



FN/423M-MV - FN/423G-GV

uso e manutenzione

IT

use and maintenance

EN

emploi et entretien

FR

Benutz und Wartungsanleitung

DE

uso y mantenimiento

ES

uso e manutenção

PT

использование и техобслуживание

RU



MOD0139V01

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.

Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.

Please read the safety instructions and strictly follow them.

However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.

Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.

Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.

La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.

Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.

Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.

Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.

Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.

La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.

Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.

Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.

De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.

Conservar este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.

Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

**INFORMAZIONI GENERALI E
SICUREZZA**

Scopo del manuale3

Identificazione costruttore e
apparecchiatura4

Modalità di richiesta assistenza4

Disposizioni di sicurezza.....5

Disposizioni di sicurezza per
alimentazione gas.....6

Segnali di sicurezza e informazione7

Disposizioni per disimballo,
movimentazione e installazione.....8

Caratteristiche dell'acqua.....9

Collegamento idrico per vaporizzatore....9

Installazione dello scarico.....9

FORNO A CONVEZIONE (GAS)

Descrizione generale apparecchiatura..11

Caratteristiche tecniche.....12

Descrizione comandi13

Istruzioni per l'uso.....14

Allacciamento scarico gas combustibili.....15

Consigli per l'uso.....16

Pulizia giornaliera.....17

Pulizia periodica.....17

Ricerca guasti19

Allacciamento gas.....19

SCOPO DEL MANUALE

- Il manuale d'uso e manutenzione, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua originale per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista.
- Un po' di tempo dedicato alla lettura delle informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
- Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purché esse non influiscano sulla sicurezza.
- Alcune parti di testo sono state evidenziate in modo da sottolineare l'importanza del messaggio.

IT**Importante**

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

**Cautela - Avvertenza**

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

**Pericolo - Attenzione**

Indica situazioni di grave pericolo che, se trascurate, possono mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza delle persone.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

Sull'apparecchiatura (in prossimità dell'attacco per l'allacciamento del gas) è applicata una targhetta con riportate le diverse caratteristiche del gas e i riferimenti al paese di utilizzo.

The diagram shows a rectangular identification plate with the following fields and labels:

- Identificazione costruttore**: Points to a large rectangular field at the top left.
- Marcatura CE di conformità**: Points to the CE mark at the top right.
- Modello apparecchiatura**: Points to a field in the second row, first column.
- Numero matricola**: Points to a field in the second row, second column.
- Anno di costruzione**: Points to a field in the second row, third column.
- Dati tecnici**: Points to a 2x2 grid of fields in the third row.
- Caratteristiche gas**: Points to a 2x3 grid of fields in the fourth row.

There is a crossed-out trash can icon on the right side of the plate, indicating that the plate should not be discarded.

IDM-34607100300

L'apparecchiatura viene immessa nel mercato con riportata la sigla del gas di rete con cui il costruttore ha effettuato il collaudo.

Se il gas di rete non corrisponde a quello del collaudo l'installatore deve richiedere, a proprie spese, la sostituzione dell'apparecchiatura. L'apparecchiatura può essere trasformata e collaudata solo dal costruttore.

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare la versione dell'apparecchiatura ed il tipo di difetto riscontrato.

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone.
 - Il costruttore ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione" e ha realizzato l'apparecchiatura con materiali appositamente selezionati per garantire l'igiene alimentare e la funzionalità d'esercizio.
 - Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utilizzatori affinché prestino attenzione per prevenire qualsiasi rischio di tipo operativo e alimentare. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura (installatori e utilizzatori).
 - Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
 - Effettuare la movimentazione dell'apparecchiatura nel rispetto delle informazioni riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.
 - Durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, non urtare o far cadere l'apparecchiatura per evitare di danneggiare i suoi componenti.
 - Non manomettere, non eliminare o bypassare, in nessun caso, i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.
 - Si raccomanda all'utilizzatore di leggere attentamente tutto il manuale e di accertarsi di averlo compreso in ogni sua parte e in particolare di aver capito tutte le informazioni che riguardano la sicurezza.
 - Al primo uso dell'apparecchiatura, se necessario, effettuare alcune simulazioni per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento. Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchiatura, dal mancato rispetto delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e da manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione.
- Tutti gli interventi che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità (installazione, collegamento alimentazioni, ecc.) devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato e con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
 - L'ambiente deve essere privo di zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.

- L'attività può influire sull'ambiente, e a tale scopo bisogna tener conto delle emissioni nell'atmosfera, degli scarichi dei liquidi e della contaminazione del suolo, dell'uso di materie prime e di risorse naturali e della gestione dei rifiuti.
- I componenti dell'imballo vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.
- Durante le fasi di dismissione e rottamazione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato. In particolare, i componenti elettrici ed elettronici, contrassegnati con un apposito simbolo, vanno smaltiti negli appositi centri di raccolta autorizzati oppure riconsegnati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

IT**DISPOSIZIONI DI SICUREZZA PER ALIMENTAZIONE A GAS**

Quando l'apparecchiatura è alimentata a gas, è necessario rispettare le disposizioni di sicurezza elencate.

- L'installazione, la messa in opera, la manutenzione straordinaria e l'allacciamento all'alimentazione del gas devono essere effettuate esclusivamente da personale autorizzato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento, nel rispetto delle norme e leggi vigenti.
- Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento deve verificare che le caratteristiche del gas di rete siano conformi a quelle riportate nella targhetta.
- Se l'apparecchiatura, oltre ad essere alimentata a gas, è equipaggiata anche con dispositivi elettrici, le caratteristiche della linea di allacciamento devono corrispondere a quelle riportate nella targhetta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura con i tubi di alimentazione del gas non integri ed efficienti. Appena si riscontra una difettosità, arrestare immediatamente l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza e far sostituire i tubi da parte di personale autorizzato e qualificato.
- Al termine dell'uso, ruotare le manopole di comando per spegnere l'apparecchiatura, controllare che i bruciatori siano spenti e chiudere la linea di alimentazione del gas.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, manutenzione, ecc., **CHIUDERE LA LINEA DI ALIMENTAZIONE DEL GAS** e assicurarsi che la zona di trattamento dei prodotti alimentari sia completamente raffreddata.
- Se l'apparecchiatura è equipaggiata con dispositivi elettrici, oltre a **CHIUDERE LA LINEA DI ALIMENTAZIONE DEL GAS**, disinserire anche l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica).

- Controllare sempre che i cavi di alimentazione elettrica siano integri ed efficienti. Appena si riscontra una difettosità, farli sostituire da personale autorizzato e con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
 - Pulire l'apparecchiatura alla fine di ogni utilizzo o quando si riscontra una ragionevole necessità, anche in funzione del tipo di prodotto alimentare trattato.
 - Pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.
 - Pulire l'apparecchiatura esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare mai prodotti di pulizia corrosivi e infiammabili o prodotti che possono contenere e/o rilasciare sostanze nocive.
 - Pulire ed igienizzare l'apparecchiatura con l'uso di dispositivi di protezione individuali, in particolare quando si usano prodotti detergenti.
 - Non effettuare la pulizia dell'apparecchiatura con getti d'acqua per non danneggiare i componenti e i dispositivi installati.
 - In caso di inattività prolungata dell'apparecchiatura, pulire ed asciugare accuratamente tutte le sue parti (interne ed esterne).
- CHIUDERE LA LINEA DI ALIMENTAZIONE DEL GAS e assicurarsi che le condizioni ambientali siano idonee per preservare l'apparecchiatura nel tempo.

IT

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zone in cui esistono dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei segnali di sicurezza che informano sul rischio corrispondente.

Le illustrazioni raffigurano i segnali di sicurezza e informazione applicati sull'apparecchiatura.

- Pericolo di scottatura: segnala che è necessario prestare attenzione alle superfici calde.
- Pericolo di shock elettrico: segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di intervenire sui collegamenti elettrici.



DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

- L'apparecchiatura viene consegnata imballata in un apposito contenitore e, se necessario, viene opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurare la sua integrità.

In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura, del luogo di destinazione e del mezzo di trasporto da utilizzare, per facilitare la movimentazione l'imballo può essere pallettizzato.

Tutte le informazioni necessarie per effettuare la movimentazione (carico e scarico) in condizioni di sicurezza sono riportate direttamente sull'imballo.

- La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.

Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

- L'installazione va effettuata da personale esperto ed autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che la zona scelta sia idonea, sufficientemente arieggiata ed illuminata, stabile e che abbia uno spazio circostante sufficiente per effettuare agevolmente la pulizia e la manutenzione. Verificare, inoltre, che il piano di appoggio sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile dai residui per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.

Per le apparecchiature con caratteristiche morfologiche particolari (forma, peso, dimensioni, ecc.), le informazioni riportate in questo paragrafo potrebbero non essere esaustive. Eventuali informazioni supplementari sono riportate nel paragrafo "Modalità di sollevamento" di ogni singola apparecchiatura.

CARATTERISTICHE DELL'ACQUA

Le caratteristiche dell'acqua devono assolutamente rientrare nei valori limite di seguito riportati (vedi "Caratteristiche tecniche"), al fine di prevenire sia fenomeni di corrosione estremamente dannosi per l'apparecchiatura, dovuti ad alimentazione con acqua troppo addolcita o troppo aggressiva, sia eventuali incrostazioni calcaree nella camera di cottura e nell'impianto idrico nel caso di alimentazione con acqua troppo dura.

COLLEGAMENTO IDRICO PER VAPORIZZATORE

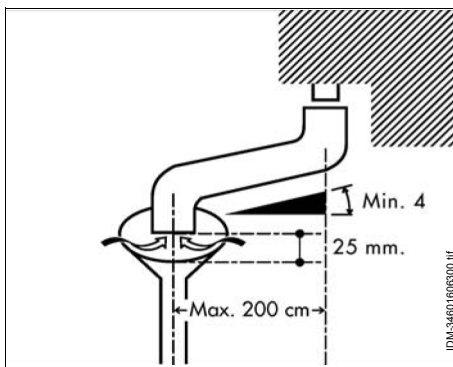
Per l'alimentazione del vaporizzatore è necessario allacciare acqua addolcita fredda oppure calda (max. 50 °C) secondo le caratteristiche sotto riportate.

- L'attacco dell'acqua è R 3/4".
- Il tubo flessibile di adduzione dell'acqua deve essere fornito dall'installatore.
- A monte dell'apparecchiatura deve essere interposto un rubinetto di intercettazione per l'acqua.

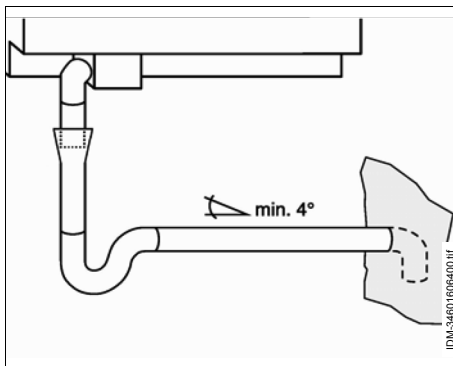
IT

INSTALLAZIONE DELLO SCARICO

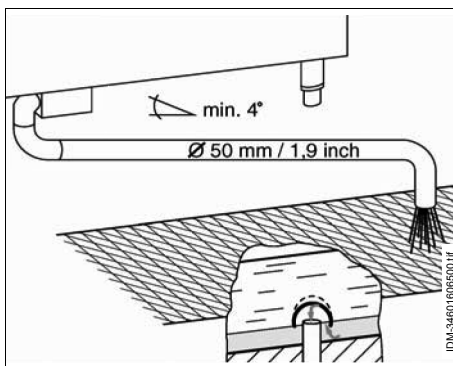
- Lo scarico delle acque si effettua a caduta libera con un tubo DN 50 (non flessibile) resistente al calore, lunghezza massima 2 m, installato con una pendenza costante non inferiore a 4°.



- In caso di scarico a parete con sifone intercettatore è indispensabile l'interposizione di un bicchiere che garantisca un salto d'aria minimo di 25 mm tra curva di scarico in plastica dell'apparecchiatura e canalizzazione di scarico.



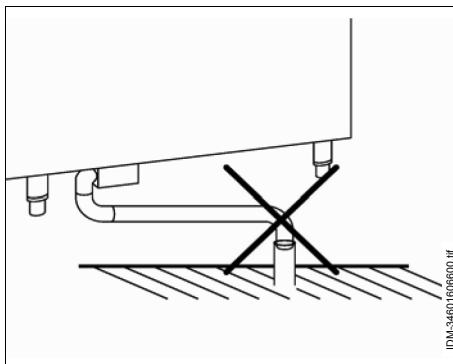
- IT
- In caso di scarico a pavimento senza sifone intercettatore è necessario disporre di una distanza libera di uscita di 20 mm



Importante

Il collegamento diretto non è ammissibile. Lo scarico deve essere assolutamente posto all'esterno del perimetro dell'apparecchiatura.

È vietato ridurre il diametro dello scarico.



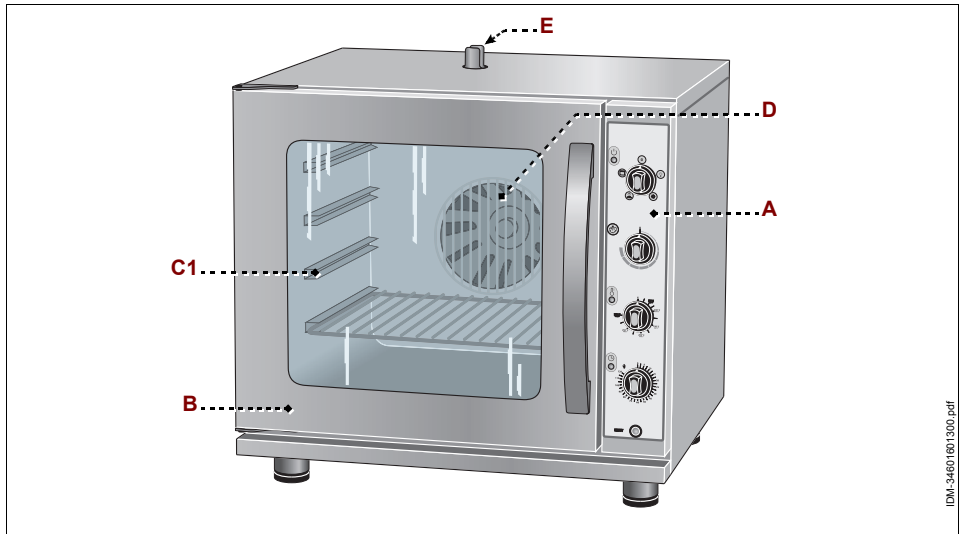
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- Il forno a convezione è un'apparecchiatura progettata e costruita in più modelli per cuocere prodotti alimentari, destinati all'alimentazione delle persone.
- Tutti i modelli sono equipaggiati con un dispositivo manuale di umidificazione, collegato all'alimentazione idrica.
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

L'illustrazione raffigura i componenti principali di un modello di apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.

IT



IDM-34601801300.pdf

- A)** Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura .
- B)** Porta forno: è associata ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). All'apertura della porta, si disattiva l'alimentazione ai bruciatori a gas e si interrompe il ciclo di cottura. Alla chiusura della porta forno il ciclo di cottura riprende.
- C)** Camera di cottura: è equipaggiata con una struttura portateglie estraibile (C1) e con bruciatori a gas per la cottura.
- D)** Ventilatore: serve per uniformare la temperatura all'interno della camera di cottura.
- E)** Camino scarico fumi: serve per evacuare i fumi del forno.

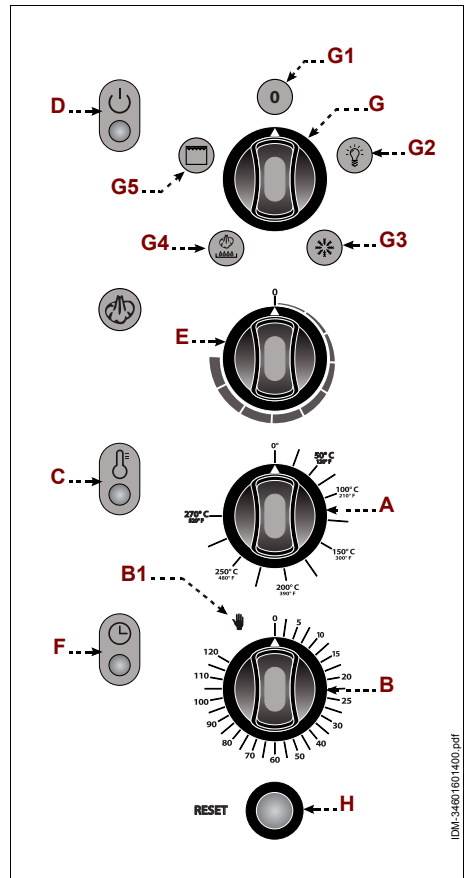
CARATTERISTICHE TECNICHE
Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	FN/423M-MV	FN/423G-GV
Potenza	kW	4	4
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60 Hz	
Quantità di energia consumata	kcal/h	3450	3450
Consumo gas (metano)	m³/h	0,42	-
Consumo gas (GPL)	kg/h	-	0,30
Dimensioni apparecchiatura	mm	620x645x615	620x645x615
Numero teglie	n°	4 x GN 2/3 (P=75)	4 x GN 2/3 (P=75)
Dimensioni imballo	mm	680x680x710	680x680x710
Peso netto	kg	38	38
Tipo di installazione		Installazione a banco	
Livello di rumorosità	dB(A)	<70	
Caratteristiche acqua potabile di alimentazione apparecchiatura.			
Pressione	kPa	150÷500	
Grado di acidità	Ph	> 7,5	
Durezza dell'acqua	fh	3÷6	
Cloruri	ppm	< 30	
Raccordo allacciamento acqua	ø	R ¾"	

DESCRIZIONE COMANDI (FN)

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

- A)** Termoregolatore: serve per regolare la temperatura.
- B)** Timer: serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura e per impostare il tempo di trattamento.
Con il timer in posizione (B1), l'apparecchiatura funziona a ciclo continuo.
- C)** Spia luminosa: accesa segnala che i bruciatori gas sono in funzione. Lo spegnimento della spia indica che è stata raggiunta la temperatura impostata.
- D)** Spia luminosa: accesa segnala che l'apparecchiatura è alimentata elettricamente.
- E)** Regolatore: serve per regolare l'introduzione dell'acqua nebulizzata nella camera di cottura (solo per modello FN/423MV-GV).
- F)** Spia luminosa: accesa segnala che il timer è in funzione. Lo spegnimento della spia indica che è stato raggiunto il tempo impostato.
- G)** Commutatore: serve per selezionare la modalità operativa dell'apparecchiatura.
- Posizione (G1): apparecchiatura disattivata.
 - Posizione (G2): accensione luce interna.
 - Posizione (G3): modalità "scongelo/raffreddamento" (è attiva solo la ventola di ricircolo aria per lo scongelamento dei cibi o il raffreddamento della camera di cottura).
 - Posizione (G4): accensione bruciatori a gas.
 - Posizione (G5): modalità "grill" (sono attive solo le resistenze del grill).
- H)** Pulsante (luminoso rosso): serve per riattivare le funzioni dell'apparecchiatura.



IDM-34601601400.pdf

ISTRUZIONI PER L'USO (FN)

1. Verificare che le caratteristiche del gas di rete corrispondano a quelle riportate nella targhetta dell'apparecchiatura.



Cautela - Avvertenza

Non utilizzare l'apparecchiatura se le caratteristiche del gas di rete non corrispondono a quelle riportate nell'apposita targhetta.

Se le caratteristiche del gas di rete non corrispondono a quelle riportate nell'apposita targhetta, far effettuare la trasformazione del gas da parte di un tecnico esperto e con competenze specifiche.

2. Aprire la porta del forno.
3. Estrarre le teglie di cottura, mettere i prodotti alimentari con l'ausilio di utensili e reintrodurle all'interno della camera di cottura.
4. Richiudere la porta forno.
5. Ruotare il timer (B) per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura e impostare il tempo di trattamento.
6. Ruotare il termoregolatore (A) in senso orario per impostare la temperatura di interesse. Quando il timer segnala che il tempo impostato è terminato, estrarre le teglie di cottura per prelevare i prodotti alimentari.



Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, introdurre o prelevare i prodotti alimentari con l'ausilio di appositi utensili.

ALLACCIAMENTO SCARICO GAS COMBUSTI

Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

- Posizionare l'apparecchiatura sotto la cappa (A).
- Innestare il tubo di prolunga (B) sul camino di scarico (C), in modo che l'estremità superiore del tubo si trovi nell'area di aspirazione della cappa e ad un'altezza adeguata, affinché i fumi possano essere aspirati correttamente.



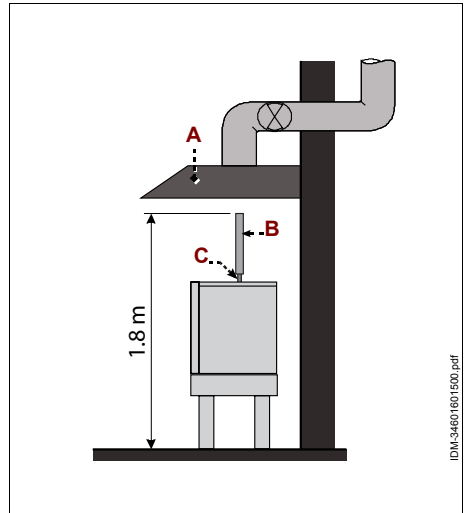
Cautela - Avvertenza

Il sistema di comando elettrico del ventilatore dell'impianto di aspirazione fumi deve essere integrato con il sistema di alimentazione gas, in modo che il ventilatore si attivi appena si apre il rubinetto del gas.



Pericolo - Attenzione

L'allacciamento per lo scarico dei fumi di combustione deve essere effettuato da personale con competenze specifiche, nel rispetto delle leggi vigenti in materia, e con l'uso di materiali adeguati e conformi (secondo quanto prescritto dalla norma "UNICIG 8723")



IDM-34601601500.pdf

IT

CONSIGLI PER L'USO

- La fase di preriscaldamento della camera di cottura è molto importante ed utile per ottenere un buon risultato di cottura.
Si consiglia di preriscaldare sempre la camera di cottura a vuoto (impostare una temperatura superiore, di circa il 15-25%, rispetto a quella desiderata per la successiva cottura).
Nel caso di cotture a vapore preriscaldare bene la camera di cottura a vuoto in modalità "Convezione", poiché consente di impostare temperature anche superiori a 130°C.
- È necessario che la profondità delle teglie sia adeguata all'altezza del prodotto. Per ottenere una cottura uniforme è preferibile distribuire il carico su più teglie basse piuttosto che caricarne una sola molto profonda.
Quando si carica l'apparecchiatura va considerato non solo il peso ma anche la pezzatura, la consistenza e lo spessore del prodotto.
- Non inserire all'interno dell'apparecchiatura teglie e/o recipienti con liquidi ad un'altezza superiore a 1,6 m.
- Il preriscaldamento ed il carico dell'apparecchiatura devono avvenire nel rispetto della qualità e natura propria dei prodotti.
Ad esempio gli spinaci congelati non devono essere aggrediti con temperature troppo elevate perché, per la loro natura, potrebbero essiccarsi esteriormente e compromettere il risultato della cottura.
- Per ottenere risultati ottimali è indispensabile utilizzare le teglie in relazione ai diversi tipi di prodotto: teglie in alluminio o lamiera alluminata per i prodotti di pasticceria e panetteria, teglie forate per la cottura a vapore, teglie in rete per i prodotti prefritti (ad esempio patate).
- Nel caricare i prodotti da cuocere nella camera di cottura si raccomanda di porre particolare attenzione affinché sia mantenuto un sufficiente spazio tra una teglia e l'altra. Questo consente al calore ed all'aria di distribuirsi omogeneamente ed ottenere un risultato più uniforme, cosa che non potrebbe avvenire qualora il prodotto di una teglia fosse a contatto con la teglia superiore.
- Con questo tipo di apparecchiatura si può ridurre quasi a zero l'uso di condimenti, olio, burro, grassi e aromi. Questo consente di esaltare i sapori propri dei prodotti e di mantenere inalterati i contenuti nutrizionali a vantaggio di una cucina più dietetica.



Pericolo - Attenzione

Non è MAI consentita la cottura con l'aggiunta di alcool.



Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, introdurre o prelevare i prodotti alimentari con l'ausilio di appositi utensili.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento e farla funzionare senza il prodotto alimentare per un tempo sufficiente (circa 30 minuti) per eliminare gli odori sgradevoli.

Aprire la camera di cottura e attendere il raffreddamento dell'apparecchiatura. Se gli odori sgradevoli permangono, richiudere la camera di cottura e ripetere l'operazione per eliminarli definitivamente.

PULIZIA GIORNALIERA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), **CHIUDERE LA LINEA DI ALIMENTAZIONE GAS**, disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la camera di cottura sia completamente raffreddata.

1. Togliere le teglie e pulire la camera di cottura con prodotti detergenti idonei.
2. Lavare le teglie con detergenti idonei, risciacquarle ed asciugarle accuratamente prima di rimontarle.
3. Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
4. Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia, **CHIUSO LA LINEA DI ALIMENTAZIONE GAS** e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

PULIZIA PERIODICA

Periodicamente (oppure quando si riscontra la necessità) pulire il deflettore e le guide reggiteglie.



Importante

Prima di effettuare la pulizia, CHIUDERE LA LINEA DI ALIMENTAZIONE GAS, disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica), chiudere il rubinetto dell'acqua ed assicurarsi che la camera di cottura sia completamente raffreddata.

1. Estrarre le guide reggi teglie
2. Svitare le viti e smontare il deflettore.
3. Spruzzare il detergente idoneo e lasciarlo agire per 10÷15 min, su tutte le parti interne della camera di cottura.

**Cautela - Avvertenza**

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.

4. Risciacquare con acqua tiepida (potabile) ed asciugare le superfici della camera di cottura.
5. Pulire il deflettore e le guide reggi teglie con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.
6. Rimontare il deflettore e fissarlo con le viti.
7. Rimontare le guide reggi teglie.

**Importante**

Prima di effettuare una successiva cottura verificare che nella camera di cottura non siano rimasti residui di prodotti detergenti. In caso contrario risciacquare manualmente e in modo accurato ed attivare il riscaldamento in modalità "Convezione" per circa 15 minuti per asciugarla.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Rispettare sempre i collegamenti dei cavi di "fase" e "neutro" nelle fasi di allacciamento della spina elettrica.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

IT

Tabella 2: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	Cause	Rimedi
L'apparecchiatura non riscalda.	Il bruciatore non si accende	Invertire i collegamenti dei cavi di "fase" e "neutro" della spina elettrica.
	Non è stato impostato il tempo di cottura	Impostare un tempo di cottura diverso da 0 min
	Non è stata impostata la temperatura di cottura	Impostare una temperatura di cottura maggiore di 70 °C
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
Odore di gas	Fuga occasionale dovuta a spegnimento fiamma	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale

ALLACCIAMENTO GAS

Tutti gli interventi di allacciamento, trasformazione e controllo della pressione gas devono essere effettuati da personale autorizzato, che deve possedere precise competenze tecniche e particolari capacità nel settore specifico. Questo vale anche per tutti gli interventi di manutenzione straordinaria come l'ingrassaggio e/o la sostituzione dei rubinetti e la sostituzione delle termocoppie o dei bruciatori.

Equipaggiare il tubo di alimentazione gas dell'apparecchiatura con un rubinetto, per poter interrompere, in caso di necessità, il collegamento con l'impianto di alimentazione gas.

Il rubinetto (non fornito con l'apparecchiatura) deve essere installato in una posizione visibile ed accessibile, in modo da individuare facilmente il suo stato di funzionamento (aperto o chiuso).

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

Purpose of the manual	3
Machine and manufacturer identification	4
Contacting customer service.....	4
Safety devices	5
GAS supply safety instructions	6
Safety and information signs.....	7
Unpacking, handling and installation instructions.....	8
Specifitations of the water.....	9
Water connection for the vaporiser.....	9
Installing the drain.....	9

CONVECTION OVEN (GAS)

General appliance description	11
Technical specifications	12
Control descriptions	13
Instructions for use.....	14
Combusted gas exhaust connection.....	15
Recommendations for use	16
Daily cleaning	17
Periodical cleaning.....	17
Troubleshooting	19
Gas connection	19

PURPOSE OF THE MANUAL

- The use and maintenance manual, which is an integral part of the appliance, was written by the manufacturer in his mother tongue to provide the information needed by those authorised to use the appliance during its expected working life.
- Time dedicated to reading this information will prevent personal health and safety risks and economic damages.
- The manufacturer reserves the right to modify the information in the manual without prior notice provided these changes do not affect safety.
- Some parts of the text are highlighted to emphasise their importance.

**Important**

This indicates particularly important technical information that should not be ignored.

**Caution - Precaution**

This indicates that adequate actions must be taken to avoid harm to personal safety and health and economic damages.

**Danger - Warning**

This indicates potentially hazardous situations which, if ignored, could cause serious harm to personal health and safety.

MACHINE AND MANUFACTURER IDENTIFICATION

A plate with the various gas specifications and references for the country of use is affixed to the appliance (near the gas coupling).

Manufacturer identification



CE markings



Equipment model					
Serial number					
Technical specifications					
Gas features					
		☐		☐	

Manufacturing year

IDM-34607100300

The appliance is marketed with indications of the gas mains used by the manufacturer for inspections.

If the gas mains do not match inspection mains, the installation technician must request appliance replacement at his own expense. The appliance can only be transformed and inspected by the manufacturer.

CONTACTING CUSTOMER SERVICE

Indicate the appliance version and type of defect found when contacting customer service.

SAFETY DEVICES

- During design and construction the Manufacturer has carefully considered all aspects that could cause possible hazards and personal risks.
- The manufacturer has adopted all the "rules of good construction practice" and constructed the machine with specifically selected materials to guarantee food hygiene and working operability.
- The purpose of this information is to inform the user to pay attention to prevent any type of operating and food risk. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance (installation technicians and users).
- Carefully read the instructions in this manual and those applied directly on the equipment; in particular, observe those that pertain to safety.
- Handle the appliance following the information on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.
- During transport, handling and installation, do not hit or drop the appliance to avoid damaging its parts.
- Do not tamper with, remove or bypass the safety devices installed on the appliance for any reason.
- The user should carefully read the entire manual and make sure all parts are understood, especially all the information concerning safety.
- Upon first appliance use, if necessary, simulate use to identify controls especially power on and off controls.

Only use the appliance as intended. Improper appliance use or use other than that admitted may cause personally safety risks and injuries and economical damages. The manufacturer is not liable for any damages due to improper appliance use, failure to follow the instructions in the user manual and appliance tampering or changes without official authorisation.

- All work that requires specific technical skills or abilities (installation, power connections, etc.) must only be performed by authorised personnel with recognised experience in the specific field.
- The room must be free of areas with gas concentrations and potentially explosive powders and/or fire hazards.
- The activity may affect the environment and, for this reason, take air emissions, liquid discharges and ground contamination, the use of raw materials, natural resources and waste disposal into account.

- Packaging components must be disposed according to current laws in the country of use.
- When decommissioning and scrapping the appliance, divide all parts according to their features and dispose accordingly. Specifically, electrical and electronic components marked by a specific symbol must be taken to authorised recycling centres or returned to the dealer when purchasing a new appliance.

GAS SUPPLY SAFETY INSTRUCTIONS

The listed safety instructions must be observed when the appliance is gas powered.

- Installation, operation, extraordinary maintenance and connections to the gas mains must only be performed by authorised personnel, with recognised experience acquired in the specific field, in observance of current regulations and laws.
- Personnel authorised to perform connections must ensure that gas mains features meet those indicated on the plate.
- If the appliance, in addition to be gas powered, is also equipped with electric devices, the mains features must meet those indicated on the plate.
- Do not use the appliance with broken or inefficient gas supply tubes. When a defect is found, immediately stop the appliance in safety conditions and have authorised and qualified personnel replace tubes.
- After use, rotate the control knobs to turn off the appliance, make sure burners are off and close the gas mains line.
- Before performing any cleaning, maintenance, etc., CLOSE THE GAS MAINS LINE and make sure the food product cook area is fully cooled.
- If the appliance is equipped with electric devices, in addition to CLOSING THE GAS MAINS LINE, turn off all mains power (or unplug the appliance).
- Always make sure that electric wires are integral and efficient. As soon as a defect is found, have authorised personnel with experience recognised and acquire in the specific sector replace wires.
- Clean the appliance after every use or when reasonably needed, also according to the type of food product processed.
- Accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.

EN

- Only suitable detergents are to be used to clean the appliance. Never use corrosive and flammable cleansing products or products that can contain and/or release harmful substances.
- Clean and disinfect the appliance wearing personal safety devices especially when detergents are used.
- Do not clean the appliance under running water to avoid damaging parts and devices installed.
- In the event of prolonged appliance disuse, clean and thoroughly dry all its parts (internal and external). CLOSE THE GAS MAINS LINE and make sure the room conditions are suited to preserve the appliance in time.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

Safety signals are affixed to the appliance areas with RESIDUAL RISKS to inform the user of their existence.

EN

The illustrations depict the safety and information signs affixed on the equipment.

- **Burn hazard:** warns to be careful of hot surfaces.



- **Electrical shock hazard:** this indicates the need to turn power off (or unplug the power cord) before working on electrical connections.



UNPACKING, HANDLING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

- The appliance is delivered packaged in a specific container and, if necessary, suitably stabilised with shockproof material to ensure its integrity.
Packaging may be on a pallet according to appliance features, destination and transport means to facilitate handling.
All information required for handling (loading and unloading) in safe conditions is indicated directly on the packaging.
- The package must be handled according to its specifications (weight, dimensions, etc.).
For limited dimensions and weights, the package may be handled manually. Otherwise, use a lifting device with suitable capacity.
Upon receiving the appliance, make sure all components are integral. In the event of damages or missing parts, contact your local dealer to arrange for future procedures.
- Installation must be performed by expert and authorised personnel who must previously ensure that the electrical mains meet specific current laws, regulations and standards in effect in the country of use.
- Before installing the appliance, make sure the selected site is suitable, sufficiently ventilated and lit, stable and with surrounding areas sufficient for easy cleaning and maintenance. Also make sure the support surface is stable, level and easy to clean to avoid the risk of dirt accumulations and food product contamination.

Personnel authorised to perform electrical connections must make sure the mains grounding system is efficient and that the mains voltage and frequency match the data listed on the appliance identification plate.

For appliances with special features (shape, weight, dimensions, etc.) the information included in this paragraph may not be thorough. Any additional information is listed in the paragraph on "Lifting Procedures" for each single appliance.

SPECIFICATIONS OF THE WATER

The specifications of the water must comply with the limit values below (see "Technical specifications"), so as to prevent corrosion, which is extremely harmful for the appliance, due to the water supply being too soft or too aggressive, as well as any lime scale in the cooking chamber and in the water system due to the water being too hard.

WATER CONNECTION FOR THE VAPORISER

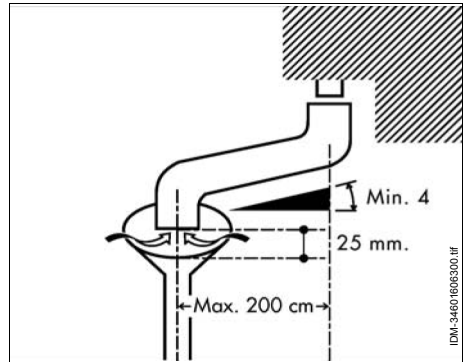
Soft cold or hot water (max. 50 °C) must be connected for the vaporiser supply, in accordance with the specifications below.

- The water connection is R 3/4".
- The flexible pipe of the water supply must be provided by the installer.
- A water shut-off valve must be installed upstream the appliance.

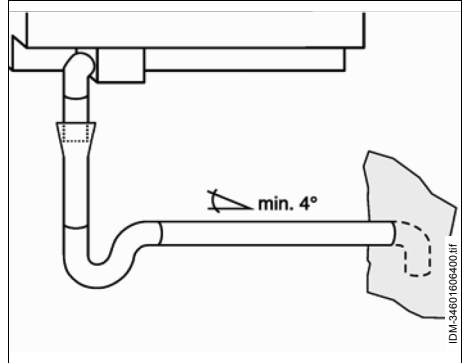
EN

INSTALLING THE DRAIN

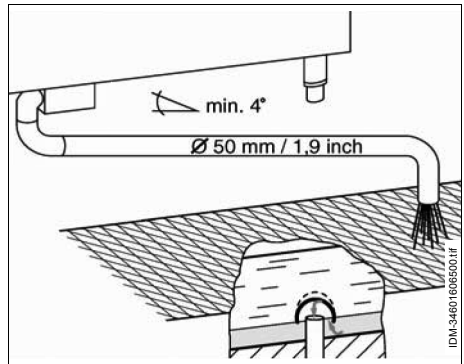
- The water is drained by gravity with a heat resistant pipe DN 50 (not flexible) having a maximum length of 2 m installed with a constant slope that is no less than 4°.



- In the case of a wall drain with a shut-off siphon, a cup must be placed to guarantee a minimum gap of 25 mm between the plastic drain bend of the appliance and the drain channel.

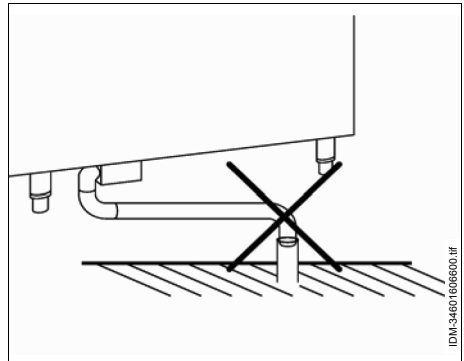


- In the case of a floor drain with no shut-off siphon, an outlet gap of 20 mm must be left



Important

**A direct connection is not permitted.
The drain must be placed outside the perimeter of the appliance.
It is forbidden to reduce the diameter of the drain.**

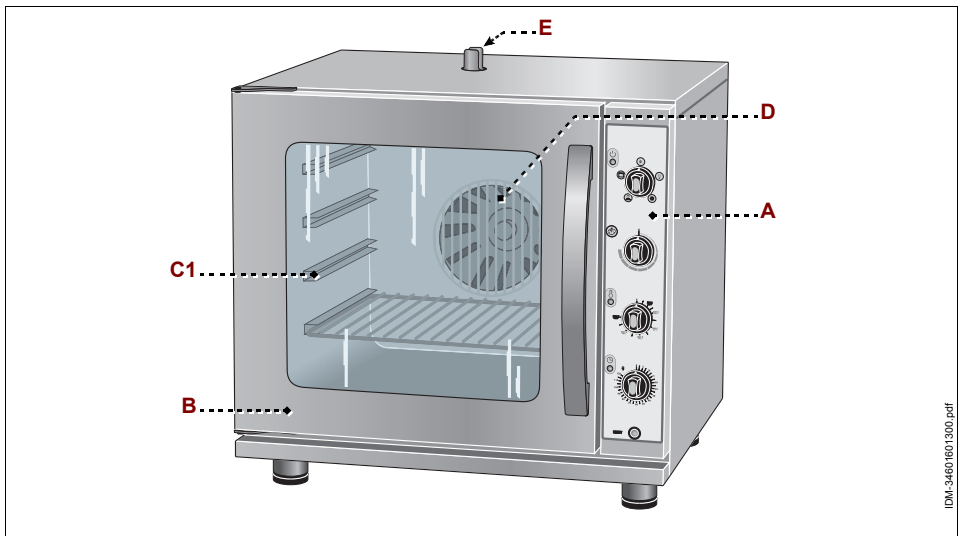


GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- The convection oven is an appliance designed and constructed in several models to cook food intended for human consumption.
- All models are equipped with a manual humidification device, connected to the hydraulic mains.
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

The illustration depicts main appliance parts for one model and the list includes their descriptions and functions.



- A)** Control panel it is equipped with the control devices needed to operate the appliance .
- B)** Oven door: it is associated with an interlock device (micro switch). Supply is cut off to the gas burners and the cooking cycle is interrupted when the door is opened.
The cooking cycle resumes when the door is closed.
- C)** Cooking chamber: this has a removable tray holder structure (C1) and gas burners for the cooking operation.
- D)** Fan: used for a uniform temperature inside the cooking chamber.
- E)** Smoke exhaust flue: used for oven smoke exhaust.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

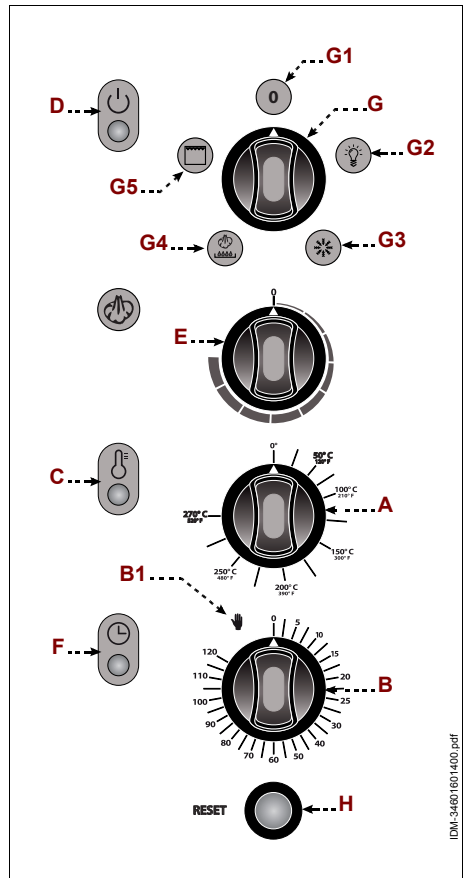
Table 1: Technical appliance specifications

Description	Unit of measure	FN/423M-MV	FN/423G-GV
Power	kW	4	4
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60 Hz	
Quantity of energy consumed	kcal/h	3450	3450
Gas consumption (methane)	m³/h	0,42	-
Gas consumption (LPG)	kg/h	-	0,30
Appliance dimensions	mm	620x645x615	620x645x615
Number of trays	n°	4 x GN 2/3 (P=75)	4 x GN 2/3 (P=75)
Packaging dimensions	mm	680x680x710	680x680x710
Net weight	kg	38	38
Installation type		Counter installation	
Noise level	dB(A)	<70	
Appliance supply water specifications.			
Pressure	kPa	150÷500	
Level of acidity	Ph	> 7,5	
Water hardness	fh	3÷6	
Chlorides	ppm	< 30	
Water connection coupling	ø	R ¾"	

CONTROL DESCRIPTIONS (FN)

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.

- A)** Thermoregulator: used to adjust the temperature.
- B)** Timer: used to start the appliance and set processing time.
With the timer positioned on (B1), the appliance runs in continuous cycle.
- C)** Indicator light: when on, it means that the gas burners are on. The light turns off when the set temperature is reached.
- D)** Indicator light: when on, the appliance is electrically powered.
- E)** Regulator: used to regulate the introduction of nebulised water into the cooking chamber (for model FN/423MV-GV only).
- F)** Indicator light: when on, it indicates that the timer is running. The light turns off when the set time has elapsed.
- G)** Switch: used to select the appliance operating mode.
- Position (G1): appliance off.
 - Position (G2): internal light on.
 - Position (G3): "defrosting/cooling" mode (only the air circulation fan is enabled to defrost food or cool the cooking chamber).
 - Position (G4): gas burners on.
 - Position (G5): "grill" mode (only grill resistances are on).
- H)** Button (red light): used to turn appliance functions back on.



EN

IDM-34601601400.pdf

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Make sure the gas mains features correspond to those indicated on the appliance plate.



Caution - Precaution

Do not use the appliance if the gas mains features do not correspond to those indicated on the specific plate.

If gas mains features do not correspond to those indicated on the specific plate, have an expert technician with specific skills transform gas.

2. Open the oven door.
3. Remove the cooking trays , place the food using the auxiliary utensils and place the tray back into the cooking chamber.
4. Close the oven door.
5. Rotate the timer (B) to start the appliance and set processing time.
6. Rotate the thermoregulator (A) clockwise to set the required temperature.

When the timer indicates that set time has elapsed, remove the cooking trays to remove food product.



Caution - Precaution

To avoid burn hazards, place and remove food products with specific utensils.

COMBUSTED GAS EXHAUST CONNECTION

Forced exhaust under hood connection

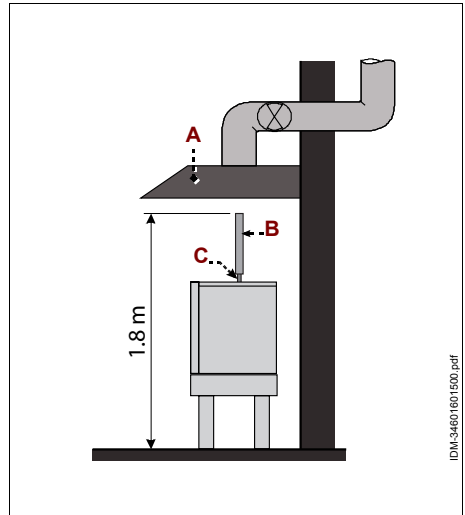
- Place the appliance under the hood (A).
- Insert the extension pipe (B) in the exhaust flue (C) so that the top end of the pipe is in the hood suction area and at a suitable height so that smoke is correctly exhausted.

**Caution - Precaution**

The exhaust system fan electrical control system must be integrated with the gas supply system so that the fan turns on as soon as gas supply is opened.

**Danger - Warning**

Combustion smoke exhaust must be connected by personnel with specific skills, according to current law and using appropriate and compliant materials (according to that set by regulation "UNI-CIG 8723").



IDM-34601601500.pdf

EN

RECOMMENDATIONS FOR USE

- The pre-heating phase of the cooking chamber is very important and useful to achieve a good cooking result.
It is recommended to always pre-heat with the cooking chamber empty (set a higher temperature, of about 15-25% compared to that desired for the subsequent cooking).
In the case of steam cooking, pre-heat the empty cooking chamber well in "Convection" mode as it allows a temperature of more than 130°C to be set.
- The depth of the baking trays must be suitable for the height of the product. To achieve even cooking it is preferable to distribute the load onto several lower baking trays rather than load just one deep one.
When you load the appliance consider not only the weight, but also the size, consistency and thickness of the product.
- Do not introduce baking trays and/or containers with liquids into the appliance at a height greater than 1,6 m.
- Pre-heating and loading of the appliance must take place in compliance with the quality and characteristics of the products.
For example, frozen spinach must not be attacked with too high temperatures because, due to their nature, they could dry out on the outside and compromise the cooking result.
- To achieve optimal results, it is essential to use the baking trays in relation to the different types of products: aluminium or aluminium-clad plate for confectionery and bakery, perforated trays for steam cooking, mesh baking trays for pre-fried products (e.g. potatoes).
- When placing the products to be cooked in the cooking chamber, it is recommended to pay particular attention in order to maintain sufficient space between one tray and another. This allows the heat and air to be distributed evenly and obtain a more uniform result, which would not be achieved if the product on one tray is in contact with the tray above.
- With this kind of appliance you can almost reduce to zero the use of condiments, oil, butter, fats and flavourings. This allows you to enhance the flavours of the products and to maintain nutritional content unaltered for the benefit of a more dietetic cuisine.

**Danger - Warning**

Cooking with the addition of alcohol is NEVER allowed.

**Caution - Precaution**

To avoid burn hazards, place and remove food products with specific utensils.

The first time the appliance is used, remove any protective film lining and run the

oven without food product for enough time (about 30 minutes) to eliminate unpleasant odours.

Open the cooking chamber and wait for the appliance to cool down. If the unpleasant odours persist, close the cooking chamber and repeat the operation to remove them permanently.

ADAILY CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary), SHUT OFF THE GAS SUPPLY LINE, disconnect the main power supply (or disconnect the electric plug) and make sure the cooking chamber has cooled down completely.

1. Remove the trays and clean the cooking chamber with suitable detergents.
2. Wash the trays with suitable detergent, rinse them and dry them well before introducing them back into the chamber.
3. Accurately clean the work surface and all surrounding areas.
4. Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.



Caution - Precaution

Only clean with suitable detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning, CLOSE THE GAS SUPPLY and turn off appliance power (or unplug the power cord), adequately cover it to keep it clean.

PERIODICAL CLEANING

Periodically (or when needed) clean the deflector and the baking tray support guides.



Important

Before carrying out cleaning, CLOSE THE GAS SUPPLY LINE, disconnect the main power supply (or disconnect the power socket), close the water cock and make sure that the baking chamber is completely cooled down.

1. Extract the baking tray support guides
2. Remove the screws and the deflector.
3. Spray the suitable detergent on all the internal walls of the cooking chamber and leave it for 10÷15 min.



Caution - Precaution

When using detergent products for cleaning and sanitising the appliance, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the safety and health laws in force.

4. Rinse with tepid (drinking) water and dry the surfaces of the cooking chamber.

5. Clean the deflector and the baking tray support guides with a suitable degreaser. It is recommended to wash in the dish washer.
6. Re-mount the deflector and fix it with the screws.
7. Re-mount the baking tray support guides.

**Important**

Before performing another cooking process, verify that no residue of cleaning detergents has been left in the cooking chamber. Otherwise, rinse manually and thoroughly and activate the heating "Convection" mode for about 15 minute for it to dry.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

**Important**

Do not remove internal appliance parts.

Always observe the "phase" and "neutral" wiring connections in the connection stages of the electric plug.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 2: Operating malfunctions

Problem	Causes	Solutions
The appliance does not heat.	Burner does not turn on	Invert the "phase" and "neutral" wiring connections of the electric plug.
	Cook time was not set.	Set cook time other than 0 min
	Cook temperature was not set	Set a cook temperature over 70 °C
	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
Gas odour	Temporary leak when flame is extinguished.	Close the supply faucet and ventilate the room

EN

GAS CONNECTION

All the gas connection, transformation and pressure control operations must be performed by authorised personnel who must have specific technical skills and special abilities in the specific sector. This also applies for all extraordinary maintenance operations such as lubrication and/or faucet replacement and thermocouple or burner replacement.

Equip the appliance gas supply tube with a faucet to be able to cut of gas supply in the event of need.

The faucet (not supplied with the appliance) must be installed in a visible and accessible position in order to easily identify its operating status (open or closed).

INFORMATIONS GENERALES ET SECURITE

But du mode d'emploi	3
Identification du fabricant et de la machine	4
Procédure de demande d'assistance.....	4
Mesures de sécurité.....	5
Mesures de sécurité pour l'alimentation au GAZ	6
signaux de sécurité et d'information	7
Dispositions pour le déballage, la manutention et l'installation.....	8
Caractéristiques de l'eau	9
Raccordement hydraulique pour le vaporisateur	9
Installation de la décharge.....	9

FOUR A CONVECTION (GAZ)

Description générale de l'appareil.....	11
Caractéristiques techniques.....	12
Description des commandes.....	13
Mode d'emploi.....	14
Raccordement d'évacuation de gaz combustibles.....	15
Conseils d'utilisation	16
Nettoyage quotidien	17
Nettoyage périodique.....	17
Recherche des pannes	19
raccordement au gaz	19

BUT DU MODE D'EMPLOI

- Ce mode d'emploi, qui est partie intégrante de la machine, a été réalisé par le fabricant dans sa langue pour fournir les informations nécessaires à tous ceux qui sont autorisés à interagir avec l'appareil pendant la durée de sa vie.
- Le peu de temps consacré à la lecture de ces informations permettra d'éviter des risques pour la santé et la sécurité du personnel ainsi que des dommages économiques.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux informations du mode d'emploi sans obligation de le communiquer préalablement, pour autant qu'elles n'influencent pas la sécurité.
- Certaines parties du texte ont été mises en évidence afin de souligner l'importance du message.

**Important**

Signale des informations techniques particulièrement importantes à ne pas négliger.

**Précaution - Avertissement**

Signale qu'il est nécessaire d'adopter un comportement approprié afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé du personnel et ne pas causer de dommages économiques.

FR**Danger — attention**

Signale des situations de grave danger qui risqueraient de mettre sérieusement à risque la santé et la sécurité du personnel.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE LA MACHINE

Une plaquette est apposée sur l'appareil (à proximité de l'attache pour le raccordement du gaz) : elle précise les caractéristiques du gaz et les références du pays d'utilisation.

Identification du fabricant
Marquage CE de conformité

CE

Modèle d'appareil					
Numéro de série					
Données techniques					
Caractéristiques gaz					
		☐		☐	

IDM-34607100300

L'appareil est mis sur le marché avec la spécification du sigle du gaz de réseau avec lequel le constructeur l'a testé.

Si le gaz de réseau ne correspond pas à celui de l'essai, l'installateur doit demander à ses frais le remplacement de l'appareil. L'appareil peut être transformé et testé uniquement par le fabricant.

PROCÉDURE DE DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute demande d'assistance technique, communiquer la version de la machine et le type de problème constaté.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Lors de la conception et de la fabrication, le fabricant a porté une attention particulière aux aspects comportant des risques pour la sécurité et la santé du personnel.
- Le fabricant a suivi toutes les « règles de bonne technique de construction » et a fabriqué l'appareil avec des matériaux spécialement sélectionnés pour garantir l'hygiène alimentaire et le fonctionnement.
- Ces informations visent à sensibiliser les utilisateurs afin qu'ils veillent à prévenir tout risque de type opérationnel et alimentaire. La prudence est quoi qu'il en soit irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil (installateurs et utilisateurs).
- Lire attentivement les instructions du mode d'emploi en dotation et celles qui sont appliquées directement sur l'appareil ; respecter tout spécialement les instructions concernant la sécurité.
- Effectuer la manutention de l'appareil dans le respect des informations spécifiées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le mode d'emploi.
- Durant les phases de transport, manutention et installation, ne pas heurter ou faire tomber l'appareil pour éviter d'endommager ses pièces.
- Ne pas manipuler frauduleusement ou fausser en aucun cas les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil.
- Il est recommandé à l'utilisateur de lire attentivement tout le mode d'emploi et de vérifier de l'avoir compris entièrement, notamment les informations portant sur la sécurité.
- Au premier emploi de l'appareil, si cela s'avère nécessaire, effectuer des simulations pour repérer les commandes, notamment celles de la mise en marche et de l'arrêt.

Utiliser l'appareillage uniquement pour les emplois prévus par le fabricant. L'utilisation impropre de l'appareil peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à l'usage impropre de l'appareil, au non respect des indications de ce mode d'emploi et à des manipulations frauduleuses ou des modifications sans autorisation formelle.

- Toutes les opérations exigeant une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales (installation, branchement aux alimentations, etc.) doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.
- Le milieu ne doit pas présenter de zones à concentration de gaz et poussières potentiellement explosives et/ou à risque d'incendie.

- L'activité peut influencer le milieu. Il faut donc tenir compte des émissions dans l'atmosphère, des effluents liquides et de la pollution du sol, de l'emploi de matières premières et de ressources naturelles et de la gestion des déchets.
- Les déchets d'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Durant les phases de mise à la ferraille de l'appareil, sélectionner toutes les pièces en fonction de leurs caractéristiques et procéder à une élimination différenciée. Les composants électriques et électroniques, marqués du symbole spécial, doivent notamment être éliminés dans les centres de collecte agréés ou remis au vendeur lors d'un nouvel achat.

MESURES DE SÉCURITÉ POUR L'ALIMENTATION AU GAZ

Quand l'appareil est alimenté au gaz, il faut respecter les mesures de sécurité citées.

- L'installation, la mise en service, l'entretien extraordinaire et le raccordement à l'alimentation du gaz doivent être confiés exclusivement à du personnel agréé, possédant l'expérience voulue et acquise dans le secteur en question conformément aux règles et législations en vigueur.
- Le personnel agréé au raccordement doit s'assurer que les caractéristiques du gaz de réseau soient conformes à celles spécifiées sur la plaquette.
- Si l'appareil est également équipé de dispositifs électriques en plus du gaz, les caractéristiques de la ligne d'alimentation doivent correspondre à celles de la plaquette.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des tuyaux d'alimentation au gaz qui ne sont pas en parfait état et performants. Dès que l'on constate un problème, arrêter immédiatement l'appareil en condition de sécurité et faire remplacer les tuyaux par du personnel agréé et qualifié.
- Après l'emploi, tourner les boutons de commande pour éteindre l'appareil, contrôler que les brûleurs soient éteints et fermer la ligne d'alimentation en gaz.
- Avant tout nettoyage, entretien, etc, **FERMER LA LIGNE D'ALIMENTATION EN GAZ** et s'assurer que la zone de traitement des produits alimentaires soit complètement refroidie.
- Si l'appareil est équipé de dispositifs électriques, après avoir **FERME LA LIGNE D'ALIMENTATION EN GAZ**, couper l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique).

- Contrôler toujours que les câbles d'alimentation électrique soient en parfait état et performants. Dès que l'on constate un problème, les faire remplacer par du personnel agréé et possédant l'expérience voulue dans le secteur d'intervention spécifique.
- Nettoyer l'appareil à la fin de chaque utilisation ou quand on constate une nécessité raisonnable, en fonction du type de denrée alimentaire traitée.
- Nettoyer minutieusement toutes les parties de l'appareil (y compris les zones limitrophes) qui peuvent entrer en contact direct ou indirect avec les aliments, pour les préserver du risque de contamination et maintenir le niveau d'hygiène approprié.
- Nettoyer l'appareil uniquement avec les produits détergents appropriés. Ne jamais utiliser les produits de nettoyage corrosifs ou les produits pouvant contenir ou relâcher les substances nocives.
- Nettoyer et désinfecter l'appareil à l'aide d'équipements de protection individuelle, notamment quand on emploie des produits détergents.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau pour ne pas abîmer les pièces et dispositifs installés.
- En cas d'inactivité prolongée de l'appareil, nettoyer et sécher soigneusement toutes ses pièces (intérieures et extérieures). **FERMER LA LIGNE D'ALIMENTATION EN GAZ** et s'assurer que les conditions ambiantes soient adaptées à la conservation de l'appareil à travers le temps.

FR

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET D'INFORMATION

Sur l'appareil, à hauteur des zones où existent des RISQUES RESIDUELS, on a appliqué des signaux de sécurité qui informent sur le risque correspondant.

Les illustrations représentent les signaux de sécurité et d'information appliqués sur l'appareil.

- **Danger de brûlure:** Signale qu'il est nécessaire de prendre garde aux surfaces chaudes.
- **Danger de choc électrique:** Signale qu'il faut couper l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique) avant de toucher aux branchements électriques.



DISPOSITIONS POUR LE DÉBALLAGE, LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

- L'appareil est livré emballé dans une boîte spéciale et, le cas échéant, est stabilisé avec du matériel anti-choc pour garantir son parfait état.
En fonction des caractéristiques de l'appareil, du lieu de destination et du moyen de transport à utiliser, l'emballage peut être palettisé pour faciliter sa manutention.
Toutes les informations nécessaires pour effectuer la manutention (chargement et déchargement) en conditions de sécurité figurent directement sur l'emballage.
- La manutention de l'emballage doit se faire en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimensions et le poids sont limités, la manutention peut se faire manuellement. Dans le cas contraire, il faut utiliser un dispositif de levage de portée adaptée.
A la réception de l'appareil, vérifier le parfait état de toutes ses pièces. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le fabricant de votre région pour décider des procédures à suivre.
- L'installation doit être confiée à un personnel expérimenté et agréé, qui doit s'assurer préalablement que la ligne d'alimentation électrique réponde aux lois en vigueur en la matière, aux normes et spécifications en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que la zone choisie soit adaptée, bien aérée et éclairée, stable et qu'elle ait un espace environnant suffisant pour permettre un nettoyage et un entretien aisés. Vérifier également que le plan d'appui soit stable, nivelé et que sa superficie soit facile à débarrasser des résidus pour éviter le risque d'accumulation de saleté et de contamination des denrées alimentaires.

Le personnel agréé au branchement électrique doit s'assurer de la parfaite efficacité de la mise à la terre de l'installation électrique et doit vérifier que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données spécifiées sur la plaquette signalétique.

Pour les appareils de caractéristiques morphologiques particulières (forme, poids, dimensions, etc.), les informations de ce paragraphe pourraient ne pas être exhaustives. Les informations supplémentaires éventuelles figurent dans le paragraphe « Mode de levage » de chaque appareil.

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

Les caractéristiques de l'eau doivent strictement être comprises dans les limites reportées ci-dessous (voir "Caractéristiques techniques"), afin de prévenir les phénomènes de corrosion très néfastes de l'appareil dus à l'alimentation avec de l'eau trop adoucie ou trop agressive ou pour prévenir les incrustations calcaires dans l'enceinte de cuisson et dans l'installation hydraulique en cas d'alimentation avec de l'eau très dure.

RACCORDEMENT HYDRAULIQUE POUR LE VAPORISATEUR

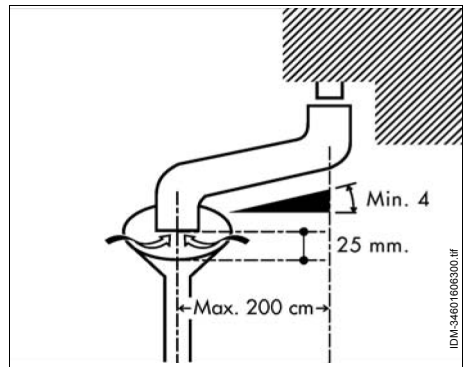
Pour l'alimentation du vaporisateur, il est nécessaire de raccorder l'eau adoucie froide ou chaude (max. 50 °C) selon les caractéristiques ci-dessous.

- Le raccord de l'eau est R 3/4"
- Le tuyau flexible d'adduction d'eau doit être fourni par l'installateur.
- Interposer un robinet de sectionnement de l'eau en amont de l'appareil

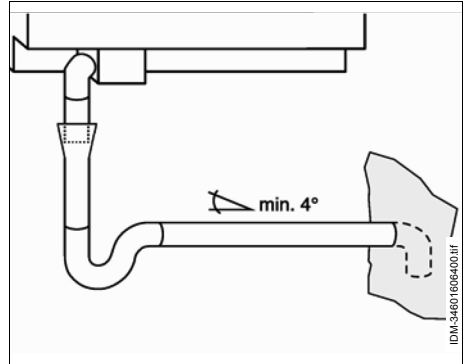
FR

INSTALLATION DE LA DÉCHARGE

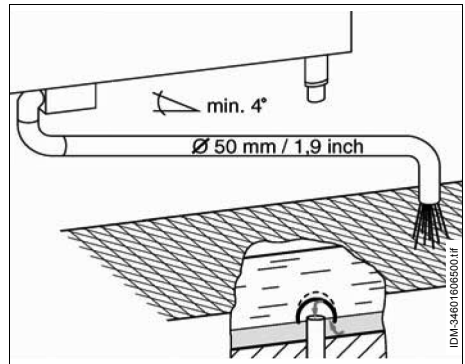
- L'évacuation des eaux s'effectue en chute libre avec un tuyau DN 50 (non flexible) résistant à la chaleur, de 2 m de longueur maximale, installé avec une pente constante non inférieure à 4 °.



- En cas d'évacuation murale avec siphon, il est indispensable d'interposer un verre pour garantir la chute d'air minimale de 25 mm entre la courbe d'évacuation en plastique de l'appareil et la canalisation d'évacuation.



- En cas d'évacuation au sol sans siphon intercepteur, il est nécessaire d'avoir à disposition 20 mm de distance libre de sortie

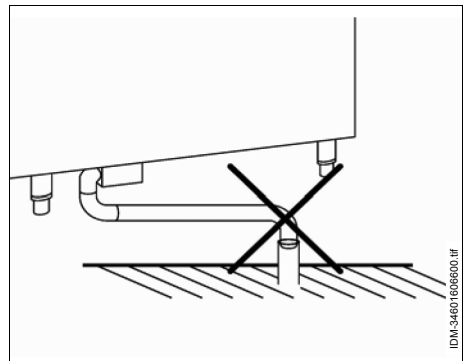


Important

Le branchement direct n'est pas admissible.

La décharge doit être absolument placée à l'extérieur du périmètre de l'appareil.

Il est interdit de réduire le diamètre de la décharge.

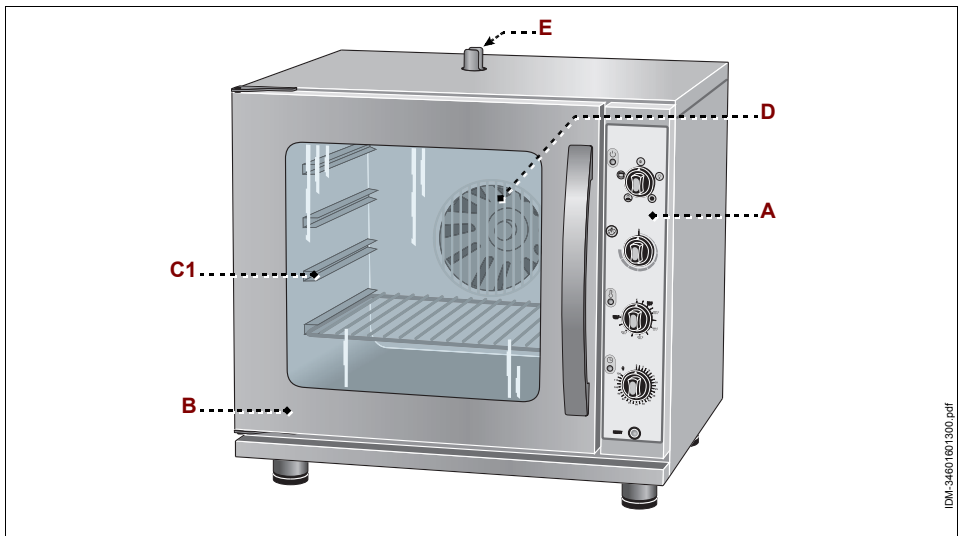


DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

- Le four à convection est un appareil conçu et fabriqué en plusieurs modèles pour cuire des denrées alimentaires, destinées à l'alimentation humaine.
- Tous les modèles sont équipés d'un dispositif manuel d'humidification, relié à l'alimentation en eau.
- L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

L'image illustre les pièces principales de l'ustensile et la liste contient leur description et leur fonction.



A) Tableau de commandes : Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil .

B) Porte du four: Est associée à un dispositif d'asservissement (micro-interrupteur) . A l'ouverture de la porte, l'alimentation des brûleurs à gaz se débranche et le cycle de cuisson s'interrompt.

A la fermeture de la porte du four, le cycle de cuisson reprend.

C) Enceinte de cuisson: équipée d'une structure porte-plaque amovible (C1) et de brûleur à gaz pour la cuisson.

D) Ventilateur: il sert à programmer la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson

E) Cheminée d'évacuation des fumées: Sert à évacuer les fumées du four.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

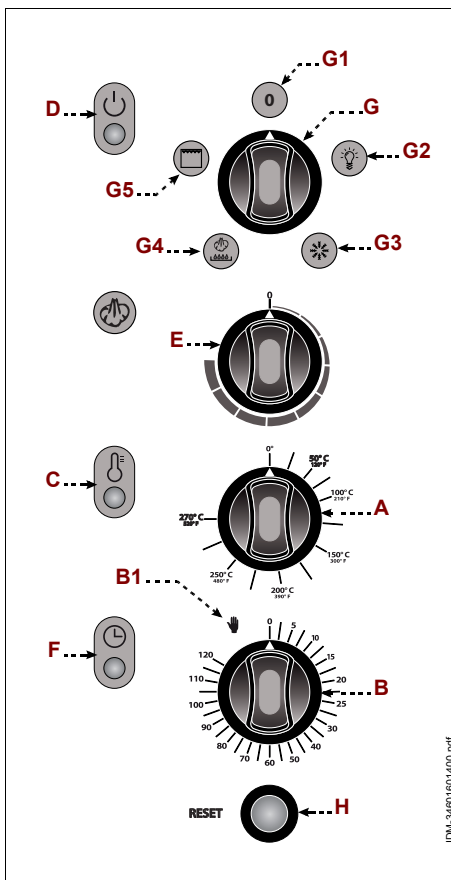
Tableau 1: Données techniques de l'appareil

Description	Unité de mesure	FN/423M-MV	FN/423G-GV
Puissance	kW	4	4
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60 Hz	
Quantité d'énergie consommée	kcal/h	3450	3450
Consommation de gaz (méthane)	m³/h	0,42	-
Consommation de gaz (GPL)	kg/h	-	0,30
Dimensions de l'appareil	mm	620x645x615	620x645x615
Nombre de plaques	n°	4 x GN 2/3 (P=75)	4 x GN 2/3 (P=75)
Dimensions emballage	mm	680x680x710	680x680x710
Poids net	kg	38	38
Type d'installation		Installation au comptoir	
Niveau de bruit	dB(A)	<70	
Caractéristiques de l'eau potable alimentant l'appareil.			
Pression	kPa	150÷500	
Degré d'acidité	Ph	> 7,5	
Dureté de l'eau	fh	3÷6	
Chlorures	ppm	< 30	
Raccord de branchement à l'eau	ø	R ¾"	

DESCRIPTION DES COMMANDES

L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.

- A) Thermorégulateur:** Sert à régler la température.
- B) Minuterie:** Sert à enclencher le fonctionnement de l'appareil pour programmer le temps de préparation.
Avec la minuterie en position (B1), l'appareil fonctionne en cycle continu.
- C) Voyant:** Lorsqu'il est allumé, il signale que les brûleurs à gaz fonctionnent. L'extinction du voyant indique que la température programmée est atteinte.
- D) Témoin lumineux:** Lorsqu'il est allumé, il signale que l'appareil est alimenté en électricité.
- E) Régulateur:** il sert à régler l'introduction de l'eau nébulisée dans l'enceinte de cuisson (Uniquement pour le modèle FN/423MV-GV).
- F) Voyant:** Lorsqu'il est allumé, il signale que la minuterie fonctionne. L'extinction du voyant indique que le temps programmé est atteint.
- G) Commutateur:** sert à sélectionner le mode d'exploitation de l'appareil.
- Position (G1): appareil coupé
 - Position (G2): Allumage voyant intérieur
 - Position (G3): mode "décongélation/refroidissement " (seul le ventilateur de recirculation d'air est activé pour la décongélation des aliments ou le refroidissement de l'enceinte de cuisson)
 - Position (G4): Allumage des brûleurs à gaz.
 - Position (G5): Mode « grill » (seules fonctionnent les résistances du grill).
- H) Bouton (lumineux rouge):** Sert à réenclencher les fonctions de l'appareil.



MODE D'EMPLOI (FN)

1. Vérifier que les caractéristiques du gaz de réseau correspondent à celles de la plaquette de l'appareil.

**Précaution - Avertissement**

Ne pas utiliser l'appareil si les caractéristiques du gaz de réseau ne correspondent pas à celles de la plaquette apposée.

Dans ce cas, demander la transformation du gaz à un technicien expert dans ce domaine.

2. Ouvrir la porte du four .
3. Extraire les plaques de cuisson , mettre les produits alimentaires à l'aide des outils et les réintroduire dans l'enceinte de cuisson.
4. Refermer la porte du four.
5. Tourner la minuterie (B) pour enclencher le fonctionnement de l'appareil et programmer le temps de préparation.
6. Tourner le thermorégulateur (A) dans le sens des aiguilles d'une montre pour programmer la température voulue.

Quand la minuterie signale que le temps programmé est terminé, sortir les plaques de cuisson pour enlever les aliments.

**Précaution - Avertissement**

Pour éviter le risque de brûlure, ajouter ou retirer les aliments à l'aide des ustensiles prévus à cet effet.

RACCORDEMENT D'ÉVACUATION DE GAZ COMBUSTIBLES

Raccordement sous la hotte à aspiration forcée.

- Placer l'appareil sous la hotte (A).
- Brancher le tube de rallonge (B) sur la cheminée d'évacuation (C), de manière à ce que l'extrémité supérieure du tuyau se trouve dans la zone d'aspiration de la hotte, à une hauteur adaptée à l'aspiration correcte des fumées.



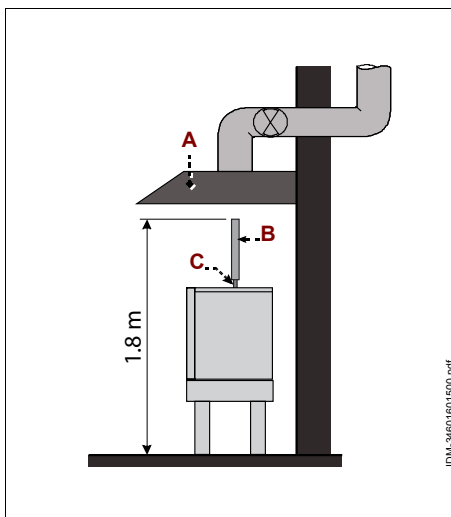
Précaution - Avertisse-

Le système de commande électrique du ventilateur de l'installation d'aspiration de fumées doit être intégré au système d'alimentation de gaz afin que le ventilateur s'enclenche dès qu'on ouvre le robinet de gaz.



Danger – attention

Le raccordement pour l'évacuation des fumées de combustion doit être confié à du personnel ayant les compétences en la matière dans le respect des lois en vigueur et avec l'usage de matériels adaptés et conformes (conformément aux exigences de la norme "UNI-CIG 8723").



FR

CONSEILS D'UTILISATION

- La phase de préchauffage de l'enceinte de cuisson est très importante et utile pour obtenir un bon résultat de cuisson.
Il est conseillé de toujours préchauffer l'enceinte de cuisson à vide (configurer une température supérieure d'environ 15-25, par rapport à celle souhaitée pour la cuisson suivante).
En cas de cuisson à vapeur, bien préchauffer l'enceinte de cuisson à vide en mode "Air Pulsé", car il permet de configurer les températures même supérieures à 130°C.
- Il est nécessaire que la profondeur des plaques soit appropriée à la hauteur du produit. Pour obtenir une cuisson uniforme, il est préférable de distribuer la charge sur plusieurs plaques basses plutôt que de charger une unique plaque très profonde.
Lorsque l'appareil est chargé, vous devez prendre en considération non seulement le poids, mais également la taille, la consistance et l'épaisseur du produit.
- Ne pas introduire dans l'appareil les plaques et/ou les récipients avec les liquides de hauteur supérieure à 1,6 m.
- Le préchauffage et la charge de l'appareil doivent se faire dans le respect de la qualité et la nature propre des produits.
Par exemple, les épinards congelés ne doivent pas être agressés par les températures très élevées car, à cause de leur nature, ils pourraient se sécher à l'extérieur et compromettre le résultat de la cuisson.
- Pour obtenir les résultats optimaux, il est indispensable d'utiliser les plaques en fonction des différents types de produit: les plaques en aluminium ou en tôle aluminée pour les produits de pâtisserie et de boulangerie, les plaques trouées pour cuire à la vapeur, les plaques à frites pour les produits préfaits (par ex. les pommes).
- Pendant le chargement des produits dans l'enceinte de cuisson, il est recommandé de faire particulièrement attention pour qu'il soit maintenu un espace suffisant entre une plaque et l'autre. Cela permet à la chaleur et à l'air de se distribuer de manière homogène et d'obtenir un résultat plus uniforme; ce résultat ne peut pas être obtenu si le produit d'une plaque est en contact avec la plaque supérieure.
- Avec ce type d'appareil, il est possible de éliminer totalement l'utilisation des assaisonnements, de l'huile, du beurre, des graisses et des arômes. Cela vous permet de rehausser les saveurs des produits et de maintenir leurs valeurs nutritives au bénéfice d'une cuisine plus diététique.

**Danger – attention****La cuisson avec ajout d'alcool n'est JAMAIS autorisée.**



Précaution - Avertissement

Pour éviter le risque de brûlure, ajouter ou retirer les aliments à l'aide des ustensiles prévus à cet effet.

Si l'appareil est employé pour la première fois, retirer la pellicule de protection éventuelle et le mettre en marche sans aliment suffisamment longtemps (environ 30 minutes) pour éliminer les odeurs désagréables.

Ouvrir l'enceinte de cuisson et attendre le refroidissement de l'appareil. Si les mauvaises odeurs persistent, refermer l'enceinte de cuisson et répéter l'opération pour les éliminer définitivement.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Avant d'effectuer le nettoyage de l'appareil (à la fin de la journée où en cas de nécessité), **FERMER LA LIGNE D'ALIMENTATION DU GAZ**, débrancher l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique), et s'assurer que l'enceinte de cuisson soit complètement refroidie.

1. Enlever les plaques et nettoyer l'enceinte de cuisson avec les produits détergents appropriés.
2. Laver les plaques avec les détergents appropriés, rincer les et essuyer les soigneusement avant de les remonter.
3. Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.
4. Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.

FR



Précaution - Avertissement

Les opérations de nettoyage ne doivent être exécutées qu'en utilisant des nettoyeurs adéquats. Il est absolument interdit d'utiliser des nettoyeurs corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé.

Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé, **COUPER LA LIGNE D'ALIMENTATION EN GAZ** et l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

NETTOYAGE PÉRIODIQUE

Nettoyer périodiquement (ou en cas de nécessité) le déflecteur et les guides porte-plaque.



Important

Avant le nettoyage, FERMER L'ALIMENTATION DU GAZ, couper l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique), fermer le robinet de l'eau s'assurer que la chambre de cuisson est complètement refroidie.

1. Extraire les guides porte-plaques

2. Dévisser les vis et démonter le déflecteur.
3. Vaporiser le détergent approprié, puis laisser agir pendant 10÷15 min sur toutes les parties internes de l'enceinte de cuisson.

**Précaution - Avertissement**

Lorsque vous utilisez les produits détergents pour le nettoyage et l'assainissement de l'appareil, portez des dispositifs de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.)

4. Rincer avec de l'eau tiède (potable) et sécher les surfaces de l'enceinte de cuisson.
5. Nettoyer le déflecteur et les guides porte-plaque avec un dégraissant approprié. Le lavage dans le lave-vaisselle est conseillé.
6. Remonter le déflecteur et fixer la avec les vis.
7. Remonter les guides porte-plaques.

**Important**

Avant d'effectuer une successive cuisson, vérifier que les résidus des produits détergents soient totalement éliminés de l'enceinte de cuisson. Dans le cas contraire, rincer soigneusement manuellement et activer le chauffage en mode "Air Pulsé" pendant environ 15 minutes pour le sécher.

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.

Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

 **Important**

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.

Toujours respecter les branchements des câbles de "phase" et "neutre" dans les phases de raccordement de la fiche électrique.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 2: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	Causes	Solutions
L'appareil ne chauffe pas.	Le brûleur ne s'allume pas	Inverser les branchements des câbles de "phase" et "neutre" de la fiche électrique.
	Le temps de cuisson n'a pas été programmé.	Programmer un autre temps de préparation que 0 min
	La température de cuisson n'a pas été programmée.	Programmer une température de cuisson plus élevée que 70°C.
	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
Odeur de gaz	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet d'alimentation en gaz et aérer la pièce.

FR

RACCORDEMENT AU GAZ

Toutes les opérations de raccordement, transformation et contrôle de la pression de gaz doivent être confiées à du personnel agréé, possédant les compétences techniques voulues et les capacités particulières du secteur en question. Il en va de même pour toutes les interventions d'entretien extraordinaire, comme le graissage et/ou le remplacement des robinets et des thermocouples ou des brûleurs.

Equiper le tuyau d'alimentation de gaz de l'appareil d'un robinet pour pouvoir couper le raccordement à l'installation d'alimentation en gaz, le cas échéant.

Le robinet (non livré avec l'appareil) doit être installé en position visible et accessible, afin de repérer facilement son état de fonctionnement (ouvert ou fermé).

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEIT

Zweck der Bedienungsanleitung	3
Identifikation des Herstellers und des Geräts	4
Kundendienstanforderung	4
Sicherheitsvorrichtungen	5
Sicherheitsvorgaben für die Versorgung mit GAS	6
Sicherheits- und Informationszeichen	7
Vorgaben für Auspacken, Beförderung und Installation	8
Eigenschaften des Wassers	9
Wasseranschluss für den Dampferzeuger	9
Installation des Abflusses	9

KONVEKTIONSOFFEN (GAS)

Allgemeine Beschreibung des Geräts...	11
Technische Eigenschaften	12
Beschreibung der Bedienelemente	13
Gebrauchsanweisungen	14
Anschluss Brenngasablass	15
Bedienungshinweise	16
Tägliche Reinigung	17
Regelmäßige Reinigung	17
Störungssuche	19
Gasanschluss	19

ZWECK DER BEDIENUNGSANLEITUNG

- Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist ein Bestandteil des Geräts und wurde vom Hersteller in seiner Originalsprache verfasst, um denjenigen alle notwendigen Informationen zu liefern, die befugt sind, mit dem Gerät im Laufe ihrer vorgesehenen Lebensdauer zu interagieren.
- Etwas Zeitinvestition in die Lektüre der Informationen trägt zur Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und von wirtschaftlichen Schäden bei.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, an den in der Bedienungsanleitung gelieferten Informationen Änderungen vorzunehmen, ohne zuvor irgendeine Mitteilung dazu zu machen, wenn diese nicht die Sicherheit betreffen.
- Einige Textteile sind gekennzeichnet worden, um die Wichtigkeit der Mitteilung zu unterstreichen.



Informationen

Weist auf technische Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.



Achtung - Vorsicht

Zeigt an, dass geeignete Vorkehrungen zu treffen sind, um die Gesundheit und die Sicherheit von Personen keinem Risiko auszusetzen und wirtschaftliche Schäden zu vermeiden.

DE



Gefahr - Achtung

Weist auf schwere Gefährdungssituationen hin, die bei Nichtbeachtung ein ernsthaftes Risiko für die Gesundheit und Sicherheit von Personen darstellen können.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit Personen verursachen könnten.
- Der Hersteller hat alle „Regeln der guten Konstruktionstechnik“ befolgt und das Gerät mit speziell ausgewählten Materialien ausgeführt, um Lebensmittelhygiene und Betriebsfunktionstüchtigkeit zu garantieren.
- Diese Informationen haben zum Zweck, die Bediener für die Vorbeugung jedes Betriebs- oder Lebensmittelsrisikos zu sensibilisieren. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät interagieren (Installateure und Bediener).
- Lesen Sie sorgfältig die in der mitgelieferten Bedienungsanleitung stehenden und die unmittelbar am Gerät angebrachten Anweisungen und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Führen Sie die innerbetriebliche Beförderung des Geräts unter Berücksichtigung der direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung angegebenen Informationen durch.
- Während der Transport-, Beförderungs- und Installationsphasen stoßen Sie nicht mit dem Gerät an oder lassen Sie dieses nicht fallen, um die Beschädigung seiner Komponenten zu vermeiden.
- Manipulieren, entfernen oder umgehen Sie auf keinen Fall die auf dem Gerät installierten Sicherheitsvorrichtungen.
- Dem Bediener wird empfohlen, die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und sicherzustellen, diese in allen ihren Teilen, insbesondere alle Informationen bezüglich der Sicherheit, verstanden zu haben.
- Bei der Erstbenutzung des Geräts führen Sie, falls notwendig, einige Simulationen durch, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere mit denjenigen zur Ein- und Ausschaltung, vertraut zu machen.

Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke kann Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.

- Alle Eingriffe, die eine präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten (Installation, Anschluss der Versorgungsleitungen, usw.) erfordern, sind ausschließlich

von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

- Die Umgebung darf keine Bereiche mit potentiell explosionsgefährdeten und / oder brandgefährdeten Gas- oder Pulverkonzentrationen aufweisen.
- Die Aktivität kann Auswirkungen auf die Umgebung haben, daher müssen die Emissionen in die Atmosphäre, die Abwasserabflüsse und die Kontamination des Bodens, der Einsatz von Rohstoffen und natürlichen Hilfsquellen und die Abfallbeseitigung berücksichtigt werden.
- Die Verpackungskomponenten sind gemäß der im Anwenderland geltenden Gesetze zu entsorgen.
- Während der Phasen der Geräteabrüstung- und -verschrottung sind alle Komponenten je nach ihren Eigenschaften einzuordnen und getrennt zu entsorgen. Insbesondere die mit einem speziellen Symbol gekennzeichneten elektrischen und elektronischen Komponenten sind in speziellen autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder dem Verkäufer bei einem Neukauf zurückzubringen.

SICHERHEITSVORGABEN FÜR DIE VERSORGUNG MIT GAS

Wenn das Gerät mit Gas versorgt wird, sind die folgend aufgelisteten Sicherheitsvorgaben zu beachten.

DE

- Die Installation, die Inbetriebnahme, die außerordentliche Wartung und der Anschluss an die Gasversorgung sind ausschließlich von autorisiertem Personal mit im spezifischen Eingriffsbereich erworbener und anerkannter Erfahrung unter Beachtung der geltenden Vorschriften und Gesetze durchzuführen.
- Das mit dem Anschluss beauftragte autorisierte Personal muss sicherstellen, dass die Eigenschaften des Netzgases mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
- Falls das Gerät mit Gas versorgt wird und darüber hinaus auch mit Elektrovorrichtungen ausgestattet ist, müssen die Eigenschaften der Anschlussleitung mit den Angaben auf dem Schild übereinstimmen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder nicht wirksamen Gasversorgungsschläuchen. Sobald Sie einen Defekt feststellen, stoppen Sie das Gerät unverzüglich unter Sicherheitsbedingungen und lassen Sie die Schläuche durch autorisiertes und qualifiziertes Personal ersetzen.
- Am Ende der Benutzung drehen Sie die Bedienknöpfe zum Ausschalten des Geräts, stellen Sie sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind und schließen Sie die Gasversorgungsleitung.
- Vor jedem Eingriff zur Reinigung, Wartung, usw. **SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSOR- GUNGSLEITUNG** und vergewissern Sie sich, dass der Bereich zum Braten der Lebensmittel komplett abgekühlt ist.

- Falls das Gerät auch mit Elektrovorrichtungen ausgestattet ist, **SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSORGUNGSLEITUNG** und schalten Sie auch die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose).
- Stellen Sie stets sicher, dass die Stromversorgungskabel nicht beschädigt und wirksam sind. Sobald Sie einen Defekt feststellen, lassen Sie die Kabel durch autorisiertes und mit im spezifischen Eingriffsbereich erworbener und anerkannter Erfahrung ersetzen.
- Reinigen Sie das Gerät am Ende jedes Gebrauchs oder wenn Sie es für notwendig halten, je nach verarbeitetem Lebensmitteltyp.
- Reinigen Sie sorgfältig alle Geräteteile (angrenzende Bereiche inbegriffen), die in direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, um diese vor Kontaminationsrisiko zu schützen und die Hygiene zu erhalten.
- Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit geeigneten Reinigungsmitteln. Verwenden Sie keinesfalls ätzende oder entzündliche Reinigungsmittel oder Produkte, die Giftstoffe enthalten bzw. freisetzen können.
- Reinigen und „hygienisieren“ Sie das Gerät unter Verwendung von individuellen Schutzvorrichtungen, insbesondere bei der Verwendung von Reinigungsprodukten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahl, um die installierten Komponenten und Vorrichtungen nicht zu beschädigen.
- Im Fall von längerer Nichtbenutzung des Geräts reinigen Sie alle Teile (innen und außen) sorgfältig und trocknen Sie diese gut ab. **SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSORGUNGSLEITUNG** und vergewissern Sie sich, dass die Umgebungsbedingungen für die längere Aufbewahrung des Geräts geeignet sind.

SICHERHEITS- UND INFORMATIONENZEICHEN

Auf dem Gerät befinden sich Sicherheitszeichen in Übereinstimmung mit den Bereichen, in denen RESTRISIKEN bestehen, die über das entsprechende Risiko informieren.

Die Abbildungen zeigen die auf dem Gerät angebrachten Sicherheitszeichen und Informationen.

- **Verbrennungsgefahr:** zeigt an, dass auf die heißen Oberflächen geachtet werden muss.
- **Elektroschockgefahr:** zeigt an, dass die Hauptstromversorgung abgeschaltet werden muss (oder der Netzstecker herausgezogen werden muss), bevor Arbeiten an den Elektroanschlüssen verrichtet werden.



VORGABEN FÜR AUSPACKEN, BEFÖRDERUNG UND INSTALLATION

- Das Gerät wird in einem speziellen Behälter geliefert und, falls notwendig, sachgemäß mit stoßsicherem Material stabilisiert, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten. Je nach den Geräteeigenschaften, dem Bestimmungsort und dem zu verwendenden Transportmittel kann die Verpackung pallettisiert sein, um die Beförderung zu erleichtern.
Alle Informationen für die Beförderung (Be- und Entladen) unter Sicherheitsbedingungen sind direkt auf der Verpackung angegeben.
- Die Beförderung der Verpackung muss je nach ihren Eigenschaften (Gewicht, Abmessungen, usw.) erfolgen. Falls Gewicht und Inhalt gering sind, kann die Beförderung manuell erfolgen, andernfalls ist ein Hebemittel von angemessener Nutzlast zu verwenden. Beim Erhalt des Geräts ist die Unversehrtheit aller Komponenten zu überprüfen. Im Fall von Beschädigung oder Fehlen einiger Teile, nehmen Sie Kontakt mit dem Bereichsverkäufer auf, um die Vorgangsweise zu vereinbaren.
- Die Installation ist von autorisiertem Fachpersonal auszuführen, das vorab sicherstellen muss, dass die Stromversorgungsleitung den diesbezüglich geltenden Gesetzesvorschriften sowie den im Anwenderland geltenden Normen und spezifischen Vorgaben entspricht.
- Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, dass der Aufstellbereich geeignet, ausreichend belüftet und beleuchtet, stabil ist und dass dieser über einen ausreichenden Umgebungsraum verfügt, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten mühelos ausführen zu können. Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass die Aufstellfläche stabil, nivelliert ist und dass seine Oberfläche leicht von Rückständen zu reinigen ist, um das Risiko von Schmutzansammlung und Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.

Das für die Elektroanschlussarbeiten autorisierte Personal muss die perfekte Wirksamkeit der Erdung der Elektroanlage überprüfen und sicherstellen, dass die Linienspannung und die Frequenz den auf dem Typenschild angegebenen Daten entsprechen.

Für die Geräte mit besonderen morphologischen Eigenschaften (Form, Gewicht, Abmessungen, usw.) könnten die in diesem Abschnitt enthaltenen Informationen nicht ausreichen. Zusätzliche Informationen sind gegebenenfalls im Abschnitt „Hebemodalitäten“ jedes einzelnen Geräts zu finden.

EIGENSCHAFTEN DES WASSERS

Die Eigenschaften des Wassers müssen unbedingt innerhalb der nachfolgend wiedergegebenen Grenzwerte liegen (siehe "Technische Eigenschaften"), um sowohl Korrosionsschäden am Gerät durch Versorgung mit zu weichem oder zu aggressivem Wasser als auch Kalkablagerungen im Garraum und im Wasserkreislauf durch Verwendung von zu hartem Wasser zu vermeiden.

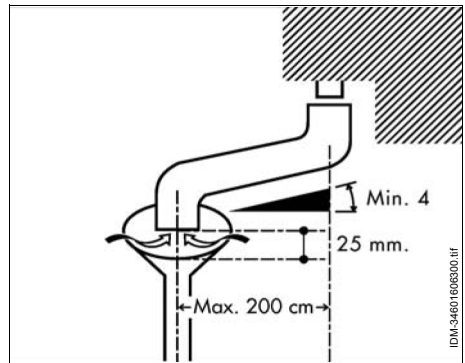
WASSERANSCHLUSS FÜR DEN DAMPFERZEUGER

Für die Speisung des Dampferzeugers muss enthärtetes, kaltes oder warmes Wasser (max. 50 °C) mit den unten aufgeführten Eigenschaften angeschlossen werden.

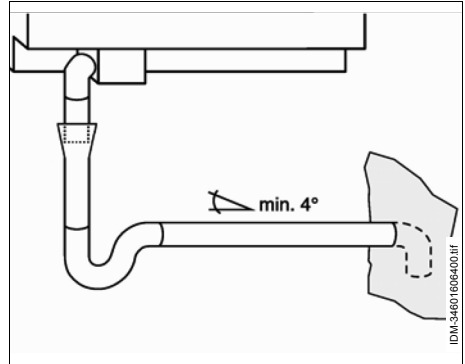
- Der Wasseranschluss muss die Größe R 3/4" haben.
- Der Wasserzulaufschlauch muss vom Installateur bereitgestellt werden.
- Vor dem Gerät muss ein Absperrhahn in der Wasserversorgungsleitung installiert werden.

INSTALLATION DES ABFLUSSES

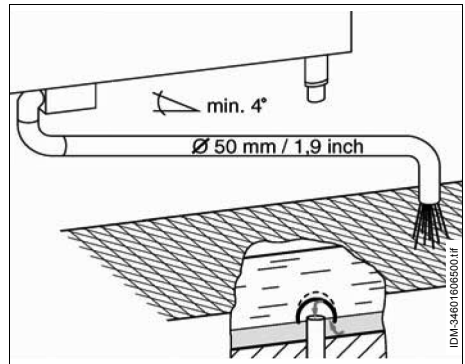
- Der Wasserabfluss erfolgt im freien Fall in durch ein hitzebeständiges, max. 2 m langes Rohr DN 50 (kein Schlauch), das mit einem Gefälle von mindestens 4° zu installieren ist.



- Bei Wandabfluss mit Geruchsverschluss ist eine Muffe zu installieren, die einen Wechselsprung von mind. 25 mm zwischen der Kurve des geräteseitigen Kunststoffabflussrohrs und der Abwasserkanalisation gewährleistet.



- Falls das Wasser ohne Geruchsverschluss in eine Bodenrinne abfließt, ist zwischen Boden und Rohraustritt ein Mindestabstand von 20 mm zu belassen.



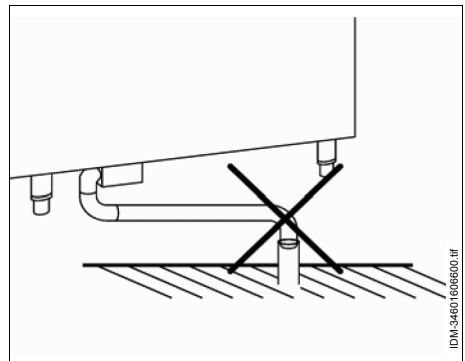
DE



Informationen

Der direkte Anschluss ist nicht zulässig. Der Wasserabfluss muss in jedem Fall außerhalb des Geräteumfangs angebracht werden.

Der Durchmesser des Abflusses darf nicht reduziert werden.

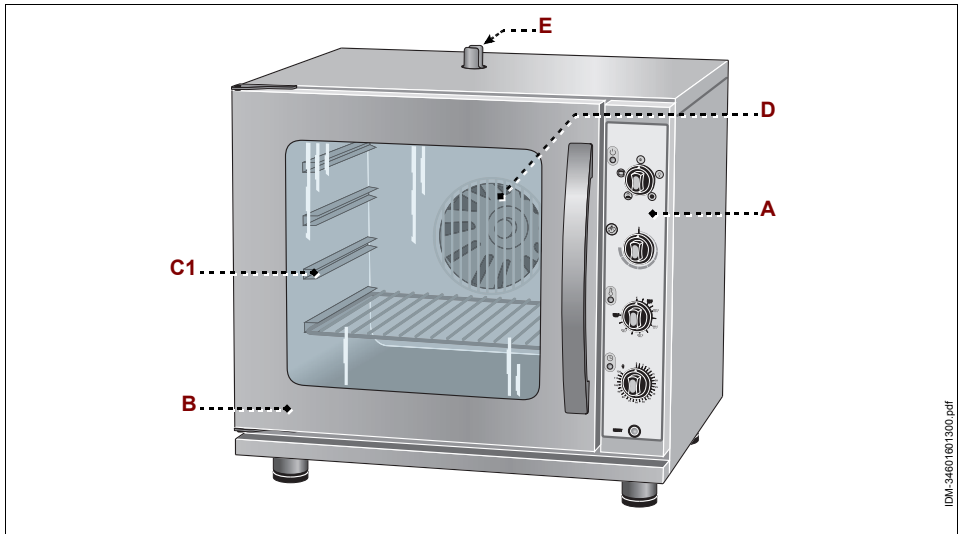


ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Der Konvektionsofen ist ein Gerät, das in mehreren Modellen zum Backen von für den Verzehr durch Personen bestimmten Lebensmitteln entwickelt und konstruiert wurde.
- Alle Modelle sind mit einer manuellen, an die Wasserversorgung angeschlossenen Befeuchtungsvorrichtung ausgestattet.
- Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß“ zu betrachten.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten eines Gerätemodells und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



- A) Schalttafel:** mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet .
- B) Ofentür:** mit einer Verblockungsvorrichtung (Mikroschalter) verbunden. Beim Öffnen der Tür wird die Gaszufuhr an die Gasbrenner deaktiviert und der Backzyklus unterbrochen. Beim Schließen der Ofentür wird der Backzyklus wieder aufgenommen.
- C) Garraum:** mit einem ausziehbaren Hordengestell (C1) und Gasbrennern.
- D) Ventilator:** für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Garraum.
- E) Rauchablasskamin:** zum Evakuieren des Ofenrauchs.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

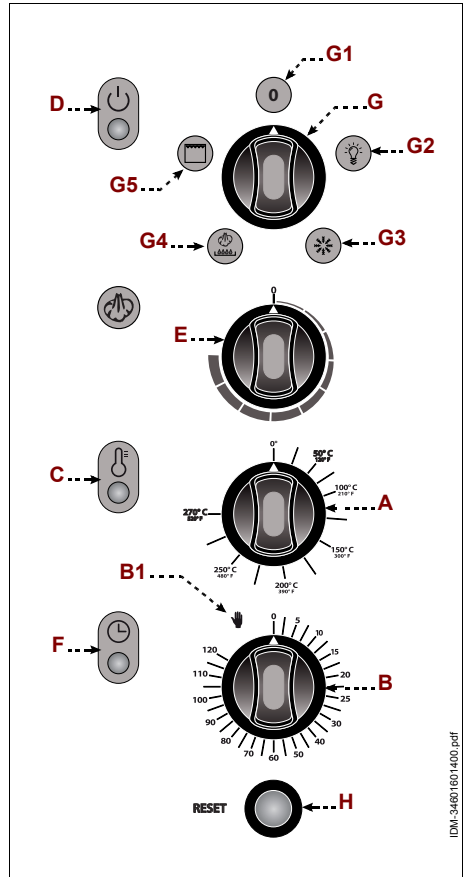
Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	Messeinheit	FN/423M-MV	FN/423G-GV
Leistung	kW	4	4
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60 Hz	
Energieverbrauch	kcal/h	3450	3450
Gasverbrauch (Methangas)	m³/h	0,42	-
Gasverbrauch (LPG)	kg/h	-	0,30
Gerätabmessungen	mm	620x645x615	620x645x615
Anzahl Backformen	n°	4 x GN 2/3 (P=75)	4 x GN 2/3 (P=75)
Verpackungsabmessungen	mm	680x680x710	680x680x710
Nettogewicht	kg	38	38
Installationstyp		Treseninstallation	
Geräuschpegel	dB(A)	<70	
Eigenschaften des Trinkwassers zur Versorgung des Geräts.			
Druck	kPa	150÷500	
Säuregrad	Ph	> 7,5	
Wasserhärte	fh	3÷6	
Chloride	ppm	< 30	
Wasseranschlussverbindungsstück	Ø	R ¾"	

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE (FN)

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.

- A) Temperaturregler:** zum Einstellen der Temperatur.
- B) Timer:** dient der Aktivierung des Gerätebetriebs und der Einstellung der Verarbeitungszeit.
Mit dem Timer in Position (B1) funktioniert das Gerät im fortlaufenden Zyklus.
- C) Leuchtanzeige:** ihr Leuchten zeigt an, dass die Gasbrenner in Funktion sind. Das Erlöschen der Leuchtanzeige zeigt an, dass die eingestellte Temperatur erreicht worden ist.
- D) Leuchtanzeige:** ihr Leuchten zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
- E) Regler:** zur Regulierung der zur Beschwädung in den Garraum eingelassenen Wassermenge (nur für Modell FN/423MV-GV).
- F) Leuchtanzeige:** ihr Leuchten zeigt an, dass der Timer in Betrieb ist. Das Erlöschen der Leuchtanzeige zeigt an, dass die eingestellte Zeit erreicht worden ist.
- G) Umschalter:** zur Wahl der Betriebsmodalität des Geräts.
- Position (G1): Gerät deaktiviert.
 - Position (G2): Einschalten der Innenbeleuchtung.
 - Position (G3): Modalität „Auftauen/Kühlen“ (nur der Ventilator für die zum Auftauen der Nahrungsmittel bzw. Kühlen des Garraums erforderliche Luftzirkulation ist aktiv).
 - Position (G4): Einschalten der Gasbrenner.
 - Position (G5): Modalität „Grill“ (es sind nur die Widerstände des Grills aktiv).
- H) Leuchttaster (rot):** zur Neuaktivierung der Gerätefunktionen.



GEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften des Netzgases mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.



Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Eigenschaften des Netzgases nicht mit den Angaben auf dem betreffenden Schild übereinstimmen.

Falls die Eigenschaften des Netzgases nicht mit den Angaben auf dem betreffenden Schild übereinstimmen, lassen Sie die Gasumrüstung durch einen Fachtechniker mit speziellen Fachkenntnissen durchführen.

2. Öffnen Sie die Ofentür.
3. Ziehen Sie die Backformen heraus, legen Sie die Nahrungsmittel mit Hilfe der erforderlichen Küchenutensilien darauf und schieben Sie die Backformen wieder in den Garraum.
4. Schließen Sie die Ofentür wieder.
5. Drehen Sie den Timer (B) zur Aktivierung des Gerätebetriebs und der Einstellung der Garzeit.
6. Drehen Sie den Temperaturregler (A) im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Wenn der Timer anzeigt, dass die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, ziehen Sie die Backformen heraus, um die Lebensmittel zu entnehmen.



Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie spezielle Hilfswerkzeuge zum Einlegen und Entnehmen der Lebensmittel, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.

DE

ANSCHLUSS BRENNGASABLAUSS

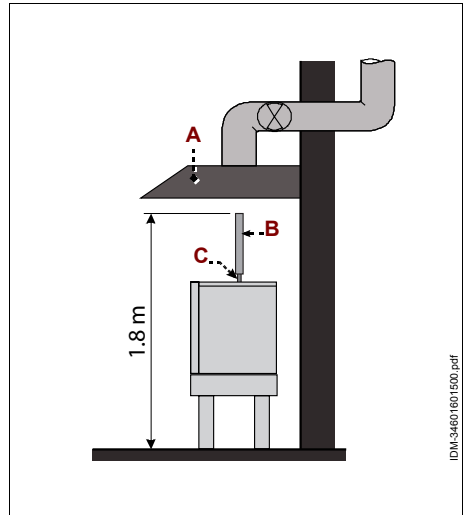
Anschluss unter Haube mit forciertem Abzug

- Positionieren Sie die das Gerät unter der Haube (A).
- Schließen Sie den Verlängerungsschlauch (B) so an den Ablasskamin (C) an, dass sich das obere Ende des Schlauchs im Abzugsbereich der Haube und auf einer angemessenen Höhe befindet, sodass der Rauch korrekt abgezogen wird.



Achtung - Vorsicht

Das Elektrosteuerungssystem des Ventilators der Rauchabzugsanlage muss mit dem Gasversorgungssystem integriert sein, sodass der Ventilator sich aktiviert, sobald der Gashahn geöffnet wird.



IDM-34601601500.pdf



Gefahr - Achtung

Der Anschluss für den Ablass des Verbrennungsrauchs ist von Personal mit speziellen Kompetenzen unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Vorschriften und unter Einsatz von geeigneten und zulässigen Materialien (wie von der Norm "UNI-CIG 8723" vorgeschrieben) durchzuführen.

DE

BEDIENUNGSHINWEISE

- Für ein gutes Garergebnis ist sehr wichtig, dass der Garraum vorgeheizt wird.
Wir empfehlen, den Garraum immer leer vorzuheizen (eine um circa 15-25 % höhere Temperatur im Verhältnis zu der für den nachfolgenden Garvorgang gewünschten Temperatur einstellen).
Im Falle von Dampfgaren, den leeren Garraum 130°C in Modalität „Konvektion“ gut vorheizen, da hier Temperaturen über 130 °C eingestellt werden können.
- Die Tiefe der Bleche muss der Produkthöhe entsprechen. Um einen uniformen Garvorgang zu erzielen, ist es ratsam, die Produktmenge auf mehreren niedrigen Blechen zu verteilen, anstatt nur ein sehr tiefes Blech zu verwenden.
Wenn man das Produkt in das Gerät gibt, muss nicht nur das Gewicht, sondern auch die Stückgröße, die Konsistenz und die Dicke des Produktes berücksichtigt werden.
- Niemals in das Geräteinnere Bleche bzw. Behälter mit Flüssigkeiten einfügen, deren Höhe 1,6 m übersteigt.
- Das Vorwärmen und das Laden des Gerätes müssen unter Berücksichtigung der Qualität und der Beschaffenheit der Produkte erfolgen.
Zum Beispiel tiefgekühlter Spinat darf keinen zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, da er, aufgrund seiner Beschaffenheit, äußerlich austrocknen und so das Garergebnis beeinträchtigen könnte.
- Für optimale Garergebnisse ist es unbedingt nötig, die Bleche gemäß der unterschiedlichen Produkttypen zu verwenden: Für Bäckerei- und Konditoreiwaren Bleche aus Aluminium oder aluminiumüberzogenem Blech verwenden; für das Dampfgaren gelöcherte Bleche und Netzbehälter für vorfrittierte Produkte (zum Beispiel Kartoffeln).
- Achten Sie beim Einführen der Produkte in den Garraum besonders darauf, dass zwischen den Blechen genügend Freiraum ist. Dadurch können sich die Wärme und die Luft gleichmäßig verteilen und man erzielt ein gleichmäßiges Garergebnis; dies wäre nicht möglich, wenn das Produkt eines Blechs mit dem oberen Blech in Berührung kommen würde.
- Mit diesem Gerätetyp kann man den Gebrauch von Gewürzen, Öl, Butter, Fetten und Aromastoffen sehr einschränken. Es wird der Geschmack des Produktes selbst hervorgehoben und der Nährstoffgehalt bleibt unverändert, was sich positiv für eine kalorienarme Kost auswirkt.

**Gefahr - Achtung**

Das Garen unter Zusatz von Alkohol ist nicht erlaubt.

DE



Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie spezielle Hilfswerkzeuge zum Einlegen und Entnehmen der Lebensmittel, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.

Bei Erstbenutzung des Geräts entfernen Sie gegebenenfalls die Schutzfolie und lassen Sie dieses ohne Lebensmittel für eine ausreichende Zeit (ungefähr 30 Minuten) laufen, um unangenehme Gerüche zu beseitigen.

Öffnen Sie den Garraum und lassen Sie das Gerät abkühlen. Falls die unangenehmen Gerüche anhalten, schließen Sie den Garraum wieder und wiederholen Sie den Vorgang, um diese endgültig zu beseitigen.

TÄGLICHE REINIGUNG

SCHLIESSEN SIE vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder bei Bedarf) DIE GASVERSORGUNGSLEITUNG, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker) und stellen Sie sicher, dass der Garraum vollkommen abgekühlt ist.

1. Entnehmen Sie die Bleche und reinigen Sie den Garraum mit geeigneten Reinigungsmitteln.
2. Waschen Sie die Bleche mit einem geeigneten Reinigungsmittel, spülen Sie sie nach und trocknen Sie sie vor dem erneuten Einschieben sorgfältig ab.
3. Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.
4. Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

DE



Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSORGUNGSLEITUNG, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

REGELMÄßIGE REINIGUNG

Regelmäßig (oder wenn die Notwendigkeit besteht) den Deflektor und die Blechhalterungsführungen reinigen.



Informationen

Vor der Reinigung DIE GASVERSORGUNGSLINIE SCHLIESSEN, die Hauptstromversorgung ausschalten (oder die Steckdose abtrennen), den Wasserhahn schließen und sich vergewissern, dass die Kochkammer vollständig gekühlt wird.

1. Die Blechhalterungsführungen herausziehen
2. Die Schrauben lösen und den Deflektor abmontieren.
3. Geeignetes Reinigungsmittel auf alle internen Teile des Garraums aufsprühen und 10÷15 Minuten lang einwirken lassen.



Achtung - Vorsicht

Wenn man Reinigungsmittel für die hygienische Reinigung des Gerätes verwendet, müssen die persönlichen Schutzvorrichtungen (Handschuhe, Masken, Brille usw.) verwendet werden, wie es von den geltenden Normen für Sicherheit und Gesundheit vorgesehen ist.

4. Mit lauwarmem Trinkwasser nachspülen und die Innenflächen des Garraums abtrocknen.
Um die Innenseite des Garraums nachzuspülen, empfehlen wir den Gebrauch einer „Brause“ (nur für Modell GD).
5. Den Deflektor und die Blechhalterungsführungen mit geeignetem fettlösendem Reinigungsmittel reinigen. Wir empfehlen, sie in der Spülmaschine zu waschen.
6. Den Deflektor wieder montieren und mit den Schrauben befestigen.
7. Die Blechhalterungsführungen wieder montieren.



Informationen

Prüfen Sie vor einem neuen Garvorgang, dass in der Garkammer keine Reinigungsmittelrückstände zurückgeblieben sind. Anderenfalls manuell sorgfältig nachspülen und das Gerät zum Trocknen etwa 15 Minuten lang in Modalität „Konvektion“ einschalten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.

Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.



Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Immer die Anschlüsse der Kabel "Phase" und "Nullleiter" in der Anschlussphase des elektrischen Steckers einhalten.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	Ursachen	Behelfe
Das Gerät heizt nicht.	Der Brenner schaltet sich nicht ein	Die Anschlüsse der Kabel "Phase" und "Nullleiter" des elektrischen Steckers invertieren.
	Die Garzeit wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie eine von 0 min verschiedene Garzeit ein.
	Die Gartemperatur ist nicht eingestellt worden.	Stellen Sie eine höhere Gartemperatur als 70 °C ein.
	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Gasgeruch.	Gelegentlicher Gasaustritt beim Ausschalten der Flamme	Schließen Sie den Gasversorgungshahn und lüften Sie den Raum.

DE

GASANSCHLUSS

Alle Eingriffe bezüglich Gasanschluss, Gasumrüstung und Kontrolle des Gasdrucks müssen von Fachpersonal durchgeführt werden, das präzise Fachkenntnisse und besondere Fähigkeiten im spezifischen Bereich aufweisen muss. Dies gilt auch für alle Eingriffe der außerordentlichen Wartung wie die Schmierung und/oder die Auswechselung der Thermostatelemente oder der Brenner.

Rüsten Sie den Gasversorgungsschlauch mit einem Hahn aus, um gegebenenfalls den Anschluss an die Gasversorgungsanlage zu unterbrechen.

Der Hahn (nicht mit dem Gerät geliefert) muss an einer gut sichtbaren und leicht zugänglichen Stelle installiert werden, sodass sein Funktionsstatus (offen oder geschlossen) leicht erkennbar ist.

**INFORMACIÓN GENERAL Y SOBRE
SEGURIDAD**

Objetivo del manual3

Identificación del fabricante y del
aparato.....4

Modalidad de pedido de asistencia.....4

Dispositivos de seguridad5

Disposición de seguridad para
alimentación a GAS6

Señales de seguridad e información.....7

Disposiciones para el desembalaje,
desplazamiento e instalación.....8

Características del agua.....9

Conexión hidráulica para vaporizador.....9

Instalación de la descarga.....9

HORNO DE CONVECCIÓN

Descripción general equipo 11

Características técnicas..... 12

Descripción de los mandos..... 13

Conexión a la descarga de gases
quemados 14

Consejos para el uso 15

Limpieza diaria..... 16

Limpieza periódica 17

Búsqueda de averías 18

Conexión de gas 18

OBJETIVO DEL MANUAL

- El manual de uso y mantenimiento, que forma parte integrante del aparato, ha sido realizado por el fabricante en su idioma original para suministrar información necesaria para quienes estén autorizados para el uso de la máquina durante su vida útil prevista.
- Algo de tiempo dedicado a la lectura de la información permitirá evitar riesgos para la salud y la seguridad de las personas además de daños económicos.
- El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones a la información indicada en el manual sin la obligación de comunicarla previamente siempre que no afecte las condiciones de seguridad.
- Algunas partes del texto se han subrayado dada la importancia de su contenido.



Importante

Indica información técnica de particular importancia que no se debe descuidar.



Cuidado - Advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas y no provocar daños económicos.



Peligro – Atención

Indica situaciones de grave peligro, que si no se tienen en cuenta, pueden significar un grave riesgo para la salud y la seguridad de las personas.

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE Y DEL APARATO.

En el aparato (cerca de la conexión para el gas) se encuentra la placa que contiene las diferentes características del gas y las referencias para el país de uso.

Identificación del fabricante
Marca CE de conformidad

CE

Modelo de máquina					
Número de matrícula					
datos técnicos					
Características del gas					
		☐		☐	

IDM-34607100300

El aparato se introduce en el mercado con la sigla del gas de red con el cual el fabricante ha realizado la prueba.

Si el gas suministrado por la red no corresponde al de la homologación, el instalador deberá solicitar, acarreando los gastos correspondientes, la sustitución del equipo. Sólo el constructor podrá transformar y homologar el equipo.

MODALIDAD DE PEDIDO DE ASISTENCIA

Ante cualquier solicitud de asistencia técnica, indicar la versión de la máquina y el tipo de defecto encontrado.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Durante la fase de proyecto y de fabricación, el fabricante ha dado especial importancia a los aspectos que pudiesen ocasionar riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
- El fabricante ha adoptado todas las "reglas de buena técnica de fabricación" y ha fabricado la máquina con materiales especialmente seleccionados para garantizar la higiene alimenticia y el funcionamiento.
- La finalidad de esta información es la de sensibilizar a los usuarios para que tengan sumo cuidado a fin de evitar cualquier riesgo de tipo operativo y alimentario. La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina (instaladores y usuarios).
- Leer atentamente las instrucciones que se encuentran en el manual de la máquina, las aplicadas directamente en el aparato y en particular las referidas a la seguridad.
- Mover la máquina respetando la información indicada directamente en el embalaje, en la máquina y en las instrucciones para el uso.
- Durante las fases de transporte, desplazamiento e instalación, no golpear o dejar caer la máquina para evitar averiar sus componentes.
- En ningún caso forzar, eliminar o ignorar los dispositivos de seguridad instalados en la máquina.
- Se recomienda al usuario leer con atención todo el manual y asegurarse que se ha comprendido en su totalidad y en especial toda la información referida a la seguridad.
- Cuando se utiliza por primera vez, es necesario realizar algunas simulaciones para familiarizarse los mandos, en especial aquellos relativos al encendido y al apagado.

Utilizar la máquina solamente para aquellos usos previstos. El empleo de la máquina para usos impropios y diferentes de aquellos permitidos puede ocasionar riesgos para la seguridad y para la salud de las personas, además de provocar daños económicos.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños eventuales causados por el uso impropio de la máquina, por el no respeto de las indicaciones contenidas en el manual de uso y por forzamientos o modificaciones aportadas sin la autorización formal.

- Todas las intervenciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica precisa o una especial capacidad (instalación, conexión a las alimentaciones, etc.), deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

- El ambiente no debe poseer zonas con concentración de gases y polvos potencialmente explosivos y/o riesgos de incendio.
- La actividad puede influenciar el ambiente y con dicho objetivo es necesario tener en cuenta las emisiones a la atmósfera de las descargas de líquidos y de la contaminación del terreno, del uso de materias primas y de recursos naturales y de la gestión de los desechos.
- Los elementos del embalaje deben eliminarse cumpliendo con las leyes en vigor en el país de uso.
- Durante las fases de eliminación y desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y realizar su eliminación diferenciada. En especial, los componentes eléctricos y electrónicos marcados con un símbolo específico, deben llevarse a los centros de recolección autorizados o bien se deben entregar al vendedor en el momento de una nueva compra.

DISPOSICIÓN DE SEGURIDAD PARA ALIMENTACIÓN A GAS

Cuando el aparato es alimentado a gas, se deben respetar las disposiciones de seguridad detalladas.

- La instalación, la puesta en funcionamiento, el mantenimiento extraordinario y la conexión a la alimentación del gas deben ser realizadas de forma exclusiva por personal autorizado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención, respetando las normas y las leyes vigentes.
- El personal autorizado para realizar la conexión debe comprobar que las características del gas de red estén en conformidad con las indicadas en la placa.
- Si el aparato, además de alimentarse a gas está equipado también con dispositivos eléctricos, las características de la línea de conexión deben coincidir con aquellas indicadas en la placa.
- No utilizar el aparato con los tubos de alimentación de gas en mal estado o no eficientes. Una vez detectado el defecto, detener inmediatamente la máquina en condiciones de seguridad y hacer que personal autorizado y especializado cambie los tubos.
- Al finalizar el uso, girar los pomos de mando para apagar el aparato, controlar que los quemadores estén apagados y cerrar la línea de alimentación de gas.
- Antes de realizar cualquier tipo de intervención de limpieza, mantenimiento, etc. **CERRAR LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN DE GAS** y asegurarse que la zona de tratamiento de los alimentos esté completamente fría.
- Si el aparato está equipado con dispositivos eléctricos, además de **CERRAR LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN DE GAS**, desconectar también la alimentación eléctrica general (

o bien desconectar la toma eléctrica).

- Controlar siempre que los cables de alimentación eléctrica estén en buen estado y sean eficientes. Cuando se detecta un defecto, hacerlos cambiar por personal autorizado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.
- Limpiar la máquina cuando se deja de utilizar o cuando se advierte una razonable necesidad, incluso debido al tipo de producto alimentario tratado.
- Limpiar cuidadosamente todas las partes de la máquina (comprendidas las zonas de alrededor), que pueden estar en contacto directo o indirecto con los productos alimentarios, para preservarlos del riesgo de contaminación y mantener así la higiene.
- Limpiar el aparato exclusivamente con productos detergentes idóneos. Nunca use productos de limpieza corrosivos e inflamables o productos que puedan contener y/o liberar sustancias nocivas.
- Limpiar y desinfectar la máquina utilizando dispositivos de protección individuales, en especial cuando se utilizan productos detergentes.
- No realizar la limpieza de la máquina con chorros de agua para no dañar los componentes ni los dispositivos instalados.
- En caso de inactividad prolongada de la máquina limpiar y secar con cuidado todas sus partes (internas y externas). CERRAR LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN DEL GAS y asegurarse que las condiciones ambientales sean idóneas para conseguir una prolongada vida útil de la máquina.

ES

SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

En el aparato, en correspondencia de las zonas en las cuales existen RIESGOS RESIDUALES, se aplican señales de seguridad que informan sobre el riesgo correspondiente.

Las ilustraciones representan las señales de seguridad e información aplicadas al aparato.

- **Peligro de quemaduras:** indica que es necesario tener cuidado con las superficies calientes.
- **Peligro de shock eléctrico:** indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o bien desconectar la toma eléctrica) antes de intervenir en las conexiones eléctricas.



DISPOSICIONES PARA EL DESEMBALAJE, DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN.

- El aparato se entrega embalado en un contenedor especial y, de ser necesario, se debe estabilizar con material antigolpes para asegurar que no sea dañado.
En función de las características del aparato, del lugar de colocación y del medio de transporte a utilizar, para facilitar el desplazamiento el embalaje puede colocarse sobre pallet.
Toda la información necesaria para realizar el desplazamiento (carga y descarga) en condiciones de seguridad se indica directamente en el embalaje.
- El desplazamiento del embalaje debe realizarse en función de sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son escasos, el desplazamiento puede realizarse manualmente, en caso contrario, es necesario utilizar un dispositivo de elevación con la capacidad adecuada.
Al recibir el aparato, comprobar el buen estado de los componentes. En caso de daños o falta de algunas partes, contactar con el revendedor de zona para acordar el procedimiento a seguir.
- La instalación es realizada por personal experto y autorizado, que debe asegurarse previamente que la línea de alimentación eléctrica esté en correspondencia con las leyes vigentes en el país de uso.
- Antes de instalar el aparato, comprobar que la zona elegida sea idónea, debidamente aireada e iluminada, estable y que tenga el suficiente espacio alrededor para realizar con facilidad la limpieza y el mantenimiento. Comprobar también que el plano de apoyo sea estable, que esté nivelado y que la superficie sea fácil de limpiar para evitar el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.

El personal autorizado para realizar la conexión eléctrica debe asegurarse la eficiencia perfecta de la conexión a tierra de la instalación eléctrica y debe comprobar que la tensión de la línea y la frecuencia se corresponden con los datos indicados en la placa de identificación.

Para las máquinas con características morfológicas particulares (forma, peso, dimensiones, etc.) la información indicada en este párrafo podría no ser suficiente. Eventual información suplementaria se indica en el párrafo "Modalidad de levantamiento" para cada máquina.

CARACTERÍSTICAS DEL AGUA

Las características del agua deben estar dentro de los valores límite que se reproducen a continuación (vea "Características técnicas"), para prevenir tanto fenómenos de corrosión extremadamente dañinos para el aparato, debidos a alimentación con agua demasiado blanda o demasiado agresiva, como posibles incrustaciones de cal en la cámara de cocción y en la instalación hidráulica si la alimentación se realiza con agua demasiado dura.

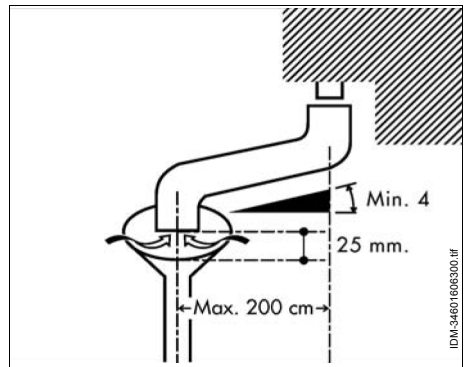
CONEXIÓN HIDRÁULICA PARA VAPORIZADOR

Para la alimentación del vaporizador es necesario conectar agua ablandada fría o bien caliente (máx. 50 °C) en función de las características reproducidas debajo.

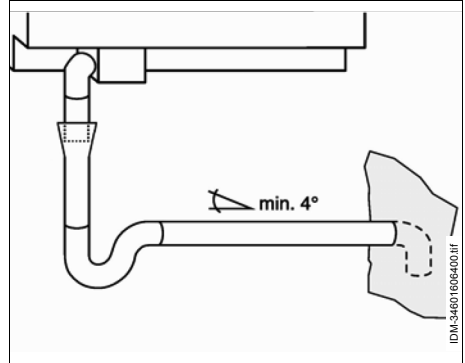
- La conexión del agua es R 3/4".
- El instalador debe suministrar el tubo flexible de aducción del agua.
- Antes del aparato se debe colocar una llave de paso para el agua.

INSTALACIÓN DE LA DESCARGA

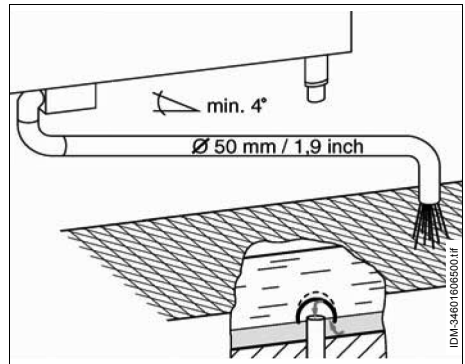
- La descarga de las aguas se realiza en caída libre con un tubo DN 50 (no flexible) resistente al calor, con una longitud máxima de 2 m, instalado con una pendiente constante no inferior a 4°.



- En caso de descarga de pared con sifón de corte es indispensable colocar un vaso que garantice un salto de aire de 25 mm como mínimo entre la curva de descarga plástica del aparato y la canalización de la descarga.



- En caso de descarga al suelo sin sifón de corte es necesario disponer de una distancia libre de salida de 20 mm



ES

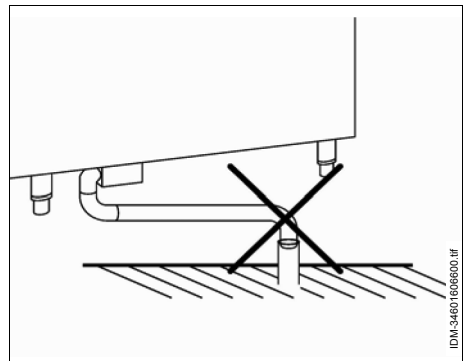


Importante

No está permitida la conexión directa.

La descarga se debe colocar obligatoriamente en el exterior del perímetro del aparato.

Está prohibido reducir el diámetro de la descarga.

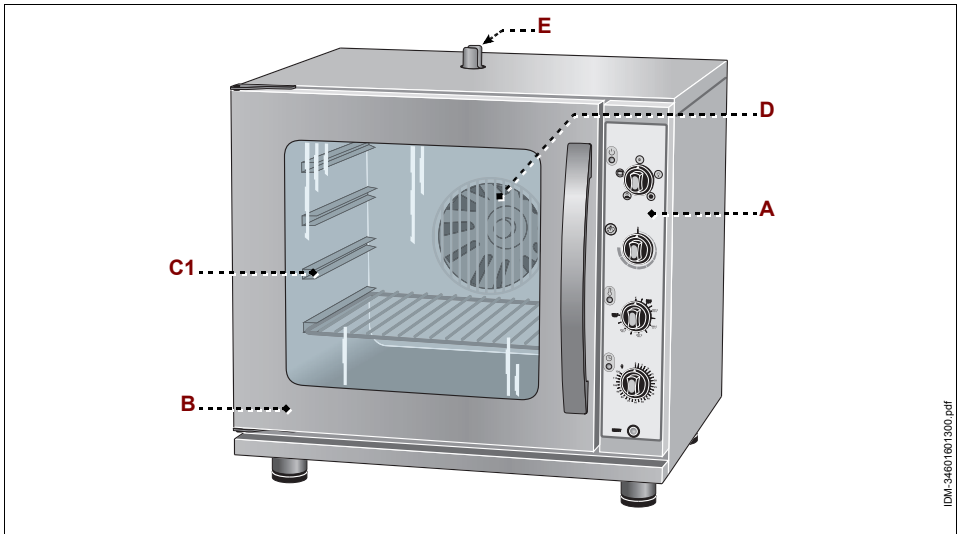


DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

- El horno de convección es un equipo diseñado y construido en varios modelos para cocer productos alimentarios destinados a la alimentación de las personas.
- Todos los modelos están equipados con un dispositivo manual de humidificación, conectado a la toma de agua.
- Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.



- A)** cuadro mandos: está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina .
- B)** Puerta del horno: va asociada a un dispositivo de interbloqueo (microinterruptor). Al abrir la puerta se desactiva la alimentación de los quemadores de gas y se interrumpe el ciclo de cocción. Al cerrar la puerta del horno se reinicia el ciclo de cocción.
- C)** Cámara de cocción: está equipada con una estructura portabandejas extraíble (C1) y con quemadores de gas para la cocción.
- D)** Ventilador: sirve para uniformar la temperatura dentro de la cámara de cocción.
- E)** Chimenea de descarga humos: sirve para eliminar los humos del horno.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

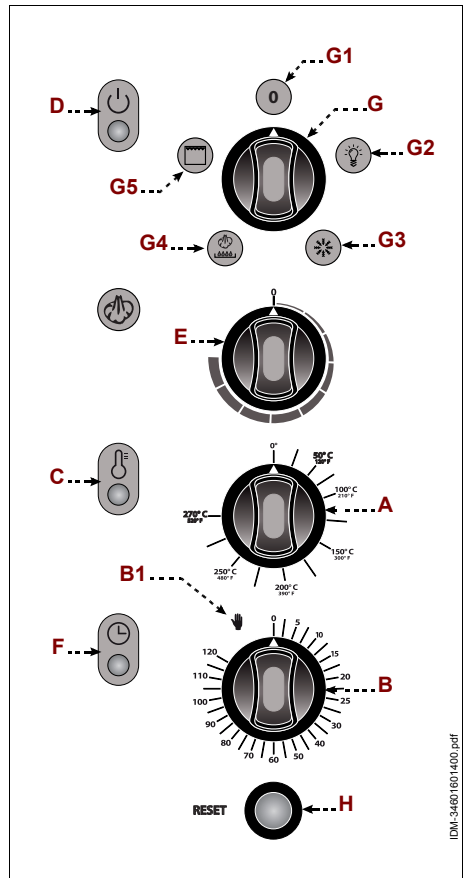
Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	Unidad de medida	FN/423M-MV	FN/423G-GV
Potencia	kW	4	4
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60 Hz	
Cantidad de energía consumida	kcal/h	3450	3450
Consumo de gas (metano)	m³/h	0,42	-
Consumo gas (GLP)	kg/h	-	0,30
Dimensiones de la máquina	mm	620x645x615	620x645x615
Número de bandejas	nº	4 x GN 2/3 (P=75)	4 x GN 2/3 (P=75)
Dimensiones embalaje	mm	680x680x710	680x680x710
Peso neto	kg	38	38
Tipo de instalación		Instalación sobre mostrador	
Nivel de ruido	dB(A)	<70	
Características de agua potable de alimentación del equipo.			
Presión	kPa	150÷500	
Grado de acidez	Ph	> 7,5	
Dureza del agua	fh	3÷6	
Cloruros	ppm	< 30	
Conector de acometida de agua	Ø	R ¾"	

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS:

La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.

- A)** Termorregulador: Permite regular la temperatura.
- B)** Temporizador: permite activar el funcionamiento del aparato y programar el tiempo de tratamiento.
Con el temporizador en la posición (B1), la máquina funciona a ciclo continuo.
- C)** Indicador luminoso: encendido señala que los quemadores de gas se encuentran en funcionamiento. Cuando se apaga el indicador significa que se ha alcanzado la temperatura programada.
- D)** Indicador luminoso: encendido indica que el aparato está conectado a la red eléctrica.
- E)** Regulador: sirve para regular la introducción del agua nebulizada en la cámara de cocción (sólo para el modelo FN/423MV-GV).
- F)** Indicador luminoso: encendido señala que el temporizador se encuentra en funcionamiento. Si el indicador se apaga significará que se ha alcanzado el tiempo programado.
- G)** Conmutador: sirve para selección el modo operativo del equipo.
- Posición (G1): aparato desactivado.
 - Posición (G2): encendido de la luz interna.
 - Posición (G3): modo "descongelación/enfriamiento" (solo está activo el ventilador de recirculación del aire para la descongelación de los alimentos o el enfriamiento de la cámara de cocción).
 - Posición (G4): encendido de los quemadores de gas.
 - Posición (G5): modo "grill" (sólo están activas las resistencias del grill).
- H)** Pulsador (luminoso rojo): sirve para reactivar las funciones del equipo.



INSTRUCCIONES PARA EL USO (FN)

1. Comprobar que las características del gas de red correspondan con aquellas indicadas en la placa del aparato.

**Cuidado - Advertencia**

No utilizar el aparato si las características del gas de red no corresponden a aquellas indicadas en la placa específica.

Si las características del gas de red no corresponden a aquellas indicadas en la placa específica, realizar las modificaciones del gas por parte de un técnico experto y con competencias específicas.

2. Abrir la puerta del horno.
3. Extraiga las bandejas de cocción , introduzca los productos alimentarios con ayuda de los utensilios adecuados, e introdúzcalas de nuevo dentro de la cámara de cocción.
4. Cerrar de nuevo la puerta del horno.
5. Girar el temporizador (B) permite activar el funcionamiento del aparato y programar el tiempo de tratamiento.
6. Gira el termorregulador (A) en sentido horario para programar la temperatura deseada. Cuando el temporizador señale la finalización del tiempo programado, extraer las bandejas de cocción para sacar los productos alimentarios.

**Cuidado - Advertencia**

Para evitar el riesgo de quemaduras, introducir y recoger los alimentos con la ayuda de los utensilios especiales.

CONEXIÓN A LA DESCARGA DE GASES QUEMADOS

Conexión debajo de la campana de aspiración forzada

- Posicionar el aparato debajo de la campana (A).
- Conectar el tubo de prolongación (B) a la chimenea de descarga (C), de modo que el extremo superior del tubo se encuentre en el área de aspiración de la campana y a una altura adecuada de modo que los humos puedan ser aspirados de forma correcta.



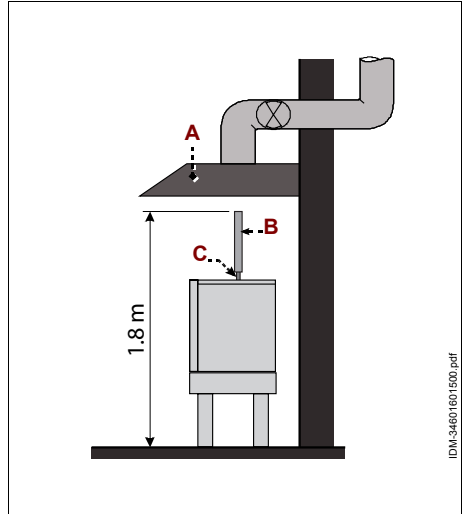
Cuidado - Advertencia

El sistema de mando eléctrico del ventilador de la instalación de aspiración humos debe estar integrado con el sistema de alimentación de gas, de modo que el ventilador se active apenas se abre la llave del gas.



Peligro – Atención

La conexión para la descarga de los humos de combustión debe ser colocada por personal con la preparación específica, respetando las leyes vigentes en la materia y empleando materiales adecuados y en conformidad (según cuanto descrito por la norma "UNI-CIG 8723")



CONSEJOS PARA EL USO

- La fase de precalentamiento de la cámara de cocción es muy importante y útil para obtener un buen resultado de cocción.
Se aconseja siempre calentar previamente la cámara de cocción vacía (configure una temperatura superior, alrededor del 15-25%, respecto a aquella deseada para la sucesiva cocción).
En el caso de cocciones al vapor, precaliente bien la cámara de cocción vacía, en modalidad "Convección", ya que permite configurar temperaturas superiores a 130°C.
- Es necesario que la profundidad de las fuentes sea adecuada a la altura del producto. Para obtener una cocción uniforme es preferible distribuir la carga en varias fuentes en vez de cargar una sola fuente muy profunda.
Cuando se carga el aparato es necesario considerar no sólo el peso sino también el tamaño, la consistencia y el espesor del producto.
- No introduzca en el interior del aparato fuentes y/o recipientes con líquidos a una altura superior a 1,6 m.
- El precalentamiento y la carga del aparato deben realizarse respetando la calidad y la naturaleza propia de los productos.
Por ejemplo las espinacas congeladas no deben ser agredidas con temperaturas demasiado elevadas porque, por su naturaleza, podrían secarse exteriormente y comprometer el resultado de la cocción.
- Para obtener resultados óptimos es indispensable utilizar las fuentes en relación a los distintos tipos de producto: fuentes de aluminio o de chapa aluminada para los productos de pastelería y panadería, fuentes perforadas para la cocción al vapor, fuentes rejilla para los productos prefritos (por ejemplo papas).
- En el momento de poner en la cámara de cocción los productos a cocinar, se recomienda prestar especial atención en mantener un espacio suficiente entre una bandeja y la otra. Esto permite que el calor y el aire se distribuyan homogéneamente para obtener un resultado más uniforme, lo cual no podría suceder si el producto de una bandeja estuviese en contacto con la bandeja superior.
- Con este tipo de aparato se puede reducir casi totalmente el uso de condimentos, aceite, manteca, grasas y condimentos. Esto permite exaltar los sabores propios de los productos y mantener inalterados los contenidos nutricionales, favoreciendo una cocina más dietética.

**Peligro – Atención**

No se permite nunca la cocción con agregado de alcohol.

ES



Cuidado - Advertencia

Para evitar el riesgo de quemaduras, introducir y recoger los alimentos con la ayuda de los utensilios especiales.

La primera vez que se usa de aparato, quitar, si está presente, la película de protección de revestimiento y hacerlo funcionar sin el producto alimenticio por un tiempo suficiente (aprox. 30 minutos) con el objetivo de eliminar olores desagradables.

Abra la cámara de cocción y espere a que se enfríe el aparato. Si los olores desagradables persisten cierre la cámara de cocción y repita la operación hasta eliminarlos de forma definitiva.

LIMPIEZA DIARIA

Antes de realizar la limpieza del aparato (a final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario), CIERRE LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN DEL GAS, desconecte la alimentación eléctrica general (o desconecte la toma eléctrica) y asegúrese de que la cámara de cocción esté completamente fría.

1. Quite las bandejas y limpie la cámara de cocción con productos detergentes idóneos.
2. Lave las bandejas con detergentes idóneos, enjuáguelas y séquelas bien antes de volverlas a montar.
3. Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.
4. Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.



Cuidado - Advertencia

Llevar a cabo las operaciones de limpieza exclusivamente mediante productos detergentes idóneos. Se recomienda no utilizar nunca productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias perjudiciales para la salud

Si se prevé que no se va a utilizar el equipo durante un periodo de tiempo prolongado, una vez realizada la limpieza, CERRADA LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN DE GAS, y desconectada la alimentación eléctrica general (o desconectada la toma de electricidad), protegerlo del modo adecuado para mantenerlo limpio.

ES

LIMPIEZA PERIÓDICA

Periódicamente (o cuando lo considere necesario) limpie el deflector y las guías porta fuentes..



Importante

Antes de limpiar el aparato se recomienda CERRAR LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN DEL GAS, deshabilitar la alimentación eléctrica general (o bien deshabilitar la toma eléctrica), cerrar el grifo del agua y verificar el enfriamiento completo de la cámara de cocción.

1. Extraiga las guías porta fuentes
2. Desenrosque los tornillos y desmonte el deflector.
3. Rocíe el detergente idóneo y déjelo actuar durante 10÷15 min sobre todas las partes internas de la cámara de cocción.



Cuidado - Advertencia

Cuando use productos detergentes para la limpieza y la higienización del aparato, vista los equipos de protección individual (guantes, máscaras, gafas, etc.) como lo indican las leyes vigentes en materia de seguridad y salud.

4. Enjuague con agua tibia (potable) y seque las superficies internas de la cámara de cocción.
5. Limpie el deflector y las guías porta fuentes con un desengrasante adecuado. Se aconseja el lavado en lavavajilla.
6. Monte nuevamente el deflector y fíjelo con los tornillos.
7. Monte nuevamente las guías porta fuentes

ES



Importante

Antes de realizar la próxima cocción controle que en la cámara de cocción no hayan quedado residuos de productos detergentes. En caso contrario, manualmente, enjuague cuidadosamente y active el calentamiento en modalidad "Convección" durante aproximadamente 15 minutos para secarla.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS (FN)

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso. Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.

 **Importante**

No desmontar partes internas de la máquina.

Respete siempre las conexiones de los cables de "fase" y "neutro" en las fases de conexión del enchufe eléctrico.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 2: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	Causa	Soluciones
El aparato no calienta.	El quemador no se enciende	Invierta las conexiones de los cables de "fase" y "neutro" del enchufe eléctrico.
	No ha sido programado el tiempo de cocción.	Programar un tiempo de cocción diferente de 0 min
	No ha sido programada la temperatura de cocción	Programar una temperatura de cocción mayor de 70 °C
	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
Olor a gas	Fuga ocasional debida al apagado de la llama	Cerrar la llave de alimentación de gas y airear el local

ES

CONEXIÓN DE GAS

Todas las intervenciones de conexión, transformación y control de la presión de gas deben realizarse por personal autorizado, que debe poseer precisas competencias técnicas y especiales capacidades dentro del sector específico. Esto es válido para todas las intervenciones de mantenimiento extraordinario como el engrase y/o la sustitución de las llaves y la sustitución de los termopares o de los quemadores.

Colocar al tubo de alimentación de gas del aparato una llave para poder interrumpir la conexión con la instalación de gas en caso de necesidad.

La llave (no suministrada con el aparato) debe instalarse en una posición visible y accesible para poder identificar con facilidad el estado de funcionamiento (abierto o cerrado).

ES

INFORMAÇÕES GERAIS E SOBRE A SEGURANÇA

Finalidade do manual	3
Identificação do construtor e da máquina	4
Modalidade de pedido de assistência	4
Disposições de segurança	5
Disposições de segurança para a alimentação a GÁS	6
Sinais de segurança e informação	7
Disposições para a desembalagem, movimentação e instalação	8
Características da água	9
Ligação hídrica para o vaporizador	9
Instalação da descarga	9

FORNO DE CONVECÇÃO (GÁS)

Descrição geral aparelhagem	11
Características técnicas	12
Descrição dos comandos	13
Instruções para o uso	14
Ligação descarga gás da combustão ...	15
Conselhos para o uso	16
Limpeza diária	17
Limpeza periódica	18
Procura de avarias	19
Ligação gás	19

FINALIDADE DO MANUAL

- O manual de uso e de manutenção que é parte integrante da máquina foi realizado pelo construtor na própria língua original para fornecer as informações necessárias a todas as pessoas autorizadas a interagir com a máquina no arco da sua vida prevista.
- Um pouco de tempo dedicado à leitura destas informações permitirá evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas e danos económicos.
- O construtor reserva-se o direito de modificar as informações contidas no manual sem obrigação de as comunicar preventivamente, desde que não prejudiquem a segurança.
- Algumas partes do texto foram evidenciadas de modo a realçar a importância da mensagem.



Importante

Indica informações técnicas de particular importância que não devem ser ignoradas.



Cautela – Advertência

Indica a necessidade de adoptar um comportamento adequado para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e para não provocar danos económicos.



Perigo - Atenção

Indica situações de perigo grave que, se ignoradas, podem pôr seriamente em risco a saúde e a segurança das pessoas.

IDENTIFICAÇÃO DO CONSTRUTOR E DA MÁQUINA

No aparelho (perto da boca de ligação do gás) encontra-se uma chapa com as indicações das várias características do gás e as referências ao país de utilização.

The diagram shows a rectangular identification plate with the following fields and labels:

- Identificação do construtor**: Points to a large rectangular field at the top left.
- Marca CE de conformidade**: Points to the CE mark at the top right.
- Modelo da máquina**: Points to a field in the middle row, left column.
- Número de matrícula**: Points to a field in the middle row, middle column.
- Dados técnicos**: Points to a field in the middle row, right column.
- Ano de construção**: Points to a field in the middle row, right column, next to a crossed-out trash can icon.
- Caraterísticas gás**: Points to a field in the bottom row, left column.

The plate is divided into several sections. The top section contains the manufacturer's name and the CE mark. The middle section contains the model number, registration number, technical data, and the year of construction. The bottom section contains gas characteristics and a crossed-out trash can icon.

PT

IDM-34607100300

O aparelho é posto à venda com a indicação da sigla do gás da rede que o construtor utilizou para ensaiar.

Se o gás da rede não corresponde ao do ensaio, o instalador deve solicitar, a próprias custas, a substituição do aparelho. O aparelho pode ser transformado e ensaiado unicamente pelo construtor.

MODALIDADE DE PEDIDO DE ASSISTÊNCIA

Para qualquer pedido de assistência técnica, indique a versão da máquina e o tipo de defeito encontrado.

DISPOSIÇÕES DE SEGURANÇA

- O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que possam ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas.
- O construtor adoptou todas as "regras de boa técnica de construção" e realizou a máquina com materiais adequadamente seleccionados para assegurar a higiene alimentar e a funcionalidade da máquina.
- Objectivo destas informações é o de sensibilizar os utilizadores para que prestem a máxima atenção para prevenir qualquer risco de tipo operativo e alimentar. De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina (instaladores e utilizadores).
- Leia com atenção as instruções indicadas no manual que acompanha a máquina e as que se encontram na própria máquina e, sobretudo, respeite as que se referem à segurança.
- Movimente a máquina respeitando as informações indicadas directamente na embalagem, na máquina e nas instruções de uso.
- Durante as fases de transporte, movimentação e instalação, não bata ou deixe cair a máquina para evitar danos aos seus componentes.
- Não altere, não elimine nem bypass em nenhum caso, os dispositivos de segurança instalados na máquina.
- Recomendamos a leitura atenta de todo o manual e que se certifique de o ter compreendido, em particular, de ter entendido todas as informações relativas à segurança.
- Ao utilizar pela primeira vez a máquina, se necessário, efectue algumas simulações para identificar os comandos, em particular os que permitem ligar e desligar a máquina.

Utilize a máquina só para os usos previstos. O emprego da máquina para usos impróprios e diferentes dos permitidos pode comportar riscos para a segurança e a saúde das pessoas e provocar danos económicos.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados pelo uso impróprio da máquina, pelo desrespeito das indicações contidas no manual de utilização e por alterações ou modificações efectuadas sem a sua formal autorização.

- Todas as intervenções que requeiram uma específica competência técnica ou particulares capacidades (instalação, ligação alimentação, etc.) devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal qualificado e com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.
- O ambiente não deve apresentar zonas com concentração de gás e de poeiras potencialmente explosivos e/ou a risco de incêndio.

- A actividade pode influenciar o ambiente e, por isso, é necessário prestar atenção às emissões atmosféricas, às descargas de líquidos e à contaminação do solo, ao uso de matérias primas e de recursos naturais e à gestão dos lixos.
- Os componentes da embalagem devem ser eliminados conforme as leis em vigor no país de utilização.
- Durante as fases de desactivação e destruição da máquina, seleccione todos os componentes em função das suas características e providencie à sua eliminação diferenciada. Em particular, os componentes eléctricos e electrónicos, marcados com um específico símbolo, devem ser eliminados nos apropriados centros de recolha autorizados ou entregues ao vendedor no momento de uma nova compra.

DISPOSIÇÕES DE SEGURANÇA PARA A ALIMENTAÇÃO A GÁS

Quando o aparelho é alimentado a gás, é necessário respeitar as disposições de segurança listadas.

- A instalação, a activação, a manutenção extraordinária e a ligação à alimentação do gás, devem ser feitas exclusivamente por pessoal autorizado, com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção, no respeito das normas e leis em vigor.
- O pessoal autorizado a efectuar a ligação, deve verificar que as características do gás da rede estejam conformes com as indicadas na chapa.
- Se o aparelho, além de ser alimentado a gás, possuir também dispositivos eléctricos, as características da linha de ligação devem corresponder às indicadas na chapa.
- Nunca utilize o aparelho com os tubos de alimentação do gás danificados e ineficientes. Mal note algum defeito, pare imediatamente o aparelho em condições de segurança e mande substituir os tubos por pessoal autorizado e qualificado.
- Quando acabar de usar, rode os botões de comando para desligar o aparelho, controle que os queimadores estejam apagados e feche a linha de alimentação do gás.
- Antes de efectuar qualquer intervenção de limpeza, manutenção, etc., **FECHE A LINHA DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS** e certifique-se que a zona de tratamento dos alimentos esteja completamente arrefecida.
- Se o aparelho possuir dispositivos eléctricos, além de **FECHAR A LINHA DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS**, desligue também a alimentação eléctrica geral (ou então, desligue a ficha eléctrica).

- Controle sempre que os cabos de alimentação eléctrica estejam íntegros e eficientes. Mal note algum defeito, mande-os substituir por pessoal autorizado e com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.
- Limpe a máquina no fim de cada utilização ou quando achar oportuno, também em função do tipo de produto alimentar tratado.
- Limpe cuidadosamente todas as partes da máquina (incluídas as zonas limítrofes) que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os produtos alimentares, para os preservar do risco de contaminação e mantenha a higiene.
- Limpar a aparelhagem exclusivamente com produtos detergentes adequados. Nunca usar produtos de limpeza corrosivos e inflamáveis ou produtos que possam conter e/ou liberar substâncias nocivas.
- Limpe e higienize a máquina utilizando produtos de protecção individuais, em particular, quando se utilizam produtos detergentes.
- Não limpe o aparelho com jactos de água para não danificar os componentes e os dispositivos instalados.
- No caso de prolongada inactividade da máquina, limpe e enxugue cuidadosamente todas as suas partes (internas e externas). **FECHE A LINHA DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS** e certifique-se que as condições ambientais sejam adequadas para conservar o aparelho no tempo.

SINAIS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO

Na máquina, em correspondência das zonas onde existem OUTROS RISCOS, são aplicados sinais de segurança que informam sobre o respectivo risco.

As figuras mostram os sinais de segurança e informação que são aplicados na máquina.

- **Perigo de queimadura:** assinala que é necessário prestar atenção às superfícies quentes.
- **Perigo de choque eléctrico:** assinala que é necessário desligar a alimentação eléctrica geral (ou a tomada) antes de intervir nas ligações eléctricas.



DISPOSIÇÕES PARA A DESEMBALAGEM, MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO

- A máquina é entregue embalada numa caixa apropriada e, se necessário, é oportunamente estabilizada com material anti-choque para assegurar a sua integridade. Conforme as características da máquina, do local de destino e do meio de transporte a utilizar, para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada. Todas as informações necessárias para efectuar a movimentação (carga e descarga) em condições de segurança estão indicadas directamente na embalagem.
- A movimentação da embalagem deve ser efectuada em função das suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem contidos, a movimentação pode ser efectuada manualmente, caso contrário, é necessário utilizar um dispositivo de levantamento de capacidade apropriada.
Ao receber a máquina, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou de falta de algumas partes, contacte o revendedor de zona para concordar os passos a seguir.
- A instalação deve ser feita por pessoal qualificado e autorizado que se deve certificar preventivamente que a linha de alimentação eléctrica responda às leis em vigor em matéria, às normas e às especificações em vigor no país de utilização.
- Antes de instalar a máquina, verifique que o local escolhido seja apropriado, suficientemente arejado e iluminado, estável e que tenha um espaço à volta suficiente para efectuar facilmente a limpeza e a manutenção. Além disso, verifique que o plano de apoio seja estável, nivelado e que a sua superfície possa ser limpa com facilidade de modo a evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares.

O pessoal autorizado a efectuar a ligação eléctrica deve verificar a perfeita eficiência da ligação de terra da instalação eléctrica e que a tensão de linha e a frequência correspondam aos dados indicados na placa de identificação.

Para as máquinas com características morfológicas particulares (forma, peso, dimensões, etc.), as informações contidas neste parágrafo podem não ser exaustivas. Eventuais informações suplementares estão indicadas no parágrafo "Modalidade de levantamento" de cada máquina.

CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA

As características da água expressas em valores devem estar absolutamente dentro dos limites apresentados a seguir (ver "Características técnicas") para prevenir fenómenos de corrosão extremamente nocivos para a aparelhagem, devidos à alimentação com água muito amaciada ou muito agressiva e prevenir também eventuais incrustações calcárias na câmara de cozimento e na instalação hídrica no caso de alimentação com água muito dura.

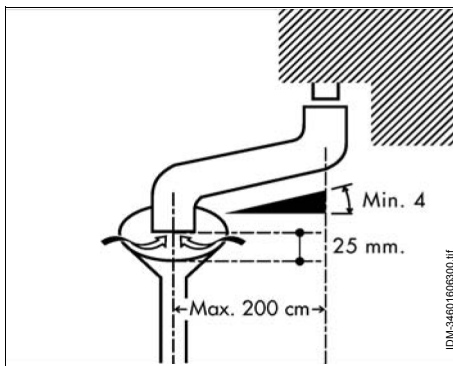
LIGAÇÃO HÍDRICA PARA O VAPORIZADOR

Para a alimentação do vaporizador é necessário efetuar a ligação de água amaciada fria ou quente (máx. 50 °C) conforme as características apresentadas abaixo.

- A ligação de água é R 3/4".
- O tubo flexível de adução da água deve ser fornecido pelo instalador.
- A montante da aparelhagem deve ser interposta uma torneira de intercetação para a água.

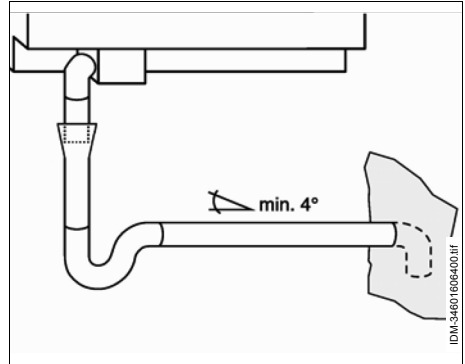
INSTALAÇÃO DA DESCARGA

- A descarga das águas é efetuada em queda livre com um tubo DN 50 (não flexível) resistente ao calor, comprimento máximo 2 m, instalado com uma inclinação constante não inferior a 4°.

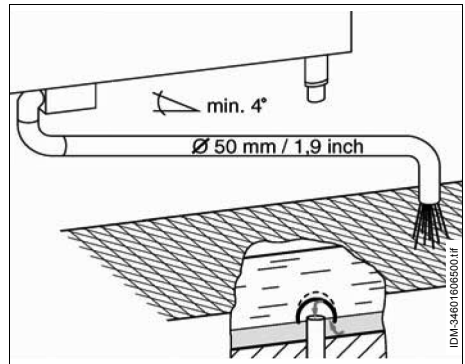


PT

- No caso de descarga de parede com sião interceptor é indispensável a interposição de um copo que garanta um salto de ar mínimo de 25 mm entre a curva de descarga de plástico da aparelhagem e a canalização de descarga.



- No caso de descarga no piso sem sião interceptor é necessário dispor de uma distância livre de saída de 20 mm



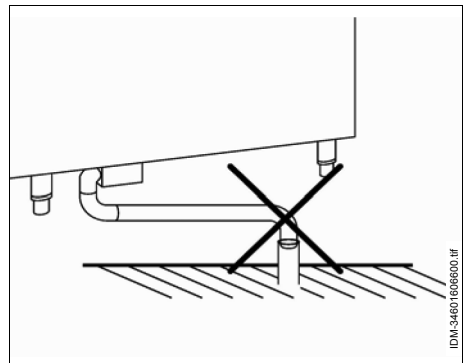
Importante

PT

A ligação direta é inadmissível.

A descarga deve ser absolutamente colocada no exterior do perímetro da aparelhagem.

É proibido reduzir o diâmetro da descarga.

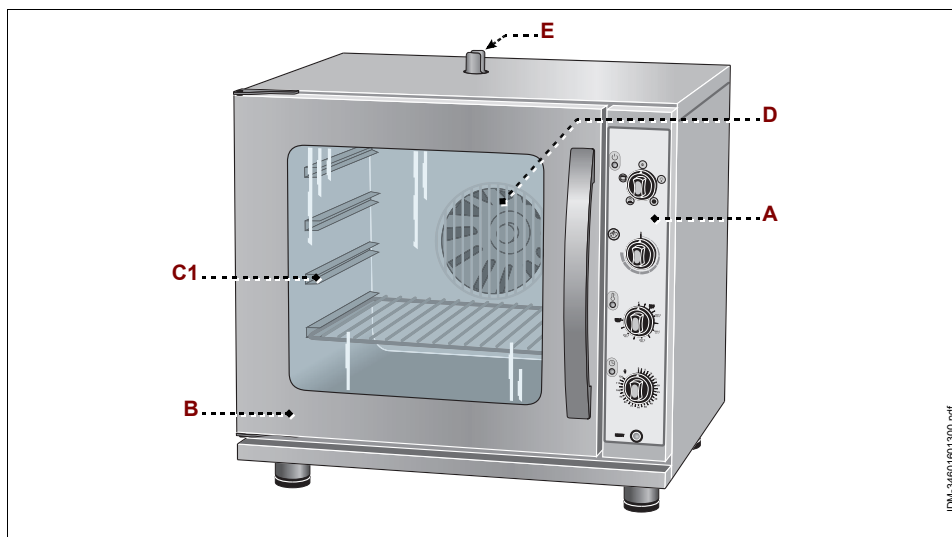


DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

- O forno de convecção é um aparelho projectado e construído em vários modelos para cozer alimentos.
- Todos os modelos estão equipados com um dispositivo manual de humidificação, ligado à alimentação hídrica.
- A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

A figura apresenta os principais componentes de um modelo da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.



- A)** Quadro de comandos é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina .
- B)** Porta forno: está associada a um dispositivo de interbloqueio (microinterruptor). Ao abrir a porta, a alimentação aos queimadores a gás desactiva-se e o ciclo de cozedura interrompe-se. Ao fechar a porta do forno o ciclo de cozedura retoma.
- C)** Câmara de cozimento: é equipada com uma estrutura porta-assadeiras extraível (C1) e com queimadores a gás para o cozimento.
- D)** Ventilador: serve para uniformizar a temperatura dentro da câmara de cozimento.
- E)** Chaminé: serve para a desenfumagem do forno.

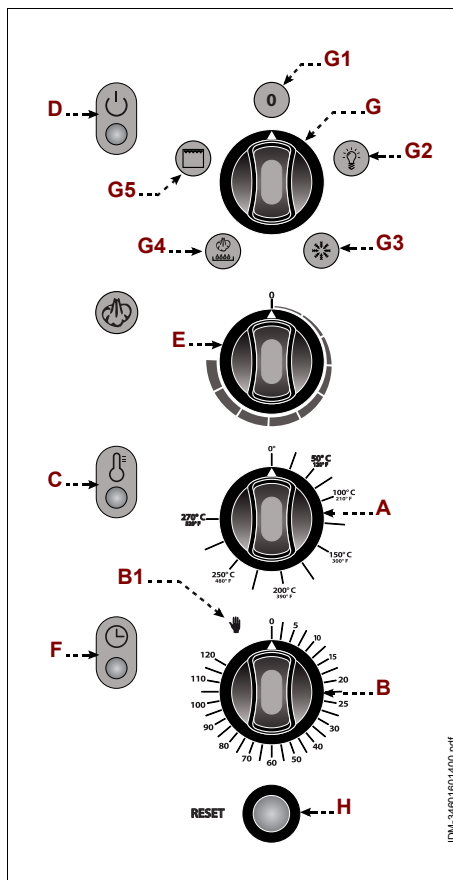
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	Unidade de medida	FN/423M-MV	FN/423G-GV
Potência	kW	4	4
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60 Hz	
Quantidade de energia consumida	kcal/h	3450	3450
Consumo gás (metano)	m³/h	0,42	-
Consumo gás (GPL)	kg/h	-	0,30
Dimensões da máquina	mm	620x645x615	620x645x615
Número de tabuleiros	nº	4 x GN 2/3 (P=75)	4 x GN 2/3 (P=75)
Dimensões da embalagem	mm	680x680x710	680x680x710
Peso líquido	kg	38	38
Tipo de instalação		Instalação na banca	
Nível de ruído	dB(A)	<70	
Características água potável para alimentar o aparelho.			
Pressão	kPa	150÷500	
Grau de acidez	Ph	> 7,5	
Dureza da água	fh	3÷6	
Cloretos	ppm	< 30	
Junção ligação da água	ø	R ¾"	

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.

- A)** Termorregulador: serve para regular a temperatura.
- B)** Temporizador: serve para activar o funcionamento do equipamento e para programar o tempo de cozedura. Com o temporizador na posição (B1), a máquina funciona com o ciclo continuo.
- C)** Indicador luminoso: aceso, indica que os queimadores a gás estão a funcionar. Quando atingir a temperatura programada, o indicador luminoso desliga-se.
- D)** Indicador luminoso: aceso, indica que o equipamento está a ser alimentado electricamente.
- E)** Regulador: serve para regular a introdução de água nebulizada na câmara de cozimento (só para modelo FN/423MV-GV).
- F)** Indicador luminoso: aceso, indica que o temporizador está a funcionar. Quando atingir o tempo programado, o indicador luminoso apaga.
- G)** Comutador: serve para seleccionar a modalidade operativa do aparelho.
- Posição (G1): aparelho desactivado.
 - Posição (G2): a luz interna acende.
 - Posição (G3): modalidade "descongelamento/arrefecimento" (ativa-se somente a ventoinha de circulação de ar para o descongelamento dos alimentos ou o arrefecimento da câmara de cozimento).
 - Posição (G4): os queimadores a gás acendem-se.
 - Posição (G5): modalidade "grill" (estão activas só as resistências do grill).
- H)** Botão (luminoso vermelho): serve para reactivar o funcionamento do aparelho.



IDM-34601601400.pdf

PT

INSTRUÇÕES PARA O USO

1. Verifique que as características do gás da rede correspondam às indicadas na chapa do aparelho.

1.

**Cautela – Advertência**

Não utilize o aparelho se as características do gás da rede não corresponderem às indicadas na respectiva chapa.

Se as características do gás da rede não corresponderem às indicadas na respectiva chapa, efectue a transformação do gás por um técnico especializado e autorizado.

2. Abra a porta do forno.
3. Extrair as assadeiras de cozimento , colocar os produtos alimentares com o auxílio de utensílios e introduzi-las novamente na câmara de cozimento.
4. Volte a fechar a porta do forno.
5. Rode o temporizador (B) para activar o funcionamento do equipamento e programar o tempo de cozedura.
6. Rode o termorregulador (A) no sentido horário para programar a temperatura desejada. Quando o temporizador indicar que o tempo programado terminou, extraia os tabuleiros para retirar os alimentos.

**Cautela – Advertência**

Para evitar o risco de queimaduras, coloque ou retire os alimentos com a ajuda de utensílios adequados.

LIGAÇÃO DESCARGA GÁS DA COMBUSTÃO

Ligação debaixo do exaustor de aspiração forçada

- Coloque o aparelho debaixo do exaustor (A).
- Engate o tubo de alongamento (B) na chaminé (C), de modo que a extremidade superior do tubo se encontre na área de aspiração do exaustor, a uma altura adequada, para que os fumos possam ser correctamente aspirados.



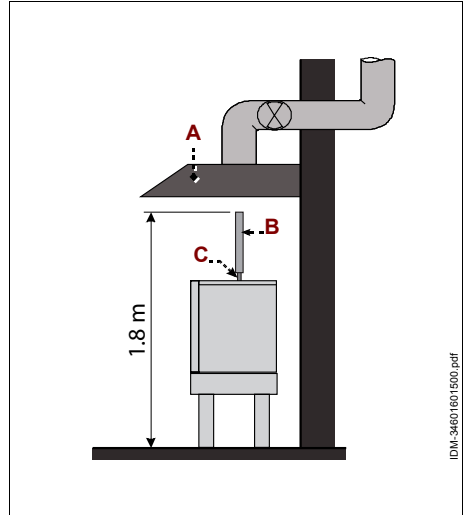
Cautela – Advertência

O sistema de comando eléctrico do ventilador da instalação de aspiração dos fumos, deve estar integrado com o sistema de alimentação do gás, de modo que o ventilador se active mal se abra a torneira do gás.



Perigo - Atenção

A ligação para evacuar os fumos da combustão deve ser feita por pessoal com competências específicas, no pleno respeito das leis em vigor em matéria e com o uso de materiais adequados e conformes (segundo quanto prescrito pela norma "UNICIG 8723")



IDM-34601601500.pdf

CONSELHOS PARA O USO

- A fase de pré-aquecimento da câmara de cozimento é muito importante e é útil para obter um bom resultado de cozimento.
Aconselha-se pré-aquecer sempre a câmara de cozimento vazia (configurar uma temperatura superior de, aproximadamente, 15-25%, em relação ao valor desejado para o cozimento sucessivo).
Em caso de cozimentos com vapor, pré-aquecer bem a câmara de cozimento vazia na modalidade "Convecção" pois isto permite configurar temperaturas superiores a 130°C.
- É necessário que a profundidade das torteiras seja adequada à altura do produto. Para obter um cozimento uniforme é preferível distribuir a carga em mais torteiras do que somente uma muito profunda.
Ao carregar a aparelhagem deve ser considerado não somente o peso mas também a peça, a consistência e a espessura do produto.
- Não inserir no interior da aparelhagem torteiras e ou recipientes com líquidos em uma altura superior a 1,6 m.
- O pré-aquecimento e a carga da aparelhagem devem ser feitos respeitando a qualidade e o tipo de produto.
Por exemplo, os espinafres congelados não devem ser agredidos com temperaturas muito elevadas pois, devido ao tipo de produto, podem secar no lado de fora e comprometer o resultado do cozimento.
- Para obter resultados ideais é indispensável utilizar torteiras de acordo com os diversos tipos de produto: torteiras de alumínio ou chapa aluminata para os produtos de confeitaria e padaria, torteiras perfuradas para o cozimento a vapor, torteiras em rede para os produtos pré-fritos (por exemplo, batatas).
- Ao carregar os produtos a cozer na câmara de cozimento é aconselhável prestar atenção para que seja mantido um espaço suficiente entre uma assadeira e outra. Isto permite que o calor e o ar sejam distribuídos homogeneamente, obtendo, deste modo, um resultado mais uniforme, que não pode ocorrer se o produto de uma assadeira estiver em contacto com a assadeira superior.
- Com este tipo de aparelhagem é possível reduzir quase a zero o uso de condimentos, óleo, manteiga, gorduras e aromas. Isto permite exaltar os sabores dos próprios produtos e manter inalterados os conteúdos nutricionais para a cozinha dietética.



Perigo - Atenção
JAMAIS cozinhar com a adição de álcool.



Cautela – Advertência

Para evitar o risco de queimaduras, coloque ou retire os alimentos com a ajuda de utensílios adequados.

Se estiver a utilizar o aparelho pela primeira vez, retire a eventual película protectora de revestimento e ponha-o a funcionar durante um certo período de tempo (cerca de 30 minutos) sem nenhum alimento para eliminar os cheiros desagradáveis.

Abrir a câmara de cozimento e aguardar o arrefecimento da aparelhagem. Se os odores desagradáveis permanecerem, deve-se fechar novamente a câmara de cozimento e repetir a operação para eliminá-los definitivamente.

LIMPEZA DIÁRIA

Antes de efetuar a limpeza da aparelhagem (no final do dia ou quando for necessário), FECHAR A LINHA DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS, desinserir a alimentação elétrica geral (ou desconectar a ficha elétrica) e certificar-se de que a câmara de cozimento esteja completamente arrefecida.

1. Retirar as assadeiras e limpar a câmara de cozimento com produtos detergentes adequados.
2. Lavar as assadeiras com detergentes adequados, enxaguá-las e enxugá-las cuidadosamente antes de montá-las novamente.
3. Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.
4. Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

PT



Cautela – Advertência

Realizar as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes apropriados. Não utilize de forma alguma, produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contenham substâncias nocivas à saúde das pessoas.

Se prevê não utilizar o aparelho por um longo período de tempo, depois de o ter limpo, DE TER FECHADO A LINHA DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS e de o ter desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) proteja-o adequadamente para o manter limpo.

LIMPEZA PERIÓDICA

Periodicamente (ou quando necessário) limpar o deflector e as guias que mantêm as tor-teiras.



Importante

Antes de iniciar a limpeza, FECHÉ O GÁS, desligue a energia elétrica geral (ou des-ligue da tomada elétrica), feche a torneira da água e verifique se a câmara de coze-dura esfriou totalmente.

1. Extrair as guias que mantêm as tor-teiras
2. Desaparafusar os parafusos e desmontar o deflector.
3. Borrifar o detergente adequado e deixá-lo atuar por 10÷15 minutos em todas as partes internas da câmara de cozimento.



Cautela – Advertência

Ao utilizar produtos detergentes para a limpeza e a higienização da aparelhagem, usar os dispositivos de proteção individual (luvas, máscaras, óculos, etc) como so-licitado pelas leis em vigor sobre a segurança e a saúde.

4. Enxaguar novamente com água morna (potável) e secar as superfícies da câmara de cozimento.
5. Limpar o deflector e as guias para manter as tor-teiras com um produto desengorduran-te adequado. Aconselha-se lavar na máquina de lavar louças.
6. Montar novamente o deflector e fixá-lo com os parafusos.
7. Remontar as guias que mantêm as tor-teiras



Importante

Antes de efetuar o cozimento sucessivo, verificar se há resíduos de produtos deter-gentes na câmara de cozimento. Caso contrário, enxaguar manual e cuidadosamen-te, e ativar o aquecimento na modalidade "Convecção" por cerca 15 minutos para secá-la.

PROCURA DE AVARIA

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização. Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.



Importante

Não Desmonte As Partes Interiores Da Máquina.

Respeitar As Conexões Dos Cabos De "Fase" E "Neutro" Nas Fases De Ligação Da Ficha Elétrica.

O Construtor Declina Qualquer Responsabilidade Por Eventuais Danos Provocados Por Intervenções Não Autorizadas.

Tabela 2: Anomalias de funcionamento

<i>Inconveniente</i>	<i>Causas</i>	<i>Soluções</i>
O equipamento não aquece.	O queimador não se acende	Inverter as ligações dos cabos de "fase" e "neutro" da ficha elétrica.
	Não foi programado o tempo de cozedura	Programa um tempo de cozedura diferente de 0 min
	Não foi programada a temperatura de cozedura	Programa uma temperatura de cozedura maior de 70 °C
	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
Cheiro a gás	Fuga ocasional devida ao facto de a chama se ter desligado	Feche a torneira de alimentação do gás e areje o local

LIGAÇÃO GÁS

Todas as intervenções de ligação, transformação e controlo da pressão do gás devem ser realizadas por pessoal autorizado que deve possuir qualificações técnicas específicas e particulares capacidades no sector específico. Isto também vale para todas as intervenções de manutenção extraordinária tal como a lubrificação e/ou a substituição das torneiras e dos termopares ou dos queimadores.

Aplice no tubo de alimentação do gás do aparelho, uma torneira para poder interromper, em caso de necessidade, a ligação com a instalação de alimentação a gás.

A torneira (não fornecida com o aparelho) deve ser instalada numa posição bem visível e acessível, de modo a se poder ver facilmente o seu estado de funcionamento (aberta ou fechada).

**ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА
ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

Цель руководства.....	3
Данные производителя и оборудования	4
Порядок оформления заявки на техобслуживание	4
Инструкции по технике безопасности	5
Правила техники безопасности для ГАЗОВОГО оборудования	6
Знаки предупреждения и безопасности	7
Инструкции по распаковке, перемещению и установке	8
Характеристики Воды.....	9
Подключение Системы Водоснабжения Для Выпарного Аппарата.....	9
Установка Слива.....	9

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ (ГАЗОВАЯ)

Общее описание оборудования	11
Технические характеристики.....	12
Описание органов управления	13
Инструкции По Применению.....	14
Подключение отвода дымовых газов	15
Рекомендации по эксплуатации.....	16
Ежедневная Чистка.....	18
Периодическая Чистка.....	19
Обнаружение неисправностей	20
Подключение газа	21

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

- Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было составлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персоналу, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы.
- Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.
- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.
- Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.



Важно

Указывает на техническую информацию особенной важности, которой нельзя пренебрегать.



Осторожно - Предупреждение

Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не подвергнуть угрозе здоровье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.



Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть серьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

На приборе (рядом с разъемом для подвода газа) помещена табличка с указанием различных характеристик газа для страны эксплуатации прибора.

The diagram shows a technical label with the following components:

- Данные производителя** (Manufacturer's data): A large rectangular field at the top left.
- Маркировка CE соответствия** (CE marking): The CE symbol at the top right.
- Модель оборудования** (Equipment model): A field on the left side.
- Заводской номер** (Factory number): A field on the left side.
- Год выпуска** (Year of manufacture): A field on the right side.
- технические данные** (Technical data): A section containing a table with multiple rows and columns of fields.
- Характеристик и газа** (Gas characteristics): A section containing a table with multiple rows and columns of fields, some with checkboxes.
- Safety icons:** A crossed-out trash bin icon and a crossed-out gas cylinder icon.

IDM-34607100300

РУ

При поступлении прибора в продажу на нем указан тип газа, поступающего из сети газоснабжения, под который прибор был отлажен производителем при проведении наладки.

Если газ из сети газоснабжения отличается от того, который использовался при наладке прибора, то пользователь должен обратиться с заявкой о замене прибора, которая проводится за его счет. Переоборудование и наладка прибора могут осуществляться только производителем.

ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделит особое внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а также материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Цель данной информации – призвать пользователей уделить внимание предотвращению любых рисков, связанных с работой и пищевой безопасностью. Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием (монтажники и пользователи).
- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.
- На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
- Запрещается модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании.
- Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое каждой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.
- Если потребуется, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и остановом.

Использовать оборудование только в предусмотренных целях.

Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования в ненадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного ремонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.

- Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.

- В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.
- Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого необходимо контролировать возможные выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а также сбор отходов.
- Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.
- На этапах вывода оборудования из эксплуатации и слома отсортировать все компоненты в зависимости от их свойств и обеспечить проведение раздельной утилизации. В частности, обозначенные специальным символом электрические и электронные компоненты должны утилизироваться в специальных уполномоченных центрах сбора отходов или сдаваться продавцу в момент приобретения нового товара.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ГАЗОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

В случае работы с газовыми приборами необходимо соблюдать перечисленные ниже правила техники безопасности.

- Установка, ввод в эксплуатацию, плановое техобслуживание и подключение к источнику газоснабжения должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в соответствующем секторе, в соответствии с действующими стандартами и законами.
- Персонал, в обязанности которого входит выполнение подключения, должен убедиться, что характеристики газа в сети газоснабжения соответствуют данным, указанным на паспортной табличке.
- Если газовое оборудование оснащено также электрическими устройствами, то характеристики сети энергоснабжения должны соответствовать данным, приведенным на паспортной табличке.
- Не использовать оборудование при наличии поврежденных или неисправных газовых труб. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену труб уполномоченными и квалифицированными специалистами.
- По завершении эксплуатации прибора повернуть ручки управления и выключить прибор, удостовериться, что горелки выключены и перекрыть трубопровод подачи газа.
- Перед выполнением любых операций по чистке, техобслуживанию и т.п. **ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА** и убедиться, что зона, в которой осуществляется тепловая обработка пищевых продуктов, полностью остыла.

- Если прибор оснащен электрическими устройствами, необходимо не только ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА, но и отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).
- Каждый раз проверять кабели электропитания на предмет целостности и эффективности. При выявлении повреждений, немедленно обеспечить их замену, которая должна выполняться уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в соответствующем секторе.
- Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов.
- Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.
- Очищать приборы только подходящими моющими средствами. Никогда не использовать коррозионные и воспламеняющиеся моющие средства, которые могут содержать и/или выделять вредные вещества.
- При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средства индивидуальной защиты.
- Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов и установленных устройств.
- В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и наружные). ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечить сохранность оборудования в течение длительного времени.

ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

В зонах оборудования, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, помещены знаки безопасности, предупреждающие о соответствующих рисках.

На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.

- **Опасность получения ожогов:** указывает, что необходимо соблюдать осторожность в связи с наличием горячих поверхностей.
- **Опасность поражения электротоком:** указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.



ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКЕ

- Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечения его целостности, фиксируется амортизационными материалами.

В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.

Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.

- Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей грузоподъемности.

При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его компонента. В случае обнаружения повреждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.

- Установка должна осуществляться опытными и уполномоченными специалистами, которые должны предварительно убедиться, что линия электропитания отвечает требованиям законодательства, действующего в данной области, стандартам и нормативам, действующим в стране использования.
- Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, проветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевых продуктов.

Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречной эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.

Для оборудования с нестандартными конструктивными характеристиками (форма, вес, размеры и т.п.) информация, приведенная в настоящем параграфе, может не быть исчерпывающей. В случае необходимости, дополнительная информация приведена в параграфе "Методы подъема" для каждого конкретного вида оборудования.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ

Характеристики воды должны в обязательном порядке соответствовать критериям, приведённым ниже (смотреть "Технические характеристики"), чтобы предотвратить как явления коррозии, очень вредные для аппаратуры, вызванные питанием слишком пресной или слишком агрессивной водой, а также известняковыми отложениями в варочной камере и в системе водоснабжения, при питании слишком жёсткой воды.

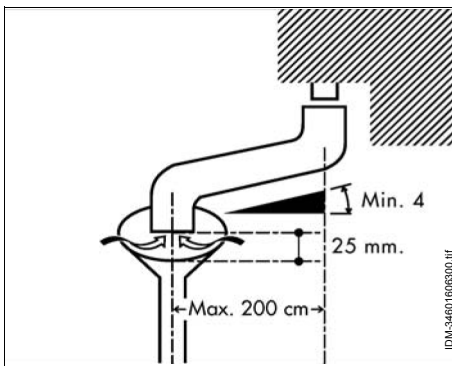
ПОДКЛЮЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ВОДОСНАБЖЕНИЯ ДЛЯ ВЫПАРНОГО АППАРАТА

Для питания выпарного аппарата необходимо подключить холодную или горячую опреснённую воду (макс. 50 °C) с приведёнными ниже характеристиками.

- Подключение воды R 3/4".
- Шланг подачи воды должен быть выдан монтажником.
- На входе прибора должен быть установлен отсекающий вентиль воды.

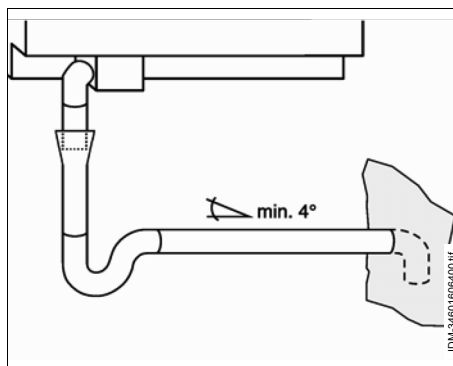
УСТАНОВКА СЛИВА

- Свободный слив воды выполняется через трубку DN 50 (не гибкую) теплоустойчивую и с максимальной длиной 2 м, установленную с постоянным наклоном, не ниже 4°.

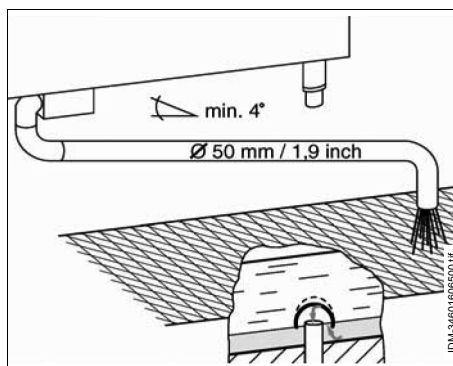


РУ

- При настенном сливе с отсекающим сифоном необходимо установить стакан, гарантирующий минимальный скачок воздуха 25 мм, между пластиковым коленом слива прибора и системой канализации.



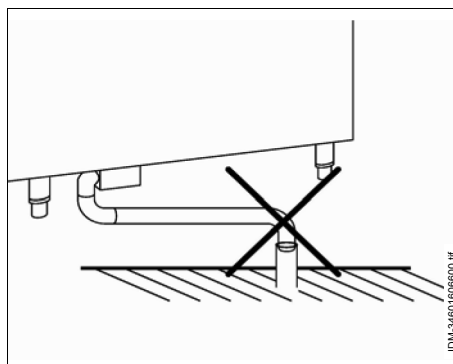
- При напольном сливе без отсекающего сифона, необходимо установить на свободном расстоянии выхода 20 мм



Важно

Прямое подключение не допускается. Слив в обязательном порядке должен выполняться только на внешнем периметре прибора. Запрещено сужать сливной диаметр.

РУ

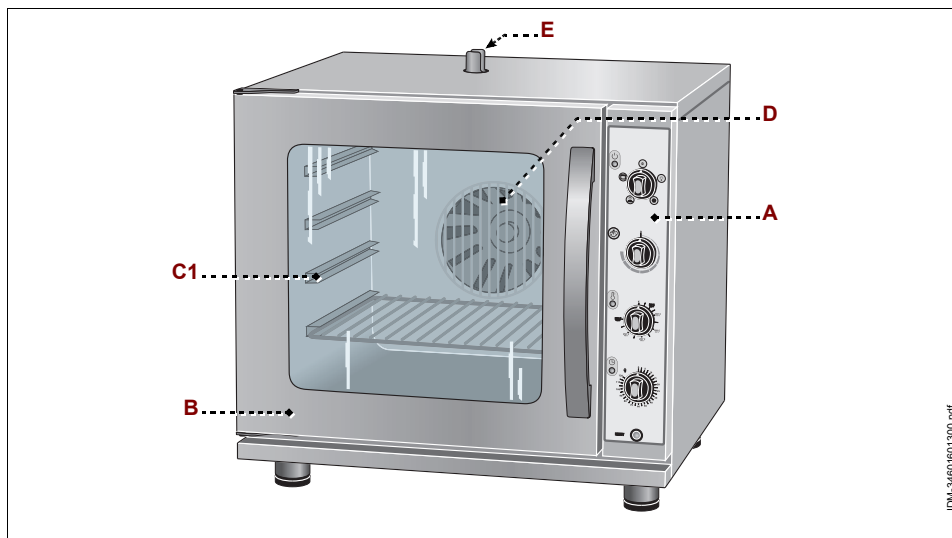


ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Конвекционная печь представляет собой прибор (выпускаемый в нескольких моделях), спроектированный и изготовленный для приготовления пищевых продуктов, предназначенных для употребления в пищу людьми.
- Все модели оснащены ручным увлажняющим устройством, подключенным к сети водоснабжения.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описание и назначение.



- A)** Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора .
- B)** Дверка печи: соединена с блокировочным устройством (микровыключатель). При открывании дверки перекрывается подача газа на газовые горелки, и цикл приготовления прерывается.
При закрывании дверки печи цикл приготовления возобновляется.
- C)** Варочная камера: оснащена выдвижной несущей структурой противней (C1) с газовыми горелками для варки.
- D)** Вентилятор: необходимо для выравнивания температуры по всей камере варки.
- E)** Вытяжка для отвода дыма: служит для отвода дыма, образующегося в печи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

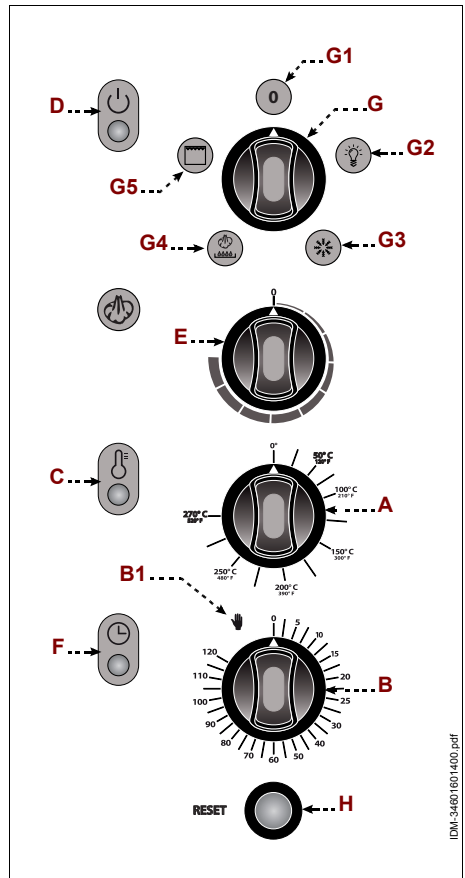
Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	FN/423M-MV	FN/423G-GV
Мощность	kW	4	4
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60 Hz	
Потребляемая энергия	kcal/h	3450	3450
Потребление газа (метан)	m³/h	0,42	-
Потребление газа (СПГ)	kg/h	-	0,30
Размеры прибора	mm	620x645x615	620x645x615
Число противней	n°	4 x GN 2/3 (P=75)	4 x GN 2/3 (P=75)
Размеры упаковки	mm	680x680x710	680x680x710
Вес нетто	kg	38	38
Тип установки		Установка на столе	
Уровень шума	dB(A)	<70	
Характеристики питьевой воды, потребляемой прибором.			
Давление	kPa	150÷500	
Степень кислотности	Ph	> 7,5	
Жесткость воды	fh	3÷6	
Хлориды	ppm	< 30	
Патрубок для подвода воды	ø	R ¾"	

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ (FN)

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

- A)** Терморегулятор: служит для регулирования температуры.
- B)** Таймер: служит для включения прибора и задания времени приготовления.
Если таймер установлен в положении (B1), прибор работает в непрерывном режиме.
- C)** Световой индикатор: если горит, указывает, что газовые горелки работают. При достижении заданной температуры индикатор выключается.
- D)** Световой индикатор: если горит, указывает, что электропитание прибора включено.
- E)** Регулятор: необходима для настройки ввода распылённой воды в варочную камеру (только для модели FN/423MV-GV).
- F)** Световой индикатор: если горит, указывает, что таймер включен. По истечении заданного времени индикатор выключается.
- G)** Переключатель: служит для выбора режима работы прибора.
- Положение (G1): прибор выключен.
 - Положение (G2): включение внутренней подсветки.
 - Позиция (G3): режим "размораживания/охлаждения" (подключается вентилятор рециркуляции воздуха для размораживания продуктов или для охлаждения варочной камеры).
 - Положение (G4): включение газовых горелок.
 - Положение (G5): режим "гриль" (включены только ТЭНы гриля).
- H)** Кнопка (красная с подсветкой): служит для повторного включения прибора.



IDM-34601601400.pdf

PY

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Убедиться, что характеристики газа в сети газоснабжения соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке прибора.

**Осторожно - Предупреждение**

Не использовать прибор, если газа в сети газоснабжения не соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.

Если характеристики газа в сети газоснабжения не соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке, обратиться к опытному техническому специалисту, обладающему соответствующей квалификацией, для переоборудования прибора.

2. Открыть дверку печи.
3. Изъять противни, расположить продукты питания с помощью инструментов и ввести обратно в варочную камеру.
4. Закрыть дверку печи.
5. Повернуть таймер (B) для включения прибора и задания времени приготовления.
6. Повернуть терморегулятор (A) по часовой стрелке для задания нужной температуры.

После того, как таймер издаст сигнал об истечении заданного времени, извлечь противни с готовыми изделиями.

**Осторожно - Предупреждение**

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОТВОДА ДЫМОВЫХ ГАЗОВ

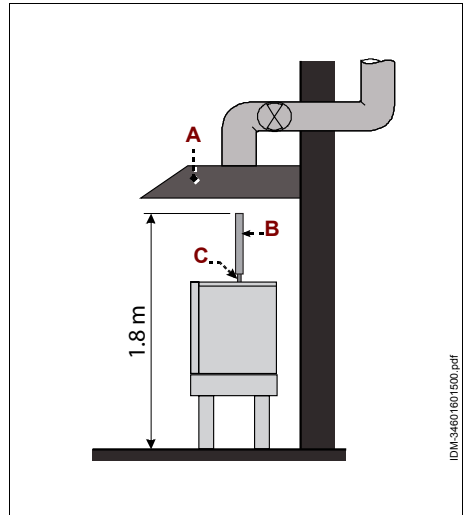
Подключение под колпаком принудительной вытяжки

- Поместить прибор под колпаком (А).
- Установить удлинительную трубку (В) на дымовой вытяжке (С) так, чтобы верхний конец трубы находился в зоне вытяжки колпака на соответствующей высоте в целях обеспечения правильного отвода дыма.



Осторожно -

Электрическая система управления вентилятором системы дымовой вытяжки должна быть интегрирована с системой подачи газа так, чтобы вентилятор приходил в действие сразу же при открывании газового вентиля.



Опасность - Внимание

Подключение вытяжки дымовых газов должно осуществляться квалифицированными специалистами при соблюдении действующего в данной области законодательства и при использовании соответствующих и разрешенных к применению материалов (в соответствии с предписаниями норматива "UNI-CIG 8723")

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Стадия предварительного разогревания варочной камеры очень важна и полезна для получения хорошего результата при приготовлении пищи.
Рекомендуется всегда выполнять предварительное разогревание варочной камеры пустой (задать температуру, которая выше на 15-25% от желаемой температуры для последующего приготовления).
В случае приготовления на пару, произвести предварительное разогревание в "Конвекционном" режиме, поскольку он позволяет задавать температуры свыше 130°C.
- Необходимо, чтобы глубина противней соответствовала высоте продукта. Для получения равномерного приготовления, желательно распределить нагрузку на несколько невысоких противней, чем загружать ей только один более глубокий. При загрузке оборудования, необходимо принимать во внимание не только вес, но также размер кусков, консистенцию и толщину продукта.
- Не размещать внутри оборудования противни и/или ёмкости, наполненные жидкостями с высотой свыше 1,6 м.
- Предварительное разогревание и загрузка оборудования должны производиться с учётом качества и собственных свойств продуктов.
Например, замороженный шпинат не должен подвергаться слишком высоким температурам, поскольку, по своей натуре, он может легко высохнуть снаружи, что негативно отражается на результате приготовления.
- Для получения оптимальных результатов, необходимо использовать различные противни, в зависимости от различных типов продуктов: алюминиевые противни или стальные с алюминиевым покрытием для кондитерских и хлебо-булочных изделий, перфорированные противни для приготовления на пару, сетчатые противни для предварительно обжаренных продуктов (например, картофеля).
- При загрузке приготовляемых продуктов в варочную камеру, необходимо обратить особое внимание на то, чтобы было достаточным пространство между одним и другим противнем. Это позволяет равномерно распределяться теплу и воздуху и получать более однородный результат, что невозможно при соприкосновении продукта, находящегося в одном противне с вышестоящим противнем.
- Используя данный тип оборудования, можно почти на 100% свести использование приправ, растительного и сливочного масла, жиров и ароматических веществ. Это позволяет подчеркнуть собственный вкус продуктов, а также сохранить неизменным содержание питательных веществ, во благо более диетической кухни.



Опасность - Внимание

НИКОГДА не разрешается приготовление пищи с добавлением алкоголя.



Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора снять защитную пленку и дать ему поработать без пищевых продуктов в течение достаточного времени (порядка 30 минут), чтобы устранить неприятные запахи.

Открыть варочную камеру и дождаться охлаждения прибора. Если неприятные запахи остаются, закрыть варочную камеру и повторить операцию для окончательного вывода.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

Перед тем, как выполнить очистку аппаратуры (в конце рабочего дня или по необходимости), **ЗАКРЫТЬ ЛИНИЮ ГАЗОВОГО ПИТАНИЯ** отключить общее электропитание (или вынуть вилку из розетки) и проверить, что варочная камера полностью охлаждена.

1. Изъять противни и очистить варочную камеру подходящими моющим средствами.
2. Вымыть противни подходящими моющим средствами, ополоснуть и высушить, перед тем, как установить их на место.
3. Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
4. Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

**Осторожно - Предупреждение**

Производить очистку только с использованием пригодных моющих средств. Категорически запрещается применение едких, горючих чистящих продуктов или с содержанием веществ опасных для здоровья людей.

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), **ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА**, отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ЧИСТКА

Периодически (или же по необходимости) очищать дефлектор и направляющие, на которых держатся противни.



Важно

Перед выполнением очистки, ЗАКРЫТЬ ЛИНИЮ ПОДАЧИ ГАЗА, отключить общее электропитание (или же отсоединить электровилку), закрыть кран подачи воды и убедиться в низкой температуре духовой камеры.

1. Вынуть направляющие, поддерживающие противни
2. Открутить винты и снять дефлектор.
3. Разбрызгать подходящее моющее средство и оставить его реагировать в течение 10÷15 мин. на всех внутренних частях варочной камеры.



Осторожно - Предупреждение

При использовании моющих средств для чистки и гигиенической обработки оборудования, пользоваться средствами индивидуальной защиты (перчатки, маски, очки и т.п.), как предписывается действующим законодательством в отношении техники безопасности и охране здоровья.

4. Ополоснуть тёплой водой (питьевой) и просушить поверхности варочной камеры. Для ополаскивания внутренних частей варочной камеры, рекомендуется использование "душа" (только для модели GD).
5. Очистить дефлектор и направляющие поддержки противней подходящим обезжиривающим средством. Рекомендуется мытьё в посудомоечной машине.
6. Снова монтировать дефлектор и закрепить его винтами.
7. Снова установить на место направляющие, поддерживающие противни



Важно

Прежде, чем производить следующее приготовление, проверить то, что в варочной камере не осталось следов моющих средств. В противном случае, тщательно ополоснуть ручную камеру и включить нагревание в "Конвенциональном" режиме в течение 15 минут, чтобы её осушить.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.



Важно

Не снимать внутренние части прибора.

Всегда соблюдать подключение проводов "фаза" и "нейтраль" на этапе подсоединения электрической штепсельной вилки.

Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 2: Неисправности в работе

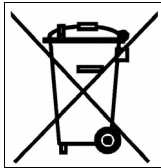
Неисправность	Причины	Способы устранения
Прибор не нагревается.	Конфорка не зажигается	Поменять местами подсоединение проводов "фаза" и "нейтраль" электрической штепсельной вилки.
	Не задано время приготовления	Задать время приготовления больше 0 мин.
	Не задана рабочая температура	Задать рабочую температуру выше 70 °C
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Запах газа	Случайная утечка газа в результате погасания пламени	Перекрыть газовый кран и проветрить помещение

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Все работы по подключению к сети газоснабжения, переоборудованию на другой тип газа и контролю давления газа должны выполняться уполномоченными специалистами, обладающими должной технической компетенцией и опытом в конкретном секторе. Аналогично данное правило относится и к операциям внепланового техобслуживания, таким как смазка и/или замена кранов, замена термопар или горелок.

Установить на газовой трубе прибора кран, позволяющий перекрывать, в случае необходимости, подачу газа из сети газоснабжения.

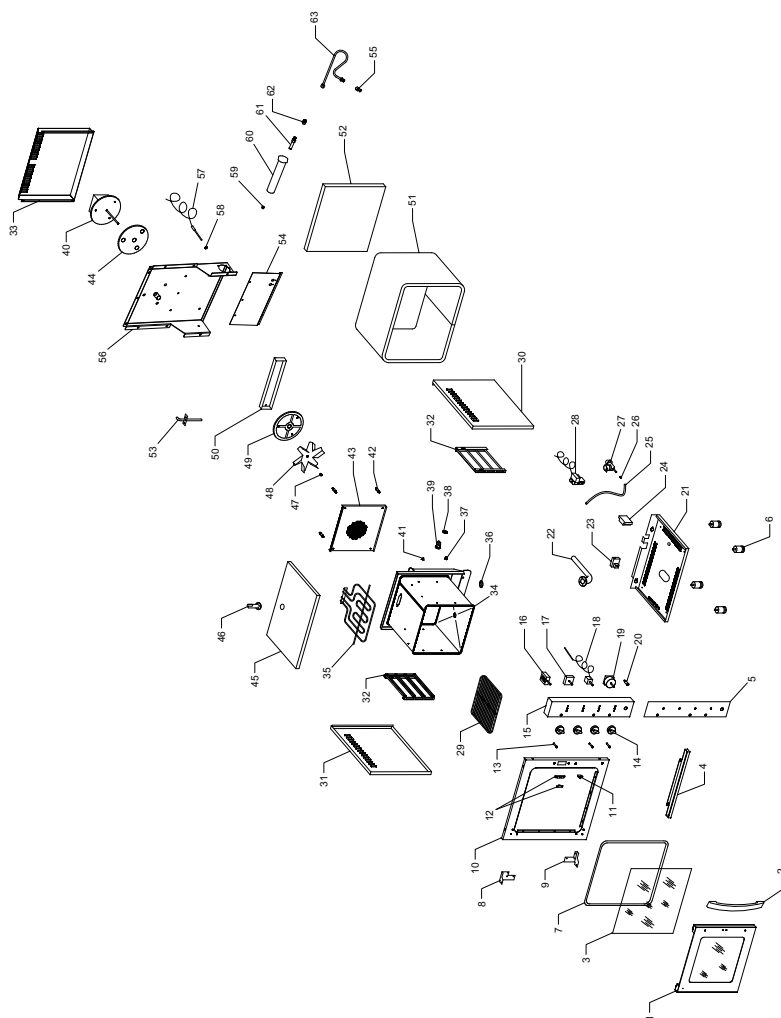
Кран (не входит в комплект поставки прибора) должен устанавливаться в хорошо заметном и легко доступном месте таким образом, чтобы можно было без труда определить, в каком положении (открыт или закрыт) он находится.



La presenza del bidoncino barrato sulla targhetta dati dell'apparecchiatura indica che essa al termine della propria vita utile dovrà seguire per il suo smaltimento e riciclaggio quanto previsto dalla Direttiva Europea. La Direttiva prevede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso un sistema di raccolta denominato RAEE. All'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio l'utilizzatore è obbligato a non smaltire l'apparecchio come rifiuto urbano, ma bensì dovrà riconsegnarlo, in ragione di uno contro uno, al rivenditore o distributore. Il rivenditore provvederà al suo smaltimento seguendo le procedure previste dal sistema di raccolta dei RAEE. Nel caso del solo smaltimento dell'apparecchiatura, sul territorio italiano, contattare il produttore, il quale fornirà le informazioni adeguate circa lo smaltimento della macchina presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utilizzatori che risiedono al di fuori del territorio italiano dovranno contattare i Ministeri dell'Ambiente del loro Paese, i quali forniranno le informazioni necessarie ad un corretto smaltimento. Il mancato rispetto delle procedure di smaltimento può produrre effetti negativi a danno dell'ambiente e delle persone. Pertanto lo smaltimento abusivo, totale o parziale, delle apparecchiature, porterà a sanzioni amministrative da parte delle Autorità Competenti nei riguardi delle utenze negligenti o inadempienti.	
The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.	La présence de ce symbole, comme ci-dessus (poubelle barrée), sur l'étiquette, indique que l'appareil, au terme de sa durée de vie devra suivre pour son élimination et son recyclage, les indications prévues à ce sujet par les Directives Européennes. La Directive prévoit le ramassage séparé des appareils électriques et électroniques par le biais d'un système de ramassage appelé RAEE. Au moment de l'achat de l'appareil l'utilisateur est obligé à ne pas éliminer l'appareil comme déchets habituels, mais il devra le ramener, en raison d'un échange, au revendeur ou au distributeur. Le revendeur se fera charge de son élimination en suivant les procédures prévues par le système de ramassage. Dans le cas de l'élimination de l'appareil, sur le territoire français, contacter le Ministère de l'Environnement ou le revendeur, ce dernier fournira les informations nécessaires pour l'élimination de l'appareil auprès du centre de ramassage le plus près. Les utilisateurs résidents en dehors du territoire italien devront contacter le Ministère de l'Environnement de leurs Pays, lesquels fourniront les informations nécessaires pour une correcte élimination. Le non respect des normes d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et sur les personnes. Par conséquent l'élimination abusive, totale ou partielle, des appareils de la part des utilisateurs, donnera lieu à des sanctions de la part des Autorités compétentes.
Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzugeben. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontaktieren. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nichteinhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.	La presencia de los símbolos aquí reproducidos (contenedor de basura tachado), en la placa de datos del aparato, indica al final de su vida útil, éste deberá ser desguazado y reciclado según cuanto previsto por la Directiva Europea. La Directiva prevé la recolección separada de los aparatos eléctricos y electrónicos por medio de un sistema de recolección denominado RAEE. En el momento de la compra de un nuevo aparato el usuario está obligado a no eliminar el aparato como basura urbana, sino que debe entregarlo, como intercambio del nuevo, al revendedor o distribuidor. El revendedor se encargará de su desguace siguiendo los procedimientos previstos por el sistema de recolección de los RAEE. En caso de tratarse de desguace, exclusivamente en el territorio italiano, contactar al productor, el cual le dará la información adecuada sobre la eliminación de la máquina en el centro de recolección más cercano al usuario. Los usuarios que residen fuera del territorio italiano deberán contactar los Ministerios del medio ambiente de su país, los cuales suministrarán la información necesaria para una eliminación correcta. El no respeto de los procedimientos de eliminación puede provocar efectos nocivos que dañen el medioambiente y las personas. Por lo tanto la eliminación clandestina, total o parcial, de los aparatos por parte de los usuarios, implicará sanciones por parte de las Autoridades Competentes.
A presença dos símbolos indicados (contentor do lixo barrado) na chapa de dados do aparelho, significa que no fim da própria vida útil a desativação e reciclagem deverão ser feitas conforme as prescrições contidas na Directiva Europeia. A Directiva prevê a recolha separada das aparelhagens eléctricas e electrónicas através de um sistema de recolha denominado RAEE. No momento da compra de um novo aparelho, o utilizador é obrigado a não eliminar o aparelho como lixo urbano, mas deverá entregá-lo, na razão de um contra um, ao revendedor ou distribuidor. O revendedor ocupará-se da sua eliminação seguindo os processos previstos pelo sistema de recolha dos RAEE. No caso de eliminação do aparelho no território italiano, contacte o produtor, que fornecerá todas as informações necessárias para a eliminação da máquina junto do centro de recolha mais próximo do utilizador. Os utilizadores que residem fora do território italiano deverão contactar os Ministérios do Ambiente do próprio País, que fornecerão as informações necessárias para uma correcta eliminação. A inobservância dos procedimentos de eliminação pode prejudicar o ambiente e as pessoas. Portanto, a eliminação abusiva, total ou parcial, das aparelhagens por parte dos utilizadores, são objecto de coima por parte das Autoridades Competentes.	Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает раздельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центре сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.



FN/423M - FN/423MV - FN/423G - FN/423GV



CONDIZIONI DI GARANZIA - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.	WARRANTY CONDITIONS - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials,manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
CONDITIONS DE LA GARANTIE - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.	GARANTIEBEDINGUNGEN - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder -mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkennt wird zuständiges Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
CONDICIONES DE GARANTIA - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.	CONDIÇÕES DE GARANTIA - A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idoneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.	GARANTIVILLKOR - Garantin varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatum. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten eller eventuella försök till reparationer. - Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukartillräk och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varann annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörighet domstol där tillverkaren.
ЙОТАЛЛАСИ ФЕЛТЭТЕЛЕК - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részekének cseréjéért vagy ezek kijavításáá. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagköltség és felszerelésekre. - A jótállás kizárja az eladó végett, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kívánság szerint a gyártó cégt, de ebben az esetben az áru szállítási költsége is biztonságá, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényes vetni ha a termékem nem hozzátért és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. - Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerző által vagy alaptól és meghatalmazza a vásárló minden jogát a vásárlót termék hibáival, hiányosságával, jótállással hibáival szemben viszonm. - Minden olyan jogvitát elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.	ΟΡΟΛΕΙΤΗΣΗΣ - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή ημερολόγιου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του ημερολόγιου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μέρων του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται η ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής ατέλειας/επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μέρων του, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδοχόμενη από παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος όχι γίνεται με οριστικό, δεσμευτικό και ανάλογη κίνηση του πωλητή. - Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραχθείσει ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και αποκλείει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις, που ενδεχομένως παρέχεο ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθυστερεί όλα τα δικαιώματα του πωλητή όσον αφορά τα ελαττώματα καλής ή βλάστησης αναμειγυόμενης ποιότητας του προϊόντος που αποσκοπίζουν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας, του κατασκευαστή.



Fimar S.p.a. - Via del Tesoro, 301 - 47826 - Villa Verucchio (RN) - Italy



FIMARGROUP.IT
FIMARSPA.IT – FORCAR.IT
EASYLINEBYFIMAR.IT – FORCOLD.IT

EAC