BAGUETTE-COOKING PROGRAMME

Turn the oven on with the ON/OFF button 

Press the PROGRAMMES button  (the flashing message P01 appears on the TEMPERATURE /PROGRAMMES display (10))

Choose the programme number to be set with the INCREASE  or DECREASE  buttons and wait until the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) stops flashing

Set the temperature by pressing the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired temperature of 185°C, wait for the CHAMBER/PROGRAMMES (10) display to stop flashing.

(the temperature will this way be set and the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) will show again the actual temperature in the cooking chamber.

The HEATING ELEMENTS icon  will turn green to indicate that the set temperature is higher than that of the cooking chamber)

To set the time press the TIME button  (it will make the message END flash on the TIME/HUMIDITY display (9)) press the INCREASE  or DECREASE  button until you reach the desired time of 1 minute and wait for the TIME/HUMIDITY display (9) to stop flashing (the time will be set)

Set the humidity by pressing the HUMIDITY button  (it will make the message OFF flash on the TIME/HUMIDITY display (9)) press the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired humidity value of 20% (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) and wait for the TIME/HUMIDITY display (9) to stop flashing

(Now that you have set the first cooking step on the TIME/HUMIDITY display (9) F1 icon is lit)

Press the STEPS button  (on the TIME/HUMIDITY display (9) the F2 is now lit up, which indicates the programming of the second step)

Set the temperature by pressing the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired temperature of 185% and wait for the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) to stop flashing

(the temperature will this way be set and the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) will show again the actual temperature in the cooking chamber

The RESISTORS icon  will turn green to indicate that the set temperature is higher than that of the cooking chamber)

To set the time press the TIME button  (it will make the message END flash on the TIME/HUMIDITY display (9)) press the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired time of 18 minutes and wait for the TIME/HUMIDITY display (9) to stop flashing (the time will be set)

Set the humidity by pressing the HUMIDITY button  (it will make the message OFF flash on the TIME/HUMIDITY display (9)) press the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired humidity value OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) and wait till the TIME/HUMIDITY display (9) stops flashing

Press the STEPS button  (on the TIME/HUMIDITY display (9) the F3 is now lit up, which indicates the programming of the third step)

Set the temperature by pressing the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired temperature of 190° and wait for the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) to stop flashing

(the temperature will this way be set and the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) will show again the actual temperature in the cooking chamber)

The HEATING ELEMENTS icon  will turn green to indicate that the set temperature is higher than that of the cooking chamber)

To set the time press the TIME button  (it will make the message END flash on the TIME/HUMIDITY

display (9)) press the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired time of 5 minutes and wait for the TIME/HUMIDITY display (9) to stop flashing *(the time will be set)*

Set the humidity by pressing the HUMIDITY button  (it will make the message OFF flash on the

TIME/HUMIDITY display (9)) press the INCREASE  or DECREASE  buttons until you reach the desired humidity value OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) and wait till the TIME/HUMIDITY display (9) stops flashing

At the end of the programming, press the PROGRAMMES  button until the buzzer rings in order to save the programme.

On the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10) appears the number of the selected programme and on the TIME/HUMIDITY display (9) appears MEM (memorised).

EXAMPLE OF COOKING IN PROGRAMME MODE

Turn the oven on with ON/OFF button 

Press the PROGRAMMES button  (a flashing P01 message appears on the TEMPERATURE/PROGRAMMES display (10))

Choose the programme number with INCREASE  or DECREASE  buttons

Press the START/STOP button  (cooking starts with the previously set parameters of the chosen programme and the use of pre-heating).

4. AUTOMATIC PRE-HEATING

Automatic pre-heating is active only when you go for a programme which is among those stored. It consists in heating the oven at a temperature of 30°C higher than the temperature set in that step of the programme. This function serves to compensate for the heat loss that occurs when you open the oven door to put the food inside.

When you start a programme with the START/STOP button , the oven starts to heat up the cooking chamber and on the TEMPERATURE/PROGRAMMING display (10) a message saying PRE appears. Once reached the estimated temperature, the oven emits a sound. At this point you need to open the door (the sound now stops), place the food in the oven and close the door. The previously selected programme will run automatically.

Otherwise, if you want to stop that sound without opening the door, you have to push the START/STOP button .

4.1 DEACTIVATION OF AUTOMATIC PREHEATING

With the oven in ON, to disable the AUTOMATIC PRE-HEATING function it is necessary to follow these guidelines:

- Press  AND  at the same time for 4 seconds. Press  or  until in the TIME/HUMIDITY display (9 the message PRE-HEATING appears. At this point press HUMIDITY  to confirm.

In the display 1 (temperature) appears the ON setting. With the increase or decrease buttons choose OFF or ON. To confirm press the START/STOP button .

To exit the submenu, press the ON/OFF button .

5. VARIOUS FUNCTIONS

5.1 INTERVENTION OVEN DOOR

When the door is open a switch is activated, which puts the oven „on hold’; DOOR OPEN icon  lit in green.

The time countdown is stopped, humidification is interrupted, the fans are blocked and the heating is turned off.

When the door is closed (DOOR OPEN icon  lit in red) the cooking cycle resumes from where it had been interrupted.

5.2 REVERSE ACTION FANS

The fans slow down to allow the reversal of their sense of rotation.

The CYCLE TIMES ARE: 24 seconds OFF, 96 seconds ON rotation right, 24 seconds OFF, 96 seconds ON rotation left, 24 seconds OFF, and the cycle is repeated endlessly.

In this stage the humidification is interrupted.

6 SIGNALS AND ALARMS

The warning signs appear on the TIME/HUMIDITY display (9) while everything else is off.
The buzzer rings to warn you of the anomaly.

The buzzer can be silenced by pressing the START/STOP button



ER1 check heart probe alarm

It is shown in case of check heart probe failure. Everything is deactivated apart from the light, the cycle is interrupted and the buzzer goes off.

ER2 oven thermostat safety alarm

It presents itself in case of malfunctioning in the heating of the oven. (((after 5 seconds))) Everything is deactivated, the cycle is interrupted and the buzzer goes off.

When the alarm disappears, press the ON/OFF button



to reset and the oven goes on OFF.

7 LACK OF POWER

If during a cooking cycle a power cut occurs, when the power is restored the oven is in OFF.

8. HIDDEN MENU

- *turn on or off the pre-heating as required*
- *temperature scale in celsius or fahrenheit*

Cher client, nous vous remercions et félicitons d'avoir choisi et acheté notre produit, et nous vous invitons à suivre attentivement les avertissements et les conseils suivants. Cela dans le but de garantir une installation, une maintenance et une utilisation correctes de l'appareil en toute sécurité.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Attention

Enlever l'emballage et le mettre dans les dépôts adaptés après avoir trié les matériaux qui le composent. Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants, une utilisation impropre peut être dangereuse.

1 Données de la plaque :



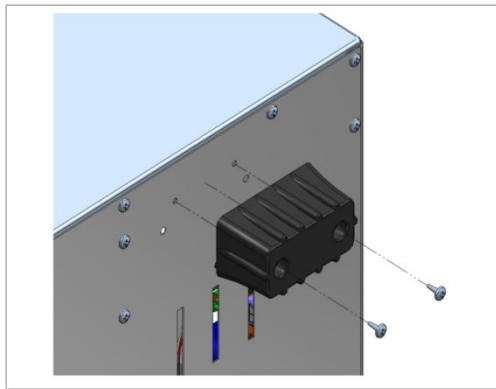
- La plaque qui porte les caractéristiques des données techniques se trouve sur le côté gauche de l'appareil.
- Le marquage "CE" présent sur les appareillages, se réfère aux directives suivantes :
 Directive Machines 2006/42/CE selon les normes :
 EN 60335-2-42: 2003+A1:2008
 EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008
 EN 62233:2008
 Directive compatibilité électromagnétique 2004/108/CE selon les normes :
 EN 55014-1:2006+A1:2009
 EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
 EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
 EN 61000-3-3:2008
 EN 61000-3-11:2000
 EN 61000-3-12:2005
 EN 61000-6-2:2005
 EN 61000-6-3:2007

2 Données techniques.

Modèle	Puissance	Tension	Fréquence	Section du Câble
BISTROT 464/12	KW 6.5	380/400 3N V	50 Hz	5x1.5 mm ²
BISTROT 364/12	KW 4 / KW 3	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²
BISTROT 434/12	KW 4	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²

3 Installation

- Toutes les opérations d'installation doivent être effectuées par du personnel conformément à la réglementation en vigueur.
- Avant de placer le four, vérifier les dimensions, le poids et la position des branchements électriques et hydrauliques si nécessaires.
- L'appareil n'est pas adapté pour des installations encastrées ou superposées, il doit être placé de façon à ce que les branchements électriques et hydrauliques soit accessibles et qu'ils puissent être inspectés pendant le fonctionnement normal. Placer le four sur un support solide et stable, hors de la portée des enfants, **pas** directement sur le sol. Le four doit se trouver dans une zone aérée, loin d'autres sources de chaleur et d'appareils qui produisent du froid, car cela pourrait altérer leur bon fonctionnement.
- Avant d'installer le four, enlever le film de protection en plastiques des parties externes s'il y est encore. Les résidus éventuels d'adhésif doivent être enlevés avec du solvant ni acide ni abrasif.
- Monter les quatre pieds fournis comme indiqué sur la figure.

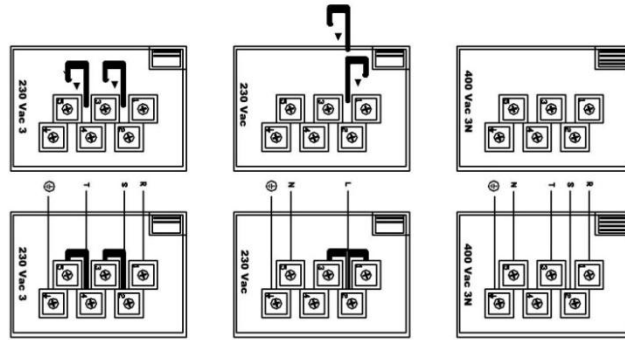


- Branchement électrique

- Le branchement au réseau électrique d'alimentation doit être effectué dans le respect des normes en vigueur et par du personnel spécialisé. Contrôler que la valeur de tension indiquée sur la plaque correspond à la tension d'alimentation. La tension d'alimentation pendant le fonctionnement ne doit pas s'écarter de plus de $\pm 10\%$ de la valeur nominale.
- Placer entre l'appareil et le réseau d'alimentation un interrupteur unipolaire avec une ouverture des contacts de 3 mm au moins, et avec une protection magnétothermique ou différentielle. Cet interrupteur doit facilement être accessible après l'installation.
- L'appareil doit être branché à la terre.

- Branchement :

- pour les modèles avec un boîtier de connexion externe sans câble d'alimentation, agir de la façon suivante :
- ouvrir le couvercle du boîtier en dévissant la vis de fermeture et en débloquant les languettes de blocage à l'aide d'un tournevis, introduire le câble d'alimentation et le fixer, effectuer les branchements en suivant le schéma situé à l'arrière.



- **Branchement hydraulique.**

- Pour les modèles équipées d'un humidificateur, il faut effectuer le branchement au réseau hydraulique en installant un robinet de fermeture et en faisant les raccords avec des tuyaux et des raccords $\frac{3}{4}$ ".

- **Dispositifs de sécurité**

- L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité thermique qui interrompt l'alimentation et qu'il faut réarmer manuellement après avoir éliminé la cause de l'intervention. On y accède par l'arrière de l'appareil.

Pour contrôler le fonctionnement, suivre les instructions d'utilisation de ce livret, les commenter et les expliquer à l'utilisateur.

Pour effectuer la maintenance de l'appareil, couper au préalable l'alimentation. Toute intervention doit être faite après refroidissement du four afin d'éviter de se brûler pendant l'intervention.

Les composants qui doivent être remplacés sont accessibles par l'intérieur du four en démontant les grilles de protection des ventilateurs, et par l'extérieur, en démontant la plaque postérieure et la couverture inférieure.

Instructions pour l'utilisation

Cet appareil a été fabriqué pour faire cuire des aliments, en particulier des produits pour le four. Toute autre utilisation peut être dangereuse et doit être évitée. Le fabricant décline toute responsabilité relative aux dommages aux objets et aux personnes dus à une utilisation différente, impropre ou déraisonnable du four ou dus à une modification du four.

Faire attention aux zones chaudes

Nettoyer le four à la fin de chaque cuisson, une fois qu'il est complètement refroidi, en utilisant des détergents non abrasifs, ne pas asperger d'eau, laver avec un tissu humide et sécher immédiatement.

Panneau de Commandes Manuelles



1

2

3

4

Les commandes du four sont :

Interrupteur Thermostat (1) Qui règle l'allumage, l'extinction et la température au centre du four. En maniant la poignée, on règle la température de 0 à 260 °C.

Lampe Voyant (2) Qui signale que les résistances de chauffage fonctionnent
Lorsque la température est atteinte le voyant s'éteint, quand la température descend sous la valeur réglée, le voyant se rallume.

Touche Eau * (3) En appuyant sur la touche, l'électrovanne s'active jusqu'à ce qu'on le relâche.

* (non présent sur les modèles 434/12 sans vapeur)

Minuterie (4) Avec deux positions de fonctionnement signalées toutes les deux par l'allumage de la lampe de la chambre, et une position éteinte O.

1°A partir de la position O, tourner la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position de fonctionnement manuel. Dans cette position, le four peut être activé en réglant la température de cuisson souhaitée, le four fonctionnera jusqu'à ce que la poignée de la minuterie soit en position O. En remettant la poignée en position O, une sonnerie sonnera pendant 10 secondes environ. Aucune manœuvre n'est nécessaire pour faire cesser la sonnerie

2°A partir de la position O, tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur en minutes de la durée de fonctionnement souhaitée, le four commencera à fonctionner à la température réglée sur le thermostat. Une alerte sonore signalera la fin du temps réglé en sonnant pendant 10 secondes environ. Aucune manœuvre n'est nécessaire pour faire cesser la sonnerie

Panneau des Commandes Electroniques

TABLE DES MATIERES

1 INTERFACE UTILISATEUR

1.1 FONCTION DES TOUCHES

1.2 ICONES DE L'ECRAN

1.3 ECRAN

2 FONCTIONNEMENT MANUEL

2.1 REGLAGE DE LA TEMPERATURE

2.2 REGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

2.3 HUMIDIFICATION MANUELLE PENDANT LA CUISSON

2.4 EXECUTION D'UN CYCLE DE CUISSON EN MODALITE MANUELLE

3 FONCTIONNEMENT AVEC PROGRAMME

3.1 MEMORISATION D'UN NOUVEAU PROGRAMME

3.2 REGLAGE D'UNE VALEUR DE TEMPERATURE

3.3 REGLAGE D'UNE VALEUR DU TEMPS DE CUISSON

3.4 REGLAGE D'UNE VALEUR D'HUMIDIFICATION ETHUMIDIFICATION MANUELLE

3.6 PHASES DE CUISSON DANS UN PROGRAMME

3.7 RAPPEL D'UN PROGRAMME DEJA MEMORISE

4 PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE

4.1 DESACTIVATION DU PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE

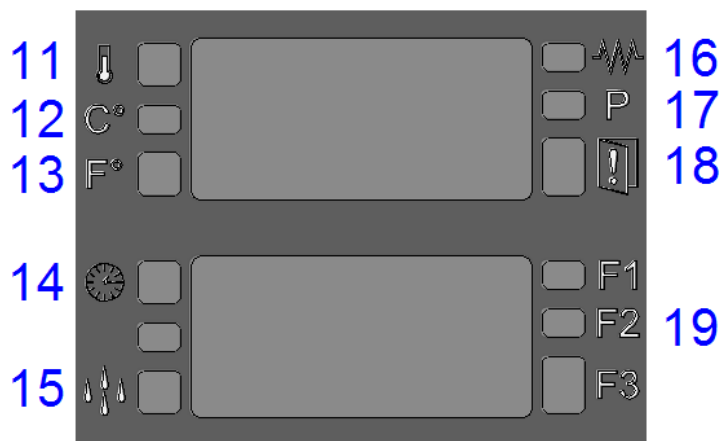
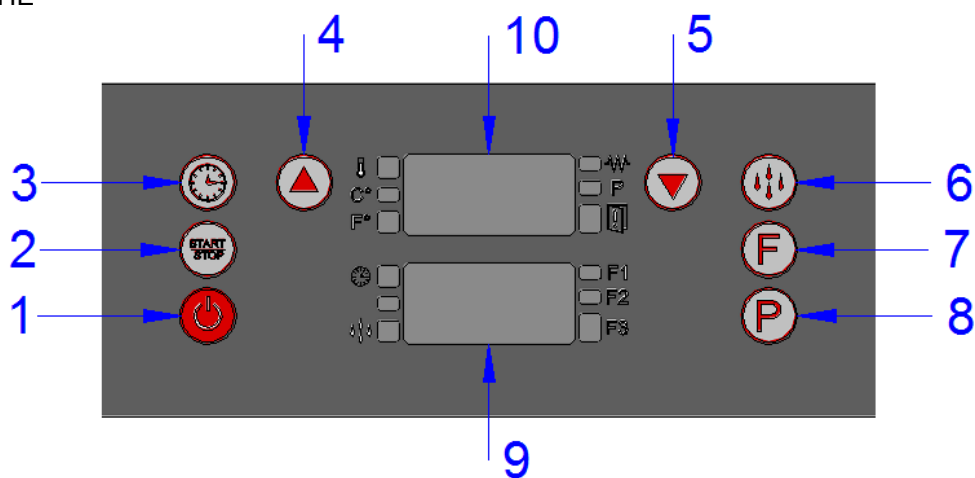
5 FONCTIONS DIVERSES

5.1 INTERVENTION DE LA PORTE DU FOUR

6 SIGNAUX ET ALARMES

7 ABSENCE DE TENSION

8 MENU CACHE



1. INTERFACE UTILISATEUR

1.2 FONCTION DES TOUCHES



1 touche ON/OFF

Une seule pression permet de mettre le four en On ou en OFF.



2 touche START/STOP

Avec le four en ON, une seule pression démarre/termine une cuisson.



3 touche TEMPS

Avec le four en ON, une seule pression permet de régler un temps de cuisson.



4 touche AUGMENTATION

Elle augmente une valeur sur l'écran.



5 touche DIMINUTION

Elle diminue une valeur sur l'écran.



6 touche HUMIDITE

Elle permet de régler les différents modèles d'humidité ou bien, pendant la cuisson associée à la touche diminution, elle permet d'humidifier manuellement



7 touche PHASES (étapes cuisson)

Pour les cuissons avec programmes, on peut effectuer 3 étapes de cuisson différentes.



8 touche PROGRAMMES

Lorsqu'elle est sur ON, elle permet de mémoriser une recette ou de rappeler les recettes déjà mémorisées.

Total 99 recettes.

1.2 ICONES DE L'ECRAN



11 icône TEMPERATURE

L'icône allumée en rouge sans clignoter indique la valeur de la température de cuisson réglée par l'utilisateur. L'icône clignotante rouge indique la valeur de la température instantanée à l'intérieur de la chambre de cuisson (valeur relevée par la sonde).



12 icône CELSIUS

Elle indique que la lecture de la température est en degrés Celsius. Allumée en rouge.



13 icône FAHRENHEIT

Elle indique que la lecture de la température est en degrés fahrenheit. Allumée en rouge.



14 icône MONTRE

Lorsqu'elle est allumée en rouge, elle indique que l'écran TEMPS est affiché.



15 icône HUMIDITE

- En MANUEL, elle s'allume en rouge sans clignoter quand on appuie sur la touche humidification car elle active l'électrovanne pendant le temps où la touche est enfoncée.
- Pour les cuissons avec des programmes, en sélectionnant une valeur d'humidification (20%, 40%, etc.) elle clignote en rouge pendant que l'électrovanne est sur off
- Pour les cuissons avec des programmes, en sélectionnant une valeur d'humidification (20%, 40%, etc.) allumée en rouge sans clignoter pendant que l'électrovanne est sur on. EXEMPLE 20%=2 secondes on électrovanne- 20 secondes off
- Pour les cuissons avec des programmes, on peut ajouter humidification manuellement en

appuyant au même temps sur les deux touches  et . L'icône est allumée en rouge pour le temps où les deux touches sont enfoncées : on électrovanne.



16 icône RESISTANCES

Elle est allumée en vert quand le chauffage de la chambre est actif.
Elle s'allume en rouge quand le chauffage est également éteint.



17 icône PROGRAMMES

Lorsqu'elle est allumée en rouge, cela indique qu'on est entré en modalité programmation.



18 icône PORTE OUVERTE

Lorsqu'elle est allumée en rouge, cela avertit que la porte est fermée.
Lorsqu'elle est allumée en vert, cela avertit que la porte est ouverte.

F1

F2

F3

19 icônes PHASES

Elles n'apparaissent que pour les cuissons avec un programme.

F1, F2, F3, s'allument (en rouge) une après l'autre pour indiquer à quelle étape se trouve-t-on dans un programme.

1.3 valeurs à l'ECRAN



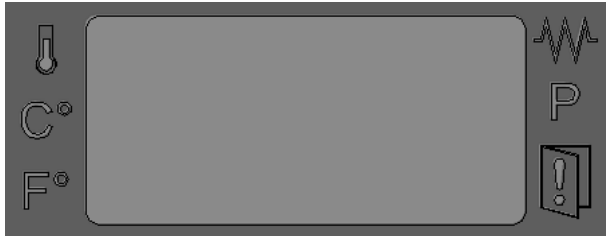
9 écran TEMPS / HUMIDITE



Lorsque l'icône MONTRE est allumée, l'écran affiche le temps réglé et le temps restant pendant la cuisson.

Lorsque l'icône HUMIDITE  est allumée, l'écran affiche la valeur de l'HUMIDITE réglée pour la cuisson.

Lorsque les icônes MONTRE  ET HUMIDITE  sont éteintes, l'écran affiche le code des alarmes.



10 touche TEMPERATURE/PROGRAMMES

Lorsque l'icône TEMPERATURE  est allumée, l'écran affiche la température réglée pour la cuisson.

Lorsque l'icône TEMPERATURE  clignote, l'écran affiche la température instantanée à l'intérieur de la chambre de cuisson (valeur relevée par la sonde).

Lorsque toutes les icônes sont éteintes, l'écran affiche le code des alarmes.

2. FONCTIONNEMENT EN CUISSON MANUELLE

Quand le four est sur OFF, l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES(10) affiche OFF, tout le reste est éteint.

En appuyant sur la touche ON/OFF  on met le four sur ON.

Quand le four est sur ON, l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES(10) affiche la valeur de la température instantanée à l'intérieur de la chambre de cuisson.

(valeur relevée par la sonde, icône TEMPERATURE  clignotante).

L'écran TEMPS/HUMIDITE (9) affiche la valeur temps END (icône TEMPS  allumée).

– en appuyant sur la touche DIMINUTION  ou AUGMENTATION  on peut régler une valeur de température (paragraphe 2.1).

– en appuyant sur la touche TEMPS  on peut activer le réglage du temps de cuisson (paragraphe 2.2).

– en appuyant sur la touche TEMPS  on peut activer l'électrovanne pour l'humidification pendant la cuisson (paragraphe 2.3).

– les touches PHASES , PROGRAMMES  SONT DESHABILITEES

2.1 REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Lorsque le four est sur ON et qu'on appuie sur la touche DIMINUTION  ou AUGMENTATION  on peut immédiatement régler une valeur de température (de 30°C à 260°C).
Lors du premier allumage (c'est-à-dire à chaque fois que l'on met le four sur ON

en appuyant sur la touche ON/OFF ) l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) (icône

TEMPERATURE  allumée) affiche la valeur de (30 c°) qui clignote.

Ou bien, si l'on vient juste de terminer un cycle de cuisson, l'écran affiche en clignotant la valeur précédemment réglée.

Pendant la modification, l'affichage de valeurs à l'écran clignote.

Après cinq secondes ou en appuyant sur la touche TEMPS  on confirme la valeur réglée et la

température instantanée dans la chambre de cuisson s'affiche (icône TEMPERATURE  clignotante).

Une fois la donnée confirmée, l'affichage de valeurs à l'écran ne clignote plus.

En appuyant sur la touche ON/OFF  on met la carte sur OFF et les nouveaux réglages ne sont pas sauvegardés.

2.2 REGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Pour régler un temps de cuisson, appuyer sur la touche TEMPS , l'écran TEMPS (9) (icône

MONTRE  allumée en rouge) affiche la valeur END. Fourchette de temps réglable de 00 heures et 01 minute – à 15 heures et 59 minutes.

En appuyant sur la touche AUGMENTATION  ou DIMINUTION  on peut régler une valeur de temps.

En dessous d'une minute, END puis INF s'affichent.

END sert pendant les cuissons avec programmes à phases pour désactiver une phase

INF signifie qu'on a sélectionné un temps indéfini, c'est-à-dire que le four va fonctionner jusqu'à son arrêt qui

s'obtient en appuyant sur la touche START/STOP .
Pendant la modification, l'affichage de valeurs à l'écran clignote.

On confirme la valeur en appuyant sur la touche TEMPS  ou après un temps de 5 secondes.
Une fois la donnée confirmée, l'affichage de valeurs à l'écran ne clignote plus.

Icône MONTRE  allumée en vert.

En appuyant sur la touche ON/OFF  on met la carte sur OFF et les nouveaux réglages ne sont pas sauvegardés.

2.3 HUMIDIFICATION MANUELLE PENDANT LA CUISSON

Si on appuie pendant la cuisson sur la touche HUMIDITE  on peut activer l'humidification manuelle pendant le temps où la touche est enfoncée.

Pendant l'humidification dans le four, l'icône HUMIDITE  s'allume en rouge.

En cas de changement de rotation du ventilateur/moteurs "reverse" l'humidification s'interrompt

momentanément pour reprendre ensuite si la touche HUMIDITE  reste enfoncée.

2.4 EXECUTION D'UN CYCLE DE CUISSON EN MODALITE MANUELLE

Avec le four en ON et après avoir réglé les valeurs de TEMPERATURE et de TEMPS, la pression de la touche

START/STOP  lance le cycle de cuisson. On active ainsi le chauffage, la ventilation et l'humidification en appuyant sur la touche.

En appuyant sur la touche START/STOP  on peut bloquer le cycle de cuisson à tout moment ; *le compte à rebours se bloque et l'écran TEMPS (9) affiche le temps restant. Si par contre, on est en temps INF. celui-ci reste indéfini.*

Les valeurs de température introduites restent disponibles pour une autre cuisson éventuelle.

Puis en appuyant sur la touche START/STOP  on reprend la cuisson là où elle a été interrompue. Pendant la cuisson :

L'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) affiche pendant 4 secondes la température réglée (led icône

TEMPERATURE  allumée) puis, pendant 4 secondes, la valeur de température instantanée à l'intérieur

de la chambre de cuisson (valeur relevée par la sonde, led icône TEMPERATURE  clignotante). Ces deux valeurs s'alternent.

Pour modifier les valeurs de température, procéder comme décrit au paragraphe 2.1

L'écran TEMPS (9) (icône TEMPS  allumée) affiche le temps qui diminue en heures, minutes (pour un temps réglé supérieur à une heure) et en minutes, secondes (quand le temps réglé est inférieur à 60minutes).

Pour modifier les valeurs de temps, procéder comme décrit au paragraphe 2.2

Si l'on remplace le temps indéfini INF par une valeur, le compte à rebours démarre de la valeur réglée et le cycle de cuisson s'affiche avec le temps.

Ou si l'on remplace la valeur de temps par le temps indéfini INF, le compte à rebours démarre de la valeur réglée et le cycle de cuisson devient INDEFINI.

Si l'on appuie sur la touche START/STOP pendant la cuisson avec le temps,  on bloque cette cuisson tout en conservant en mémoire le temps restant. En appuyant sur la même touche, la cuisson reprend et le compte à rebours repart à la valeur où il a été interrompu.

Au terme d'un cycle de cuisson avec le temps (icône TEMPS  allumée), l'écran affiche l'inscription END clignotante, la ventilation et le chauffage s'éteignent, et un buzzer (sonnerie) sonne pendant 40 secondes. Si pendant ces 40 secondes, on règle un temps par les touches

AUGMENTATION  / DIMINUTION  et si on confirme la valeur en appuyant sur la touche TEMPS

 (écran TEMPS (9) valeurs fixes qui ne clignotent plus) le four reprend automatiquement la cuisson avec les paramètres de température de la cuisson qui vient de finir, autrement, la pression de la touche

START/STOP  éteint la sonnerie et l'écran affiche la page normale : l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) affiche la valeur de

température instantanée à l'intérieur de la chambre de cuisson (valeur relevée par la sonde, icône

TEMPERATURE  clignotante) et l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) affiche la valeur de temps END

(icône TEMPS  allumée en rouge).

15 minutes après chaque cuisson : (en appuyant sur la touche START/STOP  ou après l'arrêt

automatique pour les cuissons avec le temps) et si aucune touche n'est enfoncée, le four se met sur OFF. Pour rallumer le contrôle, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF .

EXEMPLE DE PROGRAMMATION EN CUISSON MANUELLE :

Nous réglons : **180° C** **Température**
 20 min **Temps**

Allumer le four avec la touche ON/OFF 

(L'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) affiche la température présente dans la chambre de cuisson, l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) affiche l'inscription END)

Régler la température en appuyant sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à 180°C, attendre que l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) cesse de clignoter

(la température sera ainsi réglée sur 180°C et l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) indiquera de nouveau la température présente dans la chambre de cuisson)

L'icône RESISTANCES  devient de couleur verte pour signaler que la température réglée est supérieure à celle de la chambre de cuisson)

Pour régler le temps de cuisson, appuyer sur la touche TEMPS  (qui fera clignoter l'inscription END

sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9)) appuyer sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION

 **jusqu'à atteindre 20 min et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter (le temps sera réglé)**

Appuyer sur la touche START/STOP  pour commencer la cuisson.

Dans le programme manuel l'utilisateur peut régler l'humidité en appuyant sur la touche HUMIDITE

 **pendant le temps souhaité au cours de la cuisson.**

3. FONCTIONNEMENT AVEC PROGRAMME

La carte prévoit 99 recettes mémorisables.

3.1 MEMORISATION D'UN NOUVEAU PROGRAMME

Pour la mémorisation d'un nouveau programme de cuisson, suivre la procédure suivante :

-Une seule pression de la touche PROGRAMMES  permet d'entrer dans la modalité programmation. L'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) (icône PROGRAMMES  allumée en vert) affiche la recette P01 qui clignote.

-En appuyant sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  on peut sélectionner le numéro du programme souhaité.

(En appuyant sur la TOUCHE DIMINUTION  de façon continue, la diminution est rapide et tous les programmes inférieurs s'affichent jusqu'à arriver à MAN.
Une fois sur MAN, après un timeout de 5 secondes l'on sortira de la modalité programmes et entrera dans le fonctionnement manuel.)

On augmente jusqu'au numéro de recette à rappeler par exemple: P25 et après un timeout de 5 secondes

(ou bien en appuyant sur la touche PROGRAMMES ) la recette est confirmée. L'écran affiche les données qui lui sont associées. Les indications de default sont 30°C température, END temps, OFF humidification, phase F1.

- Maintenant, on insère ou on modifie les valeurs de température (paragraphe 3.2), de temps (paragraphe 3.3) et d'humidification (paragraphe 3.4).

On peut régler plusieurs phases du programme (F1, F2, F3) comme décrit au paragraphe 3.5

-Pour effectuer la mémorisation, maintenir appuyée la touche PROGRAMMES  pendant 4 secondes. La mémorisation est confirmée par la sonnerie du buzzer pendant quelques secondes et par l'affichage sur l'écran du numéro de programme précédemment sélectionné qui alterne avec l'inscription MEM.

Une seule pression de la touche PROGRAMMES  permet d'afficher la recette dans laquelle on opère.

ATTENTION :

-Une seule pression de la touche PROGRAMMES  permet de sortir de la modalité programmation et de revenir en modalité cuisson MANUELLE. l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) affiche la température dans la

chambre de cuisson (icône TEMPERATURE  clignotante) et l'écran TEMPS/HUMIDITE (9)

affiche la valeur temps du premier allumage (00:00) (icône MONTRE  allumée).

Une seule pression sur la touche START/STOP  lance le programme de cuisson.
Si la position où l'on a choisi de mémoriser la recette était déjà occupée, on perd la recette précédente.

En appuyant à tout moment sur la touche ON/OFF  on met la carte sur OFF et, s'ils ne sont pas sauvegardés, les réglages sont perdus.

3.2 REGLAGE D'UNE VALEUR DE TEMPERATURE

En appuyant sur la touche AUGMENTATION  ou DIMINUTION  on peut immédiatement régler une valeur de température (de 30°C à 260°C).

Après cinq secondes ou en appuyant sur les touches TEMPS , HUMIDITE , PHASES ,

(mais pas sur la touche ON/OFF ) on confirme la valeur réglée et on a l'affichage de la température

instantanée dans la chambre de cuisson (icône TEMPERATURE  clignotante). Une fois la donnée soit confirmée, l'affichage des valeurs à l'écran ne clignote plus.

3.3 REGLAGE DE LA VALEUR DU TEMPS DE CUISSON

Comme déjà décrit au paragraphe 2.2 REGLAGE D'UN TEMPS DE CUISSON dans la partie cuisson en version MANUELLE.

3.4 REGLAGE D'UNE VALEUR D'HUMIDIFICATION ET HUMIDIFICATION MANUELLE

Avec la carte sur ON, appuyer sur la touche HUMIDITE, l'écran HUMIDITE  (icône HUMIDITE  rouge clignotante) affiche OFF. En appuyant sur la touche AUGMENTATION  ou DIMINUTION  on peut régler la valeur d'humidité souhaitée.

Taux d'humidité à partir de OFF, à 20%, 40%, 60%, 80%, 100%.

100% = électrovanne eau 6 secondes ON, 20 secondes OFF

80% et 60% = électrovanne eau 4 secondes ON, 20 secondes OFF

40% et 20% = électrovanne eau 2 secondes ON, 20 secondes OFF

OFF = humidification uniquement en modalité manuelle.

Pendant la modification, l'affichage de valeurs à l'écran clignote.

On confirme la valeur en appuyant sur la touche HUMIDITE .

Après la confirmation, l'écran HUMIDITE disparaît (icône HUMIDITE  éteinte) et il est remplacé par

l'écran TEMPS (icône MONTRE  allumée en rouge).

En appuyant sur la touche START/STOP  pour lancer un cycle de cuisson, on lance aussi les cycles d'humidification si les valeurs réglées sont comprises entre 20% et 100% et si la température réelle de la chambre de cuisson a dépassé la valeur de 90°C.

Icône HUMIDITE  allumée en rouge uniquement lorsque l'humidification est active, elle clignote (0.5 on-0.5 off) pour indiquer le temps de off du cycle électrovanne.

En cas de changement de rotation du ventilateur/moteurs "reverse" l'humidification s'interrompt momentanément pour reprendre automatiquement ensuite.

HUMIDIFICATION MANUELLE PENDANT LA CUISSON

Pendant la cuisson, la pression prolongée de la touche HUMIDITE  et de la touche

DIMINUTION  permet d'activer à tout moment l'humidification manuelle pendant toute la durée de la pression des deux touches.

Pendant l'humidification dans le four, l'icône HUMIDITE  est allumée en rouge.
En cas de changement de rotation du ventilateur/moteurs "reverse" l'humidification s'interrompt momentanément pour reprendre ensuite si les deux touches viennent encore enfoncées.

3.5 PHASES DE CUISSON DANS UN PROGRAMME

Lorsqu'on sélectionne la modalité PROGRAMMATION, la touche PHASES  permet d'afficher les étapes qui composent le programme. En appuyant sur la touche, on peut passer d'une phase à la suivante (la phase dans laquelle on se trouve est signalée par les icônes PHASES **F1 F2 F3** : si on est dans la phase 1, le voyant F1 s'allume). On peut dans chaque phase modifier les paramètres suivants : temps, température, humidité.

3.6 RAPPEL D'UN PROGRAMME DEJA MEMORISE

Pour rappeler un programme de cuisson déjà mémorisé, suivre la procédure suivante :

- Une seule pression de la touche PROGRAMMES  permet d'entrer dans la modalité programmation. L'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) (icône PROGRAMMES  allumée en vert) affiche la recette P01 qui clignote.
- En appuyant sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  on peut sélectionner le numéro du programme souhaité.
- Une seule pression sur la touche START/STOP  permet de lancer le programme sélectionné pour la cuisson.

ATTENTION : Une seule pression de la touche PROGRAMMES  permet de sortir de la modalité programmation et de revenir en modalité cuisson MANUELLE. l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES

(10) affiche la température dans la chambre de cuisson (icône TEMPERATURE  clignotante) et l'écran

TEMPS/HUMIDITE(9) affiche la valeur temps du premier allumage (00:00) (icône MONTRE  allumée).

Pendant l'exécution d'un programme, l'affichage et la modification des paramètres de cuisson se fait comme nous l'avons décrit dans le fonctionnement en modalité MANUELLE (paragraphe 2.4).

EXEMPLE POUR LE REGLAGE D'UN PROGRAMME DE CUISSON DE BAGUETTES :

Allumer le four avec la touche ON/OFF 

Appuyer sur la touche PROGRAMMES  . L'inscription clignotante P01 s'affiche sur l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10).

Sélectionner le numéro du programme à régler avec AUGMENTATION  ou DIMINUTION  **et attendre que l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) cesse de clignoter**

Régler la température en appuyant sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre la température souhaitée de 185°C, attendre que l'écran CHAMBRE/PROGRAMMES (10) cesse de clignoter

Ainsi la température sera réglée et l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) indiquera de nouveau la température présente dans la chambre de cuisson

L'icône RESISTANCES  devient de couleur verte pour signaler que la température réglée est supérieure à celle de la chambre de cuisson.

Pour régler le temps, appuyer sur la touche TEMPS  qui fera clignoter l'inscription END sur l'écran

TEMPS/HUMIDITE (9). Appuyer sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre le temps souhaité d'1 min et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter (le temps sera réglé)

Régler l'humidité en appuyant sur la touche HUMIDITE  qui fera clignoter l'inscription OFF sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9). Appuyer sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre la valeur d'humidité de 20% (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter

(Maintenant la première phase de cuisson est réglée, sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) l'icône F1 est allumée)

Appuyer sur la touche PHASES  . Sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) l'icône F2 qui indique la programmation de la deuxième phase, est allumée.

Régler la température en appuyant sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre la température souhaitée de 185°C, attendre que l'écran TEMPERATURES/PROGRAMMES (10) cesse de clignoter

De cette façon la température sera réglée et l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) indiquera de nouveau la température présente dans la chambre de cuisson.

L'icône RESISTANCES  devient de couleur verte pour signaler que la température réglée est supérieure à celle de la chambre de cuisson.

Pour régler le temps, appuyer sur la touche TEMPS  qui fera clignoter l'inscription END sur l'écran

TEMPS/HUMIDITE (9). Appuyer sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre le temps souhaité de 18 min et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter (le temps sera réglé)

Régler l'humidité en appuyant sur la touche HUMIDITE  qui fera clignoter l'inscription OFF sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) . Appuyer sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre la valeur d'humidité souhaitée OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter

Appuyer sur la touche PHASES  . Sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) l'icône F3 qui indique la programmation de la troisième phase, est allumée.

Régler la température en appuyant sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre la température souhaitée de 190°C, attendre que l'écran TEMPERATURES/PROGRAMMES (10) cesse de clignoter

Ainsi la température sera réglée et l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) indiquera de nouveau la température présente dans la chambre de cuisson

L'icône RESISTANCES  devient de couleur verte pour signaler que la température réglée est supérieure à celle de la chambre de cuisson.

Pour régler le temps, appuyer sur la touche TEMPS  qui fera clignoter l'inscription END sur l'écran

TEMPS/HUMIDITE (9). Appuyer sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre le temps souhaité de 5 min et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter (le temps sera réglé)

Régler l'humidité en appuyant sur la touche HUMIDITE  qui fera clignoter l'inscription OFF sur

l'écran TEMPS/HUMIDITE (9). Appuyer sur les touches AUGMENTATION  ou DIMINUTION  jusqu'à atteindre la valeur d'humidité souhaitée OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) et attendre que l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) cesse de clignoter

A la fin de la programmation, pour la mémoriser, maintenir appuyée la touche PROGRAMMES  jusqu'à ce que la sonnerie se déclenche.
L'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) affiche le numéro du programme sélectionné et l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) affiche MEM (mémorisé).

EXEMPLE DE CUISSON AVEC PROGRAMMES :

Allumer le four avec la touche ON/OFF 

Appuyer sur la touche PROGRAMMES  .L'inscription clignotante P01 s'affiche sur l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10).

Sélectionner le numéro du programme avec AUGMENTATION  ou DIMINUTION 

Appuyer sur la touche START/STOP  (début de la cuisson avec les paramètres précédemment réglés sur le programme sélectionné et l'utilisation du préchauffage).

4. PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le préchauffage automatique entre en action que si l'on rappelle des programmes déjà mémorisés. Cela consiste à chauffer le four à une température supérieure de 30°C par rapport à la température réglée dans la phase du programme. Cette fonction sert à compenser la perte de chaleur lors de l'ouverture de la porte du four pour y introduire des aliments.

Lorsqu'on lance un programme avec la touche START/STOP  le four commence à chauffer la chambre de cuisson et l'écran TEMPERATURE/PROGRAMMES (10) affiche l'inscription PRE. Lorsqu'il atteint la température prévue, le four émet alors un signal sonore. A ce stade, il est nécessaire d'ouvrir la porte (le signal sonore cesse), introduire les aliments dans le four et refermer la porte. Le programme précédemment sélectionné démarre automatiquement.

Si l'on veut simplement éteindre le signal sonore sans ouvrir la porte, il faut appuyer sur la touche

START/STOP .

4.1 COMMENT DESACTIVER LE PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Avec le four sur ON, si l'on veut désactiver la fonction de PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE, il faut suivre la procédure suivante :

-Appuyer en même temps sur  ET  pendant quatre secondes. Appuyer sur la touche  ou  jusqu'à ce que l'écran temps/humidité (9) affiche l'inscription PRECHAUFFAGE. Appuyer alors sur la touche HUMIDITE  pour confirmer.

L'écran 1 (température) affiche la position de ON. Grâce aux touches augmentation ou diminution,

on sélectionne OFF ou ON. Pour confirmer, appuyer sur la touche START/STOP .

Pour sortir du sous-menu, appuyer sur la touche ON/OFF .

5. FONCTIONS DIVERSES

5.1 INTERVENTION DE LA PORTE DU FOUR

A l'ouverture de la porte, un interrupteur intervient qui met le four « en pause », icône PORTE OUVERTE



allumée en vert.

Le compte à rebours du temps se bloque, l'humidification est interrompue, les ventilateurs se bloquent et le chauffage s'éteint.



Quand on referme la porte (icône PORTE OUVERTE  allumée en rouge) le cycle de cuisson reprend où il s'était arrêté.

5.2 INTERVENTION INVERSION VENTILATEURS

Les ventilateurs ralentissent pour permettre l'inversion de leur sens de rotation.

LES TEMPS CYCLE SONT : 24secondes OFF, 96 secondes ON rotation D, 24secondes OFF, 96 secondes ON rotation G, 24secondes OFF, et le cycle se répète à l'infini.

Au cours de cette phase, l'humidification est interrompue.

6 SIGNAUX ET ALARMES

Les signaux d'alarme s'affichent sur l'écran TEMPS/HUMIDITE (9) tandis que tout le reste est éteint. Le buzzer (sonnerie) sonne pour signaler l'anomalie.

On peut arrêter le buzzer (sonnerie) en appuyant sur la touche START/STOP



ER1 Alarme sonde chambre.

Elle se manifeste en cas de panne de la sonde de la chambre. Tout s'arrête sauf la lumière, le cycle en cours s'interrompt et le buzzer (sonnerie) sonne.

ER2 Alarme thermostat de sécurité du four.

Elle se manifeste en cas de dysfonctionnement du préchauffage du four. (((après 5 secondes))) Tout est désactivé, le cycle en cours s'interrompt et le buzzer (sonnerie) sonne.

A la fin de l'alarme, appuyer sur la touche ON/OFF  pour réinitialiser et le four se met sur OFF.



7 ABSENCE DE TENSION

Si pendant l'exécution d'un cycle de cuisson, la tension est coupée, à son retour, le four se met sur OFF.

8 MENU CACHE

- *activer ou désactiver le préchauffage selon nécessité.*
- *échelle de température en Celsius ou Fahrenheit.*

Apreciado cliente, agradeciéndole y felicitándole por haber elegido y comprado uno de nuestros productos, le invitamos a seguir atentamente las siguientes advertencias y consejos. Para garantizar así una correcta instalación, mantenimiento y uso del equipo protegiendo su seguridad.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Atención

Retirar el embalaje y depositarlo en los correspondientes contenedores seleccionando los materiales que lo forman.

No dejarlo al alcance de los niños, el uso inadecuado puede ser una fuente de peligro.

1 Datos de identificación:



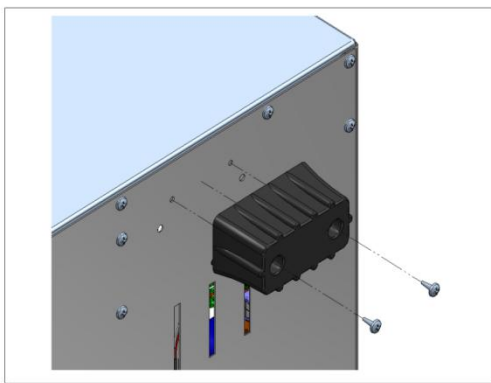
- La placa que indica las características de los datos técnicos está colocada en el lado izquierdo del equipo.
- El marcado "CE", indicado en los equipos, se refiere a las siguientes directivas:
 Directiva de Máquinas 2006/42/CE según las normas:
 EN 60335-2-42: 2003+A1:2008
 EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008
 EN 62233:2008
 Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE según las normas:
 EN 55014-1:2006+A1:2009
 EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
 EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
 EN 61000-3-3:2008
 EN 61000-3-11:2000
 EN 61000-3-12:2005
 EN 61000-6-2:2005
 EN 61000-6-3:2007

2 Datos técnicos

Modelo	Potencia	Tensión	Frecuencia	Sección del cable
BISTROT 464/12	6,5 kW	380/400 3N V	50 Hz	5x1,5 mm²
BISTROT 364/12	4 kW/3 kW	220/230 V	50 Hz	3x1,5 mm²
BISTROT 434/12	4 kW	220/230 V	50 Hz	3x1,5 mm²

3 Instalación

- Todas las operaciones de instalación deben efectuarlas personal especializado de acuerdo con la normativa vigente.
- Antes de colocar el horno, comprobar las dimensiones, el peso y la posición de las conexiones eléctricas e hidráulicas cuando sean necesarias.
- El equipo no está indicado para instalaciones empotradas o superpuestas, debe colocarse de manera que las conexiones eléctricas e hidráulicas puedan inspeccionarse con facilidad y pueda accederse a ellas durante el uso normal. Colocar el horno sobre un soporte sólido y estable, fuera del alcance de los niños y **no** en el suelo. El horno debe colocarse en una zona ventilada, alejado de otras fuentes de calor y de aparatos que generen frío, ya que podría alterar su funcionamiento correcto.
- Antes de instalar el horno, retirar la película de plástico de protección de las partes externas donde todavía esté presente. Los restos que pueda haber de adhesivo deben eliminarse con disolvente adecuado que no sea ácido ni abrasivo.
- Montar los cuatro pies que se suministran como se indica en la figura.

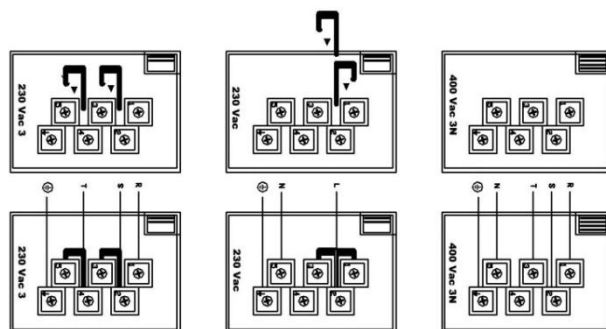


- Conexión eléctrica

- La conexión eléctrica a la red de alimentación debe efectuarse en cumplimiento de las normas vigentes y por parte de personal especializado. Comprobar la correspondencia del valor de tensión indicado en la placa y el valor de alimentación. La tensión de alimentación, durante el funcionamiento, no debe alejarse del $\pm 10\%$ del valor nominal.
- Colocar entre el equipo y la red de alimentación un interruptor omnipolar con apertura de los contactos de al menos 3 mm y con protección magnetotérmica o diferencial. Este interruptor debe ser fácilmente accesible después de la instalación.
- El equipo debe estar conectado a tierra.

- Conexión:

- para los modelos con caja de bornes externa, sin cable de alimentación, actuar de la siguiente manera:
- abrir la tapa de la caja de bornes aflojando el tornillo de cierre y actuando con un destornillador en las patillas de sujeción, introducir el cable de alimentación y fijarlo, efectuar las conexiones siguiendo el esquema situado en la parte trasera del equipo.



- **Conexión hidráulica**

- Para los modelos provistos de humidificador es necesario efectuar la conexión a la red hidráulica colocando una llave de cierre y efectuando la conexión con tubos y racores $\frac{3}{4}$ " adecuados.

- **Dispositivos de seguridad**

- El equipo dispone de un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe la alimentación y que debe reactivarse manualmente después de eliminar la causa de su intervención. El acceso se encuentra en la parte posterior del equipo.

La comprobación del funcionamiento debe efectuarse siguiendo las instrucciones de uso del presente manual, comentándolas y explicándoselas al usuario.

El mantenimiento del equipo se efectúa desactivando previamente la alimentación. Todas las intervenciones deben efectuarse con el horno frío, para evitar posibles quemaduras durante la intervención.

Los componentes que requieren intervención para su sustitución son accesibles desde el interior del horno, desmontando las rejillas de protección de los ventiladores, y desde el exterior, desmontando la parte trasera y la tapa inferior.

Instrucciones de uso

Este aparato está fabricado para cocer alimentos, especialmente productos para horno. Cualquier otro uso puede ser peligroso y debe evitarse. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños a cosas o personas provocados por un uso distinto, inadecuado o irracional del horno así como por su manipulación.

Prestar atención a las zonas calientes

Limpiar siempre el horno al final de cada cocción, después de que se haya enfriado completamente, utilizando detergentes no abrasivos, no utilizar chorros de agua, lavar con un paño húmedo y secar inmediatamente.

Panel de mandos manuales



1

2

3

4

Los mandos del horno son:

Interruptor termostato (1) Que regula el encendido, el apagado y la temperatura en el centro del horno. Mediante el selector se puede variar la temperatura de 0 a 260°C.

Lámpara testigo (2) Que indica el funcionamiento de las resistencias de calentamiento. Al alcanzar la temperatura el testigo se apaga, cuando la temperatura baja del valor configurado, el testigo se vuelve a encender.

Botón agua * (3) Al pulsarlo se activa la electroválvula hasta que se suelta.
* (no presente en el modelo 434/12 SIN VAPOR)

Temporizador (4) Con dos posiciones de funcionamiento indicadas las dos por el encendido de la luz de la cámara, y otra de apagado O.

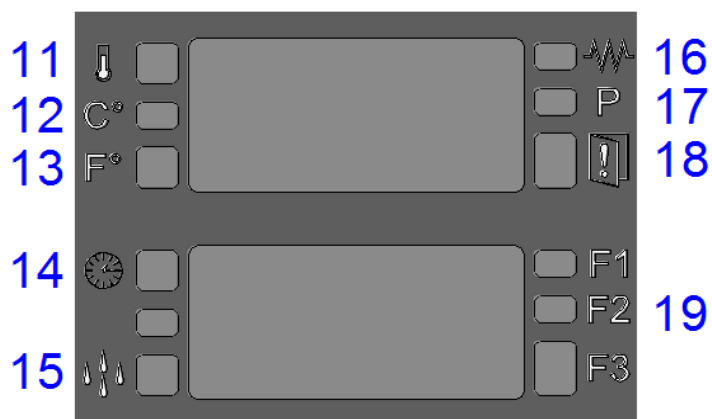
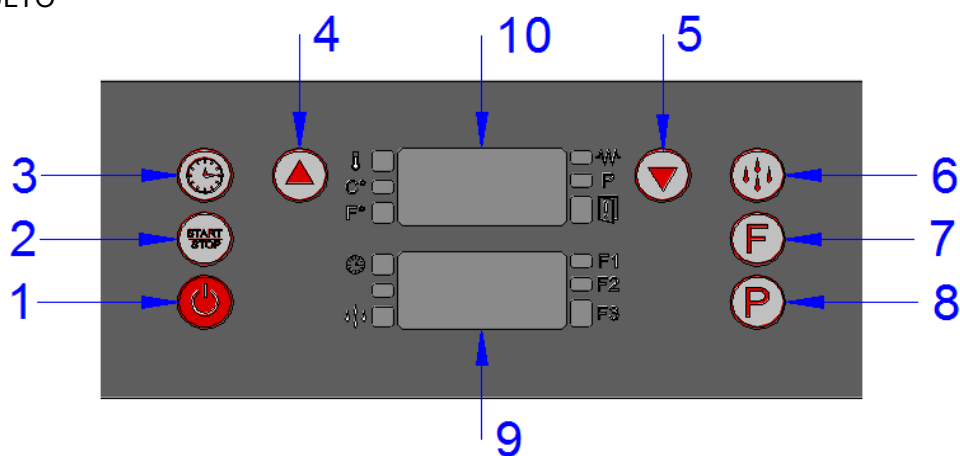
1° Desde la posición O se gira el selector hacia la izquierda hasta la posición de funcionamiento manual. En esta posición el horno puede activarse configurando la temperatura de cocción deseada, el horno funcionará hasta que el selector del temporizador se coloque en posición O. Al volver a colocar el selector en posición de O sonará un timbre durante 10 segundos aproximadamente. No es necesario efectuar ninguna intervención para silenciarlo.

2° Desde la posición O se gira el selector hacia la derecha hasta el valor en minutos de duración del funcionamiento deseada, el horno empieza a funcionar a la temperatura configurada en el termostato. Un aviso acústico indicará el final del tiempo configurado sonando durante unos 10 segundos. No es necesario efectuar ninguna intervención para silenciarlo.

Panel de mandos electrónicos

ÍNDICE

- 1 INTERFAZ DEL USUARIO
 - 1.1 FUNCIONES BOTONES
 - 1.2 ICONOS PANTALLA
 - 1.3 PANTALLA
- 2 FUNCIONAMIENTO EN MANUAL
 - 2.1 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TEMPERATURA
 - 2.2 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TIEMPO DE COCCIÓN
 - 2.3 HUMIDIFICACIÓN MANUAL DURANTE LA COCCIÓN
 - 2.4 EJECUCIÓN DE UN CICLO DE COCCIÓN EN MODALIDAD MANUAL
- 3 FUNCIONAMIENTO CON PROGRAMA
 - 3.1 MEMORIZACIÓN DE UN NUEVO PROGRAMA
 - 3.2 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TEMPERATURA
 - 3.3 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TIEMPO DE COCCIÓN
 - 3.4 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE HUMIDIFICACIÓN Y HUMIDIFICACIÓN MANUAL
 - 3.6 FASES DE COCCIÓN DE UN PROGRAMA
 - 3.7 RECUPERACIÓN PROGRAMA YA MEMORIZADO
- 4 PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
 - 4.1 DESACTIVACIÓN PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
- 5 OTRAS FUNCIONES
 - 5.1 INTERVENCIÓN PUERTA HORNO
- 6 SEÑALIZACIONES Y ALARMAS
- 7 FALTA DE TENSIÓN
- 8 MENÚ OCULTO



1. INTERFAZ DEL USUARIO

1.3 FUNCIONES BOTONES



1 botón ON/OFF

Una sola pulsación permite poner el horno en ON o en OFF.



2 botón START/STOP

Con el horno en ON, una sola pulsación pone en marcha/termina una cocción.



3 botón TIEMPO

Con el horno en ON, una sola pulsación permite configurar un tiempo de cocción.



4 botón AUMENTO

Aumenta un valor en la pantalla.



5 botón REDUCCIÓN

Reduce un valor en la pantalla.



6 botón HUMEDAD

Permite configurar varios modelos de humedad durante la cocción, junto con el botón reducción permite efectuar la humidificación manualmente.



7 botón FASES (pasos cocción)

En la cocción con programas pueden efectuarse 3 pasos de cocción diferentes.



8 botón PROGRAMAS

Con la tarjeta en ON, permite memorizar una receta o recuperar las recetas memorizadas. Total 99 recetas.

1.2 ICONOS PANTALLA



11 icono TEMPERATURA

El icono rojo encendido fijo indica el valor de temperatura configurado por el usuario para la cocción. El icono rojo intermitente indica el valor de temperatura instantáneo dentro de la cámara de cocción (valor medido por la sonda).



12 icono CELSIUS

Indica que la lectura de la temperatura es en grados Celsius. Encendido de color rojo.



13 icono FAHRENHEIT

Indica que la lectura de la temperatura es en grados Fahrenheit. Encendido de color rojo.



14 icono RELOJ

Encendido rojo indica la visualización de la pantalla TIEMPO.



15 icono HUMEDAD

-En MANUAL, cuando se pulsa el botón de humidificación, se enciende rojo fijo porque excita la electroválvula durante el tiempo que se mantiene pulsado el botón.

-En cocción con programas, si se selecciona un valor de humidificación (20%, 40% etc.) es intermitente rojo en el tiempo de off electroválvula.

-En cocción con programas, si se selecciona un valor de humidificación (20%, 40% etc.) fijo rojo en el tiempo de on electroválvula. EJEMPLO 20%=2 segundos on electroválvula - 20 segundos off.

-En cocción con programas si se efectúa la humidificación manual pulsando simultáneamente

los dos botones,  y  se queda fija roja por cuanto tiempo que tengo pulsando simultáneamente los dos botones,



16 icono RESISTENCIAS

Encendido verde si está activo el calentamiento de la cámara.

Encendido rojo significa que también está apagado el calentamiento.



17 icono PROGRAMAS

Encendido rojo indica que se ha entrado en la modalidad programación.



18 icono PUERTA ABIERTA

Encendido rojo para avisar de que la puerta está cerrada.

Encendido verde para avisar de que la puerta está abierta.

F1

F2

F3

19 iconos FASES

Visibles sólo con cocción con programas.

F1, F2, F3, se encienden (color rojo) de uno en uno para indicar en qué fase se está trabajando en un programa.

1.3 VALORES EN PANTALLA

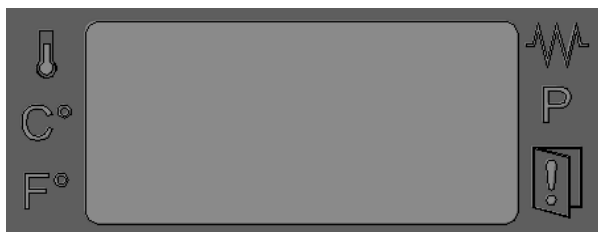


9 pantalla TIEMPO/HUMEDAD

Con el icono RELOJ  encendido, muestra el valor de tiempo configurado y el que falta durante la cocción.

Con el icono HUMEDAD  encendido, muestra el valor de la HUMEDAD configurado para la cocción.

Con el icono RELOJ  Y HUMEDAD  apagados, muestra los códigos de alarmas.



10 pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS

Con el icono TEMPERATURA  encendido, muestra el valor de la temperatura configurado para la cocción.

Con el icono TEMPERATURA  intermitente, muestra el valor de la temperatura instantáneo en el interior de la cámara de cocción (valor medido por la sonda).
Con todos los iconos apagados muestra el código de las alarmas.

2. FUNCIONAMIENTO EN COCCIÓN MANUAL

Cuando el horno está en OFF, la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) muestra OFF, todo lo demás está apagado.

La pulsación del botón ON/OFF  pone el horno en ON.

Cuando el horno está en ON, la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) muestra el valor de la temperatura instantáneo en el interior de la cámara de cocción

(valor medido por la sonda, icono TEMPERATURA  intermitente).

La pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) muestra el valor tiempo END (icono TIEMPO  encendido fijo).

– la pulsación del botón AUMENTO  o REDUCCIÓN  permite configurar un valor de temperatura (apartado 2.1).

– la pulsación del botón TIEMPO  permite habilitar la configuración del tiempo de cocción (apartado 2.2).

– la pulsación del botón HUMEDAD  permite habilitar la electroválvula para la humidificación durante la cocción (apartado 2.3).

– deshabilitados los botones FASES , PROGRAMAS 

2.1 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TEMPERATURA

Con el horno en ON, la pulsación del botón AUMENTO  o REDUCCIÓN  permite inmediatamente configurar un valor de temperatura (intervalo de temperatura configurable de 30°C - a 260°C).
En el caso de primer encendido (*por primer encendido se entiende cada vez que se pone el horno en ON*

pulsando el botón ON/OFF  la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) (icono TEMPERATURA



encendido fijo) muestra intermitente el valor de (30°C).

O en el caso en el que se acaba de terminar un ciclo de cocción aparece en la pantalla intermitente el valor configurado anteriormente.

Durante la modificación, la visualización de los valores de pantalla está intermitente.

Un tiempo agotado de cinco segundos o pulsando el botón TIEMPO  confirma el valor configurado y

muestra la temperatura instantánea en la cámara de cocción (icono TEMPERATURA  intermitente).
Una vez confirmado el dato, la visualización de los valores de pantalla está fija.

La pulsación del botón ON/OFF  pone la tarjeta en OFF y no se guardan las nuevas configuraciones.

2.2 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TIEMPO DE COCCIÓN

Para configurar un tiempo de cocción, pulsar el botón TIEMPO , la pantalla TIEMPO (9) (icono



RELOJ encendido fijo rojo) muestra el valor END. Intervalo de tiempo configurable de 00 horas y 01 minutos – a 15 horas y 59 minutos.

La pulsación del botón AUMENTO  o REDUCCIÓN  permite configurar un valor de tiempo.
Por debajo de un minuto se muestra END y, a continuación, INF.

END sirve en la cocción con programas con fases para deshabilitar la fase.

INF significa que se ha seleccionado un tiempo infinito, es decir, el horno funciona siempre hasta que no se

detiene con la pulsación del botón START/STOP .

Durante la modificación, la visualización de los valores de pantalla está intermitente.

La confirmación del valor se efectúa con la pulsación del botón TIEMPO  o después de un tiempo agotado de 5 segundos.

Una vez confirmado el dato, la visualización de los valores de pantalla está fija.

Icono RELOJ  encendido verde fijo.

La pulsación del botón ON/OFF  pone la tarjeta en OFF y no se guardan las nuevas configuraciones.

2.3 HUMIDIFICACIÓN MANUAL DURANTE LA COCCIÓN

Durante la cocción, la pulsación continua del botón HUMEDAD  permite activar la humidificación manual mientras dure la pulsación del botón.

Durante la ejecución de la humidificación en el horno, el icono HUMEDAD  se enciende rojo fijo.
En el caso de cambio de rotación del ventilador/motores “reverse” la humidificación se interrumpe

momentáneamente para después reanudarla si se mantiene pulsado el botón HUMEDAD .

2.4 EJECUCIÓN DE UN CICLO DE COCCIÓN EN MODALIDAD MANUAL

Con el horno en ON, después de configurar los valores de TEMPERATURA y TIEMPO, la pulsación del botón  inicia el ciclo de cocción. Se activa así el calentamiento, la ventilación y la humidificación cuando se pulsa el botón.

La pulsación del botón  bloquea el ciclo de cocción en cualquier momento; *la cuenta atrás se bloquea y en la pantalla TIEMPO (9) aparece el valor del tiempo que queda. Si en cambio era tiempo INF. permanece infinito.*

Los valores configurados de temperatura permanecen disponibles para una posible nueva cocción.

A continuación, la pulsación del botón  reanuda la cocción donde se había interrumpido. Durante la cocción:

La pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) muestra durante 4 segundos la temperatura configurada

(led icono TEMPERATURA  encendido fijo) y durante 4 segundos el valor de temperatura instantáneo

dentro de la cámara de cocción (valor medido por la sonda, led icono TEMPERATURA  intermitente). Estos dos valores se alternan.

Para modificar los valores de temperatura proceder como se ha descrito en el apartado 2.1

La pantalla TIEMPO (9) (icono TIEMPO  encendido fijo) muestra la reducción de tiempo en horas y minutos (cuando está configurado un valor superior a la hora) y minutos y segundos (cuando está configurado un valor inferior a 60 minutos).

Para modificar los valores de tiempo proceder como se ha descrito en el apartado 2.2

Si se sustituye el tiempo infinito INF por un valor, el recuento empieza por el valor configurado y el ciclo de cocción se vuelve por tiempo.

O si se sustituye el valor tiempo por infinito INF, el recuento empieza por el valor configurado y el ciclo de cocción se vuelve INFINITO.

Durante la cocción por tiempo, si se pulsa el botón  ésta se bloquea manteniendo en memoria el tiempo restante. Pulsando el mismo botón, la cocción se reanuda con la cuenta atrás desde el valor interrumpido.

Al final de un ciclo de cocción por tiempo (icono TIEMPO  encendido fijo), la pantalla tiempo parpadea el mensaje END, se apaga la ventilación, el calentamiento y suena durante 40 segundos un timbre. Si

durante estos 40 segundos se configura un tiempo mediante los botones AUMENTO  /REDUCCIÓN

 y se confirma el valor pulsando el botón TIEMPO  (pantalla TIEMPO (9) los valores fijos ya no están intermitentes) el horno reanuda automáticamente la cocción con los parámetros temperatura de la

cocción que acaba de terminar, de lo contrario, la pulsación del botón  silencia el timbre y lleva la pantalla a la visualización normal: la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) muestra el valor de temperatura instantáneo dentro de la cámara de cocción (valor medido por la sonda, icono

TEMPERATURA  intermitente) y la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) muestra el valor tiempo END (icono

TIEMPO  encendido rojo fijo).

Transcurridos 15 minutos desde el final de cada cocción: (pulsando el botón  o terminado en automático con cocción por tiempo) y, a continuación, no se pulsa ningún botón, el horno se

pone en OFF. Para volver a encender el control basta con pulsar el botón ON/OFF .

EJEMPLO DE PROGRAMACIÓN EN COCCIÓN MANUAL

Se configura: **180°C** Temperatura
 20 min Tiempo

Encender el horno con el botón ON/OFF



(En la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) aparece la temperatura presente en la cámara de cocción, en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) aparece el mensaje END)

Configurar la temperatura pulsando los botones AUMENTO  y REDUCCIÓN  hasta llegar a 180°C, esperar a que la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) deje de parpadear

(de esta manera la temperatura estará configurada a 180°C y la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) volverá a indicar la temperatura presente en la cámara de cocción)

El icono RESISTENCIAS



se volverá de color verde para indicar que la temperatura configurada es superior a la de la cámara de cocción)

Para configurar el tiempo pulsar el botón TIEMPO



(que hará que parpadee el mensaje END en la

pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9)) pulsar los botones AUMENTO  o REDUCCIÓN  hasta llegar a los 20 min y esperar a que la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) deje de parpadear (el tiempo estará configurado)

Pulsar el botón START/STOP



para iniciar la cocción.

La humedad en programa manual es a discreción del operador mediante la pulsación del botón

HUMEDAD



el tiempo que se desee durante la cocción.

3. FUNCIONAMIENTO CON PROGRAMA

La tarjeta prevé 99 recetas memorizables.

3.1 MEMORIZACIÓN DE UN NUEVO PROGRAMA

Para la memorización de un nuevo programa de cocción es necesario seguir el siguiente procedimiento:

-Una sola pulsación del botón PROGRAMAS  permite entrar en la modalidad programación. En la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) (icono PROGRAMAS  encendido verde fijo) aparece "P1"

-Con los botones AUMENTO  o REDUCCIÓN  se puede seleccionar el número de programa deseado.

Si se mantiene pulsado el BOTÓN REDUCCIÓN  de manera continua, la reducción será rápida, aparecerán todos los programas inferiores hasta llegar a MAN.

Si reducción por debajo del valor P01 se muestra MAN (tiempo muerto de 5 segundos hará salir de las recetas y llevará a manual).

Aumento hasta el valor de la receta que se desea recuperar ES P25 y después de un tiempo agotado de 5

segundos si se confirma esa receta (o se pulsa el botón PROGRAMAS ). En la pantalla aparecerán los datos asociados a ésta. Si virgen 30 temperatura, END tiempo, OFF humidificación, fase F1.

- Ahora se introducen o modifican los valores de temperatura (apartado 3.2), tiempo (apartado 3.3) y humidificación (apartado 3.4) y fases cocción (apartado 3.5).

Se pueden configurar más fases que forman el programa (F1, F2, F3) como se ha descrito en el apartado 3.2.

-Para memorizar mantener pulsado el botón PROGRAMAS  durante 4 segundos. La memorización efectuada se confirma con el sonido del timbre durante unos segundos y con la visualización en la pantalla del número de programa seleccionado anteriormente alternado con el mensaje MEM.

-Una sola pulsación del botón PROGRAMAS  permite ver la receta en la que se está trabajando.

ATENCIÓN:

-Una sola pulsación del botón PROGRAMAS  permite salir de la modalidad programación y volver a la modalidad de cocción MANUAL. La pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) muestra la temperatura

en la cámara de cocción (icono TEMPERATURA  intermitente) y la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9)

muestra el valor tiempo de primer encendido (00:00) (icono RELOJ  encendido).

Una sola pulsación del botón START/STOP  inicia el programa de cocción.

Si la posición en la que se ha elegido memorizar la receta ya está ocupada, se pierde la receta anterior.

En cualquier momento, la pulsación del botón ON/OFF  pone la tarjeta en OFF y si no se guardan las configuraciones se pierden.

3.2 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TEMPERATURA

La pulsación del botón AUMENTO  o REDUCCIÓN  permite inmediatamente configurar un valor de temperatura (intervalo de temperatura configurable de 30°C - a 260°C).

Un tiempo agotado de cinco segundos o pulsando el botón TIEMPO , HUMEDAD , FASES , (excepto el botón ON/OFF ) confirma el valor configurado y lleva a la visualización de la

temperatura instantánea en la cámara de cocción (icono TEMPERATURA  intermitente). Una vez confirmado el dato, la visualización de los valores de pantalla está fija.

3.3 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE TIEMPO DE COCCIÓN

Como ya se ha descrito en el capítulo 2.2 CONFIGURACIÓN DE UN TIEMPO DE COCCIÓN en la parte de la cocción en versión MANUAL.

3.4 CONFIGURACIÓN DE UN VALOR DE HUMIDIFICACIÓN Y HUMIDIFICACIÓN MANUAL

Con la tarjeta en ON, pulsar el botón HUMEDAD, la pantalla HUMEDAD  (icono HUMEDAD  encendida roja intermitente muestra el valor OFF. La pulsación del botón AUMENTO  o REDUCCIÓN  permite configurar un valor de humedad deseado.

Intervalo humedad de OFF al 20%, 40%, 60%, 80%, 100%.

100% = electroválvula agua 6 segundos ON, 20 segundos OFF

80% y 60% = electroválvula agua 4 segundos ON, 20 segundos OFF

40% y 20% = electroválvula agua 2 segundos ON, 20 segundos OFF

OFF = humidificación sólo en modalidad manual.

Durante la modificación, la visualización de los valores de pantalla está intermitente.

Se confirma el valor pulsando el botón HUMEDAD .

Después de la confirmación desaparece la pantalla HUMEDAD (icono HUMEDAD  apagado) y aparece la visualización de la pantalla TIEMPO (icono RELOJ  encendido rojo fijo).

La pulsación del botón START/STOP  para iniciar un ciclo de cocción, inicia también los ciclos de humidificación si los valores configurados son del 20% al 100% y la temperatura real de la cámara de cocción ha superado el valor de 90°C.

Icono HUMEDAD  encendido fijo rojo sólo cuando la humidificación activa parpadea (0,5 on- 0,5 off) para indicar el tiempo de off del ciclo electroválvula.

En el caso de cambio de rotación del ventilador/motores "reverse" la humidificación se interrumpe momentáneamente para después reanudarla automáticamente.

HUMIDIFICACIÓN MANUAL DURANTE LA COCCIÓN

Durante la cocción, la pulsación continua del botón HUMEDAD  simultáneamente al botón

REDUCCIÓN  permite en cualquier momento activar la humidificación manual mientras dure la pulsación de los dos botones.

Durante la ejecución de la humidificación en el horno, el icono HUMEDAD  se enciende rojo fijo. En el caso de cambio de rotación del ventilador/motores “reverse” la humidificación se interrumpe momentáneamente para después reanudarla si los dos botones están todavía pulsados.

3.5 FASES DE COCCIÓN DE UN PROGRAMA

Cuando se selecciona la modalidad PROGRAMACIÓN, el botón FASES  permite visualizar los pasos que forman el programa. Pulsando el botón se puede pasar de una fase a la siguiente (la

fase en la que se encuentra se indica con los iconos FASES **F1 F2 F3** : si está en la fase 1 está encendido el testigo F1). En todas las fases se pueden modificar los siguientes parámetros: tiempo, temperatura, humedad.

3.6 RECUPERACIÓN PROGRAMA YA MEMORIZADO

Para recuperar un programa de cocción ya memorizado es necesario seguir el siguiente procedimiento:

-Una sola pulsación del botón PROGRAMAS  permite entrar en la modalidad

programación. En la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) (icono PROGRAMAS  encendido roja fijo) aparece “P01”.

-Con los botones AUMENTO  o REDUCCIÓN  se puede seleccionar el número de programa deseado.

-Una sola pulsación del botón START/STOP  permite iniciar el programa seleccionado para la cocción.

ATENCIÓN: Una sola pulsación del botón PROGRAMAS  permite salir de la modalidad programación y volver a la modalidad de cocción MANUAL. La pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS

(10) muestra la temperatura en la cámara de cocción (icono TEMPERATURA  intermitente) y la pantalla

TIEMPO/HUMEDAD (9) muestra el valor de tiempo de primer encendido (00:00) (icono RELOJ  encendido).

Durante la ejecución de un programa, la visualización y la modificación de los parámetros de cocción se efectúa como ya se ha descrito en el funcionamiento con modalidad MANUAL (apartado 2.4).

EJEMPLO PARA LA CONFIGURACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN DE BAGUETTES:

Encender el horno con el botón ON/OFF 

Pulsar el botón PROGRAMAS  (aparece el mensaje P01 intermitente en la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10))

Seleccionar el número del programa que se desea configurar con AUMENTO  o REDUCCIÓN  y esperar a que la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) deje de parpadear

Configurar la temperatura pulsando los botones **AUMENTO**  y **REDUCCIÓN**  hasta llegar a la temperatura deseada de 185°C, esperar a que la pantalla **CÁMARA/PROGRAMAS** (10) deje de parpadear

(de esta manera la temperatura estará configurada y la pantalla **TEMPERATURA/PROGRAMAS** (10) volverá a indicar la temperatura presente en la cámara de cocción)

El icono **RESISTENCIAS**  se volverá de color verde para indicar que la temperatura configurada es superior a la de la cámara de cocción)

Para configurar el tiempo pulsar el botón **TIEMPO**  (que hará que parpadee el mensaje **END** en la pantalla **TIEMPO/HUMEDAD** (9)) pulsar los botones **AUMENTO**  o **REDUCCIÓN**  hasta llegar al tiempo deseado de 1 min y esperar a que la pantalla **TIEMPO/HUMEDAD** (9) deje de parpadear (el tiempo estará configurado)

Configurar la humedad pulsando el botón **HUMEDAD**  (que hará que parpadee el mensaje **OFF** en la pantalla **TIEMPO/HUMEDAD** (9)) pulsar los botones **AUMENTO**  o **REDUCCIÓN**  hasta llegar al valor de humedad deseado 20% (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) y esperar a que la pantalla **TIEMPO/HUMEDAD** (9) deje de parpadear

(Ahora se ha configurado la primera Fase de cocción en la pantalla **TIEMPO/HUMEDAD** (9) está encendido el icono **F1**)

Pulsar el botón **FASES**  (en la pantalla **TIEMPO/HUMEDAD** (9) se ha encendido ahora el icono **F2** que indica la programación de la segunda fase)

Configurar la temperatura pulsando los botones **AUMENTO**  y **REDUCCIÓN**  hasta llegar a la temperatura deseada de 185°C, esperar a que la pantalla **TEMPERATURA/PROGRAMAS** (10) deje de parpadear

(de esta manera la temperatura estará configurada y la pantalla **TEMPERATURA/PROGRAMAS** (10) volverá a indicar la temperatura presente en la cámara de cocción)

El icono **RESISTENCIAS**  se volverá de color verde para indicar que la temperatura configurada es superior a la de la cámara de cocción)

Para configurar el tiempo pulsar el botón **TIEMPO**  (que hará que parpadee el mensaje **END** en la pantalla **TIEMPO/HUMEDAD** (9)) pulsar los botones **AUMENTO**  o **REDUCCIÓN**  hasta llegar al tiempo deseado de 18 min y esperar a que la pantalla **TIEMPO/HUMEDAD** (9) deje de parpadear (el tiempo estará configurado)

Configurar la humedad pulsando el botón **HUMEDAD**  (que hará que parpadee el mensaje **OFF** en la pantalla **TIEMPO/HUMEDAD** (9)) pulsar los botones **AUMENTO**  o **REDUCCIÓN**  hasta llegar al valor de humedad deseado **OFF** (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) y esperar a que la pantalla **TIEMPO/HUMEDAD** (9) deje de parpadear

Pulsar el botón FASES  (en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) se ha encendido ahora el icono **F3** que indica la programación de la tercera fase)

Configurar la temperatura pulsando los botones AUMENTO  **y REDUCCIÓN**  hasta llegar a la temperatura deseada de 190°C, esperar a que la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) deje de parpadear

(de esta manera la temperatura estará configurada y la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) volverá a indicar la temperatura presente en la cámara de cocción)

El icono RESISTENCIAS  se volverá de color verde para indicar que la temperatura configurada es superior a la de la cámara de cocción)

Para configurar el tiempo pulsar el botón TIEMPO  (que hará que parpadee el mensaje END en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9)) pulsar los botones **AUMENTO**  o **REDUCCIÓN**  hasta llegar al tiempo deseado de 5 min y esperar a que la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) deje de parpadear (el tiempo estará configurado)

Configurar la humedad pulsando el botón HUMEDAD  (que hará que parpadee el mensaje OFF en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9)) pulsar los botones **AUMENTO**  o **REDUCCIÓN**  hasta llegar al valor de humedad deseado OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) y esperar a que la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) deje de parpadear

Al final de la programación, para memorizarla, mantener pulsado el botón PROGRAMAS  hasta que el timbre deje de sonar.
En la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) aparece el número del programa seleccionado y en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) aparece MEM (memorizado).

EJEMPLO DE COCCIÓN CON PROGRAMAS:

Encender el horno con el botón ON/OFF 

Pulsar el botón PROGRAMAS  (aparece el mensaje P01 intermitente en la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10))

Seleccionar el número del programa con AUMENTO  o **REDUCCIÓN** 

Pulsar el botón START/STOP  (inicio de la cocción con los parámetros configurados anteriormente del programa seleccionado y el uso del precalentamiento).

4. PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

El precalentamiento automático empieza a funcionar únicamente cuando se recuperan programas memorizados. Consiste en calentar el horno a una temperatura 30°C superior respecto a la configurada en la fase del programa. Esta función sirve para compensar la pérdida de calor que se produce al abrir la puerta del horno para la introducción de alimentos.

Cuando se pone en marcha un programa con el botón START/STOP  el horno empieza a calentar la cámara de cocción, y en la pantalla TEMPERATURA/PROGRAMAS (10) aparece el mensaje PRE. Al alcanzar la temperatura prevista el horno emite una señal acústica. En este punto es necesario abrir la puerta (se interrumpe la señal acústica), introducir los alimentos dentro del horno y cerrar la puerta. El programa seleccionado anteriormente empieza automáticamente. O si se desea únicamente apagar la señal acústica sin abrir la puerta se debe pulsar el botón START/STOP



4.1 CÓMO DESACTIVAR EL PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Con el horno en ON, para desactivar el PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO es necesario efectuar el siguiente procedimiento:

-Pulsar simultáneamente  y  durante cuatro segundos. Pulsar el botón  o  hasta que en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) aparece el mensaje PRECALENTAMIENTO. En este punto pulsar

HUMEDAD  para confirmar.

En la pantalla 1 (temperatura) aparece la configuración de ON. Con los botones aumento o reducción

se selecciona OFF u ON. Para confirmar pulsar el botón START/STOP .

Para salir del submenú pulsar el botón ON/OFF .

5. OTRAS FUNCIONES

5.1 INTERVENCIÓN PUERTA HORNO

Con la apertura de la puerta interviene un interruptor que pone en “pausa el horno”, icono PUERTA



ABIERTA encendido de color verde.

Se bloquea la cuenta atrás del tiempo, se interrumpe la humidificación, se bloquean los ventiladores y se apaga el calentamiento.



Cuando se vuelve a cerrar la puerta (icono PUERTA ABIERTA encendido rojo) se reanuda el ciclo de cocción donde se había interrumpido.

5.2 INTERVENCIÓN REVERSE VENTILADORES

Los ventiladores se ralentizan para permitir la inversión de su sentido de rotación.

LOS TIEMPOS DE CICLO SON: 24 segundos OFF, 96 segundos ON rotación DCH, 24 segundos OFF, 96 segundos ON rotación IZQ, 24 segundos OFF, y el ciclo se repite hasta el infinito.

En esta fase se interrumpe la humidificación.

6 SEÑALIZACIONES Y ALARMAS

Las señales de alarma aparecen en la pantalla TIEMPO/HUMEDAD (9) mientras todo lo demás está apagado.

El timbre suena para avisar de la anomalía.

El timbre puede silenciarse pulsando el botón START/STOP .

ER1 Alarma sonda cámara.

Aparece en caso de avería de la sonda de la cámara. Todo se desactiva excepto la luz, el ciclo en curso se interrumpe y el timbre suena.

ER2 Alarma termostato seguridad horno.

Aparece en caso de funcionamiento incorrecto en el calentamiento del horno. (((después de 5 segundos)))
Todo se desactiva, el ciclo en curso se interrumpe y el timbre suena.

Cuando las alarmas desaparezcan, pulsar el botón ON/OFF  para resetear y el horno se pone en OFF.

7 FALTA DE TENSIÓN

Si durante la ejecución de un ciclo de cocción falta tensión, a su regreso el horno se pone en OFF.

8 MENÚ OCULTO

- *activar o desactivar como se desee el precalentamiento.*
- *fondo de escala temperatura en Celsius o Fahrenheit.*

Sehr geehrter Kunde, wir bedanken uns bei Ihnen, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben und möchten Sie dazu einladen, die nachstehenden Hinweise und Ratschläge sorgfältig zu befolgen. Dies dient einer korrekten Installation, Wartung und Verwendung des Geräts und gewährt somit den Schutz Ihrer Sicherheit.

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Vorsicht

Verpackung entfernen und zum eigens dazu bestimmten Abladeplatz bringen, wobei die Materialien, aus denen sie besteht, zu sortieren sind.

Die Verpackung darf nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden. Ein unangebrachter Gebrauch kann eine Gefahrenquelle bedeuten.

1 Daten des Typenschilds:



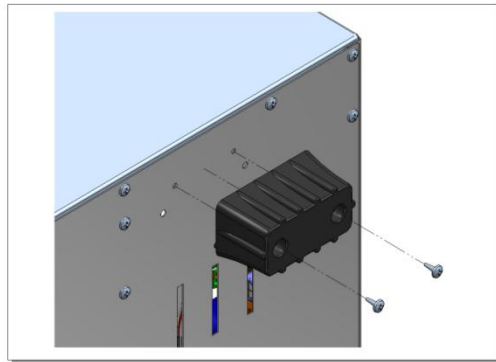
- Das Schildchen mit den Eigenschaften der technischen Daten ist an der linken Seite des Geräts angebracht.
- Die "CE" Kennzeichnung auf dem Gerät bezieht sich auf folgende Richtlinien:
 Maschinenrichtlinie 2006/42/CE gemäß den Normen:
 EN 60335-2-42: 2003+A1:2008
 EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008
 EN 62233:2008
 EMV-Richtlinie 2004/108/EG in Übereinstimmung mit folgenden Normen:
 EN 55014-1:2006+A1:2009
 EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
 EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
 EN 61000-3-3:2008
 EN 61000-3-11:2000
 EN 61000-3-12:2005
 EN 61000-6-2:2005
 EN 61000-6-3:2007

2 Technische Daten:

Modell	Leistung	Spannung	Frequenz	Kabelquerschnitt
BISTROT 464/12	KW 6.5	380/400 3N V	50 Hz	5x1.5 mm ²
BISTROT 364/12	KW 4 / KW 3	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²
BISTROT 434/12	KW 4	220/230 V	50 Hz	3x1.5 mm ²

3 Installation

- Alle Installationsarbeiten müssen gemäß den geltenden Normen durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Positionierung des Ofens bezüglich Abmessungen, Gewicht und Positionierung der elektrischen Anschlüsse und, wenn erforderlich, der Wasseranschlüsse.
- Das Gerät ist nicht geeignet für Einbauinstallationen oder aufeinander liegende Installationen und muss so positioniert werden, dass elektrische Anschlüsse und Wasseranschlüsse während des normalen Gebrauchs leicht zu kontrollieren und erreichen sind. Positionieren Sie den Ofen außerhalb der Reichweite von Kindern auf einer robusten und stabilen Auflage und zwar **nicht** auf dem Boden. Der Ofen ist in einer belüfteten Zone, von anderen Wärmequellen, sowie von Kälte produzierenden Geräten entfernt aufzustellen, da diese den korrekten Betrieb derselben beeinträchtigen könnte.
- Vor der Installierung des Ofens ist die eventuell noch vorhandene Plastikfolie von den äußeren Teilen zu entfernen. Eventuelle Klebstoffreste sind mit einem nicht sauren oder abschleifenden Lösemittel zu entfernen.
- Montieren Sie die vier mitgelieferten Füße, wie auf der Abbildung dargestellt.

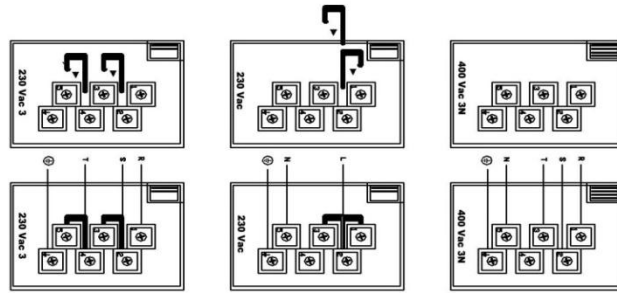


- Elektrischer Anschluss

- Der Anschluss an das elektrische Stromversorgungsnetz ist unter strengster Beachtung der geltenden Normen und von geschultem Fachpersonal durchzuführen. Stellen Sie sicher, dass der auf dem Typenschildchen aufgeführte Spannungswert jenem der Versorgung entspricht. Die Versorgungsspannung darf während des Betriebs nicht mehr als $\pm 10\%$ vom nominalen Wert abweichen.
- Setzen Sie zwischen dem Gerät und dem Stromnetz einen allpoligen Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3mm und mit thermischen, magnetthermischem oder differentiellem Schutz. Dieser Schalter muss nach der Installation gut zugänglich sein.
- Das Gerät muss geerdet sein.

- Anschluss:

- Bei Modellen mit externer Klemmleiste ohne Versorgungskabel ist folgendermaßen vorzugehen:
- öffnen Sie die Klemmenabdeckung durch Entfernen der Schraube und führen Sie durch Betätigung eines Schraubendrehers an den Haltetaschen das Netzkabel ein, befestigen Sie es und stellen Sie dann unter Befolgung des an der Rückwand des Geräts angebrachten Schemas die erforderlichen Verbindungen her.



- **Wasseranschluss**

- Bei Modellen mit einem Luftbefeuchter sollte durch Einfügen eines Absperrventils und die Durchführung der Verbindung mit geeigneten Rohren und $\frac{3}{4}$ Verbindungsstücken der Anschluss an die Wasserleitung erfolgen.

- **Sicherheitseinrichtungen**

- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Versorgung unterbricht und der nach Behebung der Ursache seines Einsatzes manuell zurückgesetzt werden muss. Das Gerät ist auf der hinteren Seite zugänglich.

Die Überprüfung des Betriebs ist unter Befolgung der Gebrauchsanleitungen des vorliegenden Dokumentes durchzuführen, wobei diese dem Benutzer kommentiert und erklärt werden müssen.

Die Wartung des Gerätes ist nach präventiver Entfernung der Stromversorgung vorzunehmen. Jeder Einsatz ist bei abgekühltem Ofen durchzuführen, damit eventuelle Verbrennungen während des Einsatzes vermieden werden können.

Komponenten, die für den Austausch einen Einsatz benötigen, sind vom Ofeninnern aus zugänglich, indem die Schutzgitter des Lüfter-Rades und von außen die hintere Rückwand und die untere Abdeckung demontiert werden.

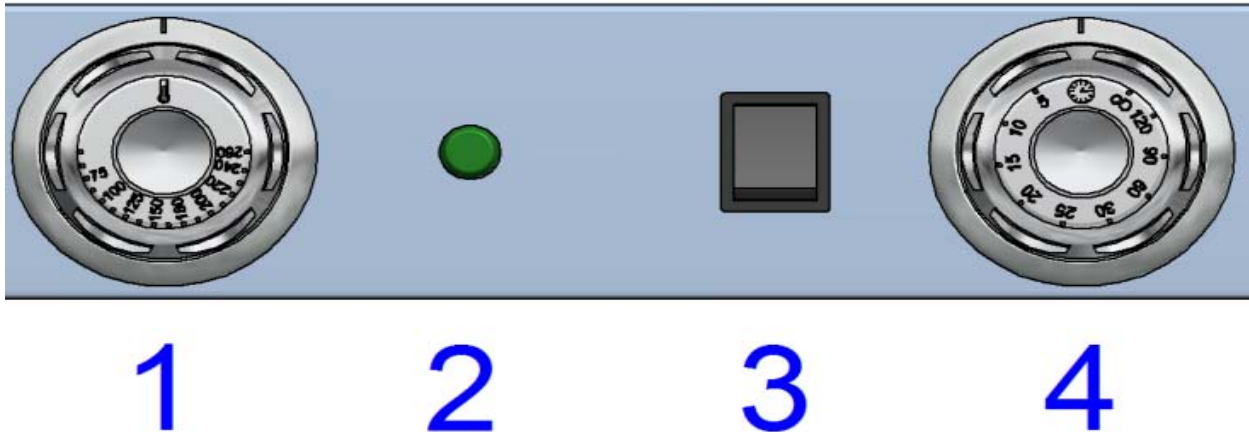
Gebrauchsanleitungen

Dieses Gerät ist zum Backen von Lebensmitteln, insbesondere von Ofenprodukten, entworfen worden. Jeglicher andere Gebrauch kann gefährlich sein und ist zu vermeiden. Der Hersteller lehnt jegliche Art von Verantwortung hinsichtlich Sach- und Personenschäden ab, die durch einen falschen, unangebrachten oder unvernünftigen Gebrauch des Ofens oder durch die Veränderung desselben entstanden sind.

Nehmen Sie sich vor den heißen Zonen in Acht.

Der Ofen ist nach jedem Backvorgang und einer kompletten Abkühlung mit nicht abschleifendem Mittel zu reinigen. Benützen Sie keinen Wasserstrahl, sondern waschen Sie den Ofen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn sofort ab.

Bedienfeld für manuelle Befehle



Die Befehle des Ofens sind:

Schalter Temperaturregler (1) welcher die Ein- und Ausschaltung der Temperatur im Zentrum des Ofens reguliert. Durch Betätigung des Drehgriffs kann die Temperatur von 0 bis 260 °C variieren.

Kontrollleuchte (2) welche die Funktion der Heizwiderstände anzeigt
Bei Erreichen der Temperatur schaltet die Kontrollleuchte aus, und wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, leuchtet die Kontrollleuchte auf.

Drucktaste Wasser * (3) bei deren Betätigung das Magnetventil so lange aktiv bleibt, bis sie losgelassen wird.
* (nicht vorhanden beim Modell 434/12 ohne Dampf)

Zeitschaltuhr (4) Mit zwei angezeigten Betriebspositionen, eine bei der Einschaltung der Lampe der Kammer und eine in der ausgeschalteten Position O.

1° Von der Position O wird der Drehgriff im Gegenuhrzeigersinn in Richtung der Position des Handbetriebs gedreht. In dieser Position kann der Ofen aktiviert werden, indem die gewünschte Backtemperatur eingestellt wird. Der Ofen läuft so lange, bis der Drehgriff der Zeitschaltuhr in die Position O gebracht wird. Wird der Drehgriff auf Position O zurückgebracht, ertönt für etwa 10 Sekunden ein Piepser. Um ihn zum Schweigen zu bringen, muss nichts unternommen werden

2° Von der Position O wird der Drehgriff im Uhrzeigersinn bis zum Wert in Minuten der Dauer des gewünschten Betriebs gedreht, wobei der Ofen den Betrieb bei der auf dem Thermostat eingestellten Temperatur beginnt. Eine akustische Meldung zeigt das Ende der eingestellten Zeit an, indem etwa 10 Sekunden lang ein Signalton erklingt. Um ihn zum Schweigen zu bringen, muss nichts unternommen werden

Bedienfeld für elektronische Befehle

INHALTSVERZEICHNIS

1 BEDIENERSCHNITTSTELLE

1.1 TASTENFUNKTION

1.2 IKONEN DISPLAY

1.3 DISPLAY

2 HANDBETRIEB

2.1 EINSTELLUNG EINES TEMPERATURWERTES

2.2 EINSTELLUNG EINES BACKZEITWERTES

2.3 MANUELLE BEFEUCHTUNG WÄHREND DEM BACKVORGANG

2.4 DURCHFÜHRUNG EINES BACKZYKLUS IM HANDBETRIEB

3 FUNKTIONSWEISE MIT PROGRAMM

3.1 SPEICHERUNG EINES NEUEN PROGRAMMS

3.2 EINSTELLUNG EINES TEMPERATURWERTES

3.3 EINSTELLUNG EINES BACKZEITWERTES

3.4 MANUELLE BEFEUCHTUNG WÄHREND DES BACKVORGANGS

3.6 BACKPHASEN IN EINEM PROGRAMM

3.7 AUFRUF EINES BEREITS GESPEICHERTEN PROGRAMMS

4 AUTOMATISCHE VORWÄRMUNG

4.1 DEAKTIVIERUNG AUTOMATISCHE VORWÄRMUNG

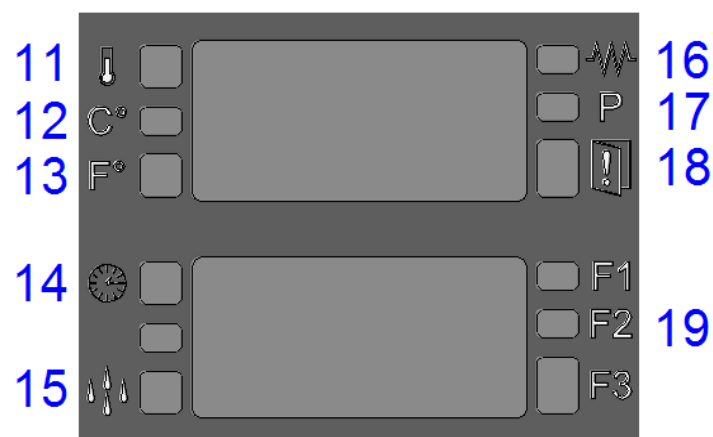
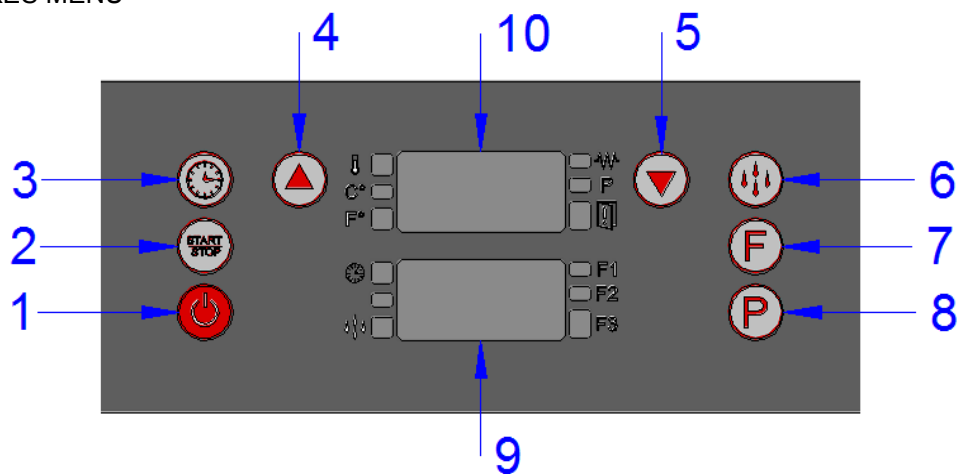
5 VERSCHIEDENE FUNKTIONEN

5.1 EINSATZ DER OFENTÜR

6 MELDUNGEN UND ALARME

7 FEHLENDE SPANNUNG

8 VERSTECKTES MENÜ



1. BEDIENERSCHNITTSTELLE

1.4 TASTENFUNKTION



1 ON/OFF-Taste

Ein einzelnes Drücken erlaubt es, den Ofen auf ON oder OFF zu setzen.



2 START/STOP-Taste

Ist der Ofen auf ON, startet/beendet ein einzelnes Drücken den Backvorgang.



3 ZEIT-Taste

Ist der Ofen auf ON, erlaubt ein einzelnes Drücken die Einstellung der Backzeit.



4 Taste zur ERHÖHUNG

Erhöht einen Wert auf dem Display.



5 Taste zur VERRINGERUNG

Senkt einen Wert auf dem Display.



6 Taste FEUCHTIGKEIT

Erlaubt die Einstellung verschiedener Feuchtigkeitsmodelle oder während des Backvorgangs zusammen mit der Taste zur Verringerung erlaubt sie die Durchführung einer manuellen Befeuchtung.



7 PHASEN-Taste (Backstufe)

Beim Kochen mit Programmen sind drei verschiedene Backstufen realisierbar.



8 Taste PROGRAMME

Ist die Taste auf ON, kann ein Rezept gespeichert werden oder ein bereits gespeichertes Rezept aufgerufen werden.
Insgesamt 99 Rezepte.

1.2 IKONEN DISPLAY



11 Ikone TEMPERATUR

Die rote aufleuchtende Ikone gibt den vom Benutzer für den Backvorgang eingestellten Temperaturwert an.

Die rot blinkende Ikone gibt den augenblicklichen Temperaturwert im Innern des Backraums (von dem Fühler erfasster Wert) an.



12 Ikone CELSIUS

Gibt an, dass die Temperatur in Celsius Graden angezeigt wird. Rote Farbe leuchtet.



13 Ikone FAHRENHEIT

Gibt an, dass die Temperatur in Grad Fahrenheit angezeigt wird.



14 Ikone UHR

Wenn diese rot aufleuchtet, bedeutet dies die Visualisierung des Displays ZEIT.



15 Ikone FEUCHTIGKEIT

- Im MANUELLEN Betriebszustand leuchtet die Taste der Feuchtigkeit rot auf, weil das Magnetventil für die Zeit, in der die Taste gedrückt bleibt, angeregt wird.
- Beim Kochen mit Programmen, wenn ein Feuchtigkeitswert (20%,40% etc.) gewählt wird, blinkt die Taste rot in der Zeit, wo der Magnetventil auf Off ist.

-Beim Kochen mit Programmen leuchtet die Taste durchgehend rot, wenn in der Zeit mit dem Magnetventil auf On ein Feuchtigkeitswert (20%,40% etc.) angewählt wird. BEISPIEL 20%=2 Sekunden Magnetventil ON- 20 Sekunden OFF

- Wird bei Backvorgängen mit Programmen die manuelle Befeuchtung durchgeführt, indem

gleichzeitig die beiden Drucktasten  und  gedrückt werden, bleibt das Licht fix und rot während der Zeit, wo die Tasten gedrückt werden : Magnetventil: ON



16 Ikone WIDERSTÄNDE

Leuchtet grün; wenn die Heizung des Raumes aktiv ist.
Leuchtet rot, wenn auch die Heizung ausgeschaltet ist.



17 Ikone PROGRAMME

Leuchtet rot nach Eintreten in die Programmier-Modalität.



18 Ikone TÜR GEÖFFNET

Leuchtet rot für den Hinweis, dass die Türe geschlossen ist.
Leuchtet grün für den Hinweis, dass die Türe geöffnet ist.

F1

F2

F3

19 Ikone PHASEN

Ist nur bei Backvorgängen mit Programm ersichtlich.

F1, F2, F3, Schalten einmal ein (rote Farbe), um zu zeigen, bei welcher Stufe in einem Programm gerade gearbeitet wird.

1.3 Werte auf DISPLAY



9 Display ZEIT / FEUCHTIGKEIT'



Mit eingeschalteter Ikone UHR wird der Wert der eingestellten Zeit und jener während des Backvorgangs übrigbleibenden angezeigt.

Mit eingeschalteter Ikone FEUCHTIGKEIT



wird der für den Backvorgang eingestellte Wert FEUCHTIGKEIT angezeigt.

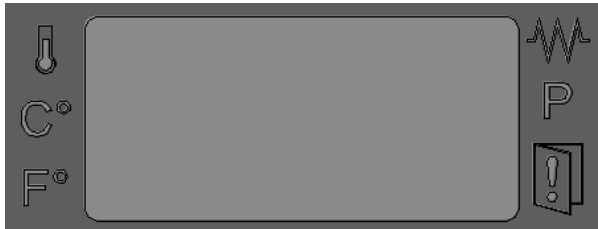
Mit ausgeschalteter Ikone UHR



UND FEUCHTIGKEIT



werden die Alarm-Codes visualisiert.



10 Display TEMPERATUR/PROGRAMME

Mit eingeschalteter Ikone TEMPERATUR



wird der für den Backvorgang eingestellte Temperaturwert angezeigt.

Mit eingeschalteter blinkender Ikone TEMPERATUR



wird der aktuelle Temperaturwert im Innern des Backraumes angezeigt (von dem Fühler erfasster Wert).

Sind alle Ikonen ausgeschaltet, wird der Alarm-Code angezeigt.

2. KOCHVORGANG IM MANUELLEN BETRIEB

Ist der Ofen auf OFF, zeigt der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) OFF an, der Rest ist ausgeschaltet.

Die Betätigung der Taste ON/OFF



versetzt den Ofen auf ON.

Ist der Ofen auf ON, zeigt der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) den aktuellen Temperaturwert im Back-Raum an.

(von dem Fühler erfasster Wert, Ikone TEMPERATUR



blinkend).

Der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) visualisiert den Zeitwert ENDE (Ikone ZEIT



leuchtet durchgehend).

- die Betätigung der Taste ERHÖHUNG



oder SENKUNG



gestattet die Einstellung eines Temperaturwertes (Abschnitt 2.1).

- die Betätigung der Taste ZEIT



gestattet die Freigabe der Einstellung der Backzeit (Abschnitt 2.2)

- die Betätigung der Taste FEUCHTIGKEIT



gestattet die Freigabe des Magnetventils für die Befeuchtung während des Backvorgangs (Abschnitt 2.3).

- Deaktivierung der Drucktasten PHASEN,



PROGRAMME



2.1 EINSTELLUNG EINES TEMPERATURWERTES

Mit dem Ofen auf ON erlaubt die Betätigung der Taste ERHÖHUNG  oder SENKUNG  die sofortige Einstellung eines Temperaturwertes (einstellbarer Temperaturbereich von 30°C bis 260°C) . Im Falle einer ersten Einschaltung (*unter erster Einschaltung versteht man jedes Mal, wenn der Ofen*

durch Betätigung der ON/OFF-Taste  auf ON gestellt wird .) visualisiert der Display

TEMPERATUR/PROGRAMME(10) (Ikone TEMPERATUR  durchgehend leuchtend) blinkend den Wert von (30 c°).

Oder falls ein Backzyklus soeben beendet sein sollte, erscheint im blinkenden Display der vorher eingestellte Wert.

Während der Änderung ist die Visualisierung der Display-Werte auf dem Display blinkend.

Eine Zeitabschaltung von fünf Sekunden oder die Betätigung der Taste ZEIT  bestätigt den eingestellten Wert und führt wieder zur Visualisierung der aktuellen Temperatur im Back-Raum zurück (Ikone

TEMPERATUR  blinkend).

Nach der Bestätigung der Angabe ist die Visualisierung der Display-Werte feststehend.

Die Betätigung der Taste ON/OFF  setzt die Karte auf OFF und die neuen Einstellungen werden nicht gespeichert.

2.2 EINSTELLUNG EINES BACKZEITWERTES

Zur Einstellung einer Backzeit die Taste ZEIT drücken,  der Display ZEIT (9) (Ikone

UHR  durchgehend rot leuchtend) gibt den END-Wert an. Einstellbarer Zeitbereich von 00 Stunden und 01 Minuten – bis 15 Stunden und 59 Minuten.

Die Betätigung der Taste ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  gestattet die Einstellung eines Zeitwertes.

Liegt der Wert unter einer Minute, wird END und anschließend INF angezeigt.

END dient bei dem Backen mit Programm mit Phasen zur Deaktivierung der Phase.

INF bedeutet, dass eine unendliche Zeit angewählt worden ist, das heißt der Ofen funktioniert immer,

solange er nicht durch die Betätigung der Drucktaste SART/STOPP angehalten wird. .

Während der Änderung ist die Visualisierung der Display-Werte auf dem Display blinkend.

Die Bestätigung des Wertes erfolgt durch Betätigung der Taste ZEIT  oder nach einer Zeitausschaltung von 5 Sekunden.

Nach der Bestätigung der Angabe ist die Visualisierung der Display-Werte feststehend.

Die Ikone UHR  leuchtet grün durchgehend.

Die Betätigung der Taste ON/OFF  setzt die Karte auf OFF und die neuen Einstellungen werden nicht gespeichert.

2.3 MANUELLE BEFEUCHTUNG WÄHREND DES BACKVORGANGS

Während dem Backvorgang gestattet das kontinuierliche Drücken der Taste FEUCHTIGKEIT  die Aktivierung der manuellen Befeuchtung während der gesamten Dauer der Tastenbetätigung.

Während der Durchführung der Befeuchtung im Ofen leuchtet die Ikone FEUCHTIGKEIT  durchgehend rot.

Im Fall der Änderung der Drehung des Gebläses / Motors "rückwärts" wird die Befeuchtung

momentan unterbrochen, um dann durch Drücken der Taste FEUCHTIGKEIT wieder in Gang  gesetzt zu werden.

2.4 DURCHFÜHRUNG EINES BACKZYKLUS IM HANDBETRIEB

Mit dem Ofen auf ON startet nach Einstellung der Werte TEMPERATUR und ZEIT die Betätigung der Taste

START/STOPP  den Backzyklus. Bei Betätigung der Taste wird somit die Aufwärmung, Belüftung und Befeuchtung gestartet.

Die Betätigung der Taste START/STOPP  blockiert den Backzyklus jederzeit; *der Countdown wird blockiert und auf dem Display TEMPO (9) erscheint der Wert der verbleibenden Zeit. Falls die Zeit „INF“ (unendlich) war, bleibt der Wert unendlich.*

Die eingestellten Temperaturwerte bleiben für einen eventuellen neuen Backvorgang zur Verfügung.

Später lässt die Betätigung der Taste START/STOPP  den Backvorgang an der Stelle wieder aufnehmen, an der er unterbrochen worden ist.

Während des Backvorgangs:

Der Display TEMPERATUR/PROGRAMME(10) visualisiert für 4 Sekunden die eingestellte Temperatur (LED

Ikone TEMPERATUR  leuchtet durchgehend) und für 4 Sekunden den aktuellen Temperaturwert des

Backraumes (von der Sonde erfasster Wert, LED Ikone TEMPERATUR  blinkend). Diese zwei Werte wechseln sich ab.

Für die Änderung der Temperaturwerte ist wie in den Abschnitten 2.1 beschrieben vorzugehen

Der Display ZEIT (9) (Ikone ZEIT  leuchtet durchgehend) visualisiert die steigende Zeit in Stunden, Minuten (wenn ein die Stunde übersteigender Wert eingestellt ist) und Minuten, Sekunden (wenn ein Wert eingestellt ist, der geringer als 60 Minuten ist).

Für die Änderung der Temperaturwerte ist wie im Abschnitt 2.2 beschrieben vorzugehen

Wenn die unendliche Zeit INF mit einem Wert ausgetauscht wird, startet der Zählvorgang ab dem eingestellten Wert und der Backzyklus wird zeitgesteuert.

Oder wenn der Zeitwert mit unendlich INF ausgetauscht wird, startet der Zählvorgang ab dem eingestellten Wert und der Backzyklus wird UNENDLICH.

Wird während des Backvorgangs die TASTE START/STOP gedrückt  wird er blockiert und hält die verbleibende Zeit gespeichert. Wird dieselbe Drucktaste gedrückt, wird der Backvorgang mit dem Countdown ab dem unterbrochenen Wert wieder aufgenommen.

Am Ende eines Zeitbackzyklus (Ikone ZEIT  leuchtet durchgehend) blinkt auf dem Display die Meldung END, Belüftung und Heizung schalten aus und ein Warnsummer (Piepser) ertönt während 40 Sekunden. Wenn während dieser 40 Sekunden eine Zeit mittels der Drucktasten

ERHÖHUNG  / VERRINGERUNG  eingestellt und der Wert bestätigt wird, indem die Drucktaste

ZEIT gedrückt wird,  (Display ZEIT (9) feste, nicht mehr blinkende Werte), nimmt der Ofen den Backvorgang mit den Temperaturparametern des soeben beendeten Backvorgangs automatisch wieder auf.

Ansonsten stellt die Betätigung der Taste START/STOP  den Piepser ab und bringt den Display zur normalen Visualisierung: der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) visualisiert den Wert der aktuellen Temperatur im Innern des Backraumes (von der Sonde erfasster Wert, Ikone

TEMPERATUR  blinkend) und der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) visualisiert den Zeitwert ENDE

(Ikone ZEIT  leuchtet durchgehend rot).

Wenn nach Ablauf von 15 Minuten ab dem Ende jedes Backvorgangs: (durch Betätigung der Drucktaste

START/STOP  oder im Automatikbetrieb bei Zeitbackvorgang beendet) anschließend keine Drucktaste betätigt wird, begibt sich der Ofen in den OFF-Zustand. Für die erneute Einschaltung der Steuerung genügt

die Betätigung der Drucktaste ON/OFF .

PROGRAMMIERBEISPIEL FÜR BACKVORGANG IM MANUELLEN BETRIEB:

Es wird eingestellt: **180° C** **Temperatur**
 20 Min **Zeit**

Einschalten des Ofens durch die ON/OFF-Taste 

(Auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) erscheint die im Back-Raum vorhandene Temperatur, auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) erscheint die Aufschrift END)

Stellen Sie die Temperatur durch Betätigen der Drucktasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG

ein  bis Sie auf 180°C gelangen und warten Sie, bis der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) zu blinken aufhört

(die Temperatur wird somit auf 180°C eingestellt und der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) gibt wieder die in dem Back-Raum vorhandene Temperatur an

Die Ikone WIDERSTÄNDE  wird grün zum Anzeigen, dass die eingestellte Temperatur diejenige des Backraums überschreitet)

Zur Einstellung der Zeit die Taste ZEIT drücken,  *(was zum Blinken der Aufschrift END auf dem*

Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG drücken

 bis zur Erreichung von 20 Minuten und warten bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört (die Zeit wird eingestellt)

Die START/STOP-Taste drücken,  **um den Backvorgang in Gang zu setzen.**

Die Luftfeuchtigkeit im manuellen Programm liegt im Ermessen des Betreibers durch Drücken der Taste FEUCHTIGKEIT  für die während des Backvorgangs gewünschte Zeit.

3. FUNKTIONSWEISE MIT PROGRAMM

Die Karte sieht 99 speicherbare Rezepte vor.

3.1 SPEICHERUNG EINES NEUEN PROGRAMMS

Für die Speicherung eines neuen Backprogrammes ist folgendermaßen vorzugehen:

-Ein leichtes Drücken der Drucktaste PROGRAMME  gestattet das Eintreten in die Programmierungs-Modalität. Auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME(10) (Ikone PROGRAMME  leuchtet durchgehend grün) erscheint das Rezept P01.

-Mit den Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  kann die gewünschte Programmnummer ausgewählt werden.

(Wird die TASTE VERRINGERUNG kontinuierlich gedrückt  verläuft die Senkung schnell und es erscheinen alle unteren Programme bis Sie zu MAN gelangen. Wenn man auf MAN ist, nach einem Timeout von 5 Sekunden wird man den Programmbetrieb verlassen und in den Handbetrieb eintreten.)

Man erhöht bis zum Wert des aufzurufenden Rezepts zum Beispiel P25 und nach einer Zeitausschaltung

von 5 Sekunden wird dieses Rezept bestätigt (oder durch das Drücken der Taste PROGRAMME ). Auf dem Display erscheinen die dazu gehörigen Daten. Die Standarddaten sind 30°C Temperatur, END Zeit, OFF Befeuchtung, Phase F1.

- Nun werden die Temperaturwerte eingefügt oder geändert (Abschnitt 3.2), Zeit (Abschnitt 3.3) und Befeuchtung (Abschnitt 3.4).

In jedem Programm sind drei Phasen einstellbar (F1, F2, F3), wie beschrieben im Abschnitt 3.5

-Zur Durchführung der Speicherung die Taste PROGRAMME  für 4 Sekunden gedrückt halten. Die erfolgte Speicherung wird für ein paar Sekunden vom Ton des Warnsummers bestätigt und von der Visualisierung auf dem Display der vorher angewählten Programmnummer auf die Meldung MEM umgeändert.

Ein einzelner Druck auf die START/STOPP-Taste  startet den Backzyklus.

VORSICHT:

-Ein leichtes Drücken der Drucktaste PROGRAMME  gestattet die Visualisierung des Rezeptes, in dem gerade gearbeitet wird.

-Ein leichtes Drücken der Drucktaste PROGRAMME  gestattet das Austreten aus der Programmiermodalität und die Rückkehr in die MANUELLE Backmodalität. Der Display

TEMPERATUR/PROGRAMME(10) visualisiert die Temperatur im Back-Raum (Ikone TEMPERATUR  blinkend) und der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9)

visualisiert den Zeitwert der ersten Einschaltung (00:00) (Ikone UHR  leuchtet).

Ist die Position, auf der Sie das Rezept speichern möchten, schon besetzt, geht das vorhergehende Rezept verloren.

Die Betätigung der Taste ON/OFF  setzt die Karte und die Einstellung in OFF, und wenn die Einstellungen nicht gespeichert worden sind, gehen sie verloren.

3.2 EINSTELLUNG EINES TEMPERATURWERTES

Die Betätigung der Taste ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  erlaubt es sofort, den Temperaturwert einzustellen (einstellbarer Temperaturbereich von 30°C bis 260°C).

Eine Zeitabschaltung von fünf Sekunden oder die Betätigung der Taste ZEIT , FEUCHTIGKEIT , PHASEN , (außer die ON/OFF-Taste ) bestätigt den eingestellten Wert und führt wieder zur

Visualisierung der aktuellen Temperatur im Back-Raum zurück (Ikone TEMPERATUR  blinkend). Nach der Bestätigung der Angabe ist die Visualisierung der Display-Werte feststehend.

3.3 EINSTELLUNG EINES BACKZEITWERTES

Wie bereits beschrieben im Paragraph 2.2 EINSTELLUNG EINES BACKZEITWERTES im Teil des Kochvorgangs in manuellen Betrieb.

3.4 EINSTELLUNG EINES BEFEUCHTUNGSWERTES UND MANUELLE BEFEUCHTUNG

Mit der Karte auf ON die Taste FEUCHTIGKEIT drücken; der Display FEUCHTIGKEIT  (Ikone

FEUCHTIGKEIT  der rot blinkt, visualisiert den OFF-Wert. Die Betätigung der Taste ERHÖHUNG 

oder VERRINGERUNG  gestattet die Einstellung eines gewünschten Feuchtigkeitswertes. Feuchtigkeitsbereich von OFF, bis 20%, 40%, 60%, 80%, 100%.

100% = Wassermagnetventil Wasser 6 Sekunden ON, 20 Sekunden OFF

80% e 60% = Wassermagnetventil 4 Sekunden ON, 20 Sekunden OFF

40% e 20% = Wassermagnetventil 2 Sekunden ON, 20 Sekunden OFF

OFF = Befeuchtung nur in manueller Betrieb.

Während der Änderung ist die Visualisierung der Display-Werte auf dem Display blinkend.

Die Bestätigung des Wertes erfolgt durch die Betätigung der Taste FEUCHTIGKEIT .

Nach der Bestätigung verschwindet der Display FEUCHTIGKEIT (Ikone FEUCHTIGKEIT  ausgeschaltet) und es erscheint die Visualisierung

des Displays ZEIT (Ikone UHR  leuchtet durchgehend rot).

Die Betätigung der START/STOPP-Taste  zum Starten des Backzyklus startet auch die Befeuchtungszyklen, wenn die eingestellten Werte von 20% bis 100% sind und die reelle Temperatur des Backraumes einen Wert von 90 c° überschritten hat.

Ikone FEUCHTIGKEIT  leuchtet nur dann durchgehend rot, wenn die Befeuchtung aktiv ist und blinkt (0.5 on- 0.5 off), um die Zeit im OFF-Zustand des Magnetventil-Zyklus anzugeben. Im Fall der Änderung der Drehung des Gebläses / Motors "rückwärts" wird die Befeuchtung momentan unterbrochen, um dann automatisch wieder fortgesetzt zu werden.

MANUELLE BEFEUCHTUNG WÄHREND DES BACKVORGANGS

Während des Backvorgangs gestattet das kontinuierliche Drücken der Taste FEUCHTIGKEIT 

gleichzeitig mit der Taste VERRINGERUNG  jederzeit die Aktivierung der manuellen Befeuchtung während der gesamten Dauer der Betätigung der beiden Tasten.

Während der Durchführung der Befeuchtung im Ofen leuchtet die Ikone FEUCHTIGKEIT  durchgehend rot.

Im Fall der Änderung der Drehung des Gebläses / Motors "rückwärts" wird die Befeuchtung momentan unterbrochen, um dann fortgesetzt zu werden, wenn die beiden Tasten noch gedrückt werden.

3.5 KOCHPHASEN IN EINEM PROGRAMM

Wird die PROGRAMMIER-Modalität angewählt, erlaubt die Drucktaste PHASEN  die Visualisierung der Phasen, aus denen das Programm besteht. Durch Betätigung der Drucktaste können Sie von einer Phase zur nächstfolgenden gelangen (die Phase, in der Sie sich befinden, wird von den Ikonen PHASEN

angezeigt **F1 F2 F3**: wenn Sie sich in der Phase 1 befinden, leuchtet die Kontrollleuchte F1.) Folgende Parameter können in jeder Phase geändert werden: Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit.

3.6 AUFRUF EINES BEREITS GESPEICHERTEN PROGRAMMS

Für den Aufruf eines bereits gespeicherten Programms ist folgendermaßen vorzugehen:

-Ein leichtes Drücken der Drucktaste PROGRAMME  gestattet das Eintreten in die Programmierungs-Modalität. Auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) (Ikone PROGRAMME  leuchtet durchgehend grün) erscheint das Rezept P01.

-Mit den Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  kann die gewünschte Programmnummer ausgewählt werden.

-Ein einzelnes Drücken der START/STOPP-Taste  gestattet das für den Backvorgang angewählte Programm.

VORSICHT: Ein leichtes Drücken der Drucktaste PROGRAMME  gestattet das Austreten aus der Programmiermodalität und die Rückkehr in die MANUELLE Backmodalität. Der Display

TEMPERATUR/PROGRAMME(10) visualisiert die Temperatur im Back-Raum (Ikone TEMPERATUR  blinkend) und der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) visualisiert den Zeitwert der ersten Einschaltung (00:00

UHR  leuchtet).

Während der Ausführung eines Programms erfolgen die Visualisierung und die Änderung der Backparameter, wie bereits beschrieben beim MANUELLEN Betrieb (Abschnitt 2.4)

BEISPIEL FÜR DIE EINSTELLUNG EINES PROGRAMMS FÜR DAS BACKEN VON BAGUETTES:

Einschalten des Ofens durch die ON/OFF-Taste 

Drücken Sie die Taste **PROGRAMME**  (es erscheint die blinkende Aufschrift P01 auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10)

Wählen Sie die einzustellende Programmnummer an mit ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  und warten Sie, bis der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) zu blinken aufhört.

Stellen Sie die Temperatur durch Betätigen der Drucktasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  ein, bis Sie auf die gewünschte Temperatur von 185°C gelangt sind, und warten Sie, bis der Display KAMMER / PROGRAMME (10) zu blinken aufhört.

(die Temperatur wird somit eingestellt und der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) gibt wieder die in dem Back-Raum vorhandene Temperatur an.

Die Ikone WIDERSTÄNDE  wird grün zum Anzeigen, dass die eingestellte Temperatur diejenige des Backraums überschreitet)

Zur Einstellung der Zeit die Taste **ZEIT** drücken,  (was zum Blinken der Aufschrift END auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  bis die gewünschte Zeit von 1 Minute erreicht worden ist und warten, bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört (die Zeit wird eingestellt)

durch Betätigung der Taste **FEUCHTIGKEIT** die Feuchtigkeit einstellen  (was zum Blinken der Aufschrift END auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  bis zur Erreichung des gewünschten Feuchtigkeitswert von 20% (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) drücken und warten, bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört

(Nun ist die erste Backphase auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) eingestellt worden und die Ikone leuchtet **F1**)

Drücken Sie die Taste **PHASEN**  (auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) leuchtet nun die Ikone, **F2** welche die Programmierung der zweiten Phase angibt)

Stellen Sie die Temperatur durch Betätigen der Drucktasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG  bis zur Erreichung der gewünschten Temperatur von 185° ein und warten, bis der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) zu blinken aufhört

(die Temperatur wird somit eingestellt und der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) gibt wieder die in dem Back-Raum vorhandene Temperatur an

Die Ikone WIDERSTÄNDE  wird grün zum Anzeigen, dass die eingestellte Temperatur diejenige des Backraums überschreitet)

Zur Einstellung der Zeit die Taste ZEIT drücken,  (was zum Blinken der Aufschrift END auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG drücken  bis die gewünschte Zeit von 18 Minuten erreicht worden ist und warten, bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört (die Zeit wird eingestellt)

durch Betätigung der Taste FEUCHTIGKEIT die Feuchtigkeit einstellen  (was zum Blinken der Meldung END auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG drücken  bis zur Erreichung des gewünschten Feuchtigkeitswerts OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) und warten, bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört

Drücken Sie die Taste PHASEN  (auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) leuchtet nun die Ikone, F3 welche die Programmierung der dritten Phase angibt)

Stellen Sie die Temperatur durch Betätigen der Drucktasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG drücken  bis zur Erreichung der gewünschten Temperatur von 190°C und warten, bis der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) zu blinken aufhört

(die Temperatur wird somit eingestellt und der Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) gibt wieder die in dem Back-Raum vorhandene Temperatur an

Die Ikone WIDERSTÄNDE  wird grün zum Anzeigen, dass die eingestellte Temperatur diejenige des Backraums überschreitet)

Zur Einstellung der Zeit die Taste ZEIT drücken,  (was zum Blinken der Aufschrift END auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG drücken  bis die gewünschte Zeit von 5 Minuten erreicht worden ist und warten, bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört (die Zeit wird eingestellt)

durch Betätigung der Taste FEUCHTIGKEIT die Feuchtigkeit einstellen  (was zum Blinken der Aufschrift END auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) führt) die Tasten ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG drücken  bis zur Erreichung des gewünschten Feuchtigkeitswerts OFF (off, 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) und warten, bis der Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) zu blinken aufhört

Am Ende der Programmierung ist für die Speicherung die Taste PROGRAMME so lange gedrückt zu halten,  bis der Warnsummer ertönt. Auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) erscheint die Nummer des angewählten Programmes und auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) erscheint MEM (gespeichert)

BEISPIEL EINES BACKVORGANGES MIT PROGRAMMEN

Einschalten des Ofens durch die ON/OFF-Taste 

Drücken Sie die Taste PROGRAMME  (es erscheint die blinkende Aufschrift P01 auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10))

Wählen Sie die Programmnummer an mit ERHÖHUNG  oder VERRINGERUNG 

Betätigen Sie die START/STOPP-Taste  (Anfang des Backvorganges mit den vorher eingestellten Parametern des angewählten Programmes und Verwendung der Vorwärmens).

4. AUTOMATISCHES VORWÄRMEN

Das automatische Vorwärmen tritt nur dann in Aktion, wenn gespeicherte Programme aufgerufen werden. Sie besteht darin, den Ofen auf eine Temperatur aufzuheizen, die 30°C höher liegt, als jene die in der Programmphase eingestellt worden ist. Diese Funktion dient dazu, den Wärmeverlust zu kompensieren, der sich beim Öffnen der Ofentür einstellt, wenn die Lebensmittel in den Ofen gegeben werden.

Wird ein Programm mit der START/STOPP-Taste gestartet,  beginnt der Ofen den Back-Raum zu erhitzen und auf dem Display TEMPERATUR/PROGRAMME (10) erscheint die Meldung PRE. Bei Erreichen der vorgesehenen Temperatur lässt der Ofen ein akustisches Signal ertönen. An dieser Stelle ist es erforderlich, die Tür zu öffnen (das akustische Signal wird unterbrochen), die Lebensmittel ins Innere des Ofens zu führen und die Türe zu schließen. Das vorher angewählte Programm startet automatisch. Wenn Sie nur das akustische Signal ausschalten wollen, ohne die Tür zu öffnen, müssen Sie die

START/STOPP-Taste betätigen  .

4.1 DEAKTIVIERUNG DER AUTOMATISCHEN VORWÄRMUNG

Befindet sich der Ofen auf ON ist zur Deaktivierung der AUTOMATISCHEN VORWÄRMUNG folgendermaßen vorzugehen:

-Drücken Sie gleichzeitig  E  für 4 Sekunden. Drücken Sie die Taste  o  bis auf dem Display Zeit/Feuchtigkeit (9) die Meldung VORWÄRMUNG erscheint. An dieser Stelle ist zur Bestätigung

FEUCHTIGKEIT  zu drücken.

Auf dem Display 1 (Temperatur) erscheint die Einstellung von ON. Mit den Tasten Erhöhung oder Senkung

ist OFF oder ON anzuwählen Zur Bestätigung ist die START/STOP-Taste zu drücken  .

Um aus dem Untermenü auszutreten, ist die ON/OFF-Taste zu drücken  .

5. VERSCHIEDENE FUNKTIONEN

5.1 EINSATZ DER OFENTÜR

Beim Öffnen der Tür interveniert ein Schalter, der den Ofen „in Pause“ versetzt, Ikone TÜR GEÖFFNET



leuchtet grün.

Das Countdown der Zeit wird blockiert, die Befeuchtung unterbrochen, die Lüfter werden blockiert und die Heizung schaltet aus.



Wird die Türe wieder geschlossen (Ikone TÜR GEÖFFNET leuchtet rot), nimmt der Backzyklus den Betrieb dort wieder auf, wo er unterbrochen wurde.

5.2 EINSATZ DER UMKEHR DER FLÜGELRÄDER

Die Flügelräder verlangsamen, um die Umkehrung ihrer Drehrichtung zu gestatten.

DIE ZYKLUSZEITEN SIND: 24 Sekunden OFF, 96 Sekunden ON Rotation rechts, 24 Sekunden OFF, 96 Sekunden ON Rotation link, 24 Sekunden OFF, und der Zyklus wiederholt sich endlos.

In dieser Phase wird die Befeuchtung unterbrochen.

6 MELDUNGEN UND ALARME

Die Alarmsignale erscheinen auf dem Display ZEIT/FEUCHTIGKEIT (9) während der Rest ausgeschaltet bleibt.

Der Warnsummer (Piepser) ertönt, um die Anomalie anzukündigen.

Der Warnsummer (Piepser) kann durch Betätigen der Taste START/STOPP ausgeschaltet werden.



ER1 Alarm Fühler Raum.

Tritt im Falle einer Störung der Raumfühler auf. Alles außer dem Licht wird deaktiviert, der laufende Zyklus wird unterbrochen und der Warnsummer (Piepser) ertönt.

ER2 Alarm Sicherheitswärmeregler des Ofens

Tritt auf im Falle eines schlechten Betriebs des Ofenerwärmens. (((nach 5 Sekunden))) Alles wird deaktiviert, der laufende Zyklus wird unterbrochen und der Warnsummer (Piepser) ertönt.

Beim Auftreten des Alarms ist für die Rücksetzung die ON/OFF-Taste zu drücken  und der Ofen wird in den Off-Zustand versetzt.

7 STROMAUSFALL

Sollte während eines Kochzyklus der Strom ausfallen, ist der Ofen bei der Rückkehr desselben auf OFF gestellt.

8 VERSTECKTES MENÜ

- Vorwärmen nach Belieben aktivieren oder deaktivieren.
- Temperaturwert, wenn in Celsius oder Fahrenheit.

Уважаемый покупатель, благодарим и поздравляем с покупкой нашего изделия. Приглашаем внимательно соблюдать следующие советы и рекомендации - это необходимо для правильной установки, техобслуживания и эксплуатации прибора, а также в целях обеспечения Вашей безопасности.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Внимание

Снимите упаковку и уложите ее в соответствующие контейнеры, рассортировав составляющие материалы.

Не оставляйте упаковочные материалы в пределах досягаемости детей. Неправильное использование упаковочных материалов может быть источником опасности.

1. Данные на табличке:



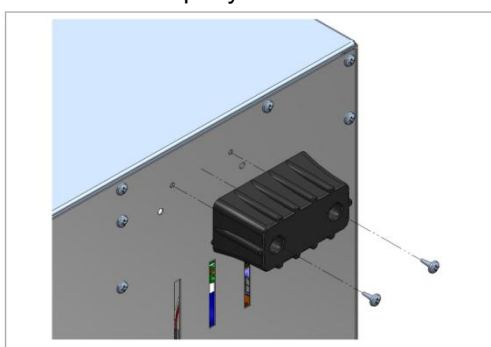
- Табличка с техническими характеристиками и данными прикреплена на левой стороне прибора.
- Маркировка ЕС, приведенная на приборе, ссылается на следующие директивы:
Директива по машинам 2006/42/ЕС в соответствии с нормами:
EN 60335-2-42: 2003+A1:2008
EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A2:2006+A12:2006+A13:2008
EN 62233:2008
Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/ЕС, в соответствии с нормами:
EN 55014-1:2006+A1:2009
EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
EN 61000-3-3:2008
EN 61000-3-11:2000
EN 61000-3-12:2005
EN 61000-6-2:2005
EN 61000-6-3:2007

2 Технические данные.

Модель	Мощность	Напряжение	Частота	Сечение кабеля
BISTROT 464/12	6.5 кВт	380/400 3N В	50 Гц	5x1.5 мм ²
BISTROT 364/12	4 кВт/3 кВт	220/230 В	50 Гц	3x1.5 мм ²
BISTROT 434/12	4 кВт	220/230 В	50 Гц	3x1.5 мм ²

3. Установка

- Все операции по установке должны выполняться квалифицированным персоналом и с соблюдением действующих нормативов.
- Перед установкой духовки проверьте размеры, вес и расположение мест подключения к электрической и гидравлической сети.
- Прибор непригоден для встраивания или установки сверху, а должен располагаться таким образом, чтобы электрические и гидравлические соединения легко контролировались и были легко достигаемы во время обычной эксплуатации. Установите прибор на крепкое и устойчивое основание, вне досягаемости детей и не на пол. Духовка должна устанавливаться в проветриваемом месте, далеко от других источников тепла, холодообразующих приборов, во избежание нарушения функционирования последних.
- Перед установкой духовки снимите с ее поверхности защитную пластмассовую пленку (если присутствует). Удалите остатки клейкого вещества с помощью не кислотного и не абразивного растворителя.
- Установите четыре ножки, как показано на рисунке.

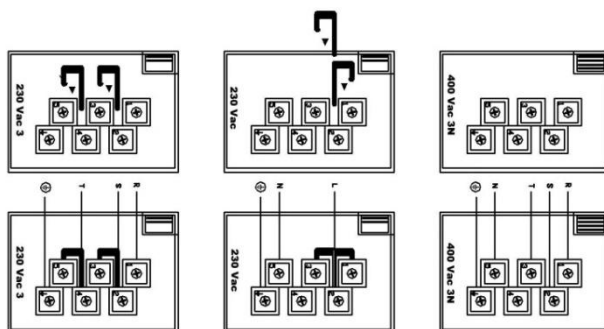


- Подключение к электросети

- Подключение к электрической сети должно выполняться в строгом соответствии с действующими нормативами и должно выполняться специализированным персоналом. Проверьте, чтобы значение напряжения, указанное на табличке, соответствовало напряжению сети. Во время функционирования напряжение питания не должно отличаться более чем на $\pm 10\%$ от номинального значения.
- Между прибором и сетью электропитания установите многополярный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, с магнитотермической или дифференциальной защитой. Такой выключатель должен быть легко достигаемым после установки.
- Прибор должен иметь заземление.

- Подключение:

- в случае моделей с внешней клеммной коробкой, лишенных кабеля питания, действуйте следующим образом:
- откройте крышку клеммной коробки, отвинтив крышку и приподняв отверткой придерживающие боковые петли, вставьте кабель питания и зафиксируйте его, выполните соединения в соответствии со схемой, расположенной на спинке прибора.



- **Подключение к гидравлической сети.**

- Если модель снабжена увлажнителем, необходимо выполнить подключение к водопроводной сети, установив отсекающий кран и выполнив подключение с помощью подходящих труб и соединений $\frac{3}{4}$ ".

- **Защитные устройства**

- Прибор укомплектован термическим защитным устройством, прерывающим подачу электропитания. После устранения причины срабатывания устройство должно быть возвращено в исходное положение с помощью ручного управления. Доступ предусмотрен с задней стенки прибора.

Проверка функционирования осуществляется с соблюдением инструкций настоящего руководства по эксплуатации, при этом необходимо их прокомментировать и объяснить пользователю.

Техобслуживание прибора выполняется после его предварительного отключения от источника питания. Каждое вмешательство выполняется на остывшей духовке, чтобы избежать возможных ожогов во время вмешательства.

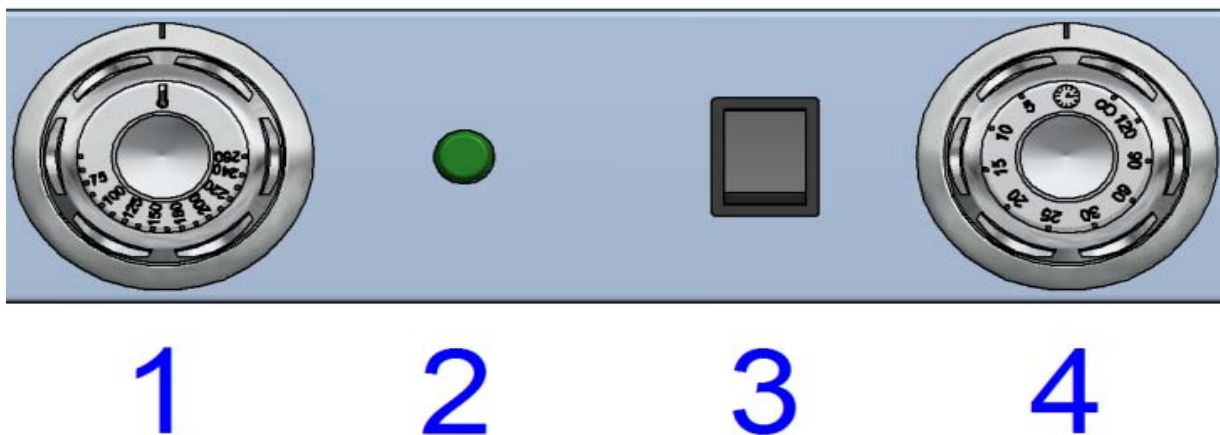
К компонентам, нуждающимся в замене, можно добраться изнутри духовки, сняв защитные решетки вентиляторов, или извне, сняв заднюю стенку и нижнюю крышку.

Инструкции по эксплуатации

Настоящий прибор создан для приготовления пищи, в частности блюд, приготавливаемых в духовке. Любое другое использование прибора может быть опасным и потому недопустимо. Изготовитель отклоняет любую ответственность за возможный ущерб, причиненный людям или имуществу в результате иного, неправильного, неразумного использования или нарушения целостности прибора. Обратите внимание на горячие участки.

Всегда очищайте духовку по окончании приготовления пищи и после полного охлаждения влажной тряпкой, с использованием неабразивных моющих средств, избегая струй воды, затем сразу же осушите.

Панель ручных устройств управления



Устройства управления духовкой следующие:

Выключатель термостата (1), регулирующий включение, выключение и температуру в центре духовки. Поворачиванием рукоятки можно регулировать температуру от 0 до 260 °C .

Сигнальная лампа (2), сигнализирующая о функционировании трубчатых электронагревателей (ТЭН). По достижении температуры сигнальная лампа выключается при снижении температуры ниже установленного значения лампа включается.

Кнопка воды * (3), при нажатии на которую электроклапан работает до момента отпускания кнопки.
* (не присутствует в моделях 434/12 и 434W/12)

Таймер (4), имеющий два положения функционирования, сигнализирующиеся включением лампочки камеры, и одно положение выключения О.

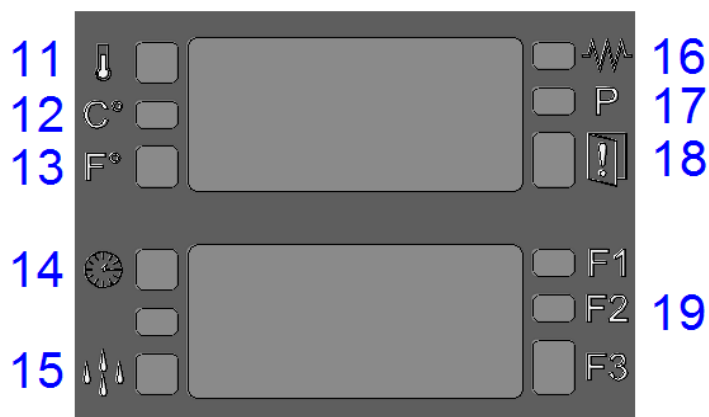
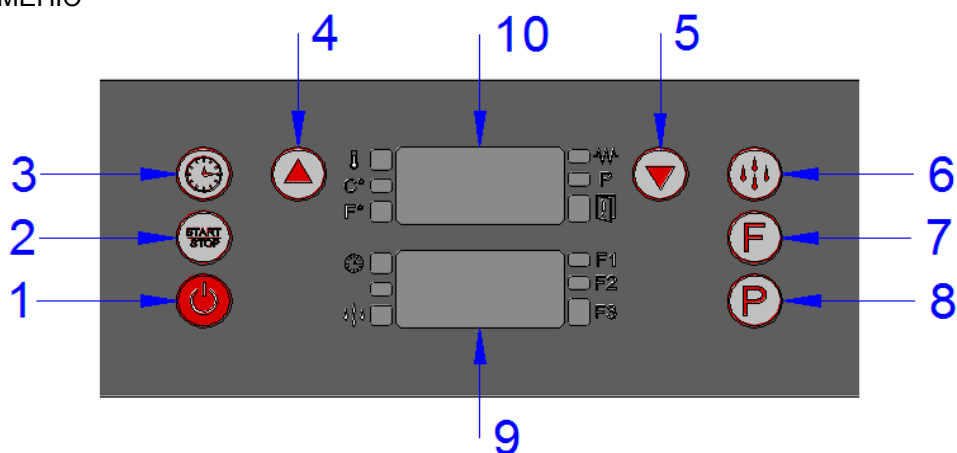
1 - из положения О рукоятка поворачивается против часовой стрелки к положению ручного функционирования. В этом положении духовку можно включить, установив желаемую температуру готовки, при этом духовка будет функционировать до тех пор, пока рукоятка таймера не будет приведена в положение О. При повороте ручки в положение О зуммер будет звучать около 10 секунд. Нет необходимости в каких-либо действиях, чтобы его выключить.

2 - из положения О ручка поворачивается за часовой стрелкой до значения, в минутах, желаемой длительности функционирования. Духовка начинает функционировать по достижении температуры, установленной на термостате. Акустический сигнал просигнализирует об истечении времени и звучит около 10 секунд. Нет необходимости в каких-либо действиях, чтобы его выключить.

Панель электронных устройств управления

УКАЗАТЕЛЬ

- 1 ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
 - 1.1 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ КЛАВИШ
 - 1.2 СИМВОЛЫ ДИСПЛЕЯ
 - 1.3 ДИСПЛЕЙ
- 2 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ УПРАВЛЕНИЯ
 - 2.1 УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ
 - 2.2 УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ
 - 2.3 РУЧНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ
 - 2.4 ВЫПОЛНЕНИЕ ЦИКЛА ГОТОВКИ В РЕЖИМЕ РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ
- 3 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ С ПРОГРАММОЙ
 - 3.1 СОХРАНЕНИЕ НОВОЙ ПРОГРАММЫ
 - 3.2 УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ
 - 3.3 УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ
 - 3.4 РУЧНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ
 - 3.6 СТАДИИ ПРОГРАММИРОВАННОЙ ГОТОВКИ
 - 3.7 ВЫЗОВ УЖЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ
- 4 АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ
 - 4.1 ОТКЛЮЧЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА
- 5 РАЗЛИЧНЫЕ ФУНКЦИИ
 - 5.1 СРАБАТЫВАНИЕ «ДВЕРЦА-ДУХОВКА»
- 6 СИГНАЛЫ И АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ
- 7 ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ
- 8 СКРЫТОЕ МЕНЮ



1. ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1.5 ФУНКЦИЯ КЛАВИШ



1 клавиша ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)

Однократное нажатие на эту клавишу позволяет включить или выключить духовку.



2 клавиша START/STOP (СТАРТ/СТОП)

При включенной духовке (ON) отдельное нажатие на эту клавишу позволяет начать/завершить готовку.



3 клавиша ВРЕМЯ

При включенной духовке (ON) однократное нажатие на эту кнопку позволяет начать/завершить готовку.



4 клавиша ВВЕРХ

Позволяет увеличить значение какого-либо параметра на дисплее.



5 клавиша ВНИЗ

Позволяет уменьшить значение какого-либо параметра.



6 клавиша ВЛАЖНОСТЬ

Позволяет настроить разные режимы влажности, или, вместе с клавишей уменьшения, выполнить увлажнение в ручном режиме.



7 клавиша СТАДИИ (этап приготовления)

При программном режиме приготовления выделяют 3 различных этапа приготовления.



8 клавиша ПРОГРАММЫ

При установке платы на ON позволяет сохранить рецепт или вызвать уже сохраненные рецепты.

Всего 99 рецептов.

1.2 СИМВОЛЫ ИНДИКАТОРА



11 символ ТЕМПЕРАТУРА

Горящий постоянным красным светом, этот символ указывает заданную пользователем температуру приготовления. Мигающий красный символ указывает мгновенное значение температуры внутри варочной камеры (температура определяется датчиком).



12 символ ЦЕЛЬСИЙ

Указывает, что считывание температуры осуществляется в градусах по Цельсию. Цвет включенного символа красный.



13 символ ФАРЕНГЕЙТ

Указывает, что считывание температуры осуществляется в градусах по Фаренгейту. Цвет включенного символа красный.



14 символ ЧАСЫ

Включенный символ красного цвета показывает изображение ВРЕМЕНИ.



15 символ ВЛАЖНОСТЬ

- в РУЧНОМ РЕЖИМЕ, при нажатии на кнопку увлажнения, символ загорается красным светом и электроклапан работает все время, пока кнопка удерживается в нажатом положении.
- Если во время приготовления в программном режиме выбрать какое-либо значение увлажнения (20, 40 и т.д.), символ мигает красным светом (0,5 вкл., 0,5 выкл.) в то время, когда электроклапан выключен.
- Если во время приготовления в программном режиме выбирается какое-либо значение увлажнения (20, 40 и т.д.), символ горит постоянным красным светом в то время, когда электроклапан включен. НАПРИМЕР 20% = 2 секунды электроклапан включен – 20 секунд выключен
- Во время приготовления в программном режиме и при ручном увлажнении, при одновременном нажатии на кнопки P1 и P2, горит красный постоянный свет и на протяжении удерживания в нажатом положении этих двух кнопок: электроклапан включен.



16 символ ТРУБЧАТЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ (ТЭН)

Когда идет нагрев камеры, символ горит зеленым светом.
Если горит красный свет, значит, нагрев выключен.



17 символ ПРОГРАММЫ

Красный цвет символа означает вход в режим программирования.



18 символ ДВЕРЬ ОТКРЫТА

Горящий красный свет означает, что дверца закрыта.
Горящий зеленый свет предупреждает, что дверца открыта.

F1

F2

F3

19 символ СТАДИИ

Видим только при приготовлении в программируемом режиме.

F1, F2, F3, включаются (красный свет) по одной, чтобы указать, на какой стадии находится программа.

1.3 параметры на ИНДИКАТОРЕ



9 индикатор ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ

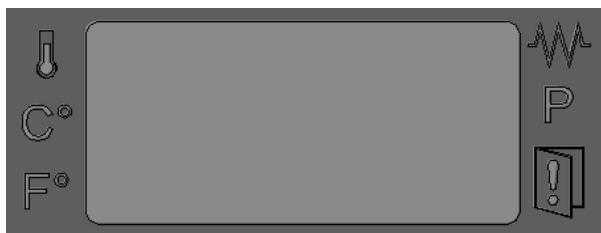


При включенном символе ЧАСЫ изображает значение заданного времени и времени, оставшегося во время приготовления.



При включенном символе ВЛАЖНОСТЬ показывает значение ВЛАЖНОСТИ, заданное для приготовления.

При выключенных символах ЧАСЫ  и ВЛАЖНОСТЬ  изображает код аварийных сигналов.



10 индикатор ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ

При включенном символе ТЕМПЕРАТУРА  показывает значение температуры, заданное для приготовления.

При мигающем символе ТЕМПЕРАТУРА  показывает мгновенное значение температуры внутри варочной камеры. (значение определяется датчиком).

При выключенных остальных символах показывает код аварийных сигналов.

2. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ПРИ ГОТОВКЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ УПРАВЛЕНИЯ

При выключенной духовке (OFF) на индикаторе ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММА (10) изображена надпись OFF (ВЫКЛ.), все остальное выключено.

Нажатием на клавишу ВКЛ./ВЫКЛ.  духовка включается (ON).

Когда духовка включена (ON), индикатор ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ (10) показывает мгновенное значение температуры внутри варочной камеры.

(значение, обнаруженное датчиком, символ ТЕМПЕРАТУРА  мигает).

Индикатор ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) изображает надпись END (ЗАВЕРШЕНИЕ), (символ ВРЕМЯ

 горит постоянно).

- нажатие на клавишу ВВЕРХ  или ВНИЗ  позволяет установить параметр температуры (параграф 2.1).

- нажатие на клавишу ВРЕМЯ  позволяет активировать установку времени приготовления (параграф 2.2).

- нажатие клавиши ВЛАЖНОСТЬ  позволяет активировать электроклапан для увлажнения во время приготовления (параграф 2.3).

- отключены кнопки СТАДИИ , ПРОГРАММЫ .

2.1 НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

При включенной духовке (ON) нажатие на клавишу ВВЕРХ  или ВНИЗ  позволяет немедленно установить температуру (устанавливаемый диапазон температур от 30°C - до 260°C). При первом включении (под первым включением следует понимать каждую установку духовки в режим ON путем нажатия кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. ) индикатор ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ (10)

 (символ ТЕМПЕРАТУРА  горит постоянно) изображает мигающее значение (30 °C). Если только что завершен какой-либо варочный цикл, индикатор будет изображать мигающее значение, установленное перед этим). Во время изменения значения изображение индикатора мигает.

5-секундная пауза или нажатие клавиши ВРЕМЯ  подтверждает заданное значение и

вызывает изображение мгновенной температуры в варочной камере (символ ТЕМПЕРАТУРА  мигает).

После подтверждения показателя, изображение индикатора становится постоянными.

Нажатие на клавишу ВКЛ./ВЫКЛ  переводит плату в режим OFF, и новые установки не сохраняются.

2.2 УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для настройки времени приготовления нажмите на клавишу ВРЕМЯ , индикатор ВРЕМЯ (9)

(символ ЧАСЫ  горит красным светом) изображает надпись END (ЗАВЕРШЕНИЕ). Диапазон устанавливаемого времени составляет от 00 часов 01 минут до 15 часов 59 минут.

Нажатие клавиши ВВЕРХ  или ВНИЗ  позволяет задать значение интервала времени. После снижения значения интервала времени до менее 1 минуты появится надпись END (ЗАВЕРШЕНИЕ), затем надпись INF (НЕОГРАНИЧЕНО).

При программируемом режиме приготовления с указанием стадий команда END необходима для аннулирования стадии.

Надпись INF (НЕОГРАНИЧЕНО) означает, что выбранное время неограниченно, то-есть духовка

будет работать до тех пор, пока не будет выключена с помощью кнопки СТАРТ/СТОП .

Во время модифицирования показателей изображение индикатора мигает.

Подтверждение показателя происходит после нажатия на клавишу ВРЕМЯ  или после 5-секундной паузы.

После подтверждения показателя изображение значений на индикаторе становится постоянным.

Символ ЧАСЫ  горит зеленым постоянным светом.

Нажатие на клавишу ВКЛ./ВЫКЛ  переводит плату в режим OFF и новые установки не сохраняются.

2.3 УВЛАЖНЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продолжительное нажатие во время приготовления на клавишу ВЛАЖНОСТЬ  позволяет активировать ручной режим увлажнения на протяжении всего периода удерживания клавиши в нажатом положении.

Во время увлажнения в духовке символ ВЛАЖНОСТЬ  освещен красным постоянным светом. В случае изменения направления вращения вентилятора/двигателя на противоположное увлажнение

временно прекращается, чтобы затем возобновиться, если клавиша ВЛАЖНОСТЬ  все еще нажата.

2.4 ВЫПОЛНЕНИЕ ЦИКЛА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При включенной духовке (ON), после установки значений ТЕМПЕРАТУРЫ и ВРЕМЕНИ, нажатие

клавиши СТАРТ/СТОП  позволяет начать цикл приготовления. Точно так же, если нажать на кнопку, включаются нагревание, вентиляция и увлажнение.

Нажатие на клавишу СТАРТ/СТОП  блокирует цикл готовки в любой момент; *обратный отсчет блокируется, и индикатор ВРЕМЯ (9) показывает оставшееся время. Если, напротив, было задано время INF. (неограниченное) – показывает неограниченное время.* Установленное время готовки сохраняется для возможной новой готовки.

В дальнейшем нажатие на клавишу СТАРТ/ СТОП  возобновляет приготовление с момента его прерывания.

Во время готовки:

Индикатор ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММА (10) на протяжении 4 секунд показывает заданную

температуру (светодиод-символ ТЕМПЕРАТУРА  горит постоянно) и, в течение 4 секунд, мгновенное значение температуры внутри варочной камеры (температура определяется датчиком,

светодиод-символ ТЕМПЕРАТУРА  мигает). Эти два показателя чередуются. Чтобы изменить значения температуры, действуйте, как описано в параграфе 2.1.

Индикатор ВРЕМЯ (9) (символ ВРЕМЯ  горит постоянно) изображает уменьшение интервала времени в часах, минутах (когда заданное значение превышает 1 час) и в минутах и секундах (когда заданное значение менее 60 минут).

Чтобы изменить значения времени, действуйте, как описано в параграфе 2.2.

Если вместо неограниченного времени INF устанавливается значение времени, отсчет начинается от заданного значения, и цикл готовки будет осуществляться по времени.

Если вместо значения времени устанавливается неограниченное время INF, отсчет начинается от заданного значения и цикл готовки становится НЕОГРАНИЧЕННЫМ.

Если во время готовки по времени нажать на кнопку СТАРТ/СТОП , процесс приготовления блокируется, удерживая в памяти оставшееся время. После нажатия на эту же кнопку готовка возобновится с отсчетом в обратном порядке, начиная со значения, на котором была прервана.

По завершении цикла готовки по времени (символ ВРЕМЯ  горит постоянно), на индикаторе времени мигает надпись END, вентиляция и нагревание выключаются, зуммер звучит на протяжении

40 секунд. Если в течение этих 40 секунд будет задано время с помощью кнопок ВВЕРХ  или

ВНИЗ  и подтверждено нажатием кнопки ВРЕМЯ  (индикатор ВРЕМЯ (9) показывает постоянные, более не мигающие, значения), духовка автоматически возобновит готовку с параметрами температуры только что завершенной готовки, в противном случае нажатие на кнопку

СТАРТ/СТОП  прекратит звучание зуммера и вернет индикатору обычное изображение:

индикатор ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ (10) покажет мгновенное значение температуры внутри варочной камеры (определяется датчиком, символ ТЕМПЕРАТУРА  мигает), и на индикаторе

ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) появится надпись END (ЗАВЕРШЕНИЕ) (символ ВРЕМЯ  горит постоянно, красным светом).

После 15 мин. по завершении любой готовки (нажатием на кнопку СТАРТ/СТОП  или завершенной автоматически с готовкой по времени) и в дальнейшем не будет нажата ни одна кнопка, духовка выключится (OFF). Чтобы повторно включить контроль, достаточно нажать на кнопку

ВКЛ/ВЫКЛ .

ПРИМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ГОТОВКИ:

Установим: 180° C Температура
 20 мин Время

Включите духовку с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ 

(Индикатор ТЕМПЕРАТУРА /ПРОГРАММА (10) покажет температуру в варочной камере, на индикаторе ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) появится надпись END).

Установите температуру, нажав на кнопку ВВЕРХ  или ВНИЗ , до достижения 180°C , подождите, пока индикатор ТЕМПЕРАТУРА /ПРОГРАММЫ прекратит мигать (таким образом, температура будет установлена на 180°C, и индикатор ТЕМПЕРАТУРА /ПРОГРАММЫ (10) снова будет показывать температуру в варочной камере; символ ТЭН

 становится зеленого цвета, указывая на то, что заданная температура выше температуры в варочной камере).

Чтобы установить время, нажмите на клавишу ВРЕМЯ  (появится мигающая надпись END

на индикаторе ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9)), нажмите на кнопки ВВЕРХ  или ВНИЗ  до достижения показателя 20 минут и подождите, пока индикатор ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) не прекратит мигать (время будет задано).

Нажмите на клавишу СТАРТ/СТОП , чтобы начать готовку.

Влажность в ручной программе устанавливается по усмотрению пользователя с помощью клавиши ВЛАЖНОСТЬ  на желаемый интервал времени во время готовки.

3.3 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ С ПРОГРАММОЙ

Плата предусматривает 99 сохраненных рецептов.

3.1 СОХРАНЕНИЕ НОВОЙ ПРОГРАММЫ

Для сохранения новой программы готовки необходимо действовать в следующем порядке:

- Однократное нажатие кнопки ПРОГРАММЫ  позволяет войти в режим программирования.

Индикатор ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ (10) (символ ПРОГРАММЫ  горит постоянно, зеленого цвета) покажет мигающее изображение рецепта P01.

Прокрутите вверх, пока не дойдете до значения рецепта, который нужно вызвать, ES P25, после 5-

секундной паузы рецепт подтверждается (или нажатием на кнопку ПРОГРАММЫ ). Индикаторы показывают данные, касающиеся рецепта. Параметры индикатора, заданные по умолчанию, следующие: температура 30, время END, увлажнение OFF, стадия F1.

При снижении ниже значения P01 визуализируем MAN (РУЧНОЙ РЕЖИМ) (пауза 5 секунд позволит выйти из меню рецептов и приведет к ручному режиму.).

Если удерживать в нажатом положении КЛАВИШУ ВНИЗ  непрерывно, быстро происходит снижение и появятся все программы, находящиеся ниже, до достижения MAN (РУЧНОЙ РЕЖИМ).

- Рецепт появится только на индикаторе 1 ES P01, с соответствующими полностью выключенными символами, как и на индикаторе 2, где все выключено.

- Теперь введем или изменим значения температуры (параграф 3.2), времени (параграф 3.3) и увлажнения (параграф 3.4), стадии готовки (параграф 3.5).

- Чтобы сохранить рецепт, удерживайте в нажатом положении клавишу ПРОГРАММЫ  в течение 4 секунд. Звук зуммера на протяжении нескольких секунд и появлением на индикаторе номера выбранной перед этим программы, чередующегося с надписью MEM (СОХРАНИТЬ), подтвердит сохранение.

- Однократное нажатие на кнопку ПРОГРАММЫ  позволяет показать рецепт, используемый в настоящий момент.

Для сохранения новой программы готовки необходимо действовать в следующем порядке:

- Однократное нажатие на кнопку ПРОГРАММЫ  позволяет войти в режим

программирования. На индикаторе ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ (10) (символ ПРОГРАММЫ  горит) появляется надпись "P1".

- С помощью клавиш ВВЕРХ  или ВНИЗ  можно выбрать номер нужной программы.

- Более продолжительное нажатие на кнопку ПРОГРАММЫ  на протяжении 4 секунд позволяет войти в режим создания программы, выбранной перед этим, устанавливая значения температуры (параграф 2.1), времени (параграф 2.2) и увлажнения (параграф 2.3).

Можно задать несколько стадий, составляющих программу (F1, F2, F3), как описано в параграфе 3.2

- Для сохранения удерживайте нажатой клавишу ПРОГРАММЫ  в течение 4 секунд. Звук зуммера на протяжении нескольких секунд и появлением на индикаторе номера выбранной перед этим программы, чередующегося с надписью MEM (СОХРАНИТЬ), подтвердит сохранение.

ВНИМАНИЕ:

- Однократное нажатие на кнопку ПРОГРАММЫ  позволяет выйти из режима программирования

и вернуться к РУЧНОМУ режиму готовки. Индикатор ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ (10) изобразит

значение температуры в варочной камере (символ ТЕМПЕРАТУРА  мигает), индикатор ВРЕМЯ

/ВЛАЖНОСТЬ (9) показывает время первого включения (00:00) (символ ЧАСЫ  горит).

Однократное нажатие на кнопку СТАРТ/СТОП  запускает программу готовки.

Если позиция, в которой решено сохранить рецепт, уже занята, предыдущий рецепт теряется.

В любой момент нажатие на клавишу ВКЛ/ВЫКЛ  переводит плату в режим OFF и настройки, если их не сохранить, теряются.

3,2 УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Нажатие на клавишу ВВЕРХ  или ВНИЗ  позволяет немедленно установить температуру (задаваемый диапазон температуры от 30°C - до 260°C).

5-секундная пауза или нажатие клавиши ВРЕМЯ , ВЛАЖНОСТЬ  и СТАДИИ  (кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ ) подтверждает заданное значение и приводит к изображению мгновенного

значения температуры в варочной камере (символ ТЕМПЕРАТУРА  мигает).

После подтверждения параметра изображение значений на дисплее становится постоянным.

3,3 УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

Как уже упоминалось в разделе 2.2 УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ в части, посвященной готовке в РУЧНОМ РЕЖИМЕ

3,4 УСТАНОВКА ПАРАМЕТРА УВЛАЖНЕНИЯ И УВЛАЖНЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

С платой в режиме ON нажмите на клавишу ВЛАЖНОСТЬ, индикатор ВЛАЖНОСТЬ  (символ

ВЛАЖНОСТЬ  красного цвета, мигает) изображает надпись OFF (ВЫКЛ) Нажатие на клавишу

ВВЕРХ  или ВНИЗ  позволяет установить желаемое значение влажности..

Диапазон влажности от ВЫКЛ. до 20%, 40%, 60%, 80%, 100%.

100%=электроклапан воды 6 секунд ВКЛ., 20 секунд ВЫКЛ.

80% и 60% =электроклапан воды 4 секунды ВКЛ., 20 секунд ВЫКЛ.

40% и 20% =электроклапан воды 2 секунды ВКЛ., 20 секунд ВЫКЛ.

ВЫКЛ = увлажнение только в ручном режиме.

Во время модифицирования изображение значений на индикаторе мигает.

Подтверждение значения осуществляется нажатием на клавишу ВЛАЖНОСТЬ .

После подтверждения индикатор ВЛАЖНОСТЬ исчезает (символ ВЛАЖНОСТЬ  горит) и

появляется изображение индикатора ВРЕМЯ (символ ЧАСЫ  горит постоянно, красным светом).

Нажатие на кнопку СТАРТ/СТОП  для запуска цикла готовки запускает также циклы увлажнения, если заданные значения составляют от 20% до 100% и температура в варочной камере выше 90°C.



Символ ВЛАЖНОСТЬ горит постоянным красным светом только тогда, когда увлажнение активно, и мигает (0.5 вкл. - 0.5 выкл.), чтобы указать время выключения цикла электроклапана. Если меняется направление вращения вентилятора/двигателя на противоположное увлажнение временно прекращается, чтобы потом возобновиться автоматически.

УВЛАЖНЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ



Непрерывное нажатие во время варки клавиши ВЛАЖНОСТЬ одновременно с клавишей



ВНИЗ позволяет в любой момент активировать увлажнение в ручном режиме на протяжении всего периода нажатия обеих клавиш.



Во время увлажнения в духовке символ ВЛАЖНОСТЬ горит красным постоянным светом. Если меняется направление вращения вентилятора/двигателя на противоположное, увлажнение временно прекращается, чтобы затем возобновиться, если обе клавиши все еще нажаты.

3,5 СТАДИИ ПРОГРАММИРОВАННОЙ ГОТОВКИ



Когда выбирается режим ПРОГРАММИРОВАНИЯ, кнопка СТАДИИ позволяет изображать этапы, составляющие программу. Нажатие на кнопку позволяет переходить от одной стадии к

следующей (стадия, на которой находится готовка, обозначается символами FAS1 (СТАДИИ) F1

F2 F3

: если готовка находится на стадии 1, включается индикаторная лампа F1). На каждой стадии можно изменять следующие параметры: время, температуру, влажность.

3,6 ВЫЗОВ УЖЕ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ

Для вызова уже сохраненной программы готовки необходимо действовать в следующем порядке:



- Однократное нажатие на кнопку ПРОГРАММЫ позволяет войти в режим программирования. Индикатор ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ (10) (свечение символа ПРОГРАММЫ

P

постоянное, зеленого цвета) показывает изображение рецепта P01. Дойдите до рецепта, который нужно вызвать ES P25 и после 5-секундной паузы рецепт подтверждается (или нажатием на



кнопку ПРОГРАММЫ). На дисплее появятся данные, касающиеся рецепта.

- Рецепт появится только на индикаторе 1 ES P01, с соответствующими полностью выключенными символами, как и на индикаторе 2, где все выключено.



- Однократное нажатие на кнопку ПРОГРАММЫ позволяет войти в режим программирования.



На индикаторе ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ (10) (символ ПРОГРАММЫ горит красным светом) появится надпись "P1".



- С помощью клавиш ВВЕРХ или ВНИЗ можно набрать номер нужной программы.



- Однократное нажатие на кнопку СТАРТ/СТОП запускает программу, выбранную для готовки.



ВНИМАНИЕ: - Однократное нажатие на кнопку ПРОГРАММЫ позволяет выйти из режима программирования и вернуться в РУЧНОЙ режим готовки. Индикатор ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ



(10) изображает температуру в варочной камере (символ ТЕМПЕРАТУРА мигает) и индикатор

ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) изображает время первого включения (00:00) (символ ЧАСЫ



горит).

Во время выполнения программы изображение и изменение параметров готовки осуществляется так, как продемонстрировано в описании функционирования в РУЧНОМ режиме (параграф 2.4).

ПРИМЕР ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ BAGUETTE:

Включите духовку с помощью кнопки ON/OFF



(ВКЛ/ВЫКЛ)

Нажмите на клавишу ПРОГРАММЫ



(появится мигающая надпись P01 на индикаторе

ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ (10)).

Выберите номер задаваемой программы с помощью кнопок ВВЕРХ



или ВНИЗ



и

подождите, когда индикатор ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ (10) прекратит мигать.

Установите температуру, нажав на кнопку ВВЕРХ



или УМЕНЬШЕНИЕ



до

достижения 185°C, подождите, пока индикатор КАМЕРА /ПРОГРАМЫ (10) не перестанет мигать

(таким образом, температура будет установлена на 180°C, индикатор ТЕМПЕРАТУРА /ПРОГРАММЫ (10) снова будет показывать температуру в варочной камере. Символ ТЭН



становится зеленого цвета, указывая на то, что установленная температура выше температуры в варочной камере).

Чтобы настроить время, нажмите на клавишу ВРЕМЯ



(включится мигающая надпись END

на индикаторе ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9)), нажмите на кнопки ВВЕРХ



или ВНИЗ



до

достижения необходимого времени 1 мин. и подождите, пока дисплей ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) не прекратит мигать (время будет установлено).

Настройте влажность, нажав на клавишу ВЛАЖНОСТЬ



(которая включит мигающую

надпись OFF на индикаторе ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9)), нажмите на кнопки ВВЕРХ



или ВНИЗ



до достижения необходимого значения влажности 20% (выкл., 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) и подождите, пока индикатор ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) не прекратит мигать.

(Теперь задана первая стадия готовки, индикатор ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) показывает символ

F1,

Нажмите на кнопку СТАДИИ



(на индикаторе ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) теперь зажегся символ

F2,

который указывает на программирование второй стадии).

Установите температуру, нажав на кнопку ВВЕРХ



или ВНИЗ



до достижения

желаемой температуры 185°C, подождите, пока индикатор ТЕМПЕРАТУРА /ПРОГРАММЫ (10) не перестанет мигать

(таким образом, температура будет установлена и индикатор ТЕМПЕРАТУРА /ПРОГРАММЫ (10) снова будет указывать температуру в варочной камере).

Символ ТЭН  становится зеленого цвета, указывая на то, что установленная температура выше температуры в варочной камере).

Чтобы настроить время, нажмите на клавишу ВРЕМЯ  (которая включит мигающую надпись END на индикаторе ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9)), нажмите на кнопки ВВЕРХ  или ВНИЗ  до достижения необходимого времени 1 мин. и подождите, пока индикатор ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) не прекратит мигать (время будет установлено).

Настройте влажность, нажав на клавишу ВЛАЖНОСТЬ  (которая включит мигающую надпись OFF на индикаторе ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9)), нажмите на кнопки ВВЕРХ  или ВНИЗ  до достижения необходимого значения влажности OFF (выкл., 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) и подождите, пока индикатор ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) не прекратит мигать.

Нажмите на кнопку СТАДИИ  (на индикаторе ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) теперь зажегся символ F3, который указывает на программирование третьей стадии).

Установите температуру, нажав на кнопку ВВЕРХ  или ВНИЗ  до достижения желаемой температуры 190°C, подождите, пока индикатор ТЕМПЕРАТУРА /ПРОГРАММЫ (10) не перестанет мигать

(таким образом, температура установлена, и индикатор ТЕМПЕРАТУРА /ПРОГРАММЫ (10) снова укажет температуру в варочной камере).

Символ ТЭН  становится зеленого цвета, указывая на то, что заданная температура выше температуры в варочной камере).

Чтобы настроить время, нажмите на клавишу ВРЕМЯ  (которая включит мигающую надпись END на индикаторе ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9)), нажмите на кнопки ВВЕРХ  или ВНИЗ  до достижения необходимого интервала 5 мин. и подождите, пока индикатор ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) не прекратит мигать (время будет задано).

Установите влажность, нажав на клавишу ВЛАЖНОСТЬ  (которая включит мигающую надпись OFF на индикаторе ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9)), нажмите на кнопки ВВЕРХ  или ВНИЗ  до достижения необходимого значения влажности OFF (выкл., 20%, 40%, 60%, 80%, 100%) и подождите, пока индикатор ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) не прекратит мигать.

В конце программирования, чтобы сохранить рецепт, удерживайте в нажатом положении клавишу ПРОГРАММЫ  до звонка зуммера. На индикаторе ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ (10) появится номер выбранной программы и на индикаторе ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9) появится надпись MEM (сохранено).

ПРИМЕР ГОТОВКИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОГРАММ:

Включите духовку с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ



Нажмите на клавишу ПРОГРАММЫ  (появится мигающая надпись P01 на индикаторе ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ (10)).

Выберите номер программы, пользуясь кнопками ВВЕРХ  или ВНИЗ .

Нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП  (начало готовки с заданными перед этим параметрами выбранной программы и использованием предварительного нагрева).

4. АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Автоматический предварительный нагрев активируется только тогда, когда вызываются программы из числа уже сохраненных. Состоит в нагревании духовки до температуры, на 30 °C выше заданной на стадии программирования. Эта функция необходима для того, чтобы компенсировать потери тепла, происходящие при открывании дверцы духовки и установке блюд.

Когда запускается программа с помощью кнопки СТАРТ/СТОП , духовка начинает нагревать варочную камеру и на индикаторе ТЕМПЕРАТУРА/ПРОГРАММЫ (10) появляется надпись PRE (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ). По достижении заданной температуры духовка издает звуковой сигнал. Теперь необходимо открыть дверцу (акустический сигнал прервется), поставить блюда в духовку и закрыть дверцу. Выбранная перед этим программа запускается автоматически.

Если желаете только выключить звуковой сигнал, не открывая дверцы, необходимо нажать на кнопку

СТАРТ/СТОП .

4.1 АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ НАГРЕВАНИЕ

Чтобы отключить функцию АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА необходимо действовать в следующем порядке:

- Нажимать одновременно на кнопки  и  на протяжении четырех секунд. Нажимать на

кнопку  или  до тех пор, пока индикатор время/влажность (9) не покажет надписи ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ. Теперь для подтверждения нужно нажать на кнопку ВЛАЖНОСТЬ



На индикаторе 1 (температура) появится надпись ON (ВКЛ). С помощью кнопок увеличения или

уменьшения выберите ВЫКЛ. или ВКЛ. Для подтверждения нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП .

Для выхода из подменю нажмите на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ .

5. РАЗЛИЧНЫЕ ФУНКЦИИ

5.1 СРАБАТЫВАНИЕ ФУНКЦИИ «ДВЕРЦА-ДУХОВКА»

При открывании дверцы срабатывает выключатель, переводящий духовку в режим паузы, символ



ДВЕРЬ ОТКРЫТА горит зеленым светом.

Отсчет в обратном порядке останавливается, увлажнение прерывается, вентиляторы блокируются и выключается нагрев.



Когда дверца закрывается (символ ДВЕРЬ ОТКРЫТА горит красным светом), цикл готовки возобновляется с момента паузы.

5.2 СМЕНА НАПРАВЛЕНИЯ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРОВ

Вентиляторы замедляют вращение, чтобы позволить изменить направление их вращения.

ПЕРИОДЫ ЦИКЛА СЛЕДУЮЩИЕ: 24 секунды ВЫКЛ, 96 секунд ВКЛ, вращение ВПРАВО, 24 секунды ВЫКЛ, 96 секунд ВКЛ вращение ВЛЕВО, 24 секунды ВЫКЛ, и цикл повторяется до бесконечности. На этой стадии увлажнение прекращается.

6 СИГНАЛЫ И АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

Аварийные сигналы появляются на индикаторе ВРЕМЯ/ВЛАЖНОСТЬ (9), тогда как все остальное выключено.

Зуммер сигнализирует, чтобы предупредить о нарушении.

Зуммер можно выключить нажатием на клавишу СТАРТ/СТОП



ER1 Аварийный сигнал датчика камеры.

Срабатывает в случае поломки датчика камеры. Все отключается, кроме света, и идущий цикл прерывается, звучит зуммер.

ER2 Аварийный сигнал термостата безопасности духовки.

Срабатывает в случае неисправности в системе нагревания духовки: (((после 5 секунд))). Все отключается, идущий цикл прерывается, звонит зуммер.



По прекращении звучания аварийного сигнала нажмите на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы перенастроить духовку, после чего духовка устанавливается в режим ВЫКЛ.

7 ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ

Если во время выполнения какого-либо цикла готовки прекратится подача электропитания, по возобновлении подачи духовка остается выключенной.

8 СКРЫТОЕ МЕНЮ

- активация или отключение, по желанию, функции предварительного нагрева.
- верхний предел измерений по Цельсию или Фаренгейту.