

05-05-2015

ITALIANO (Istruzioni originali)

INDICE: pag.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

I.	AVVERTENZE	2
II.	OPERAZIONI PRELIMINARI	2
III.	LUOGO D'INSTALLAZIONE	2
IV.	PREDISPOSIZIONE ALL'INSTALLAZIONE	3
V.	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	4
VI.	ALLACCIAMENTO IDRICO	7
VII.	COLLEGAMENTO SCARICHI	8
VIII.	SOVRAPPOSIZIONE FORNI	8
IX.	DATI TECNICI	8

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

I.	AVVERTENZE	9
II.	PRIMA UTILIZZAZIONE DEL FORNO	10
III.	MANUTENZIONE ORDINARIA	11
IV.	MANUTENZIONE STRAORDINARIA	13
V.	MANUTENZIONE IN CASO DI GUASTO	13
VI.	CONSIGLI DURANTE LA COTTURA	14
VII.	PANNELLO COMANDI MECCANICO	15

INTRODUZIONE

Gentile Cliente, La ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato questo apparecchio; ci auguriamo che questo sia l'inizio di una positiva e duratura collaborazione.

Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto, manutenzione e installazione dell'apparecchio. Scopo del presente manuale è quello di consentire al tecnico installatore e soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e le precauzioni necessarie per un uso sicuro, duraturo ed efficace dell'apparecchio.

Conservare con cura questo libretto per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio, per successive consultazioni da parte degli operatori addetti all'utilizzo e dei tecnici specializzati. In caso di smarrimento o deterioramento la documentazione sostitutiva dovrà essere richiesta direttamente al produttore o al rivenditore.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone o cose derivante da uso improprio dell'apparecchio, da modifiche o riparazioni eseguite da personale non autorizzato e dall'utilizzo di componenti di ricambio non originali o non specifici per il modello in oggetto.

Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE in vigore.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

I. AVVERTENZE

Leggere attentamente in seguente libretto prima di iniziare le operazioni di installazione e messa in funzione dell'apparecchio.

Tutte le operazioni di installazione, montaggio, assistenza e manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato e dotato dei necessari requisiti professionali (autorizzato dalla ditta produttrice o rivenditore), rispettando le norme in vigore nel paese d'installazione e quelle riguardanti la sicurezza dei prodotti e del posto di lavoro.

Errata installazione, assistenza, manutenzione, pulizia ed eventuali manomissioni o modifiche possono essere causa di malfunzionamenti, danni e lesioni.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo per la cottura o il riscaldamento di alimenti nell'ambito di cucine industriali. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e pertanto pericoloso.

II. OPERAZIONI PRELIMINARI

Al ricevimento del forno accertarsi che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto e che l'imballo non sia stato manomesso. Nel caso di danni o di parti mancanti avvisare immediatamente il vettore e il rivenditore/produttore, indicando **l'Articolo (ART) e numero di serie (Ser N°)** e allegando una documentazione fotografica.

Verificare che per raggiungere il luogo dell'installazione non ci siano problemi d'ingombro che impediscano il passaggio attraverso porte, corridoi o altri passaggi.

ATTENZIONE: durante il trasporto il forno può rischiare di rovesciarsi con il rischio di rotture e di arrecare danno a cose e persone. Utilizzare mezzi idonei tenendo conto anche del peso dell'apparecchio. Non trascinare e inclinare il forno per nessun motivo ma sollevarlo da terra perpendicolarmente al terreno e mosso orizzontalmente.

III. LUOGO D'INSTALLAZIONE

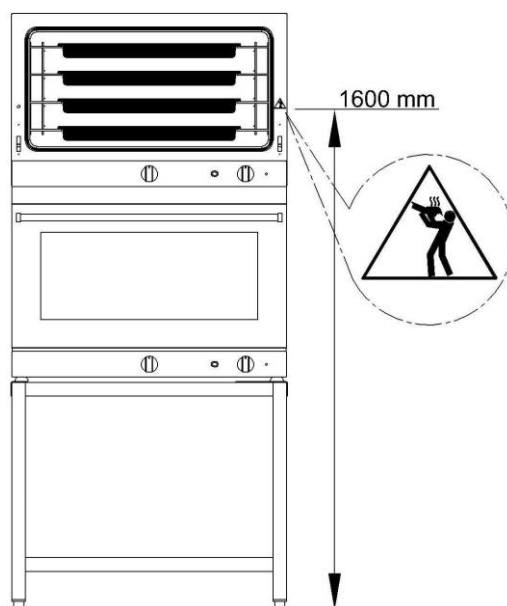
Deve essere installato in locali chiusi e ben areati (non ambienti esterni).

Prima di posizionare il forno, verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici, idrici.

E' consigliato posizionare il forno sotto una cappa aspirante o prevedere il convogliamento verso l'esterno dei fumi caldi e odori che escono dallo scarico della camera cottura.

Il forno va posizionato su una superficie piana per evitare che possa scivolare e ribaltarsi.
 Il sito di installazione del forno deve essere tale da sostenere il peso dell'apparecchio e del massimo carico.
 Per il suo peso lordo fare riferimento alla Targhetta Dati sul retro del forno.

Nel caso di forni posizionati sopra lievitori, tavoli in acciaio inox o altri forni è **sconsigliato** utilizzare ripiani più alti rispetto a quello in cui l'utente può vedere all'interno del contenitore. Per motivi di sicurezza dopo aver installato il forno, applicare l'adesivo "Pericolo ustioni" presente nell'imballo ad un'altezza di 1.600mm dal terreno. (vedi immagine a lato)



Prestare attenzione che il posizionamento consenta la completa apertura della porta.
 Fare in modo che la parte posteriore sia facilmente accessibile per permettere gli allacciamenti elettrici, idrici e per consentirne la manutenzione.

Il forno non è adatto all'incasso ed è obbligatorio lasciare uno spazio libero di 5 cm tutto attorno.

E' **sconsigliato** posizionare il forno vicino a fonti di calore, friggitorici o altre sorgenti di liquidi caldi; se ciò non è possibile rispettare le distanze di sicurezza che sono: 50 cm lateralmente, sopra l'apparecchio e 70 cm dal retro del forno.

Per qualsiasi motivo non posizionare il forno vicino a materiali o contenitori di materiale infiammabile (come pareti, mobili, divisori, bombole di gas);: può essere causa di pericolo d'incendio. Se questo non è possibile rivestire le parti infiammabili con materiale isolante termico non infiammabile prestando la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

IV. PREDISPOSIZIONE ALL'INSTALLAZIONE

Rimuovere l'imballo esterno (gabbia in legno e/o scatola in cartone) e smaltirlo secondo la normativa vigente nel paese d'installazione.

RIMOZIONE PELLICOLA PROTETTIVA ED ALTRO

Rimuovere completamente la pellicola protettiva dalle pareti esterne ed interne. (vedi immagine a lato)

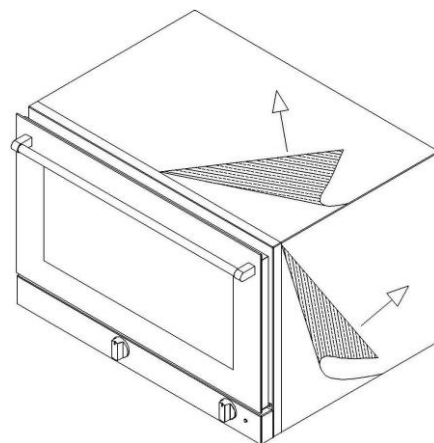
Rimuovere dall' interno tutto il materiale informativo ed eventuali sacchetti in plastica.

REGOLAZIONE PIEDINI

Non utilizzare il forno senza i piedini.

I piedini regolabili si trovano già avvitati sotto il forno.

Il loro mancato utilizzo non permette il passaggio d'aria per il raffreddamento dei componenti elettrici e delle pareti esterne del forno causando surriscaldamenti che possono danneggiare i componenti del forno.



La corretta planarità assicura un buon funzionamento; essa si ottiene agendo sui piedini regolabili e verificata tramite una livella a bolla d'aria. Basta avvitarli o svitarli per modificare la loro regolazione.

V. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE: Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da un tecnico qualificato e autorizzato, secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali del paese d'installazione.

Prima di effettuare il collegamento alla rete elettrica, verificare che la tensione(.....V) e la frequenza (...Hz) corrispondano a quanto indicato sulla Targhetta Dati posizionata nella parte posteriore dell'apparecchio.

ATTENZIONE: se il l'apparecchio è sprovvisto di un supporto con ruote che facilita lo spostamento, si consiglia di eseguire prima il collegamento alla rete elettrica e poi il posizionamento nel suo punto di lavoro stando attenti che durante lo spostamento non si rechi danno al cavo d'alimentazione. Ciò permette di eseguire il collegamento elettrico in tutta semplicità e maggiore sicurezza. Posizionare il cavo in modo tale che nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

FORNI DOTATI DI CAVO E SPINA MONOFASE

Apparecchi dotati di cavo e spina (monofase 220-240 V) è sufficiente inserire la spina nell'apposita presa (la presa deve essere adatta alla spina fornita in dotazione e deve sopportare il carico richiesto dall'apparecchio indicato nella Targhetta Dati). L'apparecchio deve essere posto in modo che la spina deve essere sempre accessibile.

L'apparecchio viene fornito con cavo e spina certificati: non devono essere manipolati e modificati.

Il cavo può essere solo sostituito: **questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato e autorizzato.** Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.

FORNI SENZA CAVO E DOTATI DI MORSETTIERA

I forni sono dotati di morsettiera come in figura. Per effettuare l'allacciamento elettrico è necessario consultare l'etichetta riportata nel libretto e attaccata nella parte inferiore del retro del forno vicino alla Targhetta Dati.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo in gomma di tipo H07RN-F.

ATTENZIONE: nel cavo elettrico di connessione il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo almeno di 3cm rispetto agli altri conduttori.

Il forno deve essere collegato in modo diretto alla rete elettrica e deve essere provvisto a monte, di un interruttore di facile accesso e installato all'impianto secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali del paese d'installazione. Tale interruttore deve avere una separazione dei contatti in tutti i poli così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III.

È obbligatorio un corretto collegamento a terra e il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso dall'interruttore di protezione.



COLLEGAMENTO CAVO D'ALIMENTAZIONE

Per collegare il cavo di alimentazione alla morsetteria, procedere come segue:

- (A1) Allentare il tappo del pressa/passa cavo e aprire la parte inferiore del retro dell'apparecchio svitando le viti.
- (A2) Far passare il nuovo cavo di alimentazione attraverso il pressa/passa cavo. Collegare i conduttori del cavo di alimentazione alla morsetteria seguendo gli schemi di collegamento che si trovano sull'etichetta situata nella parete posteriore del retro dell'apparecchio. Effettuare solo i collegamenti indicati inserendo il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite, il cavo e il ponte siano strettamente fissati. Nell'etichetta per ogni schema di collegamento viene indicato quale tipo di cavo utilizzare (HO7RN-F) e le sezioni in mm² dei suoi conduttori.
- (A4) Richiudere la parte inferiore del retro dell'apparecchio avvitando le viti e bloccare il cavo fissando il tappo del pressa/passa cavo.

Un collegamento errato può causare surriscaldamento della morsetteria portandola alla fusione e rischi di scosse elettriche.

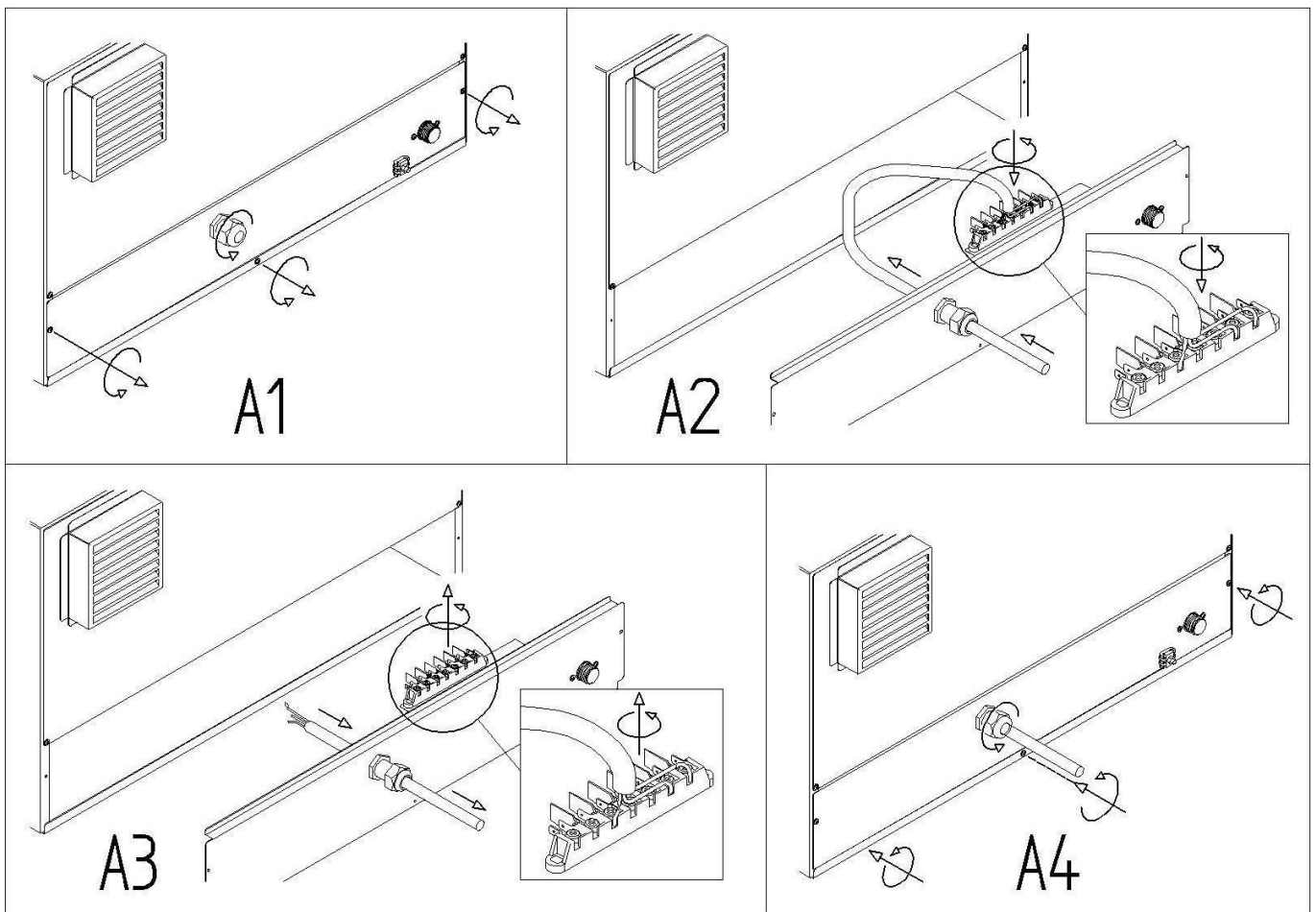
Verificare che tutte le connessioni elettriche siano ben serrate prima di connettere il forno alla rete.

PE = Giallo/Verde : conduttore di protezione "TERRA".

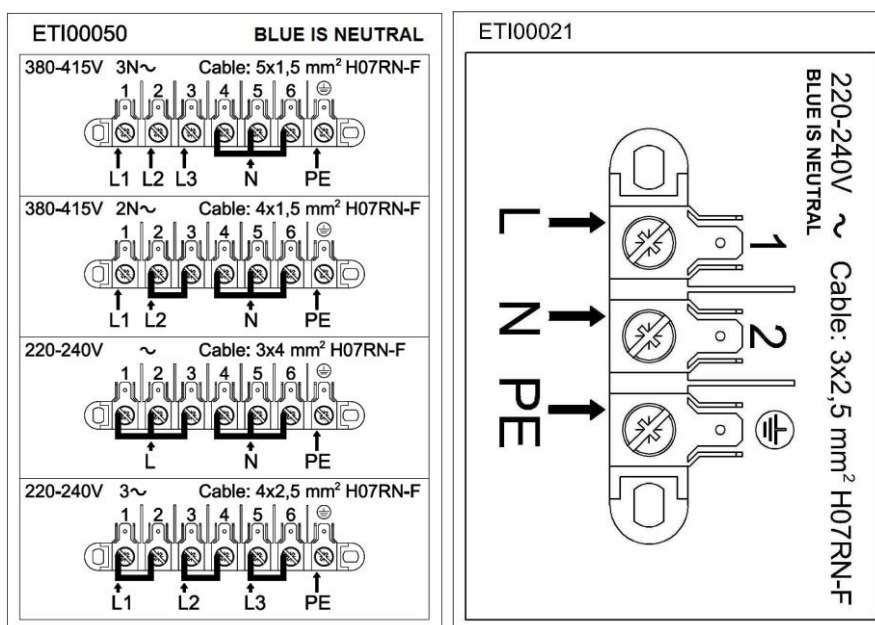
N = Blu : conduttore di neutro

L1, L2, L3 = Marrone, Grigio, Nero : conduttori di fase

Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra. Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete. Si consiglia di usare un multimetro per effettuare queste operazioni.



Codice prodotto (Ref)	Schemi di collegamento
PF4003	ETI00021
PF5003	ETI00021
PF5004	ETI00021
PF5004G	ETI00021
PF5004E	ETI00021
PF5004F	ETI00021
PF7504	ETI00050
PF7504G	ETI00050
P824U - G824U	ETI00050



SOSTITUZIONE DEL CAVO ELETTRICO DI CONNESSIONE

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.

ATTENZIONE: nel cavo elettrico di connessione il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo almeno di 3cm rispetto agli altri conduttori.

Nel caso di morsettiere con il cavo già preinstallato procedere come segue per la sua sostituzione:

- (A1) Allentare il tappo del pressa/passa cavo e aprire la parte inferiore del retro dell'apparecchio svitando le viti.
- (A3) Nella morsettiere allentare le viti di bloccaggio e sfilare i conduttori del cavo d'alimentazione. Sfilare il vecchio cavo dal pressa/passa cavo.
- (A2) Far passare il nuovo cavo di alimentazione attraverso il pressa/passa cavo. Collegare i conduttori del nuovo cavo alla morsettiere seguendo gli schemi di collegamento che si trovano sull'etichetta situata nella parete posteriore del retro del forno. Effettuare solo i collegamenti indicati inserendo il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando

la vite , il cavo e il ponte siano strettamente fissati. Per ogni schema di collegamento nell'etichetta viene indicato quale tipo di cavo utilizzare e le sezioni in mm² dei suoi conduttori.

- (A4) Richiudere la parte inferiore del retro dell'apparecchio avvitando le viti e bloccare il cavo fissando il tappo del pressa/passa cavo.

Verificare che tutte le connessioni elettriche siano ben serrate prima di connettere il forno alla rete

ATTENZIONE: un collegamento errato può causare surriscaldamento della morsetteria portandola alla fusione e rischi di scosse elettriche.

Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra. Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete. Si consiglia di usare un multimetro per effettuare queste operazioni.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo di tipo H07RN-F.

COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo: (vedi immagine a lato).

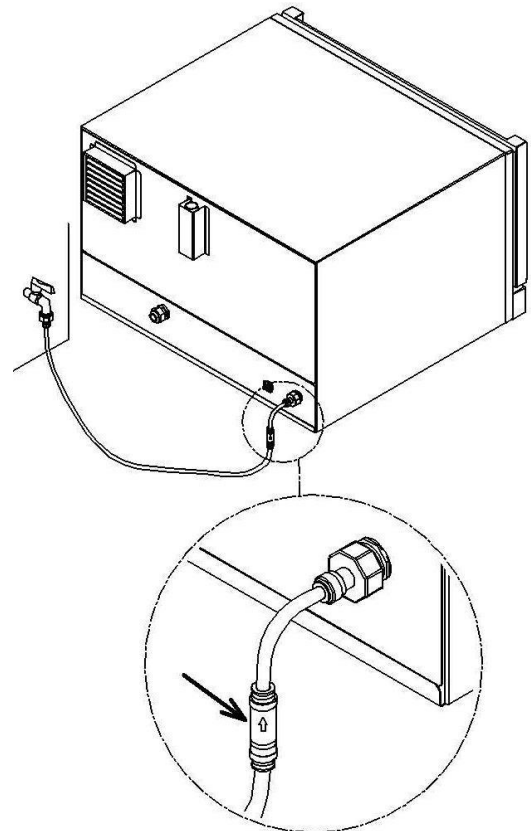
Tale morsetto permette di collegare un cavo di collegamento di colore Giallo/verde con sezione compresa tra i 2.5 e 10mm².

L'apparecchio deve essere incluso in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.



VI. ALLACCIAMENTO IDRICO SUI FORNI CON UMIDIFICAZIONE

È necessario interporre tra la rete idrica e il forno un rubinetto d' intercettazione e un filtro meccanico. Nella parte posteriore, il forno è provvisto di un ingresso di G3/4" con filtro. Inoltre viene fornito un tubo di 2m con raccordi di G3/4" e valvola di non ritorno liquidi come richiesto dalle normative vigenti. **ATTENZIONE:** per collegare il forno utilizzare solo il materiale dato in dotazione (tubo con raccordi e valvola di non ritorno) e non usare o riutilizzare altre tubazioni. Prima di collegare il tubo all'apparecchio, far defluire dell'acqua per eliminare eventuali residui di materiale presenti nella condotta. L'acqua in ingresso deve avere un valore di pressione compreso tra 150 (1,5 bar) e 200 kPa (2bar) e una temperatura massima di 30°C. Se i valori di pressione in ingresso superano i 200kPa (2bar), sarà necessario installare un riduttore di pressione, tarato a 200kPa (2 bar).



TRATTAMENTO ACQUA

L'acqua deve avere una durezza massima di 5 °f (per evitare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura). È consigliato l'utilizzo di un apparecchio demineralizzatore (osmosi inversa) per evitare i depositi di calcare e altri minerali all'interno del forno.

VII. COLLEGAMENTO SCARICHI

SCARICO FUMI

Durante la cottura si producono fumi caldi ed altri odori che escono dallo scarico dei fumi della camera di cottura. Esso si trova in alto nella parte posteriore del forno. Non sovrapporre oggetti sopra allo scarico per non ostacolare il deflusso dei fumi e per non causare danni agli oggetti stessi. Si consiglia di posizionare il forno sotto una cappa di aspirazione o prevedere il convogliamento verso l'esterno dei fumi caldi e odori per mezzo di un tubo di dimensioni non inferiori dello scarico del forno. Evitare le strozzature.

VIII. SOVRAPPOSIZIONE FORNI

Nel caso di sovrapposizione di più forni è obbligatorio l'utilizzo del kit apposito che mantiene la corretta distanza tra i due forni.

IX. DATI TECNICI

Costruttore:

Indirizzo:

Prodotto: Forno ventilato convenzione con umidificazione per utilizzi professionali.

Famiglia : Caboto - First Impact

PF5004

Identifica estetica e n° teglie

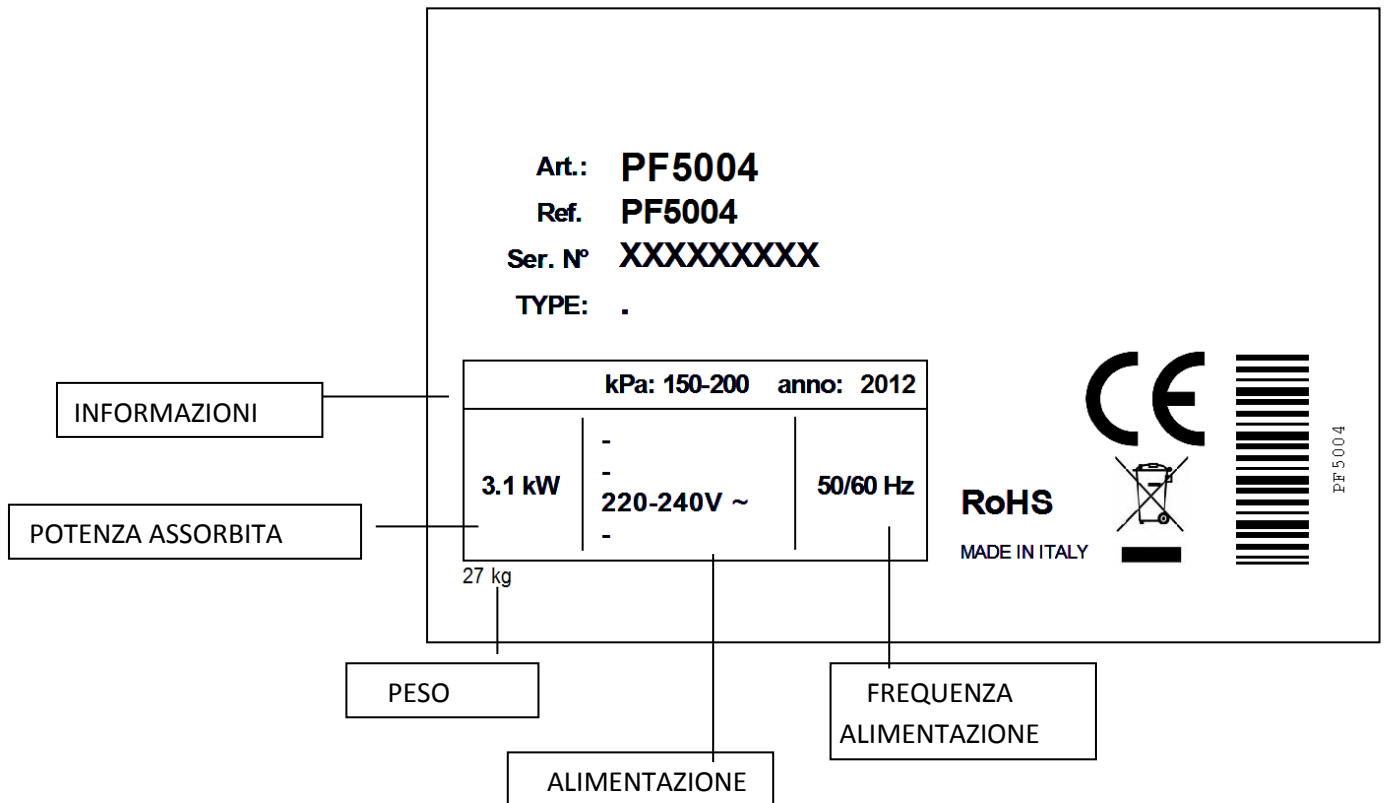
PF5004G

G: con resistenza GRILL

Identifica e n° teglie

CODICE PRODOTTO (Ref):
PF4003
PF5003
PF5004
PF5004G
PF5004E
PF5004F
PF7504
PF7504G
P824U - G824U

TARGHETTA DATI



Art. : modello secondo la classificazione del cliente

TYPE: identifica codice certificazione

Ser. N° numero identificativo, differente per ogni singolo prodotto

Ref: modello del prodotto secondo la classificazione interna del produttore

Informazioni: IPX4 livello di protezione contro gli spruzzi d'acqua / kPa....pressione acqua in ingresso / anno di produzione del forno.

Potenza assorbita: Potenza nominale dell'apparecchio kW

Alimentazione: TIPO DI CONNESSIONE SU MORSETTIERA: tensione applicata all'apparecchio in V, numero di fasi e neutri (3N = 3 fasi più neutro).

Frequenza alimentazione: frequenza dell'apparecchio in Hz.

Peso: Peso in kg dell'apparecchio

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

I. AVVERTENZE

Leggere attentamente il seguente libretto in quanto fornisce le indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio. Conservarlo con cura per qualsiasi ulteriore consultazione.

Errata installazione, assistenza, manutenzione, utilizzo, pulizia ed eventuali manomissioni o modifiche possono essere causa di malfunzionamenti, danni e lesioni.

Il forno deve essere utilizzata solo per la cottura di cibi nelle cucine industriali e professionali. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio. Il produttore declina ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati.

Il forno può essere utilizzata per i seguenti impieghi:

- Cottura di prodotti di pasticceria e pane, freschi e congelati

- Cottura di tutti i prodotti di gastronomia, freschi e congelati
- Ricondizionamento di cibi, refrigerati e congelati.

L'apparecchio è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato.

- Non è adatta all'utilizzo da parte di persone con ridotte capacità fisiche o mentali o con mancanza di esperienza, a meno che esse non siano state istruite circa il funzionamento dell'apparecchio dal personale responsabile per la loro sicurezza.
- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini e assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochini con esso.
- E' sconsigliato posizionare fonti di calore vicino all'apparecchio.
- Non lasciare per qualsiasi motivo materiale facilmente infiammabile vicino all'apparecchio: può essere causa di pericolo d'incendio.
- La temperatura dei contenitori di cibo, accessori o altri oggetti durante e dopo la cottura può rivelarsi elevata; prestare attenzione nella movimentazione per evitare il rischio di ustioni. Toccarli solo per mezzo di protezioni contro il calore come indumenti termici. Pericolo di ustioni!
- Prestare attenzione all'apertura della porta del forno: pericolo di ustioni per fuoriuscite di vapori ad alta temperatura.
- Non immettere oggetti infiammabili o cibi a base di alcol nel forno : sono causa di autocombustioni e incendi che potrebbero dare origine a fenomeni esplosivi.
- Evitare di salare i cibi all'interno nella camera cottura del forno. Se ciò non può essere evitato provvedere il prima possibile alla pulizia: ciò può causare danni alla camera cottura.
- Utilizzare le dita per regolare le opzioni del pannello comandi, ogni altro oggetto rischia di danneggiare l'apparecchio e quindi fa decadere la garanzia.

Le parti esterne del forno possono superare la temperatura di 60°C, quindi per evitare il pericolo di ustioni si consiglia di non toccare le zone o le parti contrassegnate dal simbolo accanto.



Danni o rotture dei componenti in vetro che costituiscono la porta necessitano di un intervento immediato con la loro sostituzione (contattare Centro Assistenza).

In caso di tempi prolungati di inutilizzo (per esempio più giorni) si consiglia di chiudere l'alimentazione di corrente e acqua.

Il produttore declina ogni responsabilità per danni subiti a persone o cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.

Questo apparecchio è conforme alle direttive CE in vigore.

II. PRIMO UTILIZZO

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, vanno effettuate scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza presenti in questo manuale.

Al suo interno non ci devono essere sacchetti in plastica, libretti istruzione, pellicole in plastica e quant'altro.

Assicurarsi che le strutture porta teglie all'interno della camera cottura siano ben bloccati alle pareti. Altrimenti le teglie contenenti cibi o liquidi caldi possono cadere causando rischi di ustioni.



Tutti gli imballi devono essere stati interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti del forno.

Gli sfiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.

I pezzi del forno eventualmente smontati per eseguirne l'installazione devono essere rimontati.

COLLAUDO

Il collaudo del forno si effettua completando un ciclo di cottura campione che consenta di verificare il corretto funzionamento del forno e l'assenza di anomalie o problemi.

Accendere il forno e impostare un ciclo di cottura con temperatura a 150° C, tempo a 10 min.

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

- La luce nella camera di cottura si accende.
- Il termostato di regolazione della temperatura di cottura interviene al raggiungimento della temperatura impostata e gli elementi riscaldanti si spengono.
- Le ventole della camera di cottura hanno lo stesso senso di rotazione.
- Verificare la fuoriuscita di acqua in direzione delle ventole dai tubi di immissione di umidità in camera di cottura.

PRIMA PULIZIA CAMERA COTTURA DEL FORNO

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e attendere fino al completo raffreddamento.

ATTENZIONE: l'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua o vapore in pressione.

Nella camera di cottura non devono essere presenti residui di solventi o detersivi. La loro rimozione deve essere eseguita sciacquando a fondo per mezzo di un panno umido utilizzando adeguate protezioni per occhi, bocca e mani. Possibili pericoli di corrosione.

Riscaldare il forno a vuoto a 200°C (392°F) per circa 30 minuti, al fine di eliminare eventuali odori dell'isolante termico.

Pulire le pareti della camera di cottura con acqua calda e sapone, quindi risciacquare; non utilizzare mai prodotti aggressivi né acidi.

III. MANUTENZIONE ORDINARIA

L'utente è tenuto alla sola manutenzione ordinaria. Per la manutenzione straordinaria si deve contattare il Centro Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico specializzato e autorizzato.

PULIZIA: NORME GENERALI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e attendere fino al completo raffreddamento.

ATTENZIONE: l'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua o vapore in pressione.

PULIZIA ORDINARIA CAMERA DI COTTURA

È consigliabile pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere corretti livelli di igienicità e per evitare il deterioramento dell'acciaio.

Per la pulizia manuale non utilizzare lance ad alta pressione o generatori di vapore. Prodotti acidi, sostanze abrasive, detergenti corrosivi con sabbia o soda caustica.

Per la pulizia manuale seguire la procedura:

- Accendere l'apparecchio e impostare la temperatura a 80°C.
- Lasciare in funzione per 10 minuti eseguendo vapore.
- Spegnerne l'apparecchio e lasciar raffreddare
- Pulire con acqua calda e sapone, quindi risciacquare.

E'assolutamente vietato lavare la camera di cottura a temperature superiori dei 70°C, pericolo ustioni.

La pulizia quotidiana della guarnizione della camera cottura del forno deve essere eseguita con un detergente non abrasivo in modo da garantire la sua integrità e perfetta efficienza.

In caso di incrostazioni di sporco, utilizzare solo spatole in plastica o una spugna imbevuta di aceto e acqua tiepida.

Attenzione: nel caso siano presenti nella camera di cottura grassi o residui alimentari, essi potrebbero prendere fuoco durante l'utilizzo del forno; è consigliato di rimuoverli celermente.

Utilizzare solo prodotti raccomandati dal costruttore dell'apparecchio.

PULIZIA ESTERNA

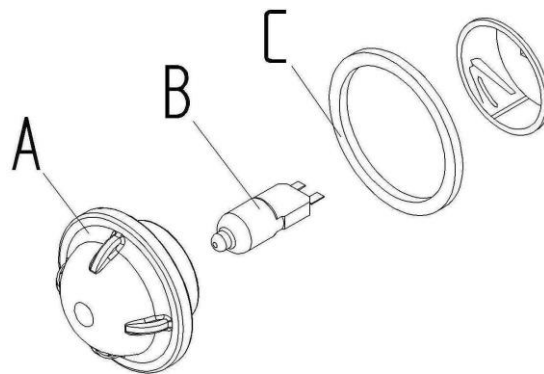
Utilizzare solo un panno inumidito con acqua tiepida o prodotti adatti alla pulizia dell'acciaio. Non utilizzare prodotti acidi o ammoniaci.

ATTENZIONE: l'apparecchiatura non va mai pulito con getti d'acqua o vapore in pressione.

SOSTITUZIONE LAMPADA ILLUMINAZIONE

ATTENZIONE: Per evitare scosse elettriche o danni alla persona, attenersi scrupolosamente alla seguente procedura:

- Disinserire il collegamento elettrico del forno e lasciarlo raffreddare.
- Togliere le griglie laterali che sorreggono le teglie.
- Svitare il coperchio in vetro "A" facendo attenzione alla guarnizione "C". Sostituire la lampada "B" con una di uguali caratteristiche.
- Riavviate il coperchio "A" di vetro facendo attenzione alla guarnizione " C".
- Riposizionare le griglie laterali e assicurarsi che siano ben fissate.

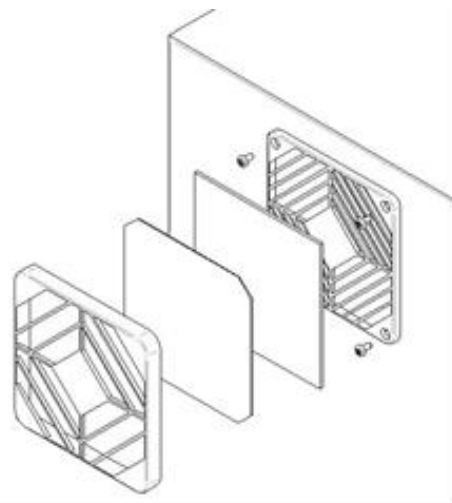


Nel caso in cui il coperchio in vetro sia rotto o danneggiato, non usare il forno finché il coperchio non sia stato sostituito (rivolgersi al Centro di Assistenza).

SOSTITUZIONE E PULIZIA FILTRO RAFFREDDAMENTO

ATTENZIONE: Per evitare scosse elettriche o danni alla persona, attenersi scrupolosamente alla seguente procedura:

- Disinserire il collegamento elettrico del forno e lasciarlo raffreddare.
- Svitare le viti che bloccano la griglia e sostituire o pulire il filtro.
- Una volta eseguita l'operazione rimontare il tutto.



IV. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

È consigliato sottoporre l'apparecchio a controlli periodici (almeno una volta l'anno) da parte di un tecnico specializzato e autorizzato.

Qualsiasi lavoro di manutenzione, installazione o riparazione deve essere effettuato da personale qualificato e autorizzato contattando il Servizio Assistenza. Prima di effettuare qualsiasi operazione è necessario disattivare l'alimentazione elettrica, provvedere alla chiusura dei rubinetti di alimentazione acqua e attendere il raffreddamento.

Prima di spostare l'apparecchio dalla sua posizione, verificare che le connessioni elettriche e idriche (cavi elettrici, tubo alimentazione acqua e scarichi) siano staccati correttamente.

Se l'apparecchio si trova su un sistema provvisto di ruote verificare che durante il suo spostamento non vengano danneggiati cavi elettrici, tubazioni o altro. Assicurarsi di applicare la sicura anti movimento. Evitare di posizionare il forno vicino a fonti di calore (esempio friggitrice ecc) .

Dopo aver eseguito l'intervento e riposizionato l'apparecchio nella sua posizione iniziale verificare che siano state eseguite a norma le connessioni elettriche e idriche.

V. MANUTENZIONE IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e chiudere l'alimentazione di acqua. Prima di telefonare al Servizio di Assistenza clienti verificare quanto descritto nella tabella (vedi sotto).

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
Luce forno spenta	Lampadina allentata	Inserire in maniera corretta la lampadina nel portalampade
	Lampadina bruciata	Sostituire lampadina (v. manutenzione ordinaria)
Il forno non cucina in maniera uniforme	Una delle ventole è ferma	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Una delle resistenze è rotta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Il forno è completamente spento	Mancanza della tensione di rete	Ripristinare la tensione di alimentazione
	Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete elettrica
	Intervento termostato sicurezza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificatore	Ingresso acqua chiuso	Aprire ingresso acqua
	Collegamento alla rete idrica in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete idrica
	Filtri entrata acqua ostruiti da impurità	Pulire i filtri
Con la porta chiusa, fuoriesce acqua dalla guarnizione	Guarnizione sporca	Pulire la guarnizione con un panno umido
	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Problema al meccanismo di chiusura della porta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Messaggio di errore forni digitali: ER1 o ER2	Malfunzionamento componente	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).

Se il guasto persiste Vi raccomandiamo di rivolgerVi al rivenditore o alla ditta produttrice richiedendo l'intervento del Servizio Assistenza specificando l'inconveniente e **l'Articolo (ART) e numero di serie (Ser N°)** dell'apparecchio in vostro possesso. Questi dati si trovano nella TARGHETTA DATI sul retro dell'apparecchio.

RICAMBI

Devono essere utilizzati solo componenti autorizzati. Tutti gli interventi devono essere effettuati da personale tecnico specializzato e autorizzato. Per richiedere un componente di ricambio, contattare il Centro Assistenza.

VI. CONSIGLI DURANTE LA COTTURA

Nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi come arrostiti o pollame è consigliabile inserire un contenitore sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi che cadranno durante la cottura.

Nel caso di cotture di alimenti con contenitori pieni o riempiti di liquidi, prestare particolare attenzione all'eventuale fuoriuscita degli stessi, sia durante la cottura che durante l'estrazione dei contenitori dal forno. Pericolo ustioni!

Nel caso di forni posizionati sopra lievita tori, tavoli in acciaio inox o altri forni è **sconsigliato** utilizzare ripiani più alti rispetto a quello in cui l'utente può vedere all'interno del contenitore. Pericolo ustioni!



Pulire sempre gli accessori prima del loro utilizzo.

Per una cottura perfetta ed uniforme del cibo si consiglia di utilizzare teglie non troppo alte perché impedirebbero una buona e corretta circolazione dell'aria. Tra teglia superiore e cibo ci deve essere una distanza almeno 2cm.

Per una cottura omogenea non sovraccaricare il forno e nel caso di prodotti di pasticceria o pane verificare l'orientamento del cibo rispetto al flusso d'aria nella camera cottura.

Per annullare gli effetti di perdita di calore dovuti all'apertura della porta nell'inserimento dei cibi nel forno, è consigliato un preriscaldamento di almeno 30 °C superiore alla temperatura prevista per la cottura.

Se durante la cottura si rendono necessari interventi sui cibi, occorre lasciare la porta aperta il più brevemente possibile, per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.

ATTENZIONE: è consigliabile aprire la porta in due tempi: per 4-5" tenere la porta semiaperta (3-4 cm), poi aprire completamente. Ciò serve ad evitare che l'eventuale vapore e calore nel forno arrechi fastidio o provocare scottature.

SCONGELAMENTO

È possibile utilizzare il forno per accelerare il processo di scongelamento del cibo da cuocere, con l'utilizzo di aria forzata a temperatura ambiente o a bassa temperatura (in funzione della dimensione e del tipo di prodotto da scongelare). Ciò garantisce ai prodotti surgelati lo scongelamento rapido senza modificare il gusto o l'aspetto.

UMIDIFICAZIONE

Il sistema a vapore è indicato per cuocere più delicatamente tutti i tipi di alimenti. Inoltre è indicato per scongelare rapidamente, per scaldare i cibi senza seccarli o indurirli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale. La combinazione della funzione umidificatore con quella tradizionale consente flessibilità d'uso con risparmio di energia e tempo, mantenendo inalterate le qualità nutritive e il sapore degli alimenti. È un sistema di cottura ideale per tutti i tipi di cibo.

L'acqua iniettata sulla ventola, viene nebulizzata e passando attraverso la resistenza si trasforma in vapore.

ATTENZIONE: Perché la funzione di umidificazione funzioni in modo soddisfacente, è necessario che la temperatura sia impostata almeno a 80-100°C. A temperature inferiori difficilmente viene prodotto vapore e maggior parte dell'acqua cade sul fondo del forno.

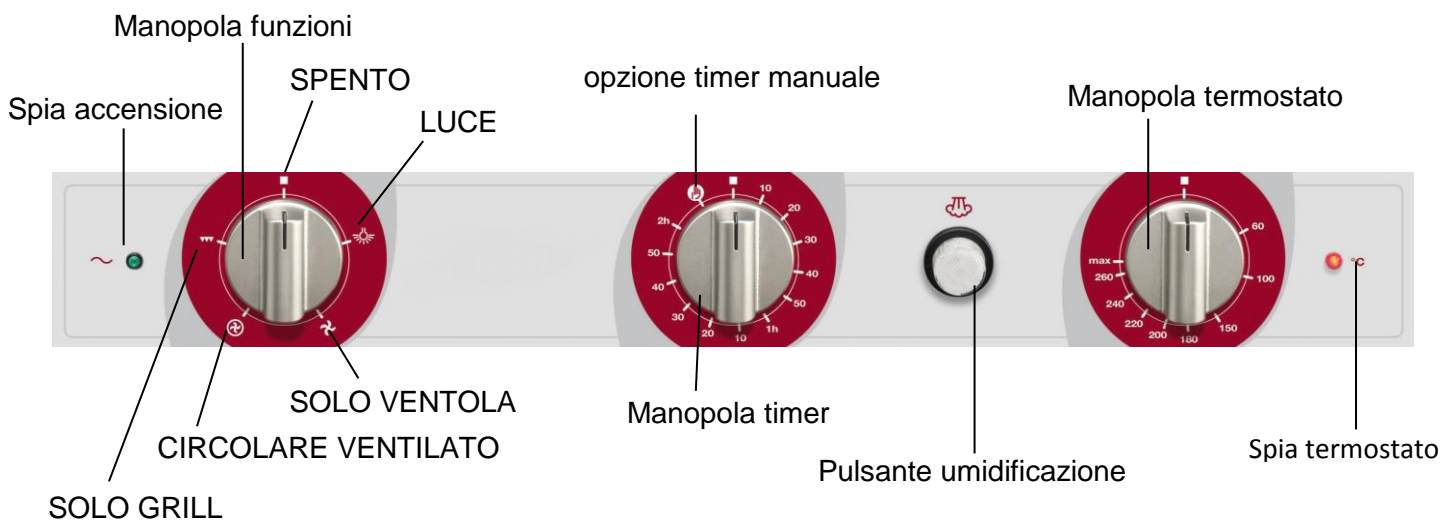
Inoltre per una buona cottura è necessario preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di attivare l'umidificazione.

PRERISCALDAMENTO

Per annullare gli effetti di perdita di calore dovuti all'apertura della porta nell'inserimento dei cibi nel forno, è consigliato un preriscaldamento di almeno 30 °C superiore alla temperatura prevista per la cottura.

VII. PANNELLO COMANDI FORNO MECCANICO

Pannello comandi versione orizzontale:



Pannello comandi versione verticale:

• **MANOPOLA FUNZIONI**

Ha 5 posizioni: spento, solo ventola, circolare ventilato, grill ventilato e funzione solo grill.

1. Quando è impostata su SPENTO, il forno è spento per ogni suo aspetto.
2. Quando è impostata su SOLO LUCE, funzionano le luci. Il sistema riscaldante del forno è sempre spento
3. Quando è impostata su SOLO VENTOLA, funzionano le luci e le ventole. Il sistema riscaldante del forno è sempre spento.
4. Quando è impostata su CIRCOLARE VENTILATO, funzionano le luci, le ventole. Il sistema riscaldante del forno è funzionante e viene comandato dalla manopola termostato. Funziona solo la resistenza circolare attorno alle ventole mentre la resistenza grill è sempre spenta.
5. Quando è impostata su SOLO GRILL, funzionano le luci. Il sistema riscaldante del forno è funzionante e viene comandato dalla manopola termostato. Funziona solo la resistenza grill, mentre la resistenza circolare attorno alle ventole è sempre spenta.



- **SPIA ACCENSIONE**

Quando s'illumina significa che il forno è acceso con le luci che illuminano la camera cottura e gli elementi riscaldanti funzionanti a seconda della funzione selezionata con la manopola funzioni .

- **MANOPOLA TIMER**

Quando è selezionata l'opzione manuale, il forno rimane acceso sempre, per un tempo infinito fino all'intervento dell'operatore.

Quando è selezionato un certo valore, il forno rimane acceso per quella quantità di tempo (massimo 120 minuti).

- **MANOPOLA TERMOSTATO**

Questa manopola consente di selezionare la temperatura di cottura desiderata.

- **SPIA TERMOSTATO**

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

- **PULSANTE UMIDIFICAZIONE**

Questo pulsante consente di attivare la funzione di umidificazione per quanto tempo esso rimane premuto.

18/09/2012

ENGLISH (Traslation of the original istructions)

CONTENTS: page

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

I.	WARNING	2
II.	PRELIMINARY OPERATIONS	2
III.	INSTALLATION AREA	2
IV.	PREPARING FOR INSTALLATION	3
V.	ELECTRICAL CONNECTION	4
VI.	WATER CONNECTION	7
VII.	DRAINAGE CONNECTION	7
VIII.	STACKING OVENS	7
IX.	SPECIFICATIONS	8

INSTRUCTIONS FOR THE USER

I.	WARNING	9
II.	FIRST USE	10
III.	ORDINARY MAINTENANCE	11
IV.	EXTRAORDINARY MAINTENANCE	12
V.	MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE	12
VI.	ADVICE DURING COOKING	13
VII.	MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL	14

INTRODUCTION

Dear client, thank you and congratulations for buying this appliance; we are confident that this is the beginning of a positive and long-lasting collaboration.

This manual has all the necessary information for the correct use, maintenance and installation of this appliance. The objective of this manual is to enable the technician and user to take all measures and precautions necessary for the safe, efficient, long-term use of the appliance.

Keep this booklet in a safe place, over the entire life cycle of the product for subsequent reference by the operators designated to use and specialized technicians.

Where documents are lost or damaged the replacement documentation must be requested directly from the manufacturer or retailer.

The manufacturer is not held liable for any damage caused by people or things or for inappropriate use of the appliance, modifications or repairs carried out by unauthorized personnel or used with spare parts not recommended by the manufacturer and not intended for use with this model.

This appliance complies with the EEC directives in force.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

I. WARNING

Read this instructions booklet carefully before starting the installation and start-up operations.

All installation, assembly, assistance and extraordinary maintenance shall be carried out by qualified personnel and supplied with necessary professional (authorisations by the manufacturer or retailer), in accordance with local laws in effect where installation takes place regarding product and workplace safety.

Incorrect installation, assistance, maintenance, cleaning, tampering or modifications can cause malfunction, damage and breakage.

The appliance must only be used for cooking or heating of foods in industrial kitchens. Any other use is inappropriate and dangerous.

II. PRELIMINARY OPERATIONS

On receipt of the product, make sure it has not been damaged during transport and that the packaging has not been tampered with. In the case of damage or missing parts inform the carrier and retailer/manufacturer immediately, indicating **the code (Art.) and serial number (Ser N°)** and attach a photo.

Check that the installation area is kept clear so that doors, corridors and passageways are accessible.

WARNING: the appliance may fall over during transport leading to breakage and damage to things and people. Use suitable transport capable of taking the weight of the appliance. Do not drag or lean the device for any reason. Lift it up straight from the ground and place horizontally.

III. INSTALLATION AREA

The appliance shall be installed in enclosed and well ventilated areas (not outdoors).

Before positioning the appliance, check the overall dimensions and the exact position of the electrical, water connections.

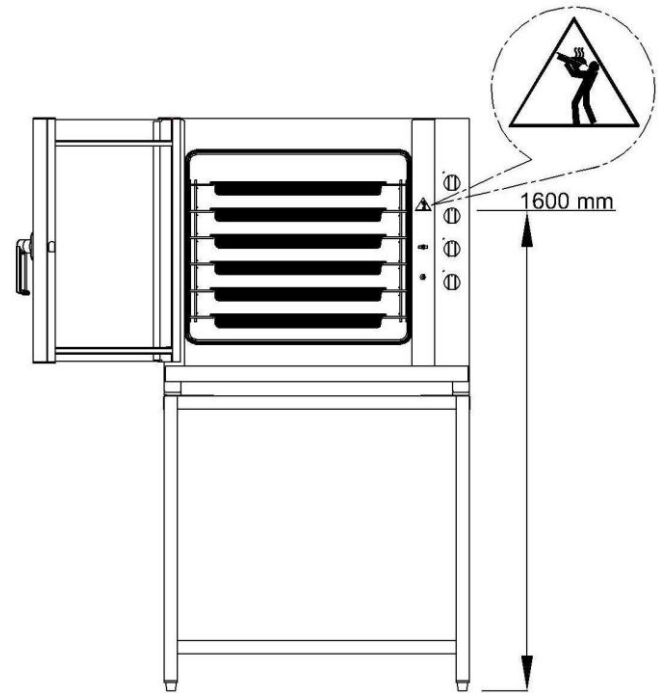
It is advised to place the oven under an extractor hood or in such a way that hot fumes and odours exit the oven via adequate ventilation to the outside.

The oven must be placed on a flat surface so that it does not slip or turn over.

The installation area must be able to support the weight of the appliance filled to the maximum.

See the information level on the back of the oven for the gross weight.

When ovens are placed on leavening cabinets, stainless steel tables or other ovens, it is **not advisable** to use shelves so high that the inside of the oven is not at eye level. Apply the sticker included in the packaging “Burning hazard”, after installing the oven at a height of 1.600mm from the ground. (See image)



Make sure that it is placed so that the door may be fully opened.

Position it so that the back of the oven is easily accessible for maintenance, connection to the mains sockets, and water.

The appliance is not meant to be fitted and a 5 cm space must be left all round it.

It is not **advised** to place it near heat, fryers or other hot liquids. If this is not possible at least respect the following distances from machinery: 50 cm from the sides and above the appliance and 70 cm from behind.

Do not place the device near materials or containers of inflammable liquids (such as walls, furniture, screens, gas canisters) as it can be a fire hazard. If this is not possible, cover the inflammable parts with fire and heatproof material and by checking fire hazard regulations.

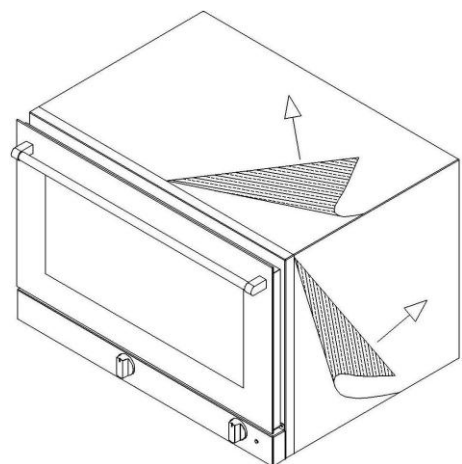
IV. PREPARING FOR INSTALLATION

Remove the outer packaging (wooden caging and/or carton box) and dispose it in compliance with the laws in force in the country of installation.

REMOVING PROTECTIVE FILM ETC.

Remove the protection film from the external and internal walls. (See image)

Remove all information covering from the inside, and take off all plastic packaging.



STAND ADJUSTMENT

Do not use the appliance without stands.

The adjustable stands are already screwed to the underside of the oven.

If they are not used, this prevents airflow from cooling the electric parts and outside of the oven which causes over-heating and damage to components.

The oven will function correctly if placed level on a flat surface by adjusting the stands accordingly and using a spirit level. Screw or unscrew them as necessary to adjust.

V. ELECTRICAL CONNECTION

WARNING: Mains connection must be carried out by a qualified and authorised technician according to national, international and local laws in the country where it is installed.

Before mains connection, ensure that the frequency (.....V) and voltage (....Hz) meet the requirements indicated in the in the information tag on the back of the appliance.

WARNING: if the device does not come with a trolley to facilitate transport, it is advisable to connect it first then place it in position in the work area ensuring the cable is not damaged during placement. This enables easy and safe connection. Ensure that the cable is uniformly exposed to a room temperature no higher than 50°.

OVENS WITH CABLE AND SINGLE PHASE PLUGS

For appliance with cable and plug (single phase 220-240V) the plug merely needs to go into the appropriate socket (the socket must be adapted for the supplied plug and must withstand the voltage required by the appliance indicated on the information plate). The product must be positioned so that the plug is always accessible.

The appliance comes with certified cable and plug therefore they must not be tampered with or modified. Only the cable can be substituted: **this must be carried out by a qualified authorised technician.** The earth wire must always be yellow green.

APPLIANCE NOT SUPPLIED WITH CABLE WITH THREE PHASE TERMINALS

Articles supplied by us come with terminals such as in the image. To connect to the mains see the label in the manual and stuck to the lower part of the back of the appliance near the Information Plate.

The oven must be connected to the electricity with a rubber cable such as H07RN-F.

WARNING: the yellow/green voltage wires in the earth cable must be 3cm longer than the others.



The oven must be connected directly to the mains and must have an easily accessible switch from the start ,installed for the device according to the national, international and local laws in the country where it is installed. This switch must separate polarization guaranteeing complete disconnection in accordance with the overvoltage III category.

Correct earthing is obligatory and the earth wire must not be operated by the protection switch.



CABLE CONNECTION

Proceed as follows to connect the power supply wire to the terminal board:

- (A1) Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening the screws.
- (A2) Feed the new cable through the cable gland. Connect the cable voltage to the terminal strips following the connection diagram on the label on the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw. The type of

cable to be used (HO7RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm².

- (A4) Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.

Erroneous connection could lead to overheating of the terminal board which could lead to blowout and electric shock.

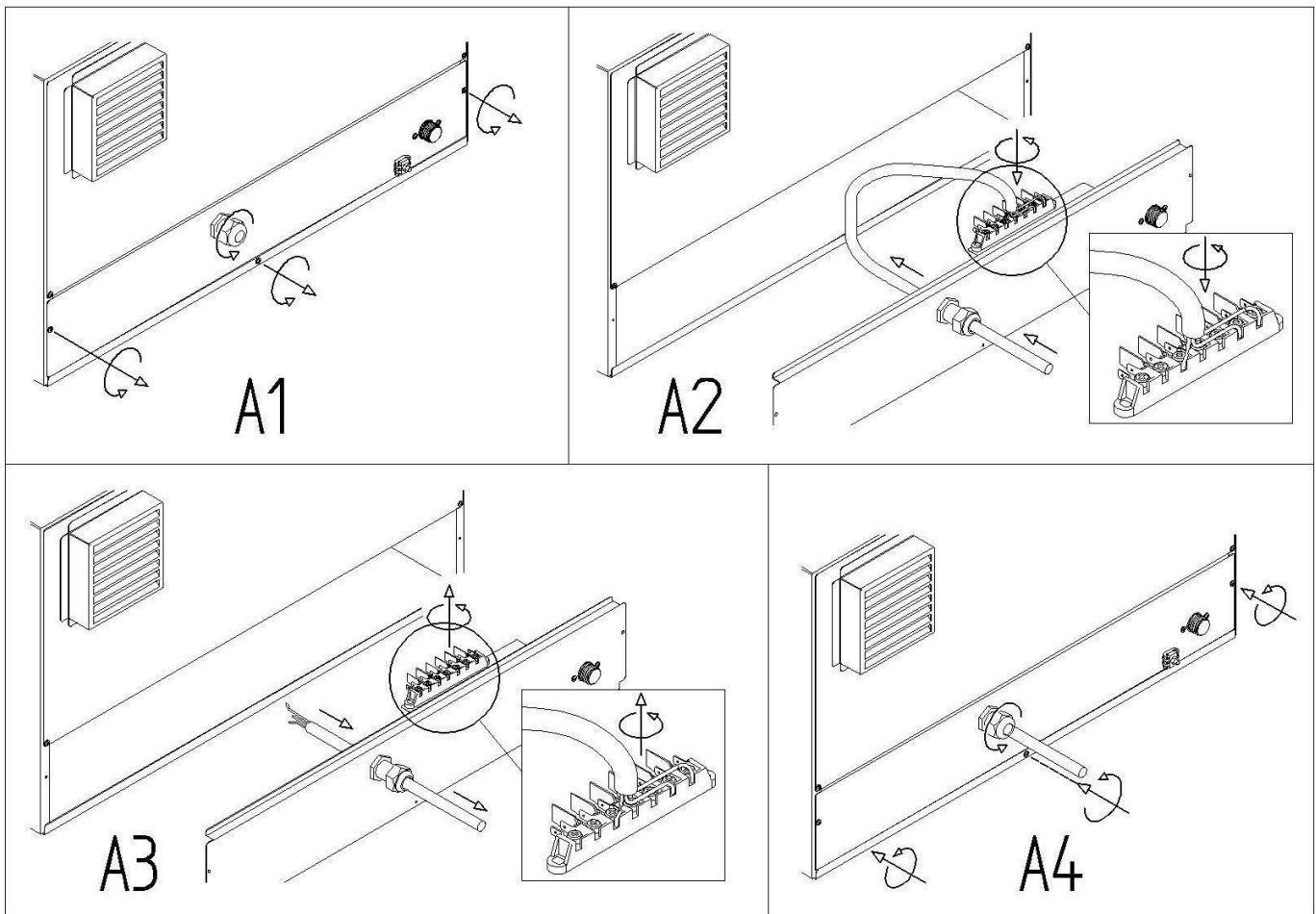
Check that all the connections are tight before connecting the oven to the mains.

PE = Yellow/Green: "EARTH" protection conductor.

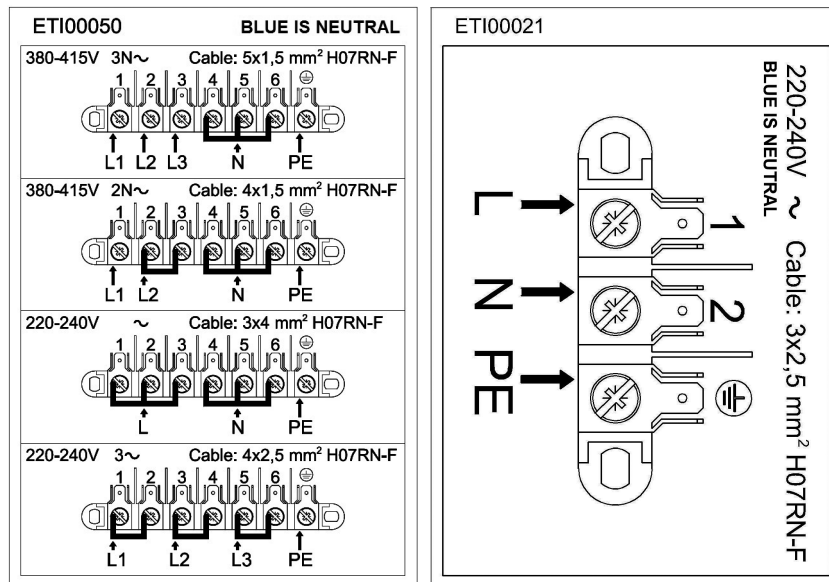
N = Blue: neutral conductor.

L1, L2, L3 = Brown, Grey, Black: live conductors

Check there is no static discharge between live and earth. Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains. It is advised to use a multi tester to carry out these operations.



Product Code (Ref)	Connection references
PF4003	ETI00021
PF5003	ETI00021
PF5004	ETI00021
PF5004G	ETI00021
PF5004E	ETI00021
PF5004F	ETI00021
PF7504	ETI00050
PF7504G	ETI00050
P824U - G824U	ETI00050



CABLE SUBSTITUTION

This must be carried out by a qualified authorised technician. The earth wire must always be yellow green.

WARNING: the yellow/green voltage wires in the earth cable must be 3cm longer than the others.

Proceed as follows to connect the power supply wire to the terminal board:

- (A1) Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening the screws.
- (A3) Loosen the terminal screws and feed the cable conductors through. Take out the old cable from the cable gland.
- (A2) Feed the new cable through the cable gland. Connect the new cable's conductors to the terminal following the connection diagram on the label at the lower part of the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw.

The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm² ..

- (A4) Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.

Check that all the connections are tight before connecting the oven to the mains.

WARNING: Erroneous connection could lead to overheating of the terminal board which could lead to blowout and electric shock.

Check there is no static discharge between live and earth. Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains. It is advised to use a multimeter to carry out these operations. The appliance must be connected to the mains using a H07RN-F cable.

EQUIPOTENTIAL CONNECTION

This connection shall be carried between the different appliances with the terminal marked by the symbol: (see image).

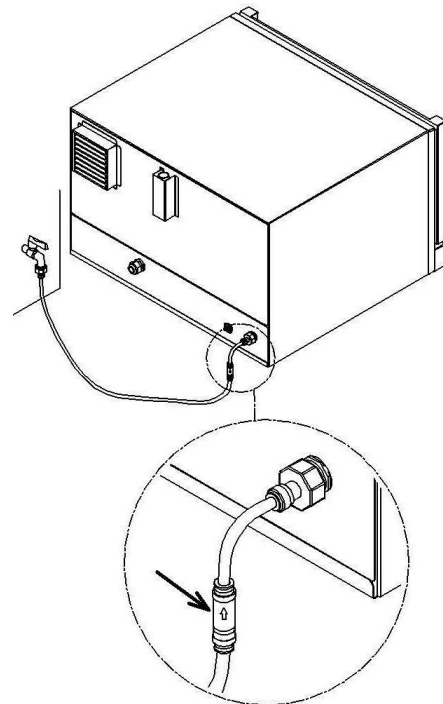
This terminal enables the connection of Yellow/Green cable with a section between 2.5 and 10mm².

The appliance shall be included in an equipotential system whose efficiency shall be duly verified according to the provisions of the laws in force.



VI. WATER CONNECTION

A cut off tap and a mechanical filter shall be interposed between water supply system and the oven. There is a G3/4" input on the back of the oven with a filter. There is also a 2m pipe with G3/4" fittings and check required by law. **WARNING:** only use the material supplied to connect the oven (pipe with fittings and check valve) and do not use or re-use other pipes. Before connecting the pipe to the appliance, let the water flow out to get rid of residues in the pipe. The inflowing water shall have a pressure value comprised between 150 (1,5 bar) and 200 kPa (2bar) and a maximum temperature of 30°C. If the inflow pressure value exceeds 200kPa (2bar), a pressure reducer will have to be installed, calibrated at 200kPa (2 bar).



WATER TREATMENT

The water shall have a maximum hardness of 5 °F (for possible accumulations limestone within the cooking chamber). Use of demineralising appliances is recommended (Reverse Osmosis) with the aim of avoiding deposit of limestone and other minerals in the oven.

VII. DRAINAGE CONNECTION

FUMES DISCHARGE

Hot fumes and odours are emitted from the cooking chamber during cooking. This is located at the top part of the back of the oven. Do not place objects on the discharge so as not to hinder the outflow of the fumes and hence avoid causing damage thereto. It is advisable to position the oven under a suctioning or ensure

adequate ventilation to outside for hot fumes and odours through a pipe no smaller than the oven drainage. Avoid bends and blockages.

VIII. STACKING OVENS

Stacking several ovens requires the use of the special kit which keeps the correct distance between the two ovens.

IX. SPECIFICATIONS

Manufacturer:

Address:

Product: Ventilated convection oven with humidifier for professional use.

Class : First Impact

PRODUCT CODE (Ref):
PF4003
PF5003
PF5004
PF5004G
PF5004E
PF5004F
PF7504
PF7504G
P824U - G824U

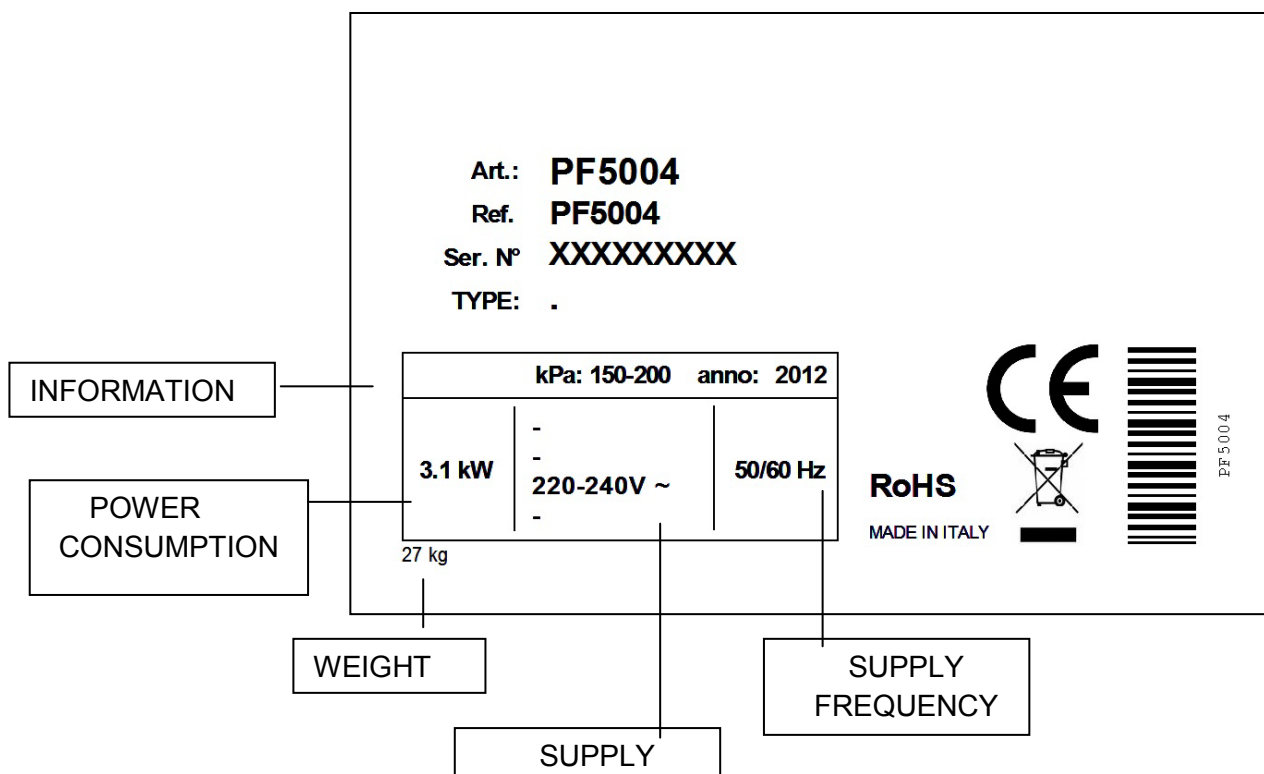
PF5004

Interface identification n° of baking trays

PF5004G

G: with GRILL resistance
Baking tray n°

INFORMATION PLATE



Art.: model according to customer classification

TYPE: product model according to its technical properties

Ser. N° identification number, different for each product

Ref.: model according to internal manufacturer's classification

Information: IPX4 protection level against water sprays / kPa...inflow water pressure / production year.

Power consumption: appliance nominal power kW

Mains supply: TERMINAL CONNECTION TYPE: device tension in V, number of phases and neutrals
(3N = 3 phases more neutral).

Supply frequency: appliance frequency in Hz.

Weight: appliance weight

INSTRUCTIONS FOR THE USER

I. WARNING

Read this instructions booklet carefully in that it provides indications regarding safety and use of the appliance.

Keep carefully for reference at all times.

Incorrect installation, assistance, maintenance, cleaning, tampering or modifications can cause malfunction, damage and breakage.

The oven must only be used for foods in industrial and professional kitchens. Any other use is inappropriate. The producer shall be deemed relieved from form any liability arising from uses different from the indicated ones.

The oven may be used for the following:

- Baking fresh and frozen pastries and bread
- Cooking all food refrigerated and frozen food products
- Reconditioning refrigerated and frozen food products.

The appliance is intended for professional use and it shall be used by qualified personnel.

- The appliance is not suitable for use by people with low physical or mental abilities or lacking experience, unless instructed regarding the operation of the oven by the personnel in charge of safety their safety.
- Do not leave the appliance unattended in presence of children and ensure that the latter do not have access to the appliance.
- It is thus strongly recommended not to position sources of heat near the apparatus.
- Do not under any circumstance, leave flammable material near a appliance: it can be a fire hazard.
- Food container temperatures, accessories or other objects can be very hot; beware of burns when moving them. Only touch them with relevant thermal protection.
- While opening the oven door: danger of scalding due to high temperature emissions.
- Do not put flammable or alcohol based foods in the oven as they can cause combustion and explosions.
- Avoid putting salt on food inside the cooking chamber of the oven. If this cannot be avoided, ensure that it is cleaned as soon as possible as it can cause damage to the cooking chamber.
- Use fingers to regulate the digital panel options; any other object may damage the oven hence nullify the validity of the warranty.

The outside parts of the oven can exceed a temperature of 60°C, therefore in order to avoid burning it is advised not to touch the external parts marked by the symbol shown here.



Damage or breakage of door glass components must be substituted immediately (contact the Assistance Centre).

When not in use for extended periods (for example 12 hours) it is advisable to leave the door slightly open.

If it is not in use for long periods of time (many days) it is advisable to turn it off at the mains and disconnect it from the water supply.

The producer shall not be deemed liable for any damage incurred by persons or properties, caused by non compliance with the aforementioned instructions of deriving from tampering with even a single part of the appliance and use of non-genuine spare parts.

This appliance complies with the EU directives in force.

II. USING FOR THE FIRST TIME

Make sure all checks required to ascertain strict adherence with the soundness of the systems and the installation of the appliance with the law regulations as well as technical and safety instructions provided for by this manual are as well are carried out before operating the appliance.

There should not be plastic bags inside it, instruction manuals, plastic film or anything else.

Ensure that the baking tray holders inside the cooking chamber are well fitted to the walls. Otherwise the baking trays containing food or hot liquids could fall resulting in scalding.



All packaging should have been entirely removed, including the protective film applied on the walls of the product purchased.

The vents and aeration slits should be open and clear of obstructions.

The parts of the oven that might be dismantled for installation must be mounted again

TESTING

The oven is tested by completing a sample coking cycle which allows verifying whether the apparatus operates correctly and the presence of failures or problems.

Start the oven and set a cooking time and temperature for 10 minutes at 150° C at medium humidity.

Thoroughly verify the conditions listed below:

- The coking chamber light is ON.
- On reaching the set temperature, the cooking temperature thermostat turns off the heating elements.
- The cooking chamber fans spin in the same direction.
- Check outflow of water in the direction of the fan/s from the pipe for introducing moisture into the cooking chamber.

FIRST CLEANING OF THE COOKING CHAMBER OF THE OVEN

Disconnect electrical power from the appliance and wait until the oven is cooled completely before cleaning.

WARNING: the appliance should never be cleaned with high pressure water sprays.

There should never be any residue of solvents or detergents. They should be removed by rinsing thoroughly using a damp cloth. Appropriate eye, mouth and hand protection should be used. Possible danger of corrosion.

Heat the oven empty up to 200° C (392° F) for about 30 minutes so as to eliminate thermal insulation odors.

Clean the walls of the cooking chamber using hot water and soap, then rinse; never use aggressive or acid products.

III. ORDINARY MAINTENANCE

The user is solely responsible for ordinary maintenance. The Assistance Centre must be contacted for extraordinary maintenance which requires a specialised authorised technician.

CLEANING: GENERAL RULES

Disconnect electrical power from the appliance and wait until the oven is cooled completely before cleaning.

WARNING: the appliance should never be cleaned with high pressure water sprays.

ORDINARY CLEANING OF COOKING CHAMBER

It is advisable to clean the cooking chamber daily so as to maintain correct levels of hygiene and avoid the deterioration of steel.

Do not use high pressure water steam lances or steamers for cleaning. Acidic, abrasive, corrosive sand-based or caustic soda based detergents are prohibited.

For manual cleaning follow the procedure below:

- Turn on the appliance and set the temperature to 80°C.
- Leave it on for 10 minutes on steam
- Turn off the appliance and let it cool down
- Clean with hot water and soap then rinse.

It is strictly prohibited to wash the cooking chamber in cooking temperatures higher than 70°C, scalding danger.

Daily cleaning of the oven cooking chamber lining must be carried out with a non-abrasive detergent to guarantee its full function.

Use plastic bristles or a sponge soave in vinegar and warm water in case of dirt crusts.

Warning: residue fats possibly present in the cooking chamber could catch fire when using the oven, hence it is advisable to remove them quickly.

Only use products recommended by the manufacturer of the appliance.

EXTERNAL CLEANING

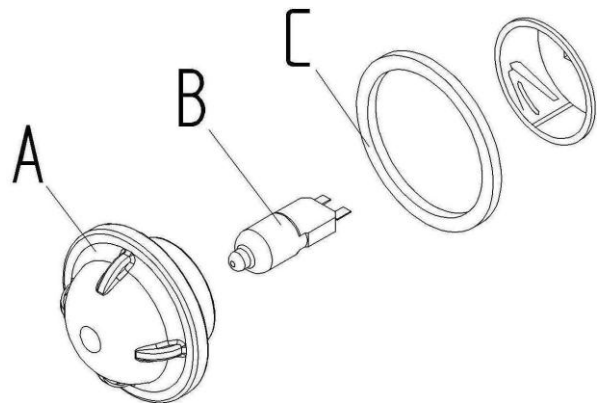
Only use a damp cloth with warm water or products suitable for cleaning stainless steel. Do not use acidic products or ammonia.

WARNING: the appliance should never be cleaned with high pressure water sprays.

REPLACING LIGHT LAMPS

WARNING: Strictly adhere to the following procedure in order to avoid electrocution or damage to people:

- Disconnect the electrical connection of the oven and leave it to cool.
- take off the side grids that hold the baking trays.
- Unscrew the glass cover "A" while observing "C". Replace the lamp "B" with one having the same characteristics.
- Screw back on glass cover "A" while observing washer "C".
- Put the side grids back on ensuring they are well fitted.

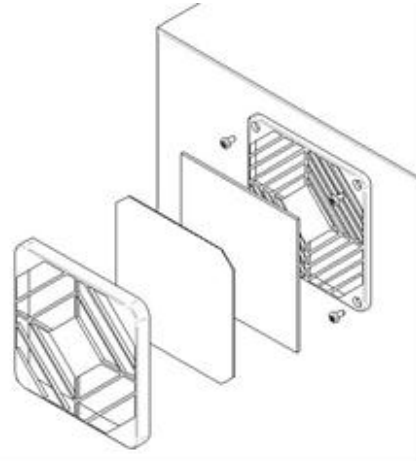


Should the glass lid be broken or damaged, do not use the oven until the lid is replaced (Contact the Assistance Centre).

SUBSTITUTION AND CLEANING OF COOLING FILTER

WARNING: Strictly adhere to the following procedure in order to avoid electrocution or damage to people:

- Disconnect the electrical connection of the oven and leave it to cool.
- Loosen the grid screws and substitute or clean the filter.
- Once this is done put everything back together.



IV. EXTRAORDINARY MAINTENANCE

It is advisable to have the appliance subjected to periodical checks (at least once per year) by a specialised authorised technician.

Any maintenance, installation or repair work must be carried out by qualified authorised personnel by contacting the Assistance Centre. Before carrying out any operation the appliance must be plugged out at the mains, turn off the water mains taps and wait for it to cool down.

Before moving the appliance from position, check that the electricity and water connections (electric cables water pipe and drainage) are correctly plugged out.

If the appliance is on wheels check that electric cables, pipes or anything else are not damaged while moving it. Ensure the break is on. Avoid placing the device near heat (such as fryers etc.).

After carrying out the task and replacing the appliance in its initial position, check that the electric and water are connected correctly.

V. MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE

If the appliance breaks, disconnect it from the mains and turn off water.

Before ringing Customer Service, check the chart below.

FAILURE	CAUSE	SOLUTION
Oven light OFF	Loose lamp	Correctly fit the lamp into the lamp holder
	Blown lamp	Replace the lamp (see ordinary maintenance)
Non-uniform cooking by the chamber	The fans no long invert the direction of rotation	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	One of the fans not operating	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
Non-uniform cooking by the chamber The oven is completely OFF	Failure of one of the resistances	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	Supply voltage failure	Restore power supply voltage
	Incorrect connection to the power supply network	Check connection to the power supply network
The oven is completely OFF There is no water inflow from the humidifier pipes	Safety thermostat measure	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	Water inlet closed	Open water inlet
	Incorrect connection to the water supply system	Check connection to the water supply system

There is no water inflow from the humidifier pipes Water leaking from the gaskets with the door open	The water filters are blocked by impurities at the top	Clean the filters
	Dirty lining	Clean the lining with a damp cloth
	Damaged gasket	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
Water leaking from the gaskets with the door open The fan stops while the oven is on	Problem regarding the closure of the door	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	Safety thermostat measure motor	Turn off the oven and wait for the motor's thermal protection to reset itself. If the problem persists call a specialised repair technician (Assistance Service).
	Motor capacitor break	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).

If the problem persists we advise you to consult a retailer of manufacturer asking for Assistance Service specifying the problem and supplying your **the code (Art.) and appliance Ser N°**. This information is provided on the INFORMATION PLATE on the back of the machine.

SPARE PARTS

Use only authorized parts for product repair. All interventions shall be carried out by authorized and specialized technical personnel. Contact the Assistance Centre to request spare parts.

VI. ADVICE DURING COOKING

Where the grill is used to cook fatty food such as roasts or poultry it is advisable to insert a container on the bottom of the cooking chamber to collect the fat during cooking.

While cooking food with full containers or filled with liquids, ensure they do not spill, both during and after cooking on taking them out of the oven.
Scalding danger!

When ovens are placed on leavening cabinets, stainless steel tables or other ovens, it is not advisable to use shelves so high that the inside of the oven is not at eye level. Scalding danger!



Always clean accessories before use.

To cook food perfectly and uniformly it is not advised to use deep baking trays because they would prevent the correct air circulation. There must be a space of at least 2cm between the top tray and food.

To cook uniformly do not overload the oven and make sure baked goods or bread face the right direction toward airflow in the cooking chamber.

Correct use of core probe: insert in the thickest part of the food from top to bottom until the centre is reached with the core probe.

To counteract the loss of heat through opening the door to put food in the oven, it is advised to preheat to at least 30 °C higher than the desired cooking temperature.

In case of interventions on the food, leave the door open for the least time possible, so as to prevent the temperature within the oven from dropping to a point of jeopardizing successful cooking.

WARNING: it is advisable to open the door twice: keep the door ajar (3-4 cm) for 4-5", then open completely. This is to prevent heat and steam causing annoyance or burns.

DEFROST

The oven can be used for accelerating the defrosting process for foods to be cooked, by using forced air at ambient temperature or at lower temperature (depending on the size of the product to be defrosted). This guarantees quick thawing of frozen products without altering their taste and aspect.

HUMIDIFICATION

The humidification system is recommended for more delicate cooking of all types of foods. Furthermore, it is recommended quick defrosting, warming food products without dehydrating or hardening them and for naturally desalting foods preserved by salting. The combination of the steaming function with the conventional ones allows flexibility of use and saving energy and time, simultaneously maintaining the nutritious and taste qualities of the food unaltered. an ideal cooking system for all types of food.

The water – injected on the fan – is atomized and passes through the resistance turning into vapour.

WARNING: Satisfactory operation of the moisturizing function requires that the temperature of the thermostat be set at least at 80--100°C. Steam is rarely produced at lower temperature and the majority of the water falls to the bottom of the oven.

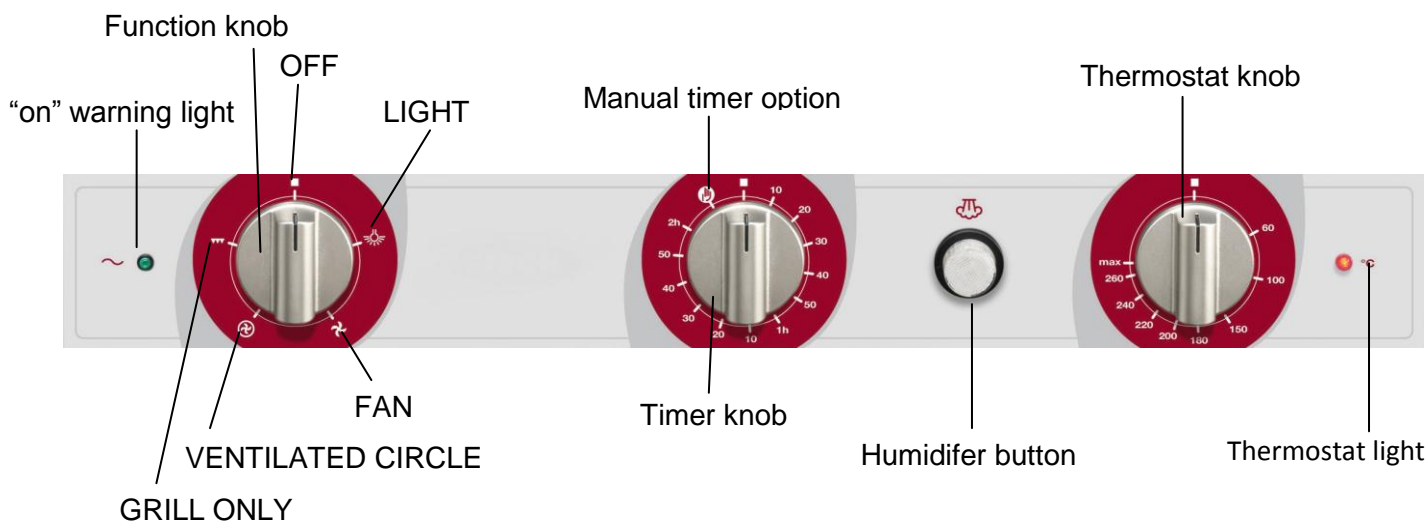
Furthermore, good vapour cooking required preheating the oven to the desired temperature before activating the vapour supply.

PREHEATING

To avoid the effects of heat loss when the oven door is opened to place food inside it is advised to preheat to at least 30 °C higher than the desired cooking temperature.

VII. MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL

Horizontal control panel:



Vertical control panel:



- **FUNCTION KNOB**

There are 5 positions: off, fan only, circulate air, fan grill and grill only.

1. When it is set to OFF, the oven is completely off.
2. When it is set to LIGHT, the lights is on. The heating system is off.
3. When it is set to FAN ONLY, the lights and fan are on. The heating system is off.
4. When it is set to VENTILATED CIRCLE, lights and fan go on. The oven heating system is on and is controlled by the thermostat knob. It only works if the circulating resistance is around the fans while the grill resistance is always off.
5. When it is set to GRILL ONLY, the lights go on. The oven heating system is on and is controlled by the thermostat knob. Only the grill resistance works, while the circulating resistance around the fans is always off.

❖ **“ON” WARNING LIGHT**

When the light is on it means that the oven is on with lights in the cooking chamber and the heating elements are on according to the setting on the function knob.

• **TIMER KNOB**

When manual is selected, the oven stays on until someone turns it off.

When a certain value is selected, the oven stays on for that time (120 minutes maximum).

• **THERMOSTAT KNOB**

This knob allows selecting the desired cooking temperature.

❖ **THERMOSTAT LIGHT**

This light is on when the oven heating elements are on therefore the temperature in the cooking chamber is less than that set by the thermostat dial. When the light goes off it means that the heat is off and that the cooking chamber has reached the set temperature.

• **HUMIDIFIER BUTTON**

This button enables humidifying for the length of time it stays pressed.

02-10-2012

FRANCAIS (Traduction des instructions originales)

TABLE DES MATIERES: page

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

I. AVERTISSEMENTS	2
II. OPERATIONS PRELIMINAIRES	2
III. LIEU D'INSTALLATION	2
IV. PREDISPOSITION A L'INSTALLATION	3
V. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	4
VI. RACCORDEMENT HYDRIQUE	8
VII. RACCORDEMENT EVACUATIONS	8
VIII. SUPERPOSITION DE FOURS	8
IX. DONNEES TECHNIQUES	9

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

I. AVERTISSEMENTS	10
II. PREMIERE UTILISATION	11
III. ENTRETIEN ORDINAIRE	12
IV. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	13
V. ENTRETIEN EN CAS DE PANNE	13
VI. CONSEILS DURANT LA CUISSON	14
VII. PANNEAU DE COMMANDES FOUR MECANIQUE	16

INTRODUCTION

Cher Client, nous vous remercions et nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil ; nous espérons que ce sera le début d'une collaboration positive et de longue durée.

Ce livret contient toutes les informations nécessaires pour l'utilisation correcte, l'entretien et l'installation de cette machine. Le but de ce manuel est de permettre au technicien installateur et surtout à l'utilisateur direct de prendre toutes les mesures et les précautions nécessaires pour une utilisation sûre, de longue durée et efficace.

Conserver avec soin ce livret durant tout le cycle de vie de l'appareil, pour des consultations successives par les opérateurs chargés de l'utilisation et les techniciens spécialisés. En cas de perte ou détérioration, la documentation de remplacement devra être demandée directement au producteur ou revendeur.

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages subis à des personnes ou des biens par l'utilisation impropre de l'appareil, par des modifications ou réparations effectuées par du personnel non autorisé et par l'utilisation de composants de rechange non originaux ou non spécifiques pour le modèle en objet.

Ce dispositif est conforme aux directives CEE en vigueur.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

I. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement ce livret avant d'entamer les opérations d'installation et de mise en fonction.

Toutes les opérations d'installation, montage, assistance et entretien extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié et ayant les critères professionnels nécessaires (autorisé par la société de production ou le revendeur), en respectant les normes en vigueur dans le pays d'installation et celles concernant la sécurité des produits et du lieu de travail.

Une installation, assistance, un entretien, nettoyage erronés ou d'éventuelles altérations ou modifications peuvent être la cause de mauvais fonctionnements, dommages et lésions.

L'appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisson ou pour réchauffer des aliments dans le cadre de cuisines industrielles. Tout autre usage doit être considéré impropre et donc dangereux.

II. OPERATIONS PRELIMINAIRES

Une fois le produit reçu, s'assurer que ce dernier n'a pas subi de dommages durant le transport et que l'emballage n'a pas été altéré. En cas de dommages ou de pièces manquantes, informer immédiatement le transporteur et le revendeur/producteur, en indiquant **le code (Art.) et numéro de série (Ser N°)** et en joignant une documentation photographique.

Vérifier que pour atteindre le lieu d'installation il n'y a pas de problèmes d'encombrement qui empêchent le passage à travers des portes, corridors ou autres passages.

ATTENTION: durant le transport, l'appareil peut risquer de se renverser avec le risque ultérieur de ruptures et de provoquer des dommages à des biens et des personnes. Utiliser des moyens adaptés en tenant compte également de son poids. Ne pas traîner et incliner l'appareil pour aucune raison mais le soulever de terre perpendiculairement et le déplacer horizontalement.

III. LIEU D'INSTALLATION

Il doit être installé dans des pièces fermées bien aérées (pas à l'extérieur).

Avant de placer le dispositif, vérifier les mesures d'encombrement et la position exacte des raccordements électriques, hydriques.

Il est conseillé de placer le four en dessous d'une hotte aspirante ou de prévoir l'évacuation vers l'extérieur des fumées chaudes et des odeurs qui sortent de l'évacuation de la chambre de cuisson.

Le four doit être placé sur une surface plane pour éviter qu'il puisse glisser et se renverser.

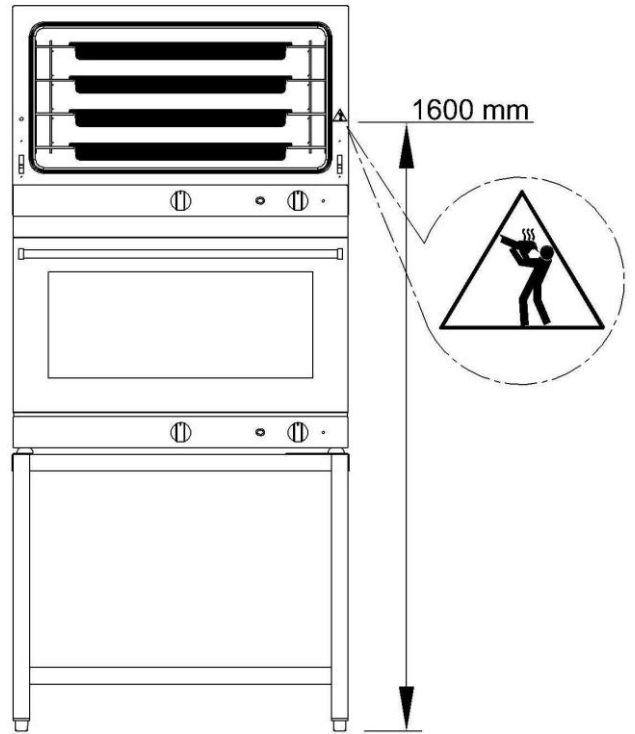
Le site d'installation du four doit pouvoir soutenir le poids de l'appareil et la charge maximale. Pour son poids brut, faire référence à la Plaquette Données à l'arrière du four.

Dans le cas de fours placés au-dessus de fermenteurs, tables en acier inox ou autres fours, il est déconseillé d'utiliser des plans plus hauts que celui duquel l'utilisateur peut voir à l'intérieur du récipient. Pour des raisons de sécurité, après avoir installé le four, appliquer l'autocollant "Dangers brûlures" qui se trouve dans l'emballage à une hauteur de 1.600mm du sol. (voir image à côté)

Faire attention que le positionnement permette l'ouverture complète de la porte.

Faire en sorte que la partie postérieure soit facilement accessible pour permettre les raccordements électriques, hydriques et pour en permettre l'entretien.

L'appareil n'est pas adapté pour être encastré et il faut obligatoirement laisser un espace libre de 5 cm tout autour.



Il est déconseillé de le placer à proximité de sources de chaleur, friteuses ou autres sources de liquides chauds; si ce n'est pas possible, respecter les distances de sécurité qui sont de 50 cm latéralement, au-dessus de l'appareil et 70 cm à l'arrière de la machine.

Per qualsiasi motivo non posizionare il dispositivo vicino a materiali o contenitori di materiale infiammabile (come pareti, mobili, divisori, bombole di gas);: può essere causa di pericolo d'incendio. Se questo non è possibile rivestire le parti infiammabili con materiale isolante termico non infiammabile prestando la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

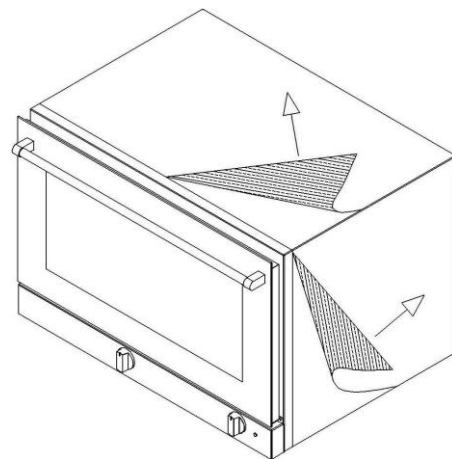
IV. PREDISPOSITION A L'INSTALLATION

Enlever l'emballage externe (caisse en bois et/ou boîte en carton) et l'éliminer selon la normative en vigueur dans le pays d'installation.

ELIMINATION DE LA PELLICULE DE PROTECTION ET AUTRE

Enlever complètement la pellicule de protection des parois externes et internes (voir image à côté)

Enlever de l'intérieur tout le matériel informatif et les éventuels sachets en plastique.



REGLAGE DES PIEDS

Ne pas utiliser l'appareil sans les pieds.

Les pieds réglables sont déjà vissés sous le four

Leur non utilisation ne permet pas le passage de l'air pour le refroidissement des composants électriques et des parois externes de la carcasse ce qui cause des surchauffes qui peuvent endommager les composants de l'appareil.

La planéité correcte de l'appareil assure un bon fonctionnement; elle s'obtient en agissant sur les pieds réglables et se vérifie à travers un niveau à bulle d'air.

V. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

ATTENTION: Le raccordement au circuit électrique doit être réalisé par un technicien qualifié et autorisé, conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation.

Avant d'effectuer le raccordement au circuit électrique, vérifier que la tension (....V) et la fréquence (....Hz) correspondent à ce qui est indiqué sur la Plaque Données qui se trouve sur la partie postérieure de l'appareil.

ATTENTION: si le dispositif est dépourvu d'un support avec roues qui facilite le déplacement, il est conseillé de réaliser d'abord le raccordement au circuit électrique et ensuite le positionnement dans son point de travail en faisant attention à ne pas endommager le câble d'alimentation durant le déplacement. Ceci permet d'effectuer le raccordement électrique en toute simplicité et dans une plus grande sécurité. Placer le câble de façon à ce qu'aucun des points ne dépasse de 50°C la température de la pièce.

FOURS EQUIPES DE CABLE ET FICHE MONOPHASE

Pour les appareils équipés de câble et fiche (monophasé 220-240V), il suffit d'insérer la fiche dans la prise spéciale (la prise doit être adaptée à la fiche fournie et doit supporter la charge requise par l'appareil indiquée sur la Plaque Données). Le produit doit être placé de façon à ce que la fiche soit toujours accessible.

L'appareil est fourni avec câble et fiche certifiés: ils ne doivent pas être manipulés ou changés.

On peut seulement remplacer le câble: **cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié et autorisé.** Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune vert.

APPAREILS SANS CABLE ET EQUIPES D'UNE BORNE TRIPHASEE

Les articles que nous fournissons sont équipés d'une borne comme sur la figure. Pour effectuer le raccordement électrique, il faut consulter l'étiquette reportée dans le livret et attachée sur la partie inférieure de l'arrière de l'appareil à côté de la Plaque Données.

L'appareil doit être relié au réseau électrique avec un câble en caoutchouc de type H07RN-F.

ATTENTION: dans le câble électrique de raccordement, le conducteur de terre jaune/vert doit être plus long d'au moins 3 cm par rapport aux autres conducteurs.



L'appareil doit être raccordé de façon directe au circuit électrique et doit être équipé en amont d'un

interrupteur d'accès facile et installé sur l'installation conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation. Cet interrupteur doit avoir une séparation des contacts dans tous les pôles qui puisse garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III.

Un raccordement correct à la terre est obligatoire et le câble de terre ne doit en aucun cas être interrompu par l'interrupteur de protection.



RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour relier le câble d'alimentation au boîtier, procéder comme suit:

- (A1) Dévisser le bouchon de la presse/passe câble et ouvrir la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en dévissant les vis .
- (A2) Faire passer le nouveau câble d'alimentation à travers la presse/passe câble. Relier les conducteurs du nouveau câble d'alimentation à la borne en suivant les schémas de raccordement qui se trouvent sur l'étiquette située dans la paroi postérieure de l'arrière de l'appareil. Effectuer uniquement les raccordements indiqués en insérant le pont en cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, de façon qu'en serrant la vis, le câble et le pont soient étroitement fixés. Sur l'étiquette, pour chaque schéma de raccordement est indiqué quel type de câble utiliser et les sections en mm² de ses conducteurs.
- (A4) Refermer la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en fixant le bouchon de la presse/passe câble.

Un mauvais raccordement peut causer une surchauffe de la borne, ce qui peut la fondre et entraîner des risques de décharges électriques.

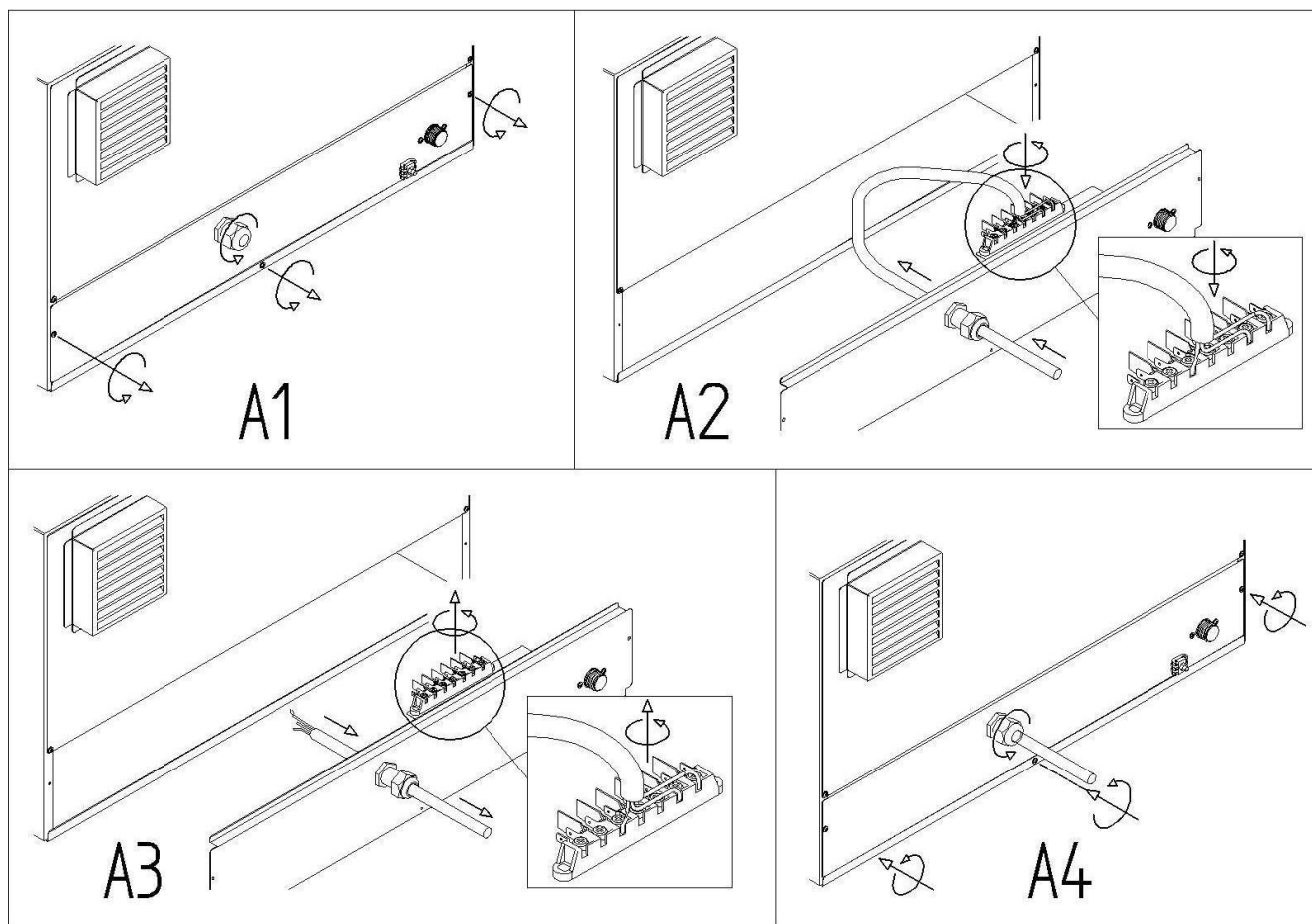
Vérifier que tous les raccordements électriques sont bien serrés avant de raccorder le four au circuit électrique.

PE = Jaune/Vert : conducteur de protection "TERRE".

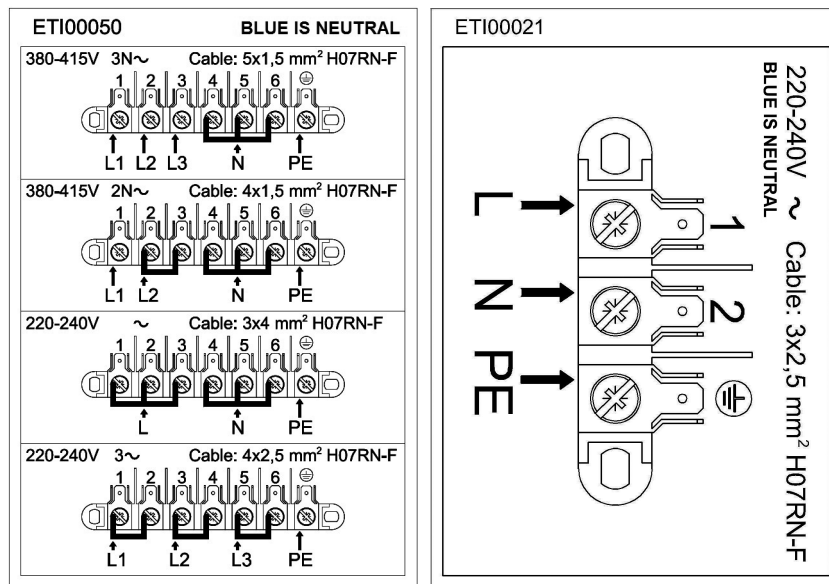
N = Bleu : conducteur de neutre

L1, L2, L3 = Marron, Gris, Noir : conducteurs de phase

Vérifier l'absence de dispersion électrique entre phases et terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du circuit. Il est conseillé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.



CODE PRODUIT (Réf):	Schémas de raccordement:
PF4003	ETI00021
PF5003	ETI00021
PF5004	ETI00021
PF5004G	ETI00021
PF5004E	ETI00021
PF5004F	ETI00021
PF7504	ETI00050
PF7504G	ETI00050
P824U - G824U	ETI00050



REPLACEMENT DU CÂBLE ELECTRIQUE DE RACCORDEMENT

Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié et autorisé. Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune vert.

ATTENTION: dans le câble électrique de raccordement, le conducteur de terre jaune/vert doit être plus long d'au moins 3 cm par rapport aux autres conducteurs.

En cas de borne avec le câble déjà préinstallé, effectuer son remplacement comme suit:

- (A1) Dévisser le bouchon de la presse/passe câble et ouvrir la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en dévissant les vis.
- (A3) Dans la borne, dévisser les vis de blocage et retirer les conducteurs du câble d'alimentation. Retirer le vieux câble de la presse/passe câble.
- (A2) Faire passer le nouveau câble d'alimentation à travers la presse/passe câble. Relier les conducteurs du nouveau câble d'alimentation à la borne en suivant les schémas de raccordement qui se trouvent sur l'étiquette située dans la paroi postérieure de l'arrière de l'appareil. Effectuer uniquement les raccordements indiqués en insérant le pont en cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, de façon qu'en serrant la vis, le câble et le pont soient étroitement fixés. Sur l'étiquette, pour chaque schéma de raccordement est indiqué quel type de câble utiliser et les sections en mm² de ses conducteurs.
- (A4) Refermer la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en fixant le bouchon de la presse/passe câble.

Vérifier que tous les raccordements électriques sont bien serrés avant de raccorder le four au circuit électrique.

ATTENTION: Un mauvais raccordement peut causer une surchauffe de la borne, ce qui peut la fondre et entraîner des risques de décharges électriques.

Vérifier l'absence de dispersion électrique entre phases et terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du circuit. Il est conseillé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.

L'appareil doit être relié au réseau électrique avec un câble en caoutchouc de type H07RN-F.

RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL

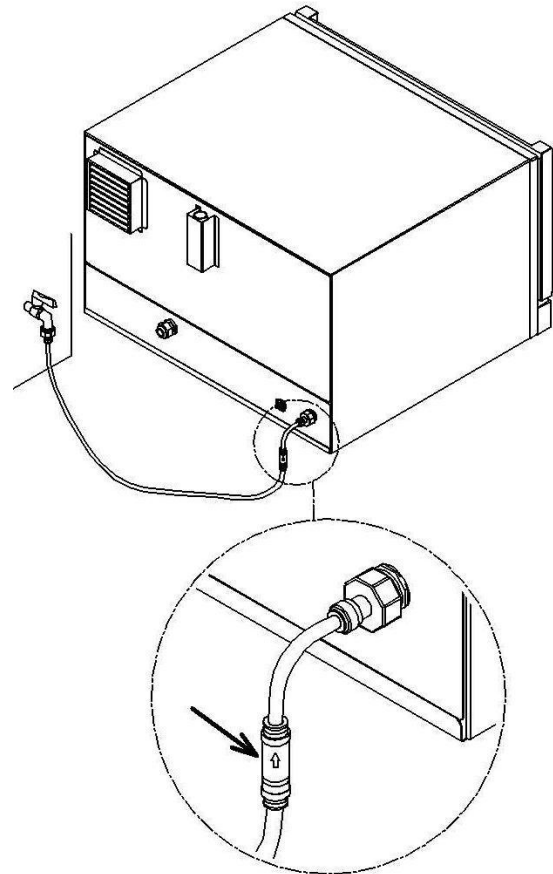
Ce raccordement doit être effectué entre appareils différents avec la borne indiquée par le symbole: (voir image à côté).

Cette borne permet de relier un câble de couleur Jaune/vert avec section comprise entre 2.5 et 10mm². L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être bien vérifiée selon ce qui est reporté dans la normative en vigueur.



VI. RACCORDEMENT HYDRIQUE

Il faut interposer entre l'alimentation en eau et le four un robinet d'interception et un filtre mécanique. Dans la partie postérieure, le four est équipé d'une entrée de G3/4" avec filtre. De plus, il est équipé d'un tube de 2m avec raccords de G3/4" et d'une vanne de non retour liquides comme requis par les normes en vigueur. ATTENTION: pour raccorder le four, utiliser uniquement le matériel fourni (tube avec raccords et vannes de non retour) et ne pas utiliser ou réutiliser d'autres tuyaux. Avant de raccorder le tube à l'appareil, faire couler de l'eau pour éliminer d'éventuels résidus de matériel se trouvant dans la conduite. L'eau en entrée doit avoir une valeur de pression comprise entre 150 (1,5 bar) et 200 kPa (2bar) et une température maximale de 30°C. Si les valeurs de pression en entrée dépassent 200kPa (2bar), il faudra installer un réducteur de pression, taré à 200kPa (2 bar).



TRAITEMENT DE L'EAU

L'eau doit avoir une dureté maximale de 5 °f (pour éviter des accumulations de calcaire au sein de la chambre de cuisson). Il est conseillé d'utiliser un appareil déminéralisateur (osmose inverse) pour éviter les dépôts de calcaire et d'autres minéraux à l'intérieur du four.

VII. RACCORDEMENT EVACUATIONS

EVACUATION DES FUMÉES

Durant la cuisson, des fumées chaudes et d'autres odeurs se forment qui sortent de l'évacuation des fumées de la chambre de cuisson. Elle se trouve en haut dans la partie postérieure du four. Ne pas déposer d'objets au-dessus de l'évacuation pour ne pas entraver le flux des fumées et pour ne pas provoquer de dommages aux objets. Il est conseillé de placer le four en dessous d'une hotte d'aspiration ou de prévoir l'évacuation vers l'extérieur des fumées chaudes et des odeurs au moyen d'un tube de dimensions non inférieures à l'évacuation du four. Éviter de plier les tubes.

VIII. SUPERPOSITION DE FOURS

En cas de superposition de plusieurs fours, il faut obligatoirement utiliser un kit spécial qui maintient la distance correcte entre les deux fours.

IX. DONNEES TECHNIQUES

Constructeur:

Adresse:

Produit: Four ventilé convention avec humidification pour utilisation professionnelle.

Famille: First Impact

CODE PRODUIT (Réf):
PF4003
PF5003
PF5004
PF5004G
PF5004E
PF5004F
PF7504
PF7504G
P824U - G824U

PF5004

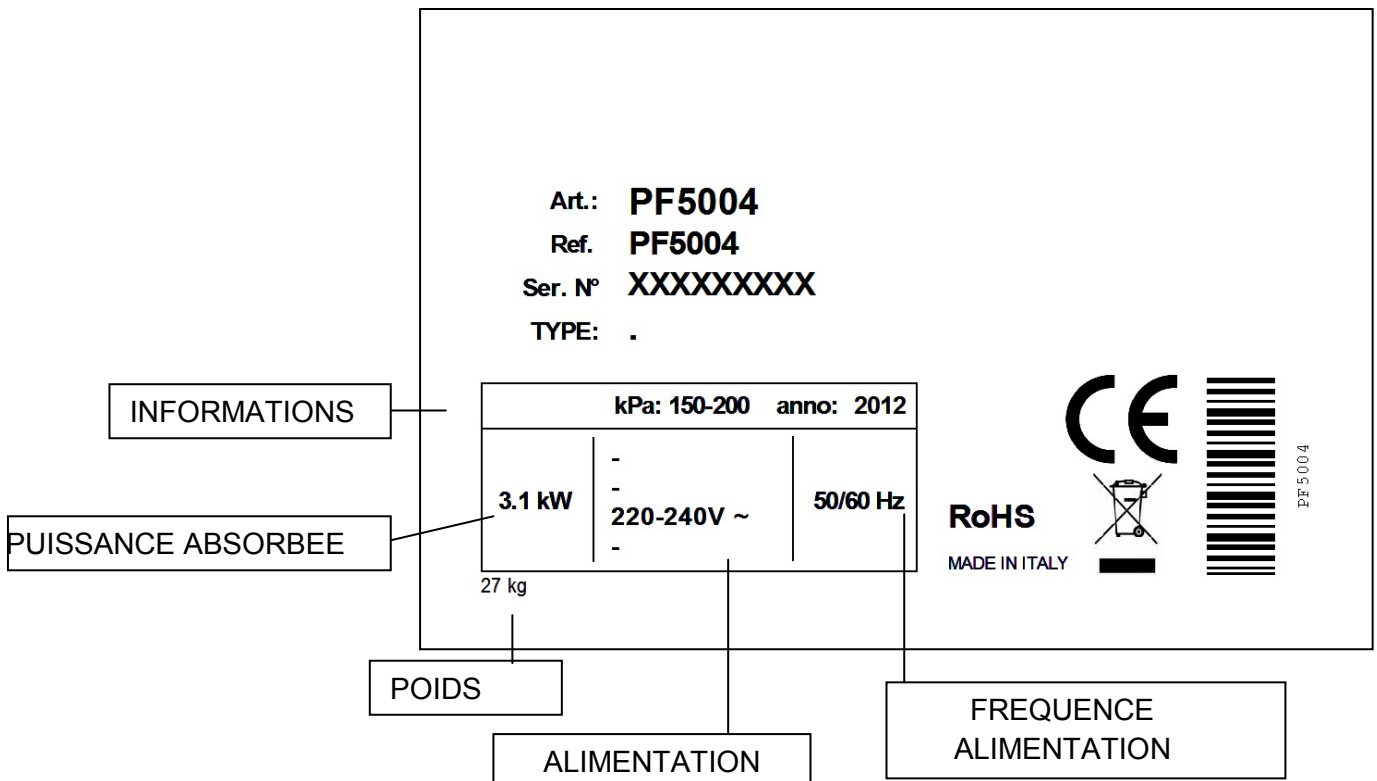
Identifie finition et nombre de plaques

PF5004G

G: avec résistance GRILL

Identifie nombre de plaques

PLAQUETTE DONNÉES



Art.: modèle selon la classification du client

TYPE : identifie code de certification

Réf. modèle selon la classification interne du producteur

Ser. N° numéro d'identification, différent pour chaque produit

Informations: IPX4 niveau de protection contre les jets d'eau / kPa....pression eau en entrée / année de production.

Puissance absorbée: Puissance nominale de l'appareil kW

Alimentation: TYPE DE RACCORDEMENT SUR BORNE: tension appliquée à l'appareil en V, nombre de phases et neutre (3N = 3 phases et neutre).

Fréquence alimentation: fréquence de l'appareil en Hz.

Poids: Poids en kg de l'appareil

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

I. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement le livret car il fournit des indications sur la sécurité et l'utilisation de l'appareil. Le conserver avec soin pour toute consultation ultérieure.

Une installation, assistance, un entretien, nettoyage erronés ou d'éventuelles altérations ou modifications peuvent être la cause de mauvais fonctionnements, dommages et lésions.

Le four doit être utilisé uniquement pour la cuisson d'aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles. Toute autre utilisation doit être considérée impropre. Le producteur décline toute responsabilité pour des utilisations autres que celles indiquées.

Le four peut être utilisé pour les usages suivants:

- Cuisson de produits de pâtisserie et pain, frais et congelés.
- Cuisson de tous les produits de gastronomie, frais et congelés.
- Cuisson à la vapeur de légumes, viandes et poissons.
- Cuisson sous vide, en utilisant les sachets spéciaux.
- Reconditionnement d'aliments, réfrigérés et congelés.

L'appareil est destiné à l'utilisation professionnelle et doit être utilisé par du personnel qualifié.

- Il n'est pas adapté à l'utilisation de la part de personnes avec des capacités physiques et mentales réduites ou sans expérience, sauf si ces dernières ont été instruites sur le fonctionnement de l'appareil par le personnel responsable de leur sécurité.
- Eviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent avec.
- Il est déconseillé de le placer à proximité de sources de chaleur.
- Ne pas laisser pour toute raison que ce soit du matériel facilement inflammable à proximité de l'appareil: cela peut causer des incendies.
- La température des récipients d'aliments, des accessoires ou autres objets durant et après la cuisson peut être élevée; faire attention lors de déplacement pour éviter de se brûler. Les toucher uniquement avec des moyens de protection contre la chaleur comme les vêtements thermiques. Danger de brûlures!
- Faire attention à l'ouverture de la porte du four: risque de brûlures par sortie de vapeurs à haute température.
- Ne pas mettre des objets inflammables ou des aliments à base d'alcool dans le four: ils peuvent causer des autocombustions et des incendies qui pourraient donner lieu à des phénomènes explosifs.
- Eviter de saler les aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson du four. Si ceci ne peut être évité, nettoyer le plus rapidement possible: ceci peut endommager la chambre de combustion.
- Utiliser les doigts pour régler les options du panneau commandes, tout autre objet risque d'endommager l'appareil et d'invalider la garantie.

Les parties externes du four peuvent dépasser la température de 60°C, donc pour éviter le risque de brûlures, il est conseillé de ne pas toucher les zones ou les pièces présentant le symbole à côté.



Domages ou une rupture des composants en verre qui composent la porte nécessitant une action immédiate à leur remplacement (Centre de contact).

En cas de durée prolongée de non utilisation (par exemple plusieurs jours), il est conseillé de couper l'alimentation électrique et en eau.

Le producteur décline toute responsabilité pour des dommages subis à des personnes et des biens, causés par la non observation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Cet appareil est conforme à la directive CE en vigueur.

II. PREMIERE UTILISATION

Avant de mettre en fonction le dispositif, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires pour s'assurer de la conformité des systèmes et de l'installation de l'appareil aux normes de loi et aux indications techniques et de sécurité se trouvant dans ce manuel.

A l'intérieur, il ne peut pas y avoir de sachets en plastique, livrets d'instruction, pellicules en plastique et autre.

S'assurer que les structures porte-plaques à l'intérieur de la chambre de cuisson soient bien bloquées aux parois. Sinon, les plaques contenant les aliments ou des liquides pourraient tomber en provoquant des brûlures.



Tous les emballages doivent être entièrement enlevés, y compris la pellicule de protection appliquée sur les parois du produit acheté.

Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et sans obstructions.

Les parties du four éventuellement démontées pour en effectuer l'installation doivent être remontées.

VERIFICATION

La vérification du four s'effectue en réalisant un cycle de cuisson échantillon qui permet de vérifier le fonctionnement correct du four et l'absence d'anomalies ou problèmes.

Allumer le four et régler un cycle de cuisson avec température à 150° C, durée de 10 min. et humidité moyenne.

Vérifier scrupuleusement les points repris ci-dessous:

- La lumière de la chambre de cuisson s'allume.
- Le thermostat de réglage de la température de cuisson intervient lorsque la température réglée est atteinte et les éléments de chauffe se coupent.
- Les ventilateurs de la chambre de cuisson ont le même sens de rotation.
- Vérifier la sortie d'eau en direction des ventilateurs par les tubes d'émission d'humidité dans la chambre de cuisson.

PREMIER NETTOYAGE CHAMBRE DE CUISSON DU FOUR

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et attendre la fin du refroidissement complet.

ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

Il ne doit pas y avoir de résidus de solvants ou détergents dans la chambre de cuisson. Leur élimination doit être réalisée en rinçant à fond au moyen d'un chiffon humide en utilisant des protections adéquates pour les yeux, la bouche et les mains. Possibles dangers de corrosion.

Chauffer le four à vide à 200°C (392°F) pendant environ 30 minutes, afin d'éliminer d'éventuelles odeurs de l'isolant thermique.

Nettoyer les parois de la chambre de cuisson avec de l'eau chaude et du savon, rincer ensuite ; ne jamais utiliser des produits agressifs ou acides.

III. ENTRETIEN ORDINAIRE

L'utilisateur est tenu de faire uniquement l'entretien ordinaire. Pour l'entretien extraordinaire, il faut contacter le Centre d'Assistance en demandant l'intervention d'un technicien spécialisé et autorisé.

NETTOYAGE : NORMES GENERALES

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et attendre la fin du refroidissement complet.

ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

NETTOYAGE ORDINAIRE CHAMBRE DE CUISSON

Il est conseillé de nettoyer tous les jours la chambre de cuisson pour maintenir des niveaux d'hygiène corrects et pour éviter la détérioration de l'acier.

Pour le nettoyage manuel, ne pas utiliser de jets à haute pression ou des générateurs de vapeur, des produits acides, substances abrasives, détergents corrosifs avec sable et soude caustique.

Pour le nettoyage manuel, suivre la procédure:

- Allumer l'appareil et régler la température à 80°C.
- Laisser fonctionner pendant 10 minutes en faisant fonctionner la vapeur
- Eteindre l'appareil et le laisser refroidir
- Nettoyer à l'eau chaude et au savon, rincer ensuite.

Il est absolument interdit de laver la chambre de combustion à des températures supérieures à 70°C, risque de brûlures.

Le nettoyage quotidien du joint de la chambre de cuisson du four doit être réalisé avec un détergent non abrasif de façon à garantir son intégrité et efficacité parfaite.

En cas d'incrustations de saleté, utiliser uniquement des spatules en plastique ou une éponge imprégnée de vinaigre et eau tiède.

Attention: s'il y a des graisses et des résidus alimentaires dans la chambre de combustion, ils pourraient prendre feu durant l'utilisation du four; il est conseillé de les enlever au plus vite.

Utiliser uniquement des produits recommandés par le constructeur de l'appareil.

NETTOYAGE EXTERNE

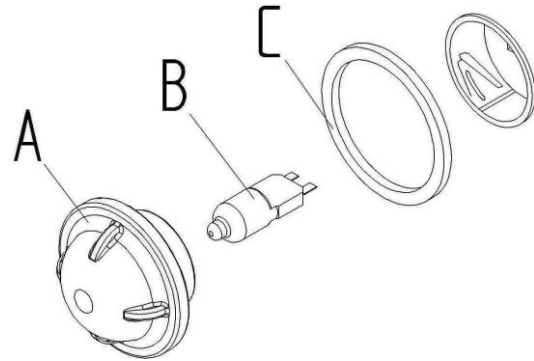
Utiliser uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau tiède ou des produits adaptés au nettoyage de l'acier. Ne pas utiliser de produits acides ou de l'ammoniaque.

ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

REPLACEMENT AMPOULE ECLAIRAGE

ATTENTION: Pour éviter des décharges électriques ou des dommages à des personnes, s'en tenir scrupuleusement à la procédure suivante:

- Débrancher le raccordement électrique du four et le laisser refroidir.
- Enlever les grilles latérales qui soutiennent les plaques.
- Dévisser le couvercle en verre "A" en faisant attention au joint "C". Remplacer l'ampoule "B" avec une aux mêmes caractéristiques.
- Revisser le couvercle "A" de verre en faisant attention au joint "C".
- Replacer les grilles latérales et s'assurer qu'elles soient bien fixées.

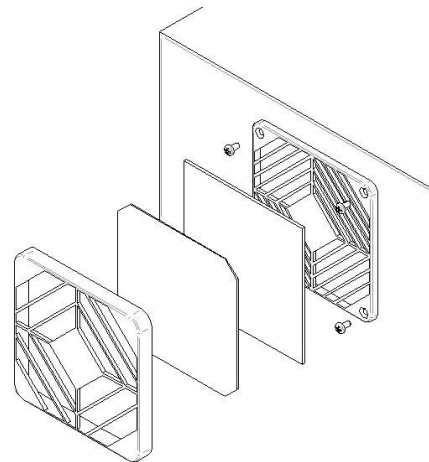


Dans le cas où le couvercle en verre est cassé ou endommagé, ne pas utiliser le four tant que le couvercle n'a pas été remplacé (s'adresser au Centre d'Assistance).

REPLACEMENT ET NETTOYAGE FILTRE REFROIDISSEMENT

ATTENTION: Pour éviter des décharges électriques ou des dommages à des personnes, respecter scrupuleusement la procédure suivante:

- Débrancher le raccordement électrique du four et le laisser refroidir.
- Dévisser les vis qui bloquent la grille et remplacer ou nettoyer le filtre.
- Une fois l'opération réalisée, remonter le tout.



IV. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Il est conseillé de soumettre l'appareil à des contrôles périodiques (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé et autorisé.

Tout travail d'entretien, installation ou réparation doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé en contactant le Service Assistance. Avant d'effectuer toute opération, il faut désactiver l'alimentation électrique, fermer les robinets d'alimentation en eau et attendre le refroidissement.

Avant de déplacer le dispositif de sa position, vérifier que les raccordements électriques et hydriques (câbles électriques, tube alimentation eau et évacuations) sont bien débranchés.

Si l'appareil se trouve sur un système équipé de roues vérifier que durant son déplacement ne soient pas endommagés des câbles électriques, tubes ou autre. S'assurer d'appliquer la sécurité anti-mouvement. Eviter de placer l'appareil à proximité de sources de chaleur (exemple friteuses, etc.).

Après avoir effectué l'intervention et replacé l'appareil dans sa position initiale, vérifier que les raccordements électriques et hydriques ont été faits à norme.

V. ENTRETIEN EN CAS DE PANNE

En cas de panne, débrancher le dispositif de l'alimentation électrique et fermer l'alimentation en eau.

Avant de téléphoner au Centre d'Assistance clients, vérifier ce qui est décrit dans le tableau (voir ci-dessous).

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Lumière four coupée	Ampoule dévissée	Insérer l'ampoule de façon correcte sur le socquet
	Ampoule brûlée	Remplacer l'ampoule (voir entretien ordinaire)
Le four ne cuit pas de façon uniforme	Les ventilateurs n'effectuent pas l'inversion de marche	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Un des ventilateurs est arrêté	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Une des résistances est cassée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Le four est entièrement éteint	Pas d'alimentation	Rétablir la tension d'alimentation
	Raccordement à l'alimentation électrique mal effectué	Vérifier le raccordement à l'alimentation électrique
	Intervention thermostat sécurité	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Les tubes de l'humidificateur ne produisent pas de vapeur	Entrée d'eau fermée	Ouvrir entrée d'eau
	Raccordement à l'alimentation hydrique mal effectué	Vérifier le raccordement à l'alimentation hydrique
	Filtres entrée d'eau obstrués par des impuretés	Nettoyer les filtres
Avec la porte fermée, sortie d'eau du joint	Joint sale	Nettoyer le joint avec un chiffon humide
	Joint endommagé	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Problème au mécanisme de fermeture de la porte	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Le ventilateur s'arrête durant le fonctionnement	Intervention thermostat sécurité moteur	Eteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement. Si le problème se répète, s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Rupture d'un condensateur du moteur	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).

Si la panne persiste, nous vous recommandons de vous adresser au revendeur ou à la société productrice en demandant l'intervention du Service Assistance en spécifiant le problème et en indiquant **le code (Art.) et numéro de série (Ser N°)** de l'appareil en votre possession. Ces données se trouvent sur la PLAQUETTE DONNÉES à l'arrière de la machine.

PIECES DE RECHANGE

Il faut utiliser uniquement des pièces autorisées. Toutes les interventions doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé et autorisé. Pour demander une pièce de rechange, contacter le Centre Assistance.

VI. CONSEILS DURANT LA CUISSON

En cas de cuisson avec grilles d'aliments particulièrement gras tels que les rôtis ou la volaille, il est conseillé d'insérer un récipient sur le fond de la chambre de cuisson pour la récolte des graisses qui tomberont durant la cuisson.

En cas de cuissons d'aliments avec récipients pleins ou remplis de liquides, faire particulièrement attention à la sortie éventuelle de ces derniers, tant durant la cuisson que durant l'extraction des récipients du four. Danger de brûlures!

En cas de fours placés au-dessus de tours de fermentation, tables en acier inox et autres fours, il est déconseillé d'utiliser des plans plus hauts que celui où l'utilisateur peut voir à l'intérieur du récipient. Danger de brûlures!



Toujours nettoyer les accessoires avant leur utilisation.

Pour une cuisson parfaite et uniforme de l'aliment, il est conseillé d'utiliser des plaques pas trop hautes car elles empêcheraient une bonne circulation de l'air. Entre la plaque supérieure et l'aliment, il doit y avoir au moins une distance de 2cm.

Pour une cuisson homogène, ne pas surcharger le four et en cas de produits de pâtisserie ou de pain, vérifier l'orientation de l'aliment par rapport au flux d'air dans la chambre de cuisson.

Utilisation correcte de la sonde au cœur: insertion dans le point le plus épais de l'aliment du haut vers le bas jusqu'à atteindre le centre avec la pointe de la sonde.

Pour annuler les effets de perte de chaleur dus à l'ouverture de la porte lors de l'insertion des aliments dans le four, il est conseillé de faire un préchauffage supérieur d'au moins 30 °C à la température prévue pour la cuisson.

Si durant la cuisson, il faut faire des interventions sur les aliments, il faut laisser la porte ouverte le plus brièvement possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne s'abaisse ce qui menacerait la bonne réussite de la cuisson.

ATTENTION: il est conseillé d'ouvrir la porte en deux temps: pendant 4-5'' garder la porte à moitié ouverte (3-4 cm), puis ouvrir ensuite entièrement. Ceci sert à éviter que l'éventuelle vapeur et chaleur dans le four ne donne des désagréments ou provoquer des brûlures.

DECONGELATION

On peut utiliser le four pour accélérer le processus de décongélation de l'aliment à cuire, avec l'utilisation d'air forcé à température ambiante ou à basse température (en fonction de la dimension et du type de produit à décongeler). Ceci garantit aux produits surgelés une décongélation rapide sans modifier le goût ou l'aspect.

HUMIDIFICATION

Le système à vapeur est indiqué pour cuire plus délicatement tous les types d'aliments. De plus, il est indiqué pour décongeler rapidement, pour chauffer les aliments sans les sécher ou les durcir et pour dessaler naturellement les aliments sous sel. La combinaison de la fonction humidificateur avec celle traditionnelle permet flexibilité d'utilisation avec épargne d'énergie et de temps, en maintenant inaltérées les qualités nutritives et la saveur des aliments. C'est un système de cuisson idéal pour tous les types d'aliments.

L'eau injectée sur le ventilateur, est nébulisée et en passant à travers la résistance, elle se transforme en vapeur.

ATTENTION: Pour que la fonction d'humidification fonctionne de façon satisfaisante, il est nécessaire que la température soit réglée au moins à 80-100°C. A des températures inférieures il est difficile de produire de la vapeur et la plus grande partie de l'eau tombe sur le fond du four.

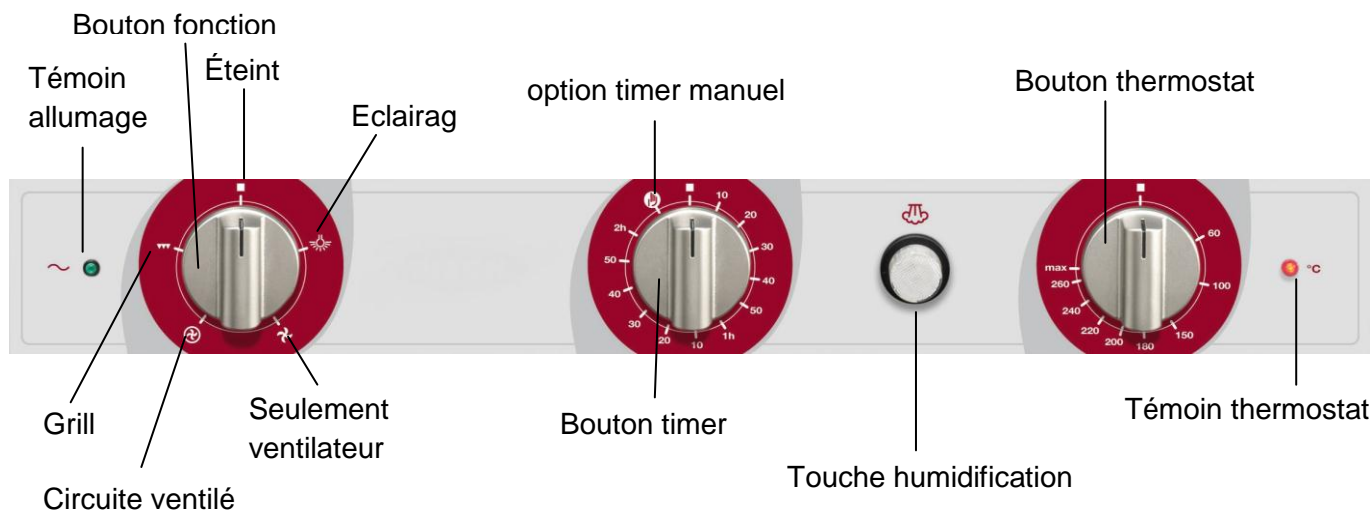
De plus, pour une bonne cuisson il faut préchauffer le four à la température désirée avant d'activer la distribution de vapeur.

PRECHAUFFAGE

Pour annuler les effets de perte de chaleur dus à l'ouverture de la porte lors de l'insertion des aliments dans le four, il est conseillé de préchauffer de 30 °C en plus que la température prévue pour la cuisson.

VII. PANNEAU COMMANDES FOUR MECANIQUE

Panneau commandes version horizontale:



Panneau commandes version verticale:

• BOUTON FONCTIONS

Il a 5 positions: éteint, ventilateur seul, circulaire ventilé, grill ventilé et fonction grill seul.

1. Quand il est réglé sur ETEINT, le four est éteint à tous les effets.
2. Quand il est réglé sur ECLAIRAG, l'éclairage fonctionnent. Le système chauffant du four est toujours éteint.
3. Quand il est réglé sur VENTILATEUR SEUL, l'éclairage et les ventilateurs fonctionnent. Le système chauffant du four est toujours éteint.
4. Quand il est réglé sur CIRCULAIRE VENTILE, l'éclairage et les ventilateurs fonctionnent. Le système de chauffage du four fonctionne et est commandé par le bouton thermostat. Seule la résistance circulaire fonctionne autour des ventilateurs tandis que la résistance grille est toujours éteinte.
5. Quand il est réglé sur GRILL SEUL, l'éclairage fonctionne. Le système de chauffage du four fonctionne et est commandé par le bouton thermostat. Seule la résistance grill fonctionne, tandis que la résistance circulaire autour des ventilateurs est toujours éteinte.



❖ **TEMOIN ALLUMAGE**

Quand il s'allume, cela signifie que le four est allumé avec les lampes qui éclairent la chambre de cuisson et les éléments chauffants fonctionnant en fonction de la fonction sélectionnée avec le bouton fonctions.

• **BOUTON TIMER**

Quand est sélectionnée l'option manuel, le four reste toujours allumé, pour une durée infinie jusqu'à l'intervention de l'opérateur.

Quand une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pour cette quantité de temps (maximum 120 minutes).

• **BOUTON THERMOSTAT**

Ce bouton permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée.

❖ **TEMOIN THERMOSTAT**

Ce témoin est allumé quand les éléments chauffants du four sont allumés et donc la température interne de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur réglée du bouton thermostat. Quand le témoin s'éteint, cela signifie que le chauffage est éteint et que la chambre de cuisson a atteint la température réglée.

• **TOUCHE HUMIDIFICATION**

Cette touche permet d'activer la fonction d'humidification tant qu'on la maintient enfoncée.

16-10-2012

DEUTSCH (Übersetzung der Originalanleitung)

INHALT:	Seite
ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	
I. HINWEISE	2
II. VORBEREITENDE ARBEITSGÄNGE	2
III. INSTALLATIONSORT	2
IV. VORRÜSTUNG FÜR DIE INSTALLATION	3
V. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	4
VI. WASSERANSCHLUSS	8
VII. ABWASSERSCHLUS	8
VIII. ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN	9
IX. TECHNISCHE DATEN	9
ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	
I. HINWEISE	10
II. ERSTE INBETRIEBNAHME	11
III. GEWÖHNLICHE WARTUNG	12
IV. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG	13
V. WARTUNG BEI EINEM STÖRFALL	15
VI. RATSCHLÄGE WÄHREND DES GARENS	15
VII. MECHANISCHES BEDIENFELD	16

EINFÜHRUNG

Werter Kunde, wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zum Kauf dieses Gerät in der Hoffnung, dass dies der Beginn für eine positive und dauerhafte Zusammenarbeit sein wird.

Dieses Büchlein enthält alle notwendigen Informationen, für eine ordnungsgemäße Anwendung, Wartung und Installation dieser Maschine. Ziel des vorliegenden Handbuches ist es, dem technischen Installateur und vor allem direkt dem Benutzer zu ermöglichen, alle notwendigen Maßnahmen und Vorkehrungen für eine sichere, langlebige und effiziente Benutzung vorzunehmen.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig über den gesamten Lebenszyklus, für ein späteres Nachschlagen durch die für die Benutzung des Ofens verantwortlichen Betreiber und Beschäftigten auf. Im Falle von Verlust oder Beschädigung muss der Ersatz der Dokumentation direkt beim Hersteller oder Händler angefordert werden.

Der Konstrukteur lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen durch unsachgemäße Benutzung des Gerätes, durch Änderungen oder Reparaturen durch nicht befugtes Personal und durch die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen oder nicht spezifisch für dieses Modell geeigneten Ersatzteilen ergibt, ab.

Dieses Gerät entspricht den derzeit gültigen EWG-Richtlinien.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

I. HINWEISE

Sie aufmerksam die folgende Anleitung, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.

Alle Arbeitsgänge zu Installation, Montage, Assistenz und Wartung müssen durch Fachpersonal ausgeführt werden, **das über die notwendigen fachlichen Anforderungen verfügt (genehmigt durch das Herstellerunternehmen oder den Händler) und unter Beachtung der geltenden Vorschriften des Installationslandes und der Vorschriften zur Produktsicherheit und Sicherheit des Arbeitsplatzes.**

Eine falsche Installation, Assistenz, Wartung, Reinigung und etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.

Das Gerät darf nur zum Garen oder Wärmen von Speisen in Großküchen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und gefährlich.

II. VORBEREITENDE ARBEITSGÄNGE

Sobald Sie ein Produkt erhalten haben, stellen Sie sicher, dass es keine Transportschäden aufweist und die Verpackung nicht manipuliert wurde. Im Falle von Schäden oder fehlenden Teilen müssen Sie unverzüglich den Spediteur oder Händler/Hersteller benachrichtigen und **das code (Art) und die Seriennummer (Ser. Nr.)** angeben und eine fotografische Dokumentation beifügen.

Vergewissern Sie sich, dass, um den Installationsort zu erreichen, keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.

ACHTUNG: Während des Transportes des Gerätes kann es zum Kippen desselben kommen, wodurch weitere Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können. Verwenden Sie auch unter Beachtung des Gewichts des Gerätes geeignete Mittel. Ziehen und kippen Sie das Gerät aus keinem Grund, sondern heben Sie es senkrecht vom Boden an und bewegen Sie es horizontal.

III. INSTALLATIONSORT

Das Gerät muss in geschlossenen und gut gelüfteten Räumen aufgestellt werden (nicht im Freien).

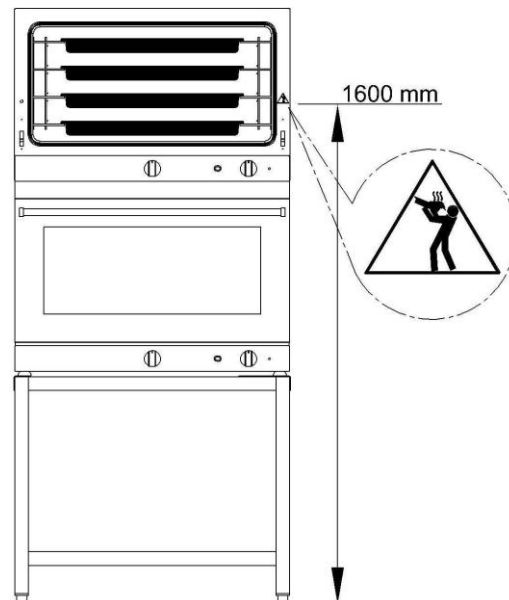
Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Ofens die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Rauchabzugsanschlüsse.

Es wird empfohlen, den Ofen unter einen Dunstabzug zu stellen oder die Ableitung der heißen Dämpfe und Gerüche, die aus dem Garraum treten, ins Freie sicherzustellen.

Der Ofen muss auf einer ebenen Oberfläche aufgestellt werden, um zu verhindern, dass er verrutschen oder kippen kann.

Der Installationsort des Ofens muss das Gewicht des Gerätes und der Höchstbelastung tragen. Das Bruttogewicht finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite des Ofens.

Im Falle von Öfen, die über Garschränken, Tischen aus rostfreiem Stahl oder anderen Öfen aufgestellt werden, ist es nicht empfehlenswert, höhere Einlegeböden als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden. Aus Sicherheitsgründen muss am Ofen nach der Aufstellung der Aufkleber "Verbrennungsgefahr", der sich in der Verpackung befindet, in einer Höhe von 1.600mm vom Boden angebracht werden, (siehe Abbildung an der Seite).



Achten Sie darauf, dass die Positionierung die vollständige Öffnung der Ofentür ermöglicht.

Gehen Sie derart vor, dass der hintere Teil leicht zugänglich ist, um die Strom- und Wasseranschlüsse und die Wartung zu ermöglichen.

Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet und es ist erforderlich, ringsherum einen Freiraum von 5 cm zu lassen.

Es ist nicht empfehlenswert, das Gerät in der Nähe von Wärmequellen, Friteusen oder anderen Quellen von heißen Flüssigkeiten aufzustellen; falls dies nicht möglich sein sollte, betragen die Sicherheitsabstände: seitlich und über dem Gerät 50 cm und von der Rückseite des Geräts 70 cm.

Stellen Sie aus keinerlei Gründen das Gerät in der Nähe von brennbaren Materialien oder Behältern aus brennbaren Materialien (wie Wände, Möbel, Trennwände, Gasflaschen) auf: dies kann zu Brandgefahr führen. Falls dies nicht möglich sein sollte, verkleiden Sie die brennbaren Teile mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material unter höchster Beachtung der Brandschutzvorschriften.

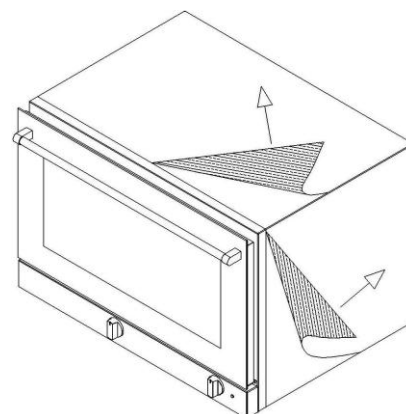
IV. VORRÜSTUNG FÜR DIE INSTALLATION

Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und / oder Karton) und entsorgen Sie diese entsprechend den geltenden Bestimmungen des Installationslandes.

ENTFERNUNG DER SCHUTZFOLIE UND ANDEREM MATERIAL

Entfernen Sie vollständig die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden.

Entfernen Sie aus dem Inneren alle Informationsmaterialien und etwaige Plastiktüten.



EINSTELLUNG DER FÜSSE

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Füße.

Die verstellbaren Füße befinden sich bereits angeschraubt unter dem Ofen.

Ihre Nicht-Verwendung ermöglicht keinen Luftdurchgang für die Kühlung der elektronischen Bauteile und der äußeren Wände des Gehäuses und verursacht Überhitzung, die die Bauteile des Gerätes beschädigen kann.

Die korrekte Ebenheit des Gerätes gewährleistet einen reibungslosen Betrieb; diese Ebenheit erhält man durch Einstellung der verstellbaren Füße und Überprüfung durch eine Wasserwaage. Es reicht aus, sie an- oder loszuschrauben, um ihre Einstellung zu verändern.

V. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

ACHTUNG: Der Netzanschluss muss von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

Vor dem Anschluss an das Stromnetz, müssen Sie überprüfen, dass die Spannung (.....V) und die Frequenz (....Hz) mit den auf dem Typenschild angegebenen auf der Rückseite des Gerätes übereinstimmen.

ACHTUNG: falls das Gerät nicht über ein Gestell mit Rollen verfügt, das das Bewegen erleichtert, wird empfohlen, zuerst den Anschluss an das Stromnetz vorzunehmen und dann die Positionierung an seinem Arbeitsort. Achten Sie darauf, dass es während des Verrückens nicht zu Beschädigungen am Netzkabel kommt. Dies ermöglicht den Anschluss an das Stromnetz mit Leichtigkeit und größerer Sicherheit. Positionieren Sie das Kabel so, dass kein Punkt eine höhere Umgebungstemperatur als 50°C erreicht.

ÖFEN MIT EINPHASEN-KABEL UND -STECKER

Bei Geräten, die mit Kabel und Stecker ausgestattet sind (einphasig 220-240V), ist es ausreichend, den Stecker in die entsprechende Steckdose zu stecken (die Steckdose muss für den im Lieferumfang enthaltenen Stecker geeignet sein und die für das Gerät erforderliche, auf dem Etikett angegebene Belastung tragen). Das Produkt muss so aufgestellt worden sein, dass der Stecker stets leicht zugänglich ist.

Das Gerät wird mit zertifiziertem Kabel und Stecker geliefert: sie dürfen nicht manipuliert und verändert werden.

Das Kabel darf nur ersetzt werden: **diesen Vorgang darf nur ein qualifizierter und befugter Techniker ausführen.** Das Erdungskabel muss immer von grün-gelber Farbe sein.

GERÄTE OHNE KABEL UND MIT DREIPHASEN- KLEMMLEISTE

Die von uns gelieferten Artikel sind mit Klemmleiste wie auf der Abbildung ausgestattet. Um die elektrische Verbindung herzustellen ist es notwendig, auf dem im Büchlein wiedergegeben und im unteren Teil der Rückseite der Maschine in der Nähe des Typenschildes wiedergegeben Etikett nachzuschauen.

Das Gerät muss mit einem Kabel aus Gummi Typ H07RN-F an das Stromnetz angeschlossen werden.

ACHTUNG: im elektrischen Verbindungskabel muss der gelbe/grüne Erdungsleiter länger als



mindesten 3 cm im Vergleich mit den anderen Leitern sein.

Der Ofen muss auf direkte Weise an das Stromnetz angeschlossen sein und über einen vorgelagerten Schalter mit einfachem Zugang, der gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes an die Anlage installiert wurde, verfügen. Dieser Schalter sollte über eine allpolige Kontaktöffnung verfügen, um die vollständige Abschaltung unter den Bedingungen von Überspannungskategorie III zu gewährleisten.

Eine ordnungsgemäße Erdungsverbindung ist zwingend erforderlich und das Erdungskabel darf unter keinen Umständen durch den Schutzschalter unterbrochen werden.

ANSCHLUSS DER NETZKABELS

Gehen Sie zum Anschluss des Stromkabels an die Klemmleiste wie folgt vor:

- (A1) Lösen Sie die Kappe der Kabelklemme/Kabeleinführung und öffnen Sie durch Loslösen der Schrauben den unteren Teil der Rückseite des Geräts.
- (A2) Führen Sie das neue Netzkabel durch die Kabelklemme/Kabeleinführung. Schließen Sie die Leiter des Netzkabels unter Befolgung der Schaltpläne, die sich auf dem Etikett an der Rückwand der Rückseite des Geräts befindet, an die Klemmleiste an. Führen Sie die angezeigten Anschlüsse aus, indem Sie die Kupferbrücke und die elektrische Leitung zusammen unter die Schraube, in Schraubrichtung, derart einsetzen, dass beim Anziehen der Schrauben das Kabel und die Brücke streng fixiert werden. Auf dem Etikett wird für jeden Schaltplan angegeben, welche Kabelart (HO7RN-F) und welcher Durchmesser in mm² ihrer Leiter zu verwenden ist.
- (A4) Schließen Sie durch Festziehen der Schrauben den unteren Teil der Rückseite des Geräts und klemmen Sie es durch Befestigung der Kappe der Kabelklemme/Kabeleinführung fest.

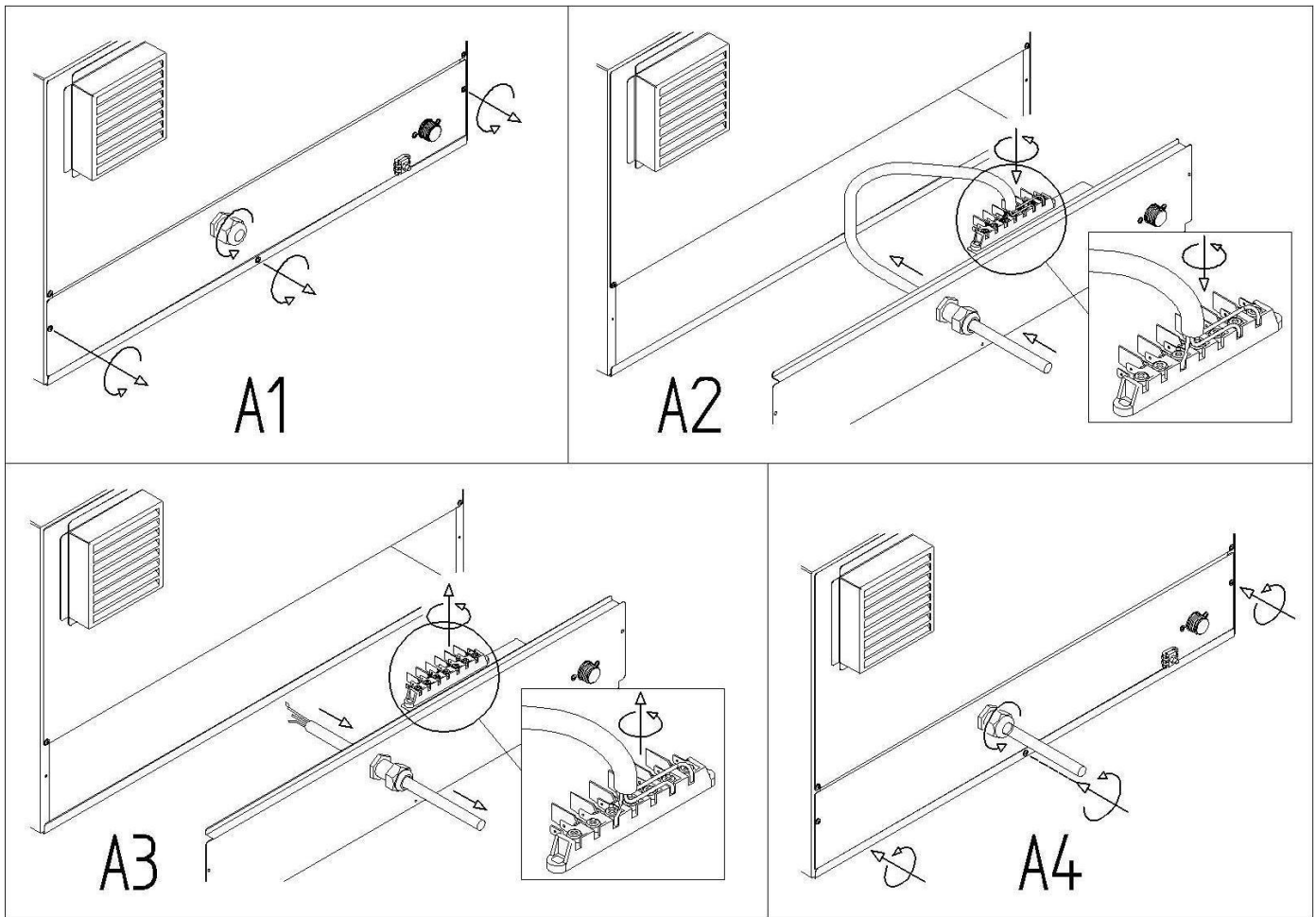
Ein falscher Anschluss kann eine Überhitzung der Klemmleiste verursachen und zu ihrer Verschmelzung und zu Risiken von elektrischen Schlägen führen. Vergewissern Sie sich vor Anschluss des Ofens an das Netz, dass alle elektrischen Anschlüsse gut festgeklemmt sind.

PE = Gelb/Grün : Schutzleiter "ERDE".

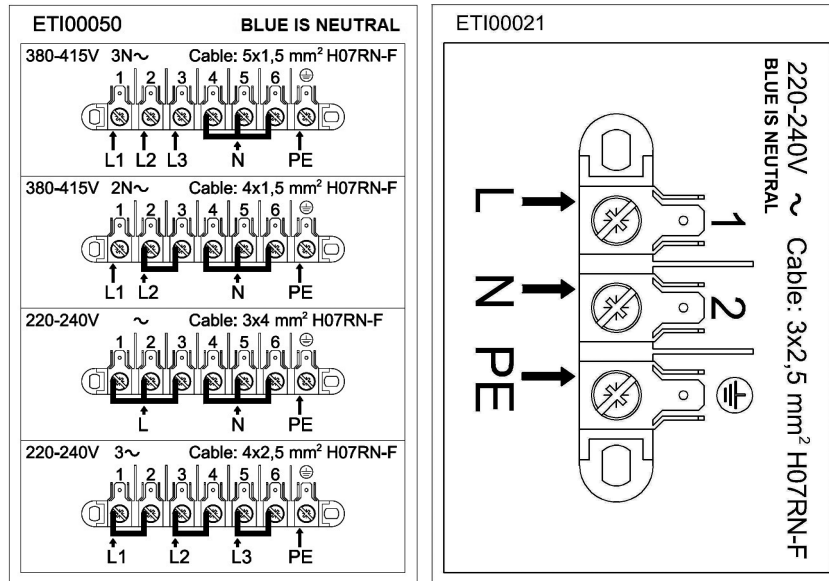
N = Blau : Neutraleiter

L1, L2, L3 = Braun, Grau, Schwarz: Phasenleiter

Versichern Sie sich, dass keine elektrischen Leckverluste zwischen Außenleiter und Erde auftreten. Überprüfen Sie die elektrische Kontinuität zwischen dem Außengehäuse und dem Erdungsleiter des Netzes. Wir empfehlen die Verwendung eines Multimeters, um diese Operationen auszuführen.



Produktcode (Ref)	Schaltpläne
PF4003	ETI00021
PF5003	ETI00021
PF5004	ETI00021
PF5004G	ETI00021
PF5004E	ETI00021
PF5004F	ETI00021
PF7504	ETI00050
PF7504G	ETI00050
P824U - G824U	ETI00050



ERSATZ DES KABELANSCHLUSSES

Diesen Vorgang darf nur ein qualifizierter und befugter Techniker ausführen. Das Erdungskabel muss immer von grünelber Farbe sein.

ACHTUNG: im elektrischen Verbindungskabel muss der gelbe/grüne Erdungsleiter länger als mindesten 3 cm im Vergleich mit den anderen Leitern sein.

Im Falle von Klemmleisten mit vorinstalliertem Kabel ist wie folgt für den Ersatz vorzugehen:

- (A1) Lösen Sie die Kappe der Kabelklemme/Kabeleinführung und öffnen Sie durch Loslösen der Schrauben den unteren Teil der Rückseite des Geräts.
- (A3) Lösen Sie Klemmschrauben auf der Klemmleiste und ziehen Sie die Leiter des Netzkabels ab. Ziehen Sie das alte Kabel von der Kabelklemme/Kabeleinführung.
- (A2) Führen Sie das neue Netzkabel durch die Kabelklemme/Kabeleinführung. Schließen Sie die Leiter des neuen Kabels unter Befolgung der Schaltpläne, die sich auf dem Etikett an der Rückwand der Rückseite des Geräts befindet, an die Klemmleiste an. Führen Sie die angezeigten Anschlüsse aus, indem Sie die Kupferbrücke und die elektrische Leitung zusammen unter die Schraube, in Schraubrichtung, derart einsetzen, dass beim Anziehen der Schrauben das Kabel und die Brücke streng fixiert werden. Auf dem Etikett wird für jeden Schaltplan angegeben, welche Kabelart und welcher Durchmesser in mm² ihrer Leiter zu verwenden ist.
- (A4) Schließen Sie durch Festziehen der Schrauben den unteren Teil der Rückseite des Geräts und klemmen Sie es durch Befestigung der Kappe der Kabelklemme/Kabeleinführung fest.

Vergewissern Sie sich vor Anschluss des Ofens an das Netz, dass alle elektrischen Anschlüsse gut festgeklemmt sind.

ACHTUNG: Ein falscher Anschluss kann eine Überhitzung der Klemmleiste verursachen und zu ihrer Verschmelzung und zu Risiken von elektrischen Schlägen führen.

Versichern Sie sich, dass keine elektrischen Leckverluste zwischen Außenleiter und Erde auftreten. Überprüfen Sie die elektrische Kontinuität zwischen dem Außengehäuse und dem Erdungsleiter des Netzes. Das Gerät muss an das Stromnetz mit einem Kabel Typ H07RN-F angeschlossen werden.

POTENTIALAUSGLEICHSANSCHLUSS

Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten mit der durch folgendes Symbol gekennzeichneten Klemmleiste erfolgen: (siehe Abbildung an der Seite).

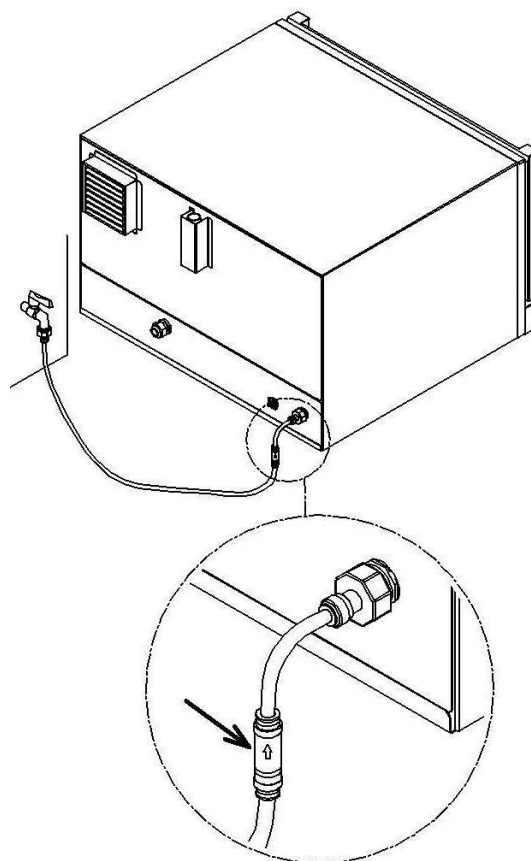
Diese Klemme ermöglicht den Anschluss eines Verbindungskabels der Farbe Gelb/Grün mit einem Durchmesser zwischen 2,5 und 10mm².

Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden, dessen Wirksamkeit entsprechend der Vorgaben in den geltenden Bestimmungen zu prüfen ist.



VI. WASSERANSCHLUSS

Es ist notwendig, zwischen das Wassernetz und das Gerät ein Absperrventil und einen mechanischen Filter einzufügen. Am hinteren Teil hat der Ofen einen Eingang G3/4" mit Filter. Zudem wird ein Schlauch von 2 m mit Verbindungen von G3/4" und Rückschlagventil für Flüssigkeiten geliefert, wie von den geltenden Vorschriften verlangt wird. **ACHTUNG:** um den Ofen anzuschließen, dürfen Sie nur das Material des Lieferumfangs verwenden (Schlauch mit Verbindungen und Rückschlagventil). Verwenden oder wiederverwenden Sie keine anderen Rohrleitungen. Lassen Sie vor dem Anschluss des Geräts Wasser durchfließen, um etwaige Reststoffe, die sich in der Rohrleitung befinden, zu entfernen. Das eintretende Wasser muss einen Druckwert zwischen 150 (1,5 bar) und 200 kPa (2bar) und eine Höchsttemperatur von 30°C haben. Wenn die Eingangsdruckwerte die 200kPa (2bar) überschreiten, ist es notwendig einen Druckminderer, der auf 200kPa (2 bar) kalibriert ist, zu installieren.



WASSERAUFBEREITUNG

Das Wasser muss eine maximale Härte von 5 °F haben (um Kalkansammlungen im Inneren der Garkammer zu vermeiden). Es wird die Verwendung einer Demineralisierereinheit (Umkehromose) zur Vermeidung von Kalkablagerungen und Ablagerungen von anderen Materialien im Inneren des Ofens zu vermeiden, empfohlen.

VII. ABWASSERSCHLUSS

RAUCHABZUG

Während des Garens entstehen heiße Dämpfe und andere Gerüche, die aus dem Rauchabzug des Garraums treten. Dieser befindet sich oben im hinteren Teil des Ofens. Stellen oder legen Sie keine Gegenstände über den Abzug, um den Rauchabzug nicht zu verhindern und die Gegenstände selbst nicht zu beschädigen. Es wird empfohlen, den Ofen unter eine Abzugshaube zu stellen oder für die Ableitung der heißen Dämpfe und Gerüche durch einen Schlauch, dessen Abmessungen nicht geringer als die des Ablasses des Ofens ist, zu sorgen. Vermeiden Sie Engpässe.

VIII. ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN

Im Fall des Übereinanderstellens von mehreren Öfen sind Sie verpflichtet, das entsprechende Kit, das den richtigen Abstand zwischen den beiden Öfen beibehält, zu verwenden.

IX. TECHNISCHE DATEN

Konstrukteur: I

Anschrift:

Produkt: Umluftofen Konvektion/Dampf für den professionellen Gebrauch.

Familie : First Impact

PRODUKT CODE (Ref):
PF4003
PF5003
PF5004
PF5004G
PF5004E
PF5004F
PF7504
PF7504G
P824U - G824U

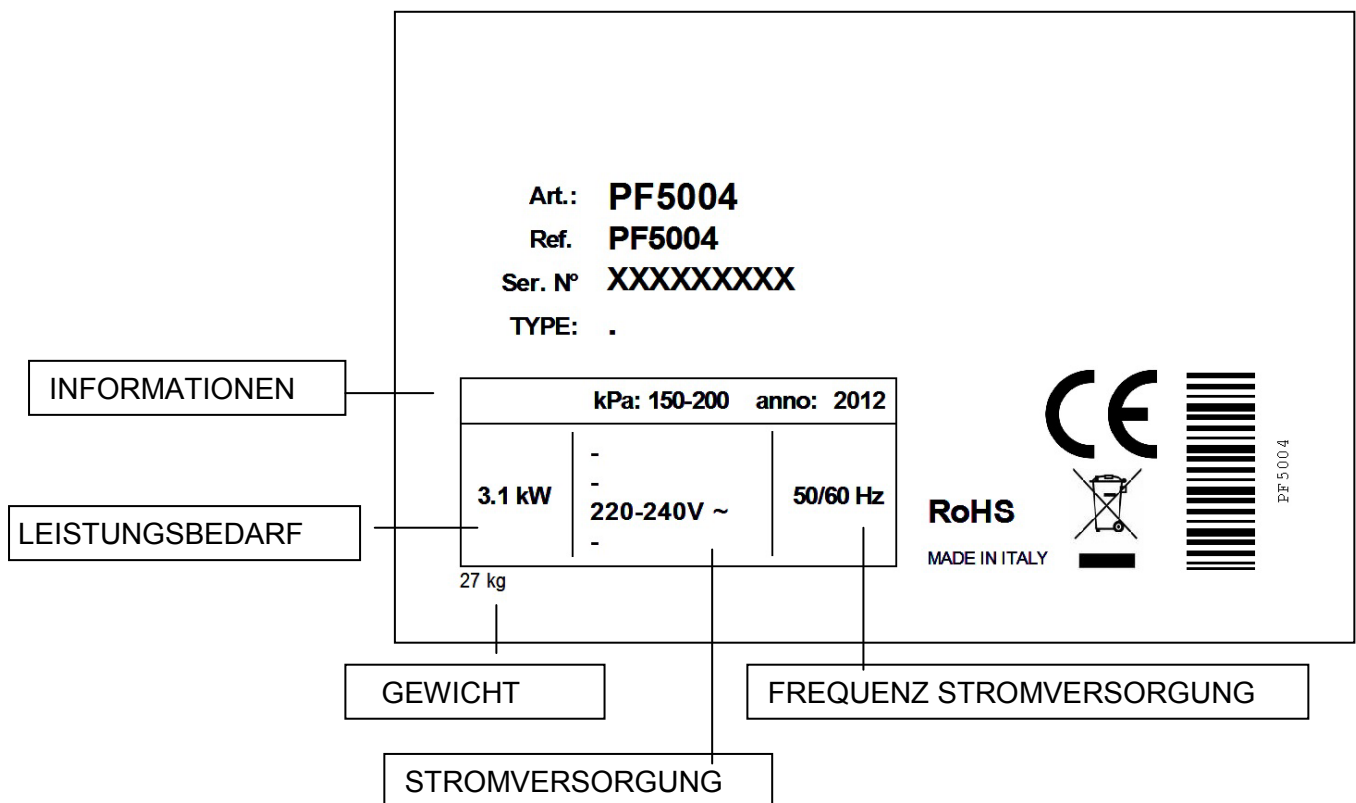
PF5004

Ästhetische Bezeichnung und Nr. Bleche

PF5004G

G: mit Heizplatte GRILL
Bezeichnung und Nr. Bleche

TYPENSCHILD



- Art:** Modell entsprechend der Klassifizierung des Kunden
- TYPE:** Identifiziert Code Zertifizierung
- Ref.:** Modell entsprechend der internen Klassifizierung des Herstellers
- Ser. N°** Identifikationsnummer, unterschiedlich für jede Nummer
- Informationen:** IPX4 Schutzgrad gegen Wasserspritzer / kPa....Druck es eingehenden Wassers / Herstellungsjahr.
- Leistungsbedarf:** Nennleistung des Geräts kW
- Stromversorgung:** ANSCHLUSSART AUF DER KLEMMLEISTE; am Gerät anliegende Spannung in V, Phasen- und Neutraleiteranzahl (3N = 3 Phasen +Neutraleiter).
- Frequenz Stromversorgung:** Frequenz des Geräts in Hz.
- Gewicht:** Gewicht in kg d des Geräts

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

I. HINWEISE

Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Ofens liefert . Bewahren Sie sie für einen späteren Gebrauch sorgfältig auf.

Lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Geräts liefert.

Eine falsche Installation, Assistenz, Wartung, Verwendung Reinigung und etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.

Der Ofen darf nur für das Garen von Speisen in Großküchen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für andere Verwendungen als die aufgeführten.

Das Ofen kann für die folgenden Zwecke eingesetzt werden:

- Backen von Konditoreiwaren und Brot in frischem und tiefgefrorenem Zustand
- Garen von allen Gastronomieprodukten in frischem und tiefgefrorenem Zustand
- Dampfgaren von Gemüse, Fleisch und Fisch.
- Klimatisierung von Speisen in gekühltem und tiefgefrorenem Zustand.

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und muss von Fachpersonal benutzt werden.

- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit reduzierten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung geeignet, es sei denn, dass diese hinsichtlich der Funktionsweise des Ofens durch für ihre Sicherheit verantwortliche Personen eingewiesen werden.
- Vermeiden Sie es, das Gerät in Anwesenheit von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und stellen Sie sicher, dass es nicht von ihnen benutzt wird oder sie mit ihm spielen.
- Es ist nicht empfehlenswert, das Gerät in der Nähe von Wärmequellen aufzustellen.
- Lassen Sie aus keinerlei Gründen leicht entflammable Materialien in der Nähe des Geräts: dies kann zu Brandgefahr führen.
- Die Temperaturen der Lebensmittelbehälter oder anderer Gegenstände während und nach dem Garen können sehr hoch sein; seien Sie höchst aufmerksam bei der Handhabung, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie sie nur mit Schutzmitteln gegen die Wärme wie Thermobekleidung an. Verbrennungsgefahr!
- Seien Sie beim Öffnen der Ofentür äußerst aufmerksam: Verbrennungsgefahr beim Austreten von Dämpfen von hohen Temperaturen.

- Geben Sie keine entflammaren Gegenstände und keine Nahrung auf Alkoholbasis in den Ofen: sie verursachen Selbstentzündungen und Brände, die zu explosiven Erscheinungen führen können.
- Vermeiden Sie das Salzen der Speisen im Garraum des Ofens. Falls es sich nicht vermeiden lässt, sorgen Sie baldmöglichst für die Reinigung: es kann zu Schäden im Garraum führen.
- Verwenden Sie die Finger, um die Optionen des Bedienfeldes einzustellen, jeder andere Gegenstand riskiert, das Gerät zu beschädigen und führt zum Verfall der Garantie.

Die äußeren Teile des Ofens können die Temperatur von 60°C überschreiten, daher wird dringend empfohlen, um Verbrennungen zu vermeiden, die Bereiche oder Teile, die mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet sind, nicht zu berühren.



Beschädigungen oder Bruch von Komponenten aus Glas, aus denen die Tür besteht, benötigen einen unverzüglichen Eingriff mit ihrem Ersatz (kontaktieren Sie das Service-Center).

Bei Nichtnutzung des Ofens (zum Beispiel 12 Stunden) wird empfohlen, die Tür leicht geöffnet zu lassen.

Bei längerer Nichtnutzung (zum Beispiel mehrere Tage) wird empfohlen, die Wasser- und Stromversorgung zu schließen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, die durch Nichtbeachtung der obengenannten Vorschriften verursacht wurden oder von Eingriffen auch an nur einzelnen Teilen des Geräts und der Nichtverwendung von nichtoriginalen Ersatzteilen stammen.

Dieses Gerät entspricht den derzeit gültigen EG-Richtlinien.

II. ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der Inbetriebnahme des Ofens müssen genau alle erforderlichen Kontrollen ausgeführt werden, die zur Prüfung der Konformität der Anlagen und der Installation des Gerätes mit den gesetzlichen Bestimmungen und den Sicherheitsbestimmungen in diesem Handbuch dienen.

Im Inneren des Ofens dürfen sich keine Plastiktüten, Bedienungsanleitungen, Kunststofffolien und anderes befinden.

Stellen Sie sicher, dass die Strukturen zum Tragen der Bleche im Inneren des Garraums an allen Wänden gut befestigt sind. Anderenfalls können die Bleche, die warme Speisen oder Flüssigkeiten enthalten, herunterfallen und Verbrennungen verursachen.



Alle Verpackungen müssen vollständig entfernt werden, einschließlich der Schutzfolien, die auf den Wänden des gekauften Produkts angebracht sind.

Die Entlüfter und Lüftungsschlitze müssen geöffnet und frei von Hindernissen sein. Die Teile des Ofens, die möglicherweise bei der Installation abgebaut wurden, müssen wieder angebracht werden.

PROBEBETRIEB

Die Abnahme des Ofens erfolgt durch Ausführen eines Muster-Garzyklus, der es ermöglicht, die richtige Funktionstüchtigkeit des Gerätes und das Nichtvorliegen von Störungen oder Problemen zu prüfen.

Schalten Sie den Ofen an und stellen Sie einen Garzyklus mit einer Temperatur bis 150° C, Zeit von 10 Min. und mittlere Feuchtigkeit ein.

Prüfen Sie genau die folgenden Punkte:

- Das Licht in der Garkammer schaltet sich ein.
- Das Thermostat zur Einstellung der Gartemperatur greift bei Erreichen der eingestellten Temperatur ein und die Heizelemente schalten sich ab.
- Die Ventilatoren des Garraums haben dieselbe Drehrichtung.
- Überprüfen Sie den Austritt von Wasser aus den Schläuchen der Feuchtigkeitsabgabe in den Garraum in Richtung der Ventilatoren.

ERSTE REINIGUNG DES GARRAUMS DES OFENS

Vor dem Ausführen jeglicher Reinigungsarbeiten ist es notwendig, die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen und das vollständige Abkühlen des Ofens abzuwarten.

ACHTUNG: das Gerät sollte nie mit Wasserstrahlen oder Dampf unter Druck gereinigt werden.

Im Garraum dürfen keine Reste von Lösungs- oder Reinigungsmittel vorhanden sein. Ihre Entfernung muss durch gründliches Ausreinigen mit einem feuchten Tuch und entsprechendem Augen-, Mund- und Handschutz durchgeführt werden. Es bestehen mögliche Korrosionsgefahren.

Erhitzen Sie den Ofen im Leerlauf bei 200°C (392°F) für etwa 30 Minuten, um eventuelle Gerüche der Wärmeisolierung zu beseitigen.

Säubern Sie die Wände des Garraums mit warmen Wasser und Seife, wischen Sie ihn dann aus; verwenden Sie nie aggressive oder säurehaltigen Produkte.

III. GEWÖHNLICHE WARTUNG

Der Benutzer ist zur gewöhnlichen Wartung angehalten. Für die außergewöhnliche Wartung ist das Servicecenter zu kontaktieren und das Eingreifen eines spezialisierten und befugten Technikers anzufordern.

REINIGUNG: ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN

Vor dem Ausführen jeglicher Reinigungsarbeiten ist es notwendig, die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen und das vollständige Abkühlen des Ofens abzuwarten.

ACHTUNG: das Gerät sollte nie mit Wasserstrahlen oder Dampf unter Druck gereinigt werden.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG DES GARRAUMS

Es wird geraten, die Garkammer täglich zu reinigen, um eine richtige Hygiene aufrecht zu erhalten und eine Beschädigung des Stahls zu vermeiden.

Verwenden Sie für die manuelle Reinigung keine Hochdrucklanzen oder Dampferzeuger, Säureprodukte, Scheuermittel, ätzende Reiniger mit Sand oder Natronlauge.

Für die manuelle Reinigung befolgen Sie die folgenden Schritte:

- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie es auf die Temperatur von 80°C.
- Lassen Sie es für 10 Minuten laufen und erzeugen Sie Dampf
- Schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie es abkühlen
- Reinigen Sie mit warmen Wasser und Seife, wischen Sie anschließend aus.

Es ist absolut nicht gestattet, den Garraum bei einer höheren Temperatur als 70°C zu reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Die tägliche Reinigung der Dichtung des Garraums des Ofens muss mit einem milden Reinigungsmittel ausgeführt werden, um seine Integrität und seine perfekte Leistungsfähigkeit zu garantieren.

Im Falle von Schmutzablagerungen verwenden Sie nur einen Kunststoffspachtel oder einen in Essig oder warmes Wasser eingeweichten Schwamm.

Achtung: falls sich Fett oder Speisereste im Garraum befinden, können Sie sich während der Verwendung des Ofens entzünden; es wird empfohlen, sie schnell zu entfernen.

Verwenden Sie nur vom Konstrukteur des Geräts empfohlene Produkte.

AUSSENREINIGUNG

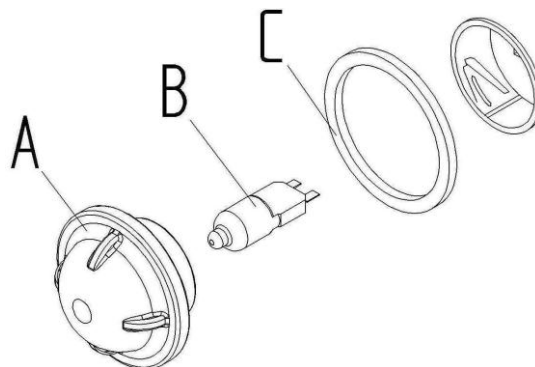
Verwenden Sie nur ein mit lauwarmen Wasser befeuchtetes Tuch oder für die Reinigung von Stahl geeignete Produkte. Verwenden Sie keine säurehaltigen Produkte oder Ammoniak.

ACHTUNG: das Gerät sollte nie mit Wasserstrahlen oder Dampf unter Druck gereinigt werden.

AUSWECHSELN DER BELEUCHTUNG

ACHTUNG: Halten Sie genau die folgende Vorgehensweise ein, um Stromschläge oder Personenschäden zu vermeiden:

- Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Ofens und lassen Sie ihn abkühlen.
- Entfernen Sie die seitlichen Gitter, die die Bleche halten.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung "A" ab. Achten Sie dabei auf die Dichtung "C". Ersetzen Sie die Lampe „B“ mit einer mit den gleichen Merkmalen.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung "A" wieder fest. Achten Sie dabei auf die Dichtung "B".
- Setzen Sie die seitlichen Gitter wieder auf und versichern Sie sich, dass sie gut befestigt sind.

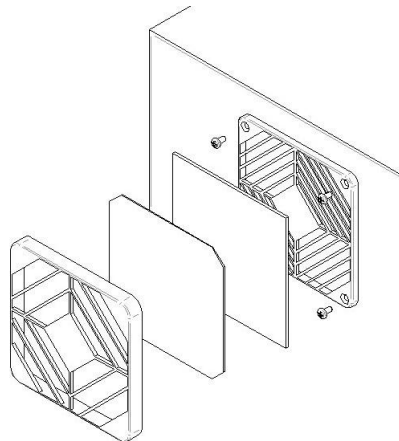


Sollte der Glasdeckel defekt oder beschädigt sein, darf der Ofen nicht benutzt werden, bis er ersetzt wurde (Wenden Sie sich bitte an Kundendienst).

AUSWECHSELN UND REINIGEN DES KÜHLFILTERS

ACHTUNG: Halten Sie genau die folgende Vorgehensweise ein, um Stromschläge oder Personenschäden zu vermeiden:

- Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Ofens und lassen Sie ihn abkühlen.
- Lösen Sie die Schrauben, die das Gitter befestigen und ersetzen oder reinigen Sie den Filter.
- Sobald dieser Vorgang beendet ist, setzen Sie alles wieder zusammen.



IV. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

Es wird empfohlen, an dem Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) Kontrollen durch einen spezialisierten und befugten Techniker auszuführen zu lassen.

Sämtliche Wartungs-, Installations- oder Reparaturarbeiten dürfen nur durch qualifiziertes und befugtes Personal ausgeführt werden. Kontaktieren Sie dazu unseren Kundendienst. Vor Ausführung jeglicher Operation ist es notwendig, die Stromversorgung abzustellen, für die Schließung der Hähne der Wasserzufuhr zu sorgen und die Abkühlung abzuwarten.

Bevor Sie das Gerät von seinem Platz bewegen, müssen Sie überprüfen, dass die Elektro- und Wasserleitungen (elektrische Leitungen, Wasserzufuhr- und Ablaufleitungen) ordnungsgemäß abgetrennt sind.

Wenn sich das Gerät auf einem System, das mit Rollen ausgestattet ist, befindet, müssen Sie überprüfen, dass während seiner Verlagerung nicht die elektrische Leitungen, Rohrleitungen oder anderes beschädigt

werden. Versichern Sie sich, dass die Antibewegungs-Sicherung angebracht ist. Vermeiden Sie das Aufstellen des Geräts in der Nähe von Wärmequellen (zum Beispiel Friteusen usw.).

Nachdem Sie diese Operation ausgeführt und das Gerät auf seine Ausgangsposition zurückgestellt haben, müssen Sie überprüfen, dass alle Elektro- und Wasseranschlüsse nach den Normen ausgeführt wurden.

V. WARTUNG BEI EINEM STÖRFALL

Bei einem Störfall trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab und schließen die Wasserzufuhr.

Bevor Sie im Kundencenter anrufen, überprüfen Sie, wie in der Tabelle beschrieben (siehe unten).

STÖRUNG	GRUND	LÖSUNG
Die Ofenbeleuchtung ist ausgeschaltet	Die Lampe hat sich gelockert.	Setzen Sie die Lampe richtig in die Fassung ein.
	Die Lampe ist durchgebrannt.	Wechseln Sie die Lampe aus (siehe unter gewöhnliche Wartung).
Der Ofen gart nicht gleichmäßig.	Die Lüfter führen die Umkehrung der Drehrichtung nicht aus.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
	Einer der Lüfter steht still.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
	Einer der Widerstände ist defekt.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
Der Ofen ist vollkommen ausgeschaltet	Es liegt keine Netzspannung an.	Stellen Sie die Versorgungsspannung wieder her.
	Der Anschluss an das Stromnetz wurde nicht richtig ausgeführt.	Prüfen Sie den Anschluss an das Stromnetz.
	Sicherheitsthermostat des Motors wurde ausgelöst	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
Es wird kein Wasser von den Schläuchen des Befeuchters abgegeben	Der Wasserzufluss ist geschlossen.	Öffnen Sie das Wasserzuflussventil.
	Der Anschluss an das Wassernetz wurde nicht richtig ausgeführt	Prüfen Sie den Anschluss an das Wassernetz.
	Wassereinflussfilter sind durch Schmutz verstopft	Reinigen Sie den Filter
Bei geschlossener Tür tritt Wasser aus der Dichtung aus.	verschmutzte Dichtung	Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch
	Die Dichtung ist beschädigt.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
	Es liegt ein Problem beim Schließen der Tür vor.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
Während des Betrieb stoppt der Ventilator	Sicherheitsthermostat des Motors wurde ausgelöst	Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, dass der thermische Schutz des Motors sich automatisch wieder in Betrieb setzt. Falls sich diese Störung wiederholt, enden Sie sich für die Reparatur an einen spezialisierten Techniker (Kundendienst).
	Bruch eines Kondensatormotors	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).

Falls die Störung weiterbesteht, empfehlen wir Ihnen, sich an den Händler oder den Hersteller zu wenden und den Eingriff des Kundendienstes anzufordern. Erklären Sie die Schwierigkeit und geben Sie **das code (Model) und die Seriennummer (Ser. Nr.)** des Geräts in Ihrem Besitz an. Diese Daten befinden sich auch dem TYPENSCHILD auf der Rückseite der Maschine.

ERSATZTEILE

Es dürfen nur zugelassene Ersatzteile verwendet werden. Alle Eingriffe müssen von spezialisierten und befugten technischem Personal ausgeführt werden. Um Ersatzteile zu bestellen, kontaktieren Sie bitte das Kundencenter.

VI. RATSCHLÄGE WÄHREND DES GARENS

Beim Garen mit Grill von Lebensmitteln, die besonders fett sind, wie Braten oder Geflügel, ist es empfehlenswert, einen Behälter auf den Boden des Garraums zum Auffangen des Fetts, das im Laufe des Garens abtropft, zu stellen.

Beim Garen von Lebensmitteln mit gefüllten Behältern oder Behältern, die mit Flüssigkeit gefüllt sind, müssen Sie besonders auf ein mögliches Austreten dieser selbst achten, sowohl während des Garens als auch während des Herausziehens der Behälter aus dem Ofen. Verbrennungsgefahr!

Im Fall von Öfen, die sich auf Garschränken, Edelstahltischen oder anderen Öfen befinden, ist es nicht empfehlenswert, höhere Einlegeböden als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden. Verbrennungsgefahr!



Reinigen Sie vor ihrer Verwendung alle Zubehörteile.

Für ein perfektes und gleichmäßiges Garen von Speisen wird die Verwendung von nicht zu hohen Blechen empfohlen, da sie eine gute und ausreichende Luftzirkulation verhindern. Zwischen dem oberen Blech und den Speisen muss sich ein Abstand von mindestens 2 cm befinden.

Überlasten Sie für ein gleichmäßiges Garen den Ofen nicht und im Fall von Backwaren oder Brot müssen Sie die Ausrichtung der Speisen gegenüber der Luftströmung im Garraum überprüfen.

Richtige Verwendung des Kerntemperaturfühlers: Einführung in den dicksten Punkt des Lebensmittels von oben nach unten bis zum Erreichen der Mitte mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers.

Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes durch das Öffnen der Ofentür beim Einführen von Lebensmittel in den Ofen auszugleichen, ist ein Vorheizen von mindestens 30 °C über der für das Garen vorgesehenen Temperatur empfehlenswert.

Falls während des Garens Eingriffe an den Lebensmitteln notwendig sind, darf die Ofentür nur so kurz wie möglich geöffnet werden, um zu vermeiden, dass sich die Temperatur im Inneren des Ofens soweit absenkt, dass das gute Gelingen des Garens beeinträchtigt wird.

ACHTUNG: es ist empfehlenswert, die Tür in zwei Stufen zu öffnen: für 4-5'' die Ofentür halboffen halten (3-4 cm) und dann komplett öffnen. Dies dient, um zu vermeiden, dass möglicher Dampf und Hitze im Ofen Störungen oder Verbrennungen verursachen.

AUFTAUEN

Der Ofen kann benutzt werden, um den Auftauprozess von zu garenden Speisen mit Hilfe der Umluft bei Raumtemperatur oder niedriger Temperatur zu beschleunigen (je nach Größe und Art des aufzutauenden Produkts). Dadurch können die Tiefkühlprodukte schnell und ohne Geschmacksverlust oder Veränderung im Aussehen aufgetaut werden.

BEFEUCHTUNG

Das Dampfsystem ist geeignet, um alle Arten von Lebensmittel sanfter zu garen. Zudem ist es für das schnelle Auftauen, Aufwärmen der Lebensmittel ohne sie auszutrocknen oder zu verhärten und das natürliche Entsalzen der in Salz eingelegten Lebensmittel geeignet. Die Kombination der Funktion des Befeuchters und der traditionellen Funktion erlaubt die Flexibilität der Anwendung zusammen mit Energie-

und Zeitersparnis. Gleichzeitig werden der Nährstoffgehalt und Geschmack der Lebensmittel unverändert beibehalten.

Das auf den Ventilator eingespritzte Wasser wird zerstäubt und durch den Durchlauf durch die Heizplatte verwandelt es sich in Dampf.

ACHTUNG: Da die Funktion des Befeuchters auf zufriedenstellende Weise funktioniert, ist es notwendig, dass die Temperatur auf mindestens 80-100°C eingestellt ist. Bei niedrigeren Temperaturen wird nur schwer Dampf erzeugt und der größte Teil des Wasser fällt auf den Boden des Ofens.

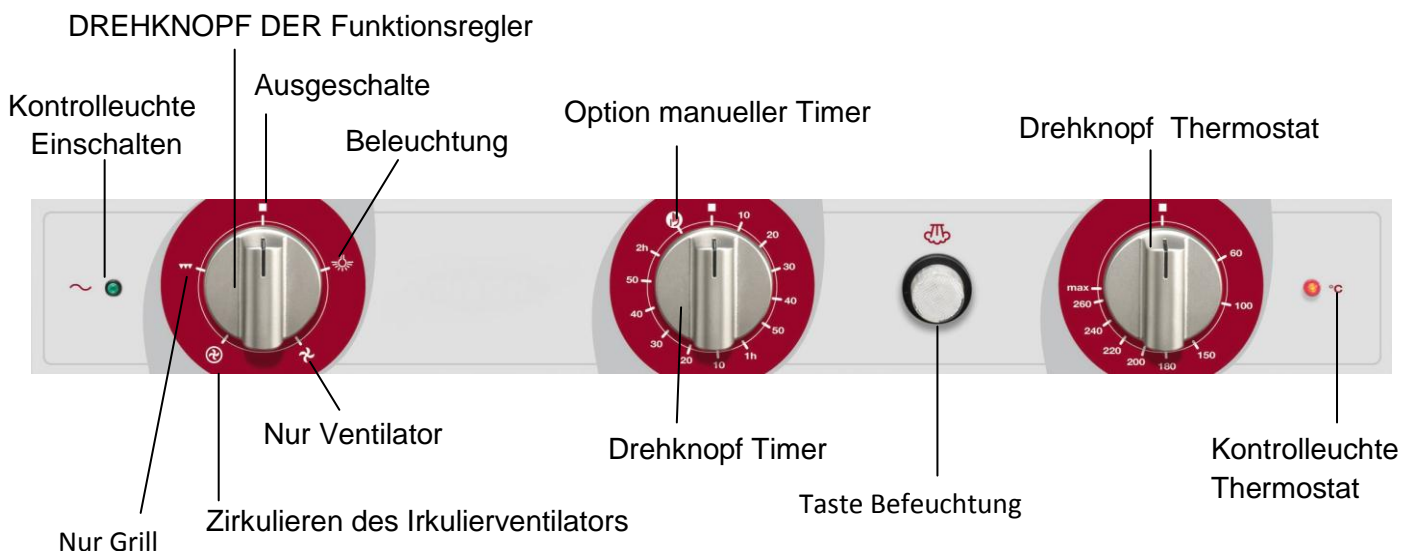
Außerdem ist für ein gutes Garen das Vorheizen des Ofens auf die gewünschte Temperatur notwendig, bevor die Dampfabgabe aktiviert wird.

VORHEIZEN

Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes durch das Öffnen der Ofentür beim Einführen von Lebensmittel in den Ofen auszugleichen, ist ein Vorheizen von mindestens 30 °C über der für das Garen vorgesehene Temperatur empfehlenswert.

VII. MECHANISCHES BEDIENFELD DES OFENS

Bedienfeld horizontale Version:



Bedienfeld vertikale Version:



- **DREHKNOPF DER FUNKTIONEN**

Er hat 5 Positionen: ausgeschaltet, nur Ventilator, Zirkulieren des Ventilators, Ventilator des Grill und Betrieb nur des Grills.

1. Wenn er auf AUSGESCHALTET eingestellt ist, ist der Ofen in jeder Hinsicht ausgeschaltet.
2. Wenn er auf NUR Beleuchtung eingestellt ist, sind die Beleuchtung in Betrieb. Das Heizsystem des Ofens ist immer ausgeschaltet.
3. Wenn er auf NUR VENTILATOR eingestellt ist, sind die Beleuchtung und die Ventilatoren in Betrieb. Das Heizsystem des Ofens ist immer ausgeschaltet.
4. Wenn er auf ZIRKULIEREN DES VENTILATORS eingestellt ist, sind die Beleuchtung und die Ventilatoren in Betrieb. Das Heizsystem des Ofens ist in Betrieb und wird über den Drehknopf des Thermostat gesteuert. Es funktioniert nur die kreisförmige Heizplatte um die Ventilatoren. Die Heizplatte des Grill hingegen ist immer ausgeschaltet.
5. Wenn er auf NUR GRILL eingestellt ist, ist die Beleuchtung in Betrieb. Das Heizsystem des Ofens ist betriebsbereit und wird über den Drehknopf des Thermostats gesteuert. Es funktioniert nur die Heizplatte des Grills. Die kreisförmige Heizplatte um die Ventilatoren hingegen immer ausgeschaltet ist.

- ❖ **EINSCHALTEN DER KONTROLLLEUCHTE**

Wenn sie eingeschaltet ist, bedeutet dies, dass der Ofen mit den eingeschalteten Leuchten, die den Garraum erhellen und die Heizplatten je nach mit dem Funktionsregler ausgewählten Funktion betriebsbereit ist.

- **DREHKNOPF TIMER**

Wenn die manuelle Option ausgewählt wurde, bleibt der Ofen stets eingeschaltet, solange bis der Bediener eingreift.

Wenn ein bestimmter Wert ausgewählt wurde, bleibt der Ofen stets für diesen Zeitraum eingeschaltet maximal 120 Minuten).

- **THERMOSTATSCHALTER**

Dieser Schalter ermöglicht die Auswahl der gewünschten Gartemperatur.

- ❖ **KONTROLLLEUCHTE THERMOSTAT**

Diese Kontrollleuchte ist eingeschaltet, wenn die Heizelemente des Ofens eingeschaltet sind und daher die Innentemperatur des Garraums niedriger als der vom Drehknopf des Thermostats eingestellte Wert ist. Wenn sich diese Kontrollleuchte ausschaltet, bedeutet diese, dass die Heizung ausgeschaltet ist und dass die Gartemperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- **TASTE BEFEUCHTUNG**

Diese Taste ermöglicht die Aktivierung des Betriebs des Befeuchters, solange wie die Taste gedrückt bleibt.

02-10-2012

SPANISH (Traducción de las instrucciones originales)

ÍNDICE:	pág.
INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	
I. ADVERTENCIAS	2
II. OPERACIONES PREVIAS	2
III. LUGAR DE INSTALACIÓN	2
IV. PREDISPOSICIÓN A LA INSTALACIÓN	3
V. CONEXIÓN ELÉCTRICA	4
VI. CONEXIÓN HÍDRICA	8
VII. CONEXIÓN DESCARGAS	8
VIII. SUPERPOSICIÓN DE HORNOS	9
IX. DATOS TÉCNICOS	9
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	
I. ADVERTENCIAS	10
II. PRIMERA UTILIZACIÓN	11
III. MANTENIMIENTO ORDINARIO	12
IV. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	13
V. MANTENIMIENTO EN CASO DE AVERÍA	13
VI. CONSEJOS DURANTE LA COCCIÓN	14
VII. PANEL DE MANDOS MECÁNICO	16

INTRODUCCIÓN

Estimado cliente, le agradecemos haber adquirido este equipo; esperamos que éste sea el inicio de una positiva y duradera colaboración.

El presente manual contiene toda la información necesaria para el uso correcto, el mantenimiento y la instalación de esta máquina. El objeto del manual es permitir al técnico instalador y; sobre todo, al usuario directo que realice todos los procesos y tome todas las precauciones necesarias para un uso seguro, duradero y eficaz.

Guarde cuidadosamente el presente manual durante todo el ciclo de vida del equipo, para sucesivas consultas por parte de los operarios aptos a su uso y de los técnicos especializados. En caso de pérdida o deterioro, deberá solicitar la documentación de sustitución directamente al fabricante o vendedor.

El fabricante no se hace responsable de los daños sufridos por personas o cosas derivados de un uso indebido del equipo, por modificaciones o reparaciones realizadas por personal no autorizado o por el uso de partes de repuesto no originales o no específicas para este modelo.

Este dispositivo es conforme a las directivas CEE vigentes.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

I. ADVERTENCIAS

Lea atentamente el siguiente manual antes de iniciar las operaciones de instalación y puesta en funcionamiento.

Todas las operaciones de instalación, montaje, asistencia y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas por personal cualificado y provisto de los requisitos profesionales necesarios (autorizado por la empresa productora o vendedor), respetando las normas vigentes en el país de instalación, así como las relativas a la seguridad de los productos y del puesto de trabajo.

Una instalación, asistencia, mantenimiento y limpieza errónea y posibles alteraciones o modificaciones pueden causar fallos de funcionamiento, daños y lesiones.

El equipo solamente debe ser utilizado para la cocción y el calentamiento de alimentos en el sector de las cocinas industriales. Cualquier otro uso debe considerarse como no adecuado y; por tanto, peligroso.

II. OPERACIONES PREVIAS

Una vez recibido el producto, asegúrese de que no haya sufrido ningún daño durante el transporte y que el embalaje no haya sido forzado. En caso de que constate la presencia de partes dañadas o faltantes, contacte inmediatamente con el transportista y vendedor/fabricante, indicando el **código (Art) y el número de serie (Ser N°)** y adjuntando una fotografía.

Verifique que, para llegar al lugar de instalación, no haya obstáculos que impidan el paso a través de las puertas, pasillos u otras zonas de paso.

ATENCIÓN: durante el transporte, el equipo corre el riesgo de volcar y, consecuentemente, romperse o provocar daños a personas o cosas. Utilice los medios adecuados, teniendo en cuenta su peso. En ningún caso, arrastre ni incline el equipo; levántelo perpendicularmente al suelo y muévelo en posición horizontal.

III. LUGAR DE INSTALACIÓN

El equipo debe instalarse en lugares cerrados y bien aireados (no en ambientes exteriores).

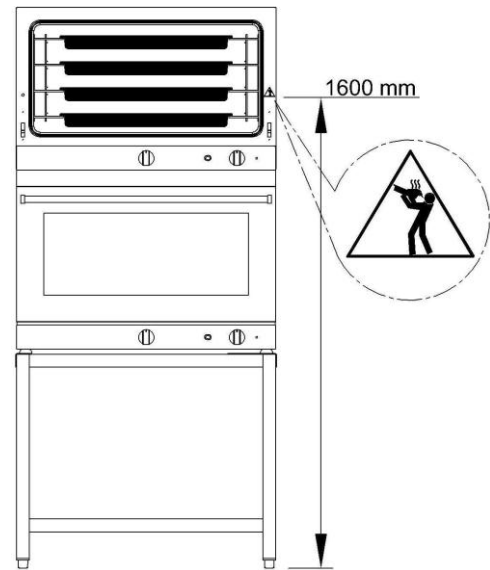
Antes de colocar el dispositivo, compruebe las medidas de obstaculización y la posición exacta de las conexiones eléctricas e hídricas.

Se recomienda colocar el horno debajo de una capa aspirante o prever el movimiento hacia el exterior de los humos calientes y olores que salen del extractor de la cámara de cocción.

El horno debe colocarse en una superficie plana para evitar que pueda deslizarse o volcar.

Para su peso bruto, consulte la Placa de Datos situada en la parte trasera del horno.

En el caso de hornos situados sobre elevadores, mesas de acero inoxidable u otros hornos, se recomienda utilizar soportes más altos en relación al que el usuario puede ver en el interior del contenedor. Por motivos de seguridad, después de haber instalado el horno, aplique el adhesivo “Peligro de quemaduras” presente en el embalaje a una altura de 1 600 mm del suelo (véase imagen de al lado)



Preste atención para que la posición permita la apertura completa de la puerta.

Actúe de modo que la parte posterior sea fácilmente accesible para permitir las conexiones eléctricas, hídricas y el mantenimiento.

El equipo no es adecuado para empotrarlo y es obligatorio dejar un espacio libre de 5 cm alrededor.

No se recomienda colocarlo cerca de fuentes de calor, freidoras u otras fuentes de líquidos calientes. Si esto no es posible, respete las siguientes distancias de seguridad: 50 cm lateralmente y sobre el equipo y 70 cm del resto de la máquina.

No coloque, en ningún caso, el dispositivo cerca de materiales o contenedores de material inflamable (paredes, muebles, divisores, bombonas de gas...), ya que existe peligro de incendio. Si esto no es posible, cubra las partes inflamables con material aislante térmico no inflamable, prestando la máxima atención a la normas de prevención de incendios.

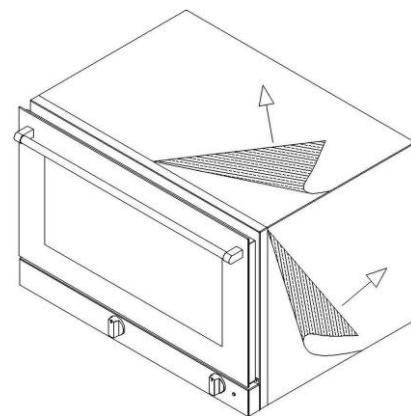
IV. PREDISPOSICIÓN A LA INSTALACIÓN

Extraiga el embalaje externo (caja de madera y/o cartón) y deséchelo según la normativa vigente en el país de instalación.

EXTRACCIÓN DE LA PELÍCULA PROTECTORA Y OTROS ELEMENTOS

Extraiga completamente la película protectora de las partes externas e internas (véase imagen de al lado)

Extraiga, del interior, todo el material informativo y posibles bolsas de plástico.



REGULACIÓN DE LAS PATAS

No utilice el equipo sin patas.

La patas regulables ya están atornilladas debajo del horno.

El no uso de dichas patas no permite el paso de aire para el enfriamiento de los componentes eléctricos y de las paredes externas del horno, provocando sobrecalentamientos que puedan dañar los elementos del horno.

La planaridad correcta de la máquina asegura un buen funcionamiento; ésta se obtiene actuando en las patas regulables y se comprueba a través de un nivel de burbuja. Es suficiente con atornillar o desatornillar para modificar su regulación.

V. CONEXIÓN ELÉCTRICA

ATENCIÓN: La conexión eléctrica a la red eléctrica debe ser realizada por un técnico cualificado y autorizado, respetando las normas vigentes internacionales, nacionales y locales del país de instalación.

Antes de realizar la conexión a la red eléctrica, verifique que la tensión (.....V) y la frecuencia (.....Hz) se corresponden con lo indicado en la Placa de Datos situada en la parte posterior del equipo.

ATENCIÓN: Si el dispositivo no cuenta con un soporte con ruedas que facilite el movimiento, se recomienda realizar primero la conexión a la red eléctrica y, después, colocarlo en su punto de trabajo, prestando atención para no dañar el cable de alimentación durante el movimiento. Esto permite realizar la conexión eléctrica de forma simple y más segura. Coloque el cable de modo que ningún punto supere en 50 °C la temperatura ambiente.

HORNOS PROVISTOS DE CABLE Y PASADOR MONOFÁSICO

Equipos provistos de cable y pasador (monofásico 220-240V). Basta con insertar el pasador en la toma correspondiente (la toma debe adaptarse al pasador suministrado y debe soportar la carga solicitada por el equipo indicada en la Placa de Datos). El producto debe estar colocado de modo que el pasador siempre esté accesible.

El equipo se suministra con cable y pasador certificados: no deben manipularse ni modificarse.

El cable puede sustituirse: **esta operación debe ser realizada por un técnico cualificado y autorizado.** El cable de puesta a tierra siempre debe ser de color amarillo/ verde.

EQUIPOS SIN CABLE Y PROVISTOS DE CAJA DE BORNES TRIFÁSICA

Los artículos que suministramos están provistos de caja de bornes, como la representada en la figura. Para efectuar la conexión eléctrica, es necesario consultar la etiqueta del manual y también adherida a la parte trasera-inferior de la máquina, al lado de la Placa de Datos.

El horno debe conectarse a la red eléctrica, utilizando un cable de goma de tipo H07RN-F.

ATENCIÓN: En el cable eléctrico de conexión, el conductor de tierra amarillo/verde debe medir, al menos, 3 cm más que los otros conductores.

La máquina debe estar conectada directamente a la red eléctrica y debe estar provista, en la parte superior, de un interruptor fácilmente accesible e instalado en el equipo según las normas internacionales, nacionales y locales vigentes en el país de instalación. Dicho interruptor debe tener una separación de los contactos con todos los polos para garantizar la desconexión completa bajo la categoría de sobretensión III.



Es obligatorio realizar una correcta conexión a tierra y el cable de tierra no debe ser interrumpido, en ningún caso, por el interruptor de protección.

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Para conectar el cable de alimentación a la caja de bornes, proceda como se indica a continuación:

- (A1) Desenrosque el tapón del prensacable/pasacable y abra la parte trasera-inferior del equipo desatornillando los tornillos.
- (A2) Pase el nuevo cable de alimentación a través del prensacable/pasacable. Conecte los conductores del cable de alimentación a la caja de bornes siguiendo los esquemas de conexión que se encuentran en la etiqueta situada en la pared posterior de la parte trasera del equipo. Efectúe solamente las conexiones indicadas, insertando el puente de cobre y el cable eléctrico juntos debajo del tornillo, en el sentido de atornillamiento, de forma que apretando los tornillos, el cable y el puente estén fuertemente fijados. En la etiqueta, se indica, para cada tipo de conexión, cuál es el tipo de cable que se debe utilizar (HO7RN-F) y las secciones de sus conductores en mm².
- (A4) Cierre la parte trasera-inferior del equipo, atornillando los tornillos y bloquee el cable fijando el tapón del prensacable/pasacable.

Una conexión errónea puede causar el sobrecalentamiento de la caja de bornes, provocando su fusión y riestos de descarga eléctrica.

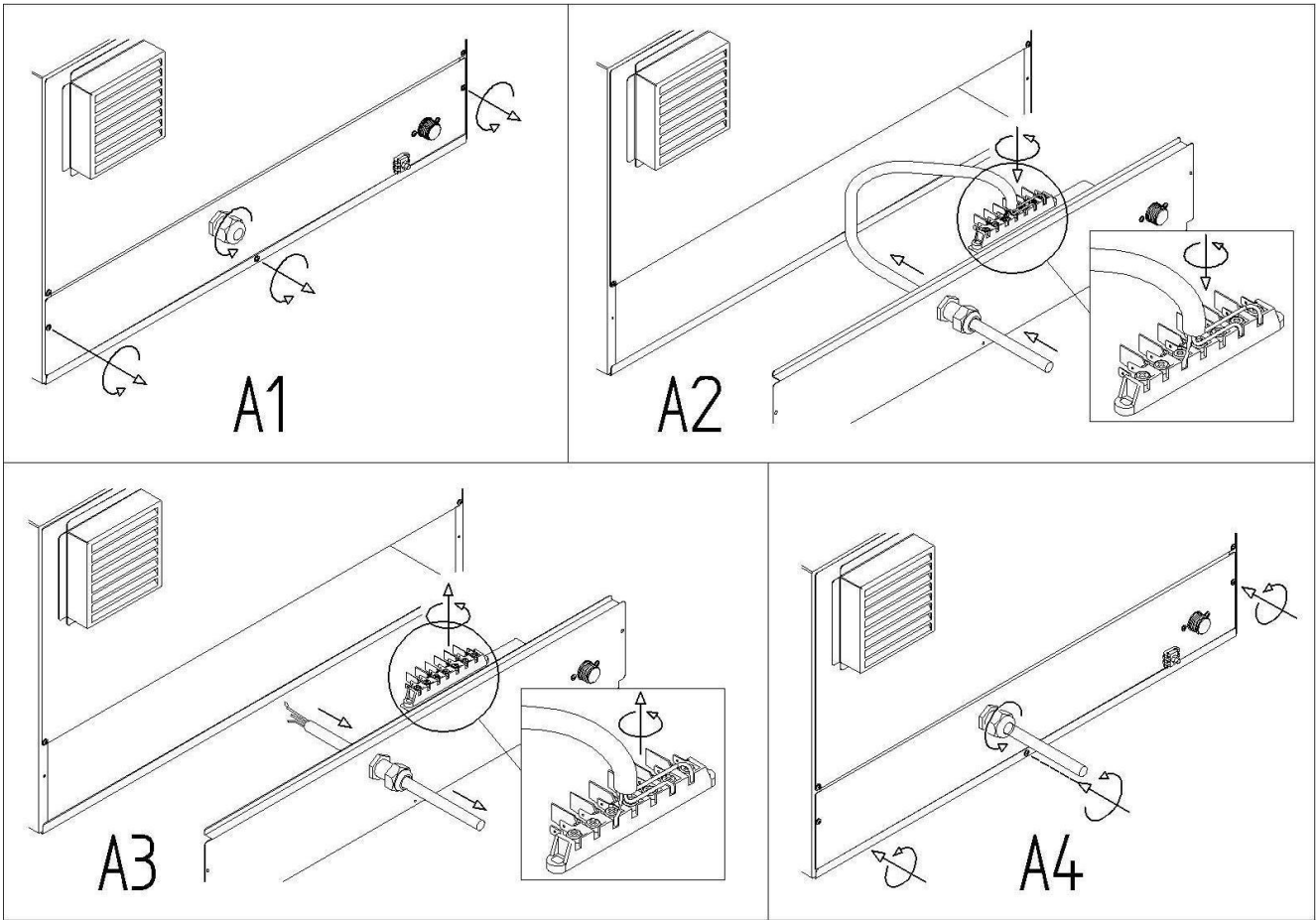
Verifique que todas las conexiones eléctricas estén bien ajustadas antes de conectar el horno a la red.

PE = Amarillo/Verde: conductor de protección "TIERRA"

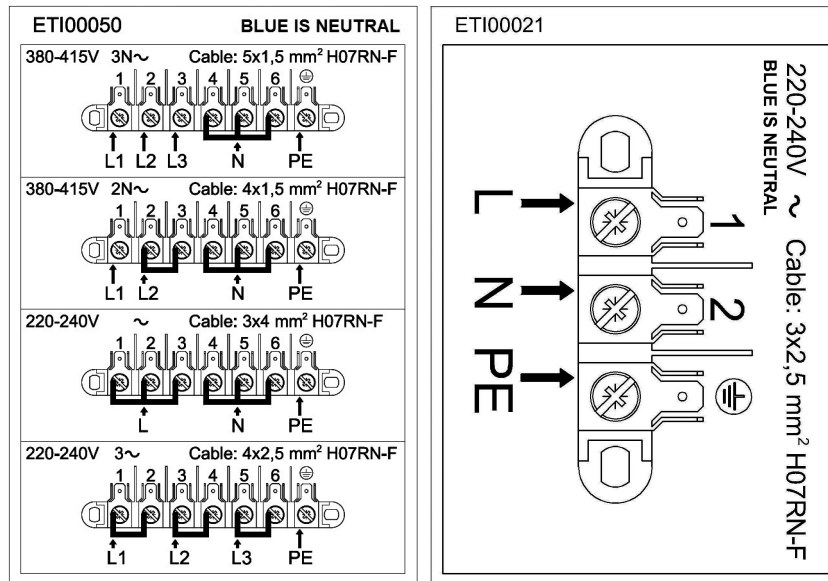
N = Azul: conductor de neutro

L1, L2, L3 = Marrón, Gris y Negro: conductores de fase

Verifique la ausencia de dispersión eléctrica entre fases y tierra. Verifique la continuidad eléctrica entre la carcasa externa y el hilo de tierra a la red. Se recomienda utilizar un multímetro para efectuar estas operaciones.



Código del producto (Ref)	Esquemas de conexión
PF4003	ETI00021
PF5003	ETI00021
PF5004	ETI00021
PF5004G	ETI00021
PF5004E	ETI00021
PF5004F	ETI00021
PF7504	ETI00050
PF7504G	ETI00050
P824U - G824U	ETI00050



SUSTITUCIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO DE CONEXIÓN

Esta operación debe ser realizada por un técnico cualificado y autorizado. El cable de puesta a tierra siempre debe ser de color amarillo/verde.

ATENCIÓN: En el cable eléctrico de conexión, el conductor de tierra amarillo/verde debe medir, al menos, 3 cm más que los otros conductores.

En el caso de caja de bornes con cable ya instalado, proceda como se indica a continuación para su sustitución:

- (A1) Desenrosque el tapón del prensacable/pasacable y abra la parte trasera-inferior del equipo desatornillando los tornillos.
- (A3) En la caja de bornes, afloje los tornillos de bloqueo y deshile los conductores del cable de alimentación. Deshile el cable viejo del prensacable/pasacable.
- (A2) Pase el nuevo cable de alimentación a través del prensacable/pasacable. Conecte los conductores del nuevo cable a la caja de bornes según los esquemas de conexión que se encuentran en la etiqueta situada en la pared posterior de la parte trasera del dispositivo. Efectúe sólo las conexiones indicadas, insertando el puente de cobre y el cable eléctrico juntos bajo el tornillo, en el sentido de atornillamiento, de modo que atornillando los tornillos, el cable y el puente estén firmemente fijados. En la etiqueta, se indica, para cada tipo de conexión, cuál es el tipo de cable que se debe utilizar y las secciones de sus conductores en mm².
- (A4) Cierre la parte trasera-inferior del equipo, atornillando los tornillos y bloquee el cable fijando el tapón del prensacable/pasacable.

Verifique que todas las conexiones eléctricas estén bien ajustadas antes de conectar el horno a la red.

ATENCIÓN: Una conexión errónea puede causar el sobrecalentamiento de la caja de bornes, provocando su fusión y riestos de descarga eléctrica.

Verifique la ausencia de dispersión eléctrica entre fases y tierra. Verifique la continuidad eléctrica entre la carcasa externa y el hilo de tierra a la red. Se recomienda utilizar un multímetro para efectuar estas operaciones. El equipo debe estar conectado a la red eléctrica con un cable de tipo H07RN-F.

CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL

Esta conexión debe realizarse entre equipos diferentes con el borne marcado con el símbolo: (véase imagen de al lado).

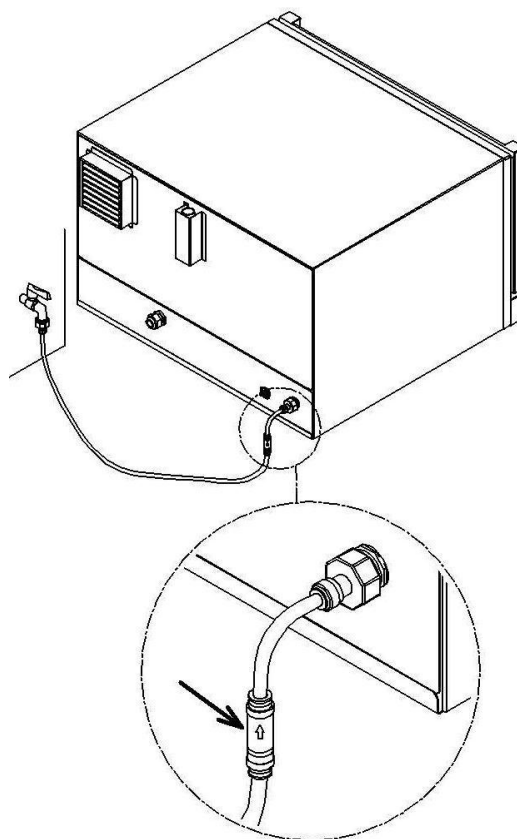
Dicho borne permite conectar un cable de conexión de color Amarillo/Verde con sección comprendida entre 2,5 y 10mm².

El equipo debe estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficacia debe comprobarse según lo especificado en la normativa vigente.



VI. CONEXIÓN HÍDRICA

Es necesario colocar, entre la red hídrica y el horno, un grifo de bloqueo y un filtro mecánico. En la parte posterior, el horno está provisto de una entrada de G3/4" con filtro. Además, se suministra un tubo de 2m con empalmes de G3/4" y una válvula de retención de líquidos, tal y como se especifica en las normativas vigentes. **ATENCIÓN:** Para conectar el horno, utilice sólo el material suministrado (tubo con empalmes y válvula de retención) y no utilice o reutilice otros tubos. Antes de conectar el tubo al equipo, extraiga el agua para eliminar posibles residuos de material presentes en los conductos. El agua de entrada debe tener un valor de presión comprendido entre 150 (1,5 bar) y 200 kPa (2 bar) y una temperatura máxima de 30°C. Si los valores de presión de entrada superan los 200kPa (2 bar), será necesario instalar un reductor de presión, calibrado en 200 kPa (2 bar).



TRATAMIENTO DEL AGUA

El agua debe tener una dureza máxima de 5º f (para evitar acumulaciones de caliza en el interior de la cámara de cocción). Se recomienda el uso de un equipo desmineralizador (ósmosis inversa) para evitar los depósitos de caliza y otros minerales en el interior del horno.

VII. CONEXIÓN DESCARGAS

EXTRACCIÓN DE HUMOS

Durante la cocción, se producen humos calientes y otros olores que salen del extractor de humos de la cámara de cocción. Ésta se encuentra en la parte posterior del horno. No apoye objetos en el extractor para no obstaculizar la evacuación de humos ni causar daños a los propios objetos. Se recomienda colocar el horno debajo de una capa de aspiración o prever el movimiento hacia el exterior de los humos calientes y olores mediante un tubo de dimensiones no inferiores al extractor del horno. Evite ejercer fuerza.

VIII. SUPERPOSICIÓN DE HORNOS

En el caso de superponer varios hornos, es obligatorio el uso del kit correspondiente que mantiene la correcta distancia entre los dos hornos.

IX. DATOS TÉCNICOS

Fabricante:

Dirección:

Producto: Horno ventilado convención con humidificación para usos profesionales.

Familia: First Impact

CCÓDIGO PRODUCTO (Ref):
PF4003
PF5003
PF5004
PF5004G
PF5004E
PF5004F
PF7504
PF7504G
P824U - G824U

PF5004

Identificación estética y nº cazuelas

PF5004G

G: con resistencia GRILL

Identificación estética y nº cazuelas

PLACA DE DATOS

Art.: **PF5004**
 Ref. **PF5004**
 Ser. N° **XXXXXXXXXX**
 TYPE: .

INFORMACIÓN

kPa: 150-200		anno: 2012
3.1 kW	220-240V ~	50/60 Hz

PF5004

POTENCIA ABSORBIDA

PESO

ALIMENTACIÓN

FRECUENCIA ALIMENTACIÓN

Art.: Modelo según la clasificación del cliente.

TYPE: Modelo según la clasificación del cliente.

Ref. : Modelo según la clasificación interna del fabricante.

Ser. N° Número identificativo del producto, diferente en cada producto

Información: IPX4 nivel de protección contra las proyecciones de agua/kPa...presión del agua de entrada/año de producción.

Potencia absorbida: Potencia nominal del equipo kW.

Alimentación: TIPO DE CONEXIÓN EN LA CAJA DE BORNES: Tensión aplicada al equipo en V, número de fases y neutros (3N=3 fases más neutro).

Frecuencia de alimentación: Frecuencia del equipo en Hz.

Peso: Peso en kg del equipo

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

I. ADVERTENCIAS

Lea atentamente el presente manual, ya que incluye las indicaciones sobre la seguridad y el uso del equipo. Guárdelo cuidadosamente para cualquier futura consulta.

Una instalación, asistencia, mantenimiento, uso y limpieza erróneos, así como posibles alteraciones o modificaciones pueden causar fallos de funcionamiento, daños y lesiones.

El horno sólo debe utilizarse para la cocción de alimentos en las cocinas industriales y profesionales. Cualquier otro uso debe considerarse indebido. El fabricante no se hace responsable de los usos diferentes a los indicados.

El horno puede utilizarse para los siguientes fines:

- Cocción de productos de pastelería y panadería, frescos y congelados.
- Cocción de todos los productos de gastronomía, frescos y congelados.
- Reacondicionamiento de alimentos, refrigerados y congelados.

El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

- No es apto para el uso por parte de personas con capacidades físicas o mentales reducidas o con falta de experiencia, a menos que hayan sido formadas sobre el funcionamiento del equipo por personal responsable para su seguridad.
- Evite dejar el dispositivo al alcance de los niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.
- No se recomienda colocarlo cerca de fuentes de calor.
- No deje, por ningún motivo, material fácilmente inflamable cerca del equipo: puede ser la causa de peligro de incendio.
- La temperatura de los contenedores de alimento, accesorios u otros objetos, durante y después de la cocción, puede elevarse; preste atención durante el movimiento para evitar el riesgo de quemaduras. Tóquelo únicamente utilizando protecciones contra el calor, como ropa térmica. ¡Peligro de quemaduras!
- Preste atención a la apertura de la puerta del horno: peligro de quemaduras por la salida de vapores a alta temperatura.
- No introduzca objetos inflamables o alimentos a base de alcohol en el horno: son la causa de autocombustiones e incendios que podrían originar fenómenos explosivos.
- Evite salar los alimentos en el interior de la cámara de cocción del horno. Si esto no es posible, limpie lo antes posible, ya que puede causar daños a la cámara de cocción.
- Utilice los dedos para regular las opciones del panel de mandos, cualquier otro objeto podría dañar el equipo y; por tanto, la garantía perdería su validez.

Las partes externas del horno pueden superar los 60°C de temperatura; por tanto, para evitar el peligro de quemaduras, se recomienda no tocar las zonas o las partes marcadas con el símbolo de la derecha.



Los daños o roturas de los componentes de vidrio que forman la puerta deben ser sustituidos inmediatamente (contacte con el Centro de Asistencia).

En caso de no utilizar el horno durante un tiempo (por ejemplo, 12 horas), se recomienda dejar la puerta ligeramente abierta. En caso de no utilizar el horno durante un largo periodo de tiempo (por ejemplo, varios días), se recomienda cortar la alimentación de corriente y agua.

El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados a personas o cosas, causados por la falta de observancia de dichas prescripciones o derivados de la alteración, incluso de una única parte del equipo, o del uso de partes de repuesto no originales.

Este equipo es conforme con las directivas CE vigentes.

II. PRIMERA UTILIZACIÓN

Antes de poner en funcionamiento el dispositivo, deben efectuarse rigurosamente todas las verificaciones necesarias para asegurarse de la conformidad de los equipos y de la instalación del equipo con las normas de ley y con las indicaciones técnicas y de seguridad presentes en este manual.

En su interior, no debe haber bolsas de plástico, manuales de instrucciones, películas de plástico ni ningún otro elemento.

Asegúrese de que las estructuras puerta cazuelas del interior de la cámara de cocción estén correctamente bloqueadas en las paredes. De lo contrario, las cazuelas que contienen alimentos o líquidos calientes pueden caer provocando riesgos de quemaduras.



Todos los embalajes deben quitarse completamente, incluida la película protectora de las paredes del producto.

Las ventilaciones y las ranuras de aireación deben estar abiertas y sin obstrucciones.

Las piezas del horno que se hayan podido desmontar para la instalación deben volver a montarse.

PRUEBA

La prueba del horno se efectúa completando un ciclo de cocción de muestra que permita verificar el correcto funcionamiento del horno y la ausencia de anomalías o problemas.

Encienda el horno y configure un ciclo de cocción a 150°C de temperatura, tiempo 10 min. y humedad media.

Verifique rigurosamente los puntos del siguiente listado:

- La luz de la cámara de cocción se enciende.
- El termostato de regulación de la temperatura de cocción interviene para alcanzar la temperatura programada y los elementos calientes se apagan.
- Los ventiladores de la cámara de cocción tienen el mismo sentido de rotación.
- Verifique la salida de agua en dirección a los ventiladores desde los tubos de emisión de humedad en la cámara de cocción.

PRIMERA LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN DEL HORNO

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, es necesario cortar la alimentación eléctrica del equipo y esperar hasta que se enfríe por completo.

ATENCIÓN: No limpie nunca el equipo con chorros de agua o vapor a presión.

En la cámara de cocción no debe haber residuos de disolventes o detergentes. Su eliminación debe realizarse secando completamente, utilizando un paño húmedo y las protecciones adecuadas para los ojos, boca y manos. Posible peligro de corrosión.

Caliente el horno en vacío a 200°C (392°F) durante, aproximadamente, 30 minutos para eliminar los posibles olores del aislante térmico.

Limpie las paredes de la cámara de cocción con agua caliente y jabón y seque. No utilice nunca productos agresivos ni ácidos.

III. MANTENIMIENTO ORDINARIO

El usuario sólo debe realizar las operaciones de mantenimiento ordinario. Para el mantenimiento extraordinario, contacte con el Centro de Asistencia para solicitar la intervención de un técnico especializado y autorizado.

LIMPIEZA: NORMAS GENERALES

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, es necesario cortar la alimentación eléctrica del equipo o esperar hasta que se enfríe completamente.

ATENCIÓN: No limpie nunca el equipo con chorros de agua o vapor a presión.

LIMPIEZA ORDINARIA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Se recomienda limpiar diariamente la cámara de cocción para mantener correctos niveles de higiene y para evitar el deterioro del acero.

Para realizar la limpieza manual, no utilice chorros a alta presión o generadores de vapor. Productos ácidos, sustancias abrasivas, detergentes corrosivos con arena o soda cáustica.

Para realizar la limpieza manual, siga los siguientes pasos:

- Encienda el equipo y programe la temperatura a 80°C.
- Déjelo en funcionamiento durante 10 minutos, produciendo vapor.
- Apague el equipo y déjelo enfriar.
- Limpie con agua caliente y jabón y seque.

Está terminantemente prohibido lavar la cámara de cocción a una temperatura superior a 70°C, ya que existe peligro de quemaduras. La limpieza diaria de las juntas de la cámara de cocción del horno debe realizarse con un detergente abrasivo para garantizar su integridad y perfecta eficiencia.

En caso de incrustaciones de suciedad, utilice sólo espátulas de plástico o una esponja empapada en aceite y agua tibia.

Atención: En caso de que en la cámara de cocción haya grasa o residuos de comida, estos podrían arder durante el uso del horno. Se recomienda extraerlos completamente.

Utilice sólo productos recomendados por el fabricante del equipo.

LIMPIEZA EXTERNA

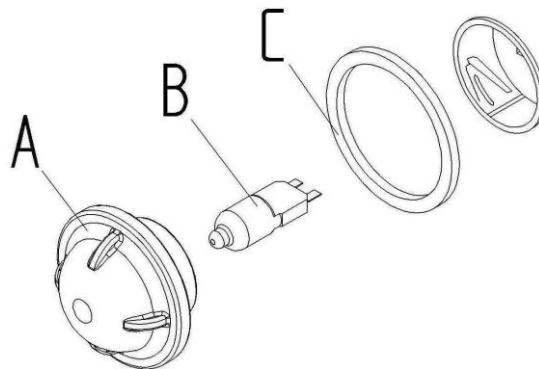
Utilice sólo un paño humedecido en agua tibia o productos adecuados para la limpieza del acero. No utilice productos ácidos ni amoníaco.

ATENCIÓN: No limpie nunca el equipo con chorros de agua ni vapor a presión.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN

ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas o daños personales, siga rigurosamente el siguiente procedimiento:

- Corte la conexión eléctrica del horno y déjelo enfriar.
- Extraiga las rejillas laterales que sostienen las cazuleas.
- Afloje la tapa de cristal "A", prestando atención a la junta "C". Sustituya la lámpara "B" por una de las mismas características.
- Apriete la tapa "A" de cristal, prestando atención a la junta "C".
- Coloque las rejillas laterales y asegúrese de que estén bien fijadas.

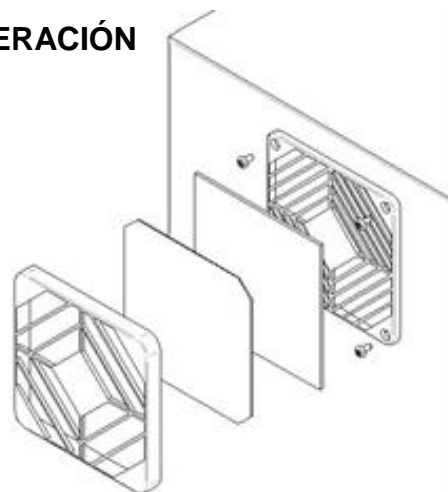


En caso de que la tapa de cristal se haya roto o dañado, no use el horno hasta que no la sustituya (contacte con el Centro de Asistencia).

SUSTITUCIÓN Y LIMPIEZA DEL FILTRO DE REFRIGERACIÓN

ATENCIÓN: Para evitar descargas eléctricas o daños personales, siga rigurosamente el siguiente procedimiento:

- Corte la conexión eléctrica del horno y déjelo enfriar.
- Desatornille los tornillos que bloquean la rejilla y sustituya o limpie el filtro.
- Una vez realizada la operación, monte el conjunto completo.



IV. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Se recomienda someter el equipo a controles periódicos (al menos, una vez al año) por parte de un técnico especializado y autorizado.

Cualquier operación de mantenimiento, instalación o reparación debe ser efectuada por personal cualificado y autorizado. Para ello, contacte con el Servicio de Asistencia. Antes de realizar cualquier operación, es necesario cortar la alimentación eléctrica, cerrar los grifos de suministro de agua y esperar a que se enfríe.

Antes de mover el dispositivo de su posición, verifique que las conexiones eléctricas e hídricas (cables eléctricos, tubo de suministro de agua y extractores) estén correctamente separados.

Si el equipo está provisto de un sistema de ruedas, verifique que, durante su movimiento, no se dañen los cables eléctricos, tubos u otros elementos. Asegúrese de activar el seguro antimovimiento. Evite colocar el equipo cerca de fuentes de calor (por ejemplo, freidoras, etc.) .

Después de haber realizado la intervención y colocado el equipo en su posición inicial, verifique que se han llevado a cabo correctamente las conexiones eléctricas e hídricas.

V. MANTENIMIENTO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería, desconecte el dispositivo de la alimentación eléctrica y corte el suministro de agua. Antes de llamar al Servicio de Asistencia al Cliente, verifique lo que se describe en la siguiente tabla.

AVERÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
Luz del horno apagada	Lámpara aflojada	Introduzca correctamente la lámpara en el portalámparas
	Lámpara quemada	Sustituya la lámpara (véase mantenimiento ordinario)
El horno no cocina de manera uniforme	Los ventiladores no efectúan la inversión de marcha	Contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).
	Uno de los ventiladores está parado	Contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).
	Una de las resistencias está rota	Contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).
El horno está completamente apagado	Falta de tensión de red	Restablezca la tensión de alimentación
	Conexión errónea a la red eléctrica	Verifique la conexión a la red eléctrica
	Intervención del termostato de seguridad	Contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).
No se suministra agua de los tubos del humidificador	Entrada de agua cerrada	Abra la entrada de agua
	Conexión errónea a la red hídrica	Verifique la conexión a la red hídrica
	Filtros de entrada de agua obstruidos por impurezas	Limpie los filtros
Con la puerta cerrada, sale agua de las juntas	Junta sucia	Limpie las juntas con un paño húmedo
	Junta dañada	Contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).
	Problema en el mecanismo de cierre de la puerta	Contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).
El ventilador se para durante el funcionamiento	Intervención del termostato de seguridad del motor	Apague el horno y espere a que la protección térmica del motor se restablezca automáticamente. Si el problema se repite, contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).
	Rotura de un condensador del motor	Contacte con un técnico especializado para la reparación (Servicio de Asistencia).

Si la avería persiste, le recomendamos que contacte con el vendedor o con la empresa productora solicitando la intervención del Servicio de Asistencia especificando el inconveniente e indicando el **código (Art) y el número de serie (Ser N°)** del equipo. Estos datos se encuentran en la PLACA DE DATOS, en la parte trasera de la máquina.

PIEZAS DE REPUESTO

Sólo se deben utilizar piezas autorizadas. Todas las intervenciones deben ser realizadas por personal técnico especializado y autorizado. Para solicitar una pieza de repuesto, contacto con el Centro de Asistencia.

VI. CONSEJOS DURANTE LA COCCIÓN

En el caso de cocción con rejas de alimentos especialmente grasientos, como asados o aves de corral, se recomienda introducir un contenedor en el fondo de la cámara de cocción para la recogida de la grasa que caiga durante la cocción.

En el caso de cocción de alimentos con contenedores llenos de líquido, preste especial atención a la salida del mismo, tanto durante la cocción como durante la extracción de los contenedores del horno. ¡Peligro de quemaduras!

En el caso de hornos situados sobre fermentadoras por coducción, mesas de acero inoxidable y otros hornos, se recomienda utilizar planos más altos respecto al que el usuario puede ver en el interior del contenedor. ¡Peligro de quemadura!



Limpie siempre los accesorios antes de utilizarlos.

Para una cocción perfecta y uniforme del alimento, se recomienda utilizar cazuelas no demasiado altas, ya que impedirían una buena y correcta circulación del aire. Entre la cazuela superior y el alimento, debe haber una distancia de, al menos, 2 cm.

Para conseguir una cocción homogénea, no sobrecargue el horno y, en el caso de productos de pastelería o panadería, verifique la orientación del alimento en relación al flujo de aire en la cámara de cocción.

Uso correcto de la sonda al corazón: inserte en el punto más espeso del alimento, de arriba a abajo, hasta llegar al centro con la punta de la sonda.

Para anular los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta para introducir alimentos en el horno, se recomienda precalentar el horno a, al menos, 30°C más que la temperatura prevista para la cocción.

Si durante la cocción es necesario intervenir en los alimentos, es necesario dejar la puerta abierta durante el menor tiempo posible para evitar que la temperatura, en el interior del horno, descienda hasta tal punto que pueda perjudicar la correcta cocción.

ATENCIÓN: Se recomienda abrir la puerta en dos tiempos; para 4-5" tener la puerta semiabierta (3-4 cm). Después, abrir completamente. Esto sirve para evitar que el posible vapor y calor del horno moleste o provoque quemaduras.

DESCONGELACIÓN

Es posible utilizar el horno para acelerar el proceso de descongelación de los alimentos que se van a cocer, mediante el aire forzado a temperatura ambiente o baja temperatura (en función de las dimensiones y del tipo de producto que se debe descongelar). Esto garantiza que los productos congelados se descongelen rápidamente sin modificar su sabor ni aspecto.

HUMIDIFICACIÓN

El sistema a vapor es apto para cocer más delicadamente todos los tipos de alimentos. Además, sirve para descongelar rápidamente, para calentar los alimentos sin secarlos ni endurecerlos y para desalar de forma natural los alimentos salados. La combinación de la función del humidificador con la tradicional permite flexibilidad de uso con ahorro de energía y tiempo, sin alterar las características nutritivas ni el sabor de los alimentos. Es un sistema de cocción ideal para todo tipo de alimentos.

El agua inyectada en el ventilador se nebuliza y, pasando a través de la resistencia, se transforma en vapor.

ATENCIÓN: Para que la función de humidificación funcione correctamente, es necesario que la temperatura programada sea de, al menos, 80-100°C. Con una temperatura inferior, es difícil que se produzca vapor y una gran parte del agua caerá en el fondo del horno.

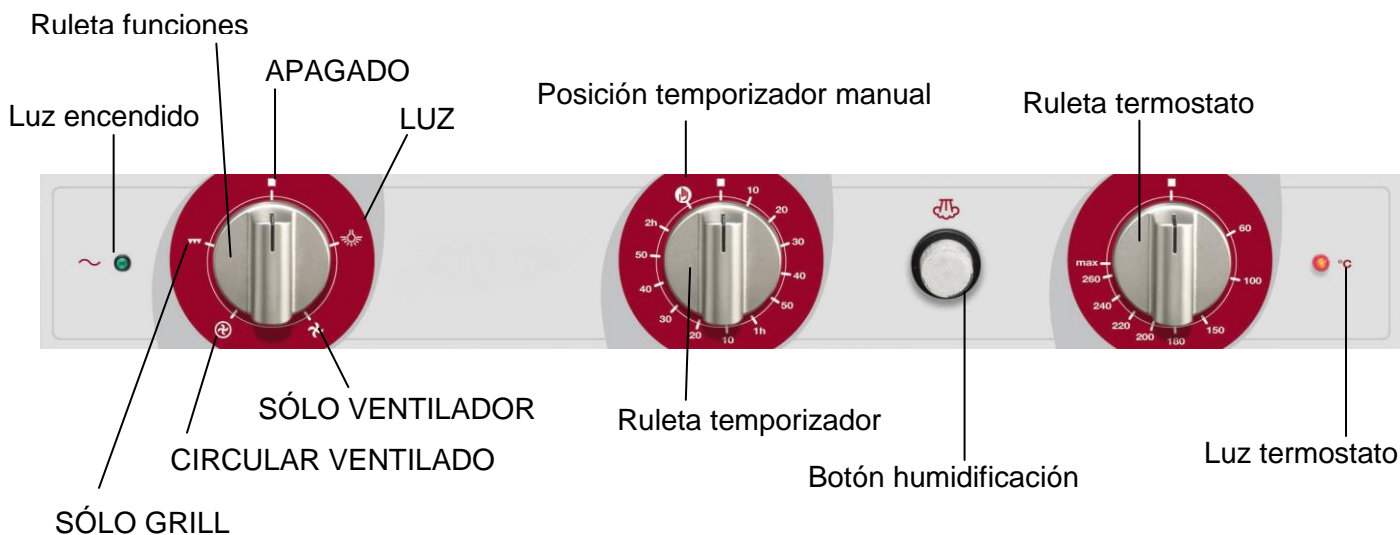
Además, para una correcta cocción, es necesario precalentar el horno a la temperatura deseada antes de activar la erogación de vapor.

PRECALENTAMIENTO

Para anular los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta para introducir alimentos en el horno, se recomienda precalentar el horno a, al menos, 30°C más que la temperatura prevista para la cocción.

VII. PANEL DE MANDOS DE HORNO MECÁNICO

Panel de mandos versión horizontal:



Panel de mandos, versión vertical:



• RULETA FUNCIONES

Tiene 5 posiciones: apagado, sólo ventilador, circular ventilado, grill ventilado y función sólo grill.

1. Cuando está en posición APAGADO, el horno está apagado en todas sus funciones.
2. Cuando está en posición SÓLO LUZ, funcionan las luces. El sistema de calentamiento del horno siempre está apagado.
3. Cuando está en posición SÓLO VENTILADOR, funcionan las luces y los ventiladores. El sistema de calentamiento del horno siempre está apagado.
4. Cuando está en posición CIRCULAR VENTILADO, funcionan las luces y los ventiladores. El sistema de calentamiento del horno funciona y se gestiona utilizando la ruleta termostato. Sólo funciona la resistencia circular de alrededor de los ventiladores, mientras que la resistencia grill siempre está apagada.
5. Cuando está en posición SÓLO GRILL, funcionan las luces. El sistema de calentamiento del horno funciona y se gestiona mediante la ruleta termostato. Sólo funciona la resistencia grill, mientras que la resistencia circular de alrededor de los ventiladores siempre está apagada.

❖ LUZ ENCENDIDO

Cuando se ilumina, significa que el horno está encendido con las luces que iluminan la cámara de cocción y los elementos calientes funcionan según la función seleccionada con la ruleta de funciones.

- **RULETA TEMPORIZADOR**

Cuando está seleccionada la opción manual, el horno permanece encendido siempre durante un tiempo indefinido hasta la intervención del usuario.

Cuando se selecciona un determinado valor, el horno permanece encendido durante este periodo de tiempo (máximo 120 minutos).

- **RULETA TERMOSTATO**

Esta ruleta permite seleccionar la temperatura de cocción deseada.

- ❖ **LUZ TERMOSTATO**

Esta luz está encendida cuando los elementos calientes del horno están encendidos y; por tanto, la temperatura interna de la cámara de cocción es inferior al valor programado con la ruleta del termostato. Cuando la luz se apague, significa que el calentamiento también se ha apagado y que la cámara de cocción ha alcanzado la temperatura programada.

- **BOTÓN HUMIDIFICACIÓN**

Este botón permite activar la función de humidificación durante el tiempo que permanezca presionado.

02-10-2012

POLSKI (Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

SPIS TREŚCI: str.

INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

I.	OSTRZEŻENIA	2
II.	CZYNNOŚCI WSTĘPNE	2
III.	MIEJSCE INSTALACJI	2
IV.	PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI	3
V.	PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE	4
VI.	PRZYŁĄCZE HYDRAULICZNE	8
VII.	PODŁĄCZENIE ODPLYWÓW	8
VIII.	NAKLADANIE PIEKARNIKÓW	8
IX.	DANE TECHNICZNE	9

INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

I.	OSTRZEŻENIA	10
II.	PIERWSZE UŻYTKOWANIE	11
III.	KONSERWACJA ZWYCZAJNA	12
IV.	KONSERWACJA NADZWYCZAJNA	13
V.	KONSERWACJA W PRZYPADKU AWARII	13
VI.	PORADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	14
VII.	MECHANICZNY PANEL STEROWANIA	16

WSTĘP

Szanowny Kliencie, pragniemy Ci podziękować i pogratulować zakupu; życzymy sobie, by to był nowy początek pozytywnej i trwałej współpracy.

W niniejszym podręczniku zawarto wszelkie informacje niezbędne do poprawnego użytkowania, konserwacji i instalacji urządzenia. Celem instrukcji jest umożliwienie technikowi – montażyście, a przede wszystkim użytkownikowi, zaznajomienie się wszystkimi wskazówkami niezbędnymi do bezpiecznego, trwałego i bezawaryjnego funkcjonowania urządzenia.

Podręcznik należy przechowywać przez cały cykl żywotności urządzenia. Umożliwi się tym samym dostęp do informacji kolejnym użytkownikom i technikom. W przypadku jego zagubienia lub zniszczenia, o kopię należy poprosić bezpośrednio producenta lub autoryzowanego sprzedawcę.

Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za szkody wyrządzone w mieniu i na osobach powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania urządzenia, jego modyfikacji lub napraw przeprowadzonych przez nieupoważniony personel oraz w przypadku instalacji nieoryginalnych części wymiennych lub części nieodpowiednich dla przedmiotowego modelu pieca.

Urządzenie zgodne jest z dyrektywami CEE.

INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

I. OSTRZEŻENIA

Przed rozpoczęciem instalacji i pierwszym uruchomieniem należy zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. **Wszystkie czynności związane z instalacją, montażem, serwisem i konserwacją nadzwyczajną powinny być wykonywane przez przeszkolony personel, posiadający odpowiednie kwalifikacje (upoważniony przez producenta lub autoryzowanego sprzedawcę), w poszanowaniu norm obowiązujących w kraju, w którym instalowane jest urządzenie oraz przepisów odnoszących się do bezpieczeństwa urządzeń i miejsca pracy.**

Nieprawidłowa instalacja, serwis, konserwacja, czyszczenie lub ewentualne modyfikacje mogą spowodować awarie, szkody i obrażenia.

Urządzenie powinno być używane wyłącznie do gotowania lub odgrzewania potraw w kuchniach przemysłowych. Wszelkie inne sposoby jego użytkowania uznaje się za niewłaściwe i tym samym niebezpieczne.

II. CZYNNOŚCI WSTĘPNE

Po otrzymaniu produktu należy upewnić się, że nie został on uszkodzony podczas transportu oraz że opakowanie nie zostało naruszone. W przypadku uszkodzeń lub braku części, natychmiast skontaktować się z przewoźnikiem oraz sprzedawcą/producentem, wskazując **kode (Art.) i numer seryjny (Ser N°)** oraz dołączając dokumentację fotograficzną.

Skontrolować, czy miejsce instalacji jest w pełni dostępne, czy nie zostało zastawione przejście do drzwi, korytarzy i innych wyjść.

UWAGA: podczas transportu urządzenie może się przewrócić, narażając się tym samym na uszkodzenia oraz powodując szkody materialne i osobowe. Aby tego uniknąć, transport winien być przeprowadzany przy użyciu stosowych środków, uwzględniając również ciężar urządzenia. Pod żadnym pozorem nie należy go ciągnąć i przechylać. Urządzenie należy podnieść równoległe do podłoża, a następnie przenosić w poziomie.

III. MIEJSCE INSTALACJI

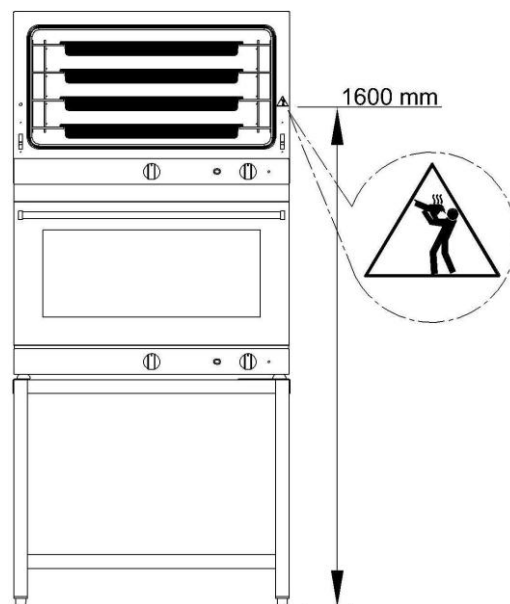
Pomieszczenia zamknięte z dobrą wentylacją (instalacji nie należy dokonywać na zewnątrz).

Przed ustaleniem pozycji urządzenia, skontrolować jego wymiary oraz pozycję łączy elektrycznych, hydraulicznych.

Zaleca się umieszczenie piekarnika pod okapem kuchennym lub zagwarantowanie odprowadzania gorących oparów i zapachów na zewnątrz. Piekarnik należy umieścić na płaskiej powierzchni, unikając tym samym jego ześlizgnięcia i przewrócenia.

Miejsce, w którym będzie instalowane urządzenie powinno wytrzymać jego ciężar i maksymalne obciążenie. W celu uzyskania niezbędnych danych patrz: Tabliczka Znamionowa na tylnej części pieca.

W przypadku piekarników umieszczanych nad miejscem wyrastania drożdży, stołami ze stali nierdzewnej lub innymi piekarnikami, zaleca się zastosowanie podwyższeń, gwarantując tym samym użytkownikowi możliwość swobodnego patrzenia do wnętrza naczyń/pojemników. Ze względów bezpieczeństwa, po zainstalowaniu urządzenia, na wysokości 1 600 mm od podłogi nakleić etykietę z napisem „Ryzyko oparzenia” (etykieta została dostarczona wraz z urządzeniem. Patrz: ilustracja obok).



Należy zwrócić szczególną uwagę na to, by usytuowanie urządzenia pozwalało na całkowite otwarcie jego drzwiczek. Tylina część piekarnika powinna być łatwo dostępna, umożliwiając tym samym wykonanie podłączeń elektrycznych, hydraulicznych oraz czynności związanych z konserwacją.

Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy. Wokół całego jego korpusu należy zostawić wolną przestrzeń (5 cm). Odradza się umieszczanie urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, frytkownic i innych zbiorników z gorącymi płynami; jeśli nie jest to możliwe należy przestrzegać następujących odległości bezpieczeństwa: 50 cm po bokach i nad piekarnikiem, 70 cm z tyłu urządzenia.

W żadnym wypadku urządzenia nie należy stawiać w pobliżu materiałów lub zbiorników z materiałami łatwopalnymi (ściany, meble, parawany, butle z gazem): istnieje ryzyko wzniesienia pożaru. Jeśli nie jest to możliwe, części łatwopalne należy zabezpieczyć materiałem izolacyjnym, zwracając szczególną uwagę na normy dotyczące ochrony przeciwpożarowej.

IV. PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI

Usunąć opakowanie (drewniana skrzynia/karton) i zutylizować zgodnie z normami obowiązującymi w kraju, w którym instalowane jest urządzenie.

USUWANIE FOLII OCHRONNEJ I INNE CZYNNOSCI

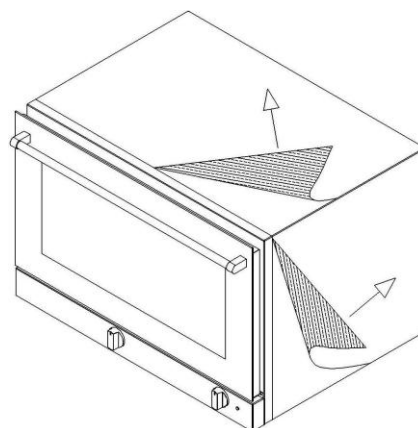
Całkowicie usunąć folię ochronną z zewnętrznych i +wewnętrznych ścianek urządzenia (patrz: ilustracja).

Z wnętrza urządzenia usunąć materiały informacyjne i ewentualne plastikowe woreczki.

REGULACJA NÓŻEK

Urządzenia nie należy użytkować bez nóżek.

Nóżki zostały już przykręcone pod piekarnikiem.



Jeśli nóżki nie zostaną zamontowane, uniemożliwi się przepływ powietrza chłodzącego elementy elektryczne i ścianki urządzenia, powodując tym samym jego przegrzanie i prowadząc do uszkodzenia jego komponentów.

Poprawne funkcjonowanie urządzenia uzależnione jest od jego wypoziomowania: w tym celu należy wyregulować nóżki i skontrolować pozycję przy pomocy poziomicy. W celu ich wyregulowania wystarczy je odkręcić lub dokręcić.

V. PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

UWAGA: Przyłącze elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowanego i upoważnionego technika, w zgodzie z obowiązującymi normami międzynarodowymi, krajowymi oraz lokalnymi, w zależności od miejsca instalacji urządzenia.

Przed przystąpieniem do wykonywania przyłącza elektrycznego skontrolować, czy napięcie (.....V) i częstotliwość (.....Hz) są zgodne z danymi wskazanymi na Tabliczce Znamionowej usytuowanej na tylnej części urządzenia.

UWAGA: jeśli urządzenie nie zostało wyposażone w podstawę na kółkach, umożliwiającą jego łatwe przesuwanie, zaleca się wykonanie w pierwszej kolejności przyłącza elektrycznego, a następnie umieszczenie piekarnia w miejscu jego pracy, zwracając szczególną uwagę na to, by nie uszkodzić kabla zasilającego. Pozwoli to na łatwe i bezpieczne wykonanie wszystkich podłączeń. Kabel należy umieścić w taki sposób, by w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała temperatury powietrza o więcej niż 50°C.

PIEKARNIKI WYPOSAŻONE W JEDNOFAZOWY KABEL I WTYCZKĘ

W przypadku urządzeń wyposażonych w kabel i wtyczkę (jednofazową 220-240V) wystarczy włożyć wtyczkę do odpowiedniego gniazdka (gniazdka powinno być przystosowane do wtyczki będącej na wyposażeniu oraz powinno znosić obciążenia związane z urządzeniem, wskazane na Tabliczce Znamionowej). Urządzenie należy ustawić w taki sposób, by wtyczka była zawsze łatwo dostępna.

Urządzenie zostało dostarczone wraz z certyfikowanym kablem i wtyczką: nie należy ich naruszać lub modyfikować.

Kabel można wyłącznie wymieniać na nowy: **czynność tą powinien przeprowadzać tylko wykwalifikowany i upoważniony technik.** Kabel uziemienia powinien być zawsze zielono-żółtego koloru.

URZĄDZENIA BEZ KABLA, WYPOSAŻONE W TRÓJFAZOWĄ LISTWĘ ZACISKOWĄ

Dostarczane przez nas urządzenia wyposażone są w listwę zaciskową przedstawioną na ilustracji. W celu wykonania podłączenia elektrycznego, należy zapoznać się z informacjami zawartymi na tabliczce umieszczonej w niniejszej instrukcji obsługi oraz na tylnej części urządzenia, w pobliżu Tabliczki Znamionowej.

Piekarnik należy podłączyć do sieci elektrycznej przy pomocy gumowego kabla typu H07RN-F.

UWAGA: żółty/zielony kabel uziemienia powinien być dłuższy o co najmniej 3 cm od innych przewodów.



Piekarnik należy podłączyć bezpośrednio do sieci elektrycznej. Na jego przedniej części należy umieścić łatwo dostępny wyłącznik, który

powinien być zainstalowany zgodnie z obowiązującymi normami międzynarodowymi, krajowymi oraz lokalnymi, w zależności od miejsca montażu. Wyłącznik ten powinien posiadać odseparowanie styków na wszystkich biegunach, gwarantując tym samym całkowite wyłączenie urządzenia w przypadku przepięcia kategorii III.

Należy zagwarantować poprawne uziemienie. Kabel uziemiający nie powinien być w żadnym wypadku odłączony od wyłącznika ochronnego.



PODŁĄCZANIE KABLA ZASILAJĄCEGO

W celu podłączenia kabla zasilającego do listwy zaciskowej, należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- (A1) Zwolnić nakrętkę dociskacza/przepustu, a następnie otworzyć dolną część tyłu urządzenia, odkręcając w tym celu śruby.
- (A2) Przeprowadzić kabel zasilający przez dociskacz/przepust. Podłączyć przewodniki kabla do listwy zaciskowej zgodnie ze schematami umieszczonymi na etykiecie znajdującej się z tyłu urządzenia. Wykonać wyłącznie wskazane połączenia, umieszczając miedziany mostek i kabel elektryczny razem, pod śrubą, w kierunku dokręcania – tak, by dokręcając śrubę, dociskać równocześnie kabel do mostka. Na etykiecie, w odniesieniu do każdego schematu, wskazano rodzaj kabla, którego należy użyć (HO7RN-F) oraz przekrój jego przewodników w mm².
- (A4) Zamknąć tylną część urządzenia dokręcając śruby i blokując kabel (dokręcić nakrętkę dociskacza/przepustu).

Niepoprawnie wykonane podłączenie może doprowadzić do przegrzewania się listwy zaciskowej i tym samym do jej przepalenia i prążeń prądem elektrycznym.

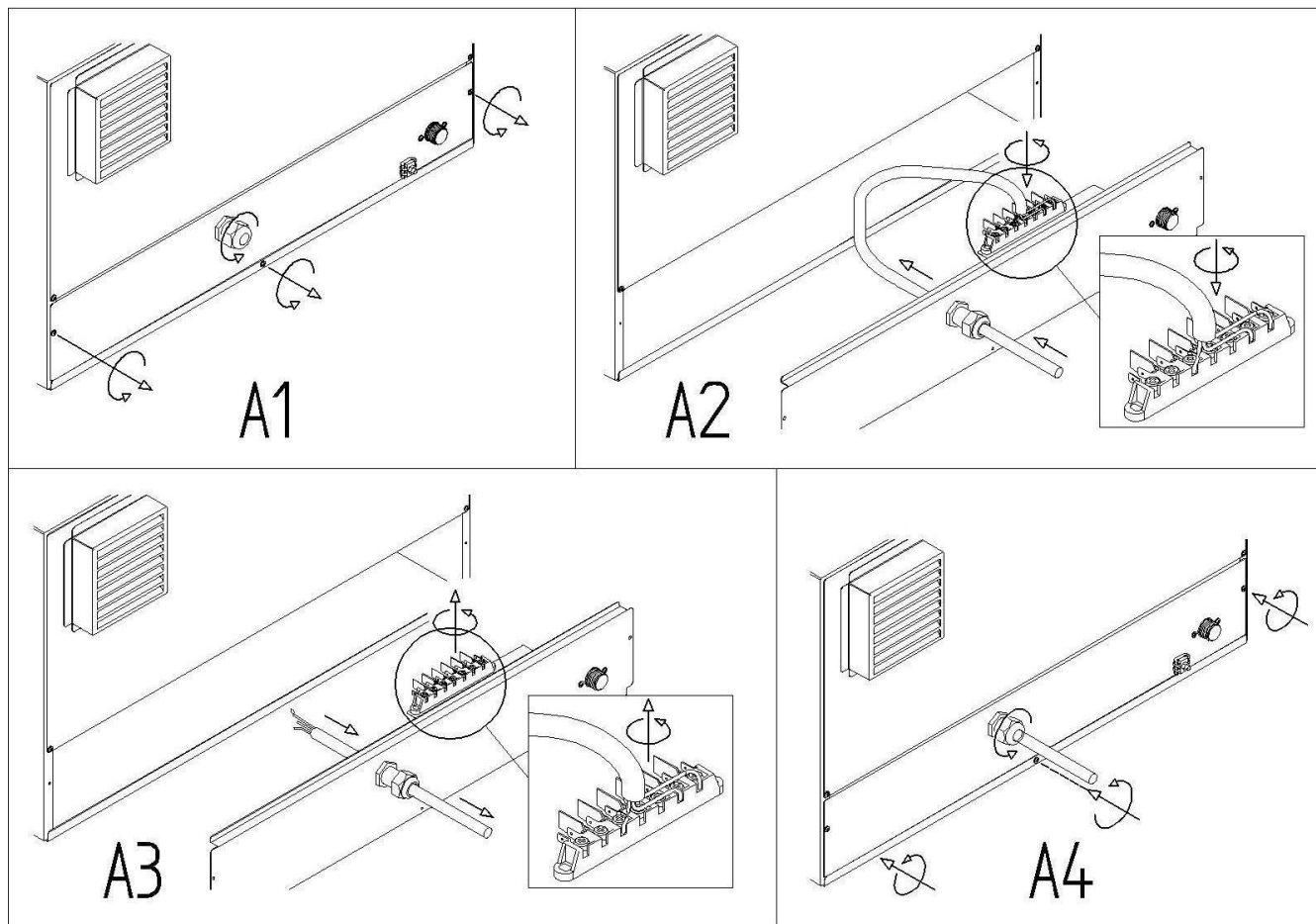
Przed podłączeniem piekarnika do sieci, skontrolować czy wszystkie połączenia zostały poprawnie dokręcone.

PE = Żółty/Zielony: przewód ochronny „UZIEMIENIE”.

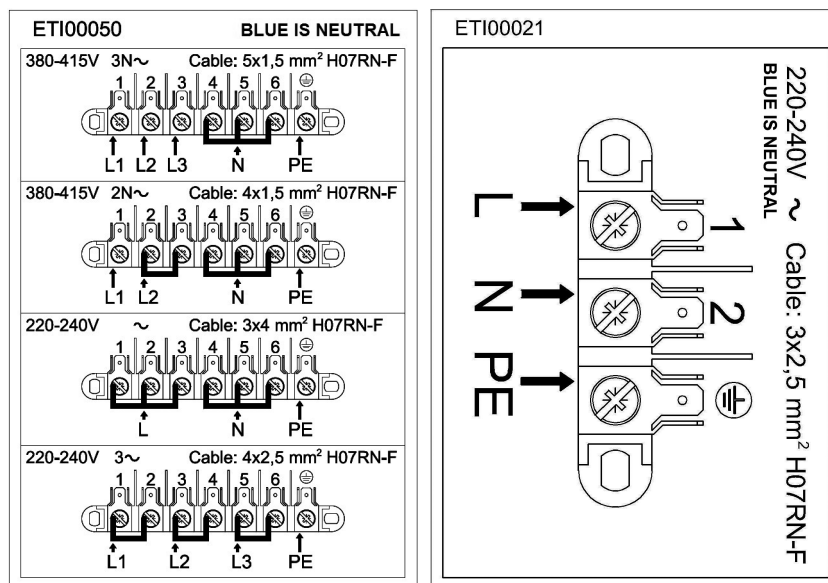
N = Niebieski : przewód neutralny.

L1, L2, L3 = Brązowy, Szary, Czarny: przewód fazowy.

Skontrolować, czy nie dochodzi do dyspersji prądu elektrycznego pomiędzy fazami a uziemieniem. Skontrolować ciągłość elektryczną pomiędzy zewnętrzną obudową, a kablem uziemienia. W celu przeprowadzenia tych operacji, zaleca się skorzystanie z multimetru.



Kod produktu (Ref)	Schematy połączeń
PF4003	ETI00021
PF5003	ETI00021
PF5004	ETI00021
PF5004G	ETI00021
PF5004E	ETI00021
PF5004F	ETI00021
PF7504	ETI00050
PF7504G	ETI00050
P824U - G824U	ETI00050



WYMIANA KABLA ELEKTRYCZNEGO

Tą czynność powinien przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany i upoważniony technik. Kabel uziemienia powinien być zawsze zielono-żółtego koloru.

UWAGA: żółty/zielony kabel uziemienia powinien być dłuższy o co najmniej 3 cm od innych przewodów.

W przypadku list zaciskowych z oryginalnie zainstalowanym kablem, postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- (A1) Zwolnić nakrętkę dociskacza/przepustu, a następnie otworzyć dolną część tyłu urządzenia, odkręcając w tym celu śruby.
- (A3) Zwolnić śruby blokujące na listwie zaciskowej, wysunąć przewody kabla zasilania. Wysunąć stary kabel z dociskacza/przepustu.
- (A2) Przeprowadzić kabel zasilający przez dociskacz/przepust. Podłączyć przewodniki kabla do listwy zaciskowej zgodnie ze schematami umieszczonymi na etykiecie znajdującej się z tyłu urządzenia. Wykonać wyłącznie wskazane połączenia, umieszczając miedziany mostek i kabel elektryczny razem, pod śrubą, w kierunku dokręcania – tak, by dokręcając śrubę, dociskać równocześnie kabel do mostka. Na etykiecie, w odniesieniu do każdego schematu, wskazano rodzaj kabla, którego należy użyć (H07RN-F) oraz przekrój jego przewodników w mm².
- (A4) Zamknąć tylną część urządzenia dokręcając śruby i blokując kabel (dokręcić nakrętkę dociskacza/przepustu).

Przed podłączeniem piekarnika do sieci, skontrolować czy wszystkie połączenia zostały poprawnie dokręcone. **UWAGA: Niepoprawnie wykonane podłączenie może doprowadzić do przegrzewania się listwy zaciskowej i tym samym do jej przepalenia i prążeń prądem elektrycznym.**

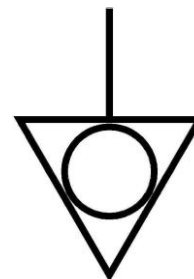
Skontrolować, czy nie dochodzi do dyspersji prądu elektrycznego pomiędzy fazami a uziemieniem. Skontrolować ciągłość elektryczną pomiędzy zewnętrzną obudową, a kablem uziemienia. W celu przeprowadzenia tych operacji, zaleca się skorzystanie z multimetru.

Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej przy pomocy kabla typu H07RN-F.

POŁĄCZENIE EKWIPOWOTENCJALNE

To połączenie należy wykonać zawsze pomiędzy różnymi urządzeniami, stosując w tym celu listwę zaciskową oznaczoną symbolem: (patrz ilustracja obok). Listwa ta pozwala na połączenie kabla łączącego koloru żółtego/zielonego z przekrojami od 2.5 do 10 mm².

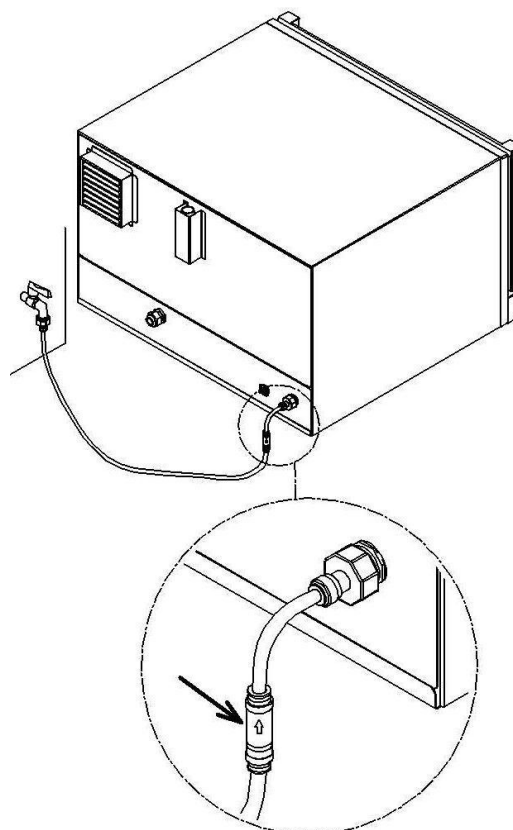
Urządzenie należy podłączyć do systemu ekwipotencjalnego, którego skuteczność winna być skontrolowana zgodnie z obowiązującymi przepisami.



VI. PRZYŁĄCZE HYDRAULICZNE

Pomiędzy siecią wodociągową a urządzeniem należy zainstalować kurek odcinający oraz mechaniczny filtr. W tylnej części piekarnika zainstalowano wejście G3/4" wyposażone w filtr. Ponadto dostarczany jest przewód rurowy o dł. 2 metrów ze złączkami G3/4" oraz zaworem zwrotnym, zgodnie z obowiązującymi przepisami. UWAGA: w celu wykonania przyłącza piekarnika należy korzystać z dostarczonych materiałów (przewodu rurowego ze złączkami oraz zaworu zwrotnego). Nie używać innych rur. Przed przystąpieniem do podłączania, przewody należy przepłukać wodą, by usunąć ewentualne resztki obecnych w nich materiałów. Woda na wejściu powinna mieć ciśnienie pomiędzy

150 (1,5 bar) a 200 kPa (2bar) oraz maksymalną temperaturę wynoszącą 30°C. Jeśli wartość ciśnienia na wejściu przekracza 200kPa (2bar), koniecznym będzie zainstalowanie reduktora ciśnienia, skalibrowanego na 200kPa (2 bar).



UZDATNIANIE WODY

Maksymalna twardość wody nie powinna przekraczać 5 °f (pozwoli to na uniknięcie osadów kamienia wewnątrz komory piekarnika). Zaleca się korzystanie z demineralizatora (odwrócona osmoza) unikając tym samym odkładania się osadów i innych minerałów wewnątrz piekarnika.

VII. PODŁĄCZENIE ODPIŁYWÓW

ODPROWADZANIE DYMU

Podczas pieczenia tworzy się dym i inne zapachy, wydobywające się z wylotu dymu, usytuowanego w tylnej części piekarnika. Nie blokować wylotu przedmiotami, unikając w ten sposób ich uszkodzenia. Zaleca się umieszczenie piekarnika pod okapem zasysającym lub należy przewidzieć odprowadzanie dymu i zapachów na zewnątrz (poprzez rurę o wymiarach nie mniejszych niż otwór wylotowy piekarnika). Unikać zaginania rur.

VIII. NAKŁADANIE PIEKARNIKÓW

W przypadku ustawiania jednego piekarnika na drugim należy skorzystać z odpowiedniego zestawu, pozwalającego na zachowanie poprawnej odległości pomiędzy dwoma urządzeniami.

IX. DANE TECHNICZNE

Producent:

Adres:

Produkt: Piekarnik wentylowany z konwekcją i nawilżaniem, do zastosowań profesjonalnych.

Model: First Impact

KOD PRODUKTU (Ref):
PF4003
PF5003
PF5004
PF5004G
PF5004E
PF5004F
PF7504
PF7504G
P824U - G824U

PF5004

Symbol i ilość blach do pieczenia

PF5004G

G: z GRILL

Symbol i ilość blach

TABLICZKA ZNAMIONOWA

Art.: **PF5004**
 Ref. **PF5004**
 Ser. N° **XXXXXXXXXX**
 TYPE: .

INFORMACJE

kPa: 150-200 anno: 2012



PF5004

POBIERANA MOC

3.1 kW

220-240V ~

50/60 Hz

RoHS

MADE IN ITALY

27 kg

CIEŻAR

ZASILANIE

ZĘSTOTLIWOŚĆ
ZASILANIA

Art.: model zgodnie z klasyfikacją klienta

TYPE: identyfikuje certyfikat kodu

Ref. model zgodnie z wewnętrzną klasyfikacją producenta

Ser. N° numer identyfikacyjny, inny dla każdego produktu

Informacje: IPX4 poziom ochrony przed rozpryskiwaniem wody / kPa....ciśnienie wody na wejściu /

rok produkcji.

Pobierana moc: Nominalna moc urządzenia w kW

Zasilanie: RODZAJ POŁĄCZENIA NA LISTWIE ZACISKOWEJ: napięcie wysyłane do urządzenia w V, ilość faz i faza neutralna (3N = 3 fazy plus faza neutralna).

Częstotliwość zasilania: częstotliwość urządzenia w Hz.

Ciężar: ciężar urządzenia w kg

INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

I. OSTRZEŻENIA

Należy zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi w celu uzyskania informacji na temat bezpieczeństwa i sposobu użytkowania urządzenia. Instrukcję należy przechowywać celem ponownej konsultacji.

Nieprawidłowa instalacja, serwis, konserwacja, czyszczenie lub ewentualne modyfikacje mogą spowodować awarie, szkody i obrażenia.

Piekarnik może być użytkowany wyłącznie do przygotowywania potraw w kuchniach przemysłowych i profesjonalnych. Każde inne zastosowanie uznaje się za niewłaściwe. Producent nie ponosi odpowiedzialności za użytkowanie inne niż te, które zostało wskazane w niniejszym podręczniku.

Piekarnik ma następujące zastosowania:

- Przygotowywanie produktów cukierniczych i chleba (produkty świeże i mrożone)
- Przygotowywanie produktów gastronomicznych (produkty świeże i mrożone)
- Gotowanie na parze jarzyn, mięs i ryb.
- Gotowanie próżniowe przy wykorzystaniu stosownych woreczków.
- Rozmrażanie potraw schłodzonych i zamrożonych.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego i powinno być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

- Urządzenia nie powinny obsługiwać osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych i umysłowych oraz osoby niedoświadczone, o ile nie zostały przeszkolone przez personel odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru w przypadku obecności dzieci. Należy się upewnić, że dzieci nie obsługują urządzenia i nie wykorzystują go do zabawy.
- Odradza się umieszczanie urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- W żadnym wypadku urządzenia nie należy stawiać w pobliżu materiałów łatwopalnych: istnieje ryzyko wzniesienia pożaru.
- Temperatura pojemników na jedzenie, akcesoriów i innych przedmiotów wykorzystywanych podczas gotowania może okazać się bardzo wysoka: zachować szczególną uwagę podczas obchodzenia się z takimi przedmiotami w celu uniknięcia poparzeń. Dotykać je wyłącznie w ochronnych rękawicach. Istnieje ryzyko poparzenia!
- Zachować szczególną ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika: istnieje niebezpieczeństwo związane z wydobywaniem się pary o wysokiej temperaturze.
- Do piekarnika nie należy wkładać przedmiotów łatwopalnych lub potraw na bazie alkoholu: są przyczyną samospalenia i pożarów, które mogą prowadzić do wybuchu.
- Należy unikać solenia potraw wewnątrz komory piekarnika. Jeśli nie można tego uniknąć, piekarnik należy jak najszybciej wyczyścić (sól może prowadzić do uszkodzenia komory).
- Panel sterowania należy obsługiwać palcami. Używanie w tym celu jakichkolwiek innych przedmiotów powoduje ryzyko uszkodzenia urządzenia i tym samym unieważnienie gwarancji.

Zewnętrzne elementy piekarnika mogą osiągać temperaturę 60°C. Aby uniknąć poparzeń nie należy dotykać elementów i stref oznaczonych symbolem znajdującym się obok.



Uszkodzenia elementów szklanych (drzwiczki) wymagają natychmiastowej wymiany (w tym celu należy się skontaktować z Serwisem Technicznym).

W przypadku długiej przerwy w użytkowaniu piekarnika (na przykład trwającej kilka dni) zaleca się odłączenie go od zasilania i dopływu wody.

Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za szkody materialne lub osobowe spowodowane niestosowaniem się do powyższych zaleceń, modyfikacją elementów urządzenia lub zastosowaniem nieoryginalnych części zamiennych.

Urządzenie zgodne jest z obowiązującymi normami CE.

II. PIERWSZE UŻYTKOWANIE

Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy dokładnie skontrolować, czy instalacja została wykonana zgodnie z obowiązującymi normami oraz zaleceniami technicznymi i wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, opisanymi w niniejszym podręczniku.

Wewnątrz piekarnika nie powinny się znajdować plastikowe worki, instrukcje obsługi, folie i inne przedmioty.

Upewnić się, że uchwyty na blachy są dobrze przykręcone do ścianek urządzenia. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo wypadnięcia blachy i poparzenia.



Należy całkowicie usunąć wszystkie elementy opakowania, włącznie z folią ochronną, którą zostały zabezpieczone ścianki nabytego urządzenia.

Odpowietrzniki i otwory wentylacyjne nie powinny być zatkane lub zastawione żadnymi przedmiotami.

Elementy piekarnika, które zdemontowano w celu jego instalacji, należy ponownie zamontować.

PRÓBA

Próbę piekarnika należy wykonać przeprowadzając kompletny cykl pieczenia próbki. W ten sposób użytkownik ma możliwość upewnienia się o poprawności funkcjonowania urządzenia oraz o braku anomalii i innych nieprawidłowości.

Włączyć piekarnik, a następnie ustawić cykl pieczenia w temperaturze 150° C, czas: 10 minut, wilgotność: średnia.

Skontrolować następujące kwestie:

- Zapala się światło w komorze piekarnika.
- Termostat pozwalający na wyregulowanie temperatury pieczenia wyłącza elementy grzewcze natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Wirniki w komorze pieczenia obracają się w tym samym kierunku.
- Skontrolować, czy woda wypływa w kierunku wirników rur doprowadzających wilgoć do komory piekarnika.

PIERWSZE CZYSZCZENIE KOMORY PIEKARNIKA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem, należy koniecznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i poczekać do momentu całkowitego schłodzenia.

UWAGA: urządzenia nie należy czyścić strumieniami wody lub pary pod ciśnieniem.

W komorze piekarnika nie należy pozostawiać resztek rozpuszczalników i środków czyszczących – powinny być usuwane poprzez staranne splukanie (moką szmatką). Chronić oczy, usta i ręce. Niebezpieczeństwo korozji.

W celu usunięcia ewentualnych zapachów wynikających z obecności izolacji termicznej, pusty piekarnik nagrzewać do temperatury 200°C (392°F) przez około 30 minut.

Ścianki komory piekarnika wyczyścić ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie splukać; nie stosować środków żrących i kwasów.

III. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Użytkownik zobowiązany jest do przeprowadzania wyłącznie konserwacji zwyczajnej. W celu wykonania czynności związanych z konserwacją nadzwyczajną, skontaktować się z Serwisem Technicznym, zgłaszając konieczność interwencji wyspecjalizowanego i autoryzowanego technika.

CZYSZCZENIE: ZASADY OGÓLNE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem, należy koniecznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i poczekać do momentu całkowitego schłodzenia.

UWAGA: urządzenia nie należy czyścić strumieniami wody lub pary pod ciśnieniem.

CZYSZCZENIE ZWYCZAJNE KOMORY PIEKARNIKA

Zaleca się codziennie czyścić komorę piekarnika – pozwoli to na zachowanie higieny i uniknięcie uszkodzenia stali.

Do ręcznego czyszczenia komory nie należy używać strumieni pod ciśnieniem oraz generatorów pary, kwasów, substancji ściernych, detergentów powodujących korozję (z piaskiem lub sodą kaustyczną).

Ręczne czyszczenie komory:

- Włączyć urządzenie i ustawić temperaturę 80°C.
- Pozwolić, by urządzenie pracowało i wytwarzało parę przez 10 minut.
- Urządzenie wyłączyć i poczekać do jego schłodzenia.
- Wyczyścić ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie splukać.

Zabrania się czyszczenia komory piekarnika w temperaturze powyżej 70°C – grozi poparzeniami.

Codziennie, przy użyciu delikatnego środka myjącego, należy czyścić uszczelkę komory piekarnika, gwarantując w ten sposób jej dobry stan i pełną funkcjonalność.

Wyschnięte resztki brudu można usuwać wyłącznie plastikową szpatułką lub gąbką zmoczoną w letniej wodzie z octem.

Uwaga: tłuszcz i resztki jedzenia mogą zapalić się w komorze podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się ich regularne usuwanie.

Należy stosować wyłącznie produkty zalecane przez konstruktora urządzenia.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNE

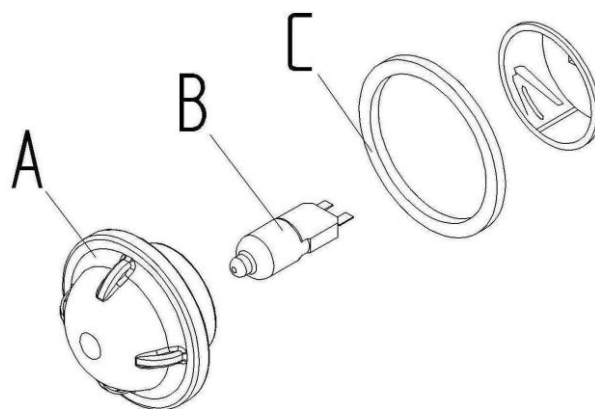
Stosować wyłącznie miękką szmatkę zwilżoną w letniej wodzie oraz produkty do czyszczenia stali. Nie używać kwasów i amoniaku.

UWAGA: urządzenia nie należy czyścić strumieniami wody lub pary pod ciśnieniem.

WYMIANA ŻARÓWKI

UWAGA: Aby uniknąć porażień prądem i innych niebezpieczeństw należy dokładnie przestrzegać następującej procedury:

- Piekarnik odłączyć od zasilania i poczekać do jego całkowitego schłodzenia.
- Zdjąć boczne ruszty przytrzymujące blachy.
- Odkręcić szklaną pokrywę „A”, zwracając szczególną uwagę na uszczelkę „C”. Żarówkę „B” zastąpić nową, o takich samych cechach.
- Dokręcić szklaną pokrywę „A”, zwracając uwagę na uszczelkę „C”.
- Ponownie umieścić ruszty przytrzymujące blachy i upewnić się, że zostały dobrze umocowane.

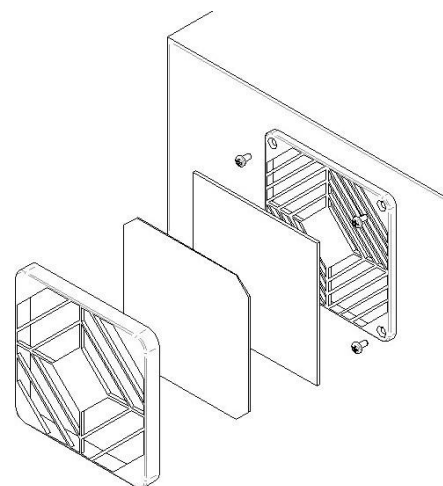


W przypadku zbitia lub uszkodzenia szklanej pokrywy, nie użytkować piekarnika do momentu jej wymiany (skontaktować się z Serwisem technicznym).

WYMIANA I CZYSZCZENIE FILTRA CHŁODZĄCEGO

UWAGA: Aby uniknąć porażień prądem i innych niebezpieczeństw należy dokładnie przestrzegać następującej procedury:

- Piekarnik odłączyć od zasilania i poczekać do jego całkowitego schłodzenia.
- Odkręcić śruby blokujące ruszt, a następnie wyczyścić lub wymienić filtr.
- Po zakończeniu czynności, ponownie zamontować uprzednio zdjęte elementy.



IV. KONSERWACJA NADZWYCZAJNA

Zaleca się poddawanie urządzenie okresowym kontrolom (co najmniej raz w roku) przeprowadzanym przez wyspecjalizowanego i autoryzowanego technika.

Wszelkie czynności związane z konserwacją, instalacją i naprawami powinny być wykonywane przez wykwalifikowany i autoryzowany personel, po kontakcie z Serwisem technicznym. Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności, urządzenie odłączyć od zasilania, zamknąć kurki doprowadzające wodę i poczekać do jego schłodzenia.

Przed przesunięciem urządzenia z jego standardowej pozycji, skontrolować czy połączenia elektryczne i hydrauliczne (kable, rura zasilająca, rura odpływowa) zostały odłączone w poprawny sposób.

Jeśli urządzenie znajduje się na podwyższeniu wyposażonym w kółka, podczas jego przesuwania należy zwrócić szczególną uwagę na to, by nie uszkodzić kabli, rur i innych elementów. Upewnić się, że została nałożona blokada ruchu. Unikać umieszczania urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (na przykład frytkownicy itp.).

Po wykonaniu planowanych czynności, urządzenie należy ustawić w pierwotnej pozycji. Skontrolować, czy połączenia elektryczne i hydrauliczne zostały wykonane zgodnie z obowiązującymi normami.

V. KONSERWACJA W PRZYPADKU AWARII

W przypadku awarii urządzenie należy odłączyć od sieci zasilania elektrycznego oraz odciąć dopływ wody. Przed skontaktowaniem się z Serwisem Technicznym, klient zobowiązany jest do zapoznania się ze wskazówkami zawartymi w tabeli poniżej .

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Nie działa światło w piekarniku	Poluzowana żarówka	Żarówkę należy poprawnie umieścić w oprawce
	Przepalona żarówka	Wymienić żarówkę (patrz: konserwacja zwyczajna)
Piekarnik nie piecze w jednolity sposób	Wirniki nie zmieniają kierunku obrotów	Skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem w celu wykonania naprawy (Serwis Techniczny).
	Jeden z wirników nie pracuje	Skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem w celu wykonania naprawy (Serwis Techniczny).
	Uszkodzenie opornika	Skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem w celu wykonania naprawy (Serwis Techniczny).
Piekarnik jest całkowicie wyłączony	Brak napięcia sieciowego	Podłączyć napięcie.
	Urządzenie nie zostało poprawnie podłączone do sieci zasilania elektrycznego	Skontrolować podłączenie do sieci zasilania.
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem w celu wykonania naprawy (Serwis Techniczny).
Nie doprowadzana jest woda przez rury odpowiedzialne za zwilżanie	Zamknięty wlot wody	Otworzyć dopływ wody.
	Urządzenie nie zostało poprawnie podłączone do sieci hydraulicznej	Skontrolować podłączenie do sieci hydraulicznej.
	Zabrudzone lub zapchane filtry wlotu wody	Wyczyścić filtry.
Mimo zamkniętych drzwiczek, woda wydostaje się przez uszczelkę	Brudna uszczelka	Mokłą szmatką wyczyścić uszczelkę.
	Uszkodzona uszczelka	Skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem w celu wykonania naprawy (Serwis Techniczny).
	Mechaniczny problem z zamykaniem drzwiczek	Skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem w celu wykonania naprawy (Serwis Techniczny).
Wirnik zatrzymuje się podczas pracy urządzenia	Zadziałał termostat bezpieczeństwa silnika	Wyłączyć piekarnik i poczekać do automatycznego dezaktywowania się termostatu. Jeśli problem powtarza się, skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem w celu wykonania naprawy (Serwis Techniczny).
	Awaria kondensatora silnika	Skontaktować się z wyspecjalizowanym technikiem w celu wykonania naprawy (Serwis Techniczny).

Jeśli problem nie został usunięty, zalecamy skontaktowanie się ze sprzedawcą lub producentem, prosząc o interwencję wyspecjalizowanego technika. Wskazać **kode (Art.) i numer seryjny (Ser N°)** posiadanego przez Państwa urządzenia. Dane te znajdziecie na TABLICZCE ZNAMIONOWEJ usytuowanej w tylnej części piekarnika.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Wszelkie czynności powinny być wykonywane przez wyspecjalizowanego i autoryzowanego technika. W celu uzyskania części zamiennej, skontaktować się z Serwisem Technicznym.

VI. PORADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

W przypadku tłustych potraw i gotowania na ruszcie (pieczeń, drób), zaleca się ustawienie na dnie urządzenia zbiorniczka, do którego będzie spływał tłuszcz.

W przypadku przyrządzania potraw z użyciem zbiorników wypełnionych płynami, zachować szczególną uwagę przy wyjmowaniu potraw. Płyn może wylać się ze zbiornika i tym samym oparzyć użytkownika urządzenia!

W przypadku piekarników umieszczonych na urządzeniach do wyrastania ciast, stołach ze stali nierdzewnej oraz innych piekarnikach, zaleca się zadbać o to, by użytkownik mógł łatwo kontrolować wnętrze naczyń (nie powinno ono znajdować się zbyt wysoko). Niebezpieczeństwo oparzeń!



Akcesoria należy zawsze wyczyścić przed ich użyciem.

W celu dokładnego i jednolitego przyrządzenia potrawy, zaleca się by blachy nie były zbyt wysokie, ponieważ w ten sposób uniemożliwiają poprawną cyrkulację powietrza. Pomiędzy górną blachą a potrawą powinna być odległość wynosząca co najmniej 2 cm.

Aby potrawy były jednakowo upieczone, nie przeciążać piekarnika. W przypadku produktów ciastkarskich lub chleba, skontrolować czy zostały ustawione w kierunku przepływu powietrza.

Poprawne użytkowanie sondy: sondę włożyć w najgrubsze miejsce potrawy, od góry do dołu, aż do momentu gdy czubek sondy znajdzie się w samym środku potrawy.

W celu zmniejszenia skutków utraty temperatury (na skutek otwarcia drzwiczek podczas wkładania potraw do piekarnika), zaleca się wstępne nagrzanie urządzenia do temperatury o 30°C wyższej niż standardowa temperatura pieczenia.

Jeśli podczas pieczenia niezbędnymi okażą się czynności podejmowane na potrawie, drzwiczki należy otwierać na jak najkrótszą chwilę, unikając tym samym obniżenia się temperatury wewnątrz piekarnika i niedopieczenia potrawy.

UWAGA: drzwiczki zaleca się otwierać w dwóch fazach: przez 4-5'' drzwiczki przytrzymać uchylone (3-4 cm), po czym całkowicie otworzyć. Pozwoli to na uniknięcie gwałtownego wydostania się pary z wnętrza piekarnika.

ROZMRAŻANIE

Piekarnik można stosować do przyspieszania procesu rozmrażania potraw – w tym celu należy używać termoobiegu lub niskiej temperatury (w zależności od wielkości rozmrażanego produktu). Pozwoli to na szybkie rozmrożenie potrawy, bez wpływu na jej smak lub wygląd.

NAWILŻANIE

System parowy zalecany jest do delikatnego przyrządzania wszelkich rodzajów potraw. Ponadto umożliwia szybkie rozmrażanie, ogrzewanie potraw bez ich wysuszenia i sprawiania, że staną się twarde. Pozwala również na usunięcie soli z potraw konserwowanych właśnie tym minerałami. Połączenie tradycyjnych funkcji z nawilżaniem sprawia, że oszczędza się czas zachowując niezmiennymi właściwościami odżywcze oraz smak potraw. System ten jest idealny do przyrządzania wszelkiego rodzaju potraw.

Woda wtryskiwana do wirnika zostaje rozproszona i przechodząc przez opornik przekształca się w parę.

UWAGA: Aby nawilżanie było wystarczające i skuteczne, temperatura wewnątrz piekarnika powinna wynosić od 80-100°C. W niższych temperaturach nie jest produkowana para i duża ilość wody spada na dno piekarnika.

Ponadto, w celu zagwarantowania jakości przyrządzanych potraw, przed aktywowaniem wydzielania pary należy nagrzać piekarnik do żądanej temperatury.

NAGRZEWANIE WSTĘPNE

W celu zmniejszenia skutków utraty temperatury (na skutek otwarcia drzwiczek podczas wkładania potraw do piekarnika), zaleca się wstępne nagrzanie urządzenia do temperatury o 30°C wyższej niż standardowa temperatura pieczenia.

VII. PANEL STEROWANIA PIEKARNIKA MECHANICZNEGO

Panel sterowania wersji poziomej:



Panel sterowania wersji pionowej:

• POKRĘTKO FUNKCJI

5-pozycyjne: wyłączony, tylko wirnik, termoobieg, grill z termoobiegiem oraz tylko grill.

1. Po ustawieniu na WYŁĄCZONY: piekarnik jest całkowicie wyłączony.
2. Po ustawieniu na oświetlenie: działają lampki. System grzewczy piekarnika jest wyłączony.
3. Po ustawieniu na TYLKO WIRNIK: działają lampki i wirniki. System grzewczy piekarnika jest wyłączony.
4. Po ustawieniu na TERMOOBIEG: działają lampki i wirniki. System grzewczy piekarnika działa i można nim sterować przy pomocy pokrętła termostatu. Działa wyłącznie opornik obiegowy wokół wirników, podczas gdy opornik grilla jest wyłączony.
5. Po ustawieniu na TYLKO GRILL: działają lampki i wirniki. System grzewczy piekarnika działa i można nim sterować przy pomocy pokrętła termostatu. Działa wyłącznie opornik grilla, podczas gdy opornik obiegowy wokół wirników jest wyłączony.

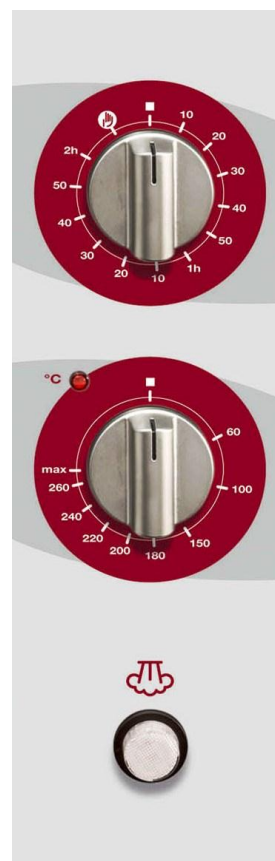
❖ KONTROLKA WŁĄCZANIA

Jeśli jest zapalona oznacza to, że piekarnik jest włączony (wraz ze światełkami wewnątrz komory), a elementy grzewcze działają w zależności od funkcji wybranej przy pomocy pokrętła funkcji.

• POKRĘTKO CZASOMIERZA

W przypadku wyboru opcji ręcznej, piekarnik pozostaje włączony przez cały czas (nieokreślony, aż do momentu podjęcia czynności przez obsługę).

Jeśli ustawiono konkretną wartość, piekarnik pozostaje włączony właśnie przez ten okres czasu (maksymalnie 120 minut).



- **POKRĘTŁO TERMOSTATU**

Przy pomocy tego pokręćła wybiera się żądane temperaturę pieczenia.

- ❖ **KONTROLKA TERMOSTATU**

Ta kontrolka zapala się równocześnie z aktywowaniem elementów grzewczych piekarnika, a zatem wtedy gdy temperatura wewnątrz komory jest niższa niż ta, którą ustawiono przy pomocy pokręćła termostatu. Zgaśnięcie kontrolki oznacza, że nagrzewanie zostało ukończone i tym samym komora piekarnika osiągnęła żądaną temperaturę.

- **PRZYCISK NAWILŻANIA**

Przycisk ten pozwala na aktywowanie funkcji nawilżania (przez cały czas gdy pozostaje wciśnięty).

02-10-2012

РУССКИЙ ПЕРЕВОД оригинальной инструкции

УКАЗАТЕЛЬ: стр.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

I.	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	2
II.	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ	2
III.	ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ	3
IV.	ПОДГОТОВКА ОБОРУДОВАНИЯ К МОНТАЖУ	4
V.	ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	4
VI.	ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ	8
VII.	ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ВЫТЯЖНОЙ СИСТЕМЕ	8
VIII.	МНОГОУРОВНЕВАЯ УСТАНОВКА ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ	9
IX.	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	9

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

I.	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	10
II.	ПОДГОТОВКА К ПЕРВОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ	12
III.	ПОВСЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	13
IV.	ВНЕПЛАНОВЫЙ РЕМОНТ	14
V.	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИ НЕПОЛАДКАХ	15
VI.	РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	16
VII.	МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	17

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый Клиент, благодарим Вас за приобретение нашей конвекционной печи и рассчитываем на дальнейшее продолжительное и успешное сотрудничество.

В настоящей инструкции приведена вся информация, необходимая для правильной установки, обслуживания и эксплуатации этой вентилируемой конвекционной печи. Основной целью настоящей инструкции является предоставление возможности установщику и, особенно, конечному пользователю, принять все необходимые меры и предосторожности для надежной, продолжительной и эффективной эксплуатации шкафа.

Рекомендуем хранить эту инструкцию в течение всего периода работы печи для того, чтобы впоследствии работники, эксплуатирующие печь и технические специалисты, при необходимости могли проконсультироваться. В случае утраты или повреждения инструкции необходимо направить запрос непосредственно на завод – изготовитель или поставщику оборудования.

Изготовитель не несет ответственности за ущерб, причиненный персоналу или имуществу в результате неправильной эксплуатации печи, вследствие внесения изменений или ремонта, выполненного неквалифицированным персоналом, а также при использовании не оригинальных запасных деталей и деталей, не предназначенных для данной модели.

Данная вентилируемая конвекционная печь отвечает требованиям действующей Директивы СЕЕ.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

I. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Необходимо внимательно прочесть настоящую инструкцию прежде чем приступить к выполнению операций по установке и вводу в действие конвекционной печи.

Все работы по установке, монтажу, обслуживанию и внеплановому ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом, имеющим соответствующую профессиональную подготовку (т.е. имеющим допуск, выданный фирмой-изготовителем или поставщиком), с соблюдением всех действующих в стране норм и правил по технике безопасности и охране труда.

Ошибки, допущенные при установке, эксплуатации, обслуживании и чистке, а также внесение возможных изменений или исправлений, могут быть причиной неполадок в работе печи, а также причиной нанесения ущерба и повреждений.

Печь должна использоваться только для приготовления или подогрева пищевых продуктов исключительно на кухнях промышленного масштаба. Её использование в других целях и условиях следует считать неадекватными и поэтому опасным.

II. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

При получении печи необходимо убедиться в том, что она не получила повреждений при транспортировке и её упаковка не нарушена. В случае выявления повреждений или недостачи деталей необходимо незамедлительно поставить в известность перевозчика и поставщика/изготовителя, указав

код (Art) и серийный номер (Ser N°) полученной конвекционной печи, и приложить фотографическую документацию.

Следует убедиться в том, что при доставке печи к месту установки не возникнет проблем с её габаритами, которые могут привести к затруднениям при перемещении через двери, коридоры или другие проходы.

ВНИМАНИЕ: Существует риск, что во время транспортировки печь может опрокинуться и получить повреждения, а также нанести урон окружающим предметам и людям. Поэтому рекомендуем использовать подходящее транспортное средство с учетом веса вашей печи. Ни в коем случае не следует наклонять печь и перемещать её волоком: разрешается поднимать с земли вертикально и только потом перемещать в горизонтальном направлении.

III. ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ

Печь должна быть установлена в закрытом и хорошо проветриваемом помещении (не допускается установка снаружи помещений).

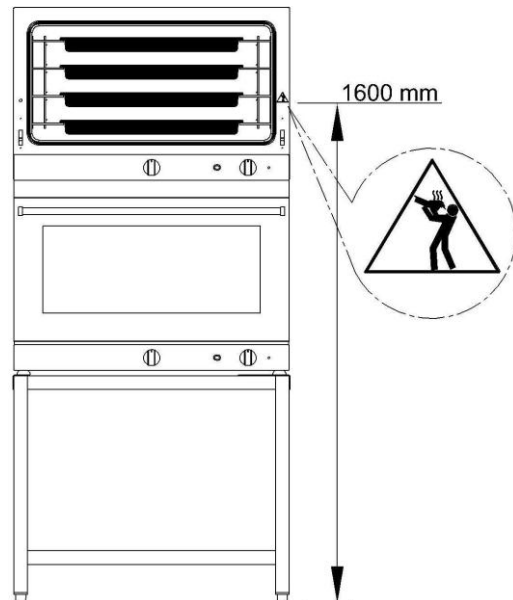
Перед установкой печи по месту необходимо проверить габаритные размеры и точное положение электрических соединений, подводки и стока воды, а также системы отведения дымов.

Рекомендуется поместить печь под вытяжкой или предусмотреть вывод наружу горячего дыма и запахов, выходящих из варочной камеры.

Печь следует установить на ровной поверхности, чтобы предупредить её соскальзывание или опрокидывание.

Место установки должно быть достаточно массивным, чтобы выдержать вес самой печи, а также её вес при максимальной загрузке варочной камеры. На табличке технических данных, находящейся на задней стенке печи, указан вес брутто.

При установке печи над расстоечным шкафом, на металлических столах или над другой печью, рекомендуется расположить её на такой высоте, чтобы пользователь мог видеть то, что находится внутри варочной камеры. После установки печи на рабочее место в целях безопасности необходимо наклеить этикетку «**Опасность ожога**» на передней стенке на высоте 1600 мм от уровня пола (смотрите рисунок справа от текста).



Следует обратить внимание на то, чтобы после размещения печи на рабочем месте дверца могла свободно открываться.

Необходимо обеспечить свободный доступ к задней стенке для выполнения подсоединений электрики и воды, а также для проведения операций при эксплуатации и обслуживании.

Печь не может быть замурована в стену и поэтому вокруг её стенок следует оставить зазор не менее 5 см.

Не рекомендуется размещение печи вблизи тепловых источников, фритюрниц или других жидких источников тепла. Если это невозможно, то необходимо выдержать следующую безопасную дистанцию, а именно: 50 см от боковой и верхней стенки печи и 70 см от задней стенки.

Ни в коем случае не разрешается размещение печи рядом с горючими предметами или с контейнерами, в которых находятся горючие материалы (как-то: стены, мебель, перегородки, газовые баллоны): все они могут быть причиной возникновения пожара.

Если это невозможно, то все легко воспламеняющиеся части необходимо облицевать негорючим термоизоляционным материалом, обращая особое внимание на соблюдение норм противопожарной безопасности.

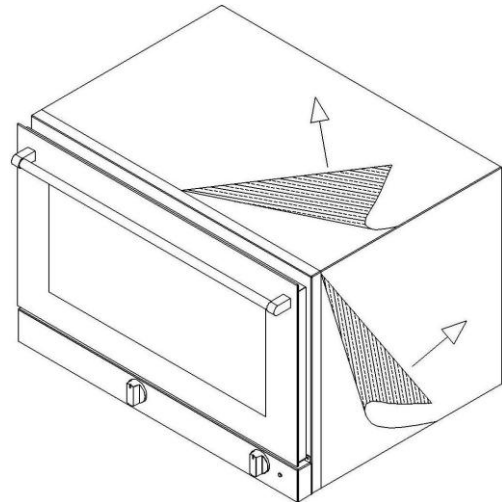
IV. ПОДГОТОВКА ОБОРУДОВАНИЯ К МОНТАЖУ

Снять внешнюю упаковку (деревянная решетка и / или картонная коробка) и утилизировать ее в соответствии с местными нормами, действующими в стране.

УДАЛЕНИЕ ЗАЩИТНОЙ ПЛЕНКИ И ДРУГИХ МАТЕРИАЛОВ

Полностью удалить защитную пленку с поверхности наружных и внутренних стенок (см. рисунок сбоку).

Убрать все информационные материалы и пластиковые пакеты, находящиеся внутри.



РЕГУЛИРОВАНИЕ НОЖЕК

Не разрешается использование печи без ножек.

Регулируемые ножки уже завинчены в днище печи.

Отсутствие ножек препятствует прохождению воздуха, необходимого для охлаждения электрических компонентов и внешних стенок каркаса конвекционной печи, и, как следствие, приводит к перегреву и повреждению её деталей.

Правильная плоскостность печи обеспечивает её хорошее функционирование; это достигается подкручиванием регулируемых ножек и контролем плоскостности с помощью уровня. Регулировка выполняется путем завинчивания или отвинчивания ножек.

V. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ВНИМАНИЕ: Подключение к электросети должно быть выполнено квалифицированным персоналом, имеющим допуск к работе, в соответствии с действующими международными, национальными и местными нормами и правилами.

Перед выполнением работ по подключению к электросети необходимо убедиться в том, что напряжение (в) и частота (Гц) тока в сети электропитания соответствуют данным, указанным на табличке технических данных, находящейся на задней стенке печи.

ВНИМАНИЕ: Если печь размещается на опоре с колесиками то для облегчения её перемещений, рекомендуется сначала выполнить подсоединение к электросети и только потом установить печь на рабочее место, обращая внимание на то, чтобы не повредить электрический кабель. Это позволяет легко и надежно выполнить электрическое соединение. Следует уложить кабель таким образом, чтобы ни одна точка не превышала температуру помещения на 50 ° С.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ В КОМПЛЕКТЕ С КАБЕЛЕМ И ОДНОФАЗНОЙ ВИЛКОЙ

В комплект поставки этой печи входит кабель и штепсельная вилка (однофазной 220 – 240 в) и поэтому для включения достаточно вставить штепсельную вилку в соответствующую штепсельную розетку (розетка должна быть подходящей для штепсельной вилки, поставляемой в комплекте с печью; она также должна выдерживать нагрузку, предусмотренную для печи; величина нагрузки указана в табличке технических данных). Размещение печи следует выполнить таким образом, чтобы к штепсельной вилке всегда был свободный доступ.

Кабель и штепсельная вилка, входящие в поставку, сертифицированы: поэтому запрещается выполнение каких – либо манипуляций с ними и внесение изменений в их конструкцию.

Кабель может быть только заменен: и эта замена должна выполняться только квалифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск к работе.

Заземляющий кабель должен быть всегда желто-зеленого цвета.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ БЕЗ КАБЕЛЯ, ОСНАЩЕННЫЕ КОНТАКТНЫМИ ВЫВОДАМИ

Печи оснащены контактными выводами (клеммником) как указано на рисунке. Для выполнения электрического подключения необходимо ознакомиться с данными этикетки, приведенной в инструкции, а также закрепленной в нижней части задней стенки печи рядом с табличкой технических данных.

Для подключения к электросети используется кабель в резиновой оболочке типа H07RN-F.

ВНИМАНИЕ: В соединительном электрическом кабеле желто-зеленый провод заземления должен быть длиннее остальных проводников как минимум на 3 мм.



Печь должна быть подключена к электросети прямым соединением и перед ней необходимо установить выключатель, к которому должен быть свободный доступ; монтаж выключателя выполняется в соответствии с действующими международными, национальными и местными нормативами и правилами. Контакты всех полюсов этого выключателя должны быть разделены таким образом, чтобы гарантировать полное отключение при перенапряжении категории III.

Правильное выполнение заземления является обязательным условием и при этом кабель заземления ни в коем случае не должен отключаться защитным выключателем.



ПОДСОЕДИНЕНИЕ ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

Подсоединение питающего кабеля к клеммной коробке выполняется следующим образом:

- (A1) Ослабить пробку кабельной муфты и, выкрутив винты, открыть нижнюю часть задней стенки

печи.

- (A2) Протянуть новый питающий электрический кабель через кабельную муфту.

Подсоединить

проводники питающего кабеля к клеммной коробке в соответствии со схемой электрических соединений, указанной на этикетке, находящейся на задней стенке печи. Выполнить только указанные подсоединения, соединив вместе в направлении вращения медную перемычку и электрический кабель под винтом, таким образом, чтобы при затягивании винта кабель и перемычка были прочно зафиксированы. На этикетке на каждой из схем электрических соединений указан тип используемого кабеля (H07RN-F) и сечение проводников в кв. мм.

- (A4) Закрыть нижнюю часть задней стенки печи, закрутив винты, и заблокировать кабель, закрепив пробку кабельной муфты.

Неправильно выполненные соединения могут привести к перегреву и оплавлению клеммной коробки и к поражению электрическим током.

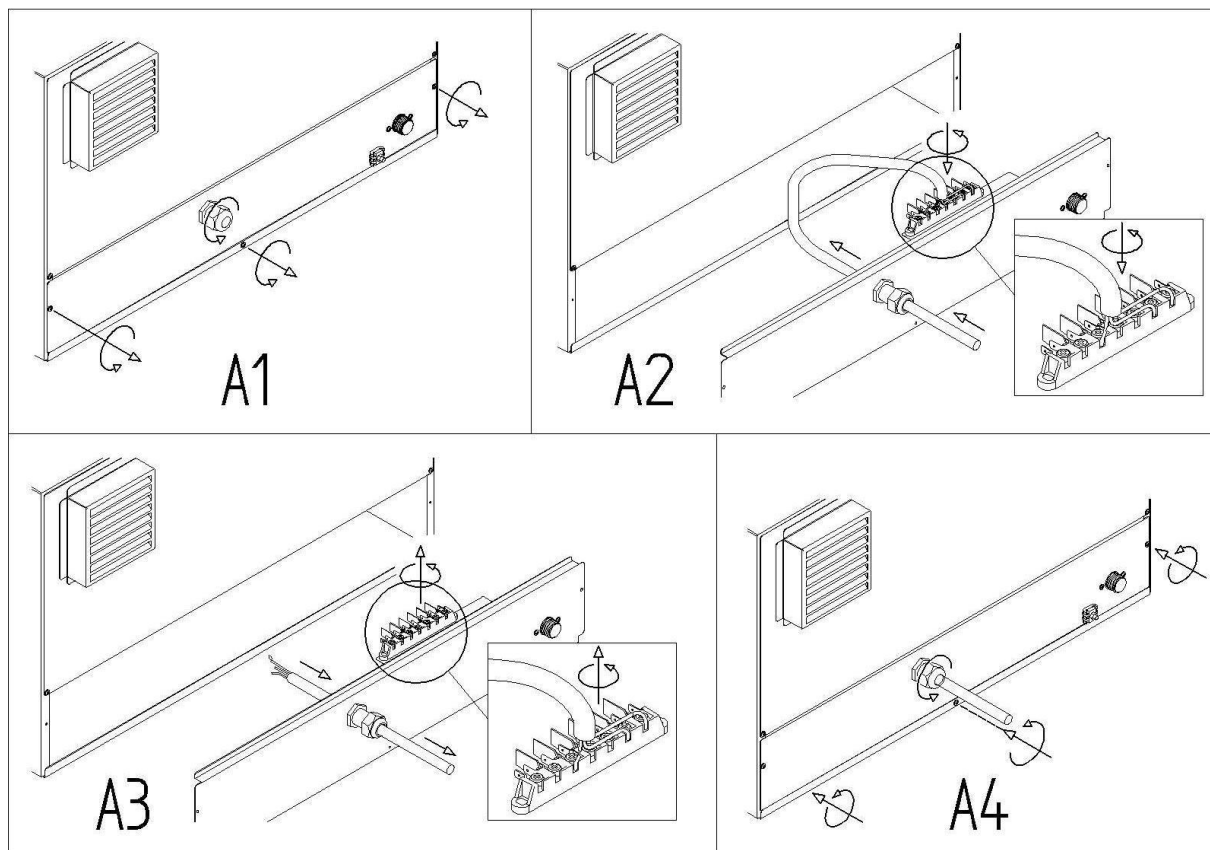
Проверить надежное закрепление всех электрических соединений перед подключением печи к сети электропитания .

PE = Желтый/Зеленый : защитный провод заземления «ЗЕМЛЯ». (“TERRA”).

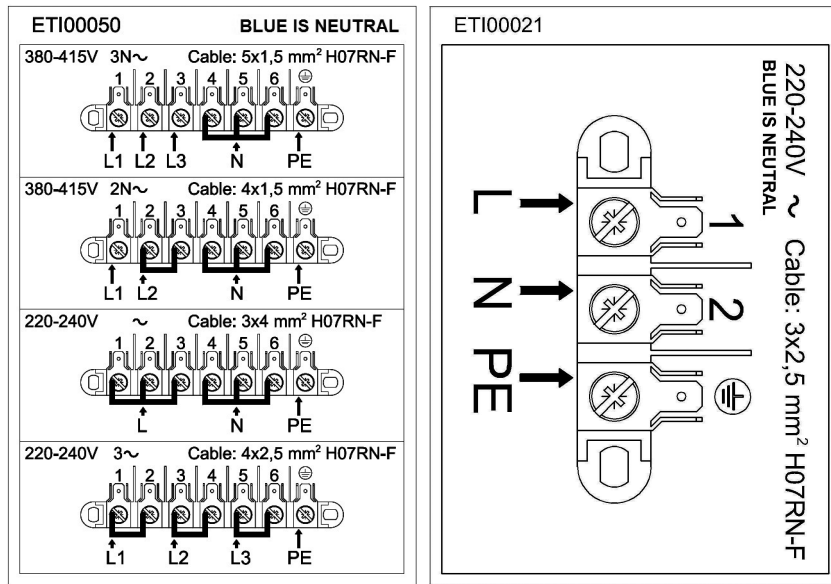
N = Синий : нулевой провод

L1, L2, L3 = Коричневый, Серый, Черный : фазовые проводники

Проверить отсутствие рассеяния электрической энергии между фазами и заземлением. Проверить электрическую непрерывность между наружным корпусом печи и заземляющим проводом. Рекомендуется использовать многофункциональный измерительный прибор для выполнения этих операций.



Код изделия (Ref)	Схема соединений
PF4003	ETI00021
PF5003	ETI00021
PF5004	ETI00021
PF5004G	ETI00021
PF5004E	ETI00021
PF5004F	ETI00021
PF7504	ETI00050
PF7504G	ETI00050
P824U - G824U	ETI00050



ЗАМЕНА СОЕДИНИТЕЛЬНОГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО КАБЕЛЯ

Эта операция должна выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск на проведение этого вида работ. Заземляющий провод должен быть всегда желто зеленоватого цвета.

ВНИМАНИЕ: в соединительном электрическом кабеле провод заземления желто /зеленого цвета должен быть длиннее других проводников как минимум на 3 мм.

Если в клеммной коробке уже имеется ранее установленный кабель для его замены необходимо выполнить следующее:

- (A1) Ослабить пробку кабельной муфты и, выкрутив винты, открыть нижнюю часть задней стенки печи. .
- (A3) В клеммной коробке ослабить блокирующие винты и освободить проводники питающего кабеля. Затем вытянуть старый питающий кабель из кабельной муфты.
- (A2) Протянуть новый питающий электрический кабель через кабельную муфту. Подсоединить проводники питающего кабеля к клеммной коробке в соответствии со схемой электрических соединений, указанной на этикетке, находящейся на задней стенке печи. Выполнить только указанные подсоединения, соединив вместе медную перемычку и электрический кабель под винтом, в направлении вращения, таким образом, чтобы при затягивании винта кабель и перемычка были прочно зафиксированы. На этикетке на каждой схеме соединений указан тип кабеля, который рекомендуется использовать, и сечение проводников в кв. мм.
- (A4) Закрыть нижнюю часть задней стенки печи, закрутив винты, и заблокировать кабель, закрепив пробку кабельной муфты.

Проверить надежное закрепление всех электрических соединений перед подключением печи к сети электропитания.

ВНИМАНИЕ: Неправильно выполненные соединения могут привести к перегреву и оплавлению клеммной коробки и к поражению персонала электрическим током.

Проверить отсутствие рассеяния электрической энергии между фазами и заземлением. Проверить электрическую непрерывность между наружным корпусом печи и заземляющим проводом. Рекомендуется использовать многофункциональный измерительный прибор для выполнения этих операций.

Подсоединение печи к электрической сети должно быть выполнено кабелем типа H07RN-F.

ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Это подсоединение должно выполняться между различными приборами, имеющими клемму, на которой имеется указанный на рисунке символом (см. рисунок сбоку).

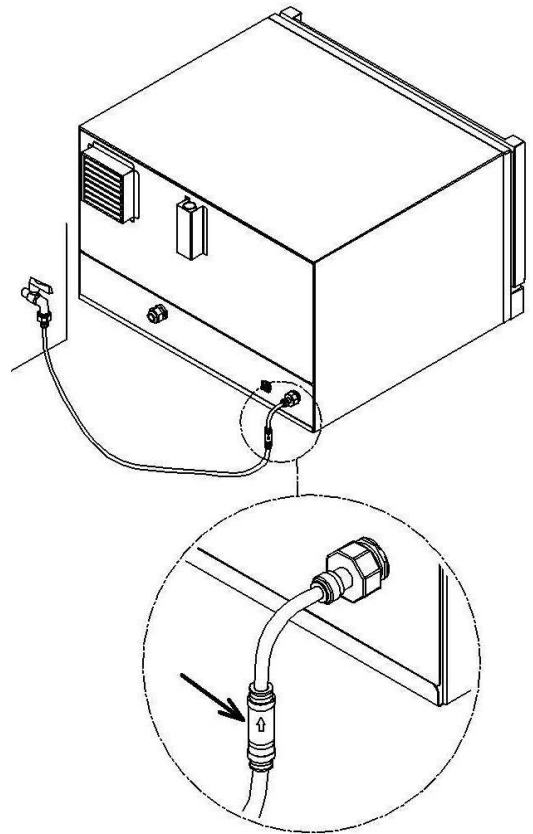
Такая клемма дает возможность использовать соединительный кабель желтого/зеленого цвета с сечением от 2,5 до 10 кв. мм.

Печь должна быть включена в эквипотенциальную систему, эффективность которой необходимо проверить в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.



VI. ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

Между водопроводной сетью и печью необходимо установить отсекающий кран и механический фильтр. На задней стенке печи имеется входное устройство G3/4" с фильтром. Кроме этого в поставку входит труба длиной 2 м со штуцерами G3/4" и обратный клапан в соответствии с требованиями действующих нормативов. **ВНИМАНИЕ:** при подсоединении печи следует использовать только материалы, входящие в поставку (труба со штуцерами и обратный клапан); то есть нельзя использовать какие-то новые или бывшие в употреблении трубы. Перед подсоединением трубы к печи необходимо слить некоторое количество воды для удаления остаточных продуктов, возможно имеющихся в трубопроводе. Давление воды на входе должно быть в пределах от 150 (1,5 бар) до 200 кПа (2 бар), а температура максимум 30°C. Если величина давления на входе выше 200 кПа (2 бар), то необходима установка редуктора давления, отрегулированного на 200 кПа (2 бар).



ВОДОПОДГОТОВКА

Вода должна иметь жесткость максимум 5°f (чтобы предупредить образование и скопление накипи в варочной камере). Чтобы предупредить образование накипи и скопления других минералов внутри печи рекомендуется использовать деминерализатор (обратный осмос).

VII. ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ВЫТЯЖНОЙ СИСТЕМЕ УДАЛЕНИЕ ДЫМОВ

В процессе приготовления пищи образуются горячий дым и различные запахи, выходящие из выпускной горловины варочной камеры, предусмотренной для отвода дымов. Эта горловина расположена в верхней части задней стенки печи. Не размещайте никакие предметы над ней, чтобы не мешать отхождению дымов и не повредить эти предметы. Рекомендуется установить печь под аспирационной вытяжкой или предусмотреть отвод горячих дымов и запахов наружу через трубу, размеры которой должны быть не меньше диаметра выпускной горловины варочной камеры. Избегайте образования сужений.

VIII. МНОГОУРОВНЕВОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

При размещении нескольких печей одна над другой обязательно использование специального комплекта приспособлений, которые при монтаже позволят установить между ними необходимую дистанцию.

IX. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Производитель:

Адрес:

Изделие: Вентилируемая конвекционная печь с увлажнением для профессионального использования

Категория : First Impact

PF5004

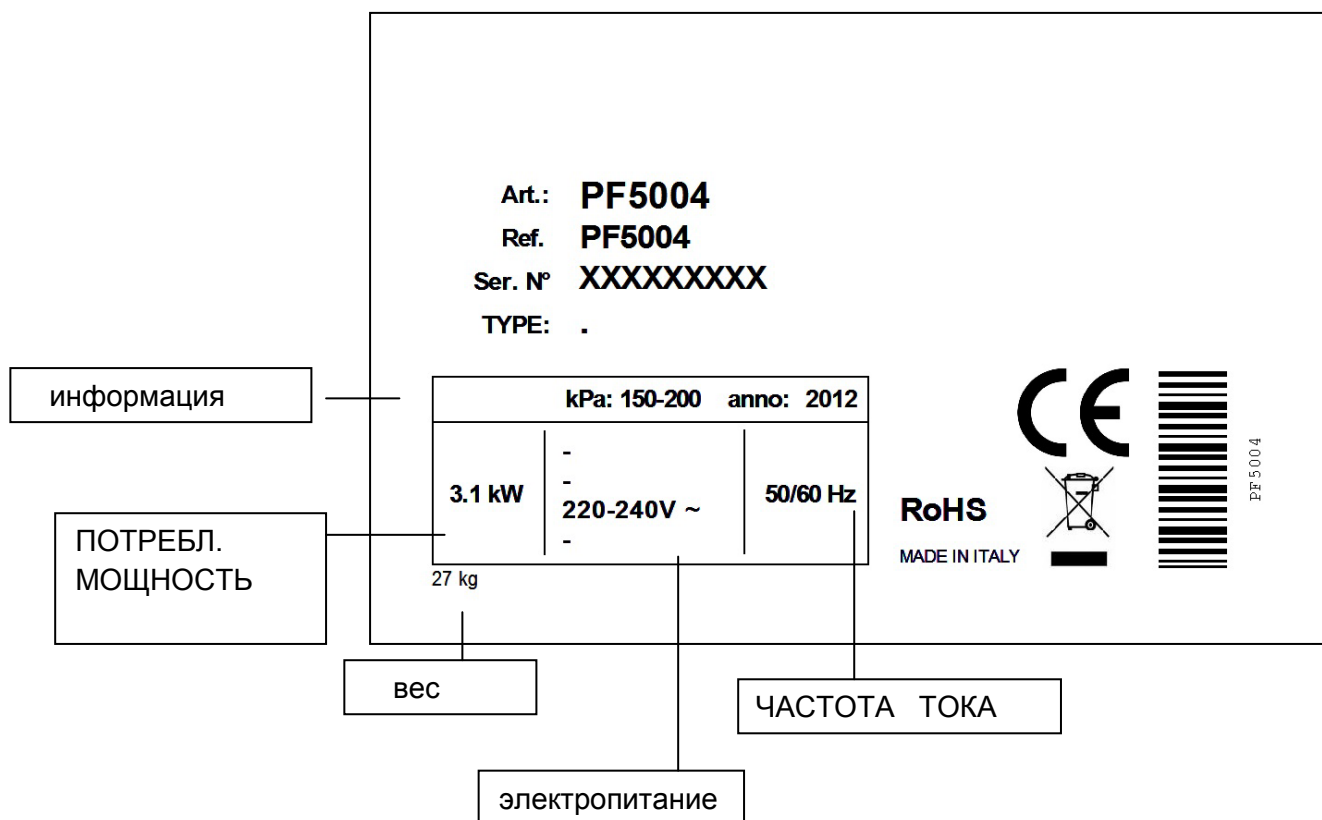
Эстетич.идентификация и количество противней

PF5004G

G: с тэном GRILL

Идентификация и количество противней

КОД ИЗДЕЛИЯ (Ссылка):
PF4003
PF5003
PF5004
PF5004G
PF5004E
PF5004F
PF7504
PF7504G
P824U - G824U



Art. : модель в соответствии с классификацией клиента

Type: Определяет код сертификации

Ref. Ссылка : модель в соответствии с внутренней классификацией изготовителя

Ser. № идентификационный номер, присваиваемый каждому отдельному изделию

Информация: IPX4 уровень защиты от водяных брызг/ kPa...давление воды на входе / год изготовления пароконвектомата.

ПОТРЕБЛ. МОЩНОСТЬ: Потребляемая мощность пароконвектомата, номинальная в кВт

Электропитание: Тип подключения в клеммнике: напряжение эл.тока в вольтах, кол-во фаз и нулевых проводов (3N = 3 фазы + нулевой провод).

ЧАСТОТА ТОКА: Частота питающего тока в Гц

ВЕС: Масса пароконвектомата в кг.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

I. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Рекомендуем внимательно прочесть настоящую инструкцию, так как в ней содержится информация, необходимая для безопасной эксплуатации конвекционной печи. Инструкция также может быть использована в дальнейшем персоналом для получения консультации. Ошибки, допущенные при установке, эксплуатации, обслуживании и чистке, а также внесение возможных изменений или исправлений, могут быть причиной неполадок в работе печи, а также причиной нанесения ущерба и повреждений.

Конвекционная печь должна использоваться только для приготовления или подогрева пищевых продуктов исключительно на кухнях промышленного масштаба. Использование печи в других целях и условиях следует считать неадекватным и, следовательно, опасным.

Печь может быть использована в следующих целях:

- Выпечка кондитерских изделий и хлеба, свежих и замороженных
- Приготовление гастрономических изделий, свежих и замороженных
- Рекондиционирование продуктов, охлажденных и замороженных.

Конвекционная печь предназначена только для профессионального использования и должна эксплуатироваться квалифицированным персоналом.

- К работе с печью не допускается персонал, обладающий недостаточными физическими или умственными способностями, а также не имеющий достаточного опыта работы, за исключением тех случаев, когда они были проинструктированы специалистом, ответственным за их безопасность и ознакомлены с порядком работы с этой печью.
- Не разрешается оставлять печь без присмотра в присутствии детей, поэтому необходимо следить за тем, чтобы они не могли пользоваться печью или играть с ней.
- Запрещается размещать тепловые источники вблизи печи.
- Ни под каким видом не оставлять рядом с печью легко воспламеняемые материалы, так как это может быть причиной пожара.
- Температура контейнеров с продуктами, принадлежностей или других предметов в процессе приготовления может быть довольно высокой; поэтому необходимо быть внимательными, так как существует возможность получения ожогов. Поэтому при перемещении горячих предметов рекомендуется пользоваться защитными термостойкими материалами. Опасность получения ожогов!
- Следует быть внимательными при открывании дверцы печи: существует опасность получения ожогов в результате утечки горячего пара.
- Нельзя помещать в варочную камеру горючие предметы или спиртосодержащие продукты: они могут быть причиной самовозгорания и пожара, которые могут привести к взрыву.
- Не рекомендуется подсаживать продукты, находящиеся в варочной камере. Если этого невозможно было избежать, то следует как можно быстрее удалить загрязнение: это может повредить варочную камеру.
- Регулировку опций на панели управления выполнять пальцами: использование других предметов может привести к повреждению печи и, как следствие, к отмене гарантии.

Наружные части печи могут нагреваться до температуры превышающей 60° C; поэтому чтобы предупредить получение ожогов не следует дотрагиваться до зон или частей, обозначенных указанным сбоку символом.



Поврежденные или разбитые стеклянные детали двери требуют немедленной замены (необходимо связаться с техническим центром обслуживания).

В случае остановки на длительный период (например на несколько дней) рекомендуется отключить электропитание и подачу воды.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный персоналу или имуществу в результате неисполнения вышеуказанных рекомендаций или вследствие повреждения даже одной отдельной детали печи, а также при использовании не оригинальных запасных деталей.

Эта конвекционная печь отвечает требованиям действующих Директив СЕ.

II. ПОДГОТОВКА К ПЕРВОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ

Перед первым включением печи следует тщательно проверить полное соответствие всех систем, установок, а также соответствие выполнения монтажа печи требованиям законодательных норм, техническим рекомендациям и правилам по технике безопасности, изложенным в настоящей инструкции по эксплуатации.

Из варочной камеры необходимо убрать все предметы: пластиковые пакеты, руководство по эксплуатации, пластиковые пленки и другие посторонние предметы.

Убедиться в том, что опорные кронштейны для форм внутри варочной камеры надежно зафиксированы к стенкам. В противном случае существует опасность падения форм с продуктами или горячей жидкостью, что может привести к получению ожогов.



Все упаковочные материалы должны быть полностью удалены, включая защитную пленку, наклеенную на внешние стенки печи.

Воздушные клапаны и вентиляционные отверстия должны быть открыты и не засорены.

Детали печи, которые во время её установки на рабочее место, возможно, были сняты, следует снова смонтировать.

ИСПЫТАНИЯ

Испытания печи заключаются в выполнении полного цикла приготовления образца, что дает возможность проверить правильное функционирование печи, а также и отсутствие аномалий или проблем.

Включить печь и установить цикл приготовления при температуре 150° C, в течение 10 минут.

Тщательно проверить все пункты нижеуказанного списка:

- Лампа освещения в варочной камере загорается.
- Термостат, регулирующий температуру процесса приготовления, срабатывает при достижении заданной температуры и нагревательные элементы (тэны) отключаются.
- Вентиляторы в варочной камере имеют такое же направление вращения.
- Проверить, что из труб, предназначенных для увлажнения варочной камеры, идет подача воды в направлении крыльчаток.

ПЕРВАЯ ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ ПЕЧИ

Перед выполнением любого вида чистки необходимо отключить печь от сети электропитания и дождаться её полного охлаждения.

ВНИМАНИЕ: Запрещается проводить чистку печи с применением струи воды или пара высокого давления.

В варочной камере не должно быть остатков растворителей или моющих средств. Их необходимо удалить, тщательно протирая поверхности влажной тканью; при этом для защиты глаз, рта и рук следует пользоваться индивидуальными защитными средствами. Имеется опасность возникновения коррозии.

Нагреть вхолостую печь при температуре 200°C (392°F) приблизительно в течение 30 минут для того, чтобы устранить возможный запах термоизоляционных материалов.

Промыть стенки варочной камеры теплой водой с мылом, и затем сполоснуть; для чистки никогда нельзя использовать агрессивные материалы или кислоты.

III. ПОВСЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В обязанности пользователя входит только повседневное обслуживание. Для проведения внепланового ремонта необходимо обратиться в Центр технического обслуживания и вызвать квалифицированного специалиста, имеющего допуск к работе.

ЧИСТКА: ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА

Перед выполнением любого вида чистки необходимо отключить печь от сети электропитания и дождаться её полного охлаждения.

ВНИМАНИЕ: Запрещается проводить чистку печи с применением струи воды или пара высокого давления.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

Рекомендуется ежедневно выполнять чистку варочной камеры для поддержания должного уровня

гигиены и для предохранения стали от повреждений.

При выполнении чистки вручную нельзя пользоваться брандспойтами с высоким давлением или генераторами пара, а также кислотосодержащими и абразивными средствами, коррозивными моющими средствами с содержанием песка или каустической соды.

Чистка вручную выполняется в следующем порядке:

- Включить печь и установить температуру на 80°C.
- Оставить включенным на 10 минут, создавая пар.
- Выключить печь и оставить охлаждаться.
- Очистить горячей мыльной водой, а затем сполоснуть.

Категорически запрещается мыть варочную камеру при температуре выше 70°C, так как существует опасность получения ожога.

Ежедневная чистка уплотнения варочной камеры должна выполняться с использованием не абразивных моющих средств, для того чтобы сохранить целостность уплотнения и его полную эффективность.

Для удаления грязных наростов рекомендуется использовать только пластиковый шпатель или влажную губку, смоченную смесью воды и уксуса.

ВНИМАНИЕ: Рекомендуется своевременно удалять из варочной камеры жир или пищевые остатки, так как в процессе использования печи они могут воспламениться.

Для чистки использовать только средства, рекомендованные изготовителем печи.

НАРУЖНАЯ ЧИСТКА

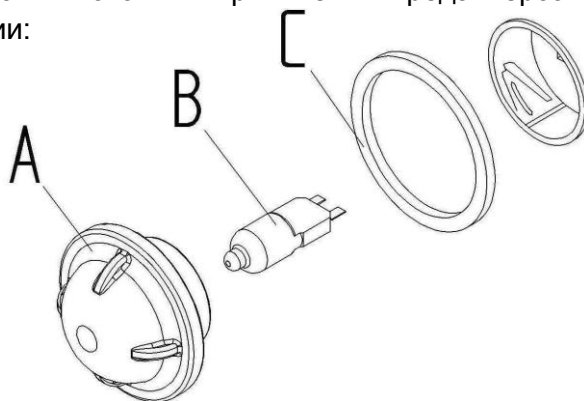
Использовать только смоченную теплой водой ткань или средства, пригодные для чистки стальных поверхностей. Нельзя использовать кислотосодержащие средства или аммиак.

ВНИМАНИЕ: Запрещается проводить чистку печи с применением струи воды или пара высокого давления.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ

ВНИМАНИЕ: Чтобы избежать поражения электрическим током и причинения вреда персоналу необходимо точно выполнить нижеуказанные операции:

- Отключить печь от сети электропитания и оставить охлаждаться. .
- Снять боковые решетки, на которые устанавливаются противни.
- Выкрутить стеклянную крышку "А", обратив внимание на прокладку "С". Заменить лампу "В" на другую, с аналогичными характеристиками.
- Снова закрутить стеклянную крышку "А", не забывая о прокладке "С".
- Установить на место боковые решетки и убедиться в том, что они надежно закреплены.

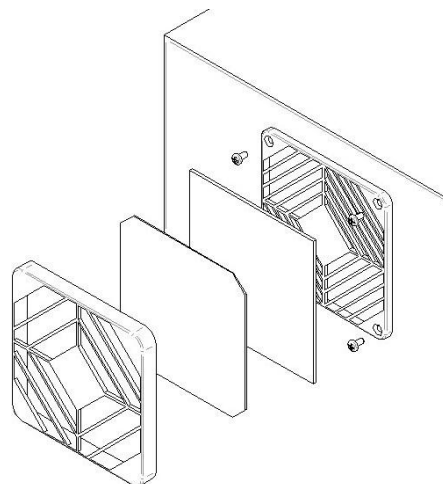


Если стеклянная крышка разбилась или получила повреждения, то печью нельзя пользоваться пока не будет установлена новая крышка (рекомендуем обратиться в Сервисный центр обслуживания).

ЗАМЕНА И ЧИСТКА ФИЛЬТРА ОХЛАЖДЕНИЯ

ВНИМАНИЕ: Чтобы избежать поражения электрическим током и причинения вреда персоналу необходимо точно выполнить следующие действия:

- Отключить печь от сети электропитания и оставить охлаждаться.
- Выкрутить винты, блокирующие решетку и заменить или очистить фильтр.
- После замены или чистки фильтра выполнить монтаж всех деталей.



IV. ВНЕПЛАНОВЫЙ РЕМОНТ

Рекомендуется поручать проведение периодического контроля конвекционной печи (по крайней мере один раз в год) квалифицированному специалисту, имеющему допуск к работе.

Любой вид обслуживания, установки или ремонта должен выполняться квалифицированным персоналом сервисного центра, имеющим доступ к данным видам работ. Перед выполнением любой операции необходимо отключить электропитание, закрыть водяные краны и дождаться охлаждения печи.

Перед снятием печи с рабочего места, необходимо удостовериться в то, что все соединения, электрические и гидравлические (электрические кабели, трубы системы водоснабжения и сточной системы) правильно отсоединены.

Если опорная система, на которой установлена печь, снабжена колесами, то необходимо убедиться в том, что при перемещении печи не будут повреждены электрические кабели, трубопроводы или что-то другое. Обязательно установите стопор, препятствующий самопроизвольному движению. Не разрешается размещать печь вблизи тепловых источников (например: фритюрницы и т.д.).

После выполнения всех работ и размещения печи на рабочем месте необходимо убедиться в том, что все электрически и гидравлические подсоединения восстановлены точно и правильно.

V. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИ НЕПОЛАДКАХ

При возникновении неполадок необходимо отключить печь от сети электропитания и перекрыть подачу воды. Прежде чем обратиться в Сервисный центр можно попытаться выяснить причину неполадки, пользуясь нижеприведенной таблицей:

НЕПОЛАДКА	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ НЕПОЛАДКИ
Лампа подсветки не горит	Лампа слабо вкручена	Правильно вкрутить лампу в патрон
	Лампа перегорела	Заменить лампу (см. Раздел Повседневное обслуживание)
Приготовление продукта в печи идет неравномерно	Одна из крыльчаток не движется	Вызвать из Сервисного центра квалифицированного специалиста для выполнения ремонта.
	Один из резисторов вышел из строя	Вызвать из Сервисного центра квалифицированного специалиста для выполнения ремонта.
Печь полностью выключена	Отсутствует напряжение в сети питания	Восстановить напряжение электропитания
	Подсоединение к электросети выполнено неправильно	Проверить правильность подсоединения к электросети
	Сработал предохранительный термостат	Вызвать из Сервисного центра квалифицированного специалиста для выполнения ремонта.
Из труб увлажнителя не поступает вода	Закрыта подача воды	Открыть подачу воды
	Неправильно выполнено подсоединение к системе водоснабжения	Проверить правильность подсоединения к системе водоснабжения
	Засорились фильтры на входе воды	Очистить фильтры
При закрытой двери из под уплотнительной прокладки подтекает вода	Прокладка загрязнилась	Очистить прокладку влажной тканью
	Прокладка повреждена	Вызвать из Сервисного центра квалифицированного специалиста для выполнения ремонта.
	Проблема в механизме закрывания двери	Вызвать из Сервисного центра квалифицированного специалиста для выполнения ремонта.
Сообщение об ошибке на печках с цифровым управлением : ER1 или ER2	Отказ какого-то компонента	Вызвать из Сервисного центра квалифицированного специалиста для выполнения ремонта.

Если неполадка повторяется неоднократно рекомендуем Вам поставить в известность продавца или фирму – производителя, требуя вмешательства Сервисного центра, уточнив при этом характер неполадки, а также указав **код (Art) и серийный номер (Ser N)** Вашей конвекционной печи. Эти данные указаны на ТАБЛИЧКЕ ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ, которая находится на задней стенке печи.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Следует использовать только разрешенные компоненты. Все виды работ должны выполняться квалифицированным техническим персоналом, имеющим допуск к работе. Для получения запасных деталей обращайтесь в Сервисный центр.

VI. РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В случае приготовления на решетках продуктов с большим содержанием жира, как например мясо или курица, рекомендуется поставить на дно варочной камеры поддон для сбора жира, стекающего в процессе приготовления продукта.

В случае приготовления в контейнерах, полностью заполненных продуктами или содержащих жидкость, следует обращать внимание на возможное выпадение или разлив содержимого контейнеров, как в процессе приготовления, так и при их извлечении из варочной камеры. Существует опасность получения ожога!

При установке печи над расстоечным шкафом, на металлических столах из нержавеющей стали или над другой печью, рекомендуется размещать её на таком уровне, чтобы пользователь мог видеть то, что находится внутри варочной камеры. Существует опасность получения ожога!



Необходимо всегда чистить кухонные принадлежности перед их использованием.

Для совершенного и однородного приготовления пища рекомендуется использовать не глубокие формы, поскольку слишком высокие стенки будут препятствовать хорошей и правильной циркуляции воздуха. Между верхней формой и продуктом должно быть расстояние не менее 2 см. Для однородного приготовления не следует перегружать печь, а в случае выпечки кондитерских изделий или хлеба проверить размещение продукта относительно потока воздуха в варочной камере.

Чтобы предупредить тепловые потери при открывании двери в момент размещения пищи в варочной камере печи советуем предварительно разогреть камеру хотя бы на 30 °C выше значения температуры, предусмотренной для процесса приготовления.

Если в процессе приготовления возникнет необходимость выполнить какие-то действия с продуктами, то необходимо оставлять дверь открытой по возможности на минимальное время, чтобы избежать снижения температуры внутри печи до такого уровня, который может отрицательно сказаться на качестве приготовления.

ВНИМАНИЕ: Рекомендуется открывать дверь в два приема: сначала держать дверь полуоткрытой (3-4 см) в течение 4-5", затем открыть полностью. Это необходимо для того, чтобы предупредить возникновение неприятных ситуаций и получение ожогов горячим паром, образующимся в варочной камере печи.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Существует возможность применения печи для ускорения процесса размораживания продуктов перед их приготовлением. Для этого используется принудительная подача воздуха комнатной или низкой температуры (в зависимости от размера и типа размораживаемого продукта). Это гарантирует быстрое восстановление замороженных продуктов без изменения их вкуса или внешнего вида.

УВЛАЖНЕНИЕ

Способ увлажнения паром рекомендован для более деликатного приготовления всех видов пищи. Кроме этого данный способ можно рекомендовать для быстрого размораживания, для подогрева пищи без ее усушки или затвердевания, а также для естественного удаления излишков соли из солений. Сочетание функции увлажнения с традиционными способами дает возможность экономить как электроэнергию, так и время, сохраняя при этом неизменной пищевую ценность и вкус продуктов. Эта система приготовления пищи является идеальной для всех видов пищи.

Вода, подаваемая на крыльчатку, распыляется и, проходя через тэны, превращается в пар.

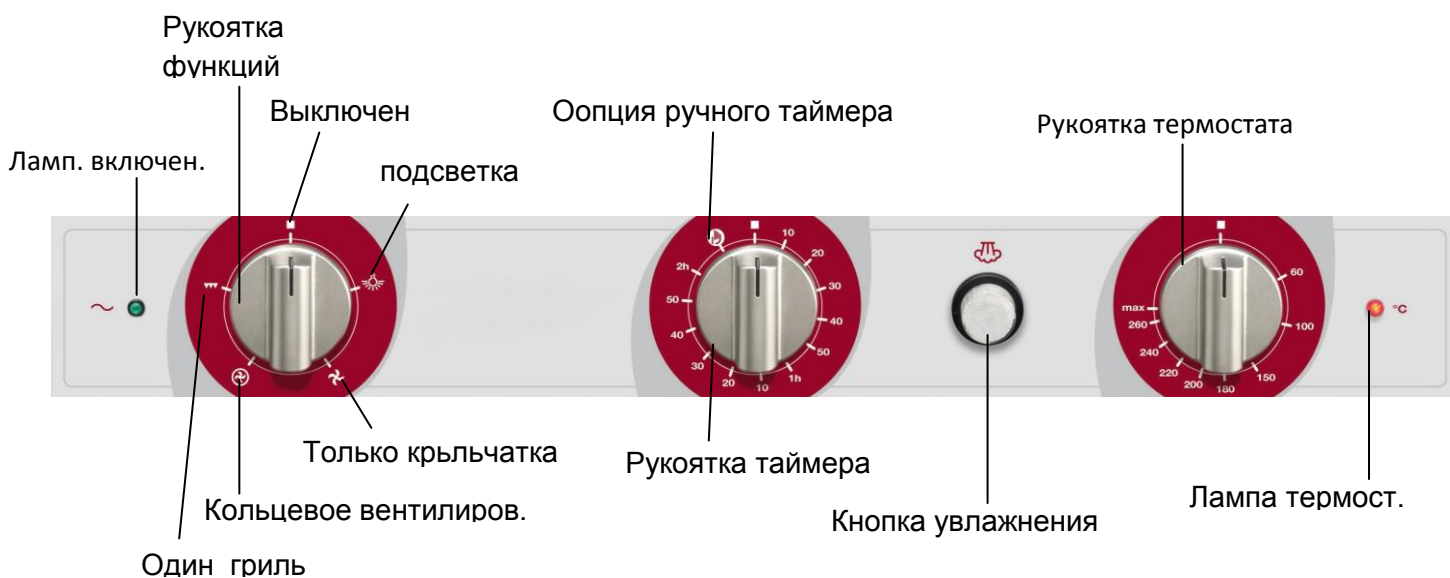
ВНИМАНИЕ: Для того чтобы получить удовлетворительные результаты при использовании функции увлажнения необходимо установить температуру не менее 80-100°C. При более низких значениях температуры пар не образуется и основная часть воды оседает на дне печи. Кроме этого, для проведения качественного процесса приготовления необходимо, перед включением подачи пара, предварительно нагреть печь до желаемой температуры.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Чтобы предупредить тепловые потери при открывании двери в момент размещения продуктов в варочной камере печи советуем предварительно разогреть камеру до значений температуры хотя бы на 30 °С выше значения температуры, предусмотренной для процесса приготовления.

VII. МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧЬЮ

Панель управления, горизонтальный вариант:



Панель управления, вертикальный вариант

• РУКОЯТКА УПРАВЛЕНИЯ ФУНКЦИЯМИ

Рукоятка имеет 5 позиций: выключено, только крыльчатка, кольцевое вентилирование, гриль с вентилированием и функция только один гриль.

1. При нахождении рукоятки в положении «выключено» все функции печи полностью выключены.
2. При установке рукоятки в положении «подсветка» работает подсветка. Система нагрева печи в это время выключена.
3. При установке рукоятки в положении «только крыльчатка» работает подсветка и крыльчатки. Система нагрева печи в это время выключена.
4. При установке рукоятки в положение «кольцевое вентилирование» включается подсветка и крыльчатки. Работает нагревательная система печи, управление которой осуществляется с помощью рукоятки термостата. Работает только кольцевой нагревательный



элемент вокруг крыльчаток, в то время как тэн гриля остается выключенным.

5. При установке рукоятки в положение «только гриль» включается подсветка. Работает нагревательная система печи, управление которой осуществляется с помощью рукоятки термостата. Работает только тэн гриля, а кольцевой нагревательный элемент вокруг крыльчаток остается выключенным.

❖ СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ

Освещенная сигнальная лампочка включения означает, что печь включена и включены лампочки подсветки в варочной камере и нагревательные элементы работают в соответствии с функцией, установленной с помощью рукоятки управления функциями.

• РУКОЯТКА ТАЙМЕРА

При установке рукоятки в ручной режим печь остается включенной в течение неограниченного времени до вмешательства оператора.

В случае установки определенного значения времени, печь остается включенной в течение этого установленного отрезка времени (максимум 120 минут).

• РУКОЯТКА ТЕРМОСТАТА

Эта рукоятка дает возможность выбора температуры, необходимой для желаемого процесса приготовления.

❖ СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА ТЕРМОСТАТА

Эта сигнальная лампочка горит когда включены тэны печи, так как температура внутри варочной камеры ниже значения температуры, установленной рукояткой термостата. Эта лампочка гаснет, когда выключается нагрев и температура в варочной камере достигает установленного значения.

• КНОПКА УВЛАЖНЕНИЯ

Эта кнопка дает возможность активировать функцию увлажнения. Увлажнение выполняется все время пока кнопка остается нажатой.

