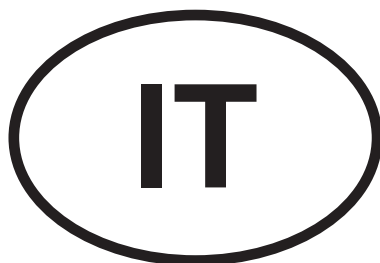


FORNO GASTRONOMIA E PANETTERIA

CONTROLLO MECCANICO



Manuale d'uso e di installazione

Istruzioni originali

1. AVVERTENZE DI SICUREZZA	4
1.1 NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE	4
1.2 NORME DI SICUREZZA PER L'INSTALLATORE	5
1.3 SPIEGAZIONE DEI PITTOGRAMMI	6
1.4 NORME DI SICUREZZA PER LA COTTURA E I LAVAGGI	6
1.5 COME LEGGERE L'ETICHETTA SPECIFICHE TECNICHE	7
2. TRASPORTO	8
2.1 TRASPORTO APPARECCHIATURA	8
2.2 CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI POSIZIONAMENTO	8
2.3 INSTALLARE L'APPARECCHIATURA	8
3. POSIZIONAMENTO	10
3.1 APPOGGIO SOPRA AD UN TAVOLO/ ARMADIO	10
3.2 APPOGGIO SOPRA AD UN LIEVITATORE	10
3.3 APPOGGIO SOPRA AD UN FORNO	10
3.4 APPOGGIO SOPRA AD UNO STAND	11
4. COLLEGAMENTI ELETTRICI	11
4.1 COME EFFETTUARE IL COLLEGAMENTO	12
4.2 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	13
5. COLLEGAMENTI IDRICI	13
5.1 ACQUA IN INGRESSO	13
5.2 CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO	13
5.3 ACQUA IN USCITA	14
6. SCARICO FUMI	14
7. NOZIONI BASE PER LA PRIMA ACCENSIONE	14
7.1 RIMOZIONE PELLICOLA	15
7.2 TIPI DI COTTURA	15
7.3 COTTURE MANUALI	16
8. PANNELLI DI COMANDO MECCANICO	17
9. PULIZIA E MANUTENZIONE	18
9.1 AVVERTENZE GENERALI PER LA PULIZIA	18
9.2 PULIZIA DELLA PORTA E DEL VETRO INTERNO	19
9.3 PULIZIA ORDINARIA E MANUALE DELLA CAMERA DI COTTURA	19
9.4 PULIZIA SUPERFICI ESTERNE	20
9.5 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA	20
9.6 MANUTENZIONE IN CASO DI ROTTURA	20
10. PERIODI DI INATTIVITÀ	22
11. SMALTIMENTO A FINE VITA	22
11.1 SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	22
11.2 INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI DELL'UNIONE EUROPEA	22

1. AVVERTENZE DI SICUREZZA



La non osservanza di quanto riportato nella seguente guida può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva Il Costruttore da qualsiasi responsabilità. Prima dell'installazione, dell'uso e della manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se non si è compreso tutto il contenuto del presente libretto, contattare il Costruttore. In caso di smarrimento o deterioramento della documentazione fare richiesta al Costruttore per l'invio di quella sostitutiva.

1.1 NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE

- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali, e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.
- Prima dell'utilizzo e della manutenzione ordinaria dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se alcune parti non sono comprensibili, contattare il Costruttore.
- In caso di cessione dell'apparecchiatura far avere al nuovo utilizzatore questo libretto.
- L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua o pulitori a vapore.
- Un utilizzo, una pulizia e una manutenzione diversi da quelli indicati in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia e sollevano Il Costruttore da qualsiasi responsabilità.
- La pulizia e la manutenzione destinata all'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato unicamente per la cottura di cibi nelle cucine professionali da parte di personale qualificato: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
- **ATTENZIONE:** Quando si apre la porta del forno fare attenzione al vapore caldo che può fuoriuscire.
- Si consiglia di sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore e non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Se l'apparecchiatura non funziona o si notano anomalie funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica e contattare un Centro di Assistenza Autorizzato dal Costruttore senza tentarla di ripararla da sé. Per un'

eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali. L'inosservanza di questa prescrizione fa decadere la Garanzia.

- Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato. Non ostruire qualsiasi presa d'aria presente sull'apparecchiatura. L'utilizzatore deve effettuare unicamente operazioni di pulizia ordinaria. Per gli interventi di ispezione, manutenzione straordinaria e sostituzioni di componenti difettosi contattare un Centro di Assistenza Autorizzato per l'invio di un tecnico specializzato e adeguatamente addestrato.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).
- Se l'apparecchio è dotato di ruote oppure è posizionato sopra ad un mobile con ruote, la sua libertà di movimento deve essere limitata con dispositivi antimovimento (es. delle catenelle) affinché durante gli spostamenti non possa danneggiare in nessun modo i cavi elettrici e i tubi dell'acqua e di scarico.

1.2 NORME DI SICUREZZA PER L'INSTALLATORE

- Tutte le operazioni di installazione e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare la conformità degli impianti alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta dati tecnici.
- L'apparecchiatura deve essere scollegata dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati e che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia. Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel presente libretto possono provocare lesioni o incidenti mortali all'installatore e all'utilizzatore e creare danni alle strutture del luogo di installazione.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, è vietato il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche: nella targhetta dati tecnici viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.
- La targhetta dati tecnici fornisce importanti informazioni tecniche che risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- Il materiale d'imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.

1.3 SPIEGAZIONE DEI PITTOGRAMMI

Le istruzioni di installazione ed uso sono valide per tutti i modelli salvo quando diversamente specificato dai seguenti pittogrammi:

	• Pericolo! Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.
	• Leggere il manuale di istruzioni
	• Simbolo di messa a terra
	• Simbolo di equipotenziale

1.4 NORME DI SICUREZZA PER LA COTTURA E I LAVAGGI

- Prima dell'utilizzo assicurarsi che all'interno della camera dell'apparecchiatura non siano presenti oggetti non conformi (libretti di istruzioni, sacchetti in plastica o quant'altro) o residui di detergenti; allo stesso modo accertarsi che lo scarico fumi sia libero da ostruzioni e non vi siano materiali infiammabili nelle sue vicinanze.
- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato è inferiore ai 70dB.
- Per movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura, indossare sempre indumenti termici protettivi (DPI) idonei all'uso in oggetto (es. guanti termici).
- Durante la cottura e fino al raffreddamento, le parti esterne ed interne dell'apparecchiatura potrebbero essere molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F). Per evitare il pericolo di ustione si consiglia di non toccare le zone contrassegnate con questo simbolo.
- Al fine di evitare scottature non utilizzare teglie o container pieni di liquidi nei livelli superiori da quelli che possono essere facilmente osservabili.
- Prestare la massima attenzione nell'estrarre le teglie dalla camera dell'apparecchiatura, soprattutto se contengono liquidi. Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool). Assicurarsi che le strutture porta teglie all'interno della camera cottura siano ben bloccati alle pareti. Altrimenti le teglie contenenti cibi o liquidi caldi possono cadere causando rischi di ustioni.
- Mantenere sempre pulita la camera di cottura, effettuando una pulizia quotidiana: i grassi o i residui alimentari se non rimossi dal suo interno potrebbero incendiarsi!
- Non posizionare fonti di calore (ad es. griglie, friggitorici, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...).

1.5 COME LEGGERE L'ETICHETTA SPECIFICHE TECNICHE

- A) Articolo
- B) Modello
- C) Riferimento
- D) Numero di serie
- E) Pressione di utilizzo
- F) Grado di protezione
- G) Dati elettrici
- H) Peso apparecchiatura

A

B

C

D

E

F

G

H

Your code/Name:

Art.: XXXXXXX

Model.: XXXXXXX

Ref.: XXXXXXX

Ser. N° : XXXXXXX

TYPE:

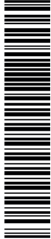
IPX	kPa: XXX-XXX	
XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~	XX-XX Hz

KG: XXX

Ord: XX/XXXX

RoHS
MADE IN ITALY





XXXXXXXXXX

2. TRASPORTO

2.1 TRASPORTO APPARECCHIATURA

Indossando i dispositivi di protezione individuale, portare l'apparecchiatura nel locale di installazione utilizzando un carrello a forche: il corretto trasporto deve avvenire infilando le forche dal lato frontale facendo attenzione a non danneggiare le corsie del carrello ed il tubo di scarico che si trovano nella parte inferiore del forno.

Le apparecchiature non vanno mai rovesciate, trascinate o capovolte! Durante la movimentazione è vietato il transito o la permanenza di persone non addette nei pressi dell'area di lavoro.

2.2 CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI POSIZIONAMENTO

Il locale di posizionamento deve:

- Essere ben aerato e non esposto ad agenti atmosferici;
- Avere una temperatura tra +5°C e +45°C (+41°F e +113°F) e umidità inferiore al 70%;
- Avere una pavimentazione priva di asperità, perfettamente livellata e che sostenga l'apparecchiatura a pieno carico;
- Rispondere alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- Essere dedicato alla preparazione di alimenti;

2.3 INSTALLARE L'APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura deve essere installata:

- Sotto una cappa aspirante di potenza adeguata (si consiglia di installare le cappe del costruttore per prestazioni ottimali);
- In modo da aver accesso agli allacciamenti idrici ed elettrici;
- Lontano da materiali infiammabili e/o potenzialmente esplosivi (es. bombole gas);
- Tenendo conto di poter aprire completamente la porta dell'apparecchiatura.

Si sconsiglia il posizionamento vicino ad altre apparecchiature che raggiungano temperature elevate. In caso ve ne fosse la necessità prevedere uno spazio di almeno 50 cm laterali e 70cm posteriori da queste oppure interporre una parete isolante.

Per ragioni di sicurezza, non posizionare la teglia più alta ad una altezza superiore a 160 cm.

Se vi fosse questa necessità, applicare obbligatoriamente l'adesivo "pericolo ustioni" fornito in dotazione all'apparecchiatura all'altezza indicata.

Non posizionare l'apparecchiatura in prossimità di materiali o contenitori di materiale infiammabile (es. pareti divisorie, bombole del gas, ecc...) per pericolo di incendio. Rivestire eventuali pareti con materiale termico non infiammabile.

L'apparecchiatura non è adatta all'incasso.

Nella scelta del locale di posizionamento, tenere conto che l'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti

Tutti i forni con 10 o più teglie dovranno essere fissati a parete con l'apposita staffa di fissaggio data in dotazione. Per installarla procedere come segue:

- Rimuovere il blocco dello scarico dell'acqua.
- Sostituirlo con la staffa.
- Verificare il punto di fissaggio sul muro.
- Forare il muro e inserire dei tasselli (diametro consigliato da 8mm).
- Avvicinare il forno al muro.
- Fissare al muro con le apposite viti.

OVEN MODEL	TRAYS	SIZE	60x40				GN1/1					
		QUAN- TITY	4	6	10	16	053	5	7	12	20	40
POWER	FOR AIR HEATING	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
SIZE	WIDTH	mm	937	937	937	1051	700	937	937	937	1051	1051
	DEPTH	mm	885	885	890	1002	780	885	885	890	1002	1248
	HEIGHT	mm	715	875	1211	1900	625	715	875	1211	1900	1881
WEIGHT	GROSS	kg	105	118	153	273	64	105	119	153	273	377
	NET	kg	89	101	135	250	55	89	102	135	250	287
400 V 50/60HZ	POWER CONSU- MPTION	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
	ABSORBED POWER	A	16.5	16.5	24.7	45.9	8.3	16.5	16.5	24.7	45.9	67.7

3. POSIZIONAMENTO

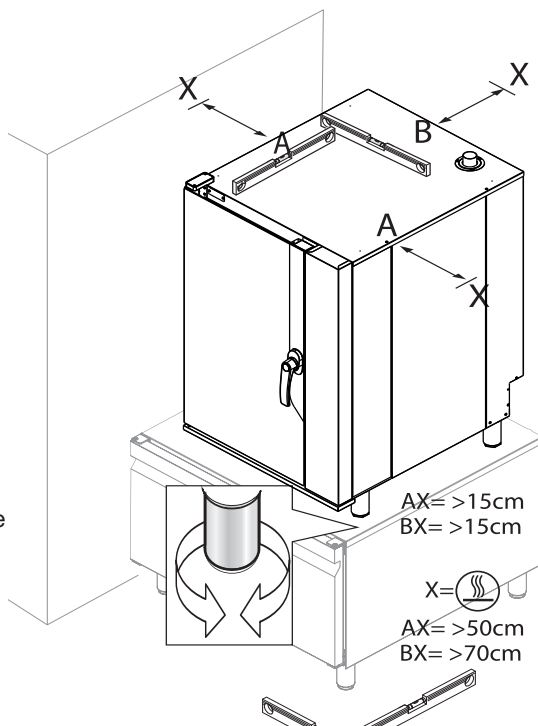
L'apparecchiatura può essere posizionata:

- sopra ad un tavolo o un armadio dell'utilizzatore;
- sopra ad un lievitatore compatibile;
- sopra ad un forno compatibile;
- sopra ad un abbattitore compatibile;
- sopra ad una struttura del Costruttore (stand).

L'appoggio diretto a terra dell'apparecchiatura non è consentito. Sono disponibili dal Costruttore e/o Rivenditore dei supporti da posizionare sotto ad essa per ottenere l'altezza da terra desiderata.

Non installare le apparecchiature senza piedini.

Il numero massimo di apparecchiature sovrapponibili è due.



3.1 APPOGGIO SOPRA AD UN TAVOLO/ ARMADIO

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra ad un tavolo da lavoro o ad un armadio neutro, quest'ultimo deve essere perfettamente a livello e stabile, deve sostenere l'apparecchiatura a pieno carico e la superficie d'appoggio deve essere ignifuga e possibilmente resistente alle alte temperature. Eventualmente agire sui piedini dell'apparecchiatura per regolare la messa a bolla.

3.2 APPOGGIO SOPRA AD UN LIEVITATORE

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra ad un lievitatore della stessa serie è sufficiente appoggiarla sopra a quest'ultimo, assicurandosi che i piedini siano stabili e si inseriscano nei perni della struttura inferiore.

3.3 APPOGGIO SOPRA AD UN FORNO

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra a forni della stessa serie è obbligatorio montare il kit sovrapposizione da richiedere al Costruttore, successivamente inserire la base dei piedini del forno nei perni dell'apparecchiatura inferiore. Per le istruzioni di montaggio del kit sovrapposizione fare riferimento al foglio contenuto nell'imballo dello stesso.

3.4 APPOGGIO SOPRA AD UNO STAND

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra ad uno stand inserire la base dei suoi piedini nei perni della struttura inferiore.

È sempre possibile completare la propria composizione, aggiungendo o sostituendo accessori e apparecchiature complementari, in questo modo è possibile soddisfare ogni esigenza di cottura o di spazio. Visitate il nostro sito o contattateci per avere ogni informazione a riguardo.

REGOLAZIONE PORTA

Se la porta faticasse a chiudersi, è possibile agire sul nasello ruotandolo con una pinza fino ad ottenere una posizione perfettamente orizzontale.

4. COLLEGAMENTI ELETTRICI

ATTENZIONE!

Prima di procedere all'allacciamento elettrico leggere con attenzione le avvertenze di sicurezza nelle prime pagine di questo manuale e confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli riportati nella targhetta dati tecnici.

Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve rispondere alle normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e deve essere eseguito da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore. La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.

Quando l'apparecchio è in funzione, il valore della tensione di alimentazione non deve discordare di +/- 10% del valore riportato sulla targhetta dati tecnici.

Il collegamento illustrato e i colori dei cavi sono indicativi, fare riferimento unicamente allo schema riportato sull'apparecchiatura.

L'apparecchiatura deve essere collegata in modo diretto alla rete elettrica e deve essere provvista a monte di interruttore di facile accesso e installato all'impianto secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura. Tale interruttore deve avere una separazione dei contatti onnipolare così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III. È obbligatorio un corretto collegamento a terra e il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso dall'interruttore di protezione. Quando sono presenti più apparecchi nello stesso ambiente, è obbligatorio prevedere un collegamento equipotenziale utilizzando l'apposito morsetto contrassegnato dal simbolo situato nella schiena inferiore dell'apparecchio.

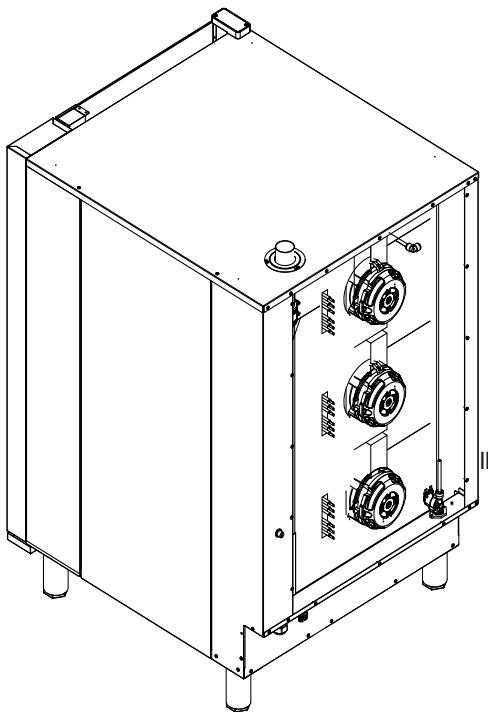
Tale morsetto permette di collegare un cavo di terra secondo prescrizioni di legge vigenti. L'efficacia del sistema equipotenziale deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

Sull'apparecchiatura è presente un adesivo che indica come collegarsi alla morsettiera in base al tipo di voltaggio disponibile.

Per effettuare le connessioni utilizzare unicamente i ponticelli forniti.

4.1 COME EFFETTUARE IL COLLEGAMENTO

- Aprire il retro dell'apparecchiatura ed individuare la morsettieria.
- Allentare il passacavo ed inserire il cavo di alimentazione attraverso di esso. Nell'adesivo applicato sul fianco viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione, esse dipendono dal voltaggio e dall'assorbimento dell'apparecchiatura
- (es. Cable: 5x10 mm² H07RNF).
- Collegare i conduttori del cavo seguendo lo schema riportato sulla targhetta adesiva esterna: effettuare SOLO i collegamenti indicati senza modificarli.
- conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo di almeno 3 cm rispetto agli altri conduttori.
- PE (giallo/verde): conduttore di protezione terra
- N (blu): conduttore di neutro
- L1/2/3 (marrone/grigio/nero): conduttori di fase
- Una connessione errata potrebbe provocare surriscaldamenti alla morsettieria portandola alla fusione e a rischi di scosse elettriche.
- Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra. Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete. Si consiglia di usare un multimetro per effettuare queste operazioni.
- Richiudere il fianco con le viti e bloccare il cavo avvitando il dado del pressacavo.



4.2 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Questa operazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato.

Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche: nella targhetta dati tecnici viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.

5. COLLEGAMENTI IDRICI

5.1 ACQUA IN INGRESSO

L'apparecchiatura è provvista di un ingresso $\varnothing$ 12 mm. Viene inoltre fornito un tubo di 1,5 m completo di un filtro ed un raccordo JG 3/4 come richiesto dalle normative vigenti, da montare in fase di installazione.

Per l'allacciamento utilizzare unicamente il materiale fornito, non usare o riutilizzare altre tubazioni.

Prima di collegare il tubo all'apparecchio far defluire dell'acqua per eliminare eventuali impurità presenti nella conduttura idrica.

Prevedere una valvola a saracinesca per la chiusura dell'alimentazione acqua al bisogno.

5.2 CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO

L'acqua in ingresso deve avere le seguenti caratteristiche:

- temperatura massima di 30°C (86°F);
- durezza massima di 5°f (gradi francesi) per evitare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura;
- essere potabile;
- valori di pressione compresi tra 150 kPa (1,5 bar) e 200 kPa (2 bar).

Pressione inferiore a 150 kPa (1,5 bar): l'apparecchiatura potrebbe funzionare in modo non corretto.

Pressione superiore a 200 kPa (2 bar): installare un riduttore di pressione tarato a 200 kPa (2 bar).

La durezza dell'acqua indica il contenuto di ioni di magnesio, calcio e metalli pesanti presenti nell'acqua.

Viene misurata utilizzando dei kit facilmente reperibili in commercio.

La durezza viene espressa in gradi francesi (°f) o tedeschi (dH) (1°dH gradi tedeschi = 1,8 °f gradi francesi - 1°f = 10 mg di carbonato di calcio (CaCO₃) per litro di acqua).

Classificazione acque:

- molto dolci fino a 7 °f
- dolci da 7 °f a 14 °f
- mediamente dure da 14 °f a 22 °f
- discretamente dure da 22 °f a 32 °f
- dure da 32 °f a 54 °f
- molto dure oltre 54 °f

Nel caso di acqua eccessivamente dura (> 5°F) utilizzare apparecchi demineralizzatori (disponibili presso il Costruttore/Rivenditore); una durezza eccessiva dell'acqua potrebbe provocare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura e danneggiare le tubazioni interne, gli elementi riscaldanti, le ventole, le elettrovalvole.

5.3 ACQUA IN USCITA

Il collegamento agli scarichi dell'impianto del locale di installazione deve essere obbligatoriamente eseguito interponendo un sifone tra l'apparecchio e la rete idrica. Tale sifone deve resistere alle alte temperature (90°C) alle quali verrà sottoposto durante il normale funzionamento.

Lo scarico deve avere le seguenti caratteristiche:

- Essere di tipo sifonato (sifone non fornito);
- Essere lungo massimo un metro;
- Avere una pendenza minima del 4%;
- Non avere strozzature;
- Avere un "air gap" di almeno 25 mm;
- Avere un diametro non inferiore a quello dell'attacco di scarico.

6. SCARICO FUMI

Durante la cottura vengono prodotti fumi caldi ed odori evacuati dal camino di scarico fumi che si trova nella parte superiore dell'apparecchiatura.

Questi ultimi devono venire posizionati sotto ad una cappa aspirante di portata e dimensioni adeguate alla tipologia dell'apparecchiatura.

Il Costruttore consiglia l'installazione delle proprie cappe; per il loro montaggio fare riferimento alle istruzioni contenute nell'imballo delle cappe stesse.

La cappa deve rimanere accesa durante tutto il funzionamento dell'apparecchiatura.

Accertarsi che sopra lo scarico fumi non siano presenti oggetti e/o materiali che possano ostruire il deflusso dei fumi o venire danneggiati dalla temperatura o dai fumi stessi.

Non lasciare materiali infiammabili in prossimità del tubo di scarico.

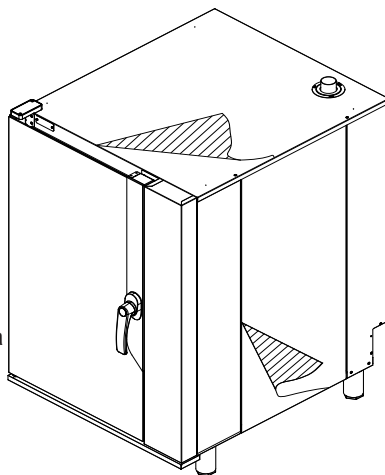
7. NOZIONI BASE PER LA PRIMA ACCENSIONE

L'utilizzo della sua apparecchiatura è semplice e intuitivo. Nelle prossime pagine la guidiamo passo a passo nella conoscenza dell'apparecchiatura: questo le darà la certezza di ottenere risultati sempre conformi alle sue aspettative e garantirà prestazioni ottimali e lunga durata della sua apparecchiatura

7.1 RIMOZIONE PELLICOLA

Togliere la pellicola di protezione dai forni evitando di utilizzare sostanze abrasive/aggressive o oggetti metallici (es. raschietti). Se rimanessero dei residui di collante, strofinare con un panno morbido imbevuto di detergente a base oleosa, adatto per superfici in acciaio inox, non aggressivo o abrasivo. Evitare l'utilizzo di raschietti, utensili abrasivi o taglienti..

- Al primo utilizzo dell'apparecchiatura, pulire accuratamente l'interno della camera effettuando un lavaggio. Accertarsi che la camera dell'apparecchiatura e i camini / sfiati siano liberi da oggetti non conformi (libretti, sacchetti di plastica, ecc...).
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura. Se non evitabile, provvedere nel più breve tempo possibile alla pulizia dell'apparecchiatura.
- Evitare di sovrapporre gli alimenti o di sovraccaricare le teglie (massimo 10 kg per teglia).
- Distribuire le teglie in maniera uniforme su tutta l'altezza della camera di cottura rispettando il numero massimo indicato per ciascuna apparecchiatura. Rispettare sempre le indicazioni di carico dell'apparecchiatura in vostro possesso
- Nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi (ad esempio arrostiti o pollame), inserire una teglia con i bordi alti sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi che colano dai cibi.
- Per risultati ottimali, aprire la porta il meno possibile durante la cottura.
- Utilizzare l'apparecchiatura con una temperatura ambiente compresa tra i +5°C e +45°C (+41°F e +113°F).



7.2 TIPI DI COTTURA

ATTENZIONE: Per una buona cottura è necessario preriscaldare il forno prima di ogni cottura.

Si consiglia di effettuare il preriscaldamento con impostata una temperatura di almeno 30°C superiore a quella che sarà la temperatura di cottura.

Aumentare la temperatura in caso di pieno carico.

• COTTURA A CONVEZIONE

Gli alimenti cuociono grazie al calore secco generato dalle resistenze. Delle ventole, permettono una diffusione uniforme dell'aria calda nella camera di cottura. In caso di necessità, questo tipo di cottura permette di immettere manualmente umidità nella camera.

- **COTTURA A VAPORE**

Gli alimenti cuociono grazie al vapore immesso in camera. Per garantire ottimi risultati è necessario che il valore dell'umidità sia impostato a "100%". Perché la funzione di umidificazione funzioni in modo soddisfacente, è necessario che la temperatura sia impostata almeno a 80-100°C.

La cottura a vapore è ideale per tutte quelle pietanze che necessitano cotture "delicate" o per la pastorizzazione di creme.

- **COTTURA COMBINATA**

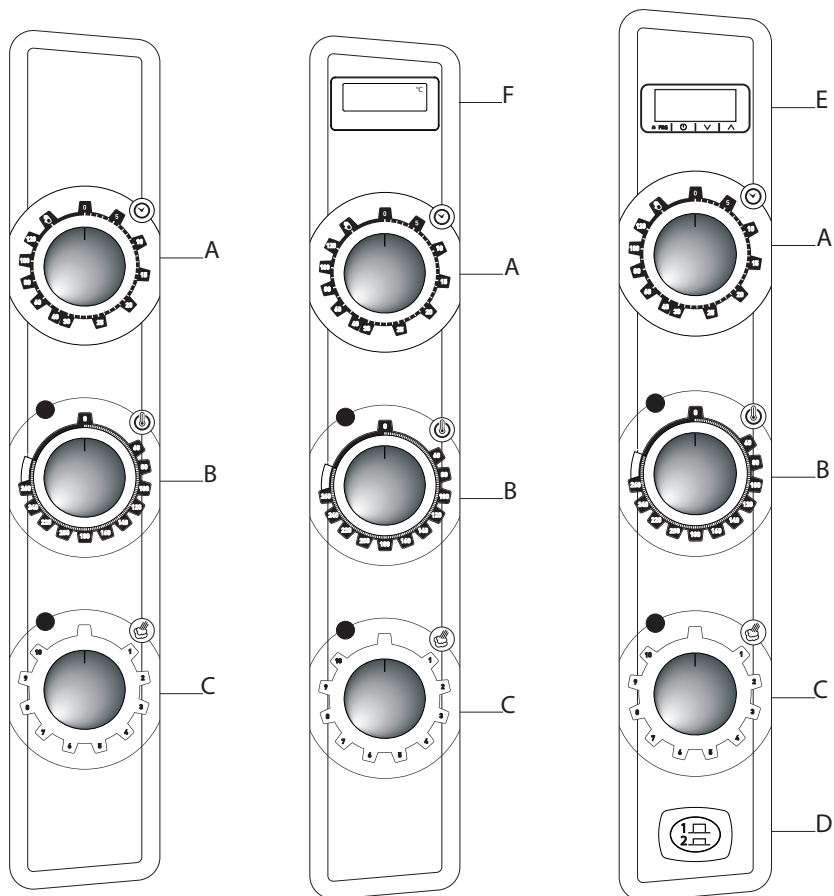
Gli alimenti cuociono grazie all'alta temperatura generata dalle resistenze associate al vapore automaticamente immesso in camera.

7.3 COTTURE MANUALI

L'operatore ha la possibilità di impostare :

- Temperatura nella camera;
- Regolazione umidità;
- Velocità ventole (nei modelli in cui è disponibile).
- Se la durata di cottura è stata impostata a tempo (es.30:minuti) essa terminerà allo scadere di quest'ultimo (0.00).

8. PANNELLI DI COMANDO MECCANICO



A	Manopola regolazione tempo
B	Manopola regolazione temperatura
C	Manopola regolazione vapore\ umidificazione
D	Tasto regolazione ventilazione
E	Indicatore di temperatura
F	Display indicazione di temperatura

• REGOLAZIONE TEMPO

Quando è selezionata l'opzione manuale, il forno rimane acceso sempre, per un tempo infinito fino all'intervento dell'operatore. Quando è selezionato un certo valore, il forno rimane acceso per quella quantità di tempo (massimo 120 minuti).

• REGOLAZIONE TEMPERATURA

Questa manopola consente di selezionare la temperatura di cottura desiderata.

• SPIA TERMOSTATO

Questa spia è accesa quando gli elementi riscaldanti del forno sono accesi e quindi la temperatura interna della camera di cottura è inferiore al valore impostato dalla manopola termostato. Quando la spia si spegne significa che il riscaldamento è spento e che la camera di cottura ha raggiunto la temperatura impostata.

• REGOLAZIONE VAPORE/UMIDITA'

Questa manopola consente di attivare la funzione di umidificazione. È regolabile dal minimo al massimo ruotando la manopola in senso orario.

ATTENZIONE: Perché la funzione di umidificazione funzioni in modo soddisfacente, è necessario che la temperatura sia impostata almeno a 80-100°C. Inoltre per una buona cottura è necessario preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di attivare l'erogazione di vapore.

• SPIA LED UMIDIFICAZIONE

Quando è accesa significa che si sta immettendo acqua nella camera cottura per ottenere vapore. Ciò avviene indipendentemente dalla temperatura (sta all'operatore controllare che la temperatura sia sufficientemente elevata affinché la cottura si svolga correttamente).

• REGOLAZIONE VELOCITA'

Il forno prevede due diverse velocità della ventola/motore:

1-Max: sta a significare che il motore è alla massima velocità e viene utilizzata nella maggior parte delle cotture.

2-Min: sta a significare che il motore è alla minima velocità e viene utilizzata soprattutto per le pietanze delicate, ad esempio quelle di pasticceria

• DISPLAY INDICAZIONE DI TEMPERATURA

In questo display viene visualizzato la temperatura reale che si trova all'interno della camera di cottura. il display resta acceso solamente durante la cottura, con tempo impostato o in fase infinita. Se il tempo è impostato a zero il display sarà spento.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

AVVERTENZE GENERALI PER LA PULIZIA Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...) L'utilizzatore deve effettuare unicamente operazioni di pulizia ordinaria. Per gli interventi di ispezione, manutenzione straordinaria e sostituzioni di componenti difettosi contattare un Centro di Assistenza Autorizzato per l'invio di un tecnico specializzato e adeguatamente addestrato

Il Costruttore non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detersivi non adatti).

- Prima di qualsiasi pulizia, attendere che la camera di cottura sia fredda (temperatura non superiore a 70°C).

Per la pulizia di qualsiasi parte dell'apparecchiatura o accessorio NON utilizzare:

- Detersivi abrasivi o in polvere;
- Detersivi aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sotto-struttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura;
- Utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- Getti d'acqua a vapore o a pressione.

9.1 PULIZIA DELLA PORTA E DEL VETRO INTERNO

Per pulire il vetro interno dello sportello attendere che il forno si sia completamente raffreddato. Il cristallo interno è apribile per una pulizia facilitata.

Utilizzare un panno morbido appena inumidito di un prodotto neutro, specifico per i cristalli, seguendo le indicazioni del produttore del detersivo.

9.2 PULIZIA ORDINARIA E MANUALE DELLA CAMERA DI COTTURA

Al termine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi igienici che per evitare guasti di funzionamento.

Il forno non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non si devono utilizzare tamponi di pulizia in ferro, spazzole o comuni raschietti in acciaio.

Attenzione: eventuali grassi e residui di cibo presenti nella camera di cottura potrebbero prendere fuoco durante l'utilizzo del forno, pertanto è consigliabile rimuoverli tempestivamente.

- Attendere che la camera di cottura si raffreddi.
- Togliere le griglie laterali che tengono le teglie da forno.
- Togliete eventuali residui asportabili manualmente e mettete le parti estraibili in lavastoviglie.
- Pulire la camera di cottura con acqua tiepida e sapone.
- Successivamente, tutte le superfici interessate devono essere accuratamente
- Risciacquate, facendo attenzione a non lasciare residui di detersivo.
- Per pulire la parte esterna del forno, utilizzare un panno umido e un detersivo delicato.

Per eseguire correttamente la pulizia manuale, seguire la seguente procedura:

- Accendere l'apparecchio e impostare la temperatura a 176°F (80°C).
- Lasciarlo acceso per 10 minuti (con la funzione vapore, per forni preimpostati).
- Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Rimuovere i supporti dei vassoi laterali.
- Spruzzare il detersivo su tutta la superficie interna del forno e attendere 10 minuti.
- Sciacquare accuratamente la camera di cottura alla fine del ciclo di pulizia.
- E' severamente vietato lavare la camera di cottura a temperature superiori ai 70°C (158°F). Pericolo di scottature.

9.3 PULIZIA SUPERFICI ESTERNE

La pulizia giornaliera del rivestimento della camera di cottura del forno deve essere effettuata con un detergente non abrasivo per garantirne il corretto funzionamento. Utilizzare setole di plastica o una spugna imbevuta di aceto e acqua calda nel caso di residui secchi.

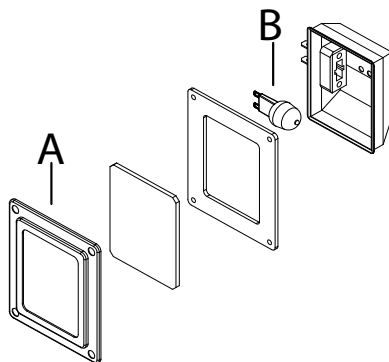
Utilizzare solo un panno umido con acqua calda o prodotti adatti alla pulizia dell'acciaio inossidabile. Non utilizzare prodotti acidi o ammoniaci.

ATTENZIONE: non pulire mai l'apparecchio con getti d'acqua o vapore sotto pressione.

9.4 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

ATTENZIONE: Rispettare rigorosamente la seguente procedura per evitare elettrocuzione o danni alle persone:

- Scollegare il forno dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.
- Rimuovere i supporti laterali che tengono le teglie da forno.
- Rimuovere il coperchio "A", svitando le 4 viti di fissaggio.
- Sostituire la lampada "B" con una avente le stesse caratteristiche.
- Riposizionare il coperchio "A" e fissarlo nuovamente con le viti precedentemente rimosse.
- Rimettere le griglie laterali assicurandosi che siano ben fissate.



Nel caso in cui il coperchio di vetro si rompa o si danneggi, non utilizzare il forno fino alla sostituzione del coperchio (contattare il Servizio Clienti).

9.5 MANUTENZIONE IN CASO DI ROTTURA

Se l'apparecchio si rompe, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere l'acqua. Prima di chiamare il servizio clienti, controllare la tabella sottostante.

PROBLEMA	CAUSA	RISOLUZIONE
In START l'apparecchiatura non parte	• Porta aperta • Microinterruttore non segnala porta chiusa	• Verificare la chiusura della porta. • Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza)
Luce camera spenta	• Lampadina allentata • Lampadina bruciata	• Inserire in maniera corretta la lampadina nel portalampe. • Sostituire lampadina
L'apparecchiatura non cucina in maniera uniforme	• Le ventole non effettuano più l'inversione di marcia • Una delle ventole è ferma • Una delle resistenze è rotta • Guarnizione porta fuori sede	• Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza). • Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza). • Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza). • Riposizionare correttamente la guarnizione della porta dell'apparecchiatura nell'apposita sede.
L'apparecchiatura è completamente spenta.	• Mancanza della tensione di rete • Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta • Intervento termostato sicurezza	• Ripristinare la tensione di alimentazione. • Verificare il collegamento alla rete elettrica. • Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificazione	• Ingresso acqua chiuso • Collegamento alla rete idrica non corretto • Filtri entrata acqua ostruiti da impurità	• Aprire ingresso acqua. • Verificare il collegamento alla rete idrica. • Pulire i filtri
Con la porta chiusa, fuoriesce acqua dalla guarnizione	• Guarnizione sporca • Guarnizione danneggiata • Problema al meccanismo di chiusura della porta	• Pulire la guarnizione con un panno umido • Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza). • Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Si ferma la ventola durante il funzionamento	• Intervento termostato sicurezza motore • Rottura di un condensatore motore	• Spegner l'apparecchiatura ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente. Se l'inconveniente si ripete rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza). • Verificare il rispetto delle distanze di sicurezza dell'apparecchiatura. • Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).

10. PERIODI DI INATTIVITÀ

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica ed idrica, rimuovere la tanichetta del detergente e richiuderle con cura. Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina. Lasciare la porta socchiusa in modo da garantire un corretto ricambio d'aria.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica, idrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;

Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

11. SMALTIMENTO A FINE VITA

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi prima di smaltire l'apparecchiatura:

- Assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica).
- Far in modo che nessun bambino possa rimanere accidentalmente intrappolato all'interno della camera di cottura per gioco, a tal fine bloccare l'apertura della porta (ad esempio con del nastro adesivo o dei fermi).

11.1 SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso

E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

11.2 INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI DELL'UNIONE EUROPEA

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

GASTRONOMY OVEN - BAKERY OVEN
MECHANICAL CONTROL



Manual of use and installation

1. SAFETY WARNINGS	4
1.1 SAFETY STANDARDS FOR THE USER.....	4
1.2 SAFETY STANDARDS FOR THE INSTALLER.....	5
1.3 EXPLANATION OF PICTOGRAMS.....	6
1.4 SAFETY STANDARDS FOR COOKING AND WASHING.....	6
1.5 HOW TO READ LABEL TECHNICAL SPECIFICATIONS	7
2. TRANSPORT	7
2.1 TRANSPORT EQUIPMENT.....	7
2.2 CHARACTERISTICS OF THE POSITIONING ROOM	7
2.3 INSTALLING EQUIPMENT	7
3. POSITIONING	8
3.1 STANDING ON TOP OF A TABLE/CLOSET	8
3.2 STANDING ON A PROOFER	9
3.3 STANDING ON A OVEN	9
3.4 STANDING ON A STAND	9
4. ELECTRICAL CONNECTIONS	9
4.1 HOW TO MAKE THE CONNECTION.....	10
4.2 REPLACEMENT OF THE POWER CABLE.....	11
5. WATER CONNECTIONS.....	11
5.1 INCOMING WATER.....	11
5.2 INLET WATER CHARACTERISTICS.....	11
5.3 OUTGOING WATER	12
6. EXHAUST FUMES.....	12
7. BASIC NOTIONS FOR THE FIRST IGNITION	12
7.1 FILM REMOVAL.....	13
7.2 TYPES OF COOKING	13
7.3 MANUAL COOKING	14
8. MECHANICAL CONTROL PANELS.....	15
9. CLEANING AND MAINTENANCE	16
9.1 GENERAL CLEANING WARNINGS.....	16
9.2 CLEANING OF THE DOOR AND INTERNAL GLASS	17
9.3 ROUTINE AND MANUAL CLEANING OF THE COOKING CHAMBER.....	17
9.4 CLEANING OF EXTERNAL SURFACES	18
9.5 REPLACEMENT OF THE BULB	18
9.6 MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE	18
10. PERIODS OF INACTIVITY	20
11. END-OF-LIFE DISPOSAL	20
11.1 EQUIPMENT DISPOSAL.....	20
11.2 INFORMATION ON DISPOSAL IN THE EUROPEAN UNION	20

1. SAFETY WARNINGS



Failure to comply with the following guide can cause even fatal damages and injuries, causes the warranty to expire and relieves the Builder of any liability. Read this booklet carefully before installation, use and maintenance of the equipment and keep it carefully for any further future consultation by the various operators. If you have not understood all the contents of this booklet, please contact the Builder. In the event of loss or deterioration of the documentation, please request the Manufacturer to send the replacement one.

1.1 SAFETY STANDARDS FOR THE USER

- Before the ordinary use and maintenance of the equipment read this booklet carefully and keep it carefully for any further future consultation by the various operators. If some parts are not understandable, contact the Builder.
- In case of transfer of the equipment to the new user this booklet.
- A use, cleaning and maintenance other than those indicated in this book are considered improper and can cause damage, injury or fatal accidents, cause the warranty to expire and relieve the Builder of any liability.
- Cleaning and maintenance intended for the user shall not be carried out by children without supervision.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall only be used for cooking food in professional kitchens by qualified personnel: any other use is not in accordance with the intended and therefore dangerous use.
- It is recommended to monitor the equipment throughout its operation.
- The apparatus may be used by children under the age of 8 years and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity, or inexperienced or from the necessary knowledge, provided that they have been supervised or after they have received instructions on the safe use of the apparatus and on the understanding of the dangers inherent therein. Children don't have to play with braces. Cleaning and maintenance intended to be carried out by the user and shall not be carried out by children without supervision.
- If the equipment does not work or you notice functional or structural anomalies, disconnect it from the power supply and water and contact a Service Center authorised by the Builder without attempting to repair it itself. For a possible repair request the use of original spare parts. Failure to comply with this requirement causes the Warranty to lapse.
- In order to ensure that the appliance is in perfect conditions of use and safety, it is recommended that it be subjected to maintenance and control by an authorised service centre at least once a year.
- Do not obstruct any air intake on the equipment. The user shall carry out only ordinary cleaning operations. For inspection, extraordinary maintenance and replacements of defective components, please contact an Authorised Service Centre for the sending of a skilled and properly trained technician.

- Before any cleaning, it is necessary to disconnect the power supply of the appliance and wear appropriate personal protective equipment (e.g. gloves, etc.).
- If the appliance is fitted with wheels or is placed on top of a cabinet with wheels, its freedom of movement must be limited by anti-movement devices (e.g. chains) so that during movement it cannot in any way damage electrical cables and water and drainage pipes.

1.2 SAFETY STANDARDS FOR THE INSTALLER

- All extraordinary installation and maintenance operations must be carried out only by qualified personnel authorised by the Manufacturer, in accordance with the rules in force in the country of use and complying with the rules relating to plant and safety at work.
- Before installing the equipment, verify the conformity of the systems with the regulations in force in the country of use and to what is reported on the technical data plate.
- The equipment shall be disconnected from the power supply before any installation or maintenance work is carried out.
- Interventions, tampering or modifications not expressly authorised and which do not comply with the provisions of this manual will terminate the warranty. An installation or maintenance other than those indicated in this booklet may cause injury or fatal accidents to the installer and the user and cause damage to the facilities of the place of installation.
- During the installation of the equipment, the transit or permanence of persons not engaged in installation near the work area shall be prohibited.
- Replacement of the power cable shall be carried out only by a qualified and authorised technician. The cable may only be replaced with one of similar characteristics: the technical data plate always indicates the type of cable to be used and its section. The grounding cable must always be green yellow.
- The technical data plate shall provide important technical information which is indispensable in the event of an application for maintenance or repair of the equipment: it is therefore recommended not to remove, damage or modify it.
- Packaging material, as potentially dangerous, must be kept out of the reach of children or animals and properly disposed of in accordance with local standards.

1.3 EXPLANATION OF PICTOGRAMS

Installation and use instructions shall apply to all models unless otherwise specified in the following pictograms:

	• It's a danger! Immediate danger or dangerous situation that could cause injury or death.
	• Read the instruction manual
	• Grounding symbol
	• Symbol of equipotential

1.4 SAFETY STANDARDS FOR COOKING AND WASHING

- Before use ensure that no non-compliant objects (instruction booklets, plastic bags or anything else) or residues of detergents are present in the chamber of the equipment; likewise, make sure that the smoke discharge is free of obstruction and there are no flammable materials in its vicinity.
- To move containers, accessories and other objects inside the cooking chamber, always wear protective thermal clothing (DPI) suitable for use (e.g. thermal gloves).
- During cooking and until cooling, the external and internal parts of the equipment could be very hot (temperature greater than 60 °C/140 °F). To avoid the danger of burns, it is recommended not to touch the areas marked with this symbol.
- Take the utmost care when extracting the baking trays from the equipment chamber, especially if they contain liquids. Do not use easily flammable foods or liquids during cooking (e.g. alcohol). Make sure that the baking tray structures inside the cooking room are well locked on the walls. Otherwise, baking trays containing food or hot liquids may fall, causing risk of burns.
- Always keep the cooking room clean, making a daily cleaning: fats or food residues if not removed from the inside could set fire!
- Do not place heat sources (e.g. grids, deep fryers, etc.), highly flammable or combustible substances near the appliance (e.g. diesel, petrol, alcohol bottles, etc.).

1.5 HOW TO READ LABEL TECHNICAL SPECIFICATIONS

- A) Article
- B) Model
- C) Reference
- D) Serial number
- E) Operating pressure
- F) Degree of protection
- G) Electrical data
- H) Weight of equipment

A

B

C

D

E

F

G

H

Your code/Name:

Art.: XXXXXX

Model.: XXXXXX

Ref.: XXXXXX

Ser. N° : XXXXXX

TYPE:

IPX	kPa: XXX-XXX	
XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~	XX-XX Hz

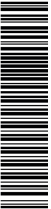
KG: XXX

Ord: XX/XXXX

RoHS

MADE IN ITALY





XXXXXX

2. TRANSPORT

2.1 TRANSPORT EQUIPMENT

By wearing personal protective equipment, bring the equipment to the installation space using a fork trolley; the correct transport must be done by threading the forks from the front side, taking care not to damage the lanes of the trolley and the exhaust pipe that are located at the bottom of the furnace.

The equipment should never be overturned, dragged or overturned! During handling, the transit or stay of non-employed persons near the work area shall be prohibited.

2.2 CHARACTERISTICS OF THE POSITIONING ROOM

The positioning room shall:

- Be well aerated and not exposed to atmospheric agents;
- Have a temperature between + 5 °C and + 45 °C (+ 41 °F and + 113 °F) and humidity below 70 %;
- Have a flooring free of roughness, perfectly leveled and supporting the equipment at full load;
- To comply with current regulations in terms of safety at work and plant;
- Be dedicated to the preparation of food;

2.3 INSTALLING EQUIPMENT

The equipment shall be installed:

- Under a suction hood of adequate power (it is advisable to install the hoods of the manufacturer for optimal performance);
- In such a way as to have access to water and electrical connections;
- Away from flammable and/or potentially explosive materials (e.g. gas cylinders);
- Taking into account that the door of the equipment can be opened completely.

It is not recommended to place close to other equipment that reaches high temperatures. In case there is a need to provide a space of at least 50 cm lateral and 70 cm back from them or interpose an insulating wall.

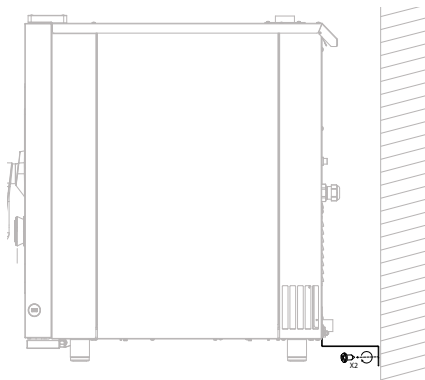
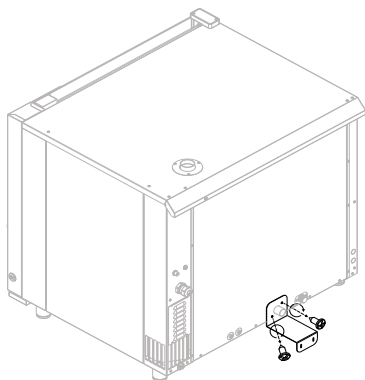
For safety reasons, do not place the highest baking tray at a height of more than 160 cm.

If this is necessary, the “danger burns” adhesive supplied to the equipment at the specified height must be applied.

Do not place the equipment in the vicinity of flammable materials or containers (e.g. partition walls, gas cylinders, etc.) due to fire hazard. Cover any walls with non-flammable thermal material.

The equipment is not suitable for collection.

When choosing the positioning room, take into account that the equipment must be easily moved for any extraordinary maintenance: be careful that any subsequent masonry works (e.g. construction of walls, replacement of doors with narrower ones, renovations, etc.) do not hinder movement.



OVEN MODEL	TRAYS	SIZE	60x40				GN1/1					
		QUAN-TITY	4	6	10	16	053	5	7	12	20	40
POWER	FOR AIR HEATING	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
SIZE	WIDTH	mm	937	937	937	1051	700	937	937	937	1051	1051
	DEPTH	mm	885	885	890	1002	780	885	885	890	1002	1248
	HEIGHT	mm	715	875	1211	1900	625	715	875	1211	1900	1881
WEIGHT	GROSS	kg	105	118	153	273	64	105	119	153	273	377
	NET	kg	89	101	135	250	55	89	102	135	250	287
400 V 50/60HZ	POWER CONSU-MPTION	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
	ABSORBED POWER	A	16.5	16.5	24.7	45.9	8.3	16.5	16.5	24.7	45.9	67.7

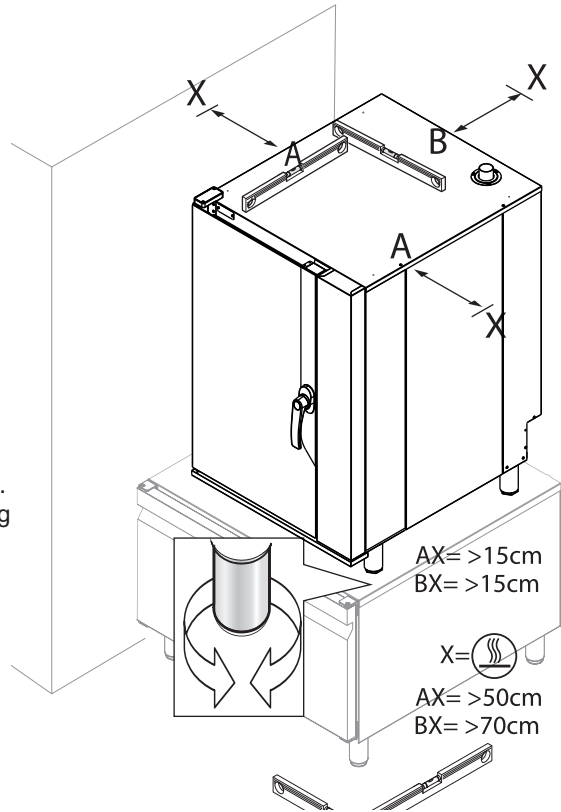
3. POSITIONING

The equipment can be positioned:

- above a table or closet of the user;
- above a compatible lever;
- above a compatible oven;
- above a compatible blast chiller;
- above a structure of the Builder (stand).

Direct ground support of the equipment is not permitted. They are available from the Builder and/or Dealer of the supports to be placed under it to obtain the desired height from the ground.

Do not install equipment without feet. The maximum number of overlapping equipment is two.



3.1 STANDING ON TOP OF A TABLE/CLOSET

If the equipment is positioned above a work table or a neutral cabinet, the latter must be perfectly level and stable, it must support the equipment at full load and the support surface must be flame-retardant and possibly resistant to high temperatures. Possibly act on the feet of the equipment to adjust the bubble. **STANDING ON A PROOFER**

If the equipment is placed above a proofer of the same series, it is sufficient to place it on top of it, ensuring that the feet are stable and fit into the pins of the lower structure.

3.2 STANDING ON A OVEN

If the equipment is positioned above ovens of the same series it is mandatory to mount the overlay kit to be requested from the Builder, then insert the base of the furnace feet into the pins of the lower equipment. For the assembly instructions of the superposition kit, please refer to the sheet in the packaging of the superimposed kit..

3.3 STANDING ON A STAND

If the equipment is positioned above a stand, insert the base of its feet into the pins of the lower structure.

It is always possible to complete your composition, adding or replacing complementary accessories and equipment, in this way it is possible to satisfy every need of cooking or space. Visit our website or contact us for any information about it

DOOR ADJUSTMENT

If the door struggles to close, it is possible to act on the hake by rotating it with a clamp to obtain a perfectly horizontal position.

4. ELECTRICAL CONNECTIONS

BE CAREFUL!

Before proceeding to the electrical connection, read carefully the safety warnings on the first pages of this manual and always compare the system data with those shown in the technical data plate.

The connection to the power supply network must comply with the regulations in force in the country of installation of the equipment and must be performed by qualified personnel authorised by the Builder. Failure to comply with these norms can cause damage and injury, causes the warranty to lapse and relieves the Builder of any liability.

When the appliance is in operation, the power supply voltage value shall not differ by ± 10 % of the value shown on the technical data plate.

The illustrated connection and the colours of the cables are indicative, please refer only to the diagram shown on the equipment.

The equipment must be connected directly to the electricity grid and must be provided with an easy-to-access switch upstream and installed to the plant in accordance with the regulations in force in the country of installation of the equipment. This switch shall have an omnipolar contact separation so as to ensure complete disconnection under the overvoltage category III.

A proper ground connection

is required and the ground cable must not be interrupted under any circumstances by the protection switch.

When several appliances are present in the same environment, it is mandatory to provide an equipotential connection using the appropriate clamp marked by the symbol in the lower back of the appliance.

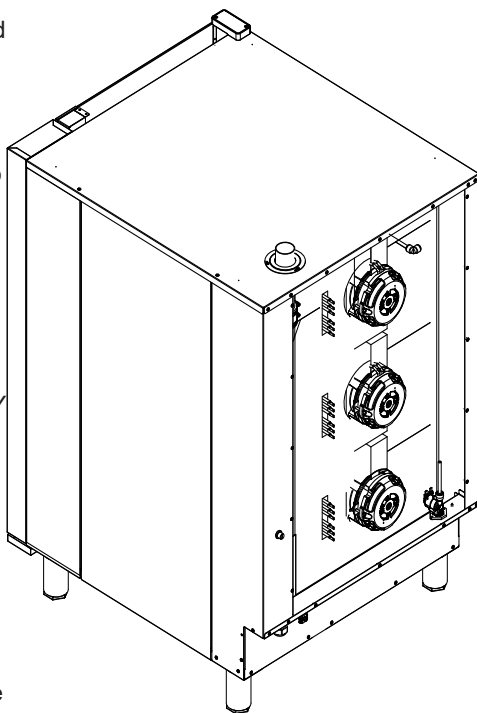
This clamp allows to connect a ground cable according to applicable legal requirements. The effectiveness of the equipotential system should be properly checked in accordance with the legislation in force.

There is a sticker on the equipment that indicates how to connect to the terminal block according to the type of voltage available.

To make connections use only the bridges provided.

4.1 HOW TO MAKE THE CONNECTION

- Open the back of the equipment and locate the terminal block.
- Loosen the cable entry and insert the power cord through it. The adhesive applied to the sideboard always indicates the type of cable to be used and its section, depending on the voltage and absorption of the equipment
- (eg.) Cable: Cable: 5x10 mm² H07RNF).
- Connect the cable conductors following the diagram on the external adhesive plate: make **ONLY** the links indicated without changing them. The yellow/green earth conductor shall be at least 3 cm longer than the other conductors.
- PE (yellow/green): earth protection conductor
- N (blue): neutral conductor
- L1/2/3 (brown/grey/black): phase conductors
- An incorrect connection could cause overheating to the terminal block leading to melting and the risk of electric shocks.
- Check the absence of electrical dispersion between phases and earth. Check the electrical continuity between the external carcass and the ground wire of the grid. It is recommended to use a multimeter to perform these operations.
- Close the side with the screws and lock the cable by screwing the nut of the cable presser.



4.2 REPLACEMENT OF THE POWER CABLE

This operation shall only be carried out by a qualified and authorised technician. The cable may only be replaced with one of similar characteristics: the technical data plate always indicates the type of cable to be used and its section. The grounding cable must always be green yellow.

5. WATER CONNECTIONS

5.1 INCOMING WATER

The equipment is equipped with an input Ø 12 mm. It is also supplied a 1.5 m tube complete with a filter and a JG 3/4 connection as required by current regulations, to be mounted during installation.

For connection use only the material provided, do not use or reuse other pipes.

Before connecting the pipe to the appliance, let water drain to eliminate any impurities present in the water pipeline.

Provide a gate valve for closing the water supply as needed.

5.2 INLET WATER CHARACTERISTICS

The incoming water must have the following characteristics:

- maximum temperature of 30 °C (86 °F);
- maximum hardness of 5 °f (French degrees) to avoid accumulation of limestone inside the cooking chamber;
- be drinkable;
- pressure values between 150 kPa (1.5 bar) and 200 kPa (2 bar).

Pressure below 150 kPa (1.5 bar): the equipment could work incorrectly.

Pressure greater than 200 kPa (2 bar): install a pressure reducer calibrated to 200 kPa (2 bar).

Water hardness indicates the content of magnesium, calcium and heavy metals present in the water.

It is measured using kits that are easily available on the market.

The hardness is expressed in French (°f) or German (dH) degrees (1 °dH German degrees = 1.8 °f French degrees – 1 °f = 10 mg calcium carbonate (CaCO₃) per litre of water).

Water classification:

- very sweet up to 7 °f
- desserts from 7 °f to 14 °f
- average hard from 14 °f to 22 °f
- discretely hard from 22 °f to 32 °f
- hard from 32 °f to 54 °f
- very hard over 54 °f

In the case of excessively hard water (> 5 °F) use demineralisers (available from the Manufacturer/Retailer); excessive hardness of water could cause accumulation of limestone inside the cooking chamber and damage the internal pipes, heating elements, fans, solenoid valves.

5.3 OUTGOING WATER

Connect the exhaust to a non-metallic flexible hose in a degree of withstanding high temperatures (over 90 °C).

The discharge shall have the following characteristics:

- be siphoned (siphon not supplied);
- be up to one meter long;
- have a minimum gradient of 4 %;
- do not have bottlenecks;
- have an air gap of at least 25 mm;
- have a diameter not less than that of the exhaust coupling.

6. EXHAUST FUMES

During cooking hot fumes and odors are produced evacuated from the exhaust fireplace that is located at the top of the equipment.

The latter must be placed under an extractor hood of flow rate and size appropriate to the type of equipment.

The Builder recommends the installation of his hoods; for their assembly please refer to the instructions contained in the packaging of the hoods.

The hood shall remain on during all operation of the equipment. Make sure that no objects and/or materials are present above the fume discharge that can obstruct the outflow of the fumes or be damaged by the temperature or the fumes themselves.

Do not leave flammable materials near the exhaust pipe.

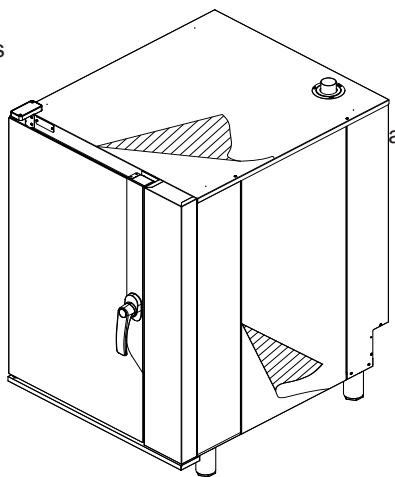
7. BASIC NOTIONS FOR THE FIRST IGNITION

The use of its equipment is simple and intuitive. In the following pages we will guide you step by step in the knowledge of the equipment: this will give you the certainty of obtaining results that always meet your expectations and will guarantee optimal performance and long life of your equipment.

7.1 FILM REMOVAL

Remove the protective film from the furnaces avoiding the use of abrasive/aggressive substances or metal objects (e.g. scrapers). If glue residues remain, rub with soft cloth soaked in oil-based detergent, suitable for surfaces in stainless steel, non-aggressive or abrasive. Avoid the use of scrapers, abrasive or sharp tools.

- At first use of the equipment, clean the inside of the room thoroughly by washing. Make sure that the equipment chamber and chimneys/flowers are free of non-compliant objects (booklets, plastic bags, etc.).
- Avoid salting the food in the cooking chamber. If not avoidable, clean the equipment as soon as possible.
- Avoid overloading the food or overloading the baking trays (maximum 10 kg per baking tray).
- Spread the baking trays evenly over the entire height of the cooking chamber, respecting the maximum number indicated for each appliance. Always respect the load instructions of the equipment in your possession
- In the case of cooking with grills of particularly fat foods (e.g. roasts or poultry), place a baking tray with high edges at the bottom of the cooking chamber for the collection of fats that drain from foods.
- For optimal results, open the door as little as possible during cooking.
- Use the equipment with an ambient temperature between + 5 °C and + 45 °C (+ 41 °F and + 113 °F).



7.2 TYPES OF COOKING

ATTENTION: For a good cooking it is necessary to preheat the oven before each cooking. It is advisable to pre-heat with a temperature set at least 30°C higher than the cooking temperature.

Increase the temperature in case of full load.

• CONVECTION COOKING

Food cooks thanks to the dry heat generated by the heating elements. Fans allow a uniform diffusion of hot air in the cooking chamber.

In case of need, this type of cooking allows to manually introduce humidity into the chamber.

- **STEAMING COOKING**

The food is cooked by steaming in the room. To ensure optimal results it is necessary that the humidity value is set to “100 %”. For the humidification function to function satisfactorily, the temperature must be set at at least 80-100 °C. Steaming is ideal for all those dishes that require “delicate” cooking or for pasteurisation of creams.

- **COMBI COOKING**

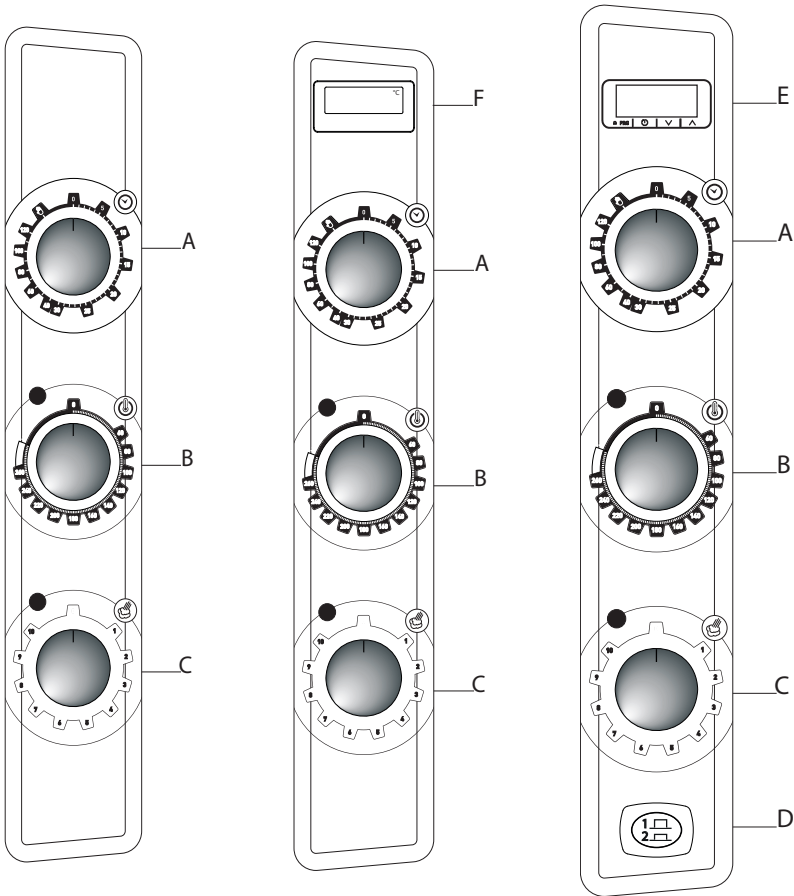
The food cooks thanks to the high temperature generated by the resistances associated with the steam automatically injected into the chamber.

7.3 MANUAL COOKING

The operator has the option to set:

- Temperature in the chamber;
- Humidity adjustment;
- Fan speed (in the models in which it is available).
- If the cooking time has been set in time (ex.30: minutes) it will end at the end of the cooking time (0.00).

8. .MECHANICAL CONTROL PANELS



A	Time adjustment knob
B	Temperature adjustment knob
C	Knob steam regulation\ humidification
D	Ventilation adjustment button
E	Temperature indicator
F	Display temperature display

- **TIME ADJUSTMENT**

When the manual option is selected, the oven will always be switched on for an infinite time until the operator intervenes. When a certain value is selected, the oven remains on for that amount of time (maximum 120 minutes).

- **TEMPERATURE ADJUSTMENT**

This knob allows you to select the desired cooking temperature.

- **THERMOSTAT SPY**

This indicator lamp is turned on when the heating elements of the oven are switched on and therefore the internal temperature of the cooking chamber is lower than the value set by the thermostat knob. When the light is switched off means that the heating is off and that the cooking chamber has reached the set temperature.

- **STEAM/HUMIDITY ADJUSTMENT**

This knob allows you to activate the humidification function. It is adjustable from minimum to maximum by turning the knob clockwise.

ATTENTION: For the humidification function to work satisfactorily, the temperature must be set to at least 80-100 °C. In addition, for good cooking it is necessary to preheat the oven to the desired temperature before activating the steam supply.

- **HUMIDIFICATION LED**

When it is turned on means that you are putting water into the cooking room to get steam. This is done independently of the temperature (it is up to the operator to check that the temperature is sufficiently high for the cooking to proceed properly).

- **SPEED ADJUSTMENT**

The furnace has two different fan/engine speeds:

1-Max: it means that the engine is at maximum speed and is used in most cooking.

2-Min: it means that the engine is at minimum speed and is mainly used for delicate dishes, such as pastry

- **TEMPERATURE DISPLAY**

This display shows the actual temperature inside the cooking chamber. the display remains lit only during cooking, with set time or infinite phase. If the time is set to zero, the display will be off.

9. CLEANING AND MAINTENANCE

9.1 GENERAL CLEANING WARNINGS

- Before doing any cleaning, it is necessary to disconnect the power supply of the appliance and wear appropriate personal protective equipment (e.g. gloves, etc.) The user must carry out only ordinary cleaning operations. For inspection, extraordinary maintenance and replacements of defective components, please contact an Authorised Service Centre for the sending of a skilled and properly trained technician. The Manufacturer does not recognise as a guarantee any damage resulting from a failure to maintain or from incorrect cleaning (e.g. the use of unsuitable detergents).
- Before any cleaning, wait for the cooking chamber to be cold (temperature not exceeding 70 °C).

For cleaning any part of the equipment or accessory, do NOT use:

- Abrasive or powdered detergents;
- Aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulfuric acid, caustic soda, etc.). Be careful! Do not even use these substances to clean the substructure/floor under the equipment;
- Abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
- Steam or pressure water jets.

9.2 CLEANING OF THE DOOR AND INTERNAL GLASS

To clean the glass inside the door wait until the oven has completely cooled. The inner crystal can be opened for easy cleaning.

Use a freshly moistened soft cloth of a neutral product, specifically for crystals, following the instructions of the detergent manufacturer.

9.3 ROUTINE AND MANUAL CLEANING OF THE COOKING CHAMBER

At the end of a day's work, it is necessary to clean the equipment, both for hygienic reasons and to avoid operating failures.

The oven must never be cleaned with direct or high-pressure water jets.

Similarly, iron cleaning pads, brushes or common steel scrapers shall not be used for cleaning the appliance.

Attention: any fats and food residues present in the cooking room could catch fire while using the oven, so it is advisable to remove them promptly.

- Wait for the cooking chamber to cool.
- Remove the side grills that keep the baking trays.
- Remove any residues that can be removed manually and put the extractable parts in the dishwasher.
- Clean the cooking room with warm water and soap.
- Subsequently, all areas concerned must be accurately
- Rinse, be careful not to leave detergent residues.
- To clean the outside of the oven, use a damp cloth and a mild detergent.

To perform the manual cleaning correctly, follow the following steps:

- Turn on the appliance and set the temperature to 176 °F (80 °C).
- Leave it on for 10 minutes (with steam function, for preset ovens).
- Turn off the appliance and let it cool.
- Remove the supports of the side trays.
- Spray the detergent over the entire internal surface of the oven and wait 10 minutes.
- Rinse the cooking chamber thoroughly at the end of the cleaning cycle.
- It is strictly forbidden to wash the cooking chamber at temperatures above 70°C (158°F). Danger of burn.

9.4 CLEANING OF EXTERNAL SURFACES

Daily cleaning of the covering of the oven cooking chamber must be carried out with a non-abrasive detergent to ensure its proper functioning. Use plastic bristles or a sponge soaked in vinegar and hot water in the case of dry residues.

Use only a damp cloth with hot water or products suitable for cleaning stainless steel. Do not use acid or ammonia products.

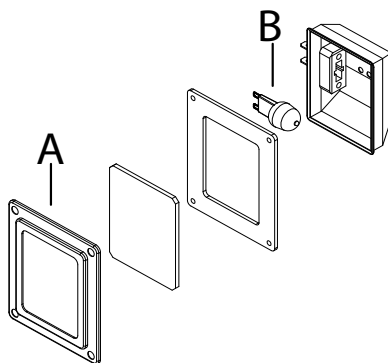
ATTENTION: never clean the appliance with water or steam jets under pressure.

9.5 REPLACEMENT OF THE BULB

ATTENTION: Strictly comply with the following procedure to avoid electrocution or damage to persons.

- Disconnect the oven from the mains and let it cool.
- Remove the side supports that hold the baking trays.
- Remove the cover "A", unscrewing the 4 fixing screws.
- Replace the lamp "B" with a lamp having the same characteristics.
- Reposition the lid "A" and fix it again with the screws previously removed.
- Put back the side grids, making sure they are well fixed.

In case the glass lid breaks or damages, do not use the oven until the lid is replaced (contact Customer Service).



9.6 MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE

If the appliance breaks down, disconnect it from the mains and turn off the water. Before calling customer service, check the table below.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The oven does not start when in START	• Door is open. • The microswitch does not signal that the door is Closed.	• Make sure the door is closed. • Contact a specialized technician for repairs (Service Assistance).
The oven light is off	• Loose light bulb. • Blown light bulb.	• Insert the light bulb correctly. • Replace the light bulb.
The oven does not cook uniformly	• The fans no longer execute inversion. • A fan has stopped. • One of the resistances has broken • A door seal is out of place.	• Contact a specialized technician for repairs (Service Assistance). • Contact a specialized technician for repairs (Service Assistance). • Contact a specialized technician for repairs (Service Assistance). • Correctly reposition the appliance's door seal.
The oven is completely turned off	• No main power supply. • Incorrect connection to the main power supply. • Safety thermostat triggered.	• Restore the main power supply. • Check connection to the main power supply. • Contact a specialized technician for repairs (Service Assistance).
Water does not enter the steam tubes	• Water inlet is closed. • Incorrect connection to the water supply. • Water inlet filters obstructed by dirt.	• Open the water inlet. • Check connection to the main water supply. • Clean the filters.
Water leaks out from the washer with the door closed	• Dirty washer. • Damaged washer. • Problems with the door closing mechanism	• Clean the washer with a damp cloth. • Contact a specialized technician for repairs (Service Assistance). • Contact a specialized technician for repairs (Service Assistance).
The fan stops during operation	• Motor safety thermostat is triggered. • The motor capacitor is broken.	• Switch off the oven and wait for the motor's thermal protection to automatically reset. If the problem persists, please contact a specialized technician for repairs (Service Assistance). • Check the safety distance of the oven. • Contact a specialized technician for repairs (Service Assistance).

10. PERIODS OF INACTIVITY

During periods of inactivity, disconnect the power supply and water, remove the tank of the detergent and close them with care. Protect the steel outer parts of the equipment by passing them with a soft cloth just soaked with vaseline oil. Leave the door so as to ensure a proper air exchange.

When restoring, before use:

- carry out an accurate cleaning of the equipment and accessories;
- reconnect the equipment to the power supply, water supply;
- subject the equipment to check before re-use;

In order to ensure that the appliance is in perfect conditions of use and safety, it is recommended that it be subjected to maintenance and control by an authorised service centre at least once a year.

11.END-OF-LIFE DISPOSAL

In order to avoid any unauthorised use and the risks associated with it before disposing of the equipment:

- Make sure that it is no longer possible to use it: for this purpose, the power cable must be cut or removed (with equipment disconnected from the mains).
- To ensure that no child is accidentally trapped inside the cooking chamber for play, to this end block the opening of the door (e.g. with adhesive tape or stoppers).

11.1 EQUIPMENT DISPOSAL

Pursuant to Article 13 of Legislative Decree No. 49 of 2014 “Implementation of the WEEE Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment” The mark of the barred bin with a bar specifies that the product has been placed on the market after 13 August 2005 and that at the end of its useful life it must not be assimilated to other waste but must be disposed of separately. All equipment is made of recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet metal, copper, etc.) in a percentage of more than 90 % by weight.

Attention needs to be paid to the management of this product at the end of life by reducing negative environmental impacts and improving resource efficiency, applying the principles of “polluter pays”, prevention, preparation for re-use, recycling and recovery. Please note that the unfair or incorrect disposal of the product involves the application of the sanctions provided for by the current legislation.

11.2 INFORMATION ON DISPOSAL IN THE EUROPEAN UNION

The EU WEEE Directive has been implemented differently in each country, so if you wish to dispose of this equipment we suggest that you contact your local authority or Dealer to ask for the correct method of disposal.

GASTRO OFEN - BACKOFEN

MECHANISCHER STEUERUNG



Bedienungsanleitung und Installation

1. SICHERHEITSWARNUNGEN.....	4
1.1 SICHERHEITSTANDARDS FÜR DEN BENUTZER	4
1.2 SICHERHEITSTANDARDS FÜR DEN INSTALLATEUR.....	5
1.3 ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME	6
1.4 SICHERHEITSTANDARDS FÜR KOCHEN UND WASCHEN	6
1.5 WIE SIND DIE TECHNISCHEN SPEZIFIKATIONEN FÜR ETIKETTEN ZU LESEN.....	7
2. VERKEHR UND VERKEHR.....	7
2.1 TRANSPORTAUSRÜSTUNGEN.....	7
2.2 MERKMALE DES POSITIONIERRAUMS	7
2.3 INSTALLATION VON GERÄTEN.....	7
3. POSITIONIERUNG	8
3.1 STEHEND AUF EINEM TISCH/SCHRANK	9
3.2 STÜTZT SICH AUF EINEN VERLIERER.....	9
3.3 RUHEN ÜBER EINEM OFEN	9
3.4 STEHEN SIE AUF EINEM STAND	9
4. ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE	9
4.1 WIE MAN DIE VERBINDUNG HERSTELLT	10
4.2 AUSTAUSCH DES STROMKABELS.....	11
5. WASSERANSCHLÜSSE	11
5.1 EINGEHENDES WASSER	11
5.2 EIGENSCHAFTEN DES EINLASSWASSERS.....	11
5.3 ABLAUFENDES WASSER	12
6. ABGASE 12	
7. BEGRIFFE FÜR DIE FIRSTACCENSIONESIONESI.....	12
7.1 FILMREMOVAL.....	13
7.2 ARTEN DES KOCHENS	13
7.3 MANUELLES KOCHEN	14
8. MECHANISCHE BEDIENELEMENTE	15
9. REINIGUNG UND WARTUNG.....	16
9.1 ALLGEMEINE REINIGUNGSWARNUNGEN.....	16
9.2 REINIGUNG DER TÜR UND DES INNENGLASES	17
9.3 ROUTINE- UND MANUELLE REINIGUNG DER KOCHKAMMER.....	17
9.4 REINIGUNG VON AUSSENFLÄCHEN.....	18
9.5 ERSATZ DER GLÜHBIRNE.....	18
9.6 WARTUNG BEI BRUCH.....	18
10. ZEITEN DER NICHTERWERBSTÄTIGKEIT.....	20
11.ALTAUTOENTSORGUNG	20
11.1 ENTSORGUNG VON AUSRÜSTUNGEN	20
11.2 INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG IN DER EUROPÄISCHEN UNION.....	20

1. SICHERHEITSWARNUNGEN



Die Nichteinhaltung der folgenden Anleitung kann sogar tödliche Schäden und Verletzungen verursachen, die Gewährleistung erlöschen und den Bauherrn von jeglicher Haftung entlasten. Lesen Sie diese Broschüre sorgfältig vor der Installation, Verwendung und Wartung der Geräte und halten Sie sie sorgfältig für jede weitere Beratung durch die verschiedenen Betreiber. Wenn Sie den gesamten Inhalt dieser Broschüre nicht verstanden haben, wenden Sie sich bitte an den Builder. Im Falle des Verlusts oder der Verschlechterung der Dokumentation bitten wir den Hersteller, den Ersatz zu senden.

1.1 SICHERHEITSSTANDARDS FÜR DEN BENUTZER

- Vor der gewöhnlichen Verwendung und Wartung der Geräte lesen Sie diese Broschüre sorgfältig und halten Sie sie sorgfältig für jede weitere Beratung durch die verschiedenen Betreiber. Wenn einige Teile nicht verständlich sind, kontaktieren Sie den Builder.
- Im Falle der Übertragung des Gerätes auf den neuen Benutzer dieses Heft.
- Eine Verwendung, Reinigung und Wartung, die nicht in diesem Buch angegeben sind, gelten als unsachgemäß und können Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen, die Garantie verfallen lassen und den Erbauer von jeglicher Haftung entlasten.
- Reinigung und Wartung, die für den Benutzer bestimmt sind, dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nur zum Kochen von Lebensmitteln in professionellen Küchen von qualifiziertem Personal verwendet werden: jede andere Verwendung entspricht nicht der beabsichtigten und damit gefährlichen Verwendung.
- Es wird empfohlen, die Geräte während des gesamten Betriebs zu überwachen.
- Das Gerät kann von Kindern unter 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder unerfahrenen Fähigkeiten verwendet werden.
- oder aus den erforderlichen Kenntnissen, sofern sie überwacht worden sind oder nachdem sie Anweisungen über die sichere Verwendung des Geräts und über das Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder müssen nicht mit Zahnsparungen spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer durchgeführt werden sollen und nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden dürfen.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder Sie funktionale oder strukturelle Anomalien bemerken, trennen Sie es von der Stromversorgung und dem Wasser und kontaktieren Sie ein vom Builder autorisiertes Service Center, ohne zu versuchen, es selbst zu reparieren. Für eine mögliche Reparatur fordern Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Die Nichteinhaltung dieser Anforderung führt dazu, dass die Garantie erlischt.
- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einwandfreien Betriebsbedingungen und Sicherheit befindet, wird empfohlen, mindestens einmal im Jahr von einem autorisierten Servicecenter gewartet und kontrolliert zu werden.

- Verhindern Sie keine Luftzufuhr an den Geräten. Der Benutzer darf nur gewöhnliche Reinigungsvorgänge durchführen. Für Inspektionen, außerordentliche Wartung und Ersatz defekter Bauteile wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum für die Entsendung eines qualifizierten und gut ausgebildeten Technikers.
- Vor jeder Reinigung ist es notwendig, die Stromversorgung des Gerätes zu trennen und entsprechende persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe, etc.) zu tragen.
- Ist das Gerät mit Rädern ausgestattet oder auf einem Schrank mit Rädern angebracht, so muss seine Bewegungsfreiheit durch Bewegungsschutzvorrichtungen (z. B. Ketten) eingeschränkt werden, so dass es während der Bewegung in keiner Weise elektrische Kabel sowie Wasser- und Entwässerungsleitungen beschädigen kann.

1.2 SICHERHEITSSTANDARDS FÜR DEN INSTALLATEUR

- Alle außerordentlichen Installations- und Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das vom Hersteller gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und gemäß den Vorschriften über Anlagen und Sicherheit am Arbeitsplatz zugelassen ist.
- Vor dem Einbau der Ausrüstung überprüfen Sie die Übereinstimmung der Systeme mit den im Einsatzland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem technischen Datenschild.
- Die Ausrüstung ist vor der Durchführung von Installations- oder Wartungsarbeiten vom Netzteil zu trennen.
- Eingriffe, Manipulationen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und die nicht den Bestimmungen dieses Handbuchs entsprechen, beenden die Garantie. Eine Installation oder Wartung, die nicht in dieser Broschüre angegeben ist, kann Schäden oder tödliche Unfälle für den Installateur und den Benutzer verursachen und Schäden an den Einrichtungen des Installationsorts verursachen.
- Während des Einbaus der Ausrüstung ist der Durchgang oder die Dauer von Personen, die nicht in der Nähe des Arbeitsbereichs installiert sind, verboten.
- Der Austausch des Stromkabels erfolgt nur durch einen qualifizierten und zugelassenen Techniker. Das Kabel darf nur durch eine der gleichen Eigenschaften ersetzt werden: das technische Datenschild gibt immer die Art des zu verwendenden Kabels und dessen Abschnitt an. Das Erdungskabel muss immer grüngelb sein.
- Das technische Datenschild muss wichtige technische Informationen liefern, die im Falle eines Antrags auf Wartung oder Reparatur der Ausrüstung unerlässlich sind: es wird daher empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu modifizieren.
- Verpackungsmaterial, das potenziell gefährlich ist, muss außerhalb der Reichweite von Kindern oder Tieren aufbewahrt und entsprechend den örtlichen Normen ordnungsgemäß entsorgt werden.

1.3 ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME

Installations- und Gebrauchsanweisungen gelten für alle Modelle, sofern in den folgenden Piktogrammen nichts anderes angegeben ist:

	• Esist eine Gefahr!Unmittelbare Gefahr oder gefährliche Situation, die Verletzungen oder Tod verursachen könnte.
	• Lesen Sie die Bedienungsanleitung
	• Symbol der Erdung
	• Equipotential-Symbol

1.4 SICHERHEITSSTANDARDS FÜR KOCHEN UND WASCHEN

- Vor der Verwendung sicherzustellen, dass keine nicht konformen Gegenstände (Anweisungshefte, Plastiktüten oder sonstiges) oder Rückstände von Reinigungsmitteln in der Kammer der Geräte vorhanden sind; ebenso stellen Sie sicher, dass die Rauchentladung ist frei von Hindernissen und es gibt keine brennbaren Materialien in seiner Nähe.
- Um Behälter, Zubehör und andere Gegenstände in der Kochkammer zu bewegen, tragen Sie immer Schutzwärmebekleidung (DPI), geeignet für den Einsatz (z. B. Thermohandschuhe).
- Beim Kochen und bis zum Abkühlen können die äußeren und inneren Teile der Geräte sehr heiß sein (Temperatur größer als 60 °C/140 °F).Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, wird empfohlen, die mit diesem Symbol gekennzeichneten Bereiche nicht zu berühren.
- Achten Sie bei der Extraktion der Backschalen aus der Gerätekammer, besonders wenn sie Flüssigkeiten enthalten. Verwenden Sie während des Kochens keine leicht entzündlichen Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol).Stellen Sie sicher, dass die Backblechstrukturen innerhalb des Kochraums gut an den Wänden verschlossen sind. Andernfalls können Backschalen, die Lebensmittel oder heiße Flüssigkeiten enthalten, fallen, was das Risiko von Verbrennungen verursacht.
- Halten Sie den Kochraum immer sauber, so dass eine tägliche Reinigung: Fette oder Lebensmittelmrückstände, wenn sie nicht von innen entfernt werden, könnten Feuer setzen!
- Keine Wärmequellen (z. B. Gitter, Friteuse usw.), leicht entzündliche oder brennbare

1.5 WIE SIND DIE TECHNISCHEN SPEZIFIKATIONEN FÜR ETIKETTEN ZU LESEN

- A)Artikel
- B)Modell
- C)Bezug: Verordnung (EWG)
- D)Seriennummer
- E)Betriebsdruck
- F)Grad des Schutzes
- G)Elektrische Daten
- H)Gewicht der Ausrüstung

A

B

C

D

E

F

G

H

Your code/Name:

Art.: XXXXXX

Model.: XXXXXX

Ref.: XXXXXX

Ser. N° : XXXXXX

TYPE:

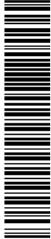
IPX	kPa: XXX-XXX	
XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~	XX-XX Hz

KG: XXX

Ord: XX/XXXX

RoHS
MADE IN ITALY





XXXXXX

2. VERKEHR UND VERKEHR

2.1 TRANSPORTAUSRÜSTUNGEN

Stoffe in der Nähe des Gerätes (z. B. Diesel, Benzin, Alkoholfaschen usw.) platzieren.

Durch das Tragen persönlicher Schutzausrüstung bringen Sie die Ausrüstung mit einem Gabelwagen in den Einbauraum: der richtige Transport muss durch Einfädeln der Gabeln von der Vorderseite erfolgen, wobei darauf zu achten ist, dass die Fahrspuren des Wagens und des Auspuffrohrs, die sich am Boden des Ofens befinden, nicht beschädigt werden.

Die Ausrüstung sollte niemals umgedreht, geschleppt oder umgedreht werden! Während der Bearbeitung ist die Durchreise oder der Aufenthalt von Nichterwerbstätigen in der Nähe des Arbeitsbereichs verboten.

2.2 MERKMALE DES POSITIONIERRAUMS

- Der Positionierraum muss
- Gut belüftet und nicht atmosphärischen Einwirkungen ausgesetzt sein;
- Temperatur zwischen + 5 °C und + 45 °C (+ 41 °F und + 113 °F) und Luftfeuchtigkeit unter 70 % haben;
- Einen Boden frei von Rauheit haben, perfekt geebnet und die Ausrüstung bei voller Beanspruchung unterstützen;
- Einhaltung der geltenden Vorschriften in Bezug auf die Arbeits- und Betriebssicherheit;
- Der Zubereitung von Lebensmitteln gewidmet sein;

2.3 INSTALLATION VON GERÄTEN

- Die Ausrüstung ist zu installieren:
- Unter einer Absaughaube mit ausreichender Leistung (es ist ratsam, die Abzugshauben des Herstellers für eine optimale Leistung zu installieren);
- In einer Weise, dass Zugang zu Wasser und elektrischen Anschlüssen besteht;
- Weg von brennbaren und/oder explosionsgefährdeten Materialien (z. B. Gasflaschen);
- Unter Berücksichtigung, dass die Tür der Geräte vollständig geöffnet werden kann.

Es wird nicht empfohlen, in der Nähe anderer Geräte zu platzieren, die hohe Temperaturen erreichen. Für den Fall, dass es notwendig ist, einen Raum von mindestens 50 cm seitlich und 70 cm zurück von ihnen zur Verfügung zu stellen oder eine Isolierwand einzufügen.

Aus Sicherheitsgründen darf das höchste Backblech nicht in einer Höhe von mehr als 160 cm platziert werden.

Ist dies erforderlich, muss der dem Gerät in der angegebenen Höhe zugeführte „Gefährliche Verbrennungen“-Klebstoff aufgebracht werden.

Platzieren Sie die Ausrüstung nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Behältern (z. B. Trennwände, Gasflaschen usw.) wegen Brandgefahr. Decken Sie alle Wände mit nicht brennbarem thermischem Material.

Die Ausrüstung ist nicht für die Abholung geeignet.

Bei der Auswahl des Positionierraums ist zu berücksichtigen, dass die Ausrüstung für jede außergewöhnliche Wartung leicht bewegt werden muss: achten Sie darauf, dass alle nachfolgenden Mauerwerksarbeiten (z. B. Bau von Wänden, Austausch von Türen durch schmalere, Renovierungen usw.) die Bewegung nicht behindern.

OVEN MODEL	TRAYS	SIZE	60x40				GN1/1					
		QUANTITY	4	6	10	16	053	5	7	12	20	40
POWER	FOR AIR HEATING	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
SIZE	WIDTH	mm	937	937	937	1051	700	937	937	937	1051	1051
	DEPTH	mm	885	885	890	1002	780	885	885	890	1002	1248
	HEIGHT	mm	715	875	1211	1900	625	715	875	1211	1900	1881
WEIGHT	GROSS	kg	105	118	153	273	64	105	119	153	273	377
	NET	kg	89	101	135	250	55	89	102	135	250	287
400 V 50/60HZ	POWER CONSUMPTION	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
	ABSORBED POWER	A	16.5	16.5	24.7	45.9	8.3	16.5	16.5	24.7	45.9	67.7

3. POSITIONIERUNG

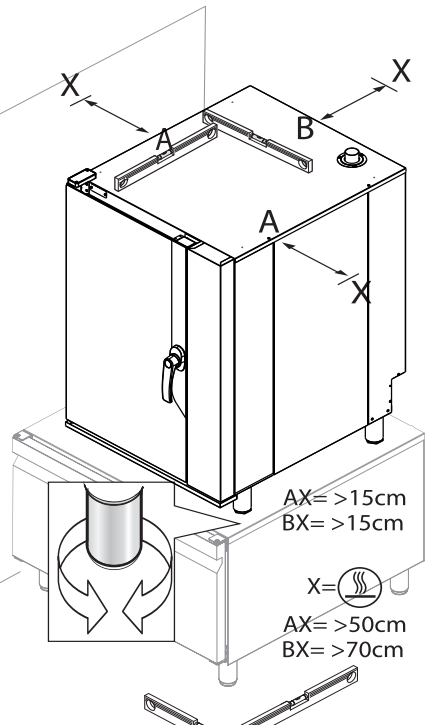
Die Ausrüstung kann positioniert werden:

- über einer Tabelle oder einem Schrank des Benutzers;
- oberhalb eines kompatiblen Hebels;
- oberhalb eines kompatiblen Ofens;
- oberhalb eines kompatiblen Blaskühlers;
- oberhalb einer Struktur des Builders (Stand).

Eine direkte Bodenunterstützung der Ausrüstung ist nicht gestattet. Sie sind über den Builder und/oder Händler der Stützen erhältlich, die unter ihm platziert werden sollen, um die gewünschte Höhe vom Boden zu erhalten.

Installieren Sie keine Ausrüstung ohne Füße.

Die maximale Anzahl der überlappenden Geräte beträgt zwei



3.1 STEHEND AUF EINEM TISCH/SCHRANK

Wenn das Gerät über einem Arbeitstisch oder einem neutralen Schrank positioniert ist, muss dieses perfekt eben und stabil sein, es muss das Gerät bei voller Beladung tragen und die Tragfläche muss flammhemmend und evtl. widerstandsfähig gegen hohe Temperaturen sein. Möglicherweise handeln Sie auf den Füßen der Ausrüstung, um die Blase einzustellen.

3.2 STÜTZT SICH AUF EINEN VERLIERER

Wenn das Gerät über einem Hebel der gleichen Serie platziert wird, genügt es, es darüber zu platzieren, um sicherzustellen, dass die Füße stabil sind und in die Stifte der unteren Struktur passen.

3.3 RUHEN ÜBER EINEM OFEN

Wenn das Gerät über Öfen der gleichen Serie positioniert ist, ist es zwingend erforderlich, das Overlay-Set zu montieren, das vom Builder angefordert werden soll, dann legen Sie die Basis der Ofenfüße in die Stifte der unteren Ausrüstung. Die Montageanleitung des Überlagerungssatzes entnehmen Sie bitte dem Blatt in der Verpackung des Überlagerungssatzes.

3.4 STEHEN SIE AUF EINEM STAND

Wenn das Gerät über einem Stativ positioniert ist, legen Sie die Basis seiner Füße in die Stifte der unteren Struktur.

Es ist immer möglich, Ihre Zusammensetzung zu vervollständigen, Ergänzungszubehör und Ausrüstung hinzuzufügen oder zu ersetzen, auf diese Weise ist es möglich, jeden Bedarf an Kochen oder Raum zu befriedigen. Besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie uns für alle Informationen darüber.

TÜRVERSTELLUNG

Wenn die Tür zu schließen kämpft, kann man auf den Seehecht wirken, indem man ihn mit der Klemme dreht, um eine vollkommen horizontale Position zu erhalten.

4. ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

SEIEN SIE VORSICHTIG!

Bevor Sie zur elektrischen Verbindung gehen, lesen Sie die Sicherheitswarnungen auf den ersten Seiten dieses Handbuchs sorgfältig durch und vergleichen Sie die Systemdaten immer mit den im technischen Datenschild gezeigten.

Der Anschluss an das Netz muss den Vorschriften entsprechen, die im Land des Einbaus der Ausrüstung gelten und von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das vom Bauherrn autorisiert ist. Die Nichteinhaltung dieser Normen kann Schäden und Verletzungen verursachen, die Gewährleistung erlischt und entlastet den Erbauer von jeglicher Haftung.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf der Spannungswert der Stromversorgung nicht um $\pm 10\%$ des auf dem technischen Datenschild angegebenen Wertes abweichen.

Die illustrierte Verbindung und die Farben der Kabel sind indikativ, bitte beachten Sie nur das Diagramm auf dem Gerät gezeigt.

Die Ausrüstung muss direkt an das Stromnetz angeschlossen sein und mit einem leicht zugänglichen Schalter vorgeschaltet und gemäß den im Land der Installation der Ausrüstung geltenden Vorschriften in die Anlage eingebaut werden. Dieser Schalter muss über eine omnipolare Kontakttrennung verfügen, um eine vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III zu gewährleisten.

Ein entsprechender Bodenanschluss ist erforderlich und das Bodenkabel darf unter keinen Umständen durch den Schutzschalter unterbrochen werden.

Wenn mehrere Geräte in der gleichen Umgebung vorhanden sind, ist es zwingend erforderlich, eine äquipotente Verbindung mit der entsprechenden Klemme bereitzustellen, die durch das Symbol im unteren Teil des Gerätes gekennzeichnet ist.

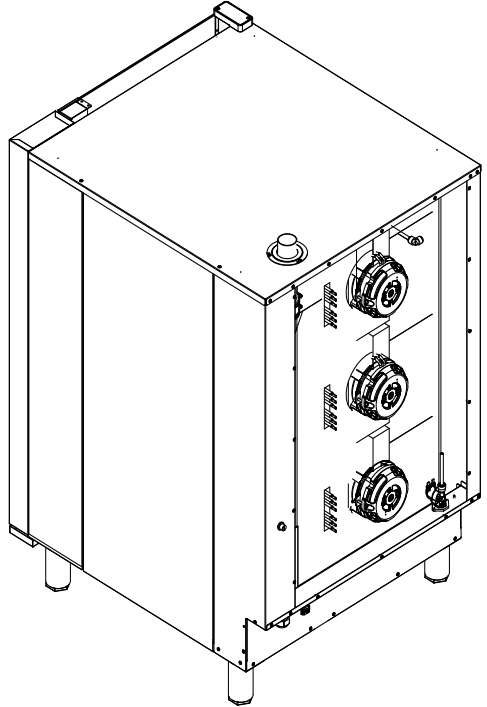
Diese Klemme ermöglicht es, ein Erdkabel entsprechend den geltenden gesetzlichen Anforderungen zu verbinden. Die Wirksamkeit des Äquipotenzsystems sollte entsprechend den geltenden Rechtsvorschriften ordnungsgemäß überprüft werden.

Es gibt einen Aufkleber auf dem Gerät, der anzeigt, wie man sich an den Klemmenblock je nach Art der verfügbaren Spannung anschließt.

Um Verbindungen zu machen verwenden Sie nur die Brücken zur Verfügung gestellt.

4.1 WIE MAN DIE VERBINDUNG HERSTELLT

- Öffnen Sie die Rückseite des Gerätes und lokalisieren Sie den Terminalblock.
- Lösen Sie die Kabeleinführung und stecken Sie das Netzkabel durch es. Der auf das Sideboard aufgebrachte Klebstoff gibt immer die Art des zu verwendenden Kabels und dessen Abschnitt an, je nach Spannung und Absorption des Gerätes
- (z. B.)Kabel: Kabel: 5x10 mm² H07RNF).
- Die Kabelleiter nach dem Diagramm auf der externen Klebeplatte anschließen: machen Sie NUR die angegebenen Links, ohne sie zu ändern. Der gelbe/grüne Erdleiter muss mindestens 3 cm länger sein als die anderen Leiter.
- PE (gelb/grün): Erdschutzleiter
- N (blau): neutraler Leiter
- L1/2/3 (braun/grau/schwarz): Phasenleiter
- Eine falsche Verbindung könnte zu einer Überhitzung des Terminalblocks führen, was zum Schmelzen und zum Risiko von Elektroschocks führt. Prüfen Sie das Fehlen einer elektrischen Dispersion zwischen Phasen und Erde. Überprüfen Sie die elektrische Kontinuität zwischen der äußeren Karkasse und dem Grunddraht des Gitters. Es wird empfohlen, für diese Operationen ein Multimeter zu verwenden.
- Schließen Sie die Seite mit den Schrauben und verriegeln Sie das Kabel durch Schrauben der Mutter des Kabelpressers. ▮



4.2 AUSTAUSCH DES STROMKABELS

Dieser Vorgang darf nur von einem qualifizierten und zugelassenen Techniker durchgeführt werden.

Das Kabel darf nur durch eine der gleichen Eigenschaften ersetzt werden: das technische Datenschild gibt immer die Art des zu verwendenden Kabels und dessen Abschnitt an. Das Erdungskabel muss immer grüngelb sein.

5. WASSERANSCHLÜSSE

5.1 EINGEHENDES WASSER

Die Ausstattung ist mit einem Eingang 0 12 mm ausgestattet. Es wird auch eine 1,5 m Rohr komplett mit einem Filter und einem JG 3/4 Anschluss nach den geltenden

Vorschriften geliefert, die während der Installation montiert werden.

Für den Anschluss verwenden Sie nur das mitgelieferte Material, verwenden oder verwenden Sie andere Rohre nicht oder wiederverwenden.

Vor dem Anschluss der Leitung an das Gerät, lassen Sie Wasser abfließen, um alle Verunreinigungen in der Wasserleitung vorhanden zu beseitigen.

Stellen Sie ein Schieber zum Schließen der Wasserversorgung bei Bedarf zur Verfügung.

5.2 EIGENSCHAFTEN DES EINLASSWASSERS

Das ankommende Wasser muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- maximale Temperatur von 30 °C (86 °F);
- maximale Härte von 5 °f (französischer Grad), um eine Anhäufung von Kalkstein innerhalb der Kochkammer zu vermeiden;
- sei trinkbar,
- Druckwerte zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar).

Druck unter 150 kPa (1,5 bar): die Ausrüstung könnte falsch funktionieren.

Druck größer als 200 kPa (2 bar): installieren Sie einen Druckminderer, der auf 200 kPa (2 bar) kalibriert ist.

Wasserhärte zeigt den Gehalt an Magnesium, Kalzium und Schwermetallen an im Wasser präsent.

Es wird mit Kits gemessen, die leicht auf dem Markt erhältlich sind.

Die Härte wird in Französisch (°f) oder Deutsch (dH) Grad (1 °dH Deutsch Grad = 1,8 °f Französisch Grad – 1 °f = 10 mg Calciumcarbonat (CaCO₃) pro Liter Wasser) ausgedrückt. Klassifikation des Wassers:

- sehr süß bis 7 °f
- Desserts von 7 °f bis 14 °f
- durchschnittlich schwer von 14 °f bis 22 °f
- dezent hart von 22 °f bis 32 °f
- hart von 32 °f bis 54 °f
- sehr hart über 54 °f

Bei zu hartem Wasser (> 5 °F) Desineralizer verwenden (verfügbar beim Hersteller/Einzelhändler); übermäßige Härte des Wassers könnte die Anhäufung von Kalkstein innerhalb der Kochkammer verursachen und die internen Rohre, Heizelemente, Ventilatoren, Magnetventile beschädigen.

5.3 ABLAUFENDES WASSER

- Verbinden Sie den Auspuff mit einem nicht-metallischen flexiblen Schlauch in einem Grad, der hohen Temperaturen (über 90 °C) standhält.
- Die Einleitung muss folgende Eigenschaften aufweisen:
- siphoned (Siphon nicht im Lieferumfang enthalten);
- bis zu einem Meter lang sein;
- einen Mindestgradienten von 4 % aufweisen;
- keine Engpässe aufweisen;
- einen Luftspalt von mindestens 25 mm haben;
- einen Durchmesser haben, der mindestens dem der Abgaskupplung entspricht.
-

6. ABGASE

Beim Kochen werden heiße Dämpfe und Gerüche aus dem Auspuffkamin evakuiert produziert, der sich an der Spitze der Ausrüstung befindet.

Letztere muss unter eine Absaughaube des Durchflusses und der Größe gestellt werden, die der Art der Ausrüstung entspricht.

Der Bauherr empfiehlt die Installation seiner Hauben; ihre Montage entnehmen Sie bitte den Anweisungen in der Verpackung der Hauben.

Die Haube bleibt während des gesamten Betriebs der Ausrüstung an. Stellen Sie sicher, dass keine Objekte und/oder Materialien über der Abgasentladung vorhanden sind, die den Abfluss der Dämpfe behindern oder durch die Temperatur oder die Dämpfe selbst beschädigt werden können.

Lassen Sie nicht brennbare Materialien in der Nähe des Auspuffrohrs.

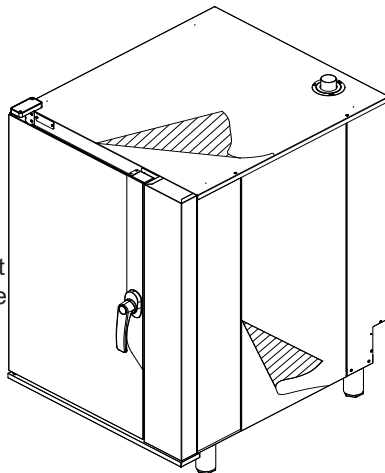
7. BEGRIFFE FÜR DIE FIRSTACCENSIONESIONESI

Die Bedienung Ihrer Geräte ist einfach und intuitiv. Auf den nächsten wir fahren Schritt für Schritt in der Kenntnis der Geräte: das wird euch Gewissheit geben

Um Ergebnisse immer im Einklang mit Ihren Erwartungen zu erzielen und eine optimale Leistung zu gewährleisten und lange Lebensdauer seiner Ausrüstung Ernährungskochen

7.1 FILMREMOVAL

- Entfernen Sie die Schutzfolie aus den Öfen, um die Verwendung von abrasiven/aggressiven Stoffen oder Metallgegenständen (z. B. Schabern) zu vermeiden.
- Bleiben Leimreste, reiben Sie mit einem weichen Tuch in ölhaltigem Waschmittel, geeignet für Oberflächen in Edelstahl, nicht aggressiven oder abrasiven. Vermeiden Sie den Einsatz von Schabern, Schleifmitteln oder scharfen Werkzeugen.
- Bei der ersten Benutzung der Geräte, reinigen Sie die Innenseite des Raumes gründlich durch Waschen. Stellen Sie sicher, dass die Gerätekammer und Schornsteine/Blumen frei von nicht konformen Objekten sind (Bücher, Plastiktüten, etc.).
- Vermeiden Sie das Salzen der Speisen in der Kochkammer. Wenn nicht vermeidbar, reinigen Sie das Gerät so schnell wie möglich.
- Vermeiden Sie eine Überlastung der Lebensmittel oder eine Überlastung der Backbleche (maximal 10 kg pro Backblech).
- Die Backschalen gleichmäßig über die gesamte Höhe der Kochkammer verteilen, wobei die für jedes Gerät angegebene maximale Anzahl eingehalten wird. Beachten Sie immer die Ladeanweisungen der Ausrüstung in Ihrem Besitz.
- Beim Kochen mit Grillen von besonders fetten Lebensmitteln (z. B. Braten oder Geflügel), legen Sie ein Backblech mit hohen Kanten an den Boden der Kochkammer für die Sammlung von Fetten, die aus Lebensmitteln.
- Für optimale Ergebnisse öffnen Sie die Tür so wenig wie möglich beim Kochen.
- Verwenden Sie das Gerät mit einer Umgebungstemperatur zwischen + 5 °C und + 45 °C (+ 41 °F und + 113 °F).



7.2 ARTEN DES KOCHENS

ACHTUNG: Für das gute Kochen ist es notwendig, den Ofen vor jedem Kochen vorzuheizen. empfohlen Vorwärmen mit einem Temperatursatz von mindestens 30 °C über der Kochtemperatur. Sobald die Temperatur bei Vollast

• CONVECTION COUNTING

dank der trockenen Wärme, die durch die Widerstände erzeugt wird. Von der Ventilatoren, erlauben eine gleichmäßige Diffusion der heißen Luft in der Kochkammer. Im Bedarfsfall ermöglicht es Ihnen diese Art des Kochens, Feuchtigkeit manuell in die Kammer zu injizieren.

- **DAMPFEND**

Das Essen wird durch Dampfen im Raum gekocht. Um optimale Ergebnisse zu gewährleisten, ist es notwendig, dass der Feuchtwert auf „100 %“ eingestellt wird. Damit die Befeuchtungsfunktion zufrieden stellend funktioniert, muss die Temperatur auf mindestens 80-100 °C eingestellt werden.

Dampfen ist ideal für alle Gerichte, die „delicate“ Kochen oder für die Pasteurisierung von Cremes erfordern.

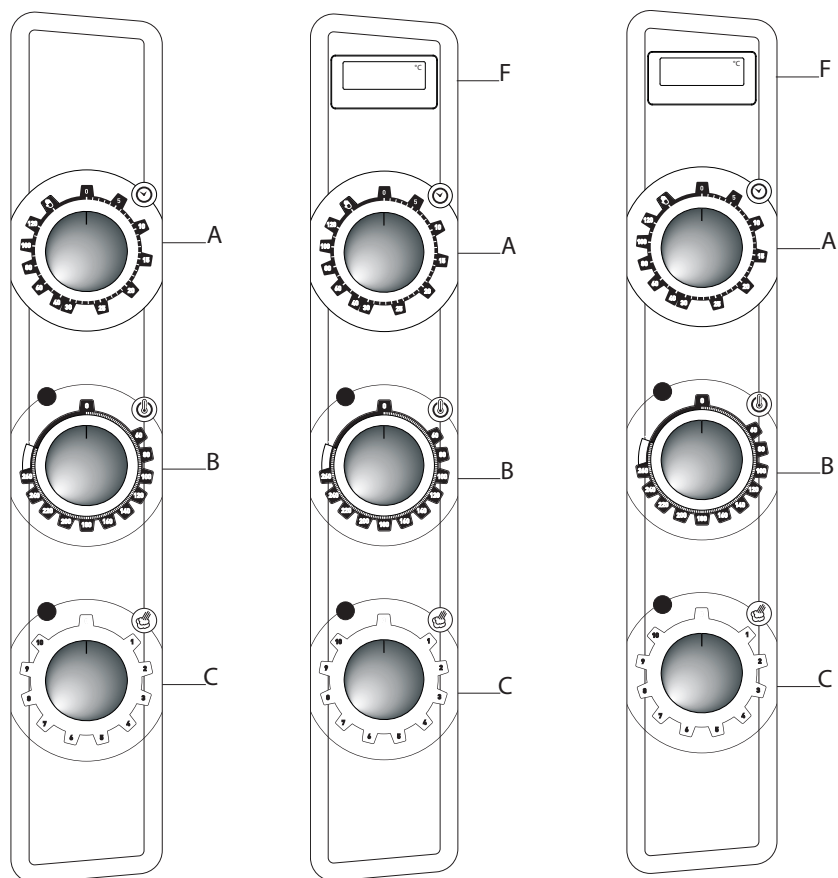
- **KOMBINIERTER KÜCHE**

Das Essen kocht dank der hohen Temperatur, die durch die Resistenzen erzeugt wird, die mit dem automatisch in die Kammer injizierten Dampf verbunden sind.

7.3 MANUELLES KOCHEN

- Der Betreiber hat die Möglichkeit, folgendes festzulegen:
- Temperatur in der Kammer;
- Einstellung der Luftfeuchtigkeit;
- Lüftergeschwindigkeit (in den Modellen, in denen es verfügbar ist).
- Wenn die Kochzeit rechtzeitig eingestellt wurde (ex.30: Minuten), endet sie am Ende der Kochzeit (0.00).

8. MECHANISCHE BEDIENELEMENTE



A	Zeitanpassungsknopf
B	Temperatur-Einstellungsknopf
C	Regler Dampfregelung \ Befeuchtung
D	Taste zur Anpassung der Lüftung
E	Temperaturanzeiger
F	Anzeige der Temperatur

• ZEITANPASSUNG

Wenn die manuelle Option ausgewählt ist, wird der Ofen unendlich lange eingeschaltet, bis der Bediener eingreift. Wenn ein bestimmter Wert ausgewählt ist, bleibt der Ofen für diese Zeit (maximal 120 Minuten) eingeschaltet.

• TEMPERATURANPASSUNG

Mit diesem Knopf können Sie die gewünschte Kochtemperatur auswählen

• THERMOSTAT SPION

Diese Kontrollleuchte ist eingeschaltet, wenn die Heizelemente des Ofens eingeschaltet sind und somit die Innentemperatur der Kochkammer niedriger ist als der durch den Thermostatkopf eingestellte Wert. Wenn das Licht ausgeschaltet ist bedeutet, dass die Heizung ausgeschaltet ist und die Kochkammer die eingestellte Temperatur erreicht hat.

• EINSTELLUNG VON DAMPF/FEUCHTIGKEIT

Mit diesem Knopf können Sie die Befeuchtungsfunktion aktivieren. Durch Drehen des Reglers im Uhrzeigersinn ist er von Minimum zu Maximum einstellbar.

ACHTUNG: Damit die Befeuchtungsfunktion zufrieden stellend funktioniert, muss die Temperatur auf mindestens 80-100 °C eingestellt werden. Zusätzlich ist es notwendig, den Ofen vor dem Aktivieren der Dampfzufuhr auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen.

• LED-BEFEUCHTUNGSANZEIGE LAMPE

Wenn es eingeschaltet ist bedeutet, dass Sie Wasser in den Kochraum setzen, um Dampf zu bekommen. Dies geschieht unabhängig von der Temperatur (es obliegt dem Bediener, zu überprüfen, ob die Temperatur ausreichend hoch ist, damit das Kochen ordnungsgemäß verläuft).

• GESCHWINDIGKEITSANPASSUNG

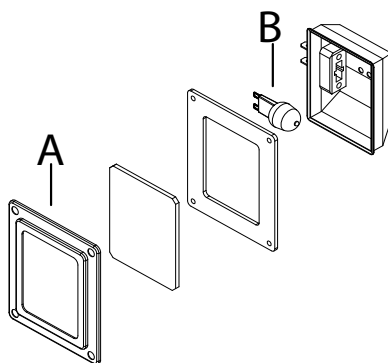
Der Ofen hat zwei unterschiedliche Lüfter/Motoren-Geschwindigkeiten:

1- Max: es bedeutet, dass der Motor bei maximaler Geschwindigkeit ist und in den meisten Kochen verwendet wird.

2- Min: es bedeutet, dass der Motor bei minimaler Geschwindigkeit ist und vor allem für empfindliche Gerichte wie Gebäck verwendet wird

• ANZEIGE DER TEMPERATUR

Diese Anzeige zeigt die aktuelle Temperatur im Inneren der Brennkammer an. Die Anzeige leuchtet nur während des Brennvorgangs mit der eingestellten Zeit oder der Endlosphase. Wenn die Zeit auf Null eingestellt ist, ist die Anzeige ausgeschaltet..



9. REINIGUNG UND WARTUNG

9.1 ALLGEMEINE REINIGUNGSWARNUNGEN

- Vor der Reinigung ist es notwendig, die Stromversorgung des Gerätes zu trennen und entsprechende persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe usw.) zu tragen. Der Benutzer darf nur gewöhnliche Reinigungsvorgänge durchführen. Für Inspektionen, außerordentliche Wartung und Ersatz defekter Bauteile wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum für die Entsendung eines qualifizierten und gut ausgebildeten Technikers.
- Der Hersteller erkennt keinen Schaden, der sich aus einer Nichterhaltung oder einer fehlerhaften Reinigung (z. B. Verwendung ungeeigneter Waschmittel) ergibt, als Garantie an.
- Warten Sie vor der Reinigung, bis die Kochkammer kalt ist (Temperatur höchstens 70 °C).
- Für die Reinigung eines Teils der Ausrüstung oder Zubehör, verwenden Sie NICHT:
 - Abrasive oder pulverförmige Reinigungsmittel;
 - Aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Salz-/Muriasis- oder Schwefelsäure, Ätznatron usw.). Seien Sie vorsichtig! Verwenden Sie diese Stoffe nicht einmal zur Reinigung der Unterkonstruktion/Boden unter der Ausrüstung;
 - Abrasive oder scharfe Werkzeuge (z. B. abrasive Schwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
 - Dampf- oder Druckwasserstrahlen.

9.2 REINIGUNG DER TÜR UND DES INNENGLASES

Um das Glas in der Tür zu reinigen warten, bis der Ofen komplett abgekühlt ist. Der innere Kristall kann zur einfachen Reinigung geöffnet werden.

Verwenden Sie ein frisch angefeuchtetes weiches Tuch eines neutralen Produkts, speziell für Kristalle, nach den Anweisungen des Waschmittelherstellers.

9.3 ROUTINE- UND MANUELLE REINIGUNG DER KOCHKAMMER

Am Ende der Tagesarbeit ist es notwendig, die Geräte sowohl aus hygienischen Gründen zu reinigen als auch Betriebsausfälle zu vermeiden.

Der Ofen darf niemals mit Direkt- oder Hochdruckwasserstrahlen gereinigt werden. Ebenso dürfen für die Reinigung des Geräts Eisenreinigungspads, Bürsten oder gewöhnliche Stahlschaber nicht verwendet werden.

Achtung: alle Fette und Lebensmittelrückstände, die im Kochraum vorhanden sind, könnten während der Verwendung des Ofens Feuer fangen, daher ist es ratsam, sie umgehend zu entfernen.

- Warte, bis die Kochkammer abkühlt.
- Entfernen Sie die Seitengrills, die die Backschalen halten.
- Entfernen Sie alle Rückstände, die manuell entfernt werden können, und legen Sie die ausziehbaren Teile in die Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Kochraum mit warmem Wasser und Seife.
- In der Folge müssen alle betroffenen Bereiche genau sein.
- Spülen Sie, achten Sie darauf, keine Reinigungsmittelrückstände zu hinterlassen.

- Um die Außenseite des Ofens zu reinigen, verwenden Sie ein feuchtes Tuch und ein mildes Waschmittel.
- Um die manuelle Reinigung korrekt durchzuführen, befolgen Sie die folgenden Schritte:
- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Temperatur auf 176 °F (80 °C). Lassen Sie es für 10 Minuten (mit Dampffunktion, für voreingestellte Öfen). Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Entfernen Sie die Stützen der Seitenschalen.
- Sprühen Sie das Reinigungsmittel über die gesamte Innenfläche des Ofens und warten Sie 10 Minuten.
- Die Garkammer am Ende des Reinigungszyklus gründlich abspülen.
- Es ist streng verboten, die Kochkammer bei Temperaturen über 70 °C zu waschen. Gefahr von Sonnenbrand.

9.4 REINIGUNG VON AUSSENFLÄCHEN

Die tägliche Reinigung der Abdeckung der Ofenkochkammer muss mit einem nicht abrasiven Reinigungsmittel durchgeführt werden, um deren einwandfreies Funktionieren zu gewährleisten. Verwenden Sie bei trockenen Rückständen Plastikborsten oder einen Schwamm, der in Essig und heißem Wasser getränkt ist. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch mit heißem Wasser oder Produkte, die für die Reinigung von Edelstahl geeignet sind. Verwenden Sie keine Säure- oder Ammoniakprodukte.

ACHTUNG: reinigen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder Dampfstrahlen unter Druck.

9.5 ERSATZ DER GLÜHBIRNE

ACHTUNG: Strikt folgendes Verfahren einhalten, um Stromschlag oder Personenschäden zu vermeiden:

- Den Ofen vom Netz trennen und abkühlen lassen.
 - Entfernen Sie die seitlichen Stützen, die die Backbleche halten.
 - Entfernen Sie die Abdeckung „A“, indem Sie die 4 Befestigungsschrauben abschrauben.
 - Ersetzen Sie die Leuchte „B“ durch eine Leuchte mit den gleichen Eigenschaften.
 - Den Deckel „A“ neu positionieren und mit den zuvor entfernten Schrauben wieder befestigen.
 - Stellen Sie die Seitenraster zurück, um sicherzustellen, dass sie gut fixiert sind.
- Falls der Glasdeckel bricht oder beschädigt wird, verwenden Sie den Ofen erst, wenn der Deckel ersetzt wird (Kontakt Customer Service).

9.6 WARTUNG BEI BRUCH

Wenn das Gerät bricht, trennen Sie es vom Stromnetz und schließen Sie das Wasser. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, überprüfen Sie die Tabelle unten.

PROBLEM	URSACHE	ENTSCHLIESSUNG
In START startet die-Ausrüstung nicht	• Offene Tür • Mikroschalter signalisiert nicht geschlossene Tür	• Überprüfen Sie das Schließen der Tür. • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service)
Licht aus Zimmer	• Glühbirne los • Verbrannte Glühbirne	• Führen Sie die Lampe korrekt in den Lampenhalter ein. • Ersetzen Sie die Glühbirne
Ausrüstung nicht Küche in einer einheitlichen Weise	• Lüfter nicht mehr Rückwärtsgang • Einer der Fans ist immer noch • Einer der Widerstände ist gebrochen • Dichtung Tür außerhalb Sitz	• Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service). • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service). • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service). • Die Dichtung der Tür des Gerätes auf dem entsprechenden Sitz richtig neu positionieren
Die Ausrüstung ist komplett schalten Sie es aus.	• Mangel an Netzspannung • Anschluss an das Stromnetz falsch ausgeführt • Sicherheits-Thermostat Intervention	• Wiederherstellen der Spannung der Stromversorgung. • Überprüfen Sie die Verbindung zum Stromnetz. • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service).
Es wird nicht eingegeben Wasser aus Be- feuchtungsrohren	• Geschlossener Wassereingang • Falsche Verbindung zum Wassernetz • Eingehende Wasserfilter blockiert durch	• Offener Wassereinlass. • Überprüfen Sie die Verbindung zum Wassernetz. • Filter reinigen
Wenn die Tür geschlossen ist, kommt Wasser aus der Dichtung	• Schmutzige Dichtung • Beschädigte Dichtung • Problem mit dem Schließmechanismus der Tür	• Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service). • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service Service)..
Stoppt den Lüfter während die Operation	• Motorsicherheit Thermostat Intervention • Ausfall eines Motorkondensators	• Schalten Sie die Ausrüstung aus und warten Sie auf den Wärmeschutz des Motors. Wiederherstellen automatisch. Wenn die Unannehmlichkeiten wiederholt werden, wenden Sie sich an einen Fachreparaturtechniker (Service Service). • Überprüfen Sie die Einhaltung der Sicherheitsabstände der Ausrüstung. • Kontaktieren Sie einen Fachreparaturtechniker (Service).

10. ZEITEN DER NICHTERWERBSTÄTIGKEIT

In Zeiten der Inaktivität, trennen Sie die Stromversorgung und Wasser, entfernen Sie den Tank des Waschmittels und schließen Sie sie mit Vorsicht. Schützen Sie die Stahl-Außenteile der Ausrüstung, indem Sie sie mit einem weichen Tuch gerade mit Vaseline Öl getränkt. Lassen Sie die Tür, um einen ordnungsgemäßen Luftaustausch zu gewährleisten. Bei der Wiederherstellung vor Gebrauch:

- eine genaue Reinigung der Ausrüstung und des Zubehörs vornehmen;
- die Ausrüstung wieder an die Stromversorgung, die Wasserversorgung anschließen;
- die Ausrüstung vor der Wiederverwendung zu überprüfen;

Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einwandfreien Betriebsbedingungen und Sicherheit befindet, wird empfohlen, mindestens einmal im Jahr von einem autorisierten Servicecenter gewartet und kontrolliert zu werden.

11. ALTAUTOENTSORGUNG

Um jegliche unbefugte Verwendung und die damit verbundenen Risiken vor der Entsorgung der Ausrüstung zu vermeiden:

Stellen Sie sicher, dass es nicht mehr möglich ist, es zu verwenden: dazu muss das Stromkabel geschnitten oder entfernt werden (mit getrennter Ausrüstung vom Netz).

Um sicherzustellen, dass kein Kind zum Spielen versehentlich in der Kochkammer gefangen ist, blockieren Sie dazu die Türöffnung (z. B. mit Klebeband oder Stopfen).

11.1 ENTSORGUNG VON AUSTRÜSTUNGEN

Gemäß Artikel 13 des Gesetzesdekrets Nr. 49 von 2014 „Umsetzung der Elektro- und Elektronik-Altgeräte-Richtlinie 2012/19/EU“ Die Kennzeichnung des verriegelten Behälters mit einem Riegel legt fest, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Abfällen gleichgesetzt, sondern getrennt entsorgt werden darf. Alle Geräte bestehen aus recycelbaren Metallmaterialien (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinkte Bleche, Kupfer usw.) zu einem Gewichtsprozent von mehr als 90 Gewichtsprozent.

Das Management dieses Produkts muss am Ende der Lebensdauer durch Verringerung der negativen Umweltauswirkungen und Verbesserung der Ressourceneffizienz, Anwendung der Grundsätze „Verursacherlohn“, Prävention, Vorbereitung auf Wiederverwendung, Recycling und Verwertung berücksichtigt werden. Bitte beachten Sie, dass die unlautere oder unrichtige Entsorgung des Produkts die Anwendung der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Sanktionen beinhaltet.

11.2 INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG IN DER EUROPÄISCHEN UNION

Die Richtlinie der Gemeinschaft über Elektro- und Elektronik-Altgeräte wurde von jedem Land anders umgesetzt. Wenn Sie diese Geräte entsorgen möchten, empfehlen wir Ihnen, sich an die lokalen Behörden oder den Händler zu wenden, um die korrekte Entsorgungsmethode zu erfragen.

FOUR DE GASTRONOMIE - FOUR DE BOULANGERIE

CONTRÔLE MÉCANIQUE



Manuel d'utilisation et d'installation

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	4
1.1 NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR.....	4
1.2 NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR	5
1.3 EXPLICATION DES PICTOGRAMMES	6
1.4 NORMES DE SÉCURITÉ POUR LA CUISSON	6
1.5 COMMENT LIRE LES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DE L'ÉTIQUETTE	7
2. TRANSPORTS.....	7
2.1 MATÉRIEL DE TRANSPORT	7
2.2 CARACTÉRISTIQUES DE LA SALLE DE POSITIONNEMENT	7
2.3 INSTALLER L'ÉQUIPEMENT	7
3. POSITIONNEMENT.....	8
3.1 DEBOUT SUR LE DESSUS D'UNE TABLE/FERMETURE	8
3.2 S'APPUYER SUR UN FAUCON	9
3.3 SE REPOSER AU-DESSUS D'UN FOUR	9
3.4 DEBOUT AU-DESSUS D'UN STAND	9
4. CONNEXIONS ÉLECTRIQUES	9
4.1 COMMENT FAIRE LA CONNEXION.....	10
4.2 REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION	11
5. RACCORDEMENTS À L'EAU	11
5.1 EAU ENTRANTE.....	11
5.2 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU D'ENTRÉE	11
5.3 EAU SORTANTE	12
6. ECHAPPEMENT DES FUMÉES	12
7. NOTIONS BASE POUR LA FIRSTACCENSIONES.....	12
7.1 ENLÈVEMENT DU FILM.....	13
7.2 TYPES DE CUISSON	13
7.3 CUISINE MANUELLE.....	14
8. PANNEAUX DE COMMANDE MÉCANIQUES.....	15
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	16
9.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE NETTOYAGE	16
9.2 NETTOYAGE DE LA PORTE ET DU VERRE INTÉRIEUR.....	17
9.3 NETTOYAGE COURANT ET MANUEL DE LA SALLE DE CUISSON.....	17
9.4 NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES.....	18
9.5 REMPLACEMENT DE L'AMPOULE.....	18
9.6 ENTRETIEN EN CAS DE RUPTURE	18
10. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	20
11. SMALTIMENT À LA FIN DE LA VIE.....	20
11.1 ÉLIMINATION DU MATÉRIEL	20
11.2 INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS L'UNION EUROPÉENNE	20

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ



Le non-respect du guide suivant peut même causer des dommages et blessures mortels, entraîner l'expiration de la garantie et décharger le constructeur de toute responsabilité. Lire attentivement cette brochure avant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'équipement et la tenir soigneusement en vue de toute consultation ultérieure des différents opérateurs. Si vous n'avez pas compris tout le contenu de cette brochure, veuillez communiquer avec le constructeur. En cas de perte ou de détérioration de la documentation, veuillez demander au fabricant d'envoyer la pièce de rechange.

1.1 NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

- Avant l'utilisation et l'entretien ordinaires de l'équipement, lire attentivement ce livret et le conserver en vue de toute consultation ultérieure des différents opérateurs. Si certaines parties ne sont pas compréhensibles, contactez le constructeur.
- En cas de transfert de l'équipement au nouvel utilisateur, cette brochure.
- L'utilisation, le nettoyage et l'entretien autres que ceux indiqués dans le présent livre sont jugés inappropriés et peuvent causer des dommages, des blessures ou des accidents mortels, entraîner l'expiration de la garantie et décharger le constructeur de toute responsabilité.
- Le nettoyage et l'entretien destinés à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson des aliments dans les cuisines professionnelles par du personnel qualifié: toute autre utilisation n'est pas conforme à l'utilisation prévue et donc dangereuse.
- Il est recommandé de surveiller l'équipement tout au long de son fonctionnement.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et par des personnes ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou inexpérimentées. Ou à partir des connaissances nécessaires, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur la compréhension des dangers inhérents à celui-ci. Les enfants n'ont pas à jouer avec des appareils dentaires. Le nettoyage et l'entretien destinés à être effectués par l'utilisateur et ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si l'équipement ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et de l'eau et contactez un centre de services autorisé par le constructeur sans essayer de le réparer lui-même. Pour une demande de réparation éventuelle, l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect de cette exigence entraîne l'expiration de la garantie.
- Afin de s'assurer que l'appareil est dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, il est recommandé de le soumettre à l'entretien et au contrôle d'un centre de service agréé au moins une fois par an.

- Ne gênez pas l'entrée d'air sur l'équipement. L'utilisateur n'effectue que des opérations de nettoyage ordinaires. Pour l'inspection, l'entretien extraordinaire et le remplacement des composants défectueux, veuillez communiquer avec un centre de services agréé pour l'envoi d'un technicien qualifié et dûment formé.
- Avant tout nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et de porter l'équipement de protection individuelle approprié (par exemple, gants, etc.).
- Si l'appareil est équipé de roues ou placé sur le dessus d'une armoire munie de roues, sa liberté de mouvement doit être limitée par des dispositifs antimouvement (par exemple des chaînes) de sorte qu'il ne puisse en aucun cas endommager les câbles électriques et les conduites d'eau et de drainage.

1.2 NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

- Toutes les opérations extraordinaires d'installation et d'entretien ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié autorisé par le fabricant, conformément aux règles en vigueur dans le pays d'utilisation et dans le respect des règles relatives aux installations et à la sécurité au travail.
- Avant d'installer l'équipement, vérifier la conformité des systèmes avec la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et avec les informations figurant sur la plaque technique.
- L'équipement doit être débranché de l'alimentation électrique avant tout travail d'installation ou d'entretien.
- Les interventions, les manipulations ou les modifications qui ne sont pas expressément autorisées et qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent manuel mettront fin à la garantie. Une installation ou un entretien autre que ceux indiqués dans la présente brochure peut causer des blessures ou des accidents mortels à l'installateur et à l'utilisateur et causer des dommages aux installations du lieu d'installation.
- Lors de l'installation de l'équipement, le transit ou la permanence des personnes ne participant pas à l'installation à proximité de la zone de travail est interdit.
- Le remplacement du câble d'alimentation ne doit être effectué que par un technicien qualifié et autorisé. Le câble ne peut être remplacé que par un câble présentant des caractéristiques similaires: la plaque technique indique toujours le type de câble à utiliser et sa section. Le câble de mise à la terre doit toujours être vert jaune.
- La plaque de données techniques fournit des informations techniques importantes qui sont indispensables en cas de demande d'entretien ou de réparation de l'équipement: il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou le modifier.
- Le matériel d'emballage, potentiellement dangereux, doit être maintenu hors de la portée des enfants ou des animaux et convenablement éliminé conformément aux normes locales.

1.3 EXPLICATION DES PICTOGRAMMES

Les instructions d'installation et d'utilisation s'appliquent à tous les modèles, sauf indication contraire dans les pictogrammes suivants:

	• C'est un danger! Danger immédiat ou situation dangereuse pouvant causer des blessures ou la mort.
	• Lire le manuel d'instructions
	• Symbole de mise à la terre
	• Symbole de l'équipement

1.4 NORMES DE SÉCURITÉ POUR LA CUISSON

- Avant utilisation, s'assurer qu'aucun objet non conforme (livres d'instructions, sacs en plastique ou autre) ou résidus de détergents n'est présent dans la chambre de l'équipement; de même, assurez-vous que le rejet de fumée est exempt d'obstruction et qu'il n'y a pas de matériaux inflammables à proximité.
- Pour déplacer des contenants, des accessoires et d'autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des vêtements thermiques protecteurs (par exemple, des gants thermiques).
- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, les parties externes et internes de l'équipement peuvent être très chaudes (température supérieure à 60 °C/140 °F). Pour éviter le risque de brûlures, il est recommandé de ne pas toucher les zones marquées par ce symbole.
- Faites preuve de la plus grande prudence lors de l'extraction des bacs à pâtisserie de la chambre d'équipement, surtout s'ils contiennent des liquides. Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables pendant la cuisson (p. ex. alcool). Assurez-vous que les structures du plateau de cuisson à l'intérieur de la salle de cuisson sont bien verrouillées sur les murs. Dans le cas contraire, les plateaux contenant des aliments ou des liquides chauds peuvent tomber, ce qui peut entraîner des brûlures.
- Gardez toujours la salle de cuisine propre, en faisant un ménage quotidien: les graisses ou les résidus alimentaires, s'ils ne sont pas retirés de l'intérieur, pourraient mettre le feu!
- Ne pas placer de sources de chaleur (par exemple grilles, friteuses profondes, etc.), de substances très inflammables ou combustibles près de l'appareil (par exemple diesel, essence, bouteilles d'alcool, etc.).

1.5 COMMENT LIRE LES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DE L'ÉTIQUETTE

- A) Article
- B) Modèle
- C) Référence
- D) Numéro de série
- E) Pression de fonctionnement
- F) Degré de protection
- G) Données électriques
- H) Poids de l'équipement

A

B

C

D

E

F

G

H

Your code/Name:

Art.: XXXXXX

Model: XXXXXX

Ref.: XXXXXX

Ser. N° : XXXXXX

TYPE:

IPX	kPa: XXX-XXX
XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~
	XX-XX Hz

RoHS
MADE IN ITALY





XXXXXX

KG: XXX

Ord: XX/XXXX

2. TRANSPORTS

2.1 MATÉRIEL DE TRANSPORT

En portant un équipement de protection individuelle, amenez l'équipement dans l'espace d'installation à l'aide d'un chariot à fourche: le transport correct doit être effectué en filetant les fourchettes du côté avant, en veillant à ne pas endommager les voies du chariot et du tuyau d'échappement situés au fond du four. L'équipement ne devrait jamais être renversé, traîné ou renversé! Pendant la manutention, le transit ou le séjour des non-employés à proximité de la zone de travail est interdit.

2.2 CARACTÉRISTIQUES DE LA SALLE DE POSITIONNEMENT

La salle de positionnement doit:

- Être bien aérés et ne pas être exposés à des agents atmosphériques;
- Avoir une température comprise entre + 5 °C et + 45 °C (+ 41 °F et + 113 °F) et une humidité inférieure à 70 %;
- Avoir un plancher exempt de rugosité, parfaitement nivelé et supportant l'équipement à pleine charge;
- Respecter la réglementation en vigueur en matière de sécurité au travail et dans les installations; Se consacrer à la préparation des denrées alimentaires;

2.3 INSTALLER L'ÉQUIPEMENT

L'équipement doit être installé:

- Sous une hotte d'aspiration d'une puissance suffisante (il est conseillé d'installer les hottes du fabricant pour des performances optimales);
- De manière à avoir accès à l'eau et aux raccords électriques;
- À l'écart des matières inflammables et/ou potentiellement explosives (par exemple bouteilles à gaz);
- Compte tenu du fait que la porte de l'équipement peut être ouverte complètement.

Il n'est pas recommandé de placer à proximité d'autres équipements qui atteignent des températures élevées. Dans le cas où il est nécessaire de fournir un espace d'au moins 50 cm latéral et 70 cm en arrière d'eux ou d'interposer un mur isolant. Pour des raisons de sécurité, ne placez pas le plateau de cuisson le plus haut à une hauteur de plus de 160 cm.

Si cela est nécessaire, l'adhésif «danger brûle» fourni à l'équipement à la hauteur spécifiée doit être appliqué.

Ne placez pas l'équipement à proximité de matériaux ou de conteneurs inflammables (par exemple parois de cloison, bouteilles à gaz, etc.) en raison d'un risque d'incendie. Couvrir toutes les parois d'un matériau thermique non inflammable.

L'équipement ne convient pas à la collecte.

s du choix de la salle de positionnement, tenir compte du fait que l'équipement doit être facilement déplacé pour tout entretien extraordinaire: veillez à ce que les travaux de maçonnerie subséquents (p. ex. construction de murs, remplacement de portes par des portes plus étroites, rénovations, etc.) n'entravent pas le mouvement.

OVEN MODEL	TRAYS	SIZE	60x40				GN1/1					
		QUAN- TITY	4	6	10	16	053	5	7	12	20	40
POWER	FOR AIR HEATING	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
SIZE	WIDTH	mm	937	937	937	1051	700	937	937	937	1051	1051
	DEPTH	mm	885	885	890	1002	780	885	885	890	1002	1248
	HEIGHT	mm	715	875	1211	1900	625	715	875	1211	1900	1881
WEIGHT	GROSS	kg	105	118	153	273	64	105	119	153	273	377
	NET	kg	89	101	135	250	55	89	102	135	250	287
400 V 50/60HZ	POWER CONSU- MPTION	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
	ABSORBED POWER	A	16.5	16.5	24.7	45.9	8.3	16.5	16.5	24.7	45.9	67.7

3. POSITIONNEMENT

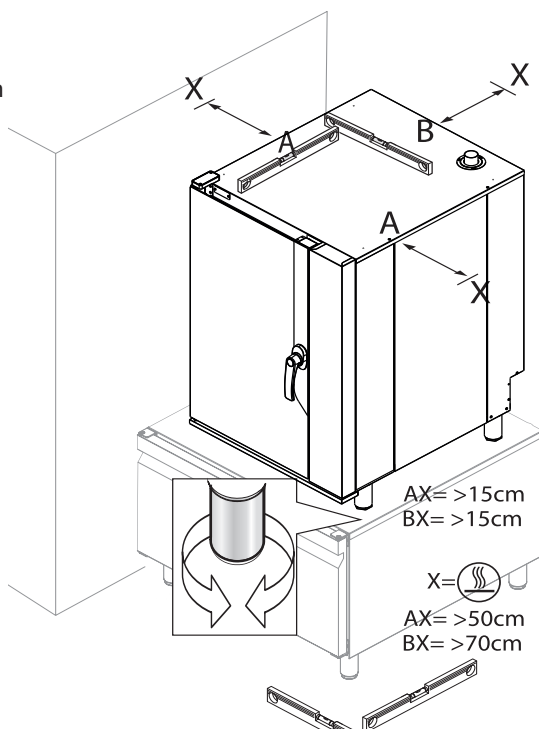
L'équipement peut être positionné:

- au-dessus d'une table ou d'un placard de l'utilisateur;
- au-dessus d'un levier compatible;
- au-dessus d'un four compatible;
- au-dessus d'un refroidisseur de souffle compatible;
- au-dessus d'une structure du constructeur (stand).

L'appui au sol direct de l'équipement n'est pas autorisé. Ils sont disponibles auprès du constructeur et/ou du concessionnaire des supports à placer sous lui pour obtenir la hauteur désirée du sol.

Ne pas installer d'équipement sans pieds.

Le nombre maximal d'équipements qui se chevauchent est de deux.



3.1 DEBOUT SUR LE DESSUS D'UNE TABLE/FERMETURE

Si l'équipement est placé au-dessus d'une table de travail ou d'une armoire neutre, celle-ci doit être parfaitement plane et stable, elle doit supporter l'équipement à pleine charge et la surface de support doit être ignifuge et éventuellement résistante aux températures élevées. Agir sur les pieds de l'équipement pour ajuster la bulle.

3.2 S'APPUYER SUR UN FAUCON

Si l'équipement est placé au-dessus d'un levier de la même série, il suffit de le placer sur le dessus, en veillant à ce que les pieds soient stables et intégrés dans les broches de la structure inférieure.

3.3 SE REPOSER AU-DESSUS D'UN FOUR

Si l'équipement est placé au-dessus des fours de la même série, il est obligatoire de monter la trousse de superposition à demander au constructeur, puis insérer la base des pieds du four dans les broches de l'équipement inférieur. Pour les instructions d'assemblage de la trousse de superposition, veuillez consulter la feuille de l'emballage de la trousse superposée.

3.4 DEBOUT AU-DESSUS D'UN STAND

Si l'équipement est placé au-dessus d'un support, insérez la base de ses pieds dans les broches de la structure inférieure.

Il est toujours possible de compléter votre composition, d'ajouter ou de remplacer des accessoires et des équipements complémentaires, de cette façon il est possible de satisfaire tous les besoins de cuisine ou d'espace. Visitez notre site Web ou contactez-nous pour toute information à ce sujet.

RÉGLAGE DE LA PORTE

Si la porte se ferme, il est possible d'agir sur le merlu en le tournant avec une pince pour obtenir une position parfaitement horizontale.

4. CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

FAIS GAFFE!

Avant de passer à la connexion électrique, lisez attentivement les avertissements de sécurité figurant dans les premières pages du présent manuel et comparez toujours les données du système avec celles figurant sur la plaque technique.

La connexion au réseau d'alimentation électrique doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'équipement et doit être effectuée par du personnel qualifié autorisé par le constructeur. Le non-respect de ces normes peut causer des dommages et des blessures, entraîner l'expiration de la garantie et décharger le constructeur de toute responsabilité.

Lorsque l'appareil est en service, la tension d'alimentation ne doit pas différer de $\pm 10\%$ de la valeur indiquée sur la plaque technique.

La connexion illustrée et les couleurs des câbles sont indicatives, veuillez seulement consulter le diagramme figurant sur l'équipement.

Les équipements doivent être raccordés directement au réseau électrique et être munis d'un commutateur facile d'accès en amont et installés à l'installation conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'équipement. Ce commutateur doit avoir une séparation de contact omnipolaire de manière à assurer une déconnexion complète dans la catégorie de surtension III. Une connexion au sol appropriée est nécessaire

et le câble au sol ne doit en aucun cas être interrompu par l'interrupteur de protection. Lorsque plusieurs appareils sont présents dans le même environnement, il est obligatoire de fournir une connexion d'équipement à l'aide de la pince appropriée marquée par le symbole à l'arrière inférieur de l'appareil.

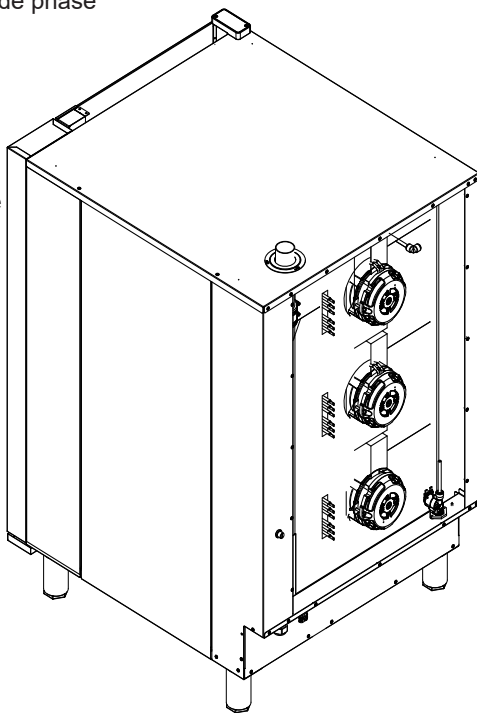
Cette pince permet de connecter un câble sol conformément aux exigences légales applicables. L'efficacité du système d'équipement devrait être dûment vérifiée conformément à la législation en vigueur.

Il y a un autocollant sur l'équipement qui indique comment se connecter au bloc terminal en fonction du type de tension disponible.

Pour que les raccordements n'utilisent que les ponts fournis.

4.1 COMMENT FAIRE LA CONNEXION

- Ouvrez l'arrière de l'équipement et localisez le bloc terminal.
- Détendez l'entrée du câble et insérez le cordon d'alimentation à travers celui-ci. L'adhésif appliqué sur le côté indique toujours le type de câble à utiliser et sa section, en fonction de la tension et de l'absorption de l'équipement.
- (p. ex.) Câble: Câble: 5x10 mm² H07RNF).
- Raccorder les conducteurs de câbles suivant le schéma de la plaque adhésive extérieure: faites SEULEMENT les liens indiqués sans les changer. Le conducteur de terre jaune/vert doit être d'au moins 3 cm de plus que les autres conducteurs.
- PE (jaune/vert): conducteur de protection de la terre
- N (bleu): conducteur neutre
- L1/2/3 (brun/gris/noir): conducteurs de phase
- Une connexion incorrecte pourrait entraîner une surchauffe au bloc terminal entraînant la fusion et le risque de chocs électriques.
- Vérifier l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre de la grille. Il est recommandé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.
- Fermez le côté avec les vis et verrouillez le câble en vissant l'écrou du presseur de câble.



4.2 REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Cette opération ne doit être effectuée que par un technicien qualifié et agréé. Le câble ne peut être remplacé que par un câble présentant des caractéristiques similaires: la plaque technique indique toujours le type de câble à utiliser et sa section. Le câble de mise à la terre doit toujours être vert jaune.

5. RACCORDEMENTS À L'EAU

5.1 EAU ENTRANTE

L'équipement est équipé d'une entrée de Ø 12 mm. Il est également équipé d'un tube de 1,5 m équipé d'un filtre et d'une connexion JG 3/4 comme l'exige la réglementation en vigueur, qui doit être monté pendant l'installation. Pour l'utilisation du raccordement uniquement le matériel fourni, ne pas utiliser ou réutiliser d'autres tuyaux.

Avant de raccorder le tuyau à l'appareil, laissez l'eau évacuer afin d'éliminer les impuretés présentes dans le pipeline d'eau.

Fournir une vanne pour fermer l'alimentation en eau au besoin.

5.2 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU D'ENTRÉE

L'eau entrante doit présenter les caractéristiques suivantes:

température maximale de 30 °C (86 °F);

dureté maximale de 5 °f (degrés français) pour éviter l'accumulation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson;

buvons-nous,

valeurs de pression comprises entre 150 kPa (1,5 bar) et 200 kPa (2 bar).

Pression inférieure à 150 kPa (1,5 bar): L'équipement pourrait fonctionner mal.

Pression supérieure à 200 kPa (2 bar): installer un réducteur de pression étalonné à 200 kPa (2 bar).

La dureté de l'eau indique la teneur en magnésium, en calcium et en métaux lourds.

présent dans l'eau.

Il est mesuré à l'aide de kits facilement disponibles sur le marché.

La dureté est exprimée en degrés français (°f) ou allemand (dH) (1 °dH degrés allemands = 1,8 °f degrés français – 1 °f = 10 mg de carbonate de calcium (CaCO₃) par litre d'eau).

Classification de l'eau:

- très doux jusqu'à 7 °f
 - desserts de 7 °f à 14 °f
 - moyenne dure de 14 °f à 22 °f
 - discrètement dure de 22 °f à 32 °f
 - dure de 32 °f à 54 °f
 - très dure à plus de 54 °f

Dans le cas d'eau trop dure (> 5 °F), utiliser des déminéralisants (disponibles auprès du fabricant/détaillant); une dureté excessive de l'eau pourrait entraîner une accumulation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson et endommager les tuyaux internes, les éléments de chauffage, les ventilateurs, les vannes solénoïdes.

5.3 EAU SORTANTE

Raccorder les gaz d'échappement à un tuyau flexible non métallique à des températures élevées (plus de 90 °C).

La décharge doit présenter les caractéristiques suivantes:

- être siphonné (siphon non fourni);
- avoir jusqu'à un mètre de long;
- avoir un gradient minimal de 4 %;
- n'ont pas de goulets d'étranglement;
- avoir un écart d'air d'au moins 25 mm;
- avoir un diamètre au moins égal à celui de l'attelage des gaz d'échappement.

6. ECHAPPEMENT DES FUMÉES

Pendant la cuisson, les fumées chaudes et les odeurs sont évacués du foyer d'échappement situé au sommet de l'équipement.

Ce dernier doit être placé sous un capot d'aspiration du débit et de la taille correspondant au type d'équipement.

Le constructeur recommande l'installation de ses hottes; pour leur montage, veuillez vous référer aux instructions contenues dans l'emballage des hottes.

La hotte doit rester allumée pendant toute l'utilisation de l'équipement. S'assurer qu'aucun objet et/ou matériau n'est présent au-dessus de la décharge des fumées qui puisse entraver l'écoulement des fumées ou être endommagé par la température ou les fumées elles-mêmes.

Ne laissez pas de matériaux inflammables près du tuyau d'échappement.

7. NOTIONS BASE POUR LA FIRSTACCENSIONES

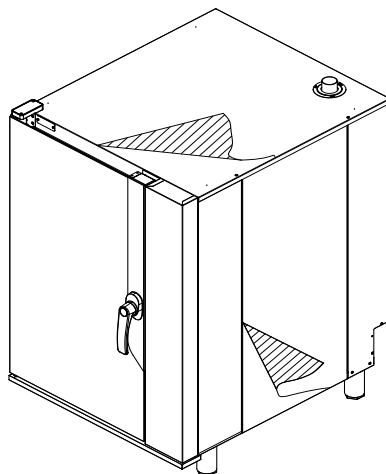
L'utilisation de votre équipement est simple et intuitive. Dans les pages suivantes, nous vous guiderons pas à pas dans la connaissance des équipements : vous aurez ainsi la certitude d'obtenir des résultats toujours conformes à vos attentes et vous garantirez des performances optimales et une longue durée de vie de vos équipements.

7.1 ENLÈVEMENT DU FILM

Retirer la pellicule protectrice des fours en évitant l'utilisation de substances abrasives/ agressives ou d'objets métalliques (p. ex. racleurs).

Si des résidus de colle subsistent, frotter avec un tissu mou trempé dans un détergent à base d'huile, adapté aux surfaces en acier inoxydable, non agressif ou abrasif. Évitez d'utiliser des racleurs, des outils abrasifs ou tranchants.

- Au début de l'utilisation de l'équipement, nettoyez soigneusement l'intérieur de la pièce en lavant. Assurez-vous que la chambre d'équipement et les cheminées/fleurs sont exemptes d'objets non conformes (livres, sacs en plastique, etc.).
- Évitez de saler la nourriture dans la chambre de cuisson. S'il n'est pas évitable, nettoyez l'équipement dès que possible.
- Évitez de surcharger la nourriture ou de surcharger les bacs à pâtisserie (maximum 10 kg par bac à pâtisserie).
- Étaler les plateaux de cuisson uniformément sur toute la hauteur de la chambre de cuisson, en respectant le nombre maximal indiqué pour chaque appareil. Respectez toujours les instructions de chargement de l'équipement en votre possession
- Dans le cas de la cuisson à l'aide de grillages d'aliments particulièrement gras (p. ex. rôtis ou volaille), placer un plateau à pâtisserie avec des bords élevés au fond de la chambre de cuisson pour la collecte des graisses qui s'égouttent des aliments.
- Pour obtenir des résultats optimaux, ouvrez la porte aussi peu que possible pendant la cuisson.
- Utiliser l'équipement avec une température ambiante comprise entre + 5 °C et + 45 °C (+ 41 °F et + 113 °F).



7.2 TYPES DE CUISSON

ATTENTION: Pour une bonne cuisson, il est nécessaire de préchauffer le four avant chaque cuisson.

Il est recommandé de préchauffer le four à une température supérieure d'au moins 30 °C à la température de cuisson.

Augmenter la température à pleine charge.

• LA CUISSON PAR CONVECTION

Les aliments cuisent grâce à la chaleur sèche générée par les résistances. Les ventilateurs permettent une diffusion uniforme de l'air chaud dans la chambre de cuisson.

En cas de besoin, ce type de cuisson permet d'introduire manuellement l'humidité dans la chambre.

• CUISSON AVEC VAPEUR

La nourriture est cuite à la vapeur dans la pièce. Pour obtenir des résultats optimaux, il est nécessaire de fixer la valeur d'humidité à «100 %». Pour que la fonction d'humidification fonctionne de manière satisfaisante, la température doit être réglée à au moins 80-100 °C.

La vapeur est idéale pour tous les plats qui nécessitent une cuisson «délicate» ou pour la pasteurisation des crèmes.

• CUISSON COMBINÉE

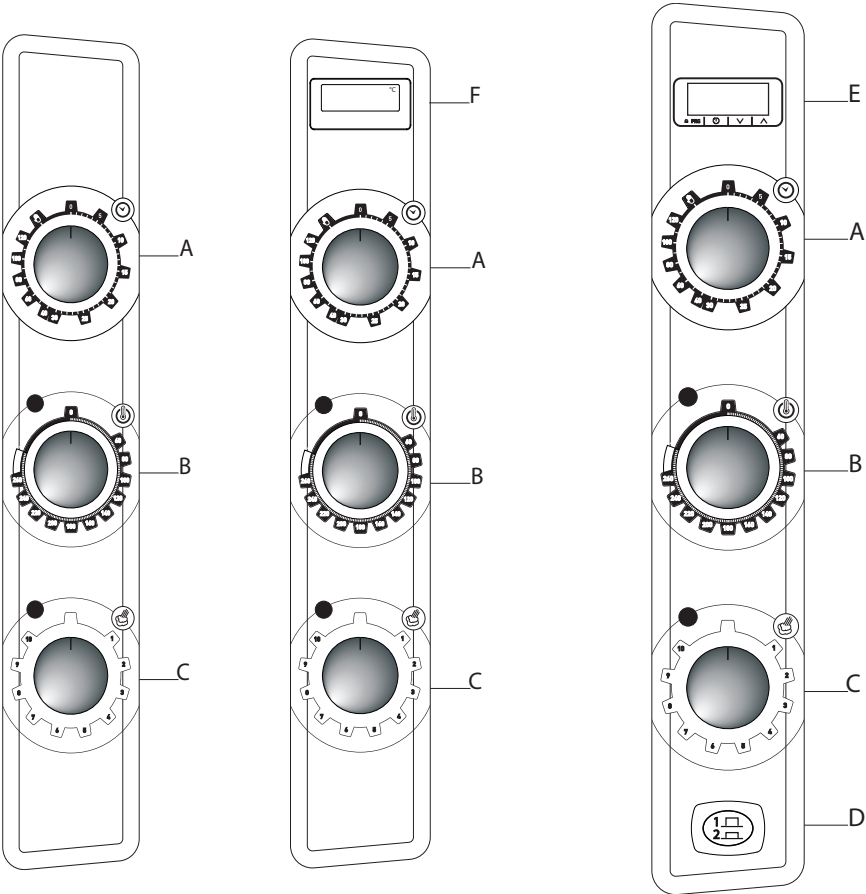
La nourriture cuisine grâce à la haute température générée par les résistances associées à la vapeur injectée automatiquement dans la chambre.

7.3 CUISINE MANUELLE

L'opérateur a la possibilité de régler:

- Température dans la chambre;
- Ajustement de l'humidité;
- Vitesse du ventilateur (dans les modèles dans lesquels il est disponible).
- Si le temps de cuisson a été fixé à temps (ex.30: minutes), il se terminera à la fin du temps de cuisson (0.00).

8. PANNEAUX DE COMMANDE MÉCANIQUES



A	Bouton de réglage du temps
B	Bouton de réglage de température
C	Régulation de la vapeur des boutons/humidification
D	Bouton de réglage de la ventilation
E	Indicateur de température
F	Affichage de la température

• AJUSTEMENT DU TEMPS

Lorsque l'option manuelle est sélectionnée, le four sera toujours allumé pendant un temps infini jusqu'à ce que l'opérateur intervienne. Lorsqu'une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pendant ce temps (maximum 120 minutes).

• RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Ce bouton vous permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée.

• L'ESPIONNAGE DU THERMOSTAT

Ce feu indicateur est allumé lorsque les éléments chauffants du four sont allumés et, par conséquent, la température interne de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur fixée par le bouton thermostat. Lorsque la lumière est éteinte, cela signifie que le chauffage est éteint et que la chambre de cuisson a atteint la température fixée.

• AJUSTEMENT VAPEUR/HUMIDITÉ

Ce bouton vous permet d'activer la fonction d'humidification. Il est réglable du minimum au maximum en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

ATTENTION: Pour que la fonction d'humidification fonctionne de manière satisfaisante, la température doit être réglée à au moins 80-100 °C. En outre, pour une bonne cuisson, il est nécessaire de préchauffer le four à la température désirée avant d'activer l'alimentation en vapeur.

• LAMPE INDICATEUR D'HUMIDIFICATION LED

Quand on l'allume, on met de l'eau dans la salle de cuisson pour y mettre de la vapeur. Cela est fait indépendamment de la température (il appartient à l'opérateur de vérifier que la température est suffisamment élevée pour que la cuisson se déroule correctement).

• RÉGLAGE DE LA VITESSE

Le four a deux vitesses de ventilateur/moteur différentes:

- 1- Max: cela signifie que le moteur est à la vitesse maximale et qu'il est utilisé dans la plupart des cuisines.
- 2- Min: cela signifie que le moteur est à une vitesse minimale et qu'il est principalement utilisé pour des plats délicats, comme la pâtisserie.

• AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE

Cet afficheur indique la température réelle à l'intérieur de la chambre de cuisson. L'afficheur reste allumé uniquement pendant la cuisson, avec le temps programmé ou la phase infinie. Si l'heure est réglée sur zéro, l'affichage est éteint.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

9.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE NETTOYAGE

- Avant de procéder à un nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et de porter un équipement de protection individuelle approprié (par exemple gants, etc.) L'utilisateur ne doit effectuer que des opérations de nettoyage ordinaires. Pour l'inspection, l'entretien extraordinaire et le remplacement des composants défectueux, veuillez communiquer avec un

centre de services agréé pour l'envoi d'un technicien qualifié et dûment formé.

- Le fabricant ne reconnaît pas comme garantie les dommages résultant d'un défaut d'entretien ou d'un nettoyage incorrect (par exemple, l'utilisation de détergents inappropriés).
- Avant tout nettoyage, attendre que la chambre de cuisson soit froide (température n'excédant pas 70 °C).

Pour le nettoyage d'une partie quelconque de l'équipement ou de l'accessoire, N'utilisez PAS:

- Détergents abrasifs ou poudreux;
- Détergents agressifs ou corrosifs (par exemple, acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.).Fais gaffe!N'utilisent même pas ces substances pour nettoyer la sous-structure ou le plancher sous l'équipement;
- Outils abrasifs ou tranchants (p. ex. éponges abrasives, graters, brosses en acier, etc.);
- Jets de vapeur ou d'eau sous pression.

9.2 NETTOYAGE DE LA PORTE ET DU VERRE INTÉRIEUR

Pour nettoyer le verre à l'intérieur de la porte, attendez que le four soit complètement refroidi. Le cristal intérieur peut être ouvert pour un nettoyage facile. Utiliser un chiffon doux fraîchement humidifié d'un produit neutre, particulièrement pour les cristaux, selon les instructions du fabricant du détergent.

9.3 NETTOYAGE COURANT ET MANUEL DE LA SALLE DE CUISSON

À la fin d'une journée de travail, il est nécessaire de nettoyer l'équipement, tant pour des raisons d'hygiène que pour éviter les pannes d'exploitation. Le four ne doit jamais être nettoyé à l'aide de jets d'eau directs ou à haute pression. De même, les tampons de nettoyage du fer, les brosses ou les raclettes en acier commun ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil. Attention: les graisses et les résidus alimentaires présents dans la salle de cuisson pourraient s'enflammer pendant l'utilisation du four, de sorte qu'il est conseillé de les enlever rapidement.

- Attendez que la chambre de cuisson se refroidisse.
- Retirez les grilles latérales qui gardent les plateaux à pâtisserie.
- Retirer tous les résidus qui peuvent être enlevés manuellement et placer les parties extractibles dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez la salle de cuisson avec de l'eau chaude et du savon.
- Par la suite, tous les domaines concernés doivent être précis.
- Rincer, ne laissez pas de résidus de détergents.
- Pour nettoyer l'extérieur du four, utilisez un chiffon humide et un détergent doux.

Pour effectuer correctement le nettoyage manuel, suivez les étapes suivantes:

- Allumer l'appareil et régler la température à 176 °F (80 °C).
- Laisser allumé pendant 10 minutes (avec fonction vapeur, pour les fours pré-réglés).
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Retirez les supports des plateaux latéraux.
- Pulvériser le détergent sur toute la surface interne du four et attendre 10 minutes.
- Rincer soigneusement la chambre de cuisson à la fin du cycle de nettoyage.
- Il est strictement interdit de laver la chambre de cuisson à des températures supérieures à 70 °C (158 °F). Danger d'un coup de soleil.

9.4 NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Le nettoyage quotidien de la couverture de la chambre de cuisson du four doit être effectué avec un détergent non abrasif pour en assurer le bon fonctionnement. Utiliser des soies plastiques ou une éponge imprégnée de vinaigre et d'eau chaude dans le cas de résidus secs.

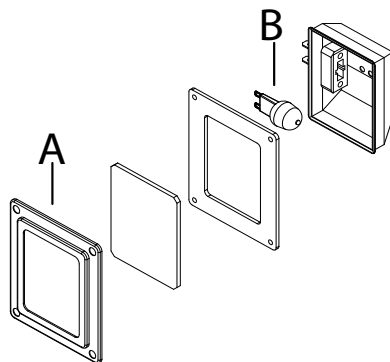
N'utilisez qu'un chiffon humide avec de l'eau chaude ou des produits appropriés pour nettoyer l'acier inoxydable. N'utilisez pas d'acide ou d'ammoniac.

ATTENTION: ne jamais nettoyer l'appareil avec de l'eau ou des jets de vapeur sous pression.

9.5 REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

ATTENTION: Respecter strictement la procédure suivante pour éviter l'électrocution ou l'endommagement des personnes.

- Débranchez le four du secteur et laissez-le refroidir.
- Retirez les supports latéraux qui tiennent les plateaux de cuisson.
- Enlevez le couvercle «A», débarrassez les 4 vis de fixation.
- Remplacer le feu «B» par un feu ayant les mêmes caractéristiques.
- Repositionner le couvercle «A» et le fixer à nouveau avec les vis précédemment enlevées.
- Remettez les grilles latérales, en veillant à ce qu'elles soient bien fixées.



Si le couvercle de verre se brise ou s'endommage, n'utilisez pas le four tant que le couvercle n'est pas remplacé (contacter le service à la clientèle).

9.6 ENTRETIEN EN CAS DE RUPTURE

Si l'appareil tombe en panne, débranchez-le du réseau et coupez l'eau. Avant d'appeler le service clientèle, consultez le tableau ci-dessous.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Sur START, le four ne démarre pas	• Porte ouverte • Le microrupteur ne signale pas la porte fermée	• Vérifier la fermeture de la porte • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance)
Lumière du four éteinte	• Ampoule desserrée • Ampoule brûlée	• Insérer correctement l'ampoule dans la douille • Remplacer l'ampoule
Le four ne cuisine pas de manière uniforme	• Les ventilateurs n'effectuent plus l'inversion de la marche • Un des ventilateurs est arrêté • Une des résistances est cassée • Joint de porte extérieur	• S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance) • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance) • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance) • Remplacez correctement le joint de la porte de l'appareil sur le siège approprié
Le four est complètement éteint	• Absence de la tension de réseau • Raccordement au réseau électrique effectué de manière non correcte • Intervention du thermostat de sécurité	• Rétablir la tension d'alimentation • Vérifier le branchement au réseau électrique • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance)
L'eau n'est pas introduite par les tuyaux de l'humidificateur	• Entrée de l'eau fermée • Raccordement au réseau hydrique incorrect • Filtres entrée eau encrassés par des impuretés	• Ouvrir l'entrée de l'eau • Vérifier le raccordement au réseau hydrique • Nettoyer les filtres
Avec la porte fermée, l'eau fuit par le joint	• Joint sale • Joint endommagé • Problème au mécanisme de fermeture de la porte	• Nettoyer le joint avec un chiffon humide • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance) • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance)
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	• Intervention du thermostat de sécurité moteur • Rupture d'un condensateur moteur	• Éteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement. Si le problème se répète, s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance) • Vérifiez que les distances de sécurité des équipements sont respectées • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance)

10. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pendant les périodes d'inactivité, débrancher l'alimentation électrique et l'eau, enlever le réservoir du détergent et les fermer avec soin. Protéger les parties extérieures en acier de l'équipement en les passant avec un chiffon mou juste trempé d'huile vaséline. Quittez la porte afin d'assurer un échange d'air adéquat.

Lors de la restauration, avant utilisation:

- effectuer un nettoyage précis de l'équipement et des accessoires;
- raccorder l'équipement à l'alimentation électrique, à l'alimentation en eau;
- soumettre l'équipement à un contrôle avant sa réutilisation;

Afin de s'assurer que l'appareil est dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, il est recommandé de le soumettre à l'entretien et au contrôle d'un centre de service agréé au moins une fois par an.

11. SMALTIMENT À LA FIN DE LA VIE

Afin d'éviter toute utilisation non autorisée et les risques qui y sont associés avant l'élimination de l'équipement:

- Assurez-vous qu'il n'est plus possible de l'utiliser: à cette fin, le câble d'alimentation doit être coupé ou enlevé (avec l'équipement débranché du réseau).
- Pour s'assurer qu'aucun enfant n'est accidentellement piégé à l'intérieur de la chambre de cuisson pour jouer, à cette fin, bloquez l'ouverture de la porte (par exemple avec un ruban adhésif ou des bouchons).

11.1 ÉLIMINATION DU MATÉRIEL

Conformément à l'article 13 du décret législatif no 49 de 2014 «Mise en œuvre de la Directive 2012/19/UE sur les DEEE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques» La marque de la poubelle à barres indique que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa durée de vie utile il ne doit pas être assimilé à d'autres déchets mais doit être éliminé séparément. Tous les équipements sont faits de matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) en pourcentage de plus de 90 % en poids.

Il convient d'accorder une attention particulière à la gestion de ce produit en fin de vie en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité des ressources, en appliquant les principes du «pollueur-payeur», de la prévention, de la préparation à la réutilisation, du recyclage et de la valorisation. Veuillez noter que l'élimination inéquitable ou incorrecte du produit implique l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

11.2 INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS L'UNION EUROPÉENNE

La directive DEEE de l'UE a été mise en œuvre différemment dans chaque pays. Si vous souhaitez vous débarrasser de cet équipement, nous vous suggérons de contacter les autorités locales ou votre revendeur pour demander la méthode d'élimination correcte.

**HORNO GASTRONÓMICO - HORNO DE
PANADERÍA
CONTROL MECÁNICO**



Manual de uso e instalación

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	4
1.1 NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO	4
1.2 NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL INSTALADOR	5
1.3 EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS.....	6
1.4 NORMAS DE SEGURIDAD PARA COCINAR Y LAVAR.....	6
1.5 CÓMO LEER LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA ETIQUETA	7
2. TRANSPORTE.....	8
2.1 EQUIPO DE TRANSPORTE.....	8
2.2 CARACTERÍSTICAS DE LA SALA DE POSICIONAMIENTO	8
2.3 INSTALACIÓN DE EQUIPOS.....	8
3. POSICIONAMIENTO.....	10
3.1 DE PIE EN LA PARTE SUPERIOR DE UNA MESA/APARATO	10
3.2 APOYADO SOBRE UN LEVITADOR	10
3.3 APOYADO SOBRE UN HORNO	10
3.4 APOYADO EN LA PARTE SUPERIOR DE UN SOPORTE	10
4. CONEXIONES ELÉCTRICAS	11
4.1 CÓMO HACER LA CONEXIÓN.....	12
4.2 SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	13
5. CONEXIONES DE AGUA	13
5.1 AGUA ENTRANTE.....	13
5.2 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA.....	13
5.3 AGUA SALIENTE	14
6. GASES DE ESCAPE.....	14
7. FUNDAMENTOS PARA LA PRIMERA IGNICIÓN	14
7.1 ELIMINACIÓN DE PELÍCULAS.....	15
7.2 TIPOS DE COCCIÓN	15
7.3 COCCIÓN MANUAL	16
8. PANELES DE CONTROL MECÁNICOS.....	17
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	19
9.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA	19
9.2 LIMPIEZA DE LA PUERTA Y EL CRISTAL INTERNO.....	19
9.3 LIMPIEZA MANUAL Y RUTINARIA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.....	19
9.4 LIMPIEZA DE SUPERFICIES EXTERNAS.....	20
9.5 SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA.....	20
9.6 MANTENIMIENTO EN CASO DE ROTURA.....	20
10. PERÍODOS DE INACTIVIDAD	22
11. SMALTIMIENTO AL FINAL DE LA VIDA	22
11.1 ELIMINACIÓN DE EQUIPOS	22
11.2 INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN EN LA UNIÓN EUROPEA	22

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



El incumplimiento de la siguiente guía puede causar daños y lesiones incluso fatales, causa la expiración de la garantía y exime al Constructor de cualquier responsabilidad. Lea este folleto cuidadosamente antes de la instalación, uso y mantenimiento del equipo y guárdelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los diferentes operadores. Si no ha entendido todo el contenido de este folleto, póngase en contacto con el Constructor. En caso de pérdida o deterioro de la documentación, por favor solicite al fabricante que envíe el reemplazo.

1.1 NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

- Antes de la utilización y el mantenimiento ordinarios del equipo lea cuidadosamente este folleto y guárdelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los distintos operadores. Si algunas partes no son comprensibles, póngase en contacto con el Constructor.
- En caso de transferencia del equipo al nuevo usuario, este folleto.
- Un uso, limpieza y mantenimiento distintos de los indicados en este libro se consideran inadecuados y pueden causar daños, lesiones o accidentes mortales, hacer que la garantía expire y eximir al Constructor de cualquier responsabilidad.
- La limpieza y el mantenimiento destinados al usuario no serán realizados por niños sin supervisión.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato solo se utilizará para cocinar alimentos en cocinas profesionales por personal cualificado: cualquier otro uso no es conforme con el uso previsto y, por lo tanto, peligroso.
- Se recomienda vigilar el equipo durante todo su funcionamiento.
- El aparato puede ser utilizado por niños menores de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o sin experiencia o de los conocimientos necesarios, siempre que hayan sido supervisados o después de haber recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y sobre la comprensión de los peligros inherentes a él. Los niños no tienen que jugar con aparatos ortopédicos. La limpieza y el mantenimiento destinados a ser llevados a cabo por el usuario y no serán realizados por niños sin supervisión.
- Si el equipo no funciona o nota anomalías funcionales o estructurales, desconéctelo de la fuente de alimentación y agua y póngase en contacto con un Centro de Servicio autorizado por el Constructor sin intentar repararlo por sí mismo. Para una posible reparación solicite el uso de piezas de repuesto originales. El incumplimiento de este requisito hace que la Garantía expire.
- Para garantizar que el aparato se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y control por un centro de servicio autorizado al menos una vez al año.

- No obstruya ninguna entrada de aire en el equipo. El usuario solo llevará a cabo operaciones ordinarias de limpieza. Para la inspección, el mantenimiento extraordinario y la sustitución de componentes defectuosos, póngase en contacto con un centro de servicios autorizado para el envío de un técnico cualificado y debidamente capacitado.
- Antes de cualquier limpieza, es necesario desconectar la fuente de alimentación del aparato y usar el equipo de protección personal apropiado (por ejemplo, guantes, etc.).
- Si el aparato está equipado con ruedas o se coloca en la parte superior de un armario con ruedas, su libertad de movimiento debe estar limitada por dispositivos antimovimiento (por ejemplo, cadenas) de modo que durante el movimiento no pueda dañar en modo alguno los cables eléctricos y las tuberías de agua y drenaje.

1.2 NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL INSTALADOR

- Todas las operaciones extraordinarias de instalación y mantenimiento deberán realizarse únicamente por personal cualificado autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas vigentes en el país de utilización y de conformidad con las normas relativas a las instalaciones y la seguridad en el trabajo.
- Antes de instalar el equipo, verificar la conformidad de los sistemas con la normativa vigente en el país de uso y con lo que se reporta en la placa de datos técnicos.
- El equipo se desconectará de la fuente de alimentación antes de que se lleve a cabo cualquier trabajo de instalación o mantenimiento.
- Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones que no estén expresamente autorizadas y que no cumplan con lo dispuesto en este manual pondrán fin a la garantía. Una instalación o mantenimiento distinto de los indicados en este folleto puede causar lesiones o accidentes mortales al instalador y al usuario y causar daños a las instalaciones del lugar de instalación.
- Durante la instalación del equipo, se prohibirá el tránsito o la permanencia de las personas que no participen en la instalación cerca de la zona de trabajo.
- La sustitución del cable de alimentación solo será realizada por un técnico cualificado y autorizado. El cable solo podrá sustituirse por una de las características similares: la placa de datos técnicos siempre indica el tipo de cable a utilizar y su sección. El cable de tierra siempre debe ser de color amarillo verde.
- La placa de datos técnicos proporcionará información técnica importante que sea indispensable en caso de solicitud de mantenimiento o reparación del equipo: por lo tanto, se recomienda no retirarlo, dañarlo o modificarlo.
- El material de embalaje, por ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de los niños o de los animales y eliminarse adecuadamente de acuerdo con las normas locales. .

1.3 EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

Las instrucciones de instalación y uso se aplicarán a todos los modelos, a menos que se especifique otra cosa en los siguientes pictogramas:

	• ¡Es un peligro! Peligro inmediato o situación peligrosa que podría causar lesiones o muerte.
	• Lea el manual de instrucciones
	• Símbolo de puesta a tierra
	• Símbolo de equipotencial

1.4 NORMAS DE SEGURIDAD PARA COCINAR Y LAVAR

- Antes de su utilización, asegúrese de que en la cámara del equipo no hay objetos no conformes (libros de instrucciones, bolsas de plástico o cualquier otra cosa) ni residuos de detergentes; del mismo modo, asegúrese de que la descarga de humo está libre de obstrucción y no hay materiales inflamables en sus alrededores.
- Para mover contenedores, accesorios y otros objetos dentro de la cámara de cocción, siempre use ropa térmica protectora (DPI) adecuada para su uso (por ejemplo, guantes térmicos).
- Durante la cocción y hasta el enfriamiento, las partes externas e internas del equipo podrían estar muy calientes (temperatura superior a 60 °C/140 °F). Para evitar el peligro de quemaduras, se recomienda no tocar las zonas marcadas con este símbolo.
- Tenga el máximo cuidado al extraer las bandejas de hornear de la cámara del equipo, especialmente si contienen líquidos. No use alimentos o líquidos fácilmente inflamables durante la cocción (por ejemplo, alcohol). Asegúrese de que las estructuras de la bandeja de hornear dentro de la sala de cocina están bien cerradas en las paredes. De lo contrario, las bandejas para hornear que contienen alimentos o líquidos calientes pueden caer, causando riesgo de quemaduras.
- Mantenga siempre limpia la sala de cocina, haciendo una limpieza diaria: ¡Las grasas o residuos de alimentos si no se eliminan desde el interior podrían prender fuego!
- No coloque fuentes de calor (por ejemplo, rejillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del aparato (por ejemplo, diesel, gasolina, botellas de alcohol, etc.).

1.5 C3MO LEER LAS ESPECIFICACIONES T3CNICAS DE LA ETIQUETA

- A) Art3culo
- B) Modelo
- C) Referencia
- D) N3mero de serie
- E) Presi3n de funcionamiento
- F) Grado de protecci3n
- G) Datos el3ctricos
- H) Peso del equipo

A

B

C

D

E

F

G

H

Your code/Name:

Art.: XXXXXXX

Model.: XXXXXXX

Ref.: XXXXXXX

Ser. N° : XXXXXXX

TYPE:

IPX	kPa: XXX-XXX	
XX kW	XXX-XXXXV XN~ XXX-XXXXV XN~ XXX-XXXXV X~	XX-XX Hz

KG: XXX

Ord: XX/XXXX

RoHS

MADE IN ITALY

CE





XXXXXXXXXXXX

2. TRANSPORTE

2.1 EQUIPO DE TRANSPORTE

Al usar equipo de protección personal, lleve el equipo al espacio de instalación utilizando un carro de horquilla: el transporte correcto debe realizarse roscando las horquillas desde la parte delantera, teniendo cuidado de no dañar las carriles del carro y el tubo de escape que se encuentran en la parte inferior del horno. ¡El equipo nunca debe ser volcado, arrastrado o volcado! Durante la manipulación, se prohibirá el tránsito o la estancia de personas no empleadas cerca de la zona de trabajo.

2.2 CARACTERÍSTICAS DE LA SALA DE POSICIONAMIENTO

La sala de posicionamiento deberá:

- Estar bien aireado y no estar expuesto a agentes atmosféricos;
- Tener una temperatura entre + 5 °C y + 45 °C (+ 41 °F y + 113 °F) y una humedad inferior al 70 %;
- Tener un suelo libre de rugosidad, perfectamente nivelado y soporte del equipo a plena carga;
- Cumplir la normativa vigente en materia de seguridad en el trabajo y en las instalaciones;
- Dedicarse a la preparación de alimentos;

2.3 INSTALACIÓN DE EQUIPOS

El equipo se instalará:

- Bajo una capucha de aspiración de potencia adecuada (es aconsejable instalar las capuchas del fabricante para un rendimiento óptimo);
- De manera que se pueda acceder al agua y a las conexiones eléctricas;
- Lejos de materiales inflamables o potencialmente explosivos (por ejemplo, cilindros de gas);
- Teniendo en cuenta que la puerta del equipo se puede abrir completamente.

No se recomienda colocar cerca de otros equipos que alcancen altas temperaturas. En caso de que sea necesario proporcionar un espacio de al menos 50 cm lateral y 70 cm atrás de ellos o interponer una pared aislante.

Por razones de seguridad, no coloque la bandeja de hornear más alta a una altura de más de 160 cm.

En caso necesario, deberá aplicarse el adhesivo «quemaduras peligrosas» suministrado al equipo a la altura especificada.

No coloque el equipo en las proximidades de materiales o contenedores inflamables (por ejemplo, paredes de separación, cilindros de gas, etc.) debido al peligro de incendio. Cubrir cualquier pared con material térmico no inflamable.

El equipo no es adecuado para la recogida.

Al elegir la sala de posicionamiento, tenga en cuenta que el equipo debe ser fácilmente movido para cualquier mantenimiento extraordinario: tenga cuidado de que cualquier obra de albañilería posterior (por ejemplo, construcción de paredes, sustitución de puertas por puertas más estrechas, renovaciones, etc.) no obstaculice el movimiento

OVEN MODEL	TRAYS	SIZE	60x40				GN1/1					
		QUAN-TITY	4	6	10	16	053	5	7	12	20	40
POWER	FOR AIR HEATING	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
SIZE	WIDTH	mm	937	937	937	1051	700	937	937	937	1051	1051
	DEPTH	mm	885	885	890	1002	780	885	885	890	1002	1248
	HEIGHT	mm	715	875	1211	1900	625	715	875	1211	1900	1881
WEIGHT	GROSS	kg	105	118	153	273	64	105	119	153	273	377
	NET	kg	89	101	135	250	55	89	102	135	250	287
400 V 50/60HZ	POWER CONSUMPTION	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
	ABSORBED POWER	A	16.5	16.5	24.7	45.9	8.3	16.5	16.5	24.7	45.9	67.7

3. POSICIONAMIENTO

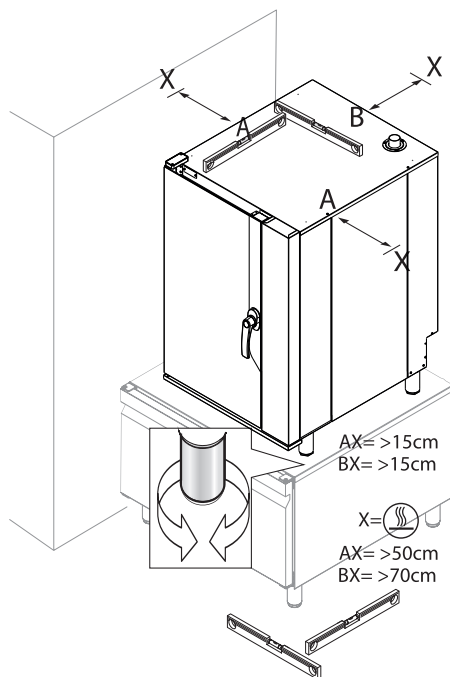
El equipo puede ser posicionado:

- por encima de una tabla o armario del usuario;
- por encima de una palanca compatible;
- por encima de un horno compatible;
- por encima de un enfriador de explosión compatible;
- por encima de una estructura del Constructor (stand).

No se permite el apoyodirecto al suelo del equipo. Están disponibles en el Constructor o Distribuidor de los soportes que se colocarán debajo de él para obtener la altura deseada desde el suelo.

No instale equipo sin pies.

El número máximo de equipos superpuestos es dos.



3.1 DE PIE EN LA PARTE SUPERIOR DE UNA MESA/APARATO

Si el equipo se coloca por encima de una mesa de trabajo o de un gabinete neutral, éste debe ser perfectamente nivelado y estable, debe soportar el equipo a plena carga y la superficie de soporte debe ser resistente a la llama y posiblemente resistente a altas temperaturas. Posiblemente actúe sobre los pies del equipo para ajustar la burbuja.

3.2 APOYADO SOBRE UN LEVITADOR

Si el equipo se coloca por encima de una palanca de la misma serie, es suficiente para colocarlo encima de ella, asegurando que los pies sean estables y caben en los pines de la estructura inferior.

3.3 APOYADO SOBRE UN HORNO

Si el equipo se coloca por encima de los hornos de la misma serie es obligatorio montar el kit de superposición que se solicitará al Constructor, a continuación, insertar la base de los pies del horno en los pines del equipo inferior. Para consultar las instrucciones de montaje del kit de superposición, consulte la hoja del envase del kit superpuesto.

3.4 APOYADO EN LA PARTE SUPERIOR DE UN SOPORTE

Si el equipo se coloca por encima de un soporte, inserte la base de sus pies en los pines de la estructura inferior.

Siempre es posible completar su composición, añadiendo o reemplazando accesorios y equipos complementarios, de esta manera es posible satisfacer todas las necesidades de cocción o espacio. Visite nuestro sitio web o póngase en contacto con nosotros para obtener cualquier información al respecto.

AJUSTE DE LA PUERTA

Si la puerta se esfuerza por cerrar, es posible actuar sobre la merluza girando con una pinza para obtener una posición perfectamente horizontal.

4. CONEXIONES ELÉCTRICAS

¡TEN CUIDADO!

Antes de proceder a la conexión eléctrica, lea atentamente las advertencias de seguridad de las primeras páginas de este manual y compare siempre los datos del sistema con los que aparecen en la placa técnica.

La conexión a la red de suministro de energía debe cumplir con la normativa vigente en el país de instalación del equipo y debe ser realizada por personal cualificado autorizado por el Constructor. El incumplimiento de estas normas puede causar daños y lesiones, hace que la garantía expire y exime al Constructor de cualquier responsabilidad.

Cuando el aparato esté en funcionamiento, el valor de la tensión de alimentación no diferirá en $\pm 10\%$ del valor indicado en la placa de datos técnicos.

La conexión ilustrada y los colores de los cables son indicativos, por favor consulte solo el diagrama que se muestra en el equipo.

El equipo debe estar conectado directamente a la red eléctrica y debe estar provisto de un conmutador de fácil acceso aguas arriba e instalado en la planta de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación del equipo. Este interruptor tendrá una separación de contacto omnipolar para garantizar la desconexión completa en la categoría III de sobretensión.

Se requiere una conexión a tierra adecuada

y el cable de tierra no debe ser interrumpido bajo ninguna circunstancia por el interruptor de protección.

Cuando varios aparatos están presentes en el mismo entorno, es obligatorio proporcionar una conexión equipotencial utilizando la abrazadera apropiada marcada por el símbolo en la parte inferior del aparato.

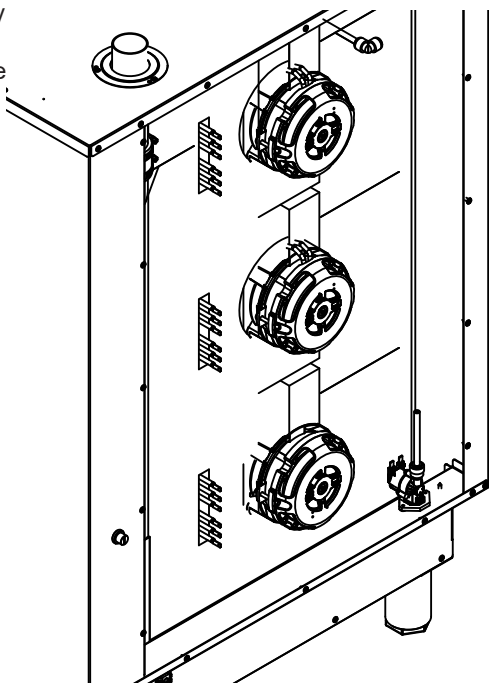
Esta abrazadera permite conectar un cable de tierra de acuerdo con los requisitos legales aplicables. La eficacia del sistema equipotencial debe controlarse adecuadamente de conformidad con la legislación vigente.

Hay una pegatina en el equipo que indica cómo conectarse al bloque de terminal según el tipo de voltaje disponible.

Para hacer conexiones utiliza solo los puentes proporcionados.

4.1 CÓMO HACER LA CONEXIÓN

- Abra la parte posterior del equipo y localice el bloque de la terminal.
- Afloje la entrada del cable e inserte el cable de alimentación a través de él. El adhesivo aplicado al aparador siempre indica el tipo de cable a utilizar y su sección, dependiendo de la tensión y absorción del equipo
- (p. ej.) Cable: Cable: 5x10 mm² H07RNF).
- Conecte los conductores de cable siguiendo el diagrama en la placa adhesiva externa: hacer **SOLO** los enlaces indicados sin cambiarlos. El conductor de tierra amarillo/verde será al menos 3 cm más largo que los demás conductores.
- PE (amarillo/verde): conductor de protección de la tierra
- N (azul): conductor neutral
- L1/2/3 (marrón/gris/negro): conductores de fase
- Una conexión incorrecta podría causar sobrecalentamiento al bloque terminal que conduce a la fusión y el riesgo de descargas eléctricas.
- Compruebe la ausencia de dispersión eléctrica entre las fases y la tierra. Compruebe la continuidad eléctrica entre la canal externa y el alambre de tierra de la red. Se recomienda utilizar un multímetro para realizar estas operaciones.
- Cierre el lado con los tornillos y cierre el cable atornillando la tuerca del prensacables.



4.2 SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Esta operación solo será realizada por un técnico cualificado y autorizado.

El cable solo podrá sustituirse por una de las características similares: la placa de datos técnicos siempre indica el tipo de cable a utilizar y su sección. El cable de tierra siempre debe ser de color amarillo verde.

5. CONEXIONES DE AGUA

5.1 AGUA ENTRANTE

El equipo está equipado con una entrada de 12 mm. También se suministra un tubo de 1,5 m completo con un filtro y una conexión JG 3/4 según lo requerido por la normativa actual, para ser montado durante la instalación.

Para el uso de la conexión solo el material proporcionado, no utilizar o reutilizar otros tubos.

Antes de conectar la tubería al aparato, deje drenar el agua para eliminar las impurezas presentes en la tubería de agua.

Proporcionar una válvula de puerta para cerrar el suministro de agua según sea necesario.

5.2 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA

El agua entrante debe tener las siguientes características:

- temperatura máxima de 30 °C (86 °F);
- dureza máxima de 5°f (grados franceses) para evitar la acumulación de piedra caliza dentro de la cámara de cocción;
- ser bebible;
- valores de presión entre 150 kPa (1,5 bar) y 200 kPa (2 bar).

Presión inferior a 150 kPa (1,5 bar): el equipo podría funcionar incorrectamente.

Presión superior a 200 kPa (2 bar): instale un reductor de presión calibrado a 200 kPa (2 bar).

La dureza del agua indica el contenido de magnesio, calcio y metales pesados presente en el agua.

Se mide utilizando kits que están fácilmente disponibles en el mercado.

La dureza se expresa en grados franceses (°f) o alemanes (dH) (1°dH grados alemanes = 1,8°f grados franceses – 1°f = 10 mg de carbonato de calcio (CaCO₃) por litro de agua).

Clasificación del agua:

- muy dulce hasta 7°f
- postres de 7 °F a 14°f
- media dura de 14°f a 22°f
- discretamente duro de 22°f a 32°f
- dura de 32°f a 54°f
- muy duro sobre 54°f

En el caso de agua excesivamente dura ($> 5^{\circ}\text{F}$), utilizar desmineralizadores (disponibles del fabricante/minorista); la dureza excesiva del agua podría causar acumulación de piedra caliza dentro de la cámara de cocción y dañar las tuberías internas, elementos de calefacción, ventiladores, válvulas solenoideas.

5.3 AGUA SALIENTE

Conecte el escape a una manguera flexible no metálica en un grado de resistencia a altas temperaturas (más de 90°C).

La descarga tendrá las siguientes características:

- ser siphoned (sifón no suministrado);
- tener hasta un metro de largo;
- tener un gradiente mínimo del 4 %;
- no tienen cuellos de botella;
- tener un espacio de aire de al menos 25 mm;
- tener un diámetro no inferior al del acoplamiento de escape.

6. GASES DE ESCAPE

Durante la cocción se producen humos y olores calientes evacuados de la chimenea de escape que se encuentra en la parte superior del equipo.

Este último deberá colocarse bajo una campana extractora de caudal y tamaño adecuados al tipo de equipo.

El Constructor recomienda la instalación de sus capuchas; para su montaje, consulte las instrucciones contenidas en el embalaje de las capuchas.

La capucha permanecerá encendida durante todo el funcionamiento del equipo.

Asegúrese de que no haya objetos o materiales por encima de la descarga de humo que puedan obstruir el flujo de los humos o ser dañados por la temperatura o los propios humos.

No deje materiales inflamables cerca del tubo de escape.

7. FUNDAMENTOS PARA LA PRIMERA IGNICIÓN

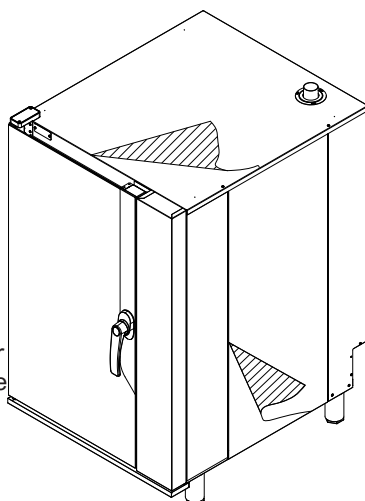
El uso de su equipo es simple e intuitivo. En las páginas siguientes le guiaremos paso a paso en el conocimiento del equipo: esto le dará la certeza de obtener resultados que siempre cumplen con sus expectativas y le garantizará un rendimiento óptimo y una larga vida útil de su equipo.

7.1 ELIMINACIÓN DE PELÍCULAS

Retire la película protectora de los hornos evitando el uso de sustancias abrasivas/agresivas u objetos metálicos (por ejemplo, rascadores).

Si quedan residuos de pegamento, frota con un paño suave empapado en detergente a base de aceite, adecuado para superficies de acero inoxidable, no agresivo o abrasivo. Evite el uso de rascadores, herramientas abrasivas o afiladas.

- Al primer uso del equipo, limpie bien el interior de la habitación mediante el lavado. Asegúrese de que la cámara del equipo y las chimeneas/ flores estén libres de objetos no conformes (libros, bolsas de plástico, etc.).
- Evite salar los alimentos en la cámara de cocción. Si no es evitable, limpie el equipo lo antes posible.
- Evite sobrecargar el alimento o sobrecargar las bandejas para hornear (máximo 10 kg por bandeja para hornear).
- Esparcir las bandejas de cocción uniformemente sobre toda la altura de la cámara de cocción, respetando el número máximo indicado para cada aparato. Siempre respete las instrucciones de carga del equipo en su poder
- En el caso de cocinar con parrillas de alimentos especialmente grasos (por ejemplo, asados o aves de corral), colocar una bandeja de hornear con bordes altos en la parte inferior de la cámara de cocción para la recogida de grasas que drenan de los alimentos.
- Para obtener resultados óptimos, abra la puerta lo menos posible durante la cocción.
- Utilice el equipo con una temperatura ambiente entre + 5 °C y + 45 °C (+ 41 °F y + 113 °F).



7.2 TIPOS DE COCCIÓN

ATENCIÓN: Para una buena cocción es necesario precalentar el horno antes de cada cocción.

Se recomienda precalentar el horno con una temperatura fijada al menos 30°C más alta que la temperatura de cocción.

Aumente la temperatura en caso de carga completa.

• COCINA POR CONVECCIÓN

La comida se cocina gracias al calor seco generado por las resistencias. Los ventiladores permiten una difusión uniforme del aire caliente en la cámara de cocción.

En caso de necesidad, este tipo de cocción permite introducir manualmente la humedad en la cámara.

- **COCCIÓN CON VAPOR**

La comida se cocina al vapor en la habitación. Para garantizar unos resultados óptimos es necesario que el valor de humedad se fije en «100 %». Para que la función de humidificación funcione satisfactoriamente, la temperatura debe fijarse al menos a 80-100 °C.

El vapor es ideal para todos aquellos platos que requieren una cocción «delicate» o para la pasteurización de cremas.

- **COCCIÓN COMBINADA**

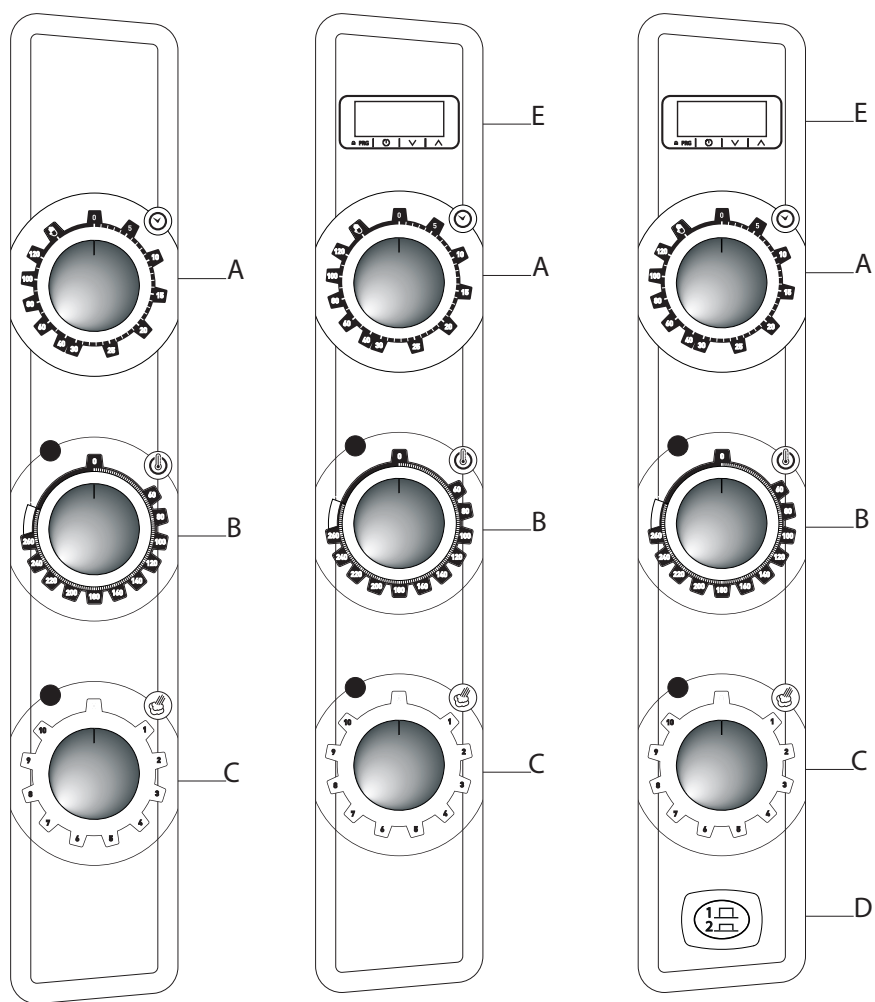
El alimento se cocina gracias a la alta temperatura generada por las resistencias asociadas con el vapor inyectado automáticamente en la cámara.

7.3 COCCIÓN MANUAL

El operador tiene la opción de configurar:

- Temperatura en la cámara;
- Ajuste de la humedad;
- Velocidad del ventilador (en los modelos en los que está disponible).
- Si el tiempo de cocción se ha fijado en el tiempo (ex.30: minutos), terminará al final del tiempo de cocción (0.00).

8. PANELES DE CONTROL MECÁNICOS



A	Regolator de ajuste de tiempo
B	Regolator de ajuste de temperatura
C	Regolator de vapor\ humidificación
D	Botón de ajuste de ventilación
E	Pantalla de visualización de temperatura

• AJUSTE DE TIEMPO

Cuando se selecciona la opción manual, el horno siempre se enciende por un tiempo infinito hasta que el operador intervenga. Cuando se selecciona un determinado valor, el horno permanece encendido durante ese tiempo (máximo 120 minutos).

• AJUSTE DE TEMPERATURA

Esta perilla le permite seleccionar la temperatura de cocción deseada.

• ESPÍA DE TERMOSTATO

Esta lámpara indicadora se enciende cuando se encienden los elementos calentadores del horno y, por lo tanto, la temperatura interna de la cámara de cocción es inferior al valor establecido por la perilla del termostato. Cuando la luz está apagada significa que la calefacción está apagada y que la cámara de cocción ha alcanzado la temperatura establecida.

• AJUSTE VAPOR/HUMEDAD

Esta perilla permite activar la función de humidificación. Es ajustable de mínimo a máximo girando el botón en sentido de las agujas del reloj.

ATENCIÓN: Para que la función de humidificación funcione satisfactoriamente, la temperatura debe fijarse al menos a 80-100 °C. Además, para una buena cocción es necesario precalentar el horno a la temperatura deseada antes de activar la fuente de vapor.

• LED DE HUMIDIFICACIÓN

Cuando se enciende significa que usted está poniendo agua en la sala de cocina para obtener vapor. Esto se hace independientemente de la temperatura (depende del operador comprobar que la temperatura es lo suficientemente alta para que la cocción proceda correctamente).

• AJUSTE DE VELOCIDAD

El horno tiene dos velocidades diferentes de ventilador/motor:

1-Max: significa que el motor está a máxima velocidad y se utiliza en la mayoría de la cocina.

2-Min: esto significa que el motor está a una velocidad mínima y se utiliza principalmente para platos delicados, como la pastelería.

• PANTALLA DE VISUALIZACIÓN DE TEMPERATURA

Esta pantalla muestra la temperatura real en el interior de la cámara de cocción. la pantalla permanece encendida sólo durante la cocción, con tiempo ajustado o infinito. Si la hora se pone a cero, la pantalla estará apagada.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

9.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA

Antes de realizar cualquier limpieza, es necesario desconectar la fuente de alimentación del aparato y llevar el equipo de protección personal adecuado (por ejemplo, guantes, etc.) El usuario debe realizar solo operaciones de limpieza ordinarias. Para la inspección, el mantenimiento extraordinario y la sustitución de componentes defectuosos, póngase en contacto con un centro de servicios autorizado para el envío de un técnico cualificado y debidamente capacitado.

- El fabricante no reconoce como garantía ningún daño resultante de una falta de mantenimiento o de una limpieza incorrecta (por ejemplo, el uso de detergentes inadecuados).
- Antes de cualquier limpieza, espere a que la cámara de cocción esté fría (temperatura no superior a 70 °C).

Para limpiar cualquier parte del equipo o accesorio, NO utilice:

- Detergentes abrasivos o en polvo;
- Detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc.); ¡Ten cuidado! Ni siquiera utilice estas sustancias para limpiar la subestructura/piso bajo el equipo;
- Herramientas abrasivas o afiladas (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc.);
- Chorros de agua a presión o vapor.

9.2 LIMPIEZA DE LA PUERTA Y EL CRISTAL INTERNO

Para limpiar el cristal dentro de la puerta espere hasta que el horno se haya enfriado por completo. El cristal interior se puede abrir para una fácil limpieza. Utilice un paño suave recién humedecido de un producto neutro, específicamente para cristales, siguiendo las instrucciones del fabricante de detergentes.

9.3 LIMPIEZA MANUAL Y RUTINARIA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Al final de un día de trabajo, es necesario limpiar el equipo, tanto por razones higiénicas como para evitar fallos de funcionamiento.

El horno nunca debe limpiarse con chorros de agua directos o de alta presión. Del mismo modo, no se utilizarán almohadillas de limpieza de hierro, cepillos ni raspadores de acero comunes para la limpieza del aparato.

Atención: las grasas y residuos de alimentos presentes en la sala de cocción podrían incendiarse mientras se utiliza el horno, por lo que es aconsejable retirarlos rápidamente.

- Espere a que la cámara de cocción se enfríe.
- Retire las parrillas laterales que mantienen las bandejas para hornear.
- Retire cualquier residuo que pueda retirarse manualmente y coloque las partes extraíbles en el lavavajillas.
- Limpie la sala de cocina con agua tibia y jabón.
- Posteriormente, todas las esferas de que se trate deben ser precisas
- Enjuague, tenga cuidado de no dejar residuos de detergente.

- Para limpiar el exterior del horno, utilice un paño húmedo y un detergente suave.
- Para realizar la limpieza manual correctamente, siga los siguientes pasos:
- Encienda el aparato y fije la temperatura a 176 °F (80 °C).
 - Déjelo encendido durante 10 minutos (con función de vapor, para hornos preestablecidos).
 - Apague el aparato y déjelo enfriar.
 - Retire los soportes de las bandejas laterales.
 - Rocíe el detergente sobre toda la superficie interna del horno y espere 10 minutos.
 - Enjuague bien la cámara de cocción al final del ciclo de limpieza.
 - Está estrictamente prohibido lavar la cámara de cocción a temperaturas superiores a 70 °C (158 °F). Peligro de quemaduras.

9.4 LIMPIEZA DE SUPERFICIES EXTERNAS

La limpieza diaria de la cubierta de la cámara de cocción del horno se llevará a cabo con un detergente no abrasivo para garantizar su correcto funcionamiento. Utilizar cerdas de plástico o una esponja remojada en vinagre y agua caliente en el caso de residuos secos.

Utilice solo un paño húmedo con agua caliente o productos adecuados para limpiar acero inoxidable. No use productos ácidos o amoníacos.

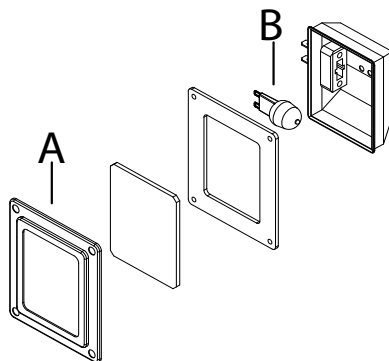
ATENCIÓN: nunca limpie el aparato con chorros de agua o vapor bajo presión.

9.5 SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

ATENCIÓN: Cumplir estrictamente con el siguiente procedimiento para evitar la electrocución o daño a las personas:

- Desconecte el horno de la red y déjelo enfriar.
- Retire los soportes laterales que sostienen las bandejas para hornear.
- Retire la tapa «A», desenroscando los 4 tornillos de fijación.
- Sustitúyase la lámpara «B» por una lámpara que tenga las mismas características.
- Vuelva a colocar la tapa «A» y vuelva a fijarla con los tornillos previamente retirados.
- Coloque las rejillas laterales, asegurándose de que estén bien arregladas.

En caso de que la tapa de vidrio se rompa o cause daños, no utilice el horno hasta que se reemplace la tapa (contáctese con el Servicio de Atención al Cliente).



9.6 MANTENIMIENTO EN CASO DE ROTURA

Si el aparato se avería, desconéctelo de la red y cierre el agua. Antes de llamar al servicio de atención al cliente, compruebe la siguiente tabla.

PROBLEMAS	CAUSA	RESOLUCIÓN
En START el equipo no se pone en marcha	• Puerta abierta • El microinterruptor no señala el cierre de la puertaa	• Compruebe que la puerta esté cerrada. • Póngase en contacto con un técnico especialista en reparaciones (Departamento de Servicio).
Luz de la habitación apagada	• Bulbo suelto • La bombilla se quemó	• Inserte la bombilla correctamente en el portalámparas. • Reemplazar la bombilla
El equipo no se cocina de manera uniforme	• Los ventiladores ya no invierten la marcha • Uno de los ventiladores se ha detenido • Una de las resistencias está rota • La junta de la puerta exterior	• Póngase en contacto con un técnico especialista en reparaciones (Departamento de Servicio). • Póngase en contacto con un técnico especialista en reparaciones (Departamento de Servicio). • Póngase en contacto con un técnico de reparación cualificado (Departamento de Servicio). • Reemplazar la junta de la puerta del equipo correctamente en el sello de la puerta.
El equipo está completamente apagado.	• Falta de tensión de la red eléctrica • Conexión incorrecta a la red eléctrica • Viaje del termostato de seguridad	• Restaure el voltaje de suministro. • Compruebe la conexión de la red eléctrica. • Contacte con un técnico de reparación especializado (Departamento de Servicio).
No se introduce agua de los tubos de humidificación	• Entrada de agua cerrada • Conexión incorrecta del suministro de agua • Filtros de entrada de agua obstruidos por impurezas	• Entrada de agua abierta. • Compruebe la conexión a la red de agua. • Limpia los filtros
Con la puerta cerrada, el agua se escapa de la junta.	• Junta sucia • Junta dañada • Problema con el mecanismo de cierre de la puerta	• Limpie la junta con un paño húmedo • Póngase en contacto con un técnico especialista en reparaciones (Departamento de Servicio). • Póngase en contacto con un técnico especialista en reparaciones (Departamento de Servicio).
El ventilador se detiene durante el funcionamiento	• Viaje del termostato de seguridad del motor • Rotura de un condensador de motor	• Apague el equipo y espere a que la protección térmica del motor se restablezca automáticamente. Si el problema se repite, contacte con un técnico de reparación especializado (Departamento de Servicio). • Compruebe que se respeten las distancias de seguridad del equipo. • Póngase en contacto con un técnico especialista en reparaciones (Departamento de Servicio).

10. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Durante los períodos de inactividad, desconecte la fuente de alimentación y el agua, retire el tanque del detergente y cierre con cuidado. Proteja las partes exteriores de acero del equipo pasándolas con un paño suave empapado con aceite de vaselina. Salga de la puerta para garantizar un intercambio de aire adecuado.

Cuando se restablezca, antes de usar:

- llevar a cabo una limpieza precisa del equipo y los accesorios;
- volver a conectar el equipo a la fuente de alimentación, suministro de agua;
- someter el equipo a control antes de la reutilización;

Para garantizar que el aparato se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y control por un centro de servicio autorizado al menos una vez al año.

11. SMALTIMIENTO AL FINAL DE LA VIDA

Con el fin de evitar cualquier uso no autorizado y los riesgos asociados con él antes de la eliminación del equipo:

- Asegúrese de que ya no es posible utilizarlo: para ello, el cable de alimentación debe cortarse o retirarse (con el equipo desconectado de la red).
- Para asegurarse de que ningún niño está atrapado accidentalmente dentro de la cámara de cocción para jugar, hasta este extremo bloquea la apertura de la puerta (por ejemplo, con cinta adhesiva o tapones).

11.1 ELIMINACIÓN DE EQUIPOS

De conformidad con el artículo 13 del Decreto legislativo N° 49 de 2014 «Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos» La marca de la papelería con barra específica que el producto ha sido comercializado después del 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no debe asimilarse a otros residuos, sino que debe eliminarse por separado. Todos los equipos están hechos de materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90 % en peso.

Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida útil reduciendo los impactos ambientales negativos y mejorando la eficiencia de los recursos, aplicando los principios de «quien contamina paga», prevención, preparación para la reutilización, reciclado y recuperación. Tenga en cuenta que la eliminación injusta o incorrecta del producto implica la aplicación de las sanciones previstas en la legislación vigente.

11.2 INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN EN LA UNIÓN EUROPEA

La Directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se ha aplicado de forma diferente en cada país, por lo que si desea deshacerse de este equipo, le sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor para preguntarle sobre el método correcto de eliminación.

ПЕЧЬ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ - ХЛЕБОПЕКАРНЯ
МЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ



Руководство по эксплуатации и
монтажу

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	4
1.1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	4
1.2 СТАНДАРТЫ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ	5
1.3 РАЗЪЯСНЕНИЕ ПИКТОГРАММ	6
1.4 НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ И СТИРКЕ	6
1.5 КАК ЧИТАТЬ ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ ЭТИКЕТКИ	7
2. ТРАНСПОРТ	7
2.1 ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	7
2.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ	7
2.3 ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ	7
3. ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	8
3.1 СТОЯ ПОВЕРХ СТОЛА/ЗАКРЫТИЯ	8
3.2 ОПОРА НА ЛИСТОВКУ	9
3.3 ПОКОИТСЯ НАД ДУХОВКОЙ	9
3.4 ВСТАНЬ НА ПОДСТАВКУ.	9
4. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ	9
4.1 КАК СДЕЛАТЬ СОЕДИНЕНИЕ.....	10
4.2 ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ	11
5. ВОДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ.....	11
5.1 ПОСТУПАЮЩАЯ ВОДА.....	11
5.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ НА ВХОДЕ.....	11
5.3 ИСХОДЯЩАЯ ВОДА	12
6. ВЫХЛОПНЫЕ ГАЗЫ	12
7. ГОД.ПРЕДПОСЫЛКИ ДЛЯ FIRSTACCENSIONESI.....	12
7.1 ДЕМОНТАЖ ФИЛЬМОВ.....	13
7.2 ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	13
7.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ВРУЧНУЮ.....	14
8. МЕХАНИЧЕСКИЕ ПУЛЬТЫ УПРАВЛЕНИЯ	15
9. УБОРКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	16
9.1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ УБОРКЕ	16
9.2 ЧИСТКА ДВЕРИ И ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА.....	17
9.3 РУТИННАЯ И РУЧНАЯ УБОРКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ.....	17
9.4 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ	18
9.5 ЗАМЕНА КОЛБЫ.....	18
9.6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ В СЛУЧАЕ ПОЛОМКИ.....	18
10. ГОД.ПЕРИОДЫ БЕЗДЕЙСТВИЯ.....	20
11.СРЕДСТВЕННОСТЬ В КОНЦЕ ЖИЗНИ.....	20
11.1 УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	20
11.2 ИНФОРМАЦИЯ ОБ УДАЛЕНИИ В ЕВРОПЕЙСКОМ СОЮЗЕ	20

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Несоблюдение данного руководства может привести к повреждению и даже смертельному исходу, аннулирует гарантию и освобождает Производителя от любой ответственности. Перед установкой, эксплуатацией и обслуживанием оборудования внимательно прочитайте данное руководство и храните его для дальнейших консультаций с различными операторами. Если вы не полностью понимаете содержание данного руководства, свяжитесь с Производителем. В случае утери или порчи документации обратитесь к Производителю с просьбой прислать Вам замену.

1.1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Перед обычным использованием и техническим обслуживанием оборудования внимательно прочитайте эту брошюру и тщательно держите ее для дальнейших консультаций с различными операторами в будущем. Если некоторые части не понятны, свяжитесь со Строителем.
- В случае передачи оборудования новому пользователю эта брошюра.
- Использование, уборка и техническое обслуживание, кроме тех, которые указаны в настоящей книге, считаются ненадлежащими и могут привести к повреждению, увечьям или несчастным случаям со смертельным исходом, привести к истечению срока действия гарантии и освободить строителя от любой ответственности.
- Очистка и обслуживание, предназначенные для пользователя, не должны осуществляться детьми без надзора.
- Дети должны находиться под наблюдением, с тем чтобы они не играли с прибором.
- Это устройство должно использоваться только для приготовления пищи в профессиональных кухнях квалифицированным персоналом: любое другое применение не соответствует предполагаемому и, следовательно, опасному использованию.
- Рекомендуется осуществлять контроль за оборудованием на протяжении всего периода его эксплуатации. Аппарат может быть использован детьми в возрасте до 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или неопытными.
- или на основе необходимых знаний, при условии, что они находятся под наблюдением или после получения инструкций относительно безопасного использования аппарата и понимания связанных с ним опасностей. Дети не должны играть в брекеты. Уборка и техническое обслуживание, которые должны осуществляться пользователем и осуществляться детьми без надзора.
- Если оборудование не работает или вы замечаете функциональные или структурные аномалии, отсоедините его от электроснабжения и воды и свяжитесь с сервисным центром, уполномоченным строителем, не попытайтесь самостоятельно его отремонтировать. Для возможного ремонта необходимо использовать оригинальные запасные части. Невыполнение этого требования приводит к тому, что Гарантия теряет силу.

- Для обеспечения того, чтобы оборудование было в идеальных условиях эксплуатации и безопасности, рекомендуется подвергать его техническому обслуживанию и контролю со стороны уполномоченного сервисного центра не реже одного раза в год.
- Не препятствуйте забору воздуха на оборудование. Пользователь должен проводить только обычные операции по очистке. По вопросам инспектирования, экстренного технического обслуживания и замены дефектных компонентов просьба обращаться в уполномоченный центр обслуживания для направления квалифицированного и надлежащим образом подготовленного технического сотрудника.
- Перед очисткой необходимо отключить источник питания прибора и использовать соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д.).
- Если устройство оснащено колесами или установлено на верхней части шкафа с колесами, его свобода передвижения должна ограничиваться устройствами, препятствующими движению (например, цепями), с тем чтобы во время движения оно не могло каким-либо образом повредить электрические кабели и водопроводные и дренажные трубы.

1.2 СТАНДАРТЫ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ

- Все чрезвычайные работы по установке и техническому обслуживанию должны осуществляться только квалифицированным персоналом, уполномоченным заводом-изготовителем, в соответствии с правилами, действующими в стране использования, и с соблюдением правил, касающихся оборудования и техники безопасности на рабочем месте.
- Перед установкой оборудования проверяется соответствие систем действующим в стране использования правилам и тому, что указывается на табличке технических данных.
- Оборудование должно быть отсоединено от источника питания до проведения каких-либо работ по установке или техническому обслуживанию.
- Вмешательство, фальсификация или модификация, которые прямо не разрешены и которые не соответствуют положениям настоящего руководства, прекращают действие гарантии. Установка или техническое обслуживание, помимо указанных в настоящей брошюре, может привести к травмам или несчастным случаям со смертельным исходом для установщика и пользователя и причинить ущерб объектам установки.
- Во время установки оборудования запрещается транзит или постоянное присутствие лиц, не участвующих в установке вблизи места работы.
- Замена силового кабеля осуществляется только квалифицированным и уполномоченным специалистом. Кабель может быть заменен только на одну из аналогичных характеристик: на табличке технических данных всегда указывается тип используемого кабеля и его секция. Заземляющий кабель всегда должен быть зеленым желтым.
- Табличка технических данных должна содержать важную техническую информацию, необходимую в случае подачи заявки на техническое обслуживание или ремонт оборудования: поэтому рекомендуется не удалять, не разрушать и не изменять. Упаковочный материал, как потенциально опасный, должен оставаться вне досягаемости детей или животных и надлежащим образом удаляться в соответствии с местными стандартами.

1.3 РАЗЪЯСНЕНИЕ ПИКТОГРАММ

Инструкции по установке и использованию применяются ко всем образцам, если на следующих пиктограммах не указано иное:

	• Это опасно! Непосредственная опасность или опасная ситуация, которая может привести к увечьям или смерти.
	• Прочитайте руководство по инструкции
	• Символ заземления
	• Символ эквипотенциальных

1.4 НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ И СТИРКЕ

- перед использованием обеспечить, чтобы в камере оборудования не находились предметы, не отвечающие требованиям (инструкционные буклеты, пластиковые пакеты или что-либо еще) или остатки моющих средств; кроме того, убедитесь, что сброс дыма свободен от препятствий и чтобы поблизости от него не было легковоспламеняющихся материалов.
- для перемещения контейнеров, аксессуаров и других предметов внутри кулинарной камеры всегда носить защитную термическую одежду (DPI), подходящую для использования (например, термальные перчатки).
- Во время приготовления пищи и до охлаждения внешние и внутренние части транспортного средства могут быть очень горячими (температура выше 60 °C/140 °F). Во избежание опасности ожогов рекомендуется не прикасаться к участкам, обозначенным этим символом.
- Проявляйте максимальную осторожность при извлечении подносов для выпечки из камеры оборудования, особенно если они содержат жидкости. Не использовать легко воспламеняющиеся пищевые продукты или жидкости во время приготовления пищи (например, алкоголь). Убедитесь, что структуры для выпечки внутри кулинарной комнаты хорошо заперты на стенах. В противном случае подносы для выпечки, содержащие продукты питания или горячие жидкости, могут падать, вызывая риск ожогов.
- Всегда сохраняйте чистую кулинарную комнату, делая ежедневную уборку: жиры или остатки пищи, если не удалить изнутри, могут поджечь!
- Не размещать источники тепла (например, сетки, глубокие жарки и т.д.), высоковоспламеняющиеся или горючие вещества рядом с прибором (например, дизельное топливо, бензин, алкогольные бутылки и т.д.).

1.5 КАК ЧИТАТЬ ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ ЭТИКЕТКИ

- A) Статья
- B) Модель
- C) Справочная информация
- D) Серийный номер
- E) Рабочее давление
- F) Степень защиты
- G) Электрические данные
- H) Масса оборудования

A

B

C

D

E

F

G

H

Your code/Name:

Art.: XXXXXX

Model.: XXXXXX

Ref.: XXXXXX

Ser. N° : XXXXXX

TYPE:

IPX	kPa: XXX-XXX	
XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~	XX-XX Hz

KG: XXX

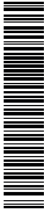
Ord: XX/XXXX

RoHS

MADE IN ITALY

CE





XXXXXX

2. ТРАНСПОРТ

2.1 ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

С помощью индивидуального защитного снаряжения доставить оборудование на инсталляционное помещение с помощью вилочной тележки: правильная перевозка должна производиться путем резьбы вилок с передней стороны, с тем чтобы не повредить полосы движения тележки и выхлопной трубы, расположенные на дне печи.

Оборудование никогда не должно быть опрокидывто, перетаскиваться или опрокидываться! Во время погрузочно-разгрузочных работ запрещается транзит или пребывание неработающих лиц вблизи места работы.

2.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ

. Место определения местоположения должно:

- быть хорошо аэрированным и не подвергаться воздействию атмосферных воздействий;
- Иметь температуру от + 5°C до + 45°C (+ 41°F и + 113°F) и влажность ниже 70%;
- Иметь пол без шероховатости, идеально выравнивать и поддерживать оборудование при полной загрузке;
- Соблюдение действующих правил с точки зрения безопасности на производстве и на предприятии;
- быть посвященными приготовлению пищи;

2.3 ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ

Оборудование должно быть установлено::

- Под всасывающим капотом достаточной мощности (рекомендуется установить капюшоны завода-изготовителя для оптимальной производительности);
- В) таким образом, чтобы иметь доступ к воде и электрическим соединениям;
- Подальше от легковоспламеняющихся и/или потенциально взрывоопасных материалов (например, газовых баллонов);
- С учетом того, что дверь оборудования может быть полностью открыта. Не рекомендуется размещать рядом с другим оборудованием, достигающим высоких температур. В случае необходимости обеспечить пространство не менее 50 см боковой и 70 см сзади от них или соединить изоляционную стенку.

По соображениям безопасности не помещайте самый высокий лотк для выпечки на высоте более 160 см.

Если это необходимо, то должен применяться клей “опасный горит”, поставляемый на транспортное средство на указанной высоте.

Не помещать оборудование вблизи легковоспламеняющихся материалов или контейнеров (например, перегородок, газовых баллонов и т.д.) по причине пожарной опасности. Покрывают любые стены невоспламеняющимся термическим материалом.

Оборудование не подходит для сбора.

При выборе места размещения необходимо учитывать, что оборудование должно быть легко перемещено для любого необычного технического обслуживания: будьте осторожны, чтобы любые последующие каменные работы (например, строительство стен, замена дверей более узкими, реконструкция и т.д.) не препятствовали движению.

OVEN MODEL	TRAYS	SIZE	60x40				GN1/1					
		QUAN- TITY	4	6	10	16	053	5	7	12	20	40
POWER	FOR AIR HEATING	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
SIZE	WIDTH	mm	937	937	937	1051	700	937	937	937	1051	1051
	DEPTH	mm	885	885	890	1002	780	885	885	890	1002	1248
	HEIGHT	mm	715	875	1211	1900	625	715	875	1211	1900	1881
WEIGHT	GROSS	kg	105	118	153	273	64	105	119	153	273	377
	NET	kg	89	101	135	250	55	89	102	135	250	287
400 V 50/60HZ	POWER CONSU- PTION	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
	ABSORBED POWER	A	16.5	16.5	24.7	45.9	8.3	16.5	16.5	24.7	45.9	67.7

3. ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

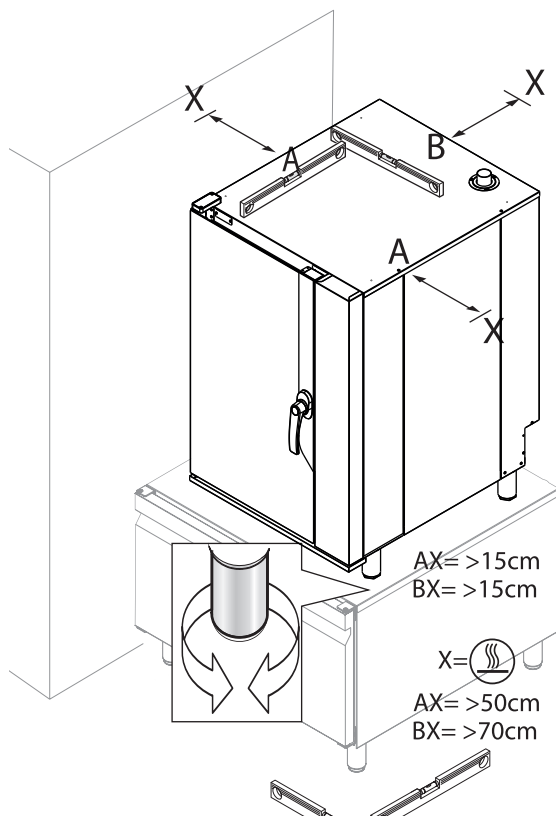
Оборудование может быть размещено:

- над столом или шкафом пользователя;
- над совместным рычагом;
- над совместимой духовкой;
- над совместимой дробеструйной охладителью;
- над конструкцией строителя (стенд).

Прямое наземное сопровождение оборудования не допускается. Они доступны от строителя и/или дилера опор, которые должны быть установлены под ним, чтобы получить желаемую высоту с земли.

Не устанавливайте оборудование без ног.

Максимальное количество перекрывающегося оборудования – два.



3.1 СТОЯ ПОВЕРХ СТОЛА/ ЗАКРЫТИЯ

Если оборудование расположено над рабочим столом или нейтральным шкафом, то последний должен быть совершенно равномерным и стабильным, он должен поддерживать оборудование при полной нагрузке, а опорная поверхность должна быть огнеупорной и, возможно, устойчивой к высоким температурам. Возможно, действовать на ногах оборудования, чтобы настроить пузырь.

3.2 ОПОРА НА ЛИСТОВКУ

Если оборудование расположено над рычагом одной и той же серии, достаточно поместить его на верхнюю часть, обеспечивая, чтобы ступни были стабильными и вписывались в штыри нижней конструкции.

3.3 ПОКОИТСЯ НАД ДУХОВКОЙ

Если оборудование расположено над печами одной и той же серии, обязательно монтировать накладной комплект, который запрашивается у

конструктора, а затем вставить основание печных ног в булавки нижнего оборудования. Для получения инструкций по монтажу суперпозиционного комплекта см. лист в упаковке наложенного комплекта.

3.4 ВСТАНЬ НА ПОДСТАВКУ.

Если оборудование расположено над стойкой, вставьте основание его ног в булавки нижней конструкции.

Всегда можно завершить композицию, добавив или заменив дополнительные аксессуары и оборудование, таким образом можно удовлетворить все потребности в приготовлении пищи или пространстве. Посетите наш веб-сайт или свяжитесь с нами для получения любой информации о нем.

РЕГУЛИРОВКА ДВЕРЕЙ

Если дверь борется, чтобы закрыть ее, можно действовать на лезвие, вращаясь с зажимом, чтобы получить идеально горизонтальное положение.

4. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

БУДЬ ОСТОРОЖЕН!

Прежде чем перейти к электрическому соединению, внимательно прочитайте предупреждения о безопасности на первых страницах настоящего руководства и всегда сравнивайте данные системы с данными, указанными на технической табличке данных.

Подключение к сети энергоснабжения должно соответствовать правилам, действующим в стране установки оборудования, и должно осуществляться квалифицированным персоналом, уполномоченным строителем. Несоблюдение этих норм может нанести ущерб и ущерб, привести к утрате гарантии и освобождению строителя от любой ответственности.

Когда устройство включено, значение напряжения питания не должно отличаться на $\pm 10\%$ от величины, указанной на табличке технических данных.

Иллюстрированное соединение и цвета кабелей являются ориентировочными, см. только диаграмму, показанную на оборудовании.

Оборудование должно быть подсоединено непосредственно к электросети и должно быть обеспечено легкодоступным переключателем вверх по течению и установлено на заводе в соответствии с действующими в стране установки оборудования. Этот переключатель должен иметь овниполярное разделение соприкосновения таким образом, чтобы обеспечить полное отключение под категорию перенапряжения III. Требуется надлежащее соединение с землей, и защитный выключатель ни при каких обстоятельствах не должен прерывать защитный кабель.

Если в одной и той же среде присутствуют несколько приборов, то обязательно обеспечивать эквипотенциальное соединение с использованием соответствующего зажима, обозначенного символом в нижней части устройства.

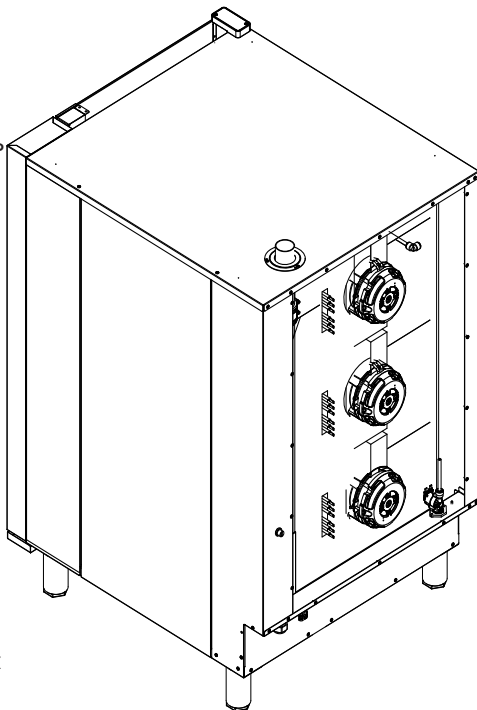
Этот зажим позволяет соединить наземный кабель в соответствии с применимыми правовыми требованиями. В соответствии с действующим законодательством следует надлежащим образом проверять эффективность эквипотенциальной системы.

На оборудовании имеется наклейка, которая указывает, как подключаться к блоку терминала по типу доступного напряжения.

Для подключения используются только предоставленные мосты.

4.1 КАК СДЕЛАТЬ СОЕДИНЕНИЕ

- Откройте заднюю часть оборудования и найдите терминальный блок.
- Ослабить вход кабеля и вставить через него шнур питания. Клей, приложенный к боковине, всегда указывает тип используемого кабеля и его секции в зависимости от напряжения и поглощения оборудования.
- (например,) Кабель: Кабель: 5x10 мм07 H07RNF.
- Соедините кабельные проводники по схеме на внешней клейкой пластине: сделать только указанные ссылки, не меняя их. Длина жёлтого/зеленого проводника должна составлять не менее 3 см по сравнению с другими проводниками.
- ПЭ (желтый/зеленый): проводник защиты земли
- N (синий цвет): нейтральный проводник
- L1/2/3 (коричневый/серый/черный): фазовые проводники
- Неправильное соединение может привести к перегреву к клеммному блоку, что может привести к плавлению и опасности ударов электрическим током.
- Проверьте отсутствие электрической дисперсии между фазами и землей. Проверьте электрическую непрерывность между внешней



тушкой и заземленной проволокой сетки. Для выполнения этих операций рекомендуется использовать мультиметр.

- Закройте боковую часть с помощью винтов и замкните кабель путем винтовки орехов кабельного прессора

4.2 ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

Эта операция осуществляется только квалифицированным и уполномоченным специалистом.

Кабель может быть заменен только на одну из аналогичных характеристик: на табличке технических данных всегда указывается тип используемого кабеля и его секция. Заземляющий кабель всегда должен быть зеленым желтым.

5. ВОДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ

5.1 ПОСТУПАЮЩАЯ ВОДА

Оборудование оснащено входной мощностью 0 12 мм. Также поставляется трубка диаметром 1,5 м с фильтром и соединением JG 3/4 в соответствии с требованиями действующих правил, которые должны устанавливаться во время установки.

Для соединения использовать только предоставленный материал, не использовать или повторно использовать другие трубы.

Прежде чем подключить трубу к прибору, пусть вода сливается, чтобы устранить любые примеси, присутствующие в водопроводе.

Обеспечить вентилятор для закрытия водоснабжения по мере необходимости.

5.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ НА ВХОДЕ

Поступающая вода должна обладать следующими характеристиками:

- максимальная температура 30 °C (86 °F);
- максимальная твердость 5 °f (французская степень) во избежание накопления известняка внутри кулинарной камеры;
- быть питьевым;
- значения давления в диапазоне от 150 кПа (1,5 бара) до 200 кПа (2 бар)..

Давление ниже 150 кПа (1,5 бара): оборудование может работать неправильно.

Давление более 200 кПа (2 бар): установить редуктор давления, калиброванный до 200 кПа (2 бар).

Твердость воды указывает на содержание магния, кальция и тяжелых металлов присутствуют в воде.

Он измеряется с помощью комплектов, которые легко доступны на рынке.

Твердость выражается во французском (°f) или немецком (dH) градусах (1 °dH немецких градус = 1,8 °f французской степени – 1 °f = 10 мг карбоната кальция (CaCO₃) на литр воды).

Классификация водных ресурсов:

- очень сладкий до 7 °f
- десерты от 7 °f до 14 °f
- средняя твердость от 14 °f до 22 °f
- дискретно трудно от 22 °f до 32 °f

- твердость от 32 °f до 54 °f
- очень трудно более 54 °f В случае чрезмерно твердой воды (> 5 °F) используют деминерализаторы (имеются в заводе-изготовителе/Рейтейнере); чрезмерная твердость воды может вызвать накопление известняка внутри кулинарной камеры и повредить внутренние трубы, нагревательные элементы, вентиляторы, соленоидные клапаны.

5.3 ИСХОДЯЩАЯ ВОДА

Подсоединение выхлопных газов к неметаллическому гибкому шлангу в степени выдерживания высоких температур (более 90 °C).

Сброс должен иметь следующие характеристики:

- быть сифоном (сифон не поставляется);
- длиной до одного метра;
- иметь минимальный градиент 4 %;
- не имеют узких мест;
- иметь воздушный проем не менее 25 мм;
- иметь диаметр не менее диаметра сцепного устройства выхлопных газов.

6. ВЫХЛОПНЫЕ ГАЗЫ

Во время приготовления горячих дымов и запахов производится эвакуация из выхлопного камина, расположенного на верхней части оборудования.

Последний должен помещаться под вытяжной капот с расходом и размером, соответствующим типу оборудования.

Конструктор рекомендует установить капюшоны; для их сборки см. инструкции, содержащиеся в упаковке капюшонов.

Капот должен оставаться включенным во время всей эксплуатации транспортного средства. Убедитесь, что никакие предметы и/или материалы не присутствуют выше дымового разряда, которые могут препятствовать оттоку дыма или быть повреждены температурой или самими дымами.

Не оставляйте легковоспламеняющиеся материалы рядом с выхлопной трубой.

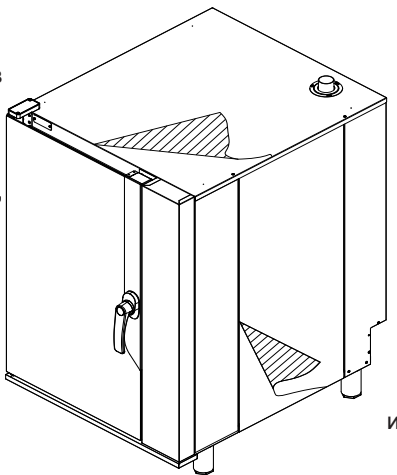
7. ГОД.ПРЕДПОСЫЛКИ ДЛЯ FIRSTACCENSIONESI

Использовать ваше оборудование просто и интуитивно понятно. На следующих страницах мы будем шаг за шагом направлять вас в познании оборудования: это даст вам уверенность в получении результатов, которые всегда будут соответствовать вашим ожиданиям и гарантируют оптимальную производительность и долгий срок службы вашего оборудования.

7.1 ДЕМОНТАЖ ФИЛЬМОВ

Удалить защитную пленку из печей, избегая использования абразивных/агрессивных веществ или металлических предметов (например, скребков).

Если остатки клея остаются, то потирайте мягкой тканью, пропитанной маслом моющим средством, пригодным для поверхностей из нержавеющей стали, неагрессивной или абразивной. Избегайте использования скребков, абразивных или острых инструментов.



- Сначала использовать оборудование, тщательно очистить внутреннюю часть комнаты путем мытья. Убедитесь, что в камере оборудования дымоходах/цветках отсутствуют предметы, не отвечающие требованиям (буклеты, пластиковые пакеты и т.д.).
- Избегайте соль пищи в кулинарной камере. Если невозможно избежать, очистить оборудование как можно скорее.
- Избегайте перегрузки продуктов питания или перегрузки поддонов для выпечки (максимум 10 кг на поднос для выпечки).
- Разложить подносы выпечки равномерно по всей высоте кулинарной камеры, соблюдая максимальное количество, указанное для каждого прибора. Всегда соблюдайте инструкции по загрузке оборудования, находящегося в вашем распоряжении
- В случае приготовления пищи с грилями особенно жирной пищи (например, жаркое или птица) поместить поднос с высокими краями на дне кулинарной камеры для сбора жиров, которые стекают из пищевых продуктов.
- Для оптимальных результатов откройте дверь как можно меньше во время приготовления пищи.
- Использовать оборудование с температурой окружающей среды от + 5 °C до + 45 °C (+ 41 °F и + 113 °F).

7.2 ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

ВНИМАНИЕ: Для хорошего приготовления пищи необходимо предварительно разогреть печь перед каждым приготовлением.

Рекомендуется предварительно разогреть печь при температуре, установленной как минимум на 30°C выше температуры приготовления пищи.

Увеличьте температуру в случае полной нагрузки.

• КОНВЕКЦИОННАЯ ВАРКА

Пища готовится благодаря сухому теплу, вырабатываемому сопротивлением. Вентиляторы обеспечивают равномерное распределение горячего воздуха в варочной камере.

При необходимости этот тип приготовления позволяет вручную вводить влажность в камеру.

• НАГРЕВАНИЕ

Еда приготовлена паром в комнате. Для обеспечения оптимальных результатов необходимо установить значение влажности на уровне “100 %”. Для удовлетворительного функционирования функции увлажнения температура должна быть установлена не менее 80-100 °С.

Пара идеально подходит для всех тех блюд, которые требуют “деликата” приготовления или для пастеризации кремов.

• КОМБИНИРОВАННАЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

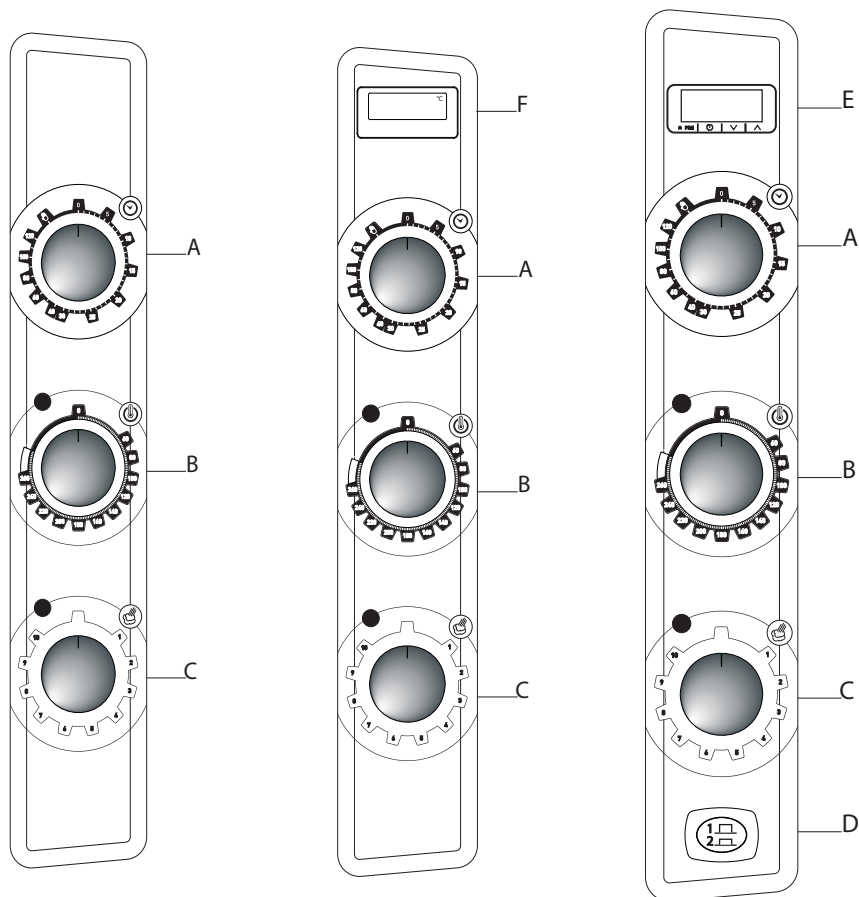
Еда готовится благодаря высокой температуре, вырабатываемой сопротивлением, связанным с паром, автоматически вводимым в камеру.

7.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ВРУЧНУЮ

У оператора есть опция для установки:

- Температура в камере;
- регулировка влажности;
- Скорость вентилятора (в моделях, в которых она доступна).
- Если время приготовления пищи установлено во времени (ex.30: minutes), то оно заканчивается в конце времени приготовления пищи (0.00).

8. МЕХАНИЧЕСКИЕ ПУЛЬТЫ УПРАВЛЕНИЯ



A	Ручка регулировки времени
B	Ручка регулировки температуры
C	Регулировка пара ручки/увлажнение
D	Кнопка регулировки вентиляции
E	Индикатор температуры
F	Отображение температуры

• **КОРРЕКТИРОВКА ВРЕМЕНИ**

При выборе ручной опции печь всегда включается в течение бесконечного времени до тех пор, пока оператор не вмешается. При выборе определенного значения духовка остается в рабочем состоянии в течение этого времени (максимум 120 минут).

• **РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ**

Эта ручка позволяет выбрать желаемую температуру приготовления пищи.

• **ШПИОН ТЕРМОСТАТА**

Эта индикаторная лампа включается при включении нагревательных элементов печи, и поэтому внутренняя температура камеры для приготовления пищи ниже значения, установленного ручкой термостата. Когда свет выключен, означает, что отопление выключено и что варочная камера достигла установленной температуры.

• **РЕГУЛИРОВКА ПАРА/ВЛАЖНОСТИ**

Эта ручка позволяет активировать функцию увлажнения. Он регулируется от минимума до максимума, поворачивая ручку по часовой стрелке.

ВНИМАНИЕ: Для того чтобы функция увлажнения работала удовлетворительно, температура должна быть установлена не менее 80-100 °C. Кроме того, для хорошего приготовления необходимо предварительно подогреть духовку до требуемой температуры перед активацией подачи пара.

• **СВЕТОДИОДНАЯ ЛАМПА ДЛЯ УВЛАЖНЕНИЯ**

Когда он включен означает, что вы положите воду в кулинарную комнату, чтобы получить пар. Это делается независимо от температуры (это до оператора, чтобы убедиться, что температура достаточно высока для приготовления пищи для нормальной работы).

• **РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ**

Печь имеет два различных частоты вращения вентилятора/двигателя:

1- Я не знаю.это означает, что двигатель имеет максимальную скорость и используется в большинстве приготовления пищи.

2- В мин.: это означает, что двигатель имеет минимальную скорость и используется главным образом для деликатных блюд, таких как выпечка.

- **ОТОБРАЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ЭТОТ ДИСПЛЕЙ ПОКАЗЫВАЕТ**
фактическую температуру внутри варочной камеры. дисплей горит только во время приготовления, с заданным временем или бесконечной фазой. Если время установлено на ноль, дисплей будет выключен.

9. УБОРКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

9.1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ УБОРКЕ

- Перед проведением любой очистки, необходимо отключить источник питания прибора и носить соответствующее индивидуальное защитное оборудование (например, перчатки и т.д.) Пользователь должен проводить только обычные операции по уборке. По вопросам инспектирования,

экстренного технического обслуживания и замены дефектных компонентов просьба обращаться в уполномоченный центр обслуживания для направления квалифицированного и надлежащим образом подготовленного технического сотрудника. Изготовитель не признает в качестве гарантии любой ущерб, причиненный в результате неисправности в обслуживании или неправильной очистки (например, использование непригодных моющих средств).

- Перед очисткой следует дождаться, когда варочная камера будет холодной (температура не выше 70 °C).
- Для очистки любой части оборудования или аксессуаров, не используйте:
- Абразивные или порошковые моющие средства;
- Агрессивные или коррозионные моющие средства (например, соляная/муриатическая или серная кислота, каустическая сода и т.д.). Будьте осторожны! Не использовать даже эти вещества для очистки субструктуры/пола под оборудованием;
- Абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д.);
- Водяные струи пара или под давлением.

9.2 ЧИСТКА ДВЕРИ И ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

Чтобы очистить стекло внутри двери, ждать, пока печь не остынет. Внутренний кристалл можно открыть для легкой очистки.

Использовать свежее увлажненную мягкую ткань нейтрального продукта, специально для кристаллов, в соответствии с инструкциями производителя моющих средств.

9.3 РУТИННАЯ И РУЧНАЯ УБОРКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

В конце рабочего дня необходимо очистить оборудование как по гигиеническим соображениям, так и во избежание сбоев в работе.

Духовка никогда не должна быть очищена водяными струями прямого или высокого давления.

Аналогичным образом, для очистки оборудования не должны использоваться колодки для очистки железа, кисти или обычные стальные скребки.

Внимание: любые жиры и пищевые остатки, присутствующие в кулинарной комнате, могут загореться при использовании печи, поэтому рекомендуется удалить их быстро.

- Жди, пока кулинарная камера остынет.
- Удалить боковые грили, которые сохраняют подносы для выпечки.
- Удалить любые остатки, которые могут быть удалены вручную, и поместить извлекаемые части в посудомоечную машину.
- Очистите кулинарную комнату теплой водой и мылом.
- Впоследствии все соответствующие области должны быть точными
- Промывка, будь осторожна, чтобы не оставлять остатки моющих средств.
- Чтобы очистить наружную часть печи, используйте влажную ткань и мягкое моющее средство.

Чтобы правильно выполнить ручную чистку, следуйте следующим шагам:

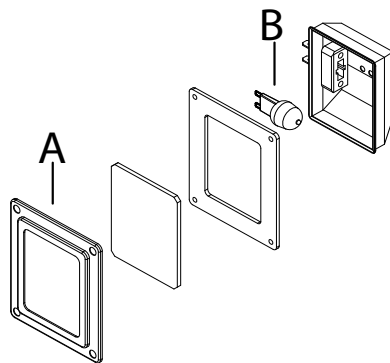
- Включите прибор и установите температуру до 176 °F (80 °C).

- Оставьте его на 10 минут (с функцией пара, для предустановленных печей).
- Выключите прибор и дайте ему остыть.
- Удалить опоры боковых лотков.
- Распылите моющее средство по всей внутренней поверхности печи и подождите 10 минут.
- Тщательно промыть варочную камеру в конце цикла очистки.
- Строго запрещается мыть варочную камеру при температуре выше 70 °C (158 °F). Опасность солнечного ожога.

9.4 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Ежедневная очистка покрытия печной камеры для приготовления пищи должна производиться с помощью неабразивного моющего средства для обеспечения его надлежащего функционирования. Использовать пластиковые щетины или губку, пропитанную уксусом и горячей водой в случае сухих остатков. Используйте только влажную ткань с горячей водой или продуктами, пригодными для очистки нержавеющей стали. Не использовать кислоты или аммиачные продукты.

ВНИМАНИЕ: никогда не очищайте приборы водой или паровыми струями под давлением.



9.5 ЗАМЕНА КОЛБЫ

ВНИМАНИЕ: Строго соблюдать следующую процедуру во избежание поражения электрическим током или повреждения людей:

- Отключите духовку от электричества и дайте ей остыть.
- Удалить боковые опоры, которые удерживают поддоны для выпечки.
- Снять обложку "А", отключив 4 фиксирующих винтов.
- Заменить огонь "В" огнем, имеющим одинаковые характеристики.
- Переместить крышку "А" и снова починить его при помощи ранее удаленных винтов.
- Положите боковые сетки, чтобы убедиться, что они хорошо починены.

Если стеклянная крышка ломается или повреждена, не используйте духовку до тех пор, пока крышка не будет заменена (контактная служба обслуживания клиентов).

9.6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ В СЛУЧАЕ ПОЛОМКИ

Если прибор выйдет из строя, отсоедините его от сети и выключите воду. Перед тем, как позвонить в службу поддержки клиентов, ознакомьтесь с таблицей ниже.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕЗОЛЮЦИЯ
В СТАРТ оборудование не запускается	- Открыть дверь - Микропереключатель не сигнализирует закрытую дверь	- Проверь закрытие двери. - Связаться со специалистом по ремонту (Службой обслуживания)
Свет в комнате	- Свободная лампочка - Сгоревшая лампочка	- Правильно вставить колбу в держатель лампы. - Заменить колбу
Оборудование не готовит равномерно	- болельщики больше не делают - обратный ход передачи - Один из фанатов до сих пор - Один из резисторов сломан. - Прокладочная дверь на внешнем сиденье	- Используйте специалиста по ремонту (Служба обслуживания). - Обратитесь к специалисту по ремонту (Службе обслуживания). - Обратитесь к специалисту по ремонту (Службе обслуживания). - Правильно поместить прокладку двери транспортного средства на соответствующее сиденье.
Оборудование полностью отключено.	- Отсутствие напряжения в сети - Подключение к электросети выполнено неправильно - Термостат безопасности	- Восстановить напряжение питания. - Проверьте подключение к электросети. - Обратитесь к специалисту по ремонту (Службе обслуживания).
Ни одна вода не закачивается из увлажнительных труб	- Закрытый водный вход - Неправильное подключение к водопроводной сети - Входящие фильтры воды заблокированы примесями	- Открытое водозаборное отверстие. - Проверьте подключение к водопроводной сети. - Чистые фильтры
Когда дверь закрыта, вода выходит из прокладки	- Грязная прокладка - Поврежденная прокладка - Проблема с запирающим механизмом двери	- Очистите прокладку влажной тканью - Обратитесь к специалисту по ремонту (Службе обслуживания). - Обратитесь к специалисту по ремонту (Службе обслуживания).
Останавливает вентилятор во время работы	- Термостат безопасности Двигатель - Разрыв конденсатора Двигатель	- Выключите оборудование и ждите, пока теплозащита двигателя автоматически восстановится. Если неудобства повторяются, обратитесь к специалисту по ремонту (Службе обслуживания). - Проверка соответствия требованиям безопасности оборудования. - Используйте специалиста по ремонту (Служба обслуживания).

10. ГОД. ПЕРИОДЫ БЕЗДЕЙСТВИЯ

В периоды бездействия, отсоединить электроснабжение и воду, удалить бак detergenta и закрыть их осторожно. Защитите стальные внешние части оборудования, пройдя их с мягкой тканью, только что пропитанной вазелинным маслом. Оставьте дверь таким образом, чтобы обеспечить правильный обмен воздухом.

При восстановлении, перед использованием:

- проводить точную очистку оборудования и аксессуаров;
- подсоединить оборудование к электроснабжению, водопроводу;
- провести проверку оборудования перед повторным использованием;

Для обеспечения того, чтобы оборудование было в идеальных условиях эксплуатации и безопасности, рекомендуется подвергать его техническому обслуживанию и контролю со стороны уполномоченного сервисного центра не реже одного раза в год.

11. СРЕДСТВЕННОСТЬ В КОНЦЕ ЖИЗНИ

Во избежание любого несанкционированного использования и связанных с ним рисков до удаления оборудования:

- Убедитесь, что больше нельзя использовать его: для этого кабели питания должны быть отрезаны или удалены (с оборудованием, отсоединенным от магистрали).
- Для обеспечения того, чтобы ни один ребенок случайно не попал в кулинарную камеру для игры, до этого заблокируйте дверь (например, с помощью клейкой ленты или пробок).

11.1 УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

В соответствии со статьей 13 Законодательного декрета № 49 от 2014 года “О выполнении Директивы 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования” маркировка замкнутого контейнера с штрихом указывает, что продукт был выставлен на рынок после 13 августа 2005 года и что по истечении срока его эксплуатации он не должен приравниваться к другим отходам, а должен удаляться отдельно. Все оборудование изготовлено из перерабатывающих металлических материалов (нержавеющей стали, железа, алюминия, оцинкованного листового металла, меди и т.д.) в процентах более 90 % по весу.

Необходимо уделять внимание управлению этим продуктом в конце срока службы путем уменьшения негативного воздействия на окружающую среду и повышения ресурсоэффективности, применения принципов “загрязнитель платит”, предотвращения, подготовки к повторному использованию, рециркуляции и рекуперации. Пожалуйста, обратите внимание, что несправедливое или неправильное распоряжение продуктом связано с применением санкций, предусмотренных действующим законодательством.

11.2 ИНФОРМАЦИЯ ОБ УДАЛЕНИИ В ЕВРОПЕЙСКОМ СОЮЗЕ

Директива ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) применяется по-разному в каждой стране, поэтому, если Вы хотите утилизировать это оборудование, мы предлагаем Вам связаться с Вашими местными органами власти или дилером для получения информации о правильном способе утилизации.

