
IT - LIBRETTO ISTRUZIONI ED USO
EN - INSTALLATION AND USE BOOKLET
ES - MANUAL DE INSTALACION Y USO
FR - MANUEL D'INSTALLATION ET EMPLOI
DE - BETRIEBSANLEITUNG

SISTEMI DI COTTURA E MANTENIMENTO STATICO
STATIC SYSTEMS FOR COOKING AND HOLDING FOOD
SISTEMAS DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO ESTÁTICO
SYSTÈME DE CUISSON ET DE MAINTIEN STATIQUES
GAR- UND WARMHALTESYSTEME



LIBRETTO ISTRUZIONI ED USO

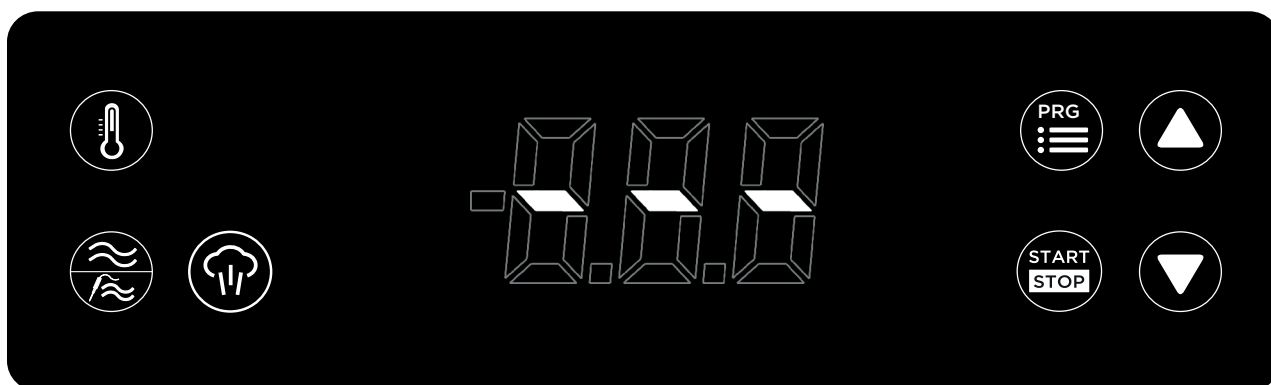
Cod.92004070
IT
Ed. 1025

SISTEMI DI COTTURA E MANTENIMENTO STATICO

Model CSC 031 – 051 – 052 K (Type CSC 031 – 051 – 052 K)

Model CHT 081 – 082 – 281 – 282 K (Type CHT 081 – 082 – 281 – 282 K)

Model HHT 052 – 081 – 082 – 161 – 162 – 282 – 281 K
(Type HHT 052 – 081 – 082 – 161 – 162 – 282 – 281 K)



Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo

ISTRUZIONI ORIGINALI



INDICE

1 • AVVERTENZE GENERALI PER L'UTILIZZATORE	4
2 • AVVERTENZE E DATI TECNICI	6
2.1 - INDICAZIONI PARTICOLARI	8
2.2 - ORDINAMENTI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE, DIRETTIVE	8
2.3 - PRESSIONE ACUSTICA	8
3 • ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	9
3.1 - ISTRUZIONI PER IL POSIZIONAMENTO	9
3.2 - MODIFICA APERTURA PORTA	9
3.3 - ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE	10
3.4 - SISTEMI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA	10
4 • ISTRUZIONI PER L'USO	11
4.1 • MESSA IN FUNZIONE: AVVERTENZE	11
4.2 • AVVERTENZE GENERALI PER L'UTILIZZATORE	11
4.3 • PULIZIA E MANUTENZIONE	12
4.4 • MISURE PREVENTIVE DI MANUTENZIONE	12
4.5 • ISPEZIONE E MANUTENZIONE	12
5 • DISPLAY: TASTI E ICONE	13
6 • FUNZIONAMENTO	14
6.1 • AVVERTENZE PER IL FUNZIONAMENTO	14
6.2 • PRERISCALDO	14
6.3 • TEMPERATURE CONSIGLIATE DI MANTENIMENTO	15
7 • COMBINAZIONE DISPONIBILI	16
8 • MANTENIMENTO	17
8.1 • MANTENIMENTO A TEMPO	17
8.2 • MANTENIMENTO CON Sonda AL CUORE	18
9 • COTTURA	19
9.1 • COTTURA A TEMPO	19
9.2 • COTTURA CON Sonda AL CUORE	21
10 • AFFUMICATURA (OPTIONAL)	22
10.1 • PREPARAZIONE AFFUMICATORE E TRUCIOLI	22
10.2 • CICLO DI AFFUMICATURA	22
10.3 • PULIZIA AFFUMICATORE E CAMERA DI COTTURA	24
11 • COMBINAZIONE DI PIÙ MODALITÀ	25
12 • SALVATAGGIO PROGRAMMI	26
13 • AVVIO DI UN PROGRAMMA SALVATO	27
14 • AREA SERVICE	28
15 • EXTRA	28
15.1 • BLOCCO TASTIERA	28
15.2 • WI-FI (OPTIONAL)	28
16 • AVVISI ED ALLARMI	29
16.1 • ALLARME Sonda CAMERA	29
16.2 • ALLARME Sonda RESISTENZE	29
16.3 • ALLARME Sonda AL CUORE	29
16.4 • ATTENZIONE POWER DOWN (OPTIONAL)	30
16.5 • ATTENZIONE NO WI-FI (OPTIONAL)	30



La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente Manuale imputabili ad errori di stampa o trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

È vietata la riproduzione o fotocopiatura, anche parziale, di testi o immagini del presente manuale, senza la preventiva autorizzazione della Ditta costruttrice (01.06.2009)

1 • AVVERTENZE GENERALI PER L'UTILIZZATORE

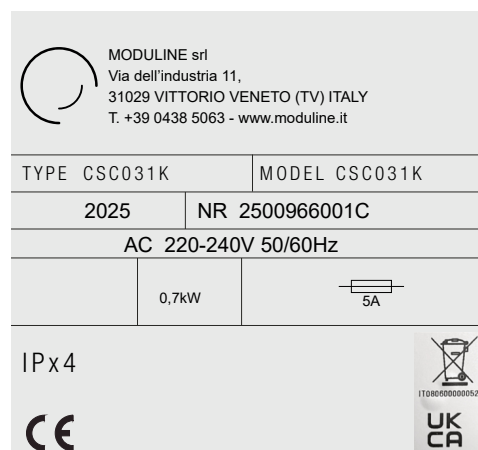
- L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuate da personale qualificato, secondo le istruzioni del costruttore.
- Leggere attentamente le avvertenze contenute in questo libretto istruzioni, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- In caso di guasti oppure di anomalie nel funzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchiatura.
- Conservare con cura questo libretto per ogni futuro riferimento.
- Dopo aver tolto l'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonti potenziali di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati della targa caratteristiche (posizionata sul retro, in basso) siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione (elettrica).
- Questa apparecchiatura deve essere utilizzata solamente per uso professionale e per l'impiego per la quale è stata realizzata, dunque ogni altro utilizzo è da considerarsi inadeguato e pericoloso
- Solo personale istruito può utilizzare l'apparecchiatura in modo adeguato e sicuro
- Durante l'utilizzo l'apparecchiatura presenta delle superfici calde contraddistinte dal simbolo qui riportato:  PRESTARE ATTENZIONE!
- Durante l'utilizzo all'apertura della porta può fuoriuscire del vapore ad alta temperatura, prestare attenzione!
- Il simbolo  indica di prestare attenzione
- Durante l'utilizzo il pavimento intorno all'apparecchiatura potrebbe essere bagnato e scivoloso, prestare attenzione!



- Il simbolo  indica l'altezza massima per recipienti contenenti liquidi. Per evitare scottature non inserire nei livelli superiori all'indicazione data dal simbolo "prodotti che possano diventare liquidi e non possano essere visibili all'operatore"
- Se il cavo di alimentazione viene danneggiato deve essere sostituito necessariamente dal costruttore, dal servizio assistenza autorizzato o da una persona qualificata al fine di evitare rischi.
- L'apparecchiatura è dotata di cavo di alimentazione con spina. La sua rimozione deve essere tale che l'operatore possa verificare da tutte le posizioni cui ha accesso, che la spina resti disinserita.
- Eventuali modifiche al cavo di alimentazione / spina fanno decadere la responsabilità e la garanzia da parte dell'azienda produttrice.
-  Scollegare l'alimentazione elettrica dall'apparecchiatura prima di effettuare operazioni di manutenzione e sostituzione di componenti.
- Scollegare l'alimentazione elettrica dall'apparecchiatura durante le operazioni di pulizia
- Non impiegare getti di acqua in pressione per la pulizia interna ed esterna dell'apparecchiatura
- Questo manuale è disponibile in versione digitale. Contattare il rivenditore.

2 • AVVERTENZE E DATI TECNICI

Esempio di targhetta applicata:



Modello (type)	Tensione nominale [Vac]	Potenza totale assorbita [kW]	Assorbimento [A]	Cavo secondo 60245-IEC-57(tipo H05RN-F o H07RN-F). Sezione minima del cavo d'allacciamento (mm ²)
CSC031K (CSC031K)	220-240 50 / 60Hz	0,7	3,1	3 x 1
CSC051K (CSC051K)		1	4,4	
CSC052K (CSC052K)		1,5	6,6	
CHT081K (CHT081K)		1	4,4	
CHT082K (CHT082K)		1,5	6,6	
CHT281K (CHT281K)		2	8,7	
CHT282K (CHT282K)		3	13,1	3 x 1,5
HHT052K (HHT052K)		1,5	6,6	3 x 1
HHT081K (HHT081K)		1	4,4	
HHT082K (HHT082K)		1,5	6,6	
HHT161K (HHT161K)		2	8,7	
HHT162K (HHT162K)		3	13,1	
HHT281K (HHT281K)		2	8,7	
HHT282K (HHT282K)		3	13,1	3 x 1,5

2 • AVVERTENZE E DATI TECNICI

Modello (type)	Temperatura di esercizio (°C)	Capacità teglie: interasse [mm]	Altezza massima teglie [nr teglie x h (mm)]		Carico massimo complessivo (prodotto + teglie h65 GN1/1) [kg]	Peso a vuoto [kg]
CSC031K (CSC031K)	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (75)	3 x 65 h	1 x 200 h	11 + 4,5	30
			1 x 150 h + 1 x 65 h			
CSC051K (CSC051K)		5 x GN 1/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	18 + 7,5	34
			1 x 200 h + 1 x 150 h			
CSC052K (CSC052K)		5 x GN 2/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	30 + 15	50
			1 x 200 h + 2 x 65 h			
		10 x GN 1/1 (75)	10 x 65 h	4 x 150 h		
			2 x 200 h + 4 x 65 h			
CHT081K (CHT081K)		8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	29 + 12	46
			2 x 200 h + 2 x 65 h			
CHT082K (CHT082K)		8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	62
			2 x 200 h + 2 x 65 h			
		16 x GN 1/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h		
			4 x 200 h + 4 x 65 h			
CHT281K (CHT281K)		8 x GN 1/1 (75) + 8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	94
			+8 x 65 h	+3 x 150 h		
			2 x 200 h + 2 x 65 h			
			+2 x 200 h + 2 x 65 h			
CHT282K (CHT282K)		8 x GN 2/1 (75) + 8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	115 + 48	111
			+8 x 65 h	+3 x 150 h		
		2 x 200 h + 2 x 65 h				
		+ 2 x 200 h + 2 x 65 h				
HHT052K (HHT052K)	5 x GN 2/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	36 + 15	51	
		1 x 200 h + 2 x 65 h				
	10 x GN 1/1 (75)	10 x 65 h	4 x 150 h			
		2 x 200 h + 4 x 65 h				
HHT081K (HHT081K)	8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	29 + 12	46	
		2 x 200 h + 2 x 65 h				
HHT082K (HHT082K)	8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	62	
		2 x 200 h + 2 x 65 h				
	16 x GN 1/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h			
		4 x 200 h + 4 x 65 h				
HHT161K (HHT161K)	16 x GN 1/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h	58 + 24	88	
		4 x 200 h + 4 x 65 h				
HHT162K (HHT162K)	16 x GN 2/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h	115 + 48	106	
		4 x 200 h + 4 x 65 h				
	32 x GN 1/1 (75)	32 x 65 h	12 x 150 h			
		8 x 200 h + 8 x 65 h				
HHT281K (HHT281K)	8 x GN 1/1 (75) + 8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	94	
		+8 x 65 h	+3 x 150 h			
		2 x 200 h + 2 x 65 h				
		+ 2 x 200 h + 2 x 65 h				
HHT282K (HHT282K)	8 x GN 2/1 (75) + 8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	115 + 48	111	
		+8 x 65 h	+3 x 150 h			
		2 x 200 h + 2 x 65 h				
		+ 2 x 200 h + 2 x 65 h				

2.1 - INDICAZIONI PARTICOLARI

- Come da vigenti prescrizioni del CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano), tra l'apparecchiatura e la rete di distribuzione dell'energia elettrica, vi deve essere installato un interruttore omnipolare, avente una distanza tra i contatti di almeno 3 mm per ogni polo.
- Il Costruttore non può essere considerato responsabile e declina qualsiasi obbligo di garanzia per eventuali danni da imputarsi ad una installazione non appropriata e non conforme alle prescrizioni d'obbligo.

2.2 - ORDINAMENTO DI LEGGE, REGOLE TECNICHE, DIRETTIVE

Durante l'installazione è importante osservare le seguenti prescrizioni:

- eventuali norme igienico - sanitarie per ambienti di cucina/gastronomia
- ordinamento edilizio comunale e/o territoriale e prescrizioni antincendio
- prescrizioni antinfortunistiche vigenti
- disposizioni CEI riguardanti gli impianti elettrici
- disposizioni dell'Ente che fornisce l'energia elettrica
- altre eventuali prescrizioni locali



Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2002/96/EC. Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche, oppure riconsegnato al venditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dimesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili rivolgersi al locale servizio di smaltimento rifiuti.

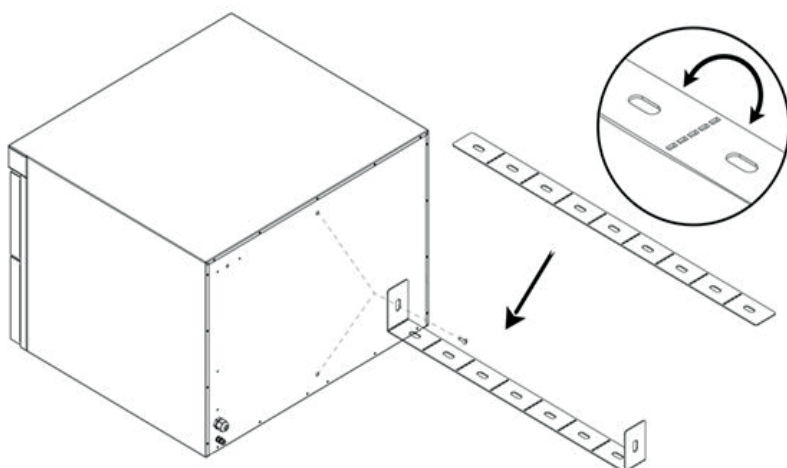
2.3 - PRESSIONE ACUSTICA

Il livello di pressione acustica emessa dal prodotto è inferiore a 70dB.

3 • ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

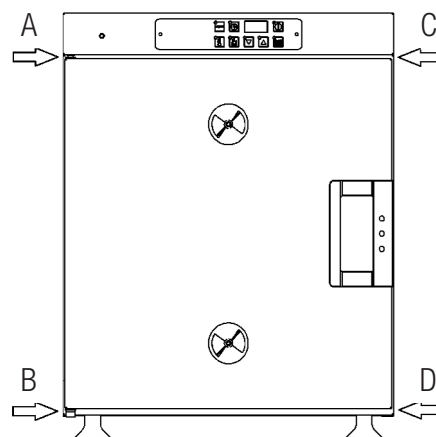
3.1 - ISTRUZIONI PER IL POSIZIONAMENTO

- Per il posizionamento degli apparecchi da banco, si consiglia di tener conto del peso dell'apparecchio da posizionare.
- Mantenere 10 cm di aria libera tutto attorno all'apparecchiatura.
- Qualora le pareti adiacenti all'apparecchiatura fossero di materiale infiammabile, provvedere con apposito rivestimento.
- Osservare e rispettare scrupolosamente le prescrizioni antincendio vigenti.
- Il cavo elettrico non deve essere mai sottoposto a trazione. Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione e di smaltimento calore.
- Rimuovere integralmente la pellicola protettiva.
- Fissare l'apparecchiatura ad una superficie stabile e solida (muro posteriore, base di appoggio della macchina, ecc.) utilizzando la staffa di fissaggio (fornita in dotazione) ancorandola ad uno dei 2 punti presenti sulla schiena della macchina (ad esempio come riportato nell'immagine sotto). Per agevolare il fissaggio dell'apparecchiatura in base allo spazio disponibile, la staffa può essere piegata in più punti a livello dei trattini di collegamento. Eventualmente può essere anche ridotta nelle sue dimensioni agendo più volte sui trattini di collegamento fino alla loro rottura.
- La vite di fissaggio dal lato opposto alla macchina non viene fornita insieme all'apparecchiatura in quanto a carico dell'installatore.



3.2 - MODIFICA APERTURA PORTA

1. Svitare le viti che fissano la cerniera inferiore (B) e rimuovere la porta. Sostenere la porta durante questa operazione.
2. Svitare e rimuovere il perno posto sul lato sinistro del cruscotto (A).
3. Rimuovere il tappo nero di protezione dalla parte destra (C) e fissarlo sul foro rimasto libero sulla parte sinistra (A).
4. Avvitare il perno sul lato destro del cruscotto (C).
5. Montare la porta inserendola prima sul perno sul lato destro (C)
6. Poi avvitare la cerniera inferiore sul lato destro (D) e fissare definitivamente la porta



3.3 - ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle norme vigenti. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dalla mancata messa a terra dell'impianto.

Inoltre l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale. Si deve effettuare questo collegamento per mezzo del morsetto, posto sulla parte posteriore dell'apparecchiatura, contrassegnato dal corrispondente simbolo e in conformità alle leggi vigenti.



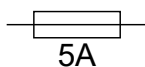
In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, la lunghezza dei conduttori fra il punto di fissaggio del cavo ed i morsetti deve essere tale che i conduttori attivi si tendano prima del conduttore di messa a terra.

L'apparecchiatura deve essere collegata all'alimentazione su una presa con impedenza minore o uguale a: $Z_{max}=(0,377+j0,236)\text{Ohm}$; $|Z_{max}|= 0,4445\text{Ohm}$ nel punto di interfaccia dell'alimentazione dell'utente.

3.4 - SISTEMI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

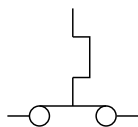
Protezione del circuito elettrico

La protezione del circuito elettrico avviene a mezzo fusibile posizionato all'interno della macchina vicino alla scheda elettronica di comando, che è contrassegnato dal simbolo sotto riportato:



Ripristino del termostato di sicurezza

Nel caso durante l'utilizzo la macchina dovesse spegnersi a causa dell'intervento del termostato di sicurezza, è possibile procedere al riarmo dello stesso. Sulla parte anteriore della macchina è indicata la posizione del termostato di sicurezza da riarmare. Svitare la vite per poter accedere al pulsante di riarmo del termostato presente all'interno della macchina. Tramite la punta di un utensile entrare nel foro di ripristino spingendo leggermente. Successivamente riavvitare la vite.



Interruttore termico

4 • ISTRUZIONI PER L'USO

4.1 • MESSA IN FUNZIONE: AVVERTENZE

Al termine degli allacciamenti, quando si mette in funzione l'apparecchiatura per la prima volta, è necessario effettuare alcune verifiche generali:

- togliere tutto il materiale d'imballo e le pellicole protettive
- assicurarsi che gli sfiati siano liberi
- verificare che le vigenti prescrizioni sulla sicurezza siano rispettate
- informare l'utilizzatore su tutte le funzioni, i lavori di manutenzione ed il corretto uso dell'apparecchiatura
- per fare in modo che l'apparecchiatura rimanga efficiente si consiglia di sottoporla annualmente a manutenzione, si consiglia dunque la stipula di un contratto di assistenza.

Avvertenze: prima accensione della macchina

Accendere la macchina senza cibo all'interno per almeno 1 ora in continuo alla massima temperatura per eliminare residui di olii superficiali. Durante questo periodo, mantenere il locale arieggiato in modo da disperdere possibili fumi ed odori.

4.2 • AVVERTENZE GENERALI PER L'UTILIZZATORE

ATTENZIONE: Leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente capitolo in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso e di manutenzione. Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e dell'utente. La Ditta Costruttrice declina qualsiasi responsabilità qualora la funzione originale dell'apparecchio sia alterata attraverso manomissioni o per inosservanza dell'istruzione per l'installazione, per modifiche o attraverso aggiunte di dispositivi diversi.

- Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale qualificato e specializzato in modo da consentire i migliori risultati di funzionamento.
- Ogni riparazione o messa a punto che in seguito si rendesse necessaria deve essere eseguita con la massima cura da personale qualificato. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al rivenditore che ha effettuato l'installazione, specificando il tipo di inconveniente, il modello e la matricola dell'apparecchiatura in Vostro possesso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso.
- Questa apparecchiatura, dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita e cioè per la cottura e/o il mantenimento degli alimenti come sotto riportato; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura permette temperature d'esercizio fino a 120°C.
- L'apparecchiatura può essere utilizzata per i seguenti impieghi:
 - a. Per cotture di tutti i prodotti di gastronomia, freschi o congelati.
 - b. Per il mantenimento di cibi cotti.
- Nel disporre il cibo in camera di cottura, mantenere uno spazio di almeno 10 mm tra una bacinella e l'altra per permettere la circolazione dell'aria calda.
- Il funzionamento dell'apparecchio necessita di sorveglianza; tenere presente che durante il funzionamento l'apparecchio presenterà superfici calde.
- Richiedere all'installatore tutte le istruzioni necessarie per la corretta messa in funzione dell'apparecchiatura, compresa la spiegazione dei comandi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura e al termine del lavoro quotidiano è necessario eseguire un'accurata pulizia all'interno della camera (vedi paragrafo "Pulizia e Manutenzione").
- Usare prodotti non corrosivi (alcalini) per le quotidiane operazioni di pulizia. È vietato l'uso di materiali e prodotti abrasivi.
- Evitare qualsiasi operazione che comporti il deposito di sale da cucina sulle superfici in acciaio dell'apparecchiatura; se questo dovesse verificarsi, pulire subito accuratamente.

4.2 • AVVERTENZE GENERALI PER L'UTILIZZATORE

- Disattivare sempre l'apparecchiatura al termine del servizio, interrompere e chiudere le erogazioni di rete (tensione elettrica).
- Durante eventuali operazioni di trasporto, smontaggio, assistenza per malfunzionamenti, ecc. fare particolare attenzione alla stabilità della macchina in modo da evitare il rovesciamento, la caduta o movimenti incontrollati della stessa e/o delle sue parti componenti.
- Attenzione: l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione durante la pulizia, la manutenzione e la sostituzione dei componenti.
- È necessario utilizzare i dispositivi di protezione individuale come i guanti per evitare di entrare in contatto con gli alimenti caldi e le parti calde del dispositivo che potrebbero procurare ustioni.
- Attenzione: possibilità di pavimento scivoloso accanto all'apparecchio.
- Per lo smontaggio quando l'apparecchio è fuori uso, prove o le avarie prevedibili chiedere al fabbricante o al personale autorizzato dal produttore.

ATTENZIONE: In caso di anomalia di funzionamento, incidente o guasto è necessario:

- spegnere immediatamente l'apparecchiatura
- interrompere e/o chiudere tutti gli allacciamenti (elettricità)
- rivolgersi esclusivamente al nostro servizio assistenza o all'installatore e richiedete solo ricambi originali. L'uso di ricambi originali non incide sulla salute e la sicurezza dell'operatore.

4.3 • PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di effettuare operazioni di pulizia, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.
- Prima di iniziare ad utilizzare un'apparecchiatura nuova è necessario procedere ad una accurata pulizia della camera. Non si devono utilizzare acidi o sostanze corrosive, pagliette o spazzole di ferro né durante la pulizia della camera, né durante la pulizia delle pareti esterne (da effettuarsi con acqua calda addizionata di idoneo detergente).
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua a pressione.

Un'accurata pulizia giornaliera è la premessa per ottenere rimesse in temperatura e/o mantenimenti perfette/perfetti e consente prestazioni senza inconvenienti. Infatti:

- sapori e odori dei cibi rimangono inalterati
- il funzionamento è più omogeneo e senza formazione di fumi
- il consumo di energia è più basso
- si evitano interventi di manutenzione costosi e difficili

4.4 • MISURE PREVENTIVE DI MANUTENZIONE

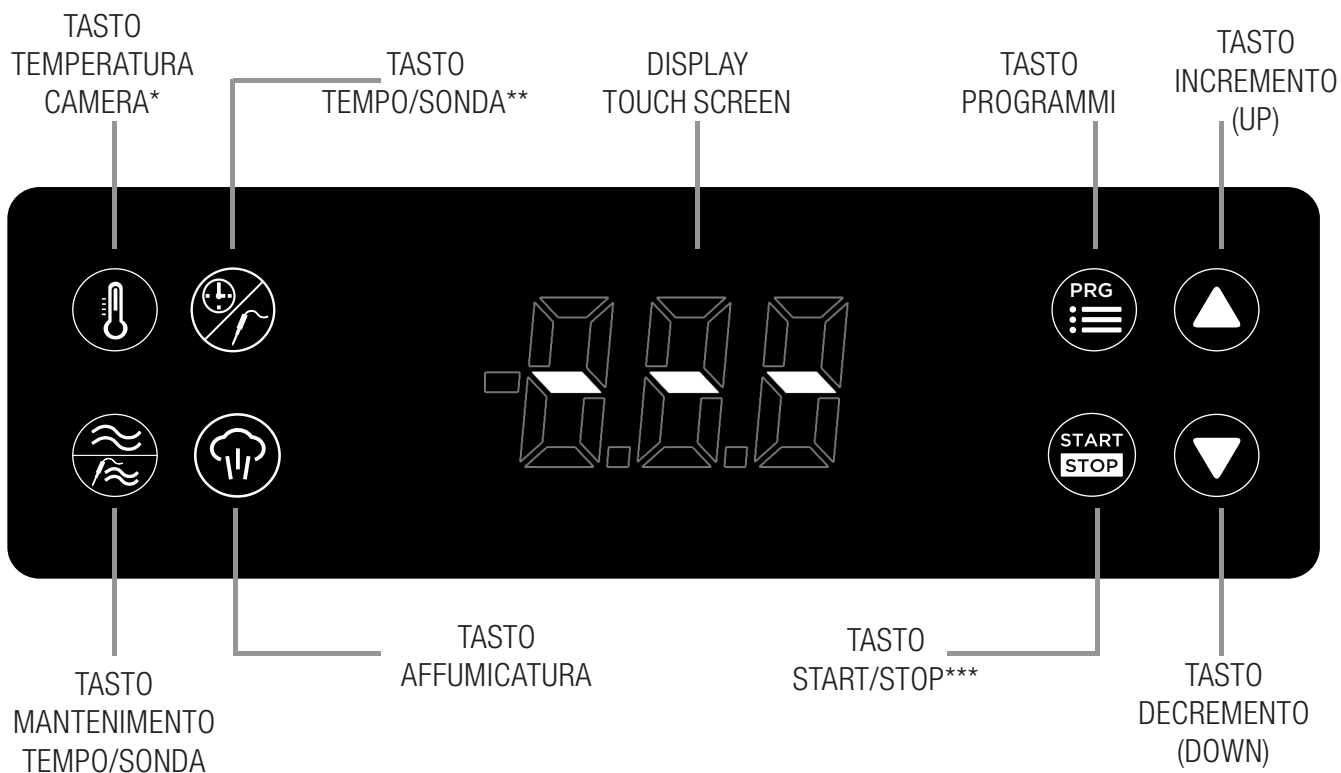
Si consiglia di controllare periodicamente (almeno una volta al mese):

- Chiusura porta;
- Usura della guarnizione porta;
- Usura della sonda al cuore;

4.5 • ISPEZIONE E MANUTENZIONE

Per un corretto e sicuro funzionamento è necessario sottoporre almeno una volta all'anno il forno ad una ispezione / manutenzione da parte del personale autorizzato dal produttore.

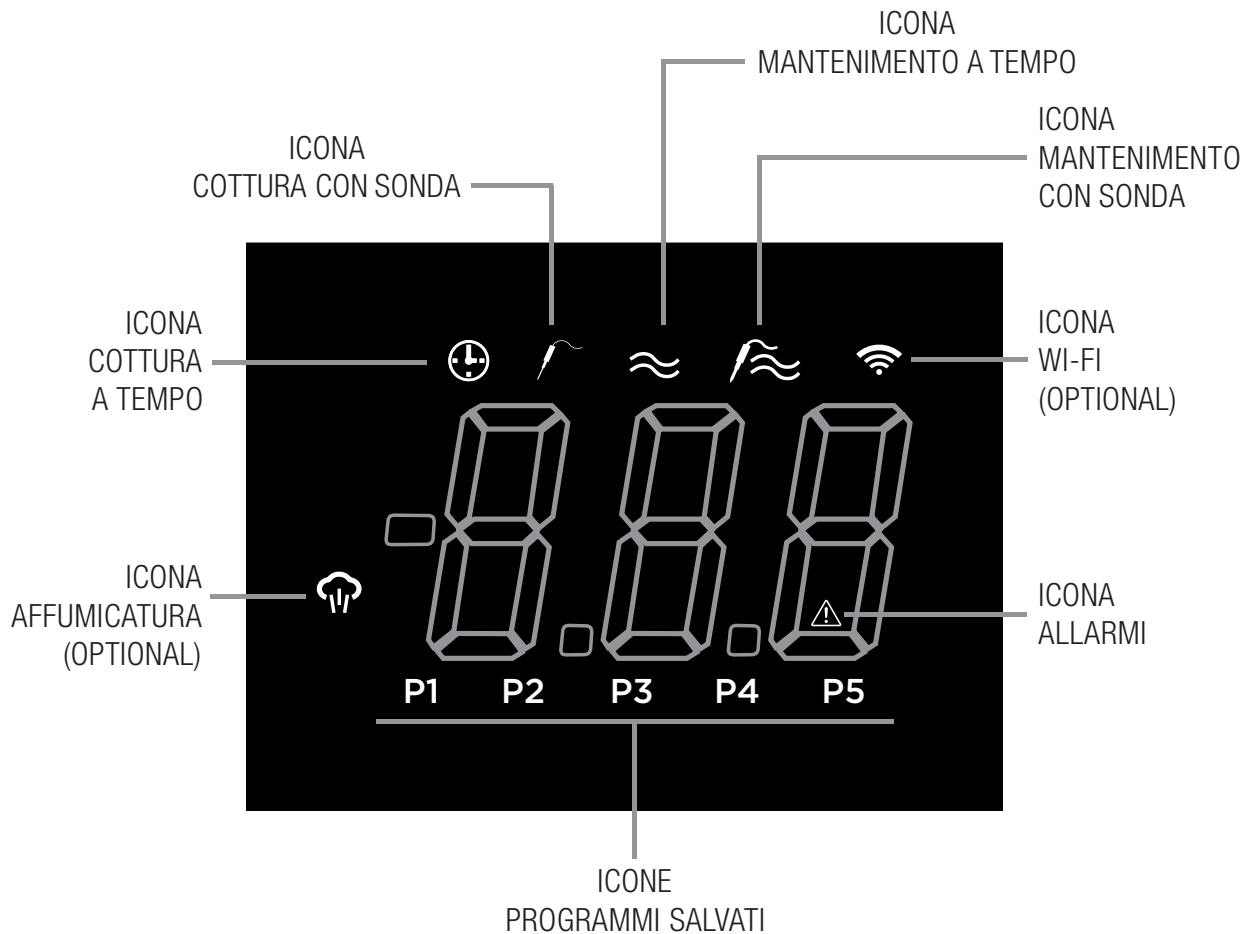
5 • DISPLAY: TASTI E ICONE



* Il tasto TEMPERATURA CAMERA permette di accedere alla modalità cottura.

** Il tasto TEMPO/SONDA si attiva solo dopo essere entrati nella modalità cottura.

*** Il tasto START/STOP tenuto premuto per 5 secondi riporta sempre alla schermata HOME.



6 • FUNZIONAMENTO

6.1 • AVVERTENZE PER IL FUNZIONAMENTO

- È necessario preriscaldare sempre la camera prima di introdurre il prodotto
- Aprire il meno possibile la porta durante il funzionamento
- Aprire o mantenere chiusi gli sfiati di forma circolare posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura in base al livello di umidità che si vuole mantenere all'interno della camera. Con lo sfiato chiuso l'umidità verrà mantenuta all'interno mentre con lo sfiato aperto uscirà. Regolare lo sfiato nella posizione più idonea al tipo di cibo presente in camera.

6.2 • PRERISCALDO

Per effettuare il preriscaldamento della camera, va utilizzata la funzione "MANTENIMENTO A TEMPO". Seguire la procedura sotto riportata.

Premendo una sola volta il tasto MANTENIMENTO si accede al mantenimento a tempo.

A display compaiono la temperatura predefinita per il mantenimento in camera e l'icona MANTENIMENTO A TEMPO fissa.

Impostare la temperatura di 100°C utilizzando i tasti UP e/o DOWN.

Premere START/STOP per confermare il valore ed avviare il programma di preriscaldamento.

A display viene visualizzata la temperatura in camera e l'icona MANTENIMENTO A TEMPO lampeggia.

NOTA - Il ciclo che viene avviato è a tempo infinito.

NOTA - È consigliato effettuare un preriscaldamento di almeno 30 minuti.



6.3 • TEMPERATURE CONSIGLIATE DI MANTENIMENTO

Descrizione	Temperatura °C
Carne	
Arrosto di manzo – al sangue	51°
Arrosto di manzo – medio/ ben cotto	68°
Punta di petto di manzo	71°-79°
Bistecca – alla griglia/in padella	60°-71°
Costati – manzo o maiale	71°
Vitello	71°-79°
Prosciutto	71°-79°
Maiale	71°-79°
Agnello	71°-79°
Pollame	
Pollo – fritto/ al forno	71°-79°
Anatra	71°-79°
Tacchino	71°-79°
In generale	71°-79°
Pesce / Frutti di mare	
Pesce – fritto al forno	71°-79°
Aragosta	71°-79°
Gambero - fritto	71°-79°
Panetteria	
Pane / Panini	49°-60°
Varie	
Stufati	71°-79°
Impasto – controllo	27°-38°
Uova – fritte	66°-71°
Piatti surgelati	71°-79°
Antipasti	71°-82°
Pasta	71°-82°
Pizza	71°-82°
Patate	82°
Piatti unici	60°-74°
Salse	60°-93°
Zuppa	60°-93°
Verdure	71°-79°
Le temperature riportate sono solamente indicative	

7 • COMBINAZIONE DISPONIBILI

FASE 1	FASE 2	FASE 3	NOTE
Mantenimento a tempo	-	-	
Mantenimento a sonda	-	-	
Cottura a tempo	Mantenimento a tempo	-	Nella fase di cottura il tempo va impostato a termine, per poter poi proseguire con il mantenimento.
Cottura a tempo	Mantenimento a sonda	-	
Cottura a tempo	Affumicatura	-	Nella fase di cottura il tempo va impostato a termine, per poter poi proseguire con l'affumicatura.
Cottura a tempo	Affumicatura	Mantenimento a tempo	
Cottura a tempo	Affumicatura	Mantenimento a sonda	
Cottura a sonda	Mantenimento a tempo	-	-
Cottura a sonda	Mantenimento a sonda	-	-
Cottura a sonda	Affumicatura	-	-
Cottura a sonda	Affumicatura	Mantenimento a tempo	-
Cottura a sonda	Affumicatura	Mantenimento a sonda	-
Affumicatura	Mantenimento a tempo	-	-
Affumicatura	Mantenimento a sonda	-	-
Affumicatura	Cottura a tempo	-	-
Affumicatura	Cottura a tempo	Mantenimento a tempo	Nella fase di cottura il tempo va impostato a termine, per poter poi proseguire con il mantenimento.
Affumicatura	Cottura a tempo	Mantenimento a sonda	
Affumicatura	Cottura a sonda	-	-
Affumicatura	Cottura a sonda	Mantenimento a tempo	-
Affumicatura	Cottura a sonda	Mantenimento a sonda	-

8 • MANTENIMENTO

Premere il tasto MANTENIMENTO dalla HOME, si accede alla modalità MANTENIMENTO.

TASTO
MANTENIMENTO



NOTA - Premendo il tasto una sola volta si abilita la modalità di mantenimento a tempo, premendolo 2 volte si abilita la modalità di mantenimento a sonda.

8.1 • MANTENIMENTO A TEMPO

Premendo una sola volta il tasto MANTENIMENTO si accede al mantenimento a tempo.

A display compaiono la temperatura predefinita per il mantenimento in camera e l'icona MANTENIMENTO A TEMPO fissa.

ICONA
MANTENIMENTO
A TEMPO



Modificare la temperatura utilizzando i tasti UP e/o DOWN. Premere START/STOP per confermare il valore ed avviare il programma.

TASTO UP



TASTO DOWN

A display viene visualizzata la temperatura in camera e l'icona MANTENIMENTO A TEMPO lampeggia.

NOTA - Il nuovo valore impostato per la temperatura camera resta in memoria fino allo spegnimento della scheda.

TASTO
START/STOP



NOTA - Il ciclo che viene avviato è a tempo infinito.

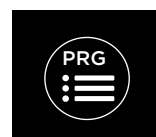
NOTA - Durante il ciclo, per modificare la temperatura, premere il tasto MANTENIMENTO ed utilizzare i tasti UP e/o DOWN. Per confermare il valore impostato premere nuovamente il tasto MANTENIMENTO o attendere pochi secondi, il nuovo valore verrà memorizzato automaticamente.

Per terminare il mantenimento a tempo premere il tasto START/STOP. La macchina si ferma e compare la scritta END, mentre l'icona MANTENIMENTO rimane fissa.



NOTA - Al termine di ogni mantenimento il tasto PRG lampeggia per consentire il salvataggio del programma.

TASTO
PRG



Per avviare un nuovo ciclo di mantenimento con le stesse caratteristiche premere START/STOP.

Per tornare alla schermata HOME premere e tenere premuto il tasto START/STOP per circa 5 secondi.

TASTO
START/STOP



Premere il tasto MANTENIMENTO due volte per selezionare la modalità di mantenimento con sonda.

A display compaiono la temperatura predefinita per il mantenimento con sonda e l'icona MANTENIMENTO CON SONDA AL CUORE fissa.

Modificare la temperatura utilizzando i tasti UP e/o DOWN. Premere START/STOP per confermare il valore ed avviare il programma.

A display viene visualizzata la temperatura della sonda al cuore e l'icona MANTENIMENTO CON SONDA AL CUORE lampeggia.

NOTA - Il nuovo valore impostato per la temperatura della sonda al cuore resta in memoria fino allo spegnimento della scheda.

NOTA - Durante il ciclo, per modificare la temperatura della sonda al cuore premere il tasto MANTENIMENTO CON SONDA AL CUORE ed utilizzare i tasti UP e/o DOWN. Per confermare il valore premere nuovamente il tasto MANTENIMENTO CON SONDA AL CUORE o attendere pochi secondi, il nuovo valore verrà memorizzato automaticamente.

NOTA - Il ciclo che viene avviato è a tempo infinito.

Per terminare il mantenimento con sonda al cuore premere il tasto START/STOP.

La macchina si ferma e compare la scritta END, mentre l'icona MANTENIMENTO CON SONDA AL CUORE rimane fissa.

NOTA - Al termine di ogni mantenimento il tasto PRG lampeggia per consentire il salvataggio del programma.

Per avviare un nuovo ciclo di mantenimento con le stesse caratteristiche premere START/STOP.

Per tornare alla schermata HOME premere e tenere premuto il tasto START/STOP per circa 5 secondi.

ICONA
MANTENIMENTO
CON
SONDA AL CUORE



TASTO UP



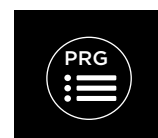
TASTO DOWN



TASTO
START/STOP



TASTO
PRG



TASTO
START/STOP



9 • COTTURA

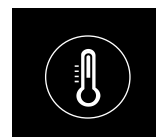
Premere il tasto TEMPERATURA CAMERA dalla home, per accedere alla modalità COTTURA.

A display compaiono la temperatura predefinita per la cottura in camera e l'icona TEMPERATURA. Inoltre si attiva il tasto TEMPO/SONDA che permette di selezionare la modalità di cottura.

Per modificare la temperatura in camera utilizzare i tasti UP e/o DOWN, per confermare il valore impostato premere il tasto TEMPO/SONDA.

NOTA - Il nuovo valore impostato per la temperatura camera resta in memoria fino allo spegnimento della scheda.

TASTO
TEMPERATURA
CAMERA



ICONA
TEMPERATURA
CAMERA



TASTO UP



TASTO DOWN



9.1 • COTTURA A TEMPO

Premere il tasto TEMPO/SONDA una volta per selezionare la modalità di cottura a tempo.

A display compaiono il tempo predefinito per la cottura in camera (INF) e l'icona TEMPO fissa.

COTTURA A TEMPO INFINITO

Per avviare una cottura con tempo infinito premere START/STOP. A display appare la scritta INF e l'icona TEMPO lampeggia.

NOTA - Durante il ciclo, è possibile modificare la temperatura in camera, premere il tasto TEMPERATURA ed utilizzare i tasti UP e/o DOWN. Per confermare il valore impostato premere nuovamente il tasto TEMPERATURA o attendere pochi secondi, il nuovo valore verrà memorizzato automaticamente.

NOTA - Per terminare la cottura a tempo infinito premere il tasto START/STOP. La macchina si ferma e compare la scritta END mentre l'icona TEMPO rimane fissa.

NOTA - Al termine di ogni cottura il tasto PRG lampeggia per consentire il salvataggio del programma.

Per tornare alla schermata HOME premere e tenere premuto il tasto START/STOP per circa 5 secondi.

Per avviare un nuovo ciclo di cottura con le stesse caratteristiche premere il tasto START/STOP.

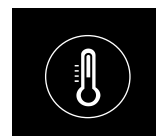
TASTO
TEMPO/SONDA



ICONA
TEMPO



TASTO
TEMPERATURA
CAMERA



TASTO
PRG



TASTO
START/STOP



COTTURA A TEMPO

Premere il tasto TEMPO/SONDA una volta per selezionare la modalità di cottura a tempo.

A display compaiono il tempo predefinito per la cottura in camera (INF) e l'icona tempo fissa.

Modificare il tempo utilizzando i tasti UP e/o DOWN. Premere START/STOP per confermare il valore e avviare il programma.

NOTA - Il nuovo valore impostato per il tempo camera resta in memoria fino allo spegnimento della scheda.

A display viene visualizzato il tempo rimanente e l'icona tempo lampeggia: ad esempio, se a display compare 1,40 significa 1 ora e 40 minuti rimanenti.

NOTA - Durante il ciclo, per modificare il tempo, premere il tasto TEMPO/SONDA ed utilizzare i tasti UP e/o DOWN. Per confermare il valore impostato premere nuovamente il tasto TEMPO/SONDA o attendere pochi secondi, il nuovo valore verrà memorizzato automaticamente.

NOTA - Durante il ciclo, è possibile modificare la temperatura in camera, premere il tasto TEMPERATURA ed utilizzare i tasti UP e/o DOWN. Per confermare il valore impostato premere nuovamente il tasto TEMPERATURA o attendere pochi secondi, il nuovo valore verrà memorizzato automaticamente.

Al termine della cottura compare la scritta END e l'icona TEMPO diventa fissa.

NOTA - Al termine di ogni cottura il tasto PRG lampeggia per consentire il salvataggio del programma.

Per avviare un nuovo ciclo di cottura con le stesse caratteristiche premere START/STOP.

Per tornare alla schermata HOME premere e tenere premuto il tasto START/STOP per circa 5 secondi.

TASTO
TEMPO/SONDA



ICONA
TEMPO



TASTO UP



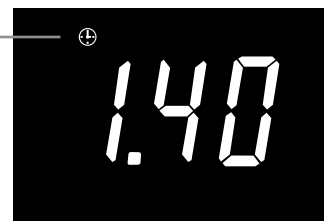
TASTO DOWN



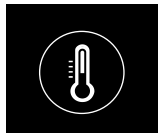
TASTO
START/STOP



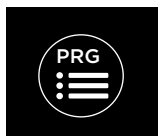
ICONA
TEMPO



TASTO
TEMPERATURA
CAMERA



TASTO
PRG



TASTO
START/STOP



Premere il tasto TEMPO/SONDA due volte per selezionare la modalità di cottura con sonda.

A display compaiono la temperatura al cuore predefinita per la cottura con sonda e l'icona sonda al cuore fissa.

Modificare la temperatura al cuore utilizzando i tasti UP e/o DOWN.

Premere START/STOP per confermare il valore ed avviare il programma.

NOTA - Il nuovo valore impostato per la temperatura al cuore resta in memoria fino allo spegnimento della scheda.

A display viene visualizzato il valore letto dalla sonda al cuore e l'icona SONDA AL CUORE lampeggia.

NOTA - Durante il ciclo, per modificare la temperatura al cuore, premere il tasto TEMPO/SONDA ed utilizzare i tasti UP e/o DOWN. Per confermare il valore impostato premere nuovamente il tasto TEMPO/SONDA o attendere pochi secondi, il nuovo valore verrà memorizzato automaticamente.

NOTA - Durante il ciclo, è possibile modificare la temperatura in camera, premere il tasto TEMPERATURA ed utilizzare i tasti UP e/o DOWN. Per confermare il valore impostato premere nuovamente il tasto TEMPERATURA o attendere pochi secondi, il nuovo valore verrà memorizzato automaticamente.

NOTA - Non è possibile impostare un valore di temperatura in camera minore del valore di temperatura della sonda al cuore.

Al termine della cottura compare la scritta END e l'icona SONDA AL CUORE diventa fissa.

NOTA - Al termine di ogni cottura il tasto PRG lampeggia per consentire il salvataggio del programma.

Per avviare un nuovo ciclo di cottura con le stesse caratteristiche premere START/STOP.

Per tornare alla schermata HOME premere e tenere premuto il tasto START/STOP per circa 5 secondi.

TASTO TEMPO/SONDA



ICONA SONDA AL CUORE



TASTO UP



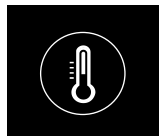
TASTO DOWN



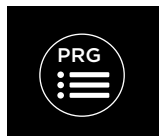
TASTO START/STOP



TASTO TEMPERATURA CAMERA



TASTO PRG



TASTO START/STOP



10 • AFFUMICATURA (OPTIONAL)

Per effettuare la funzione di affumicatura è necessaria la preparazione dell'affumicatore ed il caricamento dei trucioli. Seguire la procedura sotto riportata.

10.1 • PREPARAZIONE AFFUMICATORE E TRUCIOLI

L'affumicatore è già presente all'interno della macchina.

Rimuoverlo e controllare che sia pulito, se non lo è, seguire le istruzioni per la pulizia nel paragrafo 10.3.

Per i migliori risultati di affumicatura utilizzare solo ed unicamente i trucioli in legno per alimenti di media pezzatura acquistabili in Moduline.

NOTA - Non è garantito lo stesso risultato con diverse tipologie o pezzature di trucioli.

Prelevare 100gr di trucioli (corrispondenti ad un carico completo dell'affumicatore) ed immergerli in acqua per circa 30 minuti.

Prelevare l'affumicatore, rimuovere il coperchio ed inserire trucioli bagnati.

Riposizionare il coperchio ed inserire l'affumicatore in camere di cottura.

NOTA - L'affumicatore va utilizzato sempre con coperchio chiuso. Una mancata copertura, può incendiare i trucioli all'interno.



10.2 • CICLO DI AFFUMICATURA

La macchina presenta una resistenza aggiuntiva posta nella parte inferiore della camera di cottura nella quale viene inserito l'affumicatore. All'avvio dell'affumicatura la resistenza scalda l'affumicatore creando il fumo. Durante tutto il ciclo di affumicatura, il riscaldamento della camera non è attivo. La temperatura della camera subirà un incremento naturale dovuto alla formazione del fumo stesso. In caso di necessità, per mantenere il più possibile bassa la temperatura in camera, si consiglia l'utilizzo di una teglia con all'interno acqua ghiacciata posizionata sul livello inferiore frontalmente al cestino affumicatore.

NOTA - Non avviare un ciclo di affumicatura senza aver prima inserito i trucioli bagnati nel cestino. Questo comporterebbe un aumento incontrollato della temperatura della camera con possibili inconvenienti alla macchina stessa.

NOTA - Evitare di aprire la porta durante il ciclo di affumicatura in modo da non pregiudicare l'esito finale della funzione. Non aprire la porta fa sì che parte del fumo venga dispersa nell'ambiente circostante.

Selezionando il tasto AFFUMICATURA dalla HOME, si accede alla modalità AFFUMICATURA.

A display compaiono il tempo predefinito per l'affumicatura e l'icona AFFUMICATURA fissa.

Modificare il tempo utilizzando i tasti UP e/o DOWN. Premere START/STOP per confermare il valore ed avviare il programma.

NOTA - Il nuovo valore impostato per il tempo resta in memoria fino allo spegnimento della scheda.

A display viene visualizzato il tempo rimanente e l'icona AFFUMICATURA lampeggia, ad es. se a display compare 60, significa 60 minuti rimanenti.

NOTA - Durante il ciclo, per modificare il tempo, premere il tasto AFFUMICATURA ed utilizzare i tasti UP e/o DOWN. Per confermare il valore impostato premere nuovamente il tasto AFFUMICATURA o attendere pochi secondi, il nuovo valore verrà memorizzato automaticamente.

NOTA - Non è possibile impostare il valore della temperatura in camera, ma solo il tempo.

NOTA - Il riscaldamento della camera non è attivo durante tutto il ciclo di affumicatura.

NOTA - L'affumicatore durante l'utilizzo raggiunge temperature molto elevate. Per tale motivo è assolutamente proibito rimuoverlo quando l'affumicatura è in esecuzione.

Al termine dell'affumicatura compare la scritta END e l'icona AFFUMICATURA diventa fissa.

NOTA - Al termine di ogni affumicatura il tasto PRG lampeggia per consentire il salvataggio del programma.

Per avviare un nuovo ciclo di affumicatura con le stesse caratteristiche premere START/STOP.

Per tornare alla schermata HOME premere e tenere premuto il tasto START/STOP per circa 5 secondi.



Una volta terminata l'affumicatura oppure il ciclo combinato con all'interno il ciclo di affumicatura, attendere diversi minuti il raffreddamento dell'affumicatore prima di poterlo rimuovere. Per accelerare i tempi si consiglia di lasciare aperta la porta della camera di cottura.

Una volta raffreddato, rimuoverlo dalla macchina, rimuovere il coperchio e rimuovere i trucioli.

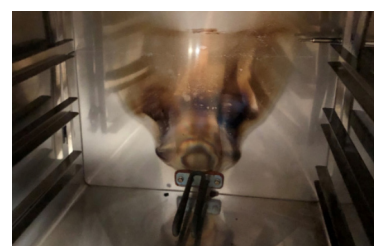
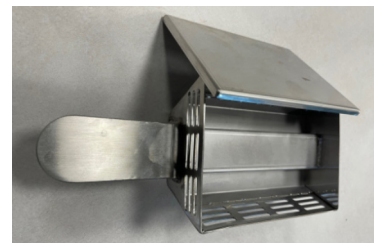
NOTA - Pulire o lavare l'intero affumicatore al termine di ogni ciclo di affumicatura.

Si consiglia l'utilizzo di uno sgrassante alcalino ed un lavaggio e risciacquo con acqua calda. Per un miglior risultato, ripetere l'operazione una seconda volta.

NOTA - L'affumicatore può essere lavato in lavastoviglie.

Pulire molto bene i residui di fumo che si saranno depositati all'interno della camera e sulla resistenza dell'affumicatore. Un'accurata pulizia della camera eviterà l'assorbimento di odori di fumo che si potranno trasferire agli altri cibi nelle cotture successive. Per la pulizia della camera si può usare lo stesso sgrassante alcalino usato per la pulizia dell'affumicatore.

Riposizionare il coperchio ed inserire l'affumicatore in camera di cottura.



11 • COMBINAZIONE DI PIÙ MODALITÀ

Le modalità di COTTURA, MANTENIMENTO e AFFUMICATURA possono essere combinate tra loro.

Per realizzare un programma che prevede più fasi (es. COTTURA A TEMPO + AFFUMICATURA + MANTENIMENTO A SONDA) impostare la prima fase (COTTURA A TEMPO) come indicato nel capitolo relativo.

Dopo aver impostato la fase di COTTURA con i valori desiderati premere il tasto AFFUMICATURA e procedere come indicato nel capitolo relativo per inserire i valori desiderati.

Infine premere due volte il tasto MANTENIMENTO per entrare nella modalità MANTENIMENTO CON SONDA AL CUORE e procedere con l'inserimento dei valori desiderati per quest'ultima fase.

Una volta impostate tutte le fasi desiderate premere il tasto START/STOP per avviare il programma.

Al termine della fase di cottura inizierà la fase di affumicatura, a cui seguirà la fase di mantenimento con sonda.

NOTA - Il passaggio da una fase all'altra viene segnalato con un beep del buzzer.

NOTA - Durante le varie fasi saranno attive le icone e i tasti relativi alla fase in corso e alla fasi successive.

NOTA - Durante l'esecuzione del programma sarà possibile modificare i vari valori impostati per la fase in corso.

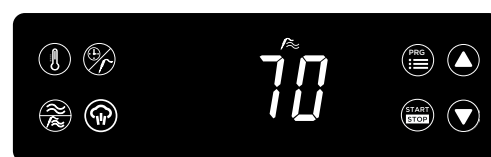
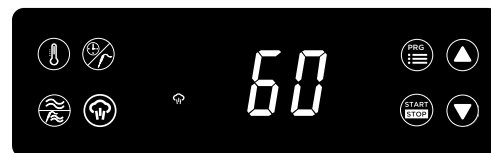
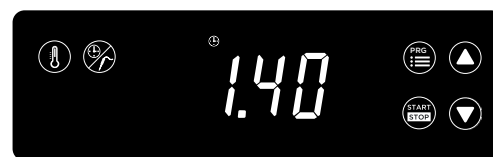
Per terminare la fase di mantenimento a sonda premere il tasto START/STOP.

La macchina si ferma e compare la scritta END, e tutte le icone utilizzate nel ciclo diventano fisse.

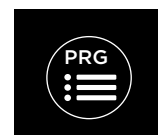
NOTA - Il tasto PRG lampeggia per consentire il salvataggio del programma.

Per avviare un nuovo programma con le stesse caratteristiche premere START/STOP.

Per tornare alla schermata HOME premere e tenere premuto il tasto START/STOP per circa 5 secondi.



TASTO
PRG



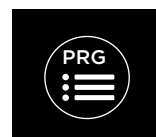
TASTO
START/STOP



12 • SALVATAGGIO PROGRAMMI

Al termine di ogni programma il tasto PRG lampeggia per consentire il salvataggio dello stesso.

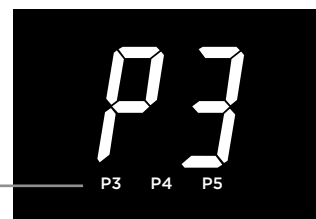
TASTO
PRG



Per salvare un programma premere per circa 5 secondi il tasto PRG.

A display compare il primo programma libero con l'icona relativa lampeggiante.

ICONE
PROGRAMMI
LIBERI



Utilizzando i tasti UP e/o DOWN è possibile selezionare il programma libero preferito.

NOTA - È possibile salvare un massimo di 5 programmi.

NOTA - Se non ci sono programmi liberi il display propone il programma P1 ed è possibile sovrascrivere un qualsiasi programma salvato in precedenza.

Premere per 3 secondi il tasto "PRG" per salvare il programma, durante questo tempo l'icona del programma selezionato e quella relativa al programma appena terminato lampeggiano.

TASTO
PRG



Al termine dei 3 secondi appare a display la scritta "YES" a conferma dell'avvenuto salvataggio, dopo pochi secondi riappare il nome del programma salvato.



Per avviare il nuovo programma appena salvato premere il tasto START/STOP.

TASTO
START/STOP



Per tornare alla schermata HOME premere e tenere premuto il tasto START/STOP per circa 5 secondi.

Per avviare uno dei programmi salvati premere il tasto PRG dalla schermata HOME.

A display viene visualizzato il primo programma salvato e sono visibili solo le icone dei programmi salvati.

Per ogni programma salvato si attivano i tasti e le icone relativi al programma (ad. es. se P2 prevede un ciclo di COTTURAA TEMPO+AFFUMICATURA, selezionandolo si illuminano i tasti TEMPERATURA, TEMPO/SONDA, AFFUMICATURA e le icone COTTURA A TEMPO e AFFUMICATURA).

Premere START/STOP per avviare il programma desiderato, la relativa icona PROGRAMMA lampeggerà per tutto il tempo di esecuzione del programma.

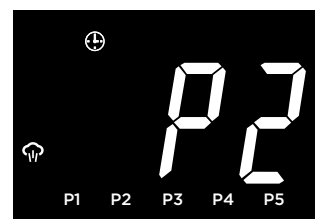
NOTA - È possibile modificare eventuali valori del programma impostato prima di avviarlo. La modifica rende il programma un programma manuale, quindi l'icona PROGRAMMA non sarà più lampeggiante. Al termine del programma la modifica viene cancellata, a meno che non si sovrascriva il programma con il tasto PRG.

Al termine del programma compare la scritta END e tutte le icone utilizzate nel ciclo diventano fisse.

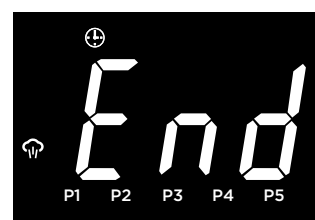
Per avviare nuovamente un programma con le stesse caratteristiche premere il tasto START/STOP.

Per tornare alla schermata HOME premere e tenere premuto il tasto START/STOP per circa 5 secondi.

TASTO
PRG



TASTO
START/STOP



TASTO
START/STOP



14 • AREA SERVICE

Per accedere all'AREA SERVICE premere contemporaneamente i tasti UP e DOWN per circa 3 secondi dalla schermata HOME.

L'accesso all'area service richiede l'inserimento della password (PA).

NOTA - La password di accesso può essere richiesta al servizio assistenza tecnica.

In Area Service è possibile visionare e modificare parametri, rimuovere ricette, testare ingressi/uscite relè, controllare temperature sonde, visualizzare versione software.

TASTO UP



TASTO DOWN



15 • EXTRA

15.1 • BLOCCO TASTIERA

Il blocco tastiera serve per bloccare i tasti durante un programma in funzione.

Premere contemporaneamente i tasti UP e DOWN per circa 3 secondi.

Compare la scritta "Loc" che conferma l'inserimento del blocco tastiera.

I tasti e le icone relative al ciclo in esecuzione e i tasti UP e DOWN rimangono accesi, ma con una luminosità minore.

NOTA - Se si preme un qualsiasi tasto con blocco tastiera attivo, appare la scritta "Loc" per circa 3 secondi che segnala il blocco display.

Per sbloccare la tastiera premere nuovamente i tasti UP e DOWN per circa 3 secondi.

Compare la scritta "UnL" che conferma la rimozione del blocco tastiera.

I tasti e le icone ritornano alla loro luminosità standard.

TASTO UP



TASTO DOWN



15.2 • WI-FI (OPTIONAL)

Con la macchina è possibile ordinare un modulo WI-FI che permette la connessione attraverso un portale cloud e comandare la stessa da remoto. Per ulteriori dettagli leggere attentamente il manuale specifico in dotazione.

16 • AVVISI ED ALLARMI

16.1 • ALLARME SONDA CAMERA

Nel caso si verifichi un'avarìa alla sonda camera appare l'avviso "Pr1" e si attivano le segnalazioni acustiche previste, per tacitarle premere un tasto qualsiasi.

Il ciclo in esecuzione viene bloccato e non è possibile eseguire nessuna operazione fino alla riparazione della sonda.

Contattare l'assistenza tecnica.



16.2 • ALLARME SONDA RESISTENZE

Nel caso si verifichi un'avarìa alla sonda resistenze appare l'avviso "Pr2" e si attivano le segnalazioni acustiche previste, per tacitarle premere un tasto qualsiasi.

Il ciclo in esecuzione viene bloccato e non è possibile eseguire nessuna operazione fino alla riparazione della sonda.

Contattare l'assistenza tecnica.



16.3 • ALLARME SONDA AL CUORE

Nel caso in cui si verifichi un guasto alla sonda al cuore appare l'allarme "Pr3" e si attivano le segnalazioni luminose e acustiche previste. L'avviso rientra temporaneamente dando conferma dell'avvenuta lettura. Spegner e riaccendere l'apparecchiatura, se l'allarme permane contattare l'assistenza tecnica.

NOTA - Fino all'avvenuta sostituzione della sonda non sarà più possibile utilizzarla, ma l'utilizzo dei cicli a tempo rimane disponibile.

NOTA - Fino all'avvenuta sostituzione della sonda durante i cicli a tempo rimarrà presente l'icona ALLARME a display.



16.4 • ATTENZIONE POWER DOWN (OPTIONAL)

Nel caso in cui durante l'esecuzione di un programma, l'alimentazione elettrica venga a mancare, il ciclo si interrompe; quando l'alimentazione riprende, il ciclo riparte dal punto in cui si era interrotto e contemporaneamente compare anche il messaggio "P_d" e l'icona allarme che avvisano l'utente che c'è stata un'interruzione del ciclo.

Si attivano le segnalazioni acustiche previste, per resettarle premere un tasto qualsiasi.

NOTA - Il messaggio "P_d" si alterna al valore del ciclo in esecuzione.

NOTA - L'icona allarme rimane attiva fino al termine del programma.

NOTA - Questo allarme compare solo con il modulo WI-FI collegato.



16.5 • ATTENZIONE NO WI-FI (OPTIONAL)

Nel caso si verifichi un'avarìa al modulo WI-FI, appare l'avviso "rtC" e si attivano le segnalazioni acustiche previste, per tacitarle premere un tasto qualsiasi.

Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura, se l'allarme permane contattare l'assistenza tecnica.

NOTA - Fino all'avvenuta sostituzione del modulo WI-FI sarà possibile utilizzare l'apparecchio, ma l'allarme rimane presente in alternanza al ciclo in atto.



Moduline S.r.l.

Via dell'Industria, 11 - San Giacomo di Veglia (Z.I.)

31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY

INSTALLATION AND USE BOOKLET

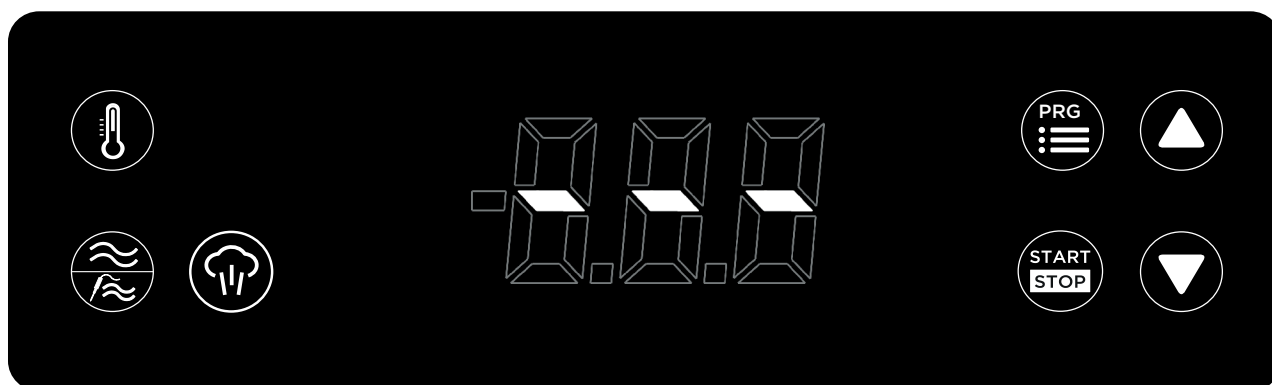
Cod. 92004100
EN
Ed. 1025

STATIC SYSTEMS FOR COOKING AND HOLDING FOOD

Model CSC 031 – 051 – 052 K (Type CSC 031 – 051 – 052 K)

Model CHT 081 – 082 – 281 – 282 K (Type CHT 081 – 082 – 281 – 282 K)

Model HHT 052 – 081 – 082 – 161 – 162 – 282 – 281 K
(Type HHT 052 – 081 – 082 – 161 – 162 – 282 – 281 K)



Attention: read the instructions before using the appliance




ORIGINAL INSTRUCTION


CONTENTS

1 • GENERAL WARNINGS FOR THE USER	4
2 • WARNINGS AND TECHNICAL DATA	6
2.1 - SPECIAL INSTRUCTIONS	8
2.2 - LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND STANDARDS	8
2.3 - SOUND PRESSURE	8
3 • INSTALLATION INSTRUCTIONS	9
3.1 - INSTRUCTIONS FOR POSITIONING	9
3.2 - CHANGING DOOR OPENING	9
3.3 - INSTRUCTIONS FOR ELECTRICAL CONNECTION AND EQUIPOTENTIAL SYSTEM	10
3.4 - SAFETY AND CONTROL SYSTEMS	10
4 • USE	11
4.1 • COMMISSIONING: WARNINGS	11
4.2 • GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE USER	11
4.3 • CLEANING AND MAINTENANCE	12
4.4 • PREVENTIVE MAINTENANCE MEASURES	12
4.5 • INSPECTION AND MAINTENANCE	12
5 • DISPLAY AND ICONS	13
6 • OPERATION	14
6.1 • WARNINGS FOR OPERATION	14
6.2 • PRE - HEATING	14
6.3 • RECOMMENDED HOLDING TEMPERATURES	15
7 • AVAILABLE COMBINATIONS	16
8 • HOLDING	17
8.1 • TIMED HOLDING	17
8.2 • HOLDING WITH CORE PROBE	18
9 • COOKING	19
9.1 • TIMED COOKING	19
9.2 • COOKING WITH CORE PROBE	21
10 • SMOKING (OPTIONAL)	22
10.1 • PREPARING THE SMOKER AND THE WOODEN CHIPS	22
10.2 • SMOKING CYCLE	22
10.3 • CLEANING THE SMOKER AND THE COOKING CAVITY	24
11 • COMBINING DIFFERENT MODES	25
12 • PROGRAMME SAVING	26
13 • LAUNCHING A SAVED PROGRAMME	27
14 • SERVICE AREA	28
15 • EXTRA	28
15.1 • KEYPAD LOCK	28
15.2 • WI-FI (OPTIONAL)	28
16 • WARNINGS AND ALARMS	29
16.1 • CAVITY PROBE ALARM	29
16.2 • HEATING ELEMENT PROBE ALARM	29
16.3 • CORE PROBE ALARM	29
16.4 • CAUTION POWER DOWN (OPTIONAL)	30
16.5 • CAUTION NO WI-FI (OPTIONAL)	30

The manufacturer accepts no liability for any inaccuracies in this manual attributable to printing or copying errors. We reserve the right to modify our products as we deem fit, without impairing their basic features.

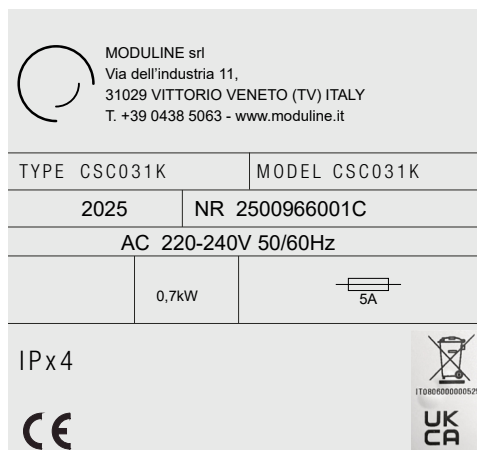
The reproduction or copying of any part of this manual by any means whatsoever is strictly forbidden unless authorized previously in writing by the manufacturer. < 01.06.2009 >

- The appliance must be installed, commissioned and maintained by qualified staff in accordance with the manufacturer's instructions.
- Read the warnings given in this instruction manual carefully; they provide important information about safe installation, use and maintenance.
- In the event of failure or malfunction, switch the appliance off immediately.
- Keep this manual carefully for future reference.
- After removing the packaging, check that the appliance is intact. If in doubt, contact qualified staff and do not use the appliance.
- Packaging must not be left within children's reach, as it may constitute a potential danger.
- Before connecting the appliance, make sure that the data given on the characteristics plate (low down at the back) coincides with the data of the (electric power) distribution network.
- This appliance must only be used for professional purposes and as intended; all and any other use should be considered inadequate and dangerous.
- Only trained staff can use the appliance appropriately and safely.
- When using the appliance, there will be hot surfaces marked by the symbol shown here:  CAUTION!
- During use, when opening the door, hot steam may escape, take care!
- The symbol  indicates that caution is required.
- During use, the floor around the appliance may become wet and slippery, take care!
- The symbol  indicates the maximum height for recipients containing liquids. To avoid burns, do not place any "products that may become liquid and will not be visible to the operator" at levels above the indication given by the relevant symbol.

- If the power lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the authorised assistance service or a qualified person to avoid risk.
- The appliance is fitted with a power lead with plug. This must be removed in such a way that the operator can verify from all positions accessible that it is still unplugged.
- Any changes to the power lead/plug will forfeit all manufacturer's liability and warranty.
-  Disconnect the power supply from the appliance before performing maintenance work and replacing components.
- Disconnect the power supply from the appliance during cleaning.
- Do not use pressurised jets of water to clean the inside and outside of the appliance.
- This manual is available in a digital version. Contact the retailer.

2 • WARNINGS AND TECHNICAL DATA

Exemple of rating plate:



Model (type)	Rated voltage [Vac]	Total power consumption [kW]	Consumption [A]	Cable according to 60245-IEC-57 (tipo H05RN-F o H07RN-F). Minimum cross section of connection cable (mm ²)
CSC031K (CSC031K)	220-240 50 / 60Hz	0,7	3,1	3 x 1
CSC051K (CSC051K)		1	4,4	
CSC052K (CSC052K)		1,5	6,6	
CHT081K (CHT081K)		1	4,4	
CHT082K (CHT082K)		1,5	6,6	
CHT281K (CHT281K)		2	8,7	
CHT282K (CHT282K)		3	13,1	3 x 1,5
HHT052K (HHT052K)		1,5	6,6	3 x 1
HHT081K (HHT081K)		1	4,4	
HHT082K (HHT082K)		1,5	6,6	
HHT161K (HHT161K)		2	8,7	
HHT162K (HHT162K)		3	13,1	
HHT281K (HHT281K)		2	8,7	
HHT282K (HHT282K)		3	13,1	3 x 1,5

2 • WARNINGS AND TECHNICAL DATA

Model (type)	Operating temperature (°C)	Tray capacity: wheelbase [mm]	Max height tray [nr tray x h (mm)]		Maximum total load (product + tray h65 GN1/1) [kg]	Weight when empty [kg]	
CSC031K (CSC031K)	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (75)	3 x 65 h	1 x 200 h	11 + 4,5	30	
1 x 150 h + 1 x 65 h							
CSC051K (CSC051K)		5 x GN 1/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	18 + 7,5	34	
1 x 200 h + 1 x 150 h							
CSC052K (CSC052K)		5 x GN 2/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	30 + 15	50	
			1 x 200 h + 2 x 65 h				
10 x GN 1/1 (75)		10 x 65 h	4 x 150 h				
		2 x 200 h + 4 x 65 h					
CHT081K (CHT081K)		8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	29 + 12	46	
2 x 200 h + 2 x 65 h							
CHT082K (CHT082K)		8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	62	
			2 x 200 h + 2 x 65 h				
16 x GN 1/1 (75)		16 x 65 h	6 x 150 h				
		4 x 200 h + 4 x 65 h					
CHT281K (CHT281K)		8 x GN 1/1 (75) + 8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	94	
+8 x 65 h			+3 x 150 h				
		2 x 200 h + 2 x 65 h					
		+2 x 200 h + 2 x 65 h					
CHT282K (CHT282K)		8 x GN 2/1 (75) + 8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	115 + 48	111	
			+8 x 65 h	+3 x 150 h			
		2 x 200 h + 2 x 65 h					
		+ 2 x 200 h + 2 x 65 h					
HHT052K (HHT052K)	5 x GN 2/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	36 + 15	51		
		1 x 200 h + 2 x 65 h					
10 x GN 1/1 (75)	10 x 65 h	4 x 150 h					
	2 x 200 h + 4 x 65 h						
HHT081K (HHT081K)	8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	29 + 12	46		
2 x 200 h + 2 x 65 h							
HHT082K (HHT082K)	8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	62		
		2 x 200 h + 2 x 65 h					
16 x GN 1/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h					
	4 x 200 h + 4 x 65 h						
HHT161K (HHT161K)	16 x GN 1/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h	58 + 24	88		
4 x 200 h + 4 x 65 h							
HHT162K (HHT162K)	16 x GN 2/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h	115 + 48	106		
		4 x 200 h + 4 x 65 h					
32 x GN 1/1 (75)	32 x 65 h	12 x 150 h					
	8 x 200 h + 8 x 65 h						
HHT281K (HHT281K)	8 x GN 1/1 (75) + 8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	94		
		+8 x 65 h	+3 x 150 h				
		2 x 200 h + 2 x 65 h					
		+ 2 x 200 h + 2 x 65 h					
HHT282K (HHT282K)	8 x GN 2/1 (75) + 8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	115 + 48	111		
		+8 x 65 h	+3 x 150 h				
		2 x 200 h + 2 x 65 h					
		+ 2 x 200 h + 2 x 65 h					

2.1 - SPECIAL INSTRUCTIONS

- Current regulations require the installation of a multiple pole switch between the appliance and the electrical power supply; the switch must have a contact gap of least 3 mm on each pole.
- The manufacturer cannot be held liable and declines all guarantee obligations regarding any claims for damages ensuing from bad installation or failure to observe current regulations.

2.2 - LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND STANDARDS

Throughout installation it is vital to observe the following requirements:

- Any health and hygiene standards applicable to kitchens and eating places
- Local and/or territorial building regulations and fire prevention standards
- Current accident prevention guidelines
- The regulations of the electrical power supply company or agency
- Any other local regulations



■ This product conforms with EU2002/96/EC compliance. The crossed basket symbol on this product stands to indicate that cannot be disposed of through normal waste, but should be referred to a specialized centre competent in disposal of this type of goods.

The user of such product is responsible of the disposal of this product at the end of it's life in order to avoid negative effects on the environment.

For further information related to the disposal please contact the local authority specialized in re-cycling of these type of products.

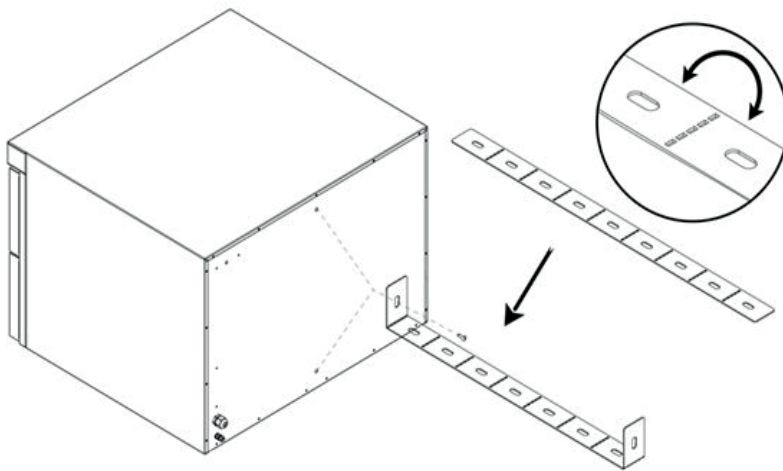
2.3 - SOUND PRESSURE

The sound pressure level emitted by the product is less than 70dB.

3 • INSTALLATION INSTRUCTIONS

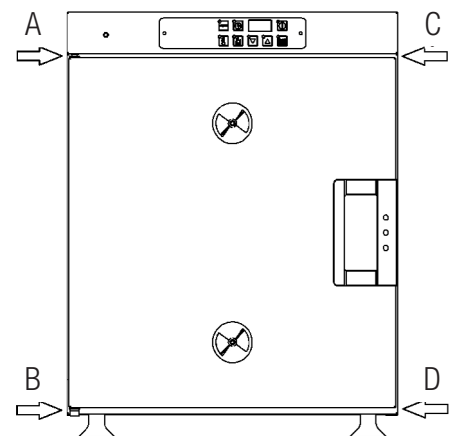
3.1 - INSTRUCTIONS FOR POSITIONING

- When positioning counter-top appliances, please consider the weight of the appliance to be positioned.
- Leave a 10 cm gap all around the appliance.
- If the walls next to the appliance are made of flammable material, clad appropriately.
- Observe and comply fully with all fire prevention measures in force.
- The electric cable must never be under strain. Do not obstruct the heat dispersion and aspiration outlets or openings.
- Remove all protective film.
- Fix the appliance to a solid, stable surface (rear wall, appliance support base, etc.) using the fixing bracket (supplied), anchoring it to one of the 2 points present on the back of the appliance (e.g. as shown in the image below). To facilitate fixing the appliance in the space available, the bracket can be folded to the desired length at any of the connection points. The bracket can also be made smaller by repeatedly folding a connection point, until it breaks.
- The fixing screw on the side opposite to the appliance is not supplied with the appliance; this is the responsibility of the installer.



3.2 - CHANGING DOOR OPENING

1. Unscrew the screws fixing the lower hinge (B) and remove the door. Hold the door during this operation.
2. Unscrew and remove the pin on the left-hand side of the control panel (A).
3. Remove the protective black cap from the right-hand side (C) and fix it to the free hole on the left-hand side (A).
4. Tighten the pin on the right-hand side of the control panel (C).
5. Assemble the door, first positioning it on the right pin (C).
6. Then tighten the lower hinge on the right-hand side (D) and complete fixing of the door



3.3- INSTRUCTIONS FOR ELECTRICAL CONNECTION AND EQUIPOTENTIAL SYSTEM

The electrical safety of this appliance is guaranteed only if it is connected correctly to an efficient earthing system, in accordance with current safety regulations. The manufacturer shall not be responsible for any damage caused by failure to earth the installation properly.

The appliance must also be included in a unipotential system. Make the connection through the terminal situated on the rear of the appliance, and marked by the relevant symbol IEC 5021 , according to current safety regulations.



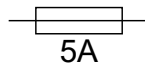
If replacing the power lead, the length of the wires between the lead connection point and the terminals must allow the active conductors to be tightened before being earthed.

The appliance must be connected to the power on a plug with impedance of no more than:
 $Z_{max}=(0.377+j0.236)\text{Ohm}$; $|Z_{max}|= 0.4445\text{Ohm}$ at the user power supply interface point.

3.4- SAFETY AND CONTROL SYSTEMS

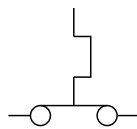
Electric circuit protection

The electric circuit is protected by means of a fuse positioned inside the appliance, near the electronic control board, which is marked by the symbol shown below:



Resetting the safety thermostat

If the appliance should switch off during use due to the safety thermostat being activated, it can be reset. The position of the safety thermostat to be reset is indicated on the front of the appliance. Unscrew the screw to access the reset button of the thermostat inside the appliance. Gently press the tip of a tool into the reset hole. Then re-tighten the screw.



Thermal switch

4.1 • COMMISSIONING: WARNINGS

Once properly connected, before starting up the appliance for the first time, carry out the following general checks:

- Remove all packaging materials and protective film
- Make sure all the vents are unobstructed
- Check compliance with all current safety regulations
- Inform the user of all the functions, maintenance work and correct use of the appliance
- To make sure that the appliance stays efficient, we recommend annual maintenance for which the best option is to stipulate a service agreement.

Warnings: first appliance switch-on

Switch the appliance on with no food inside and leave operating for at least 1 hour at maximum temperature to eliminate all superficial oil residues. During this time, keep the room ventilated so as to disperse any possible fumes or smells.

4.2 • GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE USER

WARNING! Read the instructions in the following chapter very carefully. It contains important advice concerning the safe use and maintenance of your appliance. Failure to observe these fundamental rules may compromise your own safety and that of the appliance. The manufacturer declines all responsibility if the original functions of the appliance are altered through mishandling, the installation instructions are not followed, modifications take place or other devices are added.

- Before leaving the factory this appliance has been tested and set by qualified, specialised personnel to perform at its best.
- Any repair work or re-setting required thereafter must be carried out extremely carefully by qualified persons. For this reason it is therefore recommended that, whenever necessary, the dealer from whom the appliance was bought should always be contacted specifying the problem, the model and the serial number of the appliance.
- The appliance should be operated only by personnel trained in its use.
- This appliance must be used only in the way in which it was expressly intended, every other use is to be considered improper.
- The appliance can operate at temperatures up to 120°C.
- The appliance can be used for the following purposes:
 - a. To cook all fresh and frozen food products.
 - b. To keep cooked foods warm.
- When placing food into the cooking cavity, leave a gap of at least 10 mm between one tray and the next, to allow hot air to circulate properly.
- The appliance must be under supervision when in operation: remember that some parts will be hot.
- Ask the fitter for all instructions necessary for starting up the appliance correctly, including an explanation of the controls and their functions.
- Before using the appliance for the first time and at the end of every working day, it should be thoroughly cleaned inside (see paragraph "Cleaning and maintenance").
- Use non-corrosive products (alkaline) for daily cleaning. Do not use abrasive cleaners.
- Avoid any depositing of cooking salt on the steel surfaces of the appliance; if this should occur, clean immediately.
- Always turn off the equipment after use; switch off and close any connections (electricity).
- During any transport operation, disassembly, assistance for malfunctions, etc. pay particular attention to the stability of the machine in order to prevent the machine itself and / or its parts from overturning, falling or moving uncontrollably.

4.2 • GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE USER

- Warning: the machine must be disconnected from the electrical supply during cleaning, maintenance and replacement of components.
- It is necessary to use personal protective equipment, such as gloves, in order to prevent coming in contact with hot food and hot parts of the device that could cause burns.
- Caution: possibility of slippery floor near the appliance.
- Seek the assistance of the manufacturer or authorised manufacturer staff to dismantle the appliance when it is not being used, for testing or foreseeable failures.

WARNING! In the event of malfunctioning:

- Switch off the appliance immediately
- And cut out and / or turn off all mains supplies (electricity and water)
- Only contact our assistance service or the installer and only request original spare parts. The use of original spare parts has no impact on the operator's health and safety.

4.3 • CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, disconnect the appliance from the power supply network.
- Before using a new appliance, clean the cavity thoroughly. No acids or corrosive substances, abrasive flakes or iron brushes should be used when cleaning the cavity or the external walls (use hot water with a suitable detergent).
- Do not wash the appliance using pressurised jets of water.

Thorough daily cleaning is a prerequisite for perfect cooking and enables efficient performance:

- The flavour and smell of the food are unaltered
- The appliance works smoothly
- Less energy is consumed
- Costly, inconvenient maintenance operations are avoided

4.4 • PREVENTIVE MAINTENANCE MEASURES

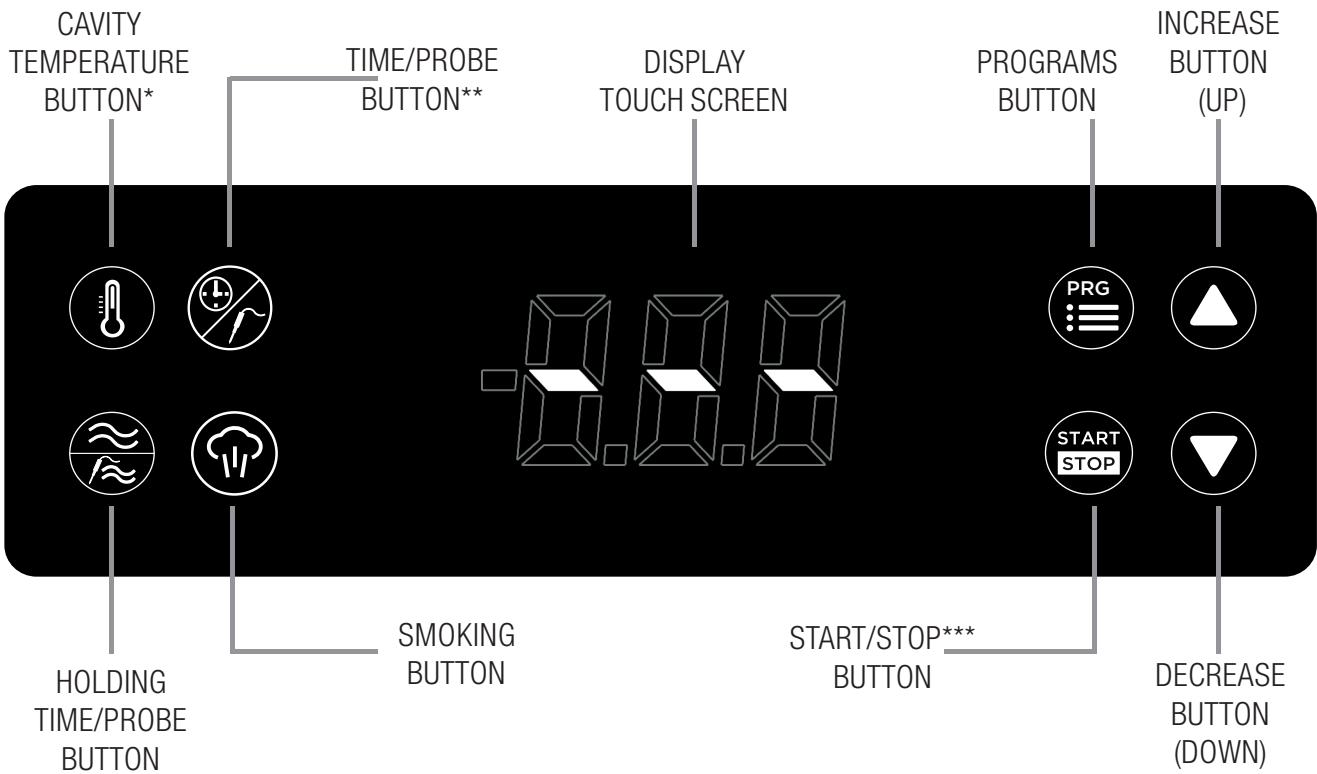
We recommend regularly (at least once a month) checking:

- Door closure;
- Wear of the door seal;
- Wear of the core probe.

4.5 • INSPECTION AND MAINTENANCE

For safe and correct operation, have the appliance inspected/maintained by manufacturer authorised staff at least once a year.

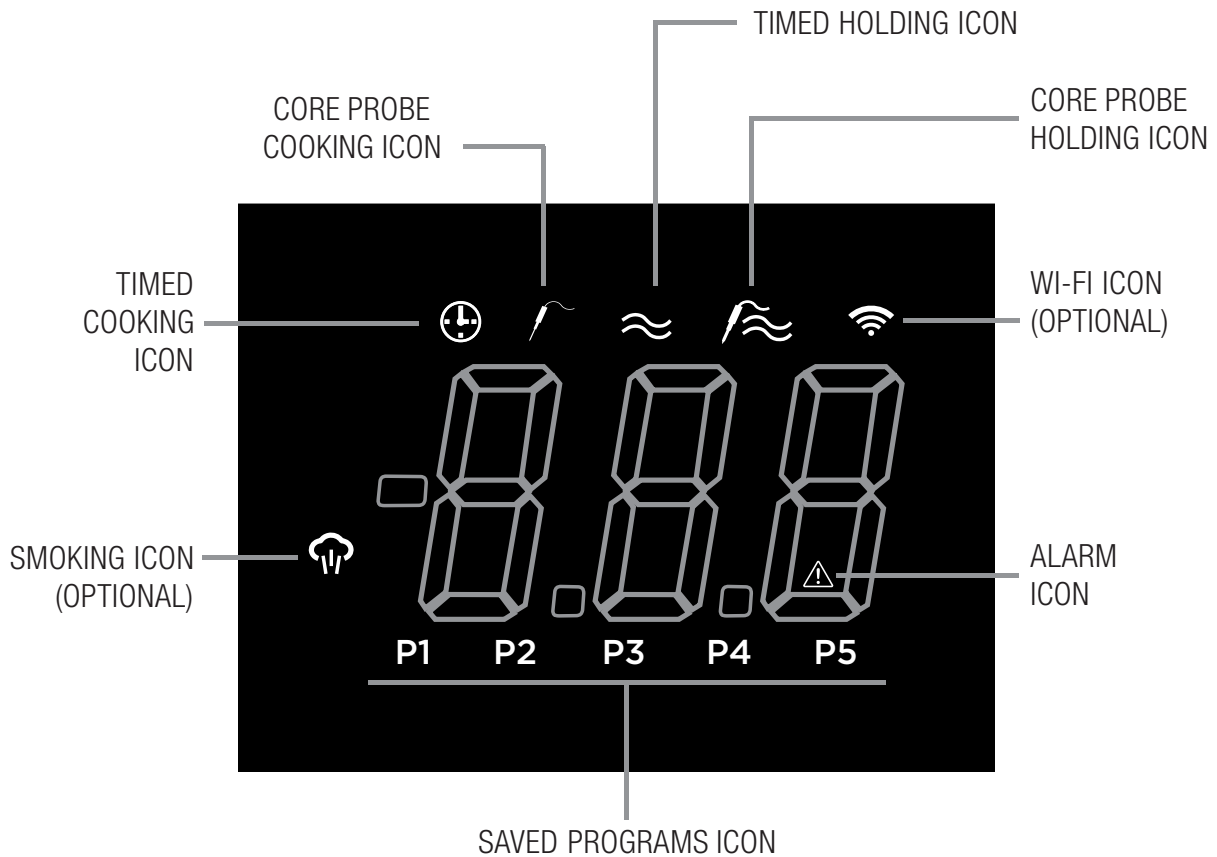
5 • DISPLAY AND ICONS



* The CAVITY TEMPERATURE button gives access to the cooking mode.

** The TIME/PROBE button only activates when in cooking mode.

*** Press and hold the START/STOP button for 5 seconds to return to the HOME screen.



6 • OPERATION

6.1 • WARNINGS FOR OPERATION

- Pre-heat the cavity before putting the product in.
- Open the door as little as possible during operation.
- Open the circular vents positioned on the front of the appliance or keep them closed, depending on the level of humidity desired within the cavity. When the vent is closed, the humidity is kept inside; with the vent open, it will be dispersed. Adjust the vent to the most suitable position according to the type of food in the cavity.

6.2 • PRE - HEATING

To pre-heat the cavity, use the “TIMED HOLDING” function.
Follow the procedure given below.

Press the HOLD button just once to access timed holding.

The display will show the default temperature for holding in the cavity and the fixed TIMED HOLDING icon.

Set the temperature at 100°C using the UP and DOWN buttons.

Press START/STOP to confirm the value and start the pre-heating programme.

The display will show the cavity temperature and the TIMED HOLDING icon will flash.

NOTE - The cycle started is infinite.

NOTE - We recommend pre-heating for at least 30 minutes.

TIMED HOLDING
ICON



UP BUTTON



DOWN BUTTON



START/STOP
BUTTON



6.3 • RECOMMENDED HOLDING TEMPERATURES

Description	Temperature °C
Meat	
Roast beef - rare	51°
Roast beef - medium/well-done	68°
Beef brisket	71°-79°
Steak - grilled/pan-fried	60°-71°
Ribs - beef or pork	71°
Veal	71°-79°
Ham	71°-79°
Pork	71°-79°
Lamb	71°-79°
Poultry	
Chicken - fried/oven cooked	71°-79°
Duck	71°-79°
Turkey	71°-79°
In general	71°-79°
Fish / Seafood	
Fish - fried/oven cooked	71°-79°
Lobster	71°-79°
Prawn - fried	71°-79°
Bread products	
Bread/Rolls	49°-60°
Miscellaneous	
Stews	71°-79°
Starter	27°-38°
Eggs - fried	66°-71°
Frozen dishes	71°-79°
Starters	71°-82°
Pasta	71°-82°
Pizza	71°-82°
Potatoes	82°
One-dish meals	60°-74°
Sauces	60°-93°
Soup	60°-93°
Vegetables	71°-79°
Temperatures given are for information only	

7 • AVAILABLE COMBINATIONS

PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3	NOTE
Timed holding	-	-	
Probe holding	-	-	
Time-controlled cooking	Timed holding	-	During the cooking phase, a given length of time is set, after which holding phase will start.
Time-controlled cooking	Probe holding	-	
Time-controlled cooking	Smoking	-	During the cooking phase, a given length of time is set, after which smoking phase will start.
Time-controlled cooking	Smoking	Timed holding	
Time-controlled cooking	Smoking	Probe holding	
Probe cooking	Timed holding	-	-
Probe cooking	Probe holding	-	-
Probe cooking	Smoking	-	-
Probe cooking	Smoking	Timed holding	-
Probe cooking	Smoking	Probe holding	-
Smoking	Timed holding	-	-
Smoking	Probe holding	-	-
Smoking	Time-controlled cooking	-	-
Smoking	Time-controlled cooking	Timed holding	During the cooking phase, a given length of time is set, after which holding phase will start.
Smoking	Time-controlled cooking	Probe holding	
Smoking	Probe cooking	-	-
Smoking	Probe cooking	Timed holding	-
Smoking	Probe cooking	Probe holding	-

8 • HOLDING

Press the HOLD button on the home page to access HOLDING mode.

HOLDING
BUTTON



NOTE - Press the button just once to enable timed holding mode; press twice to enable probe holding mode.

8.1 • TIMED HOLDING

Press the HOLD button just once to access timed holding.

The display will show the default temperature for holding in the cavity and the fixed TIMED HOLDING icon.

TIMED HOLDING
ICON



Change the temperature using the UP and DOWN buttons. Press START/STOP to confirm the value and start the programme.

UP BUTTON



DOWN BUTTON



The display will show the cavity temperature and the TIMED HOLDING icon will flash.

NOTE - The new value set for the cavity temperature will be saved until the board is switched off.

START/STOP
BUTTON



NOTE - The cycle started is infinite.

NOTE - During the cycle, to change the temperature, press the HOLD button and use the UP and DOWN buttons. To confirm the value set, press the HOLD button once again or wait a few seconds; the new value will be saved automatically.

To stop timed holding, press the START/STOP button. The appliance will stop and the word "END" will be displayed; the HOLD icon stays fixed.



NOTE - After each holding session, the PRG button flashes to allow the programme to be saved.

PRG
BUTTON



To start a new holding cycle with the same characteristics, press START/STOP.

Press and hold the START/STOP button for approximately 5 seconds to go back to the HOME screen.

START/STOP
BUTTON



Press the HOLD button twice to select probe holding mode.

The display will show the default temperature for probe holding and the fixed CORE PROBE HOLDING icon.

Change the temperature using the UP and DOWN buttons. Press START/STOP to confirm the value and start the programme.

The display will show the core probe temperature and the CORE PROBE HOLDING icon will flash.

NOTE - The new value set for the core probe temperature will be saved until the board is switched off.

NOTE - During the cycle, to change the core probe temperature, press the CORE PROBE HOLD button and use the UP and DOWN buttons. To confirm the value, press the CORE PROBE HOLD button once again or wait a few seconds; the new value will be saved automatically.

NOTE - The cycle started is infinite.

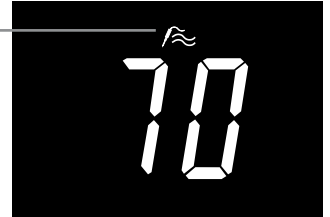
To stop core probe holding, press the START/STOP button.
The appliance will stop and the word "END" will be displayed; the CORE PROBE HOLD icon stays fixed.

NOTE - After each holding session, the PRG button flashes to allow the programme to be saved.

To start a new hold cycle with the same characteristics, press START/STOP.

Press and hold the START/STOP button for approximately 5 seconds to go back to the HOME screen.

CORE PROBE
HOLDING
ICON



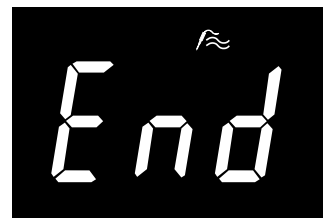
UP BUTTON



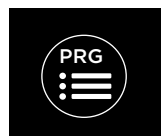
DOWN BUTTON



START/STOP
BUTTON



PRG
BUTTON



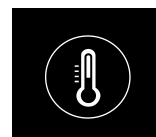
START/STOP
BUTTON



9 • COOKING

Press the CAVITY TEMPERATURE button on the home page to access COOKING mode.

CAVITY
TEMPERATURE
BUTTON



The display will show the default temperature for cooking in the cavity and the TEMPERATURE icon. The TIME/PROBE button is also activated, allowing cooking mode to be selected.

CAVITY
TEMPERATURE
ICON



To change the cavity temperature, use the UP and DOWN buttons; to confirm the value set, press the TIME/PROBE button.

UP BUTTON



DOWN BUTTON



NOTE - The new value set for the cavity temperature will be saved until the board is switched off.

9.1 • TIMED COOKING

Press the TIME/PROBE button once to select timed cooking mode.

TIME/PROBE
BUTTON



The display will show the default temperature for cooking in the cavity (INF) and the fixed TIME icon.

TIME
ICON

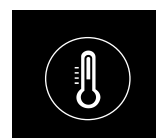


INFINITE COOKING

To start infinite cooking, press START/STOP. The display will show the word "INF" and the TIME icon will flash.

NOTE - During the cycle, the cavity temperature can be changed by pressing the TEMPERATURE button and using the UP and DOWN buttons. To confirm the value set, press the TEMPERATURE button once again or wait a few seconds; the new value will be saved automatically.

CAVITY
TEMPERATURE
BUTTON



NOTE - To stop infinite cooking, press the START/STOP button. The appliance will stop and the word "END" will be displayed; the TIME icon stays fixed.

NOTE - After each cooking session, the PRG button flashes to allow the programme to be saved.

PRG
BUTTON



Press and hold the START/STOP button for approximately 5 seconds to go back to the HOME screen.

START/STOP
BUTTON



To start a new cooking cycle with the same characteristics, press the START/STOP button.

TIMED COOKING

Press the TIME/PROBE button once to select timed cooking mode.

The display will show the default time for cooking in the cavity (INF) and the fixed time icon.

Change the time using the UP and DOWN buttons. Press START/STOP to confirm the value and start the programme.

NOTE - The new time value set for cooking in the cavity will be saved until the board is switched off.

The display shows the remaining time and the time icon flashes: for example, if the display shows 1.40, this means that there is 1 hour and 40 minutes left.

NOTE - During the cycle, to change the time, press the TIME/PROBE button and use the UP and DOWN buttons. To confirm the value set, press the TIME/PROBE button once again or wait a few seconds; the new value will be saved automatically.

NOTE - During the cycle, the cavity temperature can be changed by pressing the TEMPERATURE button and using the UP and DOWN buttons. To confirm the value set, press the TEMPERATURE button once again or wait a few seconds; the new value will be saved automatically.

When cooking is over, the word "END" appears and the TIME icon becomes fixed.

NOTE - After each cooking session, the PRG button flashes to allow the programme to be saved.

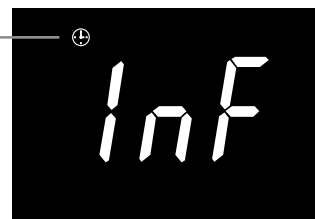
To start a new cooking cycle with the same characteristics, press the START/STOP button.

Press and hold the START/STOP button for approximately 5 seconds to go back to the HOME screen.

TIME/PROBE
BUTTON



TIME
ICON



UP BUTTON



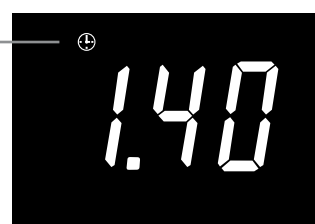
DOWN BUTTON



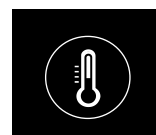
START/STOP
BUTTON



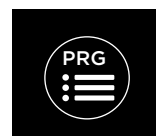
TIME
ICON



CAVITY
TEMPERATURE
BUTTON



PRG
BUTTON



START/STOP
BUTTON



Press the TIME/PROBE button twice to select probe cooking mode.

The display will show the default core temperature for probe cooking and the fixed core probe icon.

Change the core temperature using the UP and DOWN buttons.

NOTE - The new value set for core temperature will be saved until the board is switched off.

The display will show the value read by the core probe and the CORE PROBE icon will flash.

NOTE - During the cycle, to change the core temperature, press the TIME/PROBE button and use the UP and DOWN buttons. To confirm the value set, press the TIME/PROBE button once again or wait a few seconds; the new value will be saved automatically.

NOTE - During the cycle, the cavity temperature can be changed by pressing the TEMPERATURE button and using the UP and DOWN buttons. To confirm the value set, press the TEMPERATURE button once again or wait a few seconds; the new value will be saved automatically.

NOTE - It is not possible to set a cavity temperature value lower than the temperature value of the core probe.

When cooking is over, the word "END" appears and the CORE PROBE icon becomes fixed.

NOTE - After each cooking session, the PRG button flashes to allow the programme to be saved.

To start a new cooking cycle with the same characteristics, press the START/STOP button.

Press and hold the START/STOP button for approximately 5 seconds to go back to the HOME screen.

TIME/PROBE
BUTTON



CORE PROBE
ICON



UP BUTTON



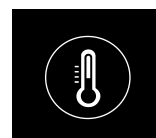
DOWN BUTTON



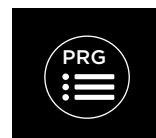
START/STOP
BUTTON



CAVITY
TEMPERATURE
BUTTON



PRG
BUTTON



START/STOP
BUTTON



10 • SMOKING (OPTIONAL)

To use the smoking function, the smoker must be prepared and the wood chips loaded. Follow the procedure given below.

10.1 • PREPARING THE SMOKER AND THE WOODEN CHIPS

The smoker is already placed inside the appliance. Remove it and check that it is clean; if not, follow the cleaning instructions given in paragraph 10.3.

For best smoking results, only use the medium-sized food-safe wooden chips available from Moduline.

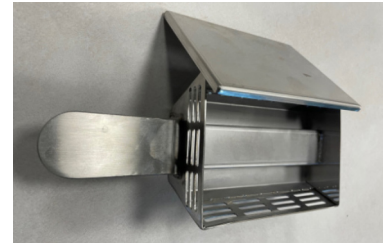
NOTE - We cannot guarantee the same result with different types or sizes of wooden chips.

Take 100g of wooden chips (a full smoker load) and immerse them in water for around 30 minutes.

Take the smoker, remove the lid and insert the wet chips.

Replace the lid and position the smoker inside the cooking cavity.

NOTE - The smoker should always be used with the lid closed. Failure to position the lid correctly can cause the wooden chips to catch fire within



10.2 • SMOKING CYCLE

The appliance has an additional heating element in the lower part of the cooking cavity into which the smoker is placed. When smoking starts, the heating element heats the smoker, creating the smoke. Throughout the smoking cycle, cavity heating is not active. The cavity temperature will increase naturally as the smoke spreads inside the cavity. If necessary, to keep the cavity temperature as low as possible, we recommend using a pan containing ice water on the lower level, facing the smoker basket.

NOTE - Do not start a smoking cycle without first having positioned the wet wooden chips in the basket. This would cause an uncontrolled rise in the cavity temperature, causing potential problems for the appliance.

NOTE - For best results, do not open the door during the smoking cycle. If the door is opened, some of the smoke is dispersed into the surrounding environment.

Select the SMOKING button on the HOME page to access SMOKING mode.

The display will show the default time for smoking and the fixed SMOKING icon.

Change time using the UP and DOWN buttons. Press START/STOP to confirm the value and start the programme.

NOTE - The new value set for the time will be saved until the board is switched off.

The display shows the remaining time and the SMOKING icon flashes: for example, if the display shows 60, this means that there are 60 minutes left.

NOTE - During the cycle, if you need to change the time, press the SMOKING button and use the UP and DOWN buttons. To confirm the value set, press the SMOKING button once again or wait a few seconds; the new value will be saved automatically.

NOTE - The cavity temperature value cannot be set, only the time.

NOTE - Cavity heating is not active throughout the smoking cycle.

NOTE - During use, the smoker reaches very high temperatures. This is why it must not be taken out while smoking is in progress.

When smoking is over, the word "END" appears and the SMOKING icon becomes fixed.

NOTE - After each smoking session, the PRG button flashes to allow the programme to be saved.

To start a new smoking cycle with the same characteristics, press START/STOP.

Press and hold the START/STOP button for approximately 5 seconds to go back to the HOME screen.

SMOKING
BUTTON



SMOKING
ICON



UP BUTTON



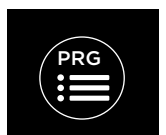
DOWN BUTTON



START/STOP
BUTTON



PRG
BUTTON



START/STOP
BUTTON



Once the smoking cycle or the combined cycle containing the smoking cycle is over, wait a few minutes for the smoker to cool before removing it. To speed up the process, leave the cooking cavity door open.

Once cool, take it out of the appliance, remove the lid and remove the wooden chips.

NOTE - Clean or wash the entire smoker at the end of each smoking cycle.

We recommend using an alkaline de-greaser and washing and rinsing with hot water. For best results, repeat the operation twice.

NOTE - The smoker is dishwasher safe.

Thoroughly clean the smoke residues deposited in the cavity and on the smoker heating element. Proper cleaning of the cavity will prevent the smoke smells from being absorbed and transferred to food.

To clean the cavity, you can use the same alkaline de-greaser used to clean the smoker.

Reposition the lid and position the smoker inside the cooking cavity.

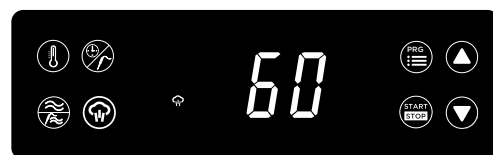
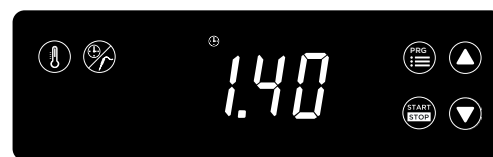


The COOKING, HOLDING and SMOKING modes can be combined.

To create a programme involving multiple phases (e.g. TIMED COOKING + SMOKING + PROBE HOLDING), set the first phase (TIMED COOKING) as explained in the relevant chapter.

After having set the COOKING phase with the values desired, press the SMOKING button and proceed as explained in the relevant chapter to enter the desired values.

Finally, press the HOLD button twice to enter CORE PROBE HOLDING mode and proceed to enter the values desired for this last phase.



Once all the phases desired have been set, press the START/STOP button to launch the programme.

When cooking is complete, the smoking phase will start, followed by the probe holding phase.

NOTE - A buzzer beep sound will indicate the switch from one phase to the next one.

NOTE - During the various phases, the icons and buttons relative to the phase in progress and subsequent phases will be active.

NOTE - During programme execution, the various values set for the phase in progress can be modified.

To stop the probe holding phase, press the START/STOP button.

The appliance will stop, the word "END" will be displayed and all icons used in the cycle will become fixed.

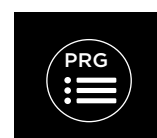


NOTE - The PRG button flashes to allow the programme to be saved.

To start a new programme with the same characteristics, press START/STOP.

Press and hold the START/STOP button for approximately 5 seconds to go back to the HOME screen.

PRG
BUTTON



START/STOP
BUTTON



12 • PROGRAMME SAVING

After each programme, the PRG button flashes to allow it to be saved.

To save a programme, press and hold the PRG button for approximately 5 seconds.

The display will show the first free programme with the relevant icon flashing.

Use the UP and DOWN buttons to select the preferred free programme.

NOTE - Up to 5 programmes can be saved.

NOTE - If there are no free programmes, the display proposes programme P1 and any previously saved programme can be overwritten.

Press and hold the “PRG” button for 3 seconds to save the programme; during this time, the selected programme icon and that relative to the programme that has just ended, will flash.

Once the 3 seconds have passed, the display will show the word “YES”, confirming successful saving and a few seconds later, the name of the programme saved will be shown.

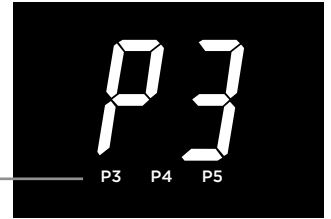
To launch the new programme you have just saved, press the START/STOP button.

Press and hold the START/STOP button for approximately 5 seconds to go back to the HOME screen.

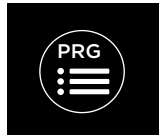
PRG
BUTTON



FREE
PROGRAMME
ICON



PRG
BUTTON



START/STOP
BUTTON



13 • LAUNCHING A SAVED PROGRAMME

To launch one of the saved programmes, press the PRG button from the HOME screen.

The display shows the first programme saved and only the icons of the saved programmes are visible.

For each programme saved, the buttons and icons for the programme are activated (e.g. if P2 includes a TIMED COOKING+SMOKING cycle, when it is selected, the TEMPERATURE, TIME/PROBE and SMOKING buttons light up, as well as the TIMED COOKING and SMOKING icons).

Press START/STOP to launch the desired programme; the relevant PROGRAMME icon will flash for the entire time for which the programme is running.

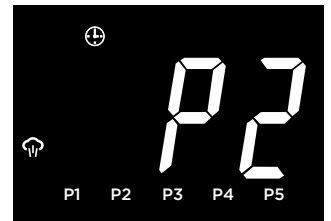
NOTE - Any programme values set can be modified before launching. The change makes the programme a manual programme and the PROGRAMME icon therefore stops flashing. At the end of the programme, the change is cancelled unless the programme is overwritten using the PRG button.

At the end of the programme, the word "END" will be displayed and all icons used in the cycle will become fixed.

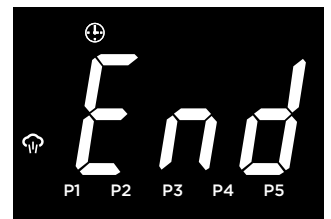
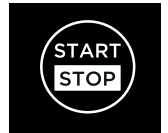
To start another programme with the same characteristics, press the START/STOP button.

Press and hold the START/STOP button for approximately 5 seconds to go back to the HOME screen.

PRG
BUTTON



START/STOP
BUTTON



START/STOP
BUTTON



14 • SERVICE AREA

To access the SERVICE AREA, press and hold the UP and DOWN buttons simultaneously for approximately 3 seconds, from the HOME screen.

Access to the SERVICE AREA is password (PA) protected.

NOTE - The password can be requested from the technical assistance service.

In the SERVICE AREA, parameters can be viewed and modified, recipes removed, relay inputs/outputs tested, probe temperatures checked and the software version displayed

UP BUTTON



DOWN BUTTON



15 • EXTRA

15.1 • KEYPAD LOCK

The keypad lock is used to lock the buttons when a programme is running.

Press and hold the UP and DOWN buttons simultaneously for approximately 3 seconds.

The word "Loc" will appear, confirming that the keypad lock has been inserted.

The buttons and icons for the cycle in progress and the UP and DOWN buttons remain on but with a dimmer light.

NOTE - If any button is pressed when the keypad lock is active, the word "Loc" will appear for approximately 3 seconds, signalling that the display is locked.

To unlock the keypad, press and hold the UP and DOWN buttons again for approximately 3 seconds.

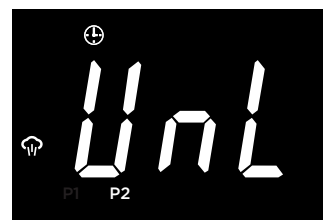
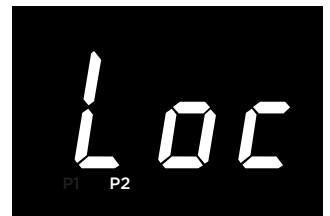
The word "UnL" will appear, confirming that the keypad lock has been removed.

The buttons and icons return to their usual brightness.

UP BUTTON



DOWN BUTTON



15.2 • WI-FI (OPTIONAL)

A WI-FI module can be ordered with the appliance, which enables connection via a cloud portal and, accordingly, its control from a remote position. For more details, read the specific manual supplied.

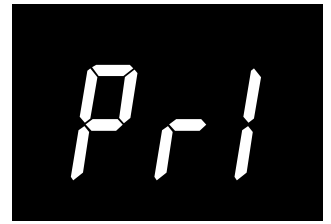
16 • WARNINGS AND ALARMS

16.1 • CAVITY PROBE ALARM

If a failure occurs involving the cavity probe, the warning “Pr1” will appear and the acoustic warnings will be activated; to silence them, press any button.

The cycle in progress is blocked and nothing can be done until the probe is repaired.

Contact technical assistance.



16.2 • HEATING ELEMENT PROBE ALARM

If a failure occurs involving the probe of the heating element, the warning “Pr2” will appear and the acoustic warnings will be activated; to silence them, press any button.

The cycle in progress is blocked and nothing can be done until the probe is repaired.

Contact technical assistance.



16.3 • CORE PROBE ALARM

If a failure occurs involving the core probe, the alarm “Pr3” will appear and the luminous and acoustic warnings will be activated. The warning is temporarily removed by acknowledging it. Switch the appliance off and then back on again; if the alarm continues, contact technical assistance.

NOTE - Until the probe is replaced, it cannot be used however time-controlled cycles remain available.

NOTE - Until the probe is replaced, the ALARM icon will remain on the display during time-controlled cycles.



16.4 • CAUTION POWER DOWN (OPTIONAL)

If a programme is in progress and the electrical power supply should fail, the cycle is interrupted; when the power supply is restored, the cycle resumes from the point at which it has been interrupted and, at the same time, the message “P_d” appears, along with the alarm icon notifying the user that the cycle had been interrupted.

The acoustic warnings will be activated; to reset, press any button.

NOTE - The message “P_d” alternates with the value of the cycle in progress.

NOTE - The alarm icon remains active until the programme ends.

NOTE - This alarm only appears with the WI-FI module connected.



16.5 • CAUTION NO WI-FI (OPTIONAL)

If a failure occurs involving the WI-FI system, the warning “rtC” will appear and the acoustic warnings will be activated; to silence them, press any button.

Switch the appliance off and then back on again; if the alarm continues, contact technical assistance.

NOTE - Until the WI-FI module is replaced, although the appliance can still be used, the alarm will remain, alternating with the cycle in progress.



Moduline S.r.l.

Via dell'Industria, 11 - San Giacomo di Veglia (Z.I.)

31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY

MANUAL DE INSTALACION Y USO

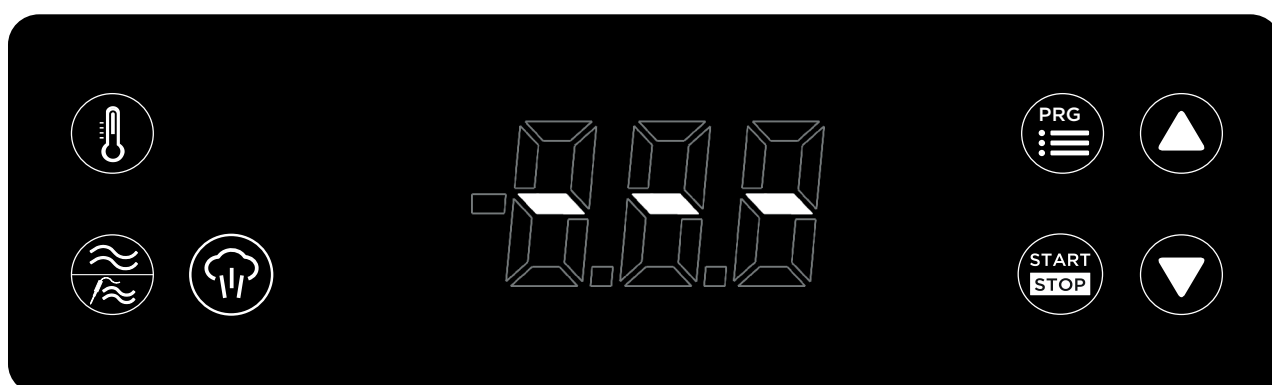
Cod.92004110
ES
Ed. 1025

SISTEMAS DE COCCIÓN Y MANTENIMIENTO ESTÁTICO

Model CSC 031 – 051 – 052 K (Type CSC 031 – 051 – 052 K)

Model CHT 081 – 082 – 281 – 282 K (Type CHT 081 – 082 – 281 – 282 K)

Model HHT 052 – 081 – 082 – 161 – 162 – 282 – 281 K
(Type HHT 052 – 081 – 082 – 161 – 162 – 282 – 281 K)



Atención: lea las instrucciones antes de usar el aparato



INSTRUCCIONES ORIGINALES

ÍNDICE



1 • ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL USUARIO	4
2 • ADVERTENCIAS Y DATOS TÉCNICOS	6
2.1 - INDICACIONES PARTICULARES	8
2.2 - NORMATIVAS DE LEY, REGLAS TÉCNICAS, DIRECTIVAS	8
2.3 - PRESIÓN ACÚSTICA	8
3 • INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	9
3.1 - INSTRUCCIONES PARA EL POSICIONAMIENTO	9
3.2 - MODIFICAR LA APERTURA DE LA PUERTA	9
3.3 - INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL	10
3.4 - SISTEMAS DE CONTROL Y SEGURIDAD	10
4 • INSTRUCCIONES PARA EL USO	11
4.1 • PUESTA EN MARCHA: ADVERTENCIAS	11
4.2 • ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL USUARIO	11
4.3 • LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	12
4.4 • MEDIDAS PREVENTIVAS DE MANTENIMIENTO	12
4.5 • INSPECCIÓN Y MANTENIMIENTO	12
5 • PANTALLA E ICONOS	13
6 • FUNCIONAMIENTO	14
6.1 • ADVERTENCIAS PARA EL FUNCIONAMIENTO	14
6.2 • PRECALENTAMIENTO	14
6.3 • TEMPERATURAS ACONSEJADAS DE MANTENIMIENTO	15
7 • COMBINACIONES DISPONIBLES	16
8 • MANTENIMIENTO	17
8.1 • MANTENIMIENTO A TIEMPO	17
8.2 • MANTENIMIENTO CON Sonda AL CORAZÓN	18
9 • COCCIÓN	19
9.1 • COCCIÓN A TIEMPO	19
9.2 • COCCIÓN CON Sonda CORAZÓN	21
10 • AHUMADO (OPCIONAL)	22
10.1 • PREPARACIÓN DEL AHUMADOR Y DE LAS VIRUTAS	22
10.2 • CICLO DE AHUMADO	22
10.3 • LIMPIEZA DEL AHUMADOR Y DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	24
11 • COMBINACIÓN DE VARIOS MODOS	25
12 • GUARDAR LOS PROGRAMAS	26
13 • INICIO DE UN PROGRAMA GUARDADO	27
14 • AREA SERVICE	28
15 • EXTRA	28
15.1 • BLOQUEO DEL TECLADO	28
15.2 • WI-FI (OPCIONAL)	28
16 • AVISOS Y ALARMAS	29
16.1 • ALARMA Sonda CÁMARA	29
16.2 • ALARMA Sonda RESISTENCIAS	29
16.3 • ALARMA Sonda CÁMARA	29
16.4 • ATENCIÓN POWER DOWN (OPCIONAL)	30
16.5 • ATENCIÓN NO WI-FI (OPCIONAL)	30

El fabricante declina cualquier responsabilidad por los errores de impresión o transcripción de este documento. Asimismo se reserva el derecho de introducir en sus productos todas las modificaciones que considere necesarias o pertinentes sin alterar las características esenciales de los mismos.

Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio de textos o imágenes del presente manual sin previa autorización escrita del fabricante. < 01.06.2009 >

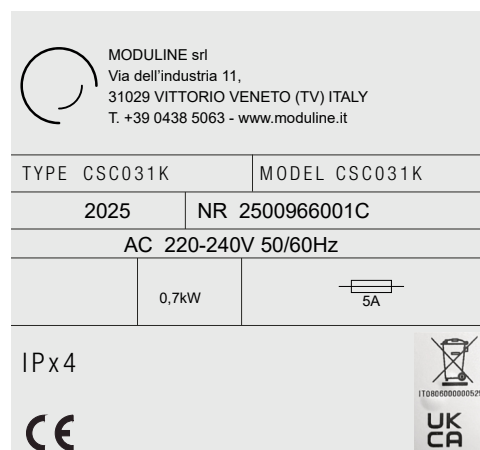
- Personal cualificado debe encargarse de las operaciones de montaje, puesta en marcha y mantenimiento del aparato de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Leer detenidamente las advertencias contenidas en este manual de instrucciones, porque proporcionan indicaciones importantes sobre la seguridad para el montaje, el uso y el mantenimiento.
- En caso de averías o de anomalías de funcionamiento, apagar inmediatamente el aparato.
- Conservar este manual cuidadosamente para consultarlo en el futuro.
- Asegurarse de la integridad del aparato después de desembalarlo. En caso de dudas, no utilizar el aparato y recurrir a personal cualificado.
- No dejar los elementos del embalaje al alcance de los niños, porque son fuentes potenciales de peligro.
- Antes de conectar el aparato, asegurarse de que los datos de la placa de características (situada en la parte trasera inferior) correspondan a los de la red de distribución (eléctrica).
- Este aparato debe utilizarse solamente para el uso profesional y para el empleo para que el se ha realizado; por consiguiente, los demás usos se consideran inadecuados y peligrosos.
- Solamente personal instruido puede utilizar el aparato en un modo adecuado y seguro.
- Durante el uso, el aparato presenta superficies calientes indicadas con el símbolo siguiente:  ¡PRESTAR ATENCIÓN!
- Durante el uso, puede salir vapor a alta temperatura al abrir la puerta: ¡prestar atención!
- El símbolo  indica prestar atención
- Durante el uso, el suelo alrededor del aparato podría mojarse y ser resbaladizo: ¡prestar atención!



- El símbolo  indica la altura máxima para recipientes con líquidos. Para evitar quemaduras, no introducir "productos, que pueden ponerse líquidos y no resultar visibles al operador" por encima del símbolo.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, el fabricante, el servicio de asistencia autorizado o una persona cualificada lo ha de sustituir necesariamente para evitar riesgos.
- El aparato cuenta con un cable de alimentación con enchufe. Al desenchufarla, el operador debe poder verificar desde todas las posiciones accesibles que el enchufe permanezca desconectado.
- Las posibles modificaciones aportadas al cable de alimentación o al enchufe anulan la responsabilidad y la garantía del fabricante.
-  Desenchufar el aparato antes de efectuar operaciones de mantenimiento y de sustitución de los componentes.
- Desenchufar el aparato durante las operaciones de limpieza.
- No emplear chorros de agua a presión para limpiar interna y externamente el aparato.
- Este manual está disponible en la versión digital. Contactar al distribuidor.

2 • ADVERTENCIAS Y DATOS TÉCNICOS

Ejemplo de placa applicata:



Modelo (tipo)	Tensión nominal [Vac]	Potencia total absorbida [kW]	Absor. [A]	Cable según 60245-IEC-57 (tipo H05RN-F o H07RN-F). Sección mínima del cable de conexión (mm ²)
CSC031K (CSC031K)	220-240 50 / 60Hz	0,7	3,1	3 x 1
CSC051K (CSC051K)		1	4,4	
CSC052K (CSC052K)		1,5	6,6	
CHT081K (CHT081K)		1	4,4	
CHT082K (CHT082K)		1,5	6,6	
CHT281K (CHT281K)		2	8,7	
CHT282K (CHT282K)		3	13,1	3 x 1,5
HHT052K (HHT052K)		1,5	6,6	3 x 1
HHT081K (HHT081K)		1	4,4	
HHT082K (HHT082K)		1,5	6,6	
HHT161K (HHT161K)		2	8,7	
HHT162K (HHT162K)		3	13,1	
HHT281K (HHT281K)		2	8,7	
HHT282K (HHT282K)		3	13,1	3 x 1,5

2 • ADVERTENCIAS Y DATOS TÉCNICOS

Modelo (type)	Temperatura de trabajo (°C)	Capacidad de las bandejas: distancia entre ejes [mm]	Altura máxima de las bandejas [nr fuentes x h (mm)]		Carga máxima total (producto + bandejas h65 GN1/1) [kg]	Peso en vacío [kg]	
CSC031K (CSC031K)	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (75)	3 x 65 h	1 x 200 h	11 + 4,5	30	
			1 x 150 h + 1 x 65 h				
CSC051K (CSC051K)		5 x GN 1/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	18 + 7,5	34	
			1 x 200 h + 1 x 150 h				
CSC052K (CSC052K)		5 x GN 2/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	30 + 15	50	
			1 x 200 h + 2 x 65 h				
10 x GN 1/1 (75)		10 x 65 h	4 x 150 h				
		2 x 200 h + 4 x 65 h					
CHT081K (CHT081K)		8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	29 + 12	46	
			2 x 200 h + 2 x 65 h				
CHT082K (CHT082K)		8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	62	
			2 x 200 h + 2 x 65 h				
16 x GN 1/1 (75)		16 x 65 h	6 x 150 h				
		4 x 200 h + 4 x 65 h					
CHT281K (CHT281K)		8 x GN 1/1 (75) + 8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	94	
			+8 x 65 h	+3 x 150 h			
		2 x 200 h + 2 x 65 h					
		+2 x 200 h + 2 x 65 h					
CHT282K (CHT282K)		8 x GN 2/1 (75) + 8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	115 + 48	111	
			+8 x 65 h	+3 x 150 h			
		2 x 200 h + 2 x 65 h					
		+ 2 x 200 h + 2 x 65 h					
HHT052K (HHT052K)	5 x GN 2/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	36 + 15	51		
		1 x 200 h + 2 x 65 h					
10 x GN 1/1 (75)	10 x 65 h	4 x 150 h					
	2 x 200 h + 4 x 65 h						
HHT081K (HHT081K)	8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	29 + 12	46		
		2 x 200 h + 2 x 65 h					
HHT082K (HHT082K)	8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	62		
		2 x 200 h + 2 x 65 h					
16 x GN 1/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h					
	4 x 200 h + 4 x 65 h						
HHT161K (HHT161K)	16 x GN 1/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h	58 + 24	88		
		4 x 200 h + 4 x 65 h					
HHT162K (HHT162K)	16 x GN 2/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h	115 + 48	106		
		4 x 200 h + 4 x 65 h					
32 x GN 1/1 (75)	32 x 65 h	12 x 150 h					
	8 x 200 h + 8 x 65 h						
HHT281K (HHT281K)	8 x GN 1/1 (75) + 8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	94		
		+8 x 65 h	+3 x 150 h				
		2 x 200 h + 2 x 65 h					
		+ 2 x 200 h + 2 x 65 h					
HHT282K (HHT282K)	8 x GN 2/1 (75) + 8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	115 + 48	111		
		+8 x 65 h	+3 x 150 h				
		2 x 200 h + 2 x 65 h					
		+ 2 x 200 h + 2 x 65 h					

2.1-INDICACIONES PARTICULARES

- Como establecen las normas, entre el equipo y la red de distribución de energía eléctrica debe instalarse un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre contactos de 3 mm para cada polo.
- El Fabricante no puede ser considerado responsable y declina cualquier reclamación de garantía, por eventuales daños imputables a una instalación no adecuada por no respetar las normas prescritas.

2.2- NORMATIVAS DE LEY, REGLAS TÉCNICAS, DIRECTIVAS

Durante la instalación es importante que se cumplan:

- Las normas higiénicas y sanitarias sobre cocinas profesionales y restauración
- El reglamento de edificación municipal y/o territorial y las normas anti-incendio
- Normativas de seguridad vigentes
- Las disposiciones del suministrador de energía eléctrica
- Otras normas locales



Este producto se conforma a la Unión Europea de directiva 2002/96/EC. El símbolo de la cesta barrato trajo el instrumento advierte que el producto, al final de su propio tiempo de servicio, separadamente debe ser convites de los rechazos domésticos, debe ser consulta en un centro de cosecha diversificada para equipos eléctricos y electrónica, o entregado de nuevo al vendedor durante la compra de un nuevo equipo equivalente. El consumidor es responsable del otorgamiento del instrumento para terminarse la vida a usted asigna sus estructuras de cosecha. La cosecha conveniente diversificada para el principio siguiente del instrumento bajo al reciclaje, al tratamiento y la disposición compatible ambiental que esto contribuye para evitar efectos posibles negativos sobre el ambiente y sobre la salud y ello favorece el reciclo algunos materiales de cual el producto es compuesto. Para la información más detallado inherente los sistemas disponibles de cosecha para dar vuelta al servicio local de disposición se rechaza.

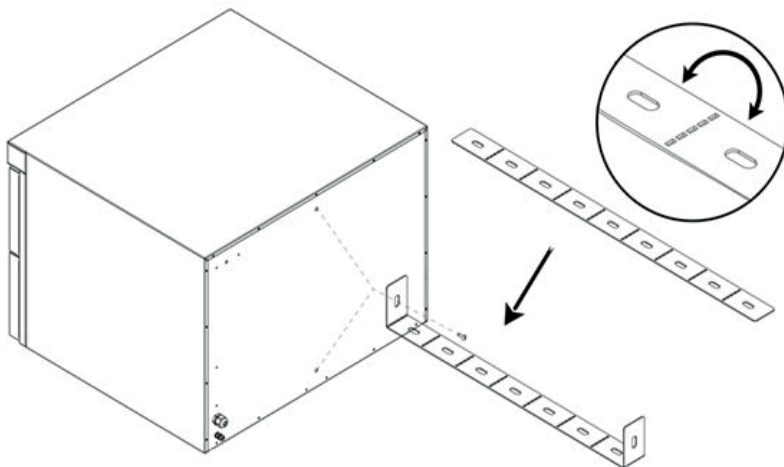
2.3- PRESIÓN ACÚSTICA

El nivel de presión acústica emitida por el producto es inferior a 70 dB.

3 • INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

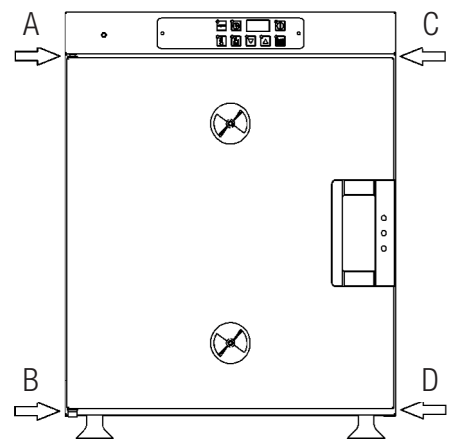
3.1 - INSTRUCCIONES PARA EL POSICIONAMIENTO

- Tener en cuenta el peso del aparato en caso de posicionamiento sobre una base de apoyo.
- Mantener 10 cm libres alrededor de todo el aparato.
- Contemplar un revestimiento específico cuando las paredes adyacentes al aparato sean de material inflamable.
- Cumplir y respetar rigurosamente las prescripciones antiincendio vigentes.
- No tensar nunca el cable eléctrico. No obstruir las aperturas o las ranuras de entrada y salida del calor.
- Retirar completamente la película de protección.
- Fijar el aparato sobre una superficie estable y sólida (pared trasera, base de apoyo del aparato, etc.), utilizando el soporte de fijación (en dotación) para fijarlo en uno de los 2 puntos presentes en la parte trasera del aparato (por ejemplo, como se ve en la imagen siguiente). El soporte puede plegarse en varios puntos de conexión indicados con líneas discontinuas para facilitar la fijación del aparato en función del espacio disponible. Si es necesario, sus dimensiones se pueden reducir, plegando varias veces los puntos de conexión indicados con líneas discontinuas hasta partirlos.
- El tornillo de fijación, en el lado opuesto del aparato, no se suministra junto al aparato al correr a cargo del instalador.



3.2 - MODIFICAR LA APERTURA DE LA PUERTA

1. Desenroscar los tornillos, que fijan la bisagra inferior (B) y desmontar la puerta. Sujetar la puerta durante esta operación.
2. Desenroscar y extraer el pivote, situado en el lado izquierdo del panel de mandos (A).
3. Retirar el tapón negro de protección por la parte derecha (C) y fijarlo en el orificio libre en la parte izquierda (A).
4. Enroscar el pivote, situado en el lado derecho del panel de mandos (C).
5. Insertar, primero, la puerta sobre la bisagra del lado derecho (C) para montarla.
6. A continuación, enroscar la bisagra inferior en el lado derecho (D) y fijar la puerta en modo definitivo



3.3 - INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL

La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente cuando el mismo esté conectado a una eficaz instalación de puesta a tierra, como está previsto en la normativa vigente. El Fabricante declina toda responsabilidad en el caso de daños causados por la falta de descarga a tierra del aparato.

Además el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial. Esta conexión debe hacerse por medio del borne situado en la parte posterior del equipo e indicado con el correspondiente símbolo, y en conformidad a las leyes vigentes.



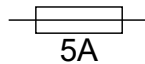
En caso de sustitución del cable alimentación, la longitud de los conductores entre el punto de fijación del cable y las abrazaderas debe permitir que los conductores activos se extiendan antes que el conductor de puesta a tierra.

El aparato debe conectarse a la alimentación utilizando un enchufe con impedancia mayor o igual que: $Z_{\text{máx.}}=(0,377+j0,236)\text{Ohm}$; $|Z_{\text{máx.}}|= 0,4445\text{Ohm}$ en el punto de conexión de la alimentación del usuario.

3.4 - SISTEMAS DE CONTROL Y SEGURIDAD

Protección del circuito eléctrico

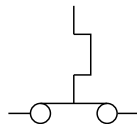
La protección del circuito eléctrico se produce mediante un fusible, situado en el interior del aparato cerca de la tarjeta electrónica de mando, e indicado con el símbolo siguiente:



Rearme del termostato de seguridad

Si el aparato se apaga durante el uso debido a la intervención del termostato de seguridad, dicho termostato puede rearmarse. La posición del termostato de seguridad que rearmar se indica en la parte delantera del aparato. Desenroscar el tornillo para poder acceder al botón de rearme del termostato situado en el interior del aparato. Introducir un objeto puntiagudo en el orificio de rearme, empujándolo ligeramente.

A continuación, enroscar de nuevo el tornillo.



Interruptor térmico

4 • INSTRUCCIONES PARA EL USO

4.1 • PUESTA EN MARCHA: ADVERTENCIAS

Al final de las conexiones, cuando el aparato se pone en marcha por primera vez, efectuar las siguientes operaciones:

- Retirar todo el material del embalaje y las películas de protección
- Asegurarse de que las salidas estén libres
- Verificar el cumplimiento de las prescripciones vigentes sobre seguridad
- Informar al usuario sobre todas las funciones, las operaciones de mantenimiento y el uso correcto del aparato
- Para mantener la eficiencia del aparato, se aconseja someterlo anualmente a mantenimiento; por lo tanto, se recomienda estipular un contrato de asistencia.

Advertencias: primer encendido del aparato

Encender el aparato sin introducir alimentos y sin apagarlo durante 1 hora al menos y a la temperatura máxima para eliminar residuos de aceites superficiales. Durante dicho periodo, mantener la habitación ventilada para eliminar posibles humos y olores.

4.2 • ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL USUARIO

AVISO! Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente capítulo por cuanto suministra importantes indicaciones con respecto a la seguridad de uso y de mantenimiento. La no observancia de estas reglas pueden comprometer la seguridad del aparato y del utilizador. La empresa constructora declina cualquier responsabilidad cuando la función original del aparato venga alterada por mal uso o por inobservancia de las instrucciones para la instalación, o por modificación o por adición de dispositivos diversos.

- Este aparato, antes de dejar la fábrica, ha sido probado y puesto a punto por personal calificado y especializado de manera que se puedan obtener los mejores resultados de funcionamiento.
- Todas las operaciones o puesta a punto que luego sean necesarias deben ser realizadas con el máximo cuidado y por personal especializado. Por este motivo, aconsejamos dirigirse al Revendedor donde el aparato ha sido comprado, especificando el tipo de inconveniente, el modelo y matrícula del mismo.
- La utilización del equipo debe ser exclusivamente por personal adecuado e informado sobre asuntos de seguridad en el lugar de trabajo.
- El equipo deberá ser destinado solamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido, cualquier otro uso debe considerarse inadecuado y por lo tanto peligroso.
- El aparato puede funcionar con temperaturas de servicio de hasta 120°C.
- El aparato admite los siguientes empleos:
 - a. Para cocciones de todos los productos de gastronomía, frescos o congelados.
 - b. Para el mantenimiento de alimentos cocinados.
- Mantener un espacio mínimo de 10 mm entre los recipientes al introducir los alimentos en la cámara de cocción, para permitir la circulación del aire caliente.
- Durante el funcionamiento el aparato necesita atención; es de tener en cuenta que durante el funcionamiento el aparato tendrá superficies calientes.
- Solicitar al instalador todas las instrucciones necesarias para la correcta puesta en funcionamiento del aparato, comprendida la explicación de los mandos y sus funciones.
- Antes de poner en funcionamiento el equipo y al final del trabajo cotidiano es necesario efectuar en la parte interior de la cámara una cuidadosa limpieza (ver parágrafo "Limpieza y mantenimiento").
- Usar productos que no sean corrosivos (alcalinos) para las diarias operaciones de limpieza. Está prohibido el uso de materiales o productos abrasivos.
- Evitar cualquier operación, que comporte el depósito de sal de cocina sobre las superficies de acero del aparato; en caso de producirse, limpiarlas inmediatamente.

4.2 • ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL USUARIO

- Desconectar siempre el aparato al final del servicio, interrumpir y cerrar el suministro de la red (electricidad).
- Durante posibles operaciones de transporte, desmontaje, asistencia a causa de mal funcionamiento, etc. ponga especial atención a la estabilidad de la máquina para evitar el vuelco, la caída o movimientos incontrolados de la misma y/o de sus partes componentes.
- Atención: el aparato se debe desconectar del suministro durante la limpieza, el mantenimiento y la sustitución de los componentes.
- Es necesario utilizar los equipos de protección individual como guantes, para evitar entrar en contacto con los alimentos calientes y partes calientes del dispositivo, que podrían provocar quemaduras.
- Atención: posibilidad de suelo resbaladizo junto al aparato.
- Para el desmontaje del aparato por estar fuera de uso, o por pruebas o averías previsibles, preguntar al fabricante o al personal autorizado del fabricante.

AVISO! En caso de anomalía es necesario:

- Apagar inmediatamente el equipo
- Interrumpir y/o cerrar todos los suministros (electricidad)
- Contactar exclusivamente a nuestro servicio de asistencia o al instalador y pedir solamente recambios originales. El uso de recambios originales no afecta a la salud ni a la seguridad del operador.

4.3 • LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de efectuar operaciones de limpieza, desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.
- Efectuar una limpieza meticulosa de la cámara antes de utilizar un aparato nuevo. No utilizar ácidos o sustancias corrosivas, estropajos o cepillos de hierro para limpiar la cámara, ni las paredes externas (utilizar agua caliente con un detergente idóneo).
- No utilizar chorros de agua a presión para lavar el aparato.

Una cuidadosa limpieza diaria es la premisa para obtener la puesta en temperatura y/o mantenimientos perfectos/perfectos y permite prestaciones sin inconvenientes:

- Los sabores y aromas de los alimentos se mantienen inalterados
- El funcionamiento es más homogéneo y sin formación de humos
- El consumo de energía es más bajo
- Se evitan intervenciones de mantenimiento costosos y difíciles

4.4 • MEDIDAS PREVENTIVAS DE MANTENIMIENTO

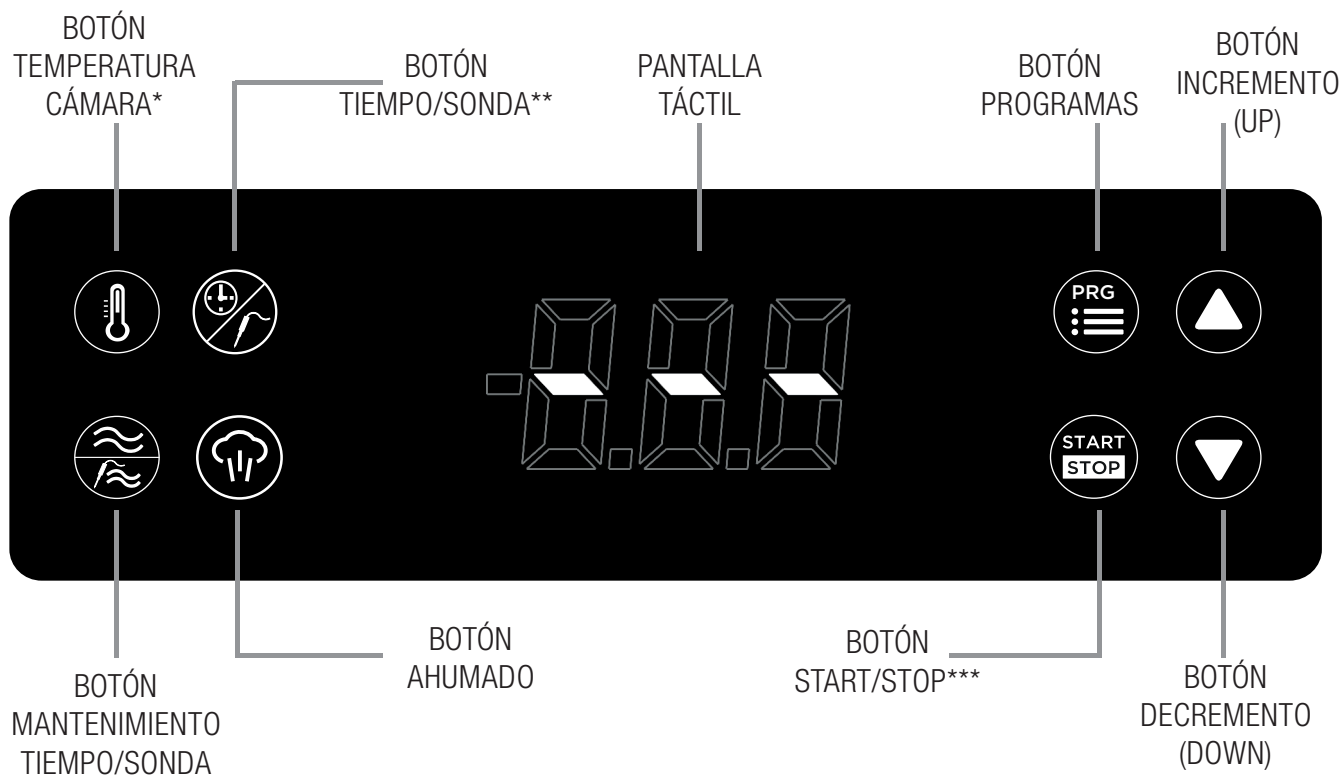
Es aconsejable controlar periódicamente (al menos mensualmente):

- Cierre de la puerta;
- Desgaste de la junta de la puerta;
- Desgaste de la sonda corazón.

4.5 • INSPECCIÓN Y MANTENIMIENTO

Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro, el horno se ha de someter al menos anualmente a una inspección / mantenimiento por parte del personal autorizado por el fabricante.

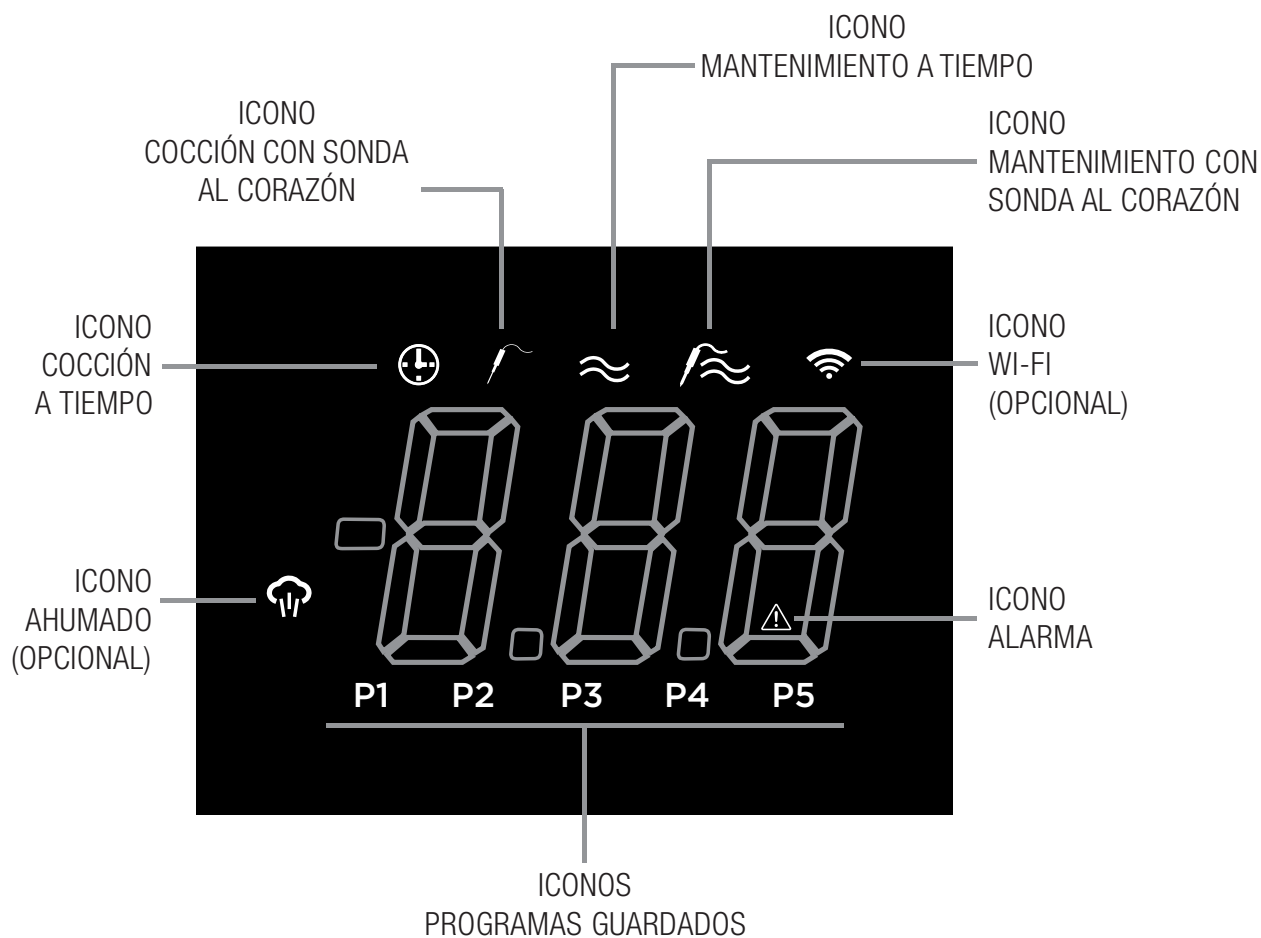
5 • PANTALLA E ICONOS



* El botón TEMPERATURA CÁMARA permite acceder al modo cocción.

** El botón TIEMPO/SONDA se activa, únicamente, después de entrar en el modo cocción.

*** El botón START/STOP pulsado durante 5 segundos nos hace regresar siempre a la vista de HOME.



6 • FUNCIONAMIENTO

6.1 • ADVERTENCIAS PARA EL FUNCIONAMIENTO

- La cámara se ha de precalentar siempre antes de introducir alimentos en su interior
- Abrir la puerta lo menos posible durante el funcionamiento
- Abrir o mantener cerradas las salidas circulares, situadas en la parte delantera del aparato, en función del nivel de humedad que se quiera mantener en el interior de la cámara. Con la salida cerrada, la humedad se mantiene en el interior, mientras que, con la salida abierta, la humedad sale. Regular la salida en la posición más idónea para el tipo de alimento en el interior de la cámara.

6.2 • PRECALENTAMIENTO

Utilizar la función "MANTENIMIENTO A TIEMPO" para efectuar el precalentamiento de la cámara. Seguir el procedimiento indicado a continuación.

Al pulsar una sola vez el botón MANTENIMIENTO se accede al mantenimiento a tiempo.

En la pantalla, aparecen la temperatura predefinida para el mantenimiento en la cámara y el icono MANTENIMIENTO A TIEMPO encendido fijo.

Ajustar una temperatura de 100°C utilizando los botones UP y/o DOWN.

Pulsar START/STOP para confirmar el valor y activar el programa de precalentamiento.

La pantalla muestra la temperatura de la cámara y el icono MANTENIMIENTO A TIEMPO parpadea.

NOTA - Inicia un ciclo de tiempo infinito.

NOTA - Es aconsejable efectuar un precalentamiento mínimo de 30 minutos.



6.3 • TEMPERATURAS ACONSEJADAS DE MANTENIMIENTO

Descripción	Temperatura °C
Carne	
Asado de ternera – poco hecho	51°
Asado de ternera – al punto / bien hecho	68°
Pecho de ternera	71°-79°
Filete – a la parrilla/en sartén	60°-71°
Chuletones – ternera o cerdo	71°
Ternero	71°-79°
Jamón	71°-79°
Cerdo	71°-79°
Cordero	71°-79°
Aves	
Pollo – frito/ al horno	71°-79°
Pato	71°-79°
Pavo	71°-79°
En general	71°-79°
Pescado / Mariscos	
Pescado – frito / al horno	71°-79°
Langosta	71°-79°
Gambas - fritas	71°-79°
Pan	
Pan / Bollos	49°-60°
Varios	
Estofados	71°-79°
Masa -temperatura controlada	27°-38°
Huevos – fritos	66°-71°
Platos congelados	71°-79°
Entrantes	71°-82°
Pasta	71°-82°
Pizza	71°-82°
Patatas	82°
Platos únicos	60°-74°
Salsas	60°-93°
Sopa	60°-93°
Verduras	71°-79°
Las temperaturas facilitadas son puramente indicativas	

7 • COMBINACIONES DISPONIBLES

FASE 1	FASE 2	FASE 3	NOTAS
Mantenimiento a tiempo	-	-	
Mantenimiento con sonda	-	-	
Cocción a tiempo	Mantenimiento a tiempo	-	En la fase de cocción, se programa un tiempo definido, para pasar después al mantenimiento.
Cocción a tiempo	Mantenimiento con sonda	-	
Cocción a tiempo	Ahumado	-	En la fase de cocción, se programa un tiempo definido, para pasar después al ahumado.
Cocción a tiempo	Ahumado	Mantenimiento a tiempo	
Cocción a tiempo	Ahumado	Mantenimiento con sonda	
Cocción con sonda	Mantenimiento a tiempo	-	-
Cocción con sonda	Mantenimiento con sonda	-	-
Cocción con sonda	Ahumado	-	-
Cocción con sonda	Ahumado	Mantenimiento a tiempo	-
Cocción con sonda	Ahumado	Mantenimiento con sonda	-
Ahumado	Mantenimiento a tiempo	-	-
Ahumado	Mantenimiento con sonda	-	-
Ahumado	Cocción a tiempo	-	-
Ahumado	Cocción a tiempo	Mantenimiento a tiempo	En la fase de cocción, se programa un tiempo definido, para pasar después al mantenimiento.
Ahumado	Cocción a tiempo	Mantenimiento con sonda	
Ahumado	Cocción con sonda	-	-
Ahumado	Cocción con sonda	Mantenimiento a tiempo	-
Ahumado	Cocción con sonda	Mantenimiento con sonda	-

8 • MANTENIMIENTO

Pulsar el botón MANTENIMIENTO en la vista Home, para acceder al modo de MANTENIMIENTO.

BOTÓN
MANTENIMIENTO



NOTA - Al pulsar el botón solamente una vez, se habilita el modo de mantenimiento temporizado y, si se pulsa 2 veces, se habilita el modo de mantenimiento con sonda.

8.1 • MANTENIMIENTO A TIEMPO

Al pulsar una sola vez el botón MANTENIMIENTO se accede al Mantenimiento a tiempo.

En la pantalla, aparecen la temperatura predefinida para el mantenimiento en la cámara y el icono MANTENIMIENTO A TIEMPO encendido fijo.

Modificar la temperatura utilizando los botones UP y/o DOWN. Pulsar START/STOP para confirmar el valor e iniciar el programa.

La pantalla muestra la temperatura de la cámara y el icono MANTENIMIENTO A TIEMPO parpadea.

NOTA - El nuevo valor programado para la temperatura de la cámara permanece memorizado hasta que se apague la tarjeta.

NOTA - El ciclo configurado es de tiempo infinito.

NOTA - Durante el ciclo, para modificar la temperatura, pulsar el botón MANTENIMIENTO y utilizar los botones UP y/o DOWN. Para confirmar el valor programado, pulsar de nuevo el botón MANTENIMIENTO o esperar unos segundos, el nuevo valor se memoriza automáticamente.

Pulsar el botón START/STOP, para finalizar el mantenimiento temporizado. El aparato se para y el mensaje END aparece, mientras que el icono MANTENIMIENTO permanece encendido fijo.

NOTA - Al final de cada mantenimiento, el botón PRG parpadea para poder guardar el programa.

Pulsar START/STOP, para iniciar un nuevo ciclo de mantenimiento con las mismas características.

Para regresar a la vista de HOME, mantener pulsado el botón START/STOP 5 segundos aproximadamente.

ICONO
MANTENIMIENTO
A TIEMPO



BOTÓN UP

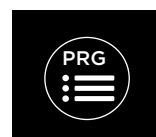


BOTÓN DOWN

BOTÓN
START/STOP



BOTÓN
PRG



BOTÓN
START/STOP



Pulsar el botón MANTENIMIENTO dos veces para seleccionar el modo de mantenimiento con sonda.

En la pantalla aparecen la temperatura predefinida para el mantenimiento con sonda y el icono MANTENIMIENTO CON SONDA CORAZÓN encendido fijo.

Modificar la temperatura utilizando los botones UP y/o DOWN. Pulsar START/STOP para confirmar el valor e iniciar el programa.

La pantalla muestra la temperatura de la sonda corazón y el icono MANTENIMIENTO CON SONDA CORAZÓN parpadea.

NOTA - El nuevo valor programado para la temperatura de la sonda corazón permanece memorizado hasta que se apague la tarjeta.

NOTA - Durante el ciclo, para modificar la temperatura de la sonda corazón, pulsar el botón MANTENIMIENTO CON SONDA CORAZÓN y utilizar los botones UP y/o DOWN. Para confirmar el valor, pulsar de nuevo el botón MANTENIMIENTO CON SONDA CORAZÓN o esperar unos segundos, el nuevo valor se memoriza automáticamente.

NOTA - Inicia un ciclo de tiempo infinito.

Pulsar el botón START/STOP para finalizar el mantenimiento con sonda corazón.

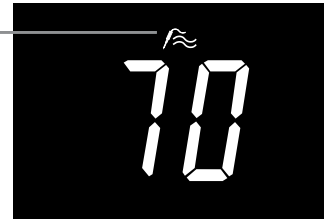
El aparato se para y el mensaje END aparece, mientras que el icono MANTENIMIENTO CON SONDA CORAZÓN permanece encendido fijo.

NOTA - Al final de cada mantenimiento, el botón PRG parpadea para poder guardar el programa.

Pulsar START/STOP, para iniciar un nuevo ciclo de mantenimiento con las mismas características.

Para regresar a la pantalla HOME, mantener pulsado el botón START/STOP 5 segundos aproximadamente.

ICONO
MANTENIMIENTO
CON SONDA
AL CORAZÓN



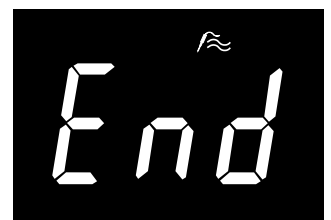
BOTÓN UP



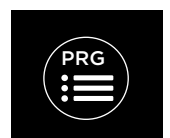
BOTÓN DOWN



BOTÓN
START/STOP



BOTÓN
PRG



BOTÓN
START/STOP



9 • COCCIÓN

Pulsar el botón TEMPERATURA CÁMARA de la página Home para acceder al modo COCCIÓN.

En la pantalla, aparecen la temperatura predefinida para la cocción en la cámara y el icono TEMPERATURA. Asimismo, se activa el botón TIEMPO/SONDA, que permite seleccionar el modo de cocción.

Para modificar la temperatura de la cámara, utilizar los botones UP y/o DOWN y para confirmar el valor programado, pulsar el botón TIEMPO/SONDA.

NOTA - El nuevo valor programado para la temperatura de la cámara permanece memorizado hasta que se apague la tarjeta.

BOTÓN
TEMPERATURA
CÁMARA



ICONO
TEMPERATURA
CÁMARA



BOTÓN UP



BOTÓN DOWN



9.1 • COCCIÓN A TIEMPO

Pulsar el botón TIEMPO/SONDA una vez, para seleccionar el modo de cocción a tiempo.

En la pantalla, aparecen el tiempo predefinido para la cocción en la cámara (INF) y el icono TIEMPO encendido fijo.

COCCIÓN A TIEMPO INFINITO

Para iniciar una cocción con tiempo infinito pulsar START/STOP. El mensaje INF aparece en la pantalla y el icono TIEMPO parpadea.

NOTA - Durante el ciclo, se puede modificar la temperatura en la cámara, pulsar el botón TEMPERATURA y utilizar los botones UP y/o DOWN. Para confirmar el valor programado, pulsar de nuevo el botón TEMPERATURA o esperar unos segundos, el nuevo valor se memoriza automáticamente.

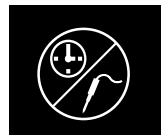
NOTA - Pulsar el botón START/STOP, para finalizar la cocción a tiempo infinito. El aparato se para y el mensaje END aparece, mientras que el icono TIEMPO permanece encendido fijo.

NOTA - Al final de cada cocción, el botón PRG parpadea para poder guardar el programa.

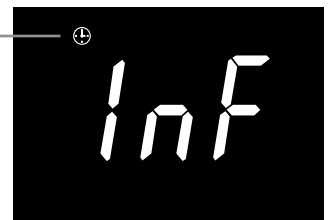
Para regresar a la pantalla HOME, mantener pulsado el botón START/STOP 5 segundos aproximadamente.

Pulsar el botón START/STOP, para iniciar un nuevo ciclo de cocción con las mismas características.

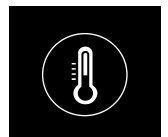
BOTÓN
TIEMPO/SONDA



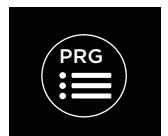
ICONO
TIEMPO



BOTÓN
TEMPERATURA
CÁMARA



BOTÓN
PRG



BOTÓN
START/STOP



COCCIÓN A TIEMPO

Pulsar el botón TIEMPO/SONDA una vez, para seleccionar el modo de cocción a tiempo.

En la pantalla, aparecen el tiempo predefinido para la cocción en cámara (INF) y el icono tiempo encendido.

Modificar el tiempo utilizando los botones UP y/o DOWN. Pulsar START/STOP para confirmar el valor e iniciar el programa.

NOTA - El nuevo valor programado para el tiempo de cocción en la cámara permanece memorizado hasta que se apague la tarjeta.

La pantalla muestra el tiempo restante y el icono tiempo parpadea: por ejemplo, si la pantalla muestra 1,40, significa que falta 1 hora y 40 minutos.

NOTA - Durante el ciclo, para modificar el tiempo, pulsar el botón TIEMPO/SONDA y utilizar los botones UP y/o DOWN. Para confirmar el valor programado, pulsar de nuevo el botón TIEMPO/SONDA o esperar unos segundos, el nuevo valor se memoriza automáticamente.

NOTA - Durante el ciclo, se puede modificar la temperatura en la cámara. Pulsar el botón TEMPERATURA y utilizar los botones UP y/o DOWN. Para confirmar el valor programado, pulsar de nuevo el botón TEMPERATURA o esperar unos segundos, el nuevo valor se memoriza automáticamente.

Al final de la cocción, el mensaje END aparece y el icono tiempo se enciende fijo.

NOTA - Al final de cada cocción, el botón PRG parpadea para poder guardar el programa.

Pulsar START/STOP, para iniciar un nuevo ciclo de cocción con las mismas características.

Para regresar a la página HOME, mantener pulsado el botón START/STOP 5 segundos aproximadamente.

BOTÓN
TIEMPO/SONDA



ICONO
TIEMPO



BOTÓN UP



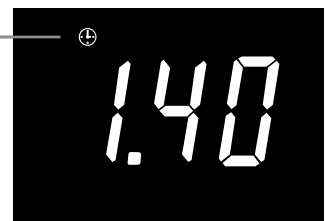
BOTÓN DOWN



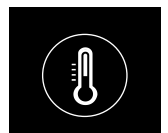
BOTÓN
START/STOP



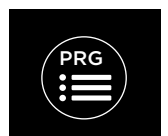
ICONO
TIEMPO



BOTÓN
TEMPERATURA
CÁMARA



BOTÓN
PRG



BOTÓN
START/STOP



Pulsar el botón TIEMPO/SONDA dos veces para seleccionar el modo de cocción con sonda.

BOTÓN
TIEMPO/SONDA



En la pantalla, aparecen la temperatura medida en el corazón predefinida para la cocción con sonda y el icono sonda corazón encendido fijo.

ICONO
SONDA
AL CORAZÓN



Modificar la temperatura en el corazón utilizando los botones UP y/o DOWN.

Pulsar START/STOP para confirmar el valor e iniciar el programa.

BOTÓN UP



BOTÓN DOWN



NOTA - El nuevo valor programado para la temperatura en el corazón permanece memorizado hasta que se apague la tarjeta.

La pantalla muestra el valor leído por la sonda corazón y el icono SONDA CORAZÓN parpadea.

BOTÓN
START/STOP



NOTA - Durante el ciclo, para modificar la temperatura en el corazón, pulsar el botón TIEMPO/ SONDA y utilizar los botones UP y/o DOWN. Para confirmar el valor programado, pulsar de nuevo el botón TIEMPO/SONDA o esperar unos segundos, el nuevo valor se memoriza automáticamente.

NOTA - Durante el ciclo, se puede modificar la temperatura en la cámara, pulsar el botón TEMPERATURA y utilizar los botones UP y/o DOWN. Para confirmar el valor programado, pulsar de nuevo el botón TEMPERATURA o esperar unos segundos, el nuevo valor se memoriza automáticamente.

BOTÓN
TEMPERATURA
CÁMARA



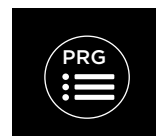
NOTA - No se puede programar un valor de temperatura en la cámara menor que el valor de la temperatura de la sonda corazón.

Al final de la cocción, el mensaje END aparece y el icono SONDA CORAZÓN se enciende fijo.



NOTA - Al final de cada cocción, el botón PRG parpadea para poder guardar el programa.

BOTÓN
PRG



Pulsar START/STOP para iniciar un nuevo ciclo de cocción con las mismas características.

BOTÓN
START/STOP



Para regresar a la página HOME mantener pulsado el botón START/STOP 5 segundos aproximadamente.

10 • AHUMADO (OPCIONAL)

Para empezar la función de ahumado hay que preparar el ahumador y la carga de las virutas. Seguir el procedimiento indicado a continuación.

10.1 • PREPARACIÓN DEL AHUMADOR Y DE LAS VIRUTAS

El ahumador va integrado en el aparato. Extraerlo y controlar que esté limpio; en caso de no estarlo, seguir las instrucciones para la limpieza del apartado 10.3.

Para obtener los mejores resultados de ahumado, utilizar sola y exclusivamente las virutas de madera para alimentos de tamaño medio en venta en Moduline.

NOTA - No se garantiza el mismo resultado con otros tipos o tamaños de virutas.

Sacar 100g de virutas (correspondientes a una carga completa del ahumador) y sumergirlas en agua durante unos 30 minutos.

Extraer el ahumador, quitar la tapadera y echar las virutas mojadas.

Posicionar la tapadera otra vez y situar el ahumador en la cámara de cocción.

NOTA - Utilizar siempre el ahumador con la tapadera cerrada. Sin tapadera, las virutas podrían incendiarse.



10.2 • CICLO DE AHUMADO

El aparato cuenta con una resistencia adicional, situada en la parte inferior de la cámara de cocción, donde va posicionado el ahumador. Al principio del ciclo de ahumado, la resistencia calienta el ahumador y genera humo.

El calentamiento de la cámara no se activa durante todo el ciclo de ahumado. La temperatura de la cámara acusa un aumento natural por la formación del humo. Si es necesario, para mantener la temperatura de la cámara lo más bajo posible, se aconseja utilizar una bandeja con agua helada en el interior y posicionada en el nivel inferior delante del ahumador.

NOTA - No iniciar un ciclo de ahumado sin haber echado antes las virutas mojadas en el cesto. Esto provocaría un aumento incontrolado de la temperatura de la cámara con posibles inconvenientes para dicho aparato.

NOTA - Evitar abrir la puerta durante el ciclo de ahumado para no perjudicar el resultado final de la función. Abrir la puerta provoca la salida de parte del humo en el ambiente.

Al seleccionar el botón AHUMADO desde la página Home, se accede al modo de AHUMADO.

BOTÓN
AHUMADO



En la pantalla, aparecen el tiempo predefinido para el ahumado y el icono AHUMADO encendido fijo.

Modificar el tiempo utilizando los botones UP y/o DOWN.
Pulsar START/STOP para confirmar el valor e iniciar el programa.

ICONO
AHUMADO



NOTA - El nuevo valor programado para el tiempo permanece memorizado hasta que se apague la tarjeta.

La pantalla muestra el tiempo restante y el icono AHUMADO parpadea: por ejemplo, si la pantalla muestra 60, significa que faltan 60 minutos.

BOTÓN UP



BOTÓN DOWN



NOTA - Durante el ciclo, para modificar el tiempo, pulsar el botón AHUMADO y utilizar los botones UP y/o DOWN. Para confirmar el valor programado, pulsar de nuevo el botón AHUMADO o esperar unos segundos, el nuevo valor se memoriza automáticamente.

BOTÓN
START/STOP



NOTA - No se puede programar el valor de la temperatura en la cámara, sino solamente el tiempo.

NOTA - El calentamiento de la cámara no se activa durante todo el ciclo de ahumado.

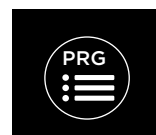
NOTA - El ahumador alcanza temperaturas muy elevadas durante la utilización. Por dicho motivo, se prohíbe rigurosamente extraerlo durante el ahumado.

Al final del ahumado, el mensaje END aparece y el icono AHUMADO se enciende fijo.



NOTA - Al final de cada ahumado, el botón PRG parpadea para poder guardar el programa.

BOTÓN
PRG



Pulsar START/STOP, para iniciar un nuevo ciclo de ahumado con las mismas características.

Para regresar a la página HOME, mantener pulsado el botón START/STOP 5 segundos aproximadamente.

BOTÓN
START/STOP



Cuando termine el ahumado o el ciclo combinado con ciclo de ahumado incluido, esperar varios minutos para que el ahumador se enfríe antes de poder extraerlo. Dejar la puerta de la cámara de cocción abierta para acelerar los tiempos.

Cuando se haya enfriado, extraerlo del aparato, quitar la tapadera y las virutas.

NOTA - Limpiar o lavar todo el ahumador al final de cada ciclo de ahumado.

Se aconseja utilizar un desengrasante alcalino y efectuar el lavado y enjuague con agua caliente. Repetir la operación una segunda vez para mejorar el resultado.

NOTA - El ahumador se puede lavar en lavavajillas.

Limpiar perfectamente los residuos de humo, que se hayan depositado en el interior de la cámara y en la resistencia del ahumador. Una limpieza meticulosa de la cámara impide la absorción de olores de humo, que pueden transferirse a otros alimentos durante las cocciones sucesivas.

Se puede utilizar el mismo desengrasante alcalino de la limpieza del ahumador para limpiar la cámara.

Posicionar la tapadera otra vez y situar el ahumador en la cámara de cocción.



Los modos de COCCIÓN, MANTENIMIENTO y AHUMADO pueden combinarse entre sí.

Para ejecutar un programa con varias fases (ej.: COCCIÓN A TIEMPO + AHUMADO + MANTENIMIENTO CON SONDA), programar la primera fase (COCCIÓN A TIEMPO) como se indica en el capítulo correspondiente.

Tras haber programado la fase de COCCIÓN con los valores elegidos, pulsar el botón AHUMADO y seguir las indicaciones del capítulo correspondiente para introducir los valores elegidos.

Para acabar, pulsar dos veces el botón MANTENIMIENTO para entrar en el modo de mantenimiento con sonda al corazón e introducir los valores elegidos para esta última fase.

Cuando se hayan programado todas las fases elegidas, pulsar el botón START/STOP para iniciar el programa.

Al final de la fase de cocción, empieza la de ahumado y luego sigue la fase de mantenimiento con sonda.

NOTA - Un pitido del zumbador indica el paso de una fase a otra.

NOTA - Los iconos y los botones relativos a la fase en ejecución y a las fases sucesivas permanecen activados durante las varias fases.

NOTA - Los varios valores, programados para la fase corriente, se pueden modificar durante la ejecución del programa.

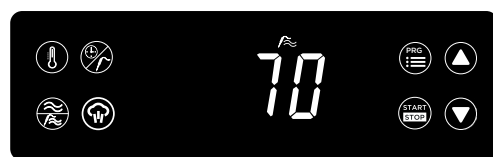
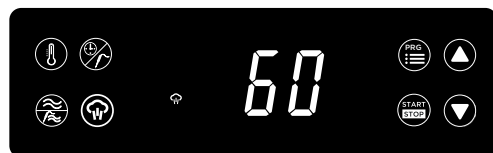
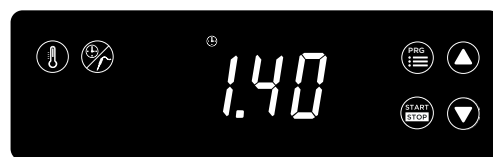
Pulsar el botón START/STOP, para finalizar la fase de mantenimiento con sonda.

El aparato se para y el mensaje END aparece, mientras que todos los iconos, utilizados durante el ciclo, se encienden fijos.

NOTA - El botón PRG parpadea para poder guardar el programa.

Pulsar START/STOP, para iniciar un nuevo programa con las mismas características.

Para regresar a la vista de HOME, mantener pulsado el botón START/STOP 5 segundos aproximadamente.



BOTÓN
PRG



BOTÓN
START/STOP



12 • GUARDAR LOS PROGRAMAS

Al final de cada programa, el botón PRG parpadea para poder guardar dicho programa.

Pulsar el botón PRG unos 5 segundos para guardar un programa.

El primer programa libre con su icono parpadeante aparece en la pantalla.

Los botones UP y/o DOWN permiten seleccionar el programa libre favorito.

NOTA - Se pueden guardar al máximo 5 programas.

NOTA - Si no hay programas libres, la pantalla propone el programa P1 y se puede sobrescribir cualquier programa guardado antes.

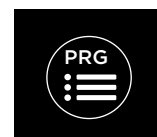
Pulsar el botón "PRG" 3 segundos para guardar el programa; durante dicho tiempo el icono del programa seleccionado y el relativo al programa recién acabado parpadean.

Cuando transcurren los 3 segundos, el mensaje "YES" aparece en la pantalla para confirmar que se ha efectuado la operación de guardar y, unos segundos después, el nombre del programa guardado aparece de nuevo.

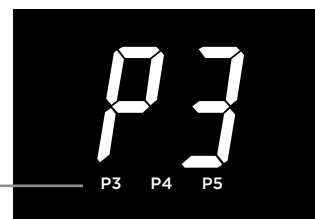
Pulsar el botón START/STOP, para iniciar el nuevo programa recién guardado.

Para regresar a la vista de HOME, mantener pulsado el botón START/STOP 5 segundos aproximadamente.

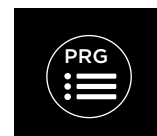
BOTÓN
PRG



ICONOS
PROGRAMAS
LIBRES



BOTÓN
PRG



BOTÓN
START/STOP



13 • INICIO DE UN PROGRAMA GUARDADO

Pulsar el botón PRG en la vista de HOME para iniciar uno de los programas guardados.

La pantalla muestra el primer programa guardado y solamente los iconos de los programas guardados.

Para cada programa guardado se activan los botones y los iconos relativos a dicho programa (por ej.: si P2 contempla un ciclo de COCCIÓN A TIEMPO + AHUMADO, al seleccionarlo, los botones TEMPERATURA, TIEMPO/SONDA, AHUMADO se encienden y, también, lo hacen los iconos COCCIÓN A TIEMPO Y AHUMADO).

Pulsar START/STOP para iniciar el programa elegido, el icono relativo PROGRAMA parpadeará mientras que el programa se ejecuta.

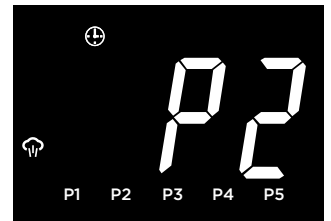
NOTA - Se pueden modificar valores del programa elegido antes de iniciarlo. Si se modifican valores de un programa, dicho programa se convierte en manual, por lo que el icono PROGRAMA deja de parpadear. Al final de un programa, la modificación se borra salvo que se utilice el botón PRG para sobrescribir el programa.

Al final del programa el mensaje END aparece y todos los iconos utilizados en el ciclo se encienden fijos.

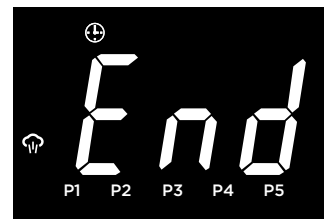
Pulsar el botón START/STOP, para iniciar un programa de nuevo con las mismas características.

Para regresar a la vista de HOME, mantener pulsado el botón START/STOP 5 segundos aproximadamente.

BOTÓN
PRG



BOTÓN
START/STOP



BOTÓN
START/STOP



14 • AREA SERVICE

Para acceder a AREA SERVICE, pulsar los botones UP y DOWN al mismo tiempo durante 3 segundos aproximadamente en la vista de HOME.

Para acceder al AREA SERVICE hay que introducir contraseña (PA).

NOTA - Se puede pedir la contraseña de acceso al servicio de asistencia técnica.

En AREA SERVICE se pueden ver y modificar parámetros, eliminar recetas, probar entradas/salidas de relé, controlar temperaturas de sondas, visualizar la versión del software.

BOTÓN UP



BOTÓN DOWN



15 • EXTRA

15.1 • BLOQUEO DEL TECLADO

El bloqueo del teclado sirve para bloquear los botones durante un programa en ejecución.

Pulsar contemporáneamente los botones UP y DOWN durante 3 segundos aproximadamente.

El mensaje "Loc" aparece para confirmar la activación del bloqueo del teclado.

Los botones y los iconos, relativos al ciclo en ejecución y los botones UP y DOWN permanecen encendidos, pero con menos intensidad.

NOTA - Si se pulsa algún botón con el bloqueo del teclado activado, el mensaje "Loc" aparece durante unos 3 segundos, para indicar el bloqueo del teclado.

Pulsar contemporáneamente los botones UP y DOWN durante 3 segundos aproximadamente para desbloquear el teclado.

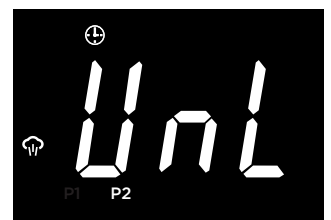
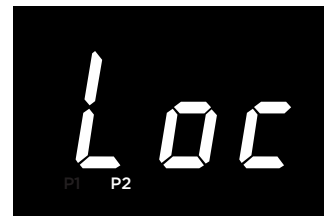
El mensaje "UnL" aparece para confirmar la eliminación del bloqueo del teclado.

Los botones y los iconos recuperan la luminosidad estándar.

BOTÓN UP



BOTÓN DOWN



15.2 • WI-FI (OPCIONAL)

Junto al aparato, se puede pedir un módulo WI-FI, que permite la conexión mediante un portal cloud y accionar dicho aparato a distancia. Leer detenidamente el manual específico en dotación para detalles adicionales.

16 • AVISOS Y ALARMAS

16.1 • ALARMA SONDA CÁMARA

En caso de producirse una avería en la sonda de la cámara, aparece el aviso "Pr1" y se activan las señales acústicas previstas; pulsar cualquier botón para silenciarlas.

El ciclo en ejecución se bloquea y no se puede efectuar ninguna operación hasta que la sonda se repare.

Ponerse en contacto con la asistencia técnica.



16.2 • ALARMA SONDA RESISTENCIAS

En caso de producirse una avería en la sonda de las resistencias, aparece el aviso "Pr2" y se activan las señales acústicas previstas; pulsar cualquier botón para silenciarlas.

El ciclo en ejecución se bloquea y no se puede efectuar ninguna operación hasta que la sonda se repare.

Ponerse en contacto con la asistencia técnica.



16.3 • ALARMA SONDA CÁMARA

En caso de producirse una avería en la sonda corazón, aparece el aviso "Pr3" y se activan las señales luminosas y acústicas previstas. El aviso desaparece temporalmente mediante la confirmación de su lectura. Apagar el aparato y encenderlo otra vez; si la alarma persiste, ponerse en contacto con la asistencia técnica.

NOTA - No se podrá utilizar la sonda antes que se sustituya. Quedan disponibles los ciclos a tiempo.

NOTA - Hasta que se sustituya la sonda, el icono ALARMA en la pantalla seguirá presente durante los ciclos temporizados.



16.4 • ATENCIÓN POWER DOWN (OPCIONAL)

En caso de corte de la alimentación eléctrica durante la ejecución de un programa, el ciclo se interrumpe; cuando la alimentación regrese, el ciclo se reanuda desde el punto en el que se había interrumpido y, al mismo tiempo, aparece, también, el mensaje "P_d" y el icono alarma que avisan al usuario sobre la interrupción del ciclo.

Las señales acústicas previstas se activan; pulsar un botón para silenciarlas.

NOTA - El mensaje "P_d" se alterna con el valor del ciclo en ejecución.

NOTA - El icono alarma permanece activado hasta el final del programa.

NOTA - Esta alarma aparece solamente con el módulo WI-FI conectado.



16.5 • ATENCIÓN NO WI-FI (OPCIONAL)

En caso de producirse una avería en el módulo WI-Fi, aparece el aviso "rtC" y se activan las señales acústicas previstas; pulsar cualquier botón para silenciarlas.

Apagar el aparato y encenderlo otra vez; si la alarma persiste, ponerse en contacto con la asistencia técnica.

NOTA - Hasta la sustitución del módulo WI-Fi, el aparato se podrá utilizar, pero la alarma sigue presente y se alterna con el ciclo corriente.



Moduline S.r.l.

Via dell'Industria, 11 - San Giacomo di Veglia (Z.I.)

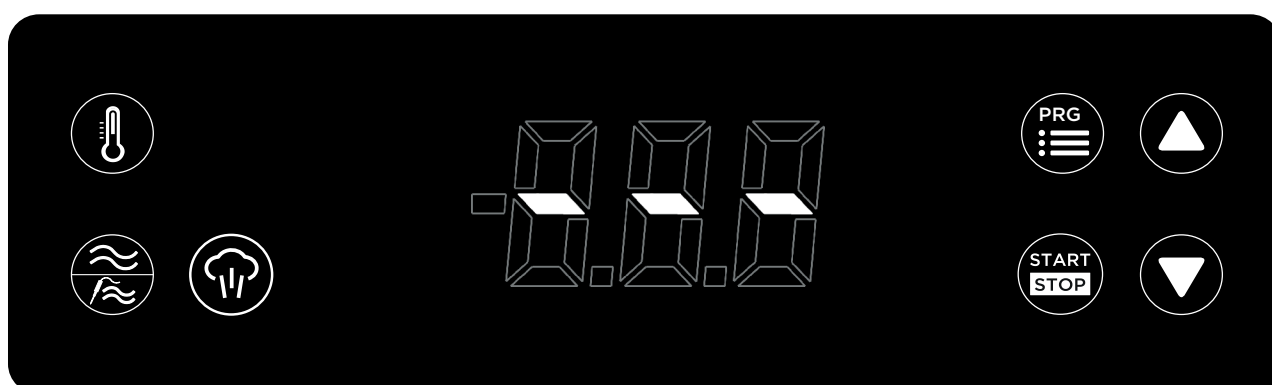
31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY

SYSTÈME DE CUISSON ET DE MAINTIEN STATIQUES

Model CSC 031 – 051 – 052 K (Type CSC 031 – 051 – 052 K)

Model CHT 081 – 082 – 281 – 282 K (Type CHT 081 – 082 – 281 – 282 K)

Model HHT 052 – 081 – 082 – 161 – 162 – 282 – 281 K
(Type HHT 052 – 081 – 082 – 161 – 162 – 282 – 281 K)



Attention : lire les instructions avant d'utiliser l'appareil




ORIGINALES INSTRUCTION


SOMMAIRE

1 • AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATEUR	4
2 • AVERTISSEMENTS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE	6
2.1 - INDICATIONS PARTICULIÈRES	8
2.2 - LOIS, REGLES TECHNIQUES, DIRECTIVES	8
2.3 - NIVEAU SONORE	8
3 • INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	9
3.1 - INSTRUCTIONS DE MISE EN PLACE	9
3.2 - MODIFICATION DE L'OUVERTURE DE LA PORTE	9
3.3 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL	10
3.4 - SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET SÉCURITÉ	10
4 • UTILISATION	11
4.1 • MISE EN SERVICE : AVERTISSEMENTS	11
4.2 • INSTRUCTIONS GENERALES POUR L'UTILISATEUR	11
4.3 • NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12
4.4 • MESURES PRÉVENTIVES D'ENTRETIEN	12
4.5 • INSPECTION ET ENTRETIEN	12
5 • AFFICHAGE ET ICÔNES	13
5.1 • DESCRIPTION DES COMMANDES	13
6 • FONCTIONNEMENT	14
6.1 • AVERTISSEMENTS RELATIFS AU FONCTIONNEMENT	14
6.2 • PRÉCHAUFFAGE	14
6.3 • TEMPÉRATURE DE MAINTIEN AU CHAUD CONSEILLÉE	15
7 • COMBINAISONS DISPONIBLES	16
8 • MAINTIEN AU CHAUD	17
8.1 • MAINTIEN AU CHAUD A TEMPS	17
8.2 • MAINTIEN AU CHAUD AVEC SONDE À CŒUR	18
9 • CUISSON	19
9.1 • CUISSON A TEMPS	19
9.2 • CUISSON AVEC SONDE À CŒUR	21
10 • FUMAGE (EN OPTION)	22
10.1 • PRÉPARATION DU FUMOIR ET DES COPEAUX	22
10.2 • CYCLE DE FUMAGE	22
10.3 • NETTOYAGE DU FUMOIR ET DE LA CHAMBRE DE CUISSON	24
11 • COMBINAISON DE PLUSIEURS MODES	25
12 • SAUVEGARDE PROGRAMMES	26
13 • LANCEMENT D'UN PROGRAMME SAUVEGARDÉ	27
14 • SERVICE AREA	28
15 • EXTRA	28
15.1 • BLOCAGE CLAVIER	28
15.2 • WI-FI (EN OPTION)	28
16 • SIGNALISATIONS ET ALARMES	29
16.1 • ALARME SONDE CHAMBRE	29
16.2 • ALARME SONDE RÉSTANCES	29
16.3 • ALARME SONDE À CŒUR	29
16.4 • ATTENTION POWER DOWN (EN OPTION)	30
16.5 • ATTENTION NO WI-FI (EN OPTION)	30

Le constructeur décline toute responsabilité pour les erreurs possibles contenues dans le pages de ce manuel pour cause d'impression ou de transcription erronées. Le constructeur se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modification qu'il jugera nécessaires ou utiles, sans préjudice de leurs caractéristique essentielles.

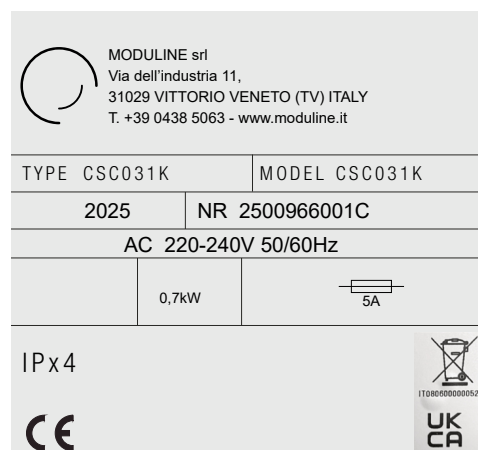
La reproduction, même partielle, par tout moyen, compris la photocopie, d'images ou de textes contenus dans le présent manuel est interdite, sauf autorisation préalable écrite di Constructeur.
< 01.06.2009 >

- L'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un personnel qualifié et selon les instructions du fabricant.
- Lire attentivement les avertissements de ce manuel d'instructions, qui contiennent des indications importantes sur la sécurité d'installation, l'utilisation et l'entretien.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil.
- Conserver ce manuel avec soin pour toute consultation future.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel qualifié.
- Les composants d'emballage sont sources de danger et ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données de la plaque de caractéristiques (placée en bas au dos) correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Cet appareil est exclusivement conçu pour l'usage professionnel prévu, et toute autre utilisation doit donc être considérée comme inappropriée et dangereuse.
- Seul un personnel instruit peut utiliser l'appareil de manière correcte et sécurisée.
- Durant l'utilisation, l'appareil comporte des surfaces chaudes indiquées par l'avertissement suivant :  ATTENTION !
- Attention ! Durant le fonctionnement, de la vapeur à haute température peut se dégager à l'ouverture de la porte.
- Le symbole  indique de faire preuve d'attention.
- Attention ! Durant l'utilisation, le sol autour de l'appareil peut être mouillé et glissant.
- Le symbole  indique la hauteur maximale des récipients contenant des liquides. Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas introduire à une hauteur supérieure à celle indiquée par le symbole « des produits pouvant devenir liquides hors du champ visuel de l'opérateur ».

- En cas d'endommagement du câble d'alimentation, s'adresser obligatoirement au fabricant, au service d'assistance agréé ou à un personnel qualifié pour son remplacement en vue d'éviter tout risque.
- L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation avec prise. L'enlèvement doit être effectué de manière que l'opérateur puisse vérifier que la prise est débranchée à partir de toutes les positions auxquelles il accède.
- Toute modification du câble d'alimentation ou de la prise entraînera l'annulation de la garantie et dégagera le fabricant de toute responsabilité.
-  Débrancher l'alimentation électrique de l'appareil avant toute opération d'entretien ou de remplacement de composant.
- Débrancher l'alimentation électrique de l'appareil pendant les opérations de nettoyage.
- Ne pas utiliser de jets d'eau sous pression pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil.
- Ce manuel est disponible en version numérique. Contacter le distributeur.

2 • AVERTISSEMENTS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

Exemple de plaquette d'immatriculation:



Modèle (type)	Tension nominale [Vac]	Puissance totale absorbée [kW]	Absorpt [A]	Câble conforme à la norme 60245-IEC-57 (type H05RN-F ou H07RN-F). Section minimale du câble de branchement (mm ²)
CSC031K (CSC031K)	220-240 50 / 60Hz	0,7	3,1	3 x 1
CSC051K (CSC051K)		1	4,4	
CSC052K (CSC052K)		1,5	6,6	
CHT081K (CHT081K)		1	4,4	
CHT082K (CHT082K)		1,5	6,6	
CHT281K (CHT281K)		2	8,7	
CHT282K (CHT282K)		3	13,1	3 x 1,5
HHT052K (HHT052K)		1,5	6,6	3 x 1
HHT081K (HHT081K)		1	4,4	
HHT082K (HHT082K)		1,5	6,6	
HHT161K (HHT161K)		2	8,7	
HHT162K (HHT162K)		3	13,1	
HHT281K (HHT281K)		2	8,7	
HHT282K (HHT282K)		3	13,1	3 x 1,5

2 • AVERTISSEMENTS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

Modèle (type)	Température de fonctionnement (°C)	Contenance plaques: empattement [mm]	Hauteur maximale des plaques [nr plaques x h (mm)]		Charge maximale totale (produits + plaque h65 GN1/1) [kg]	Poids à vide [kg]
CSC031K (CSC031K)	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (75)	3 x 65 h	1 x 200 h	11 + 4,5	30
			1 x 150 h + 1 x 65 h			
CSC051K (CSC051K)		5 x GN 1/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	18 + 7,5	34
			1 x 200 h + 1 x 150 h			
CSC052K (CSC052K)		5 x GN 2/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	30 + 15	50
			1 x 200 h + 2 x 65 h			
		10 x GN 1/1 (75)	10 x 65 h	4 x 150 h		
			2 x 200 h + 4 x 65 h			
CHT081K (CHT081K)		8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	29 + 12	46
			2 x 200 h + 2 x 65 h			
CHT082K (CHT082K)		8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	62
			2 x 200 h + 2 x 65 h			
		16 x GN 1/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h		
			4 x 200 h + 4 x 65 h			
CHT281K (CHT281K)		8 x GN 1/1 (75) + 8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	94
			+8 x 65 h	+3 x 150 h		
			2 x 200 h + 2 x 65 h			
			+2 x 200 h + 2 x 65 h			
CHT282K (CHT282K)		8 x GN 2/1 (75) + 8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	115 + 48	111
			+8 x 65 h	+3 x 150 h		
		2 x 200 h + 2 x 65 h				
		+2 x 200 h + 2 x 65 h				
HHT052K (HHT052K)	5 x GN 2/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	36 + 15	51	
		1 x 200 h + 2 x 65 h				
	10 x GN 1/1 (75)	10 x 65 h	4 x 150 h			
		2 x 200 h + 4 x 65 h				
HHT081K (HHT081K)	8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	29 + 12	46	
		2 x 200 h + 2 x 65 h				
HHT082K (HHT082K)	8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	62	
		2 x 200 h + 2 x 65 h				
	16 x GN 1/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h			
		4 x 200 h + 4 x 65 h				
HHT161K (HHT161K)	16 x GN 1/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h	58 + 24	88	
		4 x 200 h + 4 x 65 h				
HHT162K (HHT162K)	16 x GN 2/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h	115 + 48	106	
		4 x 200 h + 4 x 65 h				
	32 x GN 1/1 (75)	32 x 65 h	12 x 150 h			
		8 x 200 h + 8 x 65 h				
HHT281K (HHT281K)	8 x GN 1/1 (75) + 8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	94	
		+8 x 65 h	+3 x 150 h			
		2 x 200 h + 2 x 65 h				
		+2 x 200 h + 2 x 65 h				
HHT282K (HHT282K)	8 x GN 2/1 (75) + 8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	115 + 48	111	
		+8 x 65 h	+3 x 150 h			
		2 x 200 h + 2 x 65 h				
		+2 x 200 h + 2 x 65 h				

2.1 - INDICATIONS PARTICULIÈRES

- Conformément aux prescriptions en vigueur, un interrupteur omnipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3 mm par pôle doit être installé entre l'appareil et réseau de distribution de l'énergie électrique.
- Le constructeur ne peut être retenu responsable et décline toute obligation de garantie pour d'éventuels dommages causés par une installation non appropriée et non conforme aux normes.

2.2 - LOIS, REGLES TECHNIQUES, DIRECTIVES

Pendant l'installation, il est important de respecter les prescriptions suivantes :

- Normes hygiéniques et sanitaires éventuelles dans les locaux de cuisine / gastronomie
- Réglementation municipale et / ou territoriale et prescriptions anti-incendie
- Prescriptions en vigueur en matière de prévention des accidents
- Dispositions de l'organisme de fourniture de l'énergie électrique
- Autres prescriptions locales éventuelles



■ Cet produit est conforme a les directives EU 2002/96/EC. Le symbole du panier barré reporté sur l'appareil, indique que le produit, a la fin de ça propre vie d'utilisation, doit être traité séparément des déchets domestiques, il doit donc être confié a un centre de traitement séparé et spécialisé pour les appareils électriques et électroniques, ou rendu au revendeur au moment de l'achat d'un appareil neuf similaire. L'utilisateur est responsable de l'appareil confié, jusque a la fin de son utilisation aux structures de récolte approprié. La récolte appropriée au successif envoi de l'appareil et à son traitement au recyclage permet d'éliminer les matériaux des compositions du produit et d'éviter possibles effets négatifs sur l'ambiance et sur la santé. Pour des informations plus détaillé concernant le système de récolte disponibles, contactez directement le service des traitements déché.

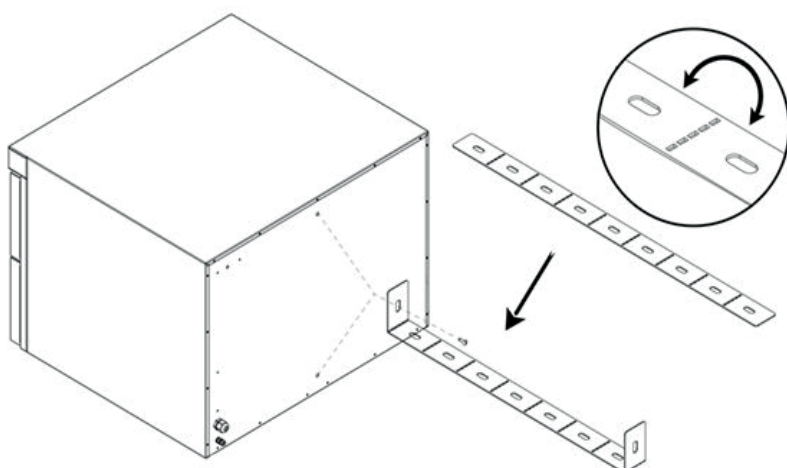
2.3 - NIVEAU SONORE

Le niveau sonore que l'appareil émet est inférieur à 70 dB

3 • INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

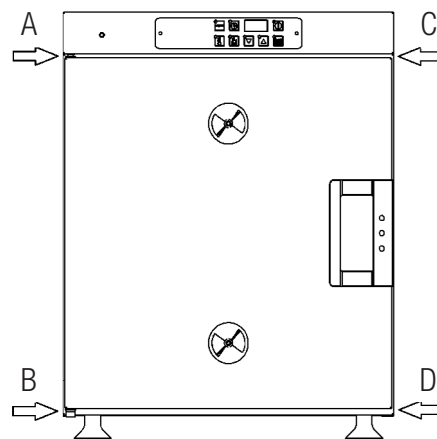
3.1 - INSTRUCTIONS DE MISE EN PLACE

- Pour la mise en place des appareils, tenir compte du poids de ces derniers.
- Ménager 10 cm d'espace libre autour de l'appareil.
- Appliquer un revêtement adapté sur les murs adjacents à l'appareil si ces dernières sont réalisées dans un matériau inflammable.
- Observer et respecter strictement les consignes anti-incendie en vigueur.
- Ne jamais exercer de traction sur le câble électrique. Ne pas obstruer les ouvertures ni les fentes d'aspiration et de dégagement de chaleur.
- Retirer toute la pellicule de protection.
- Fixer l'appareil sur une surface stable et solide (mur postérieur, base de soutien de l'appareil, etc.) en utilisant le support fourni et en l'ancrant à l'un des deux points prévus à l'arrière de l'appareil (exemple sur l'image ci-dessous). Pour faciliter la fixation de l'appareil en fonction de l'espace disponible, le support peut être plié à différentes hauteurs au niveau des traits de connexion. Les dimensions du support peuvent également être réduites en le pliant à plusieurs reprises au niveau des traits de connexion jusqu'à rupture de ces derniers.
- La vis de fixation du côté opposé à l'appareil n'est pas fournie et doit être prévue par l'installateur.



3.2 - MODIFICATION DE L'OUVERTURE DE LA PORTE

1. Dévisser les vis qui fixent la charnière inférieure (B) et retirer la porte. Soutenir la porte pendant l'opération.
2. Dévisser et retirer le pivot sur le côté gauche du panneau de contrôle (A).
3. Retirer le bouchon noir de protection du côté droit (C) et le fixer sur le trou libre du côté gauche (A).
4. Visser l'écrou sur le côté droit du panneau de contrôle (C).
5. Monter la porte en insérant tout d'abord l'écrou sur le côté droit (C).
6. Visser ensuite la charnière inférieure sur le côté droit (D) et fixer définitivement la porte.



3.3- RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que lorsque l'installation est reliée à une mise à la terre efficace conformément aux normes de sécurité électriques en vigueur. Si l'installation n'est pas reliée à une mise à la terre, le constructeur décline toute obligation pour d'éventuels dommages.

En outre, l'appareil doit rentrer dans un système équipotentiel. Ce raccordement sera effectué, conformément aux lois en vigueur, par l'entremise d'une borne placée sur la partie postérieure de l'appareil et reconnaissable par son symbole. Il faut effectuer ce raccordement conformément aux normes en vigueur et ensuite en contrôler le bon fonctionnement.



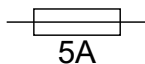
En cas de remplacement du câble d'alimentation, la longueur des conducteurs entre le point de fixation du câble et les bornes doit permettre la tension des conducteurs activés avant le conducteur de mise à la terre.

L'appareil doit être branché à une prise présentant une impédance inférieure ou égale de :
 $Z_{max}=(0,377+j0,236)\text{Ohm}$; $|Z_{max}|= 0,4445\text{Ohm}$ au point d'interface de l'alimentation utilisateur.

3.4- SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET SÉCURITÉ

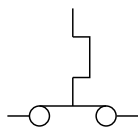
Protection du circuit électrique

Le circuit électrique est protégé par un fusible placé à l'intérieur de l'appareil à proximité de la carte électronique de commande, et identifié par le symbole suivant :



Réarmement du thermostat de sécurité

En cas d'arrêt de l'appareil dû à l'intervention du thermostat de sécurité, il est possible de réarmer ce dernier. La position du thermostat de sécurité à réarmer est indiquée à l'avant de l'appareil. Dévisser la vis à l'intérieur de l'appareil pour accéder au bouton de réarmement du thermostat. Insérer la pointe d'un outil dans le trou de réarmement et presser légèrement. Revisser ensuite la vis.



Interrupteur thermique

4 • UTILISATION

4.1 • MISE EN SERVICE : AVERTISSEMENTS

Une fois les raccordements effectués, effectuer plusieurs contrôles généraux lors de la première mise en service de l'appareil :

- retirer tout le matériau d'emballage et la pellicule de protection
- vérifier que les événements sont dégagés
- vérifier que les prescriptions de sécurité en vigueur sont respectées
- informer l'utilisateur de toutes les fonctions, des opérations d'entretien et de l'utilisation correcte de l'appareil
- en vue de garantir l'efficacité de l'appareil, il est recommandé d'effectuer les opérations d'entretien chaque année et de souscrire un contrat d'assistance à cet effet.

Avertissements : première mise en service de l'appareil

Allumer l'appareil à vide pour une heure min. à la température maximale afin d'éliminer tous les résidus d'huiles de surface. Maintenir les locaux aérés pendant l'opération pour disperser les éventuelles fumées et odeurs.

4.2 • INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR L'UTILISATEUR

ATTENTION : Lire attentivement les remarques contenues dans ce chapitre étant donné qu'elles fournissent des renseignements précieux concernant la sécurité d'emploi et la maintenance.

Le non respect de ces règles fondamentales peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur. Le Constructeur décline toute responsabilité si on a altéré la destination première de l'appareil en l'endommageant ou pour ne pas avoir observé les instructions relatives à l'installation ou encore parce qu'on a modifié ou fait des ajouts aux différents dispositifs.

- Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par du personnel qualifié et spécialisé de façon à lui garantir un fonctionnement optimal.
- Toute réparation ou réglage devra être effectué par la suite avec le plus grand soin et par du personnel qualifié. De ce fait, nous vous recommandons de toujours vous adresser au Revendeur vous ayant vendu l'appareil en lui indiquant clairement le type de problème rencontré ainsi que le modèle et le matricule en votre possession.
- L'appareil devra être utilisé exclusivement par du personnel autorisé.
- L'appareillage devra être destiné seulement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu. On retient impropre chaque autre emploi.
- L'appareil permet une température de service de 120 °C max.
- L'appareil peut être utilisé comme suit :
 - a. Cuisson de tous types de produits de gastronomie, frais et congelés.
 - b. Maintien au chaud des aliments cuits.
- Disposer les aliments dans la chambre de cuisson en ménageant un espace min. de 10 mm entre les récipients afin de permettre à l'air chaud de circuler.
- L'appareil doit toujours rester sous surveillance. Il ne faut jamais oublier que les surfaces de l'appareil en marche sont chaudes.
- Demander à l'installateur toutes les instructions nécessaires à une mise en marche correcte de l'appareil ainsi que l'explication des commandes.
- Avant de faire fonctionner l'appareil et à la fin de chaque journée de travail, il faut nettoyer soigneusement l'intérieur de l'enceinte (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).
- Ne pas utiliser de produits corrosifs (alcalins) pour le nettoyage quotidien. Éviter les substances abrasives.
- Éviter toute opération prévoyant le dépôt de sel de cuisine sur les surfaces en acier de l'appareil, et les nettoyer immédiatement le cas échéant.

4.2 • INSTRUCTIONS GENERALES POUR L'UTILISATEUR

- Il faut toujours débrancher l'appareil une fois le travail terminé et couper toutes les alimentations de réseau (tension).
- Durant toute opération de transport, démontage, assistance en raison de dysfonctionnements, etc., faire particulièrement attention à la stabilité de la machine de manière à éviter un capotage, une chute ou tout mouvement incontrôlé de l'appareil ou de ses composants.
- Attention : l'appareil doit être débranché de l'alimentation durant le nettoyage, la maintenance et le remplacement des composants.
- Il est nécessaire de porter les équipements de protection individuelle comme des gants afin d'éviter tout contact avec les aliments chauds et les parties chaudes du dispositif qui pourraient causer des brûlures.
- Attention : il est possible que le plancher glisse à côté de l'appareil.
- Pour le démontage en cas d'appareil hors service, d'essai ou d'avarie prévue, s'adresser au fabricant ou au personnel autorisé de ce dernier.

ATTENTION - En cas d'anomalie :

- Il faut éteindre immédiatement l'appareil
- Arrêter et/ou couper tous les raccordements (électricité)
- S'adresser exclusivement à notre service d'assistance ou à l'installateur, et commander exclusivement des pièces d'origine. L'utilisation de pièces d'origine garantit la santé et la sécurité de l'opérateur.

4.3 • NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation secteur.
- Avant toute utilisation d'un appareil neuf, nettoyer attentivement la chambre. Ne pas utiliser d'acides ni de substances corrosives, de brosse en fer ni de paille de fer pour le nettoyage de la chambre et des parois externes (les nettoyer à l'eau chaude mélangée à un détergent adapté).
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau sous pression.

Un nettoyage quotidien soigné constitue un bon départ pour obtenir des remises en température et/ou maintiens parfaits et permet d'éviter toutes sortes d'inconvénients :

- la saveur et l'odeur des aliments sont intactes
- le fonctionnement est plus homogène et sans formation de fumées
- la consommation d'énergie est moins élevée
- un entretien coûteux et difficile est évité

4.4 • MESURES PRÉVENTIVES D'ENTRETIEN

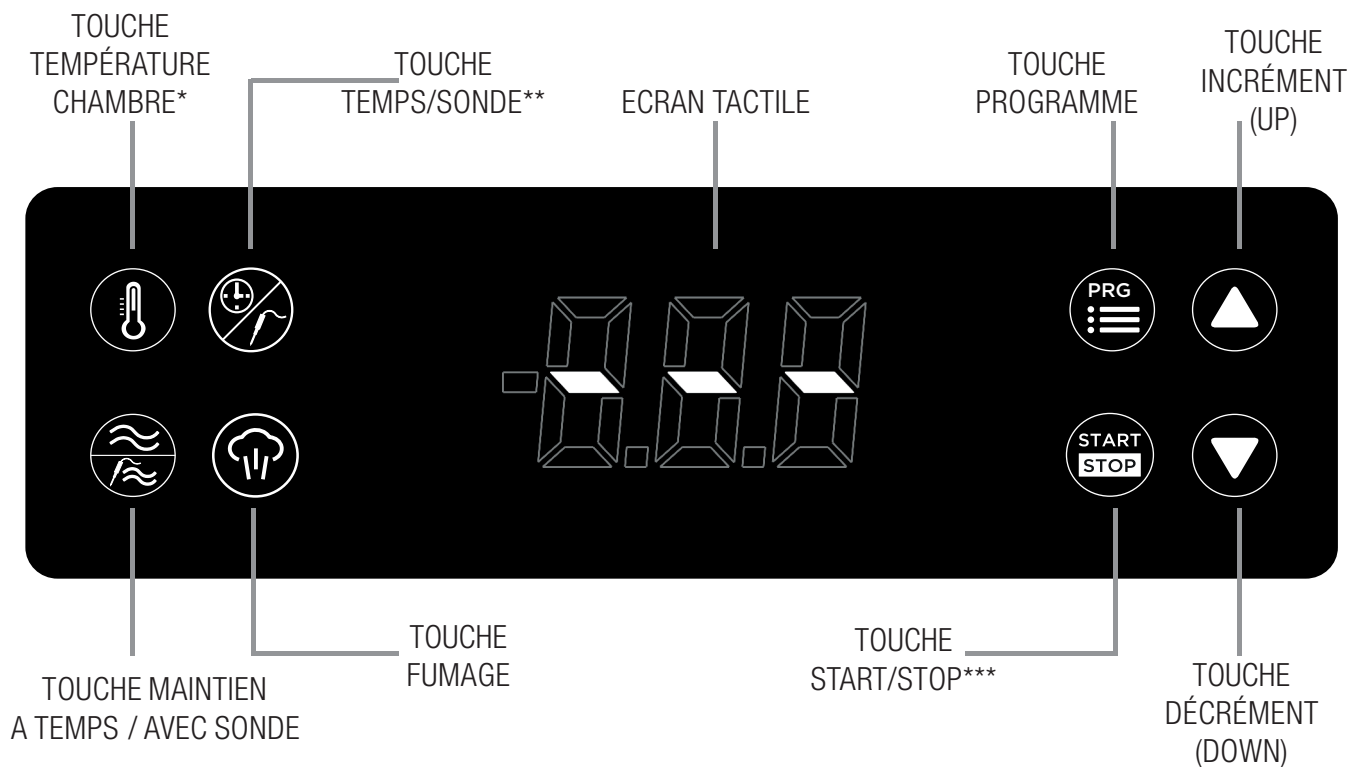
Il est conseillé de procéder aux contrôles périodiques (une fois par mois min.) suivants :

- Fermeture porte ;
- Usure du joint porte ;
- Usure de la sonde à cœur.

4.5 • INSPECTION ET ENTRETIEN

En vue d'un fonctionnement correct et sécurisé, une inspection/intervention d'entretien effectuée par le personnel autorisé du fabricant est nécessaire au moins une fois par an.

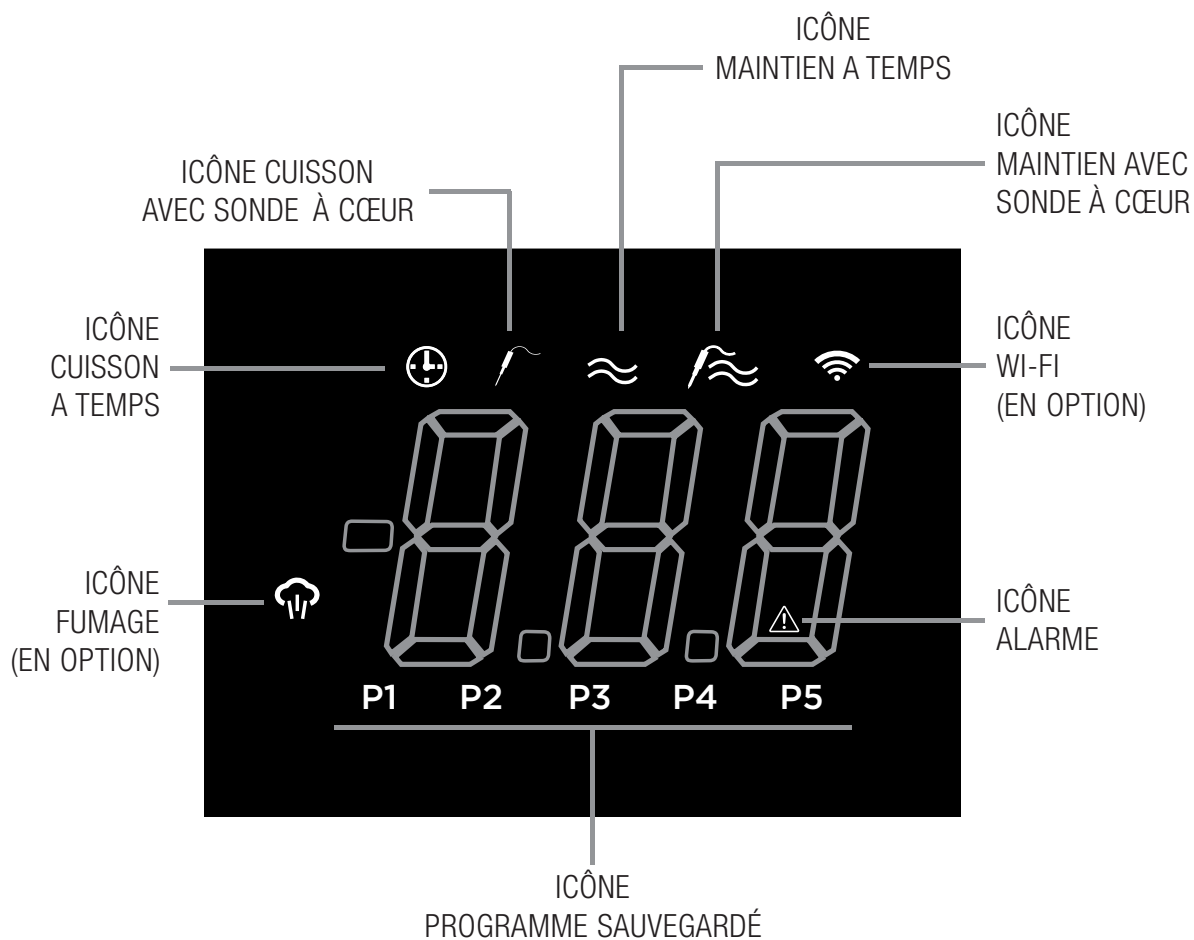
5 • AFFICHAGE ET ICÔNES



* La touche TEMPÉRATURE CHAMBRE permet d'accéder au mode cuisson.

** La touche TEMPS/SONDE ne s'active qu'une fois le mode cuisson activé.

*** Maintenir la touche START/STOP enfoncée durant 5 secondes pour revenir à HOME.



6 • FONCTIONNEMENT

6.1 • AVERTISSEMENTS RELATIFS AU FONCTIONNEMENT

- Toujours préchauffer la chambre avant d'y placer le produit.
- Ouvrir la porte le moins possible durant le fonctionnement.
- En fonction du niveau d'humidité devant être maintenu dans la chambre, ouvrir ou fermer les événements circulaires placés à l'avant de l'appareil. Les événements fermés maintiendront l'humidité à l'intérieur, et cette dernière sera évacuée si les événements sont ouverts. Réguler l'événement dans une position adaptée au type d'aliment placé dans la chambre.

6.2 • PRÉCHAUFFAGE

Pour préchauffer la chambre, utiliser la fonction MAINTIEN AU CHAUD A TEMPS.
Procéder comme suit.

Appuyer une fois sur la touche MAINTIEN pour accéder au maintien au chaud à temps.

L'écran affiche la température prédéfinie pour le maintien au chaud dans la chambre, et l'icône MAINTIEN AU CHAUD A TEMPS est allumée fixe.

Configurer la température à 100 °C via les touches UP et DOWN.

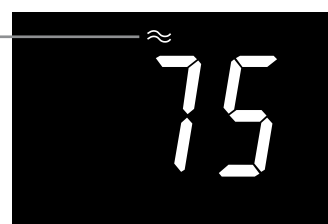
Appuyer sur START/STOP pour confirmer la valeur et lancer le programme de préchauffage.

L'écran affiche la température de la chambre, et l'icône MAINTIEN AU CHAUD A TEMPS clignote.

REMARQUE - Le cycle lancé est à durée indéfinie.

REMARQUE - Il est conseillé d'effectuer un préchauffage de 30 minutes minimum.

ICÔNE
MAINTIEN
A TEMPS



TOUCHE UP



TOUCHE DOWN



TOUCHE
START/STOP



6.3 • TEMPÉRATURE DE MAINTIEN AU CHAUD CONSEILLÉE

Description	Température °C
Viande	
Rôti de bœuf - saignant	51°
Rôti de bœuf - à point/bien cuit	68°
Poitrine de bœuf	71°-79°
Steak - grillé / poêlé	60°-71°
Côte – bœuf / porc	71°
Veau	71°-79°
Jambon	71°-79°
Porc	71°-79°
Agneau	71°-79°
Volaille	
Poulet – frit / au four	71°-79°
Canard	71°-79°
Dinde	71°-79°
En général	71°-79°
Poisson/Fruits de mer	
Poisson – frit / au four	71°-79°
Langouste	71°-79°
Crevettes - frites	71°-79°
Produits de boulangerie	
Pain / Sandwichs	49°-60°
Divers	
Ragoûts	71°-79°
Pâte – contrôle	27°-38°
Œufs – frits	66°-71°
Plats surgelés	71°-79°
Entrées	71°-82°
Pâtes	71°-82°
Pizza	71°-82°
Pommes de terre	82°
Plats uniques	60°-74°
Sauces	60°-93°
Soupes	60°-93°
Légumes	71°-79°
Les températures sont fournies à titre uniquement indicatif	

7 • COMBINAISONS DISPONIBLES

PHASES 1	PHASES 2	PHASES 3	REMARQUE
Maintien au chaud à temps	-	-	
Maintien au chaud avec sonde	-	-	
Cuisson à temps	Maintien au chaud à temps	-	Le temps doit être programmé pendant la cuisson, et cette dernière sera ainsi suivie du maintien au chaud.
Cuisson à temps	Maintien au chaud avec sonde	-	
Cuisson à temps	Fumage	-	Le temps doit être programmé pendant la cuisson, et cette dernière sera ainsi suivie du fumage.
Cuisson à temps	Fumage	Maintien au chaud à temps	
Cuisson à temps	Fumage	Maintien au chaud avec sonde	
Cuisson avec sonde	Maintien au chaud à temps	-	-
Cuisson avec sonde	Maintien au chaud avec sonde	-	-
Cuisson avec sonde	Fumage	-	-
Cuisson avec sonde	Fumage	Maintien au chaud à temps	-
Cuisson avec sonde	Fumage	Maintien au chaud avec sonde	-
Fumage	Maintien au chaud à temps	-	-
Fumage	Maintien au chaud avec sonde	-	-
Fumage	Cuisson à temps	-	-
Fumage	Cuisson à temps	Maintien au chaud à temps	Le temps doit être programmé pendant la cuisson, et cette dernière sera ainsi suivie du maintien au chaud.
Fumage	Cuisson à temps	Maintien au chaud avec sonde	
Fumage	Cuisson avec sonde	-	-
Fumage	Cuisson avec sonde	Maintien au chaud à temps	-
Fumage	Cuisson avec sonde	Maintien au chaud avec sonde	-

8 • MAINTIEN AU CHAUD

Appuyer sur la touche MAINTIEN sur HOME pour accéder au mode correspondant.

TOUCHE
MAINTIEN



REMARQUE - Appuyer une fois sur la touche pour activer le mode maintien au chaud à temps, et deux fois pour activer le mode maintien au chaud avec sonde.

8.1 • MAINTIEN AU CHAUD A TEMPS

Appuyer une fois sur la touche MAINTIEN pour accéder au maintien au chaud à temps.

L'écran affiche la température prédéfinie pour le maintien au chaud dans la chambre, avec l'icône MAINTIEN A TEMPS allumée fixe.

Modifier la température avec les touches UP et DOWN. Appuyer sur START/STOP pour confirmer la valeur et lancer le programme.

L'écran affiche la température de la chambre, et l'icône MAINTIEN A TEMPS clignote.

REMARQUE - La nouvelle valeur de température chambre configurée reste mémorisée jusqu'à la désactivation de la carte.

REMARQUE - Le cycle lancé est à durée indéfinie.

REMARQUE - Pour modifier la température durant le cycle, appuyer sur MAINTIEN et utiliser les touches UP et DOWN. Pour confirmer la valeur configurée, appuyer à nouveau sur la touche MAINTIEN ou attendre quelques secondes ; la valeur est automatiquement mémorisée.

Pour terminer le maintien au chaud à temps, appuyer sur la touche START/STOP. L'appareil s'arrête et affiche END, tandis que l'icône MAINTIEN reste allumée fixe.

REMARQUE - À la fin de chaque maintien au chaud, la touche PRG clignote pour permettre la mémorisation du programme.

Pour lancer un nouveau cycle de maintien au chaud avec les mêmes caractéristiques, appuyer sur START/STOP.

Pour revenir à HOME, maintenir la touche START/STOP enfoncée durant env. 5 secondes.

ICÔNE
MAINTIEN
A TEMPS



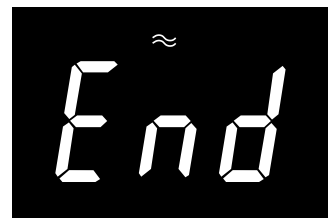
TOUCHE UP



TOUCHE DOWN



TOUCHE
START/STOP



TOUCHE
PRG



TOUCHE
START/STOP



Appuyer deux fois sur la touche MAINTIEN pour sélectionner le mode maintien au chaud avec sonde.

L'écran affiche la température prédéfinie pour le maintien au chaud avec sonde, et l'icône MAINTIEN AVEC SONDE À CŒUR est allumée fixe.

Modifier la température avec les touches UP et DOWN. Appuyer sur START/STOP pour confirmer la valeur et lancer le programme.

L'écran affiche la température de la sonde à cœur, et l'icône MAINTIEN AVEC SONDE À CŒUR clignote.

REMARQUE - La nouvelle valeur de température de la sonde à cœur configurée reste mémorisée jusqu'à désactivation de la carte.

REMARQUE - Pour modifier la température de la sonde à cœur durant le cycle, appuyer sur la touche MAINTIEN AVEC SONDE À CŒUR et utiliser les touches UP et DOWN. Pour confirmer la valeur configurée, appuyer à nouveau sur la touche MAINTIEN AVEC SONDE À CŒUR ou attendre quelques secondes ; la valeur est automatiquement mémorisée.

REMARQUE - Le cycle lancé est à durée indéfinie.

Pour terminer le maintien au chaud avec sonde à cœur, appuyer sur la touche START/STOP.

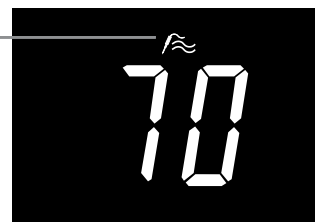
L'appareil s'arrête et affiche END, tandis que l'icône MAINTIEN AVEC SONDE À CŒUR est allumée fixe.

REMARQUE - À la fin de chaque maintien au chaud, la touche PRG clignote pour permettre la mémorisation du programme.

Pour lancer un nouveau cycle de maintien au chaud avec les mêmes caractéristiques, appuyer sur START/STOP.

Pour revenir à HOME, maintenir la touche START/STOP enfoncée durant env. 5 secondes.

ICÔNE
MAINTIEN
AVEC SONDE
À CŒUR



TOUCHE UP



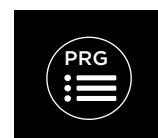
TOUCHE DOWN



TOUCHE
START/STOP



TOUCHE
PRG



TOUCHE
START/STOP



9 • CUISSON

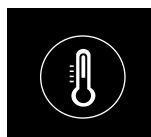
Appuyer sur la touche TEMPÉRATURE CHAMBRE sur HOME pour accéder au mode CUISSON.

L'écran affiche la température de cuisson prédéfinie et l'icône TEMPÉRATURE. La touche TEMPS/SONDE permettant de sélectionner le mode de cuisson s'active également.

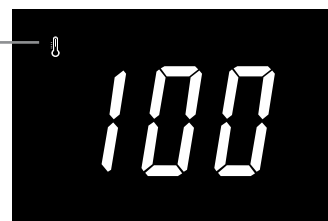
Utiliser les touches UP et DOWN pour modifier la température de la chambre, et appuyer sur la touche TEMPS/SONDE pour confirmer la valeur configurée.

REMARQUE - La nouvelle valeur de température chambre configurée reste mémorisée jusqu'à la désactivation de la carte.

TOUCHE
TEMPÉRATURE
CHAMBRE



ICÔNE
TEMPÉRATURE
CHAMBRE



TOUCHE UP



TOUCHE DOWN



9.1 • CUISSON A TEMPS

Appuyer une fois sur la touche TEMPS/SONDE pour sélectionner le mode cuisson à temps.

L'écran affiche le temps prédéfini de cuisson dans la chambre (INF) et l'icône TEMPS allumée fixe.

CUISSON À DURÉE INDÉFINIE

Pour lancer une cuisson à durée indéfinie, appuyer sur START/STOP. L'écran affiche INF, et l'icône TEMPS clignote.

REMARQUE - Pour modifier la température de la chambre durant le cycle, appuyer sur la touche TEMPÉRATURE et utiliser les touches UP et DOWN. Pour confirmer la valeur configurée, appuyer à nouveau sur la touche TEMPÉRATURE ou attendre quelques secondes, la valeur est automatiquement mémorisée.

REMARQUE - Pour terminer la cuisson à durée indéfinie, appuyer sur la touche START/STOP.

L'appareil s'arrête et affiche END, tandis que l'icône TEMPS reste allumée fixe.

REMARQUE - À la fin de chaque cuisson, la touche PRG clignote pour permettre la mémorisation du programme.

Pour revenir à HOME, maintenir la touche START/STOP enfoncée durant env. 5 secondes.

Pour lancer un nouveau cycle de cuisson avec les mêmes caractéristiques, appuyer sur START/STOP.

TOUCHE
TEMPS/SONDE



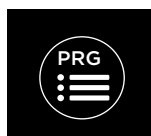
ICÔNE
TEMPS



TOUCHE
TEMPÉRATURE
CHAMBRE



TOUCHE
PRG



TOUCHE
START/STOP



CUISSON A TEMPS

Appuyer une fois sur la touche TEMPS/SONDE pour sélectionner le mode cuisson temporisée.

L'écran affiche le temps prédéfini de cuisson dans la chambre (INF) et l'icône temps allumée fixe.

Modifier le temps avec les touches UP et DOWN. Appuyer sur START/STOP pour confirmer la valeur et démarrer le programme.

REMARQUE - La nouvelle valeur de temps de cuisson dans la chambre configurée reste mémorisée jusqu'à la désactivation de la carte.

L'écran affiche le temps restant, et l'icône temps clignote : si, par ex., l'écran affiche 1,40, cela signifie que le temps restant est d'1 heure et 40 minutes.

REMARQUE - Pour modifier le temps durant le cycle, appuyer sur la touche TEMPS/SONDE et utiliser les touches UP et DOWN. Pour confirmer la valeur configurée, appuyer à nouveau sur la touche TEMPS/SONDE ou attendre quelques secondes ; la valeur est automatiquement mémorisée.

REMARQUE - Pour modifier la température de la chambre durant le cycle, appuyer sur la touche TEMPÉRATURE et utiliser les touches UP et DOWN. Pour confirmer la valeur configurée, appuyer à nouveau sur la touche TEMPÉRATURE ou attendre quelques secondes, la valeur est automatiquement mémorisée.

À la fin de la cuisson, END s'affiche, et l'icône TEMPS s'allume fixe.

REMARQUE - À la fin de chaque cuisson, la touche PRG clignote pour permettre la mémorisation du programme.

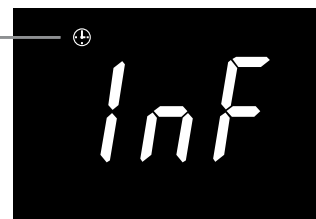
Pour lancer un nouveau cycle de cuisson avec les mêmes caractéristiques, appuyer sur START/STOP.

Pour revenir à HOME, maintenir la touche START/STOP enfoncée durant env. 5 secondes.

TOUCHE
TEMPS/SONDE



ICÔNE
TEMPS



TOUCHE UP



TOUCHE DOWN



TOUCHE
START/STOP



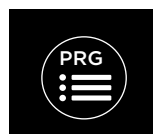
ICÔNE
TEMPS



TOUCHE
TEMPÉRATURE
CHAMBRE



TOUCHE
PRG



TOUCHE
START/STOP



Appuyer deux fois sur la touche TEMPS/SONDE pour sélectionner le mode cuisson avec sonde.

L'écran affiche la température à cœur prédéfinie pour la cuisson avec sonde, et l'icône SONDE À CŒUR allumée fixe.

Modifier la température à cœur avec les touches UP et DOWN.

Appuyer sur START/STOP pour confirmer la valeur et lancer le programme.

REMARQUE - La nouvelle valeur de température à cœur configurée reste mémorisée jusqu'à la désactivation de la carte.

L'écran affiche la valeur lue par la sonde à cœur et l'icône SONDE À CŒUR clignote.

REMARQUE - Pour modifier la température à cœur durant le cycle, appuyer sur la touche TEMPS/SONDE et utiliser les touches UP et DOWN.

Pour confirmer la valeur configurée, appuyer à nouveau sur la touche TEMPS/SONDE ou attendre quelques secondes ; la valeur est automatiquement mémorisée.

REMARQUE - Pour modifier la température de la chambre durant le cycle, appuyer sur la touche TEMPÉRATURE et utiliser les touches UP et DOWN. Pour confirmer la valeur configurée, appuyer à nouveau sur la touche TEMPÉRATURE ou attendre quelques secondes ; la valeur est automatiquement mémorisée.

REMARQUE - La température de la chambre configurée ne peut être inférieure à celle de la sonde à cœur.

À la fin de la cuisson, END s'affiche, et l'icône SONDE À CŒUR est allumée fixe.

REMARQUE - À la fin de chaque cuisson, la touche PRG clignote pour permettre la mémorisation du programme.

Pour lancer un nouveau cycle de cuisson avec les mêmes caractéristiques, appuyer sur START/STOP.

Pour revenir à HOME, maintenir la touche START/STOP enfoncée durant env. 5 secondes.

TOUCHE
TEMPS/SONDE



ICÔNE
SONDE À CŒUR



TOUCHE UP



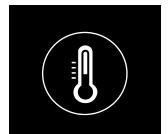
TOUCHE DOWN



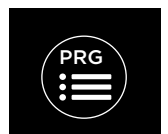
TOUCHE
START/STOP



TOUCHE
TEMPÉRATURE
CHAMBRE



TOUCHE
PRG



TOUCHE
START/STOP



10 • FUMAGE (EN OPTION)

Pour lancer la fonction de fumage, il est nécessaire de préparer le fumoir et de charger les copeaux. Procéder comme suit.

10.1 • PRÉPARATION DU FUMOIR ET DES COPEAUX

Le fumoir est déjà en place dans l'appareil.
Le retirer et vérifier qu'il est propre, suivre les instructions pour le nettoyage du par. 10.3 dans le cas contraire.

Pour des résultats optimaux, utiliser exclusivement les copeaux en bois pour aliments de dimension moyenne vendus par Moduline.

REMARQUE - Aucun résultat n'est garanti avec l'utilisation d'autres types ou dimensions de copeaux.

Prélever 100 g de copeaux (l'équivalent d'une charge complète du fumoir) et les immerger dans l'eau pendant 30 minutes environ.

Retirer le couvercle du fumoir et introduire les copeaux mouillés à l'intérieur.

Remettre le couvercle en place et installer le fumoir dans la chambre de cuisson.

REMARQUE - Toujours utiliser le fumoir avec le couvercle fermé. Risque d'incendie des copeaux dans le cas contraire.



10.2 • CYCLE DE FUMAGE

L'appareil est équipé d'une résistance supplémentaire placée au bas de la chambre de cuisson. Lors du démarrage du fumage, la résistance chauffe le fumoir et génère la fumée. Le chauffage de la chambre n'est pas activé pendant le cycle de fumage. La température de la chambre augmentera naturellement du fait de la génération de fumée. En vue de maintenir une température de la chambre la plus basse possible, il est conseillé de placer une plaque contenant de l'eau glacée sur le niveau inférieur, devant le panier du fumoir.

REMARQUE - Ne pas lancer le cycle de fumage sans avoir d'abord placé les copeaux mouillés dans le panier. L'opération entraînerait une augmentation incontrôlée de la température de la chambre et des risques pour l'appareil.

REMARQUE - Éviter d'ouvrir la porte pendant le cycle de fumage afin de ne pas compromettre les résultats. L'ouverture de la porte entraînerait la dispersion de partie des fumées dans l'atmosphère.

Sélectionner la touche FUMAGE sur HOME pour accéder au mode correspondant.

L'écran affiche le temps prédéfini de fumage et l'icône FUMAGE allumée fixe.

Modifier le temps avec les touches UP et DOWN. Appuyer sur START/STOP pour confirmer la valeur et lancer le programme.

REMARQUE - Le nouveau temps configuré reste mémorisé jusqu'à la désactivation de la carte.

L'écran affiche le temps restant, et l'icône FUMAGE clignote : si, par ex., l'écran affiche 60, cela signifie que le temps restant est de 60 minutes.

REMARQUE - Pour modifier le temps pendant le cycle, appuyer sur la touche FUMAGE et utiliser les touches UP et DOWN. Pour confirmer la valeur configurée, appuyer à nouveau sur la touche FUMAGE ou attendre quelques secondes ; la valeur est automatiquement mémorisée.

REMARQUE - Seul le temps peut être configuré, et non la température de la chambre.

REMARQUE - Le chauffage de la chambre n'est pas activé pendant le cycle de fumage.

REMARQUE - Le fumoir atteint de très hautes températures pendant son fonctionnement. Il est pour cela strictement interdit de le retirer pendant le cycle de fumage.

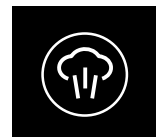
Une fois le fumage terminé, l'écran affiche END et l'icône FUMAGE s'allume fixe.

REMARQUE - À la fin de chaque fumage, la touche PRG clignote pour permettre la mémorisation du programme.

Pour lancer un nouveau cycle de fumage avec les mêmes caractéristiques, appuyer sur START/STOP.

Pour revenir à HOME, maintenir la touche START/STOP enfoncée durant env. 5 secondes.

TOUCHE
FUMAGE



ICÔNE
FUMAGE



TOUCHE UP



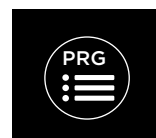
TOUCHE DOWN



TOUCHE
START/STOP



TOUCHE
PRG



TOUCHE
START/STOP



Une fois le fumage ou le cycle combiné dont il fait partie terminée, attendre plusieurs minutes le refroidissement du fumoir avant de le retirer. Pour accélérer les temps, il est conseillé de laisser ouverte la porte de la chambre de cuisson.

Une fois refroidi, retirer le fumoir de l'appareil, ouvrir son couvercle et retirer les copeaux.

REMARQUE - Nettoyer ou laver la totalité du fumoir à la fin de chaque cycle.

Il est conseillé d'utiliser un produit dégraissant alcalin, et de laver et rincer le fumoir à l'eau chaude. En vue de résultats optimaux, effectuer un second lavage.

REMARQUE - Le fumoir peut être lavé en lave-vaisselle.

Bien nettoyer les résidus de fumée déposés à l'intérieur de la chambre et sur la résistance du fumoir. Un nettoyage attentif de la chambre évitera que cette dernière n'absorbe les odeurs de fumée et les transfère dans les aliments lors des cuissons ultérieures. Pour le nettoyage de la chambre, utiliser le même produit dégraissant alcalin que pour le nettoyage du fumoir.

Remettre le couvercle en place et installer le fumoir dans la chambre de cuisson.



Les modes CUISSON, MAINTIEN et FUMAGE peuvent être combinés.

Pour réaliser un programme comportant plusieurs phases (ex. CUISSON A TEMPS+FUMAGE+MAINTIEN AVEC SONDE), configurer la première phase (CUISSON A TEMPS) comme indiqué au chapitre correspondant.

Après avoir configuré la phase de CUISSON avec les valeurs requises, appuyer sur la touche FUMAGE et procéder comme indiqué au chapitre correspondant pour saisir les valeurs requises.

Appuyer enfin deux fois sur la touche MAINTIEN pour passer en mode MAINTIEN AU CHAUD AVEC SONDE À CŒUR, et saisir les valeurs désirées pour cette dernière phase.

Une fois toutes les phases configurées, appuyer sur la touche START/STOP pour lancer le programme.

Le fumage lancera à la fin de la phase de cuisson, qui sera suivie de celle de maintien au chaud avec sonde.

REMARQUE - Le passage d'une phase à une autre est signalée par un bip.

REMARQUE - Pendant les différentes phases, les icônes et les touches relatives à la phase en cours et aux successives seront activées.

REMARQUE - Pendant l'exécution du programme, il est possible de modifier les valeurs configurées pour la phase en cours.

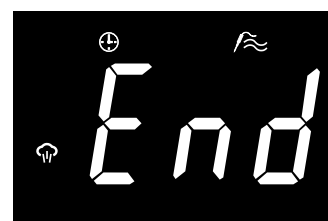
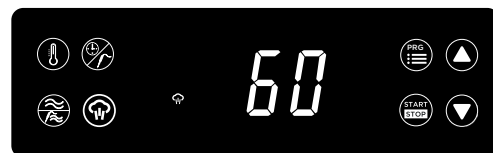
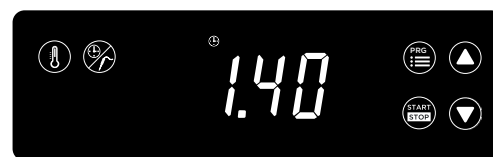
Pour terminer la phase de maintien au chaud avec sonde, appuyer sur la touche START/STOP.

L'appareil s'arrête et affiche END, tandis que toutes les icônes utilisées pendant le cycle s'allument fixes.

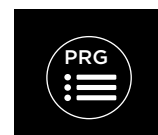
REMARQUE - La touche PRG clignote pour permettre la sauvegarde du programme.

Pour lancer un nouveau programme avec les mêmes caractéristiques, appuyer sur START/STOP.

Pour revenir à HOME, maintenir la touche START/STOP enfoncée durant env. 5 secondes.



TOUCHE
PRG



TOUCHE
START/STOP



À la fin de chaque programme, la touche PRG clignote pour permettre la sauvegarde de ce dernier.

Pour sauvegarder un programme, appuyer sur la touche PRG pendant env. 5 secondes.

L'écran affiche le premier programme disponible et son icône clignotante.

Sélectionner le programme disponible désiré via les touches UP et DOWN.

REMARQUE - Il est possible de sauvegarder 5 programmes au maximum.

REMARQUE - Si aucun programme n'est disponible, l'écran affiche le programme P1 et permet d'écraser un programme sauvegardé précédemment.

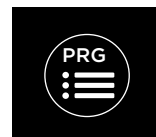
Appuyer pendant 3 secondes sur la touche PRG pour sauvegarder le programme ; l'icône du programme sélectionné et celle du programme à peine terminé clignotent.

Après 3 secondes, l'écran affiche YES pour confirmer la sauvegarde, et le nom du programme sauvegardé s'affiche après quelques instants.

Pour lancer le programme venant d'être sauvegardé, appuyer sur la touche START/STOP.

Pour revenir à HOME, maintenir la touche START/STOP enfoncée pendant env. 5 secondes.

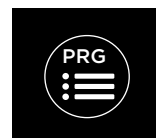
TOUCHE
PRG



ICÔNE
PROGRAMME
DISPONIBLE



TOUCHE
PRG



TOUCHE
START/STOP



13 • LANCEMENT D'UN PROGRAMME SAUVEGARDÉ

Pour lancer l'un des programmes sauvegardés, appuyer sur la touche PRG sur HOME.

TOUCHE
PRG



L'écran affiche le premier programme sauvegardé et uniquement les icônes des programmes sauvegardés.

Les touches et les icônes relatives au programme sauvegardé sont activées (par ex. si P2 prévoit un cycle CUISSON A TEMPS+FUMAGE, sa sélection entraîne l'illumination des touches TEMPÉRATURE, TEMPS/SONDE, FUMAGE, et les icônes CUISSON A TEMPS et FUMAGE).



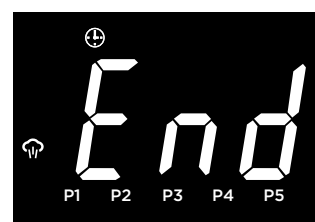
TOUCHE
START/STOP



Appuyer sur START/STOP pour lancer le programme désiré ; l'icône PROGRAMME clignote pendant toute l'exécution du programme.

REMARQUE - Les valeurs du programme configuré peuvent être modifiées avant son lancement. La modification place le programme en mode manuel, et l'icône PROGRAMME ne clignote donc plus. La modification est annulée à la fin du programme, sauf si le programme est écrasé avec la touche PRG.

END s'affiche à la fin du programme, et toutes les icônes utilisées pendant le cycle s'allument fixes.



Pour lancer un nouveau programme avec les mêmes caractéristiques, appuyer sur START/STOP.

TOUCHE
START/STOP



Pour revenir à HOME, maintenir la touche START/STOP enfoncée pendant env. 5 secondes.

14 • SERVICE AREA

Pour accéder à la SERVICE AREA appuyer simultanément sur les touches UP et DOWN sur HOME pendant environ 3 secondes.

L'accès à la SERVICE AREA exige la saisie du mot de passe (PA).

REMARQUE - Le mot de passe peut être demandé au service d'assistance technique.

La SERVICE AREA permet de consulter et modifier les paramètres, éliminer des recettes, tester les entrées/sorties relais, contrôler la température des sondes et visualiser la version logicielle.

TOUCHE UP



TOUCHE DOWN



15 • EXTRA

15.1 • BLOCAGE CLAVIER

Cette fonction permet de bloquer les touches pendant le fonctionnement d'un programme.

Appuyer simultanément sur les touches UP et DOWN pendant 3 secondes env.

L'écran affiche « Loc » pour confirmer l'activation du blocage clavier.

Les touches et les icônes relatives au cycle en cours d'exécution et les touches UP et DOWN restent allumées, mais à une luminosité moindre.

REMARQUE - En appuyant sur une touche quelconque avec le blocage clavier activé, « Loc » s'affiche pendant 3 secondes env. pour indiquer le blocage.

Pour débloquer le clavier, appuyer à nouveau sur les touches UP et DOWN pendant 3 secondes environ.

L'écran affiche « UnL » pour confirmer la désactivation du blocage clavier.

Les touches et les icônes reviennent à leur luminosité standard.

TOUCHE UP



TOUCHE DOWN



15.2 • WI-FI (EN OPTION)

Le module WI-FI en option permet de se connecter via portail cloud et de commander l'appareil à distance. Pour davantage d'informations, lire attentivement le manuel correspondant fourni.

16 • SIGNALISATIONS ET ALARMES

16.1 • ALARME SONDE CHAMBRE

En cas d'avarie de la sonde chambre, « Pr1 » s'affiche et les signalisations acoustiques prévues s'activent ; pour les désactiver, appuyer sur n'importe quelle touche.

Le cycle en cours d'exécution est bloqué, et aucune opération n'est possible jusqu'à réparation de la sonde.



Contactez l'assistance technique.

16.2 • ALARME SONDE RÉSTANCES

En cas d'avarie de la sonde résistances, « Pr2 » s'affiche et les signalisations acoustiques prévues s'activent ; pour les désactiver, appuyer sur n'importe quelle touche.

Le cycle en cours d'exécution est bloqué, et aucune opération n'est possible jusqu'à réparation de la sonde.



Contactez l'assistance technique.

16.3 • ALARME SONDE À CŒUR

En cas d'avarie de la sonde à cœur, « Pr3 » s'affiche et les signalisations lumineuses et acoustiques prévues s'activent. L'avis est temporairement masqué en confirmant sa lecture. Éteindre et rallumer l'appareil, et contacter l'assistance technique si l'alarme persiste.



REMARQUE - La sonde ne pourra plus être utilisée jusqu'à son remplacement, mais l'utilisation de l'appareil reste possible.

REMARQUE - L'icône ALARME restera affichée jusqu'au remplacement de la sonde pendant les cycles à temps.



16.4 • ATTENTION POWER DOWN (EN OPTION)

En cas de panne d'électricité pendant l'exécution d'un programme, le cycle s'interrompt ; une fois l'alimentation rétablie, le cycle relance là où il s'était interrompu, et le message « P_d » et l'icône d'alarme avertissant l'utilisateur de l'interruption du cycle s'affichent. Les signalisations acoustiques prévues s'activent ; appuyer sur n'importe quelle touche pour les réinitialiser.



REMARQUE - Le message « P_d » s'alterne avec la valeur du cycle en cours d'exécution.

REMARQUE - L'icône alarme reste activée jusqu'à la fin du programme.

REMARQUE - Cette alarme s'affiche uniquement si le module WI-FI est connecté.



16.5 • ATTENTION NO WI-FI (EN OPTION)

En cas d'avarie du module WI-FI, « rtf » s'affiche et les signalisations acoustiques prévues s'activent ; pour les désactiver, appuyer sur n'importe quelle touche.

Éteindre et rallumer l'appareil, et contacter l'assistance technique si l'alarme persiste.

REMARQUE - L'appareil pourra être utilisé jusqu'au remplacement du module WI-FI, mais l'alarme restera activée en alternance avec le cycle en cours.



Moduline S.r.l.

Via dell'Industria, 11 - San Giacomo di Veglia (Z.I.)

31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY

BETRIEBSANLEITUNG

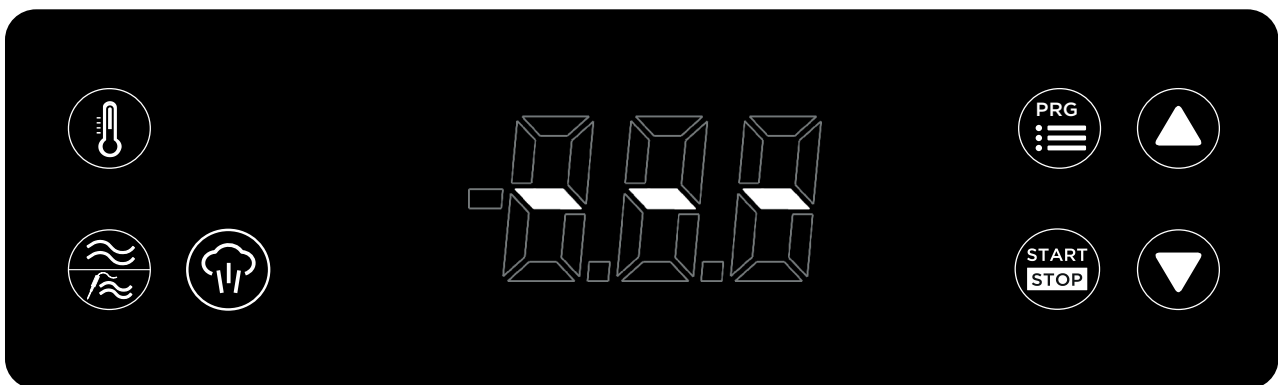
Cod.92004130
DE
Ed. 1025

GAR- UND WARMHALTESYSTEME

Model CSC 031 – 051 – 052 K (Type CSC 031 – 051 – 052 K)

Model CHT 081 – 082 – 281 – 282 K (Type CHT 081 – 082 – 281 – 282 K)

Model HHT 052 – 081 – 082 – 161 – 162 – 282 – 281 K
(Type HHT 052 – 081 – 082 – 161 – 162 – 282 – 281 K)



Achtung vor Verwendung des Geräts die Anleitungen lesen




ORIGINALANLEITUNG


INHALTSVERZEICHNIS

1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	4
2 • HINWEISE UND TECHNISCHE DATEN	6
2.1 - BESONDERE HINWEISE	8
2.2 - GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN	8
2.3 - SCHALLDRUCKPEGEL	8
3 • HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR	9
3.1 - ANWEISUNGEN ZUR AUFSTELLUNG	9
3.2 - UMKEHRUNG DER TÜR	9
3.3 - ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS UND POTENZIALAUSGLEICHSSYSTEM	10
3.4 - STEUERUNGS- UND SICHERHEITSSYSTEME	10
4 • BETRIEBSANLEITUNG	11
4.1 • INBETRIEBNAHME: HINWEISE	11
4.2 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER	11
4.3 • REINIGUNG UND WARTUNG	12
4.4 • VORBEUGENDE WARTUNGSMASSNAHMEN	12
4.5 • INSPEKTION UND WARTUNG	12
5 • DISPLAY UND SYMBOLE	13
5.1 • BESCHREIBUNG DER STEUERUNG	13
6 • BETRIEB	14
6.1 • BETRIEBSHINWEISE	14
6.2 • VORHEIZEN	14
6.3 • EMPFOHLENE WARMHALTETEMPERATUREN	15
7 • MÖGLICHE KOMBINATIONEN	16
8 • WARMHALTEN	17
8.1 • ZEITGESTEUERTES WARMHALTEN	17
8.2 • WARMHALTEN MIT KERNTemperaturFÜHLER	18
9 • GAREN	19
9.1 • ZEITGESTEUERTES GAREN	19
9.2 • GAREN MIT KERNTemperaturFÜHLER	21
10 • RÄUCHERN (OPTIONAL)	22
10.1 • VORBEITEN DES RÄUCHERMODULS UND DER HOLZSPÄNE	22
10.2 • RÄUCHERNZYKLUS	22
10.3 • REINIGEN DES RÄUCHEREINSATZES UND DES GARRAUMS	24
11 • KOMBINIERTES FUNKTIONEN	25
12 • SPEICHERN VON PROGRAMMEN	26
13 • STARTEN EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS	27
14 • SERVICEBEREICH	28
15 • EXTRA	28
15.1 • TASTENSPERRE	28
15.2 • WLAN (OPTIONAL)	28
16 • WARNUNGEN UND ALARME	29
16.1 • ALARM GARRAUMFÜHLER	29
16.2 • ALARM HEIZUNGSFÜHLER	29
16.3 • ALARM KERNTemperaturFÜHLER	29
16.4 • VORSICHT BEIM AUSSCHALTEN (OPTIONAL)	30
16.5 • WARNUNG KEIN WLAN (OPTIONAL)	30

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen.

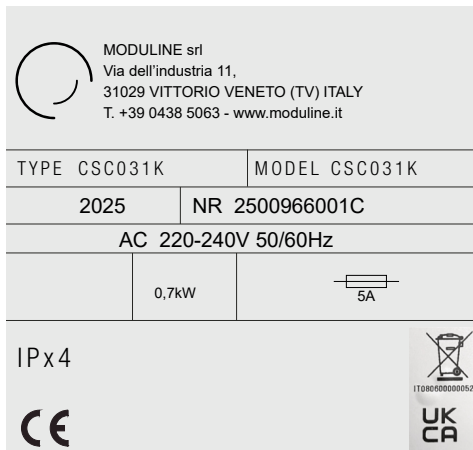
Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt. < 01.06.2009>

- Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Geräts dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal, d. h. von der Firma autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Die Hinweise dieser Betriebsanleitung aufmerksam lesen; sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation, der Verwendung und der Wartung.
- Im Falle von Störungen bzw. fehlerhaftem Betrieb, das Gerät sofort ausschalten.
- Diese Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig aufbewahren.
- Nach dem Entfernen der Verpackung prüfen, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall, das Gerät nicht anschließen und Fachpersonal rufen.
- Verpackungsmaterial nicht in Reichweite von Kindern lassen, da es eine potenzielle Gefahr darstellen könnte.
- Vor dem Anschluss des Geräts ist sicherzustellen, dass die Daten auf dem Typenschild (auf der Rückseite unten) mit denjenigen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß gebraucht werden; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen und daher gefährlich.
- Das Gerät darf nur durch Fachpersonal bestimmungsgemäß benutzt werden.
- Während des Gebrauchs des Geräts sind heiße Oberflächen wie folgt gekennzeichnet:
 ACHTUNG!
- Während des Gebrauchs kann beim Öffnen der Tür sehr heißer Dampf austreten!
- Das Symbol  ist ein Warnhinweis.
- Während des Gebrauchs kann der Boden rund um das Gerät feucht und rutschig sein, ACHTUNG!
- Das Symbol  zeigt die maximale Höhe von Behältern mit Flüssigkeiten an. Um Verbrühungen zu vermeiden, dürfen „Lebensmittel, die flüssig werden können oder vom Benutzer nicht einsehbar sind“ nicht auf eine höhere Ebene als vom Symbol angezeigt in das Gerät gestellt werden.

- Wenn das Stromkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, autorisierten Kundendienst oder Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät wird mit Stromkabel und Stecker geliefert. Der Benutzer muss die Möglichkeit haben, von jeder Position aus überprüfen zu können, ob der Stecker gezogen ist.
- Änderungen am Stromkabel bzw. Stecker führen zum Haftungs- und Garantieausschluss seitens des Herstellers.
-  Achtung: Vor der Wartung und des Austauschs von Teilen ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Das Gerät weder innen noch außen mit Hochdruckreiniger abspritzen.
- Die Betriebsanleitung ist auch in digitaler Version verfügbar. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

2 • HINWEISE UND TECHNISCHE DATEN

Typenschild beispiel:



Modell (Typ)	Nenn-spannung [Vac]	Gesamtleistungsaufnahme [kW]	Aufn. [A]	Kabel gemäß 60245-IEC-57 (Typ H05RN-F oder H07RN-F). Mindestquerschnitt des Anschlusskabels (mm ²)
CSC031K (CSC031K)	220-240 50 / 60Hz	0,7	3,1	3 x 1
CSC051K (CSC051K)		1	4,4	
CSC052K (CSC052K)		1,5	6,6	
CHT081K (CHT081K)		1	4,4	
CHT082K (CHT082K)		1,5	6,6	
CHT281K (CHT281K)		2	8,7	
CHT282K (CHT282K)		3	13,1	3 x 1,5
HHT052K (HHT052K)		1,5	6,6	3 x 1
HHT081K (HHT081K)		1	4,4	
HHT082K (HHT082K)		1,5	6,6	
HHT161K (HHT161K)		2	8,7	
HHT162K (HHT162K)		3	13,1	
HHT281K (HHT281K)		2	8,7	
HHT282K (HHT282K)		3	13,1	3 x 1,5

2 • HINWEISE UND TECHNISCHE DATEN

Modell (Typ)	Betriebs- temperatur (°C)	Fassungsvermögen GN-Behälter: Radstand [mm]	Maximale Höhe Behälter [nr Behälter x h (mm)]		Maximales Gewicht (Speisen + Behälter h65 GN1/1) [kg]	Leergewicht [kg]
CSC031K (CSC031K)	30 ÷ 120	3 x GN 1/1 (75)	3 x 65 h	1 x 200 h	11 + 4,5	30
			1 x 150 h + 1 x 65 h			
CSC051K (CSC051K)		5 x GN 1/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	18 + 7,5	34
			1 x 200 h + 1 x 150 h			
CSC052K (CSC052K)		5 x GN 2/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	30 + 15	50
			1 x 200 h + 2 x 65 h			
		10 x GN 1/1 (75)	10 x 65 h	4 x 150 h		
			2 x 200 h + 4 x 65 h			
CHT081K (CHT081K)		8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	29 + 12	46
			2 x 200 h + 2 x 65 h			
CHT082K (CHT082K)		8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	62
			2 x 200 h + 2 x 65 h			
		16 x GN 1/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h		
			4 x 200 h + 4 x 65 h			
CHT281K (CHT281K)		8 x GN 1/1 (75) + 8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h +8 x 65 h	3 x 150 h +3 x 150 h	58 + 24	94
			2 x 200 h + 2 x 65 h + 2 x 200 h + 2 x 65 h			
CHT282K (CHT282K)		8 x GN 2/1 (75) + 8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h +8 x 65 h	3 x 150 h +3 x 150 h	115 + 48	111
			2 x 200 h + 2 x 65 h + 2 x 200 h + 2 x 65 h			
HHT052K (HHT052K)		5 x GN 2/1 (75)	5 x 65 h	2 x 150 h	36 + 15	51
			1 x 200 h + 2 x 65 h			
	10 x GN 1/1 (75)	10 x 65 h	4 x 150 h			
		2 x 200 h + 4 x 65 h				
HHT081K (HHT081K)	8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	29 + 12	46	
		2 x 200 h + 2 x 65 h				
HHT082K (HHT082K)	8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h	3 x 150 h	58 + 24	62	
		2 x 200 h + 2 x 65 h				
	16 x GN 1/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h			
		4 x 200 h + 4 x 65 h				
HHT161K (HHT161K)	16 x GN 1/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h	58 + 24	88	
		4 x 200 h + 4 x 65 h				
HHT162K (HHT162K)	16 x GN 2/1 (75)	16 x 65 h	6 x 150 h	115 + 48	106	
		4 x 200 h + 4 x 65 h				
	32 x GN 1/1 (75)	32 x 65 h	12 x 150 h			
		8 x 200 h + 8 x 65 h				
HHT281K (HHT281K)	8 x GN 1/1 (75) + 8 x GN 1/1 (75)	8 x 65 h +8 x 65 h	3 x 150 h +3 x 150 h	58 + 24	94	
		2 x 200 h + 2 x 65 h + 2 x 200 h + 2 x 65 h				
HHT282K (HHT282K)	8 x GN 2/1 (75) + 8 x GN 2/1 (75)	8 x 65 h +8 x 65 h	3 x 150 h +3 x 150 h	115 + 48	111	
		2 x 200 h + 2 x 65 h + 2 x 200 h + 2 x 65 h				

2.1 - BESONDERE HINWEISE

- In Übereinstimmung mit dem Elektrotechnischen Ausschuss muss zwischen das Gerät und elektrischer Stromversorgung ein Allpolschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm für jeden Pol installiert werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Vorschriften oder auf unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

2.2 - GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachten werden:

- Eventuelle Gesundheits-/Hygiene- vorschriften für Küchen- / Gastronomie- betriebe
- Bauvorschriften der Gemeinde und/oder des Landes sowie Brandverhütungs- vorschriften
- Die geltenden Unfallverhütungsvorschriften
- Verfügungen der Stromversorgungs- unternehmen
- Sonstige örtliche Bestimmungen



■ Dieses Produkt ist konform der Richtlinie EU 2002/96/EC. Das Symbol des gestrichenen Papierkorbs auf dem Gerät zeigt an, dass es an seinem Lebensende, zumal es getrennt vom Haushaltsmüll behandelt werden muss, zu einen Sammelcenter für elektrische und elektronische Geräte gebracht oder dem Händler, bei dem ein neues vergleichbares Gerät bezogen wird, retourniert werden muss. Der Anwender ist verantwortlich dafür, dass das Gerät an seinem Lebensende in einem entsprechenden Aufnahmecenter gebracht wird. Die korrekte separate Sammlung, damit das Gerät später zur umweltkompatiblen Behandlung und Abfallverwertung geschickt werden kann trägt dazu bei mögliche negative Effekte auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt die Verwertung der Materialien aus denen es besteht. Detaillierter Informationen bezüglich verfügbare Sammel-systeme finden Sie beim lokalen Abfallentsorgungsdienst.

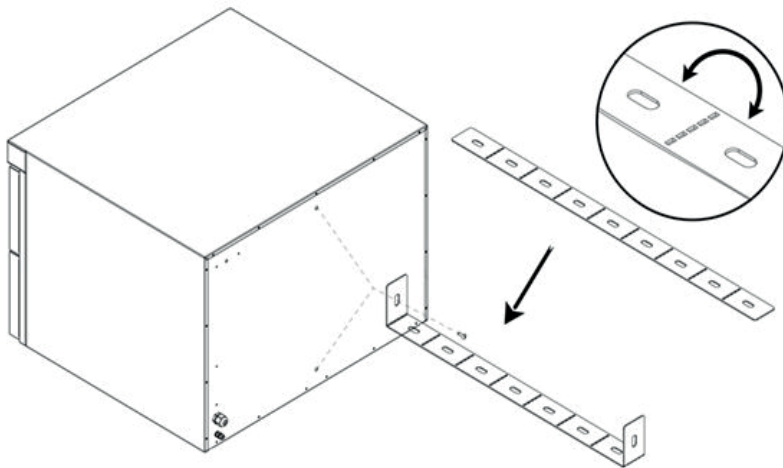
2.3 - SCHALLDRUCKPEGEL

Der von dem Produkt abgegebene Schalldruckpegel liegt unter 70dB.

3 • HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

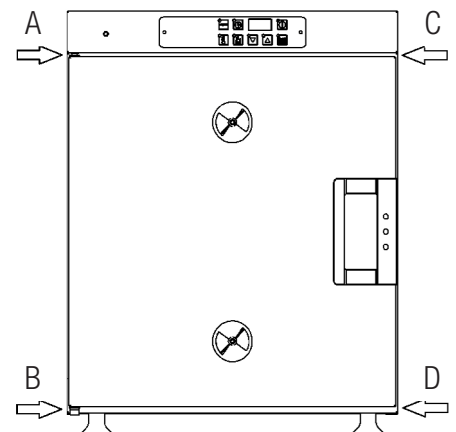
3.1 - ANWEISUNGEN ZUR AUFSTELLUNG

- Bei der Aufstellung von Tischgeräten sollte das Gewicht des Gerätes berücksichtigt werden.
- Rund um den Ofen ist ein Raum von 10 cm frei zu lassen.
- Sollte das Gerät direkt an eine Wand aus brennbarem Material angrenzend aufgestellt werden, ist eine angemessene Beschichtung anzubringen.
- Die Beachtung der Brandschutzvorschriften muss sichergestellt sein.
- Die Anschlussleitung darf bei aufgestelltem Gerät nicht auf Zug beansprucht werden. Öffnungen und Schlitze dienen zur Belüftung und Wärmeableitung und dürfen deshalb nicht verstopft werden.
- Die Schutzfolie des Gerätes vollständig abnehmen.
- Das Gerät mittels des mitgelieferten Befestigungsbügels auf eine stabile Fläche (Rückwand, Unterstell...) stellen. Der Befestigungsbügel muss an einen der 2 Punkte auf der Rückseite des Geräts befestigt werden (z. B. wie in der nachstehenden Abbildung dargestellt). Um die Befestigung des Geräts am verfügbaren Platz zu erleichtern, kann der Bügel an mehreren Stellen auf Höhe der Verbindungsstriche geknickt werden. Der Bügel kann auch gekürzt werden, in dem er an den Verbindungsstrichen mehrmals geknickt wird, bis der Teil abbricht.
- Die Befestigungsschraube auf der gegenüberliegenden Seite des Geräts ist nicht im Lieferumfang enthalten, da dies in der Verantwortung des Installateurs liegt.



3.2 - UMKEHRUNG DER TÜR

1. Die Befestigungsschrauben des unteren Scharniers (B) herausdrehen und die Tür abnehmen. Die Tür während dieses Vorgangs abstützen.
2. Den Stift links von der Bedienblende (A) herausdrehen und entfernen.
3. Die schwarze Schutzkappe rechts (C) entfernen und an der nun freistehenden Öffnung links (A) anbringen.
4. Den Stift rechts von der Bedienblende (C) einschrauben.
5. Die Tür montieren, indem zuerst der Stift rechts (C) eingefügt wird.
6. Dann das untere Scharnier rechts (D) einschrauben und die Tür befestigen.



3.3-ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS UND POTENZIALAUSGLEICHSSYSTEM

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät wirksam geerdet wird, wie es die gültigen Vorschriften verlangen. Der Hersteller weist jegliche Haftung für eventuelle Schäden von sich, die durch einen Nichtanschluss der Anlage an die Erdungsanlage verursacht werden.

Außerdem ist das Gerät in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Dieser Anschluß ist mit Hilfe der Klemme, die sich im hinteren Teil des Gerätes befindet und mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet ist, entsprechend den geltenden Gesetzesverordnungen vorzunehmen.



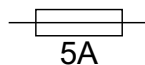
Beim Austausch des Stromkabels müssen die Leiter zwischen Kabelbefestigungspunkt und Klemmen so lang sein, dass die aktiven Leiter vor dem Erdungsleiter straff gezogen sind.

Die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen wird, muss mindestens folgende Impedanz aufweisen:
 $Z_{max}=(0,377+j0,236)\text{Ohm}$; $|Z_{max}|= 0,4445\text{Ohm}$ am Netzanschlusspunkt des Benutzers.

3.4- STEUERUNGS- UND SICHERHEITSSYSTEME

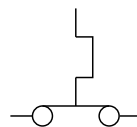
Schutz elektrischer Schaltkreise

Der Schutz des elektrischen Schaltkreises erfolgt durch eine Sicherung, die sich im Inneren des Geräts in der Nähe der Steuerplatine befindet. Die Sicherung ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:



Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats

Falls sich das Gerät während des Betriebs aufgrund der Auslösung des Sicherheitsthermostats abschaltet, kann Letzterer zurückgesetzt werden. An der Vorderseite des Geräts ist die Position des zurückzusetzenden Sicherheitsthermostats gekennzeichnet. Die Schraube lösen, um Zugang zur Rücksetztaste des Thermostats im Gerät zu erhalten. Die Spitze eines Werkzeugs benutzen, um durch leichtes Drücken in die Rücksetzöffnung zu gelangen. Anschließend die Schraube wieder anbringen.



Thermoschalter

4 • BETRIEBSANLEITUNG

4.1 • INBETRIEBNAHME: HINWEISE

Am Ende der Anschlussarbeiten muss vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts Folgendes überprüft werden:

- Verpackungsmaterial und Schutzfolien vollständig entfernen.
- Sicherstellen, dass die Entlüftungsöffnungen frei sind.
- Überprüfen, ob alle geltenden Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Den Benutzer über alle Funktionen, Wartungsarbeiten und die korrekte Verwendung des Geräts informieren.
- Zur Erhaltung der Gebrauchstauglichkeit des Geräts wird eine jährliche Wartung empfohlen. Es wird daher der Abschluss eines Wartungsvertrags angeraten.

Hinweise zur ersten Inbetriebnahme

Das Gerät für mindestens 1 Stunde durchgehend und ohne Lebensmittel auf höchster Stufe aufheizen, um Ölreste auf den Oberflächen zu beseitigen. Während dieser Zeit den Raum gut lüften, damit Dämpfe und Gerüche entweichen können.

4.2 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

HINWEIS! Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieses Abschnitts, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit, den Betrieb und die Wartung. Eine Nichtbeachtung dieser Grundregeln kann die Sicherheit des Gerätes und des Bedieners beeinträchtigen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls durch Nichtbefolgung der Anweisungen oder durch Abänderungen durch Anbringung von Vorrichtungen die Geräteoriginalfunktion geändert wird bzw.

- Dieses Gerät wurde, bevor es das Werk verlassen hat, von Fachleuten abgenommen und geeicht, damit es beim Einsatz mit Sicherheit die besten Ergebnisse erzielt.
- Alle Reparaturen oder Inbetriebnahmen, die später notwendig werden könnten, müssen vorsichtig von Fachpersonal durchgeführt werden. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich stets nur an Ihren autorisierten Wiederverkäufer zu wenden. Geben Sie dabei jedesmal genau die Art der Störung, das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts an.
- Das Gerät darf nur durch geschultes Personal in Betrieb gesetzt werden!
- Dies Gerät darf nur für Zwecke für die es konstruiert ist benutzt werden; jede andere Benutzung ist unpassend.
- Das Gerät ermöglicht Arbeitstemperaturen bis 120°C.
- Einsatzmöglichkeiten:
 - a. Garen von sämtlichen frischen oder tiefgekühlten Lebensmitteln.
 - b. Warmhalten von zubereiteten Speisen.
- Beim Anordnen der Lebensmittel im Garraum einen Abstand von mindestens 10 mm zwischen den Behältern einhalten, um die Zirkulation der heißen Luft zu ermöglichen.
- Außerdem darf das Gerät nur unter Aufsicht betrieben werden und es ist zu berücksichtigen, daß das Gerät bei Betrieb heiße Oberflächen hat.
- Bitten Sie den Installateur um genaue Angaben in Bezug auf eine korrekte Inbetriebnahme des Geräts, samt Erklärung der Bedienungsknöpfe und Ihrer Funktion.
- Vor der Inbetriebnahme des Gerätes und am Ende des Arbeitstages ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garraumes durchzuführen (siehe Paragraph „Reinigung und Wartung“).
- Benutzen Sie bei der täglichen Reinigung keine aggressiven Putzmittel sondern vorzugsweise Alkalilösungen. Der Einsatz von Scheuermitteln oder kratzenden Werkzeugen ist absolut untersagt.
- Darauf achten, dass kein Salz auf die Edelstahloberflächen gelangt. Sollte dies dennoch geschehen, sofort gründlich reinigen.

4.2 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

- Nach jedem Arbeitsvorgang ist das Gerät auszuschalten, die bauseitigen Versorgungen (Strom) sind zu unterbrechen bzw. zu schliessen.
- Während der möglichen Durchführung von Transport- und Demontagetätigkeiten oder von Kundendienstesätzen bei Funktionsstörungen usw. ist besonders auf die Stabilität des Geräts zu achten, um ein Umkippen, Herunterfallen oder andere unkontrollierte Bewegungen des Geräts bzw. seiner Komponenten zu vermeiden.
- Achtung: während der Reinigung, Wartung und dem Austausch von Teilen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Es ist notwendig, persönliche Schutzkleidung wie Handschuhe zu tragen, um den Kontakt mit den heißen Speisen und den heißen Teilen des Geräts zu vermeiden, die Verbrennungen verursachen könnten.
- Achtung: der Boden rund um das Gerät könnte rutschig sein.
- Für Demontagearbeiten (bei Außerbetriebnahme, Tests oder vorhersehbaren Störungen) wenden Sie sich an den Hersteller oder Fachpersonal.

ACHTUNG - Im Falle von Betriebsstörungen ist es notwendig:

- Das Gerät unverzüglich auszuschalten
- Alle Anschlüsse (Elektrizität) unterbrechen und/oder ausschalten
- Wenden Sie sich ausschließlich an unseren Kundendienst oder den Installateur und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Die Verwendung von Original-Ersatzteilen ist Voraussetzung für die Gewährleistung der Gesundheit und Sicherheit des Bedieners.

4.3 • REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor Reinigungsarbeiten das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Vor der ersten Verwendung des Geräts den Garraum gründlich reinigen. Bei der Reinigung des Garraums und der Außenwände (die mit heißem Wasser unter Zufügung eines geeigneten Reinigungsmittels auszuführen ist) dürfen keine Säuren oder ätzenden Substanzen, Stahlwolle oder Stahlbürsten verwendet werden.
- Das Gerät nicht mit Hochdruckwasserstrahl reinigen.

Eine sorgfältige tägliche Reinigung ist die Voraussetzung um perfekte Garvorgänge zu erzielen und ermöglicht einen störungsfreien Betrieb. Ergebnis:

- Bleiben Geschmack und Geruch der Speisen unverändert
- Ist die Funktionsweise homogener
- Der Energieverbrauch ist geringer
- Werden kostenintensive und schwierige Wartungsarbeiten vermieden

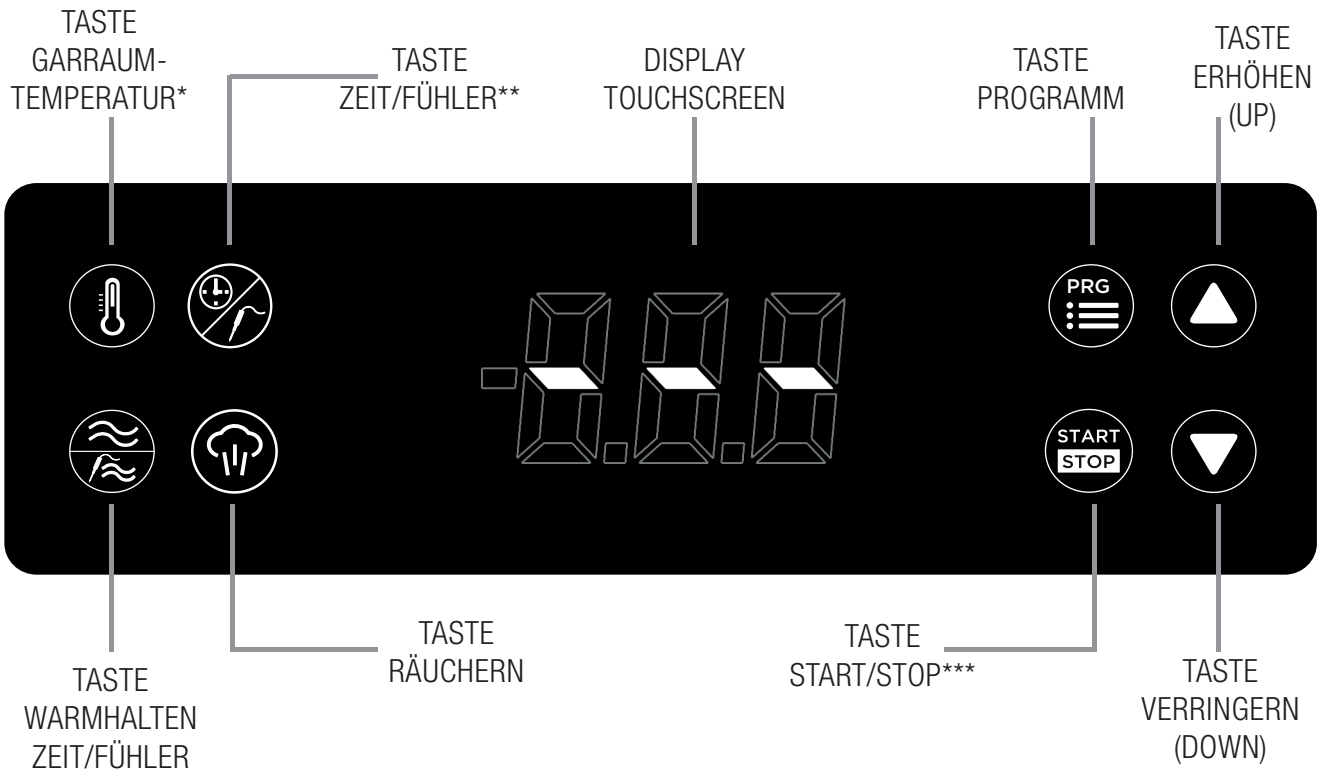
4.4 • VORBEUGENDE WARTUNGSMASSNAHMEN

Es wird empfohlen, regelmäßig (mindestens einmal im Monat) Folgendes zu überprüfen:

- Türschließung
- Verschleiß der Türdichtung
- Verschleiß der Kerntemperaturfühler.

4.5 • INSPEKTION UND WARTUNG

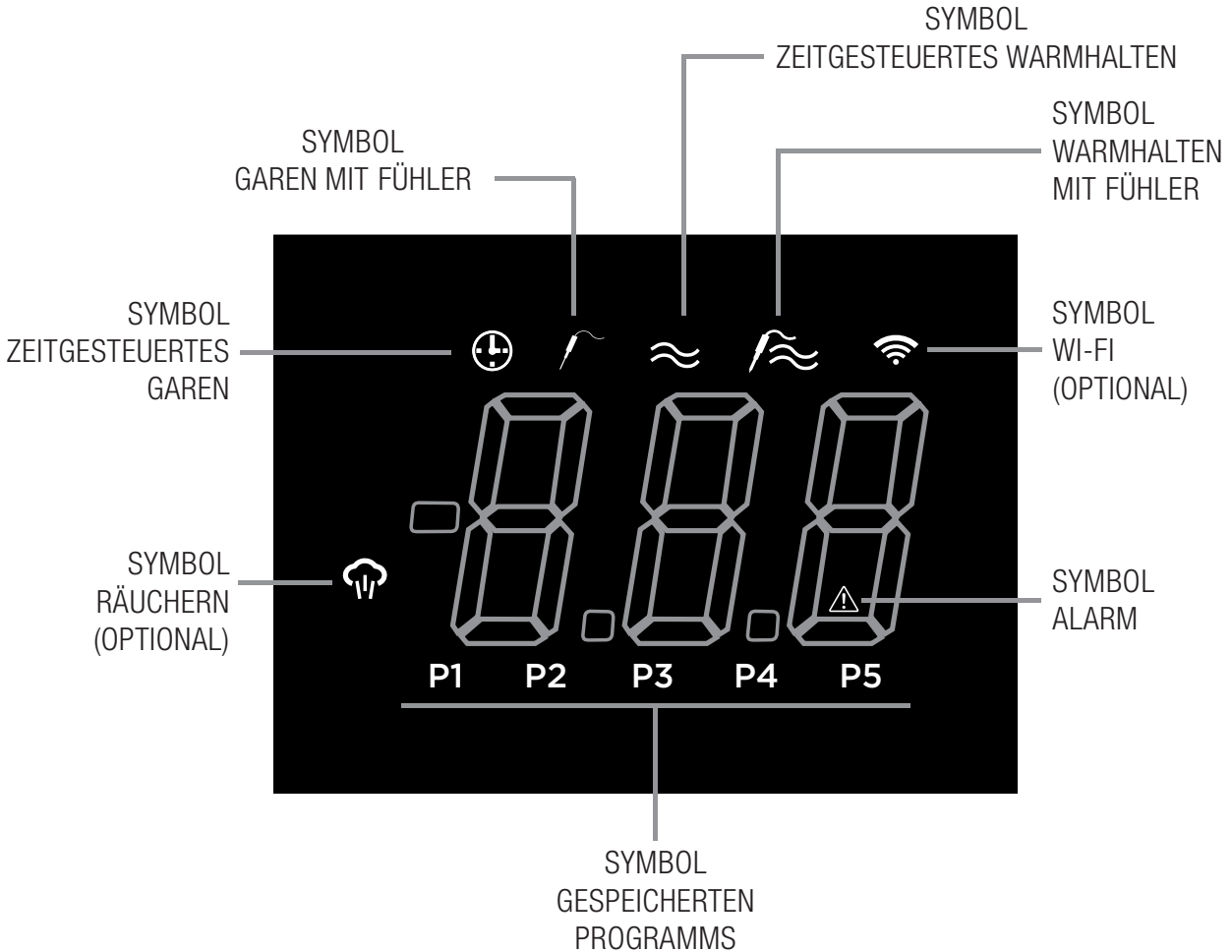
Für einen korrekten und sicheren Betrieb ist das Gerät mindestens einmal jährlich durch Fachpersonal zu inspizieren/warten.



* Taste GARRAUMTEMPERATUR: Zugang zur Garfunktion.

** Taste ZEIT/FÜHLER: Wird erst nach Auswahl der Garfunktion aktiviert.

*** Taste START/STOP: Bei 5 Sekunden langem Drücken kehrt das Display zum HOME-Bildschirm zurück.



- Den Garraum immer vorheizen, bevor die Lebensmittel hineingegeben werden.
- Die Tür während des Betriebs so wenig wie möglich öffnen.
- Die runden Entlüftungsöffnungen an der Vorderseite des Geräts je nach gewünschter Luftfeuchtigkeit im Garraum öffnen oder geschlossen halten. Bei geschlossener Entlüftung bleibt die Feuchtigkeit im Garraum erhalten, bei geöffneter Entlüftung entweicht sie. Die Entlüftung optimal für die jeweiligen Lebensmittel einstellen.

6.2 • VORHEIZEN

Zum Vorheizen des Garraums die Funktion „ZEITGESTEUERTES WARMHALTEN“ verwenden.
Dem nachstehenden Verfahren folgen:

Einmal die Taste WARMHALTEN drücken, um die zeitgesteuerte Warmhaltefunktion zu aktivieren.

Das Display zeigt die Standard-Warmhaltetemperatur an und das Symbol für ZEITGESTEUERTES WARMHALTEN leuchtet stabil.

Mit Hilfe der Tasten UP und/oder DOWN die Temperatur auf 100 °C einstellen.

START/STOP drücken, um den Wert zu bestätigen und das Vorheizprogramm zu starten.

Das Display zeigt die Garraumtemperatur an und das Symbol ZEITGESTEUERTES WARMHALTEN blinkt.

HINWEIS - Der gestartete Zyklus ist ohne Zeitsteuerung.

HINWEIS - Vorheizen von mindestens 30 Minuten wird empfohlen.

SYMBOL
ZEITGESTEUERTES
WARMHALTEN



TASTE UP



TASTE DOWN



TASTE
START/STOP



6.3 • EMPFOHLENE WARMHALTETEMPERATUREN

Beschreibung	Temperatur °C
Fleisch	
Rinderbraten – blutig	51°
Rinderbraten – rosa / gut durchgebraten	68°
Rinderbrust	71°-79°
Steak – gegrillt/gebraten	60°-71°
Rippenstück - vom Rind oder Schwein	71°
Kalbfleisch	71°-79°
Schinken	71°-79°
Schweinefleisch	71°-79°
Lammfleisch	71°-79°
Geflügel	
Huhn – frittiert/Brathuhn	71°-79°
Ente	71°-79°
Truthahn	71°-79°
Allgemein	71°-79°
Fisch / Seefrüchte	
Backfisch	71°-79°
Languste	71°-79°
Frittierte Garnelen	71°-79°
Backwaren	
Brot / Brötchen	49°-60°
Diverses	
Schmorgerichte	71°-79°
Teig - Teigführung	27°-38°
Gebackene Eier	66°-71°
Tiefgekühlte Speisen	71°-79°
Vorspeisen	71°-82°
Pasta	71°-82°
Pizza	71°-82°
Kartoffeln	82°
Tellergerichte	60°-74°
Soßen	60°-93°
Suppe	60°-93°
Gemüse	71°-79°
Die oben gezeigten Temperaturen sind nur Richtwerte	

7 • MÖGLICHE KOMBINATIONEN

PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3	HINWEISE
Zeitgesteuertes Warmhalten	-	-	
Warmhalten mit Fühler	-	-	
Zeitgesteuertes Garen	Zeitgesteuertes Warmhalten	-	Die Garzeit muss eingestellt werden, damit die Warmhaltphase möglich ist.
Zeitgesteuertes Garen	Warmhalten mit Fühler	-	
Zeitgesteuertes Garen	Räuchern	-	Die Garzeit muss eingestellt werden, damit die Räucherphase möglich ist.
Zeitgesteuertes Garen	Räuchern	Zeitgesteuertes Warmhalten	
Zeitgesteuertes Garen	Räuchern	Warmhalten mit Fühler	
Garen mit Fühler	Zeitgesteuertes Warmhalten	-	-
Garen mit Fühler	Warmhalten mit Fühler	-	-
Garen mit Fühler	Räuchern	-	-
Garen mit Fühler	Räuchern	Zeitgesteuertes Warmhalten	-
Garen mit Fühler	Räuchern	Warmhalten mit Fühler	-
Räuchern	Zeitgesteuertes Warmhalten	-	-
Räuchern	Warmhalten mit Fühler	-	-
Räuchern	Zeitgesteuertes Garen	-	-
Räuchern	Zeitgesteuertes Garen	Zeitgesteuertes Warmhalten	Die Garzeit muss eingestellt werden, damit die Warmhaltphase möglich ist.
Räuchern	Zeitgesteuertes Garen	Warmhalten mit Fühler	
Räuchern	Garen mit Fühler	-	-
Räuchern	Garen mit Fühler	Zeitgesteuertes Warmhalten	-
Räuchern	Garen mit Fühler	Warmhalten mit Fühler	-

8 • WARMHALTEN

Die Taste WARMHALTEN auf dem HOME-Bildschirm drücken, um die Funktion WARMHALTEN aufzurufen.

TASTE
WARMHALTEN



HINWEIS - Durch einmaliges Drücken der Taste wird die Funktion zeitgesteuertes Warmhalten aktiviert. Durch zweimaliges Drücken wird das Warmhalten mit Fühler aktiviert.

8.1 • ZEITGESTEUERTES WARMHALTEN

Einmal die Taste WARMHALTEN drücken, um die zeitgesteuerte Warmhaltefunktion zu aktivieren.

SYMBOL
ZEITGESTEUERTES
WARMHALTEN



Das Display zeigt die Standard-Warmhaltetemperatur im Garraum an und das Symbol ZEITGESTEUERTES WARMHALTEN leuchtet stabil.

Mit Hilfe der Tasten UP und/oder DOWN die Temperatur ändern. START/STOP drücken, um den Wert zu bestätigen und das Programm zu starten.

TASTE UP



TASTE DOWN



Das Display zeigt die Garraumtemperatur an und das Symbol ZEITGESTEUERTES WARMHALTEN blinkt.

HINWEIS - Die soeben eingestellte Garraumtemperatur bleibt gespeichert, bis die Platine ausgeschaltet wird.

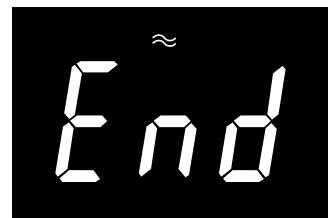
TASTE
START/STOP



HINWEIS - Der gestartete Zyklus ist ohne Zeitsteuerung.

HINWEIS - Um die Temperatur während des Zyklus zu ändern, die Taste WARMHALTEN drücken und mit den Tasten UP und/oder DOWN ändern. Um den eingestellten Wert zu bestätigen, die Taste WARMHALTEN erneut drücken oder einige Sekunden warten, bis der neue Wert automatisch gespeichert wird.

Um das zeitgesteuerte Warmhalten zu beenden, die Taste START/STOP drücken. Die laufende Funktion des Geräts wird angehalten, die Schrift END wird eingeblendet und das Symbol WARMHALTEN leuchtet stabil.



HINWEIS - Nach jedem Warmhalten blinkt die Taste PRG, um das Speichern des Programms zu ermöglichen.

TASTE
PRG



Um einen neuen Warmhaltezyklus mit denselben Eigenschaften zu starten, START/STOP drücken.

TASTE
START/STOP



Um zum HOME-Bildschirm zurückzukehren, die Taste START/STOP ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Die Taste WARMHALTEN zweimal drücken, um den Modus Warmhalten mit Fühler zu aktivieren,

Das Display zeigt die Standardtemperatur für das Warmhalten mit Fühler an und das Symbol WARMHALTEN MIT FÜHLER leuchtet stabil.

Mit Hilfe der Tasten UP und/oder DOWN die Temperatur ändern. START/STOP drücken, um den Wert zu bestätigen und das Programm zu starten.

Das Display zeigt die Temperatur des Kerntemperaturfühlers an und das Symbol WARMHALTEN MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER blinkt.

HINWEIS - Die soeben eingestellte Temperatur des Kerntemperaturfühlers bleibt gespeichert, bis die Platine ausgeschaltet wird.

HINWEIS - Um die Temperatur des Kerntemperaturfühlers zu ändern, die Taste WARMHALTEN mit KERNTEMPÉRATURFÜHLER drücken und mit den Tasten UP und/oder DOWN ändern. Um den eingestellten Wert zu bestätigen, die Taste WARMHALTEN MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER erneut drücken oder einige Sekunden warten, bis der neue Wert automatisch gespeichert wird.

HINWEIS - Der gestartete Zyklus ist ohne Zeitsteuerung.

Um das Warmhalten mit Kerntemperaturfühler zu beenden, die Taste START/STOP drücken.

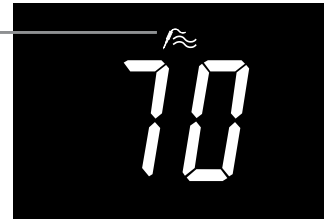
Die laufende Funktion des Geräts wird angehalten, die Schrift END wird eingeblendet und das Symbol WARMHALTEN MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER leuchtet stabil.

HINWEIS - Nach jedem Warmhalten blinkt die Taste PRG, um das Speichern des Programms zu ermöglichen.

Um einen neuen Warmhaltezyklus mit denselben Eigenschaften zu starten, START/STOP drücken.

Um zum HOME-Bildschirm zurückzukehren, die Taste START/STOP ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten.

SYMBOL
WARMHALTEN
MIT FÜHLER



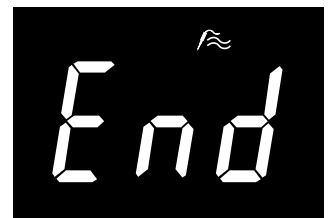
TASTE UP



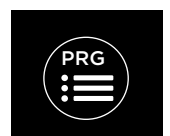
TASTE DOWN



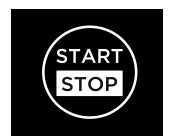
TASTE
START/STOP



TASTE
PRG



TASTE
START/STOP



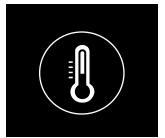
Die Taste GARRAUMTEMPERATUR auf dem Home-Bildschirm drücken, um die Funktion GAREN aufzurufen.

Das Display zeigt die Standard-Gartemperatur und das Symbol TEMPERATUR an. Zusätzlich wird die Taste ZEIT/FÜHLER aktiviert, um die Garfunktion auszuwählen.

Um die Garraumtemperatur zu ändern, die Tasten UP und/oder DOWN benutzen, und den eingestellten Wert mit der Taste ZEIT/FÜHLER bestätigen.

HINWEIS - Die soeben eingestellte Garraumtemperatur bleibt gespeichert, bis die Platine ausgeschaltet wird.

TASTE
GARRAUM-
TEMPERATUR



SYMBOL
GARRAUM-
TEMPERATUR



TASTE UP



TASTE DOWN



9.1 • ZEITGESTEUERTES GAREN

Die Taste ZEIT/FÜHLER einmal drücken, um die Funktion zeitgesteuertes Garen auszuwählen.

Das Display zeigt die Standard-Garzeit (INF) an und das Symbol ZEIT leuchtet.

GAREN OHNE ZEITSTEUERUNG (INF)

Um einen Garvorgang ohne Zeitsteuerung zu starten, START/STOP drücken. Auf dem Display wird INF angezeigt, und das Symbol ZEIT blinkt.

HINWEIS - Um die Garraumtemperatur während des Zyklus zu ändern, die Taste TEMPERATUR drücken und mit den Tasten UP und/oder DOWN ändern. Um den eingestellten Wert zu bestätigen, die Taste TEMPERATUR erneut drücken oder einige Sekunden warten, bis der neue Wert automatisch gespeichert wird.

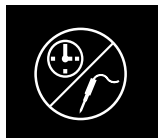
HINWEIS - Um das Garen ohne Zeitsteuerung zu beenden, die Taste START/STOP drücken. Das Gerät wird angehalten, die Schrift END eingeblendet und das Symbol ZEIT leuchtet.

HINWEIS - Nach jedem Garen blinkt die Taste PRG, um das Speichern des Programms zu ermöglichen.

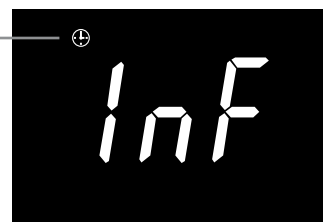
Um zum HOME-Bildschirm zurückzukehren, die Taste START/STOP ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Um einen neuen Garzyklus mit denselben Eigenschaften zu starten, START/STOP drücken.

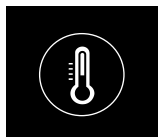
TASTE
ZEIT/FÜHLER



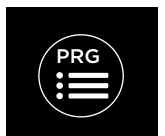
SYMBOL
ZEIT



TASTE
GARRAUM-
TEMPERATUR



TASTE
PRG



TASTE
START/STOP



ZEITGESTEUERTES GAREN

Die Taste ZEIT/FÜHLER einmal drücken, um den Modus Zeitgesteuertes Garen auszuwählen.

Das Display zeigt die Standard-Garzeit (INF) an und das Symbol Zeit leuchtet.

Mit Hilfe der Tasten UP und/oder DOWN die Zeit ändern. START/STOP drücken, um den Wert zu bestätigen und das Programm zu starten.

HINWEIS - Der soeben eingestellte Wert der Garzeit bleibt gespeichert, bis die Platine ausgeschaltet wird.

Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und das Symbol Zeit blinkt: Wird z. B. 1,40 angezeigt, bedeutet dies, dass noch 1 Stunde und 40 Minuten verbleiben.

HINWEIS - Um die Zeit während des Zyklus zu ändern, die Taste ZEIT/FÜHLER drücken und mit den Tasten UP und/oder DOWN ändern. Um den eingestellten Wert zu bestätigen, die Taste ZEIT/FÜHLER erneut drücken oder einige Sekunden warten, bis der neue Wert automatisch gespeichert wird.

HINWEIS - Um die Garraumtemperatur während des Zyklus zu ändern, die Taste TEMPERATUR drücken und mit den Tasten UP und/oder DOWN ändern. Um den eingestellten Wert zu bestätigen, die Taste TEMPERATUR erneut drücken oder einige Sekunden warten, bis der neue Wert automatisch gespeichert wird.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wird die Schrift END angezeigt und das Symbol ZEIT leuchtet.

HINWEIS - Nach jedem Garen blinkt die Taste PRG, um das Speichern des Programms zu ermöglichen.

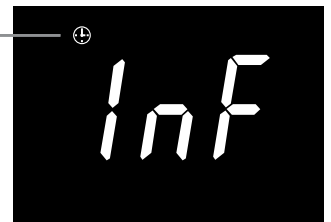
Um einen neuen Garzyklus mit denselben Eigenschaften zu starten, START/STOP drücken.

Um zum HOME-Bildschirm zurückzukehren, die Taste START/STOP ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten.

TASTE
ZEIT/FÜHLER



SYMBOL
ZEIT



TASTE UP



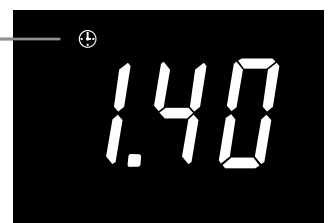
TASTE DOWN



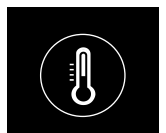
TASTE
START/STOP



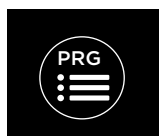
SYMBOL
ZEIT



TASTE
GARRAUM-
TEMPERATUR



TASTE
PRG



TASTE
START/STOP



Die Taste ZEIT/FÜHLER zweimal drücken, um die Funktion Garen mit Kerntemperaturfühler auszuwählen.

Das Display zeigt die Standardkerntemperatur für das Garen mit Kerntemperaturfühler an und das Symbol Kerntemperaturfühler leuchtet.

Mit Hilfe der Tasten UP und/oder DOWN die Kerntemperatur ändern.

START/STOP drücken, um den Wert zu bestätigen und das Programm zu starten.

HINWEIS - Die soeben eingestellte Temperatur für das Garen mit Kerntemperaturfühler bleibt gespeichert, bis die Platine ausgeschaltet wird.

Das Display zeigt den Wert des Kerntemperaturfühlers an und das Symbol für KERNTEMPÉRATURFÜHLER blinkt.

HINWEIS - Um die Kerntemperatur während des Zyklus zu ändern, die Taste ZEIT/FÜHLER drücken und mit den Tasten UP und/oder DOWN ändern. Um den eingestellten Wert zu bestätigen, die Taste ZEIT/FÜHLER erneut drücken oder einige Sekunden warten, bis der neue Wert automatisch gespeichert wird.

HINWEIS - Um die Garraumtemperatur während des Zyklus zu ändern, die Taste TEMPERATUR drücken und mit den Tasten UP und/oder DOWN ändern. Um den eingestellten Wert zu bestätigen, die Taste TEMPERATUR erneut drücken oder einige Sekunden warten, bis der neue Wert automatisch gespeichert wird.

HINWEIS - Es kann keinen Garraumtemperaturwert eingestellt werden, der unter dem Temperaturwert des Kerntemperaturfühlers liegt.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wird die Schrift END angezeigt und das Symbol KERNTEMPÉRATURFÜHLER leuchtet.

HINWEIS - Nach jedem Garen blinkt die Taste PRG, um das Speichern des Programms zu ermöglichen.

Um einen neuen Garzyklus mit denselben Eigenschaften zu starten, START/STOP drücken.

Um zum HOME-Bildschirm zurückzukehren, die Taste START/STOP ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten.

TASTE
ZEIT/FÜHLER



SYMBOL
FÜHLER



TASTE UP



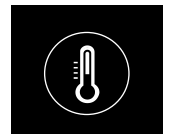
TASTE DOWN



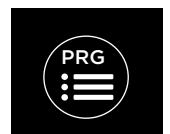
TASTE
START/STOP



TASTE
GARRAUM-
TEMPERATUR



TASTE
PRG



TASTE
START/STOP



10 • RÄUCHERN (OPTIONAL)

Die Räucherfunktion erfordert die Vorbereitung des Räuchermoduls und das Einfüllen der Holzspäne. Dem nachstehenden Verfahren folgen.

10.1 • VORBEITEN DES RÄUCHERMODULS UND DER HOLZSPÄNE

Das Räuchermodul befindet sich bereits im Gerät. Entfernen und sicherstellen, dass es sauber ist. Ist dies nicht der Fall, die Reinigungsanweisungen in Absatz 10.3 befolgen.

Für optimale Ergebnisse beim Räuchern sollten nur mittelgroße Holzspäne für Lebensmittel verwendet werden, die bei Moduline erhältlich sind.

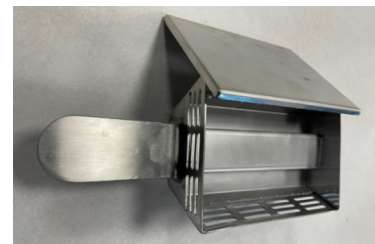
HINWEIS - Verschiedene Holzspanarten oder -größen liefern unterschiedliche Ergebnisse.

100 g Holzspäne entnehmen (entspricht einer vollständigen Befüllung des Räuchermoduls) und ca. 30 Minuten wässern.

Das Räuchermodul entnehmen, den Deckel abnehmen und die nassen Holzspäne einfüllen.

Den Deckel wieder anbringen und das Räuchermodul in den Garraum geben.

HINWEIS - Das Räuchermodul sollte immer mit geschlossenem Deckel verwendet werden. Wenn der Deckel nicht angebracht ist, könnten die Späne im Inneren entzündet werden.



10.2 • RÄUCHERZYKLUS

Das Gerät verfügt über ein zusätzliches Heizelement am Boden des Garraums, in die das Räuchermodul gestellt wird. Zu Beginn des Räucherns erhitzt das Heizelement das Räuchermodul, um Rauch zu erzeugen. Während des gesamten Räucherzyklus ist die Heizung des Garraums nicht aktiv. Die Temperatur des Garraums steigt aufgrund der Rauchbildung an. Um die Temperatur des Garraums so niedrig wie möglich zu halten, empfiehlt es sich, eine Pfanne mit eiskaltem Wasser auf die untere Ebene vor den Räucherkorb zu stellen.

HINWEIS - Den Räucherzyklus erst nach Einfüllen der feuchten Holzspäne in den Räucherkorb starten. Andernfalls könnte es zu einem unkontrollierten Anstieg der Garraumtemperatur kommen, mit möglichen negativen Auswirkungen für das Gerät.

HINWEIS - Während des Räucherzyklus die Tür nicht öffnen, damit das Endergebnis der Funktion nicht beeinträchtigt wird. Durch das Öffnen der Tür tritt ein Teil des Rauchs aus.

Die Taste RÄUCHERN auf dem HOME-Bildschirm drücken, um die Funktion RÄUCHERN aufzurufen.

Das Display zeigt die Standard-Räucherzeit an und das Symbol RÄUCHERN leuchtet.

Mit Hilfe der Tasten UP und/oder DOWN die Zeit ändern.

START/STOP drücken, um den Wert zu bestätigen und das Programm zu starten.

HINWEIS - Die soeben eingestellte Zeit bleibt gespeichert, bis die Platine ausgeschaltet wird.

Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und das Symbol RÄUCHERN blinkt: Wird z. B. 60 angezeigt, bedeutet dies, dass noch 60 Minuten verbleiben.

HINWEIS - Um die Zeit während des Zyklus zu ändern, die Taste RÄUCHERN drücken und mit den Tasten UP und/oder DOWN ändern. Um den eingestellten Wert zu bestätigen, die Taste RÄUCHERN erneut drücken oder einige Sekunden warten, bis der neue Wert automatisch gespeichert wird.

HINWEIS - Die Temperatur des Garraums kann nicht eingestellt werden, sondern nur die Zeit.

HINWEIS - Die Heizung des Garraums ist während des gesamten Räucherzyklus nicht aktiv.

HINWEIS - Das Räuchermodul wird während des Gebrauchs sehr heiß. Aus diesem Grund ist es absolut verboten, ihn während des Räucherns zu entfernen.

Wenn der Räuchervorgang abgeschlossen ist, wird die Schrift END angezeigt und das Symbol RÄUCHERN leuchtet stabil.

HINWEIS - Nach jedem Räuchern blinkt die Taste PRG, um das Speichern des Programms zu ermöglichen.

Um einen neuen Räucherzyklus mit denselben Eigenschaften zu starten, START/STOP drücken.

Um zum HOME-Bildschirm zurückzukehren, die Taste START/STOP ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten.

TASTE
RÄUCHERN



SYMBOL
RÄUCHERN



TASTE UP



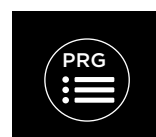
TASTE DOWN



TASTE
START/STOP



TASTE
PRG



TASTE
START/STOP



Nach dem Räuchern oder dem Kombizyklus mit Räucherzyklus einige Minuten warten, bis das Räuchermodul abgekühlt ist und entfernt werden kann. Um den Vorgang zu beschleunigen, empfiehlt es sich, die Tür des Garraums offen zu lassen.

Nach dem Abkühlen das Räuchermodul aus dem Gerät nehmen und die Holzspäne entsorgen.

HINWEIS - Das gesamte Räuchermodul nach jedem Räucherzyklus reinigen.

Die Verwendung eines alkalischen Fettlösers sowie das Spülen mit heißem Wasser wird empfohlen. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollte der Vorgang ein zweites Mal wiederholt werden.

HINWEIS - Das Räuchermodul kann im Geschirrspüler gespült werden.

Sämtliche Rauchrückstände im Garraum und auf dem Heizelement sorgfältig entfernen. Eine gründliche Reinigung des Garraums verhindert, dass Rauchgerüche absorbiert werden, die beim anschließenden Garen auf andere Lebensmittel übertragen werden können. Für die Reinigung des Garraums kann derselbe alkalische Fettlöser verwendet werden, der auch für die Reinigung des Räuchermoduls verwendet wird.

Den Deckel wieder anbringen und das Räuchermodul in den Garraum stellen.



Die Funktionen GAREN, WARMHALTEN und RÄUCHERN können kombiniert werden.

Für ein mehrstufiges Programm (z. B. ZEITGESTEUERTS GAREN+RÄUCHERN+WARMHALTEN MIT FÜHLER) den ersten Schritt (ZEITGESTEUERTES GAREN) wie im entsprechenden Abschnitt angegeben einstellen.

Nachdem die GARPHASE auf die gewünschten Werte eingestellt wurde, die Taste RÄUCHERN drücken und wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben fortfahren, um die gewünschten Werte einzugeben.

Abschließend zweimal die Taste WARMHALTEN drücken, um in die Funktion WARMHALTEN MIT KERNTemperaturFÜHLER zu wechseln, und mit der Eingabe der gewünschten Werte für die letzte Phase fortfahren.

Wenn alle erforderlichen Phasen eingestellt sind, die Taste START/STOP drücken, um das Programm zu starten.

Am Ende der Garphase beginnt die Räucherphase, gefolgt vom Warmhalten mit Fühler.

HINWEIS - Beim Umschalten zwischen den Phasen ertönt ein akustischer Signalton.

HINWEIS - Während der verschiedenen Phasen sind die Symbole und Tasten für die aktuelle und die nächste Phase aktiv.

HINWEIS - Während der Ausführung des Programms können die verschiedenen Werte für die aktuelle Phase geändert werden.

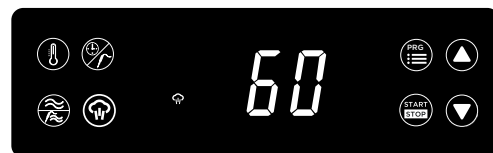
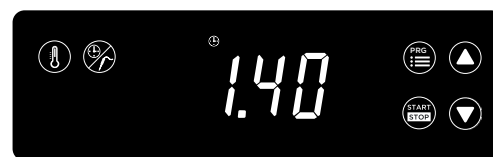
Um das Warmhalten mit Fühler zu beenden, die Taste START/STOP drücken.

Das Gerät wird angehalten, die Schrift END wird eingeblendet und alle Symbole des Zyklus leuchten stabil.

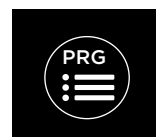
HINWEIS - Die Taste PRG blinkt, um das Speichern des Programms zu ermöglichen.

Um ein neues Programm mit denselben Eigenschaften zu starten, START/STOP drücken.

Um zum HOME-Bildschirm zurückzukehren, die Taste START/STOP ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten.



TASTE
PRG

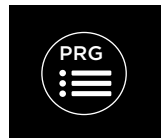


TASTE
START/STOP



Nach jedem Programm blinkt die Taste PRG, um das Speichern des Programms zu ermöglichen.

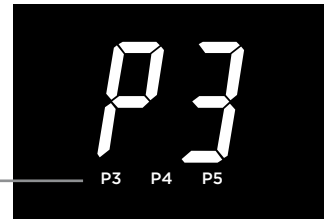
TASTE
PRG



Um ein Programm zu speichern, die Taste PRG etwa 5 Sekunden lang drücken.

Das erste freie Programm wird auf dem Display angezeigt, und das Programmsymbol blinkt.

SYMBOL
FREIE
PROGRAMM



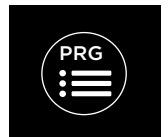
Mit den Tasten UP und/oder DOWN das gewünschte freie Programm auswählen.

HINWEIS - Es können maximal 5 Programme gespeichert werden.

HINWEIS - Wenn keine freien Programme vorhanden sind, schlägt das Display das Programm P1 vor, und es können alle zuvor gespeicherten Programme überschrieben werden.

Die Taste PRG 3 Sekunden lang drücken, um das Programm zu speichern. Während dieser Zeit blinken das Symbol des ausgewählten Programms und das Symbol des gerade beendeten Programms.

TASTE
PRG



Nach Ablauf der 3 Sekunden wird auf dem Display „YES“ angezeigt, um zu bestätigen, dass das Programm gespeichert wurde. Nach einigen Sekunden wird der Name des gespeicherten Programms erneut angezeigt.



Die Taste START/STOP drücken, um das neu gespeicherte Programm zu starten.

TASTE
START/STOP



Um zum HOME-Bildschirm zurückzukehren, die Taste START/STOP ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten.

13 • STARTEN EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS

Auf dem HOME-Bildschirm die Taste PRG drücken, um eines der gespeicherten Programme zu starten.

Das Display zeigt das erste gespeicherte Programm an und es sind nur die Symbole der gespeicherten Programme sichtbar.

Für jedes gespeicherte Programm werden die Tasten und Symbole des jeweiligen Programms aktiviert (z. B. wenn P2 einen ZEITGESTEUERTEN+RÄUCHERZYKLUS vorsieht, leuchten bei deren Auswahl die Tasten TEMPERATUR, ZEIT/FÜHLER, RÄUCHERN und die Symbole ZEIT und RÄUCHERN stabil).

START/STOP drücken, um das gewünschte Programm zu starten. Das entsprechende PROGRAMM-Symbol blinkt, solange das Programm läuft.

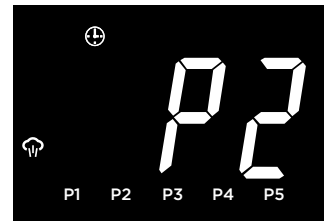
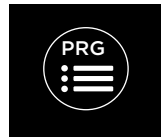
HINWEIS - Programmwerte können vor dem Starten des Programms geändert werden. Die Änderung macht das Programm zu einem manuellen Programm, sodass das PROGRAMM-Symbol nicht mehr blinkt. Am Ende des Programms wird die Änderung gelöscht, es sei denn, das Programm wird mit der Taste PRG überschrieben.

Am Ende des Programms wird die Schrift END eingblendet und alle Symbole des Zyklus leuchten stabil.

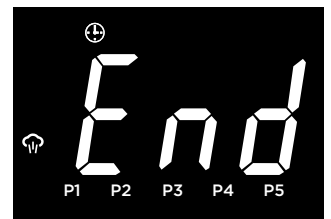
Um ein Programm erneut mit denselben Eigenschaften zu starten, START/STOP drücken.

Um zum HOME-Bildschirm zurückzukehren, die Taste START/STOP ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten.

TASTE
PRG



TASTE
START/STOP



TASTE
START/STOP



14 • SERVICEBEREICH

Um auf den SERVICEBEREICH zuzugreifen, die Tasten UP und DOWN auf dem HOME-Bildschirm etwa 3 Sekunden lang gleichzeitig drücken.

Der Zugang zum Servicebereich erfordert die Eingabe des Passworts (PA).

HINWEIS - Das Anmeldepasswort kann beim technischen Kundendienst angefordert werden.

Im Servicebereich können Parameter angezeigt und bearbeitet, Rezepte entfernt, Relais-Ein-/Ausgänge getestet, die Temperatur der Fühler geprüft und die Softwareversion angezeigt werden.

TASTE UP



TASTE DOWN



15 • EXTRA

15.1 • TASTENSPERRE

Die Tastensperre dient zum Sperren von Tasten während eines laufenden Programms.

Die Tasten UP und DOWN etwa 3 Sekunden lang gleichzeitig drücken.

Es wird die Schrift „Loc“ angezeigt, um zu bestätigen, dass die Tastensperre aktiviert wurde.

Die Tasten und Symbole für den laufenden Zyklus sowie die Tasten UP und DOWN leuchten weiterhin, jedoch mit einer geringeren Helligkeit.

HINWEIS - Beim Drücken einer Taste, während die Tastensperre aktiv ist, wird für ca. 3 Sekunden die Schrift „Loc“ angezeigt. Dies bedeutet, dass das Display gesperrt ist.

Um die Tasten zu entsperren, die Tasten UP und DOWN erneut etwa 3 Sekunden lang drücken.

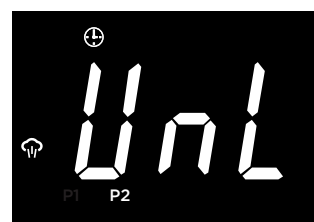
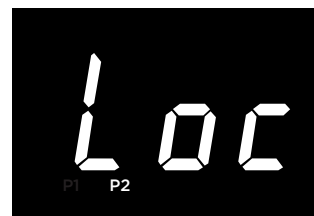
Die Schrift „UnL“ wird angezeigt, um zu bestätigen, dass die Tastensperre aufgehoben wurde.

Die Tasten und Symbole werden wieder in ihre Standardhelligkeit zurückgesetzt.

TASTE UP



TASTE DOWN



15.2 • WLAN (OPTIONAL)

Mit dem Gerät kann ein WI-FI-Modul bestellt werden, das die Verbindung über ein Cloud-Portal und die Fernsteuerung des Geräts ermöglicht. Weitere Einzelheiten finden Sie im mitgelieferten Handbuch.

16 • WARNUNGEN UND ALARME

16.1 • ALARM GARRAUMFÜHLER

Bei Ausfall des Garraumfühlers wird die Warnung „Pr1“ angezeigt und die entsprechenden akustischen Signale werden aktiviert, die durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.
Der laufende Zyklus ist gesperrt, und der Betrieb kann erst nach Reparatur des Fühlers wieder aufgenommen werden.



Den Technischen Kundendienst benachrichtigen.

16.2 • ALARM HEIZUNGSFÜHLER

Bei Ausfall des Heizungfühlers wird die Warnung „Pr2“ angezeigt und die entsprechenden akustischen Signale werden aktiviert, die durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.
Der laufende Zyklus ist gesperrt, und der Betrieb kann erst nach Reparatur des Fühlers wieder aufgenommen werden.



Den Technischen Kundendienst benachrichtigen.

16.3 • ALARM KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Bei Ausfall des Kerntemperaturfühlers wird der Alarm „Pr3“ angezeigt und die entsprechenden Licht- und akustischen Signale werden aktiviert. Die Warnung wird durch Bestätigung der Kenntnisaufnahme vorübergehend aufgehoben. Das Gerät aus- und wieder einschalten. Wenn der Alarm weiterhin besteht, den technischen Kundendienst benachrichtigen.



HINWEIS - Bis zum Austausch des Fühlers kann diese nicht mehr verwendet werden. Die Verwendung von zeitgesteuerten Zyklen bleibt jedoch verfügbar.

HINWEIS - Das ALARM-Symbol auf dem Display bleibt während der zeitgesteuerten Zyklen angezeigt, bis der Fühler ersetzt wird.



16.4 • VORSICHT BEIM AUSSCHALTEN (OPTIONAL)

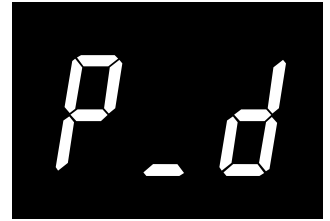
Falls während der Ausführung eines Programms die Stromversorgung ausfällt, wird der Zyklus unterbrochen. Wenn die Stromversorgung wieder aufgenommen wird, beginnt der Zyklus von neuem an dem Punkt, an dem er unterbrochen wurde. Gleichzeitig werden die Meldung „P_d“ und das Alarmsymbol angezeigt, um den Benutzer auf eine Unterbrechung des Zyklus hinzuweisen.

Die vorgesehenen akustischen Signale werden aktiviert, die durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

HINWEIS - Die Meldung „P_d“ wird abwechselnd mit dem Wert des laufenden Zyklus angezeigt.

HINWEIS - Das Alarmsymbol bleibt bis zum Ende des Programms aktiv.

HINWEIS - Dieser Alarm wird nur angezeigt, wenn das WI-FI-Modul angeschlossen ist.



16.5 • WARNUNG KEIN WLAN (OPTIONAL)

Bei einem Ausfall des WI-FI-Moduls wird die Warnung „rtC“ angezeigt und die vorgesehenen akustischen Signale werden aktiviert, die durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Das Gerät aus -und wieder einschalten. Wenn der Alarm weiterhin besteht, den technischen Kundendienst benachrichtigen.

HINWEIS - Bis zum Austausch des WI-FI-Moduls kann das Gerät verwendet werden. Der Alarm wird jedoch abwechselnd mit dem aktuellen Zyklus angezeigt.



Moduline S.r.l.

Via dell'Industria, 11 - San Giacomo di Veglia (Z.I.)

31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY

Moduline S.r.l.

Via dell'Industria, 11 - San Giacomo di Veglia (Z.I.)

31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY