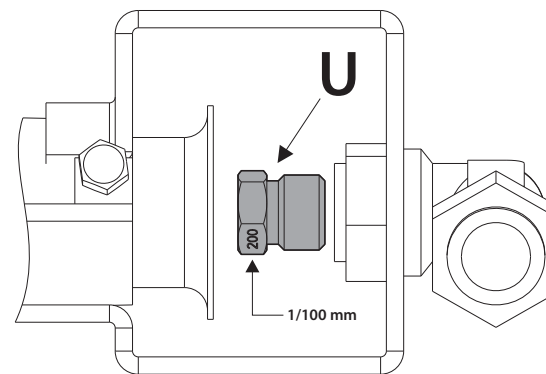
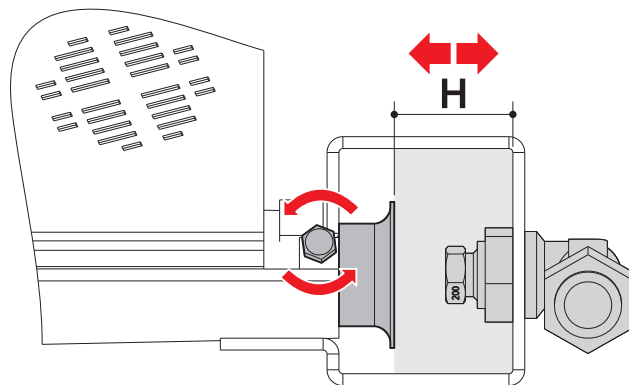


CATEGORIA KAT./CAT.	p [mbar]	GAS	 <b>10 kW</b>	 <b>19 kW</b>		
2E;2E+;2H	20	G20	Ø 260 1/100 mm	Ø 360 1/100 mm		
					MAX 13,5 mbar	MAX 13 mbar
					MIN 9,5 mbar	MIN 7,5 mbar
			H 16 mm	H 24 mm		
3+;3B/P+	28-30/37	G30/G31	Ø 170 1/100 mm	Ø 230 1/100 mm		
					MAX 25 mbar	MAX 25 mbar
					MIN 13 mbar	MIN 13 mbar
			H 39 mm	H 39 mm		
3B/P	37	G30/G31	Ø 170 1/100 mm	Ø 230 1/100 mm		
					MAX 25 mbar	MAX 25 mbar
					MIN 13 mbar	MIN 13 mbar
			H 39 mm	H 39 mm		
3B/P	50	G30/G31	Ø 170 1/100 mm	Ø 230 1/100 mm		
					MAX 25 mbar	MAX 25 mbar
					MIN 13 mbar	MIN 13 mbar
			H 39 mm	H 39 mm		
2LL	20	G25	Ø 260 1/100 mm	Ø 360 1/100 mm		
					MAX 19 mbar	MAX 17,5 mbar
					MIN 11 mbar	MIN 11 mbar
			H 11 mm	H 14 mm		
2L	25	G25	Ø 260 1/100 mm	Ø 360 1/100 mm		
					MAX 19 mbar	MAX 17,5 mbar
					MIN 11 mbar	MIN 11 mbar
			H 11 mm	H 14 mm		
2S	25	G25.1	Ø 260 1/100 mm	Ø 360 1/100 mm		
					MAX 23,5 mbar	MAX 21 mbar
					MIN 12 mbar	MIN 12 mbar
			H 11 mm	H 14 mm		



**FORNI MISTI E PASTICCERIA A VAPORE DIRETTO | ELETTROMECCANICI**

**Avvertenze generali**

L'apparecchio al quale si riferisce il presente libretto di istruzioni è costruito nel rispetto dei requisiti delle Direttive: "Bassa Tensione" **2004/108/CEE**, **2006/42/CEE** e **EN55014** "Compatibilità elettromagnetica". L'installazione deve essere eseguita a cura di personale qualificato, secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel Paese ed in conformità alle presenti istruzioni. Rimuovere l'imballo e la pellicola protettiva; se necessario eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un solvente idoneo. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le prescrizioni vigenti. Durante l'installazione è indispensabile osservare e rispettare le seguenti norme:

- Norme di Legge vigenti in materia;
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio;
- Prescrizioni e norme dell'azienda erogatrice dell'energia elettrica;
- Norme antinfortunistiche vigenti;
- Prescrizioni antincendio;
- Relative Norme CEI (solo per l'Italia).


**Per un corretto uso rispettare le seguenti avvertenze:**

- Quest'apparecchiatura è concepita unicamente per la cottura degli alimenti.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente sotto sorveglianza ed è destinato ad uso professionale, limitato a personale qualificato.
- Prestare attenzione durante il funzionamento perché le superfici di cottura sono molto calde.

- Non si devono ostruire le aperture e le fessure sul rivestimento esterno del forno, poiché servono allo smaltimento del calore del vano componenti elettrici.
- L'apparecchiatura non è adatta all'incasso.
- Controllare che il vapore proveniente dallo scarico del forno o da apparecchiature adiacenti non raggiunga le aperture di areazione destinate al raffreddamento dei componenti interni, poste sul fondo dell'apparecchiatura.
- Attenersi scrupolosamente agli schemi d'installazione.
- Si consiglia di installare l'apparecchio sotto una cappa aspirante per permettere l'evacuazione dei vapori prodotti durante la cottura.

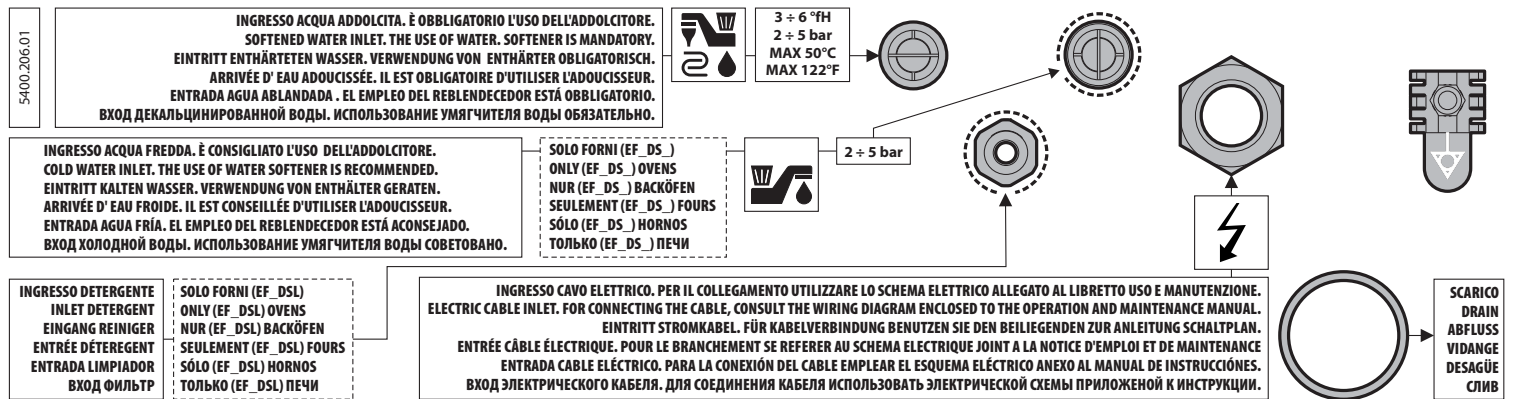
**Se l'apparecchio è installato in batteria:**

- Rispettare la distanza minima (vedi schema installazione) da altre apparecchiature ed eventuali pareti in materiale infiammabile, divisori, mobili da cucina o apparecchiature adiacenti.
- Le superfici a contatto con l'apparecchiatura dovranno essere rivestite in materiale isolante termico di tipo non combustibile.
- L'apparecchiatura, e in particolar modo il cavo d'alimentazione, non deve essere sistemata vicino a fonti di calore
- L'ambiente circostante e l'apparecchiatura non devono superare la temperatura di 40 °C.

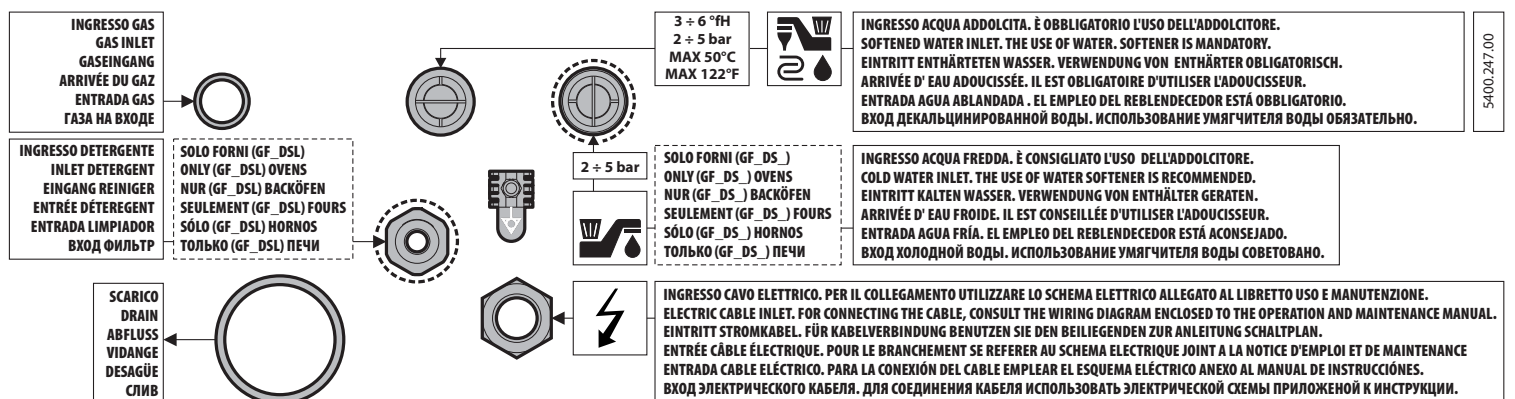
 Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o malfunzionamento.

**Collegamento alla rete elettrica**

VERSIONI ELETTRICHE – (fig.1)



VERSIONI GAS – (fig.1)



Prima di procedere al collegamento rilevare sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura i dati tecnici necessari all'installazione: tensione, frequenza, n° fasi e potenza.

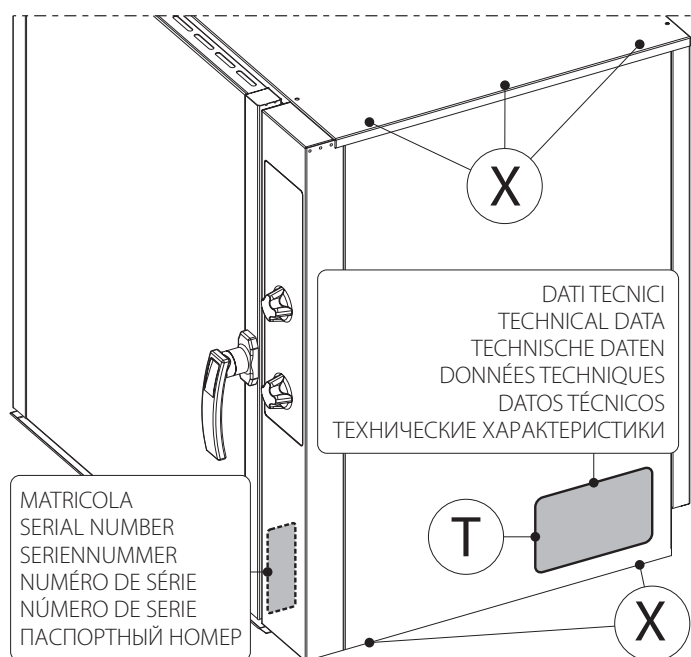


Fig. 1.1

**i** La targhetta dati tecnici | T | fig.1.1 in poliesteri adesivo si trova all'interno e all'esterno del fianco destro.

L'installatore deve provvedere al collegamento previa interposizione di un interruttore principale facilmente accessibile che deve interrompere l'erogazione d'energia in modo onnipolare. I contatti in apertura devono avere tra loro una distanza minima di almeno 3 mm per polo.

## Collegamento idrico

La pressione dell'acqua nella rete deve essere compresa fra 2-5 bar. Qualora la pressione fosse superiore, interporre a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione. Per l'alimentazione del vaporizzatore è necessario allacciare acqua addolcita fredda oppure calda (max. 50 °C) secondo le caratteristiche di seguito riportate. L'attacco dell'acqua è R 3/4". Il tubo flessibile di adduzione dell'acqua deve essere fornito dall'installatore. A monte del forno deve essere interposto un rubinetto di intercettazione per l'acqua.

## Impianto scarico dell'acqua

E' indispensabile l'interposizione di un bicchiere che garantisca un salto d'aria minimo di 25 mm tra curva di scarico in plastica dell'apparecchiatura e canalizzazione di scarico fig. 3 - 4. Lo scarico deve essere assolutamente posto all'esterno del perimetro del forno per evitare che eventuali vapori emessi dal salto d'aria raggiungano le aperture di areazione presenti sul fondo dell'apparecchiatura.

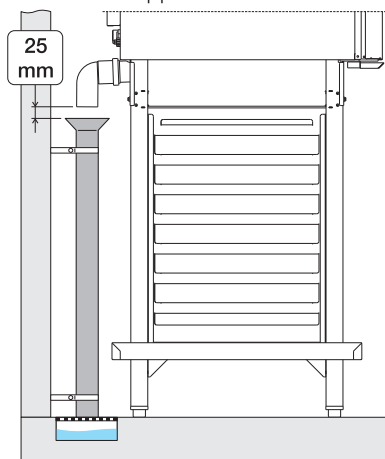


Fig. 3 Collegamento a pavimento su grigliato

## IL CAVO:

- Non deve essere posizionato vicino a fonti di calore e l'ambiente circostante non deve superare la temperatura di 50°C
- Deve essere protetto da un tubo metallico o di plastica rigida
- Deve avere caratteristiche non inferiori a H07 RN-F
- Deve avere sezione minima come specificato nella copertina libretto

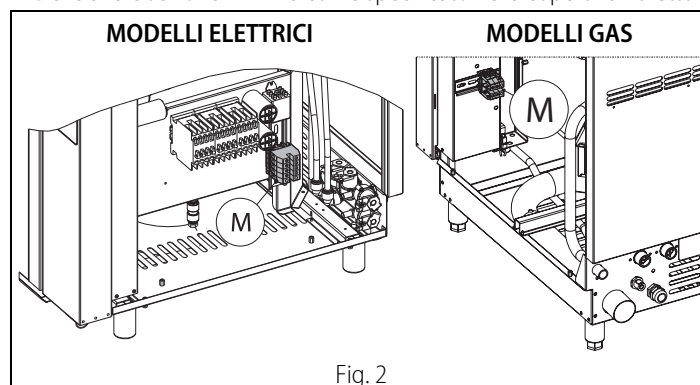


Fig. 2

Per accedere alla morsetteria | M | fig. 2 rimuovere il pannello svitando le viti | X | fig.1.1 poste nella parte inferiore e superiore dello stesso. Seguendo le indicazioni dello schema elettrico, collegare i conduttori del cavo d'alimentazione alla morsetteria. Tenere inoltre il cavo in appoggio sul fondo bloccandolo con l'apposito pressa cavo | ⚡ | fig. 1. È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficace presa di terra e, a tale scopo, in prossimità della morsetteria d'allacciamento vi è una vite con il simbolo  $\perp$  al quale va allacciato il conduttore di terra. L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale, tale collegamento viene effettuato mediante una vite contrassegnata dal simbolo | ⚡ | fig. 1 posta sul retro dell'apparecchio. Il filo equipotenziale deve avere una sezione di 10 mm<sup>2</sup>.

## Caratteristiche dell'acqua

Le caratteristiche dell'acqua devono assolutamente rientrare nei valori limite di seguito riportati perché importanti per la realizzazione di un adeguato sistema di trattamento acqua:

- **Durezza:** compresa tra 3° e 6° fH.
- **pH:** maggiore di 7,5.
- **Cloruri:** inferiori a 30 ppm.

## E' vietato:

- Ridurre il diametro dello scarico.
- Collegare lo scarico direttamente, senza salto d'aria.

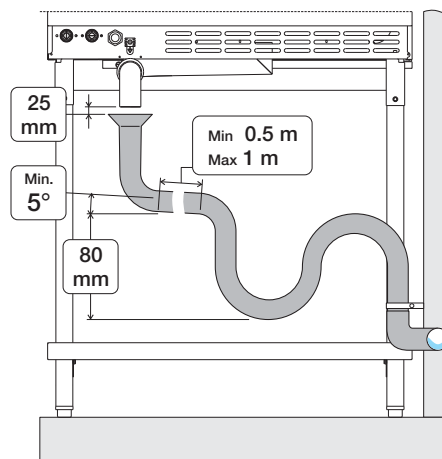


Fig. 4 Collegamento tramite sifone



Prima di procedere all'installazione dell'apparecchiatura è indispensabile farsi rilasciare dall'ente erogatore del gas il nullaosta all'installazione, raffrontare poi i dati relativi alle predisposizioni dell'apparecchiatura (targhetta caratteristiche) con l'erogazione in loco.

Togliere l'imballo dall'apparecchiatura, rimuovere la pellicola protettiva e, se necessario eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un idoneo solvente. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le norme vigenti (per maggiori dettagli fare riferimento al capitolo **"ECOLOGIA E AMBIENTE"**).

Prima di collegare l'apparecchio alla rete del gas, controllare sulla targhetta matricola che l'apparecchio sia predisposto e collaudato per il tipo di gas disponibile. Qualora il tipo di gas riportato in targhetta non corrispondesse al tipo di gas disponibile, consultare il paragrafo **"TRASFORMAZIONE ED ADATTAMENTO"**.

Il collegamento alla rete di distribuzione del gas deve avvenire con tubi metallici, di diametro adeguato e con interposizione di un rubinetto d'intercettazione omologato. Se vengono impiegati tubi flessibili, questi devono essere di acciaio inossidabile secondo le norme vigenti.

Durante l'installazione sono da osservare e rispettare tutte le norme vigenti quali:

- Norma di sicurezza UNI-CIG 8723, legge nr.46 del 5 marzo 1990 e circolare nr.68.

- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio.
- Norme antinfortunistiche vigenti.
- Prescrizioni antincendio.
- Relative norme CEI (solo Italia).

L'apparecchiatura è inoltre dotata di morsetto equipotenziale ▼ (fig.1) posizionato nella parte posteriore.

Rispettare la distanza minima di 80mm tra apparecchiatura ed eventuali pareti in materiale infiammabile, divisori, mobili da cucina o apparecchiature adiacenti.

Le superfici delle pareti a contatto con l'apparecchiatura dovranno essere rivestite in materiale isolante termico di tipo non combustibile.

Ad installazione avvenuta procedere al controllo di tenuta dei raccordi per eliminare eventuali perdite; si consiglia l'utilizzo di prodotti a base schiumosa non corrosiva, tipo spray cerca fughe.



Durante la prova di tenuta non usare fiamme libere!

Il costruttore non si assume nessun impegno di garanzia per danni che accadessero a causa dell'inosservanza delle istruzioni d'installazione d'uso, o d'utilizzo improprio. Non si assume inoltre alcun impegno di garanzia per un allacciamento non eseguito in conformità alle norme vigenti e le prescrizioni antincendio.

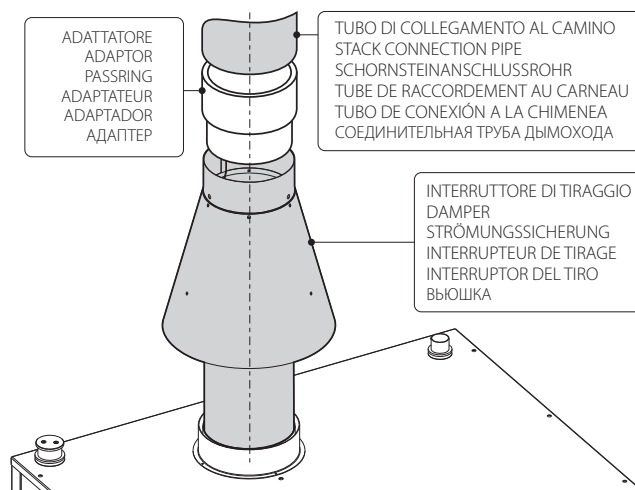
## Evacuazione dei gas incombusti

I modelli 6 teglie GN1/1 e 5 teglie Pasticceria appartengono alla categoria tipo di installazione A3, che non necessita di collegamento ad un camino per l'evacuazione dei combust. I combust possono essere evacuati nell'ambiente d'installazione. Una buona e continua aerazione è particolarmente importante!

I modelli 10 teglie GN1/1 e 8 teglie Pasticceria hanno una potenza >14 kW per i quali bisogna prevedere una installazione tipo B.

### Installazione tipo B13

Evacuazione con spinta ascensionale naturale con interposizione di interruttore di tiraggio e con tubo resistente al calore collegato al camino. È assolutamente vietato procedere ad una canalizzazione diretta con un sistema aspirante meccanico. Scegliendo questo tipo di installazione va montato sul forno l'interruttore di tiraggio specifico per ogni forno.



## Controllo della pressione di rete

La pressione di rete dovrà rispettare i valori riportati in "tabella ugelli".

Qualora la pressione di rete sul posto d'installazione non sia come riportato in tabella, avvisare l'ente preposto alla distribuzione e non procedere alla messa in funzione prima che la causa non sia stata individuata ed eliminata.

La pressione di rete è rilevabile con un manometro ad U (definizione min. 0,1 mbar), collegabile alla presa di pressione (fig.6) dietro il cruscotto.

1. Rimuovere il pannello laterale (fig.1.1)
2. Per collegare il manometro è necessario allentare la vite di tenuta della presa di pressione (fig.5)
3. Mettere in funzione l'apparecchio come indicato nelle istruzioni d'uso e controllare se la pressione misurata rientra nel campo delle pressioni ammesse.
4. Scollegare il manometro e richiudere con cura la vite (fig.5)
5. Ristabilire la situazione iniziale.

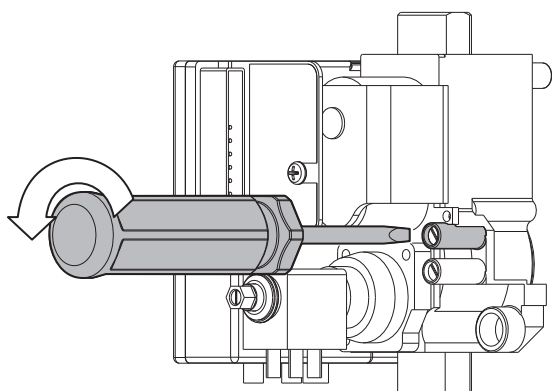


fig.5

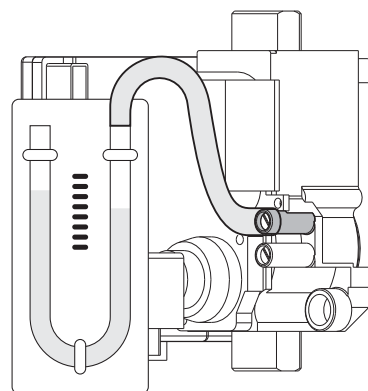


fig.6

## Trasformazione e adattamento a nuovo tipo di gas

Per la trasformazione da un tipo di gas ad un'altro, per es. da metano a GPL, si rende necessaria la sostituzione degli ugelli del bruciatore.

Tutti gli ugelli sono contrassegnati da un numero che indica il diametro in 1/100 e forniti in dotazione in un sacchetto.

Dopo ogni trasformazione o adattamento, sottoporre l'apparecchio ad una prova delle funzioni e aggiornare la targhetta supplementare in base alla trasformazione o adattamento effettuato.



Si raccomanda che tutti i lavori relativi all'allacciamento, all'installazione ed alla manutenzione dell'apparecchio siano eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed in osservanza di tutte le relative prescrizioni!

Per qualsiasi trasformazione o regolazione bisogna accedere alla valvola e al bruciatore togliendo il pannello laterale dx (fig.1.1).

Sostituire l'ugello | **U** | (fig.7) con quello adatto al nuovo tipo di gas, vedi "tabella ugelli" nella sezione dati tecnici.

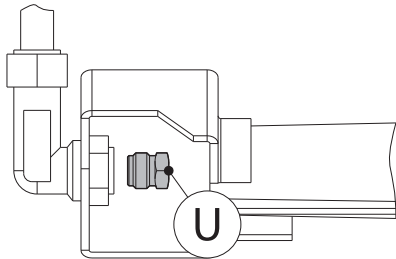


Fig.7

La trasformazione da un gas ad un'altro implica anche regolare la pressione di uscita della valvola, rilevabile con un manometro ad U (definizione min. 0.1 mbar), collegabile alla presa di pressione (fig.8).

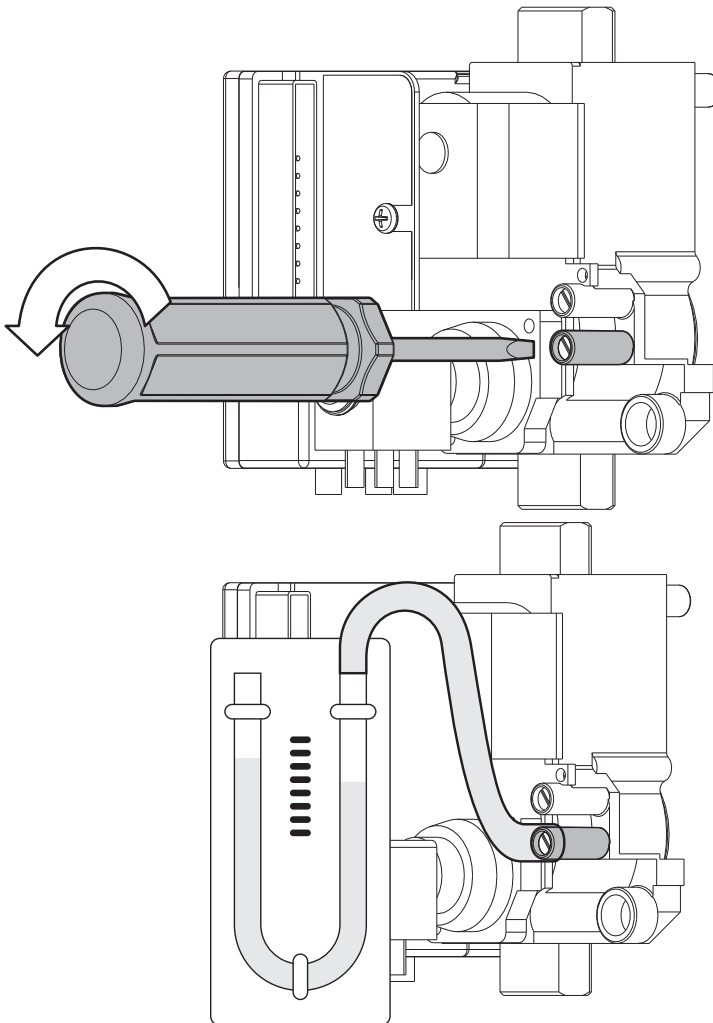


Fig.8

La regolazione della pressione avviene attraverso la vite **B** (fig.9) i valori di riferimento sono indicati nella "tabella ugelli":

- **B** - vite esterna esagonale regola la pressione massima

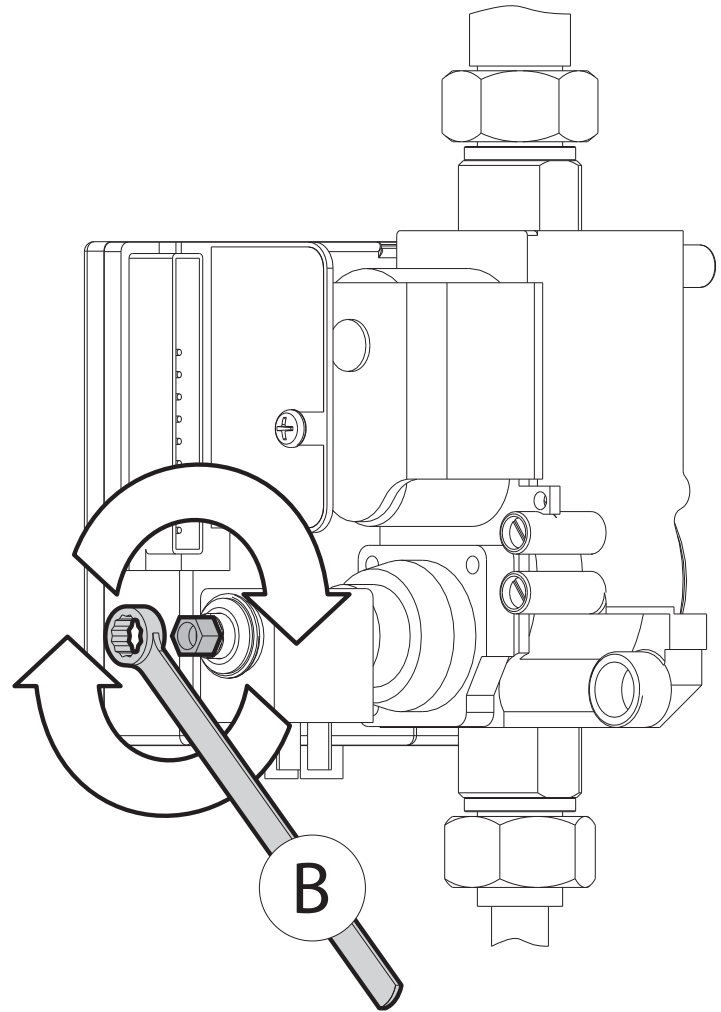
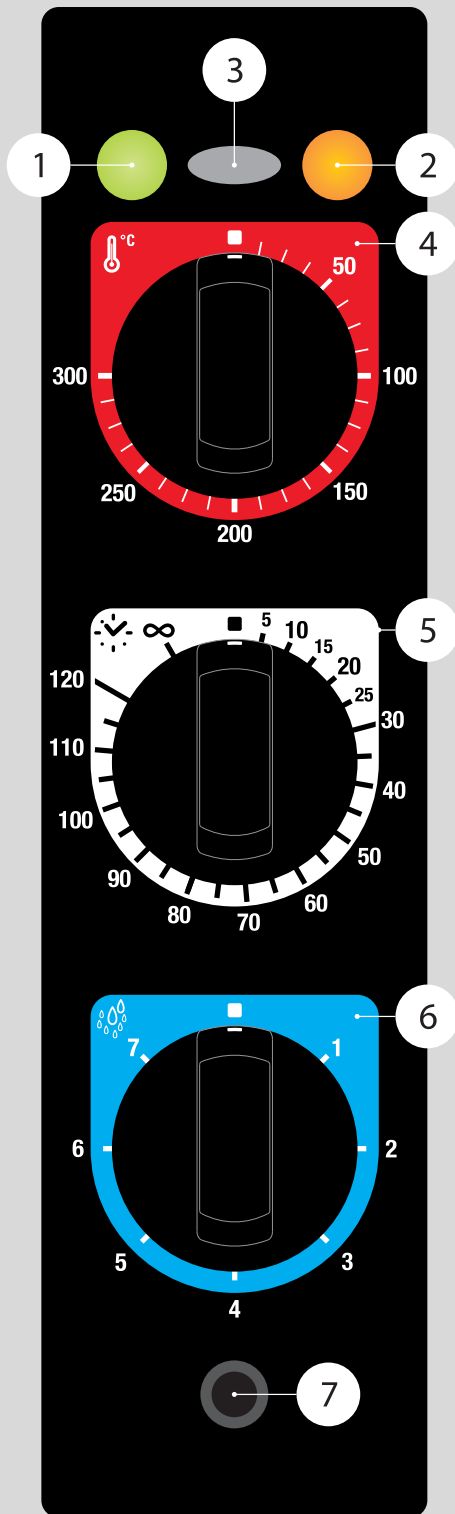


Fig.9

## Descrizione pannello comandi



1 Lampada spia verde, si accende quando il forno è in funzione

2 Lampada spia arancione, si accende in termostatazione

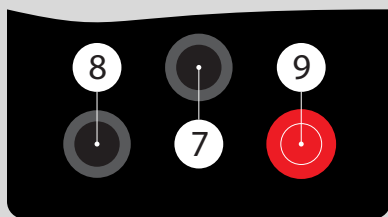
3 Comando a farfalla per apertura sfiato evacuazione vapori in camera cottura

4 Selettore della temperatura 50 – 300°C

5 Timer 0 – 120 minuti oppure funzionamento a tempo continuo

6 Selettore umidificatore a 7 livelli

7 Pulsante accensione / spegnimento luci in camera



8 Pulsante di ripristino bruciatore (solo modelli gas)

9 Lampada spia "blocco bruciatore" (solo modelli gas)

### CONSIGLI PRATICI

#### Preriscaldamento camera di cottura

La fase di preriscaldamento della camera di cottura è molto importante ed utile per un buon risultato di cottura. Norma generale è quella di preriscaldare sempre la camera di cottura a vuoto, impostando una temperatura tra il 15% e 25% più alta rispetto a quella desiderata per la successiva cottura.

#### Carichi di cottura

È necessario che l'altezza della teglia sia adeguata all'altezza del prodotto. Per ottenere una cottura uniforme è preferibile distribuire il carico su più teglie basse piuttosto che caricarne una sola molto alta.

#### Tipologia delle teglie e interspazio

#### Apertura della porta

Apertura standard completa della porta:

- Ruotare la maniglia della porta (indifferentemente) in un senso o nell'altro fino al suo arresto. Il programma di cottura, se in corso, viene interrotto.

#### MODELLI CON SISTEMA DI SICUREZZA (A RICHIESTA)

Il forno è dotato di un sistema di sicurezza per evitare di essere investiti dal vapore aprendo completamente la porta:

Per ottenere risultati ottimali è indispensabile utilizzare le teglie in relazione ai diversi tipi di prodotto: teglie in alluminio o lamiera alluminata per i prodotti di pasticceria e panetteria, teglie forate per la cottura a vapore, teglie in rete per i prodotti pre-fritti.

Nel caricare i prodotti da cuocere nella camera di cottura si raccomanda di porre particolare attenzione affinché sia mantenuto un sufficiente spazio tra una teglia e l'altra. Questo consente al calore ed all'aria di distribuirsi omogeneamente per un risultato più uniforme, cosa che non potrebbe avvenire qualora il prodotto in una teglia fosse a contatto con la teglia superiore.

- Ruotare la maniglia della porta in senso orario fino al suo arresto, la porta si apre leggermente agganciandosi alla sicurezza, il programma di cottura, se in corso, viene interrotto.
- Ruotare la maniglia in senso antiorario fino al suo arresto per ottenere la completa apertura della porta del forno.

### Impostazioni per la cottura

#### Impostazione della temperatura

Impostare la temperatura di cottura agendo sulla manopola | 4 |. La temperatura si regola da 50 a 300 °C.

#### Impostazione Tempo e avvio cottura

Ruotare la manopola | 5 | in senso orario per scegliere il tempo di cottura oppure ruotare in senso anti orario fino al simbolo | ∞ | per il funzionamento in modo continuo.

In seguito a queste operazioni la cottura si avvia automaticamente.

#### Impostazione umidità

Ruotare la manopola | 6 | della regolazione di umidità (da 0 a 7).

L'umidità in camera di cottura aumenta in proporzione al livello di regolazione scelto.

Questa funzione è particolarmente indicata per cibi che tendono ad essiccarsi.

#### Fine cottura

Qualora si fosse selezionato il tempo infinito, spegnere manualmente il forno per mezzo della manopola | 5 | d'impostazione tempo di cottura portandola sullo 0.

Qualora fosse stato impostato un tempo di cottura, allo scadere del tempo un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata ed il forno si spegne.

Per interrompere il segnale è sufficiente aprire la porta.



### Manutenzione ordinaria periodica

Si consiglia di procedere secondo necessità alla pulizia del deflettore e delle griglie reggi teglie. A tale scopo si procede come segue: interrompere e chiudere tutte le erogazioni (energia elettrica, acqua); estrarre le guide reggi teglie; con un cacciavite di adeguata dimensione oppure una moneta svitare le viti del deflettore ed estrarlo dalla camera di cottura così da consentire la pulizia della parte retrostante. Per un risciacquo approfondito si consiglia l'uso del doccione (optional). Asciugare con un panno pulito. E' necessario rimuovere il deflettore in caso di sporco particolarmente ostinato. Non usare abrasivi e pagliette che danneggiano la superficie dell'acciaio. Se le dimensioni lo consentono porre il deflettore in lavastoviglie. Fissare il deflettore in camera assicurandosi che le due viti di fissaggio sul lato superiore siano ben chiuse.

### Inattività prolungata

Qualora il forno restasse inattivo per un tempo prolungato, pulirlo accuratamente senza lasciare alcun residuo. Lasciare la porta socchiusa affinché circoli l'aria all'interno della camera di cottura. Interrompere assolutamente tutte le erogazioni (energia elettrica, acqua). Per una cura più completa si possono trattare le superfici esterne con un prodotto protettivo comunemente reperibile sul mercato.

### Manutenzione straordinaria

Per un corretto e sicuro funzionamento è necessario sottoporre almeno una volta all'anno il forno ad una manutenzione da parte del servizio di assistenza tecnica.

### Pulizia camera di cottura

Scaldare il forno fino ad una temperatura di 50° con il selettore di umidità a livello | 6 | e spruzzare uno spray per la pulizia di forni comunemente reperibile sul mercato.

Si consiglia un prodotto alcalino e non corrosivo. Chiudere la porta e lasciare agire il prodotto per il tempo consigliato dal produttore dello stesso, generalmente tra 5 e 10 minuti. Avviare il forno con umidità massima per un tempo compreso tra 4 e 10 minuti. Spegnerlo completamente l'apparecchio ed aprire lentamente la porta; sciacquare abbondantemente con acqua pulita la camera di cottura con il doccione (accessorio) e passare con una spugna anche le guarnizioni della porta. Riavviare l'apparecchio con un ciclo a convezione per circa 5 minuti (fase di asciugatura). Durante il riposo è bene lasciare la porta socchiusa, nonché interrompere e chiudere tutte le erogazioni di energia elettrica e acqua.

### Pulizia generale

La pulizia manuale deve essere effettuata solamente ad apparecchio raffreddato e disinserito elettricamente. In qualsiasi caso in cui si sospetti un funzionamento anormale staccare l'alimentazione elettrica ed avvisare il servizio assistenza autorizzato. Le parti amovibili sono da lavare separatamente con acqua calda e detergente e da sciacquare poi con acqua corrente. Le parti d'acciaio si possono pulire con un panno umido e del detergente assolutamente non abrasivo, si possono infine ripassare con un panno morbido e asciutto. Per macchie molto resistenti usare acqua calda e aceto. Per la pulizia delle parti d'acciaio inossidabile non sono da impiegare sostanze aggressive o comunque detergenti abrasivi. L'uso di paglietta di ferro è sconsigliato poiché può provocare formazione di ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiali ferrosi, stracci pesanti o ruvidi, o con lana d'acciaio. Non utilizzare carta o tela vetrata. Nel caso di sporco tenace si consiglia l'ausilio di spugne (p. es. Scotch).

Non improvvisatevi manutentori, una manomissione dell'apparecchio implica il decadimento della garanzia!

Allo scopo di ridurre l'emissione in ambiente di sostanze inquinanti, si consiglia di pulire l'apparecchiatura con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.

## Manutenzione straordinaria e guasti

I componenti utilizzati per la costruzione di questa apparecchiatura sono di ottima qualità. I guasti possono essere causati da sbalzi di tensione, da polvere e/o sporco che penetra nei componenti funzionali.

### ..Come fare se:

Di seguito è riportato un riepilogo delle fonti di difetto che possono essere eliminate dall'utente o di situazioni che non compromettono la sicurezza.

### La lampada spia presenza tensione non si accende

Controllare che l'interruttore generale dell'elettricità a monte sia attivato e aperto e che la manopola 5 per la selezione del tempo sia posizionata sul simbolo infinito o su un tempo di cottura.

### Lampada spia bruciatore accesa

Quando la lampada 9 sul pannello si illumina, indica che il bruciatore è in blocco. Premere il pulsante 8 sul pannello per ripristinare l'accensione.

### Ecologia e ambiente

L'apparecchiatura è studiata ed ottimizzata con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. In ogni caso, al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o bruciati in un apposito impianto di combustione per rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono:

- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pluribol

### La ventilazione del forno non si attiva e il forno non scalda

Dopo aver impostato ed acceso il forno, controllare che la porta sia ben chiusa.

### In camera di cottura non si sviluppa umidità

Dopo aver selezionato un livello di umidità con la manopola | 6 |, controllare che sia stato aperto il rubinetto d'intercettazione dell'acqua.

**Se, dopo aver eseguito accuratamente i controlli di cui sopra, l'apparecchiatura ancora non funziona correttamente, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato.**

Quando si interpella il servizio di assistenza tecnica, fornire informazioni il più dettagliate possibile sul difetto e tutti i dati contenuti nella targa delle caratteristiche.

- Polipropilene: reggette
- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione

Alla fine del ciclo di vita del prodotto non disperdere l'apparecchiatura nell'ambiente. Il prodotto è realizzato con materiali metallici (acciaio inox, ferro, lamiera alluminata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio Paese.



Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione.



**DIRECT STEAM | ELECTROMECHANICAL CONFECTIONERY AND COMBI OVENS**

**General Instructions**

The appliance referred to in this manual has been manufactured in conformity to the following Directives: "Low Voltage"; **2004/108/CEE**, **2006/42/CEE** and **EN55014** "Electromagnetic Compatibility". The appliance must be installed by qualified personnel according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as the instructions in this manual. Remove the packaging as well as the protective plastic sheet. If necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dispose of the packaging, follow local directives. When installing the appliance, the following regulations must be observed:

- Applicable national laws in force;
- Regional and/or local regulations, such as building regulations;
- Directives and regulations stipulated by the local electricity supplier;
- Accident prevention regulations in force;
- Fire prevention regulations;
- Applicable IEC regulations (only in Italy).

**In order to correctly use the appliance, please respect the warnings below:**

- This appliance has been designed exclusively for cooking food.
- The appliance must be used only under supervision and is intended for professional use, limited to qualified personnel.
- Care must be taken when using the appliance because the cooking surfaces become very hot.

- Do not block the slots and openings on the outer covering of the oven since they are used for heat dissipation of the electrical components.
- The appliance is not designed to be built-in.
- Be sure that steam coming from the oven drain or from other adjacent appliances does not reach the air vents placed on the bottom of the appliance, which are designed to cool down internal components.
- Strictly follow the installation diagram.
- The appliance should be installed under an extractor fan for removing cooking fumes.

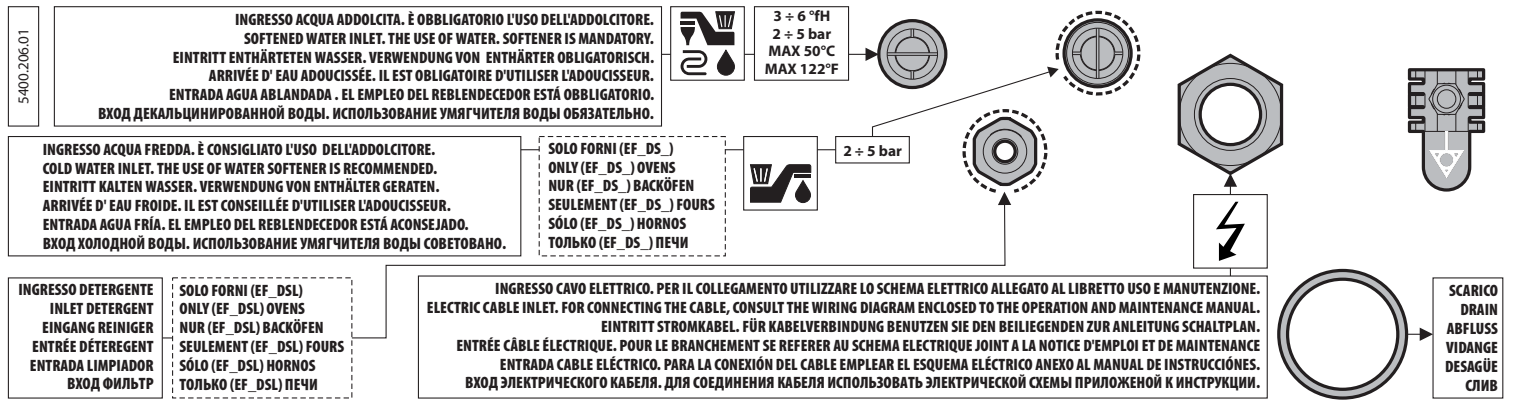
**If the appliance is installed in line:**

- Maintain a minimum distance (see installation diagram) from other appliances and all walls made of flammable materials, partitions, kitchen furniture or adjacent equipment.
- The surfaces in contact with the appliance must be covered with non-combustible heat insulating material.
- The appliance, and especially the power cord, must not be installed near heat sources.
- The temperature of the environment in which the appliance is installed must not exceed 40 °C.

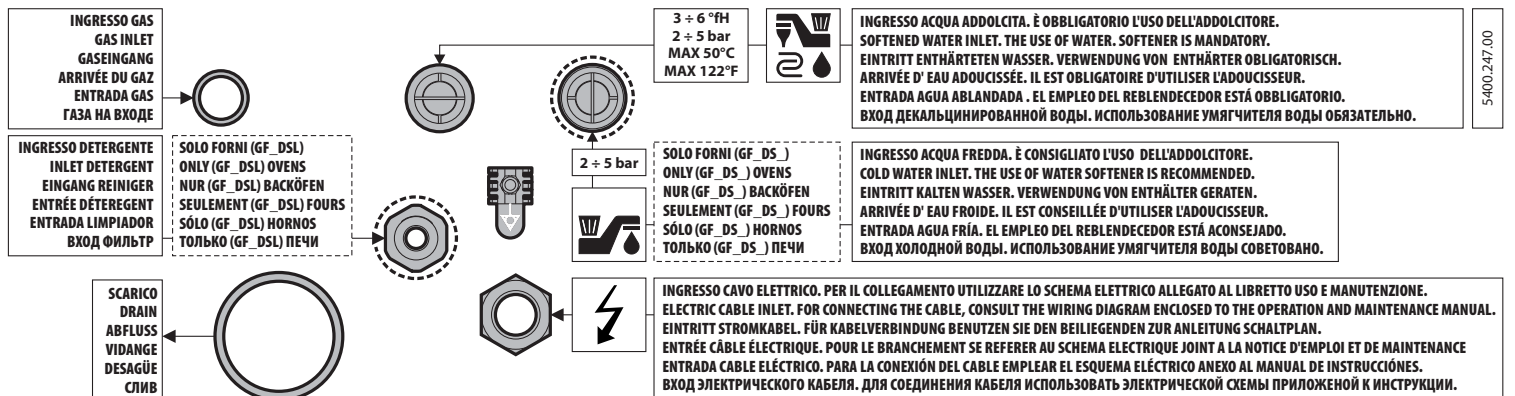
**!** Switch the appliance off in the case of a failure or malfunction.

**Connection to the electricity grid**

ELECTRIC VERSIONS - (fig. 1)



GAS VERSIONS - (fig.1)



Before connecting the appliance note the specifications necessary for the installation: voltage, frequency, number of phases and power on the data plate of the appliance.

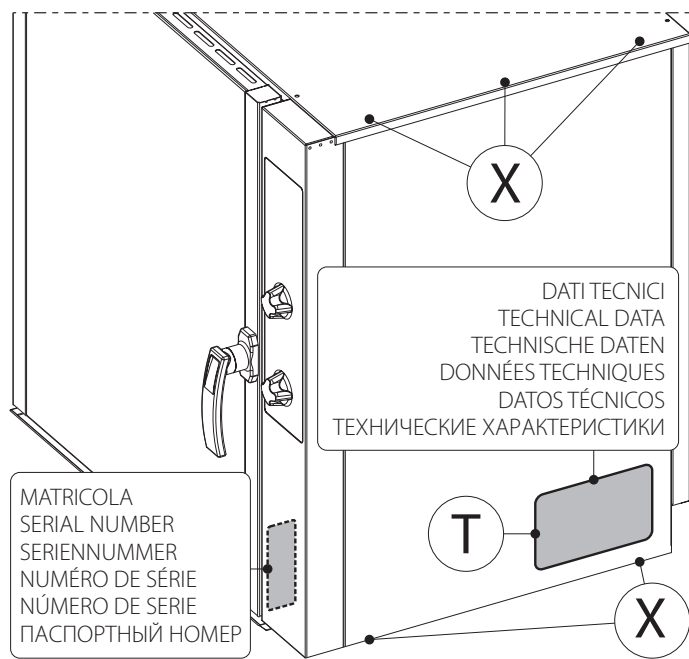


Fig. 1.1

**i** The stick-on data plate | T | fig.1.1 is placed both in the external and in the inner part of the right panel.

The installer must carry out connection after the installation of an easily accessible main switch that can disconnect all poles supplying electrical power to the appliance. When contacts are open, there must be a minimum distance of 3 mm between the poles.

### Water connection

The pressure of water in the network must be comprised between 2-5 bar. In the instance where the pressure is greater, a pressure reduction valve will have to be installed above the appliance. Softened cold or hot water must be supplied to the steamer (max 50 °C), according to the features listed below. A R 3/4" water connection must be used. The pipe for connection to the water supply must be provided by the installer. A shut-off valve must be installed on the line between the oven and the supply.

### Water drain

A glass must be placed between the plastic drain curve of the appliance and the drain duct (fig. 3-4) in order to ensure an air gap of at least 25 mm. The drain must be placed externally to the oven perimeter to prevent possible steam from reaching the ventilation openings present at the bottom of the appliance.

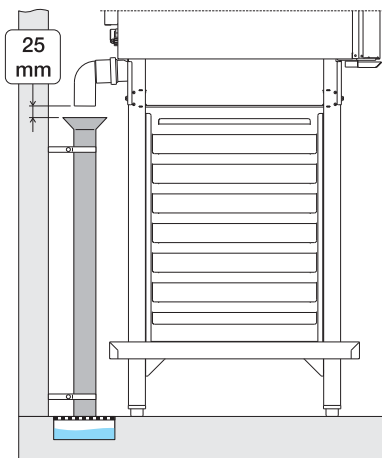


Fig. 3 Connection to the grid floor

### THE CABLE:

- Must not be installed near heat sources, the ambient temperature of the surrounding environment must not exceed 50°C.
- It must be protected by a rigid metal or plastic tube.
- It must at least meet H07 RN-F standards.
- Must have the minimum section indicated in the table.

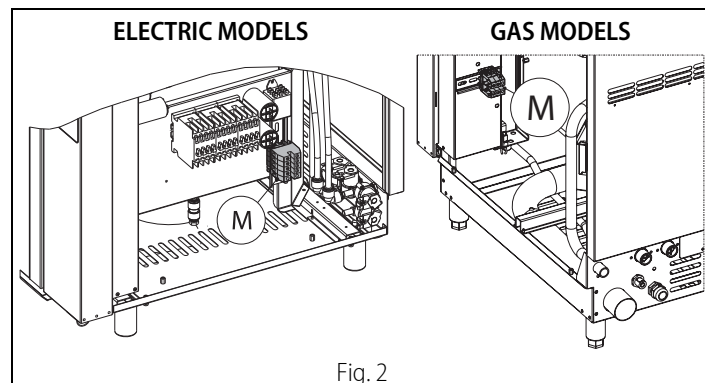


Fig. 2

To access the terminal board | M | fig. 2 remove the back panel by loosening the screws | X | fig. 1.1 on the lower and upper part of the panel itself. Following the instructions provided on the wiring diagram, connect the wires of the power cable to the terminal board. Keep the cable laid on the bottom and fix it by means of the | ⚡ | cable gland (fig.1). The appliance must be connected to a good earth electrode and, for this purpose there is a screw marked with the symbol ⚡ close to the connection terminal board to which the earth conductor must be connected. The appliance must also be included in an equipotential bonding, this connection is done with a screw marked with the symbol | ⚡ | fig.1 placed on the rear panel of the appliance. The equipotential wire must have a section of 10 mm<sup>2</sup>.

### Water specifications

The specifications of the water must meet the limits given below, in order to establish an appropriate water treatment system:

- **Hardness:** between 3° and 6° fH.
- **pH:** greater than 7.5.
- **Chlorides:** less than 30 ppm.

### It is forbidden:

- To reduce the drain diameter.
- To connect the discharge directly, with no air jump.

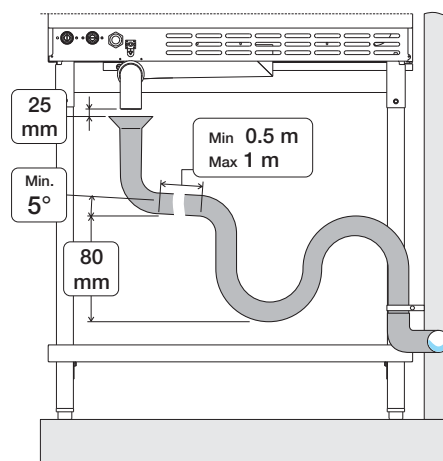


Fig. 4 Connection by means of a siphon

## Connection to the gas network



Before you install the appliance, make sure that the gas supplier company has authorised the installation, subsequently compare the appliance data (data plate) with the local supply.

Remove the appliance packaging as well as the protective plastic sheet. If necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dispose of the packaging, follow local directives (for more details refer to the chapter "ECOLOGY AND THE ENVIRONMENT").

Prior to connecting the unit to the gas network, check the data plate to see if the unit has been set and tested for the type of gas available. If the gas type indicated on the data plate is not the same as that supplied, please refer to the paragraph "CONVERSION AND ADAPTATION".

The connection to the gas mains must be done with metal pipes of suitable diameter and with interposition of an approved shut-off valve. If flexible pipes are used they must be made of stainless steel according to the standards in force.

When installing the appliance, all the regulations in force must be observed, such as:

- UNI-CIG 8723 safety standard, Act n.46 of the 5th of March 1990 and circular n.68.
- Regional and/or local regulations, such as building codes;

- Accident prevention regulations in force;
- Fire prevention regulations;
- Applicable IEC regulations (only in Italy).

The appliance has an equipotential earth terminal  $\nabla$  (fig.1) at the back.

Respect a minimum distance of 80mm between the appliance and any walls made of flammable material, partitions, kitchen furniture or nearby equipment.

The wall surfaces in contact with the appliance must be covered with non-combustible heat insulating material.

After installing the appliance, check for any leaks in the fittings. Use non-corrosive foam products, such as leak detection sprays, to identify any leaks.



When checking for leaks do not use naked flames!

The manufacturer shall not be held responsible and the guarantee is void in the case of damage caused by negligence in following the operating and installation instructions or by improper use. The guarantee is void in the case of connections which do not conform to the current standards and fire-fighting regulations in force.

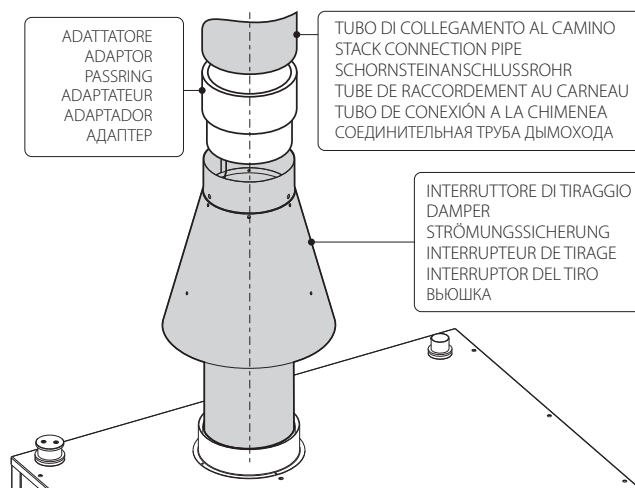
## Evacuation of unburned gases

The 6 tray GN1/1 and 5 tray Pastry models belong to the A3 installation category that does not require connection to a flue for the evacuation of combustion. The combustion can be evacuated into the installation environment. Good and continuous ventilation is of particular importance!

The 10 tray GN1/1 and 8 tray Pastry models have a power >14 kW for which a B type installation is required.

### B13 type installation

Evacuation by natural upward thrust with interposition of a draught inverter and with heat-resistant pipe connected to the flue. Direct channeling with a mechanical exhaust system is absolutely forbidden. By choosing this type of installation, a draught inverter specific to each oven must be mounted.



## Mains pressure control

The mains pressure must comply with the values reported in the "nozzle table".

If the gas mains pressure at the installation site is not provided by the table, inform the utility company and do not proceed with operation of the appliance until the cause and a solution have been found.

The distribution network pressure can be taken with a U manometer (min. definition 0.1 mbar), connected to the pressure outlet behind control panel (fig.6).

- Remove the side panel (fig. 1.1)
- To connect the pressure gauge, loosen the sealing screw of the pressure outlet (fig. 5).
- Turn the appliance on following the enclosed instructions and check that the pressure is within the permitted pressure range.
- Disconnect the pressure gauge and replace the screw with care (fig. 5)
- Programs | recipes | cleaning selection:

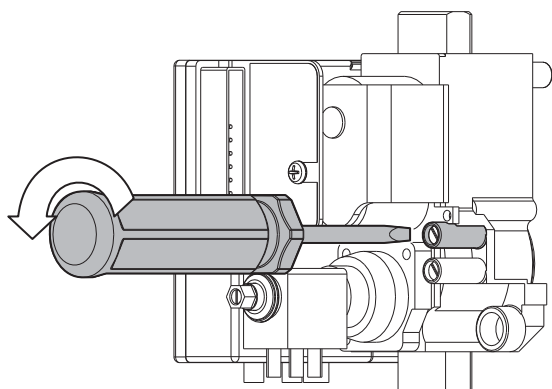


Fig.5

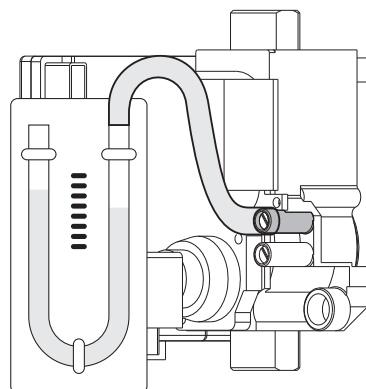


Fig.6

## Conversion and adjustment to a new type of gas

To convert the appliance to another type of gas, e.g. from natural gas to LPG, the nozzles of the main burner need to be replaced.

All the nozzles are marked with a number that indicates the diameter in 1/100 and are supplied in a bag.

After each conversion or adaptation, the appliance must undergo an operating test and the supplementary plate must be updated according to the conversion or adaptation carried out.



All appliance connection, installation, and maintenance operations must only be carried out by qualified technicians and in compliance with all applicable regulations!

Access the valve and the burner for any conversion or adjustment by removing the right side panel (fig 1.1).

Replace the nozzle | **U** | (fig. 7) with a suitable one for the new type of gas, see the "**nozzle table**" in the technical data section.

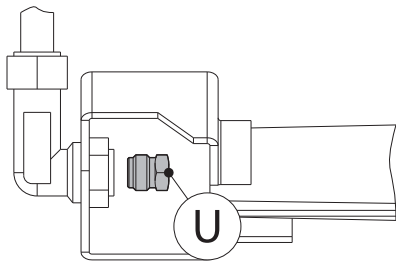


Fig.7

The transformation from one gas to another also involves the adjustment of the valve output pressure, which can be detected with a U pressure gauge (definition min. 0.1 mbar) that can be connected to the pressure outlet (fig. 8).

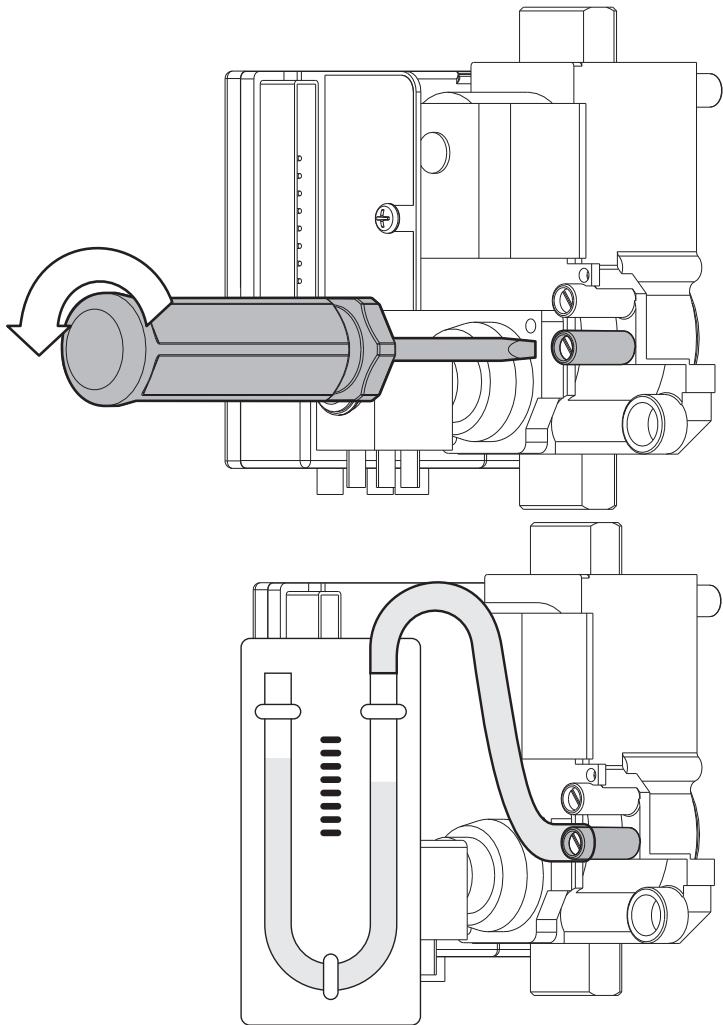


Fig.8

Use screw **B** (fig.9) to adjust the pressure; the reference values are indicated in the "**nozzle table**".

- **B** - external hex screw adjusts the maximum pressure

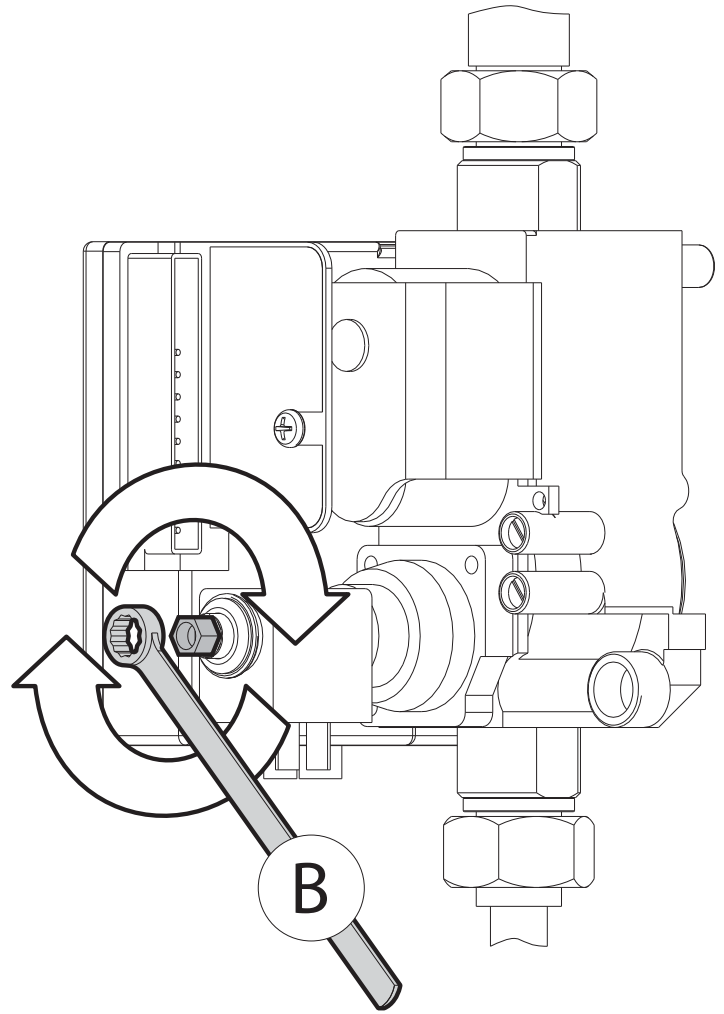
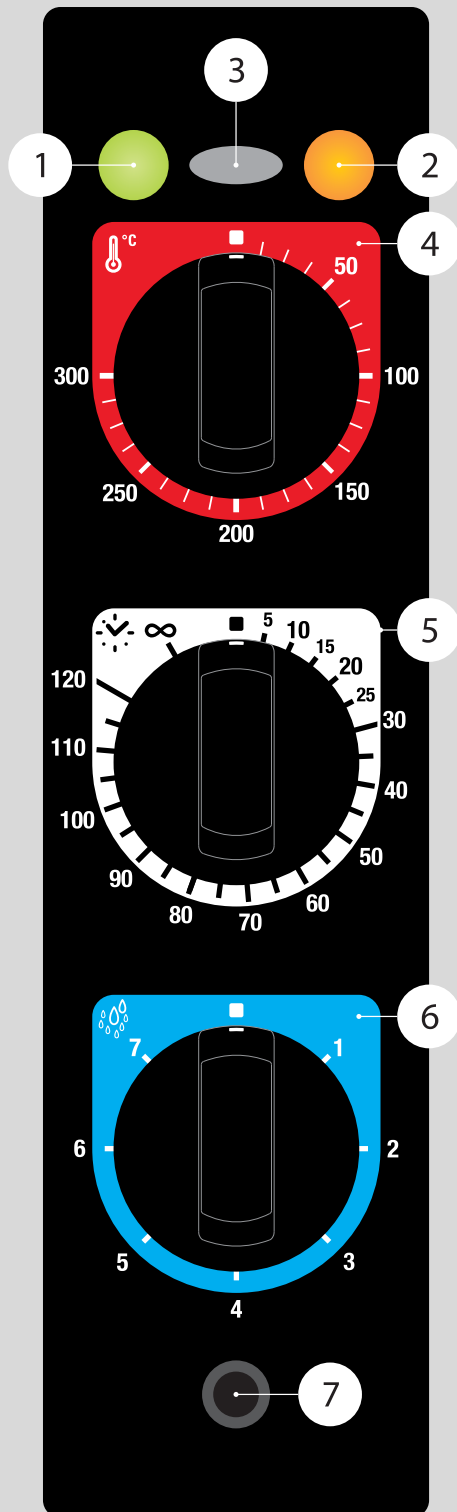


Fig. 9

## Description of the control panel



1 Green pilot light turning on when the oven is on

2 Orange pilot light indicating the operation of thermostat control

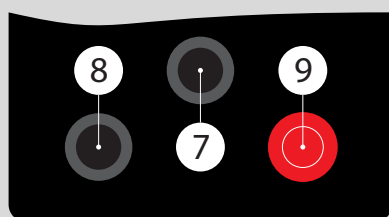
3 Butterfly valve to open the cooking chamber steam evacuation vent

4 Temperature selector 50° – 300°C

5 Timer 0-120 minutes or continuous time function

6 7 level steam selector

7 Button to turn chamber lights on/off



8 Burner reset button (for gas models only)

9 "Burner block" indicator light (for gas models only)

### PRACTICAL ADVICE

#### Pre-heating the cooking chamber

The oven preheating cycle is extremely important and useful for successful cooking. As a general rule, always preheat the cooking chamber when empty, setting the temperature approximately between 15% and 25% higher than the desired cooking temperature.

#### Cooking loads

The height of the tray must be suitable to the height of the food. To achieve even cooking, it is best to spread the food across multiple trays rather than place it all on one tray stacked high.

#### Opening the door

Standard opening of the door:

- Turn the handle of the door either leftward or rightward until it stops. The cooking program in progress will be interrupted.

#### MODELS WITH SECURITY SYSTEM (OPTIONAL)

The oven is equipped with a security system to avoid steam to invest the operator when opening the door completely:

#### Types of trays and space between shelves

For optimum results, it is indispensable to use a proper tray for different kinds of food: aluminium or aluminium plate trays for confectionery and baked foods, perforated trays for steam cooking, mesh trays for pre-fried foods.

When loading the cooking chamber with food, make sure the space between trays is enough to allow heat and air to propagate evenly. This allows heat and air to be distributed evenly for a more uniform result; this cannot happen if the product cooks in a tray that touches the upper tray.

- Turn the door handle clockwise until it arrests. The door partially opens, blocked by the security system. The cooking program in progress will be interrupted.
- Turn the handle anticlockwise until it arrests to get the complete opening of the door.

### Settings for cooking

#### Setting the temperature

Set the cooking temperature by turning the knob | 4 |. The temperature is adjustable from 50 to 300 °C.

#### Setting Time and Start Cooking

Turn knob | 5 | clockwise to select the cooking time or turn anticlockwise to the symbol |∞| to operate in continuous mode.

After completing these operations, the cooking process automatically starts.

#### Setting moisture

Turn knob | 6 | to adjust moisture (from 0 to 7).

The moisture in the cooking chamber increases in proportion to the selected adjustment level.

This function is particularly indicated for foods that tend to dry out.

#### End of cooking

If you have selected the infinite time, manually switch off the oven with the cooking time setting knob |5| by turning it to 0.

If a cooking time is set, an acoustic signal will inform you that the cooking cycle is completed and that the oven will switch off.

Open the door or press any button to stop the acoustic signal.

## MAINTENANCE

### Routine maintenance

It is recommended to clean the deflector and tray racks as necessary. For this purpose, proceed as follows: stop and shut off all utilities (electricity and water); remove the tray racks; using a screwdriver of the right size, or a coin, unscrew the deflector screws to remove it from the cooking chamber so that the back part can be cleaned. It is recommended to use the hand-held spray gun for thorough rinsing (optional). Dry with a clean cloth. It is necessary to remove the deflector if dirt is particularly tough to remove. Do not use abrasives or scourers that could damage the steel surface. Size permitting, wash the deflector in a dishwasher. Secure the deflector in the chamber and make sure that the screws on the top side are tightened.

### Prolonged disuse

If the oven is to stand idle for any length of time, it must be cleaned thoroughly, leaving no traces of food or dirt. Leave the door slightly ajar so that air can circulate inside the cooking chamber. Be sure to shut off all utilities (electrical power supply, water connection). For added care, the external surfaces can be protected with a product that is commonly available on the market.

### Non-Routine maintenance

To ensure a correct and safe operation, the oven must be inspected and serviced at least once a year by the technical service assistance.

### Cooking chamber cleaning

Heat the oven to a temperature of 50°C with the moisture level selector | 6 | and spray an oven cleaning product that is commonly available on the market.

We recommend the use of an alkaline and non-corrosive product. Close the oven and let the product work for the time recommended by the manufacturer, generally between 5 and 10 minutes. Start the oven with maximum moisture between 4 and 10 minutes. Completely turn off the appliance and open the door slowly; rinse the cooking chamber thoroughly with the hand-held spray gun (accessory) and wipe the door seals with a sponge. Restart the appliance with a convection cycle for about 5 minutes (drying). When the oven is not in use, leave the door ajar and shut off all electrical and water supplies.

### Standard cleaning

Cleaning operations must only be carried out once the appliance has cooled and once it is no longer connected to the electrical power supply. In any case, if anomalies are noticed or suspected, turn the appliance off and disconnect it from the mains. Call the technical service assistance. The removable parts should be washed separately with warm water and detergent, then rinsed with running water. The steel parts can be cleaned with a damp cloth and with a non-abrasive detergent and then dried using a soft, dry cloth. For stubborn deposits, use hot water and vinegar. Do not use harsh or abrasive detergents to clean the stainless steel parts. Iron cleaning pads should not be used as they may cause rust formation. For the same reason, avoid contact with ferrous materials, heavy or coarse cloths, or steel wool. When cleaning, also avoid using abrasive paper or cloth. We recommend using sponges (e.g. Scotch) to remove stubborn deposits.

Unauthorised persons should never attempt to repair the appliance, or carry out maintenance. This will invalidate the warranty!

To minimise the emission of polluting substances into the environment, we suggest cleaning the appliance with products that are at least 90% biodegradable.

## Non-Routine maintenance and malfunctions

These appliances are manufactured using top quality components. Malfunctions may be caused by voltage surges, dust and/or dirt infiltrating the components.

### ...What to do if:

Below is a summary of faults that can be remedied by the user, or situations that do not jeopardize safety.

#### The power indicator does not light up

Be sure that the input electricity switch is on and the knob 5 for the selection of time is placed on infinity or another cooking time position.

#### Burner switched on indicator light

The burner is blocked when light 9 on the panel turns on. Press button 8 on the panel to restore ignition.

### Ecology and environment

Our appliances are studied and optimised via lab tests to provide high performance and yields. However, in order to reduce energy consumption (electricity, gas and water), we suggest that you do not use the appliance for long periods of time without food or in conditions that can compromise optimum yield. All packaging materials are environment-friendly. They can be kept without creating problems or burnt in a waste incinerator plant. The following plastic components can be recycled:

- Polyethylene: external packaging film and/or pluribol film

#### The convection system does not work, the oven does not heat up

After having switched on the oven and selected some functions, be sure that the door is properly shut.

#### Steam is not generated in the cooking chamber


After selecting a humidity level with knob | 6 |, make sure you have opened the water shut-off valve.

**If the appliance does not work properly after having carried out these checks, call the technical service assistance.**

When contacting the technical service assistance, give as much information regarding the fault as possible as well as all information indicated on the identification data plate.

- Polypropylene: straps
- Polystyrene foam: corner pieces, protective sheets and blocks.

Dispose of the appliance properly at the end of its useful life. Each appliance is made of 90% plus metal (stainless steel, iron, aluminium sheet metal, etc.) hence it can be recycled by the relative recycling organisations in compliance with the standards in force in your country.

 Prepare the appliance for disposal, so it is no longer functional, by removing the power cable.



# HEISLUFTDÄMPFER UND BÄCKEREIÖFEN MIT DIREKTEM DAMPF | ELEKTROMECHANISCHE STEUERUNG

## Allgemeine Hinweise

Der Apparat, auf den sich die vorliegende Anleitung bezieht, wurde unter Einhaltung folgender Richtlinien konstruiert: „Niederspannungsrichtlinie“ **2004/108/EWG**, **2006/42/EWG** und EN55014 „Elektromagnetische Verträglichkeit“. Das Gerät darf nur von Fachpersonal entsprechend der im Aufstellungsland geltenden Vorschriften und Gesetze sowie entsprechend der Anweisungen dieser Installationsanweisungen installiert werden. Die Verpackung und Schutzfolie entfernen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden. Während der Installation sind die folgenden Vorschriften einzuhalten:

- Vorschrift der gültigen Gesetze der Materie;
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften;
- Vorschriften und Regeln des Stromversorgers;
- Geltende Unfallverhütungsgesetze;
- Brandschutzvorschriften;
- CEI-Normen (nur für Italien).

## Für den ordnungsgemäßen Betrieb die folgenden Hinweise beachten:

- Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kochen und Garen von Speisen.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Das Gerät ist für den Einsatz in Großküchen gedacht und darf nur von Fachpersonal benutzt werden.

- Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Geräteoberflächen während des Betriebs stark erhitzen.
- Die Öffnungen und Schlitze an der Außenverkleidung des Ofens dürfen auf keinen Fall verschlossen werden, da sie der Abführung der Wärme aus dem Raum mit den elektrischen Komponenten dienen.
- Der Apparat ist nicht für den Einbau geeignet.
- Kontrollieren, dass der Dampf aus dem Auslass des Ofens oder von in der Nähe befindlichen Apparaten nicht die Belüftungsöffnungen auf dem Geräteboden erreicht, die der Kühlung der Komponenten im Geräteinneren dienen.
- Strikt an die Installationspläne halten.
- Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.

## Bei der Aufstellung neben anderen Geräten:

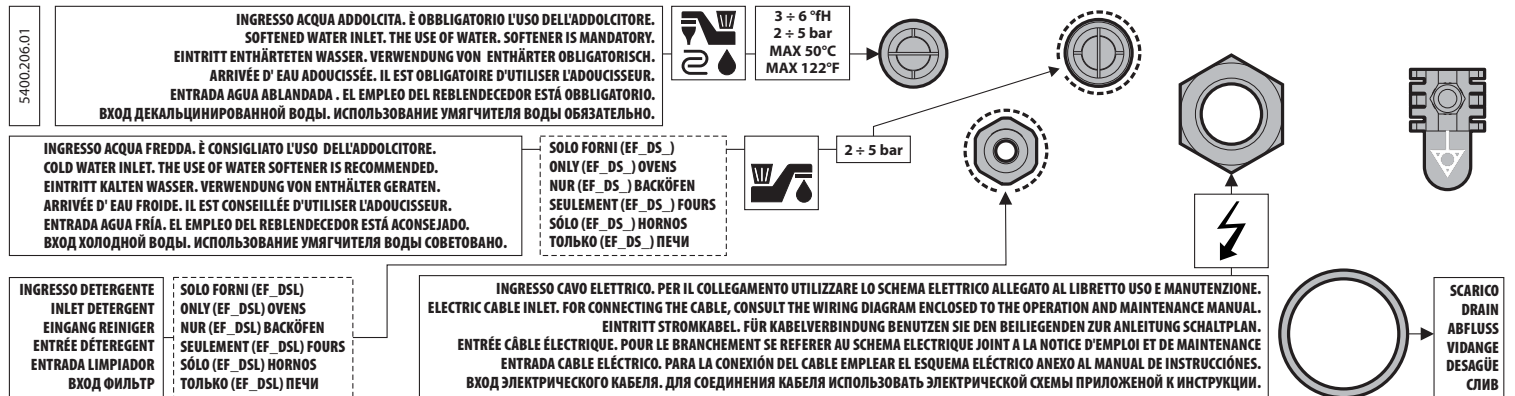
- Beim Aufstellen des Gerätes einen Mindestabstand (siehe Installationsplan) zu anderen Apparaten und eventuell vorhandenen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten einhalten.
- Die Kontaktflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Versorgungskabel.
- Die Raumtemperatur darf 40°C nicht überschreiten.



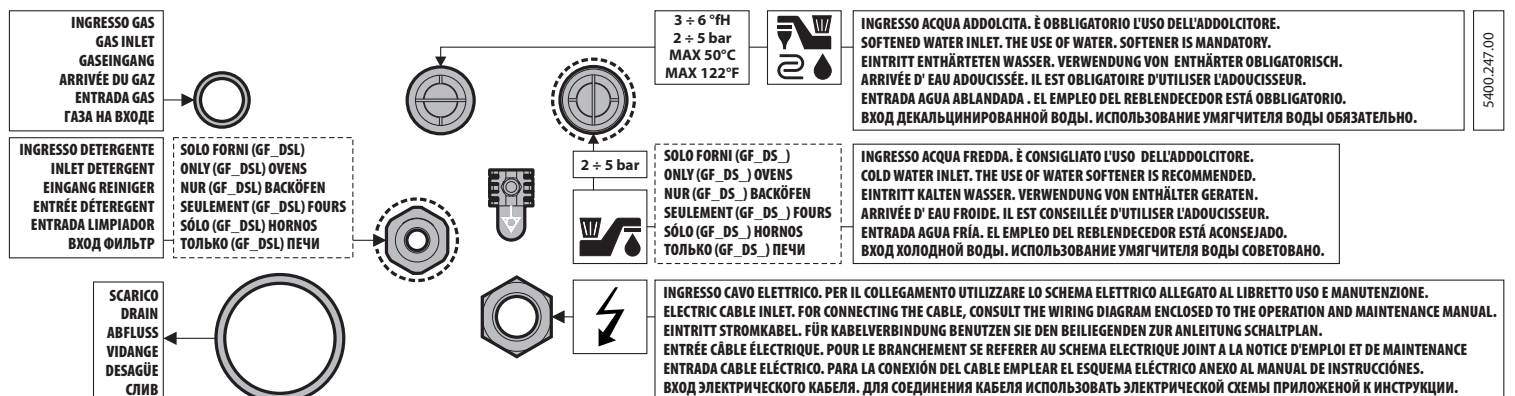
Bei Defekten oder bei fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

## Anschluss an das Stromnetz

### ELEKTRISCHE AUSFÜHRUNGEN – (Abb. 1)



### GAS AUSFÜHRUNGEN – (Abb. 1)



Vor dem Anschluss sind folgende, für die Installation des Gerätes notwendigen Daten am Typenschild zu prüfen: Spannung, Frequenz, Phasenanzahl und Leistung.

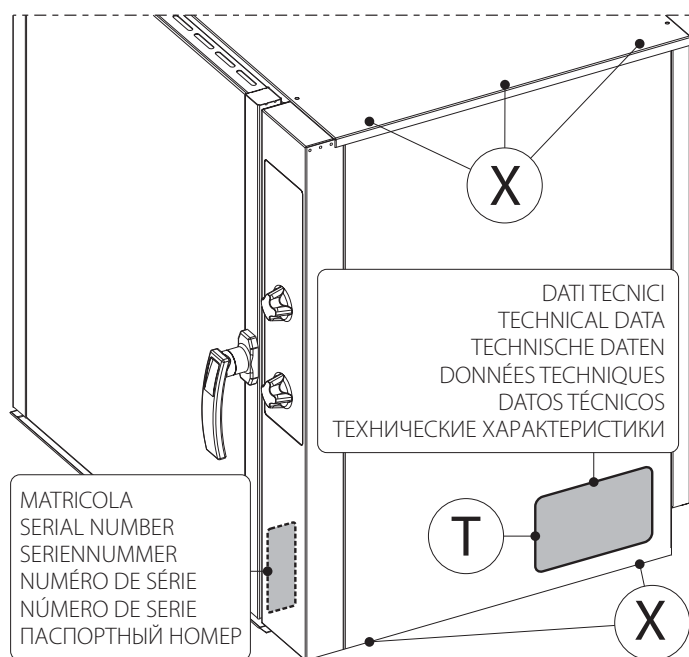


Abb. 1.1

**i** Das Typenschild | T | Abb.1.1 aus klebendem Polyester befindet sich innen und außen an der rechten Seitenwand.

Der Installateur muss beim Anschluss einen leicht zugänglichen Hauptschalter zwischenschalten, der die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muss pro Pol 3 mm betragen.

## Wasseranschluss

Der Netzwasserdruck muss zwischen 2 und 5 bar liegen. Sollte der Druck höher sein, muss vor dem Apparat ein Druckminderer eingesetzt werden. Der Verdampfer muss mit enthärtetem, kaltem oder warmem (max. 50 °C) Wasser versorgt werden – je nach den im Folgenden genannten Charakteristika. Der Wasseranschluss ist R 3/4". Der Schlauch für die Wasserzufuhr muss vom Installateur bereitgestellt werden. Vor dem Ofen muss ein Wasserhahn eingesetzt werden, mit dem die Wasserzufuhr unterbrochen werden kann.

## Abwasseranlage

Unverzichtbar ist der Einsatz eines Bechers, der einen Luftspalt von mindestens 25 mm zwischen dem Ablaufbogen aus Kunststoff des Apparats und der Abwasserleitung garantiert (Abb. 3 - 4). Der Abfluss muss sich unbedingt außerhalb des Umfangs des Ofens befinden, um zu vermeiden dass eventuelle Dämpfe aus dem Luftspalt die Belüftungsöffnungen am Geräteboden erreichen.

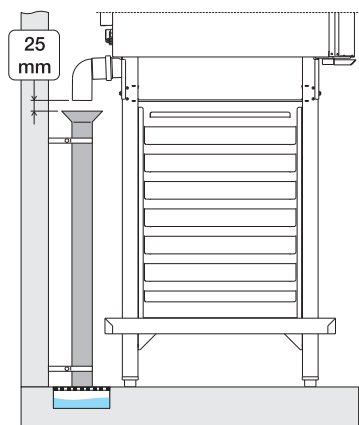


Abb. 3 Bodenanschluss auf Gitterrost

## DAS KABEL:

- Darf nicht in der Nähe von Hitzequellen verlegt werden und die Raumtemperatur darf nicht über 50°C liegen.
- Es muss in einem Metallrohr oder in einem steifen Kunststoffrohr verlegt werden.
- Es muss mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen.
- Es muss den Mindestquerschnitt haben, der auf dem Titelblatt der Anleitung angegeben ist.

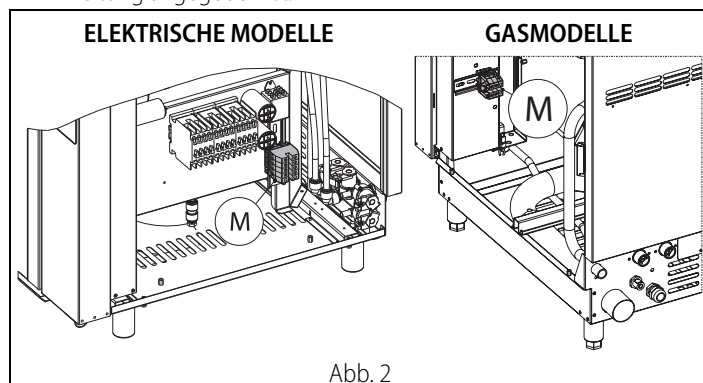


Abb. 2

Für den Zugriff auf das Klemmenbrett | M | Abb. 2 das Panel durch Entfernen der Schrauben | X | Abb.1.1 im unteren und oberen Bereich des Panels abnehmen. Die Leiter des Netzkabels am Klemmenbrett entsprechend der Angaben des elektrischen Schaltplans anschließen. Das Kabel außerdem immer am Boden entlang führen und mit der Kabelklemme | ⚡ | (Abb. 1.) befestigen. Das Gerät muss an eine effiziente Erdleitung angeschlossen werden. Zu diesem Zweck verfügt das Gerät neben dem Anschlussklemmenbrett über eine Schraube mit dem Symbol ⚡, an die die Erdleitung angeschlossen wird. Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen sein; für den Anschluss ist auf der Geräterückseite eine entsprechende Schraube mit dem Symbol | ▽ | angebracht (Abb. 1). Der Potentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 10 mm<sup>2</sup> aufweisen.

## Eigenschaften des Wassers

Die Eigenschaften des Wassers müssen unbedingt die folgenden Grenzwerte erfüllen, da sie für die Realisierung eines entsprechenden Wasseraufbereitungssystems wichtig sind:

- **Härte:** zwischen 3° und 6° fH.
- **pH:** größer als 7,5.
- **Chlor:** weniger als 30 ppm.

## Es ist verboten:

- Den Durchmesser des Abflusses zu verringern.
- Den Abfluss direkt anschließen, ohne Luftspalt.

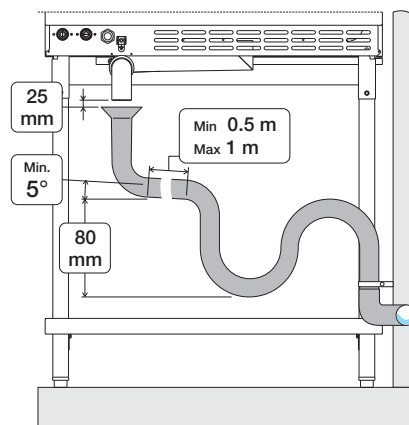


Abb. 4 Anschluss mittels Siphon



Vor der Geräteinstallation unbedingt beim Gasversorgungsunternehmen eine Installationsgenehmigung einholen und die Daten der Gaseinstellung des Gerätes (Typenschild) mit der örtlichen Gasversorgung vergleichen.

Die Geräteverpackung entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden (nähere Details dazu im Kapitel „**UMWELTSCHUTZ**“).

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet und zugelassen ist. Falls die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der bauseitig vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, verweisen wir auf Abschnitt „**UMSTELLUNG UND ANPASSUNG**“.

Der Anschluss an das Gaszuleitungsnetz muss mit Metallrohren mit entsprechendem Durchmesser und unter Zwischenschaltung eines zugelassenen Absperrhahns durchgeführt werden. Bei der Verwendung von Schlauchleitungen müssen diese entsprechend der gültigen Normen aus rostfreiem Stahl bestehen.

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften und Normen einzuhalten:

- Sicherheitsnorm UNI-CIG 8723, Gesetz Nr. 46 vom 5. März 1990 und Rundschreiben Nr. 68.

- Regionale bzw. lokale Bauvorschriften.
- Geltende Unfallverhütungsgesetze.
- Brandschutzvorschriften.
- CEI-Normen (nur für Italien).

Das Gerät ist an der Rückseite mit einem Potenzialausgleich  $\nabla$  Abb.1 ausgestattet.

Zwischen dem Gerät und eventuellen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten mindestens 80mm Abstand halten.

Die Flächen der Wände, die mit dem Gerät in Berührung kommen, müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

Nach der Installation die Anschlüsse auf ihre Dichtheit prüfen. Zur Beseitigung von Leckstellen einen nicht korrosiven Schaum, wie z.B. Lecksuchsprays verwenden.



Bei der Dichtheitsprüfung auf keinen Fall offene Flammen verwenden!

Der Hersteller haftet nicht für Beschädigungen, die aufgrund der Nichtbeachtung der Installations- bzw. Bedienungsanleitung oder durch fahrlässige Bedienung entstehen. Außerdem übernimmt er keine Haftung, wenn der Anschluss nicht den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften entspricht.

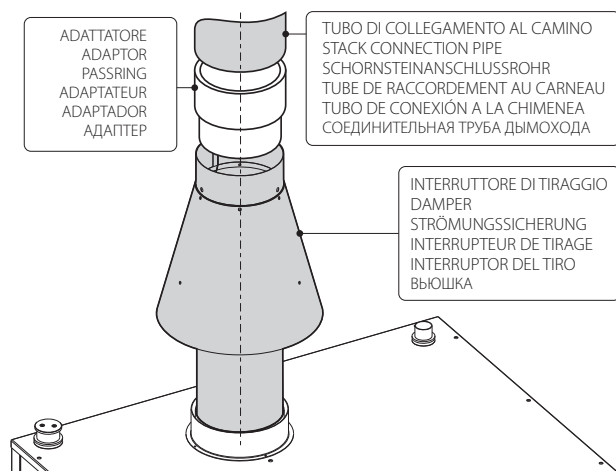
## Abgasabführung

Die Modelle mit 6 Blechen GN1/1 und 5 Blechen für Gebäck gehören zur Kategorie des Installationstyps A3, der keinen Anschluss an einen Kamin für den Ausstoß der Abgase benötigt. Die Abgase können in den Installationsraum geleitet werden. Eine gute und kontinuierliche Belüftung ist dann besonders wichtig!

Die Modelle mit 10 Blechen GN1/1 und 8 Blechen für Gebäck haben eine Leistung von >14 kW und fallen damit unter den Installationstyp B.

### Installationstyp B13

Ausstoß mit natürlichem Auftrieb, Strömungssicherung und hitzebeständigem Rohr, das an den Kamin angeschlossen ist. Es ist absolut verboten, eine direkte Kanalisierung mit einer mechanischen Sauganlage vorzunehmen. Bei Wahl dieses Installationstyps muss an jedem Ofen eine eigene Strömungssicherung installiert werden.



## Kontrolle des Versorgungsdrucks

Der Versorgungsdruck muss den Werten entsprechen, die in der „Düsentabelle“ angegeben sind.

Sollte der Leitungsdruck am Aufstellungsort nicht den in der Tabelle angegebenen Werten entsprechen, den Gasversorger benachrichtigen und das Gerät nicht in Betrieb nehmen, bevor die Ursache geklärt und behoben ist.

Der Leitungsdruck ist mit einem U-Rohr Manometer (Auflösung mind. 0,1 mbar) messbar, welches an den Druckanschluss hinter der Bedienblende (Abb. 6) angeschlossen werden kann.

1. Das seitliche Paneel entfernen (Abb. 1.1).
2. Für den Anschluss des Manometers muss die Dichtschraube am Druckanschluss gelockert werden (Abb. 5).
3. Das Gerät in Betrieb nehmen, wie in der Bedienungsanleitung erläutert, und prüfen, ob der angegebene Druck im zulässigen Bereich liegt.
4. Das Manometer entfernen und die Schraube wieder sorgfältig anziehen (Abb. 5).
5. Die Anfangssituation wiederherstellen.

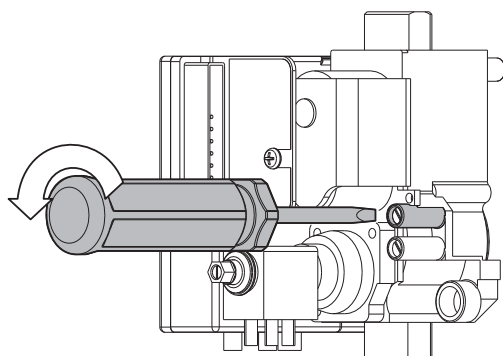


Abb.5

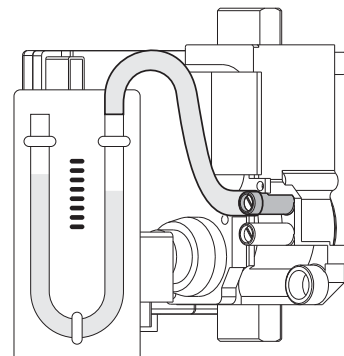


Abb.6

## Umwandlung und Anpassung an neue Gasarten

Die Umstellung auf eine andere Gasart z.B. von Erdgas auf Flüssiggas erfolgt durch den Austausch der Brennerdüsen.

Auf allen Düsen ist der Durchmesser in 1/100 angegeben; die Düsen werden in einem Beutel mitgeliefert.

Nach jeder Umstellung oder Anpassung des Gerätes ist eine Funktionskontrolle vorzunehmen und das Zusatzschild entsprechend der erfolgten Umstellung bzw. Anpassung zu ändern.



Alle Anschluss-, Installations- sowie Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur von Fachpersonal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!

Für eventuelle Umwandlungen oder Einstellungen muss das rechte Seitenpaneel entfernt werden, um Zugriff zum Ventil und zum Brenner zu erhalten (Abb. 1.1).

Die Düse **U** (Abb. 7) mit einer für die neue Gasart geeigneten ersetzen - siehe „**Düsentabelle**“, Abschnitt „Technische Daten“.

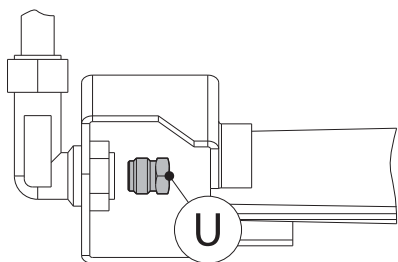


Abb. 7

Bei Umwandlung von einer Gas- auf eine andere Ausführung muss auch der Ausgangsdruck des Ventils reguliert werden. Dieser ist mit einem U-Rohr-Manometer (Auflösung mind. 0,1 mbar) messbar, das an den Druckanschluss abgeschlossen wird (Abb. 8).

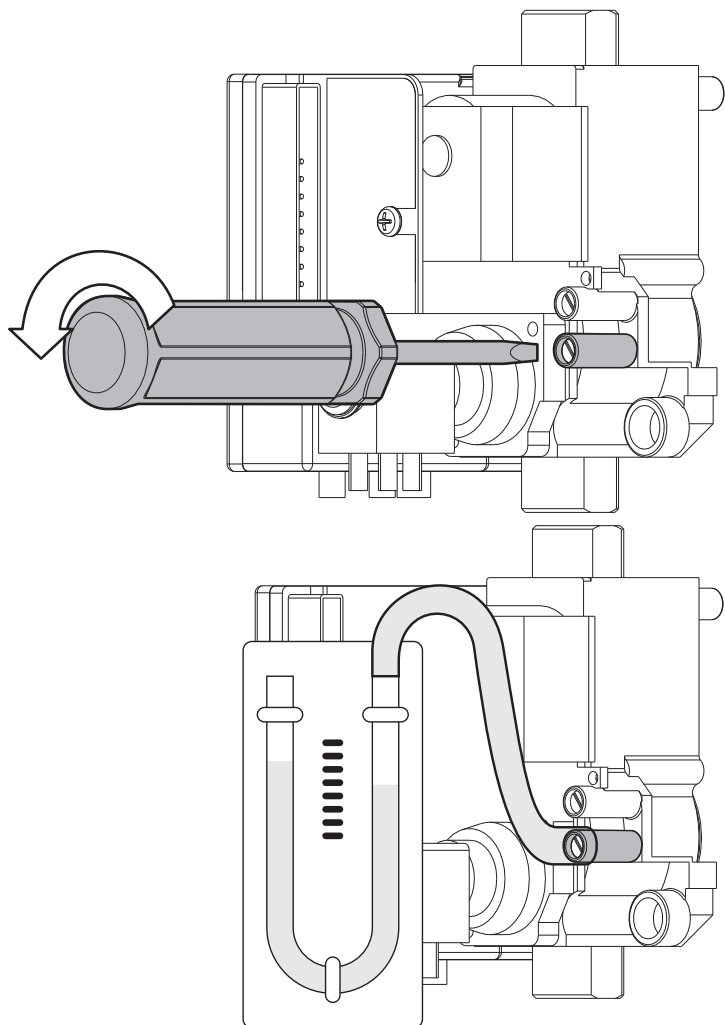


Abb. 8

Die Einstellung des Drucks erfolgt mithilfe der Schraube **B** (Abb. 9); die Bezugswerte sind in der „**Düsentabelle**“ angegeben:

- **B** - externe Sechskantschraube zur Regulierung des Höchstdrucks

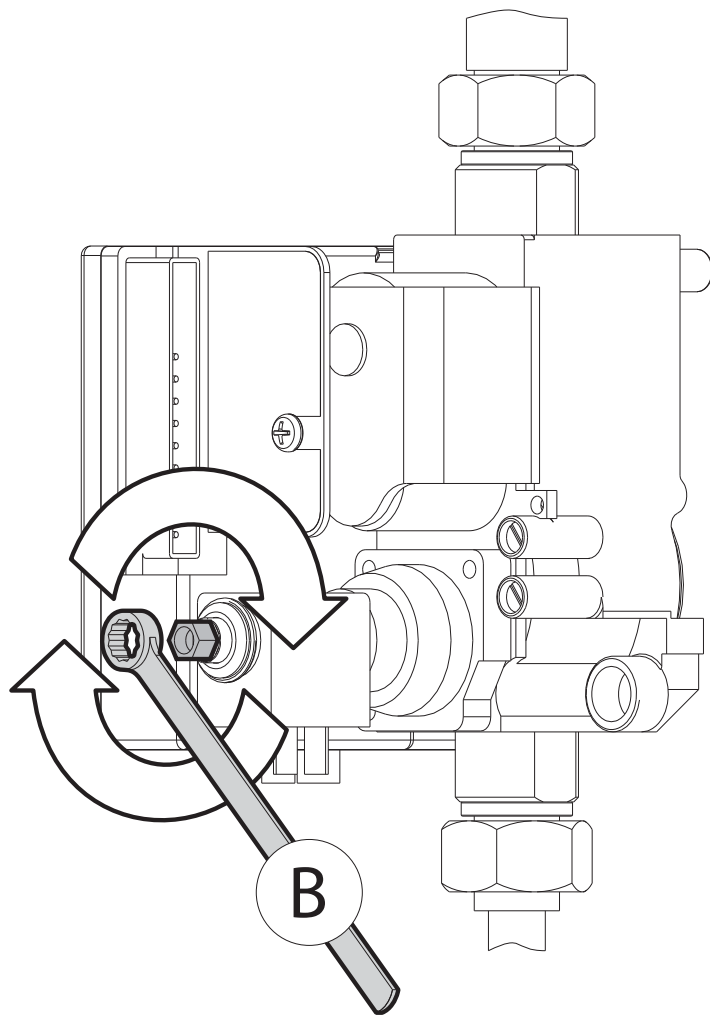
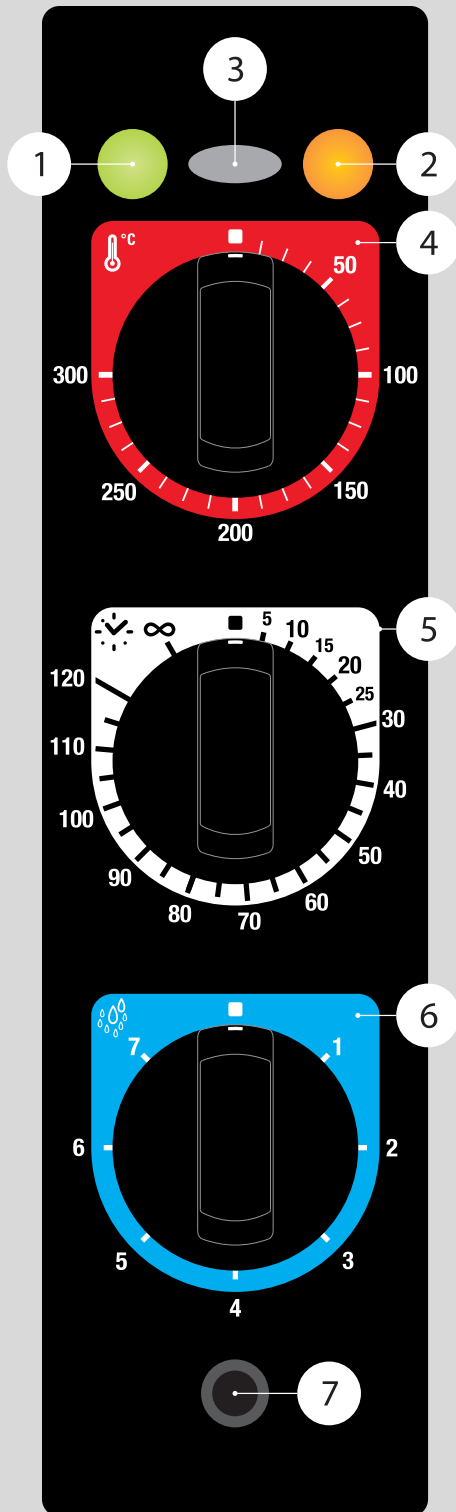


Abb. 9

## Beschreibung der Bedienblende



1 Grüne Kontrollleuchte, geht an, wenn der Ofen in Betrieb ist

2 Orange Kontrollleuchte, geht an während der Thermostatregelung

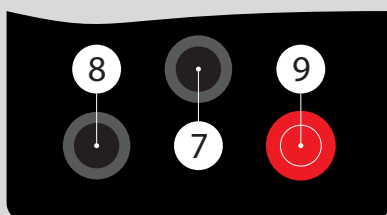
3 Bedienhebel zum Öffnen der Entlüftung zum Ausstoßen des Dampfes aus der Backkammer

4 Temperaturwahlschalter 50 – 300°C

5 Timer 0 – 120 Minuten oder Betrieb ohne zeitliche Begrenzung

6 Wahlschalter Befeuchter mit 7 Stufen

7 Tasten zum Ein-/Ausschalten der Beleuchtung der Backkammer



8 Taste zur Instandsetzung des Brenners (nur Gasmodelle)

9 Kontrollleuchte „Brenner blockiert“ (nur Gasmodelle)

### PRAKTISCHE HINWEISE

#### Vorheizen der Backkammer

Die Vorheizphase der Backkammer ist für ein gutes Garergebnis sehr wichtig und hilfreich. Im Allgemeinen sollte die Backkammer immer leer vorgeheizt werden, wobei eine Temperatur einzustellen ist, die 15 % bis 25 % über der gewünschten Gartemperatur liegen sollte.

#### Das Gargut

Die Höhe des Backbleches sollte der des Produktes angemessen sein. Für ein gleichmäßiges Garergebnis sollte das Gargut möglichst auf mehrere flache Bleche anstatt auf einem hohen verteilt werden.

#### Öffnen der Tür

Komplette Standardöffnung der Tür:

- Den Türgriff drehen (egal, in welche Richtung), bis er anhält. Das eventuell laufende Garprogramm wird unterbrochen.

#### MODELLE MIT SICHERHEITSSYSTEM (AUF WUNSCH)

Der Ofen ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das verhindert, dass man beim vollständigen Öffnen der Tür nicht den ganzen Dampf abbekommt:

#### Art der Backbleche und Abstand

Für optimale Ergebnisse ist die Wahl eines für das jeweilige Produkt geeigneten Blechs unverzichtbar: Bleche aus Aluminium oder aluminisiertem Blech für Brot- und Backwaren, Lochbleche für Dampfgaren, Gitterbleche für vorfrittierte Produkte.

Wenn das Gargut in die Backkammer hineingegeben wird, sollte besonders darauf geachtet werden, dass ausreichend Platz zwischen den einzelnen Backblechen vorhanden ist. Dadurch können sich die Wärme und die Luft gleichmäßig verteilen; wenn ein Blech hingegen das darüber liegende berührt, ist dies unter Umständen nicht gewährleistet.

- Den Türgriff im Uhrzeigersinn drehen, bis er anhält; die Tür öffnet sich etwas und löst dabei die Sicherheitsvorrichtung aus, die ein eventuell laufendes Garprogramm unterbricht.
- Den Griff entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis er anhält, um die Ofentür komplett zu öffnen.

### Einstellungen für den Garvorgang

#### Einstellung der Temperatur

Die Gartemperatur mit dem Drehknopf | 4 | einstellen. Die Temperatur kann zwischen 50 und 300 °C reguliert werden.

#### Einstellung der Zeit und des Beginns des Garvorgangs

Den Drehknopf | 5 | zum Auswählen der Garzeit im Uhrzeigersinn drehen, oder zum Einstellen des Modus ohne zeitliche Begrenzung entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Symbol | ∞ | drehen.

Anschließend startet der Garvorgang automatisch.

#### Einstellung der Feuchtigkeit

Zur Einstellung der Feuchtigkeit den Drehknopf | 6 | betätigen (von 0 bis 7).

Die Feuchtigkeit in der Backkammer erhöht sich proportional zur gewählten Stufe.

Diese Funktion eignet sich besonders für Speisen, die zum Austrocknen neigen.

#### Ende des Garvorgangs

Wenn der Modus ohne zeitliche Begrenzung gewählt wurde, den Ofen manuell ausschalten, indem der Drehknopf | 5 | für die Einstellung der Garzeit auf 0 gebracht wird.

Wenn eine Garzeit eingestellt wurde, weist nach deren Ablauf ein akustisches Signal auf das Garzeitende hin und der Ofen geht aus.

Zum Beenden des Signals reicht es aus, die Tür zu öffnen.



### Regelmäßige ordentliche Wartung

Die Reinigung des Leitblechs und der Blechhaltergitter sollte je nach Bedarf vorgenommen werden. Dazu wie folgt vorgehen: sämtliche Versorgungen unterbrechen und schließen (elektrische Energie, Wasser); die starren Blechhalterungen herausziehen; mit einem Schraubenzieher angemessener Größe oder einer Münze die Schrauben des Leitblechs lösen und aus der Backkammer herausnehmen, damit der dahinter liegende Bereich gereinigt werden kann. Zum gründlichen Abspülen wird die Nutzung der Brause empfohlen (Sonderzubehör). Mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Bei sehr hartnäckigem Schmutz muss das Leitblech entfernt werden. Keine Scheuermittel, Stahlwolle o.ä. verwenden, da diese die Oberfläche des Stahls beschädigen können. Wenn es der Platz zulässt, das Leitblech im Geschirrspüler waschen. Das Leitblech wieder in der Kammer befestigen und sicher gehen, dass die beiden Befestigungsschrauben an der Oberseite richtig festgezogen sind.

### Längerer Stillstand

Wenn der Ofen für längere Zeit nicht genutzt wird, muss er vorher gründlich von sämtlichen Rückständen befreit werden. Die Tür halboffen lassen, damit Luft im Inneren der Backkammer zirkulieren kann. Unbedingt sämtliche Versorgungen unterbrechen und schließen (Strom, Wasser). Für eine komplette Pflege können die Außenflächen zudem mit einem handelsüblichen, schützenden Produkt behandelt werden.

### Außerordentliche Wartung

Für einen korrekten und sicheren Betrieb muss der Ofen mindestens einmal pro Jahr durch den technischen Kundendienst gewartet werden.

### Reinigung der Backkammer

Den Ofen auf eine Temperatur von 50° vorheizen, dabei den Wahlschalter der Feuchtigkeit auf | 6 | stellen und ein handelsübliches Spray für die Reinigung von Öfen hinein sprühen.

Wir empfehlen ein basisches und nicht korrosives Produkt. Die Tür schließen und das Produkt für die vom Hersteller empfohlene Zeit einwirken lassen, im Allgemeinen zwischen 5 und 10 Minuten. Den Ofen mit maximaler Feuchtigkeit für 4 und 10 Minuten laufen lassen. Den Apparat ganz ausschalten und langsam die Tür öffnen; die Backkammer mit der Brause (Sonderzubehör) und reichlich sauberem Wasser gründlich ausspülen und mit einem Schwamm auch die Dichtungen der Tür abwischen. Den Apparat mit einem Umluftzyklus für etwa 5 Minuten laufen lassen (Trockenphase). Während der Ruhezeiten sollte die Tür halb geöffnet bleiben und sämtliche Strom- und Wasserversorgungen sollten unterbrochen und geschlossen werden.

### Allgemeine Reinigung

Das Gerät manuell ausschließlich im abgekühlten Zustand reinigen; vor dem Reinigen das Gerät von der Stromversorgung abtrennen. Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, die Stromzufuhr unterbrechen und den autorisierten Kundendienst verständigen. Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen. Stahlteile können mit einem feuchten Lappen und einem nicht scheuernden Mittel gereinigt werden, zum Abschluss können diese Teile mit einem weichen und trockenen Tuch abgerieben werden. Zum Entfernen von hartnäckigen Flecken sollten warmes Wasser und Essig verwendet werden. Zur Reinigung der Edelstahlteile keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhaltigem Material, schweren Lappen oder Stahlwolle zu meiden. Kein Papier oder Glasleinwand verwenden. Bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z. B. der Fa. Scotch).

Auf keinen Fall dürfen nicht befugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie!

Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, wird empfohlen, das Gerät nur mit Produkten zu reinigen, die zu mindestens 90% biologisch abbaubar sind.

## Außerordentliche Wartung und Störungen

Die für die Konstruktion dieses Apparats verwendeten Komponenten sind von bester Qualität. Defekte können durch Spannungsschwankungen, Staub und/oder Schmutz, die in die Komponenten eindringen, verursacht werden.

### Was zu tun ist, wenn:

Im Folgenden werden die Fehlerquellen aufgezählt, die vom Nutzer beseitigt werden können oder Situationen, die nicht die Sicherheit beeinträchtigen.

### Die Kontrollleuchte, die die vorhandene Spannung anzeigt, geht nicht an

Kontrollieren, dass der vorgelagerte Hauptschalter aktiviert und geöffnet ist und dass der Drehknopf 5 für die Auswahl der Zeit auf dem Unendlichkeitssymbol oder einer Garzeit steht.

### Die Kontrollleuchte des Brenners leuchtet

Wenn die Kontrollleuchte 9 an der Bedienblende leuchtet, zeigt dies, dass der Brenner blockiert ist. Drücken Sie die Taste 8 an der Bedienblende, um ihn wieder einzuschalten.

### Die Belüftung des Ofens wird nicht aktiviert und der Ofen erhitzt sich nicht

Nachdem der Ofen eingestellt und eingeschaltet wurde, kontrollieren, dass die Tür richtig verschlossen ist.

### In der Backkammer entwickelt sich kein Dampf

Nach Auswahl der Feuchtigkeitsmenge mit dem Drehknopf | 6 | kontrollieren, dass der Hahn zur Unterbrechung der Wasserversorgung offen ist.

**Wenn nach einer akkuraten Kontrolle anhand der obigen Vorgaben der Apparat noch immer nicht funktioniert, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.**

Bei Anfragen an den Kundendienst immer möglichst detaillierte Informationen zum Defekt und sämtliche auf dem Typenschild enthaltenen Daten angeben.

## Umweltschutz

Dieser Apparat wurde anhand von Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Verringerung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden. Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

- Polyäthylen: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolien

- Polypropylen: Bänder
- Styropor: winkel-, platten- oder würfelförmiges Schutzmaterial

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen. Das Produkt wurde zu mehr als 90% aus Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech usw.) und kann daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.



Vor der Entsorgung muss der Apparat funktionsuntüchtig gemacht werden, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird.



## FOURS MIXTES ET POUR PÂTISSERIE À VAPEUR DIRECTE | ÉLECTROMÉCANIQUES

### Consignes générales

L'appareil auquel la présente notice d'emploi se réfère a été fabriqué conformément aux exigences requises par les Directives: "Basse Tension" **2004/108/CEE**, **2006/42/CEE** et **EN55014** "Compatibilité électromagnétique". L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon les normes et les prescriptions en vigueur dans le pays et conformément à la présente notice. Retirer l'emballage et le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié. Il est recommandé d'éliminer l'emballage conformément aux prescriptions en vigueur. Lors de l'installation, observer et respecter toutes les normes en vigueur, à savoir :

- Dispositions légales en vigueur sur cette matière ;
- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction ;
- Prescriptions et normes de la compagnie de l'électricité ;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur ;
- Prescriptions contre les incendies ;
- Normes CEI correspondantes (uniquement pour l'Italie).

### Pour utiliser correctement cet appareil, respecter les consignes suivantes :

- Cet appareil a été conçu pour la cuisson des aliments uniquement.
- L'appareil ne doit être utilisé que sous surveillance et est destiné à un usage professionnel, limité à un personnel qualifié.
- Lorsqu'il fonctionne, les surfaces de cuisson sont très chaudes : observer les précautions nécessaires.

- Il ne faut pas obstruer les ouvertures et les fissures présentes sur le revêtement du four, car celles-ci servent à éliminer la chaleur du compartiment des composants électriques.
- L'appareil n'est pas adapté pour l'encastrement.
- Contrôler que la vapeur provenant de l'évacuation du four ou d'appareils adjacents n'atteigne pas les ouvertures d'aération destinées au refroidissement des composants internes et situées sur le fond de l'appareil.
- Suivre scrupuleusement les schémas d'installation.
- Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante afin d'évacuer les vapeurs qui se produisent pendant la cuisson.

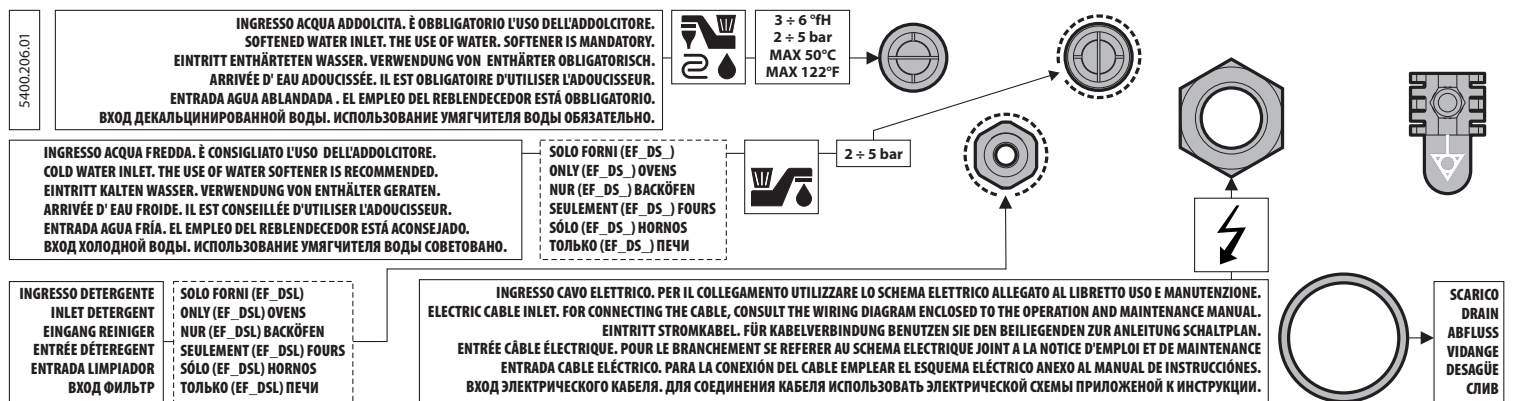
### S'il est installé avec d'autres appareils :

- Respecter une distance minimale (voir schéma d'installation) entre l'appareil et les parois réalisées en matériau inflammable, les cloisons, les meubles de cuisine ou les autres appareils adjacents.
- Les surfaces en contact avec les éléments sus-mentionnés devront être revêtues avec un matériau isolant thermique de type non combustible.
- L'appareil et, en particulier, le câble d'alimentation ne doivent pas se trouver à proximité de sources de chaleur.
- La température ambiante et celle de l'appareil ne doivent pas dépasser 40 °C.

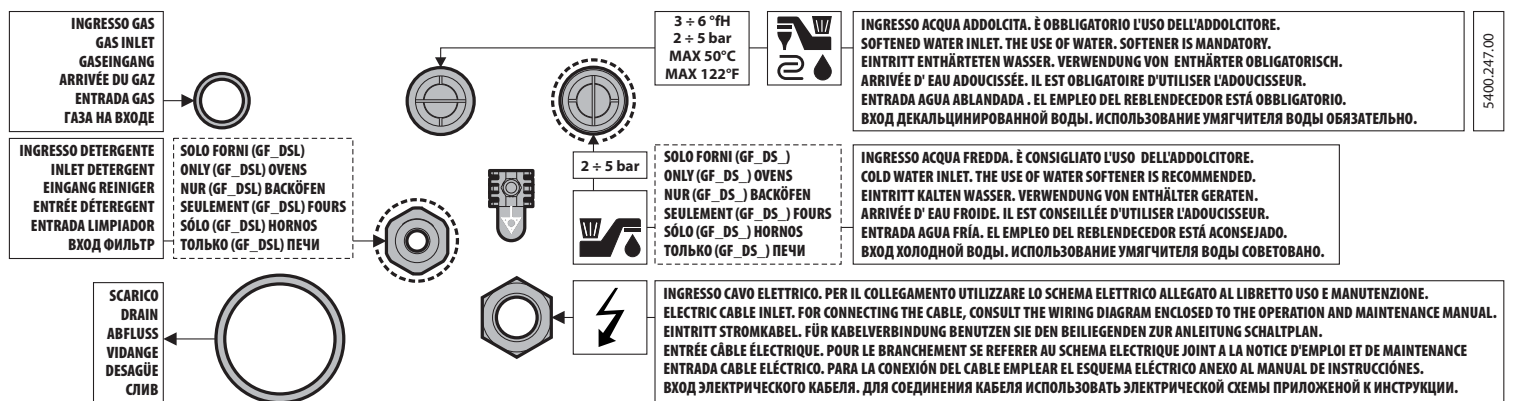
 Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.

### Branchement électrique

VERSIONS ÉLECTRIQUES – (fig.1)



VERSIONS À GAZ – (fig.1)



Avant d'effectuer le branchement électrique, contrôler sur la plaque signalétique les données techniques nécessaires à l'alimentation de l'appareil : tension, fréquence, nombre de phases et puissance.

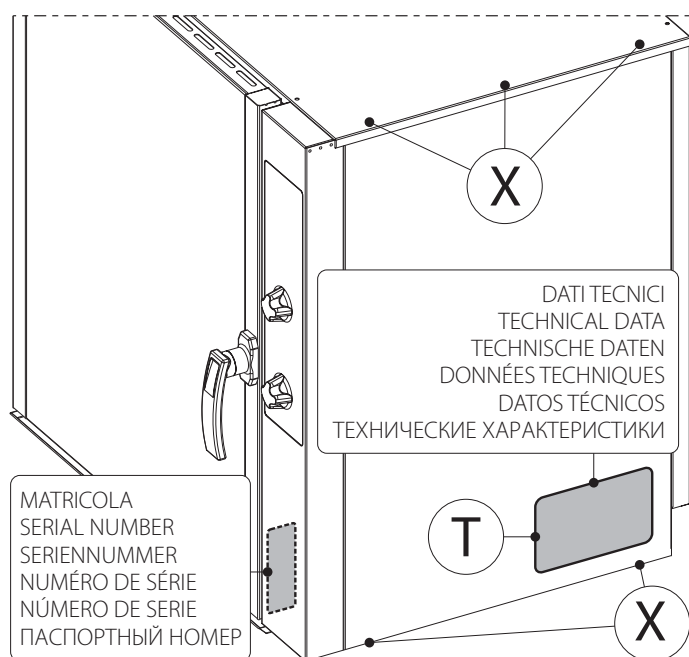


Fig. 1.1

**i** La plaque signalétique | T | fig.1.1 en polyester adhésif se trouve à l'intérieur et à l'extérieur du côté droit.

L'installateur sera chargé d'effectuer le branchement en interposant un interrupteur principal facilement accessible et coupant l'alimentation d'énergie de manière omnipolaire. L'ouverture minimale entre les contacts doit être d'au moins 3 mm par pôle.

## Raccordement hydraulique

La pression de l'eau dans le réseau doit être comprise entre 2-5 bar. Si la pression est supérieure, interposer en amont de l'appareil un réducteur de pression. Pour l'alimentation du vaporisateur, il est nécessaire de raccorder l'eau adoucie froide ou chaude (max. 50 °C) selon les caractéristiques reportées ci-dessous. Le raccord de l'eau est R 3/4". Le tube flexible d'adduction d'eau doit être fourni par l'installateur. En amont du four, un robinet d'arrêt de l'eau doit être interposé.

## Installation de vidange de l'eau

Il est indispensable d'interposer un verre garantissant un saut d'air d'au moins 25 mm entre un coude de vidange en plastique de l'appareil et la canalisation de vidange fig. 3 - 4. La vidange doit absolument être située à l'extérieur du périmètre du four afin d'éviter que toute vapeur émise par le saut d'air n'atteigne les ouvertures d'aération présentes sur le fond de l'appareil.

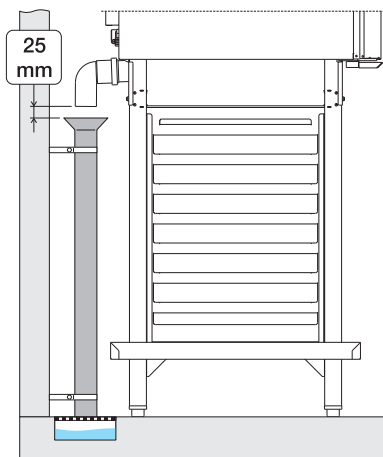


Fig. 3 Raccordement au sol sur grille

## LE CÂBLE :

- Ne doit pas être installé trop près d'une source de chaleur et la température à proximité ne doit pas dépasser 50°C.
- Doit être protégé par un tube en métal ou en plastique rigide.
- Ne doit pas avoir les caractéristiques inférieures à H07 RN-F.
- Doit avoir une section minimale comme indiqué sur la couverture de la notice

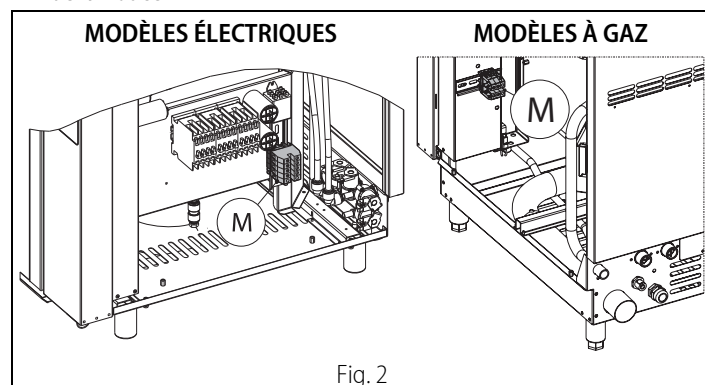


Fig. 2

Pour accéder au bornier | M | fig. 2, enlever le panneau en dévissant les vis | X | fig.1.1 présentes en bas et en haut de celui-ci. Suivre les indications du schéma électrique pour brancher les conducteurs du câble d'alimentation au bornier. Maintenir le câble collé au fond et le bloquer avec le serre-câble | ⚡ | fig. 1. Il est indispensable de brancher l'appareil à une prise de terre efficace. À cet effet, à proximité du bornier, il y a une vis marquée du symbole  $\equiv$  à laquelle il faudra raccorder le fil de terre. De plus, l'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel. Le branchement s'effectue à l'aide d'une vis marquée du symbole | ⚡ | fig. 1 située au dos de l'appareil. Le conducteur équipotentiel doit avoir une section de 10 mm<sup>2</sup>.

## Caractéristiques de l'eau

Les caractéristiques de l'eau doivent absolument être comprises dans les valeurs limites reportées ci-dessous. Cela est important pour la réalisation d'un système de traitement d'eau adéquat :

- **Dureté** : comprise entre 3° et 6° fH.
- **pH** : supérieur à 7,5.
- **Chlorures** : inférieurs à 30 ppm.

## Il est interdit de :

- Réduire le diamètre du tube de vidange.
- Raccorder la vidange directement, sans saut d'air.

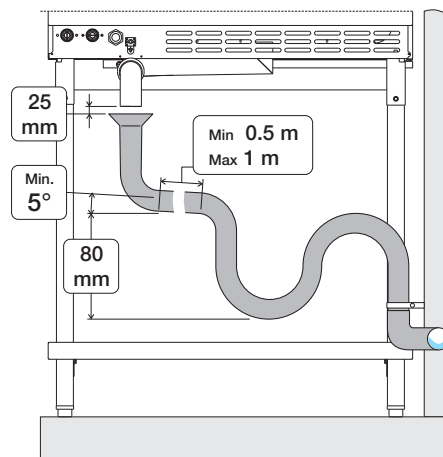


Fig. 4 Raccordement moyennant siphon



Avant de procéder à l'installation de l'appareil, il est indispensable de se faire délivrer par la compagnie du gaz l'autorisation à l'installation, puis de comparer les données de l'appareil (plaque signalétique) avec celles du gaz distribué.

Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié. Il est recommandé de jeter l'emballage suivant les normes en vigueur (pour plus de détails à ce sujet, se reporter au chapitre "ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT").

Avant de raccorder l'appareil au réseau du gaz, contrôler sur la plaque signalétique si l'appareil est prévu et testé pour fonctionner avec le type de gaz existant. Si le type de gaz reporté sur la plaque signalétique ne correspond pas au type de gaz existant, consulter le chapitre "TRANSFORMATION ET ADAPTATION".

Le raccordement au réseau de distribution du gaz doit être réalisé avec des tubes métalliques ayant un diamètre adéquat et en interposant un robinet d'arrêt homologué. Si vous utilisez des tubes flexibles, ceux-ci devront être en acier inoxydable selon les normes en vigueur.

Pendant l'installation, observer et respecter toutes les normes en vigueur, à savoir :

- Norme de sécurité UNI-CIG 8723, loi n°46 du 5 mars 1990 et circulaire n°68.

- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur;
- Prescriptions contre les incendies.
- Normes CEI correspondantes (uniquement pour l'Italie).

En outre, l'appareil est doté d'une borne équipotentielle | ⚡ fig.1] positionnée à l'arrière.

Respecter une distance minimale de 80 mm entre l'appareil et les parois réalisées en matériau inflammable, les cloisons, les meubles de cuisine ou d'autres appareils adjacents.

Les surfaces des parois en contact avec l'appareil devront être revêtues avec un matériau isolant thermique de type non combustible.

Une fois que l'installation est terminée, contrôler l'étanchéité des raccords. Pour vérifier s'il y a des fuites, il est recommandé d'utiliser des produits à base de mousse non corrosive, de type spray cherche-fuites.



Lors de l'essai d'étanchéité, ne pas utiliser de flammes nues !

Le fabricant décline toute garantie pour des dommages dérivant de la non-observation de la présente notice d'installation et d'utilisation ou bien d'une utilisation non appropriée de l'appareil. En outre, il décline toute garantie en cas de raccordement non conforme aux normes en vigueur et aux prescriptions pour la prévention des incendies.

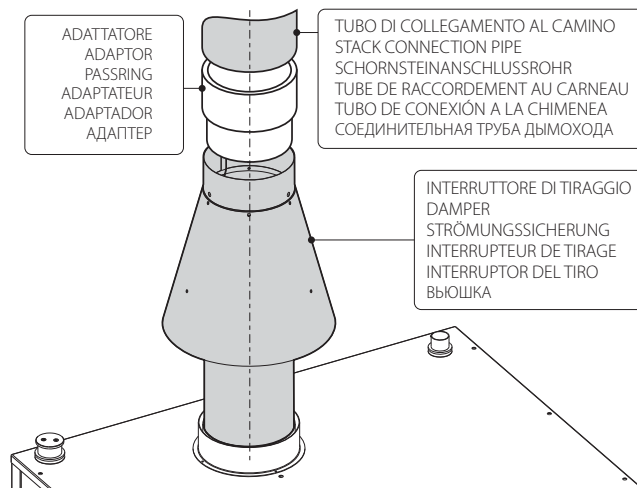
## Évacuation des gaz imbrûlés

Les modèles 6 plats à four GN1/1 et 5 plats à four Pâtisserie appartiennent à la catégorie du type d'installation A3, qui ne nécessite pas de raccordement à une cheminée pour l'évaluation des produits de la combustion. Les produits de la combustion peuvent être évacués dans le local d'installation. Une aération correcte et continue est particulièrement importante !

Les modèles 10 plats à four GN1/1 et 8 plats à four Pâtisserie ont une puissance de >14 kW et pour ceux-ci il faut prévoir une installation de type B.

### Installation de type B13

Évacuation avec poussée ascensionnelle naturelle avec interposition d'interrupteur de tirage et tube résistant à la chaleur raccordé à la cheminée. Il est strictement interdit de procéder à une canalisation directe avec un système aspirant mécanique. Avec ce type d'installation, il faut monter sur le four l'interrupteur de tirage spécifique pour chaque four.



## Contrôle de la pression d'alimentation

La pression d'alimentation devra respecter les valeurs indiquées dans le "tableau des injecteurs".

Si la pression d'alimentation dans le local d'installation ne correspond pas à ce qui est indiqué dans le tableau, prévenir la compagnie de distribution du gaz et ne pas mettre en marche l'appareil avant que la cause n'ait été trouvée et éliminée.

La pression d'alimentation doit être mesurée avec un manomètre en U (résolution mini. 0.1.mbar) que l'on reliera à la prise de pression (fig.6) située derrière le bandeau de commande.

- Enlever le panneau latéral (fig.1.1)
- Pour raccorder le manomètre, il est nécessaire de desserrer la vis d'étanchéité de la prise de pression (fig.5)
- Mettre en marche l'appareil comme indiqué dans la notice d'utilisation et contrôler si la pression mesurée est comprise dans la plage des valeurs des pressions admises.
- Débrancher le manomètre et refermer avec soin la vis (fig.5)
- Rétablir la situation initiale.

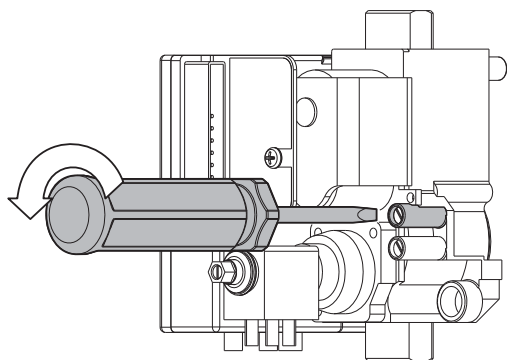


fig.5

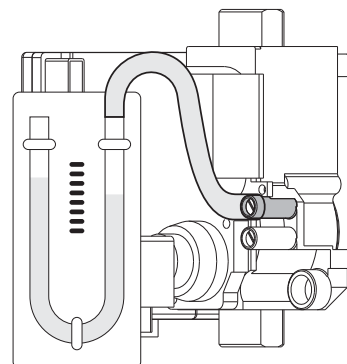


fig.6

## Transformation et adaptation à un nouveau type de gaz

Pour la transformation d'un type de gaz à un autre, par exemple pour changer du gaz naturel au GPL, il est nécessaire de remplacer les injecteurs du brûleur.

Tous les injecteurs sont marqués d'un numéro indiquant le diamètre en 1/100 et sont fournis avec l'appareil dans un sachet.

Après chaque transformation ou adaptation, essayer les fonctions de l'appareil et mettre à jour la plaque supplémentaire en fonction de la transformation ou de l'adaptation effectuée.



Il est recommandé de faire effectuer toutes les opérations relatives aux branchements, à l'installation et à la maintenance de l'appareil exclusivement par du personnel qualifié et conformément à toutes les prescriptions en vigueur !

Pour toute transformation ou réglage, il faut accéder à la soupape et au brûleur en retirant le panneau latéral droit (fig.1.1).

Remplacer l'injecteur | U | (fig.7) par celui adapté au nouveau type de gaz, voir "**tableau des injecteurs**" dans la section données techniques.

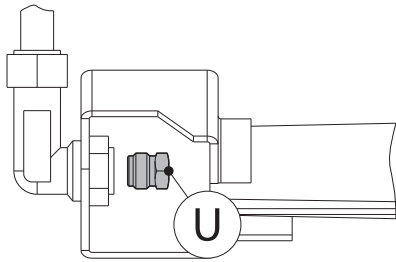


Fig.7

La transformation d'un gaz à un autre comporte également le réglage de la pression de sortie de la soupape, mesurable avec un manomètre en U (résolution mini. 0.1 mbar), relié à la prise de pression (fig.8).

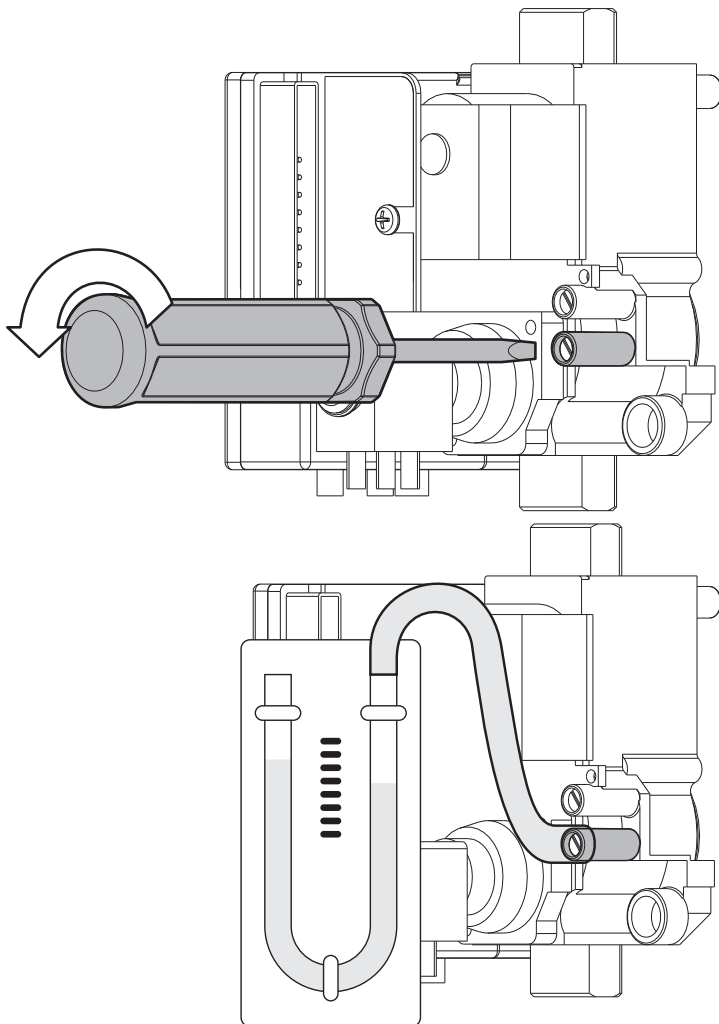


Fig.8

Le réglage de la pression s'effectue moyennant la vis **B** (fig.9), les valeurs de référence sont indiquées dans le "**tableau des injecteurs**" :

- **B** - la vis externe hexagonale règle la pression maximale

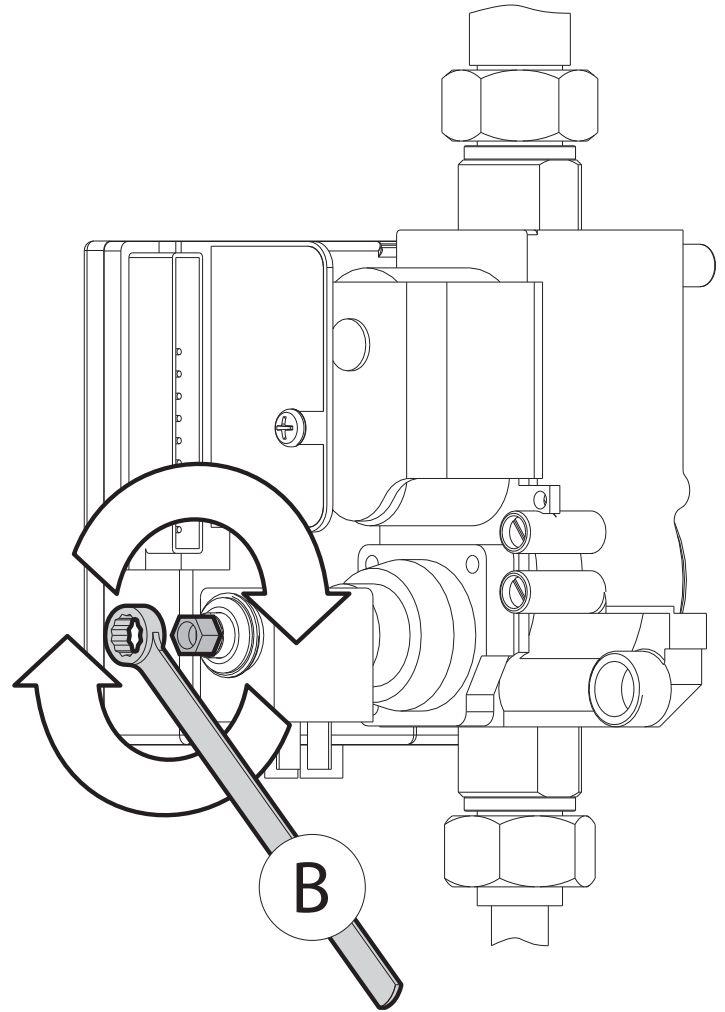
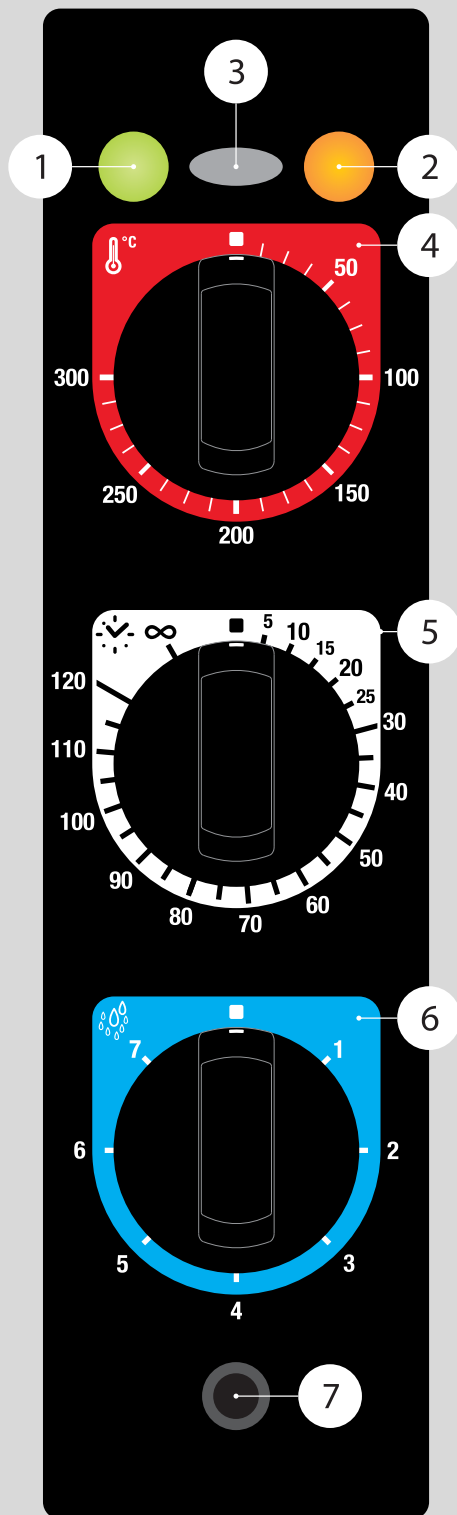


Fig.9

## Description du panneau de commande



1 Voyant lumineux vert, il s'allume lorsque le four est en marche

2 Voyant lumineux orange, il s'allume en mode thermostatation

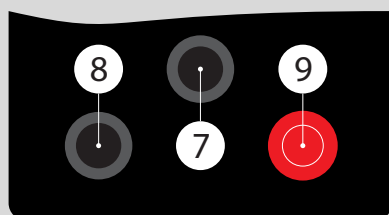
3 Commande à papillon pour ouverture de l'évent d'évacuation des vapeurs dans la chambre de cuisson

4 Sélecteur de la température 50 – 300°C

5 Minuteur 0 – 120 minutes ou fonctionnement à temps continu

6 Sélecteur de l'humidificateur à 7 niveaux

7 Bouton d'allumage / extinction des lumières dans la chambre de cuisson



8 Bouton de rétablissement du brûleur (uniquement modèles à gaz)

9 Voyant lumineux "blocage brûleur" (uniquement modèles à gaz)

### CONSEILS PRATIQUES

#### Préchauffage de la chambre de cuisson

La phase de préchauffage de la chambre de cuisson est très importante et utile afin d'obtenir un bon résultat de cuisson. En règle générale, on préchauffe toujours la chambre de cuisson à vide, en configurant une température comprise entre 15% et 25% plus élevée que celle souhaitée pour la cuisson successive.

#### Chargements de cuisson

La hauteur du plat à four doit être adéquate à la hauteur du produit. Pour un cuisson uniforme, il est préférable de distribuer le chargement sur plusieurs plats à four bas plutôt que d'en charger un seul très haut.

#### Ouverture de la porte

Ouverture standard complète de la porte :

- Tourner la poignée de la porte (indifféremment) dans un sens ou dans l'autre jusqu'à son arrêt. Le programme de cuisson, si en cours, est interrompu.

#### MODÈLES AVEC SYSTÈME DE SÉCURITÉ (SUR DEMANDE)

Le four est équipé d'un système de sécurité pour éviter d'être investi par la vapeur lorsque la porte est entièrement ouverte :

#### Typologie des plats à four et espace entre ceux-ci

Pour des résultats optimaux, utiliser les plats à four en fonction du type de produit : plats à four en aluminium ou tôle aluminée pour les produits de pâtisserie et boulangerie, plats à four perforés pour la cuisson à vapeur, plats à four à grille pour les produits pré-frits.

Lors du chargement des produits à cuire dans la chambre de cuisson, veiller à ce que soit maintenu un espace suffisant entre un plat et l'autre. Cela permet à la chaleur et à l'air de se distribuer de manière homogène pour un résultat plus uniforme et cela pourrait ne pas se produire, si le produit présent dans un plat entrait en contact avec le plat supérieur.

- Tourner la manette de la porte dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son arrêt, la porte s'ouvre légèrement en s'accrochant au dispositif de sécurité. Le programme de cuisson, si en cours, est interrompu.
- Tourner la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à son arrêt pour obtenir la complète ouverture de la porte du four.

### Configurations pour la cuisson

#### Configuration de la température

Configurer la température de cuisson en agissant sur la manette | 4 |. La température peut être réglée de 50 à 300 °C.

#### Configuration du temps et mise en marche de la cuisson

Tourner la manette | 5 | dans le sens des aiguilles d'une montre pour choisir le temps de cuisson ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole | ∞ | pour le fonctionnement en mode continu.

Après ces opérations, la cuisson se met en marche automatiquement.

#### Configuration de l'humidité

Tourner la manette | 6 | de réglage de l'humidité (de 0 à 7).

L'humidité dans la chambre de cuisson augmente en fonction du niveau de réglage choisi.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour les aliments qui ont tendance à sécher.

#### Fin de cuisson

Si le temps infini a été sélectionné, éteindre manuellement le four moyennant la manette | 5 | de configuration du temps de cuisson en l'amenant sur 0.

Si un temps de cuisson a été configuré, à la fin de ce temps, un signal sonore avertit que la cuisson est terminée et le four s'éteint.

Pour interrompre le signal, il suffit d'ouvrir la porte.



### Maintenance ordinaire périodique

Il est conseillé de nettoyer le déflecteur et les grilles de support des plats à four selon les nécessités. Pour cela, procéder de la manière suivante : interrompre et couper toutes les alimentations (énergie électrique, eau), extraire les rails de support des plats à four et à l'aide d'un tournevis de dimensions adéquates ou d'une pièce de monnaie dévisser les vis du déflecteur et l'extraire de la chambre de cuisson afin de permettre le nettoyage de la partie arrière. Pour un rinçage approfondi, il est conseillé d'utiliser la pomme de douche (en option). Essuyer avec un chiffon propre. Il est nécessaire de retirer le déflecteur en cas de saleté particulièrement obstinée. Ne pas utiliser d'abrasifs ou de pailles de fer qui endommageraient la surface de l'acier. Si les dimensions le permettent, mettre le déflecteur dans le lave-vaisselle. Fixer le déflecteur dans la chambre et veiller à ce que les deux vis de fixation présentes sur le côté supérieur soient bien fermées.

### Inactivité prolongée

Si le four reste inactif pendant une longue période, le nettoyer soigneusement sans laisser aucun résidu. Laisser la porte entrouverte afin que l'air circule à l'intérieur de la chambre de cuisson. Interrompre absolument toutes les alimentations (énergie électrique, eau). Pour un soin plus complet, il est possible de traiter les surfaces externes avec un produit de protection habituellement en vente dans le commerce.

### Entretien extraordinaire

Pour un fonctionnement correct et sûr, il est nécessaire de soumettre le four à un entretien de la part du service d'assistance technique au moins une fois par an.

### Nettoyage de la chambre de cuisson

Chauffer le four à une température de 50° avec le sélecteur d'humidité sur le niveau | 6 | et vaporiser à l'aide d'un spray pour le nettoyage des fours habituellement en vente dans le commerce.

Un produit alcalin et non corrosif est conseillé. Fermer la porte et laisser agir le produit selon le temps conseillé par le fabricant, en général entre 5 et 10 minutes. Mettre en marche le four avec humidité maximale pour une durée comprise entre 4 et 10 minutes. Éteindre complètement l'appareil et ouvrir lentement la porte. Rincer abondamment la chambre de cuisson avec de l'eau propre et la douchette (accessoire) et nettoyer aussi avec une éponge les joints de la porte. Remettre en marche l'appareil avec un cycle à convection pendant environ 5 minutes (phase de séchage). Pendant le repos, laisser la porte entrouverte et interrompre et fermer toutes les alimentations d'énergie électrique et d'eau.

### Nettoyage général

Le nettoyage manuel ne doit s'effectuer que lorsque l'appareil est froid et que le courant est coupé. À chaque fois que l'on soupçonne une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil, couper le courant et prévenir le service d'assistance agréé. Les parties amovibles doivent être lavées séparément avec de l'eau chaude et du détergent puis être rincées à l'eau courante. Les parties en acier peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et un détergent absolument non abrasif. Il est ensuite possible de les frotter avec un chiffon doux et sec. En cas de taches très résistantes, utiliser de l'eau chaude et du vinaigre. Pour le nettoyage des parties en acier inoxydable, ne pas utiliser de substances agressives ou bien de détergents abrasifs. Il est déconseillé d'employer la paille de fer car elle pourrait former des points de rouille. Pour la même raison, éviter tout contact avec des matériaux ferreux, des chiffons lourds ou rugueux ou avec de la laine d'acier. Ne pas utiliser du papier de verre ou de la toile d'émeri. En cas de saleté tenace, il est conseillé d'utiliser des éponges (ex. Scotch).

Ne pas s'improviser dépanneur car la manipulation de l'appareil annule la garantie !

Afin de réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère, il est recommandé de nettoyer l'appareil avec des produits ayant une biodégradabilité supérieure à 90%.

## Entretien extraordinaire et pannes

Les composants utilisés pour la fabrication de cet appareil sont d'excellente qualité. Les pannes peuvent être causées par des sautes de tension, la poussière et/ou la saleté qui pénètre dans les composants fonctionnels.

### ..Comment faire si :

Ci-dessous est reporté un récapitulatif des sources de défaut pouvant être éliminées par l'utilisateur ou des situations qui n'en compromettent pas la sécurité.

### Le voyant lumineux de présence de tension ne s'allume pas

Contrôler que l'interrupteur général de l'électricité situé en amont soit activé et que la manette 5 pour la sélection du temps soit positionnée sur le symbole infini ou sur un temps de cuisson.

### Voyant lumineux du brûleur allumé

Lorsque le voyant lumineux 9 du panneau s'allume, cela indique que le brûleur est en mode blocage. Appuyer sur le bouton 8 du panneau pour rétablir l'allumage.

### Écologie et environnement

L'appareil a été étudié et optimisé avec des tests de laboratoire pour obtenir des performances et des rendements élevés. Cependant, afin de minimiser les consommations d'énergie (électricité, gaz et eau), il est recommandé d'éviter d'utiliser trop longtemps l'appareil sans aliments ou dans des conditions qui en compromettraient le rendement optimal. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans des installations spéciales prévues pour la combustion des déchets. Les composants en matière plastique sujettes à recyclage sont les suivantes :

- Polyéthylène : pellicule extérieure de l'emballage et/ou pellicule pluribol

### La ventilation du four ne s'active pas et le four ne chauffe pas

Après avoir configuré et allumé le four, contrôler que la porte soit bien fermée.

### Dans la chambre de cuisson l'humidité ne se développe pas

Après avoir sélectionné un niveau d'humidité avec la manette | 6 |, contrôler que le robinet d'arrêt de l'eau soit ouvert.

**Si après avoir soigneusement effectué les contrôles susmentionnés l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement, s'adresser à un service d'assistance technique agréé.**

Au moment de contacter le service d'assistance technique, fournir des informations très détaillées en ce qui concerne le défaut et toutes les données présentes sur la plaquette des caractéristiques.

- Polypropylène : feuillards
- Polystyrène expansé : cornières, plaques et cubes de protection

À la fin du cycle de vie de l'appareil, ne pas le jeter dans la nature. Le produit a été réalisé avec plus de 90% de matériaux métalliques (acier inox, fer, tôle aluminée, etc.) et il est donc possible de les recycler en faisant appel aux structures de récupération traditionnelles, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.



En cas d'élimination de l'appareil, faire en sorte qu'il soit inutilisable : enlever le câble d'alimentation.



**HORNOS MIXTOS Y PARA PASTELERÍA DE VAPOR DIRECTO | ELECTROMECAÑICOS**

**Advertencias Generales**

El aparato al que se refiere este manual de instrucciones está fabricado conforme a los requisitos de las Directivas: "Baja tensión" **2004/108/CEE**, **2006/42/CEE** y **EN55014** "Compatibilidad electromagnética". La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país y de conformidad con las presentes instrucciones. Retire el embalaje y la película protectora; si fuera necesario, elimine los residuos de la cola con un disolvente adecuado. El embalaje se debe eliminar de acuerdo con lo que disponen las normas vigentes. Durante la instalación se deben observar y cumplir las normas siguientes:

- Normas legales vigentes en la materia.
- Normas regionales y/o locales, por ejemplo reglamentación de la construcción.
- Disposiciones y normas de la empresa que suministra la corriente eléctrica.
- Normas vigentes para la prevención de accidentes.
- Disposiciones para la prevención de incendios.
- Normas CEI correspondientes (solo para Italia).

**Para hacer un uso correcto, cumpla las siguientes advertencias:**

- Este aparato está diseñado únicamente para la cocción de alimentos.
- El aparato debe utilizarse únicamente bajo vigilancia y está destinado al uso profesional, limitado a personal cualificado.

- Durante el funcionamiento las superficies de cocción están muy calientes, por lo tanto es necesario prestar la máxima atención.
- No se deben obstruir las aberturas y ranuras del revestimiento externo del horno, ya que son necesarias para evacuar el calor del compartimento de los componentes eléctricos.
- El aparato no es apto para la instalación empotrada.
- Compruebe que el vapor procedente del desagüe del horno o de aparatos contiguos no alcance las aberturas de ventilación destinadas a la refrigeración de los componentes internos, situadas en el fondo del equipo.
- Siga escrupulosamente los esquemas de instalación.
- Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana extractora que evacue velozmente los vapores producidos durante la cocción.

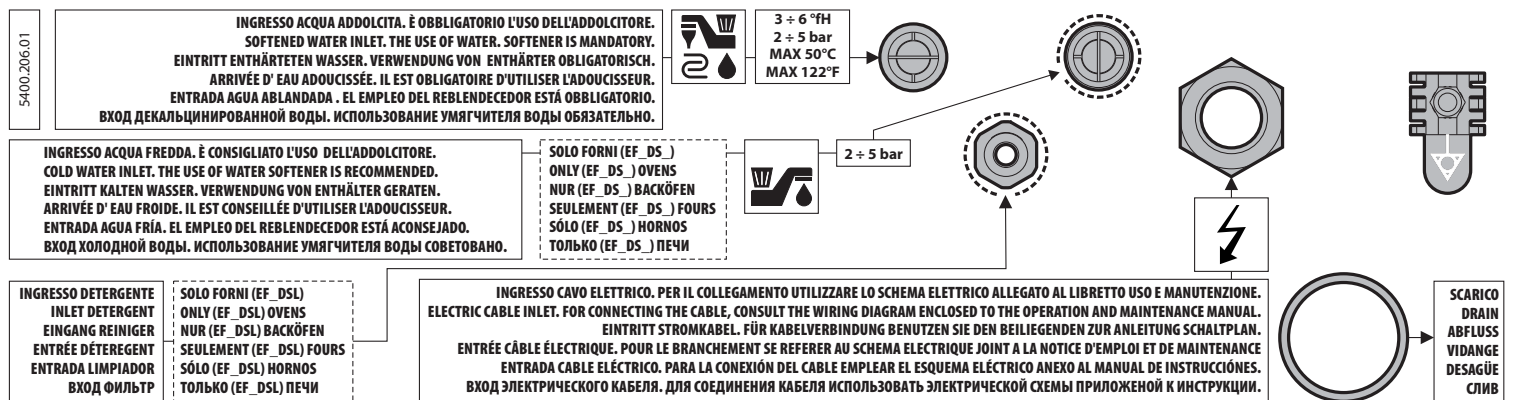
**Si el aparato está instalado en batería:**

- Deje la distancia mínima (véase el esquema de instalación) respecto a otros aparatos y las posibles paredes de material inflamable, tabiques, muebles de cocina o equipos adyacentes.
- Las superficies en contacto con el aparato se tendrán que revestir con material aislante térmico de tipo no combustible.
- El aparato, y en especial el cable de alimentación, no deben colocarse cerca de fuentes de calor.
- El ambiente que rodea al aparato, así como este último, no deben superar la temperatura de 40 °C.

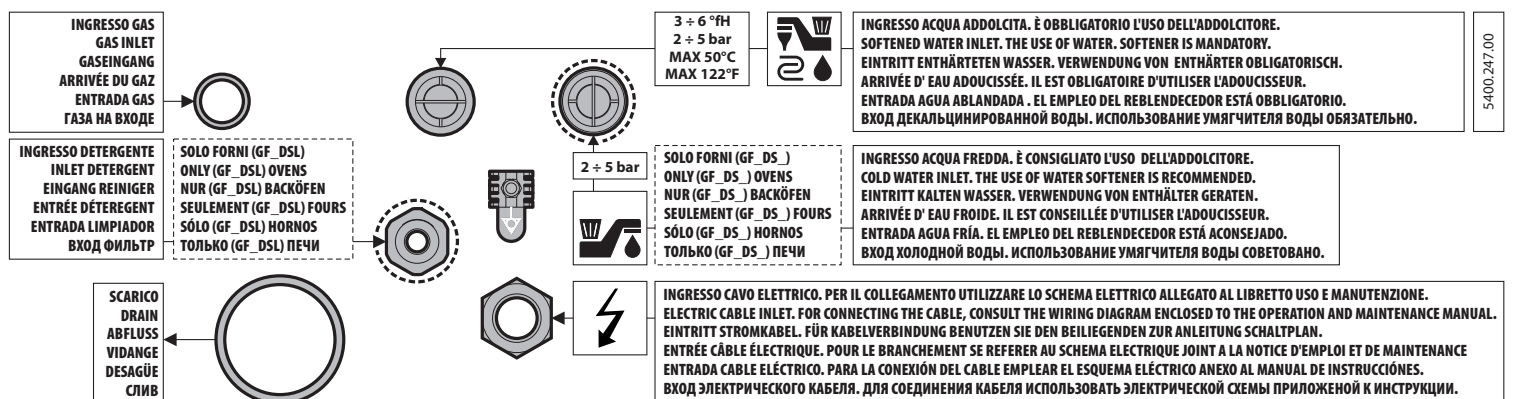
**!** Desactive el aparato en caso de avería o mal funcionamiento.

**Conexión a la red eléctrica**

VERSIONES ELÉCTRICAS – (fig.1)



VERSIONES DE GAS – (fig.1)



Antes de proceder con la conexión, compruebe en la placa de características del aparato los datos técnicos necesarios para la instalación: tensión, frecuencia, número de fases y potencia.

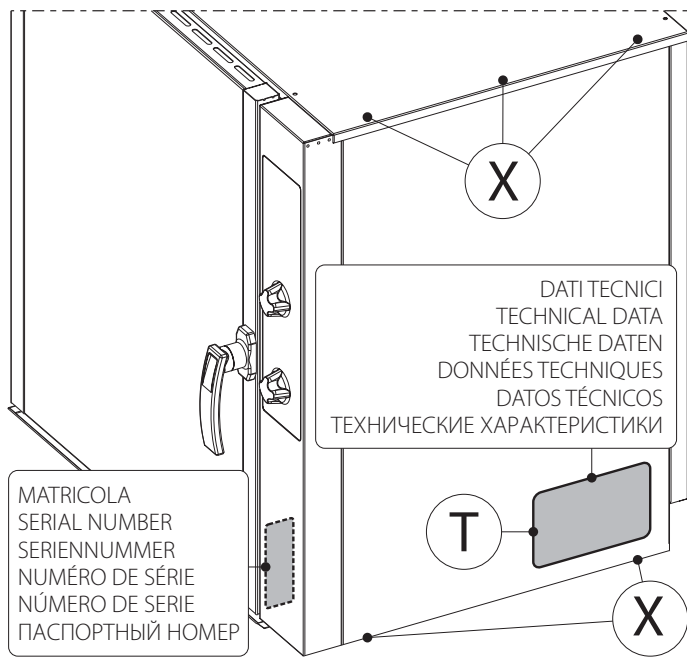


Fig. 1.1

**i** La placa de datos técnicos | T | fig.1.1 de poliéster adhesivo se encuentra por dentro y por fuera del costado derecho.

El instalador debe hacerse cargo de la conexión, tras haber intercalado un interruptor principal de fácil acceso, que debe cortar el suministro de energía de modo omnipolar. Entre los contactos abiertos debe haber una distancia mínima de 3 mm por polo.

## Conexión del agua

La presión del agua de red debe estar comprendida entre 2-5 bar. Si la presión fuese superior, monte aguas arriba del aparato un reductor de presión. Para la alimentación del vaporizador se necesita una conexión de agua suavizada fría o caliente (máx. 50 °C) con las siguientes características. La conexión del agua es de R 3/4". El tubo flexible de conducción del agua debe ser proporcionado por el instalador. Aguas arriba del horno debe montarse una llave de paso del agua.

## Sistema de desagüe

Es indispensable instalar un embudo que garantice una caída libre mínima de 25 mm entre el codo de desagüe de plástico del aparato y el conducto de desagüe fig. 3 - 4. El desagüe debe estar situado siempre fuera del perímetro del horno para evitar que los vapores desprendidos de la caída libre alcancen las aberturas de ventilación situadas en el fondo del aparato.

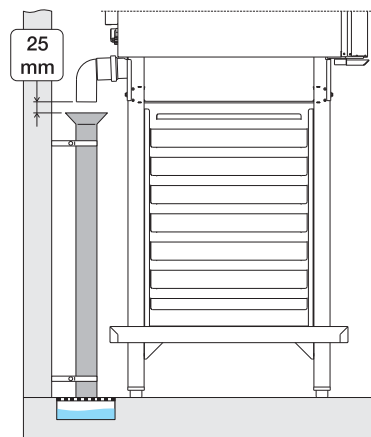


Fig. 3 Conexión a suelo sobre enrejado

## EL CABLE:

- No debe disponerse cerca de manantiales de calor; el ambiente alrededor del cable no debe superar la temperatura de 50°C.
- Debe estar protegido por un tubo metálico o de plástico rígido.
- Debe tener características no inferiores a H07 RN-F.
- Debe tener la sección mínima que se especifica en la portada del manual.

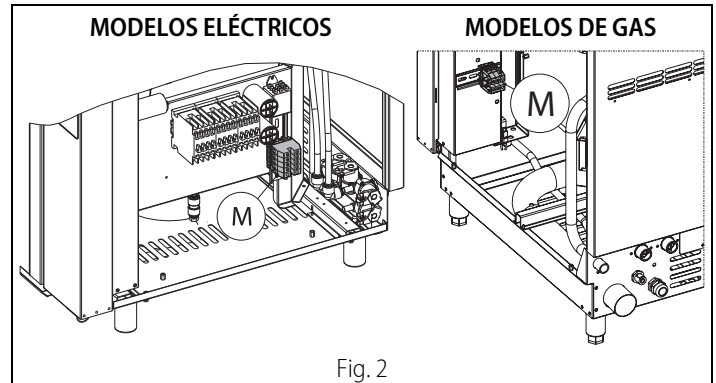


Fig. 2

Para acceder a la regleta de conexiones | M | fig. 2, quite el panel desenroscando los tornillos | X | fig.1.1 situados en su parte inferior y superior. Cumpliendo las instrucciones del esquema eléctrico, conecte los conductores del cable de alimentación a la regleta de conexiones. Mantenga el cable apoyado en el fondo y sujételo por medio del sujetacables dispuesto a tal fin | ⚡ | fig. 1. Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente. Para ello, cerca de la regleta de conexiones se ha colocado un tornillo, identificado con el símbolo  $\perp$  donde se debe conectar el conductor de tierra. Además, el aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial. La conexión se realiza por medio del tornillo marcado con el símbolo | ⚡ | fig. 1 situado en la parte posterior del aparato. El cable equipotencial debe tener una sección de 10 mm<sup>2</sup>.

## Características del agua

Las características del agua no deben salirse nunca de los valores límite indicados a continuación, ya que son importantes para realizar un sistema de tratamiento de agua adecuado:

- **Dureza:** comprendida entre 3° y 6° fH.
- **pH:** mayor de 7,5.
- **Cloruros:** inferiores a 30 ppm.

## Se prohíbe:

- Reducir el diámetro del desagüe.
- Conectar el desagüe directamente, sin caída libre.

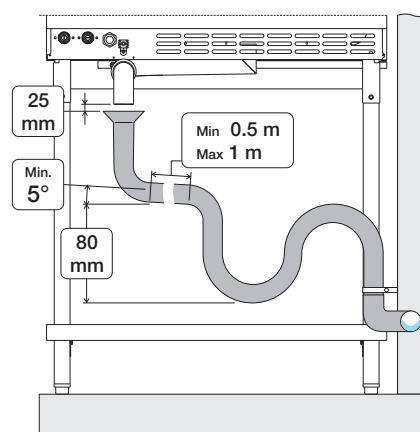


Fig. 4 Conexión mediante sifón

## Conexión a la red de gas



Antes de proceder a la instalación del aparato es indispensable hacerse expedir por la sociedad suministradora del gas la autorización para la instalación, luego comparar los datos correspondientes a las predisposiciones del aparato (placa de características) con el suministro in situ.

Quite el embalaje del aparato, quite la película protectora y, si es necesario, elimine los residuos de la cola con un disolvente adecuado. Se aconseja eliminar el material del embalaje de acuerdo con lo que disponen las normas vigentes (para más detalles, vea el capítulo "ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE").

Antes de conectar el aparato a la red del gas, compruebe en la placa de características que el aparato esté preparado y probado para el tipo de gas disponible. Cuando el tipo de gas indicado en la placa no corresponda al tipo de gas disponible, consulte el párrafo "CONVERSIÓN Y ADAPTACIÓN".

La conexión a la red de suministro del gas debe realizarse con tubos metálicos, de diámetro adecuado y con una llave de paso homologada, dispuesta entre el aparato y la red. Si se emplean tubos flexibles, éstos deben ser de acero inoxidable según las normas vigentes.

Durante la instalación se deben cumplir todas las normas vigentes, a saber:

- Norma de seguridad UNI-CIG 8723, ley n.º. 46 de 5 de marzo de 1990 y circular n.º. 68.

- Normas regionales y/o locales, por ejemplo reglamentación de la construcción.
- Normas vigentes para la prevención de accidentes.
- Disposiciones para la prevención de incendios.
- Normas CEI correspondientes (solo Italia).

Además, el aparato está provisto de borne equipotencial |▼ fig.1| situado en la parte trasera.

Respete una distancia mínima de 80mm entre el aparato y las paredes eventuales de material inflamable, tabiques, muebles de cocina o equipos adyacentes.

Las superficies de las paredes en contacto con el aparato se tendrán que revestir con material aislante térmico de tipo no combustible.

Una vez realizada la instalación, proceda al control de la hermeticidad de los empalmes. Para localizar las fugas eventuales, se aconseja el uso de productos a base espumosa no corrosiva, tipo spray para la detección de fugas.



¡Durante la prueba no utilice llamas libres!

El Fabricante no asume ningún compromiso de garantía por daños debidos al incumplimiento de las instrucciones para la instalación y el uso o a un uso impropio. Tampoco asume ningún compromiso de garantía en caso de una acometida realizada sin cumplir con las normas vigentes y las disposiciones para la prevención de incendios.

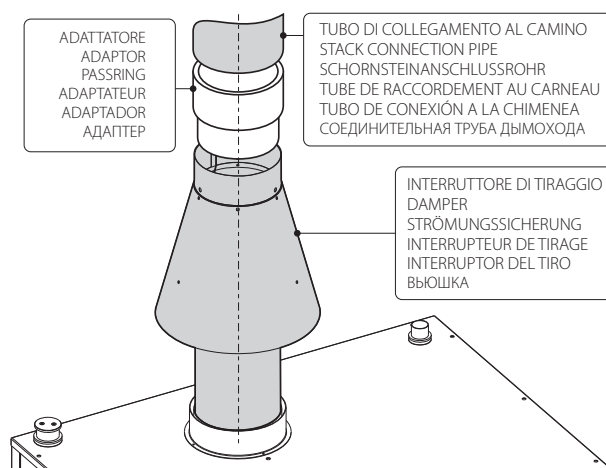
## Evacuación de los gases no quemados

Los modelos de 6 bandejas GN1/1 y de 5 bandejas para repostería pertenecen a la categoría A3 de tipo de instalación, que no requiere conexión a una chimenea para evacuar los productos de la combustión. Los productos de la combustión pueden evacuarse al local de instalación. ¡Una ventilación eficaz y continua es de especial importancia!

Los modelos de 10 bandejas GN1/1 y de 8 bandejas para repostería tienen una potencia >14 kW y requieren una instalación de tipo B.

### Instalación de tipo B13

Evacuación por empuje ascensional natural con interruptor de tiro intercalado y con tubo resistente al calor conectado a la chimenea. Se prohíbe terminantemente realizar una canalización directa con un sistema de aspiración mecánico. Si se escoge este tipo de instalación, debe montarse en el horno el interruptor de tiro específico para cada horno.



## Control de la presión de red

La presión de red deberá cumplir los valores que se indican en la "tabla de inyectores".

Cuando la presión de la red en el lugar de la instalación no sea conforme a lo indicado en la tabla, avise a la sociedad suministradora y no ponga en servicio el aparato hasta que el problema haya sido identificado y eliminado.

La presión de red puede medirse con un manómetro en U (definición mín. 0,1 mbar), conectable a la toma de presión (fig.6) situada detrás del cuadro de mandos.

- Quite el panel lateral (fig.1.1)
- Para conectar el manómetro hay que aflojar el tornillo de sujeción de la toma de presión (fig.5)
- Ponga en servicio el aparato tal y como se explica en las instrucciones de uso y compruebe si la presión indicada está en el campo de las presiones admitidas.
- Desconecte el manómetro y vuelva a apretar con cuidado el tornillo (fig.5)
- Restablezca la situación inicial.

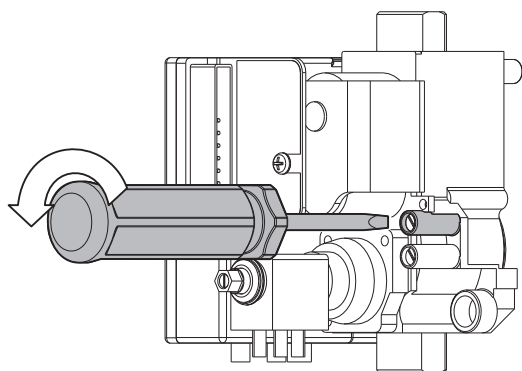


fig.5

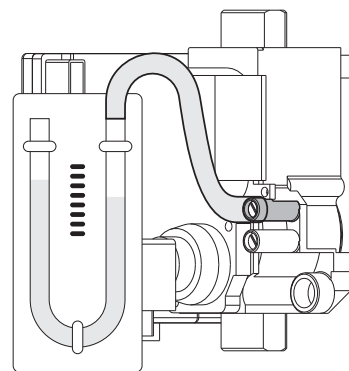


fig.6

## Conversión y adaptación a nuevo tipo de gas

Para la conversión desde un tipo de gas a otro, por ej. de metano a GLP, se deben sustituir los inyectores del quemador.

Todos los inyectores están marcados con un número que indica el diámetro en 1/100 y se suministran en una bolsa.

Después de cada conversión o adaptación debe efectuarse una prueba de las funciones del aparato y actualizar la placa suplementaria de acuerdo con la conversión o adaptación efectuadas.



¡Todos los trabajos relativos a la conexión, instalación y mantenimiento del aparato deben ser efectuados exclusivamente por personal cualificado y cumpliendo las relativas disposiciones!

Para llevar a cabo cualquier conversión o regulación hay que acceder a la válvula y al quemador quitando el panel lateral derecho (fig.1.1).

Sustituya el inyector | **U** | (fig.7) por el adecuado para el nuevo tipo de gas; consulte la "**tabla de inyectores**" en el capítulo Datos técnicos.

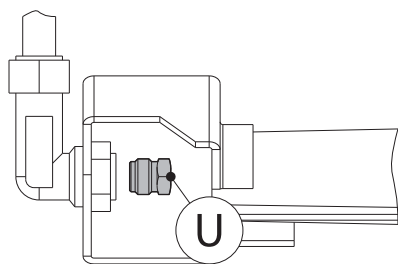


Fig.7

Para la conversión desde un gas a otro también se debe regular la presión de salida de la válvula, que se puede medir con un manómetro en U (definición mín. 0,1 mbar), conectable a la toma de presión (fig.8).

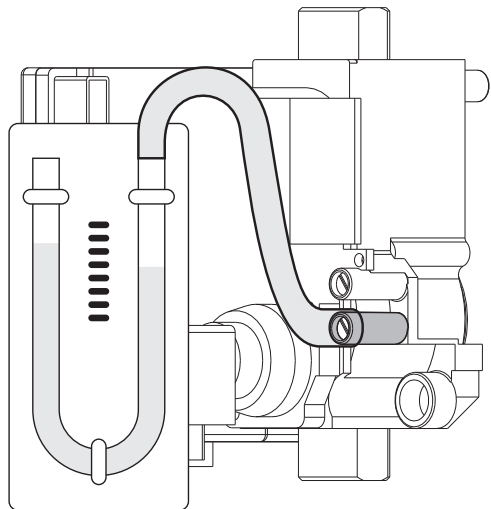
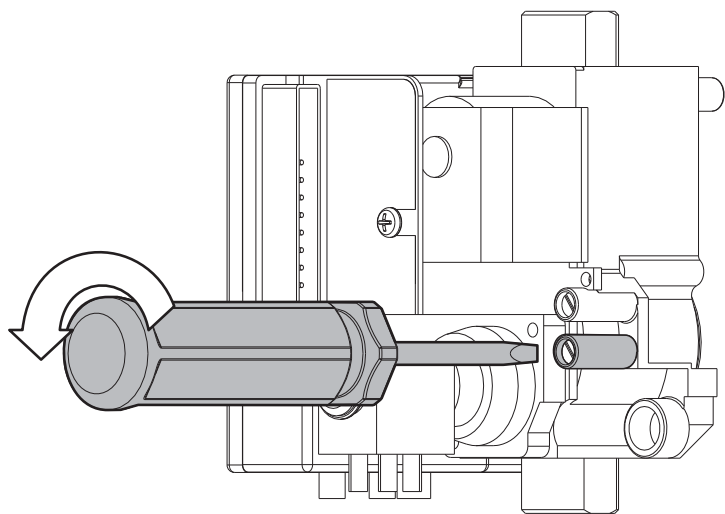


Fig.8

La presión se regula mediante el tornillo **B** (fig.9); los valores de referencia se indican en la "**tabla de inyectores**":

- **B** - tornillo externo hexagonal, regula la presión máxima

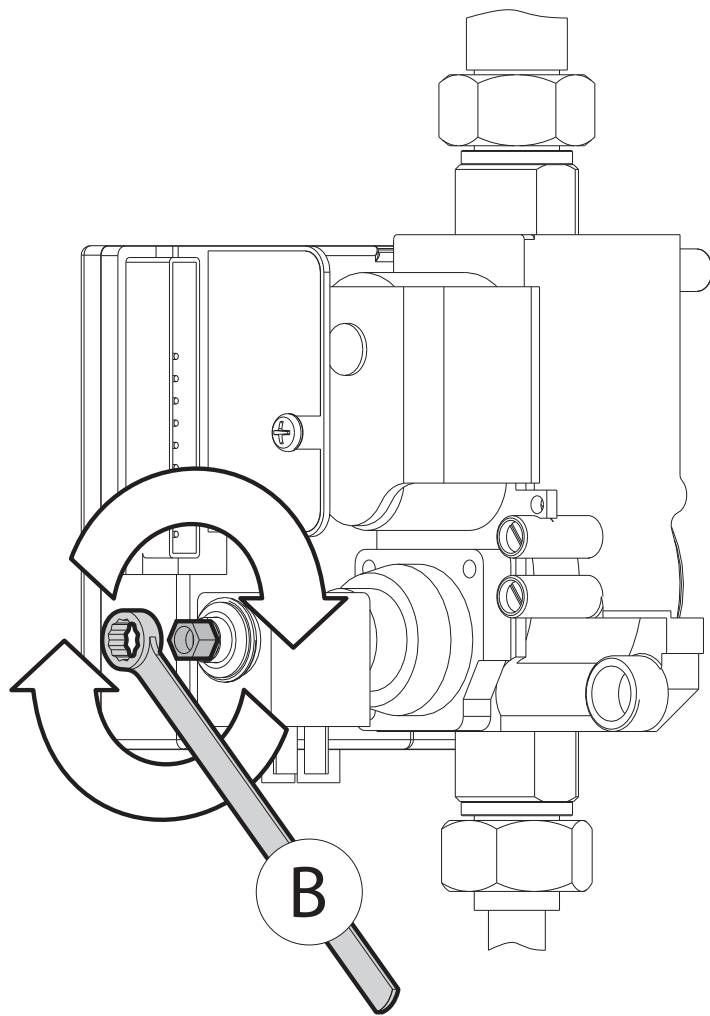
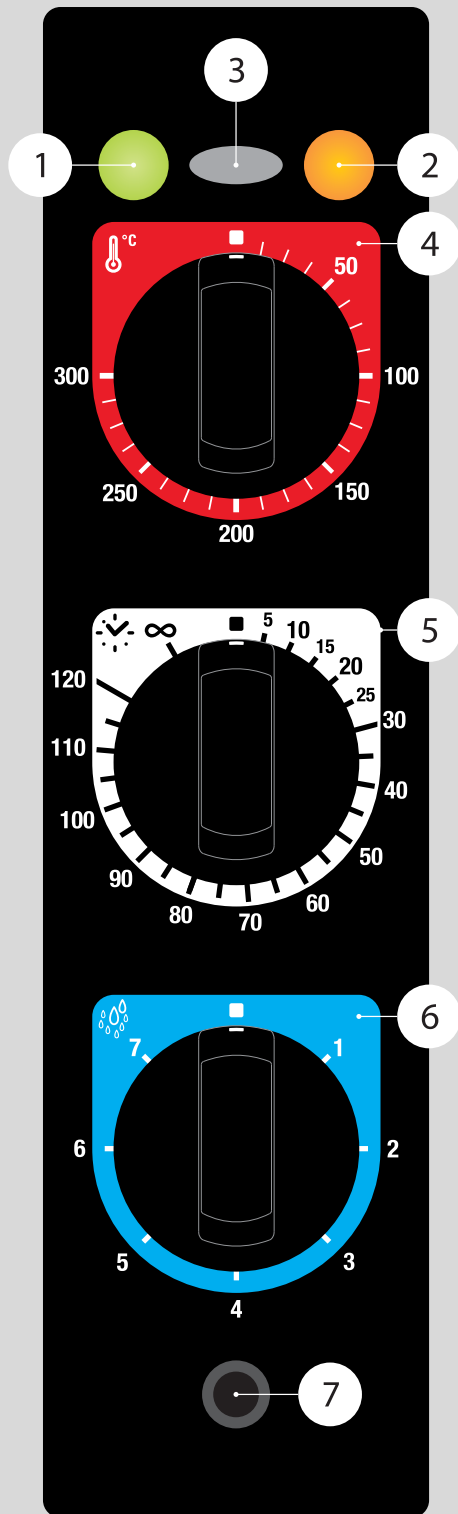


Fig.9

## Descripción del tablero de mandos



1 Piloto verde, se enciende cuando el horno está en funcionamiento

2 Piloto naranja, se enciende durante la termostatización

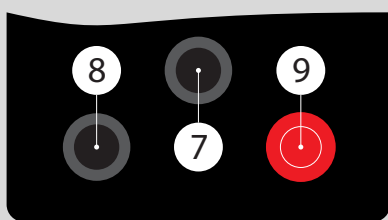
3 Mando de mariposa para apertura del respiradero de evacuación de vapores en la cámara de cocción

4 Selector de la temperatura 50 – 300°C

5 Temporizador 0 – 120 minutos o funcionamiento continuo

6 Selector de humidificador de 7 niveles

7 Pulsador de encendido / apagado de las luces de la cámara



8 Pulsador de rearme del quemador (solo modelos de gas)

9 Piloto de "bloqueo del quemador" (solo modelos de gas)

### CONSEJOS PRÁCTICOS

#### Pre calentamiento de la cámara de cocción

La fase de pre calentamiento de la cámara de cocción es muy importante y útil para obtener buenos resultados de cocción. Como norma general, se debe pre calentarse siempre la cámara de cocción vacía, ajustando una temperatura entre un 15% y un 25% más alta que la deseada para la cocción posterior.

#### Cargas de cocción

La altura de la bandeja debe ser adecuada a la del producto. Para obtener una cocción uniforme, es preferible distribuir la carga en varias bandejas en vez de utilizar una sola muy alta.

#### Apertura de la puerta

Apertura estándar completa de la puerta:

- Gire la manilla de la puerta (indistintamente) en cualquier sentido hasta que se detenga. El programa de cocción se interrumpe, si se está realizando.

#### MODELOS CON SISTEMA DE SEGURIDAD (BAJO PEDIDO)

El horno incluye un sistema de seguridad para evitar que el vapor golpee al usuario al abrir completamente la puerta:

#### Tipo de las bandejas y espacio intermedio

Para obtener los mejores resultados posibles es imprescindible utilizar las bandejas adecuadas para cada tipo de producto: bandejas de aluminio o chapa aluminizada para los productos de repostería y panadería, bandejas perforadas para la cocción al vapor y bandejas de rejilla para los productos prefritos.

Al introducir en la cámara de cocción los productos que se van a cocinar, es necesario asegurarse de dejar espacio suficiente entre las bandejas. Esto permite que el calor y el aire se distribuyan homogéneamente para obtener un resultado más uniforme, cosa que resultaría imposible si el producto de una bandeja estuviese en contacto con la bandeja de arriba.

- Gire la manilla de la puerta en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga; la puerta se abrirá levemente, enganchándose al seguro. El programa de cocción se interrumpe, si se está realizando.
- Gire la manilla en sentido contrario al de las agujas del reloj para abrir completamente la puerta del horno.

### Ajustes para la cocción

#### Ajuste de la temperatura

Ajuste la temperatura de cocción mediante el mando | 4 |. La temperatura se puede regular desde los 50 a los 300 °C.

#### Ajuste del tiempo e inicio de la cocción

Gire el mando | 5 | en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar el tiempo de cocción, o en el sentido contrario hasta el símbolo | ∞ | para seleccionar el funcionamiento en modo continuo.

Tras realizar estas operaciones, la cocción comienza automáticamente.

#### Ajuste de la humedad

Gire el mando | 6 | de regulación de la humedad (de 0 a 7).

La humedad en la cámara de cocción aumenta de manera proporcional al nivel de regulación seleccionado.

Esta función resulta especialmente indicada para alimentos que tienden a secarse.

#### Final de la cocción

Si estuviese seleccionado el tiempo infinito, apague manualmente el horno mediante el mando | 5 | de ajuste del tiempo de cocción, poniéndolo en el 0.

Si se hubiese ajustado un tiempo de cocción, al agotarse, una señal acústica avisará de que la cocción ha concluido y el horno se apagará.

Para interrumpir la señal, basta con abrir la puerta.

### Mantenimiento ordinario periódico

Se recomienda limpiar el deflector y las guías de soporte de las bandejas cuando resulte necesario. Para ello hay que seguir estos pasos: interrumpa y cierre todos los suministros (energía eléctrica y agua); extraiga las guías de soporte de las bandejas; use un destornillador de tamaño adecuado o una moneda para desenroscar los tornillos del deflector y extráigalo de la cámara de cocción para poder limpiar la parte situada detrás. Para aclarar en profundidad se recomienda utilizar la ducha (opcional). Seque con un paño limpio. En caso de suciedad especialmente resistente, hay que quitar el deflector. No utilice productos abrasivos o estropajos, que dañan la superficie del acero. Si su tamaño lo permite, lave el deflector en el lavavajillas. Fije el deflector en la cámara asegurándose de que los dos tornillos de fijación del lado superior estén bien apretados.

### Inactividad prolongada

Si el horno permaneciese inactivo durante un periodo prolongado, límpielo en profundidad sin dejar restos. Deje la puerta entornada para que circule el aire por el interior de la cámara de cocción. Corte siempre todos los suministros (energía eléctrica y agua). Para realizar un cuidado más completo se pueden tratar las superficies externas con un producto de protección, que se puede encontrar fácilmente en el mercado.

### Mantenimiento extraordinario

Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro, es necesario someter el horno, al menos una vez al año, a una intervención de mantenimiento por parte del servicio técnico.

### Limpieza de la cámara de cocción

Caliente el horno hasta una temperatura de 50° con el selector de humedad al nivel | 6 | y rocíe con un spray limpiahornos, que se puede encontrar fácilmente en el mercado.

Se recomienda utilizar un producto alcalino y no corrosivo. Cierre la puerta y deje que el producto actúe durante el tiempo recomendado por el fabricante, que suele ser de entre 5 y 10 minutos. Ponga en funcionamiento el horno con la humedad máxima durante un tiempo de entre 4 y 10 minutos. Apague completamente el aparato y abra lentamente la puerta; aclare la cámara de cocción con abundante agua limpia, utilizando la ducha (accesorio) y pase una esponja, incluso por las juntas de la puerta. Vuelva a poner en funcionamiento el aparato con un ciclo de convección durante unos 5 minutos (fase de secado). Durante el tiempo de reposo conviene dejar la puerta entornada, así como interrumpir y cerrar todos los suministros de energía eléctrica y agua.

### Limpieza general

La limpieza manual se debe realizar únicamente con el aparato frío y desconectado de la red eléctrica. Si se sospecha un problema de funcionamiento, es necesario desconectar la alimentación eléctrica y avisar al servicio técnico autorizado. Las piezas extraíbles se deben lavar por separado con agua caliente y detergente y luego aclarar con agua corriente. Las piezas de acero se pueden limpiar con un paño húmedo y detergente, que no debe ser abrasivo en ningún caso; luego se pueden reparar con un paño suave y seco. Para manchas muy resistentes utilice agua caliente y vinagre. Para la limpieza de las piezas de acero inoxidable no deben emplearse sustancias agresivas o detergentes abrasivos. No es aconsejable utilizar estropajos metálicos porque podrían producir formaciones de óxido. Por el mismo motivo, evite el contacto con materiales ferrosos, trapos pesados o ásperos, o lana de acero. No utilice papel de lija o tela esmeril. En caso de suciedad resistente, se recomienda utilizar esponjas (p. ej. Scotch).

No se convierta en un técnico de mantenimiento improvisado; la manipulación del aparato por parte de personas inexpertas anula la garantía.

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes al medio ambiente, se aconseja limpiar el aparato con productos que sean más de un 90% biodegradables.

## Mantenimiento extraordinario y averías

Los componentes utilizados para la fabricación de este aparato son de excelente calidad. Las averías pueden deberse a cambios bruscos de voltaje, polvo y/o suciedad que penetra en los componentes de funcionamiento.

### ..Qué hacer si:

A continuación se da un resumen de los posibles problemas que puede solucionar el usuario y situaciones que no comprometen la seguridad.

### El piloto de presencia de tensión no se enciende

Compruebe que el interruptor general de la electricidad situado aguas arriba esté activado y abierto y que el mando 5 de selección del tiempo esté colocado en el símbolo de infinito o en un tiempo de cocción.

### Piloto del quemador encendido

Cuando se enciende el piloto 9 del tablero, significa que el quemador está bloqueado. Presione el pulsador 8 del tablero para rearmar el encendido.

### Ecología y medio ambiente

El aparato ha sido estudiado y optimizado, con pruebas de laboratorio, para obtener las mejores prestaciones y los rendimientos más elevados. En cualquier caso, para reducir el consumo energético (electricidad, gas y agua) se aconseja no utilizar el aparato durante mucho tiempo en vacío o en condiciones que afecten al rendimiento óptimo. Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente. Se pueden conservar sin peligro o es posible quemarlos en una instalación de incineración de residuos adecuada. Los componentes en material plástico que están sujetos a una posible eliminación con reciclaje son:

- Polietileno: película exterior del embalaje y/o película de plástico con burbujas

### La ventilación del horno no se activa y el horno no calienta

Tras ajustar y encender el horno, compruebe que la puerta esté bien cerrada.

### No se genera humedad en la cámara de cocción

Tras seleccionar un nivel de humedad con el mando | 6 |, compruebe que esté abierta la llave de paso del agua.

**Si tras realizar cuidadosamente las comprobaciones anteriores el aparato sigue sin funcionar correctamente, acuda al servicio técnico autorizado.**

Al llamar al servicio técnico, facilite información lo más detallada posible acerca del problema y todos los datos indicados en la placa de características.

- Polipropileno: flejes
- Poliestireno expandido: angulares, láminas y cubos de protección.

Al final de la vida útil del producto, no libere el aparato al medio ambiente. El aparato está realizado con materiales metálicos (acero inoxidable, hierro, chapa aluminizada, etc.) en un porcentaje superior al 90% y por lo tanto es posible reciclarlos, por medio de los centros de reciclado tradicionales, cumpliendo las normativas nacionales vigentes.



Para su eliminación, inutilice el aparato, quitando el cable de alimentación.



**ПЕЧИ КОМБИНИРОВАННЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЕ | ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ**

**Общие предупреждения**

Оборудование, описанное в настоящей инструкции, произведено в соответствии с требованиями следующих Директив: "Низкое напряжение" **2004/108/CEE**, **2006/42/CEE** и **EN55014** "Электромагнитная совместимость". Установка должна осуществляться квалифицированным персоналом, в соответствии с нормами и предписаниями, действующим в стране монтажа оборудования, и в соответствии с настоящей инструкцией. Распакуйте устройство, снимите защитную пленку и при необходимости удалите остатки клея с помощью специального растворителя. Следует обеспечить утилизацию упаковки согласно требованиям действующего законодательства. Во время проведения монтажных работ следует соблюдать и выполнять требования следующих норм:

- соответствующие требования действующего законодательства;
- Региональные и/или местные нормы строительного регулирования;
- Предписания и нормы компании-энергопоставщика;
- Действующие правила техники безопасности;
- Правила пожарной безопасности;
- Соответствующие нормы CEI (только для Италии).

**В целях правильного использования печи, необходимо соблюдать следующие меры безопасности:**

- Это оборудование разработано исключительно для приготовления пищи.
- Оборудование должно использоваться только под присмотром и предназначено для использования квалифицированным персоналом.

- Соблюдать осторожность во время использования, поскольку во время приготовления рабочие поверхности могут быть очень горячими.
- Отверстия и прорезы на внешней обшивке печи не должны закрываться, поскольку служат для отвода тепла из отсека с электрическими компонентами.
- Оборудование не предназначено для встраиваемого монтажа.
- Убедиться, что пар, выходящий из выпускных отверстий печи или из прилегающей аппаратуры, не достигает вентиляционных отверстий, которые служат для охлаждения внутренних компонентов, расположенных на днище печи.
- Тщательно придерживаться монтажных схем.
- Рекомендуется устанавливать оборудование под вытяжным зонтом для возможности отвода паров, образующихся во время приготовления.

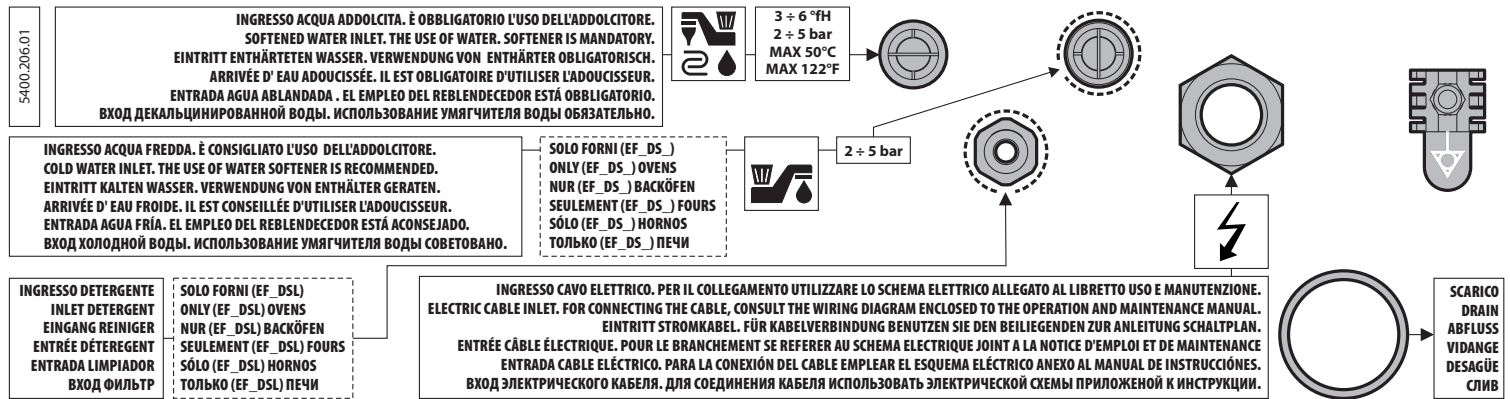
**Если оборудование установлено в группе:**

- Соблюдать минимальное расстояние (см. схему установки) между единицами оборудования и стенами из возгораемого материала, разделительными перегородками, кухонной мебелью или находящимся рядом оборудованием.
- Поверхности, находящиеся в контакте с оборудованием, должны быть покрыты теплоизоляционным невозгораемым материалом.
- Оборудование и, в частности, кабель питания не должны находиться вблизи источников тепла.
- Окружающая среда и оборудование не должны превышать температуру 40°C.

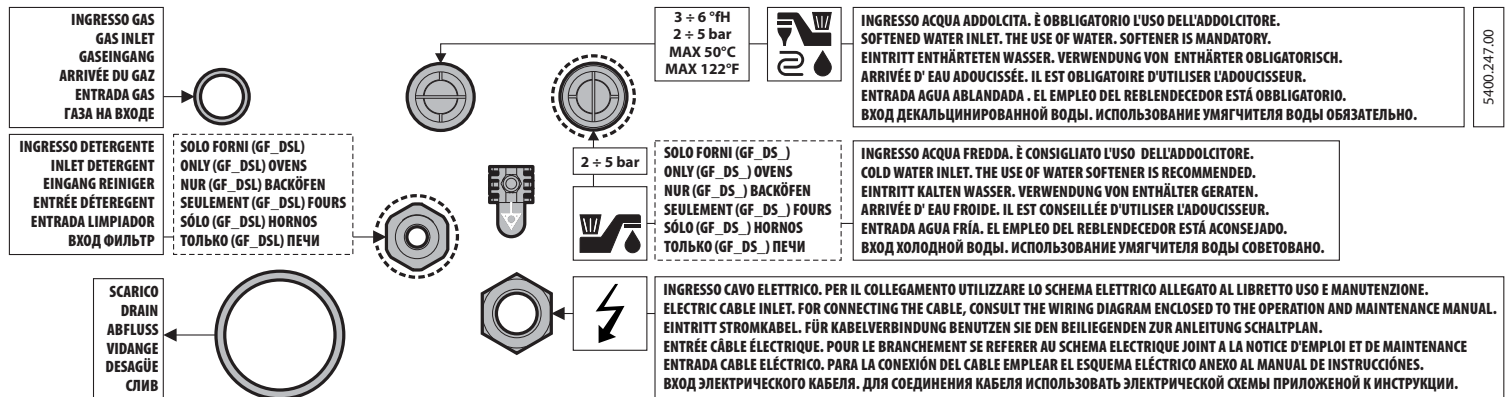
**!** Следует отключать оборудование в случае поломки или неисправной работы.

**Подключение к электрической сети**

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МОДЕЛИ – (рис.1)



ГАЗОВЫЕ МОДЕЛИ – (рис.1)



Перед началом проведения работ по подключению следует определить по заводской табличке технические характеристики, необходимые для установки: напряжение, частота, количество фаз и мощность.

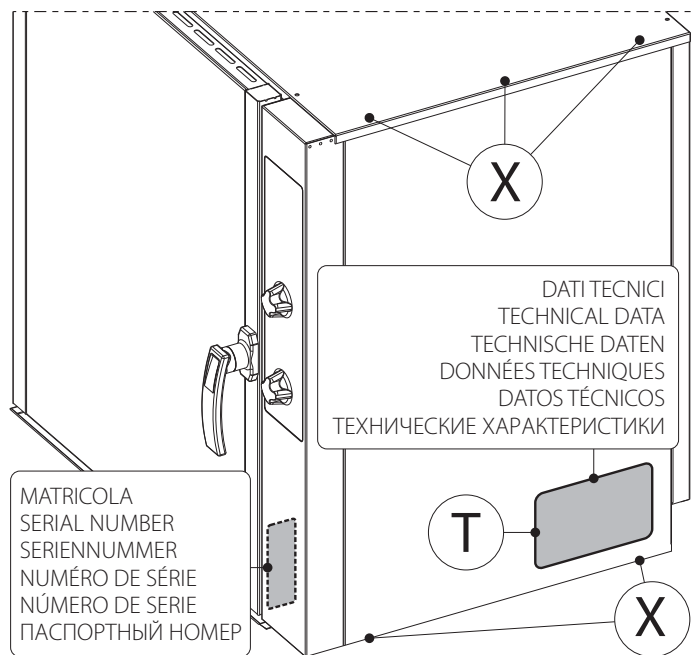


Рис. 1.1

**i** Заводская табличка с техническими данными | **T** | рис.1.1 из клейкого полиэстера находится на правой стенке - внутри и снаружи.

При монтаже оборудования необходимо предварительно предусмотреть установку легко доступного всеполюсного выключателя, отключающего устройство от сети электроснабжения. Минимальное расстояние между разомкнутыми контактами должно составлять не менее 3 мм на полюс.

### Подсоединение к сети водоснабжения

Давление воды в сети должно находиться в диапазоне 2-5 бар. Если значение превышает данные пределы, необходимо установить на входе в оборудование редуктор давления. Для питания парогенератора необходимо подключить холодную или горячую (макс. 50 °C) умягченную воду, согласно нижеприведенным характеристикам. Фитинг на подключении воды - R 3/4". Шланг для подвода воды должен обеспечиваться установщиком. На входе в печь следует установить отсечный кран для воды.

### Система слива воды

Необходимо установить муфту, гарантирующую минимальный перепад воздуха в 25 мм между пластмассовым коленом сливной трубы печи и канализационной системой рис. 3 - 4. Слив должен располагаться строго по внешнему периметру печи, чтобы избежать попадания паров, образующихся вследствие перепада воздуха, в вентиляционные отверстия на днище печи.

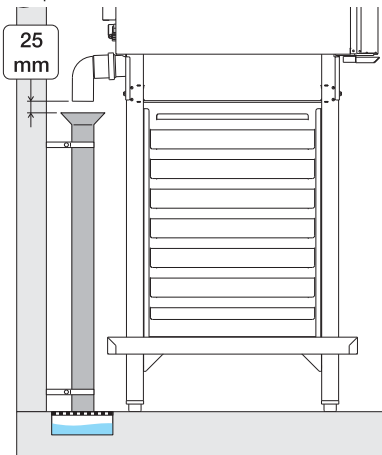


Рис. 3 Подсоединение к напольной решетке

### КАБЕЛЬ:

- Не должен находиться рядом с источниками тепла; температура окружающей среды не должна превышать 50 °C.
- Должен быть защищен металлической трубкой или жестким пластиком.
- Должен обладать характеристиками не менее H07 RN-F
- Должен иметь минимальное сечение, указанное на титульном листе инструкции

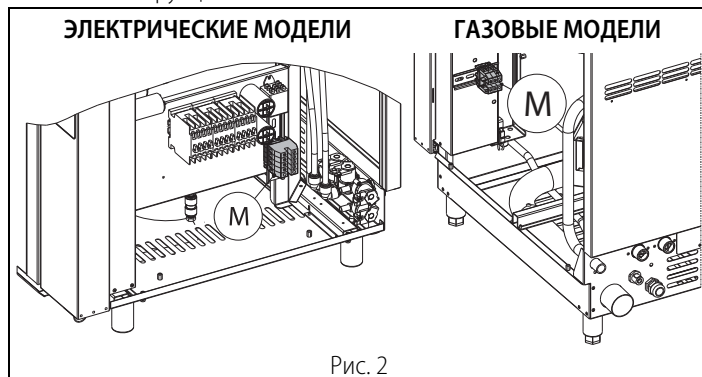


Рис. 2

Для доступа к клеммной колодке | **M** | рис. 2 следует снять заднюю панель, отвинчивая винты | **X** | рис.1.1, которые находятся в ее верхней и нижней части. Следуя инструкциям электросхемы, подсоединить проводники кабеля питания к клеммной колодке. Проложить кабель на днище, зафиксировав его специальным прижимом | **Z** | рис. 1. Подключить оборудование к надежной системе заземления, подсоединив заземляющий провод к расположенному рядом с клеммной колодкой винту, обозначенному соответствующим символом  $\perp$ . Оборудование должно быть также включено в эквипотенциальную систему, подобное соединение осуществляется посредством винта, обозначенного символом | **V** | рис. 1, который расположен в задней части оборудования. Эквипотенциальный провод должен иметь сечение 10 мм<sup>2</sup>.

### Характеристики воды

Характеристики воды должны обязательно соответствовать указанным предельным значениям, являющимся основополагающими для соответствующей системы по обработке воды:

- **Жесткость:** в пределах от 3° до 6° fH.
- **ph:** выше 7,5.
- **Хлористые соединения:** менее 30 ppm (частей на миллион).

### Запрещается:

- Уменьшать диаметр слива.
- Подключать слив непосредственно к сливной системе, не обеспечив перепад давления воздуха.

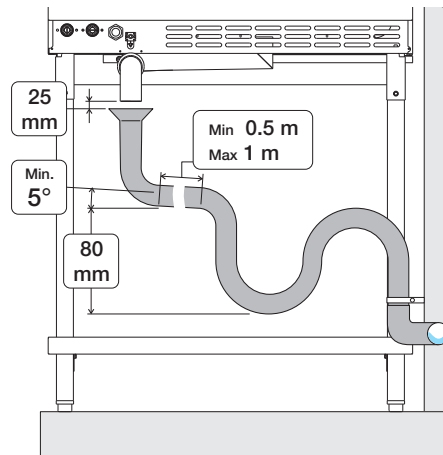


Рис. 4 Подсоединение с помощью сифона



Перед началом монтажа оборудования необходимо получить в организации-поставщика газа разрешение на монтаж, затем сравнить параметры, соответствующие предрасположению оборудования (табличка с характеристиками) подаваемому газу.

Распакуйте устройство, снимите защитную пленку и при необходимости удалите остатки клея с помощью специального растворителя. Обеспечить утилизацию упаковки согласно действующим предписаниям (для получения дополнительной информации см. главу "ЭКОЛОГИЯ И ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА").


Перед подсоединением оборудования к газовой сети, проверить на паспортной табличке, что этот тип оборудования предусмотрен и испытан для данного типа газа. В случае если газ, указанный на табличке, не соответствует типу подаваемого газа, см. параграф "ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА И НАСТРОЙКА".

Подсоединение к газовой распределительной сети осуществляется посредством металлических труб соответствующего диаметра, при позиционировании сертифицированного отсечного крана. При использовании гибких шлангов, они должны быть из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами.

В ходе монтажа необходимо соблюдать и выполнять все действующие нормативы:

- Норма безопасности UNI-CIG 8723, закон № 46 от 5 марта 1990 и распоряжение № 68.
- Региональные и/или местные нормы строительного регламента;

- Действующие правила техники безопасности;
- Правила пожарной безопасности.
- Соответствующие нормы CEI (только для Италии).

Кроме того, устройство оснащено эквипотенциальным зажимом, || рис.1| расположенным в задней части.

Соблюдать минимальное расстояние 80 мм между единицами оборудования, стенами из возгораемого материала, разделительными перегородками, кухонной мебелью или близлежащим оборудованием.

Поверхности, находящиеся в контакте с оборудованием, должны быть покрыты теплоизоляционным невосгораемым материалом.

При завершении монтажа произвести контроль герметичности соединений. В целях обнаружения возможных утечек, рекомендуется использование средств на пенистой не коррозионной основе, типа спрея течейскаателя.



В ходе испытания на герметичность не использовать огонь!

Изготовитель не предоставляет гарантию в отношении ущерба, обусловленного несоблюдением инструкций по эксплуатации, или несоответствующим использованием. Кроме того, не принимает на себя никакие гарантийные обязательства в случае подключения, выполненного в нарушение действующих норм и правил пожарной безопасности.

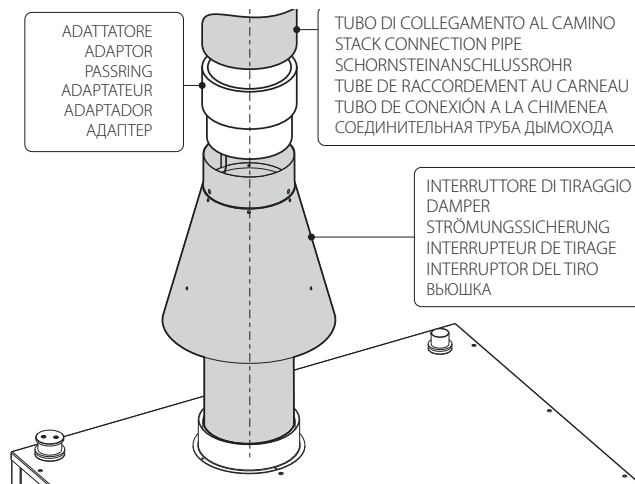
## Отвод отработавших газов

Кондитерские печи на 6 противней GN1/1 и 5 противней принадлежат к категории установки А3, которая не нуждается в дымоходе для отвода дымов. Отработавшие газы могут выводиться в установочную среду. Наличие хорошей и постоянной вентиляции играет большую роль!

Кондитерские печи на 10 противней GN1/1 и 8 противней обладают мощностью >14 кВт, для них предусмотрена установка типа В.

### Установка типа В13

Отвод путем натуральной вытяжки путем установки выключателя тяги, с термостойкой трубой, подсоединенной к дымоотводу. Категорически запрещается прямая канализация с механической системой вытяжки. При выборе данного типа установки, на печи следует установить специальный выключатель тяги для каждой печи.



## Контроль давления сети

Давление сети должно соответствовать значениям, приведенным в "таблице форсунок".

В случае если давление сети на месте установки не соответствует приведенным в таблице указаниям, необходимо поставить в известность учреждение по распределению газа и не подключать устройство пока причина не будет установлена и устранена.

Давление сети определяется посредством U-образного манометра (мин.показание 0.1 мбар), подсоединяемого к розетке давления (рис.6) за панелью команд.

1. Снять боковую панель (рис.1.1)
2. Для подсоединения манометра следует открутить уплотнительный винт розетки давления (рис.5)
3. Подключить устройство в соответствии с предоставляемыми инструкциями и проверить, что измеряемое давление соответствует допустимому диапазону давления.
4. Отсоединить манометр и тщательно затянуть винт (рис.5)
5. Восстановить начальную ситуацию.

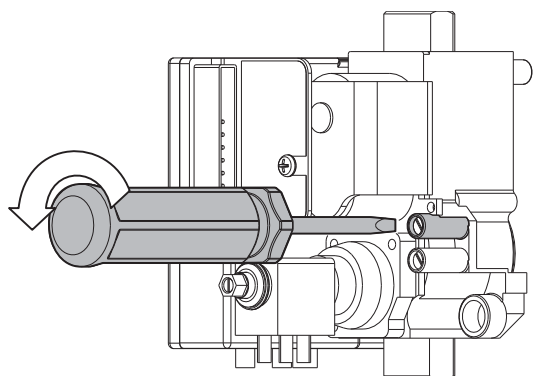


рис.5

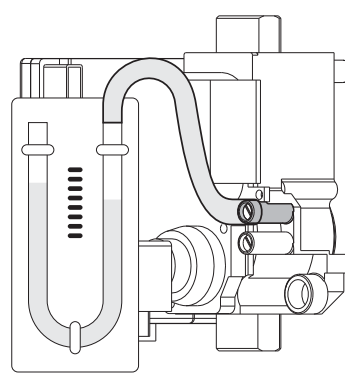


рис.6

## Переключение на другой тип газа и настройка

Для переключения с одного типа газа на другой, например, с метана на GPL, необходима замена форсунок горелки.

Все форсунки обозначены номером, указывающим диаметр в 1/100, и предлагаются в комплекте в пакете.

После переключения с одного типа газа на другой или настройки, следует провести испытание функций устройства и обновить дополнительную табличку, указывая выполненное переключение или настройки.



Рекомендуется поручать всю работу, относящуюся к подсоединению, установке и обслуживанию оборудования, только квалифицированному персоналу, при соблюдении всех правил техники безопасности!

Для настройки или регулировки следует получить доступ к клапану и к горелке путем снятия боковой правой панели (рис. 1.1).

Заменить форсунку | **U** | (рис.7) на новую, адаптированную к новому типу газа, см. "**таблица форсунок**" в разделе технических характеристик.

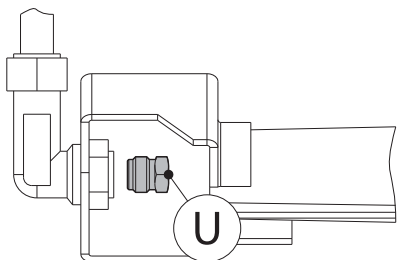


Рис.7

Переключение с одного типа газа на другой также обуславливает регулировку давления на выходе клапана, определяемого посредством U-образного манометра (мин. показание 0.1 мбар), подсоединяемого к розетке давления (рис.8).

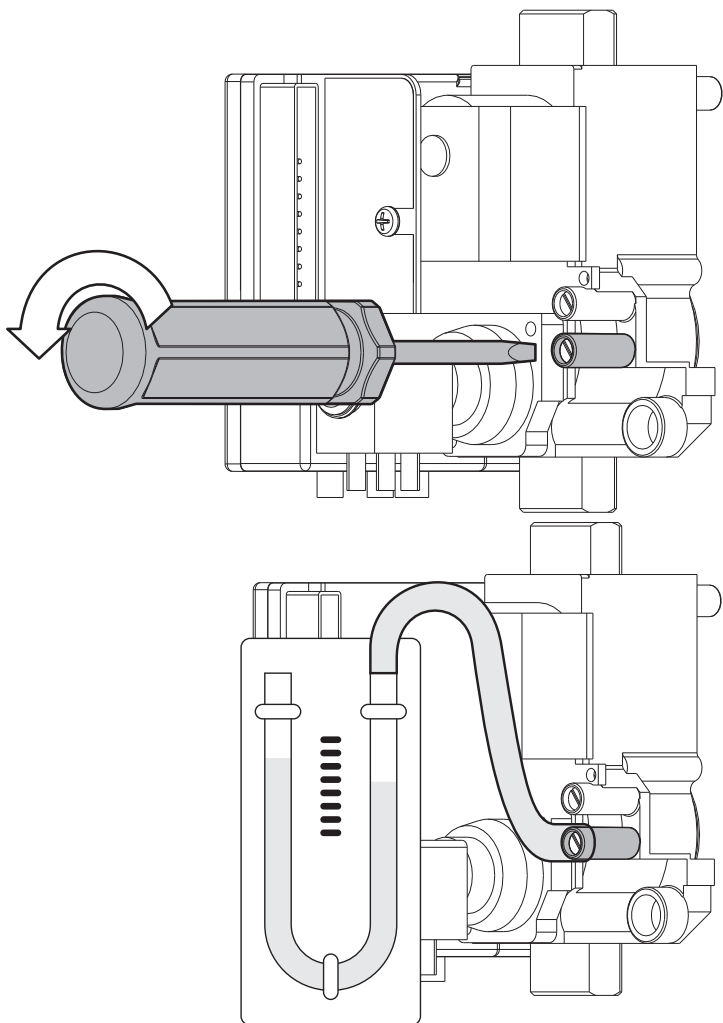


Рис.8

Регулировка давления осуществляется посредством винта **B** (рис.9), контрольные значения указаны в "**таблице форсунок**":

- **B** - внешний винт с шестигранной головкой регулирует максимальное давление

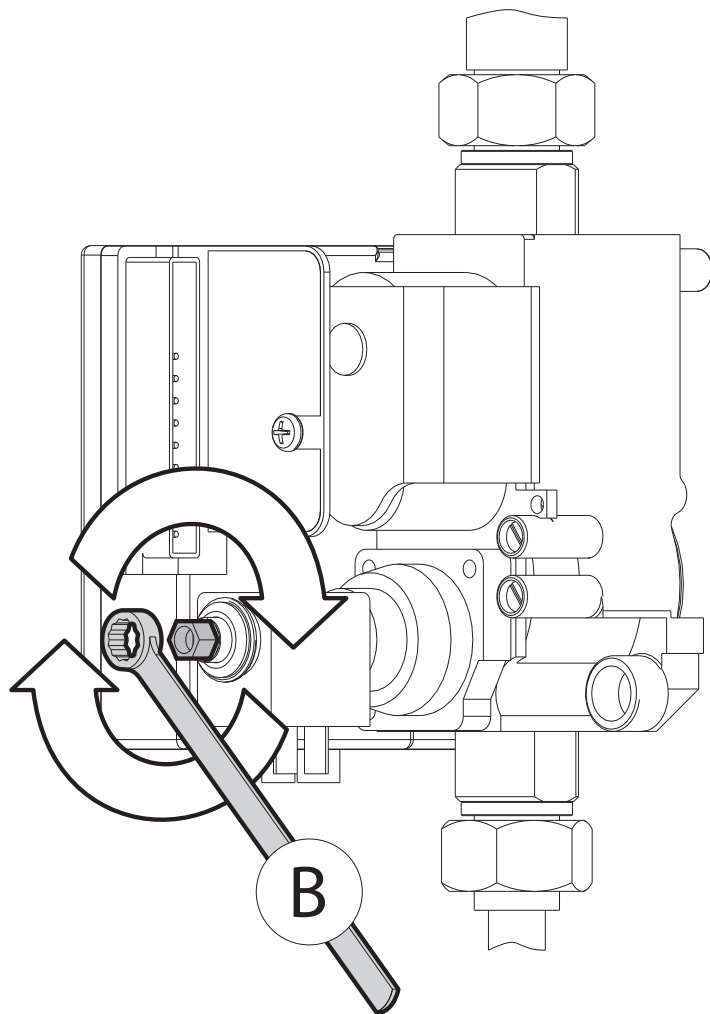
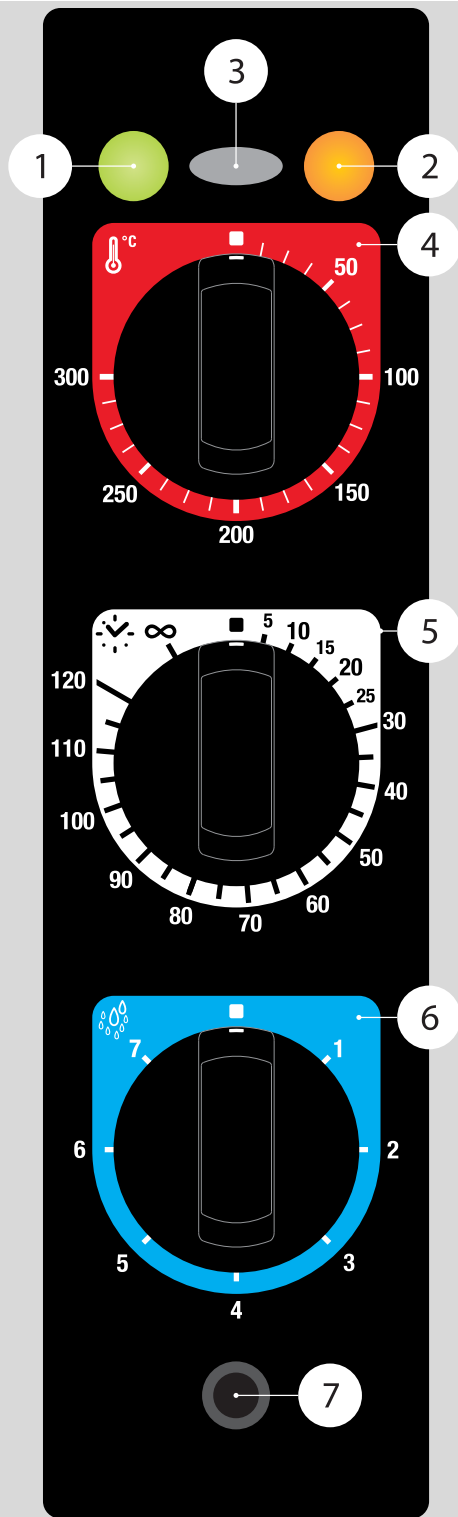


Рис.9

## Описание панели управления



1 Зеленая сигнальная лампочка загорается во время работы печи

2 Оранжевая сигнальная лампочка загорается во время термостатирования

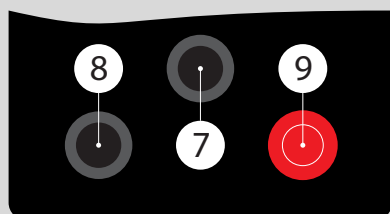
3 Дроссельный клапан для открытия вантуза, служащего для отвода паров из рабочей камеры

4 Переключатель температуры 50 – 300°C

5 Таймер 0 – 120 минут или работа в непрерывном режиме

6 Переключатель увлажнителя по 7 уровням

7 Кнопка включения / выключения освещения в камере



8 Кнопка восстановления горелки (только газовые модели)

9 Лампочка "блокировки горелки" (только газовые модели)

### ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

#### Предварительный нагрев рабочей камеры

Этап предварительного нагрева рабочей камеры имеет первостепенную важность, поскольку непосредственно влияет на хороший результат приготовления пищи. Стандартная процедура предусматривает обязательный предварительный нагрев пустой рабочей камеры, с установкой температуры на 15% - 25% выше по сравнению с требуемой для последующего приготовления.

#### Распределение продуктов при приготовлении

Высота противня должна соответствовать высоте продукта. В целях гарантии равномерного приготовления рекомендуется распределять продукты на несколько низких противней вместо одного высокого.

#### Открытие дверцы

Стандартное полное открытие дверцы:

- Повернуть ручку дверцы в любую сторону до упора. Выполняемая программа приготовления будет прервана.

#### МОДЕЛИ С СИСТЕМОЙ ЗАЩИТЫ (ФАКУЛЬТАТИВНО)

Печь оснащена системой защиты, которая защищает от потока пара при полном открытии дверцы:

#### Разновидности противней и расстояние между ними

В целях достижения оптимальных результатов, необходимо использовать противни в соответствии с различными разновидностями продуктов: противни из алюминия или из алюминатных листов - для кондитерских и хлебобулочных изделий, перфорированные противни - для приготовления на пару, противни с сетчатой структурой для жареных полуфабрикатов.

При загрузке продуктов для приготовления в рабочую камеру, рекомендуется уделять внимание тому, чтобы между противнями было достаточное расстояние. Таким образом обеспечивается равномерное распределение тепла и воздуха в целях достижения оптимального результата; этого не произойдет, если продукт в одном из противней будет касаться верхнего противня.

- Повернуть ручку дверцы по часовой стрелке до упора, при этом срабатывает система защиты, и выполняемая программа приготовления прерывается.
- Повернуть ручку дверцы против часовой стрелки до упора, чтобы полностью открыть дверцу.

### Настройки для процесса приготовления

#### Настройка температуры

Задать температуру приготовления с помощью регулятора | 4 |. Температуру можно задавать в диапазоне от 50 до 300 °C.

#### Настройка времени и начало процесса приготовления

Повернуть регулятор | 5 | по часовой стрелке, чтобы выбрать время приготовления, или против часовой стрелки до значка | ∞ |, чтобы выбрать работу в непрерывном режиме.

В результате этих действий цикл приготовления запускается автоматически.

#### Настройка уровня влажности

Повернуть регулятор | 6 | для настройки уровня влажности (от 0 до 7).

Влажность в рабочей камере увеличивается пропорционально выбранному уровню регулировки.

Эта функция особо важна при приготовлении блюд, имеющих тенденцию высыхания.

#### Окончание приготовления

Если выбран непрерывный режим работы, необходимо выключить печь вручную, устанавливая регулятор | 5 | времени приготовления на 0.

Если время приготовления установлено, о его истечении оповещает звуковой сигнал, и печь выключается.

Сигнал отключается при открытии дверцы.



## Плановое периодическое техобслуживание

Рекомендуется по мере необходимости очищать дефлектор и решетки для противней. Следует действовать следующим образом: прервать и перекрыть все источники питания (электрическую энергию, воду); извлечь направляющие для противней; отверткой соответствующих размеров или монетой открутить винты дефлектора и вынуть его из рабочей камеры, чтобы обеспечить очистку находящейся за ним задней части. Для тщательного ополаскивания рекомендуется использовать специальный душ (дополнительная принадлежность). Вытереть насухо чистой тряпкой. В случае особо стойких загрязнений следует вынуть дефлектор. Не использовать абразивные вещества и мочалки из металлической стружки, поскольку они могут повредить стальные поверхности. Если размеры позволяют это, вымыть дефлектор в посудомоечной машине. Закрепить дефлектор в рабочей камере, проверив, что два крепежных винта в верхней части хорошо затянуты.

## Длительный простой

Если печь не будет работать длительное время, ее следует тщательно очистить, удаляя все остатки использованных средств. Оставить дверцу приоткрытой для обеспечения циркуляции воздуха внутри рабочей камеры. Перекрыть все имеющиеся источники питания (электроэнергию, воду). Для более комплексного ухода можно обработать наружные поверхности специальными защитными средствами; такие средства можно легко найти в продаже.

## Внеплановое техобслуживание

Исправная и безопасная работа оборудования требует технического обслуживания печи (не реже одного раза в год), проводимого работниками службы технического обслуживания

## Очистка рабочей камеры

Разогреть печь до температуры 50°, установив влажность на уровень | 6 |, и разбрызгать аэрозоль для очистки духовых шкафов; такие аэрозоли легко найти в продаже.

Рекомендуется использовать щелочное, не коррозионное средство. Закрывать дверцу и оставить средство для воздействия на время, указанное производителем, как правило, оно составляет 5-10 минут. Запустить печь при максимальной влажности на 4-10 минут. Полностью выключить печь и медленно открыть дверцу; тщательно ополоснуть чистой водой рабочую камеру, используя душ (аксессуар) и протереть губкой прокладки дверцы. Повторно запустить конвекционный цикл примерно на 5 минут (этап высушивания). Во время периода простоя лучше оставить дверцу приоткрытой, а также перекрыть подачу электрической энергии и воды.

## Общая чистка

Ручная очистка должна осуществляться только при охлажденном и отключенном оборудовании. В любом случае, когда наблюдается неисправная работа оборудования, необходимо выключить электропитание и оповестить авторизованную сервисную службу. Съемные части должны промываться отдельно горячей водой и моющим средством, а затем ополаскиваться водопроводной водой. Стальные компоненты могут очищаться посредством влажной тряпки и неабразивного моющего средства, затем протираться мягкой и сухой тряпкой. Для очень стойких пятен следует использовать горячую воду с уксусом. Для очистки компонентов из нержавеющей стали не использовать агрессивные или абразивные средства. Использование металлических мочалок нежелательно из-за вероятности образования ржавчины. В этих же целях избегать контакта с железистыми материалами, толстыми или шероховатыми тряпками, или металлической шерстью. Не использовать наждачную бумагу или шлифовальную шкуру. В случае устойчивых загрязнений рекомендуется использовать губки (напр., скотч).

Не производите обслуживание самостоятельно, несанкционированные вмешательства в оборудование влекут за собой утрату гарантии!

В целях снижения уровня загрязнения окружающей среды, рекомендуется производить очистку устройства посредством средств с биоразлагаемостью более 90%.

## Внеплановое техобслуживание и устранение неполадок

Для изготовления данного оборудования были использованы только высококачественные компоненты. Возможные неисправности могут быть вызваны перепадами напряжения, пылью и/или грязью, проникающими в рабочие компоненты.

### ..Что делать, если:

Ниже приводятся причины неисправностей, которые пользователь может устранить самостоятельно, а также перечень ситуаций, не сказывающихся на безопасной эксплуатации оборудования.

### Лампочка, сигнализирующая о наличии напряжения, не загорается

Проверить, что активирован и включен главный выключатель, установленный на входе в оборудование, что ручка 5 выбора времени приготовления позиционирована на знаке бесконечности или на заданном времени приготовления.

### Горит лампочка горелки

Когда лампочка 9 на панели загорается, это указывает на то, что горелка заблокирована. Нажать кнопку 8 на панели для восстановления зажигания.

### Не включается вентиляция печи, и печь не нагревается

После настройки параметров и включения печи, следует убедиться в плотном закрытии дверцы.

### В рабочей камере нет влажности

После задания уровня влажности регулятором | 6 | проверить, что открыт запорный кран для воды.

**Если после тщательного выполнения всех вышеуказанных проверок оборудование не работает соответствующим образом, следует обратиться в авторизованный сервисный центр.**

При обращении в технический сервисный центр следует подробно описать неполадку, а также назвать все данные, приведенные на заводской табличке.

## Экология и окружающая среда

Наше оборудование разработано и оптимизировано посредством лабораторных тестов в целях достижения высоких эксплуатационных характеристик и производительности. В любом случае, для уменьшения энергозатрат (электричество, газ и вода), рекомендуется избегать длительной работы оборудования впустую, или при условиях, при которых не обеспечивается оптимальная производительность. Все материалы, использованные для упаковки, являются экологически совместимыми. Они безопасны в хранении или могут быть сожжены в специальных мусоросжигающих установках. Пластиковые компоненты, пригодные для утилизации и переработки:

- Полиэтилен: внешняя защитная пленка и/или плюрибол
- Полипропилен: держатели

- Пенополистирол: угловые элементы, листы и защитные кубы

При завершении срока службы оборудования, не допускать его выброса в окружающую среду. Наше оборудование реализовано из металлов (нержавеющая сталь, железо, алюминатные листы и т.д.) в процентном отношении, превышающем 90%, поэтому возможна переработка его частей посредством традиционных структур по переработке, в соответствии с действующими нормами страны.



Обеспечить невозможность дальнейшего использования оборудования, предназначенного для утилизации, вынимая кабель питания.