

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI

Modelli:

**BRIO VER**

**BRIO VER UM**

**BRIO VER FACILE**

**BRIO VER FACILE UM**

**BRIO INOX**

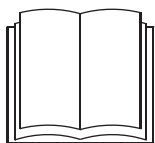
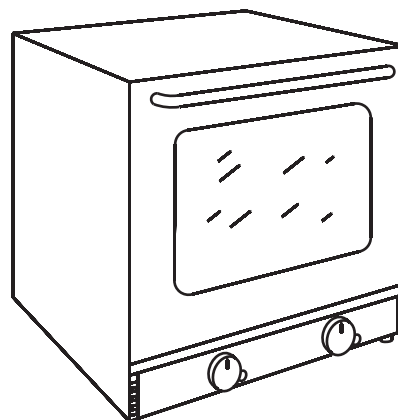
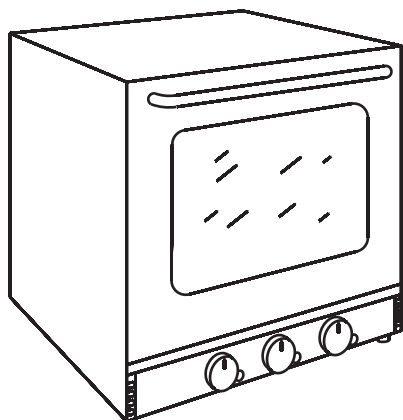
**BRIO INOX UM**

**BRIO INOX FACILE**

**BRIO INOX FACILE UM**

**BRIOX**

**BRIOX UM**



Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di installare ed avviare le apparecchiature

## INDICE

### **Capitolo I ..... Pagina 3**

|  |        |   |
|--|--------|---|
| 1.1 Avvertenze generali .....                | Pagina | 3 |
| 1.2 Movimentazione, trasporto e scarico..... | Pagina | 4 |
| 1.3 Norme ed installazione .....             | Pagina | 4 |
| 1.4 Collegamento all'impianto elettrico..... | Pagina | 5 |
| 1.5 Dati tecnici .....                       | Pagina | 5 |

### **Capitolo II ..... Pagina 6**

|   |        |    |
|---|--------|----|
| 2.1 Programmatore .....                   | Pagina | 6  |
| 2.2 Descrizione dell'apparecchio.....     | Pagina | 7  |
| 2.3 Forno multifunzione .....             | Pagina | 7  |
| 2.4 Utilizzazione del forno .....         | Pagina | 8  |
| 2.5 Funzionamento tradizionale.....       | Pagina | 8  |
| 2.6 Funzionamento ad aria calda.....      | Pagina | 8  |
| 2.7 Forno semplificato .....              | Pagina | 10 |
| 2.8 Pulizia e manutenzione del forno..... | Pagina | 10 |

### **Capitolo III ..... Pagina 12**

|                           |        |    |
|---------------------------|--------|----|
| 3.1 Tabelle cottura ..... | Pagina | 12 |
|---------------------------|--------|----|

### **Capitolo IV ..... Pagina 61**

|                                   |        |    |
|-----------------------------------|--------|----|
| 4.1 Schemi d'installazione .....  | Pagina | 61 |
| 4.2 Ricambi, disegni esplosi..... | Pagina | 63 |
| 4.3 Schemi elettrici .....        | Pagina | 63 |

## CAPITOLO I

### 1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente libretto ai fini di conoscere le precauzioni da usare per la sicurezza della installazione delle apparecchiature descritte, per la loro manutenzione e per il miglior uso.
- Queste apparecchiature dovranno essere destinate solo all'uso per il quale sono state espressamente concepite e cioè per cottura o riscaldamento di alimenti; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Queste apparecchiature, prima di lasciare la fabbrica, sono state collaudate e messe a punto da personale esperto e specializzato in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. L'installazione e ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere eseguita con la massima cura e attenzione da personale qualificato. Per questo motivo **Vi raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario** che ha effettuato la vendita, specificando il tipo di inconveniente, il modello e **n° matricola** dell'apparecchiatura in Vostro possesso.
- In caso di riparazione usare solo ricambi originali.
- Prima dell'installazione verificare che il valore della distribuzione elettrica sia compatibile al valore indicato nella targa tecnica.
- La sicurezza elettrica del forno è assicurata previo collegamento ad un efficace impianto di terra (si ricorda che questo deve essere periodicamente revisionato) ed in rispetto alle vigenti norme nazionali e locali.
- L'utilizzazione e la sorveglianza del forno durante l'uso deve essere affidata solo a persone specificatamente addestrate.
- Non fare installare l'apparecchiatura vicina a fonti di calore tipo friggatrici, fuochi ecc.
- Non ostruire per nessun motivo le fessure di smaltimento del calore.
- Prima di mettere in funzione un'apparecchiatura nuova è necessario eseguire un'accurata pulizia all'interno della camera di cottura e delle teglie in dotazione.

- Aprire prudentemente la porta onde evitare che i vapori di cottura investano le persone.
- Disattivare elettricamente sempre l'apparecchiatura prima di pulire.
- Al termine del lavoro quotidiano, pulire accuratamente la camera di cottura.
- Non usare pagliette di ferro per la pulizia delle apparecchiature.
- L'apparecchiatura richiede alcune precauzioni in fase di installazione, collegamento alla rete elettrica ed idrica. Vedere capitolo II.
- L'apparecchiatura richiede alcune precauzioni per la pulizia. Vedere capitolo II.



**Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e dell'utente.**



**La ditta costruttrice declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che del tecnico addetto all'installazione, ed ogni eventuale incidente o danno causato dalle suddette inosservanze non potranno essere imputate alla stessa.**



**Per qualsiasi incomprensione nelle traduzioni che seguono, si prega di fare riferimento al testo in lingua italiana.**

## 1.2 Movimentazione, trasporto e scarico

L'imballo del forno è realizzato dall'azienda conformemente agli accordi siglati, di volta in volta, o comunque in funzione del Paese di destinazione, o del mezzo di trasporto utilizzato.

Dopo l'installazione, l'imballo può essere riutilizzato od avviato allo smaltimento nel rispetto delle norme vigenti nel Paese dell'acquirente.

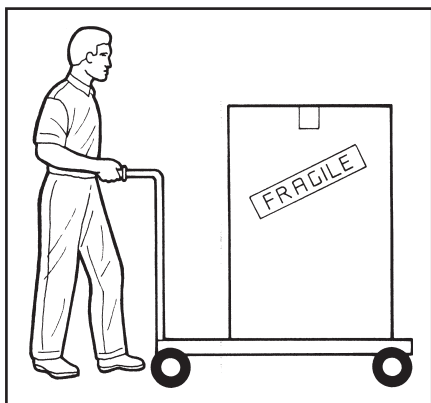
I forni devono essere trasportati completi di imballo in prossimità del luogo di installazione.

Per tutte le operazioni di sollevamento e movimentazione del forno o di parti separate trasportate in modo autonomo, avvalersi di personale specializzato.

Il materiale spedito viene controllato prima della consegna allo spedizioniere.

Al ricevimento del forno, accertarsi che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto o che l'eventuale imballo non sia stato manomesso con conseguente asportazione di parti dall'interno.

Nel caso si riscontrassero danni o parti mancanti, avvisare immediatamente il vettore ed il costruttore producendo una documentazione fotografica.



### AVVERTENZA!

**Si raccomanda di verificare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine.**

**Si raccomanda di non trascinare e non inclinare il forno per nessun motivo. Il forno va sollevato perpendicolarmente al pavimento, mosso orizzontalmente, posato perpendicolarmente rispetto al pavimento.**



### AVVERTENZA!

**Si raccomanda di non installare il forno su pavimento scivoloso.**

## 1.3 Norme ed installazione

### Norme generali

Il locale in cui si intende installare l'apparecchio deve avere buone caratteristiche di ventilazione.

L'installazione o riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata solamente da personale specializzato.

L'apparecchio va posto IN PIANO ed eventuali sostegni devono sostenere il peso dell'apparecchio.

Usando i piedini regolabili livellare a bolla l'apparecchio.

Non si deve accostare la parete posteriore dell'apparecchio alla parete del locale, ma distanziarla da essa almeno di 10 cm.

In caso di forno con umidificazione, collegare l'apparecchio in modo permanente alla rete idrica. Non utilizzare un set di giunzioni separabili.

### Importante

Prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, di manutenzione o di pulizia, è assolutamente obbligatorio scollegare l'alimentazione elettrica amonte dei collegamenti all'apparecchio.


I forni ottemperano alle prescrizioni ed ai requisiti di sicurezza indicati nelle seguenti Direttive Europee e loro norme specifiche associate:

- direttiva macchine **2006/42/CE** e successivi aggiornamenti;
- direttiva di sicurezza alla bassa tensione **2006/95/CE** e successivi aggiornamenti (norma **EN60335-1**, **EN60335-2-42**);
- direttiva di compatibilità elettromagnetica **2004/108/CE** e successivi aggiornamenti (norma **EN50165**, **EN55014**, **EN55014-1**, **EN50366** e **EN61000** serie).

A seguito di tali conformità, il costruttore dichiara che i propri prodotti rispettano la legislazione Europea, vigente e pertanto sono muniti di regolare marcatura CE che ne permette la commercializzazione nei Paesi europei.

Inoltre i componenti funzionali del forno hanno una emissione di rumorosità non superiore i **70 dB(A)**.

## 1.4 Collegamento all'impianto elettrico

- In caso di collegamento diretto alla rete (senza spina), è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.
- La sicurezza elettrica degli apparecchi è garantita solo se collegati ad un efficace impianto di messa a terra eseguito secondo le norme vigenti e revisionato periodicamente a cura di personale specializzato con capacità certificante. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto.
- In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che nessun punto raggiunga la temperatura superiore a 50 °C a quella dell'ambiente e deve essere non inferiore del tipo H05 RN-F.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella riportata nella targhetta tecnica dell'apparecchio.
- Il forno deve essere incluso in un sistema equipotenziale il cui collegamento dovrà essere eseguito con un conduttore di sezione minima di 10 mm<sup>2</sup> collegato al morsetto con simbolo  Posizionato sul retro del forno.

### Importante

L'installatore è tenuto a:

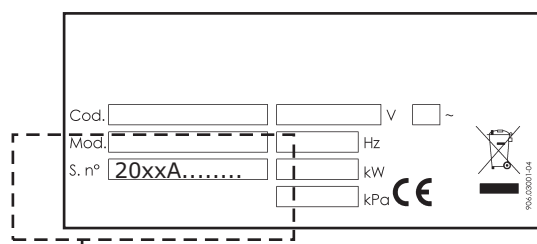
- rimontare le parti dell'apparecchio eventualmente rimosse;
- verificare che l'alimentazione elettrica sia regolare;
- verificare che non ci siano pericoli per l'utilizzatore e per l'apparecchio stesso;
- istruire l'utilizzatore dell'apparecchio con dimostrazioni pratiche ed esplicitando tutti gli accorgimenti necessari per il rispetto delle norme di sicurezza;
- consegnare il presente manuale con la raccomandazione di conservarlo per eventuali interventi futuri di assistenza all'apparecchio e agli impianti che lo alimentano.

## 1.5 Dati tecnici

|                               | BRIO...                       | BRIOX...    |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------|
| <b>Dimensioni (mm)</b>        | 595×610×560                   | 595×640×590 |
| <b>Potenza elettrica</b>      | 2,7 kW                        |             |
| <b>Alimentazione</b>          | 220-240 V ~ 50/60 Hz          |             |
| <b>Tipo di cavo elettrico</b> | H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> |             |
| <b>Peso a vuoto forno</b>     | 36 Kg                         |             |
| <b>Numero di teglie</b>       | 4                             |             |
| <b>Numero di ventilatori</b>  | 1                             |             |
| <b>Modo d'installazione</b>   | SU BANCO                      |             |
| <b>Classe d'isolamento</b>    | I                             |             |
| <b>Grado di protezione IP</b> | IPX3                          |             |
| <b>Pannello comandi</b>       | ELETTROMECCANICI              |             |

|                               | BRIO...<br>FACILE...          | BRIOX...<br>FACILE... |
|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| <b>Dimensioni (mm)</b>        | 595×610×560                   | 595×640×590           |
| <b>Potenza elettrica</b>      | 2,5 kW                        |                       |
| <b>Alimentazione</b>          | 220-240 V ~ 50/60 Hz          |                       |
| <b>Tipo di cavo elettrico</b> | H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> |                       |
| <b>Peso a vuoto forno</b>     | 36 Kg                         |                       |
| <b>Numero di teglie</b>       | 4                             |                       |
| <b>Numero di ventilatori</b>  | 1                             |                       |
| <b>Modo d'installazione</b>   | SU BANCO                      |                       |
| <b>Classe d'isolamento</b>    | I                             |                       |
| <b>Grado di protezione IP</b> | IPX3                          |                       |
| <b>Pannello comandi</b>       | ELETTROMECCANICI              |                       |

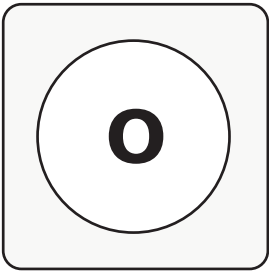
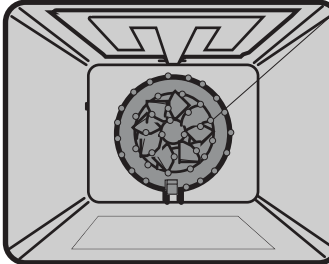
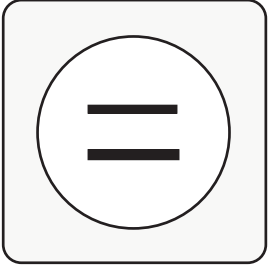
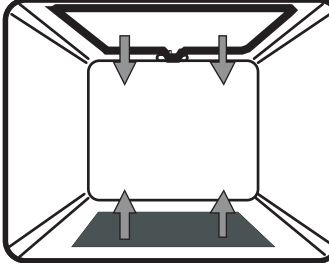
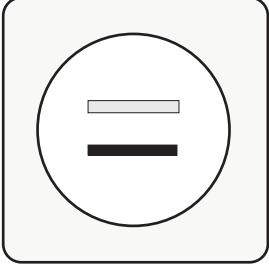
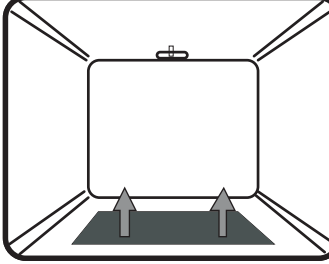
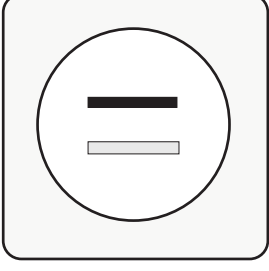
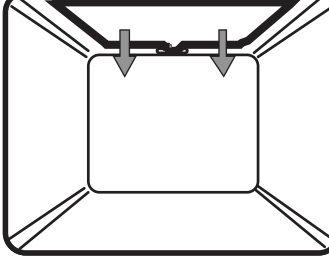
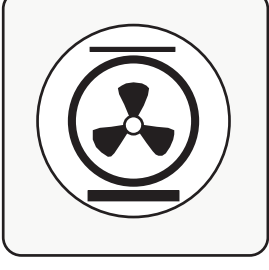
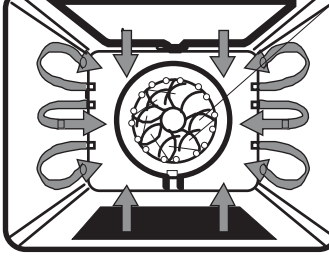

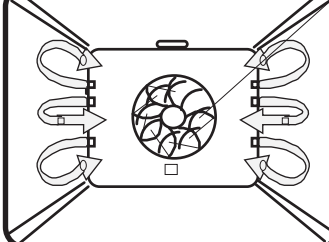
|                      | ...UM                  |
|----------------------|------------------------|
| <b>Arrivée d'eau</b> | 3/4"                   |
| <b>Pression eau</b>  | 150÷400 kPa ( 3-4 bar) |
| <b>Durété eau</b>    | 7-11° F                |



20xx: ANNO DI PRODUZIONE  
 A: FORNO A CONVEZIONE-UMIDIFICAZIONE  
 AD USO PROFESSIONALE

## CAPITOLO II

### 2.1 Programmatore

| POSIZIONE   | FUNZIONE  | EFFETTO  |
|---|---|--|
|    | Nessuna funzione - spento   |    |
|   | Resistenza cielo e fondo  |    |
|  | Resistenza fondo  |  |
|  | Resistenza cielo  |  |
|  | Resistenza cielo e fondo<br>Resistenza circolare e<br>motoventilatore |  |
|  | Motoventilatore e<br>resistenza circolare                             |  |

## 2.2 Descrizione dell'apparecchio

### Il forno a ventilazione

Il forno a ventilazione rappresenta un moderno sistema di cottura degli alimenti tendente a conservarne le caratteristiche esaltandone il sapore. Inoltre consente un notevole risparmio di tempo e di energia rispetto ai sistemi di cottura tradizionali.

### Cottura

La cottura di un alimento si ha attraverso la cessione del calore, da una fonte, attraverso un "mezzo" di trasmissione.

L'efficacia della trasmissione del calore viene indicata come coefficiente di conduzione.

#### COEFFICIENTI DI CONDUZIONE IN ARIA

|                |         |
|----------------|---------|
| ARIA STATICA   | 5 - 10  |
| ARIA VENTILATA | 20 - 40 |

La CONVEZIONE FORZATA dell'aria riscaldata utilizzata nei forni a termoconvezione aumenta il rendimento rispetto ad un forno statico almeno del 300%.

Le caratteristiche generali più evidenti a parità di prodotto da cuocere sono:

- **economia nei tempi di cottura**
- **economia di energia impiegata**

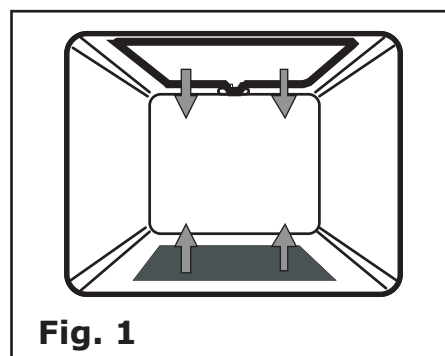
## 2.3 Forno multifunzione

Il forno dispone dei seguenti sistemi di riscaldamento:

- Sistema di **riscaldamento tradizionale**.

Gli elementi di riscaldamento sono disposti nella parte inferiore e superiore del forno.

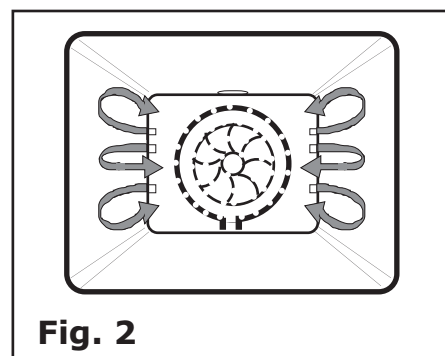
Questo sistema è adatto per cuocere o arrostitire su **un solo livello**.



**Fig. 1**

- Sistema di **riscaldamento ad aria**.

La circolazione forzata di aria all'interno del forno permette di portare velocemente il calore a contatto delle vivande, per cui non solo la cottura ha luogo a temperature più basse di quelle richieste dal sistema tradizionale, ma è possibile cuocere **su più livelli contemporaneamente**.



**Fig. 2**

### Umidificazione

Il forno può disporre di un sistema di umidificazione abbinato al sistema di riscaldamento.

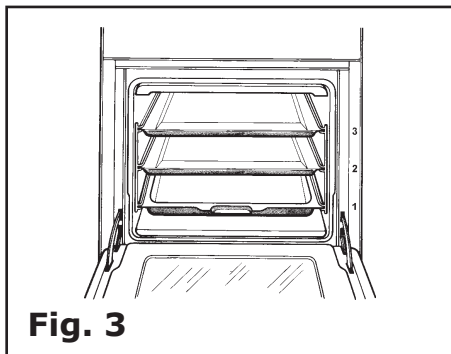
Per ottenere le dosi di vapore desiderate è necessario mantenere premuto il pulsante umidificatore.

Utilizzare la funzione di umidificazione per un massimo di 10 secondi con un intervallo minimo di 120 secondi a secco.

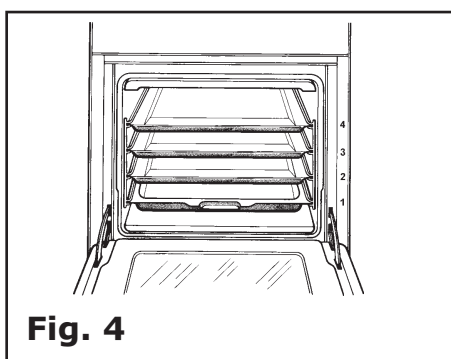


## 2.4 Utilizzazione del forno

All'interno del forno, sui due lati, ci sono delle guide che possono ospitare 3 teglie (**fig. 3**) o 4 teglie (**fig. 4**).



**Fig. 3**



**Fig. 4**

**Per mettere in funzione il forno** procedete come segue:

- Ruotate la **manopola commutatore forno** con l'indice in corrispondenza del simbolo di riscaldamento desiderato.
- Ruotate la **manopola termostato forno** sul valore desiderato.
- Ruotate la manopola timer e selezionate il tempo di cottura desiderato.
- Queste operazioni determinano l'inserimento dell'illuminazione interna e degli elementi riscaldanti.
- Per spegnere il forno riportare la manopola del **commutatore forno** sulla posizione "0".

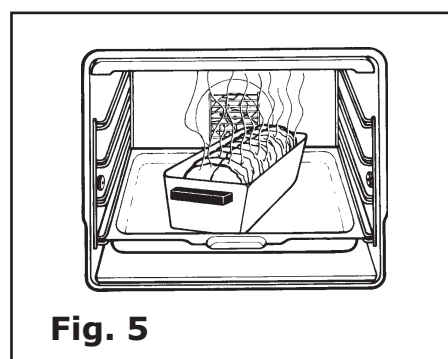
## 2.5 Funzionamento tradizionale

Questo sistema classico con calore superiore ed inferiore è adatto per la cottura al forno in un piano.

- Ruotare la manopola commutatore forno sulla posizione



- Per cuocere a puntino è necessario preriscaldare il forno selezionando la temperatura di cottura agendo sulla manopola termostato ed infornare solo quando la lampada spia gialla si spegne.
- **Solo se si tratta di carni molto grasse si può infornare a forno freddo.**
- Nel caso di carne congelata potrete arrostiti senza precedente scongelamento. A tale scopo sceglierete le temperature circa 20 °C più basse e i tempi di cottura circa 1/4 più lunghi.
- Cercate di utilizzare recipienti con il bordo alto, per



**Fig. 5**

## 2.6 Funzionamento ad aria calda

Il sistema ad aria calda è adatto per la cottura al forno su più piani.

- Ruotate la manopola commutatore forno sulla posizione



in questo modo si accende il motoventilatore. Il riscaldamento del forno viene inserito solo quando si seleziona la temperatura con la manopola termostato.

### Cottura della pasticceria

- La circolazione d'aria calda nel forno assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore.



- Assieme alla pasticceria si possono cuocere contemporaneamente anche cibi di natura diversa (pesce, carne, etc.) senza che vi siano trasmissioni di gusto e odori.
- Queste **cotture multiple** possono essere eseguite solo se le temperature di cottura dei diversi cibi sono uguali.
- Il forno può essere aperto in qualsiasi momento durante la cottura, senza pericolo di recare danno nemmeno alle paste più delicate.

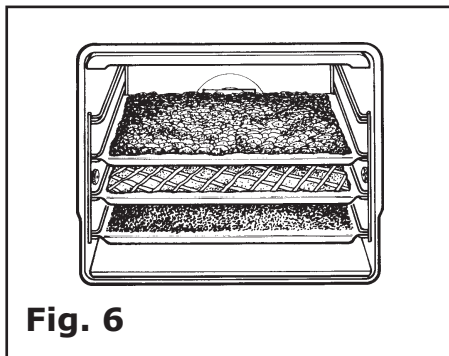


Fig. 6

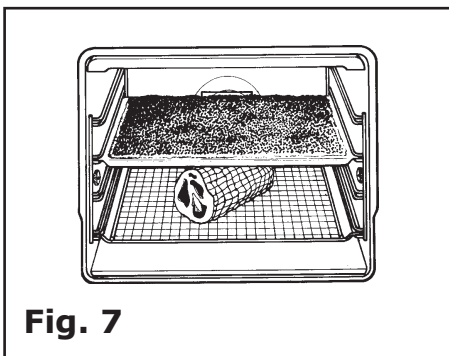


Fig. 7

### Arrostire

- Questo sistema di riscaldamento a termoconvezione, modifica in parte, le varie nozioni di cottura acquisite con l'uso di un sistema di riscaldamento tradizionale.
- Il girarrosto non serve più basta mettere la carne direttamente sulla griglia per avere un arrosto allo spiedo.
- La carne non va più rigirata e manipolata durante la cottura. La temperatura di cottura della carne non dovrebbe mai superare i 180-190 gradi. Temperature più alte servono solamente a bruciare la carne, con conseguente formazione di fumo, e a sporcare il forno.
- Inoltre temperature sui 180 °C conservano le vitamine nel cibo, consentono di risparmiare nei costi e lasciano all'utilizzatore maggior margine di errore.

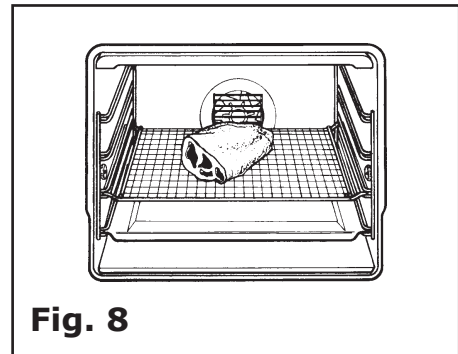


Fig. 8

- Per ottenere un arrosto saporito e ben dorato bardare la carne con lardo o pancetta tagliati a fettine sottili.
- Appoggiate la carne sulla griglia nel forno in modo tale che la carne si trovi il più vicino possibile al centro del forno.
- Mettete nella guida immediatamente sottostante la bacinella. Tacchini e volatili in genere, vanno preparati come gli arrostiti e appoggiati col dorso sulla griglia; se il volatile è grosso versare 1/4 di litro di acqua calda nella bacinella sottostante.
- La selvaggina magra va preparata direttamente nella bacinella precedentemente ingrassata.
- Per arrostiti e volatili di grosse dimensioni abbassate la temperatura di cottura di 10-20 gradi.

### Scongelare

- **Manopola commutatore forno** sulla posizione:



**Senza riscaldamento** per cibi delicati come torte alla panna, torte alla crema, torte con cioccolato o glassa di frutta ecc.



**Con riscaldamento** per pane, panini, biscotti e simili, ruotare la manopola termostato forno fra 80 °C e 100°C.



**Per scongelare** cibi precotti ruotate la manopola termostato forno su 200 °C (i cibi sono pronti dopo 30-40

**Non aprire le confezioni chiuse o avvolte in fogli di alluminio.**

Posizione della griglia: 2 e 3 livello.

## 2.7 Forno semplificato

La versione semplificata del forno, non prevede la possibilità di utilizzare il sistema di cottura tradizionale ma soltanto il funzionamento ad aria calda.

L'utilizzo del forno quindi risulta semplificato, presentando solo il comando di temperatura e tempo.

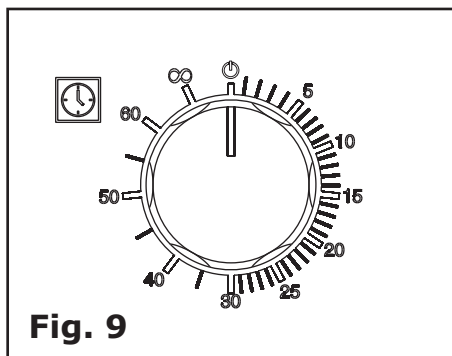


Fig. 9

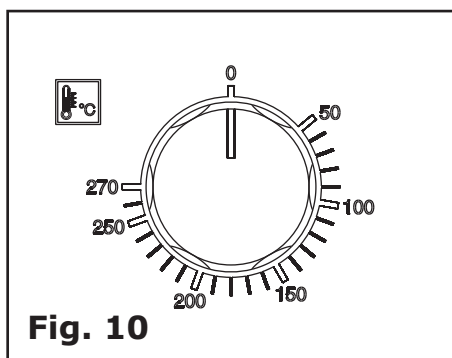


Fig. 10

Per avviare la cottura basterà quindi impostare la temperatura con la relativa manopola e una volta avviato il tempo, il forno inizierà il ciclo di cottura della durata prestabilita.

Se si desidera azionare solo la ventilazione, basterà semplicemente agire sul comando del tempo.

### Umidificazione

Il forno può disporre di un sistema di umidificazione abbinato al sistema di riscaldamento.

Per ottenere le dosi di vapore desiderate è necessario mantenere premuto il pulsante umidificatore.

Utilizzare la funzione di umidificazione per un massimo di 10 secondi con un intervallo minimo di 120 secondi a secco.

## 2.8 Pulizia e manutenzione del forno



### IMPORTANTE!

**Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.**

Per una lunga durata dell'apparecchio è indispensabile eseguire frequentemente un'accurata pulizia generale tenendo presente i seguenti consigli:

- la pulizia del forno deve essere fatta subito dopo l'uso quando è spento, ma ancora tiepido, non caldo, in modo che le colature e gli spruzzi di grasso non abbiano ancora formato una crosta dura e che la pellicola di grasso prodotta dai vapori della cottura sulle pareti sia ancora facile da togliere;
- le parti in acciaio inox devono essere pulite con prodotti idonei non abrasivi, reperibili comunemente in commercio. Non devono mai essere usate sostanze contenenti cloro, varechina, etc. Eseguire una pulizia per eliminare eventuali residui di polvere o tracce di olii di protezione o lavorazione;
- le parti verniciate e le parti cromate devono essere pulite con un panno umido con acqua e sapone, o con acqua e detersivo liquido non corrosivo. Non usare mai paglietta metallica o detersivi contenenti sostanze abrasive;
- non lavare esternamente l'apparecchiatura con getti di acqua diretti.

### Smontare la porta

Per facilitare la pulizia del forno si può smontare la porta. Le cerniere "A" sono provviste a tale scopo di due cavallotti mobili "B" che agganciati ai settori delle cerniere "C", quando la porta è completamente aperta, le bloccano.

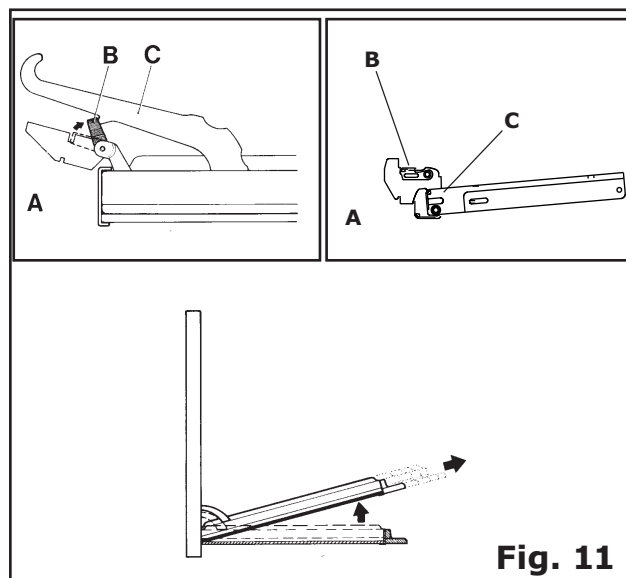


Fig. 11

Fatto questo si solleva la porta verso l'esterno compiendo quindi i due movimenti illustrati dalla figura.

Per compiere queste operazioni fate presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere.

Per rimontare la porta infilate le cerniere nelle loro apposite scanalature. Prima di chiudere la porta non dimenticare di togliere i due cavallotti mobili "B" che sono serviti per agganciare le 2 cerniere.

### Pulizia dei cristalli

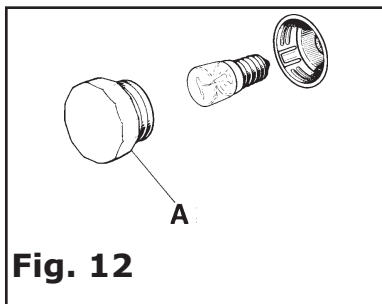
Per la pulizia dei cristalli usare solo acqua tiepida evitando l'impiego di panni ruvidi o sostanze abrasive. **Non pulire i cristalli quando sono ancora caldi.**

### Sostituzione

Nessuna manutenzione particolare è richiesta. Occorre solamente accertarsi dello stato dei conduttori, dei comandi e delle resistenze elettriche. Per alcuni particolari, che possono essere sostituiti, comportarsi nel seguente modo:

### Lampada forno

- svitare la calotta di protezione "A" che sporge internamente al forno e quindi accedere alla lampada. Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione "A".



### Resistenza

- la resistenza si toglie svitando dall'interno della camera le viti che la bloccano, avendo tolto preventivamente il paraventola e le scorrigriglie laterali, i collegamenti elettrici sono accessibili dal retro una volta tolta la schiena.

### Ventilatore forno

- una volta tolto il retro, dall'interno del forno, togliere la protezione ventola. Svitare il dado sinistro che libera la ventola, sfilare quest'ultima e svitare le tre viti della flangia motore.

### Dispositivi di comando

- si raggiungono togliendo l'involucro ed il cruscotto.

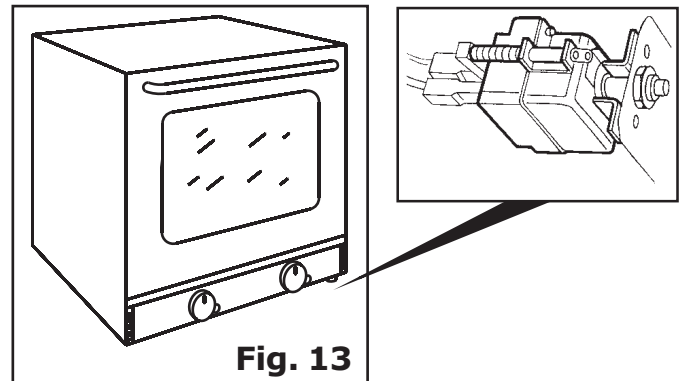
### Guarnizione

- estrarre la guarnizione dalla sua sede e sostituirla con quella nuova.

### Dispositivi di sicurezza

Il forno è dotato di un termostato di sicurezza all'interno del quadro comandi, in caso di surriscaldamento della cella di cottura, esso interviene escludendo il riscaldamento camera.

Il forno è dotato inoltre di griglie di protezione contro l'accesso alle parti in movimento della cella cottura.



#### AVVERTENZA!

L'installazione e la manutenzione ordinaria e straordinaria del forno devono essere eseguite esclusivamente da installatori autorizzati o comunque da personale qualificato ed in conformità alle vigenti normative di sicurezza e/o alle prescrizioni locali.



Il costruttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni alle persone o cose se non vengono rispettate tutte le indicazioni date nel presente libretto e, ove insufficienti, dal mancato rispetto della normativa in materia di sicurezza degli impianti elettrici.

## CAPITOLO III

### 3.1 Tabelle cottura

Nella seguente tabella sono riportate le indicazioni più importanti per la cottura di alcuni dei principali piatti.

I tempi di cottura consigliati in questa tabella e nelle successive sono indicativi. Siamo certi che dopo poche prove l'utilizzatore saprà apportare quelle modifiche necessarie per ottenere i risultati desiderati.

#### Tabella cotture sistema tradizionale

| Preparazione         | °C      | Minuti          |
|----------------------|---------|-----------------|
| <b>Pesce</b>         | 180-240 | sec. dimensioni |
| <b>Carne</b>         |         |                 |
| Arrosti di bue       | 250     | 30 per kg       |
| Arrosti di vitello   | 200-220 | 60 per kg       |
| Pollo                | 200-240 | 50 circa        |
| Anatra od oca        | 220     | 30 per kg       |
| Cosciotto di montone | 250     | 30 per kg       |
| Arrosti di maiale    | 250     | 60 per kg       |
| Soufflets            | 20      | 60 per kg       |
| <b>Dolci</b>         |         |                 |
| Panfrutto            | 160     | 50-60           |
| Savoiardi            | 160     | 30-50           |
| Pasta frolla         | 200     | 15              |
| Pasta sfoglia        | 250     | 15              |
| Torta di frutta      | 200-220 | 30              |
| Meringhe             | 100     | 60              |
| Sformato             | 220     | 30              |
| Brioche              | 160-180 | 45              |

#### Tabella cotture ad aria calda

| Preparazione               | °C      | Minuti    | Peso kg |
|----------------------------|---------|-----------|---------|
| <b>Primi piatti</b>        |         |           |         |
| Lasagne al forno           | 200-220 | 20-25     | 0,5     |
| Pasta al forno             | 200-220 | 25-30     | 0,5     |
| Riso alla Creola           | 200-230 | 20-25     | 0,5     |
| Pizza                      | 210-230 | 30-45     | 0,5     |
| <b>Carni</b>               |         |           |         |
| Arrosti di bue             | 170-190 | 40-60     | 1-1,2   |
| Arrosti di vitello         | 160-180 | 65-90     | 1-1,2   |
| Arrosti di manzo           | 170-180 | 65-90     | 1-1,2   |
| Arrosti di maiale          | 160-170 | 70-100    | 1-1,2   |
| Roast-Beef                 | 180-190 | 40-45     | 1-1,5   |
| Arrosti di agnello         | 140-160 | 100-130   | 1,5     |
| Pollo arrosto              | 180     | 70-90     | 1-1,2   |
| Anatra arrosto             | 170-180 | 100-160   | 1,5-2   |
| Oca arrosto                | 160-180 | 120-160   | 3-3,5   |
| Tacchino arrosto           | 160-170 | 160-240   | 5 ca.   |
| Coniglio arrosto           | 160-170 | 80-100    | 2 ca.   |
| Lepre arrosto              | 170-180 | 30-50     | 2 ca.   |
| Pesci                      | 160-180 | sec. peso |         |
| <b>Dolci (Pasticceria)</b> |         |           |         |
| Torta di frutta            | 180-200 | 40-50     |         |
| Ciambella                  | 160-180 | 35-45     |         |
| Torta margherita           | 200-220 | 40-45     |         |
| Pan di Spagna              | 200-230 | 25-35     |         |
| Schiacciata d'uva          | 230-250 | 30-40     |         |
| Brioche                    | 170-180 | 40-60     |         |
| Strudel                    | 160     | 25-35     |         |
| Sfogliatine dolci          | 180-200 | 20-30     |         |
| Frittelle di mele          | 180-200 | 18-25     |         |
| Budino di savoiardi        | 170-180 | 30-40     |         |
| Biscotti di Savoia         | 150-180 | 50-60     |         |
| Toast                      | 230-250 | 7         |         |
| Pane                       | 200-220 | 40        |         |

# INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

## CONVECTION OVENS

Models:

**BRIO VER**

**BRIO VER UM**

**BRIO VER FACILE**

**BRIO VER FACILE UM**

**BRIO INOX**

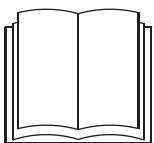
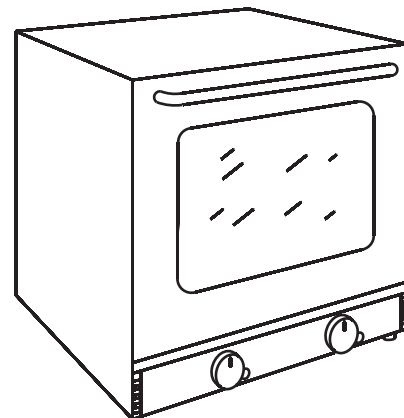
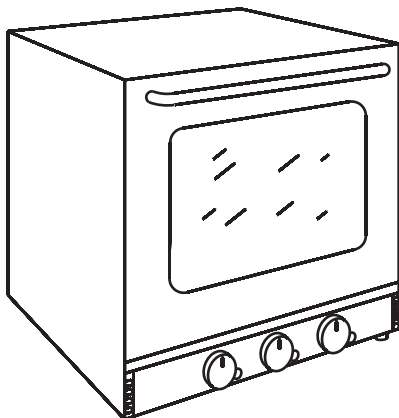
**BRIO INOX UM**

**BRIO INOX FACILE**

**BRIO INOX FACILE UM**

**BRIOX**

**BRIOX UM**



Read the following instructions carefully before installing and switching on the appliances

## CONTENTS

|  |             |           |
|--|-------------|-----------|
| <b>Chapter I .....</b>                           | <b>Page</b> | <b>15</b> |
| 1.1 General warnings.....                        | Page        | 15        |
| 1.2 Handling, transportation and unloading ..... | Page        | 16        |
| 1.3 Norms and installation .....                 | Page        | 16        |
| 1.4 Connection to the electrical supply .....    | Page        | 17        |
| 1.5 Technical specifications.....                | Page        | 17        |
| <br>   |             |           |
| <b>Chapter II .....</b>                          | <b>Page</b> | <b>18</b> |
| 2.1 Manual programming .....                     | Page        | 18        |
| 2.2 Description of the appliance .....           | Page        | 19        |
| 2.3 Multifunction oven .....                     | Page        | 19        |
| 2.4 Operation of the oven .....                  | Page        | 20        |
| 2.5 Traditional functioning .....                | Page        | 20        |
| 2.6 Hot air functioning .....                    | Page        | 20        |
| 2.7 Simplified oven .....                        | Page        | 22        |
| 2.8 Cleaning and maintenance of the oven .....   | Page        | 22        |
| <br>   |             |           |
| <b>Chapter III .....</b>                         | <b>Page</b> | <b>24</b> |
| 3.1 Tables of cooking .....                      | Page        | 24        |
| <br>   |             |           |
| <b>Chapter IV .....</b>                          | <b>Page</b> | <b>61</b> |
| 4.1 Installation diagrams .....                  | Page        | 61        |
| 4.2 Spare parts, exploded drawings.....          | Page        | 63        |
| 4.3 Wiring diagrams .....                        | Page        | 63        |

## CHAPTER I

### 1.1 General warnings

- Read the instructions contained in the present booklet in order to acquaint yourself with the proper security precautions to take for the safety of the installation of the appliances described, for their maintenance and for a better use of these appliances.
- These appliances should only be used for the purposes for which they have been expressly designed, which is for the cooking or reheating of foods; every other use is to be considered improper and therefore dangerous.
- These appliances, before leaving the factory, have been tested and fine tuned by expert and specialized personnel so as to produce the best results during functioning.  
The installation and any necessary repair must be performed **ONLY** by qualified and authorised persons.  
For this reason **we recommend that you always refer to the Dealership** that made the sale, specifying the type of trouble, the exact **model** and **serial number** you own.
- In case of repairs use only original spare parts.
- Before the installation check that the electric current value be compatible with the value indicated on the technical plate.
- Electrical safety of the oven is assured by the connection to an efficient earth system (which must be checked regularly) in compliance with regulations in force.
- Only specifically trained personnel should be allowed to use and supervise ovens during use.
- Do not have the appliance installed near sources of heat such as fryers, open flames, etc.
- Do not for any reason obstruct the heat release vents.
- Before operating a new appliance it is necessary to carefully clean the inside of the cooking chamber and the included backing trays.
- Carefully open the door in order to avoid cooking steam from blowing out on the user.
- Always electronically deactivate the appliance before cleaning.
- At the end of every working day, carefully clean the cooking chamber.
- Do not use steel wool for the cleaning of the appliance.
- The equipment requires some precautionary measures during installation, connection to the electric power and water systems. See chapter II.
- The equipment requires some precautionary measures during installation, connection to the electric power and water systems. See chapter II.



**Lack of compliance to these fundamental rules can compromise the safety of the appliance and of the user.**



**The Manufacturer shall deny liability for the failure in the accomplishment of the regulations contained herein, and for any accident or trouble as a result of said non compliance.**



**In case of misunderstandings in the following translation, please refer to the Italian version.**

## 1.2 Handling, transportation and unloading

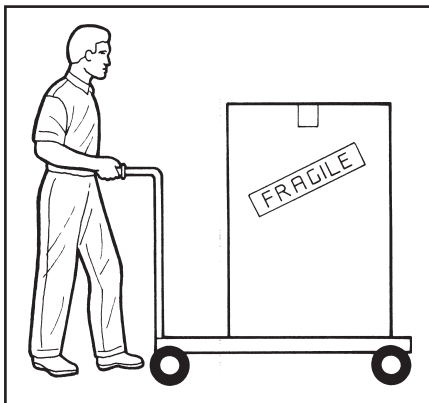
The packaging of the appliance is produced by the company according to the agreements signed case by case, to on the country the appliance is being sent to, or to the means of transport used. Once the appliance is installed, packaging can be reused or disposed according to the regulations in force in each country.

Ovens must be carried with their original packaging as close as possible to the installation site.

Only specialized personnel can lift or handle the oven or any accessories carried independently. Material sent is checked thoroughly before being handed over to the forwarding agent.

Make sure that the appliance has not been damaged during the delivery and that the packaging has not been damaged and some contents removed.

In case of damaged products, or missing components, immediately contact the carrier and the manufacturer providing photographic evidence.



### WARNING!

**Please check the supplied material matches order specifications. Don't drag or incline the oven for any reason. The oven is to be lifted up perpendicularly to the floor, moved in a horizontal direction and then laid down perpendicularly to the floor.**



### WARNING!

**It is recommended not to install the oven on a slippery floor.**

## 1.3 Norm and installation

### General norms

The establishment where the appliance is to be installed must be well ventilated.

The installation or reparation of the appliance must be done only by specialized personnel.

The appliance should be placed on a FLAT SURFACE. Any possible support structures should be capable of adequately supporting the weight of the appliance.

By using the adjustable legs, make sure the appliance rests perfectly level.

The back panel of the appliance must not be placed against the wall of the establishment, but must be placed at a distance of at least 10 cm.

In case of oven with humidification, permanently connect the appliance to the water distribution system. Do not use a set of separable couplings.

### Important

Before carrying out any installation, maintenance or cleaning operation, it is absolutely necessary to disconnect the appliance from the electrical supply.

Ovens comply with the provisions and safety requirements indicated in the following European Directives and their specific associated standards:


- directive **2006/42/CE** on machinery and subsequent updates;
- low voltage safety directives **2006/95/CE** and subsequent updates (Standard **EN60335-1** , **EN60335-2-42**);
- directive **2004/108/CE** on electromagnetic compatibility and subsequent updates (Standard **EN50165**, **EN55014**, **EN55014-1**, **EN50366** e **EN61000** series).

According to the previous directives, the Manufacturer declares that its products comply with the European legislation in force and, consequently, feature regulation CE marking enabling them to be sold in European countries.

The functional components of the oven have a noise emission level of less than **70 dB(A)**.



### 1.4 Connection to the electrical supply

- In case of direct connection to the grid (without plug), it is necessary to include a device allowing disconnection from the grid, with a break distance of contacts enabling complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in compliance with installation rules.
- The electrical safety of the appliance is guaranteed only if it is connected to an efficient system of grounding in accordance with the norms in force and checked periodically by specialized and certified personnel.  
The yellow/green grounding cable must not be interrupted.
- In any case the feed cable must be positioned so that it does not reach a temperature that exceeds 50 °C above room temperature and must be type not less H05 RN-F.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its technical assistance service, or in any case by a person having a similar qualification, so as to prevent any risk.
- Be sure that the supply voltage corresponds to that indicated on the technical plate of the appliance.
- The oven must be included in an equipotential system. Connection must be made with a wire featuring a cross-section of at least 10 mm<sup>2</sup> connected to the terminal marked  located on the rear of the oven.

#### Important

The installer is expected to:

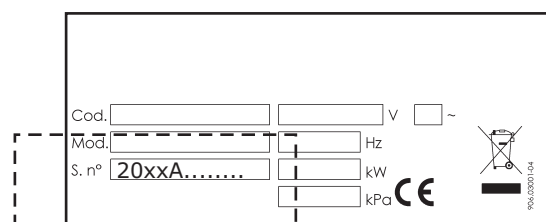
- reattach appliance parts which may have been removed;
- check that the electrical feed current is suitable for operating the appliance;
- check that there is no danger to the user or the appliance itself;
- instruct the user of the appliance with practical demonstrations, explaining all the necessary expedients for following the safety norms;
- hand over the present manual with the advice to hold on to it for possible future adjustments or reparations to the appliance or its electrical supply system.

### 1.5 Technical specifications

|                            | BRIO...                       | BRIOX...    |
|----------------------------|-------------------------------|-------------|
| <b>Dimensions (mm)</b>     | 595×610×560                   | 595×640×590 |
| <b>Electric power</b>      | 2,7 kW                        |             |
| <b>Power supply</b>        | 220-240 V ~ 50/60 Hz          |             |
| <b>Wiring type</b>         | H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> |             |
| <b>No-load oven weight</b> | 36 Kg                         |             |
| <b>Number of pans</b>      | 4                             |             |
| <b>Number of fans</b>      | 1                             |             |
| <b>Mounting</b>            | ON STAND                      |             |
| <b>Insulation class</b>    | I                             |             |
| <b>IP rating</b>           | IPX3                          |             |
| <b>Control panel</b>       | ELECTROMECHANICAL             |             |

|                            | BRIO...<br>FACILE...          | BRIOX...<br>FACILE... |
|----------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| <b>Dimensions (mm)</b>     | 595×610×560                   | 595×640×590           |
| <b>Electric power</b>      | 2,5 kW                        |                       |
| <b>Power supply</b>        | 220-240 V ~ 50/60 Hz          |                       |
| <b>Wiring type</b>         | H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> |                       |
| <b>No-load oven weight</b> | 36 Kg                         |                       |
| <b>Number of pans</b>      | 4                             |                       |
| <b>Number of fans</b>      | 1                             |                       |
| <b>Mounting</b>            | ON STAND                      |                       |
| <b>Insulation class</b>    | I                             |                       |
| <b>IP rating</b>           | IPX3                          |                       |
| <b>Control panel</b>       | ELECTROMECHANICAL             |                       |

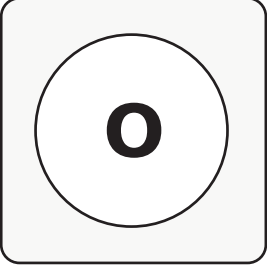
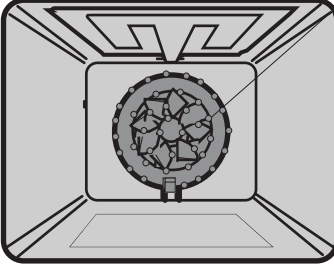
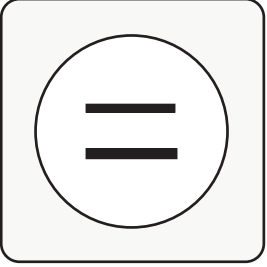
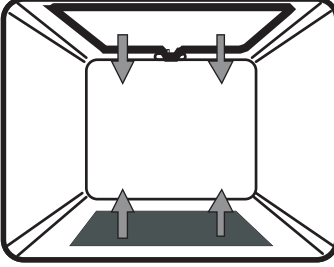
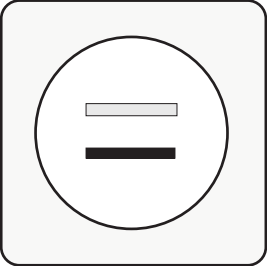
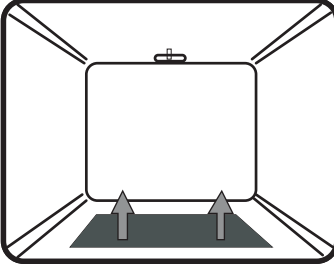
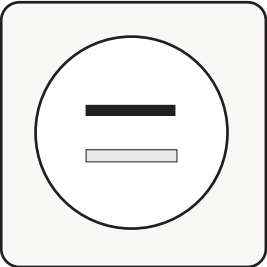
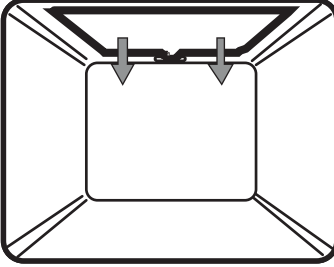
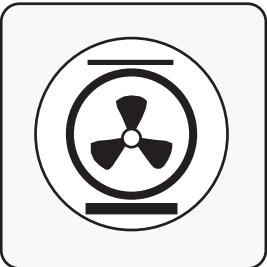
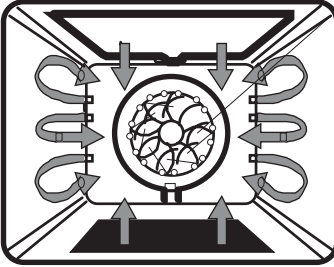
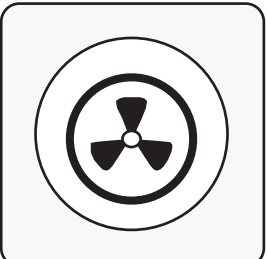
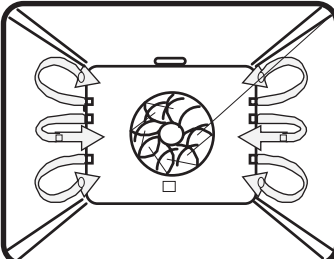
|                      | ...UM                  |
|----------------------|------------------------|
| <b>Arrivée d'eau</b> | 3/4"                   |
| <b>Pression eau</b>  | 150÷400 kPa ( 3-4 bar) |
| <b>Dureté eau</b>    | 7-11° F                |



20xx: YEAR OF PRODUCTION  
 A: CONVECTION HUMIDIFICATION OVENS  
 FOR PROFESSIONAL USE

CHAPTER II

2.1 Manual programming

| POSITION  | FUNCTION   | EFFECT   |
|---|--|--|
|    | Not function - Off   |    |
|    | Top and bottom resistance  |    |
|  | Bottom resistance  |  |
|  | Top resistance   |  |
|  | Top and bottom resistance<br>Circular resistance and<br>Motorfan |  |
|  | Motorfan and<br>circular resistance                              |  |

## 2.2 Description of the appliance

### The ventilation oven

The ventilation oven represents a modern system of cooking food which tends to conserve the characteristics of the food, enhancing its flavor. In addition, it provides a notable.

### Cooking

Food is cooked through a process of heat transference from the source to the food by some intermediary means.

The efficiency of the heat transference is indicated by the coefficient of conduction.

#### AIR CONDUCTION COEFFICIENTS

|                |        |
|----------------|--------|
| AIR STATIC     | 5 - 10 |
| VENTILATED AIR | 20- 40 |

The FORCED CONVECTION of heated air used in thermoconvection ovens increases the efficiency with respect to the static oven by at least 300%. The most evident general characteristics depending on the type of food to be cooked are:

- **savings in cooking time**
- **savings in energy consumption**

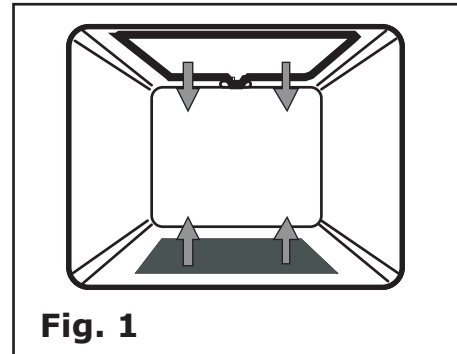
## 2.3 Multifunction oven

The oven has the following heating systems:

- System of **traditional heating**.

The heating elements utilized are found in the upper and lower parts of the oven.

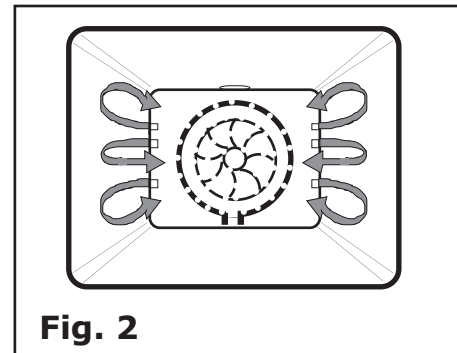
This system is suitable for cooking or roasting on **one level only**.



**Fig. 1**

- System of **air heating**.

The forced circulation of air inside the oven allows the heat to come into quick contact with the foods, thereby not only cooking foods at lower temperatures than those required for traditional cooking but also making it possible to cook **on more than one level simultaneously**.



**Fig. 2**

### Humidification

The oven can be equipped with a humidification system combined with the heating system.

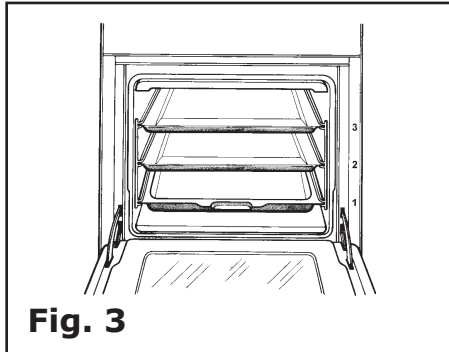
In order to obtain the desired steam quantities, it is necessary to hold down the humidifier push-button.

Use the humidification function for maximum 10 seconds with a minimum dry-operation interval of 120 seconds.

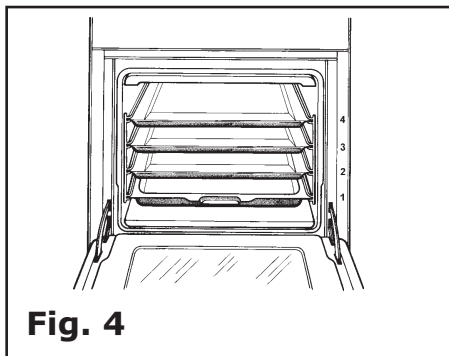


## 2.4 Operation of the oven

On the inside of the oven, on both sides, there are runners which can accommodate 3 (**fig. 3**) or 4 (**fig. 4**) trays.



**Fig. 3**



**Fig. 4**

To operate the oven proceed as follows:

- Turn the **oven function knob** to position which corresponds to the desired heating symbol.
- Turn the **oven thermostat knob** to the desired setting.
- Turn the timer knob and select the desired cooking time.
- These steps cause the internal lamp and heating elements to switch on.
- To turn the oven off, turn the **oven function knob** to the "0" position.

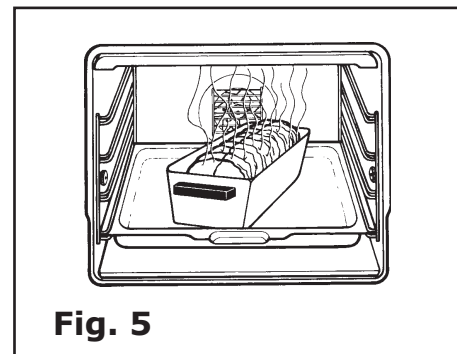
## 2.5 Traditional functioning

This classic system of upper and lower heating is suitable for baking on one level.

- Turn the oven function knob to the position



- To cook perfectly it is necessary to preheat the oven selecting the cooking temperature adjusting the thermostat knob and loading only when the yellow indicator light turns off.
- **Only if fat meats are being cooked should one load when the oven is still cold.**
- In the case of frozen meats it is possible to roast without having previously defrosted. Choose a temperature about 20 °C lower than normal and cooking times longer by about one quarter of an hour.
- Try to use trays with high edges so the oven walls remain cleaner.



**Fig. 5**

## 2.6 Hot air functioning

The hot air system is suitable for baking on more than one level:

- Turn the oven function knob to the position



in this way the motorfan is activated. The oven begins heating up only when the temperature has been selected with the thermostat knob.

### Pastry cooking

- The circulation of hot air in the oven assures an instantaneous and uniform distribution of the heat.

- Together with pastry cooking it is possible to simultaneously cook other kinds of food as well (fish, meat, etc.) without transmitting neither flavors, nor odors.
- This **multiple cooking** can be done only if the cooking temperatures of the different foods are equal.
- The oven can be opened at any moment during cooking, without damaging even the most delicate pastries.

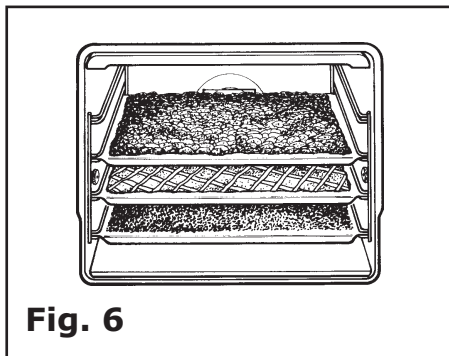


Fig. 6

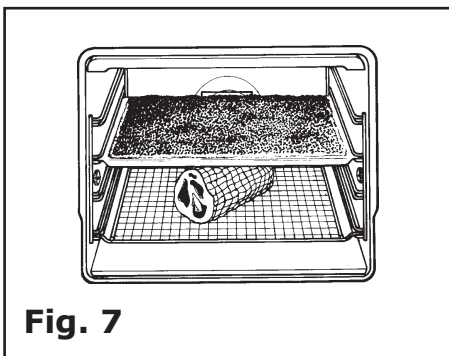


Fig. 7

## Roasting

- This system of thermoconvection heating modifies, in part, the various cooking elements acquired by the use of the traditional system of heating.
- The rotating roasting spit is no longer necessary. The meat can be put directly on the grill to have a spit roast.
- The meat is no longer rotated and handled during the cooking. The cooking temperature of the meat should never reach more than 180 - 190 degrees. Higher temperatures are required only to burn the meat, consequently causing the formation of smoke and the dirtying of the oven.
- Furthermore temperatures around 180° C conserve the vitamins in the food, saving on costs and leaving the user a larger margin of error.

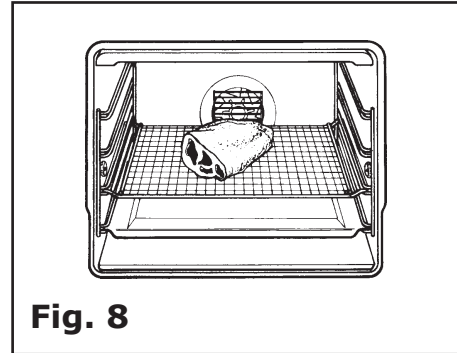


Fig. 8

- To obtain a flavorful and well browned roast dress the meat with lard or thinly sliced bacon.
- Lay the meat on the grill in the oven so the meat rests as close to the middle of the oven as possible.
- Immediately put the juice pan into the runner under the meat. Turkeys and birds in general should be prepared as the roasts and lain with their backs on the grill; if the bird is big, pour 1/4 liter of hot water in the underlying juice pan.
- Lean game is prepared directly in a previously greased pan.
- For large roasts and birds lower the cooking temperature by 10 - 20 degrees.

## Thawing

- **Oven function knob** in position:



**Without heating** for delicate foods like cream cakes, pudding cakes, cakes with chocolate or fruit glaze.



**With heating** for bread, sandwiches, cookies and the like, turn the oven thermostat knob to a setting between 80 and 100 °C.



**To thaw** precooked foods turn the oven thermostat knob to 200 °C (the foods are ready after 30 - 40 minutes).

**Do not open closed food packages or aluminum wrapping.**

Position of the grill: 2 or 3 level.

## 2.7 Simplified oven

The simplified version of the oven does not offer the possibility to use the traditional cooking system, but rather only the hot air operation.

Therefore, the oven use is simplified, since it only features the temperature and time controls.

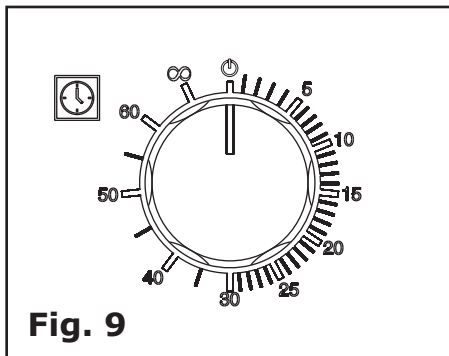


Fig. 9

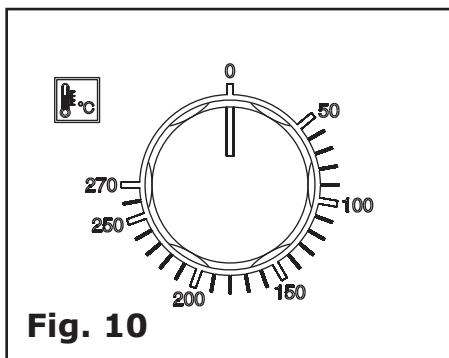


Fig. 10

To start cooking you will thus only need to set the temperature with the corresponding knob, and once the time starts, the oven will start the cooking cycle with the pre-set duration.

If you want to start ventilation only, all you need is to simply act on the time control.

### Humidification

The oven can be equipped with a humidification system combined with the heating system.

In order to obtain the desired steam quantity, it is necessary to hold down the humidifier push-button. Use the humidification function for maximum 10 seconds with a minimum dry-operation interval of 120 seconds.

## 2.8 Cleaning and maintenance of the oven



### IMPORTANT!

**Before operating on the appliance make sure it is unplugged.**

To ensure the long life of the appliance it is indispensable that it be frequently and carefully cleaned with the following advice in mind:

- the oven must be cleaned right after use when it is off but still slightly warm so that the glaze and fatty juices have not yet hardened into a hard crust and the film of fat produced by the cooking steam on the chamber walls is still easy to remove;
- the stainless steel parts must be cleaned with suitable non abrasive products found readily on the market. Substances containing chlorine or ammonia must never be used. To clean and carefully remove any eventual dust and any protection or working grease;
- the coated parts and the chrome parts must be cleaned with a cloth dampened with water and soap, or with water and a non corrosive liquid detergent. Never use steel wool or detergents containing abrasive substances.
- you should not wash the outside of the appliance with jets of water aimed directly.

### Removing the door

To facilitate the cleaning of the oven the door can be removed. The hinges "A" have been equipped with two moveable levers "B" for just this purpose. These levers hook on to the hinge sections "C" and hold the door in place when it is completely open.

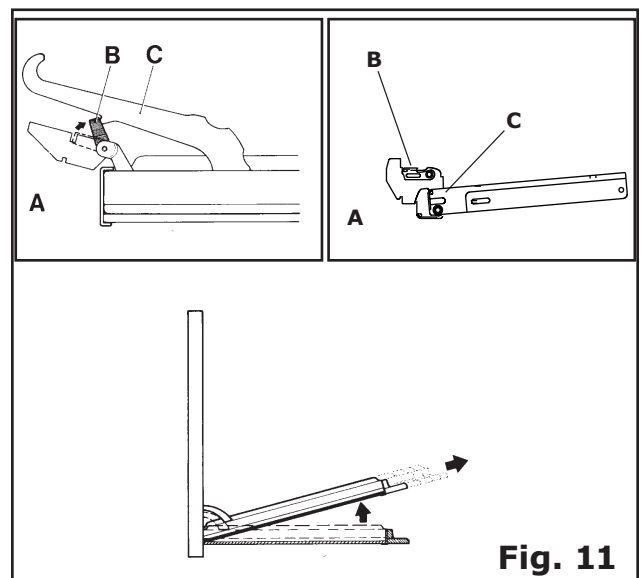


Fig. 11

Having opened the door, pull it away from the oven by completing the two movements illustrated by the figure.

To complete these operations hold the door by the sides at the bottom near the hinges.

To replace the door put the hinges back into their appropriate positions. Before closing the door do not forget to remove the two levers "B" which were used to hook the two hinges.

### Cleaning of the glass

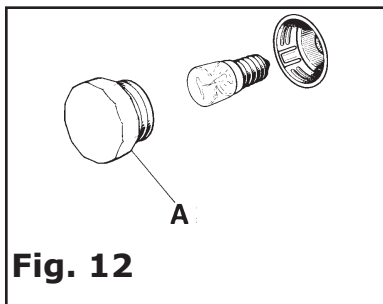
For cleaning the glass use only warmwater and avoid using rough cloths or abrasive substances. **Do not clean the glass when it is hot.**

### Replacements

No special maintenance is required. It is enough to be sure that the conductors, the controls and the electric heating elements are in working condition. For certain parts which can and may need to be replaced, proceed in the following manner:

#### Oven lamp

- unscrew the protective cap "A" which sticks out of the inside of the oven to provide access to the lamp. Immediately after the bulb has been changed, remount the protection cover "A".



#### Heating element

- the heating element is removed by unscrewing it from the inside of the cooking chamber, having removed preventively the shelterfan and lateral side racks, by unscrewing it from the inside of the cooking chamber. The electrical connections are accessible from behind once the back panel has been removed.

#### Oven fan

- once the back has been removed, take off the fan protection from inside the oven. Unscrew the left nut to free the fan. Pull it out and then unscrew the three screws holding the motor flange.

### Control devices

- these can be reached by removing the control panel and the oven shell.

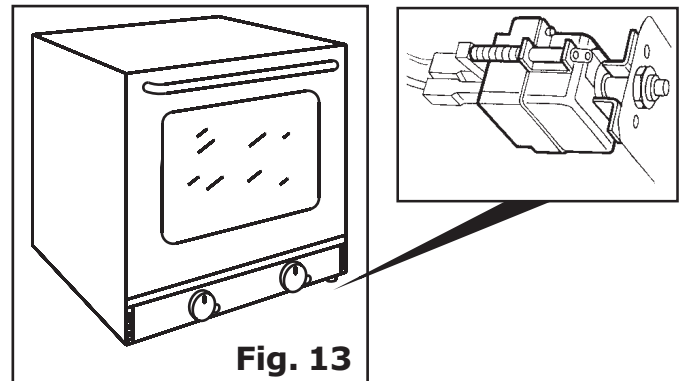
### Door seal

- take out the seal from its position and replace it with a new one.

### Safety devices

The oven is equipped the a safety thermostat inside the control panel, if the oven cooking chamber overheats, this device trips, cutting off the power supply to the heating elements.

The oven features the grille to prevent contact with moving parts in the oven cooking chamber.



#### WARNING!

The installation, transformation and non-routine maintenance of the oven must be performed only by authorized installers or by the electricity company according to the current and local safety regulations.



The manufacturer cannot be held responsible for possible damage to persons or things if the instructions given in this booklet are not followed or, where insufficient, by the failure to respect norms pertaining to the safety of electric supply installations.

## CHAPTER III

### 3.1 Table of cooking

In the following table the most important cooking instructions for certain main dishes have been indicated.

The recommended cooking times in these tables are indicative. We are certain that after just a few trials the user will be able to make the necessary adjustments in order to obtain the desired results :

**Table of traditional systems of cooking**

| Preparation   | °C      | Minutes           |
|---------------|---------|-------------------|
| <b>Fish</b>   | 180-240 | depending on size |
| <b>Meat</b>   |         |                   |
| Beef roast    | 250     | 30 per kg         |
| Veal roast    | 200-220 | 60 per kg         |
| Chicken       | 200-240 | 50 circa          |
| Duck or goose | 220     | 30 per kg         |
| Leg of mutton | 250     | 30 per kg         |
| Pork roast    | 250     | 60 per kg         |
| Soufflets     | 20      | 60 per kg         |
| <b>Sweets</b> |         |                   |
| Plum-cake     | 160     | 50-60             |
| Savoy cookies | 160     | 30-50             |
| Shortbread    | 200     | 15                |
| Pastries      | 250     | 15                |
| Fruitcake     | 200-220 | 30                |
| Meringue      | 100     | 60                |
| Pudding       | 220     | 30                |
| Brioches      | 160-180 | 45                |

**Table of hot air cooking**

| Preparation            | °C      | Minutes             | Weight kg |
|------------------------|---------|---------------------|-----------|
| <b>Entrées</b>         |         |                     |           |
| Baked lasagna          | 200-220 | 20-25               | 0,5       |
| Baked pasta            | 200-220 | 25-30               | 0,5       |
| Rice creole            | 200-230 | 20-25               | 0,5       |
| Pizza                  | 210-230 | 30-45               | 0,5       |
| <b>Meats</b>           |         |                     |           |
| Roast beef (ox)        | 170-190 | 40-60               | 1-1,2     |
| Roast veal             | 160-180 | 65-90               | 1-1,2     |
| Roast beef (steer)     | 170-180 | 65-90               | 1-1,2     |
| Roast pork             | 160-170 | 70-100              | 1-1,2     |
| Roastbeef              | 180-190 | 40-45               | 1-1,5     |
| Roast lamb             | 140-160 | 100-130             | 1,5       |
| Roast chicken          | 180     | 70-90               | 1-1,2     |
| Roast duck             | 170-180 | 100-160             | 1,5-2     |
| Roast goose            | 160-180 | 120-160             | 3-3,5     |
| Roast turkey           | 160-170 | 160-240             | 5 about   |
| Roast rabbit           | 160-170 | 80-100              | 2 about   |
| Roast hare             | 170-180 | 30-50               | 2 about   |
| Fish                   | 160-180 | depending on weight |           |
| <b>Sweet pastries</b>  |         |                     |           |
| Fruitcake              | 180-200 | 40-50               |           |
| Ciambella cake         | 160-180 | 35-45               |           |
| Margeret cake          | 200-220 | 40-45               |           |
| Sponge cake            | 200-230 | 25-35               |           |
| Schiacciata d'uva      | 230-250 | 30-40               |           |
| Croissants             | 170-180 | 40-60               |           |
| Strudel                | 160     | 25-35               |           |
| Sweet pastries (small) | 180-200 | 20-30               |           |
| Apple fritters         | 180-200 | 18-25               |           |
| Savoyard pudding       | 170-180 | 30-40               |           |
| Savoy cookies          | 150-180 | 50-60               |           |
| Toast                  | 230-250 | 7                   |           |
| Bread                  | 200-220 | 40                  |           |



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

## FOURS CONVECTION

Modèles:

**BRIO VER**

**BRIO VER UM**

**BRIO VER FACILE**

**BRIO VER FACILE UM**

**BRIO INOX**

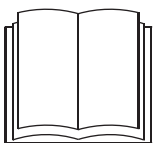
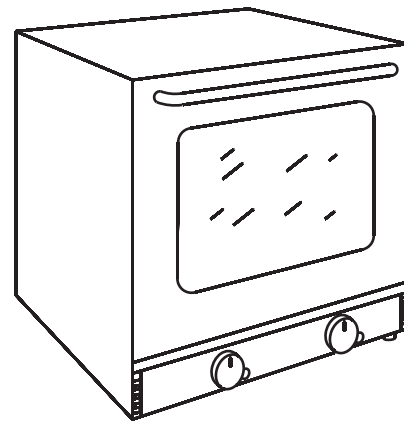
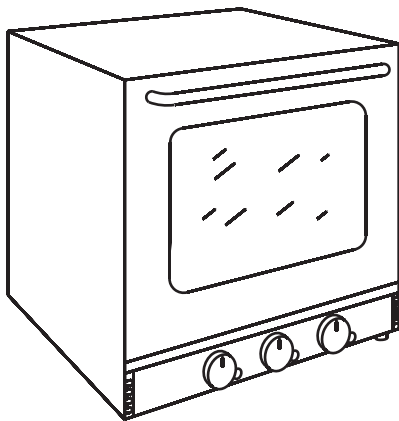
**BRIO INOX UM**

**BRIO INOX FACILE**

**BRIO INOX FACILE UM**

**BRIOX**

**BRIOX UM**



Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser les appareils

## SOMMAIRE

### Chapitre I ..... Page 27

|  |      |    |
|--|------|----|
| 1.1 Recommandations générales .....                | Page | 27 |
| 1.2 Transport, déplacement et déchargement .....   | Page | 28 |
| 1.3 Normes et installation .....                   | Page | 28 |
| 1.4 Raccordement à l'installation électrique ..... | Page | 29 |
| 1.5 Caractéristiques techniques.....               | Page | 29 |

### Chapitre II ..... Page 30

|  |      |    |
|--|------|----|
| 2.1 Programmeur .....                    | Page | 30 |
| 2.2 Description de l'appareil .....      | Page | 31 |
| 2.3 Four multifonction .....             | Page | 31 |
| 2.4 Utilisation du four .....            | Page | 32 |
| 2.5 Fonctionnement traditionnel.....     | Page | 32 |
| 2.6 Fonctionnement à air chaud .....     | Page | 32 |
| 2.7 Four simplifié .....                 | Page | 34 |
| 2.8 Nettoyage et entretien du four ..... | Page | 34 |

### Chapitre III ..... Page 36

|                             |      |    |
|-----------------------------|------|----|
| 3.1 Tableau de cuisson..... | Page | 36 |
|-----------------------------|------|----|

### Chapitre IV ..... Page 61

|   |      |    |
|---|------|----|
| 4.1 Schémas d'installation.....           | Page | 61 |
| 4.2 Pièces de rechange, vue éclatée ..... | Page | 63 |
| 4.3 Schémas électriques .....             | Page | 63 |

## CHAPITRE I

### 1.1 Recommandations générales

- Lire attentivement les instructions se trouvant dans ce manuel afin de connaître les précautions à prendre pour la sécurité de l'installation des appareils, pour leur entretien et pour la meilleure utilisation de ceux-ci.
- Ces appareils devront être destinés uniquement à l'utilisation pour laquelle ils ont été expressément conçus, c'est à dire la cuisson et le réchauffement d'aliments; toute autre utilisation est à considérer impropre et donc dangereuse.
- Ces appareils, avant de quitter l'usine, ont été mis au point par du personnel expert et spécialisé de façon à obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement.  
L'installation et toute réparation ou mise au point qui seraient nécessaires par la suite doivent être effectuées avec un maximum de soin et d'attention par du personnel qualifié.  
Pour cette raison, **nous vous recommandons de vous adresser toujours au Concessionnaire** qui vous a vendu l'appareil, en spécifiant le type d'inconvénient, le **modèle** et **numero de serie** d'appareil en votre possession.
- En cas de réparation, toujours utiliser des pièces de rechange originales.
- Avant d'installer l'appareil vérifier que la valeur de la distribution électrique soit compatible avec la valeur indiquée sur la plaque technique.
- La sécurité électrique des fours est garantie entre autres par le raccordement à une prise de terre (la-quelle doit être contrôlée intervalles réguliers) conformément aux normes en vigueur.
- L'utilisation et la surveillance des fours durant leur fonctionnement doivent être exclusivement confiées à des personnes possédant les compétences nécessaires à cet effet.
- Ne pas installer l'appareil près de sources de chaleur (friteuses, feux, etc.)
- Il ne faut pour aucune raison obstruer les fentes d'évacuation de la chaleur.
- Avant de faire fonctionner un nouvel appareil il est nécessaire d'effectuer un nettoyage soigné à l'intérieur de la chambre de cuisson et les plateaux fournis.

- Toujours désactiver électriquement l'appareil avant le nettoyage.
- A la fin du travail quotidien, nettoyer soigneusement la chambre de cuisson.
- Ne pas utiliser de pailles de fer pour le nettoyage des appareils.
- L'équipement nécessite certaines précautions lors de l'installation, le raccordement au réseau électrique et de l'eau. Voir chapitre II.
- L'équipement nécessite certaines précautions pour le nettoyage. Voir chapitre II.



**Le non respect de ces règles fondamentales peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur.**



**En cas de non-respect des instructions et recommandations figurant dans le présent manuel, imputable aussi bien à l'utilisateur qu'à l'installateur, le fabricant décline toute responsabilité et ne saurait par conséquent répondre des éventuels accidents, anomalies et dommages.**



**Pour tout malentendu dans la traduction, s'il vous plaît se référer à la langue italienne.**

## 1.2 Transport, déplacement et Déchargement

L'emballage des appareils est assuré par le fabricant conformément aux accords pris avec le client et dans tous les cas en fonction du pays de destination et/ou du moyen de transport utilisé.

Une fois l'installation effectuée, l'emballage peut être réutilisé ou éliminé dans le respect des normes en vigueur dans le pays de l'acheteur.

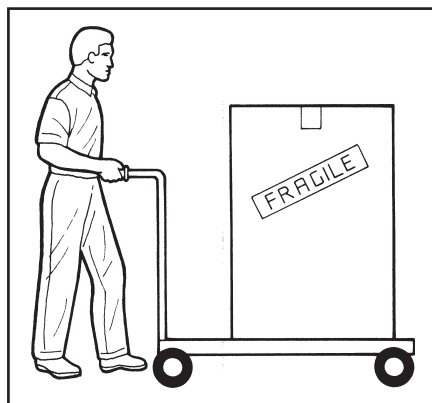
Les fours doivent être acheminés emballés à proximité du lieu d'installation.

Pour toutes les opérations de levage et de déplacement du four et des autres parties livrées séparément, faire appel à un personnel qualifié.

Avant d'être remise au transporteur, la marchandise est soigneusement contrôlée.

A la livraison du four, s'assurer qu'il n'a subi aucun dommage durant son transport, que l'emballage est intact et qu'aucune partie de la fourniture n'est manquante.

En cas de dommages ainsi que dans le cas où manqueraient des parties de la fourniture, avertir sans attendre le transporteur et le fabricant en joignant à la communication une documentation photographique.



### RECOMMANDATION!

**Il est recommandé de s'assurer que la fourniture correspond aux spécifications de la commande. Ne pas traîner ou incliner le four pour aucune raison.**

**Il est recommandé de soulever l'appareil toujours perpendiculairement au sol, de le déplacer horizontalement et de le placer perpendiculairement par rapport au sol.**



### RECOMMANDATION!

**Il est recommandé de ne pas installer le four sur sol glissant.**

## 1.3 Normes et installation

### Normes générales

La pièce à l'intérieur de laquelle on désire installer l'appareil doit posséder des bonnes caractéristiques de ventilation.

L'installation ou la réparation de l'appareil doivent être effectuées uniquement par du personnel spécialisé.

L'appareil doit être placé sur une SURFACE PLATE et les éventuels supports doivent soutenir le poids de l'appareil. Mettre l'appareil à plat en utilisant les pieds réglables et un niveau à bulle.

Il ne faut pas placer la paroi postérieure de l'appareil contre la paroi de la pièce mais il faut qu'il y ait une distance de 10 cm. minimum.

Dans le cas du four avec humidification, connectez le dispositif en permanence aux conduites principales d'eau.

Ne pas utiliser un ensemble de joints séparables.

### Important

Avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien ou de nettoyage, il faut absolument débrancher l'alimentation électrique en amont des connexions à l'appareil.


Les fours sont conformes aux prescriptions et aux standards de sécurité prévus par les Directives européennes suivantes et par les Normes qui leur sont associées:

- directive **2006/42/CE** et modifications successives;
- directive de sécurité Basse tension **2006/95/CE** et modifications successives (standard **EN60335-1**, **EN60335-2-42**);
- directive de compatibilité électromagnétique **2004/108/CE** et modifications successives (standard **EN50165**, **EN55014**, **EN55014-1**, **EN50366** e **EN61000** series).

Sur la base des conformités ci-dessus, le fabricant certifie que les appareils répondent à la législation Européenne en vigueur. Sur les appareils est apposée la certification CE permettant leur ommercialisation au sein des pays européens.

Les pièces fonctionnelles du four ont une émission de bruit qui ne dépasse pas **70 dB(A)**.

## 1.4 Connexion à l'installation électrique

- En cas de raccordement direct au réseau (sans prise), il est nécessaire de prévoir un dispositif assurant déconnexion du réseau, avec une distance entre contacts qui permet la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles de l'installation.
- La sécurité électrique des appareils est garantie uniquement si ceux-ci sont connectés à une installation de mise à la terre effectuée selon les normes en vigueur qui doit être révisée périodiquement par du personnel spécialisé avec pouvoir de certification.  
Le câble de la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu.
- Le câble de l'alimentation doit toujours être positionné de façon à ce qu'aucun segment de celui-ci n'atteigne une température de 50° C supérieure à celle de la pièce. Ce câble doit être du type non inférieur à H05 RN-F.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- S'assurer que le voltage du réseau électrique corresponde à celui qui est indiqué sur la plaquette technique de l'appareil.
- Le four doit être intégré à un circuit équipotentiel. Le branchement doit être effectué à l'aide d'un conducteur de section minimum de 10 mm<sup>2</sup> branché à la borne marquée du symbole  située sur le fond du four.

### Important

L'installateur est tenu de:


- remonter les pièces de l'appareil éventuellement enlevées;
- vérifier que l'alimentation électrique soit régulière;
- vérifier qu'il n'y ait pas de dangers pour l'utilisateur et pour l'appareil même;
- instruire l'utilisateur de l'appareil avec des démonstrations pratiques et en expliquant toutes les actions nécessaires au respect des normes de sécurité;
- remettre ce manuel avec la recommandation de le conserver pour d'éventuelles interventions futures d'assistance à l'appareil et aux installations qui l'alimentent.


## 1.5 Technical specifications

|                                 | BRIO...                       | BRIOX...    |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------|
| <b>Dimensions (mm)</b>          | 595×610×560                   | 595×640×590 |
| <b>Puissance électrique</b>     | 2,7 kW                        |             |
| <b>Alimentation</b>             | 220-240 V ~ 50/60 Hz          |             |
| <b>Type de câble électrique</b> | H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> |             |
| <b>Poids à vide du four</b>     | 36 Kg                         |             |
| <b>Nombre de plaques</b>        | 4                             |             |
| <b>Nombre de ventilateurs</b>   | 1                             |             |
| <b>Type d'installation</b>      | SUR PLAN                      |             |
| <b>Classe d'isolation</b>       | I                             |             |
| <b>Degré de protection IP</b>   | IPX3                          |             |
| <b>Panneau de commande</b>      | ELECTROMÉCANIQUES             |             |

|                                 | BRIO...<br>FACILE...          | BRIOX...<br>FACILE... |
|---------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| <b>Dimensions (mm)</b>          | 595×610×560                   | 595×640×590           |
| <b>Puissance électrique</b>     | 2,5 kW                        |                       |
| <b>Alimentation</b>             | 220-240 V ~ 50/60 Hz          |                       |
| <b>Type de câble électrique</b> | H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> |                       |
| <b>Poids à vide du four</b>     | 36 Kg                         |                       |
| <b>Nombre de plaques</b>        | 4                             |                       |
| <b>Nombre de ventilateurs</b>   | 1                             |                       |
| <b>Type d'installation</b>      | SUR PLAN                      |                       |
| <b>Classe d'isolation</b>       | I                             |                       |
| <b>Degré de protection IP</b>   | IPX3                          |                       |
| <b>Panneau de commande</b>      | ELECTROMÉCANIQUES             |                       |

|                      | ...UM                  |
|----------------------|------------------------|
| <b>Arrivée d'eau</b> | 3/4"                   |
| <b>Pression eau</b>  | 150÷400 kPa ( 3-4 bar) |
| <b>Dureté eau</b>    | 7-11° F                |

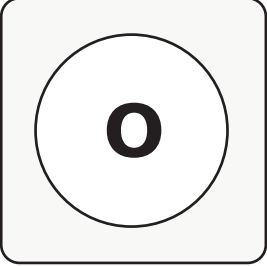
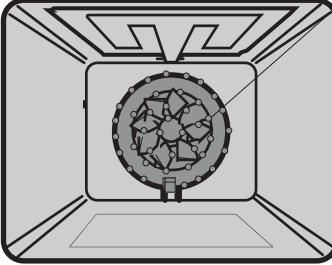
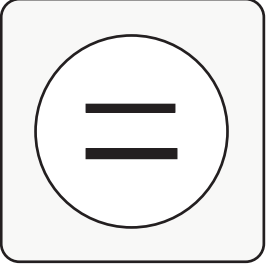
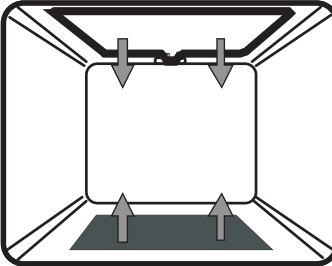
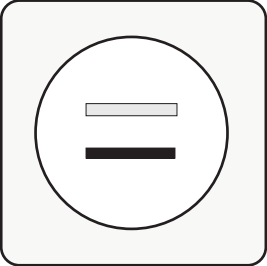
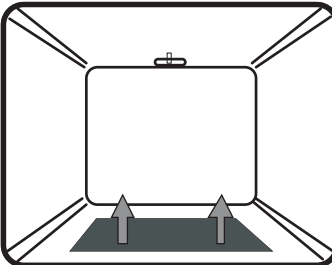
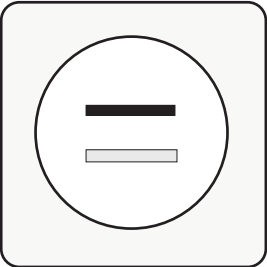
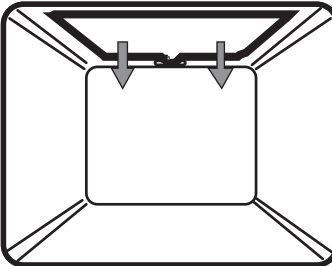
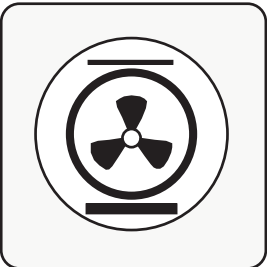
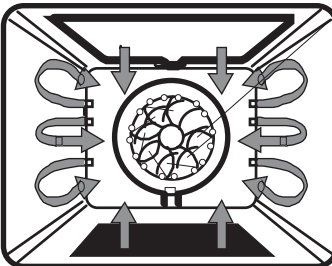

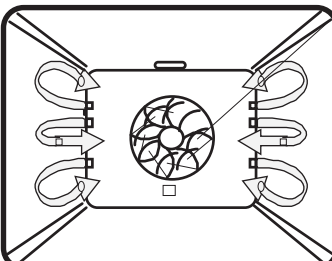
|       |   |    |                            |   |
|-------|---|----|----------------------------|---|
| Cod.  | <input type="text"/>                    | V  | <input type="checkbox"/> ~ | <br><small>WEEE 2002/96/CE</small> |
| Mod.  | <input type="text"/>                    | Hz | <input type="checkbox"/>   |   |
| S. n° | <input type="text" value="20xxA....."/> | kW | <input type="checkbox"/>   |   |

kPa 

20xx: ANNÉE DE PRODUCTION  
 A: FOURS CONVECTION-HUMIDIFICATION  
 À USAGE PROFESSIONNEL

## CHAPITRE II

### 2.1 Programmateur

| POSITION  | FONCTION   | EFFET  |
|---|--|--|
|    | Aucune fonction - éteint   |    |
|    | Résistance supérieure et inférieure                                    |    |
|  | Résistance inférieure  |  |
|  | Résistance supérieure  |  |
|  | Résistance supérieure et inférieure<br>Résistance circulaire et moteur |  |
|  | Moteur et résistance circulaire  |  |

## 2.2 Description de l'appareil

### Le four à ventilation

Le four à ventilation représente un système de cuisson moderne qui tend à conserver les caractéristiques et à exalter le goût des aliments. De plus, il permet de gagner du temps et de l'énergie par rapport aux systèmes de cuisson traditionnels.

### Cuisson

La cuisson d'un aliment est effectuée par la cession de la chaleur d'une source à travers un "moyen" de transmission. L'efficacité de la transmission de la chaleur est indiquée comme coefficient de conduction.

#### COEFFICIENTS DES CONDUCTIONS D'AIR

|              |         |
|--------------|---------|
| AIR STATIQUE | 5 - 10  |
| AIR VENTILE  | 20 - 40 |

La CONVECTION FORCEE de l'air réchauffé utilisé dans les fours à thermoconvection augmente le rendement, par rapport à un four statique, d'au moins 300%.

Les caractéristiques générales les plus évidentes, pour le même aliment à cuire, sont:

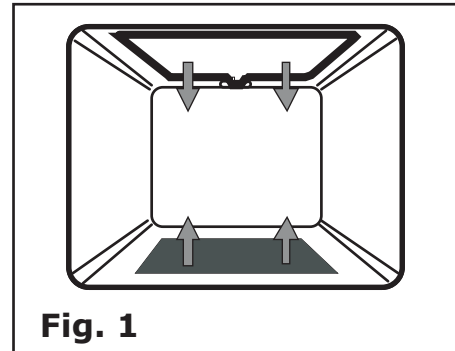
- **économie du temps de cuisson**
- **économie de l'énergie utilisée**

## 2.3 Four multifonction

Le four dispose des systèmes de réchauffement suivants:

- Système de **réchauffement traditionnel.**

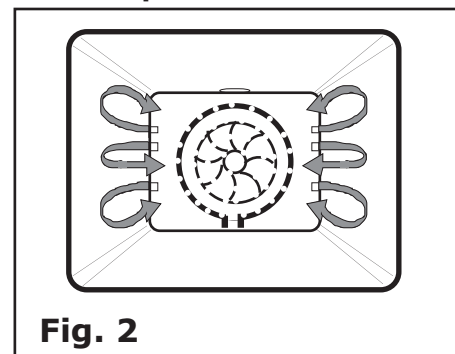
Les éléments de réchauffement sont placés dans la partie inférieure et supérieure du four. Ce système est conçu pour cuire ou griller sur un **seul niveau.**



**Fig. 1**

- **Système de réchauffement .**

La circulation forcée de l'air à l'intérieur du four permet d'amener rapidement la chaleur au contact des aliments, donc non seulement la cuisson a lieu à des températures inférieures à celles requises par le système traditionnel mais en plus il est possible de cuire **sur plus d'un niveau en même temps.**



**Fig. 2**

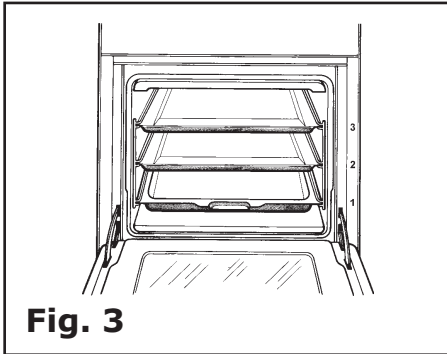
### Humidification

Le four peut avoir un système d'humidification couplé au système de chauffage. Pour obtenir les doses de vapeur est nécessaire de maintenir le bouton enfoncé humidificateur. Utilisez la fonction d'humidification pour un maximum de 10 secondes avec un intervalle de 120 secondes pour sécher.

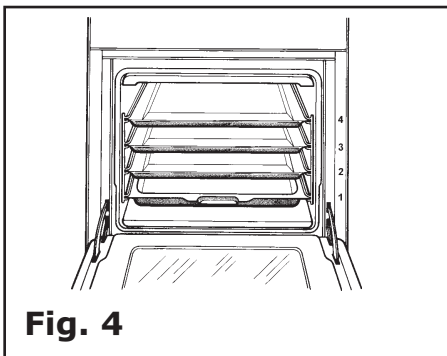


## 2.4 Utilisation du four

Sur les deux côtés, à l'intérieur du four, se trouvent des glissières qui peuvent supporter 3 plats à rôtir (**fig. 3**) ou 4 plats à rôtir (**fig. 4**).



**Fig. 3**



**Fig. 4**

Pour la mise en marche du four, suivre les indications suivantes:

- Turn la **bouton commutateur four** jusqu'à ce que l'indicateur soit en correspondance du symbole de réchauffement souhaité.
- Tourner la **bouton thermostat four** sur la valeur souhaitée.
- Tourner la poignée compte-minutes et sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- Ces opérations déterminent la mise en marche de l'illumination intérieure et des éléments réchauffants.
- Pour éteindre le four ramener la **bouton commutateur four** sur la position "0".

## 2.5 Fonctionnement traditionnel

Ce système classique avec chaleur supérieure et inférieure est indiqué pour la cuisson au four à un étage.

- Tourner le bouton commutateur four sur la position

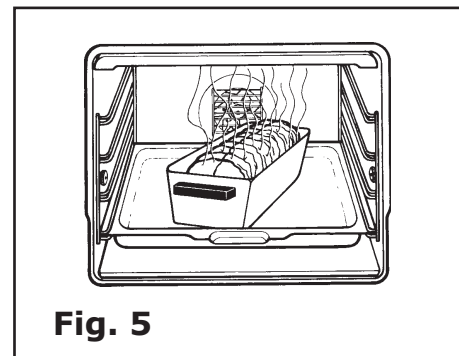


- Pour cuire à la perfection il faut préchauffer le four en sélectionnant la température de cuisson au moyen du bouton thermostat et enfourner seulement quand la lampe témoin jaune s'éteint.

- **Uniquement dans le cas de viandes très grasses on peut enfourner quand le four est encore froid.**

- Dans le cas de viandes congelées on peut rôtir sans décongeler. Pour cela, choisir des températures d'environ 20 °C plus basses et des temps de cuisson d'environ 1/4 plus longs.

- Essayer d'utiliser des récipients avec des bords hauts afin de salir le moins possible les parois du four.



**Fig. 5**

## 2.6 Fonctionnement à air chaud

Le système à air chaud est indiqué pour la cuisson au four à plusieurs étages:

- Tourner le bouton commutateur four sur la position



de cette façon on met en marche le moteur ventilateur.

Le réchauffement du four est inséré uniquement lorsqu'on sélectionne la température avec le bouton thermostat.

### Cuisson pour la pâtisserie

- La circulation d'air chaud dans le four assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme.



- On peut cuire en même temps de la pâtisserie et des aliments de différente nature (poisson, viande, etc.) sans qu'il y ait des transmissions de goûts ou d'odeurs.
- Ces **cuissons multiples** peuvent être effectuées uniquement si les températures de cuisson des différents aliments sont les mêmes.
- Le four peut être ouvert à tout moment pendant la cuisson, sans qu'il y ait le danger de provoquer des dommages même aux pâtes les plus délicates.

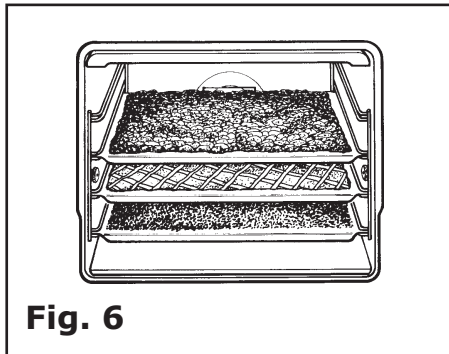


Fig. 6

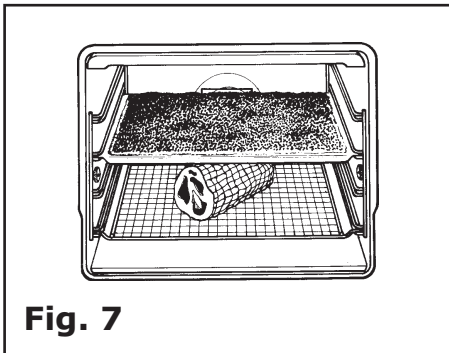


Fig. 7

### Rôtir

- Le système de réchauffement à thermoconvection modifie, en partie, les différentes notions de cuisson acquises avec l'utilisation d'un système de réchauffement traditionnel.
- Le tourne broche n'est plus nécessaire, il suffit de placer la viande directement sur la grille pour obtenir un rôti à la broche.
- Il n'est plus nécessaire de tourner et de manipuler la viande pendant la cuisson. La température de cuisson de la viande ne devrait jamais dépasser 180-190 degrés. Des températures plus élevées servent uniquement à brûler la viande, provoquer de la fumée et salir le four.
- De plus, des températures autour de 180 °C permettent de conserver les vitamines des aliments, d'économiser au point de vue des coûts et laissent à l'utilisateur une marge d'erreur plus élevée.

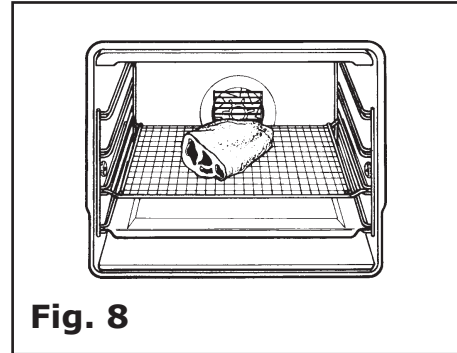





Fig. 8

- Pour obtenir un rôti savoureux et bien doré, barder la viande avec du lard ou du lard fumé coupés en petites tranches.
- Placer la viande sur la grille du four de façon à ce que la viande se trouve le plus près possible du centre du four.
- Placer la cuvette dans la glissière juste en dessous de celle utilisée pour la viande. Les dindes et généralement tous les volatiles, doivent être préparés de la même façon que les rôtis et être placés avec le dos sur la grille; si le volatile est gros, verser 1/4 de litre d'eau chaude dans la cuvette placée en dessous.
- Le gibier maigre doit être préparé directement dans la cuvette précédemment graissée.
- Pour les rôtis et les volatiles de grosses dimensions, baisser la température de cuisson de 10-20 degrés.

### Décongeler

- **Bouton commutateur four** sur la position:
  -  **Sans réchauffement** pour aliments délicats tels que les tartes à la crème, au chocolat, avec de la gelée de fruits, etc.
  -  **Avec réchauffement** pour pain, petits pains, biscuits et aliments de ce même genre, tourner le bouton thermostat four entre 80 °C et 100°C.
  -  **Pour décongeler** les aliments précuits, tourner le bouton thermostat four sur 200 °C (les aliments sont prêts après 30 40minutes).

**Ne pas ouvrir les emballages fermés ou enveloppés avec des feuilles d'aluminium.**

Position de la grille: 2ème et 3ème niveau.

## 2.7 Four simplifié

La version simplifiée du four, ne prévoit pas possibilité d'utiliser le système de la cuisine traditionnelle mais seulement le fonctionnement de l'air chaud.

L'utilisation du four est alors simplifiée, présentant seulement le contrôle de la température et temps.

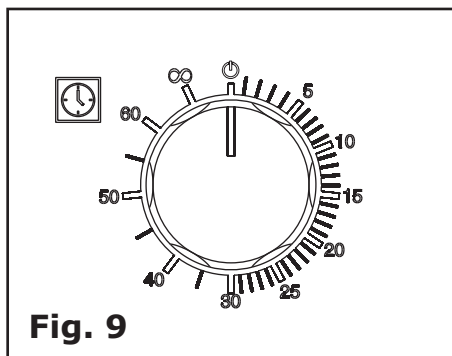


Fig. 9

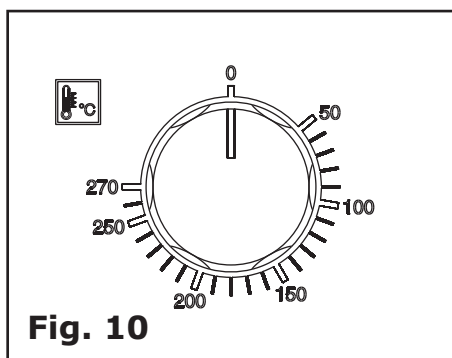


Fig. 10

Pour commencer la cuisson juste puis régler la température avec le bouton relatif et une fois l'heure de début, le four commencera le cycle de cuisson d'une durée prédéterminée.

Si vous ne souhaitez que pour faire fonctionner la ventilation, il suffit simplement agir sur commande de temps.

### Humidification

Le four peut avoir un système d'humidification couplé au système de chauffage.

Pour obtenir les doses de vapeur est nécessaire de maintenir le bouton enfoncé humidificateur.

Utilisez la fonction d'humidification pour un maximum de 10 secondes avec un intervalle de 120 secondes pour sécher.

## 2.8 Nettoyage et entretien du four

**IMPORTANT!**  
**Avant toute opération, débrancher l'appareil du courant électrique.**

Pour une longue vie de l'appareil, il est indispensable d'effectuer fréquemment un nettoyage général soigné en suivant les conseils suivants:

- le nettoyage du four doit être effectué tout de suite après l'utilisation, quand il est éteint mais encore tiède et non chaud, de façon à ce que les coulées et les giclées de graisse n'aient pas encore formé de croûte dure et que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson puisse encore être enlevée aisément;
- les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées avec des produits adéquats et non abrasifs, facilement repérables dans le commerce. On ne doit jamais utiliser de produits contenant du chlore, de l'eau de Javel, etc. Effectuer un nettoyage pour éliminer éventuels résidus de poussière ou des traces de huiles de protection ou de usinage;
- les parties vernies et les parties chromées doivent être nettoyées avec un chiffon humide et de l'eau et du savon ou de l'eau et du détergent liquide non corrosif. Ne jamais utiliser de paille métallique ou des détergents contenant des substances abrasives.
- pas extérieurement rincer l'équipement avec jets d'eau directs.

### Démonter la porte

Pour faciliter le nettoyage on peut démonter la porte. Les charnières "A" possèdent des crochets mobiles "B" qui s'accrochent au secteurs des charnières "C" et maintiennent la porte en place quand celle-ci est complètement ouverte.

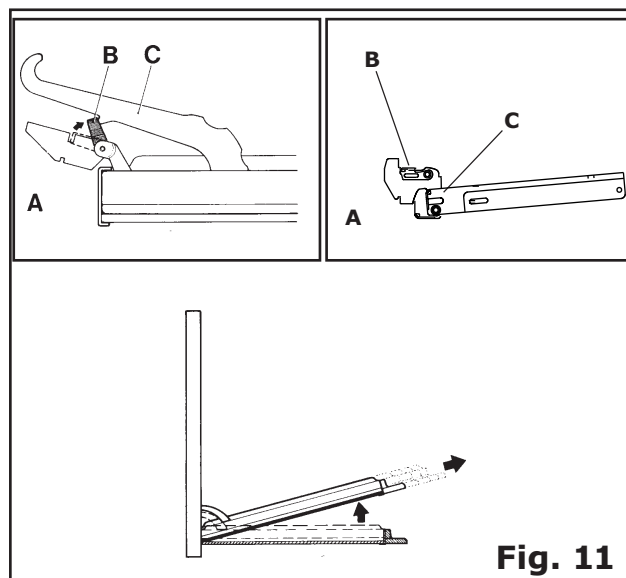


Fig. 11

Après avoir ouvert la porte, il faut la soulever vers l'extérieur avec les deux mouvements illustrés par la figure. Pour effectuer ces opérations, il faut faire prise sur les flancs de la porte en proximité des charnières.

Pour remonter la porte, introduire les charnières dans les fentes. Avant de fermer la porte, ne pas oublier d'enlever les deux crochets mobiles "B" qui ont servi à accrocher les deux charnières.

### Nettoyage des pièces en verre

Pour le nettoyage des pièces en verre utiliser uniquement de l'eau tiède en évitant d'utiliser des chiffons rêches ou des substances abrasives. **Ne pas nettoyer les pièces en verre quand elles sont encore chaudes.**

### Substitution

Aucun entretien particulier n'est requis. Il faut simplement contrôler l'état des conducteurs, des commandes et des résistances électriques. Pour certaines pièces particulières, qui peuvent être remplacées, suivre les instructions suivantes:

### Lampe four

- dévisser la calotte de protection "A" qui se trouve à l'intérieur du four et accéder à l'ampoule. Après avoir substitué l'ampoule, remonter la calotte de protection "A".

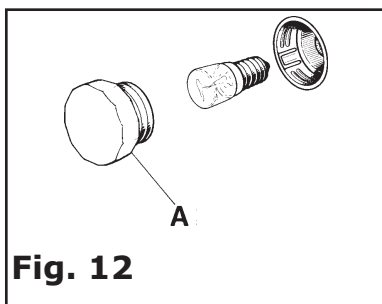


Fig. 12

### Résistance

- on enlève la résistance en dévissant de l'intérieur de la chambre les vis qui la bloquent. Après avoir enlevé préventivement l'abri-ventilateur et les supports latéraux. Les connexions électriques sont accessibles par le côté arrière une fois que l'on a enlevé le dos.

### Ventilateur four

- après avoir enlevé la pièce arrière, par l'intérieur du four, enlever la protection du ventilateur. Dévisser l'écrou gauche qui libère le ventilateur, ôter ce dernier et dévisser les trois vis de la bride moteur.

### Dispositifs de commande

- peuvent être atteints en ôtant l'enveloppe et le panneau de contrôle.

### Joint

- ôter le joint de son siège et le remplacer avec un nouveau.

### Dispositifs de sécurité

Le four est doté d'un thermostat de sécurité à l'intérieur du panneau de contrôle, en cas de surchauffe de la chambre de cuisson, il intervient en coupant l'alimentation électrique des résistances. Le four est doté des grilles de protection empêchant tout contact avec les parties mobiles de la chambre de cuisson.

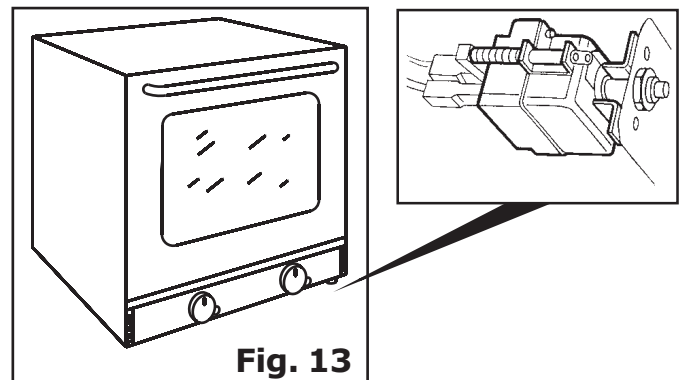


Fig. 13



#### RECOMMANDATION!

L'installation, la transformation et les opérations d'entretien exceptionnel du four doivent être confiées exclusivement aux installateurs agréés ou à la société assurant la fourniture d'énergie électrique conformément aux normes de sécurité en vigueur.



Le constructeur ne peut en aucun cas être considéré responsable des éventuels dommages aux personnes et aux objets si les indications du présent livret ne sont pas respectées, et dans la cas où elles seraient absentes, si l'on ne respect pas la normativa en matière de sécurité des installations électriques.

## CHAPITRE III

### 3.1 Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant se trouvent les indications les plus importantes pour la cuisson de certains des plats principaux.

Les temps de cuisson conseillés dans ce tableau et dans les tableaux successifs sont indicatifs. Nous sommes certains qu'après quelques essais l'utilisateur sera à même d'apporter les modifications nécessaires à fin d'obtenir les résultats souhaités:

**Tableau cuisson système traditionnel**

| Préparation           | °C      | Minutes              |
|-----------------------|---------|----------------------|
| <b>Poisson</b>        | 180-240 | selon les dimensions |
| <b>Viande</b>         |         |                      |
| Rôti de boeuf         | 250     | 30 par kg            |
| Rôti de veau          | 200-220 | 60 par kg            |
| Poulet                | 200-240 | 50 environ           |
| Canard ou Oie         | 220     | 30 par kg            |
| Gigot de mouton       | 250     | 30 par kg            |
| Rôti de porc          | 250     | 60 par kg            |
| Soufflets             | 20      | 60 par kg            |
| <b>Gâteaux</b>        |         |                      |
| Cake                  | 160     | 50-60                |
| Biscuits à la cuiller | 160     | 30-50                |
| Pâte brisée           | 200     | 15                   |
| Pâte feuilletée       | 250     | 15                   |
| Gâteau aux fruits     | 200-220 | 30                   |
| Meringues             | 100     | 60                   |
| Flan                  | 220     | 30                   |
| Brioche               | 160-180 | 45                   |

**Tableau cuisson à air chaud**

| Préparation                   | °C      | Minutes        | Poids kg  |
|-------------------------------|---------|----------------|-----------|
| <b>Entrée</b>                 |         |                |           |
| Lasagnes au four              | 200-220 | 20-25          | 0,5       |
| Pâtes au four                 | 200-220 | 25-30          | 0,5       |
| Riz créole                    | 200-230 | 20-25          | 0,5       |
| Pizza                         | 210-230 | 30-45          | 0,5       |
| <b>Viandes</b>                |         |                |           |
| Rôti de boeuf                 | 170-190 | 40-60          | 1-1,2     |
| Rôti de veau                  | 160-180 | 65-90          | 1-1,2     |
| Rôti de bouvillon             | 170-180 | 65-90          | 1-1,2     |
| Rôti de porc                  | 160-170 | 70-100         | 1-1,2     |
| Rosbif                        | 180-190 | 40-45          | 1-1,5     |
| Rôti d'agneau                 | 140-160 | 100-130        | 1,5       |
| Poulet rôti                   | 180     | 70-90          | 1-1,2     |
| Canard rôti                   | 170-180 | 100-160        | 1,5-2     |
| Oie rôtie                     | 160-180 | 120-160        | 3-3,5     |
| Dinde rôtie                   | 160-170 | 160-240        | 5 environ |
| Lapin rôti                    | 160-170 | 80-100         | 2 environ |
| Lièvre rôti                   | 170-180 | 30-50          | 2 environ |
| Poissons                      | 160-180 | selon le poids |           |
| <b>Gâteaux (Pâtisserie)</b>   |         |                |           |
| Gâteau aux fruits             | 180-200 | 40-50          |           |
| Savarin                       | 160-180 | 35-45          |           |
| Gâteau Margherita             | 200-220 | 40-45          |           |
| Génoise                       | 200-230 | 25-35          |           |
| Fougasse de raisins           | 230-250 | 30-40          |           |
| Brioches                      | 170-180 | 40-60          |           |
| Strudel                       | 160     | 25-35          |           |
| Feuillantines sucrées         | 180-200 | 20-30          |           |
| Beignets aux pommes           | 180-200 | 18-25          |           |
| Flan de biscuits à la cuiller | 170-180 | 30-40          |           |
| Biscuits à la cuiller         | 150-180 | 50-60          |           |
| Croque-monsieur               | 230-250 | 7              |           |
| Pain                          | 200-220 | 40             |           |

# INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

## KONVEKTIONSBACKOFEN

Modelle:

**BRIO VER**

**BRIO VER UM**

**BRIO VER FACILE**

**BRIO VER FACILE UM**

**BRIO INOX**

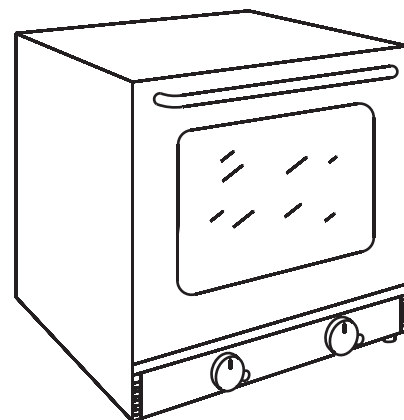
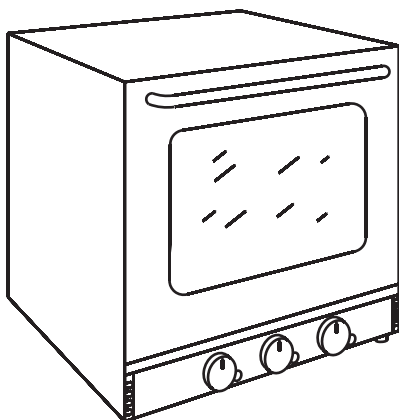
**BRIO INOX UM**

**BRIO INOX FACILE**

**BRIO INOX FACILE UM**

**BRIOX**

**BRIOX UM**



Die folgenden Anleitungen sind vor der Installation und der Inbetriebnahme der Geräte aufmerksam durchzulesen

## INHALTSVERZEICHNIS

|  |              |           |
|--|--------------|-----------|
| <b>Kapitel I .....</b>                                   | <b>Seite</b> | <b>39</b> |
| 1.1 Allgemeine Hinweise .....                            | Seite        | 39        |
| 1.2 Beförderung, Transport und Abladen des Gerätes ..... | Seite        | 40        |
| 1.3 Anweisungen und Inbetriebsetzung .....               | Seite        | 40        |
| 1.4 Anschluss an der elektrischen anlage .....           | Seite        | 41        |
| 1.5 Technisce Eigenschaften .....                        | Seite        | 41        |
| <br>   |              |           |
| <b>Kapitel II .....</b>                                  | <b>Seite</b> | <b>42</b> |
| 2.1 Programmierung.....                                  | Seite        | 42        |
| 2.2 Beschreibung der Vorrichtung.....                    | Seite        | 43        |
| 2.3 Mehrfunktionensofen.....                             | Seite        | 43        |
| 2.4 Anwendung des Ofens.....                             | Seite        | 44        |
| 2.5 Traditioneller Betrieb.....                          | Seite        | 44        |
| 2.6 Betrieb mit Warmluft.....                            | Seite        | 44        |
| 2.7 Backofen,Vereinfachte Version.....                   | Seite        | 46        |
| 2.8 Reinigung und Wartung des Ofens.....                 | Seite        | 46        |
| <br>   |              |           |
| <b>Kapitel III .....</b>                                 | <b>Seite</b> | <b>48</b> |
| 3.1 Kocktabelle.....                                     | Seite        | 48        |
| <br>   |              |           |
| <b>Kapitel IV .....</b>                                  | <b>Seite</b> | <b>61</b> |
| 4.1 Installationpläne.....                               | Seite        | 61        |
| 4.2 Ersatzteile, explosionszeichnungen .....             | Seite        | 63        |
| 4.3 Schaltpläne.....                                     | Seite        | 63        |

## KAPITEL I

### 1.1 Allgemeine Hinweise

- Die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen aufmerksam lesen, um die Vorkehrungen gut zu kennen, die für die Sicherheit der Inbetriebsetzung der beschriebenen Vorrichtungen, für deren Wartung und Verwendung anzuwenden sind.
- Diese Vorrichtungen sollen nur für die Zwecke verwendet werden, wofür sie ausdrücklich entwickelt worden sind, und zwar das Kochen und Erwärmen von Lebensmitteln; jede andere Anwendung soll als unsachgemäß und also gefährlich betrachtet werden.
- Vor der Auslieferung werden alle Vorrichtungen durch erfahrenes und spezialisiertes Personal überprüft, um die besten Betriebsergebnisse zu gewährleisten.  
Die Inbetriebsetzung und jeder Reparatur oder Einstellung, die eventuell notwendig sein sollte, soll mit der größten Aufmerksamkeit durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Aus diesem Grunde **empfehlen wir Ihnen, den Wiederverkäufer zu kontaktieren**, der Ihnen das Gerät verkauft hat und dabei die Art der Störung, das **Modell** und die **Seriennummer** vom Gerät in Ihrem Besitz mitzuteilen.
- Im Falle von Reparatur, nur Originalersatzteile verwenden.
- Vor der Inbetriebsetzung soll man überprüfen, daß der Wert der elektrischen Speisung dem Wert auf dem technischen Schild entspricht.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dieses unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien an eine effiziente Erdungsanlage angeschlossen wurde.
- Mit der Überwachung des sich in Betrieb befindlichen Gerätes darf nur Personal beauftragt werden, das in dessen Funktionsweise eingewiesen wurde.
- Die Vorrichtungen nie in der Nähe von Wärmequellen, wie z.B. Fritiergeräten oder Feuerstellen, montieren lassen.
- Die Schlitze für die Beseitigung der Wärme keinesfalls stopfen.
- Vor der Inbetriebsetzung einer neuen Vorrichtung soll man eine sorgfältige Reinigung innerhalb der Kochkammer und der Tablett durchzuführen.

- Die Tür vorsichtig öffnen, um zu vermeiden, daß der heraustretende Kochdampf direkt auf die Personen geht.
- Die Vorrichtung vor der Reinigung immer elektrisch ausschalten.
- Am Ende der täglichen Arbeit, die Kochkammer sorgfältig reinigen.
- Keine Eisenbürsten für die Reinigung der Vorrichtung verwenden.
- Das Gerät erfordert bestimmte Vorsichtsmaßnahmen bei der Aufstellung, und beim Anschluss an das Stromnetz und Wassernetz. Siehe Kapitel II.
- Das Gerät erfordert bestimmte Vorsichtsmaßnahmen für die Reinigung. Siehe Kapitel II.



**Die Nichteinhaltung von diesen wichtigen Vorschriften kann die Sicherheit der Vorrichtung und des Bedieners gefährden.**



**Bei einer Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften sowohl seitens des Benutzers als auch des Installateurs kann der Hersteller auf keinen Fall für eventuelle Schäden oder Körperverletzungen verantwortlich gemacht werden.**



**Für alle Missverständnisse in Übersetzungen, die folgen, entnehmen Sie bitte den Text auf Italienisch.**

## 1.2 Beförderung, Transport und Abladen des Gerätes

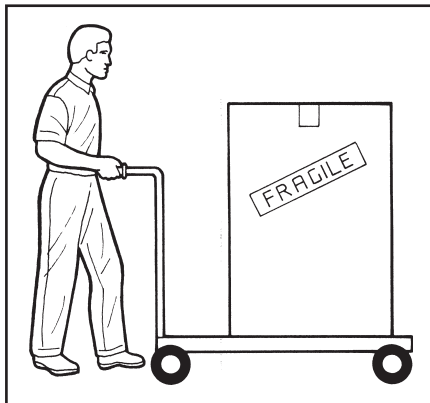
Das Gerät wird gemäß den von Mal zu Mal getroffenen Vereinbarungen oder je nach den im Bestimmungsland geltenden Richtlinien oder dem zur Anwendung kommenden Transportmittel verpackt.

Nach der Installation kann die Verpackung entweder wieder verwendet oder gemäß den im Land des Käufers geltenden Richtlinien entsorgt werden.

Die Geräte müssen in der Verpackung bis in die Nähe des Installationsorts transportiert werden. Mit dem Anheben und der Weiterbeförderung des Gerätes oder von separat gelieferten Komponenten desselben dürfen ausschließlich Fachkräfte beauftragt werden.

Das Gerät wird vor Verlassen des Werks bzw. vor der Übergabe an den Spediteur sorgfältig überprüft. Beim Erhalt des Gerätes ist sicherzustellen, dass dieses keine Transportschäden aufweist und die Verpackung nicht beschädigt ist und eventuell Komponenten fehlen.

Im Falle von Transportschäden oder fehlenden Komponenten ist sowohl der Frachtführer als auch der Hersteller sofort zu verständigen und als Beweismittel dienende Fotografien zu machen.



**HINWEIS!**  
**Es ist unbedingt zu überprüfen, dass die Lieferung den Angaben in der Bestellung entspricht.**  
**Es wird empfohlen den Ofen auf keinen Fall zu schleppen oder schräg zu stellen.**  
**Der Ofen ist senkrecht hochzuheben und waagrecht zu verschieben. Er soll senkrecht zum Fußboden montiert werden.**

**HINWEIS!**  
**Es wird empfohlen, den Ofen nicht auf rutschigem Boden zu installieren.**

## 1.3 Anweisungen und untriebsetzung

### Allgemeine Anweisungen

Der Raum, wo das Gerät installiert werden soll, soll gute Belüftungseigenschaften aufweisen.

Die Inbetriebsetzung oder die Reparatur der Vorrichtung soll nur von spezialisiertem Personal durchgeführt werden.

Die Vorrichtung soll auf einer FLACHEN OBERFLÄCHE gestellt werden und die eventuell vorhandenen Auflagen sollen deren Gewicht gut tragen. Durch die verstellbaren Füße das Gerät angleichen.

Die hintere Seite des Geräts soll nicht in Kontakt mit der Raumwand kommen, sondern einen Abstand von mindestens 10 cm. haben.

Falls der Ofen ein Befeuchtungssystem hat, schließen sie das Gerät fest mit der Wasserversorgung an.

Verwenden Sie keine Reihe von lösbaren Verbindungen.

### Wichtig

Vor jeder Inbetriebsetzungs-, Wartungs- oder Reinigungsoperation ist es absolut notwendig, die elektrische Speisung stromaufwärts der Anschlüsse vom Gerät auszuschalten.

Die Geräte entsprechen den Europäischen Richtlinien und den ihnen zugeordneten Spezifikationen:


- Maschinenrichtlinie **2006/42/CE** und folgende Änderungen;
- Niederspannung **2006/95/CE** und folgende Änderungen (Standard **EN60335-1** , **EN60335-2-42**);
- Elektromagnetische Verträglichkeit **2004/108/CE** und folgende Änderungen (Standard **EN50165**, **EN55014**, **EN55014-1**, **EN50366** e **EN61000** series).

Demzufolge erklärt der Hersteller, dass die von ihm hergestellten Geräte den geltenden europäischen Gesetzesvorschriften entsprechen und aus diesem Grund mit der CE-Kennzeichnung versehen sind, durch die deren Vertrieb in europäischen Ländern gestattet ist.

Außerdem liegt der Geräuschpegel der funktionellen Komponenten des Ofens nicht über **70 dB(A)**.



## 1.4 Anschluss an der elektrischen anlage 1.5 Technical specifications

- Bei direkter Verbindung mit dem Netzwerk (ohne Stecker), ist es notwendig, ein Gerät zu installieren um eine Trennung vom Netz zu schaffen ,mit einem Abstand zwischen den Kontakten die eine vollständige Trennung bei den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht. Alles in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften.
- Die elektrische Sicherheit der Geräte ist nur dann gewährleistet, wenn sie einer korrekten Erdung nach den geltenden Normen angeschlossen sind und periodisch durch spezialisiertes Personal mit entspr. Zertifizierung überprüft werden. Das grün/gelbe Erdungskabel soll nicht unterbrochen sein.
- Auf jeden Fall soll der Speisungskabel so positioniert werden, daß kein Punkt eine Temperatur erreicht, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt und soll nicht weniger vom Typ H05 RN-F sein.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Überprüfen, daß die Netzspannung dem Wert auf dem technischen Schild der Vorrichtung entspricht.
- Das Gerät ist an ein (quipotentialsystem anzuschließen. Hierzu ist ein Leiter mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm<sup>2</sup> zu verwenden, der an die mit Symbol  gekennzeichnete und am Geräteboden positionierte Klemme anzuschließen ist.

### Wichtig



Der Monteur soll folgende Operationen durchführen:

- die eventuell abmontierten Teile des Geräts wieder montieren;
- überprüfen, daß die elektrische Speisung in Ordnung ist;
- überprüfen, daß es keine Gefahr für den Bediener und das Gerät selbst gibt;
- den Bediener des Geräts durch praktische Vorführungen schulen und alle notwendige Informationen über die Sicherheitsvorschriften geben;
- dieses Handbuch übergeben und dabei Anweisungen geben, es für eventuelle zukünftige Wartungs und Reparaturoperationen am Gerät und an den angeschlossenen Vorrichtungen aufmerksam aufzubewahren.

|                             | BRIO...                       | BRIOX...    |
|-----------------------------|-------------------------------|-------------|
| <b>Maße (mm)</b>            | 595×610×560                   | 595×640×590 |
| <b>Elektrische Leistung</b> | 2,7 kW                        |             |
| <b>Einspeisung</b>          | 220-240 V ~ 50/60 Hz          |             |
| <b>Typ des Kabels</b>       | H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> |             |
| <b>Leergewicht</b>          | 36 Kg                         |             |
| <b>Anzahl der Bleche</b>    | 4                             |             |
| <b>Anzahl der Gebläse</b>   | 1                             |             |
| <b>Art der Installation</b> | AUF EINEM TISCH               |             |
| <b>Isolierklasse</b>        | I                             |             |
| <b>Schutzart IP</b>         | IPX3                          |             |
| <b>Schalttafel</b>          | ELEKTROMECHANISCHE            |             |

|                             | BRIO...<br>FACILE...          | BRIOX...<br>FACILE... |
|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| <b>Maße (mm)</b>            | 595×610×560                   | 595×640×590           |
| <b>Elektrische Leistung</b> | 2,5 kW                        |                       |
| <b>Einspeisung</b>          | 220-240 V ~ 50/60 Hz          |                       |
| <b>Typ des Kabels</b>       | H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> |                       |
| <b>Leergewicht</b>          | 36 Kg                         |                       |
| <b>Anzahl der Bleche</b>    | 4                             |                       |
| <b>Anzahl der Gebläse</b>   | 1                             |                       |
| <b>Art der Installation</b> | AUF EINEM TISCH               |                       |
| <b>Isolierklasse</b>        | I                             |                       |
| <b>Schutzart IP</b>         | IPX3                          |                       |
| <b>Schalttafel</b>          | ELEKTROMECHANISCHE            |                       |

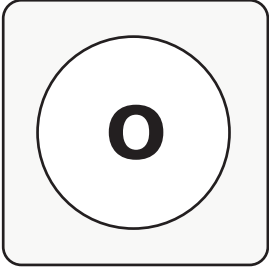
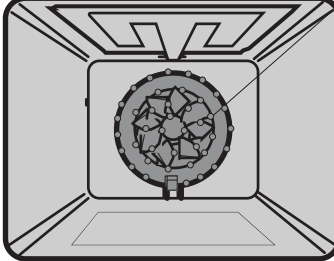
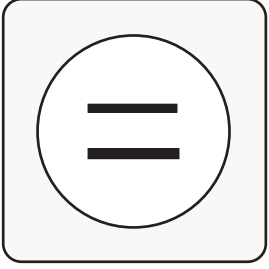
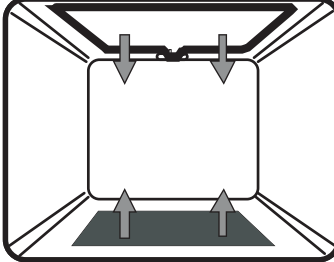
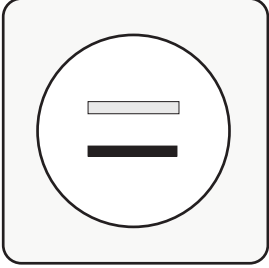
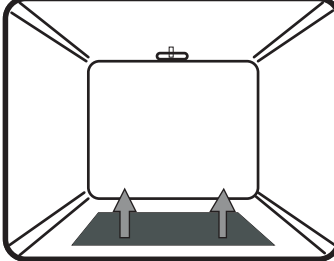
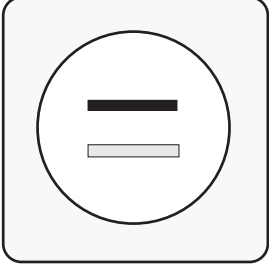
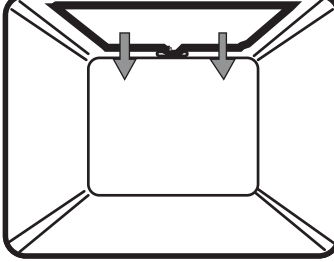
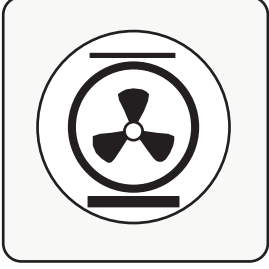
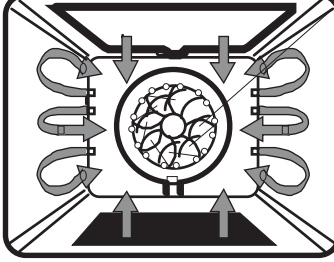
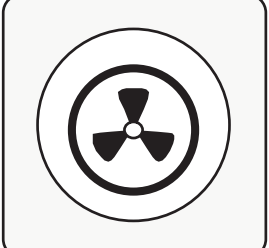
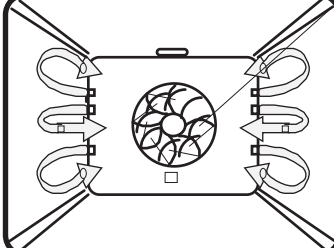
|                       | ...UM                  |
|-----------------------|------------------------|
| <b>Wassereintritt</b> | 3/4"                   |
| <b>Wasserdruck</b>    | 150÷400 kPa ( 3-4 bar) |
| <b>Wasserhärte</b>    | 7-11° F                |

|                  |          |           |  |
|------------------|----------|-----------|--|
| Cod. _____       | _____ V  | ~         | <br> |
| Mod. _____       | _____ Hz |           |  |
| S. n° 20xxA..... | _____ kW | _____ kPa |  |

20xx:JAHR VON PRODUKTION  
A: KONVEKTIONSBACKÖFEN MIT DAMPFUNKTION  
FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH

## KAPITEL II

## 2.1 Programmierung

| POSITION  | FUNKTION   | NACHWIRKUNG  |
|---|--|--|
|    | Keine funktion -<br>Ausgeschaltet  |    |
|   | Heizwiderstand Ober - und<br>Unterhitze  |    |
|  | Heizwiderstand Unterhitze  |  |
|  | Heizwiderstand Ober  |  |
|  | Heizwiderstand Ober - und<br>Unterhitze<br>Kreisheizwiderstand und<br>Luftloch |  |
|  | Luftloch und<br>Kreisheizwiderstand  |  |

## 2.2 Beschreibung der Vorrichtung

### Der ventilierte Ofen

Der ventilierte Ofen stellt ein modernes Kochsystem der Lebensmittel dar, der deren Eigenschaften aufbewahrt und deren Geschmack hervorhebt. Er erlaubt außerdem eine große Ersparnis an Zeit und Energie im Vergleich zu den traditionellen Kochsystemen.

### Kochen

Das Kochen eines Lebensmittels erfolgt durch die Übertragung der Wärme aus einer Quelle durch ein "Übertragungsmittel". Die Leistungsfähigkeit dieser Wärmeübertragung wird als Leitungskoeffizient angegeben.

#### LEITUNGSKOEFFIZIENTE IN DER LUFT

|                  |         |
|------------------|---------|
| STATISCHE LUFT   | 5 - 10  |
| VENTILIERTE LUFT | 20 - 40 |

Die FORCIERTE KONVEKTION der heißen Luft, die in den elektrischen Thermokonvektionsöfen verwendet wird, erhöht die Leistung um 300% im Vergleich zu einem statischen Ofen.

Die wichtigsten allgemeinen Eigenschaften beim Kochen des gleichen Produkts sind:

- **reduzierung der Kochzeiten**
- **reduzierung der verwendeten Energie**

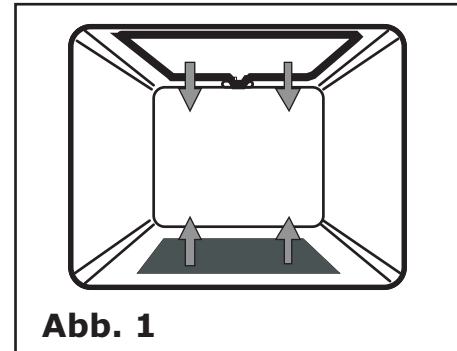
## 2.3 Mehrfunktionsöfen

Der Ofen verfügt über folgende Heizungssysteme:

- System von **traditioneller Heizung**.

Die Heizungselemente befinden sich im unteren und oberen Teil des Ofens.

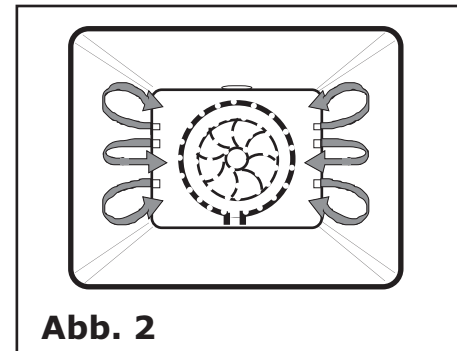
Dieses System ist für Kochen und Braten auf **einer einzigen Schicht** geeignet.



**Abb. 1**

- System mit **Luftheizung**.

Der gezwungener Umlauf von Luft innerhalb des Ofens erlaubt einen schnelleren Kontakt der Wärme mit den Speisen; das Kochen erfolgt also bei niedrigeren Temperaturen im Vergleich zu den traditionellen Kochsystemen und es ist auch möglich, auf **mehreren Schichten gleichzeitig** zu kochen.



**Abb. 2**

### Befeuchtung

Das Befeuchtungssystem des Ofens, an Heizungssystem angeschlossen ist.

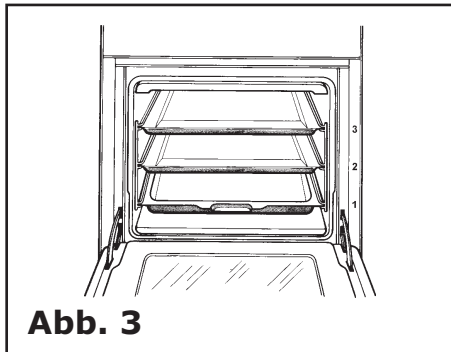
Um die gewünschte Dampfmenge zu haben, bitte halten sie die Taste Luftbefeuchtung gedrückt.

Verwenden Sie die Funktion Befeuchtung für maximal 10 Sekunden mit einer Pause von mindestens 120 Sekunden trocken.

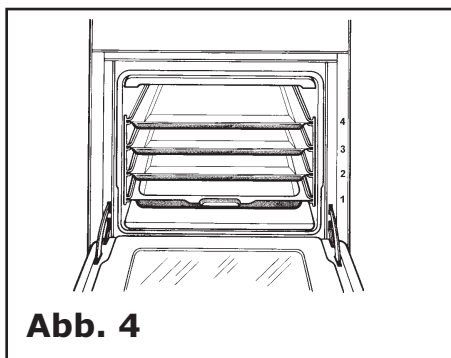


## 2.4 Anwendung des Ofens

Innerhalb des Ofens, auf beiden Seiten, gibt es die Schienen, die 3 Bleche (**Abb. 3**) oder 4 Bleche (**Abb. 4**) tragen können.



**Abb. 3**



**Abb. 4**

Für die Inbetriebsetzung des Ofens, folgende Operationen durchführen:

- **den Knopf Ofenumschaltung** drehen, bis sich der Anzeiger auf dem Symbol der gewünschten Heizung befindet.
- **Den Knopf vom Thermostat** auf dem gewünschten Wert drehen.
- **Den Knopf der Uhr** drehen und die gewünschte Kochzeit einstellen.
- Diese Operationen schalten die Innenbeleuchtung und die Heizelemente ein.
- Um den Ofen auszuschalten, **den Knopf für Ofenumschaltung** auf die Position "0" zurückstellen.

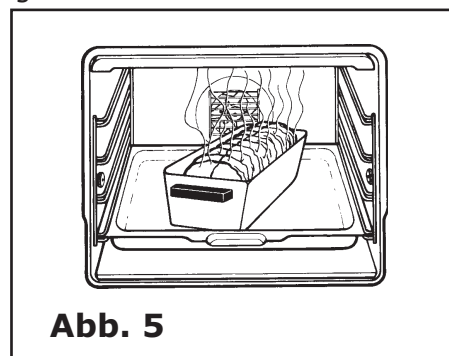
## 2.5 Traditioneller Betrieb

Dieses klassische System mit oberer und unterer Wärme ist für das Kochen auf einer einzigen Schicht geeignet.

- Den Knopf für Ofenumschaltung auf folgende Position drehen



- Für einwandfreie Kochresultate soll man den Ofen vorwärmen, indem man die Kochtemperatur durch den Knopf vom Thermostat einstellt und die Speisen erst dann in den Ofen eingeben, wenn die gelbe Kontrolllampe gelöscht ist.
- **Nur im Falle von sehr fetten leischqualitäten kann man sie in einen kaltem Ofen eingeben.**
- Im Falle von tiefgefrorenem Fleisch können Sie auch ohne vorheriges Auftauen braten. Zu diesem Zweck Temperaturen, die umca. 20 °C niedriger liegen, und Kochzeiten, die 1/4 länger sind, auswählen.
- Wenn möglich, verwenden Sie Behälter mit einem hohen Rand, um die Wände des Ofens so wenig wie möglich zu beschmutzen.



**Abb. 5**

## 2.6 HBetrieb mit Warmluft

Das System mit Warmluft ist für das Kochen auf mehreren Schichten geeignet:

- Den Knopf für Ofenumschaltung auf folgende Position drehen



in dieser Weise wird der Motorventilator eingeschaltet. Die Heizung des Ofens wird nur dann eingeschaltet, wenn man die gewünschte Temperatur durch den Thermostat einstellt.

### Kochen von süßen Teigwaren

- Der Umlauf von Warmluft in dem Ofen gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Wärme.

- Zusammen mit süßen Teigwaren kann man auch gleichzeitig Speisen einer anderen Art (Fisch, Fleisch, usw.) kochen, ohne daß es Übertragungen von Geruch oder Geschmack gibt.
- Dieses **mehrfache Kochen** kann nur dann erfolgen, wenn die Kochtemperaturen der verschiedenen Speisen gleich sind.
- Der Ofen kann in jedem Moment auch während des Kochens geöffnet werden; diese Operation kann keine Gefahr auch für die empfindlichsten Teigsorten verursachen.

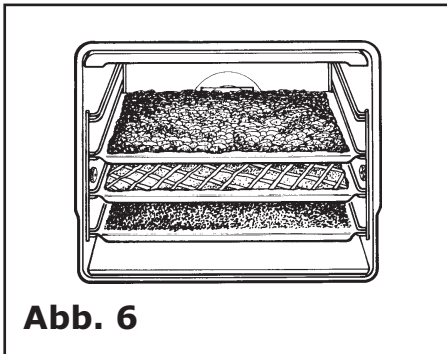


Abb. 6

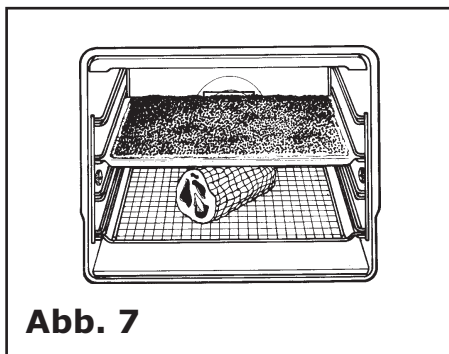


Abb. 7

### Braten

- Dieses System mit Heizung durch Thermokonvektion ändert zum Teil die normalen Kochkenntnisse, die man beim traditionellen System gelernt hat.
- Der Bratspieß wird nicht mehr gebraucht; es reicht, das Fleisch direkt auf das Gitter zu legen, um einen Spießbraten zu haben.
- Das Fleisch muß nicht mehr während des Bratens umgedreht und manipuliert werden. Die Kochtemperatur vom Fleisch soll nie höher als 180 -190 °C sein. Höhere Temperaturen könnten nur das Fleisch anbrennen, die Bildung von Rauch verursachen und den Ofen schmutzig machen.
- Die Temperaturen um 180 °C erhalten die in den Speisen enthaltenen Vitaminen, reduzieren die Kosten und geben dem Verbraucher eine höhere Fehlerspanne.

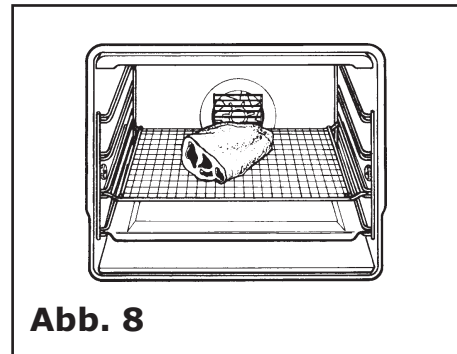


Abb. 8

- Um einen schmackhaften und gut angebratenen Braten zu erhalten, soll man das Fleisch in dünnen Scheiben von Speck oder Bauchfleisch umwickeln.
- Das Fleisch auf das Ofengitter so legen, daß es sich so gut wie möglich in der Mitte des Ofens befindet.
- Den Fettfänger in der darunter liegenden Schiene einführen. Truthahn und Geflügel im allgemeinen sollen wie das andere Bratfleisch vorbereitet und mit dem Rücken auf das Gitter gelegt werden; bei großen Stücken ist es ratsam, 1/4 lt. Warmwasser in den darunterstehenden Fettfänger zu gießen.
- Mageres Wildfleisch soll direkt in der vorher eingefetteten Platte gebraten werden.
- Für Braten und Geflügel mit größeren Abmessungen die Temperatur um 10-20°C niedriger stellen.

### Auftauen

- **Den Knopf für Ofenumschaltung** auf der Position:



**Ohne Heizung** für empfindliche Speisen wie Sahnekuchen, Cremekuchen, Kuchen mit Schokolade oder Obstglasur, uws.;



**Mit Heizung** für Brot, Brötchen, Gebäck und ähnliche Teigsorten; den Thermostatkopf zwischen 80 °C und 100 °C einstellen.



**Für das Auftauen** von vorgekochten Speisen, den Thermostatkopf auf 200 °C einstellen (die Speisen sind nach 30-40 Minuten bereit).

**Die geschlossenen oder in Aluminiumfolie eingewickelten Verpackungen nicht öffnen.**

Position vom Gitter: 2. oder 3. Schicht.

## 2.7 Backofen, Vereinfachte Version

Bei der Vereinfachten Version des Ofens, ist das Traditionelle Kochsystem nicht vorgesehen, sondern nur das Heißluft System. Die Verwendung des Ofens wird dadurch vereinfacht, es hat nur die Taste Temperatur und Zeit Kontrolle.

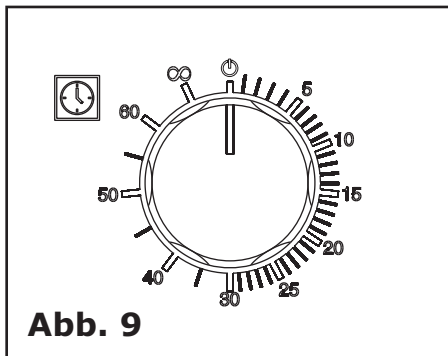


Abb. 9

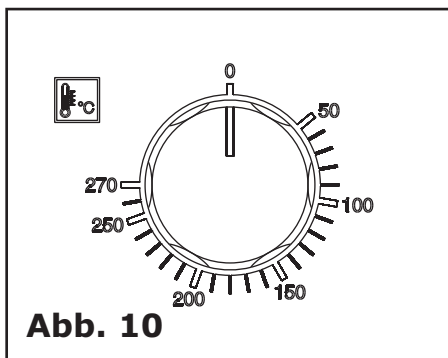


Abb. 10

Um zu kochen bitte nur die Temperatur mit dem Drehknopf einstellen, die Zeit eingeben und der Ofen startet seinen Garzyklus. Wenn Sie nur Belüftung betreiben wollen, betätigen Sie einfach die Kontrolle über die Zeit.

### Befeuchtung

Das Befeuchtungssystem des Ofens, an Heizungssystem angeschlossen ist. Um die gewünschte Dampfmenge zu haben, bitte halten Sie die Taste Luftbefeuchtung gedrückt. Verwenden Sie die Funktion Befeuchtung für maximal 10 Sekunden mit einer Pause von mindestens 120 Sekunden trocken.

## 2.8 Reinigung und Wartung des Ofens



### WICHTIG!

**Vor irgend einer Operation soll man die Vorrichtung elektrisch ausschalten.**

Für eine lange Dauer der Vorrichtung ist es unentbehrlich, eine sorgfältige allgemeine Reinigung nach folgenden Anweisungen oft durchzuführen:

- die Reinigung des Ofens soll sofort nach dem Verbrauch, wenn er noch lauwarm aber nicht allzu heiß ist, durchgeführt werden; die Tropfen und Fettspritzer haben noch keine harte Kruste gebildet und die leichte Fettschicht auf den Ofenwänden, die aus dem Kochrauch entstanden ist, kann noch leicht entfernt werden;
- die Teile aus rostfreiem Stahl können mit entsprechenden nicht abrasiven Reinigungsprodukten gewaschen werden, die normal im Handel zu finden sind. Man soll nie Substanzen wie Chlor, Bleichlauge, usw. verwenden. Durchführen einer Reinigung zur Beseitigung von möglichen Pulverrückständen oder Spuren von Schutzölen oder verarbeiteten Ölen;
- die lackierten und verchromten Teile sollen mit einem feuchten Tuch mit Wasser und Seife, oder Wasser und flüssigem Reinigungsmittel gewaschen werden. Man soll nie metallische Bürsten oder Reinigungsmittel mit abschleifenden Substanzen verwenden;
- Die Außenflächen dürfen nicht mit direktem Wasserstrahl gereinigt werden.

### Abmontierung der Tür

Um die Reinigung des Ofens einfacher zu machen, kann man die Ofentür abmontieren. Die Scharniere "A" sind dafür mit zwei beweglichen Bügeln "B" ausgerüstet, die sie blockieren, wenn an den Scharnierecken "C" angehakt, wenn die Tür völlig geöffnet ist.

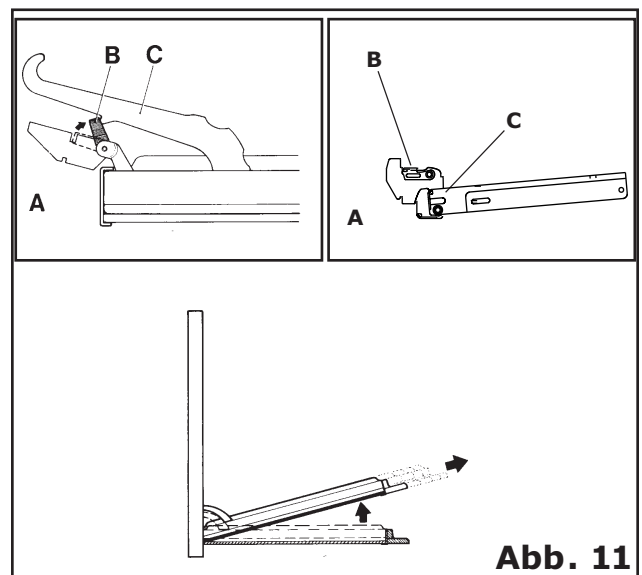


Abb. 11

Danach soll man die Tür nach außen heben, wie in Bild gezeigt. Um diese Operationen durchzuführen, die Tür auf den Seiten in der Nähe der Scharnieren fassen.

Um die Tür wieder zu montieren, die Scharniere in ihre Führungen einsetzen. Bevorman die Tür wieder schließt soll man nicht vergessen, die zwei beweglichen Bügel "B" zu entfernen, die dazu gedient haben, die 2 Scharniere einzuhaken.

### Reinigung der Teile aus Kristallglas

Für die Reinigung der Teile aus Kristallglas soll man nur lauwarmes Wasser und keine rauhe Tücher oder Schleifmittel verwenden. **Die Kristallgläser nicht reinigen, wenn sie noch warm sind.**

### Ersetzung

Es wird keine besondere Wartung gebraucht. Man soll nur ab und zu den Zustand der Leitungen, der Steuerungen und der elektrischen Widerstände überprüfen. Für andere Teile, die ersetzt werden können, folgende Anweisungen beachten:

### Ofenlampe

- die Schutzkappe "A" ausschrauben, die im Innenteil des Ofens herausragt und die Lampe abdeckt. Nachdem man die Lampe ersetzt hat, die Abdeckung "A" wieder montieren.

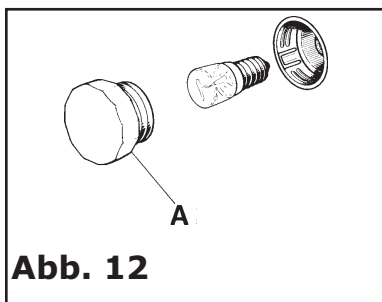


Abb. 12

### Widerstand

- die Schrauben innerhalb der Kammer ausschrauben, die den Widerstand blockieren, nachdem den Seitenunterstand-Ventilator und die Träger vorbeugend weggenommen zu haben. Nachdem man die hintere Seite entfernt hat, kann man die entsprechenden elektrischen Anschlüsse erreichen.

### Ofenventilator

- nachdem man die hintere Seite innerhalb des Ofens entfernt hat, die Schutzabdeckung des Lüfters abnehmen. Die linke Nutmutter ausschrauben, die den Lüfter befreit, ihn herausnehmen und die drei Schrauben vom Motorflansch ausschrauben.

### Steuerungsvorrichtungen

- man erreicht sie, nachdem man das Gehäuse und die Stirnwand entfernt hat.

### Dichtung

- die Dichtung aus ihrem Sitz herausnehmen und mit einer neuen ersetzen.

### Sicherheitseinrichtungen

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, im Falle einer Überhitzung des Garraumes schaltet es sich ein und schaltet den Ofen aus.

Das Gerät ist mit die Gitter zum Schutz gegen eine versehentliche Berührung von Sich in Bewegung befindlichen Komponenten der Garkammer ausgestattet.

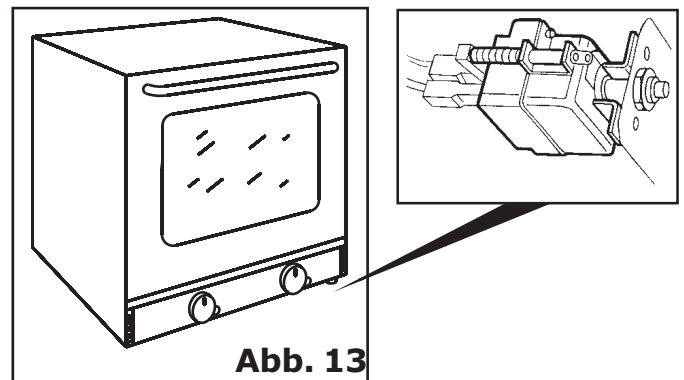


Abb. 13



#### HINWEIS!

**Die Installation, die elektrische Umrüstung und die außergewöhnliche Wartung des Gerätes dürfen ausschließlich von hierzu befugten Installateuren oder von Technikern des Elektrizitätswerks unter Berücksichtigung der geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.**



**Der Hersteller kann nicht für eventuellen Schaden an Personen oder Gegenständen verantwortlich gehalten werden, wenn die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen oder, falls ungenugend, die Vorschriften oder die Sicherheit von elektrischen Anlagen nicht eingehalten werden.**

## KAPITEL III

### 3.1 Kochtabelle

In der nachstehenden Tafel sind die wichtigsten Anweisungen für das Kochen von einigen Speisen angegeben.

Die in dieser Tabelle und in den nachfolgenden Tafeln empfohlenen Kochzeiten sind nur Richtwerte. Wir sind sicher, daß der Endverbraucher nach einigen Proben in der Lage sein wird, die notwendigen Anpassungen je nach den gewünschten Resultaten durchzuführen:

#### Tafel der Kochzeiten mit traditionellem System

| Art der Speisen    | °C      | Minuten         |
|--------------------|---------|-----------------|
| <b>Fish</b>        | 180-240 | Je nach Gewicht |
| <b>Fleisch</b>     |         |                 |
| Rinderbraten       | 250     | 30 je Kg        |
| Kalbsbraten        | 200-220 | 60 je Kg        |
| Hänchen            | 200-240 | ca. 50          |
| Ente oder Gans     | 220     | 30 je Kg        |
| Hammelfleischkeule | 250     | 30 je Kg        |
| Schweinebraten     | 250     | 60 je Kg        |
| Soufflets          | 20      | 60 je Kg        |
| <b>Kuchen</b>      |         |                 |
| Kastenkuchen       | 160     | 50-60           |
| Löffelbiskuit      | 160     | 30-50           |
| Mürbeteig          | 200     | 15              |
| Blätterteig        | 250     | 15              |
| Obstkuchen         | 200-220 | 30              |
| Meringen           | 100     | 60              |
| Auflauf            | 220     | 30              |
| Brioche            | 160-180 | 45              |

#### Tafel der Kochzeit mit Warmluft

| Art der Speisen             | °C      | Minuten      | Gewicht kg |
|-----------------------------|---------|--------------|------------|
| <b>Vorspeisen</b>           |         |              |            |
| Lasagne                     | 200-220 | 20-25        | 0,5        |
| Gebackene Nudelgerichte     | 200-220 | 25-30        | 0,5        |
| Kreolischer Reis            | 200-230 | 20-25        | 0,5        |
| Pizza                       | 210-230 | 30-45        | 0,5        |
| <b>Fleisch</b>              |         |              |            |
| Ochsenbraten                | 170-190 | 40-60        | 1-1,2      |
| Kalbsbraten                 | 160-180 | 65-90        | 1-1,2      |
| Rinderbraten                | 170-180 | 65-90        | 1-1,2      |
| Schweinebraten              | 160-170 | 70-100       | 1-1,2      |
| Roast-Beef                  | 180-190 | 40-45        | 1-1,5      |
| Lammbraten                  | 140-160 | 100-130      | 1,5        |
| Gegrilltes Hänchen          | 180     | 70-90        | 1-1,2      |
| Gegrillte Ente              | 170-180 | 100-160      | 1,5-2      |
| Gegrillte Gans              | 160-180 | 120-160      | 3-3,5      |
| Truthahnbraten              | 160-170 | 160-240      | Ca. 5      |
| Gegrilltes Kaninchen        | 160-170 | 80-100       | Ca. 2      |
| Gegrillter Hase             | 170-180 | 30-50        | Ca. 2      |
| Fischgerichte               | 160-180 | nach Gewicht |            |
| <b>Kuchen (Sragerichte)</b> |         |              |            |
| Obstkuchen                  | 180-200 | 40-50        |            |
| Kränze                      | 160-180 | 35-45        |            |
| Eierkuchen                  | 200-220 | 40-45        |            |
| Kastenkuchen                | 200-230 | 25-35        |            |
| Traubenfladen               | 230-250 | 30-40        |            |
| Brioche                     | 170-180 | 40-60        |            |
| Strudel                     | 160     | 25-35        |            |
| Süße Blätterkuchen          | 180-200 | 20-30        |            |
| Apfelpfannkuchen            | 180-200 | 18-25        |            |
| Pudding mit Löffelbiskuits  | 170-180 | 30-40        |            |
| Löffelbiskuits              | 150-180 | 50-60        |            |
| Toasts                      | 230-250 | 7            |            |
| Brot                        | 200-220 | 40           |            |



# INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

## HORNOS ELECTRICOS A CONVECCION

Modelos:

**BRIO VER**

**BRIO VER UM**

**BRIO VER FACILE**

**BRIO VER FACILE UM**

**BRIO INOX**

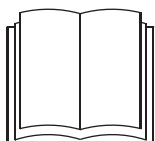
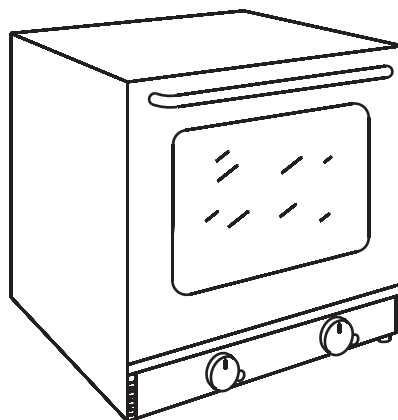
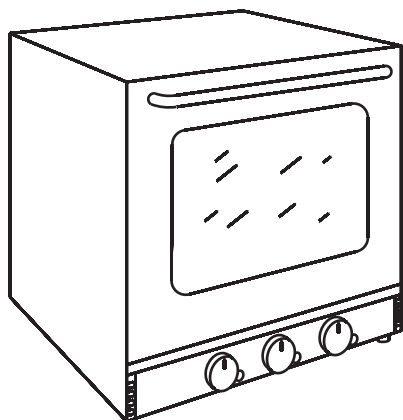
**BRIO INOX UM**

**BRIO INOX FACILE**

**BRIO INOX FACILE UM**

**BRIOX**

**BRIOX UM**



Leer atentamente las siguientes instrucciones antes de instalar y de poner en marcha los equipos

## INDICE

### Capítulo I ..... Página 51

|   |        |    |
|---|--------|----|
| 1.1 Advertencias generales.....                 | Página | 51 |
| 1.2 Desplazamiento, transporte y descarga ..... | Página | 52 |
| 1.3 Normas y instalacion.....                   | Página | 52 |
| 1.4 Connexion a la instalacion electrica .....  | Página | 53 |
| 1.5 Características técnicas .....              | Página | 53 |

### Chapter II ..... Página 54

|  |        |    |
|--|--------|----|
| 2.1 Programador.....                       | Página | 54 |
| 2.2 Descripción del aparato .....          | Página | 55 |
| 2.3 Horno multifuncion .....               | Página | 55 |
| 2.4 Utilizacion del horno.....             | Página | 56 |
| 2.5 Funcionamiento tradicional .....       | Página | 56 |
| 2.6 Funcionamiento a arie caliente.....    | Página | 56 |
| 2.7 Horno simplificado .....               | Página | 57 |
| 2.8 Limpieza y manutención del horno ..... | Página | 57 |

### Chapter III ..... Página 58

|                           |        |    |
|---------------------------|--------|----|
| 3.1 Tablón cocciones..... | Página | 58 |
|---------------------------|--------|----|

### Chapter IV ..... Página 61

|                                      |        |    |
|--------------------------------------|--------|----|
| 4.1 Esquema instalación .....        | Página | 61 |
| 4.2 Piezas de repuesto, despece..... | Página | 63 |
| 4.3 Esquema eléctrico .....          | Página | 63 |

## CAPÍTULO I

### 1.1 Advertencias generales

- Leer atentamente las instrucciones contenidas en el presente folleto, pues proporcionan importantes indicaciones que respectan a la seguridad durante la instalación, el uso y el mantenimiento.
- Estos aparatos deben ser destinados solamente al uso por cuyo fueron expresamente concebidas y esto es para cocción o rescaldamiento de alimentos; cada otro uso se considera impropio y luego peligroso.
- Estos aparatos, antes de dejar la fábrica, fueron probados y puestos en punto por personas expertas y especializadas en modo de dar los mejores resultados de funcionamiento.
- La instalación y cada reparación o puesta en punto se hace necesaria de vez en cuando debe ser ejecutada con la máxima diligencia y atención de personal calificado. Por esto motivo **les aconsejamos de contactar siempre el Concesionario** que efectuó la venta, especificando el tipo de inconveniente, el **número de serie** y el **modelo** de aparato en su posesión.
- En caso de reparación usar solamente repuestos originales.
- Antes de la instalación comprobar que el valor del corriente eléctrico sea compatible al valor indicado en la tarjeta técnica.
- La seguridad eléctrica de los hornos queda garantizada gracias a la conexión a una eficaz instalación de toma a tierra (que debe ser revisada periódicamente) acorde con las normativas vigentes.
- De la utilización y de la vigilancia de los hornos durante el uso deben ocuparse sólo personas específicamente preparadas.
- No hacer instalare el aparato cerca de fontes de calor tipo frigidores o fuegos etc.
- No obstruir por ningún motivo las fisuras de dispersión del calor.
- Antes de poner en marcha un aparato nuevo es necesario hacer una cuidadosa limpieza al interior de la cámara de cocción y las bandejas.
- Abrir prudentemente la puerta para evitar que los vapores de cocción atropellen las personas.
- Desactivar eléctricamente siempre el aparato antes de limpiar.
- Al termin de trabajo cotidiano, limpiar cuidadosamente la cámara de cocción.
- No usar esponjas metálicas por la limpieza de los aparatos.
- El equipo requiere ciertas precauciones durante la instalación, la conexión a la red eléctrica y el agua. Consulte el Capítulo II.
- El equipo requiere ciertas precauciones para la limpieza. Consulte el Capítulo III.



**La falta de respeto de estas reglas fundamentales puede comprometer la seguridad del aparato y del usuario.**



**En caso de que el usuario o el técnico encargado de la instalación no respeten las normas que figuran en el presente manual, la compañía productora declina toda responsabilidad y cualquier posible accidente o anomalía causados por dicha inobservancia no podrá ser imputado a la misma.**



**Para cualquier malentendido en las traducciones que siguen, por favor consulte el texto en italiano.**

## 1.2 Desplazamiento, transporte y Descarga

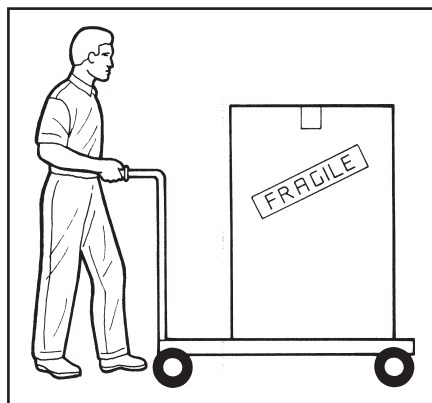
La empresa realiza el embalaje de las máquinas en función de los acuerdos tomados y dependiendo del país de destinación y del medio de transporte utilizado.

Después de la instalación, el embalaje puede ser reutilizado o eliminado respetando las normas vigentes en el país del comprador.

Los hornos deben transportarse con su embalaje hasta las cercanías del lugar de instalación. Para todas las operaciones de levantamiento y desplazamiento del horno o de partes separadas transportadas autónomamente, es necesaria la intervención de personal especializado.

Antes de entregarlo al expedidor, el material enviado es controlado meticulosamente. Al recibir el horno, asegurarse de que no haya sufrido daños durante el transporte y de que el embalaje no haya sido forzado para permitir la sustracción de algunas de sus partes.

En caso de que se encontraran daños o de que faltasen partes, avisar inmediatamente al vector y al constructor y preparar una documentación fotográfica.



### ADVERTENCIA!

**Se aconseja comprobar que la remesa corresponda con las especificaciones de requisitos del pedido.**

**Se aconseja de no arrastrar o inclinar el horno por ninguna razón.**

**El horno debe ser levantado perpendicularmente, transportado horizontalmente y instalado perpendicularmente del suelo.**



### ADVERTENCIA!

**Se recomienda no instalar el horno en el suelo resbaladizo.**

## 1.3 Normas y instalacion

### Norma generales

El local donde se entiende instalar el aparato debe tener buenas características de ventilación.

La instalación o reparación del aparato debe ser efectuada solamente por personal especializado.

El aparato debe ser puesto EN LLANO y eventuales sostenes deben sostener el peso del aparato.

Usando los pies regulables nivelar a ampolla el aparato.

No se debe acercar la pared posterior del aparato a la pared del local, pero distanciarla de esa al menos de 10 cm.

Con el horno con himidificación es necesario que contacte el dispositivo de forma permanente al suministro de agua. No utilice un conjunto de articulaciones separables.

### Importante

Antes de efectuar cualquier operación de instalación, de manutención o de limpieza, es absolutamente obligatorio desconectar la alimentacion eléctrica de la pared.


Los hornos cumplen las prescripciones y los requisitos de seguridad indicados en las siguientes Normativas Europeas y las normas específicas asociadas:

- normativa **2006/42/CE** y actualizaciones sucesivas;
- normativade seguridad de la baja tensión **2006/95/CE** y actualizaciones sucesivas (**EN60335-1** , **EN60335-2-42**);
- normativa de compatibilidad electromagnética **2004/108/CE** oy actualizaciones sucesivas (**EN50165**, **EN55014**, **EN55014-1**, **EN50366** e **EN61000** serie).

El fabricante declara en consecuencia que sus productos respetan la legislación europea vigente, por lo que cuentan con la marca CE, que permite su comercialización en los países europeos.

Además, los componentes funcionales del horno tienen una emisión de ruido no superior a los **70 dB(A)**.

### 1.4 Conexión a la instalación eléctrica

- En caso de conexión directa a la red (sin enchufe), es necesario proporcionar un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia entre contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, en conformidad con las reglas de instalación.
- La seguridad eléctrica de los aparatos es garantida solamente si conectados a una instalación eficaz de puesta a tierra ejecutado según las normas vigentes y revisonado periodicamente a cargo de personal especializado con capacidad certificante. El cable de tierra amarillo / verde no debe ser interupto.
- De todos modos el cable de alimentación debe ser posicionado en manera que ningún punto alcance la temperatura superior a 50 °C a aquella del ambiente y debe ser no menos del tipo H05 RN-F.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar un peligro.
- Asegurarse que la tensión de rete coresponda a aquella referida en la placa técnica del aparato.
- El horno debe estar incluido en un sistema equipotencial; la conexión deberá realizarse con un conductor de sección mínima de 10 mm<sup>2</sup> conectado a la bornera con el símbolo  situado sobre el fondo del horno.

#### Importante

La instalador debe:

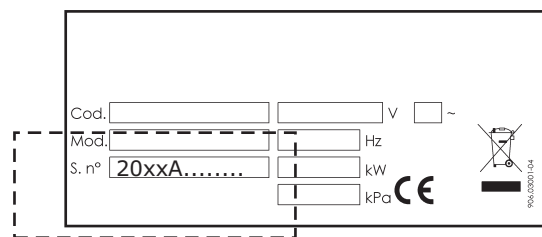
- remontar las partes del aparato eventualmente quitadas;
- verificar que la alimentación eléctrica sea regular;
- verificar que no hayan perigos para el utilizador y para el aparato mismo;
- instruir el utilizador del aparato con demostraciones prácticas y explicar todas las sagacidades necesárias para el respecto de las normas de seguridad;
- entregar el presente manual con la recomendacion de conservarlo para eventuales intervenciones futuras de asistencia al aparato y a las instalaciones que lo alimentan.

### 1.5 Características técnicas

|                                | BRIO...                       | BRIOX...    |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------|
| <b>Dimensiones (mm)</b>        | 595×610×560                   | 595×640×590 |
| <b>Potencia eléctrica</b>      | 2,7 kW                        |             |
| <b>Alimentación</b>            | 220-240 V ~ 50/60 Hz          |             |
| <b>Tipo de cable eléctrico</b> | H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> |             |
| <b>Peso en vacío horno</b>     | 36 Kg                         |             |
| <b>Número de fuentes</b>       | 4                             |             |
| <b>Número de ventiladores</b>  | 1                             |             |
| <b>Modo de instalación</b>     | SOBRE MESSA                   |             |
| <b>Clase de aislamiento</b>    | I                             |             |
| <b>Grado de protección IP</b>  | IPX3                          |             |
| <b>Panelmandos</b>             | ELECTROMECHANICOS             |             |

|                                | BRIO...<br>FACILE...          | BRIOX...<br>FACILE... |
|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| <b>Dimensiones (mm)</b>        | 595×610×560                   | 595×640×590           |
| <b>Potencia eléctrica</b>      | 2,5 kW                        |                       |
| <b>Alimentación</b>            | 220-240 V ~ 50/60 Hz          |                       |
| <b>Tipo de cable eléctrico</b> | H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup> |                       |
| <b>Peso en vacío horno</b>     | 36 Kg                         |                       |
| <b>Número de fuentes</b>       | 4                             |                       |
| <b>Número de ventiladores</b>  | 1                             |                       |
| <b>Modo de instalación</b>     | SOBRE MESSA                   |                       |
| <b>Clase de aislamiento</b>    | I                             |                       |
| <b>Grado de protección IP</b>  | IPX3                          |                       |
| <b>Panelmandos</b>             | ELECTROMECHANICOS             |                       |

|                     | ...UM                  |
|---------------------|------------------------|
| <b>Entrada agua</b> | 3/4"                   |
| <b>Presión agua</b> | 150÷400 kPa ( 3-4 bar) |
| <b>Dureza agua</b>  | 7-11° F                |



20xx: AÑO DE PRODUCCIÓN  
 A: HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN-  
 HUMIDIFICACIÓN PARA USO PROFESIONAL

## CAPÍTULO II

### 2.1 Programador

| POSICION | FUNCIONAMIENTO  | EFECTO |
|----------|---|--------|
|          | <p>Horno apagado</p>  |        |
|          | <p>Resistencia superior y fondo</p>   |        |
|          | <p>Resistencia fondo</p>  |        |
|          | <p>Resistencia parte superior</p>   |        |
|          | <p>Resistencia superior y fondo<br/>resistencia circular y<br/>motor ventilador</p> |        |
|          | <p>Motor ventilador y<br/>resistencia circular</p>                                  |        |

## 2.2 Descripción del aparato

### El horno a ventilacion

El horno a ventilación representa un moderno sistema de cocción de los alimentos que tende conservar las características.

### Coccion

La coccion de un alimento se obtiene a través de la cesion del calor, de una fonte, a través de un "medio" de transmision. La eficacia de latransmision del calor es indicada como coeficiente de conduccion.

#### COEFICIENTES DE CONDUCCIÓN ENARIA

|                |         |
|----------------|---------|
| ARIA STATICA   | 5 - 10  |
| ARIA VENTILADA | 20 - 40 |

La CONVECCIÓN FORZADA de l'aria calentada utilizada en los hornos a termoconvección aumentada el rendimiento con respecto a un horno estático por lo menos de 300%. Las características generales mas evidentes a paridad de producto de cocinar son:

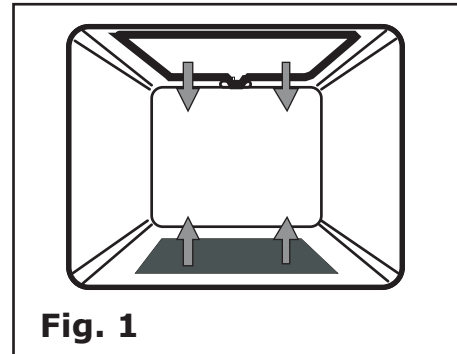
- **economía en los tiempos de cocción**
- **economía de energía empleada**

## 2.3 Horno multifuncion

El horno dispone de los siguientes sistemas de calefacción:

- Sistema de **calefacción tradicional**.

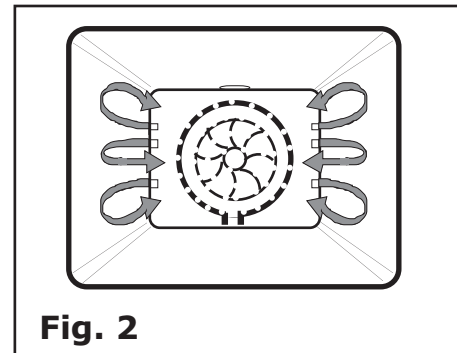
Los elementos de calefacción son dispuesto en la parte inferior y superior del horno. Este sistema es idóneo para cocinar o arrostrar sobre **un único nivel**.



**Fig. 1**

- Sistema de calefacción a aria.

La circulación forzada de aria al interior del horno permite de llevar velosamente el calor a contacto de las comidas, por esto no solamente la coccion tiene luego a temperaturasmas bajas de ellas reuqueridas del sistema tradicional, pero es posible cocinar sobre mas niveles contemporaneamente.



**Fig. 2**

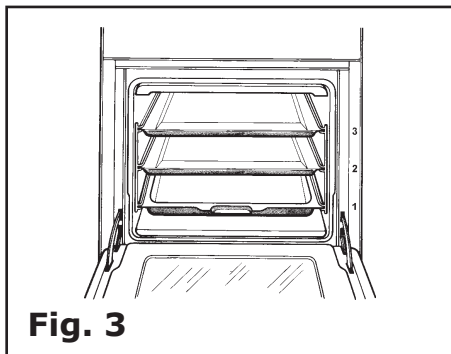
### La humidificación

El horno puede tener un sistema de humidificación junto al sistema de calefacción. Para obtener la cantidad deseada de vapor es necesario presionar el botón de humidificación. Utilice la función de humidificación para un máximo de 10 segundos con un intervalo de 120 segundos entre una dispensación y la otra.

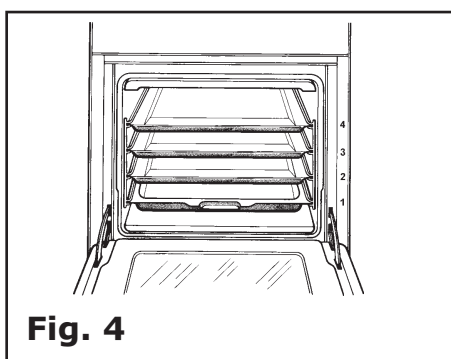


## 2.4 Utilizacion del horno

Al interior del horno, sobre los dos lados, hay las guidas que pueden hospitar 3 bandejas (**fig. 3**) o 4 bandejas (**fig. 4**).



**Fig. 3**



**Fig. 4**

**Para poner en marcha el horno** procedan como sigue:

- Roden la **manopla comutador horno** con el índice en correspondencia del simbolo de calefaccion deseado.
- Roden la **manopla termostato horno** sobre el valor deseado.
- Roden la manopla timer y seleccionen el tiempo de cocción deseado.
- Estas operaciones determinan el incersión de la iluminación interna y de los elementos calentantes.
- Para apagar el horno traguen de nuevo la manopla del comutador sobre la posicion "0".

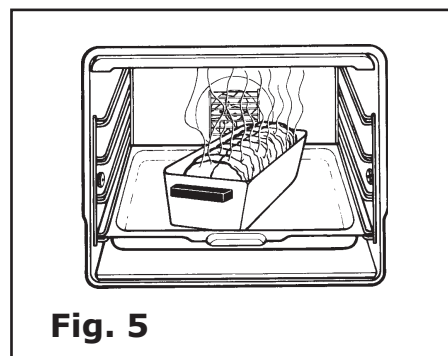
## 2.5 Funcionamiento tradicional

Este sistema clásico con calor superior y inferior es apto para la coccion al horno in un llano.

- Rodar la manopla comutador horno sobre la posicion:



- Para Cucinar perfectamente es necesario precalentar el horno seleccionando la temperatura de cocción con la manopla termostato y enhornar solamente cuando la lampada del indicador amarillo se apaga.
- **Solamente si se trata de carnes muy grasas se puede enhornar a horno frio.**
- En el caso de carne congelada se puede asar sin precedente descongelación. Atal finalidad se escoge las temperaturas aproximadamente 20 °C mas bajas y los tiempos de cocción casi 1/4 mas largas.
- Tratar de utilizar recipientes con el bordo alto, para ensuciar lo meno posible las paredes del horno.



**Fig. 5**

## 2.6 Funcionamiento a arie caliente

El sistema a aria caliente es apto para la cocción al horno sobre mas llanos:

- Rodar la manopla comutador horno sobre la posicion



in esta manera se enciende el motoventilador. La calefaccion del horno debe ser inserido solamente cuando se selecciona la temperatura con la manopla termostato.

### Coccion de la pasteleria

- La circolacion de aria caliente en el horno asegura una instantanea y uniforme repartimiento del calor.



- Junto alla pasteleria se pueden cocinar contemporaneamente también comidas de natura diversa (pez, carne, etc.) sin que hay transmisiones de gusto y odores.
- Estas **cocciones multiplas** pueden ser ejecutadas solamente si las temperaturas de coccion de las diversas comidas son eguales.
- El horno puede ser abierto en cualquier momento durante la coccion, sin perigo de causar dano ni tampoco a las pastas mas delicadas.

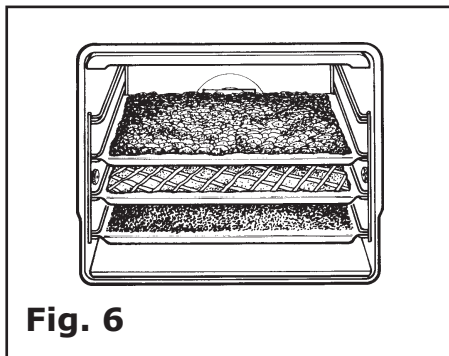


Fig. 6

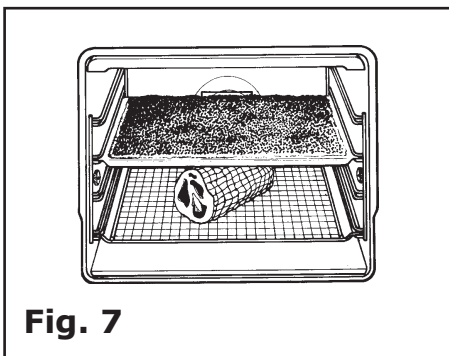


Fig. 7

### Asar

- Este sistema de calefacción a termoconvección, modifica en parte, las varias nociones de cocción adquiridas con el uso de un sistema de calefacción tradicional.
- No se necesita mas el asador. Basta poner la carne directamente sobre la grilla por tener un asado al asador.
- La carne no es rodeada o manipulada mas durante la cocción. La temperatura de cocción de la carne no debería nunca superar 180 - 190 grados. Temperaturas mas altas se necesitan solamente para quemar la carne, con consecuente formación de humo, y para ensuciar el horno.
- Además temperaturas cerca 180 °C conservan las vitaminas en la comida consenten de ahorrar en los costes y dejan al utilizador mayor margen de error.

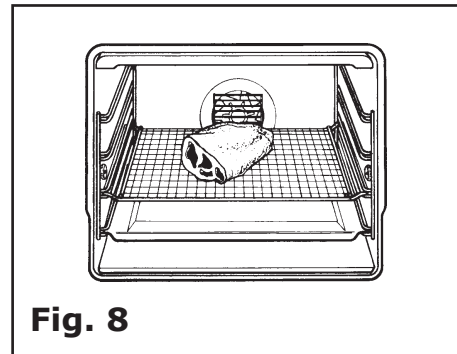


Fig. 8

- Para obtener un asado sabroso y bien dorado enjaezar la carne con manteca o tocino cortado en lonchas finas.
- Apoyar la carne sobre la rejilla en el horno enmanera tal que la carne se encuentra el más cerca possible al centro del horno.
- Poner en la guida inmediatamente de abajo la bacia. Pavos y aves en general, son preparados como los asados y apoyados con el dorso sobre la rejilla; sí la ave es grande poner 1/4 de litro de agua caliente en la bacia de abajo.
- La caza magra es preparada directamente en la bacia precedentemente engrasada.
- Para asados y aves di grandes dimensiones bajar la temperatura de cocción de 10 - 20 grados.

### Descongelar

- **Manopla comutador horno** sobre la posición:



**Sin calefacción** por comidas delidadas como tortas a la nata, tortas a la crema, tortas con chocolate o glasa de fruta etc.



**Con calefacción** pan, panini, bizcochos y projimos, rodar la manopla termostato horno entre 80 °C y 100°C.



**Para descongelar** comidas precocidas rodar la manopla termostato horno sobre 200°C (las comidas estan listas despues 30 - 40 minutos).

**No abrir las confecciones cerradas o envueltas en hojas de aluminio.**

Posición de la rejilla: 2 y 3 nivel.

## 2.7 Horno simplificado

La versión simplificada del horno, solo tiene la posibilidad de utilizar el sistema de cocción con aire caliente.

El uso del horno es simplificada, presentando únicamente el control de la temperatura y el tiempo.

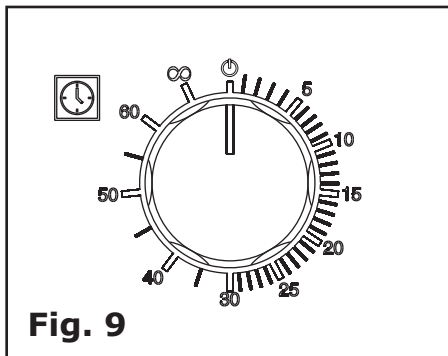


Fig. 9

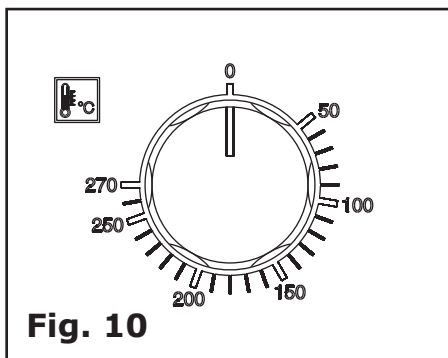


Fig. 10

Para empezar a cocinar a continuación, sólo ajustar la temperatura con el mando y una vez iniciado el tiempo, el horno comenzará el ciclo de cocción.

Si desea operar sólo ventilación, simplemente accione el mando del tiempo.

### La humidificación

El horno puede tener un sistema de humidificación junto al sistema de calefacción. Para obtener la cantidad deseada de vapor es necesario presionar el botón de humidificación. Utilice la función de humidificación para un máximo de 10 segundos con un intervalo de 120 segundos entre una dispensación y la otra.

## 2.8 Limpieza y manutención del horno



### ¡IMPORTANTE!

**Antes de cada operación desinsertar eléctricamente el aparato.**

Por una larga durada del aparato es indispensable ejecutar frecuentemente una cuidada limpieza general teniendo presente los siguientes consejos:

- la limpieza del horno debe ser hecha inmediatamente después el uso cuando esta apagado, pero todavía tibio, no caliente, en manera que las coladuras y salpicadura de grasa no hayan todavía formado una crosta dura y que la película de grasa producido de los vapores de la cocción sobre las paredes sea todavía fácil de quitar;
- las partes en acero inox deben ser limpadas con productos idoneos no abrasivos, fácil de hallar en comercio. No deben nunca ser usadas sustancias que contienen cloro. Efectuar una atenta limpieza para la eliminación de eventuales residuos de polvo y de aceite de protección o elaboración;
- las partes barnizadas y las partes cromadas deben ser limpadas con un trapo umido con agua y sabon, o con agua y deterativo liquido no corrosivo. No usar nunca un estropajo metalico o deterativos que contienen sustancias abrasivas;
- no se debe lavar externamente con chorros de agua directos.

### Desmontar la puerta

Para facilitar la limpieza del horno se puede desmontar la puerta. Las charnelas "A" son dotadas a esta finalidad de dos palancas moviles "B" que enganchadas a los sectores de las charnelas "C", cuando la puerta es completamente abierta, las bloquean.

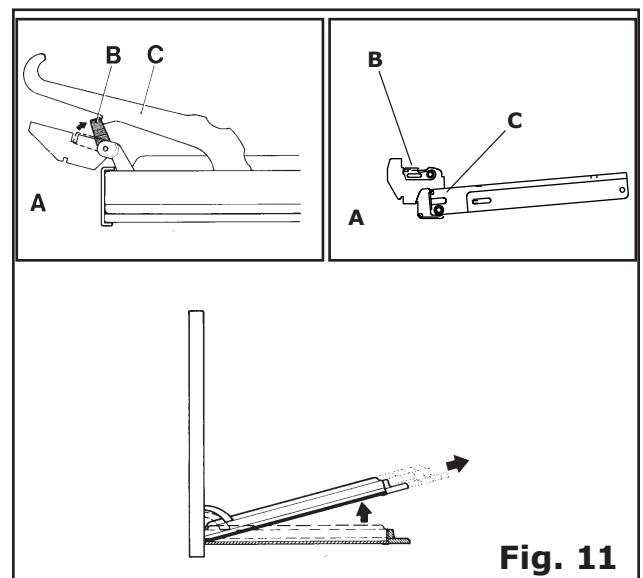


Fig. 11

Hecho esto se levanta la puerta para el esterno cumpliendo pués los dos movimientos ilustrados de la figura. Para cumplir estas operaciones tomar los flancos de la puerta en proximidad de las charnelas. Para remontar la puerta enhebrar las charnelas en sus acanaladuras correctas. Antes de cerrar la puerta no olvidar de quitar los dos ganchos móviles "B" que son necesarios para enganchar las dos charnelas.

### Limpieza de los cristales

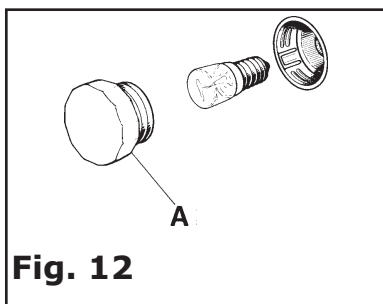
Para la limpieza de los cristales usar solamente agua tibia evitando el empleo de trapos asperos o sustancias abrasivas. **No limpiar los cristales cuando estan todavia calientes.**

### Substitucion

Ninguna manutención particular es necesaria: es preciso solamente comprobar la condición de los conductores, de los comandos y de las resistencias eléctricas. Por algunos particulares, que pueden ser sustituidos, comportarse en la siguiente manera:

### Lampada horno

- destornillar el casquete de protección "A" que sobresale internamente al horno y pues acercarse a la lampada. Después de haber sustituido la lampada, remontar la cobertura de proteccion "A".



### Resistencia

- la resistencia se quita destornillando del interno de la camera los tornillos que la bloquean, quitando preventivo el abrigo-ventilador y los estantes laterales, las conexiones eléctricas son acercables de la parte detrás una vez quitada la espalda.

### Ventilador horno

- una vez quitada la parte detras (el retro), del interno del horno, quitar la protección ventola. Destornillar el dado izquierdo que libera la ventola, deshilar esta última y destornillar los tres tornillos del soporte del motor.

### Dispositivos de comando

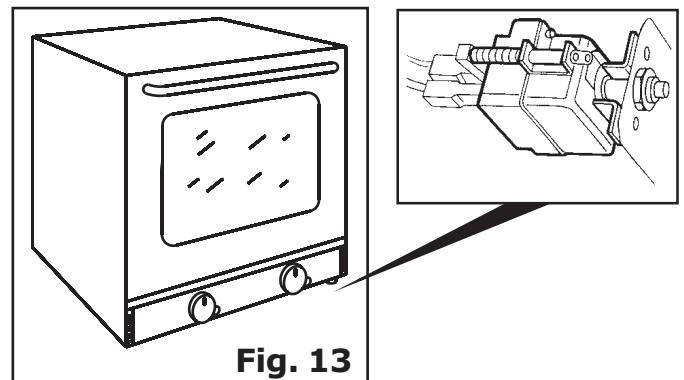
- se llegan quitando la envoltura y el panelo de comandos.

### Goma

- sacar la goma de su lugar y sustituirla con aquella nueva.

### Dispositivos de seguridad

El horno está equipado con un termostato de seguridad en el panel de control, en caso de sobrecalentamiento de la cámara de cocción, se activa la interrupción del funcionamiento del horno. El horno está dotado con rejillas de protección contra el acceso a las partes en movimiento de la cámara de cocción.



#### ADVERTENCIA!

**La instalación, la transformación y el mantenimiento extraordinario del horno deben ser realizados exclusivamente por instaladores autorizados o por el Ente suministrador de la energía y en conformidad con las normativas de seguridad en vigor.**



**El fabricante no se responsable de los da daños a personas o cosas si no serán respetadas todas las instrucciones que se dan en el presente libretto y, si es insuficientes, del incumplimiento de la normativa en materia de seguridad de las instalaciones electricas.**

## CAPÍTULO III

### 3.1 Tablón cocciones

En el siguiente tablón son indicados las indicaciones más importantes para la cocción de algunos de los platos principales.

Los tiempos de cocción aconsejados en este tablón y en los sucesivos son indicativos. Somos ciertos que después pocas pruebas el utilizador sabrá aportar modificaciones necesarias para obtener los resultados deseados.

#### Tablón cocciones con sistema tradicional

| Preparación      | °C      | Minutos         |
|------------------|---------|-----------------|
| Pez              | 180-240 | según el tamaño |
| <b>Carne</b>     |         |                 |
| Asado de buey    | 250     | 30 por kg       |
| Asado de ternero | 200-220 | 60 por kg       |
| Pollo            | 200-240 | 50 circa        |
| Pato o oca       | 220     | 30 por kg       |
| Muslo de carnero | 250     | 30 por kg       |
| Asado de puerco  | 250     | 60 por kg       |
| Soufflets        | 20      | 60 por kg       |
| <b>Dulces</b>    |         |                 |
| Panfruto         | 160     | 50-60           |
| Saboyando        | 160     | 30-50           |
| Pasta frolla     | 200     | 15              |
| Pastaflora       | 250     | 15              |
| Torta de fruta   | 200-220 | 30              |
| Meringas         | 100     | 60              |
| Budin            | 220     | 30              |
| Croissants       | 160-180 | 45              |

#### Tablón cocciones a aire caliente

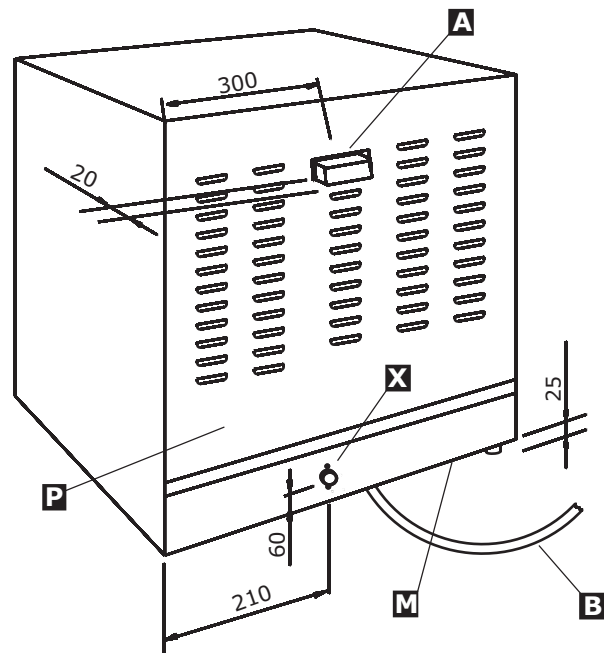
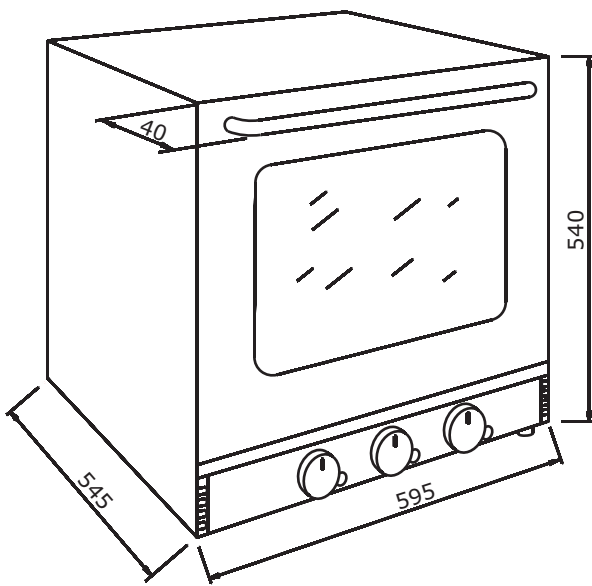
| Preparación                | °C      | Minutos    | Peso kg |
|----------------------------|---------|------------|---------|
| <b>Primeros platos</b>     |         |            |         |
| Lasagne al horno           | 200-220 | 20-25      | 0,5     |
| Pasta al horno             | 200-220 | 25-30      | 0,5     |
| Arroz a la criolla         | 200-230 | 20-25      | 0,5     |
| Pizza                      | 210-230 | 30-45      | 0,5     |
| <b>Carnes</b>              |         |            |         |
| Asado de buey              | 170-190 | 40-60      | 1-1,2   |
| Asado de ternero           | 160-180 | 65-90      | 1-1,2   |
| Asado de                   | 170-180 | 65-90      | 1-1,2   |
| Asado de cerdo             | 160-170 | 70-100     | 1-1,2   |
| Roast-bife                 | 180-190 | 40-45      | 1-1,5   |
| Asado de cordero           | 140-160 | 100-130    | 1,5     |
| Pollo asado                | 180     | 70-90      | 1-1,2   |
| Anade asado                | 170-180 | 100-160    | 1,5-2   |
| Oca asado                  | 160-180 | 120-160    | 3-3,5   |
| Pavo asado                 | 160-170 | 160-240    | 5 ca.   |
| Conejo asado               | 160-170 | 80-100     | 2 ca.   |
| Liebre asado               | 170-180 | 30-50      | 2 ca.   |
| Pezes                      | 160-180 | según peso |         |
| <b>Dulces (pastelería)</b> |         |            |         |
| Torta de fruta             | 180-200 | 40-50      |         |
| Rosquilla                  | 160-180 | 35-45      |         |
| Torta margarita            | 200-220 | 40-45      |         |
| Pan de España              | 200-230 | 25-35      |         |
| Schiacciata d'uva          | 230-250 | 30-40      |         |
| Croissants                 | 170-180 | 40-60      |         |
| Strudel                    | 160     | 25-35      |         |
| Hojaldres dulces           | 180-200 | 20-30      |         |
| Buñuelos de manzana        | 180-200 | 18-25      |         |
| Saboyano                   | 170-180 | 30-40      |         |
| Biscochos de Savoia        | 150-180 | 50-60      |         |
| Toast                      | 230-250 | 7          |         |
| Pan                        | 200-220 | 40         |         |

**CAPITOLO IV**  
**CHAPTER IV**  
**CHAPITRE IV**  
**KAPITEL IV**  
**CAPÍTULO IV**

**SCHEMI GENERALI**  
**GENERALS DIAGRAMS**  
**SCHÉMAS GÉNÉRAUX**  
**ALLGEMEINE PLÄNE**  
**ESQUEMA GENERALES**

- 4.1 Schemi d'installazione**
- 4.1 Installation drawings**
- 4.1 Schémas d'installation**
- 4.1 Installationpläne**
- 4.1 Esquema instalación**

**BRIO...**



**IT**

**GB**

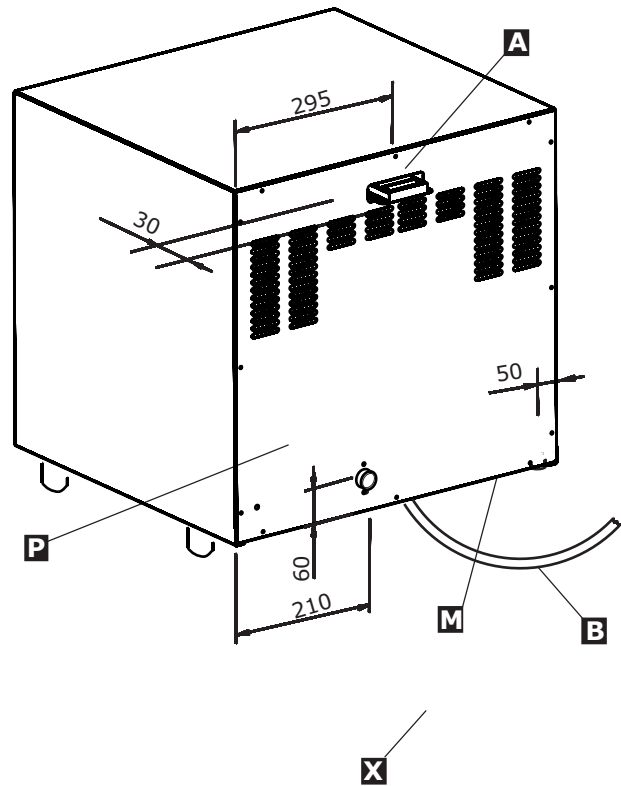
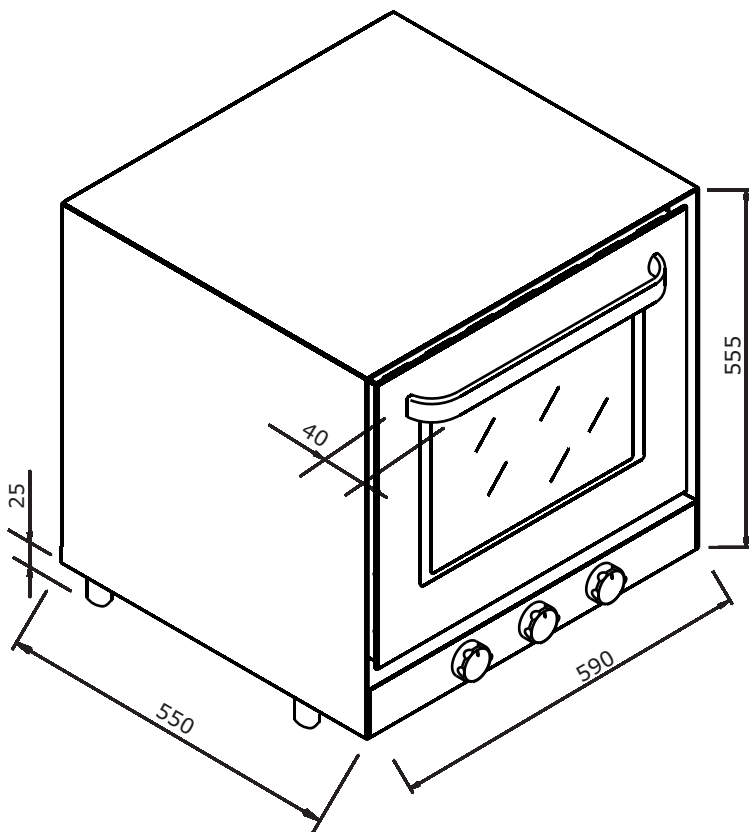
**FR**

**DE**

**ES**

|          |                            |                        |                              |                             |                            |
|----------|----------------------------|------------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| <b>X</b> | ENTRATA ACQUA 3/4"         | INCOMING WATER 3/4"    | ARRIVÉE D'EAU 3/4"           | EINTRITT WASSER 3/4"        | ENTRADA DEL AGUA 3/4"      |
| <b>A</b> | SFIATO VAPORE<br>100x25    | STEAM OUTLET<br>100x25 | EVACUATION VAPEURS<br>100x25 | DAMPFABLASSVENTIL<br>100x25 | SALIDA DEL VAPOR<br>100x25 |
| <b>B</b> | ALIMENTAZIONE<br>ELETTRICA | ELECTRICAL FEEDING     | ALIMENTATION<br>ÉLECTRIQUE   | STROMVERSORGUNG             | ALIMENTACIÓN<br>ELECTRICA  |
| <b>M</b> | PUNTO<br>EQUIPOTENZIALE    | UNIPOTENTIAL POINT     | POINT EQUIPOTENTIEL          | POTENTIALAUSGLEICH          | PUNTO<br>EQUIPOTENCIAL     |
| <b>P</b> | PANNELLO<br>REMOVIBILE     | SIDE REMOVABLE         | PANNEAU LATÉRAL<br>AMOVIBLE  | SEITENWAND<br>ABNEHMBAR     | LATERAL<br>DESMONTABLE     |

# BRIOX...



**IT**

**GB**

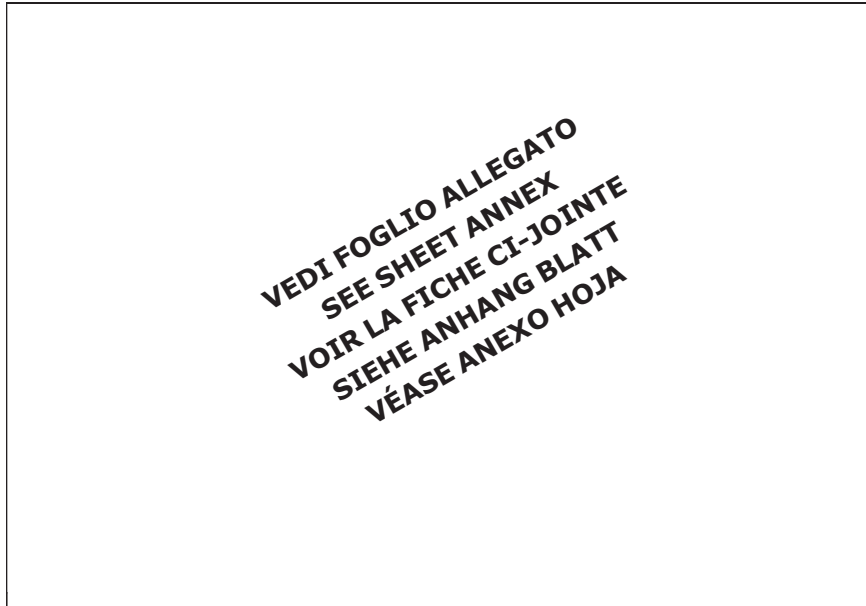
**FR**

**DE**

**ES**

|          |                            |                        |                              |                             |                            |
|----------|----------------------------|------------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| <b>X</b> | ENTRATA ACQUA 3/4"         | INCOMING WATER 3/4"    | ARRIVÉE D'EAU 3/4"           | EINTRITT WASSER 3/4"        | ENTRADA DEL AGUA 3/4"      |
| <b>A</b> | SFIATO VAPORE<br>100x25    | STEAM OUTLET<br>100x25 | EVACUATION VAPEURS<br>100x25 | DAMPFABLASSVENTIL<br>100x25 | SALIDA DEL VAPOR<br>100x25 |
| <b>B</b> | ALIMENTAZIONE<br>ELETTRICA | ELECTRICAL FEEDING     | ALIMENTATION<br>ÉLECTRIQUE   | STROMVERSORGUNG             | ALIMENTACIÓN<br>ELECTRICA  |
| <b>M</b> | PUNTO<br>EQUIPOTENZIALE    | UNIPOTENTIAL POINT     | POINT EQUIPOTENTIEL          | POTENTIALAUSGLEICH          | PUNTO<br>EQUIPOTENCIAL     |
| <b>P</b> | PANNELLO<br>REMOVIBILE     | SIDE REMOVABLE         | PANNEAU LATÉRAL<br>AMOVIBLE  | SEITENWAND<br>ABNEHMBAR     | LATERAL<br>DESMONTABLE     |

- 4.2 Ricambi, disegni esplosi
- 4.2 Spare parts, exploded drawings
- 4.2 Pièces de rechange, vue éclatée
- 4.2 Ersatzteile, Explosionszeichnungen
- 4.2 Piezas de repuesto, despiece



- 4.3 Schemi elettrici
- 4.3 Wiring diagrams
- 4.3 Schémas électriques
- 4.3 Schaltpläne
- 4.3 Esquema eléctrico

