

Virtus[®] Group Service



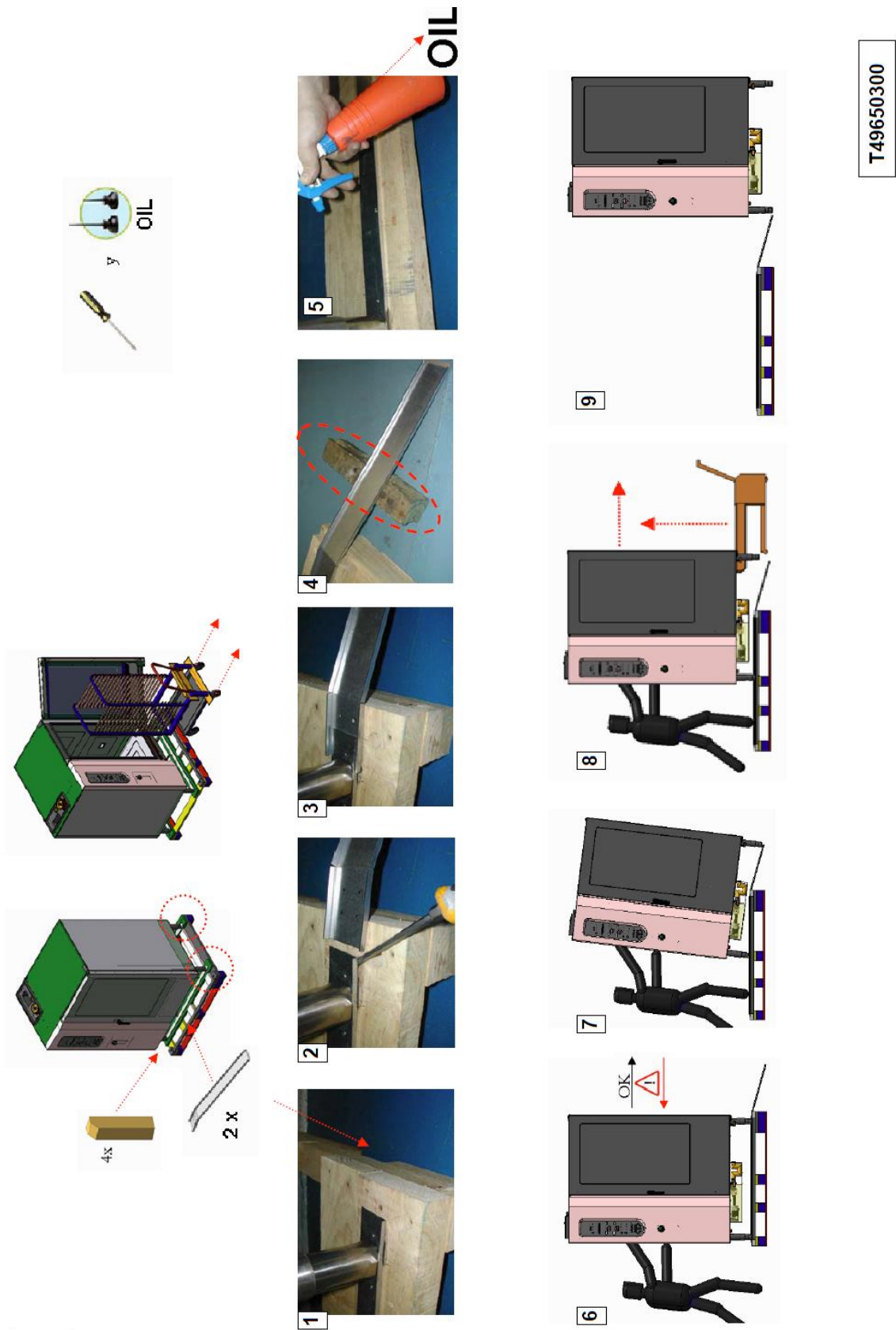
Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany

+49 (0) 23 81 / 973 71- 0
+49 (0) 23 81 / 973 71- 88

www.virtusnet.de

DESPALETIZACIÓN 202/ DÉPALETTISATION 202/ REMOVAL FROM PALLETS 202/
DAS GERÄT VON DER PALLETTE NEHMEN 202/ DEPALETTIZZAZIONE 202



Hornos / Fours / Ovens / Öfen / Forni



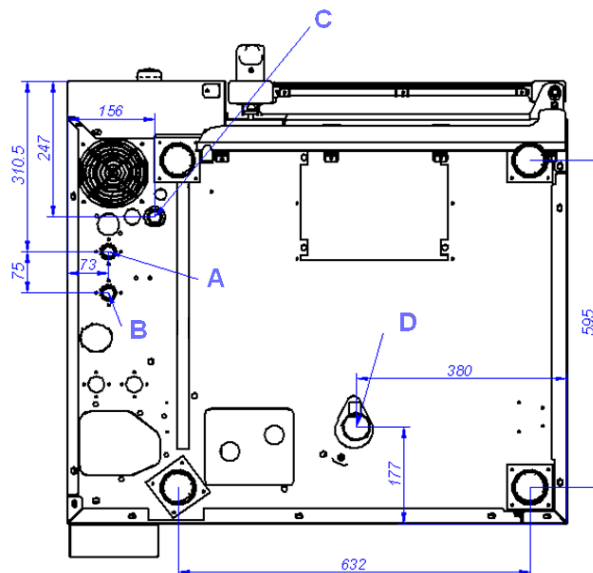
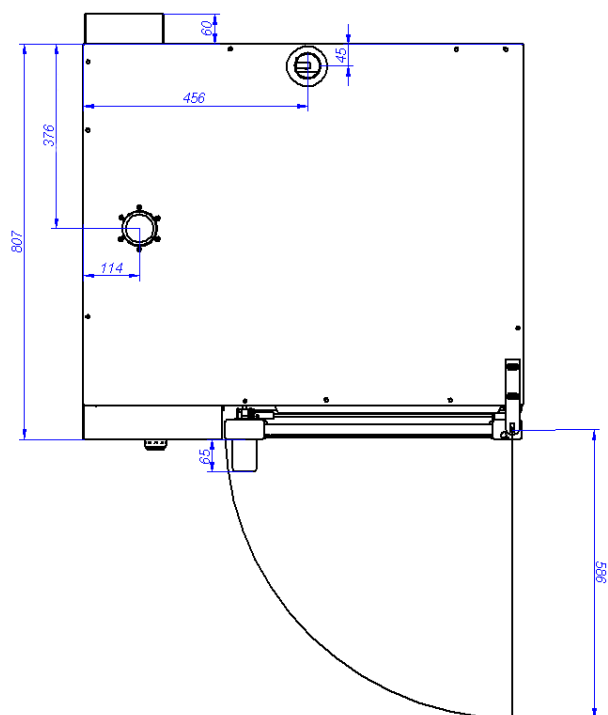
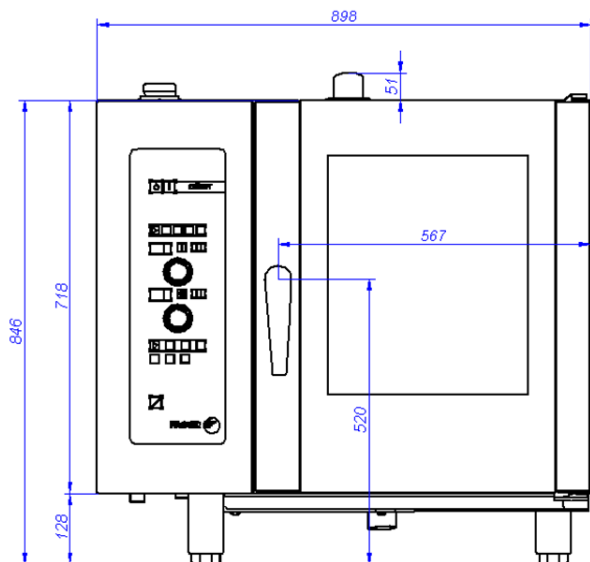
ES: MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
FR: MANUEL D'INSTALLATION, UTILISIER ET MAINTENANCE
EN: INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL
DE: INSTALLATIONS, BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG
IT: MANUALE DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE



CODE: : 12131130
REV.: 01/2016

**DIMENSIONES GENERALES / DIMENSIONS GÉNÉRALES /
GENERAL MEASUREMENTS / ALLGEMEINE ABMESSUNGEN /
DIMENSIONI GENERALI**

AIC0071/F



A: Entrada de agua blanda

B: Entrada de agua dura

C: Alimentación eléctrica

D: Desagüe

A: Entrée d'eau douce

B: Entrée d'eau dure

C: Puissance

D: Égoutter

A: Soft water connection

B: Cold water connection

C: Electrical supply

D: Drain connection

A: Weichem Wasserzulauf

B: Hartem Wasserzulauf

C: Power

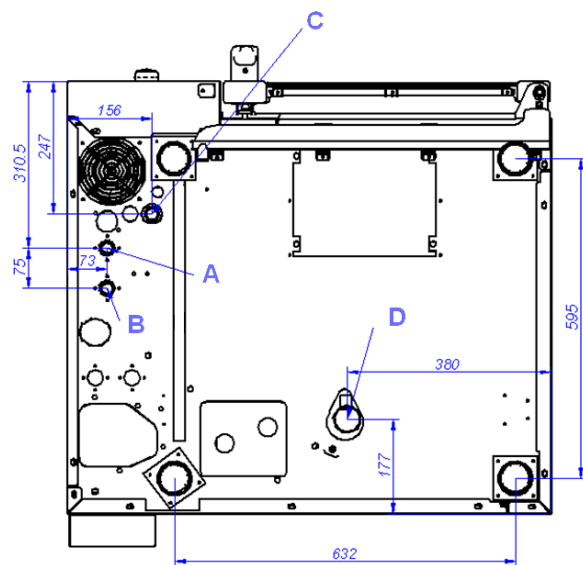
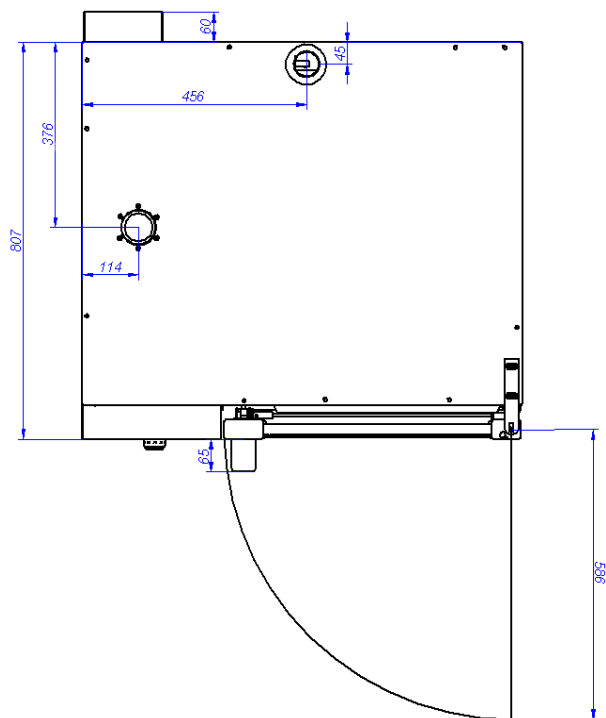
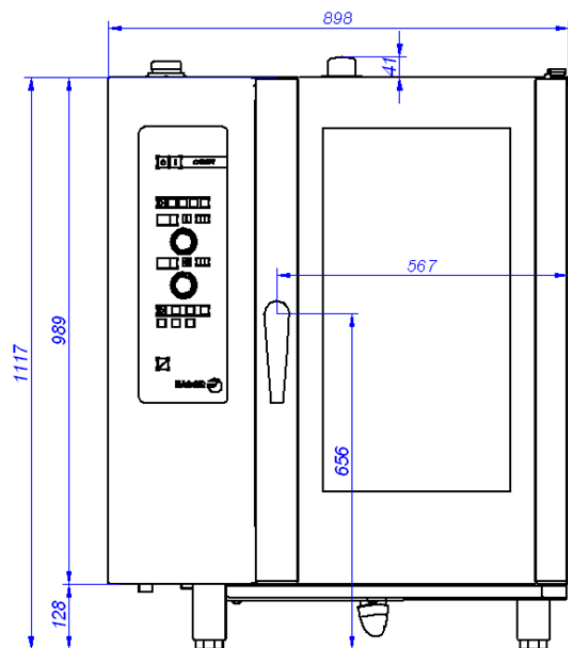
D: Ablassen

A: Ingresso dell'acqua dolce

B: Ingresso dell'acqua dura

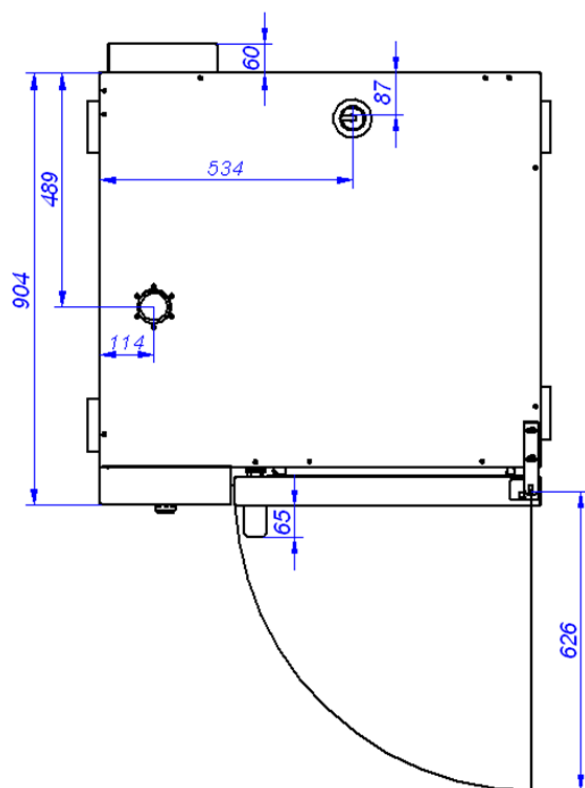
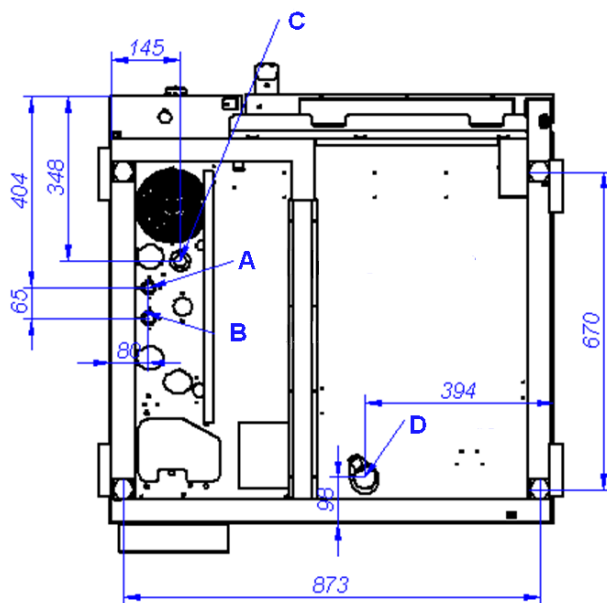
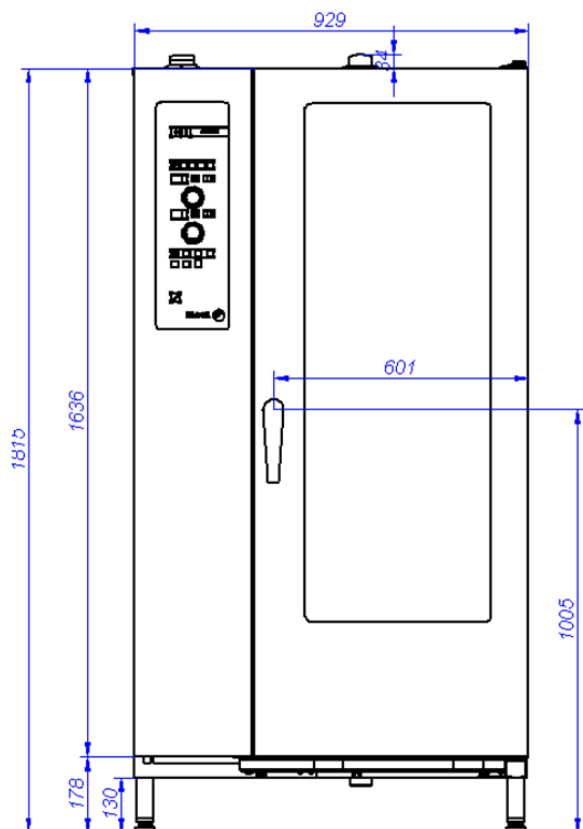
C: Potenza

D: Scarico



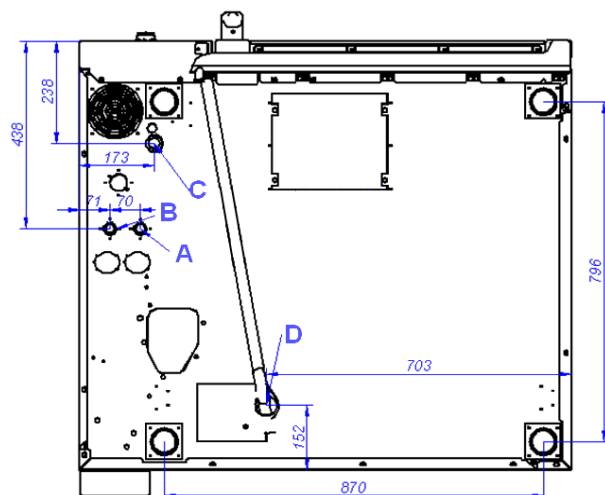
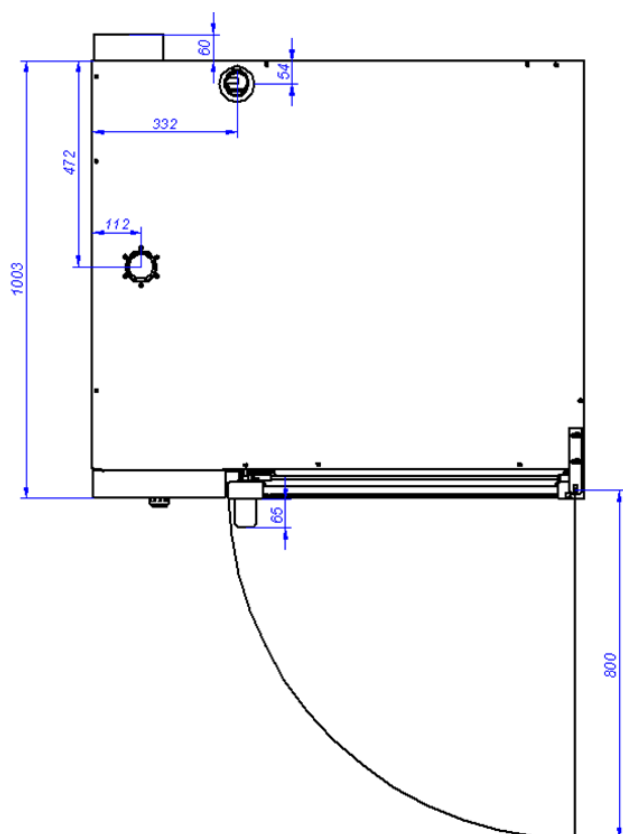
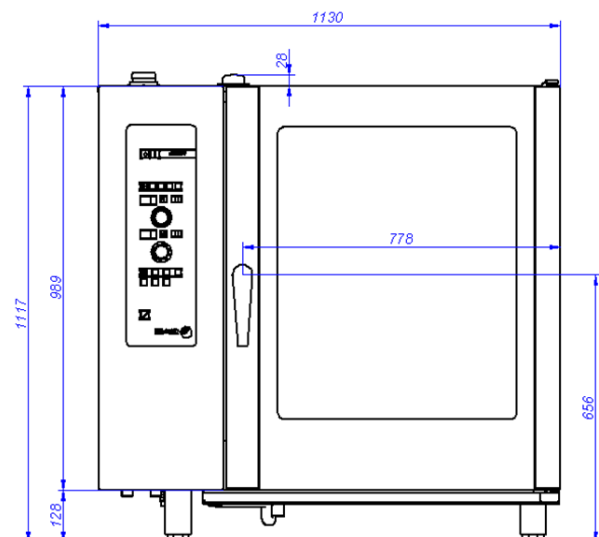
- A: Entrada de agua blanda
- B: Entrada de agua dura
- C: Alimentación eléctrica
- D: Desagüe
- A: Entrée d'eau douce
- B: Entrée d'eau dure
- C: Puissance
- D: Égoutter
- A: Soft water connection
- B: Cold water connection
- C: Electrical supply
- D: Drain connection
- A: Weichem Wasserzulauf
- B: Hartem Wasserzulauf
- C: Power
- D: Ablassen
- A: Ingresso dell'acqua dolce
- B: Ingresso dell'acqua dura
- C: Potenza
- D: Scarico

AIC0074/F



- A: Entrada de agua blanda
- B: Entrada de agua dura
- C: Alimentación eléctrica
- D: Desagüe
- A: Entrée d'eau douce
- B: Entrée d'eau dure
- C: Puissance
- D: Égoutter
- A: Soft water connection
- B: Cold water connection
- C: Electrical supply
- D: Drain connection
- A: Weichem Wasserzulauf
- B: Hartem Wasserzulauf
- C: Power
- D: Ablassen
- A: Ingresso dell'acqua dolce
- B: Ingresso dell'acqua dura
- C: Potenza
- D: Scarico

AIC0073/F



A: Entrada de agua blanda

B: Entrada de agua dura

C: Alimentación eléctrica

D: Desagüe

A: Entrée d'eau douce

B: Entrée d'eau dure

C: Puissance

D: Égoutter

A: Soft water connection

B: Cold water connection

C: Electrical supply

D: Drain connection

A: Weichem Wasserzulauf

B: Hartem Wasserzulauf

C: Power

D: Ablassen

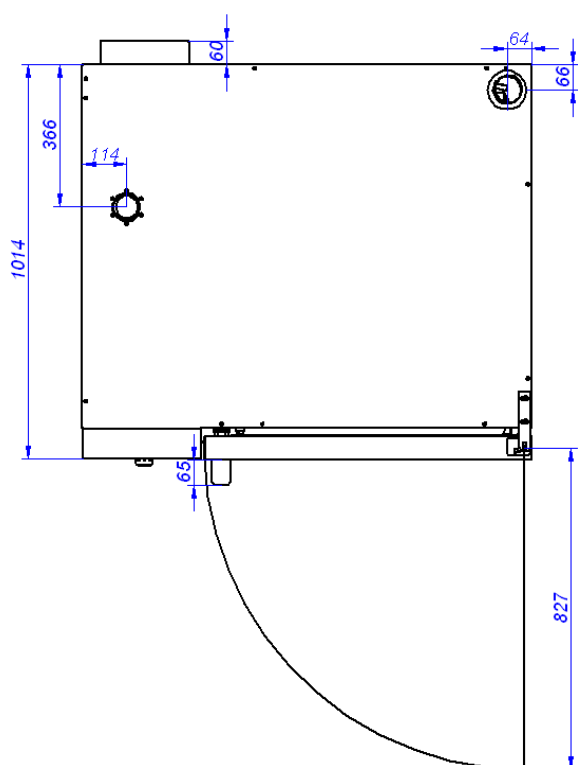
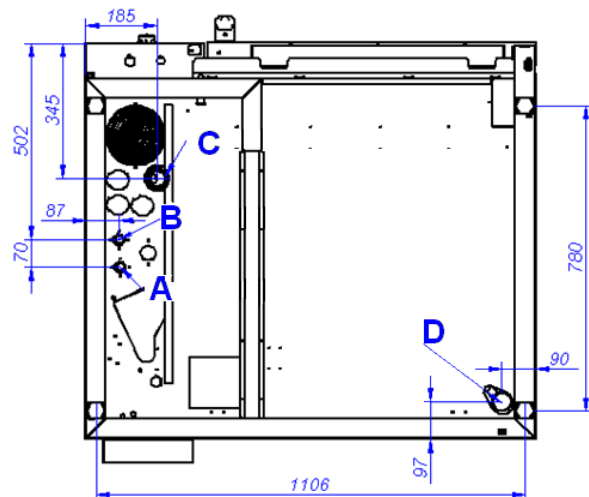
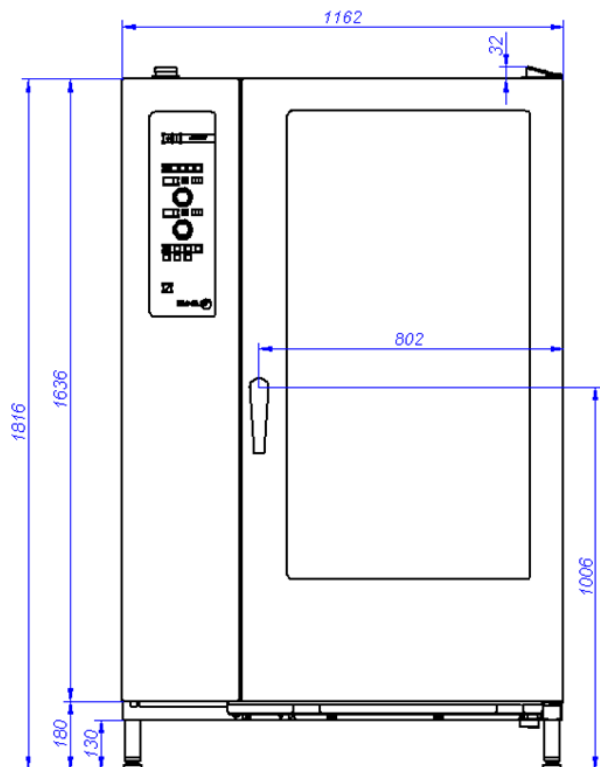
A: Ingresso dell'acqua dolce

B: Ingresso dell'acqua dura

C: Potenza

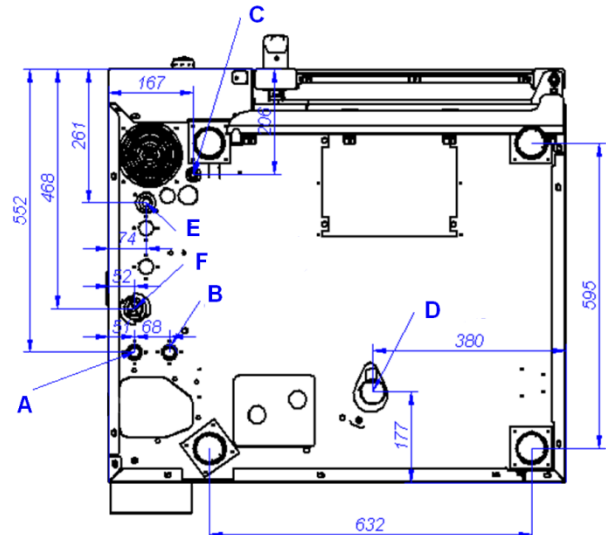
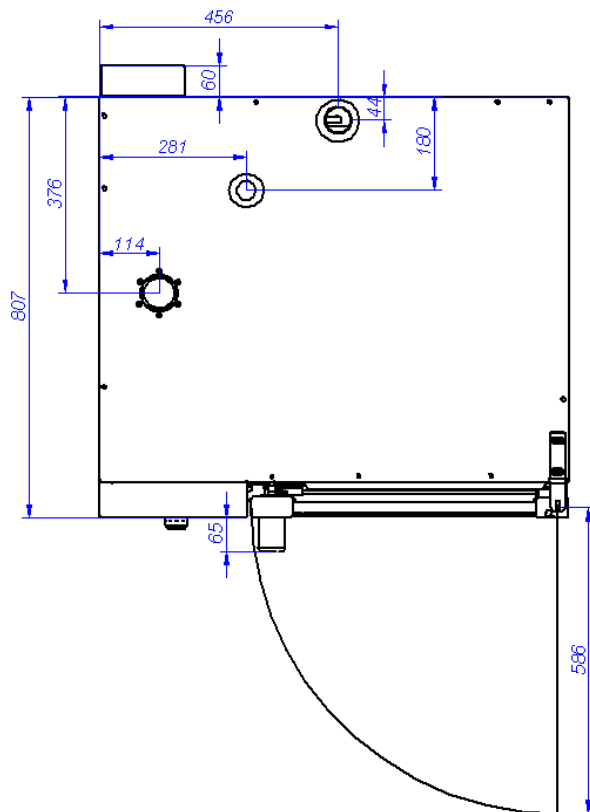
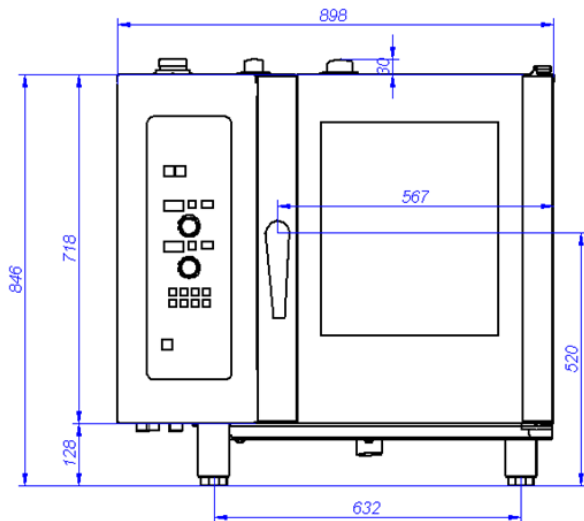
D: Scarico

AIC0075/F



- A: Entrada de agua blanda
- B: Entrada de agua dura
- C: Alimentación eléctrica
- D: Desagüe
- A: Entrée d'eau douce
- B: Entrée d'eau dure
- C: Puissance
- D: Égoutter
- A: Soft water connection
- B: Cold water connection
- C: Electrical supply
- D: Drain connection
- A: Weichem Wasserzulauf
- B: Hartem Wasserzulauf
- C: Power
- D: Ablassen
- A: Ingresso dell'acqua dolce
- B: Ingresso dell'acqua dura
- C: Potenza
- D: Scarico

AIC0076/F



A: Entrada de agua blanda

B: Entrada de agua dura

C: Alimentación eléctrica

D: Desagüe

E: Entrada de gas

F: Entrada de aire

A: Entrée d'eau douce

B: Entrée d'eau dure

C: Puissance

D: Égoutter

E: Entrée de gaz

F: Entrée d'air

A: Soft water connection

B: Cold water connection

C: Electrical supply

D: Drain connection

E: Gas supply

F: Air Inlet

A: Weichem Wasserzulauf

B: Hartem Wasserzulauf

C: Power

D: Ablassen

E: Gaseinlass

F: Air Inlet

A: Ingresso dell'acqua dolce

B: Ingresso dell'acqua dura

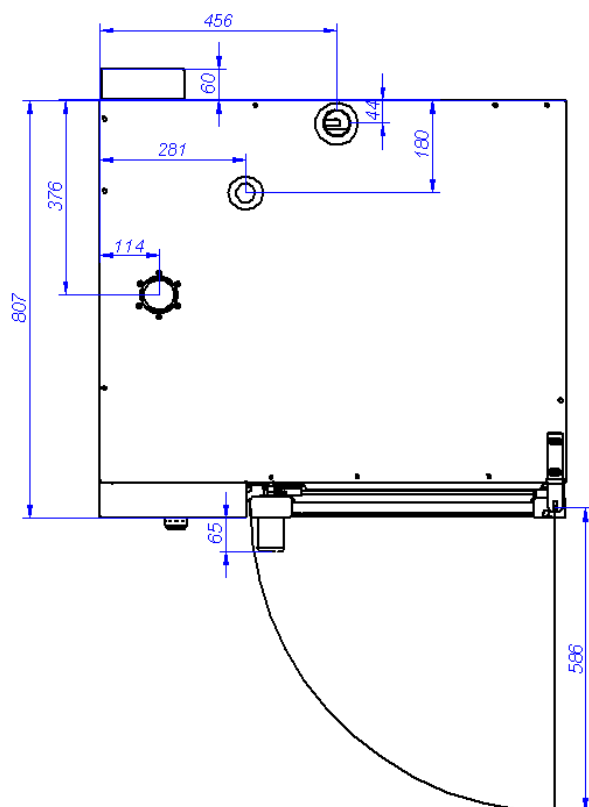
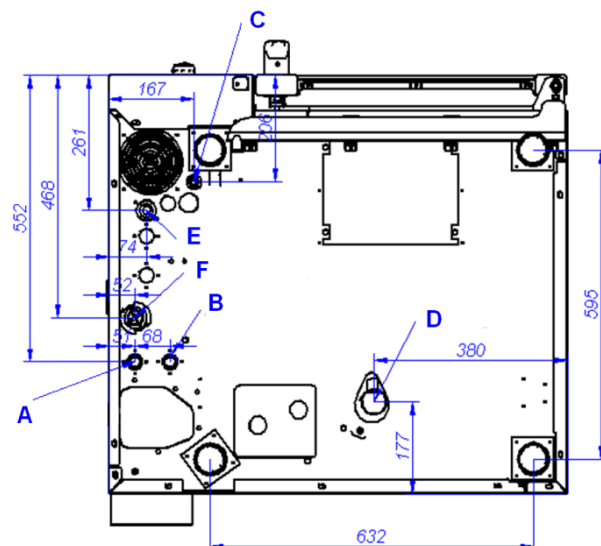
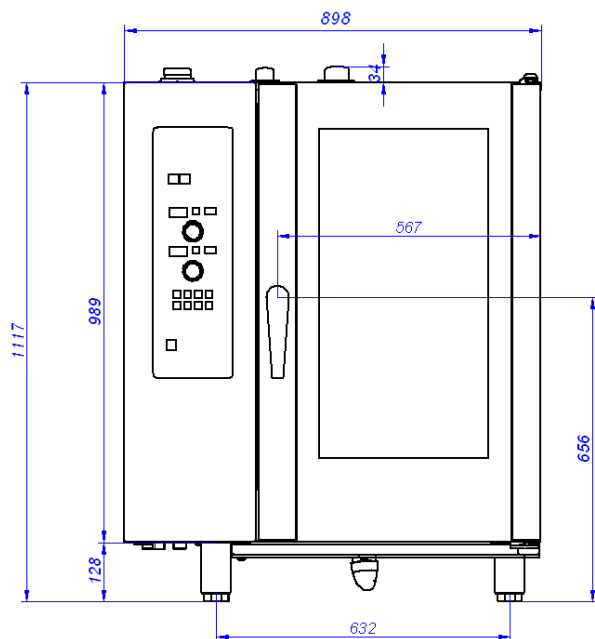
C: Potenza

D: Scarico

E: Entrata gas

F: Ingresso aria

AIC0077/F



A: Entrada de agua blanda

B: Entrada de agua dura

C: Alimentación eléctrica

D: Desagüe

E: Entrada de gas

F: Entrada de aire

A: Entrée d'eau douce

B: Entrée d'eau dure

C: Puissance

D: Égoutter

E: Entrée de gaz

F: Entrée d'air

A: Soft water connection

B: Cold water connection

C: Electrical supply

D: Drain connection

E: Gas supply

F: Air Inlet

A: Weichem Wasserzulauf

B: Hartem Wasserzulauf

C: Power

D: Ablassen

E: Gaseinlass

F: Air Inlet

A: Ingresso dell'acqua dolce

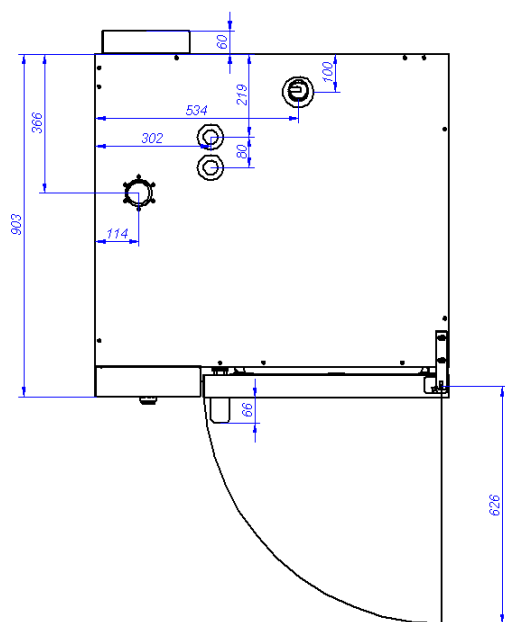
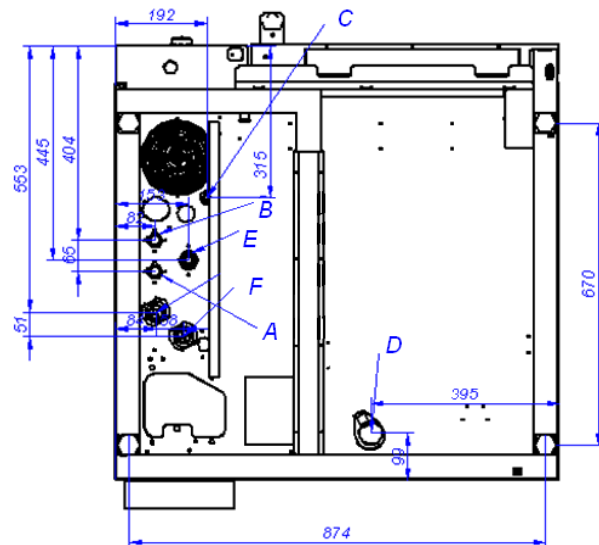
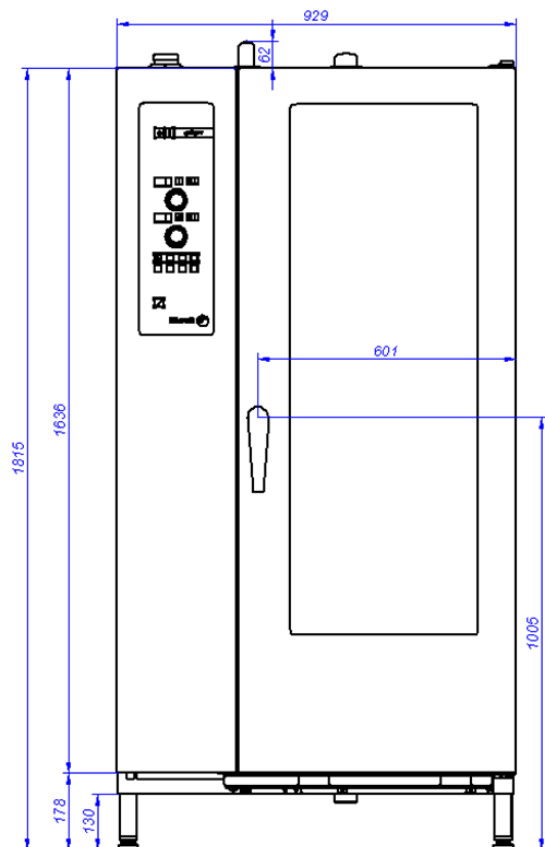
B: Ingresso dell'acqua dura

C: Potenza

D: Scarico

E: Entrata gas

F: Ingresso aria



A: Entrada de agua blanda

B: Entrada de agua dura

C: Alimentación eléctrica

D: Desagüe

E: Entrada de gas

F: Entrada de aire

A: Entrée d'eau douce

B: Entrée d'eau dure

C: Puissance

D: Égoutter

E: Entrée de gaz

F: Entrée d'air

A: Soft water connection

B: Cold water connection

C: Electrical supply

D: Drain connection

E: Gas supply

F: Air Inlet

A: Weichem Wasserzulauf

B: Hartem Wasserzulauf

C: Power

D: Ablassen

E: Gaseinlass

F: Air Inlet

A: Ingresso dell'acqua dolce

B: Ingresso dell'acqua dura

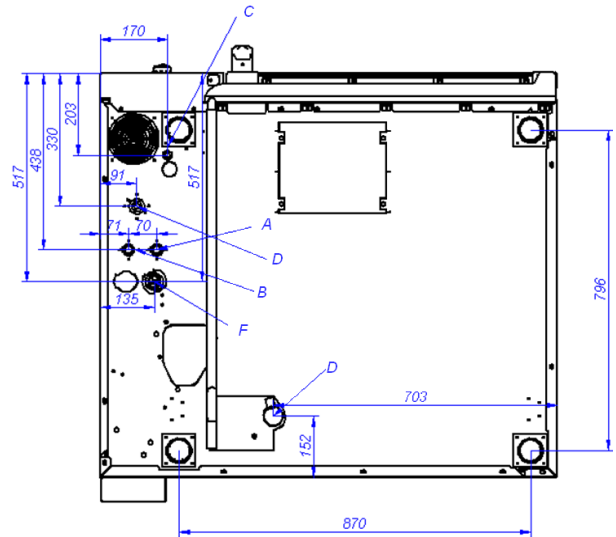
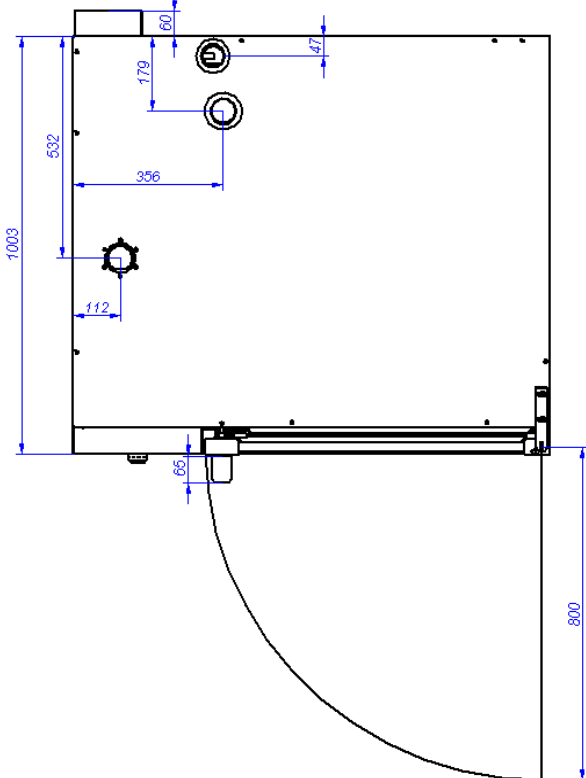
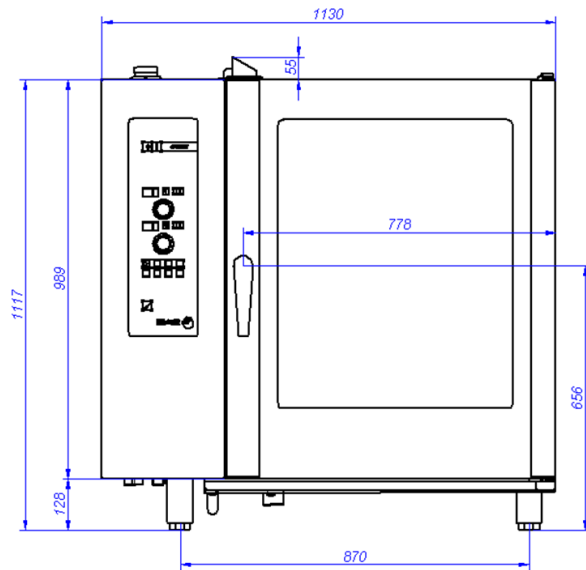
C: Potenza

D: Scarico

E: Entrata gas

F: Ingresso aria

AIC0078/F



A: Entrada de agua blanda

B: Entrada de agua dura

C: Alimentación eléctrica

D: Desagüe

E: Entrada de gas

F: Entrada de aire

A: Entrée d'eau douce

B: Entrée d'eau dure

C: Puissance

D: Égoutter

E: Entrée de gaz

F: Entrée d'air

A: Soft water connection

B: Cold water connection

C: Electrical supply

D: Drain connection

E: Gas supply

F: Air Inlet

A: Weichem Wasserzulauf

B: Hartem Wasserzulauf

C: Power

D: Ablassen

E: Gaseinlass

F: Air Inlet

A: Ingresso dell'acqua dolce

B: Ingresso dell'acqua dura

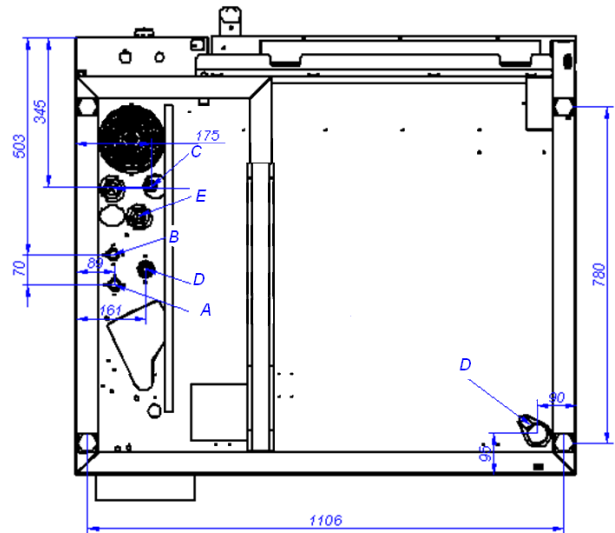
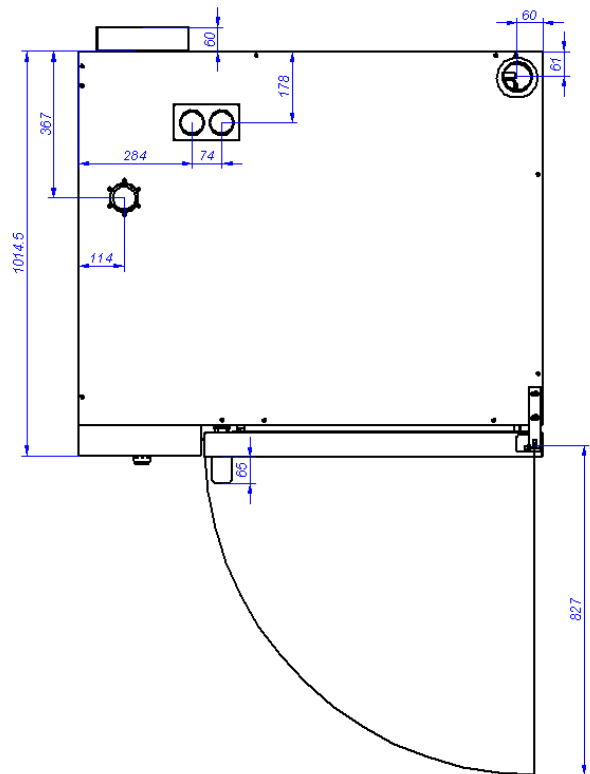
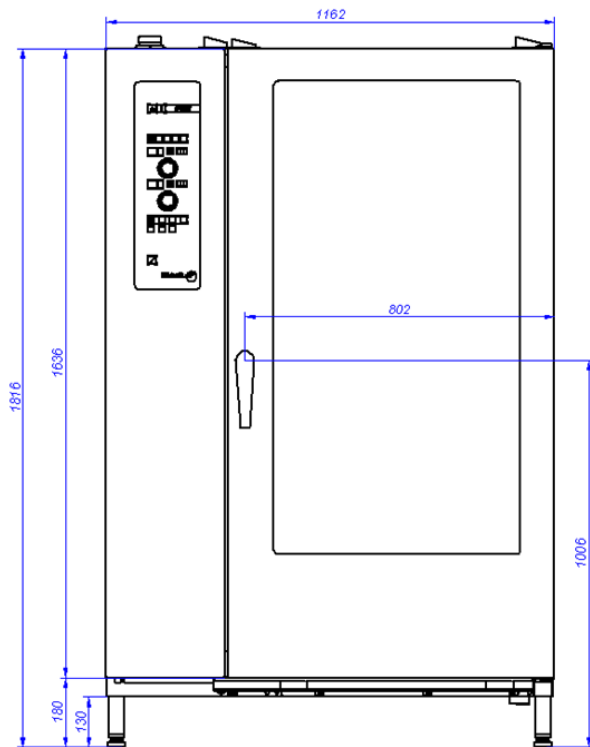
C: Potenza

D: Scarico

E: Entrata gas

F: Ingresso aria

AIC0080/F



A: Entrada de agua blanda

B: Entrada de agua dura

C: Alimentación eléctrica

D: Desagüe

E: Entrada de gas

F: Entrada de aire

A: Entrée d'eau douce

B: Entrée d'eau dure

C: Puissance

D: Égoutter

E: Entrée de gaz

F: Entrée d'air

A: Soft water connection

B: Cold water connection

C: Electrical supply

D: Drain connection

E: Gas supply

F: Air Inlet

A: Weichem Wasserzulauf

B: Hartem Wasserzulauf

C: Power

D: Ablassen

E: Gaseinlass

F: Air Inlet

A: Ingresso dell'acqua dolce

B: Ingresso dell'acqua dura

C: Potenza

D: Scarico

E: Entrata gas

F: Ingresso aria

				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUS VOLTAGE	PLEASE READ INSTRUCTIONS	PROTECTIVE EARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING
VORSICHT	GEFÄHRLICHE SPANNUNG	ANLEITUNG GRÜNDLICH LESEN	SCHUTZ- ERDE	POTENZIALAUSGLEICH
PRECAUZIONE	TENSIONE PERICOLOSA	LEGGERE LE ISTRUZIONI	TERRA DI PROTEZIONE	EQUIPOTENZIALITÀ

ESPAÑOL (HORNOS).....	15
FRANÇAIS (FOURS).....	30
ENGLISH (OVENS).....	45
DEUTSCH (ÖFEN).....	60
ITALIANO (FORNI).....	75

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE	15
2. INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD	16
2.1 INFORMACIÓN GENERAL	16
2.2 ADVERTENCIA	16
3. INFORMACIÓN GENERAL	16
4. MANUAL DE INSTALACIÓN	17
4.1 DISTANCIA MÍNIMA	17
4.2 INSTALACIÓN MODELOS DE SOBREMESA	17
4.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA	18
4.4 CONEXIÓN GAS (SOLO MODELOS DE GAS)	20
4.4.1 VENTILACIÓN DEL LOCAL	20
4.4.2 CONEXIÓN GASES DE ESCAPE	21
4.4.3 HORNO DE GAS INSTALADO EN UN LOCAL (TIPO A3)	21
4.4.4 HORNO DE GAS DEBAJO DE TECHO DE VENTILACIÓN (TIPO B23)	21
4.4.5 HORNO DE GAS CONECTADO A CONDUCTO DE EVACUACIÓN (TIPO B13)	21
4.4.6 INDICACIONES PARA EL USUARIO	21
4.5 CONEXIÓN AGUA	22
4.6 CONEXIÓN DE AGUAS RESIDUALES	22
5. USO Y MANTENIMIENTO	24
5.1 ELEMENTOS DE MANDO CONCEPT	24
5.1.1 ON / OFF	24
5.2 SELECCIÓN DE MODOS DE COCCIÓN CONCEPT	24
5.3 SELECCIÓN TEMPERATURA	25
5.4 SELECCIÓN DE TIEMPO	25
5.5 SELECCIÓN POTENCIA / VELOCIDAD	25
5.6 FUNCIONES AUXILIARES	25
5.6.1 FUNCIÓN PINCHO SONDA NÚCLEO	26
5.6.2 FUNCIÓN DELTA	26
5.6.3 COOL DOWN	26
5.6.4 PULSADOR HUMIDIFICADOR	27
5.6.5 LAVADO	267
5.6.6 INDICADOR BLOQUEO QUEMADOR (Modelos de gas)	27
5.7 START / STOP	27
6. FUNCIONAMIENTO HORNO CONCEPT	27
7. MANTENIMIENTO	28
7.1 LIMPIEZA MANUAL	28
7.2 IRREGULARIDADES	28
8. TIPOS DE FALLO	29
9. RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL	29

2. INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

2.1 INFORMACIÓN GENERAL

Durante periodos prolongados de parada del aparato se recomienda cortar la alimentación de agua y corriente eléctrica.

2.2 ADVERTENCIA

La instalación, ajuste incorrecto, el servicio ó el mantenimiento inapropiados del aparato así como la manipulación del mismo pueden provocar daños materiales como lesiones. Antes de proceder a la puesta en servicio del aparato, leer detenidamente las instrucciones de este manual.

No almacenar ni utilizar gases ó líquidos explosivos cerca del aparato, ni introducir líquidos con contenido alcohólico dentro del aparato.

Estando el horno caliente **no** abrir de forma brusca la puerta (peligro de quemaduras debido a la existencia de vahos calientes). **No** echar agua fría en el interior de la cámara cuando esta se encuentra caliente.

Las reparaciones o manipulaciones realizadas por personal ajeno al SAT (servicio de asistencia Técnico) SAT autorizados conllevan una pérdida de la garantía del horno.

Exija al instalador del horno la cumplimentación del CHECK LIST, comprobando:

- Conexión eléctrica.
- Conexión Neumática.
- Conexión Hidráulica.
- Conexión aguas residuales.
- Condiciones de instalación.
- Condiciones de instalaciones.
- Explicación al usuario del funcionamiento general del horno (uso y mantenimiento).

Este aparato debe instalarse en un local suficientemente ventilado para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud.

3. INFORMACIÓN GENERAL

Antes de la primera puesta en marcha del aparato ya instalado, se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa y a continuación ponerlo en marcha en vacío durante ½ hora en el modo Vapor para eliminar los olores característicos de un aparato nuevo.

Antes de poner en marcha el aparato, compruebe que la llave del agua se encuentra abierta.

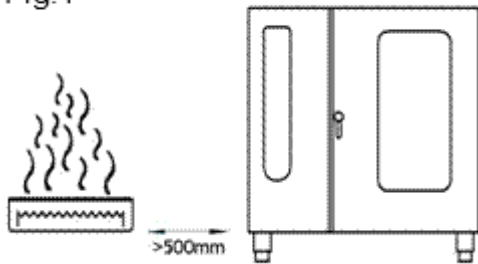
Cuando el horno vaya a estar un largo tiempo sin ser utilizado se recomienda cerrar la llave de paso de agua.

Abrir la puerta del horno con precaución para evitar quemarse con los vahos.

4. MANUAL DE INSTALACIÓN

4.1 DISTANCIA MÍNIMA

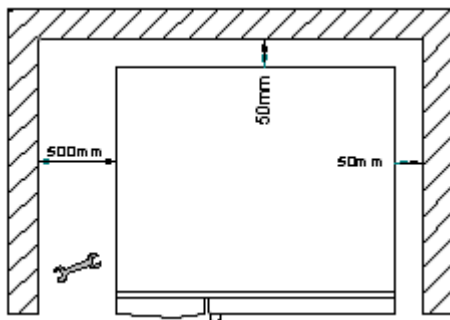
Fig.1



Distancia mínima en el caso de fuentes de calor por el lado izquierdo 500mm.Fig 1.

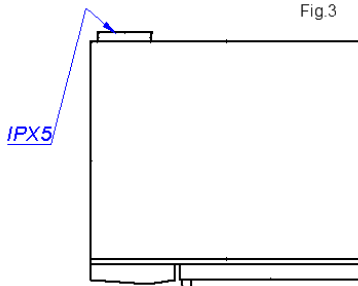
Atención: Una temperatura ambiente excesiva por el lado izquierdo del aparato puede hacer que la desconexión de seguridad del aparato se active.

Fig.2



Aconsejamos mantener una distancia de 500mm en el lado izquierdo del aparato para poder llevar a cabo trabajos de reparación y mantenimiento.Fig.2.

Fig.3

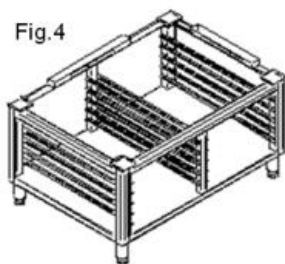


Es obligatorio amarrar la chapa IPX5 en la parte posterior de los hornos. Fig.3

Se aconseja asegurar la estabilidad de los hornos.

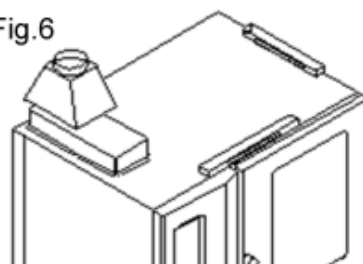
4.2 INSTALACIÓN MODELOS DE SOBREMESA

Fig.4



Nivelar el bastidor horizontalmente antes de colocar el horno sobre el mismo. Fig.4

Fig.6



El aparato tiene que estar nivelado horizontalmente.Fig.6

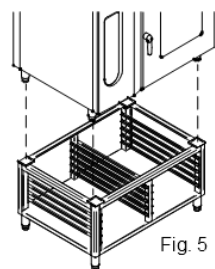


Fig. 5

Apoyar el horno en el bastidor haciendo coincidir los apoyos con las ubicaciones que tiene el bastidor. Fig 5

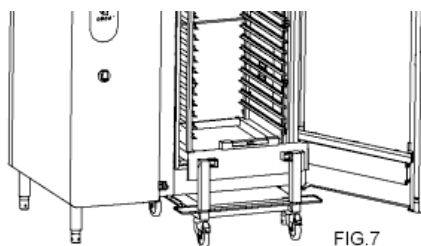
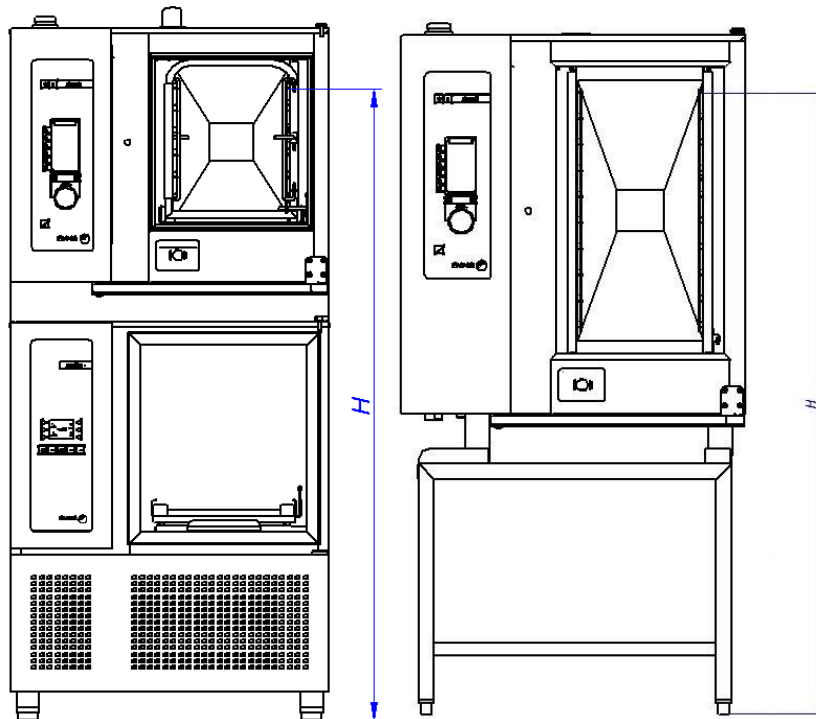


FIG.7

(Opcional en modelo 202)
El carro móvil de carga (opcional) debe asentar en posición horizontal en el aparato. Fig. 7



Las bandejas están colocadas en el horno a una altura máxima de 1,60m. siempre y cuando se utilicen accesorios originales (excepto en los hornos superpuestos).

En los hornos superpuestos o en cualquier otro caso donde se supere dicha altura, se debe aplicar en la parte frontal del horno, a 1,6 m de altura desde el suelo y en un lugar bien visible, el siguiente adhesivo que se incluye en la dotación.



Para evitar escaldarse, no utilizar contenedores de carga con líquidos o alimentos para cocinar que se conviertan en fluidos por calentamiento a niveles superiores que aquellos que pueden ser fácilmente observables.

4.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Se deberá tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.

Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.

Los cables de alimentación deben ser cables flexibles con cubierta resistente al aceite, y no deben ser más ligeros que el cable en funda ordinaria en policloropreno ordinario o elastómero sintético equivalente (H05RN-F).

Próximo al aparato debe instalarse un dispositivo interruptor para todas las fases, con un mínimo de 3mm de apertura entre contactos. Este interruptor irá provisto de fusibles.

Es obligatorio conectar a tierra el aparato, desde la regleta de conexiones del aparato a la toma de tierra de la red eléctrica.

El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.

Para acceder a la regleta de conexión eléctrica del aparato soltar el panel lateral izquierdo (Fig.8), pasar el cable manguera por el prensa estopas situado en la base exterior y conectar según se indica en la regleta.

MUY IMPORTANTE: Antes de colocar el panel lateral izquierdo fijar la manguera de alimentación eléctrica fuertemente al prensaestopas.

Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre sí a tierra, por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la base del horno, zona posterior.

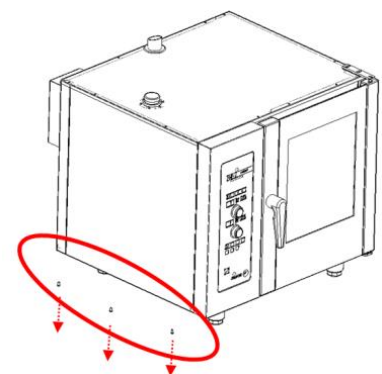


Fig. 8

LA SECCIÓN DE CABLE MANGUERA Y EL VALOR DE LOS FUSIBLES A INSTALAR EN EL INTERRUPTOR GENERAL

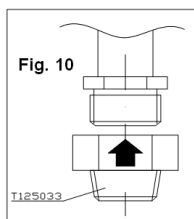
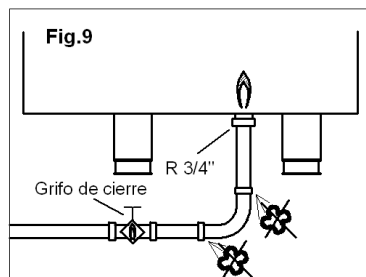
MOD.	TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL	POTENCIA TOTAL KW
AIC0071/F	400V 3N~50-60Hz	3x2,5mm ² +N+T	20A	300mA	10,2
	230V 3~50-60Hz	3x4mm ² +N	32A	300mA	
AIC0072/F	400V 3N~50-60Hz	3x6mm ² +N+T	32A	300mA	19,2
	230V 3~50-60Hz	3x10mm ² + T	63A	300mA	
AIC0074/F	400V 3N~50-60Hz	3x16 mm ² +N+T	80A	300mA	38,4
	230V 3~50-60Hz	3x35mm ² + T	125A	300mA	
AIC0073/F	400V 3N~50-60Hz	3x10mm ² +N+T	63A	300mA	31,2
	230V 3~50-60Hz	3x25mm ² + T	100A	300mA	
AIC0075/F	400V 3N~50-60Hz	3x35mm ² +N+T	125A	300mA	62,4
	230V 3~50-60Hz	3x70mm ² + T	180A	300mA	

MOD.	TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
AIC0076/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	POTENCIA ELÉCTRICA 1,2 KW			
	POTENCIA GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	10.325
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	40.975
		kW (Hi)	G30/G31/G20	12
AIC0077/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	POTENCIA ELÉCTRICA 1,2 KW			
	POTENCIA GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	15.488
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	61.460
		kW (Hi)	G30/G31/G20	18
AIC0079/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	16A	300mA
	POTENCIA ELÉCTRICA 2,4 KW			
	POTENCIA GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.975
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	122.920
		kW (Hi)	G30/G31/G20	36
AIC0078/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	POTENCIA ELÉCTRICA 1,2 KW			
	POTENCIA GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.115
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	119.505
		kW (Hi)	G30/G31/G20	35
AIC0080/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	16A	300mA
	POTENCIA ELÉCTRICA 2,4 KW			
	POTENCIA GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	55.928
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	221.938
		kW (Hi)	G30/G31/G20	65

4.4 CONEXIÓN GAS (sólo modelos de gas)



La acometida de gas sólo puede llevarla a cabo el instalador local de gas autorizado.



Es imprescindible observar que las tuberías de abastecimiento de gas así como las tuberías de conexión de los correspondientes sistemas de medición, dispongan del $\varnothing$ indicado.

Una vez conectado el aparato comprobar que no existen fugas mediante un detector de gas (spray, etc...). EN NINGÚN CASO debe utilizarse una llama para comprobar fugas.

CONSUMO MÁXIMO CON CARGA TÉRMICA NOMINAL

VÁLVULA DE GAS	PRESIÓN NECESARIA DE FLUIDEZ (MBAR)	PRESIÓN MÍNIMA (MBAR)	PRESIÓN MÁXIMA (MBAR)	AIC0076/F	AIC0077/F	AIC0079/F	AIC0078/F	AIC0080/F
G-20 (M ³ /H)	20	17	25	1,270	1,905	3,809	3,704	6,878
G-30 (KG/H)	28-30	25	35	0,998	1,498	2,995	2,912	5,408
G-31 (KG/H)	37	42,5	57,5	0,984	1,476	2,951	2,869	5,329

El aire necesario para la combustión es de 2 m³/h por Kw de potencia.

Observaciones:

Observar las prescripciones de la compañía local de abastecimiento de gas.

Observar las prescripciones de instalación.

Comprobar si el gas indicado en el aparato es idéntico al suministrado.

Para la conexión del gas al aparato, debe emplearse un tubo que como mínimo sea de $\varnothing 12 \times 10$ mm y acabado en una tuerca de $\frac{3}{4}$ " para acoplar al horno.

Grifo de cierre del gas delante de cada aparato.



Si la presión de la tubería difiere de la presión de fluido, comunicarlo a la compañía de abastecimiento de gas. En el caso del gas natural, por encima de 30 mbares no debe ponerse en marcha el aparato. Cerrar la entrada de gas al aparato.



No se admiten presiones de servicio superiores a 60 mbar ya que algunos componentes del horno podrían llegar a quedar fuera de uso.

4.4.1 VENTILACIÓN DEL LOCAL

Estos aparatos tienen que ser instalados de manera que se den las condiciones adecuadas de ventilación para evitar una concentración no autorizada en el local de instalación de productos despedidos durante la combustión, los cuales son perjudiciales para la salud.

Se aconseja la instalación de una campana extractora para la extracción de humos y vapores cumpliendo la norma **UNE-100165:2004**. Convendría que la campana sobresaliera 200-400 mm de la parte delantera del aparato.



Aconsejamos llevar a cabo un mantenimiento anual de los componentes relacionados con el gas, por un técnico autorizado.

CATEGORIAS, GASES Y PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO

PAIS	CATEGORIA	PRESIÓN
AT	II _{2H3B/P}	20*50
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	II _{2H3B/P}	20*30
BE - FR	II _{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II _{2H3+}	20*28-30/37
DE - LU	II _{2E3B/P}	20*50
PL	II _{2E3P}	20*37
HU - IS - MT - NL	I _{3B/P}	30

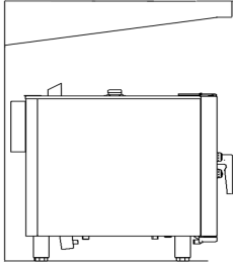
4.4.2 CONEXIÓN GASES DE ESCAPE

Los aparatos de gas se pueden instalar en diferentes formas según los requerimientos de la instalación.



La conexión incorrecta puede llevar a peligro de incendio.

4.4.3 HORNO DE GAS INSTALADO EN UN LOCAL (TIPO A3)

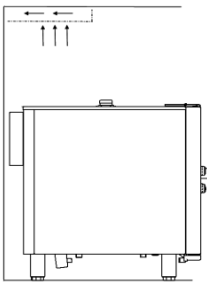


Se recomienda instalar el horno de gas bajo campana extractora de humos.

Llevar a cabo la instalación según disposiciones locales.

Se aconseja que la alimentación de gas al horno sólo se debe habilitar cuando el sistema de extracción esté activado.

4.4.4 HORNO DE GAS DEBAJO DE TECHO DE VENTILACIÓN (TIPO B23)

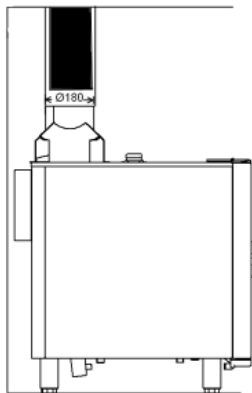


En esta instalación se hace la extracción con conexión de tiro natural, bajo una campana extractora o techo de ventilación.

Llevar a cabo la instalación según disposiciones locales.

La alimentación de gas al horno sólo se debe habilitar cuando el sistema de extracción esté activado. En caso de que falle el funcionamiento del sistema de extracción/ventilación, el gas que alimenta el horno se inhabilitará.

4.4.5 HORNO DE GAS CONECTADO A CONDUCTO DE EVACUACIÓN (TIPO B13)



Los hornos de convección/mixtos con sistema de cortatiros antiretorno (accesorio especial) se pueden conectar directamente a un conducto de evacuación. El accesorio cortatiro se puede pedir indicando las siguientes referencias:

Modelo horno 061/101: 19012272

Modelo horno 201: 19012290

Modelo horno 102: 19012273

Modelo horno 202: 19012291

La alimentación de gas al horno sólo se debe habilitar cuando el sistema de extracción esté activado.

Los gases de escape alcanzan temperaturas muy elevadas.

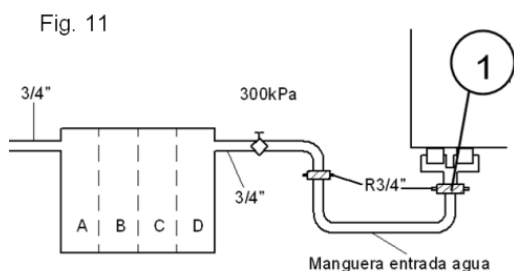


Los tubos de escape deben de proporcionar un sellado hermético. Se deben utilizar materiales que proporcionen estabilidad térmica hasta una temperatura de 400 °C.

4.4.6 INDICACIONES PARA EL USUARIO

- Los gases de salida pueden tener altas temperaturas, por lo que los gases de salida y piezas de chapa calientes pueden causar quemaduras.
- No colocar materiales combustibles encima del aparato; **peligro de incendio.**
Los gases de salida pueden tener altas temperaturas, por lo que los gases de salida y piezas de chapa calientes pueden causar quemaduras.
- No colocar materiales combustibles encima del aparato; **peligro de incendio.**

4.5 CONEXIÓN AGUA



Conectar al aparato sólo agua potable.

Realizar la conexión a la red de agua por el punto 1 (Fig. 11), utilizando la manguera que se suministra.

La presión de entrada de agua debe estar comprendida entre 200 y 400 kPa (2-4 kg/mm²). Se aconseja 250 kPa.

El agua tiene que tener las siguientes propiedades:

pH:	6,5 - 7,5	Dureza total del agua:	5 - 10 °fH (dureza francesa)
Impurezas:	Ø < 0,08 mm		7 - 14 °eH (dureza inglesa)
Cloruros:	máx. 150 mg/l		9 - 18 °dH (dureza alemana)
Cl:	0,2 - 0,5 mg/l	Conductividad:	300 µS/cm

Filtros aconsejados:

A) Filtro fino.

En caso de que el agua contenga impurezas como arena, partículas de hierro o sustancias que floten en la misma, aconsejamos utilizar un filtro fino a la entrada.

B) Filtro de carbón activado.

En caso de que el agua contenga una concentración elevada de cloro por encima de 0,2 mg/l (ppm) (esta información puede obtenerse en la compañía de aguas) deberá intercalarse un filtro de carbón activado.

C) Instalación de recirculación de ósmosis.

Cuando la concentración de cloruros sobrepase los 150 mg/l (ppm) (la información puede obtenerse en la compañía de aguas), deberá preverse una instalación de recirculación de ósmosis. En este caso tener en cuenta que el valor mínimo de conductancia debe ser de 300µS.

D) Descalcificación del agua:

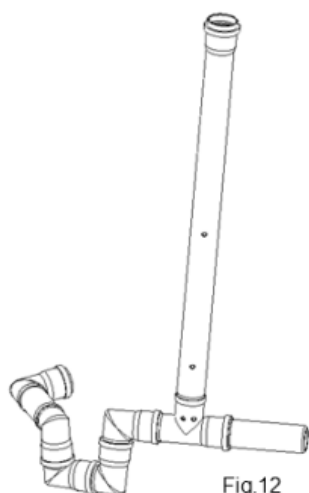
Se aconseja para el tratamiento del agua en los casos que según la experiencia del grado de calcinación sea elevado (sin carga de cloruro). Sistemas: H+. Intercambio de iones o Kleensteam. Desaconsejamos encarecidamente el uso de intercambiadores de sodiones (como es habitual en los lavavajillas) a causa de los sedimentos de sodio y del retraso de ebullición con sal común.

En la selección de sistemas de filtro (A, B, C, D) aconsejamos el fabricante: BRITTA.



Antes de la conexión fijarse en la pegatina que indica cual es la entrada de agua.

4.6 CONEXIÓN DE AGUAS RESIDUALES



Una mala instalación del horno puede llevar a un funcionamiento inadecuado del aparato.

Por ello se debe de instalar el Kit desagüe suministrado por el fabricante (Fig. 12). Dicho desagüe preferiblemente se debe conectar a una rejilla o tanque abierto.

La instalación (Fig. 13- Fig.14.) se debe realizar de forma que la salida del desagüe instalado quede por debajo de la salida del horno con una inclinación suficiente para asegurar su drenaje (>5% ó 3 °).

Asegurar que los agujeros del tubo ascendente estén direccionados hacia el lado opuesto del panel posterior para evitar condensaciones.

Observar las dimensiones adecuadas para el desagüe:

- Volumen de bombeo del generador de vapor en un espacio reducido de tiempo: 0,7 l/ seg.
- Temperatura media del agua residual: 65 °C.

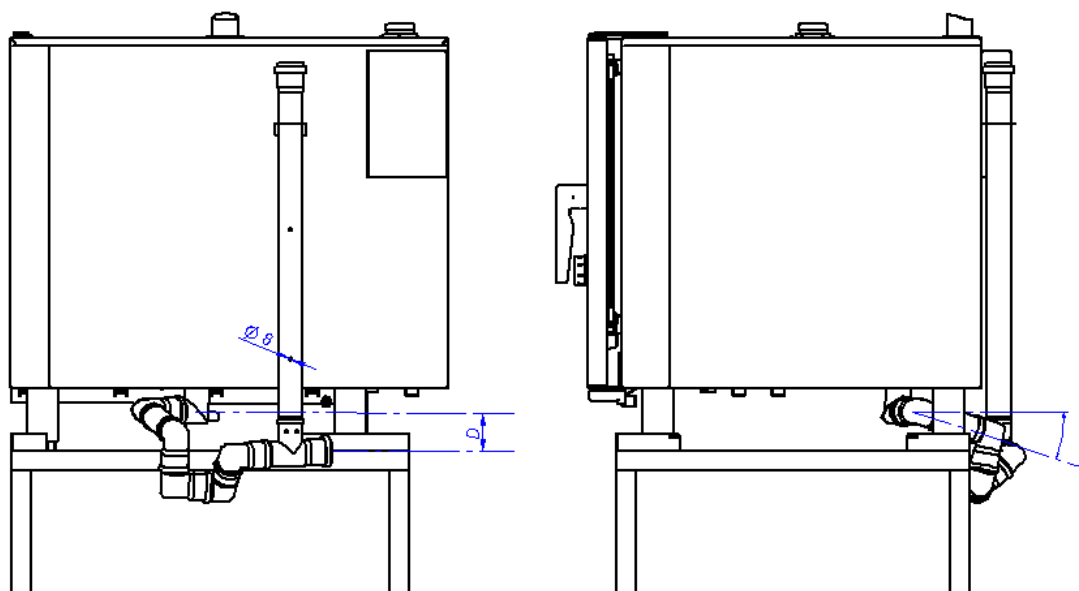


Fig.13: Modelos sobremesa 061-101-102

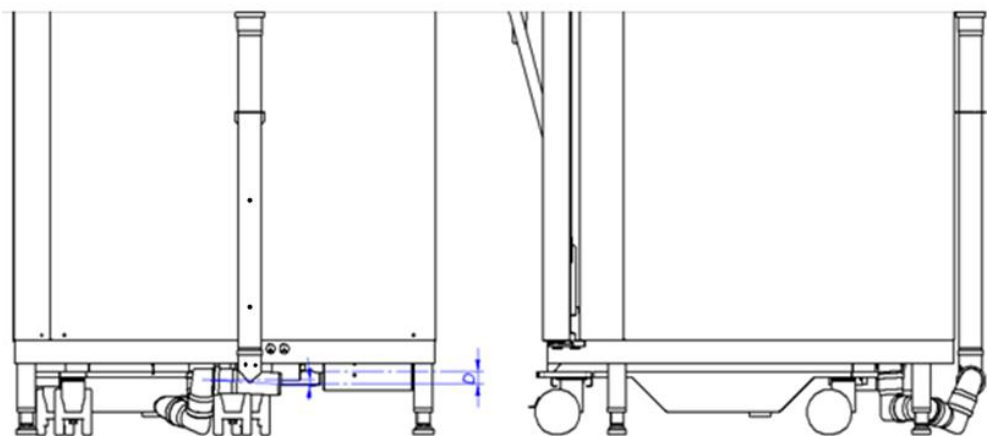
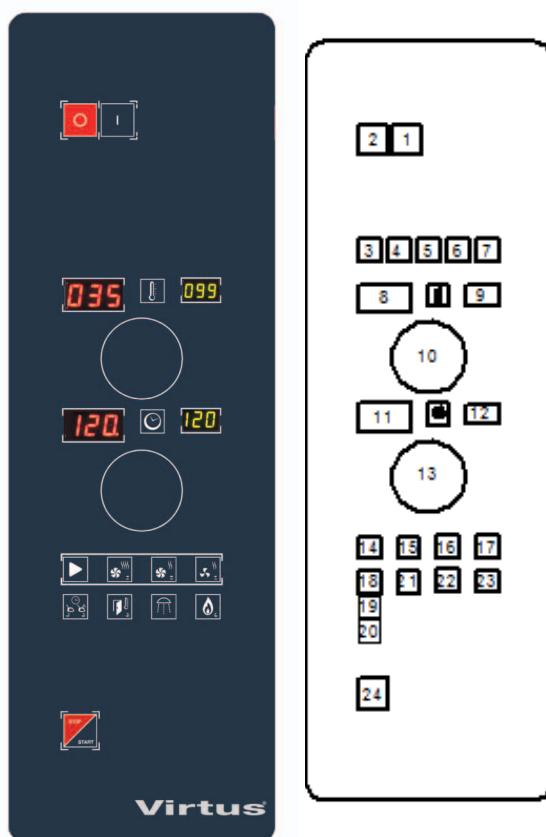


Fig. 14: Modelos 201 y 202

5. USO Y MANTENIMIENTO

5.1 ELEMENTOS DE MANDO



1. Encendido del horno
2. Apagado del horno
3. Selección de modo
4. Indicador de modo convección
5. Indicador modo mixto
6. Indicador modo regeneración
7. Indicador modo vapor
8. Valor real temperatura de cámara
9. Valor consigna temperatura cámara
10. Selector de temperatura
11. Valor tiempo restante
12. Valor consigna de tiempo
13. Selector de tiempo
14. Selector de potencia/velocidad
15. Indicador Pot. máx / Vel. máx
16. Indicador Pot. min / Vel. máx
17. Indicador Pot. min / Vel. min
18. Selector de función
19. Indicador de función pincho
20. Indicador de función delta
21. Pulsador/ Indicador Cool Down
22. Pulsador/ Humidificar
23. Pulsador Lavado
24. Pulsador Start/ Stop

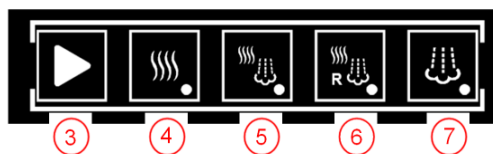
5.1.1 ON / OFF

El encendido/apagado del horno se realiza mediante el interruptor general ON/OFF. Cada vez que se encienda el horno se muestran los valores usados en la última ejecución, haciendo uso de los valores por defecto si es la primera vez que se enciende el horno.



5.2 SELECCIÓN DE MODOS DE COCCIÓN

Se realiza mediante botón selector de modo 3.

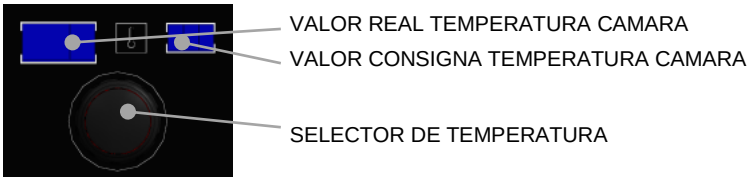


3. Selector de modo
4. Indicador modo convección
5. Indicador modo mixto
6. Indicador modo regeneración
7. Indicador modo vapor

- **CONVECCIÓN:** El calentamiento se realiza solamente con aire caliente (calor seco).
- **VAPOR:** El calentamiento se genera mediante el vapor por inyección de agua a 99°C y a presión atmosférica.
- **MIXTO:** El calentamiento se hace por aire caliente y vapor a la vez, pero con mayor potencia en aire caliente.
- **REGENERACIÓN:** El calentamiento se hace por aire caliente y vapor a la vez, pero con mayor potencia en vapor.
La chimenea se abre automáticamente en el modo convección en todos los demás modos permanece cerrada.

5.3 SELECCIÓN TEMPERATURA

Con el selector de temperatura, mando 10, se selecciona la temperatura deseada en el interior del horno, la cual se muestra en la pantalla 9 (valor de consigna temperatura cámara). La pantalla 8 indica el valor real de la temperatura en la cámara.



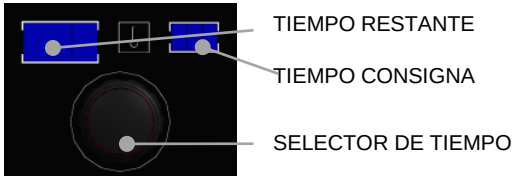
A continuación se muestra el rango de temperatura y el valor por defecto para cada modo de funcionamiento:

Convección	Mixto	Vapor
Rango [20..300].	Rango [20..250].	Rango [99].

5.4 SELECCIÓN DE TIEMPO

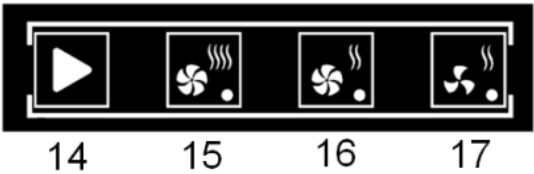
- Tiempo restante:** Valor numérico que muestra el tiempo que queda para finalizar el cocinado seleccionado.

Cuando el tiempo llega a 0, el número se pone intermitente, comienza a sonar la bocina y parpadea la luz al ritmo de la bocina hasta que la puerta sea abierta o pasen 30 segundos. Si la puerta sigue sin abrirse, el aviso acústico/visual se realiza durante 30 segundos cada 3 minutos.



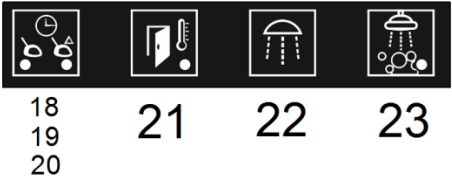
- Tiempo consigna:** Consigna de tiempo seleccionada por el usuario. El tiempo máximo de selección es de 300 minutos. Cuando se cambia de modo de funcionamiento, se cargará automáticamente el último valor utilizado en ese modo.

5.5 SELECCIÓN POTENCIA / VELOCIDAD



- 14-Selector de potencia / velocidad
- 15-Indicador de potencia máxima / Velocidad máxima
- 16-Indicador de potencia media / Velocidad máxima
- 17-Indicador de potencia media / Velocidad media

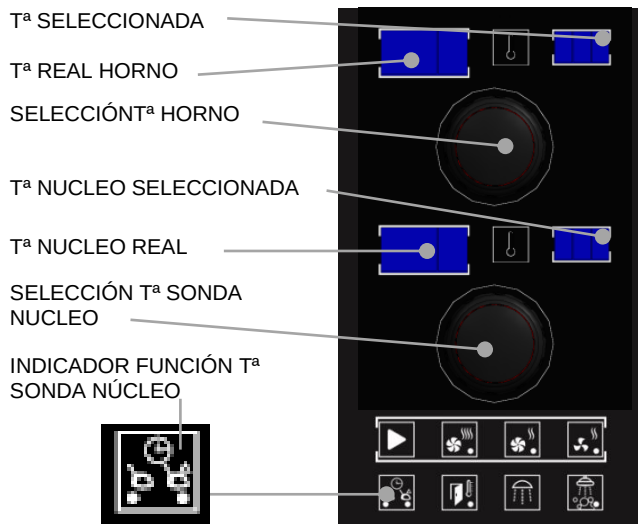
5.6 FUNCIONES AUXILIARES



- 18/19/20-. Selector de función temperatura /pincho/ delta (Opcional).
- 21-Pulsador / indicador Cool down.
- 22-Pulsador humidificador.
- 23-Lavado.

5.6.1 FUNCIÓN PINCHO SONDA NÚCLEO

Seleccionar pulsando el botón 13 y teniendo el indicador sonda núcleo encendido.



Girando el **mando 13** seleccionaremos la temperatura de núcleo deseada.

El **display 12** nos indica la temperatura de núcleo seleccionada desde 0 hasta 99°C.

El **display 11** nos indica la temperatura real que hay en la sonda de núcleo.

Girando el **mando 10** seleccionaremos la temperatura de la cámara del horno.

El **display 9** nos indica la temperatura del horno seleccionada.

El **display 8** nos indica la temperatura real que hay en la cámara del horno.

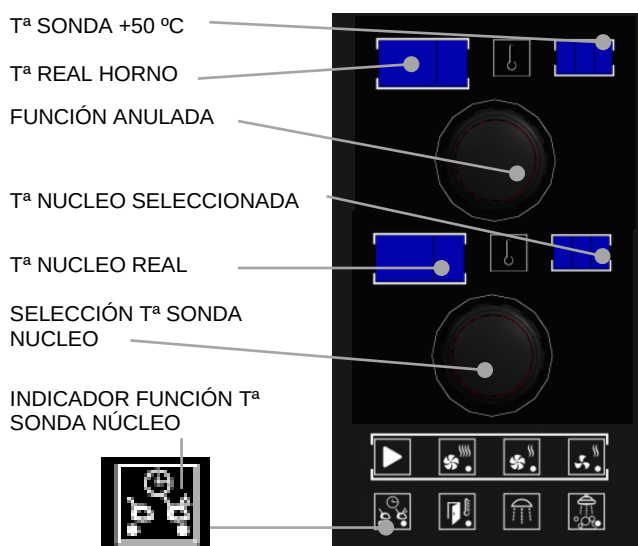
Cuando la temperatura de núcleo alcanza la temperatura seleccionada, el horno se detiene y la alarma comienza a sonar.

5.6.2 FUNCIÓN DELTA

Diferencia entre la temperatura del núcleo y la temperatura de horno.

La temperatura del horno está siempre 50 °C por encima de la temperatura que registra la sonda núcleo.

Seleccionar pulsando el botón 18 y teniendo el indicador de función **delta** encendido.



Girando el **mando 13** seleccionamos la temperatura de núcleo deseada (por ejemplo 70 °C) indicado en el **display 12**.

Insertar sonda pincho en alimento (por ejemplo 15 °C) indicado en el **display 11**.

El horno calentará hasta 15 °C + 50 °C = 65 °C y a medida que suba la temperatura del núcleo irá subiendo la del horno siempre con 50 °C de diferencia.

Cuando la temperatura del núcleo alcance los 70 °C seleccionados el horno estará a 120 °C y sonará la alarma.

En esta función el **mando 10** que selecciona la temperatura de horno queda anulado.

5.6.3 COOL DOWN

Para enfriar la cámara de cocción proceda de la siguiente manera:

Cerrar la puerta y pulsar la tecla 21 (COOL DOWN). Seguidamente abrir la puerta.

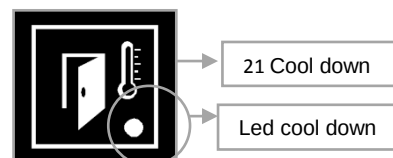
La turbina se pone en marcha y se enciende el led indicador 21 cool down. Cuando la temperatura de la cámara llega a 45 °C, se para automáticamente.

El ciclo de enfriamiento se detiene pulsando de nuevo la tecla 20 ó cerrando la puerta, y el indicador cool down se apaga.

Advertencia: **No** enfriar el horno aplicando directamente agua fría en la cuba.

MEDIDAS DE SEGURIDAD: Durante este ciclo deben de estar bien anclados en su posición tanto el cubreventilador como las guías de bandeja.

La cámara de cocción **no** debe enfriarse con agua fría.



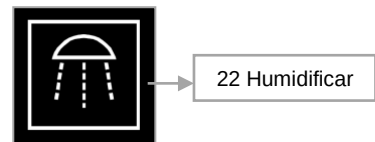
5.6.4 PULSADOR HUMIDIFICADOR

La entrada de humedad funciona solamente mientras se pulsa la tecla 22 y si esta en modo Start (si esta en modo Stop hace caso omiso de la señal).

Con esta función se consigue muy buena elevación de los productos panadería por la introducción rápida de humedad.

Suave brillo de los productos horneados.

Se aconseja utilizar en períodos cortos de tiempo.



5.6.5 LAVADO

El lavado funciona pulsando la tecla 23 solamente si esta en modo Stop y la puerta cerrada.

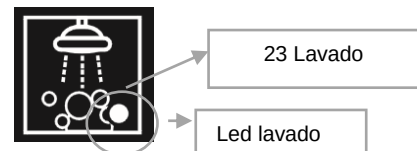
El programa de limpieza comienza con una fase de reblandecimiento de suciedad. (Para evitar esta fase hay que volver a pulsar el botón de lavado). Después el horno mostrara el mensaje (ADD SOAP) para rociar el detergente en el interior de cámara. Tras el rociado de detergente, cerrar la puerta y pulsar Start para continuar con el proceso de limpieza.

Una vez terminado el lavado el horno mostrara el mensaje EnD.

Para salir del programa lavado apagar el horno o pulsar botón lavado. Sino al cabo de 1 minuto el horno saldrá del modo lavado automáticamente.

Para abortar el proceso de limpieza hay que pulsar el botón Start/Stop y si ha llegado a la fase de rociado de detergente el horno realizara un aclarado.

Antes de cocinar con el equipo asegúrese de que no hayan quedado restos de detergente o desengrasante en la cámara de cocción. Elimine posibles restos de químicos y enjuague bien en interior de la cámara de cocción con la ducha de mano.



5.6.6 BLOQUEO QUEMADOR (Modelos de gas)

Los quemadores de gas pueden quedar bloqueados por diferentes motivos. En esta situación el horno indica Err 014 bloqueo gas.



Para desbloquear, apague el horno y vuelva a encender.

Pulsar START/STOP para reanudar el funcionamiento del horno.



5.7 START / STOP

El horno empieza a ejecutar las consignas introducidas tanto en modos de cocción, temperatura y tiempo cuando se pulsa por primera vez el botón START/STOP.

Una nueva pulsación interrumpe el funcionamiento quedando.

En el caso de tener seleccionado un tiempo determinado, pulsar por segunda vez el botón START/STOP significa interrumpir la cocción y reiniciar el tiempo al valor que previamente se había seleccionado.



6. FUNCIONAMIENTO HORNO

Pasos a seguir para poner en funcionamiento un horno.

1. Pulsar el botón ON (1).
2. Seleccionar modo de cocción (3).
3. Seleccionar tiempo de trabajo (9).
4. Seleccionar temperatura de trabajo (12).
5. Seleccionar función tiempo/pincho/delta (18).
6. Pulsar botón START/STOP (23).

7. MANTENIMIENTO

7.1 LIMPIEZA MANUAL

Se recomienda realizar una limpieza diaria de la máquina.

Para el buen funcionamiento y conservación del aparato, limpiar diariamente con productos desengrasantes específicos para ello.

MUY IMPORTANTE: No se debe utilizar detergentes arenosos ni abrasivos y tampoco se utilizará manguera de agua, para la limpieza exterior del aparato, ya que puede afectar a los componentes internos del mismo.

La **Limpieza Manual** debe hacerse siempre con el aparato desconectado.

ATENCIÓN: Los detergentes son altamente activos, por lo tanto tener cuidado, ya que pueden provocar irritaciones en la piel y en los ojos. Seguir escrupulosamente las instrucciones del fabricante.

Al aplicar los detergentes y desengrasantes es obligatorio utilizar guantes de goma, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes de sobre seguridad

NOTA: Por las características de diseño del aparato, se puede echar agua por todas las partes de la cámara de cocción del horno sin riesgo alguno, para obtener un perfecto aclarado y limpieza a fondo.

Si la limpieza se hace a diario, la operación resulta muy breve, con la ventaja de tener un aparato en perfecto estado y listo para el trabajo del día siguiente.

La contrapuerta al ser de cristal es de limpieza muy sencilla, ya que se limpia de la misma forma y con los mismos productos que se utilizan para limpiar las cocinas vitrocerámicas.

1º Utilice la rasqueta para quitar la grasa incrustada en el cristal.

2º Pulverice el producto en el cristal.

3º Pase un paño por todo el cristal.

NOTA: No utilizar productos o utensilios que rayen la superficie del cristal.

7.2 IRREGULARIDADES

En caso de avería o mal funcionamiento del aparato, antes de llamar al servicio de asistencia técnica compruebe atentamente que:

- Los fusibles están correctamente.
- Hay tensión correcta en la máquina
- La presión de agua de red es correcta.
- De la puerta sale vapor, puede ser porque la junta de la puerta está sucia, en tal caso proceder a su limpieza.
- Si se observa que cae agua al suelo es posible que el desagüe del aparato esté obstruido, en tal caso proceder a su limpieza, por medio del tapón que hay en la parte inferior del aparato.

Este modelo dispone de un programa de auto diagnóstico, que en caso de avería el aparato queda bloqueado y en los indicadores digitales aparece un mensaje de error.



Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

8. TIPOS DE FALLO

Cuando se produce un error:

- El timbre suena de forma intermitente.
- En los displays del horno aparece el código y la identificación del error acaecido.
- Si se pulsa el botón START/STOP, el mensaje de error permanece pero deja de sonar el timbre.
- Cuando desaparece el fallo que provoca el error, las salidas vuelven a actuar con normalidad.

A continuación se indican los errores que se pueden dar en el horno, indicando lo que se debe mostrar en cada caso y las consecuencias que tiene en el funcionamiento del horno.

ERROR	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIAS
001	Sonda de Cámara estropeada. TC está fuera del rango.	El horno queda completamente deshabilitado.
002	Sonda de Núcleo (TN) estropeada. TN está fuera del rango [-10..330].	Se deshabilita la función pincho y delta.
003	Sonda de temperatura de salida del vapor (TV) estropeada. TV está fuera del rango [-5..330].	Sólo se puede trabajar en modo Convección, omitiendo la condensación de agua.
010	Si la salida VHM está activada y TV no sube 3 o más grados en 2 minutos, si $TV \leq 75$.	Sólo se puede trabajar en modo Convección.
011	Actúa la salida CC durante 23 minutos y TC no sube 3 o más grados. ($T_c = T$ consigna -10).	El horno queda completamente deshabilitado.
012	La NTC del controlador alcanza 60 °C, pero no supera 70 °C.	El horno funciona normalmente y no suena el timbre. Se debe mostrar este mensaje durante 3" cada 30".
013 (sólo hornos de gas)	Error de soplante de cámara.	El horno queda completamente deshabilitado.
014 (sólo hornos de gas)	Control de encendido de cámara bloqueado.	El horno queda completamente deshabilitado.
015 (sólo hornos de gas)	Fallo en el circuito de encendido de cámara.	El horno queda completamente deshabilitado.
022	La NTC del controlador supera 70 °C.	El horno queda completamente deshabilitado.
024	Error de comunicación. La tarjeta de cámara no responde.	El horno queda completamente deshabilitado.
025	Error de comunicación. La tarjeta de portamandos no responde.	El horno queda completamente deshabilitado.

9. RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

Al terminar su vida útil, este producto no debe tirarse en un contenedor de basuras estándar, sino que debe dejarse en un punto de recogida de desechos eléctricos y equipamiento electrónico para ser reciclado.



Esto viene confirmado por el símbolo que se encuentra en el producto, manual del usuario o embalaje. Dependiendo de sus características, los materiales pueden reciclarse. Mediante el reciclaje y otras formas de procesamiento de los desechos eléctricos y el equipamiento electrónico puedes contribuir de forma significativa a ayudar a proteger el medio ambiente.

Contacta con las autoridades locales para más información sobre el punto de recogida más cercano.

Para preservar el medio ambiente, al final de la vida útil de su producto, deposítelo en los lugares destinados a ello de acuerdo con la legislación vigente.



EL POSEEDOR FINAL DE LOS RESIDUOS DE ENVASE ES RESPONSABLE DE SU GESTION FINAL.

1. TABLE DES MATIÈRES

1. TABLE DES MATIÈRES	30
2. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	31
2.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES	31
2.2 AVERTISSEMENT.....	31
3. INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	31
4. MANUEL D'INSTALLATION.....	32
4.1 DISTANCE MINIMALE.....	32
4.2 INSTALLATION MODÈLES DE TABLE.....	32
4.3 CONNEXION ÉLECTRIQUE	33
4.4 RACCORDEMENT DU GAZ (UNIQUEMENT MODELES GAZ)	35
4.4.1 AÉRATION DU LOCAL	35
4.4.2 RACCORDEMENT DES GAZ DE COMBUSTION	36
4.4.3 FOUR A GAZ SOUS UNE HOTTE D'EXTRACTION	36
4.4.4 FOUR A GAZ SOUS PLAFOND VENTILE.....	36
4.4.5 FOUR A GAZ RACCORDE DIRECTEMENT A UNE CHEMINEE	36
4.4.6 INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	36
4.5 RACCORDEMENT EAU	37
4.6 RACCORDEMENT DES EAUX USÉES	37
5. UTILISIER ET MAINTENANCE.....	39
5.1 ÉLÉMENTS DE COMMANDE CONCEPT	39
5.1.1 ON / OFF.....	39
5.2 SÉLECTION DES MODES DE CUISSON CONCEPT.....	39
5.3 SÉLECTION TEMPÉRATURE	40
5.4 SÉLECTION DU TEMPS	40
5.5 SÉLECTION PUISSANCE / VITESSE.....	40
5.6 FONCTIONS AUXILIAIRES.....	41
5.6.1 FONCTION PIQUE SONDE À COEUR	41
5.6.2 FONCTION DELTA.....	41
5.6.3 COOL DOWN.....	42
5.6.4 BOUTON-POUSOIR HUMIDIFICATEUR.....	42
5.6.5 LAVAGE	42
5.6.4 INDICATEUR DE VERROUILLAGE DU BRÛLEUR (modèles au gaz).....	42
5.7 START / STOP.....	42
6. FONCTIONNEMENT FOUR CONCEPT.....	43
7. ENTRETIEN	43
7.1 NETTOYAGE MANUEL	43
7.2 IRRÉGULARITÉS	43
8. TYPES DE DÉFAUTS.....	44
9. RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	45

2. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

2.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

Il est recommandé de couper l'alimentation en eau et en électricité lors d'arrêts prolongés de l'appareil.

2.2 AVERTISSEMENT

Une mauvaise installation, un mauvais réglage, un service ou un entretien inadéquats, de même que la manipulation de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels ainsi que des lésions. Veuillez lire attentivement les instructions de ce manuel avant d'effectuer la mise en service de l'appareil.

Défense de stocker ou d'utiliser des gaz ou des liquides explosifs à proximité de l'appareil. Ne pas introduire de liquides à base d'alcool dans l'appareil.

Ne pas ouvrir brusquement la porte si le four est chaud (risque de brûlures dues à la présence de buée chaude). **Ne pas** verser de l'eau froide à l'intérieur de la chambre lorsque celle-ci est encore chaude.

Les réparations ou manipulations effectuées par un personnel autre que le SAT (service d'assistance technique) de VIRTUS ou un SAT autorisé entraîne la perte de garantie du four.

Exiger que l'installateur du four respecte la CHECK LIST, en vérifiant :

- Le raccordement électrique.
- Le raccordement pneumatique.
- Le raccordement hydraulique.
- Le raccordement des eaux usées.
- Les conditions d'installation.
- Les conditions des installations.
- L'explication à l'utilisateur du fonctionnement général du four (utilisation et entretien).

Cet appareil doit être installé dans un local suffisamment ventilé pour éviter la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé.

3. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Avant la première mise en service de l'appareil préalablement installé, il est recommandé de nettoyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon imprégné d'eau savonneuse, puis de le mettre en service à vide pendant ½ heure en mode vapeur afin d'éliminer les odeurs propres aux appareils neufs.

Avant de mettre l'appareil en route, vérifiez que le robinet d'eau est ouvert.

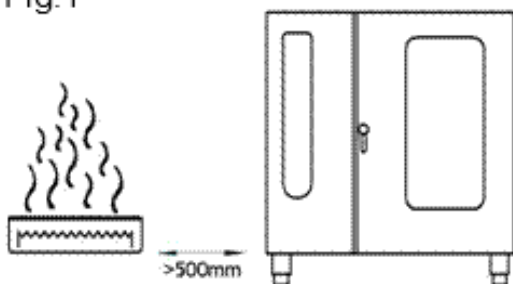
Si le four reste longtemps inutilisé, il est recommandé de fermer le robinet d'arrivée d'eau.

Ouvrez la porte du four avec précaution afin de ne pas vous brûler avec la buée.

4. MANUEL D'INSTALLATION

4.1 DISTANCE MINIMALE

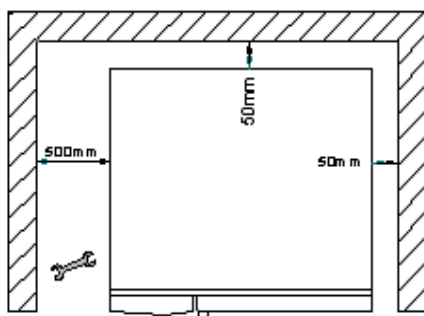
Fig.1



Attention : Une température ambiante excessive sur le côté gauche de l'appareil peut provoquer l'activation de la déconnexion de sécurité de l'appareil.

Distance minimum dans le cas de sources de chaleur sur la gauche 500 mm. Fig.1

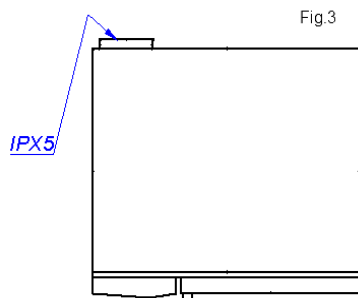
Fig.2



En tout cas, l'unité doit maintenir une distance minimale de 50 mm. Par rapport aux parois.

Nous vous conseillons de conserver une distance de 500 mm à gauche de l'appareil afin de pouvoir effectuer les travaux de réparation et d'entretien. Fig. 2

Fig.3

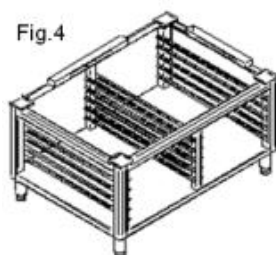


Il est conseillé d'assurer la stabilité des fours.

Il est obligatoire d'attacher la plaque IPX5 à la partie arrière des fours. Fig.3

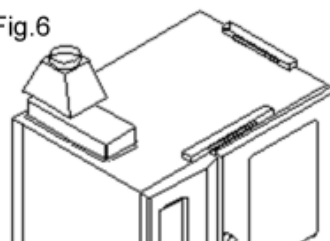
4.2 INSTALLATION MODÈLES DE TABLE

Fig.4

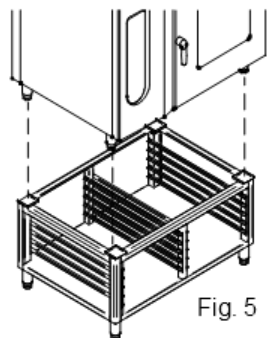


Niveler le bâti horizontalement avant d'y placer le four. Fig.4

Fig.6



L'appareil doit être nivelé horizontalement. Fig. 6



Poser le four sur le bâti en faisant coïncider les appuis avec les emplacements dont le bâti est muni. Fig.5

Fig. 5

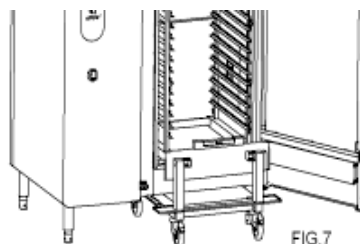
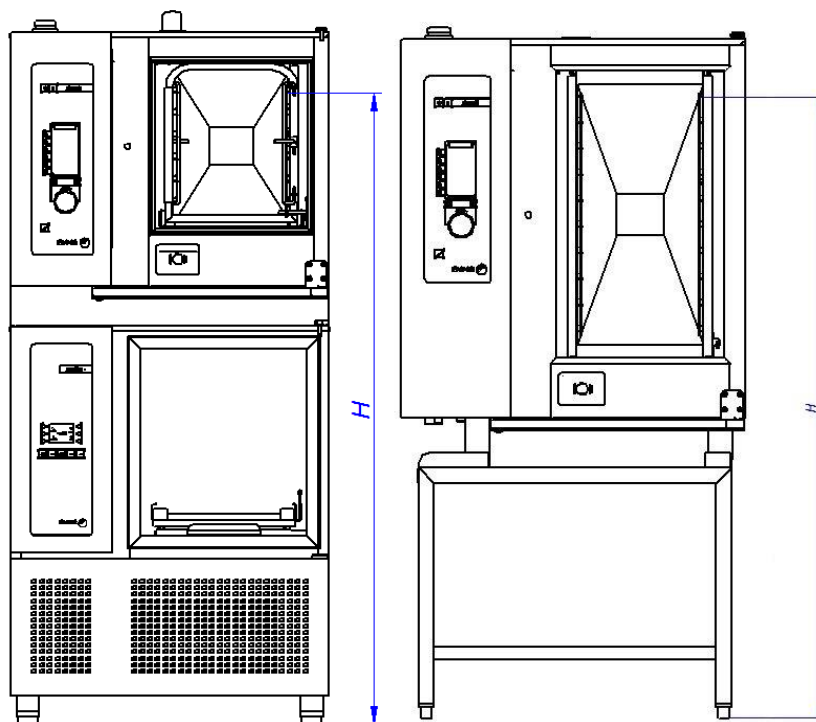


FIG.7

Le chariot mobile de chargement (en option) doit se placer horizontalement dans l'appareil. Fig. 7
(En option pour le modèle 202)



Les plateaux sont placés dans le four à une hauteur maximum de 1,6 m lorsque sont utilisés des accessoires d'origine (sauf dans le cas des fours superposés).

Dans le cas des fours superposés ou dans autres cas où la hauteur est dépassée, on devrait placer sur l'avant du four, à 1,6 m d'hauteur et étant bien visible, l'adhésif qui est inclus dans la dotation.



Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser des bacs avec des liquides ou des aliments qui deviennent fluides par chauffage à des niveaux supérieurs à ceux qui peuvent être facilement observables.

4.3 CONNEXION ÉLECTRIQUE

Le raccordement électrique de l'appareil doit toujours être effectué par un TECHNICIEN AGRÉÉ.

Il faudra tenir compte des normes légales en vigueur dans chaque pays en matière de raccordements au réseau électrique.

Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique.

Les câbles d'alimentation doivent être souples avec couvercle résistant à l'huile, et ne devrait pas être plus légers que polychloroprène gaine du câble ordinaire ordinaire ou élastomère synthétique équivalent (H05RN-F).

Il est indispensable d'installer un dispositif interrupteur, pour toutes les phases, de 3 mm d'ouverture entre contacts près de l'appareil. Cet interrupteur doit être muni de fusibles.

Il est obligatoire de raccorder l'appareil à la terre, depuis la réglette de raccordements de l'appareil à la prise de terre du réseau électrique.

Le fabricant décline toute responsabilité en ce qui concerne les éventuels dommages provoqués par le non respect de cette prescription.

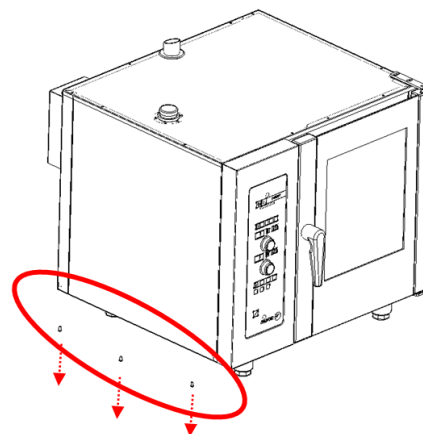


Fig. 8

Pour accéder à la réglette de raccordement électrique de l'appareil, enlevez le panneau latéral de gauche (Fig. 8), faites passer le câble sous gaine par le presse-étoupes situé à la base extérieure puis procédez au raccordement comme indiqué sur la réglette.

TRÈS IMPORTANT : Avant de replacer le panneau latéral de gauche, fixez le câble d'alimentation électrique fermement sur le presse-étoupe.

Si plusieurs appareils sont installés en ligne, ils doivent être raccordés entre eux à la terre, par le point prévu à cet effet qui se trouve situé dans le socle de la friteuse, à l'arrière.

LA SECTION DES CABLES ET LE VALEUR DES FUSIBLES INTERRUPTOR GENERALE

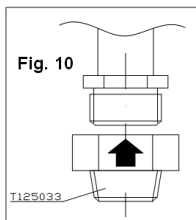
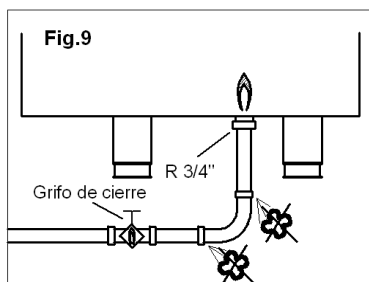
MOD.	TENSION ALIMENTATION	SECTION CÂBLE	FUSIBLE INT. GENERALE	DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL	PUISSANCE TOTALE KW
AIC0071/F	400V 3N~ 50-60Hz	3x2,5mm ² +N+T	20A	300mA	10,2
	230V 3~ 50-60Hz	3x4mm ² +N	32A	300mA	
AIC0072/F	400V 3N~ 50-60Hz	3x6mm ² +N+T	32A	300mA	19,2
	230V 3~ 50-60Hz	3x10mm ² + T	63A	300mA	
AIC0074/F	400V 3N~ 50-60Hz	3x16 mm ² +N+T	80A	300mA	38,4
	230V 3~ 50-60Hz	3x35mm ² + T	125A	300mA	
AIC0073/F	400V 3N~ 50-60Hz	3x10mm ² +N+T	63A	300mA	31,2
	230V 3~ 50-60Hz	3x25mm ² + T	100A	300mA	
AIC0075/F	400V 3N~ 50-60Hz	3x35mm ² +N+T	125A	300mA	62,4
	230V 3~ 50-60Hz	3x70mm ² + T	180A	300mA	

MOD.	TENSION ALIMENTATION	SECTION CÂBLE	FUSIBLE INT. GENERALE	DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL
AIC0076/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	PUISSANCE ÉLECTRIQUE 1,2 KW			
	PUISSANCE GAZ	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	10.325
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	40.975
		kW (Hi)	G30/G31/G20	12
AIC0077/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	PUISSANCE ÉLECTRIQUE 1,2 KW			
	PUISSANCE GAZ	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	15.488
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	61.460
		kW (Hi)	G30/G31/G20	18
AIC0079/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	16A	300mA
	PUISSANCE ÉLECTRIQUE 2,4 KW			
	PUISSANCE GAZ	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.975
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	122.920
		kW (Hi)	G30/G31/G20	36
AIC0078/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	PUISSANCE ÉLECTRIQUE 1,2 KW			
	PUISSANCE GAZ	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.115
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	119.505
		kW (Hi)	G30/G31/G20	35
AIC0080/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	16A	300mA
	PUISSANCE ÉLECTRIQUE 2,4 KW			
	PUISSANCE GAZ	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	55.928
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	221.938
		kW (Hi)	G30/G31/G20	65

4.4 RACCORDEMENT DU GAZ (uniquement modèles gaz)



Seul l'installateur de gaz local agréé peut effectuer le branchement du gaz.



Il est indispensable de vérifier que les tuyauteries d'alimentation en gaz ainsi que les tuyauteries de connexion des systèmes de mesure correspondants disposent du diamètre indiqué. Vérifiez que l'alimentation en gaz est étanche.

CONSOMMATION MAXIMUM AVEC CHARGE THERMIQUE NOMINALE

TYPE DE GAZ	PRESSIION NÉCESSAIRE DE FLUIDITÉ (MBAR)	PRESSIION MINIMALE (MBAR)	PRESSIION MAXIMALE (MBAR)	AIC0076/F	AIC0077/F	AIC0079/F	AIC0078/F	AIC0080/F
G-20 (M ³ /H)	20	17	25	1,270	1,905	3,809	3,704	6,878
G-30 (KG/H)	28-30	25	35	0,998	1,498	2,995	2,912	5,408
G-31(KG/H)	37	42,5	57,5	0,984	1,476	2,951	2,869	5,329

L'air nécessaire à la combustion de 2 m³ / h par kW de puissance.

Observations:

Respectez les prescriptions de la compagnie locale de fourniture du gaz.

Respectez les prescriptions d'installation.

Vérifiez que le gaz indiqué sur l'appareil est identique à celui qui est fourni.

Pour raccorder le gaz à l'appareil, utilisez un tuyau d'au moins 12x10 mm de diamètre et terminé par un écrou de 3/4 de pouce pour le brancher au four et Robinet d'arrêt du gaz devant chaque appareil.



Si la pression de la tuyauterie est différente de celle de la pression de fluide, prévenez la compagnie de fourniture du gaz. Dans le cas du gaz naturel, au-dessus de 30 mbar, ne mettez pas l'appareil en service. Fermez l'arrivée de gaz dans l'appareil.



Les pressions de service supérieures à 60 mbar sont interdites étant donné qu'une pression supérieure pourrait mettre hors d'usage certains composants du four.

4.4.1 AÉRATION DU LOCAL

Ces appareils doivent être installés de façon à réunir les conditions adéquates d'aération pour éviter une concentration non autorisée, dans le local d'installation, de produits dégagés au cours de la combustion, ceux-ci étant nuisibles à la santé.

Il est conseillé d'installer une hotte aspirante pour l'extraction des fumées et des vapeurs afin de respecter la norme **UNE-100165:2004**. Il est recommandé que la hotte dépasse de 200 à 400 mm de la façade de l'appareil.



Nous vous conseillons de faire effectuer par un technicien agréé un entretien annuel des composants relatifs au gaz.

TABLEAU DE CATÉGORIES, GAZ ET PRESSIONS DE FONCTIONNEMENT

PAYS	CATÉGORIE	PRESSIION
AT	II _{2H3B/P}	20*50
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	II _{2H3B/P}	20*30
BE - FR	II _{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II _{2H3+}	20*28-30/37
DE - LU	II _{2E3B/P}	20*50
PL	II _{2E3P}	20*37
HU - IS - MT - NL	I _{3B/P}	30

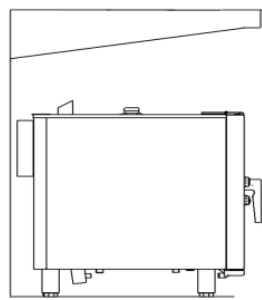
4.4.2 RACCORDEMENT DES GAZ DE COMBUSTION

Les appareils à gaz peuvent être installés en s'adaptant aux besoins de l'installation.



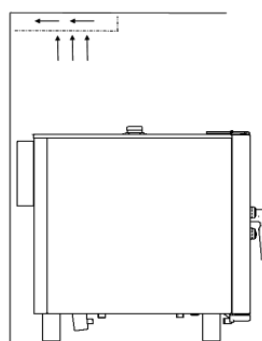
Tout raccordement non-conforme peut conduire à des risques d'incendie.

4.4.3 FOUR A GAZ SOUS UNE HOTTE D'EXTRACTION



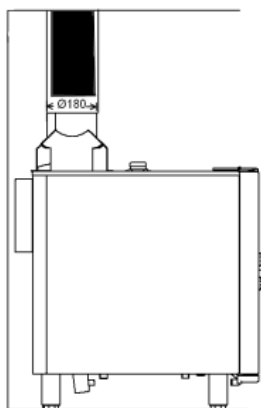
Toute installation de fours à gaz doit se faire sous une hotte d'extraction.
On doit procéder à l'installation conformément à la réglementation locale.
Il est recommandé que l'arrivée de gaz au four uniquement soit activée lorsque le système d'extraction soit branché.

4.4.4 FOUR A GAZ SOUS PLAFOND VENTILE



L'extraction des gaz de combustion sous un toit ventilé se produit de manière naturelle, sans extraction forcée.
On doit procéder à l'installation conformément à la réglementation locale.
L'arrivée générale de gaz au four se produit uniquement lorsque le système de ventilation soit activé. En cas de panne, l'alimentation de gaz doit s'arrêter.

4.4.5 FOUR A GAZ RACCORDE DIRECTEMENT A UNE CHEMINEE



Les fours à convection et mixtes munis d'un système anti-retour de gaz brûlés, accessoire spécifique, peuvent être raccordés directement à la cheminée.

Modèle du four 061/101:19012272 Modèle du four 201:19012290

Modèle du four 102: 19012273 Modèle du four 202:19012291

Les gaz brûlés atteignent des températures très élevées.

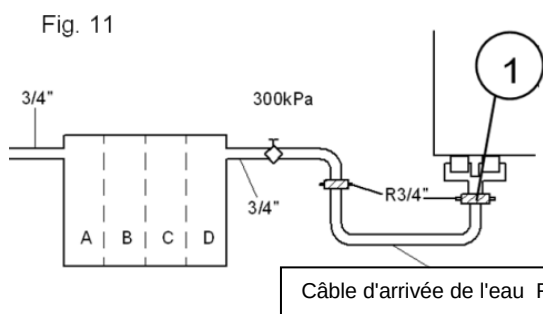


Les conduites d'évacuation doivent être hermétiquement scellées. L'emploi de tout matériel ne pouvant garantir une stabilité thermique jusqu'à une température de 400° doit être exclu.

4.4.6 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Les températures des gaz brûlés peuvent être élevées, de sorte que les pièces métalliques en contact peuvent provoquer des brûlures.
- Les matériaux inflammables doivent être éloignés de l'appareil par **risque d'incendie**.

4.5 RACCORDEMENT EAU



Raccorder uniquement de l'eau potable à l'appareil.

Effectuer le raccordement au réseau d'eau par le point 1 (fig 9), en utilisant le câble fourni.

La pression d'arrivée de l'eau doit se trouver entre 200 et 400 kPa (2-4 kg/mm²). Une pression de 250 kPa est conseillée.

L'eau doit posséder les propriétés suivantes:

pH:	6,5 - 7,5	Dureté de l'eau:	5 - 10 °fH (dureté française)
Impureté:	Ø < 0,08 mm		7 - 14 °eH (dureté anglaise)
Chlorures:	máx. 150 mg/l		9 - 18 °dH (dureté allemande)
Cl:	0,2 - 0,5 mg/l	Conductivité:	400 – 1.000 µS/cm

Filtres conseillés:

A) Filtre fin.

Si l'eau contient des impuretés telles que du sable, des particules de fer ou des substances flottant sur celle-ci, nous vous conseillons d'utiliser un filtre fin à l'arrivée.

B) Filtre à charbon actif.

Si l'eau contient une grande concentration de chlore supérieure à 0,2 mg/l (ppm) (cette information peut être obtenue auprès de la compagnie des eaux), il est nécessaire d'intercaler un filtre à charbon actif.

C) Installation de recirculation d'osmose.

Lorsque la concentration de chlorures est supérieure à 150 mg/l (ppm) (cette information peut être obtenue auprès de la compagnie des eaux), il faut prévoir une installation de recyclage d'osmose. Dans ce cas-là, tenez compte du fait que la valeur minimum de conductance doit être de 400 µS.

D) Adoucissement de l'eau :

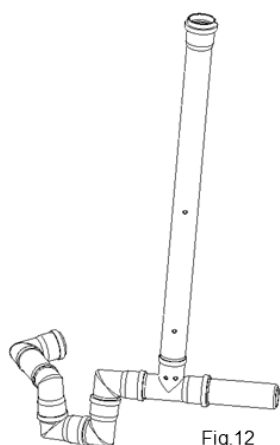
Le traitement de l'eau est conseillé dans les cas où le degré de calcination est élevé (sans charge de chlorure). Systèmes : H+. Échange d'ions ou Kleensteam. Nous vous déconseillons fortement d'utiliser des échangeurs de sodium (comme c'est le cas habituellement pour les lave-vaisselle) à cause des sédiments de sodium et du retard de l'ébullition avec du sel courant.

En ce qui concerne le choix des systèmes de filtre (A, B, C, D) nous vous conseillons le fabricant suivant: BRITA.



Tenir compte de l'autocollant indiquant l'arrivée d'eau avant d'effectuer le raccordement.

4.6 RACCORDEMENT DES EAUX USÉES



Une mauvaise installation du four peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

Pour la vidange du four, il est conseillé d'installer le « kit vidange » fourni par le fabricant (fig.12) pour éviter la vapeur sur le réseau d'eau et raccorder la sortie des eaux avec un tuyau à placer sur le caniveau librement.

Il faut respecter les règles de l'art pour l'installation (pente >5% ou 3°).

Pour éviter des condensations sur le panneau arrière du four, les trous du tuyau vertical doivent être placés vers l'extérieur.

Pour bien dimensionner la vidange il faut tenir compte des données suivantes :

- Volume d'eau dégagé : 0,7 l/sec.
- Température de l'eau : 65° C.

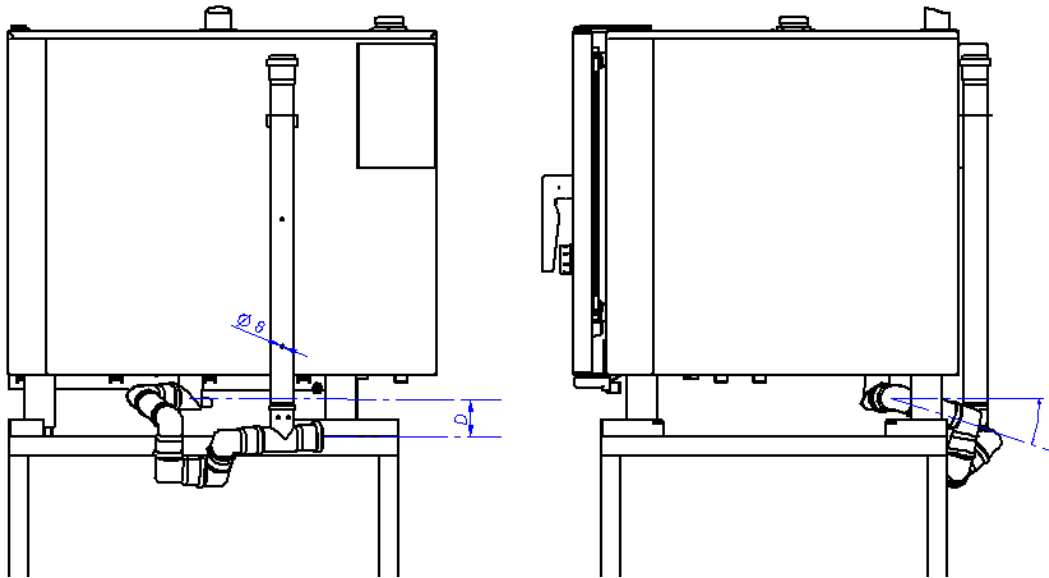


Fig. 13: Modèle 061-101-102

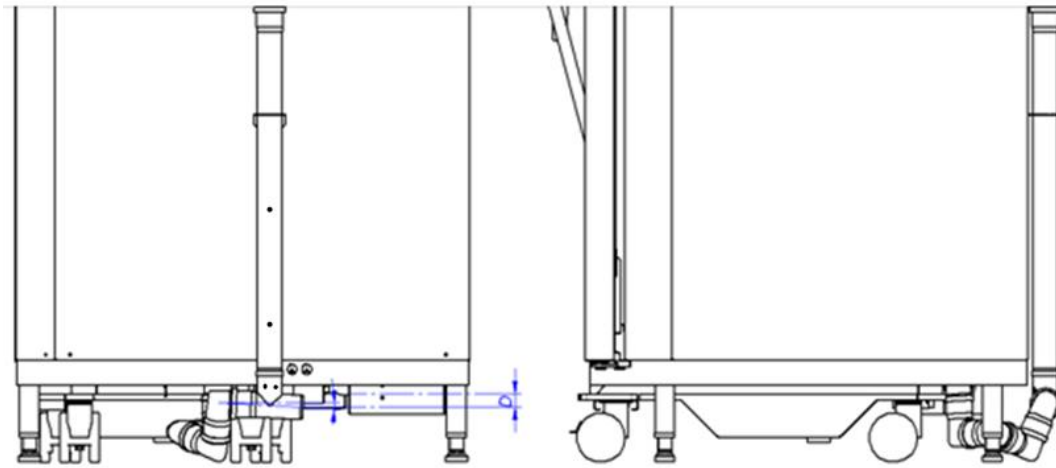
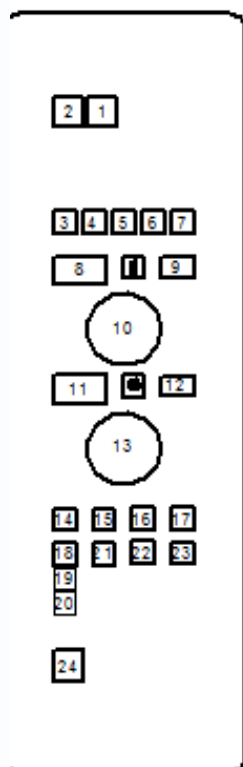
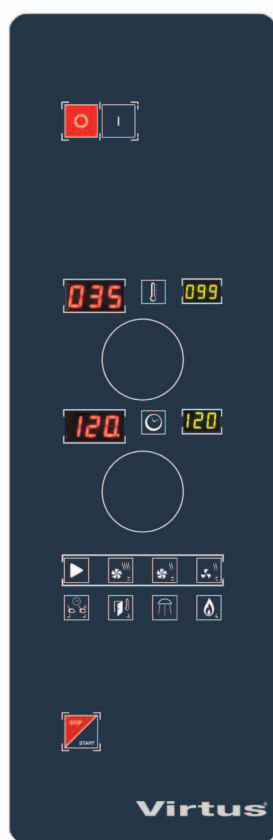


Fig. 14: Modèle 201 und 202

5. UTILISIER ET MAINTENANCE

5.1 ÉLÉMENTS DE COMMANDE



- 1- . Allumer le four
2. Éteindre le four
3. La sélection du mode
4. Indicateur de mode de convection
5. Indicateur de mode mixte
6. Indicateur de mode de régénération
7. Indicateur de mode de vapeur
8. La valeur réelle de température de la chambre
9. Température de la chambre de consigne
10. Sélecteur de température
11. La valeur du temps restant
12. Temps de consigne
13. Temps de sélection
14. Sélecteur de puissance / vitesse
15. Indicateur Pot. Max / Vitesse. Max
16. Indicateur Pot. min / Vel. Max
17. Indicateur Pot. min / Vel. min
18. Commutateur de fonction
19. Fonction indicatrice de Spike
20. Indicateur de la fonction Delta
21. Bouton / Indicateur refroidir
22. Bouton / Humidifiez
23. Lavage
24. Appuyez sur le bouton Start / Stop

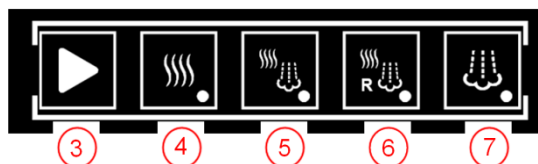
5.1.1 ON / OFF

La mise en marche / arrêt du four s'effectue grâce à l'interrupteur général ON/OFF. En allumant le four, les valeurs utilisées lors de la dernière mise en service s'afficheront ; s'il s'agit de la première mise en service, ce seront les valeurs par défaut qui s'afficheront.



5.2 SÉLECTION DES MODES DE CUISSON

Elle se fait au moyen du bouton sélecteur de mode 3.



3. Sélecteur de mode.
4. Voyant mode convection.
5. Voyant mode mixte
6. Indicateur de mode de régénération
7. Voyant mode vapeur

- CONVECTION : Le chauffage ne se fait qu'à l'air chaud (chaleur sèche).
- VAPEUR : Le chauffage se fait par vapeur par injection d'eau à 99 °C et par pression atmosphérique.
- MIXTE : Le chauffage se fait par air chaud et vapeur.
- RÉGÉNÉRATION: Le chauffage par air chaud et de vapeur à un moment, mais à une puissance supérieure à la vapeur.
La cheminée s'ouvre automatiquement en mode convection. Dans les autres modes, elle reste fermée.

5.3 SÉLECTION TEMPÉRATURE

À l'aide du sélecteur de température (commande 9 sur) la température souhaitée est sélectionnée à l'intérieur du four et apparaît sur l'afficheur 8 (valeur de la température sélectionnée dans la chambre). L'afficheur 7 indique la valeur réelle de la température à l'intérieur de la chambre.



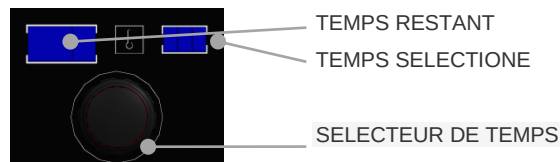
Les gammes de température et la valeur par défaut pour chaque mode de fonctionnement sont détaillées ci-après :

Convection	Mixte	Vapeur
Gamme [20...300]	Gamme [20...250]	Gamme [99]

5.4 SÉLECTION DU TEMPS

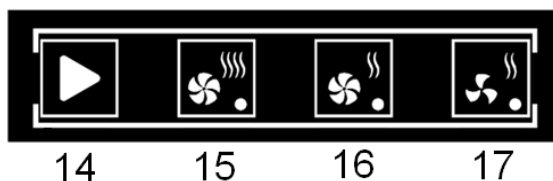
- **Temps restant:** Valeur numérique qui indique le temps restant pour achever la cuisson sélectionnée.

Lorsque le temps arrive à 0, le chiffre commence à clignoter, l'avertisseur sonore se déclenche accompagné par le clignotement de la lumière pendant 30 secondes ou jusqu'à ouverture de la porte. Si la porte ne s'ouvre toujours pas, l'avertisseur sonore/visuel se réenclenche pendant 30 secondes toutes les 3 minutes.



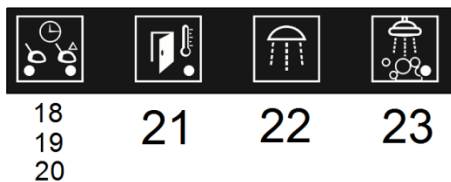
- **Temps sélectionné:** Temps programmé sélectionné par l'utilisateur. Le temps maximal de sélection est de 300 minutes. En modifiant le mode de fonctionnement, la dernière valeur utilisée dans ce mode est chargée automatiquement.

5.5 SÉLECTION PUISSANCE / VITESSE



- 14-Sélecteur puissance / Vitesse
- 15-Indicateur de puissance maximale / Vitesse maximale
- 16-Indicateur de puissance moyenne / Vitesse maximale
- 17-Indicateur de puissance moyenne / Vitesse moyenne

5.6 FONCTIONS AUXILIAIRES



18/19/20- Sélecteur de fonction température / pique / delta (en option)
 21- Bouton-poussoir / voyant Cool down
 22- Bouton-poussoir humidificateur
 23- Lavage

5.6.1 FONCTION PIQUE SONDE À COEUR

Sélectionner en appuyant sur le bouton 17 alors que le voyant de la sonde à cœur est allumé.

T° SELECTIONNEE FOUR

T° RÉELLE FOUR

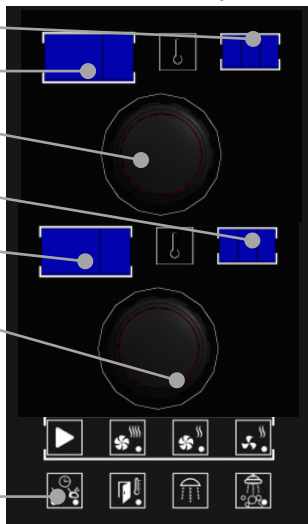
SÉLECTION T° FOUR

T° À COEUR SÉLECTIONNÉE

TEMPÉRATURE À COEUR
RÉELLE

SÉLECTION T° SONDE À
COEUR

VOYANT FONCTION
TEMPÉRATURE SONDE À
COEUR



En tournant la commande 13, nous sélectionnerons la température à cœur désirée.

L'afficheur 12 indique la température à cœur sélectionnée de 0 à 99 °C.

L'afficheur 11 indique la température réelle dans la sonde à cœur.

En tournant la commande 9 nous sélectionnerons la température de la chambre du four.

L'afficheur 9 indique la température sélectionnée du four.

L'afficheur 8 indique la température réelle dans la chambre du four.

Lorsque la température à cœur atteint la température sélectionnée, le four s'arrête et l'alarme commence à sonner.

5.6.2 FONCTION DELTA

Différence la température à cœur de la température du four.

La température du four est toujours 50 °C au-dessus de la température enregistrée par la sonde à cœur.

Sélectionner en appuyant sur le bouton 17 alors que le voyant de la fonction **delta** est allumé.

T° SONDE +50 °C

T° RÉELLE FOUR

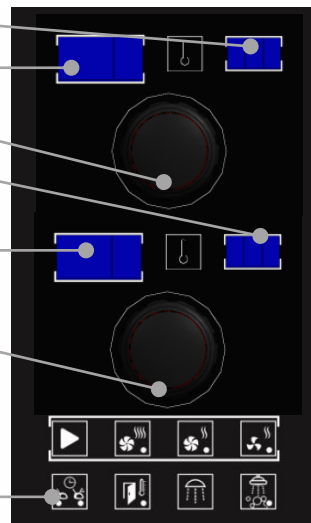
FONCTION ANNULÉE

T° À COEUR SÉLECTIONNÉE

TEMPÉRATURE À COEUR
RÉELLE

SÉLECTION T° SONDE À
COEUR

INDICATEUR FONCTION
DELTA



En tournant la commande 13, nous sélectionnerons la température à cœur souhaitée, (par exemple 70 °C) ; elle est indiquée sur l'afficheur 12.

L'afficheur 10 indique de glisser la sonde pique dans les aliments, par exemple 15 °C.

Le four chauffera jusqu'à 15 °C+50 °C → 65 °C, et au fur et à mesure que la température à cœur augmentera, celle du four augmentera également, toujours avec une différence de 50 °C.

Lorsque la température à cœur atteindra les 70 °C sélectionnés, le four sera à 120 °C et l'alarme se déclenchera.

Dans le cas de cette fonction, la commande 10 qui sélectionne la température du four est annulée.

5.6.3 COOL DOWN

Pour refroidir la chambre de cuisson, procédez de la façon suivante : Fermez la porte et appuyez sur la touche 21 (COOL DOWN). Puis ouvrez la porte.

La turbine se met en marche et le voyant 21 cool down s'allume. Lorsque la température de la chambre atteint 45 °C, elle s'arrête automatiquement.

Le cycle de refroidissement s'arrête en appuyant à nouveau sur 20 ou en fermant la porte ; et le voyant cool down s'éteint.

Avertissement : **Ne pas** refroidir le four en appliquant de l'eau froide directement dans la cuve.

MESURES DE SÉCURITÉ : Pendant ce cycle, le couvre-ventilateur et les glissières des plateaux doivent être parfaitement fixés dans leur position.

La chambre de cuisson **ne doit pas** être refroidie à l'eau froide.

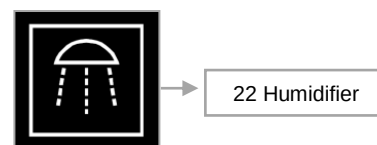
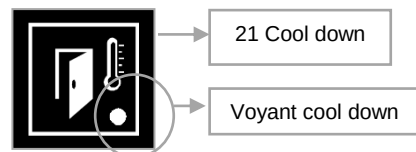
5.6.4 BOUTON-POUSOIR HUMIDIFICATEUR

L'arrivée d'humidité fonctionne uniquement lorsque le bouton 21 est actionné en mode Start (si le mode Stop est activé, il ne tient pas compte du signal).

Cette fonction permet d'obtenir une bonne levée des produits de boulangerie grâce à l'introduction rapide d'humidité.

Les produits cuits dans le four brillent légèrement.

Il est conseillé d'utiliser des laps de temps courts.



5.6.5 LAVAGE

Le lavage fonctionne en appuyant sur la touche 23 uniquement en mode Stop et avec la porte fermée.

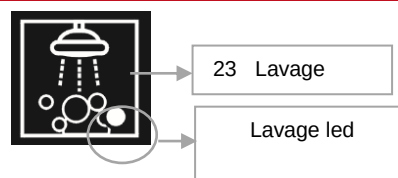
Le programme de nettoyage commence par une phase de ramollissement de la saleté. (Pour éviter cette phase, il faut appuyer de nouveau sur le bouton de lavage). Puis, le four affichera le message (ADD SOAP) pour asperger l'intérieur de la chambre de détergent. Après l'aspersion du détergent, fermer la porte et appuyer sur Start, afin de poursuivre le processus de nettoyage.

Une fois le lavage terminé, le four indiquera le message EnD.

Pour quitter le programme de lavage, éteindre le four ou appuyer sur le bouton de lavage. Sinon, le four quittera automatiquement le mode lavage au bout d'une minute.

Pour interrompre le processus de nettoyage, il faut appuyer sur le bouton Start/Stop et si le four a atteint la phase d'aspersion de détergent, il réalisera un rinçage.

Avant de cuisiner avec cet équipement, assurez-vous qu'il n'y a pas de restes de détergent ou de dégraissant dans la chambre de cuisson. Éliminez d'éventuels restes de produits chimiques et rincez bien l'intérieur de la chambre de cuisson à l'aide de la douche à main.



5.6.6 INDICATEUR DE VERROUILLAGE DU BRÛLEUR (modèles au gaz)

Les brûleurs à gaz peuvent se bloquer pour différentes raisons. Dans ce cas, le four indique Err 014 blocage gaz.

Pour procéder au déblocage, éteignez le four et rallumez-le.

Appuyez sur START/STOP pour reprendre le fonctionnement du four.



5.7 START / STOP

Le four commence à exécuter les données introduites relatives au mode de cuisson, à la température et au temps lorsqu'on appuie pour la première fois sur le bouton START/STOP.

Si on appuie une deuxième fois sur le bouton, le fonctionnement est interrompu et le four reste en pause.

Si un temps précis a été sélectionné, le fait d'appuyer une deuxième fois sur le bouton START/STOP interrompt la cuisson et réinitialise le temps à la valeur préalablement sélectionnée.



6. FONCTIONNEMENT FOUR

Étapes à suivre pour mettre en fonctionnement un four.

1. Appuyer sur le bouton ON (1).
2. Sélectionner le mode de cuisson (3).
3. Sélectionner le temps de travail (9).
4. Sélectionner la température de travail (12).
5. Sélectionner la fonction temps / pique / delta (17) (en option).
6. Appuyer sur le bouton START/STOP (22).

7. ENTRETIEN

7.1 NETTOYAGE MANUEL

Il est conseillé d'effectuer un nettoyage quotidien de la machine.

Pour le bon fonctionnement et la conservation de l'appareil, nettoyez-le tous les jours à l'aide de produits dégraissants spécifiques.

TRÈS IMPORTANT : Ne pas utiliser de détergents granuleux ou abrasifs, ni de jet d'eau pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, car ils peuvent endommager les composants internes de celui-ci.

Pour effectuer le **Nettoyage manuel**, l'appareil doit toujours être débranché.

ATTENTION : Les détergents sont hautement actifs; il faut donc prendre toutes les précautions, car ils peuvent irriter la peau et les yeux. Suivre les instructions du fabricant à la lettre.

Il est obligatoire, lors de l'application de détergents et dégraissants, d'utiliser des gants en caoutchouc, un masque contre l'inhalation et des lunettes, conformément aux dispositions des normes de sécurité en vigueur.

REMARQUE : Les caractéristiques de conception de l'appareil permettent d'utiliser, sans aucun risque, de l'eau sur toutes les parties de la chambre de cuisson du four, afin de le rincer et de le nettoyer parfaitement.

Si le nettoyage a lieu tous les jours, cette opération est très courte, avec l'avantage d'avoir un appareil en parfait état et prêt pour le travail du lendemain.

Le fait que la contreporte soit en verre rend son nettoyage très simple, étant donné qu'elle se nettoie de la même façon et avec les mêmes produits que ceux qui sont utilisés pour nettoyer les cuisinières vitrocéramiques.

1. Utiliser la raclette pour enlever la graisse incrustée sur le verre.
2. Pulvériser le produit sur le verre.
3. Passer un chiffon sur le verre.

REMARQUE : Ne pas utiliser de produits ou d'ustensiles pouvant rayer la surface en verre.

7.2 IRRÉGULARITÉS

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, avant d'appeler le service d'assistance technique, vérifiez avec soin que :

- Les fusibles sont corrects.
- La tension sur la machine est correcte
- La pression de l'eau du réseau est correcte.
- De la vapeur sort de la porte ; cela peut être dû au fait que le joint de la porte est sale. Dans ce cas, nettoyez-le.
- Si de l'eau coule sur le sol, il est possible que le dispositif de vidange de l'appareil soit obstrué. Dans ce cas, nettoyez-le en utilisant le bouchon se trouvant sur la partie inférieure de l'appareil.

Ce modèle est équipé d'un programme d'autodiagnostic. En cas de panne, l'appareil est bloqué et un message d'erreur s'affiche sur les indicateurs numériques.



Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.

8. TYPES DE DÉFAUTS

Lorsqu'une erreur se produit :

- Le signal sonore retentit de façon intermittente.
- Le code et l'identification de l'erreur survenue apparaissent sur les afficheurs du four.
- Si le bouton START/STOP est enfoncé, le message d'erreur reste présent mais l'alarme ne sonne plus.
- Lorsque le défaut ayant entraîné l'erreur disparaît, les sorties recommencent à fonctionner normalement.

Les défauts pouvant apparaître sur le four et les messages s'affichant dans chaque cas, ainsi que les conséquences sur le fonctionnement du four sont détaillés ci-après :

ERREUR	DESCRIPTION	CONSEQUENCES
001	Sonde de la chambre en panne. TC est en dehors de la gamme.	Le four est complètement inopérant.
002	Sonde à cœur (TN) en panne. TN est en dehors de la gamme [-10...330].	Les fonctions pique et delta sont désactivées.
003	Sonde de température de sortie de la vapeur (TV) en panne. TV est en dehors de la gamme [-5...330].	Il n'est possible de travailler qu'en mode Convection en omettant la condensation d'eau.
010	Il n'est possible de travailler Si la sortie VHM est activée et TV n'augmente pas de 3 degrés ou plus en 10 minutes, si TV≤75.	Il n'est possible de travailler qu'en mode Convection.
011	La sortie CC agit pendant 25 minutes et TC n'augmente pas de 3 degrés ou plus.	Le four est complètement inopérant.
012	La NTC du contrôleur atteint 60 °C, mais ne dépasse pas 70 °C.	Le four fonctionne normalement et l'alarme ne retentit pas. Ce message doit être affiché pendant 3 s toutes les 30s.
013 (Uniquement les fours à GAZ.)	Erreur de soufflerie de chambre.	Le four est complètement inopérant.
014 (Uniquement les fours à GAZ.)	Contrôle d'allumage de chambre bloqué. Cette erreur est générée quand le brûleur de chambre ne s'allume pas après 3 tentatives.	Le four est complètement inopérant.
015 (Uniquement les fours à GAZ.)	Dysfonctionnement dans la boîte d'allumage en raison d'une de ces 2 erreurs : EV gaz ne s'active pas/ Il est impossible de débloquent la boîte.	Le four est complètement inopérant.
022	La NTC du contrôleur dépasse 70 °C.	Le four est complètement inopérant.
024	Erreur de communication. La carte de chambre ne répond pas.	Le four est complètement inopérant.
025	Erreur de communication. La carte de commandes ne répond pas.	Le four est complètement inopérant.

9. RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque la durée de vie de ce produit touche à sa fin, ne pas le jeter dans un conteneur à déchets standard mais le déposer dans un point de collecte spécifique destiné aux déchets électriques et aux équipements électroniques usagés en vue de son ultérieur recyclage.

Cette précaution à prendre est confirmée par le symbole figurant sur le produit, le manuel de l'utilisateur ou l'emballage.



En fonction de leurs caractéristiques les matériaux peuvent être recyclés. Grâce au recyclage et à d'autres formes de traitement des déchets électriques et des équipements électroniques, vous pouvez contribuer de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour obtenir de plus amples renseignements concernant le point de collecte le plus proche de chez vous, veuillez contacter les collectivités locales.

Pour protéger l'environnement, une fois votre appareil arrivé en fin de vie, déposez-le dans des lieux prévus à cet effet conformément à la législation en vigueur.



LE DÉTENTEUR FINAL DES RÉSIDUS D'EMBALLAGE EST RESPONSABLE DE LEUR GESTION FINALE.

1. CONTENTS

1. CONTENTS	46
2. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	47
2.1 GENERAL INFORMATION	47
2.2 WARNING	47
3. GENERAL INFORMATION	47
4. INSTALLATION MANUAL	48
4.1 MINIMUM DISTANCE	48
4.2 INSTALLATION OF TABLE TOP MODELS	48
4.3 ELECTRICAL CONNECTION	49
4.4 GAS CONNECTION (ONLY GAS MODELS)	51
4.4.1 VENTILATION	51
4.4.2 GAS FLUE CONNECTION	52
4.4.3 GAS OVEN INSTALLED IN A LOCAL (TYPE A3)	52
4.4.4 GAS OVEN BENEATH A CEILING FAN (TYPE B23)	52
4.4.5 GAS OVEN DIRECTLY CONNECTED TO AN EXHAUST PIPE (TYPE B13)	52
4.4.6 INSTRUCTIONS D'UTILISATION	52
4.5 WATER CONNECTION	53
4.6 WASTE WATER CONNECTION	53
5. USE AND MAINTENANCE	55
5.1 CONCEPT COOKING MODES	55
5.1.1 ON/OFF	55
5.2 SELECTION OF CONCEPT COOKING MODES	55
5.3 TEMPERATURE SELECTION	56
5.4 TIME SELECTION	56
5.5 POWER / SPEED SELECTION	56
5.6 AUXILIARY FUNCTIONS	56
5.6.1 CORE PROBE SPIKE	57
5.6.2 DELTA FUNCTION	57
5.6.3 COOL DOWN	57
5.6.4 HUMIDIFIER BUTTON	58
5.6.5 WASH	58
5.6.5 LOCK INDICATOR BURNER (GAS MODELS)	58
5.7 START / STOP	58
6. OPERATION OF THE CONCEPT OVEN	58
7. MAINTENANCE	59
7.1 MANUAL CLEANING	59
7.2 PROBLEMS	59
8. TYPES OF FAULT	60
9. RECOMMENDATION FOR ENVIRONMENTAL PROTECTION	60

2. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 GENERAL INFORMATION

If the appliance is not used for long periods of time, the water and electricity supplies should be disconnected.

2.2 WARNING

During the installation, incorrect adjustment, inappropriate maintenance or use of the appliance may cause material damages and injuries. Before commissioning the appliance, read carefully the instructions contained in this manual.

Do **not** store or use gases or explosive liquids near the appliance, or introduce liquids containing alcohol inside the machine.

When the oven is hot, do **not** open the door suddenly (danger of burns due to hot steam). Do **not** put cold water in the chamber when it is hot.

Repairs or adjustments carried out by personnel not belonging to SAT (Technical Assistance Service) or an authorised SAT will imply the cancellation of the oven warranty.

The installer of the oven must complete the CHECK LIST, after checking the following:

- Electrical connection.
- Pneumatic connection.
- Hydraulic connection.
- Waste water connection.
- Conditions of installation.
- Conditions of installations.
- Explanation of the general working of the oven (use and maintenance).

This appliance must be installed in an adequately ventilated room to prevent the formation of unacceptable concentrations of substances harmful to health.

3. GENERAL INFORMATION

Before switching on the newly installed appliance for the first time, the inside should be cleaned with a cloth soaked in soapy water. Then switch on the empty oven in Steam mode for ½ hour to eliminate the odours associated with a new appliance.

Before switching on the appliance, check that the water mains tap is open.

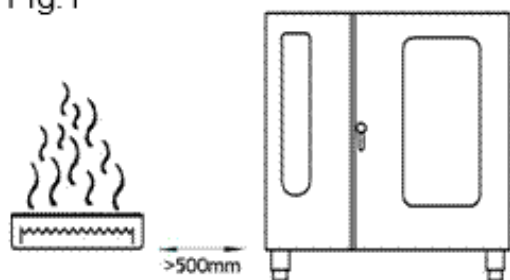
If the oven is not going to be used for a long period of time, the mains water tap should be closed.

Open the oven door carefully to avoid burns caused by the steam.

4. INSTALLATION MANUAL

4.1 MINIMUM DISTANCE

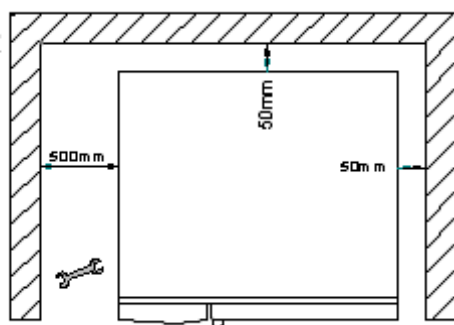
Fig.1



Minimum distance from other sources of heat on the left side 400mm. Fig. 1

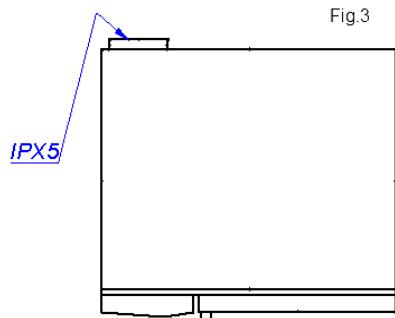
Warning: An excessive room temperature on the left-hand side of the appliance may trigger the appliance safety disconnection.

Fig.2



We recommend a distance of 500 mm on the left-hand side of the appliance to leave room for repair and maintenance work. Fig. 2

Fig.3

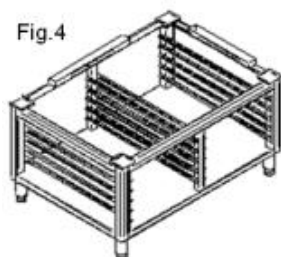


Check the stability of the oven.

The IPX5 plate must be fastened on the rear of the ovens. Fig. 3

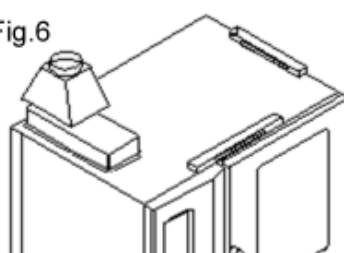
4.2 INSTALLATION OF TABLE TOP MODELS

Fig.4



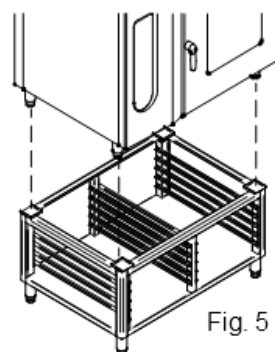
Level the frame horizontally before placing the oven on the frame. Fig.4

Fig.6



The appliance must be horizontally leveled.

Fig. 6



Rest the oven on the frame and line up the supports with the holes on the frame. Fig.5

Fig. 5

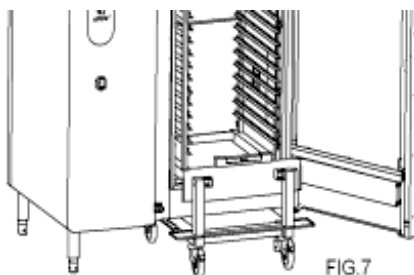
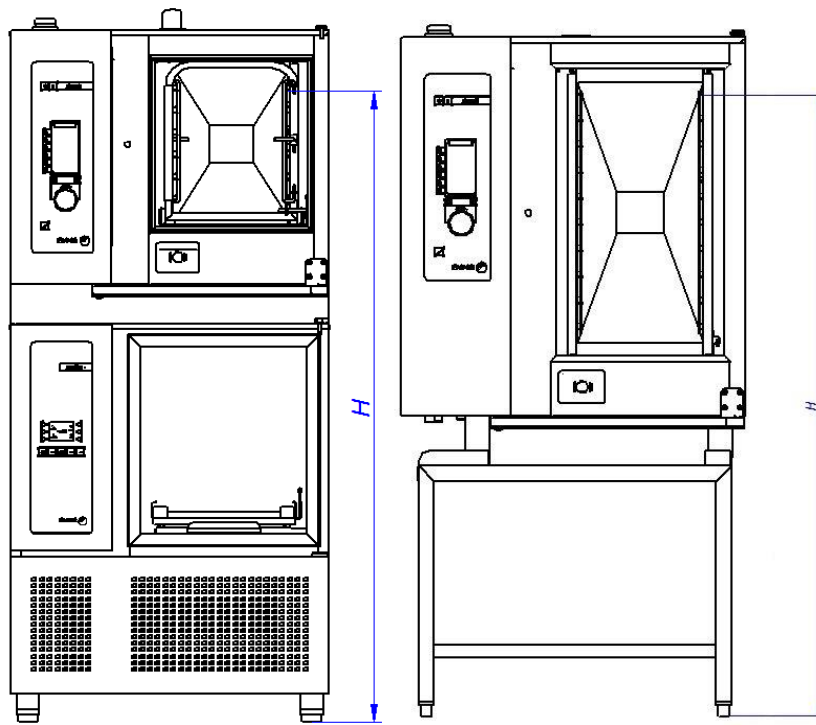


FIG.7

The mobile load trolley (optional) must be horizontal on the appliance. Fig.7
(Optional in model 202).



The trays are placed in the oven at a maximum height of 1,6 m. if and when original accessories are used (except in overlapping ovens). Overlapping ovens or in any other case where the height is exceeded, it should be applied on the front of the oven, to 1.6 m in height from the ground and in a clearly visible location, the following adhesive that is included in the package.



To prevent scalding, do not use cargo containers with liquids or for cooking foods that become fluids by heating to higher levels than those that can be easily observable.

4.3 ELECTRICAL CONNECTION.

An AUTHORISED TECHNICIAN should always carry out the appliance's electrical connection.

The legal standards in force in each country on connections to the mains should be taken into account.

Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the nameplate.

Power cables should be flexible cables with oil-resistant cover, and should not be lighter than ordinary cable sheath ordinary polychloroprene or equivalent synthetic elastomer (H05RN-F).

A switch device should be installed next to the appliance for all the phases, with a gap of a minimum of 3 mm between contacts. This switch will be equipped with fuses.

The appliance must be earthed, from the connection strip of the appliance to the earth connection of the main power supply.

The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement.

To access the connection strip, release the left side panel (Fig.8), pass the cable hose through the stuffing box on the exterior base and connect as shown on the strip.

VERY IMPORTANT: Before installing the left side panel, attach the electrical supply hose securely to the stuffing box.

When several appliances are installed in series, they should be earthed to each other using the point assigned for this purpose, located in the fryers base, at the back.

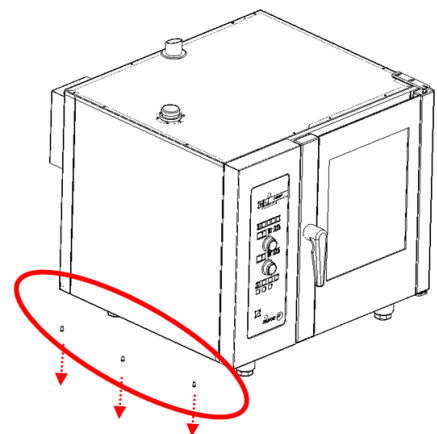


Fig. 8

CABLE HOSE SECTION AND THE VALUE OF THE FUSES TO BE INSTALLED ON THE MAIN SWITCH

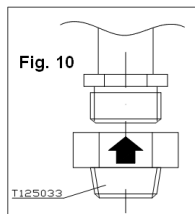
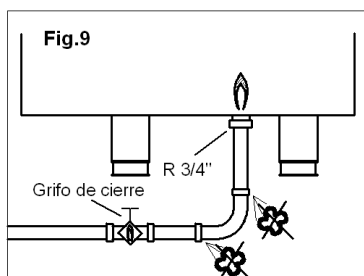
MODEL	SUPPLY VOLTAGE	CABLE SECTION	GENERAL FUSE	DIFFERENTIAL	TOTAL POWER KW
AIC0071/F	400V 3N~50-60Hz	3x2,5mm ² +N+T	20A	300mA	10,2
	230V 3~50-60Hz	3x4mm ² +N	32A	300mA	
AIC0072/F	400V 3N~50-60Hz	3x6mm ² +N+T	32A	300mA	19,2
	230V 3~50-60Hz	3x10mm ² + T	63A	300mA	
AIC0074/F	400V 3N~50-60Hz	3x16 mm ² +N+T	80A	300mA	38,4
	230V 3~50-60Hz	3x35mm ² + T	125A	300mA	
AIC0073/F	400V 3N~50-60Hz	3x10mm ² +N+T	63A	300mA	31,2
	230V 3~50-60Hz	3x25mm ² + T	100A	300mA	
AIC0075/F	400V 3N~50-60Hz	3x35mm ² +N+T	125A	300mA	62,4
	230V 3~50-60Hz	3x70mm ² + T	180A	300mA	

MOD.	SUPPLY VOLTAGE	CABLE SECTION	GENERAL FUSE	DIFFERENTIAL
AIC0076/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	ELÉCTRICAL POWER 1,2 KW			
	GAS POWER	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	10.325
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	40.975
		kW (Hi)	G30/G31/G20	12
AIC0077/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	ELÉCTRICAL POWER 1,2 KW			
	GAS POWER	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	15.488
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	61.460
		kW (Hi)	G30/G31/G20	18
AIC0079/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	16A	300mA
	ELÉCTRICAL POWER 2,4 KW			
	GAS POWER	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.975
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	122.920
		kW (Hi)	G30/G31/G20	36
AIC0078/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	ELÉCTRICAL POWER 1,2 KW			
	GAS POWER	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.115
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	119.505
		kW (Hi)	G30/G31/G20	35
AIC0080/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	16A	300mA
	ELÉCTRICAL POWER 2,4 KW			
	GAS POWER	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	55.928
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	221.938
		kW (Hi)	G30/G31/G20	65

4.4 GAS CONNECTION (only gas models)



The gas installation may only be connected by an authorized local gas technician.



It is essential to ensure that the gas supply pipes and the connection pipes for the corresponding measurement systems are the correct diameter. Check that the gas supply is correctly sealed. Once the device is connected check for leaks using a detector of gas (spray, etc...). In any case use a flame to check for leaks.

MAXIMAL THERMAL LOAD

GAS	NOMINAL PRESSURE (MBAR)	MINIMUM PRESSURE (MBAR)	MAXIMUM PRESSURE (MBAR)	AIC0076/F	AIC0077/F	AIC0079/F	AIC0078/F	AIC0080/F
G-20 (M ³ /H)	20	17	25	1,270	1,905	3,809	3,704	6,878
G-30 (KG/H)	28-30	25	35	0,998	1,498	2,995	2,912	5,408
G-31(KG/H)	37	42,5	57,5	0,984	1,476	2,951	2,869	5,329

The air required for the combustion is 2 m³ / h per kW of power.

Remarks:

Observe the regulations issued by the local gas company.

Observe the regulations for the installation.

Check that the gas indicated in the section is identical to that supplied.

A pipe of at least Ø 12 x 10 mm should be used for the gas connection to the appliance, together with a 3/4" nut to connect to the oven (Fig. 9 and Fig. 10).

Gas shut-off valve in front of each appliance.



If the pipe pressure is different to the fluid pressure, please contact the gas company. For natural gas, the appliance must not be started at pressures above 30 mbar. Close the gas inlet to the appliance.



Service pressures exceeding 60 mbar are not allowed as some of the oven's components could become unusable.

4.4.1 VENTILATION

The appliances must be installed in such a way as to allow adequate ventilation to prevent the unauthorised concentration in the premises of products emitted during combustion which may be harmful to health.

We recommend the installation of a smoke and steam extraction hood in accordance with the **UNE-100165:2004** standard. The hood should protrude from the front of the appliance 200-400mm.



We recommend the annual maintenance by an authorised technician of the components relating to the gas installation.

TABLE OF CATEGORIES, GASES AND OPERATING PRESSURES

COUNTRY	CATEGORY	PRESSURE
AT	II _{2H3B/P}	20*50
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	II _{2H3B/P}	20*30
BE - FR	II _{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II _{2H3+}	20*28-30/37
DE - LU	II _{2E3B/P}	20*50
PL	II _{2E3P}	20*37
HU - IS - MT - NL	I _{3B/P}	30

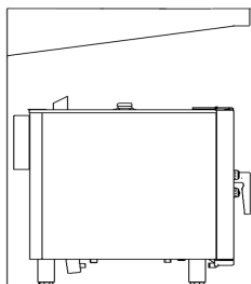
4.4.2 GAS FLUE CONNECTION

Gas appliances can be installed in different ways depending on the installation requirements.



An incorrect flue connection may lead to a fire hazard.

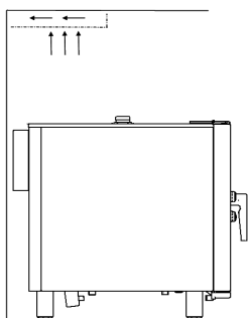
4.4.3 GAS OVEN INSTALLED IN A LOCAL (TYPE A3)



It is recommended to install a gas oven beneath an extractor hood.

Install the oven according to the kitchen layout. The gas supply should only be switched on when the extraction system is activated.

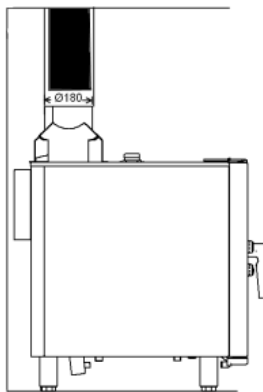
4.4.4 GAS OVEN BENEATH A CEILING FAN (TYPE B23)



This type of installation is made connecting it to a natural draught, under a hood or a ventilation roof. It is required a stretch of rising air.

Install the oven according to the kitchen layout. The gas supply to the oven must only be enabled when the extraction system is activated. When the extraction/ventilation system fails, the gas feeding of the oven will be disabled.

4.4.5 GAS OVEN DIRECTLY CONNECTED TO AN EXHAUST PIPE (TYPE B13)



Convection ovens, or combined ovens with an anti-backflow valve (special accessory), may be directly connected to an exhaust pipe. The accessory can be ordered indicating the following references:

Oven model 061/101:19012272

Oven model 201:19012290

Oven model 102: 19012273

Oven model 202:19012291

The gas oven should only be enabled when the extraction system is activated.



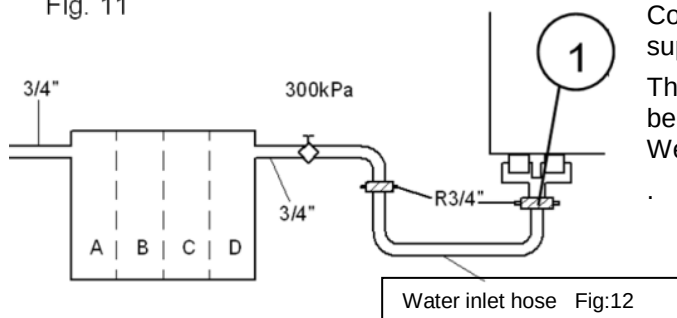
Flues must be hermetically sealed. Use materials that are thermally stable at temperatures of up to 400°.

4.4.6 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- The flue gas may have high temperatures, so that the exhaust gas and hot metal parts can cause burns.
- Do not place combustible materials on the apparatus; fire hazard.

4.5 WATER CONNECTION

Fig. 11



Only connect drinking water to the appliance.
Connect the appliance to the mains water supply at point 1 using the hose supplied.
The pressure of the incoming water should be between 200 and 400 kPa (2-4 kg/mm²). We recommend 250 kPa

The water used should have the following properties:

pH:	6,5 - 7,5	Water hardness:	5 - 10 °fH ((French degrees)
Impurities:	Ø < 0,08 mm		7 - 14 °eH (English degrees)
Chlorides:	máx. 150 mg/l		9 - 18 °dH (German degrees)
Cl:	0,2 - 0,5 mg/l	Conductivity:	400 – 1.000 µS/cm

Recommended filters:

A) Fine filter.

If the water contains impurities such as sand, iron particles or floating substances, we recommend the use of a fine filter at the water input.

B) Activated carbon filter.

If the water has a high chlorine content over 0.2 mg/l (ppm) (this information can be obtained from the relevant water board), an activated carbon filter should be installed.

C) Installation of osmosis recirculation.

When the chloride concentration is above 150 mg/l (ppm) (this information can be obtained from the relevant water board), an osmosis recirculation installation should be mounted. In this case, please remember that the minimum conductivity value is 400 µS/cm.

D) Water descaling:

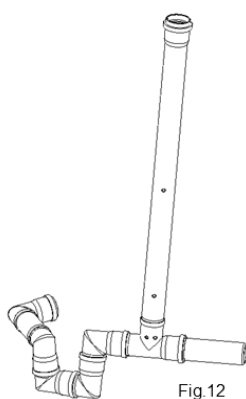
For water with a high level of limescale (without chloride load) the water should be treated. Systems: H+. Interchange of ions or Kleensteam. We strongly advise against the use of sodium exchangers (normally used in dish washers) due to the formation of sodium sediment and the delay in boiling with common salt.

For the selection of the filter systems (A, B, C, D), it is recommended the manufacturer BRITTA.



Before connection, look at the label that shows which is the water inlet.

4.6 WASTE WATER CONNECTION



An inappropriate installation of the oven may lead to an undesirable operation of the device.

Therefore you must install the drain KIT supplied by the manufacturer (Fig. 12). This drain must preferably be connected to a grid or an open tank.

The installation (Fig. 13 - Fig.14) should be done so that the installed drain outlet is below the outlet of the oven with one enough slope to ensure its proper drainage (5 or 3 °).

Ensure that the holes of the rise tube are directed towards the opposite side of the back panel to avoid condensation.

Observe the dimensions for the drain:

- Pumping volume of the steam generator in a small amount of time: 0.7 l sec.
- Average residual water temperature: 65 ° C.

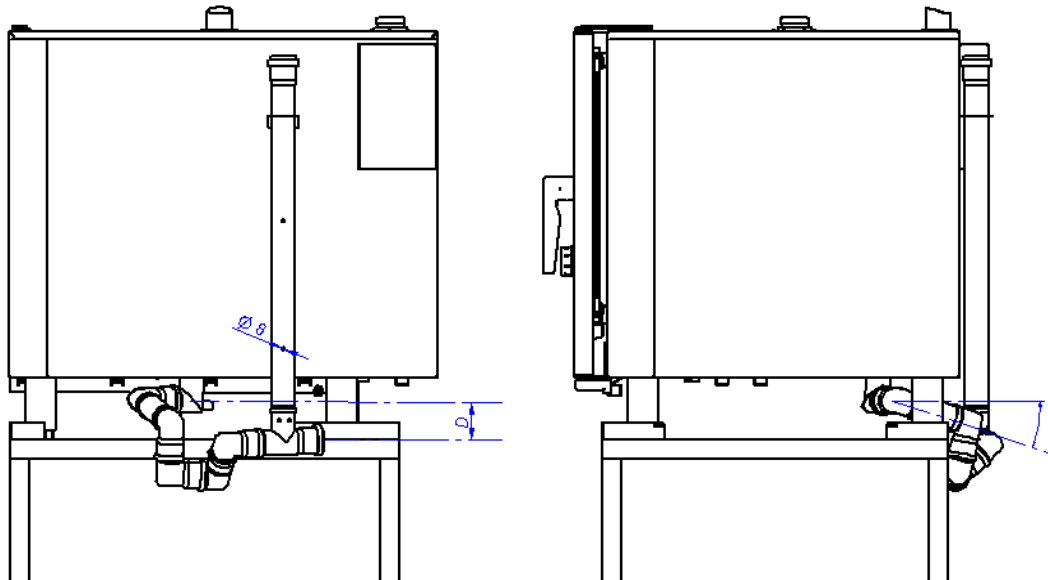


Fig. 13: Desktop model 061-101-102

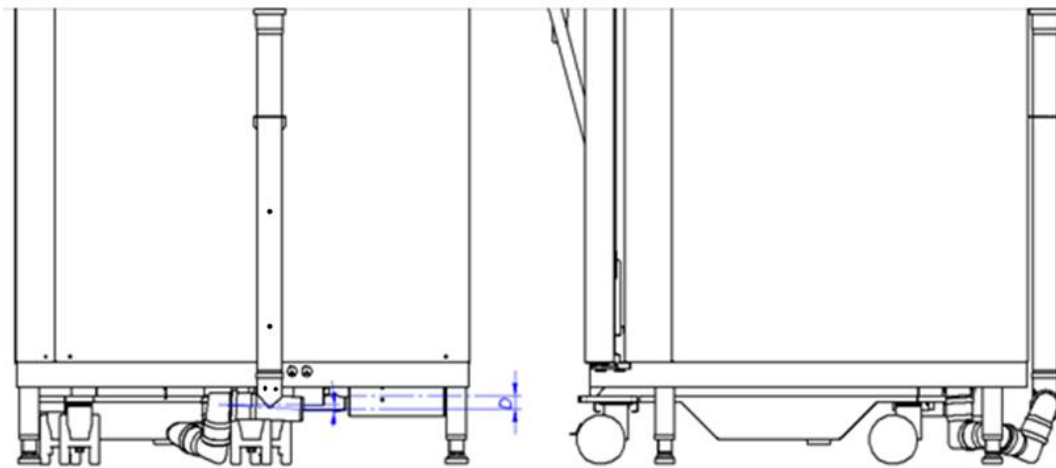
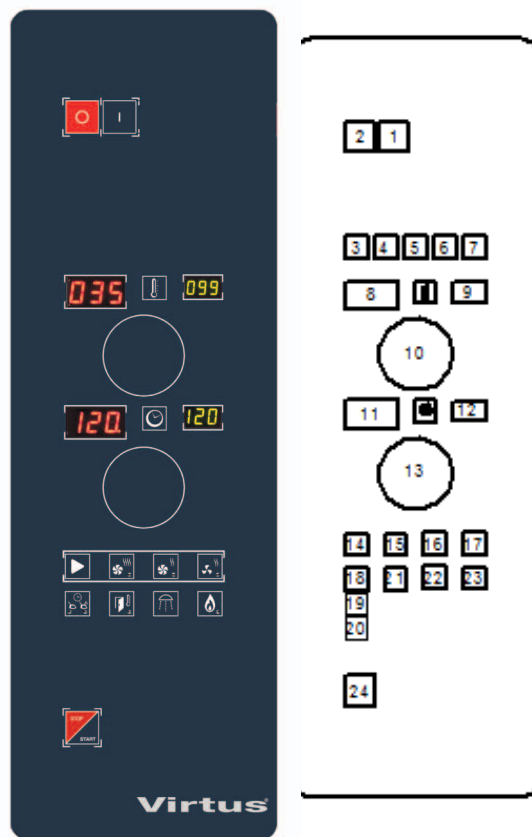


Fig. 14: Desktop model 201 and 202

5. USE AND MAINTENANCE

5.1 COOKING MODES



1. Turning on the oven
2. Turning off the oven
3. Mode selection
4. Convection mode indicator
5. Mixed Mode Indicator
6. Regeneration mode indicator
7. Steam mode indicator
8. Actual value of chamber temperature
9. Chamber temperature setpoint
10. Temperature selector
11. Remaining time value
12. Setpoint time
13. Time selector
14. Selector power / speed
- 15-Max Power / Max Speed Display
- 16-Min Power / Max Speed Display
- 17-Min Power / Min Speed Display
18. Function switch
19. Spike indicator function
20. Delta function indicator
21. Button / Indicator cool down
22. Button / Humidify
23. Wash
24. Push button Start / Stop

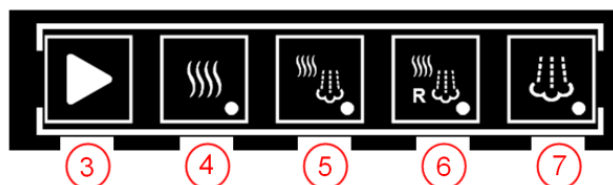
5.1.1 ON/OFF

The oven is switched on/off with the main ON/OFF switch. Each time that the oven is switched on, the last-used values are displayed. If this is the first time the oven is switched on, the defect values are displayed.



5.2 SELECTION OF COOKING MODES

Use the mode 3 selector button.



3. Mode selector.
4. Convection mode indicator.
5. Mixed-mode indicator.
6. Regeneration mode indicator
7. Indicator steam mode.

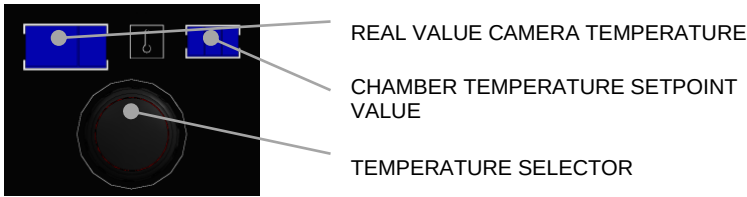
- CONVECTION: The oven is only heated with hot air (dry heat).
- STEAM: The oven is heated using steam from the injection of water at 99°C at atmospheric pressure.
- MIXED: The oven is heated using a combination of hot air and steam.
- REGENERATION: The heating by hot air and steam at a time, but at higher power to steam.

The fluepipe opens automatically in convection mode. In all other modes it remains closed.

5.3 TEMPERATURE SELECTION

Use the temperature selection button (control 10) to select the required temperature in the oven interior. This is displayed in window 9 (chamber temperature setting).

Window 8 shows the true value of the temperature in the chamber.



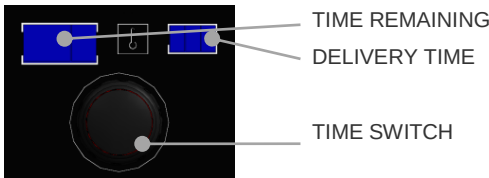
The temperature range and defect values for each operating mode are listed below:

Convection	Mixed	Steam
Range [20...300]	Range [20...250]	Range [99]

5.4 TIME SELECTION

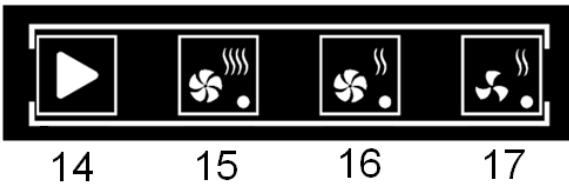
- Remaining time:** Numerical value which shows the time remaining until the selected cooking mode is completed.

When the time reaches 0, the number starts to flash, the horn is heard and the light flashes in time with the horn until the door is opened or for a maximum of 30 seconds. If the door is not opened, the acoustic/visual warning is repeated for 30 seconds every 3 minutes.



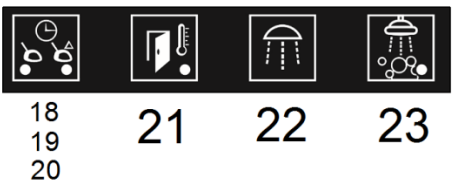
- Time setting:** Time setting selected by the user. The maximum possible time is 300 minutes. When the operating mode is changed, the last-used value in this mode is automatically loaded.

5.5 POWER / SPEED SELECTION



- 14- Power / Speed selector button.
- 15- Maximum power / Maximum speed display.
- 16- Average power / Maximum speed display.
- 17- Average power / Average speed display.

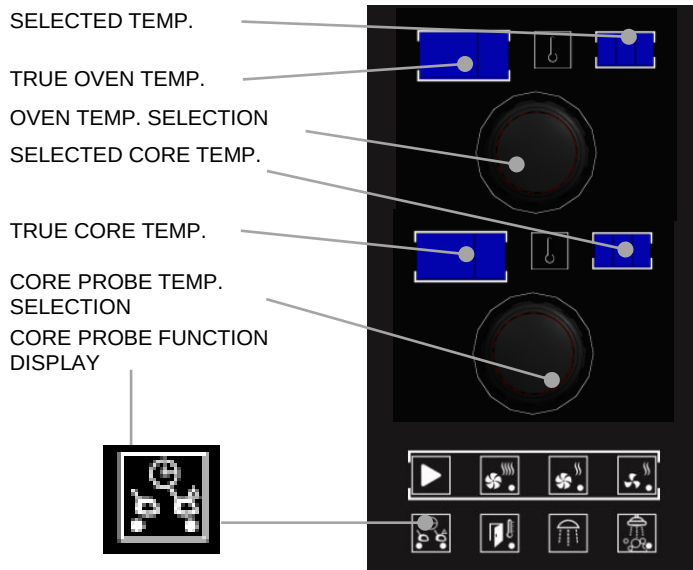
5.6 AUXILIARY FUNCTIONS



- 18-19- 20- Temperature / spike / delta (optional) selector button.
- 21- Button / Cool down display.
- 22- Humidifier button.
- 24- Lock burner.

5.6.1 CORE PROBE SPIKE

Select by pressing button 17 and with the core probe display lit.



Turn control 13 to select the required core temperature.

Window 12 displays the selected core temperature from 0 to 99°C.

Window 11 displays the true temperature in the core probe.

Turn control 10 to select the oven chamber temperature.

Window 8 displays the selected oven temperature.

Window 8 displays the true temperature in the oven chamber.

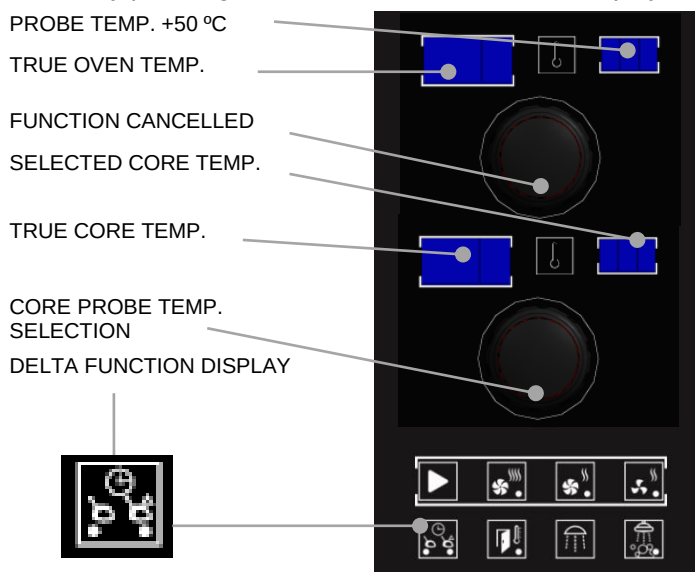
When the core temperature reaches the required temperature, the oven stops and an alarm is heard.

5.6.2 DELTA FUNCTION

It is the difference between the core temperature and the oven temperature.

The oven temperature is always 50 °C higher than the temperature recorded by the core probe.

Select by pressing button 17 and with the **delta** display lit.



Turn control 13 to select the required core temperature (for example 70 °C) displayed in window 12.

Insert spike probe in food (for example 15 °C) displayed in window 11.

The oven will heat up to 15 °C+50 °C → 65 °C and as the temperature of the core rises, the oven temperature will increase, always maintaining a difference of +50 °C.

When the core temperature reaches the selected 70 °C, the oven temperature is 120 °C and an alarm will be heard.

In this function, control 10 (for selecting the oven temperature) is inoperative.

In steam mode, set at 99°C, the adjustment range is only from 0 to 49°C.

In the convection and mixed modes, the adjustment range is from 0 to 99°C.

5.6.3 COOL DOWN

To cool the cooking chamber, proceed as follows:

Close the door and press button 21 (COOL DOWN). Next open the door.

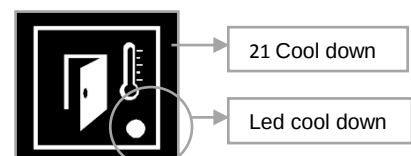
The fan starts and the *cool down* LED indicator light, number 21, lights up. When the chamber temperature reaches 45 °C, the fan stops automatically.

The cooling cycle can be stopped by pressing button 20 again or by closing the door, and the *cool down* indicator will go out.

Warning: Do **not** cool the oven by directly applying cold water in the tub.

SAFETY MEASURES: The fan cover and the tray guides must be correctly fastened in place during this cycle.

The cooking chamber must **not** be cooled with cold water.

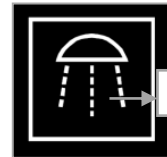


5.6.4 HUMIDIFIER BUTTON

The moisture inlet only operates when button 21 is pressed in Start mode (in Stop mode the signal is ignored).

Bakery products rise very well using this function thanks to the rapid entrance of moisture. Soft shine to baked products.

It should be used for short periods of time.



22 Humidifier

5.6.5 WASH

The wash function operates by pressing button 23 only if the machine is in Stop mode and the door closed.

The cleaning programme starts with a dirt softening phase. (To skip this phase, press the wash button again). Next the oven displays the message (ADD SOAP) to spray the detergent inside the chamber. After spraying the soap, close the door and press Start to proceed with the cleaning.

On completion of the wash, the oven displays the message END.

To exit the wash programme, switch off the oven or press the wash button. Otherwise, after one minute the oven will exit the wash mode automatically.

To abort the cleaning programme press the Start/Stop button and if the detergent spray phase has been reached, the oven will run a rinse cycle.

Before using the oven to cook, make sure there are no traces of detergent or degreasing products inside the cooking chamber. Remove possible traces of chemicals and rinse the inside of the cooking chamber thoroughly with the hand shower.



23 WASH

Wash Led

5.6.6 LOCK INDICATOR BURNER (GAS MODELS)

Gas burners may be blocked for a variety of reasons. In this situation, the message Err 014 gas block is displayed.

To unblock, switch off the oven and switch it back on again.

Press START/STOP to restart the oven.



5.7 START / STOP

The oven starts to operate with the settings entered in cooking, temperature and time mode when the START/STOP button is pressed once.

If the button is pressed again, the operation is stopped and the oven is in pause mode.

If a set time has been selected, pressing the START/STOP button a second time implies that the cooking time is interrupted and the time is reset to the previously selected value.



6. OPERATION OF THE OVEN

Procedure to start a VIRTUS oven:

1. Press the ON button (1).
2. Select cooking mode (3).
3. Select time (9).
4. Select temperature (12).
5. Select time/spike/delta function (17) (optional).
6. Press START/STOP (22).

7. MAINTENANCE

7.1 MANUAL CLEANING

The appliance should be cleaned every day.

For the correct working and maintenance of the appliance, it should be cleaned every day using degreasing products specifically designed for this.

VERY IMPORTANT: Sand-based or abrasive products must **not** be used. Nor should a hose be used to clean the outside of the appliance as this could affect the internal components.

The appliance must always be switched off for **Manual Cleaning**.

WARNING: The detergents are highly active and therefore extreme caution should be taken as they could cause irritation to the skin or eyes. The manufacturer's instructions must be strictly observed.

When applying detergents and degreasing products, rubber gloves, face mask and protective goggles must be worn, in accordance with the applicable safety regulations.

NOTE: The appliance has been designed to permit water to be sprayed all over the cooking chamber without any risk of damage, to allow thorough cleaning and the perfect rinse.

If the oven is cleaned everyday, the operation can be completed quickly, giving an appliance in perfect condition and ready for use the next day.

As the door reverse is made of glass, it is very easy to clean, using the same products used to clean vitroceramic hobs.

- 1 Use the scraper to remove any grease incrustated on the glass.
- 2 Spray the product on the glass.
- 3 Wipe the glass clean with a cloth.

NOTE: Do **not** use products or tools which may scratch the glass.

7.2 PROBLEMS

In the event of a fault or the incorrect operation of the appliance, before calling the technical assistance service, please check that:

- The fuses are correct.
- The voltage is correct
- The mains water pressure is correct.
- If steam comes out through the door, the door seal may be dirty. If this is the case, it should be cleaned.
- If water is observed dripping on the floor, the drainage may be blocked. In this case, clean through the plug in the lower part of the appliance.

This model has a self-diagnosis programme. In the event of a fault the appliance is blocked and an error message is displayed on the digital displays.



This appliance is only for professional use and must be used qualified personnel.

8. TYPES OF FAULT

When an error occurs:

- The bell rings intermittently.
- The code and error identification are displayed in the oven windows.
- If the START/STOP button is pressed, the error message continues to be displayed but the bell stops ringing.
- When the fault causing the error is removed, the outputs return to normal operation.

The errors which may occur in the oven are listed below, together with the message displayed and the impact on the operation of the oven.

ERROR	DESCRIPTION	CONSEQUENCE
001	Camera probe broken. TC out of range.	The oven is completely disabled.
002	Core probe (TN) faulty. TN out of range [-10..330].	The spike and delta function is disabled.
003	Steam outlet temperature probe (TV) faulty. TV out of range [-5..330].	It is only possible to operate in Convection mode, omitting water condensation.
010	If the VHM outlet is activated and TV does not rise 3 or more degrees in 10 minutes, if $TV \leq 75$.	It is only possible to operate in <i>Convection</i> mode.
011	The CC output operates for 25 minutes and TC does not rise 3 or more degrees.	The oven is completely disabled.
012	The controller NTC reaches 60 °C, but does not exceed 70 °C.	The oven operates normally and the bell is not heard. This message should be displayed every 3 minutes for 30 seconds.
013 (Only GAS ovens)	Chamber blowing fan error.	The oven is completely disabled.
014 (Only GAS ovens)	Chamber ignition control locked. This error is generated when the chamber burner does not ignite after 3 tries.	The oven is completely disabled.
015) (Only GAS ovens)	Ignition box fault caused by one of these 2 errors: EV gas does not activate / The box cannot be unlocked.	The oven is completely disabled.
022	The controller NTC exceeds 70 °C.	The oven is completely disabled.
024	Communication error. The chamber card does not respond.	The oven is completely disabled.
025	Communication error. The control holder card does not respond.	The oven is completely disabled.

9. RECOMMENDATION FOR ENVIRONMENTAL PROTECTION

On ending its useful life, this product must not be thrown away in a standard rubbish bin, but must be left in an electrical waste and electronic equipment collection point for recycling.



This is confirmed by the symbol on the product, user manual, or packaging.

Depending on the symbol, the materials can be recycled. By recycling and other ways of processing electrical waste and electronic equipment, you can significantly contribute to protecting the environment.

Contact your local authorities for more information of the nearest collection point.

To preserve the environment at the end of the useful life of your product, leave it in the appropriate places in accordance with the current legislation.



THE FINAL USER OF THE PACKAGING WASTE IS RESPONSIBLE FOR ITS DISPOSAL.

1. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS	61
2. ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN	62
2.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN	62
2.2 HINWEIS.....	62
3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN	62
4. INSTALLATIONSHANDBUCH	63
4.1 MINDESTABSTAND.....	63
4.2 INSTALLATION DER TISCHGERÄTE	63
4.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	64
4.4 GASANSCHLUSS (NUR GAS MODELLE)	66
4.4.1 LÜFTUNG DES LOKALS.....	66
4.4.2 VERBINDUNG DER VERBRENNUNGSGAS ABLAUF	67
4.4.3 GASOFEN UNTER DUNSTABZUGSHAUBE	67
4.4.4 GASOFEN UNTER LUFTÜNGSDACH	67
4.4.5 GASOFEN DIREKT AN DEN SCHORNSTEIN VERBUNDEN.....	67
4.5 WASSERANSCHLUSS	68
4.6 ABWASSERANSCHLUSS	68
5. BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG	70
5.1 BEDIENELEMENTE CONCEPT	70
5.1.1 ON / OFF.....	70
5.2 AUSWAHL DER ZUBEREITUNGSPROZESSE BEI DEN CONCEPT-MODELLEN	70
5.3 TEMPERATURANWAHL.....	71
5.4 ZEITAUSWAHL	71
5.5 AUSWAHL VON LEISTUNG/GESCHWINDIGKEIT	71
5.6 HILFSFUNKTIONEN	71
5.6.1 FUNKTION KERNTemperaturMEßSONDE	72
5.6.2 DELTA-FUNKTION	72
5.6.3 BKÜHLEN	73
5.6.4 BEFEUCHTUNGSTASTER	73
5.6.5 REINIGUNGSVORGANG	73
5.6.6 BLOCKIEREN DER BRENNER (gasbetriebene Geräte)	73
5.8 START / STOP.....	74
6. FUNKTIONSWEISE DES GERÄTEMODELLS CONCEPT	74
7. WARTUNG	75
7.1 REINIGUNG VON HAND	75
7.2 FEHLERBEHEBUNG.....	75
8. FEHLERARTEN	76
9. UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG	76

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Bei längerer Inaktivität des Gerätes wird werkseitig dazu geraten, die Wasser- und Stromversorgung zu unterbrechen.

2.2 HINWEIS

Die unsachgemäße Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann sowohl Sach- als auch Personenschäden verursachen. Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen vor der Inbetriebnahme des Gerätes gründlich durchlesen.

In Gerätenähe dürfen **keine** explosiven Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Weiterhin dürfen **keine** alkoholhaltigen Flüssigkeiten in das Gerät gefüllt werden.

Ruckartiges Öffnen der Gerätetür bei heißem Gerät **unbedingt** vermeiden (Verbrennungsgefahr aufgrund des heißen Dampfes). **Kein** Kaltwasser in das heiße Geräteinnere einfüllen.

Die Durchführung von Reparaturen oder Eingriffen durch externes Personal, das nicht zum Kundendienst (SAT) von VIRTUS gehört oder ausdrücklich hierzu autorisiert ist, führt zum sofortigen Erlöschen der Garantie des Gerätes.

Der Installateur des Gerätes muss die CHECK LIST gewissenhaft abarbeiten und ausfüllen. In diesem Sinne sind folgende Überprüfungen vorzunehmen:

- Elektrischer Anschluss.
- Pneumatischer Anschluss.
- Hydraulischer Anschluss.
- Abwasseranschluss.
- Installationsbedingungen.
- Installationsbedingungen.
- Gründliche Erklärung der allgemeinen Funktionsweise des Gerätes (Gebrauch und Wartung).

Dieses Gerät muss an einem ausreichend belüfteten um die Bildung von unannehmbaren Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe zu verhindern installiert werden.

3. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des bereits installierten Gerätes wird werkseitig empfohlen, das Geräteinnere mit einem in Seifenwasser getränkten Lappen zu reinigen. Anschließend sollte das Gerät eine halbe Stunde lang im Leerlauf betrieben werden, um den für Neugeräte typischen Geruch zu beseitigen.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes muß geprüft werden, ob sich der Wasserhahn in der Offenstellung befindet.

Soll das Gerät für einen längeren Zeitraum außer Betrieb genommen werden, so wird werkseitig empfohlen, den Wasserhahn zu schließen.

Öffnen Sie die Tür vorsichtig, um nicht von Dampf verbrüht.

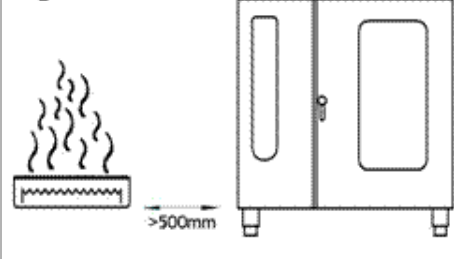
Die Gerätetür vorsichtig öffnen, um Verbrennungen durch den austretenden Dampf zu vermeiden.

Das Gerät muß in jedem Fall unter einer Abzugshaube aufgestellt werden.

4. INSTALLATIONSHANDBUCH

4.1 MINDESTABSTAND

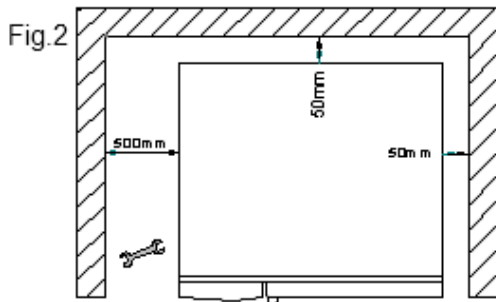
Fig.1



Mindestabstand von Wärmequellen an der linken Seite 500mm. Fig.1

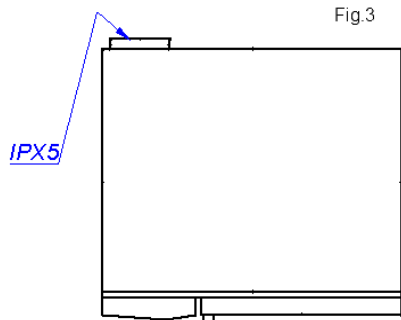
Achtung: Eine zu hohe Umgebungstemperatur an der linken Gerätseite kann zum Auslösen der Sicherheitsabschaltung des Gerätes führen.

Fig.2



Zur Durchführung der Reparatur- und Wartungsarbeiten wird werkseitig zu einem Abstand von 500 mm an der linken Gerätseite geraten. Fig. 2

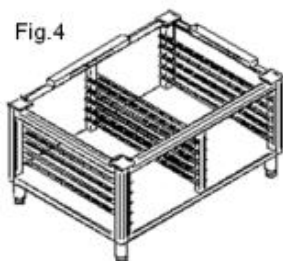
Fig.3



Das Blech IPX5 muß ordnungsgemäß im hinteren Bereich des Gerätes befestigt werden. Fig. 3.
Die ordnungsgemäße Standfestigkeit des Gerätes muß überprüft werden.

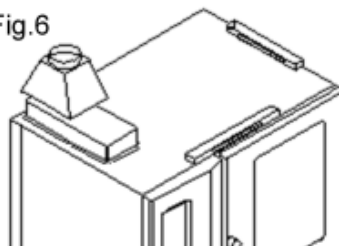
4.2 INSTALLATION DER TISCHGERÄTE

Fig.4

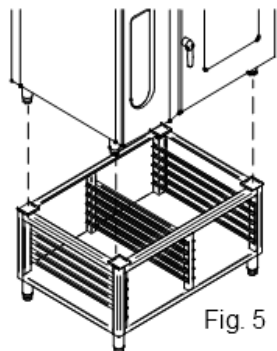


Den Ständer vor dem Aufsetzen des Gerätes waagrecht ausnivellieren. Fig.4

Fig.6

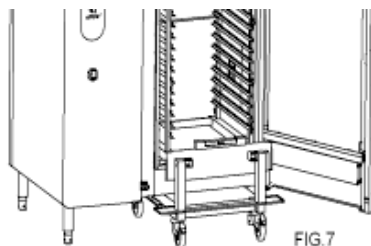


Das Gerät muß waagrecht ausnivelliert sein. Fig. 6



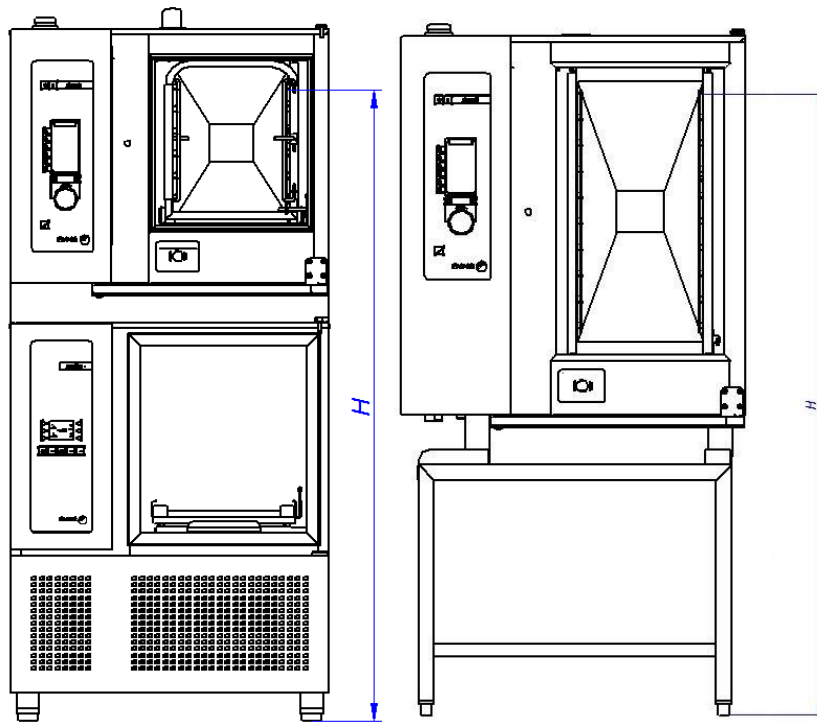
Das Gerät auf den Ständer aufsetzen, wobei die Halteelemente des Gerätes mit denen des Ständers übereinstimmen müssen. Fig.5

Fig. 5



Der Fahrwagen (Option) muß waagrecht in das Gerät eingeführt werden. Fig.7

(Option für das Modell 202)



Wenn Originalzubehör verwendet wird (außer bei übereinanderstehenden Geräten), werden die Schalen bei einer maximalen Höhe von 1,6 m in den Heißluftdämpfer eingeschoben.

Bei übereinanderstehenden Geräten oder in jedem anderen Fall, wo die Einschubhöhe überschritten wird, müssen die im Paket enthaltenen Aufkleber gut sichtbar an der Vorderseite der Heißluftdämpfer angebracht werden.



Um Verbrühungen zu verhindern, verwenden Sie keine Schalen mit Flüssigkeiten oder für Lebensmittel, die beim Erhitzen flüssig werden in Einschubhöhen, die Sie nicht permanent einsehen können.

4.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluß des Gerätes muß von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden.

Die am Aufstellungsort des jeweiligen Landes gültigen Normen in Verbindung mit dem Anschluß an die Spannungsversorgung müssen beachtet werden.

Die Netzspannung muß mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.

Stromkabel sollten flexible Leitungen mit ölbeständigem ausgedehnt werden, und sollte nicht leichter als gewöhnliche Kabelmantel normalen Polychloropren oder gleichwertigem synthetischen Elastomer (H05RN-F).

In Gerätenähe ist eine Unterbrechungsvorrichtung für alle Phasen mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten vorzusehen. Dieser Schalter ist mit Sicherungen zu versehen.

Das Gerät muß vorschriftsmäßig über die Anschlußleiste des Gerätes und den entsprechenden Erdungsanschluß der Spannungsversorgung geerdet werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für mögliche Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Anforderung zurückzuführen sind.

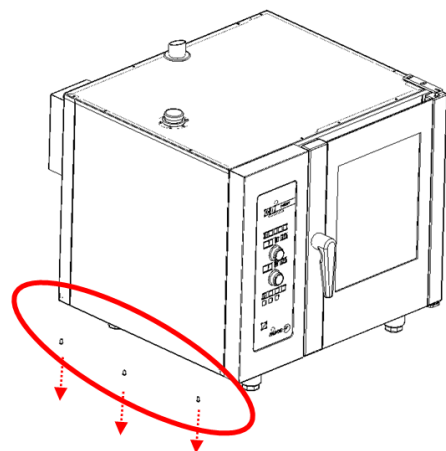


Abb. 8

Für den Zugang zur Anschlußleiste des Gerätes muß das linke seitliche Panel abgenommen werden (Abb.8). Den Kabelschlauch durch die an der Außenplatte befindlichen Stopfbuchse hindurchführen und den Anschluß wie dargestellt vornehmen.

SEHR WICHTIG: Vor dem Anbringen des linken seitlichen Panels muß die Zuleitung ordnungsgemäß an der Stopfbuchse befestigt werden.

Werden mehrere Geräte hintereinander angeschlossen, so müssen sie untereinander an der hierfür jeweils vorgesehenen Stelle an den Erdungsanschluß angeschlossen werden, der sich im hinteren Bereich der Grundplatte des Gerätes befindet.

SCHLAUCHQUERSCHNITT UND SICHERUNGEN

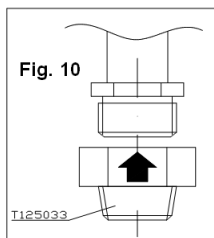
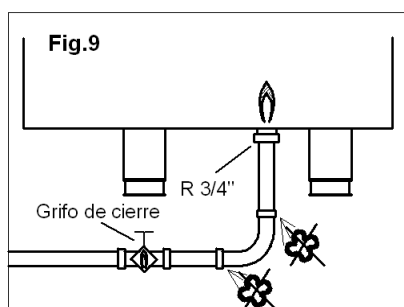
MOD.	VERSORGUNGS- SPANNUNG	QUERSCHNITT SCHLAUCH	SICHERUNG HAUPT- SCHALTER	DIFFERENTIAL- VORRICHTUNG	GESAMTANSCHL USSWERT KW
AIC0071/F	400V 3N~50-60Hz	3x2,5mm ² +N+T	20A	300mA	10,2
	230V 3~50-60Hz	3x4mm ² +N	32A	300mA	
AIC0072/F	400V 3N~50-60Hz	3x6mm ² +N+T	32A	300mA	19,2
	230V 3~50-60Hz	3x10mm ² + T	63A	300mA	
AIC0074/F	400V 3N~50-60Hz	3x16 mm ² +N+T	80A	300mA	38,4
	230V 3~50-60Hz	3x35mm ² + T	125A	300mA	
AIC0073/F	400V 3N~50-60Hz	3x10mm ² +N+T	63A	300mA	31,2
	230V 3~50-60Hz	3x25mm ² + T	100A	300mA	
AIC0075/F	400V 3N~50-60Hz	3x35mm ² +N+T	125A	300mA	62,4
	230V 3~50-60Hz	3x70mm ² + T	180A	300mA	

MOD.	VERSORGUNGS- SPANNUNG	QUERSCHNITT SCHLAUCH	SICHERUNG HAUPT- SCHALTER	DIFFERENTIAL- VORRICHTUNG
AIC0076/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	ELEKTRISCHE LEISTUNG 1,2 KW			
	GESAMT- GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	10.325
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	40.975
		kW (Hi)	G30/G31/G20	12
AIC0077/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	ELEKTRISCHE LEISTUNG 1,2 KW			
	GESAMT- GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	15.488
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	61.460
		kW (Hi)	G30/G31/G20	18
AIC0079/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	16A	300mA
	ELEKTRISCHE LEISTUNG 2,4 KW			
	GESAMT- GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.975
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	122.920
		kW (Hi)	G30/G31/G20	36
AIC0078/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	ELEKTRISCHE LEISTUNG 1,2 KW			
	GESAMT- GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.115
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	119.505
		kW (Hi)	G30/G31/G20	35
AIC0080/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	16A	300mA
	ELEKTRISCHE LEISTUNG 2,4 KW			
	GESAMT- GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	55.928
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	221.938
		kW (Hi)	G30/G31/G20	65

4.4 GASANSCHLUSS (nur gas modelle)



Der Gasanschluss darf nur von einem autorisierten Gasinstallateur vorgenommen werden.



Es ist unerlässlich, dass sowohl die Zufuhrleitungen für Gas als auch die Anschlußleitungen der entsprechenden Meßsysteme den jeweils angegebenen Durchmesser aufweisen. Die Versorgung auf Dichtigkeit hin überprüfen.

MAXIMALE NENNWÄRMEBELASTUNG

GASART	DRUCK NOTWENDIG FLUSS (MBAR)	MIN.DRUCK (MBAR)	MAX. DRUCK (MBAR)	AIC0076/F	AIC0077/F	AIC0079/F	AIC0078/F	AIC0080/F
G-20 (M³/H)	20	17	25	1,270	1,905	3,809	3,704	6,878
G-30 (KG/H)	28-30	25	35	0,998	1,498	2,995	2,912	5,408
G-31(KG/H)	37	42,5	57,5	0,984	1,476	2,951	2,869	5,329

Die Luft für die Verbrennung von 2m³ / h pro kW Leistung erforderlich ist.

Anmerkungen:

Die Vorschriften des örtlichen Gasversorgers sind einzuhalten.

Die Installationsvorschriften sind einzuhalten.

Überprüfen, ob das gelieferte Gas mit der am Gerät angegebenen Gasart übereinstimmt.

Für den Gasanschluß ist ein Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 12x10 mm mit einer Mutter (¾") am Ende zum Anschluß des Dampfgarers zu verwenden und Vor jedem Gerät ist ein Absperrhahn für Gas vorzusehen.



Sollte der Leitungsdruck vom Fließdruck abweichen, so muß der Gasversorger verständigt werden. Bei Erdgas mit einem Druckwert von mehr als 30 mbar darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Die Gaszufuhr zum Gerät schließen.



Betriebsdrücke über 60 mbar sind nicht zulässig, da die Betriebsfähigkeit einiger Komponenten des Gerätes hierdurch eventuell beeinträchtigt werden kann.

4.4.1 LÜFTUNG DES LOKALS

Diese Geräte sind so zu installieren, dass eine ordnungsgemäße Lüftung gewährleistet und eine unzulässige Konzentration an gesundheitsschädlichen Verbrennungsrückständen am Aufstellungsort vermieden wird.

Werkseitig wird die Installation einer Abzugshaube zur Abführung von Rauch und Dampf empfohlen, die die Anforderungen der Norm **UNE-100165:2004** erfüllt. Die Abzugshaube sollte an der Vorderseite des Gerätes ca. 200-400 mm überstehen.



Werkseitig wird dazu geraten, die gasrelevanten Komponenten einmal jährlich von einem autorisierten Fachtechniker warten zu lassen.

TABELLE ZU KATEGORIEN, GASARTEN UND BETRIEBSDRÜCKEN

LÄNDER	KATEGORIE	GRUPPE
AT	II _{2H3B/P}	20*50
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	II _{2H3B/P}	20*30
BE - FR	II _{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II _{2H3+}	20*28-30/37
DE - LU	II _{2E3B/P}	20*50
PL	II _{2E3P}	20*37
HU - IS - MT - NL	I _{3B/P}	30

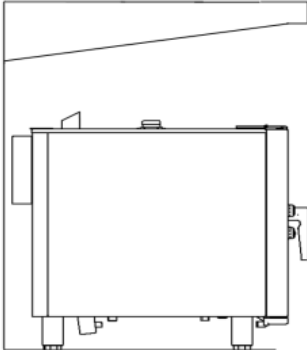
4.4.2 VERBINDUNG DER VERBRENNUNGSGAS ABLAUF

Gasgeräte kann auf verschiedene Weise installiert werden, laut die Anforderungen des Installation.



Eine falsche Verbindung kann zu einem Brand führen.

4.4.3 GASOFEN UNTER DUNSTABZUGSHAUBE

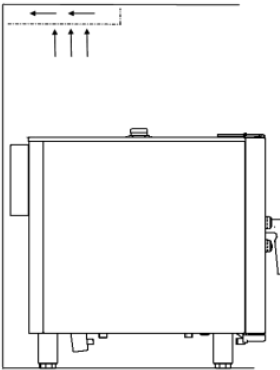


Wir empfehlen die Installation des Gas-Backofen unter der Dunstabzugshaube.

Führen Sie die Installation gemäß den örtlichen Bestimmungen.

Wir schlagen vor, dass die Gaszufuhr zu dem Ofen sollte nur dann aktiviert, wenn das Abgas-System aktiviert wird.

4.4.4 GASOFEN UNTER LUFTÜNGSDACH

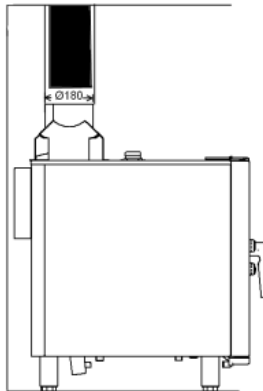


In dieser Installation ist das EXtraktion mit mit natürlicher Entwurf gemacht, unter einer Dunstabzugshaube oder Dach .

Führen Sie die Installation gemäß den örtlichen Bestimmungen.

Die Gaszufuhr zum Ofen sollte nur dann aktiviert, wenn das Abgas-System aktiviert wird. Bei Ausfall des Betriebs des Extraktions / Lüftung, wird das Gas in den Ofen abgeschaltet.

4.4.5 GASOFEN DIREKT AN DEN SCHORNSTEIN VERBUNDEN



Konvektion / Gemischt Gasofen ,mit strömungssicherung Rücklaufsperr System, extra zubehörteil ,können direkt an den Schornstein angeschlossen werden. Das Zubehörteil strömungssicherung kann mit der folgenden Referenzen bestellt werden :

Ofen modell 061/101:19012272

Ofen modell 201:19012290

Ofen modell 102: 19012273

Ofen modell 202:19012291

Die Gaszuleitung zum Ofen sollte nur dann aktiviert, wenn das Abgas-System aktiviert wird.

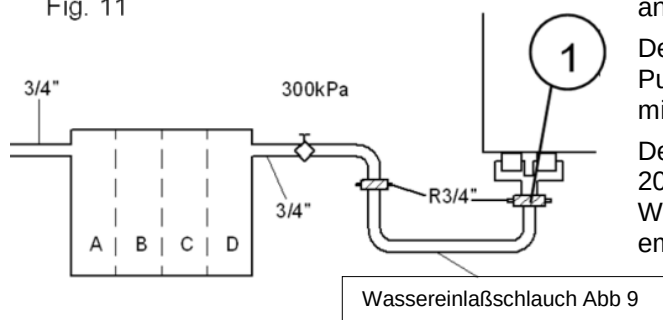
Verbrennungsgasen reichen sehr hohe Temperaturen.



Die Auspuffrohre muss eine Abdichtung verschaffen. Es ist notwendig Materialien zu verwenden, die thermische Stabilität bis zu einer Temperatur von 400 ° C.

4.5 WASSERANSCHLUSS

Fig. 11



Das Gerät darf nur an Trinkwasser angeschlossen werden.

Den Anschluss an die Wasserversorgung am Punkt 1 (Abb: 9) und unter Zuhilfenahme des mitgelieferten Schlauchs vornehmen.

Der Druck am Wassereinlass muss zwischen 200 und 400 kPa betragen (2-4 kg/mm²). Werkseitig wird ein Wert von 250 kPa empfohlen.

Das Wasser muss folgende Eigenschaften aufweisen:

pH-Wert:	6,5 - 7,5	Wasserhärte:	5 - 10 °fH (dureza francesa)
Fremdkörper im Wasser:	Ø < 0,08 mm		7 - 14 °eH (dureza inglesa)
Chloride:	máx. 150 mg/l		9 - 18 °dH (dureza alemana)
Cl:	0,2 - 0,5 mg/l	Leitfähigkeit:	400 – 1.000 µS/cm

Werkseitig empfohlene Filter:

A) Feinfilter.

Sollte das Wasser Unreinheiten wie Sand, Eisenteilchen oder Schwebstoffe enthalten, so wird werkseitig die Verwendung eines Filters direkt am Einlass empfohlen.

B) Aktivkohlefilter.

Sollte das Wasser eine hohe Chlorkonzentration (Cl₂) von mehr als 0,2 mg/l (ppm) aufweisen (entsprechende Informationen sind beim zuständigen Wasserwerk erhältlich), so muss ein Aktivkohlefilter zwischengeschaltet werden.

C) Installation eines Umkehrosmosekreislaufts.

Sollte die Chloridkonzentration mehr als 150 mg/l (ppm) betragen (entsprechende Informationen sind beim zuständigen Wasserwerk erhältlich), so muss ein Umkehrosmosekreislauf zwischengeschaltet werden. In diesem Fall ist zu berücksichtigen, dass der Mindestwert für die Leitfähigkeit 400 µS betragen muss.

D) Wasserentkalkung:

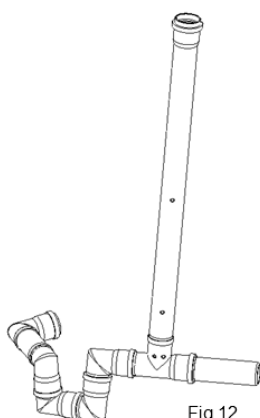
Sollte der Kalkgehalt (ohne Chloridbelastung) entsprechend hoch sein, wird eine spezielle Behandlung des Wassers empfohlen. Systeme: H⁺. Ionenaustausch oder Kleensteam. Von der Verwendung von Natriumionenaustauschern (wie es bei Geschirrspülern der Fall ist) wird aufgrund der Natriumablagerungen und der Verzögerung des Siedepunktes bei Kochsalz ausdrücklich abgeraten.

In Bezug auf die Auswahl von Filtersystemen (A, B, C, D) werden werkseitig folgende Hersteller empfohlen: BRITTA.



Bevor der Anschluss des Gerätes vorgenommen wird, muss auf dem Aufkleber nachgesehen werden, wo sich der Wassereinlass befindet.

4.6 ABWASSERANSCHLUSS



Eine unsachgemäße Installation des Ofens kann zu einem Fehlbetrieb des Geräts führen.

Deshalb muss der vom Hersteller mitgelieferte Abfluss-Kit installiert werden (Abb. 12). Dieser Abfluss ist vorzugsweise an ein Gitter oder einen offenen Behälter anzuschließen.

Die Installation (Abb. 13-Abb. 14) muss so erfolgen, dass der Auslass des installierten Abflusses zur Gewährleistung der Entwässerung mit ausreichender Neigung (>5% oder 3°) unter dem Ausgang des Ofens liegt.

Sicherstellen, dass die Löcher des aufsteigenden Rohres zur entgegengesetzten Seite des hinteren Panels zeigen, um Kondensation vorzubeugen.

Beachten Sie die richtigen Abmessungen für den Abfluss;

- Pumpvolumen des Dampferzeugers in einer kurzen Zeit: 0,7 l / sec.
- Durchschnittliche restliche Wassertemperatur : 65 ° C.

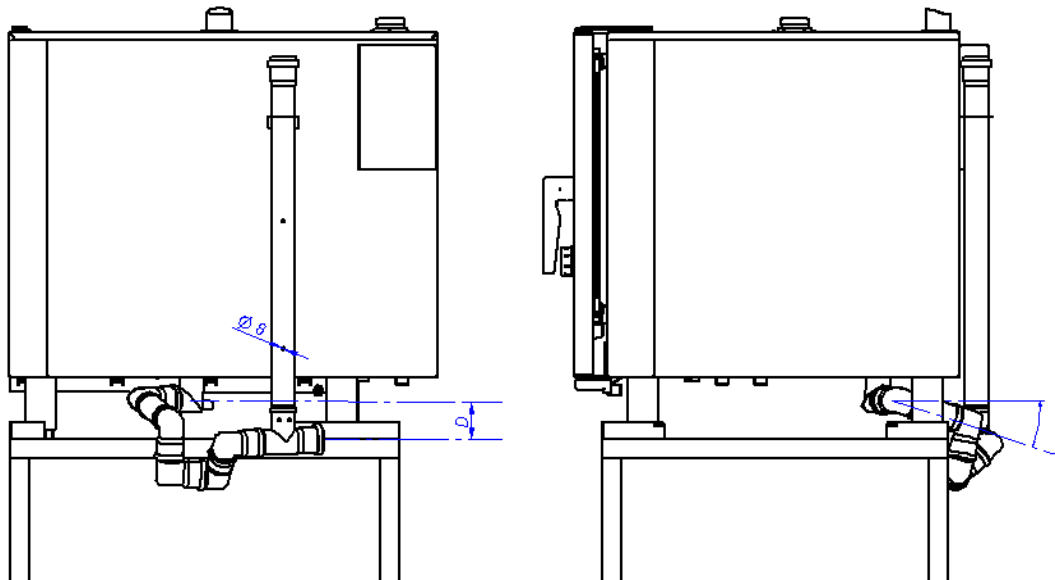


Abb. 13: Modelle für Tischaufstellung 061-101-102

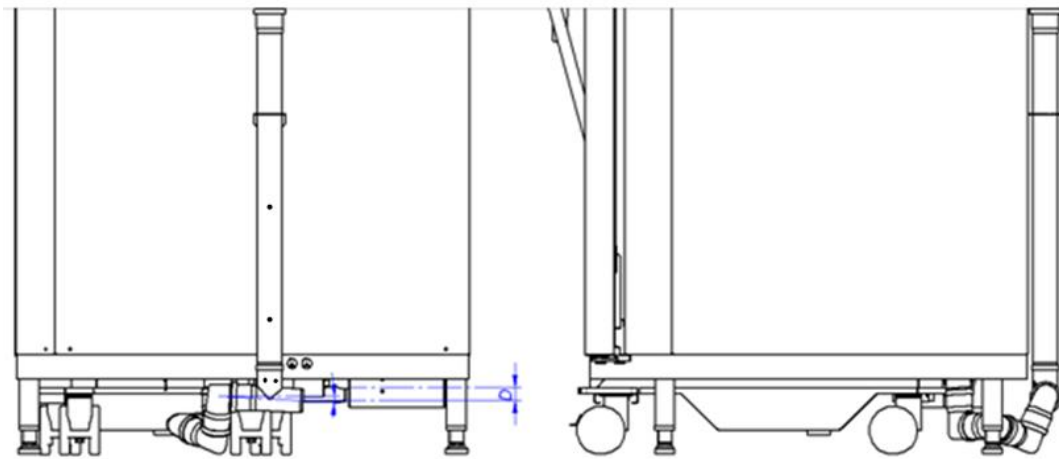
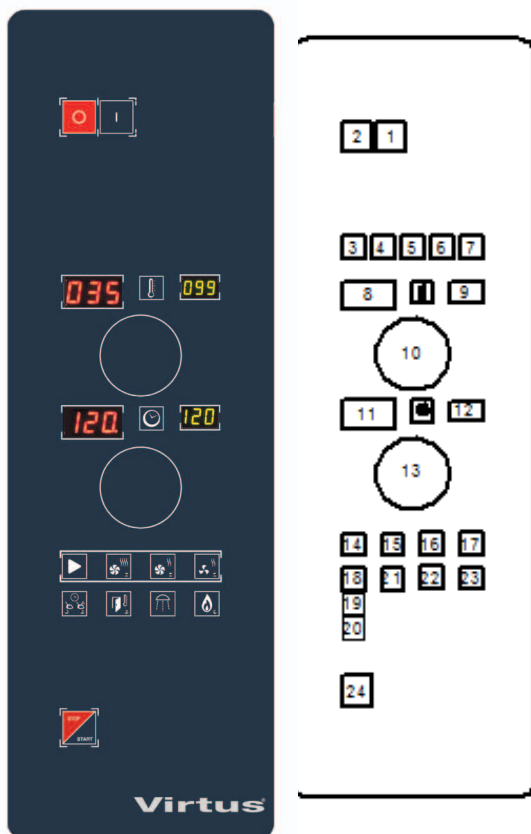


Abb. 14: Modelle 201 und 202

5. BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG

5.1 BEDIENELEMENTE



1. Einschalten des Ofens
2. Ausschalten des Ofens
3. Modus-Auswahl
4. Konvektion Modus-Anzeige
5. Mixed Modus-Anzeige
6. Regeneration Modus-Anzeige
7. Dampf-Modus-Anzeige
8. Tatsächlicher Wert des
9. Kammer Temperatur-Sollwert
10. Temperaturwähler
11. Verbleibende Zeit Wert
12. Sollzeit
13. Zeit-Selektor
14. Selector Power / Speed
15. Indicator Pot. Max / Speed Max
16. Indicator Pot. min / Vel. Max
17. Indicator Pot. min / Vel. Min
18. Funktionsschalter
19. Spike Indikator-Funktion
20. Delta-Funktionsanzeige
21. Taste / Anzeige abkühlen
22. Button / befeuchten
23. Reinigungsvorgang
24. Drücken Sie Taste Start / Stop

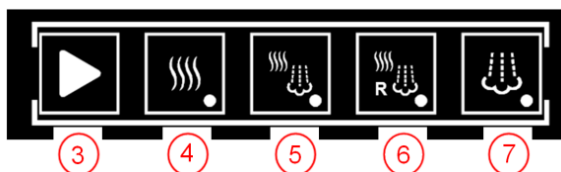
5.1.1 ON / OFF

Das Ein-/ Ausschalten des Gerätes erfolgt über den Hauptschalter ON/OFF. Nach dem Einschalten werden die beim letzten Gebrauch verwendeten Werte eingeblendet. Wird das Gerät zum ersten mal eingeschaltet, so werden diese defaultmäßigen Werte benutzt.



5.2 AUSWAHL DER ZUBEREITUNGSPROZESSE

Die Auswahl erfolgt mit Hilfe des Betriebsartenwahlschalters 3.



- 3- Betriebsartenwahlschalter.
- 4- Anzeigevorrichtung für den Konvektionsbetrieb.
- 5- Anzeigevorrichtung für den Kombibetrieb.
- 6- Anzeigevorrichtung für den Regeneration.
- 7-Anzeigevorrichtung für den Dampfbetrieb.

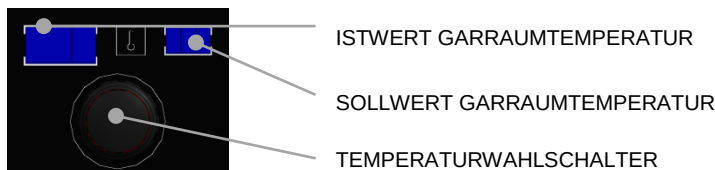
- HEISSLUFTBETRIEB: Die Aufheizung erfolgt ausschließlich mit Heißluft (trockene Wärme).
- DAMPFBETRIEB: Die Aufheizung erfolgt mit Hilfe von Dampf, der durch Wassereinspritzung (99 °C) und bei atmosphärischen Druck in den Garraum gelangt.
- KOMBIBETRIEB: Die Aufheizung erfolgt gleichzeitig mit Hilfe von Heißluft und Dampf.
- REGENERATION: Die Erwärmung durch Heißluft und Dampf in einer Zeit, aber mit höherer Leistung zu Dampf.

Die Garraumentlüftung wird im Heißluftbetrieb automatisch geöffnet, während sie bei den anderen Betriebsarten geschlossen bleibt.

5.3 TEMPERATURANWAHL

Der Temperatur-Wahlschalter (Bedienelement 10) ermöglicht die Anwahl der gewünschten Temperatur im Garrauminneren. Dieser Wert wird auf dem Bildschirm 9 angezeigt (Sollwert Garraumtemperatur).

Der Bildschirm 8 zeigt den Istwert für die Temperatur im Garrauminneren an.



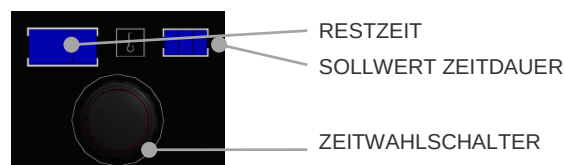
Anschließend werden der Temperaturbereich und der standardmäßig eingestellte Wert für die verschiedenen Funktionsweisen angezeigt:

Heißluftbetrieb	Kombibetrieb	Dampfbetrieb
Bereich [20..300].	Bereich [20..250].	Bereich [99].

5.4 ZEITAUSWAHL

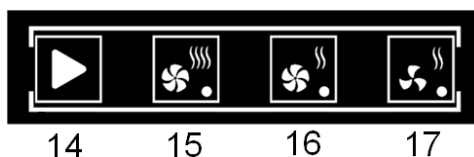
- **Restzeit:** Zahlenwert zur Anzeige der noch bis zum Ende des angewählten Zubereitungsvorgangs verbleibenden Zeit.

Sobald der Wert 0 erreicht wird, beginnt die Zahl zu blinken, das akustische Warnsignal ertönt und die Leuchtanzeige blinkt im gleichen Rhythmus bis die Gerätetür geöffnet wird oder weitere 30 Sekunden verstrichen sind. Wird die Tür nicht geöffnet, so ertönt das akustische Warnsignal alle 3 Minuten 3 Sekunden lang.



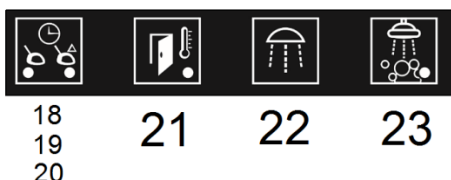
- **Sollwert Zeitdauer:** Hierbei handelt es sich um einen vom Bediener angewählten Sollwert für die Zeitdauer. Maximal kann eine Zeitdauer von 300 Minuten angewählt werden. Wird die Betriebsart gewechselt, so wird automatisch der letzte in dieser Betriebsart benutzte Wert geladen.

5.5 AUSWAHL VON LEISTUNG/GESCHWINDIGKEIT



- 14- Wahlschalter für Leistung/Geschwindigkeit
- 15- Anzeigevorrichtung für maximale Leistung /Höchstgeschwindigkeit
- 16-Anzeigevorrichtung für mittlere Leistung /Höchstgeschwindigkeit
- 17- Anzeigevorrichtung für mittlere Leistung/mittlere Geschwindigkeit

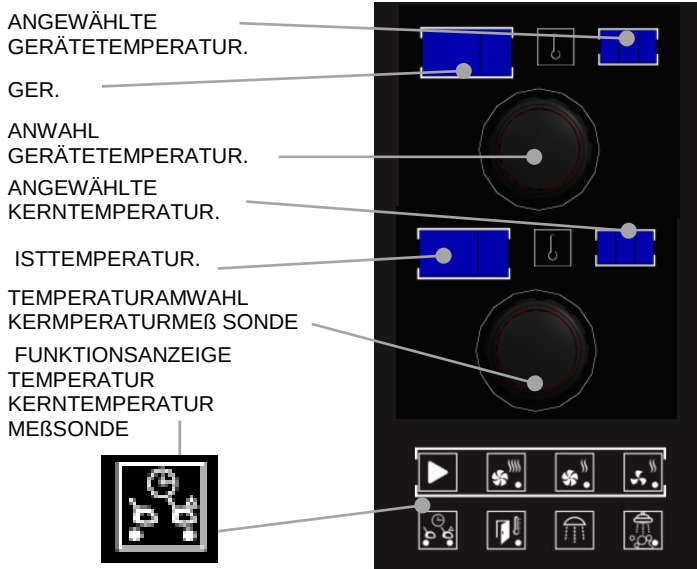
5.6 HILFSFUNKTIONEN



- 18-19-20-Funktionswahlschalter für Temperatur/Kerntemperaturmeß-sonde/Delta (Option)
- 21-Taster/Anzeigevorrichtung zum Abkühlen
- 22- Befeuchtungstaster
- 23- Reinigungsvorgang r

5.6.1 FUNKTION KERNTemperaturMEßSONDE

Die Auswahl durch Drücken des Knopfs 17 bei eingeschalteter Anzeigevorrichtung für die Kerntemperaturmeßsonde vornehmen.



Durch Drehen des Bedienelementes 13 wird die gewünschte Kerntemperatur ausgewählt.

Auf dem Display 12 wird die ausgewählte Kerntemperatur (0 bis 99°C) angezeigt.

Auf dem Display 11 wird die an der Kerntemperaturmeßsonde herrschende Isttemperatur angezeigt.

Durch Drehen des Bedienelementes 10 erfolgt die Anwahl der Garraumtemperatur.

Das Display 9 zeigt die angewählte Gerätetemperatur an.

Auf dem Display 8 wird die im Garraum herrschende Isttemperatur angezeigt.

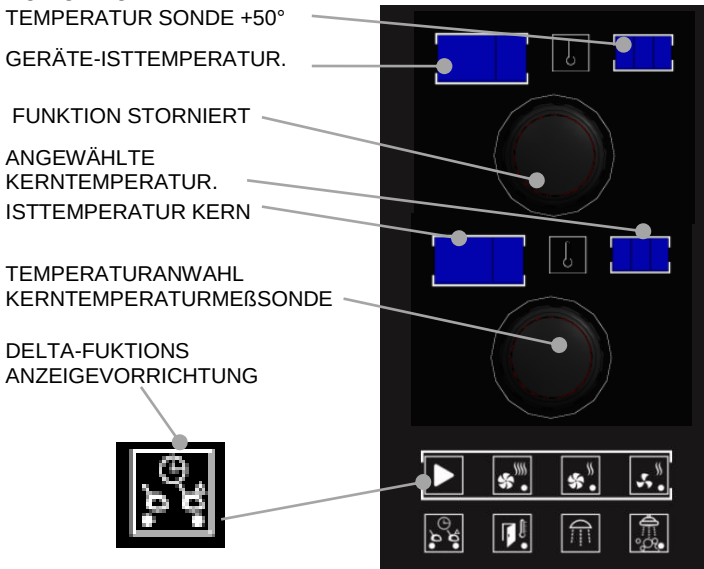
Sobald die Kerntemperaturmeßsonde die ausgewählte Temperatur erreicht, unterbricht das Gerät den Betrieb und gibt ein akustisches Warnsignal aus.

5.6.2 DELTA-FUNKTION

Unterschied zwischen der Kerntemperatur und der im Heißluftdampfgarer herrschenden Temperatur.

Die im Garraum herrschende Temperatur beträgt stets 50 °C mehr als die an der Kerntemperaturmeßsonde gemessene Temperatur.

Die Auswahl durch Drücken des Knopfs 17 bei eingeschalteter Anzeigevorrichtung für die **Delta-Funktion** vornehmen.



Durch Drehen des Bedienelementes 13 wird die gewünschte Kerntemperatur (beispielsweise 70 °C) ausgewählt und auf dem Display 12 angezeigt.

Die Kerntemperaturmeßsonde in das Fleisch einführen. Die entsprechende Temperatur (beispielsweise 15 °C) wird auf dem Display 11 angezeigt.

Das Gerät heizt bis zum Erreichen von 15 °C + 50 °C → 65 °C auf. Je nach Anstieg der im Fleischinneren herrschenden Temperatur steigt die im Gerät herrschende Temperatur ebenfalls an, so daß immer ein Temperaturunterschied von 50 °C besteht.

Sobald die Kerntemperatur die vorgewählten 70 °C erreicht, beträgt die im Gerät herrschende Temperatur 120 °C und das entsprechende akustische Warnsignal ertönt.

Bei dieser Funktion wird die Wirkung des Bedienelementes 10 zur Auswahl der Temperatur im Gerät aufgehoben.

5.6.3 BKÜHLEN

Zum Abkühlen des Garraums ist wie folgt zu verfahren:

Die Tür schließen und die Taste 20 (ABKÜHLEN) drücken. Die Gerätetür wieder öffnen.

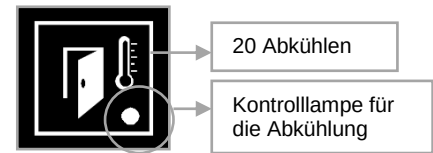
Die Turbine nimmt den Betrieb auf und schaltet die Anzeigevorrichtung 20 für die Abkühlung ein. Sobald die Temperatur im Garraum 45 °C erreicht hat, wird der Betrieb automatisch wieder unterbrochen.

Der Abkühlvorgang kann durch erneutes Drücken der Taste 20 oder Schließen der Gerätetür unterbrochen werden. Daraufhin erlischt die Anzeigevorrichtung für die Abkühlung.

Hinweis: Das Gerät darf **nicht** durch Einfüllen von kaltem Wasser in den Garraum abgekühlt werden.

SICHERHEITSMASSNAHMEN: Vor allem in dieser Betriebsart muß darauf geachtet werden, daß sowohl die Ventilatorabdeckung als auch die Tablettsschienen ordnungsgemäß befestigt sind.

Der Garraum darf **nicht** mit kaltem Wasser abgekühlt werden.



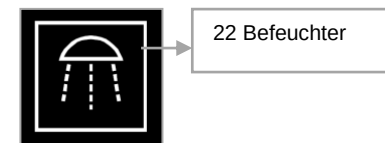
5.6.4 BEFEUCHTUNGSTASTER

Die Zuführung von Feuchtigkeit funktioniert nur bei gedrückter Taste 21 und wenn sich das Gerät im Start-Modus befindet (bei im Stop-Modus befindlichem Gerät wird das Signal ignoriert).

Aufgrund der schnellen Zuführung der Feuchtigkeit gehen beispielsweise Backprodukte sehr viel besser auf.

Zusätzlich wird ein leichter Glanz der Backprodukte erzielt.

Werkseitig wird dazu geraten, diese Funktion nur kurz zu benutzen.



5.6.5 REINIGUNGSVORGANG

Der Reinigungsvorgang startet nach Drücken der Taste 23. Hierzu ist es allerdings erforderlich, dass sich das Gerät im Stop-Modus befindet und die Tür geschlossen ist.

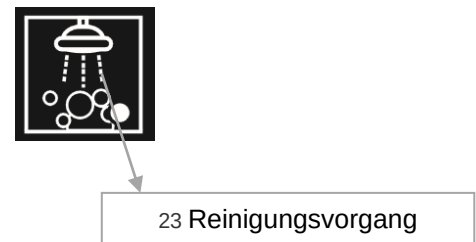
Das Reinigungsprogramm beginnt mit einer Phase zum Aufweichen und Lösen des angesammelten Schmutzes. (Die Taste für den Reinigungsvorgang erneut drücken, wenn die Phase zum Aufweichen und Lösen des Schmutzes übersprungen werden soll). Anschließend erscheint die Meldung (ADD SOAP) und weist darauf hin, dass Spülmittel in den Garraum gesprüht werden muss. Nach dem Einsprühen des Garraums bitte die Gerätetür schließen und die Start-Taste drücken, um den Reinigungsvorgang zu starten.

Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs erscheint die Meldung EnD.

Zum Verlassen des Reinigungsprogramms muss das Gerät ausgeschaltet oder die Taste für den Reinigungsvorgang erneut gedrückt werden. Andernfalls verlässt das Gerät den Reinigungsmodus selbständig nach einer Minute.

Die Start- /Stop-Taste drücken, wenn der Reinigungsvorgang abgebrochen werden soll. Befindet sich das Gerät bereits in der Einsprühphase, so führt es einen Nachspülgang durch.

Bevor Sie das Gerät benutzen, vergewissern Sie sich bitte, dass keine Spülmittel- bzw. Fettlöserreste im Garraum zurück geblieben sind. Mögliche Reste entfernen und den Garraum mit reichlich Wasser gründlich reinigen. Hierzu ist die Handbrause vorgesehen.



5.6.6 BLOCKIEREN DER BRENNER (gasbetriebene Geräte)

Ein Blockieren der Brenner kann verschiedene Ursachen haben. Das Gerät zeigt in diesem Fall Err 014 aufgrund der Unterbrechung der Gasversorgung an.

Das Gerät aus- und wieder einschalten, um die Brenner wieder freizugeben.

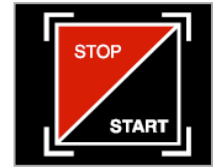
START/STOP drücken, um den Gerätebetrieb wieder aufzunehmen.



5.7 START / STOP

Sobald der Knopf START/STOP gedrückt wird, beginnt das Gerät mit der Ausführung der für die Kochvorgänge, die Temperatur und die Zeitdauer eingegebenen Sollwerte. Erneutes Drücken führt zur Unterbrechung des Betriebs und das Gerät wechselt in den Ruhemodus.

Wird der Knopf START/STOP bei einer bestimmten angewählten Dauer erneut gedrückt, so wird der Kochvorgang unterbrochen und die Zeit wird auf den zuvor angewählten Wert zurückgesetzt.



6. FUNKTIONSWEISE DES GERÄTES

Zur Inbetriebnahme eines Gerätemodells VIRTUS sind die im folgenden beschriebenen Schritte auszuführen.

1. Den Knopf ON (1) drücken.
2. Den gewünschten Zubereitungsvorgang auswählen (3).
3. Die Betriebsdauer auswählen (9).
4. Die Betriebstemperatur auswählen (12).
5. Die Funktion Dauer/Kerntemperaturmeßsonde/Delta auswählen (17) (Option).
6. Den Knopf START/STOP drücken (22).

7. WARTUNG

7.1 REINIGUNG VON HAND

Werkseitig wird empfohlen, das Gerät einmal täglich zu reinigen.

Die Reinigung muß stets bei ausgeschaltetem Gerät erfolgen.

Um eine ordnungsgemäße Funktionsweise und lange Lebensdauer des Gerätes zu gewährleisten sollte dieses täglich mit entsprechenden Entfettungsmitteln gereinigt werden.

SEHR WICHTIG: Es dürfen **keine** sandhaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel benutzt werden. Für die Reinigung des Geräteäußeren darf das Gerät nicht mit Wasser abgespritzt werden, da die im Geräteinneren befindlichen Komponenten beschädigt werden könnten.

Die **Reinigung von Hand** muß stets bei ausgeschaltetem Gerät erfolgen.

Die **Reinigung von Hand** sollte wie folgt durchgeführt werden:

1. Das Gerät mit Hilfe der hierfür vorgesehenen Abkühlfunktion auf 60 °C abkühlen und anschließend alle festen Rückstände entfernen.

2. Das Garrauminnere gleichmäßig mit einem entsprechenden Reinigungsmittel einsprühen.

3. Die Gerätetür schließen und das Reinigungsmittel je nach Verschmutzungsgrad 5 bis 10 Minuten einwirken lassen.

4. Anschließend 5 bis 10 Minuten lang einen Dampfzyklus durchführen. Danach das Gerät ausschalten und die Tür vorsichtig öffnen.

ACHTUNG: Die Reinigungsmittel sind hochwirksam, weshalb sie mit Vorsicht zu handhaben sind. Sonst kann es zu Reizungen der Haut und der Augen kommen. Die Anweisungen des Herstellers genau befolgen.

5. Mit reichlich Wasser abspülen. Hierzu kann die eingebaute Handbrause benutzt werden (auf Wunsch für alle Gerätetypen lieferbar).

HINWEIS: Dank der Geräteeigenschaften kann der gesamte Garraum risikolos mit Wasser gereinigt werden.

6. Das Gerät mit Hilfe des Heißluftbetriebs 5 Minuten lang trocknen. Anschließend die Spannungsversorgung ausschalten, die Unterbrechungsventile für Wasser schließen und die Gerätetür offen stehen lassen, damit saubere Luft in den Dampfgarer gelangt.

Wird die Reinigung täglich durchgeführt, so sind hierfür lediglich 15 Minuten erforderlich. Der Vorteil besteht darin, daß sich das Gerät somit für den nächsten Tag in perfektem und betriebsbereitem Zustand befindet.

Da die Innentür aus Glas ist, ist ihre Reinigung sehr einfach: Sie kann nämlich mit handelsüblichen Mitteln zur Reinigung von Cerankochfeldern gereinigt werden.

1. Verwenden Sie einen Schaber zum Entfernen des auf dem Glas haftenden Fettes.

2. Das Reinigungsmittel auf das Glas aufsprühen.

3. Das Glas mit einem Lappen gründlich abwischen.

HINWEIS: **Keine** auf dem Glas scheuernden Mittel oder Gegenstände verwenden.

7.2 FEHLERBEHEBUNG

Beim Auftreten von Störungen oder nicht ordnungsgemäßer Funktionsweise des Gerätes führen Sie bitte folgende Überprüfungen durch, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

- Die Sicherungen funktionieren ordnungsgemäß.
- An dem Gerät liegt die richtige Spannung an.
- Der Wasserdruck stimmt.
- Tritt an der Gerätetür Dampf aus, so ist möglicherweise die Türdichtung verschmutzt. In diesem Fall, die Dichtung reinigen.
- Tropft Wasser auf den Boden, ist möglicherweise der Abfluß des Gerätes verstopft. In diesem Fall den Heißluftdampfgarer nach Entfernen des im Geräteinneren befindlichen Stöpsels gründlich reinigen.

Dieses Gerätemodell verfügt über eine Eigendiagnose. Kommt es zum Blockieren des Gerätes, so erscheint die entsprechende Fehlermeldung auf den digitalen Anzeigevorrichtungen.



Dieses Gerät ist ausschließlich für den Profigebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal bedient werden.

8. FEHLERARTEN

Bei Auftreten eines Fehlers geschieht folgendes:

- Das entsprechende akustische Warnsignal ertönt.
- Auf den Displays des Gerätes werden der entsprechende Code und der zugeordnete Fehler angezeigt.
- Wird der Knopf START/STOP gedrückt, so steht die Fehlermeldung weiter an, aber das akustische Signal verstummt.
- Das Gerät nimmt den normalen Betrieb wieder auf, sobald der Fehler beseitigt ist.

Auf den nächsten Seiten werden einige der möglichen Fehler angezeigt, die an diesem Gerät auftreten können. Es werden jeweils die entsprechenden Anzeigen und die Auswirkungen auf den Betrieb des Gerätes angegeben.

FEHLER	BESCHREIBUNG	FOLGEN
001	Garraumsonde beschädigt. TC außerhalb des Bereichs.	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
002	Kerntemperaturmeßsonde (TN) beschädigt. TN außerhalb des Bereichs [-10..330].	Die Funktionen Kerntemperaturmeßsonde und Delta werden deaktiviert.
003	Temperatursonde für Dampfauslaß (TV) beschädigt. TV außerhalb des Bereichs [-5..330].	Das Gerät kann nur im Heißluftbetrieb arbeiten. Die Wasserkondensierung wird unterbunden.
010	Ist der Auslaß VHM aktiviert und die TV steigt nicht im mindestens 3 Grad innerhalb von 10 Minuten an, dann ist TV ≤ 75.	Das Gerät kann nur im <i>Heißluftbetrieb</i> arbeiten.
011	Der Auslaß CC wird 25 Minuten lang betätigt, aber die TC steigt nicht um mehr als 3 Grad.	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
012	Die NTC der Steuervorrichtung übersteigt zwar 60 °C, erreicht aber keine 70 °C.	Das Gerät arbeitet normal und es wird kein Alarmsignal ausgegeben. Diese Meldung wird alle 30 Sekunden 3 Sekunden lang angezeigt.
013 (nur bei GAS-Öfen)	Gebälsefehler der Kammer.	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
014 (nur bei GAS-Öfen)	Zündungskontrolle der Kammer blockiert Dieser Fehler wird erzeugt, wenn der Brenner der Ofenkammer nach 3 Versuchen nicht gezündet wird.	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
015 (nur bei GAS-Öfen)	Fehler im Zündungskasten durch einen dieser 2 Fehler: EV Gas wird nicht aktiviert/das Entsperren des Kastens ist nicht möglich.	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
022	Die NTC der Steuervorrichtung überschreitet 70 °C.	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
024	Kommunikationsfehler. Die Karte des Garraums reagiert nicht.	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.
025	Kommunikationsfehler. Die Karte des Bedienfeldhalters reagiert nicht.	Der Betrieb des Gerätes wird unterbrochen.

9. UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG

Sobald Ihr Gerät ausgedient hat, darf es nicht in den Müll gegeben werden, sondern muß an einer Sammelstelle für Elektromüll und elektronische Geräte zwecks Entsorgung abgegeben werden.



Hierauf weist das entsprechende Symbol hin, das sich am Produkt, im Handbuch oder auf der Verpackung befindet.

Einige der Werkstoffe können wiederverwertet werden. Durch Recycling und andere Formen der Weiterverwertung können Sie entscheidend zum Schutz der Umwelt beitragen.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Genaueres zur nächstgelegenen Sammelstelle zu erfahren.

Zum Schutz der Umwelt ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer an einer entsprechenden Sammelstelle gemäß der gültigen Gesetzgebung abzugeben.



DER LETZTE BESITZER DER VERPACKUNGEN IST VERANTWORTLICH FÜR DIE ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG.

1. INDICE

1. INDICE.....	77
2. ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA.....	78
2.1 INFORMAZIONE GENERALE.....	78
2.2 AVVERTENZA.....	78
3. INFORMAZIONI GENERALI D'USO.....	78
4. MANUALE PER L'INSTALLAZIONE.....	79
4.1 DISTANZA MINIMA.....	79
4.2 INSTALLAZIONE DEI MODELLI DA TAVOLO.....	79
4.3 CONNESSIONE ELETTRICA.....	80
4.4 ALLACCIAMENTO DEL GAS (SOLO GAS MODELLI).....	82
4.4.1 VENTILAZIONE DEL LOCALE.....	82
4.4.2 CONNESSIONE GAS DI SCARICO.....	83
4.4.3 FORNO A GAS SOTTO LA CAPPASPIRANTE.....	83
4.4.4 FORNO A GAS SOTTO SOFFITTO CON VENTILAZIONE.....	83
4.4.5 FORNO A GAS COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA CANNA FUMARIA.....	83
4.4.6 ISTRUZIONI PER L'USO.....	83
4.5 CONNESSIONE IDRICA.....	84
4.6 CONNESSIONE ALLE ACQUE RESIDUALI.....	84
5. USO E MANUTENZIONE.....	86
5.1 ELEMENTI DI COMANDO CONCEPT ELETTRICA.....	86
5.1.1 ON/OFF.....	86
5.2 SELEZIONE DEI MODI DI COTTURA CONCEPT.....	86
5.3 SELEZIONE DELLA TEMPERATURA.....	87
5.4 SELEZIONE DEL TEMPO.....	87
5.5 SELEZIONE POTENZA / VELOCITÀ.....	87
5.6 FUNZIONI AUSILIARIE.....	87
5.6.1 FUNZIONE ASTA SONDANUCLEO.....	88
5.6.2 FUNZIONE DELTA.....	88
5.6.3 COOL DOWN.....	88
5.6.4 PULSANTE UMIDIFICATORE.....	89
5.6.5 LAVAGGIO.....	889
5.6.6 BLOCCO BRUCIATORE INDICATORE (modelli a gas).....	89
5.7 START / STOP.....	89
6. FUNZIONAMENTO FORNO CONCEPT.....	89
7. MANUTENZIONE.....	90
7.1 PULIZIA MANUALE.....	90
7.2 IRREGOLARITÀ.....	90
8. TIPI DI GUASTI.....	91
9. RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE.....	91

2. ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

2.1 INFORMAZIONE GENERALE

Se l'apparecchio non è usato per lunghi periodi, si raccomanda di interrompere l'alimentazione idrica ed elettrica.

2.2 AVVERTENZA

L'installazione, la regolazione incorretta, il servizio o la manutenzione inappropriata dell'apparecchio così come la sua manipolazione potrebbero provocare dei danni materiali quali eventuali lesioni. Prima di procedere all'avvio dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni di questo manuale.

Non immagazzinare e non usare dei gas o dei liquidi esplosivi vicino all'apparecchio, oppure inserire dei liquidi contenenti alcool all'interno dell'apparecchio.

Mentre il forno è ancora caldo **non** aprire bruscamente lo sportello (pericolo di ustioni a causa dell'esistenza di fumi caldi). **Non** versare dell'acqua fredda, all'interno della camera, quando è ancora calda.

Le riparazioni o manipolazioni effettuate da personale estraneo al SAT (Servizio di Assistenza Tecnica) della VIRTUS o dei SAT autorizzati può causare la perdita della garanzia del forno.

Esiga all'installatore del forno di compilare la CHECK LIST, verificando:

- Connessione elettrica.
- Connessione Pneumatica.
- Connessione Idraulica.
- Allacciamento delle acque residuali.
- Condizioni dell'installazione.
- Condizioni delle installazioni.
- Spiegazione all'utente del funzionamento generale del forno (uso e manutenzione).

Questo apparecchio deve essere installato in un ambiente sufficientemente ventilato per evitare la formazione di concentrazioni inaccettabili di sostanze nocive per la salute.

3. INFORMAZIONI GENERALI D'USO

Prima di avviare per la prima volta l'apparecchio già installato, si raccomanda di pulire l'interno con un panno bagnato con acqua saponata e poi avviarlo vuoto per ½ ora sul modo Vapore per eliminare gli odori tipici di un apparecchio nuovo.

Prima di avviare l'apparecchio, verificare che il rubinetto dell'acqua è aperto.

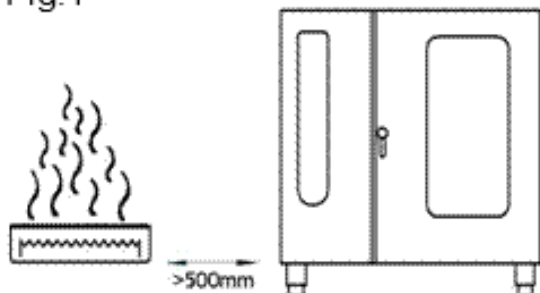
Nel caso in cui il forno non è usato per un lungo periodo, si raccomanda di chiudere il rubinetto di intercettazione dell'acqua.

Aprire lo sportello del forno con precauzione per evitare di bruciarsi con il vapore.

4. MANUALE PER L'INSTALLAZIONE

4.1 DISTANZA MINIMA

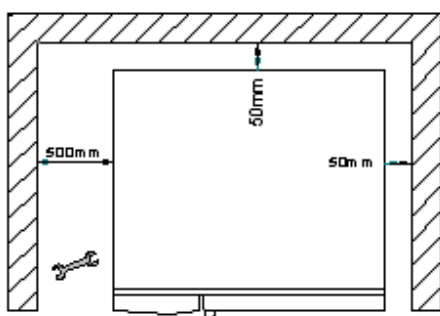
Fig.1



Distanza minima nel caso di fonti di calore sul lato sinistro 500 mm. Fig.1

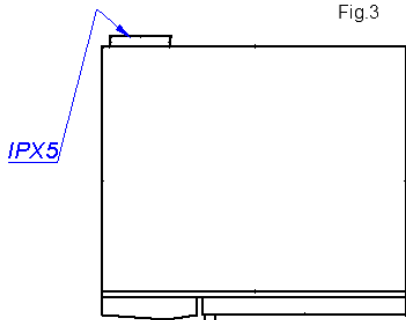
Attenzione: Una temperatura ambientale eccessiva sul lato sinistro dell'apparecchio può causare l'attivazione del dispositivo di scollegamento di sicurezza dell'apparecchio

Fig.2



Consigliamo di mantenere una distanza di 500 mm sul lato sinistro dell'apparecchio per effettuare eventuali lavori di riparazione e di manutenzione. Fig.2.

Fig.3

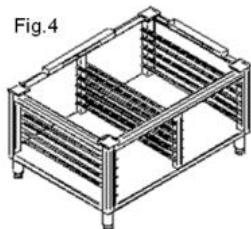


È obbligatorio montare la lamiera IPX5 sulla parte posteriore dei forni. Fig.3.

Si consiglia di assicurare la stabilità dei forni.

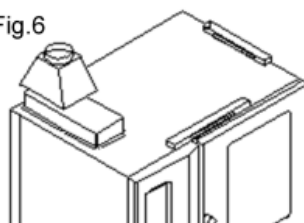
4.2 INSTALLAZIONE DEI MODELLI DA TAVOLO

Fig.4



Livellare il telaio orizzontalmente prima di montare il forno sopra. Fig.4

Fig.6



L'apparecchio deve essere livellato orizzontalmente. Fig.6

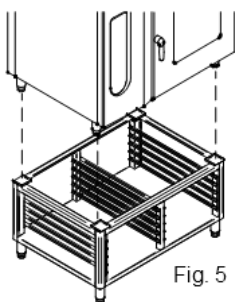


Fig. 5

Appoggiare il forno sul telaio facendo coincidere i supporti con i punti di posizionamento del telaio. Fig.5

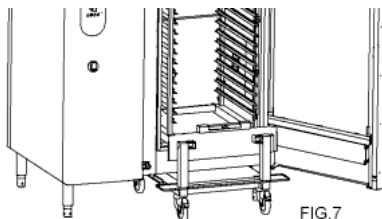
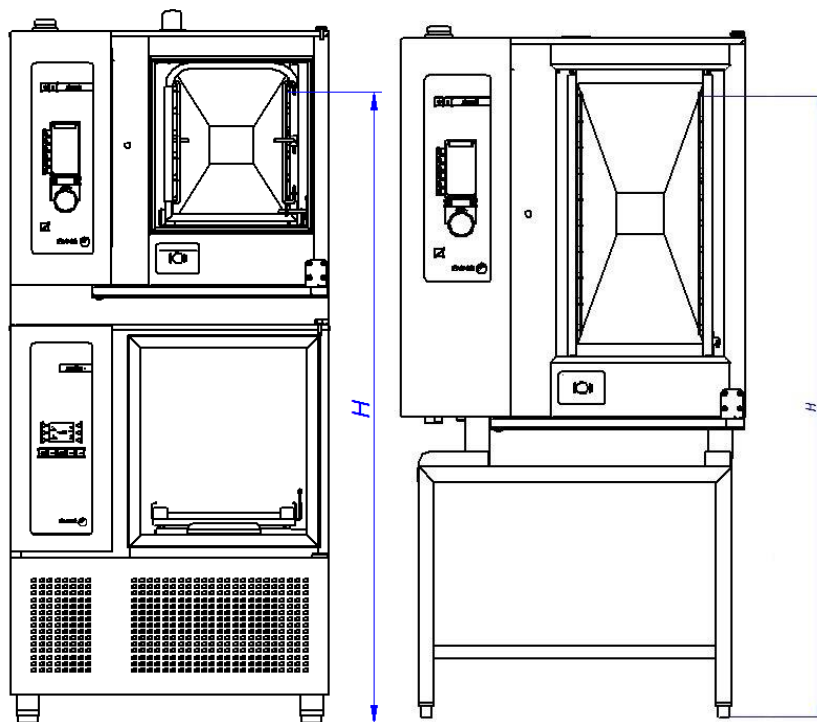


FIG.7

La slitta mobile di carico (opzionale) deve appoggiare nell'apparecchio in posizione orizzontale. Fig. 7 (Opzionale nel modello 202)



I vassoi sono posti nel forno ad un'altezza massima di 1,6 m. quando vengono utilizzati accessori originali (tranne che nei forni sovrapposti).

Nei forni sovrapposti o in qualunque altro caso in cui si superi tale altezza, si deve applicare l'adesivo incluso nel pacchetto nella parte anteriore del forno a 1,6 m di altezza dal suolo in posizione ben visibile.



Per evitare scottature, non utilizzare contenitori con liquidi o con alimenti che diventano liquidi con il riscaldamento a livelli superiori rispetto a quelli che possono essere facilmente osservabili.

4.3 CONNESSIONE ELETTRICA

La connessione elettrica dell'apparecchio deve essere realizzata sempre da un TECNICO AUTORIZZATO.

È importante considerare le disposizioni legali vigenti in ogni paese in materia di connessioni alla rete elettrica.

Verificare che la tensione della rete corrisponde a quella indicata sulla targhetta delle caratteristiche.

I cavi di alimentazione devono essere flessibili con cavi resistenti all'olio cover, e non deve essere più leggero di policloroprene ordinaria guaina del cavo ordinario o elastomero sintetico equivalente (H05RN-F).

Vicino all'apparecchio bisogna installare un dispositivo di interruzione di tutte le fasi, con un minimo di 3 mm di apertura fra i contatti. Quest'interruttore sarà dotato di fusibili.

È obbligatorio collegare l'apparecchio a terra, dal blocco di connessione dell'apparecchio alla messa a terra della rete elettrica.

Il fabbricante non si rende responsabile di eventuali danni provocati dall'inadempimento di questo requisito.

Per accedere al blocco di connessione elettrico dell'apparecchio smontare il pannello laterale sinistro (Fig. 8) far passare il cavo flessibile per il premitreccia situato sulla base esterna e collegarlo al blocco così come indicato.

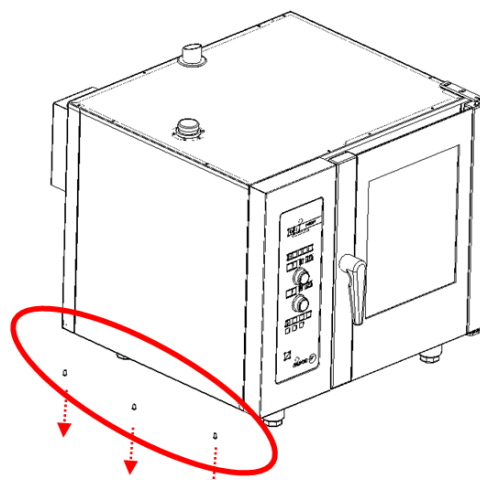


Fig. 8

MOLTO IMPORTANTE: Prima di montare il pannello laterale sinistro fissare bene il tubo di alimentazione elettrico al premitreccia.

Se si devono installare diversi apparecchi alla linea, dovranno essere collegati fra loro con una messa a terra, nel punto destinato a tale uso, che si trova ubicato sulla base del forno, nella zona posteriore.

LA SEZIONE DEL CABLAGGIO E IL VALORE DEI FUSIBILI INSTALLATI NEL COMMUTATORE

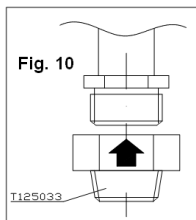
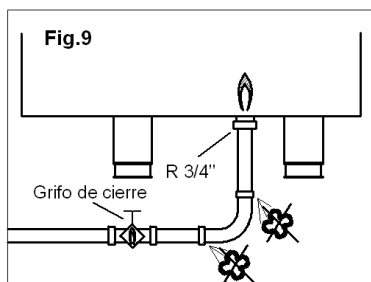
MOD.	TENSIONE ALIMENTAZIONE	SEZIONE ADDUTTORE FLESSIBILE	FUSIBILE INT. GENERALE	DISPOSITIVO DIFFERENZIALE	POTENZA ELETTRICA KW
AIC0071/F	400V 3N~ 50-60Hz	3x2,5mm ² +N+T	20A	300mA	10,2
	230V 3~ 50-60Hz	3x4mm ² +N	32A	300mA	
AIC0072/F	400V 3N~ 50-60Hz	3x6mm ² +N+T	32A	300mA	19,2
	230V 3~ 50-60Hz	3x10mm ² + T	63A	300mA	
AIC0074/F	400V 3N~ 50-60Hz	3x16 mm ² +N+T	80A	300mA	38,4
	230V 3~ 50-60Hz	3x35mm ² + T	125A	300mA	
AIC0073/F	400V 3N~ 50-60Hz	3x10mm ² +N+T	63A	300mA	31,2
	230V 3~ 50-60Hz	3x25mm ² + T	100A	300mA	
AIC0075/F	400V 3N~ 50-60Hz	3x35mm ² +N+T	125A	300mA	62,4
	230V 3~ 50-60Hz	3x70mm ² + T	180A	300mA	

MOD.	TENSIONE ALIMENTAZIONE	SEZIONE ADDUTTORE FLESSIBILE	FUSIBILE INT. GENERALE	DISPOSITIVO DIFFERENZIALE
AIC0076/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	POTENZA ELETTRICA 1,2 KW			
	POTENZA GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	10.325
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	40.975
		kW (Hi)	G30/G31/G20	12
AIC0077/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	POTENZA ELETTRICA 1,2 KW			
	POTENZA GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	15.488
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	61.460
		kW (Hi)	G30/G31/G20	18
AIC0079/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	16A	300mA
	POTENZA ELETTRICA 2,4 KW			
	POTENZA GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.975
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	122.920
		kW (Hi)	G30/G31/G20	36
AIC0078/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	10A	300mA
	POTENZA ELETTRICA 1,2 KW			
	POTENZA GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	30.115
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	119.505
		kW (Hi)	G30/G31/G20	35
AIC0080/F	230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	16A	300mA
	POTENZA ELETTRICA 2,4 KW			
	POTENZA GAS	Kcal/h (Hi)	G30/G31/G20	55.928
		BTU/h (Hi)	G30/G31/G20	221.938
		kW (Hi)	G30/G31/G20	65

4.4 ALLACCIAMENTO DEL GAS (solo gas modelli)



L'allacciamento del gas può effettuarlo solo un installatore locale del gas autorizzato.



È imprescindibile verificare se i condotti di rifornimento del gas e i tubi di connessione dei corrispondenti sistemi di misura siano dotati dello $\varnothing$ indicato.

Verificare se l'alimentazione del gas è a tenuta stagna.

CONSUMO MASSIMO CON CARICA TERMICA NOMINALE

VÁLVOLA DEL GAS	PRESSIONE NECESSARIA DI FLUIDITÀ (MBAR)	PRESSIÓNE MINIMA (MBAR)	PRESSIÓNE MASSIMA (MBAR)	AIC0076/F	AIC0077/F	AIC0079/F	AIC0078/F	AIC0080/F
G-20 (M ³ /H)	20	17	25	1,270	1,905	3,809	3,704	6,878
G-30 (KG/H)	28-30	25	35	0,998	1,498	2,995	2,912	5,408
G-31 (KG/H)	37	42,5	57,5	0,984	1,476	2,951	2,869	5,329

L'aria necessaria alla combustione di 2 m³ / h per kW di potenza.

Osservazioni:

Osservare le norme della compagnia locale di rifornimento del gas.

Osservare le norme per l'installazione.

Verificare se il gas indicato sull'apparecchio è identico a quello fornito.

Per la connessione del gas all'apparecchio, bisogna usare un tubo di minimo Ø12x10mm e che termina con un dado di 3/4" da accoppiare al forno, e Rubinetto di chiusura del gas davanti a ciascun apparecchio.



Se la pressione dei condotti è differente dalla pressione del fluido, riferirlo alla compagnia di rifornimento del gas. Nel caso del gas naturale, se è superiore a 30 mbar l'apparato non deve essere avviato. Chiudere l'ingresso del gas verso l'apparecchio.



Non sono permesse pressioni di servizio superiori a 60 mbar poiché alcuni elementi del forno potrebbero danneggiarsi.

4.4.1 VENTILAZIONE DEL LOCALE

Questi apparecchi devono essere installati creando delle condizioni adeguate di ventilazione ed evitare nel locale dell'installazione una concentrazione non autorizzata di prodotti rilasciati durante la combustione, pericolosi per la salute.

Si consiglia l'installazione di una cappa aspirante per l'estrazione dei fumi e dei vapori secondo la norma **UNE-100165:2004**. Sarebbe conveniente che la cappa fuoriesca di 200-400mm dal lato anteriore dell'apparecchio.



Consigliamo una manutenzione annuale dei componenti relazionati al gas, da un tecnico autorizzato.

TABELLA DELLE CATEGORIE, DEI GAS E DELLE PRESSIONI DI FUNZIONAMENTO

PAESI	CATEGORIA	PRESSIONE
AT	II _{2H3B/P}	20*50
AL - BG - DK - EE - FI - HR - LT - LV - MK - NO - RO - SE	II _{2H3B/P}	20*30
BE - FR	II _{2E+3+}	20/25*28-30/37
CH - CY - CZ - ES - GB - GR - IE - IT - PT - SI - SK - TR	II _{2H3+}	20*28-30/37
DE - LU	II _{2E3B/P}	20*50
PL	II _{2E3P}	20*37
HU - IS - MT - NL	I _{3B/P}	30

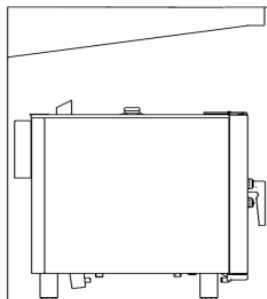
4.4.2 CONNESSIONE GAS DI SCARICO

I dispositivi a gas si possono installare in modi diversi a seconda dei requisiti dell'impianto.



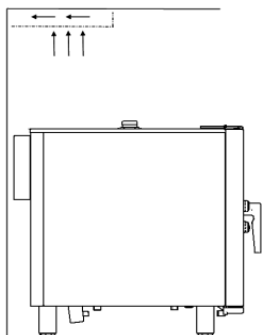
La connessione non corretta può portare a un pericolo di incendio.

4.4.3 FORNO A GAS SOTTO LA CAPPASPIRANTE



Si consiglia di installare il forno a gas sotto la cappa aspirante dei fumi. Effettuare l'installazione in base alla disposizione locale. L'alimentazione a gas del forno si deve attivare solo quando il sistema di estrazione è in funzionamento

4.4.4 FORNO A GAS SOTTO SOFFITTO CON VENTILAZIONE

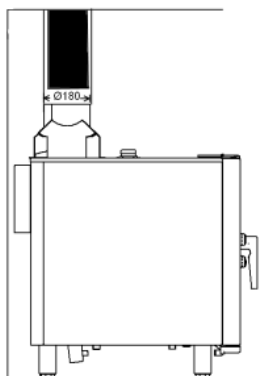


Questo tipo di impianto si realizzerà sempre utilizzando il sistema a interruttore di tiraggio, accessorio speciale. Si possono richiedere indicando i seguenti riferimenti:

In questo impianto ci deve essere un tratto di aria ascendente.

Effettuare l'installazione in base alla disposizione locale. L'alimentazione a gas del forno si deve attivare solo quando il sistema di estrazione è in funzionamento.

4.4.5 FORNO A GAS COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA CANNA FUMARIA



I forni a convezione/misti con sistema a interruttore di tiraggio, accessorio speciale, si possono collegare direttamente alla canna fumaria. L'accessorio può essere ordinato indicando i seguenti riferimenti

Modelle 061/101: 19012272 Modelle 201: 19012290

Modelle 102: 19012273 Modelle 202: 19012291

Il forno a gas deve essere attivato solo quando il sistema di estrazione è attivato.

I gas di scarico raggiungono temperature molto elevate.

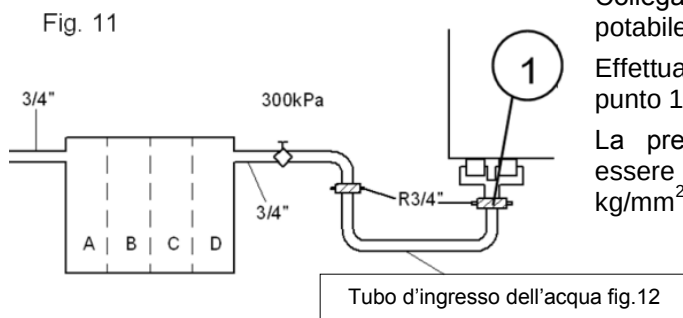


I tubi di scarico devono essere sigillati ermeticamente. Non si devono utilizzare materiali che non garantiscano una stabilità termica fino a una temperatura di 400°.

4.4.6 ISTRUZIONI PER L'USO

- Il gas di combustione può avere temperature elevate, in modo che il gas di scarico e parti metalliche calde possono causare ustioni.
- Non posizionare materiali combustibili sul fuoco dell'apparecchio.

4.5 CONNESSIONE IDRICA



Collegare l'apparecchio solo all'acqua potabile.

Effettuare la connessione alla rete idrica dal punto 1 (fig.12), usando il tubo fornito.

La pressione di entrata dell'acqua deve essere compresa tra 200 e 400 kPa (2-4 kg/mm²). Si consiglia 250 kPa.

L'acqua avrà le seguenti proprietà:

pH:	6,5 - 7,5	Durezza dell'acqua:	5 - 10 °fH (durezza francese)
Impurità:	Ø < 0,08 mm		7 - 14 °eH (durezza inglese)
Cloruri:	máx. 150 mg/l		9 - 18 °dH (durezza alemane)
Cl:	0,2 - 0,5 mg/l	Conducibilità:	400 - 1.000 µS/cm

Filtri consigliati:

A) Filtro fine.

Nel caso in cui l'acqua contiene delle impurità come l'arena, le particelle di ferro o delle sostanze galleggianti, si consiglia di usare un filtro fine sull'ingresso.

B) Filtro a carbone attivato.

Nel caso in cui l'acqua contiene un'elevata concentrazione di cloro superiore a 0,2mg/l (ppm) (quest'informazione può essere ottenuta dalla compagnia dell'acqua) dovrà essere intercalata con un filtro a carbone attivato.

C) Impianto per il ricircolo delle osmosi.

Quando la concentrazione di cloruri supera i 150 mg/l (ppm) (l'informazione può essere ottenuta dalla compagnia dell'acqua), si dovrà prevedere un impianto per il ricircolo delle osmosi. In questo caso bisogna considerare che il valore minimo di conduttanza dovrà essere di 400µS.

D) Decalcificazione dell'acqua:

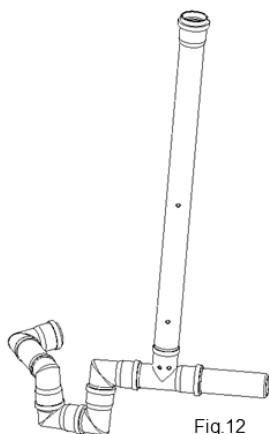
È consigliato per il trattamento dell'acqua nei casi in cui è noto un elevato grado di calcinazione (senza carico di cloruro). Sistemi: H+. Scambio di ioni o Kleensteam. Sconsigliamo vivamente l'uso di scambiatori di sodioni (come succede di solito nelle lavastoviglie) a causa dei sedimenti di sodio e del ritardo di ebollizione con sale comune.

Nella selezione dei sistemi del filtro (A, B, C, D) consigliamo il fabbricante: BRITTA.



Prima della connessione controllare l'autoadesivo che indica l'ingresso dell'acqua.

4.6 CONNESSIONE ALLE ACQUE RESIDUALI



L'errata installazione del forno può causare il funzionamento anomalo dell'apparecchio.

È perciò necessario installare il Kit dello scarico fornito dal costruttore (Fig. 12). Questo scarico deve essere collegato preferibilmente a una griglia o serbatoio aperto.

L'installazione (Fig. 13-Fig. 14) deve essere eseguita in modo tale che l'uscita dello scarico installato sia al di sotto dell'uscita del forno, con una pendenza sufficiente ad assicurarne il drenaggio (>5% o 3°).

Accertarsi che i fori del tubo ascendente siano rivolti verso il lato contrario del pannello posteriore per evitare la formazione di condensa.

Rispettare le dimensioni corrette per il drenaggio:

- Volume di pompaggio del generatore di vapore in un piccolo spazio di tempo: 0,7 l / sec.
- Temperatura media dell'acqua residua: 65 °C.

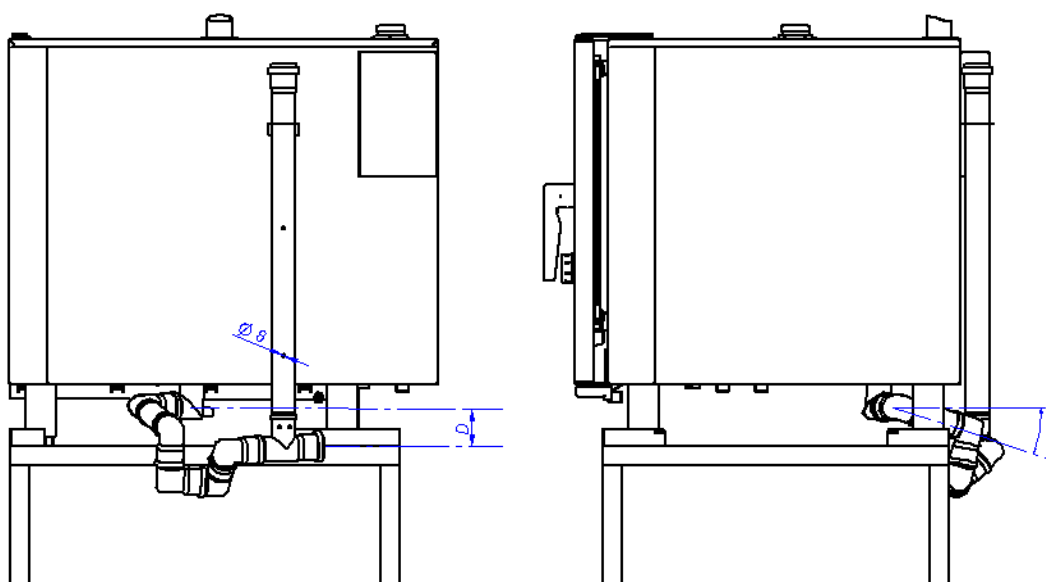


Fig. 13: Modelli da tavolo 061-101-102

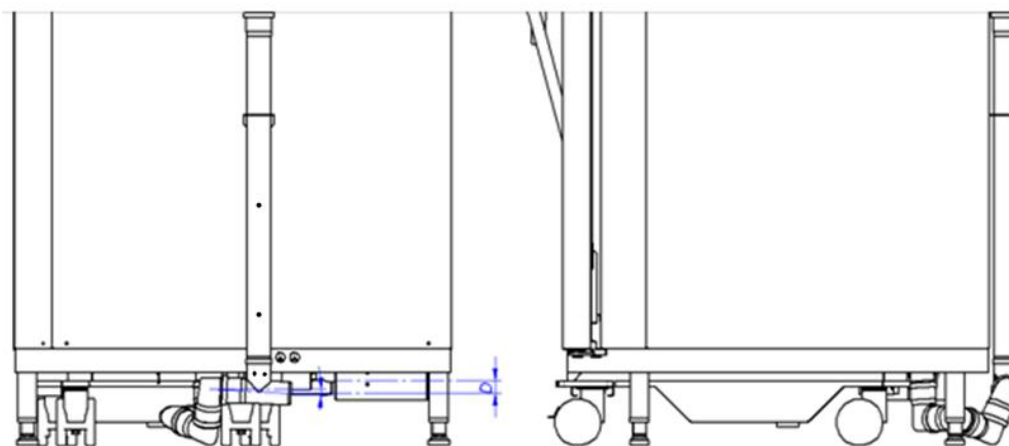
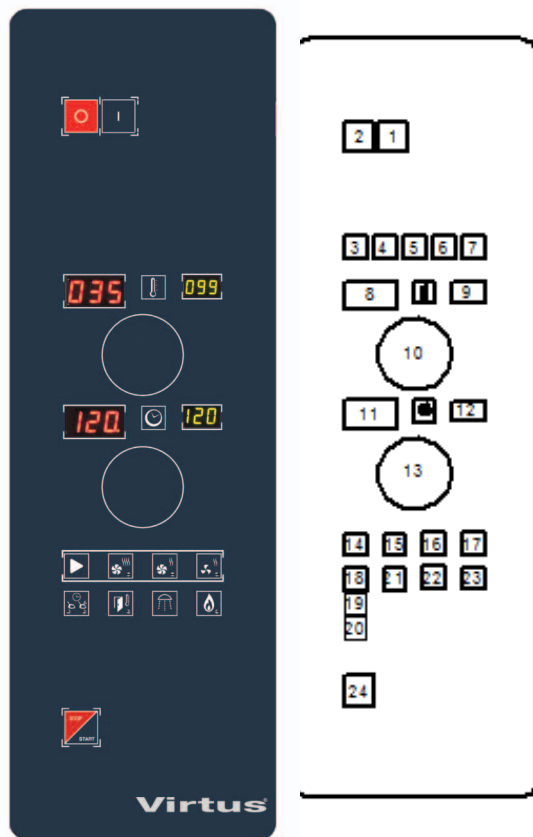


Fig. 14: Modelli 201 e 202

5. USO E MANUTENZIONE

5.1 ELEMENTI DI COMANDO ELETTRICA



1. Accendere il forno
2. Spegnimento del forno
3. Modalità di selezione
4. Indicatore della modalità convezione
5. Indicatore della modalità mista
6. Indicatore della modalità Regeneration
7. Steam Indicator della modalità
8. Valore effettivo temperatura della camera
9. Camera setpoint
10. Selettore di temperatura
11. Valore di tempo rimanente
12. Setpoint tempo
13. Selettore tempo di
14. Selettore di potenza / velocità
15. Indicatore Pot. Max / Velocità. Max
16. Indicatore Pot. min / Vel. Max
17. Indicatore Pot. min / Vel. min
18. Funzione di commutazione
19. Spike indicatore di funzione
20. Delta Indicatore di funzione
21. Pulsante / indicatore di raffreddamento
22. Pulsante / Umidificare
23. Lavaggio
24. Premere il pulsante Start / Stop

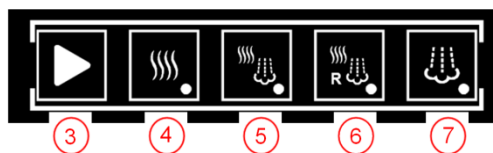
5.1.1 ON/OFF

L'accensione/spegnimento del forno si realizza tramite l'interruttore generale ON/OFF. Ogni volta che si accende il forno compaiono i valori usati durante l'ultima esecuzione, altrimenti se si tratta della prima volta che si accende il forno si useranno i valori per difetto.



5.2 SELEZIONE DEI MODI DI COTTURA

Si realizza tramite il tasto selettore di modo 3.



- 3-Selettore di modo.
 - 4-Indicatore modo convezione.
 - 5-Indicatore modo misto.
 - 6-Indicatore della modalità Regeneration.
 - 7-Indicatore modo vapore.
- CONVEZIONE: Il riscaldamento avviene solo con aria calda (calore secco).
 - VAPORE: Il riscaldamento è generato dal vapore per iniezione di acqua a 99 °C e a pressione atmosferica.
 - Rigenerazione: Il riscaldamento ad aria calda e vapore alla volta, ma a più alto potere di vapore.
 - MISTO: Il riscaldamento avviene tramite aria calda e vapore contemporaneamente.

La cappa si apre automaticamente nel modo convezione invece in tutti gli altri modi resterà chiuso.

5.3 SELEZIONE DELLA TEMPERATURA

Con il selettore della temperatura (comando 9 su) si seleziona la temperatura prescelta all'interno del forno, la quale sarà indicata sullo schermo 8 (vapore prefissato della temperatura camera).

Lo schermo 7 indica il valore reale della temperatura nella camera.

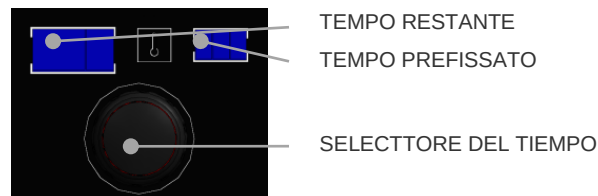


Di seguito, si mostra il rango della temperatura e il valore per difetto per ogni modo di funzionamento:

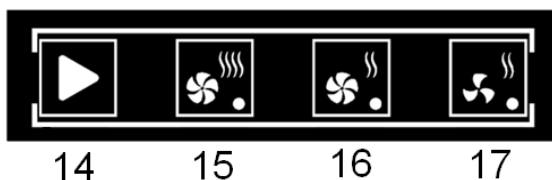
Convencione	Misto	Vapore
Rango [20...300]	Rango [20...250]	Rango [99]

5.4 SELEZIONE DEL TEMPO

- Tempo restante:** Valore numerico che indica il tempo restante per finalizzare la cottura selezionata. Quando il tempo raggiunge lo 0, il numero inizia a lampeggiare, suona l'allarme e la spia lampeggia al ritmo dell'allarme fino a quando si apre lo sportello o dopo 30 secondi. Se la porta non si apre, l'avviso acustico/visivo continua in sessioni di 30 secondi ogni 3 minuti.
- Tempo prefissato:** Tempo prefissato selezionato dall'utente. Il tempo massimo di selezione è di 300 minuti. Quando si cambia il modo di funzionamento, si caricherà automaticamente l'ultimo valore in questo modo.

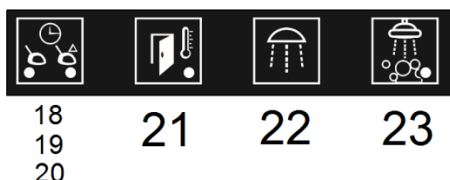


5.5 SELEZIONE POTENZA / VELOCITÀ



- 14- Selettore di potenza / Velocità
 15- Indicatore di potenza massima / Velocità massima
 16- Indicatore di potenza media / Velocità massima
 17- Indicatore di potenza media / Velocità media

5.6 FUNZIONI AUSILIARIE



- 18/19/20-Selettore di funzione temperatura / asta / delta (Opzionale).
 21-Pulsante / indicatore Cool down.
 22- Pulsante umidificatore.
 23- Lavaggio.

5.6.1 FUNZIONE ASTA SONDA NUCLEO

Selezionare premendo il tasto 13 e mantenendo l'indicatore sonda nucleo acceso.



Girando il comando 13 selezioneremo la temperatura del nucleo prescelta.

Il display 12 ci indica la temperatura del nucleo prescelta da 0 a 99 °C.

Il display 11 ci indica la temperatura reale presente nella sonda del nucleo.

Girando il comando 10 selezioneremo la temperatura della camera del forno.

Il display 9 ci indica la temperatura del forno selezionata.

Il display 8 ci indica la temperatura reale presente nella camera del forno.

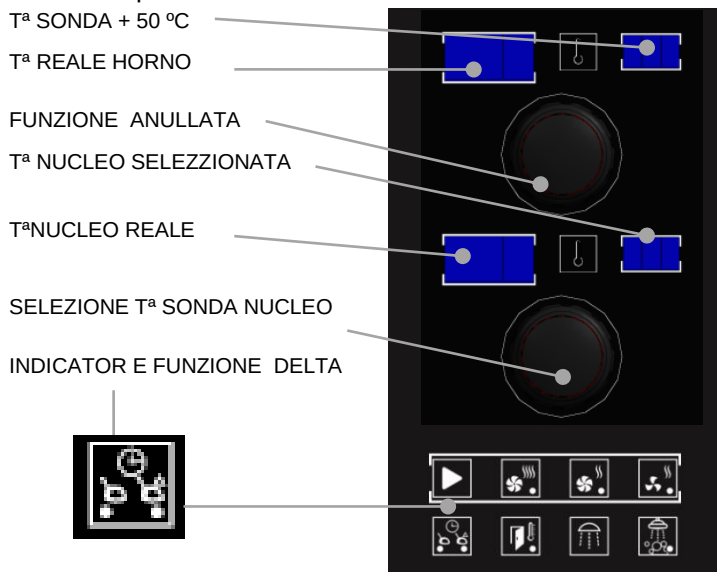
Quando la temperatura del nucleo raggiunge la temperatura selezionata, il forno si ferma e l'allarme inizia a suonare.

5.6.2 FUNZIONE DELTA

La differenza tra la temperatura del nucleo e quella del forno.

La temperatura del forno è sempre 50 °C superiore a quella registrata dalla sonda nucleo.

Selezionare premendo il tasto 17 e mantenendo l'indicatore della funzione **delta** acceso.



Girando il comando 13 selezioneremo la temperatura del nucleo prescelta (per esempio 70 °C) indicata sul display 12.

Inserire l'asta sonda nel cibo (per esempio 15 °C) indicato sul display 11.

Il forno si riscalderà fino a 15 °C+50 °C → 65 °C e mentre aumenta la temperatura del nucleo aumenterà quella del forno e sempre con 50 °C di differenza.

Quando la temperatura del nucleo raggiunge i 70 °C selezionati, il forno avrà raggiunto i 120 °C e l'allarme inizierà a suonare.

In questa funzione il comando 10 che seleziona la temperatura del forno è annullato.

5.6.3 COOL DOWN

Per raffreddare la camera di cottura realizzare quanto segue:

Chiudere lo sportello e premere il tasto 20 (COOL DOWN). Successivamente, aprire lo sportello.

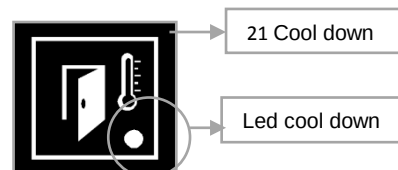
La turbina si avvia e si accende l'indicatore a led 20 cool down. Quando la temperatura della camera raggiunge i 45 °C, si ferma automaticamente.

Il ciclo di raffreddamento si arresta premendo di nuovo il tasto 20 o chiudendo lo sportello, e l'indicatore cool down si spegne.

Avvertenza: **Non** raffreddare il forno applicando direttamente acqua fredda nella vasca.

MISURE DI SICUREZZA: Durante questo ciclo devono essere ben ancorati nella loro posizione il copriventilatore e le guide della teglia.

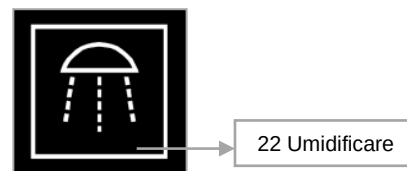
La camera di cottura **non** deve essere raffreddata con acqua fredda.



5.6.4 PULSANTE UMIDIFICATORE

L'entrata dell'umidità funziona solo mentre si preme il tasto 21 e si resta sul modo Start (se si trova sul modo Stop non terrà conto del segnale).

Con questa funzione si ottiene un'ottima elevazione dei prodotti di panetteria grazie all'introduzione rapida di umidità. Soffice lucentezza dei prodotti infornati. Si consiglia di usare dei periodi di tempo brevi.



5.6.5 LAVAGGIO

Il lavaggio funziona premendo il tasto 23 solo quando si trova sulla modalità Stop e con la porta chiusa.

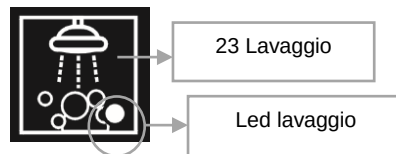
Il programma di pulizia inizia con una fase di ammorbidimento delle incrostazioni. (Per evitare questa fase premere di nuovo il pulsante di lavaggio). Di seguito, sul display del forno apparirà il messaggio (ADD SOAP) per irrorare il detergente all'interno della camera. Dopo aver irrorato di detergente, chiudere la porta e premere Start per continuare con il processo di pulizia.

Al termine del lavaggio, sul display del forno apparirà il messaggio EnD.

Per uscire dal programma di lavaggio spegnere il forno o premere il pulsante lavaggio. Altrimenti, dopo un 1 minuto il forno uscirà automaticamente dalla modalità di lavaggio.

Per cancellare il processo di pulizia premere il pulsante Start/Stop e se non ha raggiunto la fase di irrorazione del detergente, il forno eseguirà un risciacquo.

Prima di cucinare con l'apparecchio, controllare che non vi siano resti di detergente o sgrassante all'interno della camera di cottura. Eliminare eventuali residui chimici e risciacquare bene l'interno della camera di cottura con la doccia manuale.



5.6.6 BLOCCO BRUCIATORE (modelli a gas)

I bruciatori a gas possono restare bloccati per diversi motivi. In questa situazione il forno indica Err 014 blocco gas.

Per sbloccare, spegnere il forno e riaccendere.

Premere START/STOP per ripristinare il funzionamento del forno.



5.7 START / STOP

Il forno inizia a eseguire le istruzioni programmate nei modi di cottura, di temperatura e di tempo quando si preme per la prima volta il tasto START/STOP.

Premendo di nuovo, s'interrompe il funzionamento e il forno resta in pausa.

Nel caso in cui è stato selezionato un tempo determinato, premendo una seconda volta il tasto START/STOP s'interrompe la cottura e si rilancia il tempo dal valore selezionato prima.



6. FUNZIONAMENTO FORNO

Passi da seguire per il funzionamento di un forno VIRTUS:

1. Premere il tasto ON (1).
2. Selezionare il modo di cottura (3).
3. Selezionare il tempo di lavoro (9).
4. Selezionare la temperatura di lavoro (12).
5. Selezionare funzione tempo/asta/delta (18) (opzionale).
6. Premere il tasto START/STOP (23).

7. MANUTENZIONE

7.1 PULIZIA MANUALE

Si raccomanda una pulizia giornaliera della macchina.

Per il buon funzionamento e conservazione dell'apparecchio, pulire giornalmente con dei prodotti sgrassanti specifici.

MOLTO IMPORTANTE: Per la pulizia esterna dell'apparecchio, **non** si devono usare detergenti arenosi o abrasivi oppure acqua a spruzzo, per la pulizia esterna dell'apparecchio, poiché potrebbero danneggiare i suoi componenti interni.

Le operazioni di **Pulizia Manuale** devono essere effettuate sempre con l'apparecchio spento.

ATTENZIONE: I detergenti sono altamente attivi, per cui fare molta attenzione, poiché potrebbero causare irritazioni cutanee e oculari. Seguire attentamente le istruzioni del fabbricante.

Per l'applicazione di prodotti detergenti e sgrassanti è obbligatorio l'utilizzo di guanti di gomma, maschera per evitare le inalazioni e occhiali di protezione, in conformità delle pertinenti normative in vigore sulla sicurezza.

NOTA: Per le caratteristiche del disegno dell'apparecchio, si può versare dell'acqua in tutte le zone della camera di cottura del forno senza nessun rischio, per un risciacquo e una pulizia a fondo perfetti.

Se la pulizia si realizza giornalmente, l'operazione sarà più breve, con il vantaggio di avere un apparecchio in perfetto stato e pronto per essere usato il giorno successivo.

Il controportello di vetro si pulisce facilmente, nello stesso modo e con i stessi prodotti usati per pulire le cucine in vetroceramica.

1° Usare un raschietto per togliere il grasso incrostato sul vetro.

2° Spruzzare il prodotto sul vetro.

3° Passare un panno su tutta la superficie del vetro.

NOTA: Non usare prodotti o utensili che potrebbero graffiare la superficie del vetro.

7.2 IRREGOLARITÀ

Nel caso di guasti o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, si prega di controllare attentamente che:

- I fusibili sono montati correttamente.
- Vi sia la giusta tensione nella macchina
- La pressione della rete idrica è corretta.
- Dallo sportello esce del vapore, forse perché la guarnizione dello sportello è sporca, in questo caso pulire.
- Se si osserva che cade dell'acqua sul pavimento è possibile che lo scarico dell'apparecchio sia ostruito, in tal caso procedere alla sua pulizia, dal tappo che si trova sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Questo modello è dotato di un programma di autodiagnosi, che in caso di guasto dell'apparecchio resta bloccato e negli indicatori digitali compare un messaggio di errore.



Quest'apparecchio è solo per uso professionale e deve essere utilizzato esclusivamente da personale qualificato.

8. TIPI DI GUASTI

Quando si verifica un errore:

- Il campanello suona in modo intermittente.
- Sui display del forno compare il codice e l'identificazione dell'errore avvenuto.
- Se si preme sul tasto START/STOP, il messaggio di errore resta però il campanello smette di suonare.
- Quando il guasto che provoca l'errore scompare, le uscite continuano a funzionare normalmente.

Qui di seguito, si mostrano gli errori che potrebbero verificarsi nel forno, indicando ciò che si visualizzerà in ciascun caso e le conseguenze sul funzionamento del forno.

ERRORE	DESCRIZIONE	CONSEGUENZE
001	Sonda della Camera rotta. Il TC è fuori rango.	Il forno resta completamente disattivato.
002	Sonda del Nucleo (TN) rotta. Il TN è fuori rango [-10..330].	Si disattiva la funzione asta e delta.
003	Sonda della temperatura di uscita del vapore (TV) rotta. Il TV è fuori rango [-5..330] .	Si può lavorare solo sul modo Convezione, omettendo la condensazione dell'acqua.
010	Se l'uscita VHM è attiva e TV non aumenta di 3 o più gradi in 10 minuti, se TV<=75.	Si può lavorare solo sul modo <i>Convezione</i> .
011	Agisce l'uscita CC per 25 minuti e TC non aumenta di 3 o più gradi.	Il forno resta completamente disattivato.
012	L'NTC del regolatore raggiunge i 60 °C, però non supera i 70 °C .	Il forno funziona normalmente e non suona il campanello. Comparirà questo messaggio per 3".
013 (Solo forni a GAS)	Guasto alla ventola della camera di cottura.	Il forno resta completamente disattivato.
014(Solo forni a GAS)	Controllo di accensione della camera di cottura bloccato. Questo errore si verifica quando, dopo 3 tentativi, non si accende il bruciatore della camera di cottura.	Il forno resta completamente disattivato.
015 (Solo forni a GAS)	Guasto alla scatola di accensione per uno di questi 2 errori: Non si attiva EV gas /Non si riesce a sbloccare la scatola.	Il forno resta completamente disattivato.
022	L'NTC del regolatore supera i 70 °C.	Il forno resta completamente disattivato.
024	Errore di comunicazione. La scheda della camera non risponde.	Il forno resta completamente disattivato.
025	Errore di comunicazione. La scheda del portacomandi non risponde.	Il forno resta completamente disattivato.

9. RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Al termine della vita utile di questo prodotto, si prega di non gettarlo in un contenitore standard per i rifiuti, bensì in un punto di raccolta specifico per i rifiuti elettrici e le apparecchiature elettroniche per essere riciclato.



Ciò è confermato dal simbolo che si trova sul prodotto, nel manuale per l'utente e sulla confezione.

In base alle proprie caratteristiche, i materiali possono essere riciclati. Grazie al riciclaggio e ad altri modi di smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici si può contribuire in modo significativo ad aiutare e proteggere l'ambiente.

Mettetevi in contatto con le autorità locali per ottenere ulteriori informazioni sui punti di raccolta più vicini.

Per preservare l'ambiente, successivamente alla vita utile del vostro prodotto, depositarlo in uno dei punti destinati a ciò in accordo con la legislazione vigente in materia.



**IL PROPRIETARIO DEI RESIDUI DELL'IMBALLAGGIO
È RESPONSABILE DELLA LORO GESTIONE FINALE.**