

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

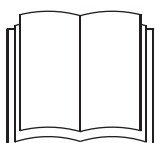
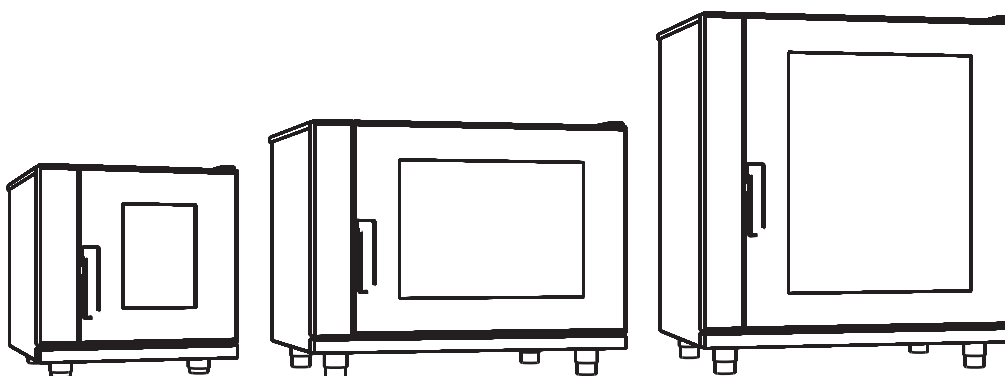
**FORNI A CONVEZIONE-
UMIDIFICAZIONE AD USO
PROFESSIONALE**

Modelli:

9523PBH

9806PBH

9810PBH



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

EUROMAX[®]

INDICE

Capitolo I - Introduzione.....	Pagina	3
1.1 Guida alla consultazione	Pagina	4
1.2 Avvertenze generali	Pagina	4
1.3 Caratteristiche tecniche e targhetta dati	Pagina	5
1.4 Movimentazione, trasporto e scarico	Pagina	6
1.5 Conformità alle direttive e norme.....	Pagina	6
Capitolo II - Istruzioni per l'installazione e la manutenzione	Pagina	7
2.1 Luogo d'installazione e posizionamento	Pagina	7
2.2 Collegamento elettrico	Pagina	8
2.3 Collegamento alla rete idrica, sfiati e scarichi	Pagina	10
2.4 Messa in funzione e verifiche.....	Pagina	11
2.5 Dispositivi di sicurezza	Pagina	11
2.6 Diagnosi di alcuni guasti.....	Pagina	12
2.7 Sostituzione e regolazione di alcuni componenti.....	Pagina	13
Capitolo III - Istruzioni per l'uso	Pagina	18
3.1 Avvertenze preliminari	Pagina	18
3.2 Pannello di controllo ed istruzioni comandi manuali	Pagina	19
3.3 Brevi istruzioni d'uso.....	Pagina	21
3.4 Pulizia e manutenzione ordinaria del forno	Pagina	22
Capitolo IV - Schemi generali.....	Pagina	121
4.1 Schemi d'installazione	Pagina	122
4.2 Ricambi, disegni esplosi.....	Pagina	123
4.3 Schemi elettrici	Pagina	123

CAPITOLO I - INTRODUZIONE

Nel ringraziare per la fiducia accordataci nell'acquisto di un nostro prodotto, raccomandiamo, prima di mettere in funzione i forni, di leggere attentamente questo manuale.

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto e la manutenzione del forno. Scopo del presente manuale è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi, le risorse umane e i materiali necessari per un uso sicuro e duraturo del forno.

Questo manuale deve essere consegnato alla persona preposta all'uso, il quale provvederà alla sua conservazione in luogo adeguato, al fine di renderlo disponibile per la consultazione e per la manutenzione ordinaria del forno. In caso il forno fosse rivenduto, il libretto dovrà essere fornito a corredo dello stesso.

Questo manuale è rivolto anche all'installatore per le operazioni di messa in servizio e manutenzione straordinaria.

La destinazione d'uso e le configurazioni previste delle macchine sono le uniche ammesse dal costruttore, non tentare di utilizzare le macchine in disaccordo con le indicazioni fornite.

La destinazione d'uso indicata è valida solo per macchine in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale non addestrato, da modifiche e/o riparazioni eseguite in proprio o da personale non autorizzato e dall'utilizzo di componenti di ricambio non originali o non specifici per il modello di forno in oggetto.

Il manuale deve essere custodito sino allo smaltimento finale della macchina in luogo idoneo, affinché esso risulti sempre disponibile per la consultazione nel miglior stato di conservazione. In caso di smarrimento o deterioramento, la documentazione sostitutiva dovrà essere richiesta direttamente alla ditta produttrice o rivenditore.



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

1.1 Guida alla consultazione

Porre attenzione particolare ai testi evidenziati in **grassetto**, con un carattere più GRANDE o sottolineati, poiché si riferiscono comunque a operazioni o informazioni di particolare importanza.

1.2 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente libretto ai fini di conoscere le precauzioni da seguire per:
 - l'installazione del forno;
 - la sua manutenzione e
 - il suo miglior uso.
- Queste apparecchiature dovranno essere destinate solo all'uso per il quale sono state espressamente concepite e cioè per la cottura o per il riscaldamento di alimenti, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchio e gli accessori sono destinati all'uso professionale e devono essere usati da personale qualificato.
- Queste apparecchiature, prima di lasciare la fabbrica, sono state collaudate e messe a punto da personale esperto e specializzato, al fine di garantire i migliori risultati di funzionamento.
- L'installazione e/o ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere eseguita con la massima cura ed attenzione dal personale qualificato. Per questo motivo **vi raccomandiamo di rivolgervi al Concessionario** che ha effettuato la vendita, specificando l'inconveniente, il **modello** e **n° matricola** del forno indicati nell'etichetta.
- In caso di riparazione e/o sostituzione di componenti, di manutenzioni straordinaria, di guasto o di funzionamento anomalo, rivolgersi solo a personale autorizzato dalla Ditta produttrice e dotato dei necessari requisiti professionali.
- Usare solo ricambi originali (fare riferimento al capitolo IV).
- Prima dell'installazione verificare che i parametri in utenza siano compatibili con i valori indicati nella targhetta tecnica dell'apparecchiatura.
- La sicurezza elettrica del forno è assicurata previo collegamento ad un efficace impianto di terra (si ricorda che questo deve essere periodicamente revisionato) ed in rispetto alle vigenti norme nazionali e locali.
- L'utilizzazione e la sorveglianza del forno durante l'uso deve essere affidata solo a persone specificatamente addestrate.
- Evitare d'installare il forno vicino a fonti di calore quali: friggitrici, fuochi aperti, ecc...
- Non ostruire per nessun motivo le aperture di aspirazione, non impedire lo smaltimento del calore e non ostruire lo scarico fumi o vapori del forno.
- Richiedere all'installatore le istruzioni per un corretto utilizzo dell'addolcitore/decalcificatore per l'acqua (**attenzione: una non perfetta procedura di rigenerazione delle resine può causare corrosione nell'apparecchiatura**).
- L'apparecchiatura richiede alcune precauzioni in fase di installazione, collegamento alla rete elettrica ed idrica. Vedere capitolo II.
- L'apparecchiatura richiede alcune precauzioni per la pulizia. Vedere capitolo III.
- Prima di mettere in funzione il forno per la prima volta, è necessario eseguire un'accurata pulizia dello stesso:
 - esternamente deve essere pulito solo con un panno umido;
 - l'interno della camera di cottura deve essere pulito con acqua;
 - in ogni caso, non devono essere usate pagliette di ferro per la pulizia del forno;
 - eseguire la pulizia accurata delle griglie.






Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza del forno e quindi arrecare danno all'utente.

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

1.3 Caratteristiche tecniche e targhetta dati

	9523PBH	9806PBH	9810PBH
Dimensioni	606×740×645 mm	940×880×730 mm	940×880×1030 mm
Potenza elettrica	3,2 kW	9,3 kW	14 kW
Alimentazione	220-240V~50/60Hz	380-415(3N)V~50/60Hz	380-415(3N)V~50/60Hz
Tipo di cavo elettrico	H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 5x2,5 mm ²	H05RN-F 5x4 mm ²
Peso a vuoto forno	52 kg	80 kg	95 kg
Carico max	4 kg PER TEGLIA	6 kg PER TEGLIA	6 kg PER TEGLIA
Numero di teglie	5 (GN2/3)	6 (600X400) 6 (GN1/1)	10 (600X400) 10 (GN1/1)
Numero di ventilatori	1	2	3
Modo d'installazione	BANCO O CAVALLETTA		
Ingresso acqua	3/4" G		
Pressione acqua	150÷400 kPa (1,5÷4 bar)		
Durezza acqua	Max 3° F		
Classe d'isolamento	I		
Grado di protezione IP	IPX3		
Pannello comandi	ELETTROMECCANICO		

Esempio targhetta dati tecnici

Cod.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	V	<input type="text"/>	~	  
Mod.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Hz	<input type="text"/>		
S. n°	<input type="text" value="20xxA....."/>	<input type="text"/>	kW	<input type="text"/>		
		<input type="text"/>	kPa	<input type="text"/>		

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

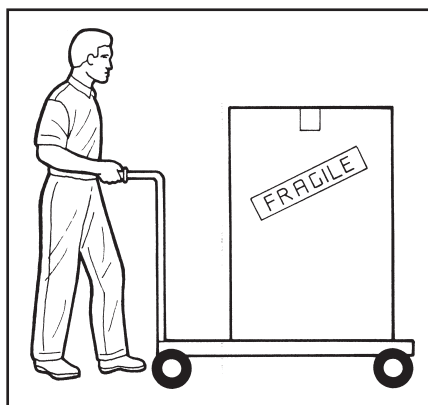
1.4 Movimentazione, trasporto e scarico

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

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

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


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



Il materiale spedito viene controllato prima della consegna allo spedizioniere.

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

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

 **Si raccomanda di verificare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine.**
Si raccomanda di non trascinare e non inclinare il forno per nessun motivo.
Il forno va sollevato perpendicolarmente al pavimento, mosso orizzontalmente, posato perpendicolarmente rispetto al pavimento.

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

1.5 Conformità alla direttiva e norme

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

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

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

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

CAPITOLO II - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE

2.1 Luogo d'installazione e posizionamento

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

PER L'ESECUZIONE DI QUESTE OPERAZIONI È INDISPENSABILE ESSERE IN POSSESSO DI TUTTI GLI STRUMENTI DI MISURA NECESSARI IN PERFETTA EFFICIENZA E FORNITI DI TARATURA PERIODICA.
Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di tali obblighi.

Il forno deve essere installato solo in locali sufficientemente aerati, preferibilmente sotto una cappa di aspirazione che possa evacuare i vapori di cottura all'esterno del locale.
Per consentire l'installazione e le operazioni di manutenzione, mantenere una distanza di almeno 50 cm (**Fig. 1**) tra il fianco sinistro del forno e la parete o apparecchiature attigue.

Garantire una distanza di almeno 30 cm dal soffitto se di materiale combustibile o se non termicamente isolato.

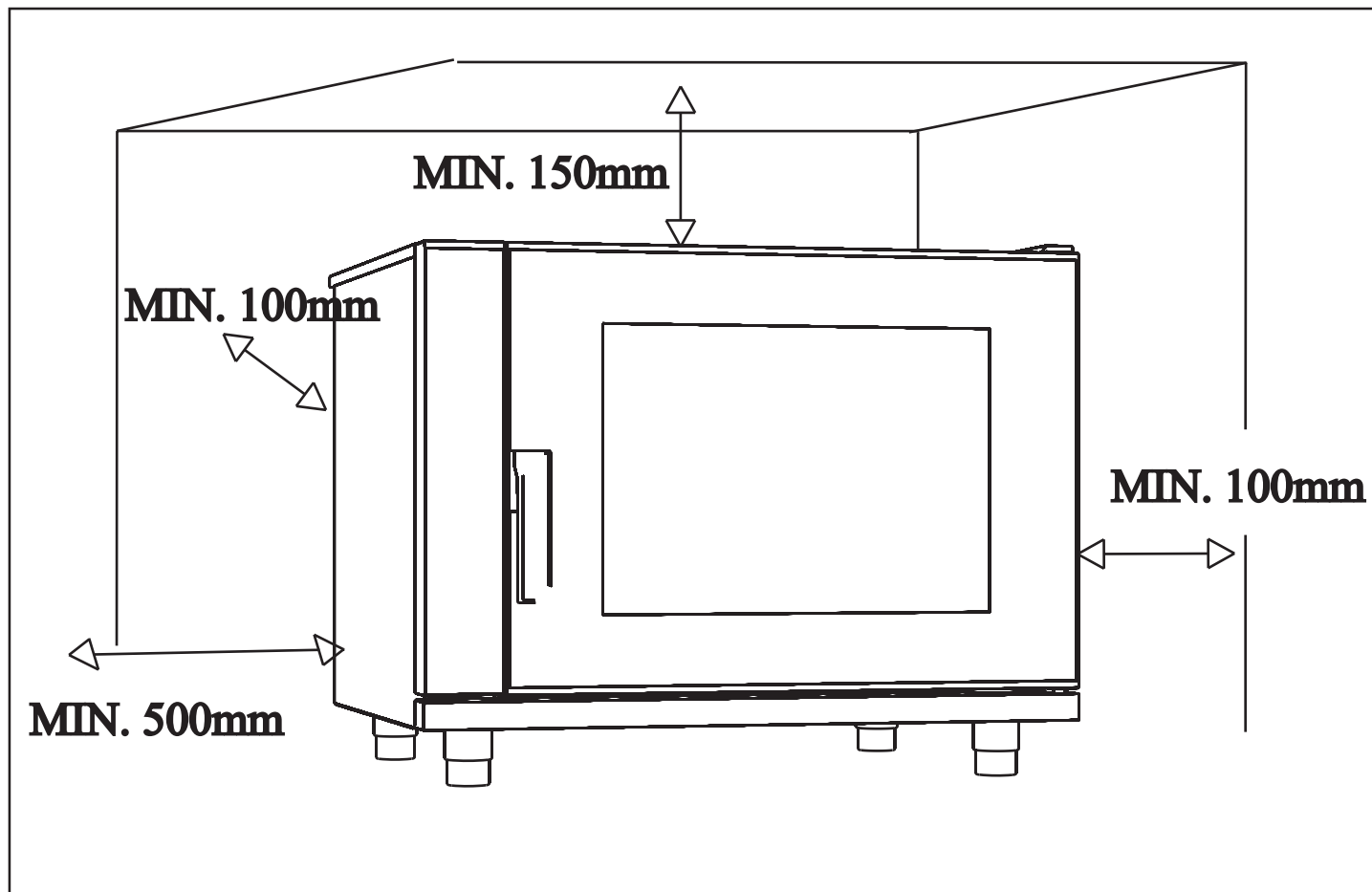


Figura 1

 **Prima di avviare il forno, togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne; gli eventuali residui di collante che possono rimanere sulle superfici vanno rimossi con idoneo solvente.**

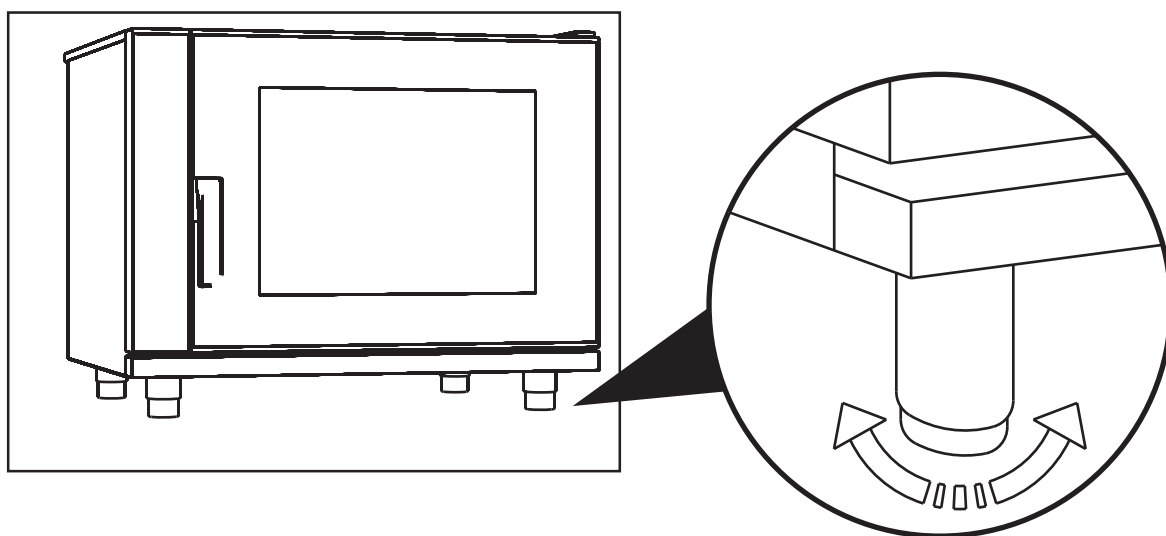
I forni possono essere installati su banco fisso (con piedini) o su apposito cavalletto d'appoggio (con piedini) fornito dal costruttore come accessorio.

In ogni caso:

- il forno deve essere perfettamente stabile;
- il forno non è adatto per l'incasso o per l'installazione in batteria;

Durante l'installazione su banco o cavalletto, provvedere alla messa in piano del forno agendo sui piedini regolabili (**Fig. 2**).

Figura 2



2.2 Collegamento elettrico

Collegamento alla rete elettrica

Il collegamento alla rete elettrica di alimentazione deve essere eseguito secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali.

Accertarsi, prima del collegamento, che la tensione e la frequenza della rete corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dati del forno (**Fig.3**) posizionata nella parte bassa del pannello posteriore.

Si ricorda che ammessa una variazione della tensione massima del $\pm 10\%$.

Cod.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	V	<input type="checkbox"/>	~
Mod.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Hz		
S. n°	<input type="text"/>	<input type="text"/>	kW		
		<input type="text"/>	kPa		


CE 

Figura 3

Il forno deve essere collegato in modo permanente alla rete elettrica con un cavo H05RN-F (in gomma pesante di policloroprene) o superiore con sezione dei fili conduttori in funzione del carico massimo assorbito **(vedi paragrafo 1.3)**.

In caso di collegamento diretto alla rete (senza spina), è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

È necessario prevedere appositi dispositivi di protezione automatici differenziali, ad alta sensibilità, capaci di garantire la protezione contro il contatto diretto e indiretto delle parti in tensione e delle correnti di guasto verso terra secondo le Norme vigenti.

Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del locale d'installazione e nelle immediate vicinanze dell'apparecchio stesso per un facile accesso degli operatori.

Per il dimensionamento della linea di alimentazione, dell'interruttore generale e del cavo verificare i dati riportati nella tabella dei dati tecnici **(vedi paragrafo 1.3)**.

Messa a terra

Il forno deve essere collegato ad un efficace impianto di terra.

Il filo giallo/verde del cavo d'alimentazione, deve essere fissato al morsetto contrassegnato con il simbolo di terra (⏚) **(Fig. 4)**.

Il forno deve essere incluso in un sistema equipotenziale il cui collegamento dovrà essere eseguito con un conduttore di sezione minima di 10 mm² collegato al morsetto **(A-Fig.4)** con simbolo ⚡ posizionato sul retro del forno.

Si consiglia di far pervenire il cavo d'alimentazione al forno mediante tubo metallico opportunamente liberato da parti taglienti oppure in tubo di adeguato materiale plastico rigido.

Per eseguire il collegamento, o la sostituzione, del cavo di alimentazione alla morsettiera del forno procedere come segue:

collegare alla morsettiera posta sul retro del forno i fili del cavo elettrico, come previsto nello schema elettrico. Assicurarsi che il filo giallo/verde di messa a terra sia più lungo degli altri (fase e neutro) di circa 3 cm così, in caso di trazione sarà l'ultimo a staccarsi garantendo la sicurezza della protezione contro la scossa. Bloccare il cavo e chiudere il coperchio della morsettiera.

AVVERTENZA!
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

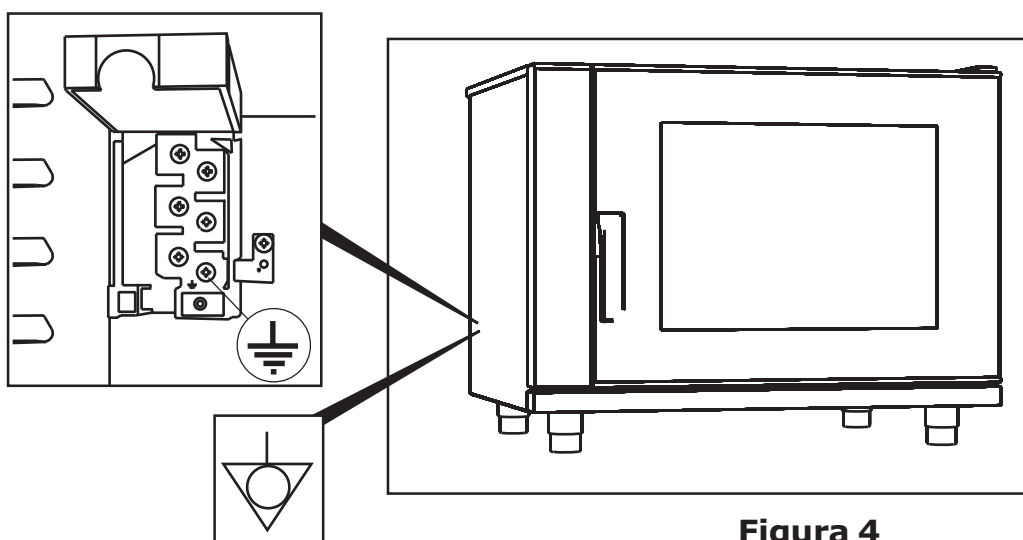


Figura 4

2.3 Collegamento alla rete idrica, sfiati e scarichi

Collegare al raccordo da G 3/4" del forno il tubo d'alimentazione dell'acqua avvitando il bocchettone (**A-Fig.5**). Interporre nel circuito un apposito filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.

Per un corretto funzionamento dei forni viene richiesta acqua potabile con durezza massima non superiore ai 3°F in modo da evitare il formarsi di calcare nelle tubazioni ed all'interno della camera di cottura.

Se necessario, installare un appropriato decalcificatore a monte del circuito idraulico. Collegare l'apparecchio in modo permanente alla rete idrica. Non utilizzare un set di giunzioni separabili.

La pressione di alimentazione ammessa è minimo 150 kPa (1,5 bar), massimo 400 kPa (4 bar).

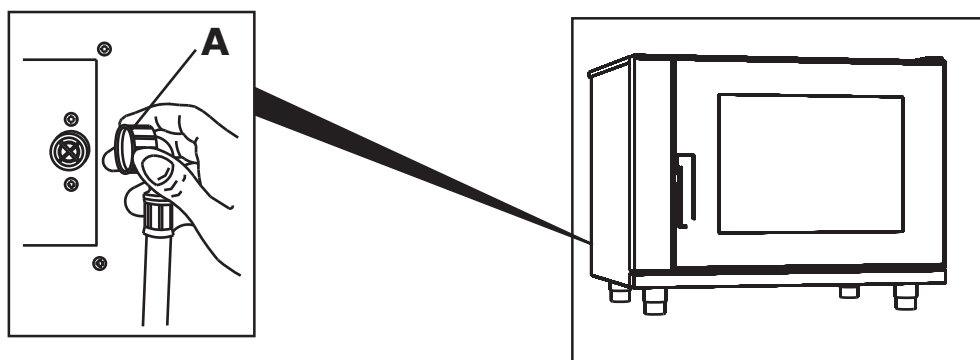


Figura 5

Sfiati

Lo sfiato (**B-Fig.6**) della cella di cottura deve essere lasciato libero , non è consentito chiuderlo od otturarli.

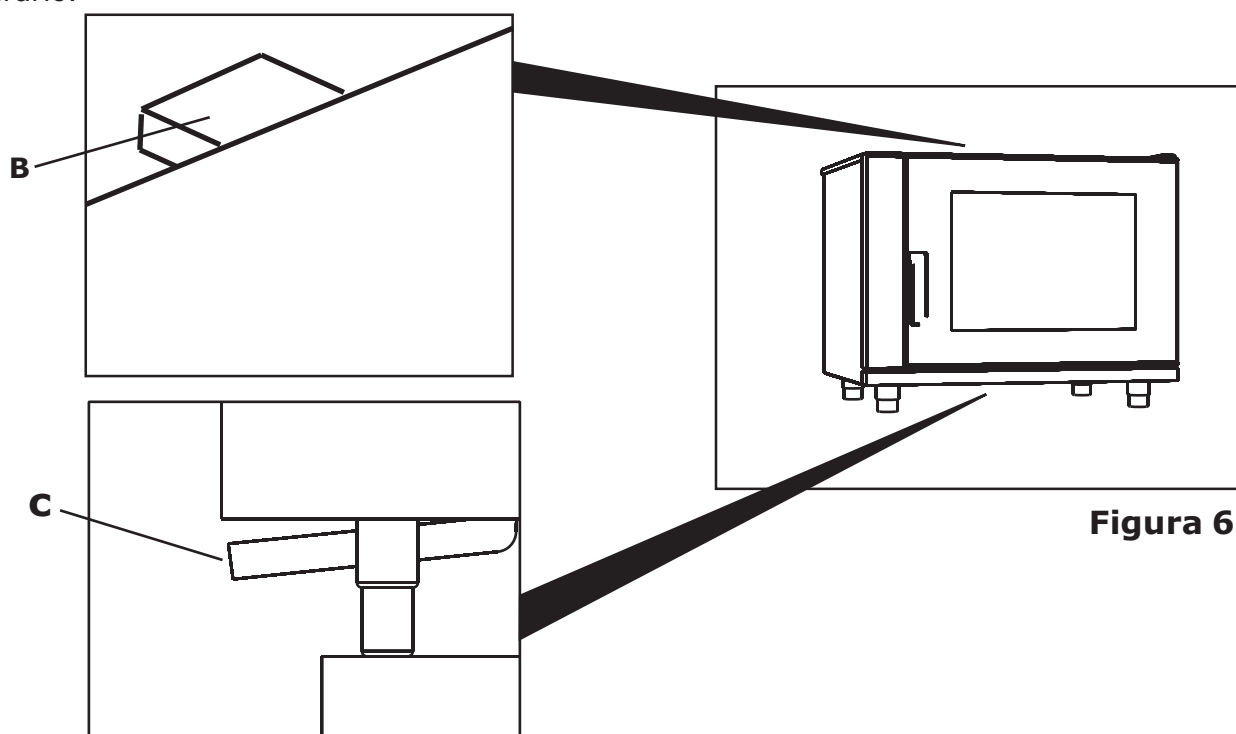


Figura 6

Scarichi

Per collegare lo scarico (**C - Fig. 6**), installare all'uscita dell'apparecchio un imbuto che garantisca un de flusso libero. Un tubo di scarico, resistente al calore fino a 100 °C deve confluire in un sifone aperto. Non è ammesso il collegamento chiuso alla canalizzazione od ostruire gli scarichi.

2.4 Messa in funzione e verifiche

Controllare:

- la corretta installazione del forno, la sua stabilità e la perfetta messa a bolla;
- la corretta realizzazione dell'allacciamento elettrico, conformità del cavo elettrico, presenza ed efficacia dell'interruttore onnipolare e dell'impianto elettrico dello stabile;
- l'efficienza dell'impianto di alimentazione dell'acqua (assenza di perdite);
- l'efficacia dell'impianto di smaltimento dei vapori di cottura e, se installata, la cappa aspirante;
- l'efficacia dell'impianto di scarico acqua, se presente.

A questo punto, avviare il forno secondo le istruzioni per l'uso e controllare il corretto funzionamento delle varie funzioni.

Verifica del funzionamento

Avviare l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso e verificare:

- il corretto funzionamento del sistema riscaldante, la funzionalità dei sistemi di aereazione del locale, il funzionamento degli automatismi di comando e controllo provando tutte le funzioni disponibili;
- se necessario consultare il paragrafo **"Diagnosi di alcuni guasti"**.

2.5 Dispositivi di sicurezza

Il forno è dotato delle seguenti protezioni e sicurezze:

- termostato di sicurezza della cella, in caso di surriscaldamento della cella di cottura, esso interviene escludendo il funzionamento del forno.
Il termostato di sicurezza **(A-Fig.7)** può essere ripristinato solo manualmente premendo il pulsante rosso dopo aver aperto il pannello sinistro per raggiungere il componente (vedi paragrafo "sostituzione e regolazione di alcuni componenti"). Prima di eseguire la manovra, assicurarsi di aver staccato l'alimentazione elettrica;
- interruttore porta che all'apertura della stessa interrompe il funzionamento del forno, si disattiva il sistema riscaldante ed il motore di ventilazione della cella;
- griglie di protezione contro l'accesso alle parti in movimento della cella cottura.



AVVERTENZA!

Le eventuali operazioni di ripristino devono essere eseguite da personale tecnico specializzato dopo l'eliminazione delle cause dell'interruzione.

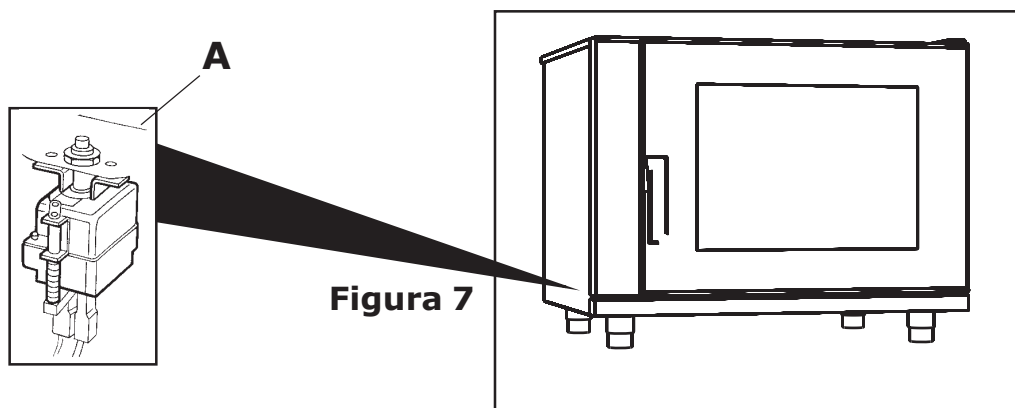



Figura 7

2.6 Diagnosi di alcuni guasti

	Possibili cause
Il riscaldamento della camera non si attiva	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento del termostato di sicurezza. • Termostato di regolazione difettoso. • Contattore resistenze difettoso. • Temporizzatore guasto. • Fili conduttori alle resistenze staccati o intervento fusibili. • Motore difettoso. • Porta non perfettamente chiusa o micro-interruttore porta guasto.
La termostatazione della temperatura non è corretta	<ul style="list-style-type: none"> • Termostato di regolazione difettoso. • Bulbo del termostato difettoso o fuori sede.
Il motore di ventilazione non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Fili conduttori staccati o intervento fusibili. • Condensatore difettoso. • Porta non perfettamente chiusa o micro-interruttore porta guasto. • Invertitore di marcia difettoso.
Il forno si disattiva	<ul style="list-style-type: none"> • Interruzione alimentazione elettrica. • Intervento fusibili ausiliari. • Micro-interruttore porta difettoso.
Umidificazione non corretta	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentazione d'acqua della rete non è corretta. • L'elettrovalvola è difettosa. • Il riduttore di pressione è ostruito.

2.7 Sostituzione e regolazioni di alcuni componenti

 **AVVERTENZA!**
La sostituzione di componenti e la regolazione degli stessi sono operazioni di manutenzione straordinaria per cui vanno eseguite da un installatore autorizzato. Prima di iniziare qualunque operazione di riparazione o manutenzione si deve provvedere a disinserire l'interruttore generale, in modo da togliere l'alimentazione elettrica all'apparecchio. Provvedere inoltre alla chiusura dei rubinetti di alimentazione acqua.

 Ricordarsi di ripristinare le guarnizioni, i sigillanti e le guaine inserite, prima di terminare il lavoro.

Sostituzione dei termostati

I bulbi dei termostati si trovano a sinistra della cella di cottura, dietro il supporto teglie:

- aprire il fianco sinistro del forno;
- svitare, se presenti, i premistoppa di tenuta (**A-Fig.8**) dei fili dei termostati, sfilare i fili e svitare il fissaggio del termostato di sicurezza e le viti del termostato di cottura fissato nel retro del pannello comandi;
- ripristinare il posizionamento dei bulbi assicurando una lunghezza di almeno 3 cm dei capillari dentro la cella ed i collegamenti elettrici.

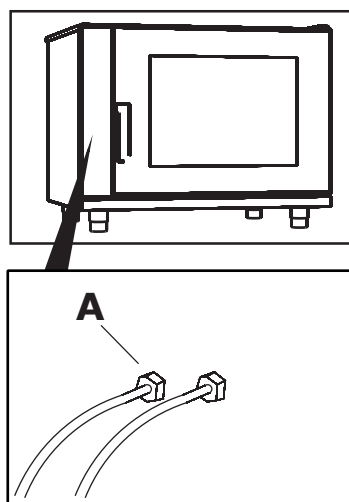


Figura 8

Guarnizione della porta

La guarnizione è inserita a pressione, quindi deve essere estratta tirandola ed inserita nuovamente a pressione (**Fig.9**).

Tale operazione **deve essere** eseguita a mano per non danneggiare la guarnizione.

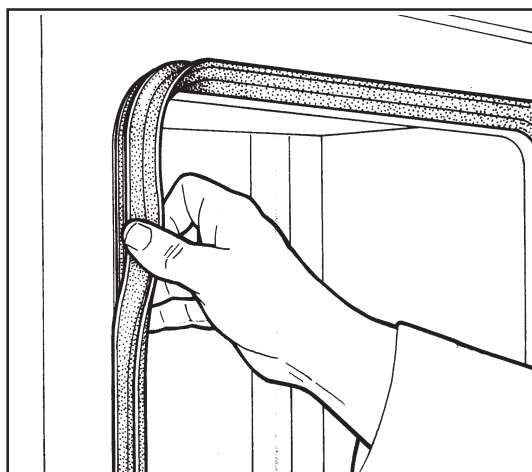


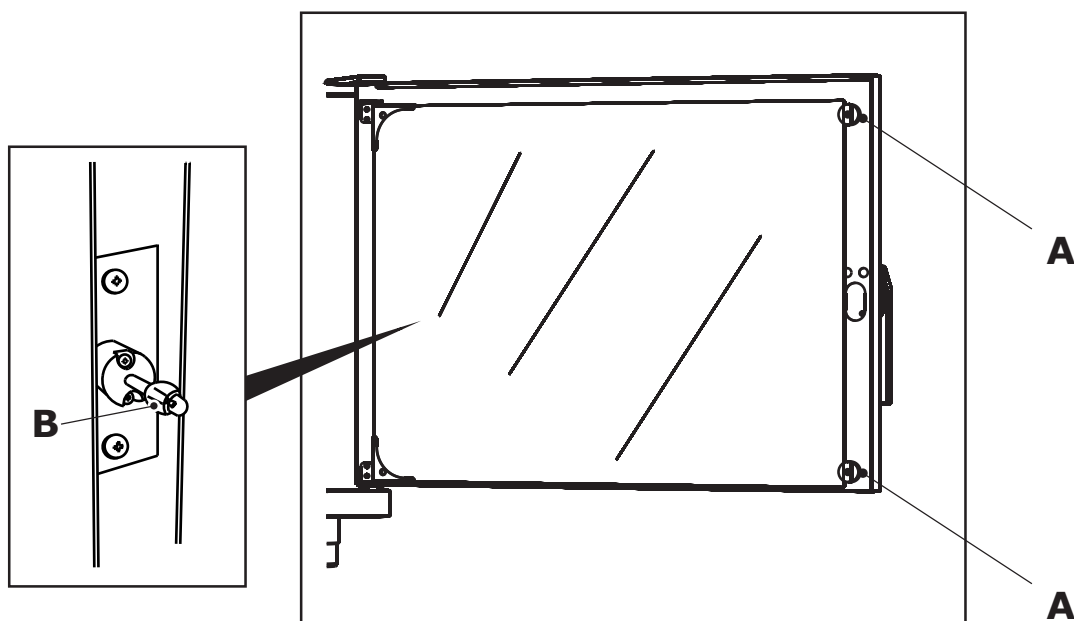
Figura 9

Lampadine d'illuminazione camera di cottura

Operare come segue:

- aprire la porta del forno (**Fig.10**);
- ruotare i fermi in plastica (**A**) di bloccaggio del vetro interno ed aprirlo a libro.
- sostituire le lampadine (**B**);
- rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.

Figura 10



Maniglia e gancio

Operare come segue:

- svitare le viti (**A-Fig.11**);
- sostituire la maniglia e rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso;
- se necessario, ruotare il dado (**B-Fig. 12**) del gancio in senso orario od antiorario per la regolare la corretta chiusura della maniglia, curando il giusto orientamento della punta del gancio (**C-Fig. 12**).

Figura 12

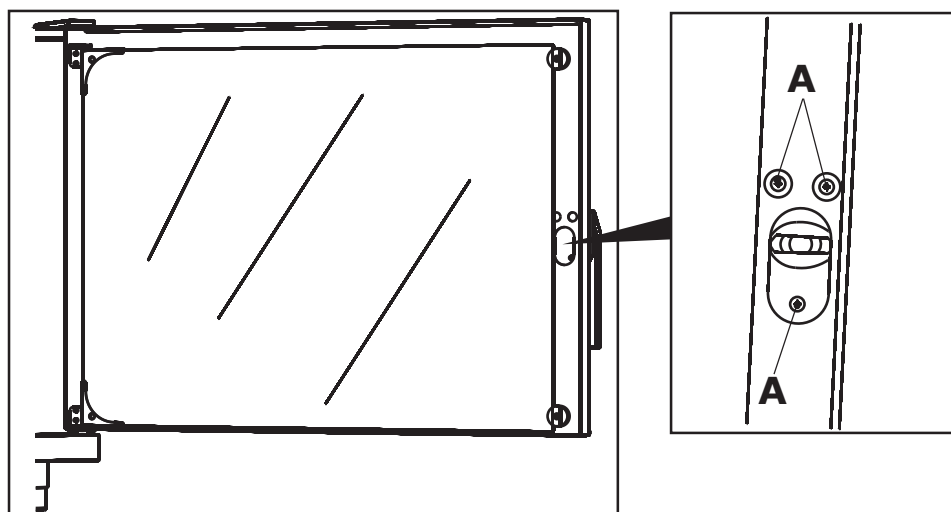
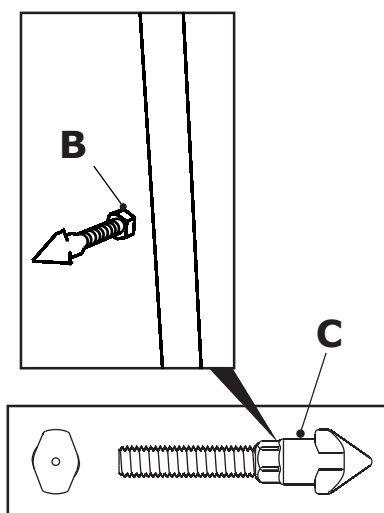


Figura 11

Vetri della porta

vetro interno

Operare come segue:

- aprire la porta del forno (**Fig.13**);
- svitare le viti (**A**) di bloccaggio della cerniera superiore del vetro interno e togliere quest'ultimo;
- sostituire con il nuovo vetro e rimontare il tutto.

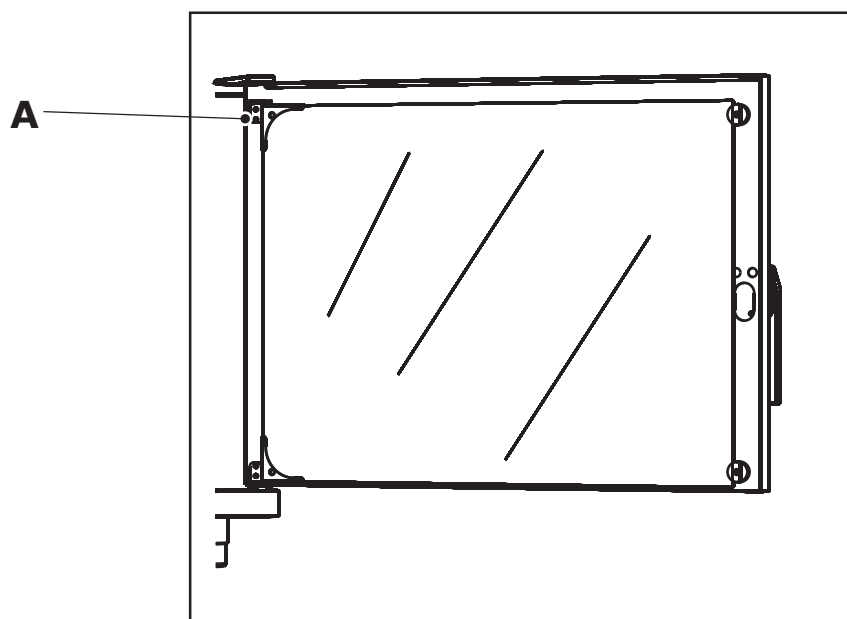


Figura 13

vetro esterno

Operare come segue:

- togliere la maniglia dalla porta del forno (**Fig.14**);
- svitare le viti (**B**) sopra la porta ed accuratamente staccare il vetro dall'adesivo nei lati verticali;
- pulire e sgrassare la superficie per le nuove fasce adesive, togliere le pellicole protettive sul vetro e rimontare quest'ultimo facendolo aderire, premere per qualche secondo;
- rimontare infine il profilo superiore sopra la porta.

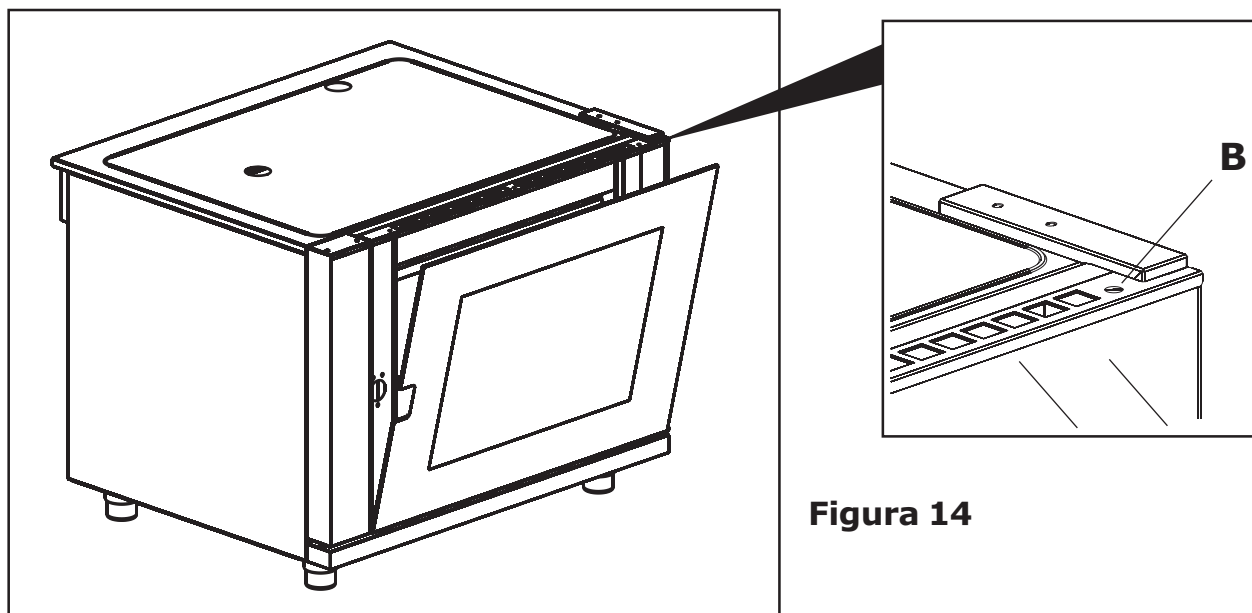


Figura 14

Ventola e motore

Operare come segue:

- aprire la porta del forno;
- togliere i supporti griglie **(A-Fig.15)** ed il convogliatore **(B-Fig. 15)**;
- ruotare il dado di bloccaggio della ventola **(C-Fig.15)** in senso antiorario .

Per sostituire il motore continuare le operazioni dal fianco sinistro e posteriore:

- togliere al forno fianchi e schiena;
- scollegare i cavi di alimentazione del motore;
- svitare i 3 dadi **(D-Fig. 15)** che sostengono il motore, estrarre il motore stesso;
- sostituirlo e rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.



ATTENZIONE!

Non deformare la ventola nello smontaggio o montaggio.

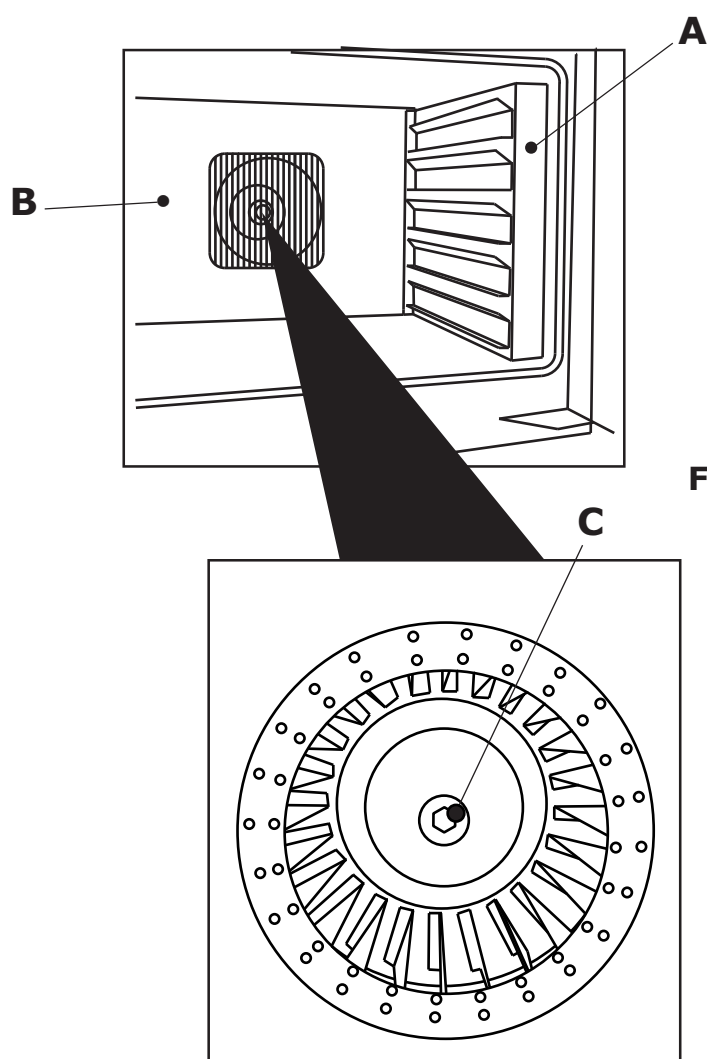


Figura 15

Resistenze camera cottura

- Operare dal lato posteriore del forno per scollegare le connessioni elettriche delle resistenze (**A-Fig.16**).
- Togliere i supporti griglie (**A-Fig.15**) ed il convogliatore (**B-Fig. 15**) per accedere alle resistenze della cella.
- Svitare le viti (**B-Fig.16**) che fissano la flangia delle resistenze alla cella.
- Sostituire le resistenze rimontando il tutto seguendo l'ordine inverso, ricordarsi di ripristinare il silicone dove presente (usare silicone resistente alla temperatura di 300° C).

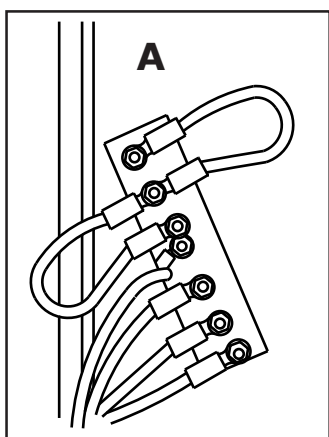
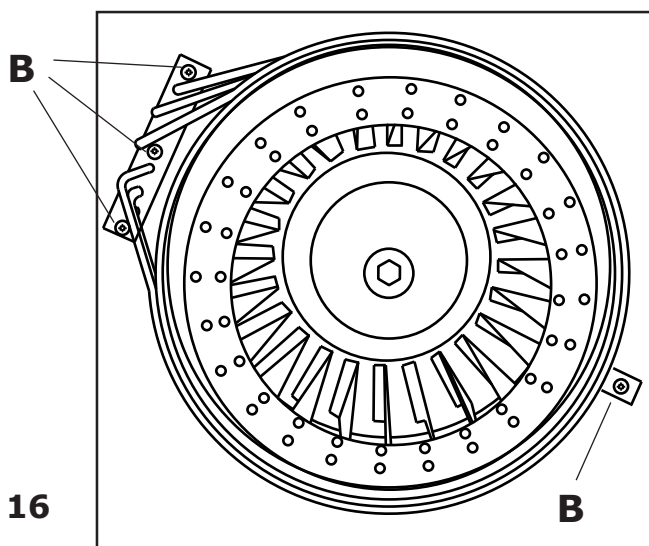


Figura 16



CAPITOLO III - ISTRUZIONI PER L'USO

3.1 Avvertenze preliminari

- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- Il forno deve essere adibito esclusivamente alla cottura di cibi, ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- L'installazione e tutte le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite solo da personale autorizzato e dotato dei necessari requisiti professionali.
È consigliabile far controllare il forno a scadenze precise. Per la riparazione rivolgersi esclusivamente ai Centri di Assistenza autorizzati e richiedere l'uso di parti di ricambio originali.
- In caso di guasto o funzionamento anomalo, disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica e chiudere i rubinetti di alimentazione dell'acqua e gas, nel caso siano previsti e posti a monte dell'apparecchiatura. Rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati per la riparazione. L'utente finale è tenuto alla sola manutenzione ordinaria del forno, cioè controllo dell'efficienza generale del forno e pulizia quotidiana.
- Leggere con attenzione il presente libretto in quanto in quanto contiene importanti informazioni ed indicazioni in merito alla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
Conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione.
- Prima di avviare il forno, è necessario procedere ad accurata pulizia delle superfici che possono venire in contatto con il cibo.



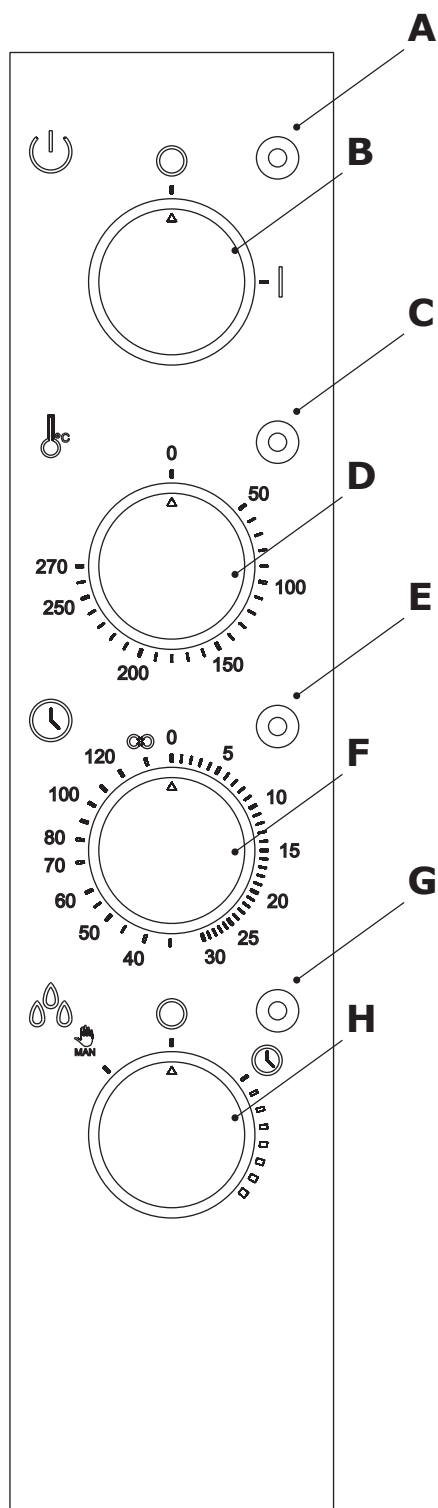
- Le parti contrassegnate con il simbolo seguente raggiungono temperature elevate. Fare attenzione ed eventualmente usare guanti di protezione

 **È assolutamente vietato lavare la camera di cottura od i vetri porta con getti d'acqua fredda quando sono ancora a temperatura superiore ai 70°C.**

 **Il mancato rispetto di tali obblighi causa il decadimento di ogni responsabilità del costruttore.**

3.2 Pannello di controllo ed istruzioni comandi manuali

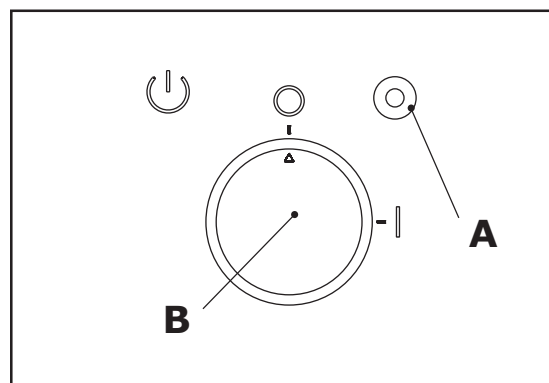
- A** Spia verde corrente inserita
- B** Commutatore generale
- C** Spia arancio termostato
- D** Termostato temperatura di cottura
- E** Spia arancio temporizzatore
- F** Temporizzatore
- G** Spia arancio umidificatore
- H** Regolatore umidificatore



Accensione e spegnimento del forno

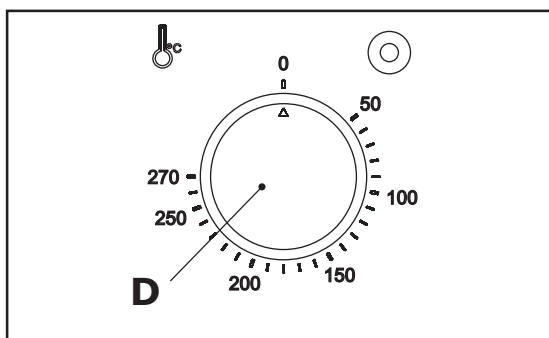
Dopo aver dato tensione tramite l'interruttore di rete, l'accensione del forno si esegue ruotando la manopola del commutatore generale **B** sulla posizione **I**. Si accende l'illuminazione della cella di cottura e della spia **A**.

Per lo spegnimento è sufficiente riportare **B** nella posizione **O**.



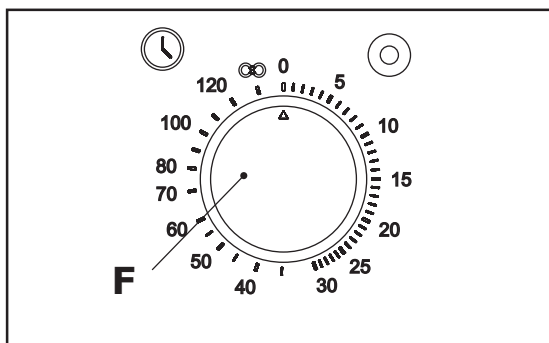
Temperatura

Il valore della temperatura di cottura viene impostato attraverso il termostato **D**. Per eseguire tale operazione si deve ruotare la manopola in senso orario ed impostare il valore desiderato indicato dalla scala graduata posta sulla targa.



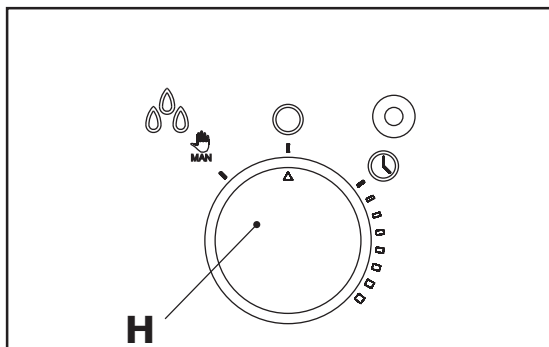
Tempo di cottura

Il tempo di cottura viene impostato attraverso il temporizzatore **F**. Tale operazione si esegue in senso orario fino al raggiungimento del valore desiderato. Alla fine della scala è presente il simbolo ∞ che permette il funzionamento del forno per un tempo indeterminato.



Umidificazione

Il regolatore di umidificazione **H** permette di aggiungere umidità nella camera di cottura a piacere. La manopola interessata se ruotata in senso antiorario, verso il funzionamento manuale, permette di immettere umidità fino al rilascio alla posizione iniziale. Se si ruota invece in senso orario si può immettere umidità nella camera di cottura ad intervalli regolari con intensità crescente.



3.3 Brevi istruzioni d'uso

Prima di iniziare il lavoro è necessario preriscaldare la camera di cottura, procedere quindi come segue:

- ruotare la manopola del commutatore **B** in posizione di accensione (vedi paragrafi 3.2);
- impostare una temperatura media , per esempio 200°C;
- impostare un tempo di circa 10 minuti;
- trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si ferma automaticamente dopo una segnalazione acustica, ciò indica che si è pronti per iniziare il lavoro.

Cottura



Prima di procedere con la cottura si devono effettuare le operazioni di preriscaldamento descritte precedentemente.



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti ed indiretti causati da errata installazione od uso non corretto.

Per eseguire l'operazione di cottura procedere come indicato di seguito:

- introdurre nella camera di cottura i cibi da cuocere, in contenitori o su griglie;
- accendere il forno ed impostare la temperatura di cottura desiderata (es. 180° C);
- impostare il tempo richiesto di cottura;
- se necessario si può umidificare la camera di cottura a piacere;
- trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si ferma automaticamente dopo una segnalazione acustica.

Operazioni dopo l'uso

Al termine dell'utilizzo del forno si devono eseguire delle operazioni di spegnimento, come riportato di seguito, e di pulizia:

- ruotare le manopole in posizione **O**;
- chiudere i rubinetti di alimentazione acqua e disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica.

3.4 Pulizia e manutenzione ordinaria del forno

I forni devono essere puliti quotidianamente per garantire la migliore funzionalità, igiene e rendimento. In caso di guasto, non tentare di risolvere il problema ma rivolgersi all'assistenza tecnica che provvederà alla risoluzione dei guasti. Non provare a smontare l'apparecchiatura, ogni intervento deve essere eseguito da personale specializzato.

Per la pulizia ordinaria, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

- prima di pulire il forno, togliere l'alimentazione elettrica, chiudere il rubinetto dell'acqua e far raffreddare il forno ed eliminare eventuali residui di polvere o tracce di olii di protezione o lavorazione;
- procedere alla pulizia quotidiana delle parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata o detersivi adatti, risciacquando accuratamente ed asciugando bene, non usare detersivi contenenti cloro (candeggina, acido cloridrico, ecc...) ed evitare di pulire le superfici in acciaio con pagliette, spazzole o raschietti che potrebbero causare ruggine;
- non lasciare ristagnare cibi (soprattutto quelli acidi come sale, aceto, limone...) sulle parti in acciaio INOX poiché potrebbero deteriorarsi;
- non lavare esternamente l'apparecchiatura con getti di acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitare la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo un panno umido per poi procedere all'asciugatura delle superfici, eliminare eventuali residui di polvere o tracce di olii di protezione o lavorazione;
- non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il banco d'appoggio del forno che potrebbero involontariamente danneggiare le parti basse dell'apparecchiatura;
- si consiglia l'uso di guanti per la protezione dalle alte temperature per la manipolazione delle teglie o carrelli quando si estraggono dal forno;
- richiedere, almeno una volta l'anno, l'intervento di un tecnico autorizzato per il controllo generale del forno.

Pulizia della camera di cottura

A fine giornata e con la camera a temperatura non superiore a 50-60°C procedere alla pulizia con le seguenti modalità:

- se necessario, smontare i supporti teglie senza urtare i bulbi posti sul lato sinistro della cella di cottura per pulirli separatamente (**A-Fig. 17**);
- irrorare la camera spruzzando un apposito detersivo sgrassante adatto per usi alimentari;
- chiudere la porta e, per permettere l'azione del detersivo, attendere 15-20 minuti;
- risciacquare l'interno cella con acqua pulita;
- avviare un ciclo di cottura a convezione a 150°C per l'asciugatura della camera.

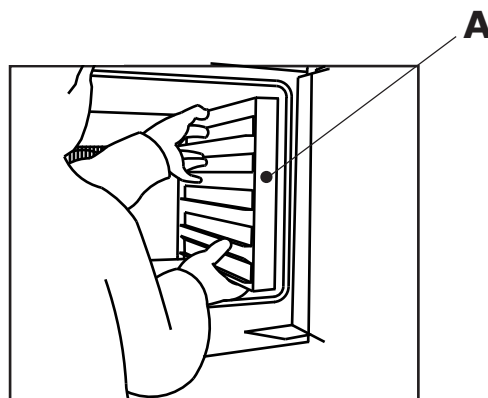


Figura 17

Pulizia ventola e sistema riscaldante

Periodicamente occorre procedere alla pulizia del sistema riscaldante e della ventola per evitare accumulo di sporcizia che col tempo diventa difficilmente rimovibile.

A tale scopo procedere come segue:

- smontare i supporti teglie (**A-Fig.18**) o le lamiere forate ed il convogliatore (**B-Fig. 18**);
- irrorare la camera spruzzando un apposito detersivo sgrassante adatto per usi alimentari;
- chiudere la porta e, per permettere l'azione del detersivo, attendere 15-20 minuti;
- risciacquare l'interno cella con acqua pulita;
- rimontare nell'ordine il convogliatore ed i supporti teglia;
- avviare un ciclo di cottura a convezione a 150°C per l'asciugatura della camera.

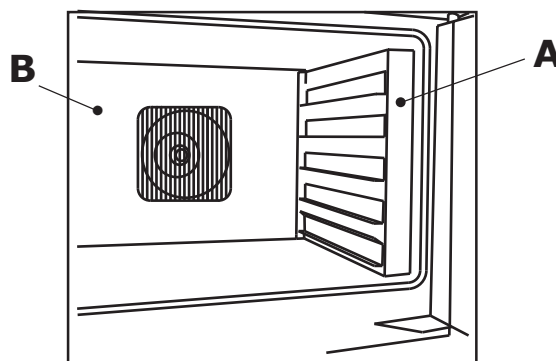


Figura 18



ATTENZIONE!

Se il forno non è provvisto di scarico acqua, svuotare periodicamente il contenitore salvagoccia sganciandolo dal vano sotto la porta.



Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme antinfortunistiche e di smaltimento dei rifiuti vigenti nei paesi di destinazione del forno.

Il produttore si riserva la possibilità di modificare quanto sopra indicato in qualsiasi momento.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

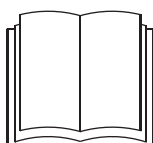
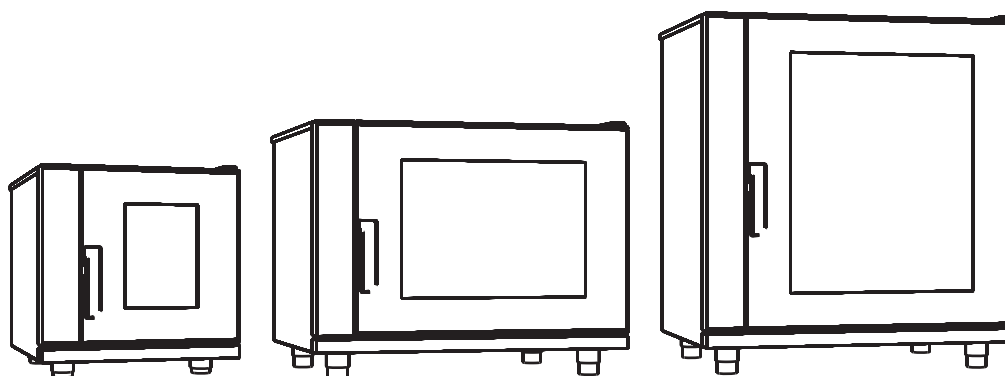
CONVECTION HUMIDIFICATION OVENS FOR PROFESSIONAL USE

Models:

9523PBH

9806PBH

9810PBH



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

CONTENTS

Chapter I - Introduction Page 27

1.1 About this manual	Page	28
1.2 General warnings	Page	28
1.3 Technical specifications and rating plate.....	Page	29
1.4 Handling, transportation and unloading	Page	30
1.5 Conformity in compliance with directives/Standards	Page	30

Chapter II - Installation instructions and Maintenance..... Page 31

2.1 Installation site and positioning	Page	31
2.2 Electrical connection	Page	32
2.3 Plumbing, vents and drain	Page	34
2.4 Operating and checks.....	Page	35
2.5 Safety devices	Page	35
2.6 Troubleshooting.....	Page	36
2.7 How to replace and adjust some elements	Page	37

Chapter III - Operating instructions..... Page 42

3.1 Preliminary warnings	Page	42
3.2 Control panel and manual control instructions	Page	43
3.3 Short operating instructions.....	Page	45
3.4 Cleaning and routine maintenance	Page	46

Chapter IV - General diagrams Page 121

4.1 Installation diagrams	Page	122
4.2 Spare parts, exploded drawings.....	Page	123
4.3 Wiring diagrams	Page	123

CHAPTER I - INTRODUCTION

Thank you for making us your choice! Before using the oven, we remind you to read this manual carefully.

This manual contains all the information you may need for a proper use and maintenance of the oven. The purpose of this manual is to let the user take every step and to arrange all the means, human resources and materials necessary for a safe and lasting use of the oven.

This manual must be handed over to the person in charge of the use and of the regular maintenance of the appliances, who is required to keep it in a safe, dry and suitable place, available for consultation and for routine oven maintenance. In the event the oven is sold, the handbook must always accompany the appliance.

This manual is also addressed to the operators for installation and extraordinary maintenance service..

The intended purpose and configurations of the provided appliances are the only ones allowed by the manufacturer: do not attempt to use the appliances in any other way.

The intended purpose indicated is valid only for appliances in a perfect state of repair in terms of construction, mechanics and engineering.

The Manufacturer declines any and all responsibility due to improper use or operation by untrained personnel, from changes and/or repairs performed by the user or by unauthorized personnel, and from use of non-original spare parts or spare parts that are not specific for the oven model.

The manual must be kept until the final accurate disposal of the appliance, it must be kept in good conditions and available for consultation all the time. In case of lost or damage of this manual, an extra copy can be provided directly by the Manufacturer or the retailer.

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

1.1 About this manual

Pay particular attention to words in **bold** print, with LARGER font, or underlined, as they refer to particularly important operations or information.

1.2 General warnings

- Carefully read the instructions contained in this handbook to know the precautions to be taken for:
 - installation of the oven;
 - maintenance and
 - best use.
- These appliances must be used only for the purpose they were expressly designed for, namely for cooking or heating food. Any other use is to be considered improper and hence dangerous.
- The appliance and the accessories are designed for professional use and must be used by qualified personnel.
- These appliances have been tested and adjusted by expert, specialized personnel before leaving the factory to assure unbeatable performance.
- Installation, and any required repair or adjustment work, must be carried out with the utmost care and attention by qualified personnel.
Consequently, **you are strongly advised to always contact the Dealer** who sold the appliance, specifying the problem, the **model** and **serial number** of the appliance indicated on the label.
- Only contact authorized personnel, with the necessary professional qualifications, for repairs and replacement of parts, and non-routine maintenance, or if the appliance breaks down or malfunctions.
- Only use original spare parts (refer to chapter IV).
- Before the installation, make sure the electrical data on the rating plate agree with your domestic power supply.
- Electrical safety of the oven is assured by the connection to an efficient earth system (which must be checked regularly) in compliance with regulations in force.
- Only specifically trained personnel should be allowed to use and supervise ovens during use.
- Do not have the oven installed near sources of heat such as fryers, hobs, etc...
- Do not obstruct the vents.
- Ask your installer for instructions on how to use the water softener/scale eliminator properly.
(Warning: if the resin regeneration procedure is not perfect, it may cause the appliance to rust).
- The equipment requires some precautionary measures during installation, connection to the electric power and water systems. See chapter II.
- The equipment requires some precautionary measures for cleaning. See chapter II.
- Before using the oven for the first time, it must be carefully cleaned:
 - clean the outside using only a damp cloth;
 - the inside of the cooking chamber must be cleaned with water;
 - in any case, do not use steel wool scouring pads to clean the oven;
 - carefully clean the trays before the use.

 **Failure to comply with these rules may compromise safety of both the appliance and the user.**

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

1.3 Technical specifications and rating plate

	9523PBH	9806PBH	9810PBH
Dimensions	606×740×645 mm	940×880×730 mm	940×880×1030 mm
Electric power	3,2 kW	9,3 kW	14 kW
Power supply	220-240V~50/60Hz	380-415(3N)V~50/60Hz	380-415(3N)V~50/60Hz
Wiring type	H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 5x2,5 mm ²	H05RN-F 5x4 mm ²
No-load oven weight	52 kg	80 kg	95 kg
Max. Food load	6 kg PER SHELF	6 kg PER SHELF	6 kg PER SHELF
Number of pans	5 (GN2/3)	6 (600X400)	10 (600X400)
Number of fans	1	2	3
Mounting	ON BENCH OR STAND		
Water inlet	3/4" G		
Water pressure	150÷400 kPa (1,5÷4 bar)		
Water hardness	Max 3° F		
Insulation class	I		
IP rating	IPX3		
Control panel	ELECTROMECHANICAL		

Technical label

Cod.

V

~

Mod.

Hz



S. n°

20xxA.....

kW

kPa

CE

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

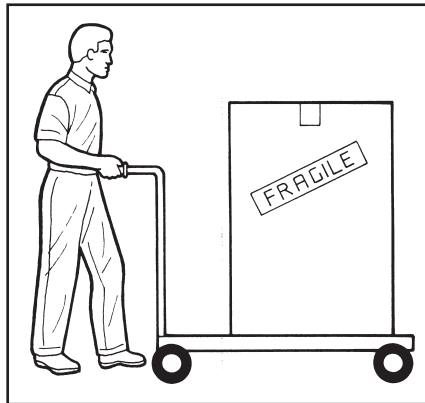
1.4 Handling, transportation and unloading

The packaging of the appliance is produced by the company according to the agreements signed case by case, to on the country the appliance is being sent to, or to the means of transport used.

Once the appliance is installed, packaging can be reused or disposed according to the regulations in force in each country.

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

Only specialized personnel can lift or handle the oven or any accessories carried independently.



Material sent is checked thoroughly before being handed over to the forwarding agent.

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

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



Please check the supplied material matches order specifications. Don't drag or incline the oven for any reason.

The oven is to be lifted up perpendicularly to the floor, moved in a horizontal direction and then laid down perpendicularly to the floor.



WARNING!

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

1.5 Conformity in compliance with directives/Standards

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

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

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

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

CHAPTER II - INSTALLATION INSTRUCTION AND MAINTENANCE

2.1 Installation site and positioning

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

TO CARRY OUT THIS OPERATION, ALL MEASURING INSTRUMENTS MUST BE PERFECTLY EFFICIENT AND PERIODICALLY CALIBRATED.
The manufacturer denies any and all responsibility for the failure of the accomplishment of these obligations.

The oven must only be installed in adequately ventilated places, preferably under an extraction hood able to remove the cooking steam to the outside of the room.

To enable installation and maintenance operations, ensure a distance of at least 50 cm (**Fig. 1**) between the left side of the oven and the adjacent wall or appliances.

Ensure a distance of at least 30 cm from the ceiling if it is made of combustible material or if it is not heat-insulated.

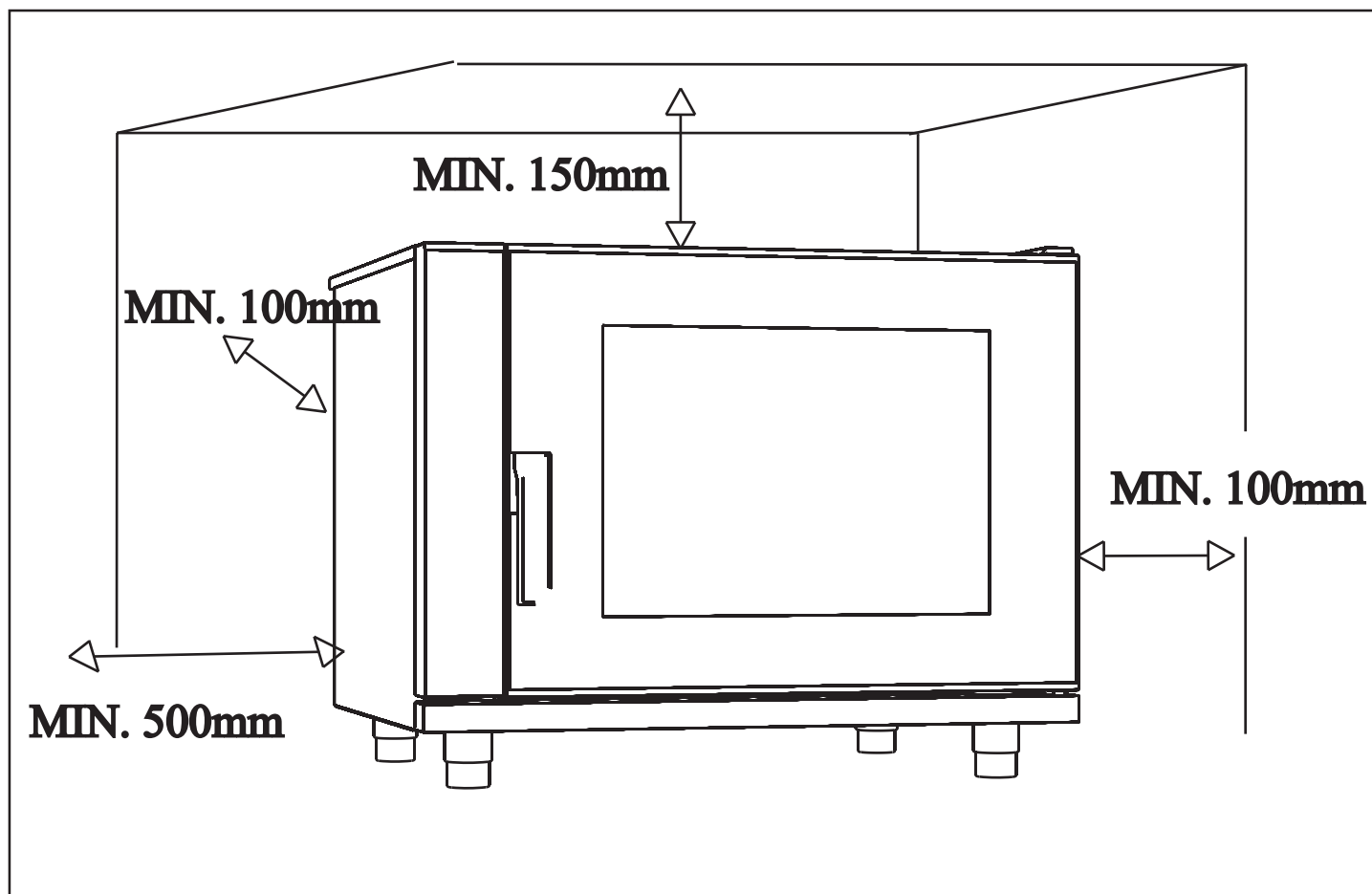


Fig. 1



Before first use, remove the protective film and any residuals of glue from the surfaces using a suitable solvent.

The oven can be installed on a fixed bench (with feet) or on a special support stand supplied by the Manufacturer as an accessory.

In any case:

- the oven must be perfectly stable;
- the oven is not suitable for recess mounting or for installation in sets;

During bench installation, level the oven by operating on the adjustable feet (**Fig. 2**).

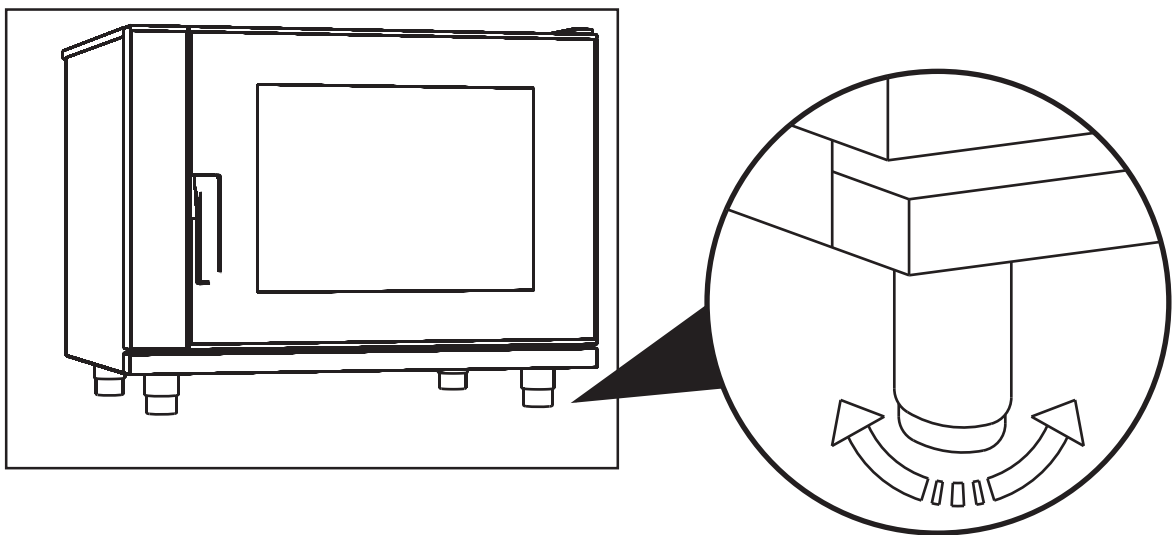


Fig. 2

2.2 Electrical connection

Connection to the power mains

Connection to the power mains must be made according to the current international, national and local regulations.

Before the connection, make sure that the electrical data on the rating plate located at the bottom of the rear side panel agree with the power supply (**Fig.3**).

A voltage variation of $\pm 10\%$ is allowed.

Cod.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	V	<input type="checkbox"/> ~
Mod.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Hz	
S. n°	<input type="text"/>	<input type="text"/>	kW	
		<input type="text"/>	kPa	


CE 

Fig. 3

The oven must be connected to the power mains permanently using at least a HO5RN-F cable (polychloroprene heavy rubber cable) with wires featuring a cross-section suitable for the maximum power demand (**see paragraph 1.3**).

In case of direct connection to the grid (without plug), it is necessary to include a device allowing disconnection from the grid, with a break distance of contacts enabling complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in compliance with installation rules.

Suitable automatic high-sensitivity ground fault switches must be installed to guarantee protection against direct and indirect contact of live electrical parts and fault currents towards the bonding cable according to the regulations in force.


This switch must be installed in the permanent electrical system of the facility where the appliance is installed, and in the immediate vicinity of the actual appliance where it can be reached easily by operators.

Check data in the specifications table for appropriate sizing of the supply line, master switch and cable (**see paragraph 1.3**).

Earthing

The oven must be earthed.

The yellow/green wire of the cable must be fastened to the terminal marked  (**Fig. 4**).

The oven must be included in an equipotential system. Connection must be made with a wire featuring a cross-section of at least 10 mm² connected to the terminal (**A-Fig.4**) marked  located on the rear of the oven.

The cable must be carried to the oven through a metal tube with any sharp parts suitable removed, or in a stiff plastic tube.

To connect the cable to the terminal board of the oven, follow the instructions:

Connect the wires of the cable to the terminal board on the rear side of the oven, following the electrical scheme proposed. Make sure that the yellow/green ground wire is 3 cm longer than neutral and live wires. This must be the last wire to disconnect in case of dragging, and it can guarantee protection against electric shock. Block the cable and close the lid of the terminal board.

 **WARNING!**
If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its technical assistance service, or in any case by a person having a similar qualification, so as to prevent any risk.

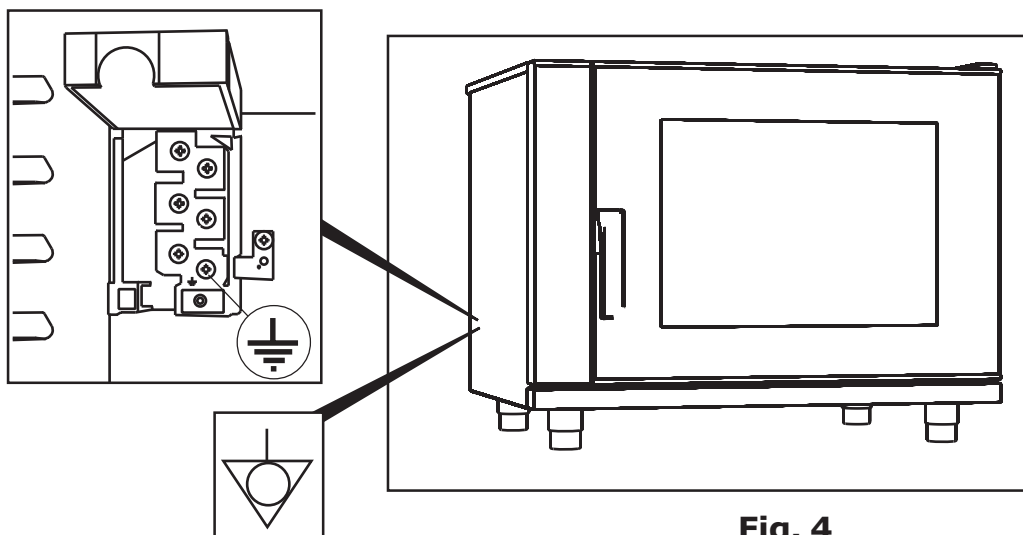


Fig. 4

2.3 Plumbing,vents and drain

Connect the water supply pipe to the $\frac{3}{4}$ " G inlet, screwing on the coupling (**A - Fig. 5**). Fit the circuit with a suitable mechanical filter and a shutoff cock.

To work properly, the oven requires drinking water with a maximum hardness of 3°F to prevent scaling inside the cooking chamber.

Where necessary, install an appropriate water softener on the water circuit's supply line. Permanently connect the appliance to the water distribution system. Do not use a set of separable couplings.

The admitted supply pressure range is min. 150 kPa (1,5 bar), max 400 kPa (4 bar).

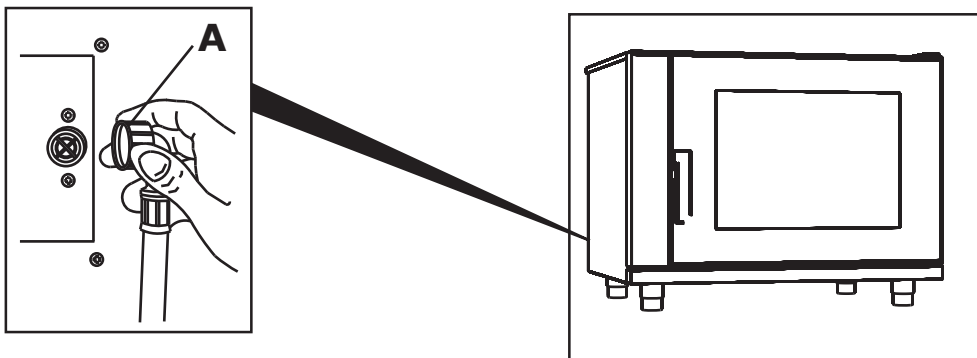


Fig. 5

Vents

The vents (**B-Fig.6**) must be kept free; it cannot be blocked.

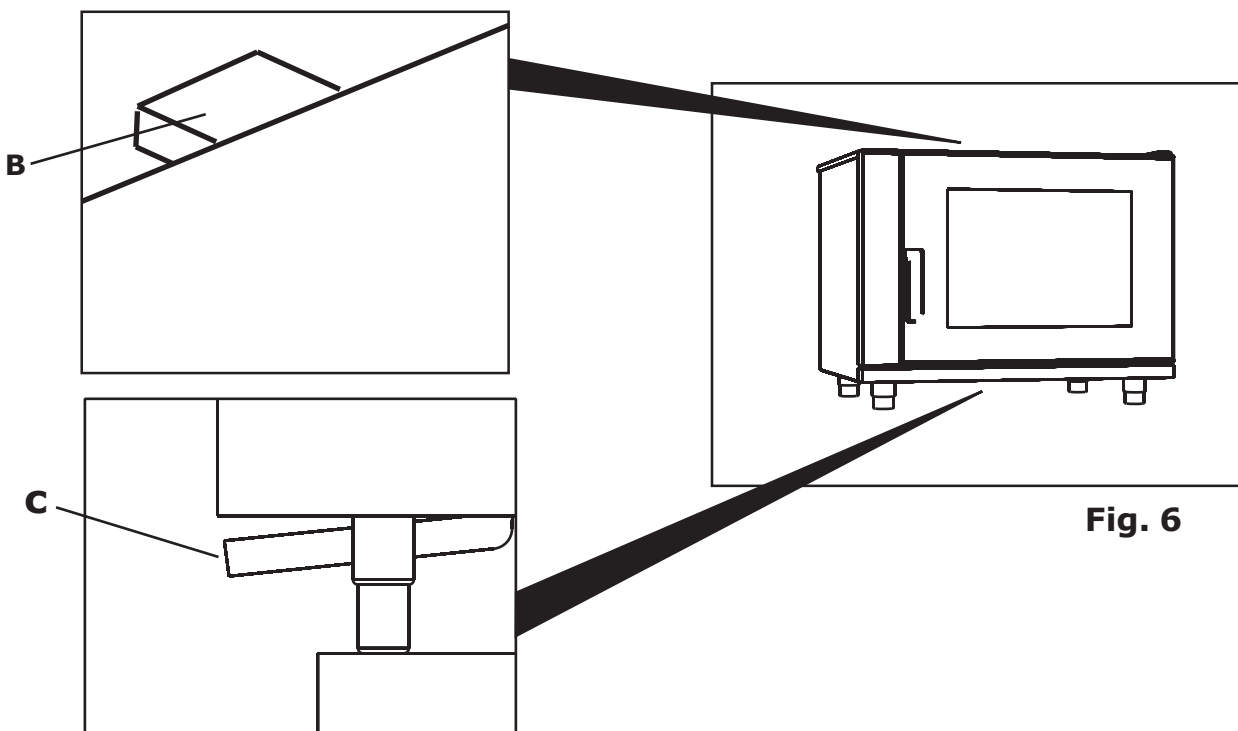


Fig. 6

Drain

Connect a funnel (**C - Fig. 6**) at the drain exit tube of the appliance to have a free downflow. The heat resistant (100°C) drain tube used must join an open siphon. Closed connections which obstruct the waste water are not acceptable.

2.4 Operating and checks

Please check:

- the oven has been installed correctly, it is stable and perfectly levelled;
- Wiring has been performed correctly, the electric cable is in compliance with the law, that an omnipolar switch has been installed, and that both this and the facility's electrical system are in proper working order;
- the water supply and steam discharge system are efficient (check for leaks);
- the cooking fumes extraction system and, if it has been installed, the hood;
- the efficiency of the drain, if present.

At this point, turn on the oven following the operating instructions and make sure it works properly.

Functioning check

Turn on the oven following the operating instructions and check:

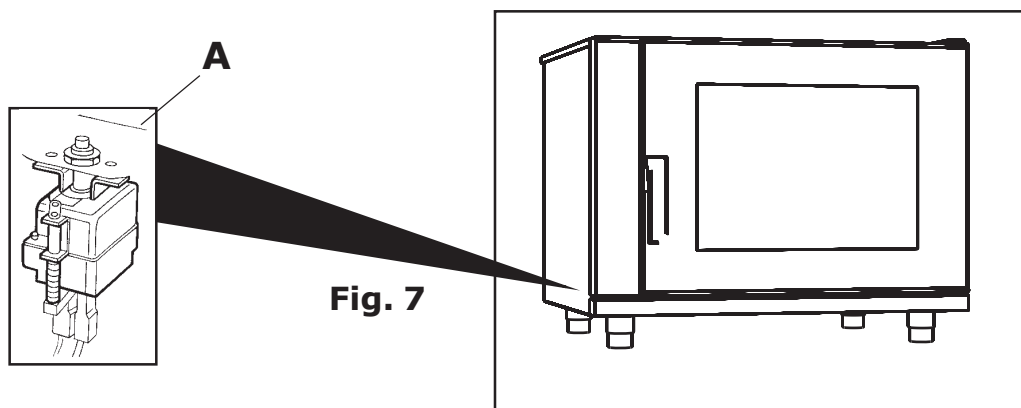
- The proper functioning of the heating system, the aeration system of the room, the automatic controls and checks, and make sure all functions are working properly;
- If necessary, see **"Troubleshooting"** section.

2.5 Safety devices

The oven features the following safety and protection devices:

- Oven cooking chamber safety thermostat; if the oven cooking chamber overheats, this device trips, cutting off the power supply to the heating elements .
Safety thermostat (**A-Fig.7**) can only be reset manually by pressing the red button once the left side panel has been removed to reach the part (see "How to replace and adjust some units" section). Before performing this operation, make sure the power supply has been disconnected;
- door switch that switches off the oven when opened, heating system and chamber fan-motor will be disabled;
- protection grids to prevent the access to moving parts in the cooking chamber;


 **WARNING!**
Resetting operations must be performed by qualified technical personnel, and only once the problems responsible for tripping have been solved.



2.6 Troubleshooting

	Possible causes
Cooking chamber heating does not operate	<ul style="list-style-type: none"> • Safety thermostat tripped. • Temperature control thermostat faulty. • Heating elements contactor faulty. • Timer faulty. • Wires to heating elements disconnected or fuses tripped. • Motor faulty. • Door not fully closed or door micro-switch out of order.
Temperature control incorrect	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature control thermostat faulty. • Thermostat bulb faulty or not in place.
Fan motor does not operate	<ul style="list-style-type: none"> • Wires disconnected or fuses tripped. • Capacitor faulty. • Door not fully closed or door micro-switch out of order. • Fan timer faulty.
Oven disabled	<ul style="list-style-type: none"> • Electric supply interrupted. • Auxiliary fuses tripped. • Door micro-switch faulty.
Incorrect amount of steam produced	<ul style="list-style-type: none"> • Mains water supply incorrect. • Electrical valve fault. • The pressure reducer is obstructed.

2.7 How to replace and adjust some elements

 **WARNING!**
Elements replacement and adjustment work is classed as non-routine maintenance, meaning it must be carried out by an authorized installer. Before starting any repair or maintenance work, you must switch off the appliance at the main power source in order to avoid any electrical contacts. Close the water supply taps too.

 **Remember to restore and put back the seals, sealants and sheathing inserted, before finishing the work.**

Thermostat replacement

Thermostat bulbs are located in the cooking chamber, on the left, behind the pans supports:

- open the oven left side panel;
- unscrew, if presents, the stuffing box (**A-Fig.8**) of the thermostat wires, remove the wires and unscrew the holding of the security thermostat and the screws of the cooking thermostat which can be find behind the control panel;
- put the bulbs back in place making sure the capillary wires in the cooking chamber are at least 3 cm long, re-establish the electrical connections.

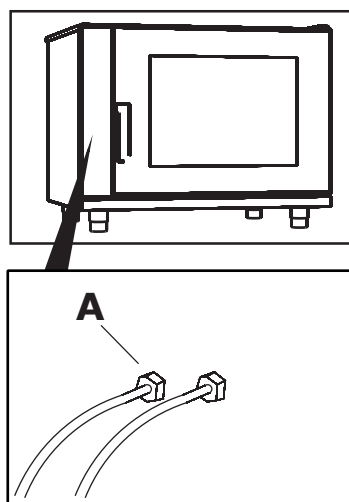


Fig. 8

Door seal

The seal is press-fitted, therefore it must be removed by pulling it and refitted by pressing in again (**Fig.9**).

This operation **must be** carried out by hand
In order not to damage the seal.

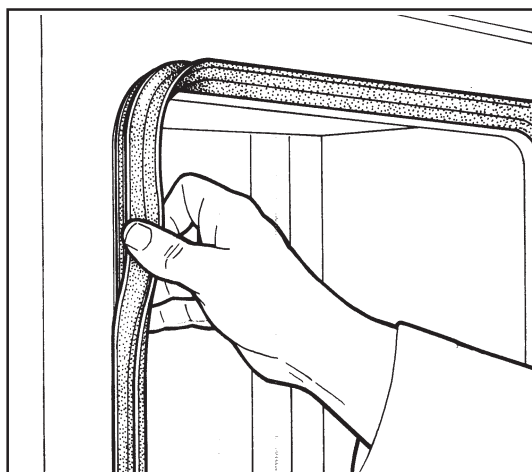


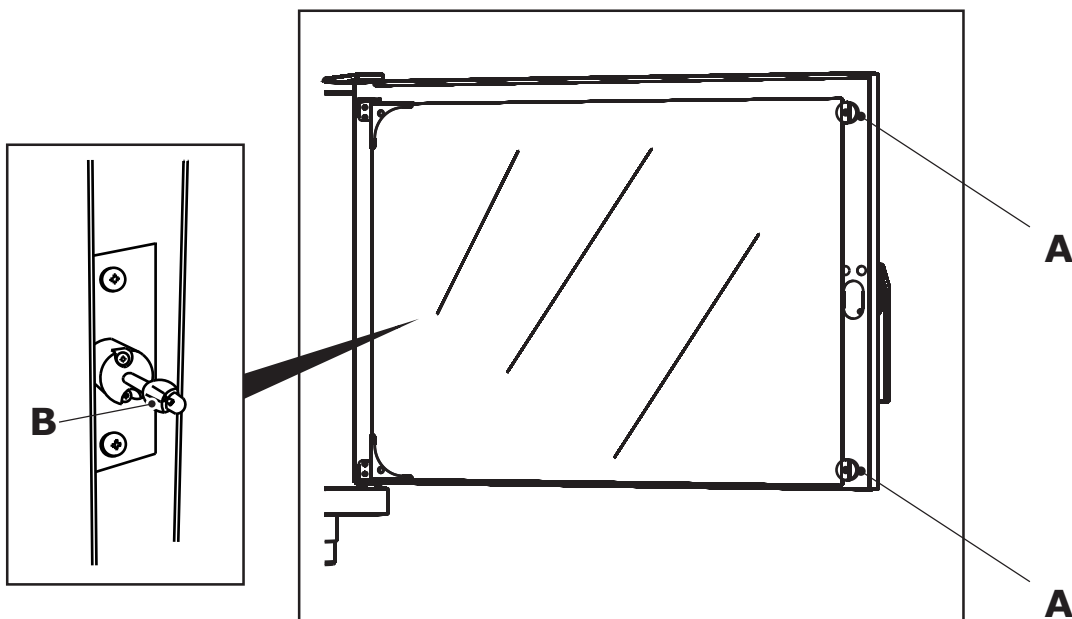
Fig. 9

Cooking chamber lights

Proceed as follows:

- open the oven door (**Fig.10**);
- turn the plastic clips (**A**) holding the interior glass panel in place and open on its hinges;
- replace the light bulb (**B**);
- refit all parts in reverse order.

Fig. 10



Handle and catch

Proceed as follows:

- undo the screws (**A- Fig.11**);
- replace the handle and refit all parts in reverse order;
- if necessary, turn the nut (**B-Fig.12**) of the catch clockwise or anti-clockwise to set the correct closing of the handle, making sure of the correct orientation of the top of the catch (**C-Fig. 12**).

Fig. 12

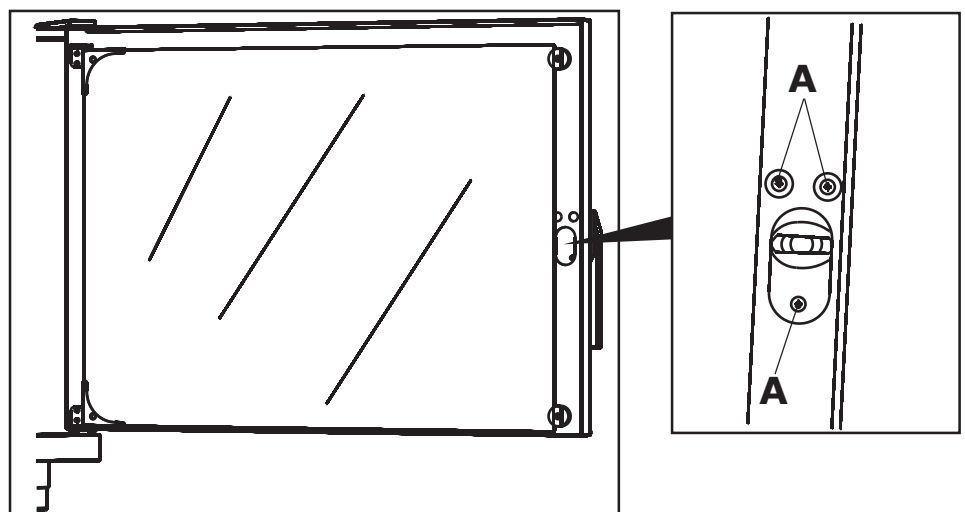
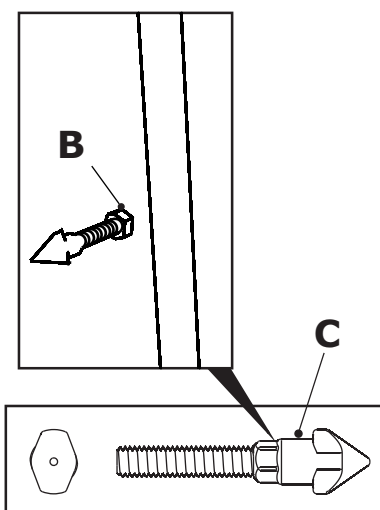


Fig. 11

Door glass

Internal glass

Proceed as follows:

- open the oven door (**Fig.13**);
- loosen the blocking screw (**A**) of the upper hinge of the internal glass and remove this last;
- replace it with the new glass and refit all parts.

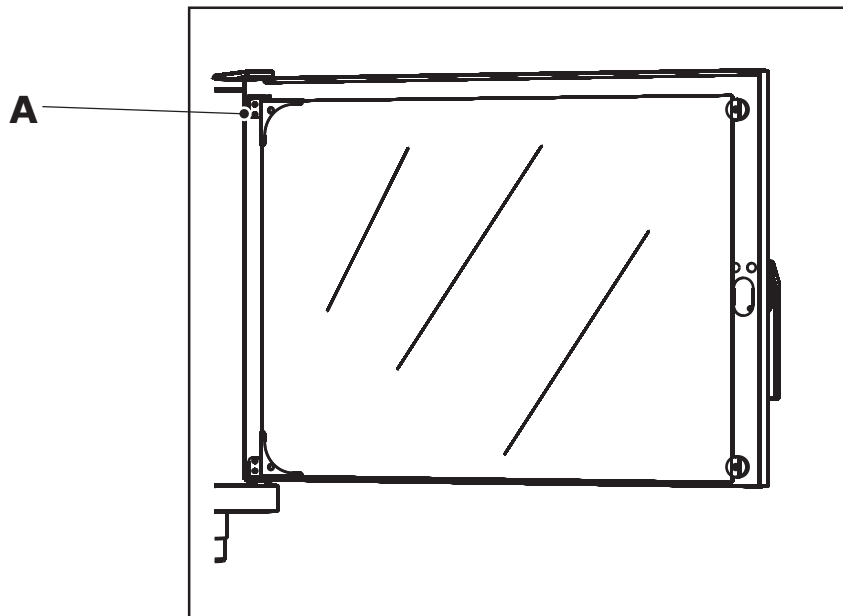


Fig. 13

External glass

Proceed as follows:

- remove the handle from the oven door (**Fig.14**);
- undo the screws in the top of the door (**B**) and carefully take the glass pane off the glue on the vertical sides;
- clean and skim off the surface to apply new adhesive bands, take off the protective film of the new glass pane and replace it making it adhere to the surface, press for a few seconds;
- refit the upper profile of the door.

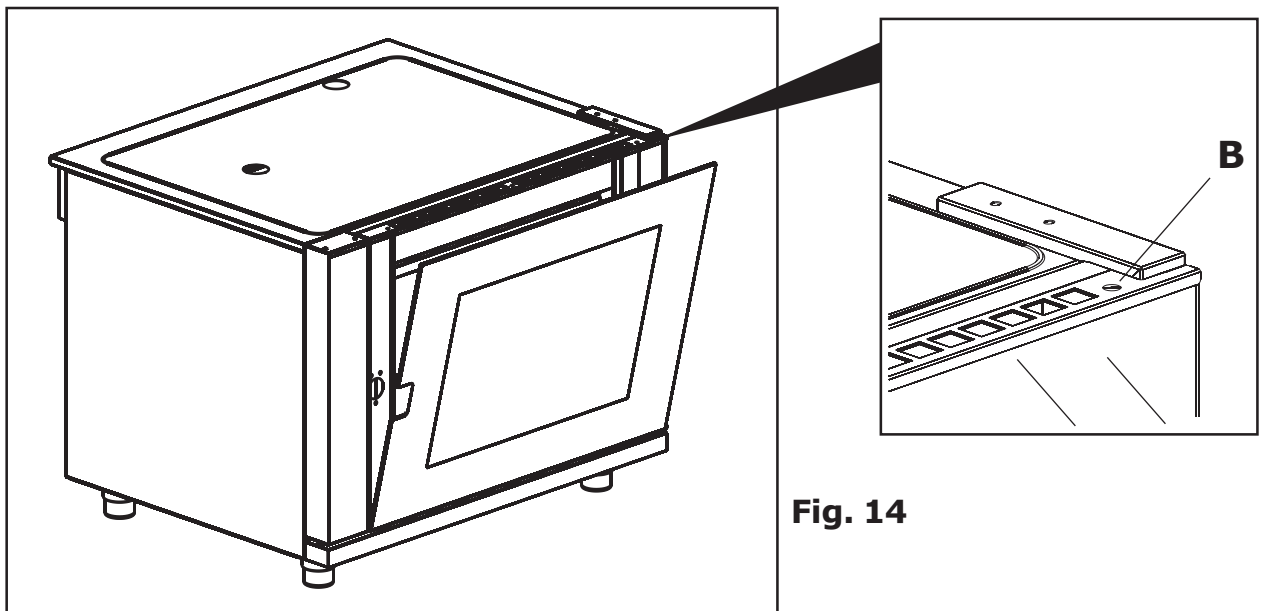


Fig. 14

Fan and motor

Proceed as follows:

- open the oven door;
- remove the rack supports (**A-Fig.15**) and fan cover-grid (**B-Fig. 15**);
- unscrew the fan stop nut (**C-Fig.15**) turning anticlockwise .

To replace the motor, go on with the operations from the left side and the back side:

- remove rear panel and side panels;
- disconnect motor's power cables;
- unscrew the 3 nuts (**D-Fig. 15**) supporting the motor and remove the motor;
- replace the motor and refit all parts in reverse order.



CAUTION!

Do not warp the fan during assembly/dismantling operations.

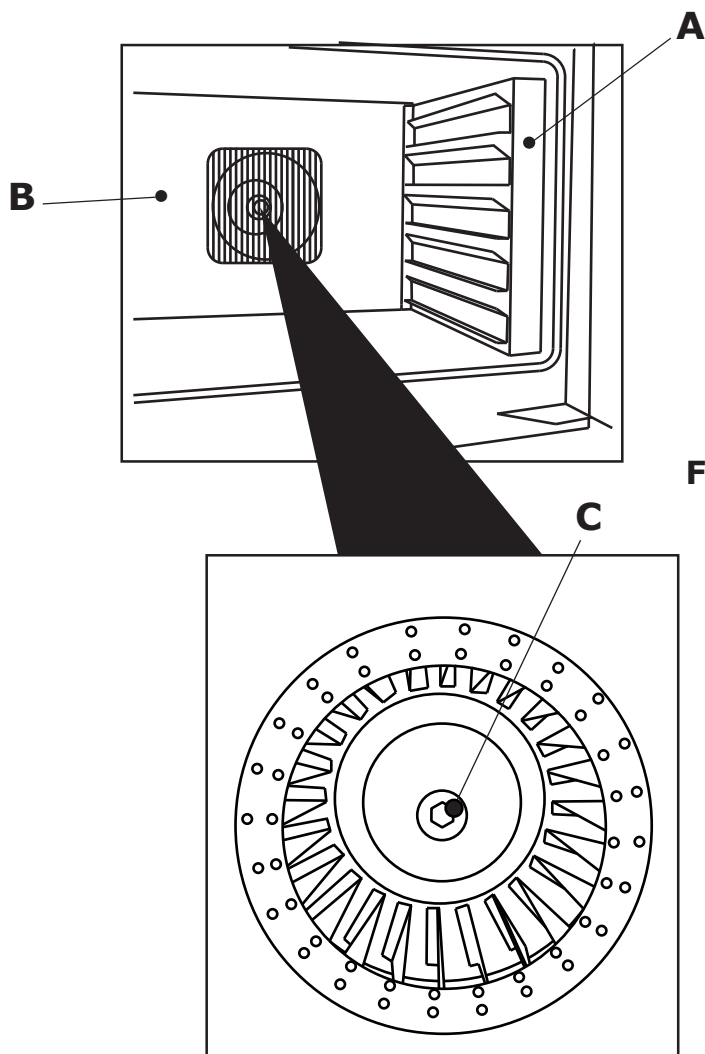


Fig. 15

Cooking chamber heating elements

- Work from the rear side of the oven to disconnect electric connections of heating elements (**A-Fig.16**).
- Remove the rack supports (**A-Fig.15**) and fan cover-grid (**B-Fig. 15**) to reach cooking chamber heating elements.
- Unscrew the screws (**B-Fig.16**) which fasten the heating elements flange to the cooking chamber.
- Replace the heating elements and refit all parts in reverse order. Remember to replace the silicon where necessary (use only up to 300° C resistant silicon).

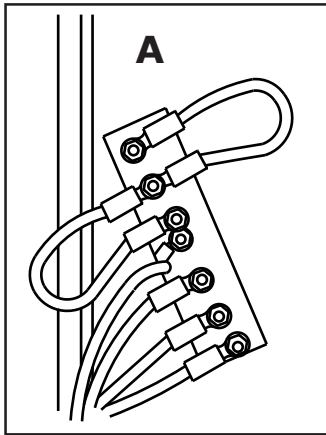
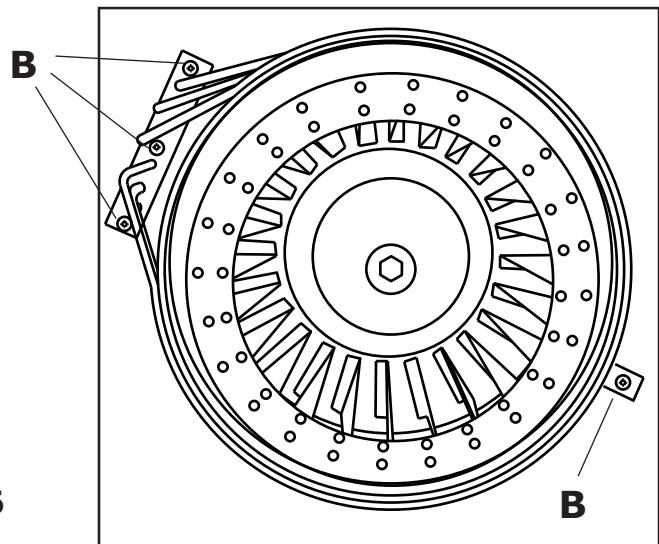


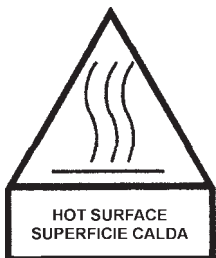
Fig. 16




CHAPTER III - OPERATING INSTRUCTIONS

3.1 Preliminary warnings

- The appliance is designed for professional use and must be used by trained personnel.
- The oven must be used for cooking food only. Any other use shall be considered improper.
- All installation and non-routine maintenance work must be carried out by authorized personnel with the required professional qualifications only.
It is advisable to have the oven checked at regular set intervals. Contact only authorized Support Centres for repairs, and ask for original spare parts to be used.
- If you find a fault or malfunctioning, switch off the appliance's power supply with the master switch and close the water and gas supply cock, when available, on the appliance's supply line. Contact authorized Support Centres for repairs. The user is required to perform only routine maintenance on the oven, namely checking the oven's general efficiency and cleaning it daily.
- Read this manual carefully as it contains important information and instructions regarding safety during installation, use and maintenance.
Keep it available for future reference.
- Surfaces liable to come into contact with food must be cleaned thoroughly before switching on the oven.



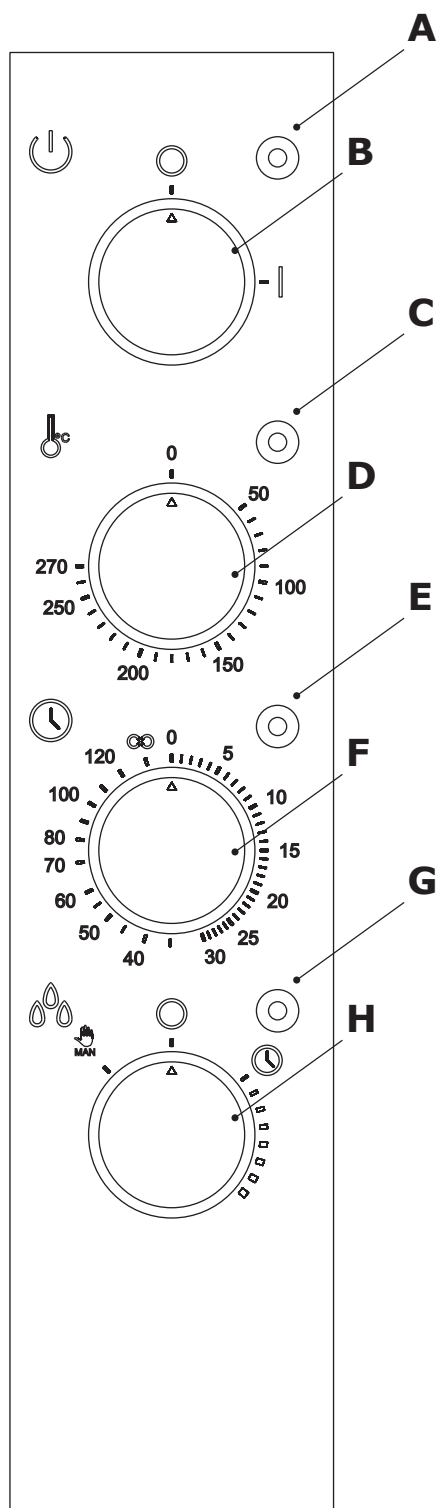
- Parts marked with the following symbol get very hot. Be careful and, if necessary, use gloves for safety.

 **Never clean the inside of the oven or the door glass with jets of cold water when still at temperatures higher than 70° C.**

 **Failure to fulfil these duties shall relieve the Manufacturer of any liability.**

3.2 Control panel and manual control instructions

- A** Electrical power green light
- B** General switch
- C** Thermostat orange light
- D** Cooking temperature thermostat
- E** Timer orange light
- F** Timer
- G** Humidifier orange light
- H** Humidifier control

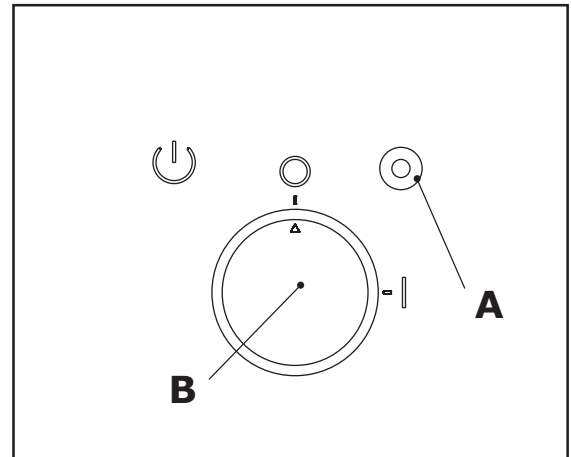


Switch on/ off oven

After giving the electric power through the main switch, to turn of the oven rotate the knob **B** to **I** position.

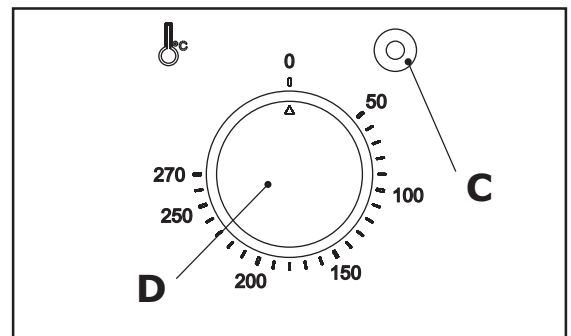
This switch on illumination in the cooking chamber as well as light **A**.

To switch it off, turn **B** to **O** position.



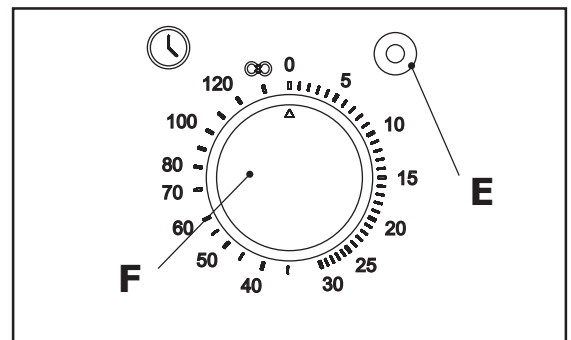
Temperature

Temperature value can be set with thermostat **D**. Turn the knob clockwise and set the required value as indicated by the scale on the label.



Cooking time

Cooking time can be set with timer **F**. Turn the knob clockwise until the required value is selected. At the end of the scale you can find the symbol ∞ . This means the oven will work for an indefinite period of time.

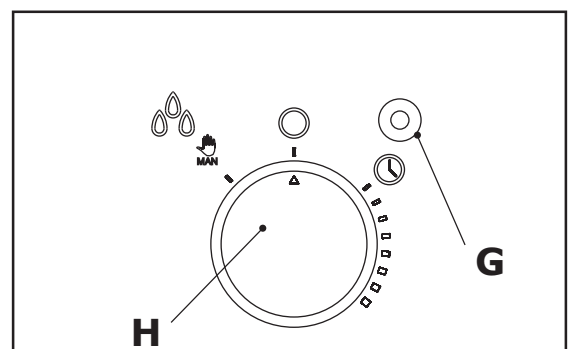


Humidification

The humidify regulator **H**, allows humidity to be added in the cooking chamber as desired.

If turned anti-clockwise, the knob in question allows humidity to be added until it is returned to the starting position.

If turned clockwise, on the other hand, it is possible to add humidity to the cooking chamber at regular intervals with growing intensity.



3.3 Short operating instructions

Before operating, the cooking chamber must be pre-heated. Follow the instructions:

- turn the **B** switch knob to the switching on position (see paragraph 3.2);
- set an average temperature, e.g. 200°C;
- set a time, about 10 minutes;
- when the oven automatically stops, an acoustic signal indicates the oven is ready o start cooking;

Cooking

 **Before you start cooking, the explained pre-heating procedures must be completed.**

 **The Manufacturer shall decline all responsibility and any direct or indirect accident or trouble due to an incorrect installation or use of the product.**

Convection cooking cycle is suitable for short-cooking roasts, grill, au gratin cooking, etc... , follow the instructions:

- placed the food into the cooking chamber on trays or grids;
- set the temperature (e.g. 180° C);
- set the cooking time;
- humidify the cooking chamber, if requested;
- when the time is over, the device will automatically stop after an acoustic signal.

After-use operations

At the end of the cooking process, the oven must be switched off and cleaned as explained below:

- turn the knobs to the **O** position ;
- close water tap. Disconnect the general power switch.

3.4 Cleaning and routine maintenance

Ovens must be cleaned daily if high levels of performance, hygiene and efficiency are to be maintained. If a fault occurs, do not attempt to solve the problem - contact the technical service centre instead, which will deal with the problem. Do not attempt to disassemble the appliance - all work must be carried out by specialized personnel.

Perform routine cleaning as described below, complying with the instructions given:

- before cleaning the oven, disconnect the general power switch, close the water tap and let the oven cool down, remove residual dust and residual protection or production oil;
- clean stainless steel parts once a day with warm water or suitable detergents, rinsing thoroughly and drying well. Do not use detergents containing chlorine (bleach, hydrochloric acid etc.), and avoid cleaning steel surfaces with steel wool, brushes or scrapers, which might be caused of rust formation;
- do not leave food on stainless parts (especially acid food such as salt, vinegar, lemon...), as it may cause damage;
- you should not wash the outside of the appliance with jets of water aimed directly at it as any water that does manage to get inside might limit the safety of the appliance. Only use a moist cloth and then dry all the surfaces, remove residual dust and residual protection or production oil;
- do not use corrosive substances (e.g. Muriatic acid) to clean the oven support top, since these could unintentionally damage the lower parts of the appliance;
- the use of gloves to protect from high temperatures is recommended while moving pans or trails;
- call in an authorized engineer at least once a year to give the oven a general check-up.

Cleaning the cooking chamber

Clean at the end of the working day, with chamber temperature below 50-60°C, proceeding as follows:

- if necessary, remove the pan supports in order to clean them separately without hitting the bulbs on the cooking chamber left side (**A-Fig. 17**);
- spray the chamber with a suitable food-grade degreasing detergent;
- close the door and wait for 15-20 min to give the detergent time to work;
- rinse the oven cooking chamber with clean water;
- run a convection cooking cycle at 150°C to dry the cooking chamber.

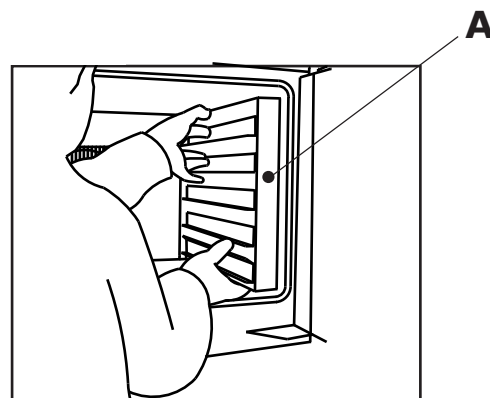


Fig. 17

Cleaning the fan and heating system

At regular intervals, the electric elements and fan must be cleaned to prevent dirt from building up - the longer dirt is left on, the harder it is to remove.

Proceed as follows:

- remove the tray supports (**A-Fig.18**) or the fan grille and the fan cover-grid (**B-Fig. 18**);
- spray the chamber with a suitable food-grade degreasing detergent;
- close the door and wait for 15-20 min to give the detergent time to work;
- rinse the oven cooking chamber with clean water;
- refit the fan cover-grid and tray supports;
- run a convection cooking cycle at 150°C to dry the cooking chamber.

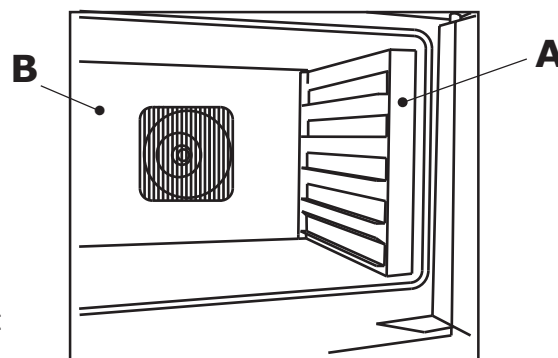


Fig. 18

CAUTION!
If the oven has no water outlet pipe. Periodically remove the anti-drip container from the space under the oven door.

The manufacturer declines any responsibility in the event of failure to comply with the current accident-prevention and waste disposal regulations in the Country where the oven is used.
The manufacturer reserves the right to change the above indications at any time.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION D'ENTRETIEN

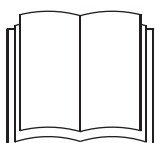
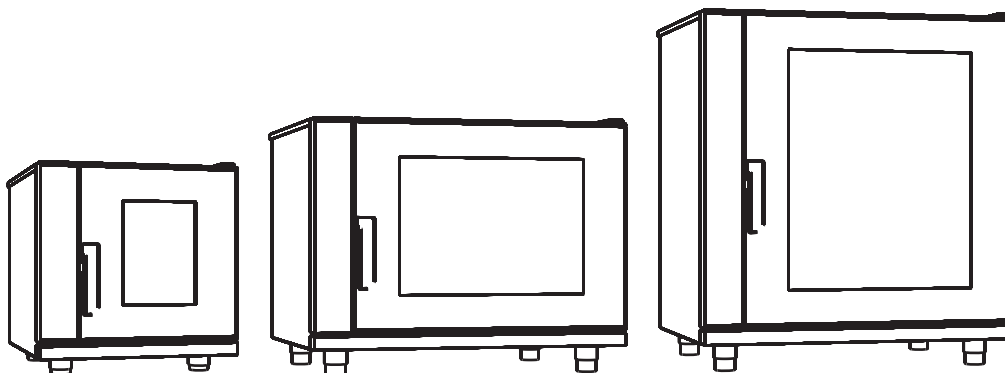
FOURS CONVECTION-HUMIDIFICATION
À USAGE PROFESSIONNEL

Modèles:

9523PBH

9806PBH

9810PBH



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

SOMMAIRE

Chapitre I - Introduction	Page	51
1.1 Indications pour la consultation du manuel	Page	52
1.2 Recommandations générales	Page	52
1.3 Caractéristiques techniques et plaques des données	Page	53
1.4 Transport, déplacement et déchargement	Page	54
1.5 Conformité aux directives/normes	Page	54
 Chapitre II - Instructions d'installation et D'entretien	 Page	 55
2.1 Lieu d'installation et positionnement	Page	55
2.2 Branchement électrique	Page	56
2.3 Raccordement à l'alimentation d'eau, évent et évacuation	Page	58
2.4 Mise en service et contrôles	Page	59
2.5 Dispositifs de sécurité	Page	59
2.6 Anomalies et causes possibles	Page	60
2.7 Remplacement et réglages de certains composants	Page	61
 Chapitre III - Instructions d'utilisation	 Page	 66
3.1 Recommandations préalables	Page	66
3.2 Panneau de contrôle et instructions commandes manuelles	Page	67
3.3 Guide rapide d'utilisation	Page	69
3.4 Nettoyage et entretien courant du four	Page	70
 Chapitre IV - Schémas généraux	 Page	 121
4.1 Schémas d'installation	Page	122
4.2 Pièces de rechange, vue éclatée	Page	123
4.3 Schémas électriques	Page	123

CHAPITRE I - INTRODUCTION

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en achetant un de nos produits. Avant d'utiliser les fours, il est vivement recommandé de lire avec attention le présent manuel.

Il contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation et à l'entretien des fours.

Le but de ce manuel est de permettre à l'utilisateur, surtout à l'utilisateur direct de prendre toutes les mesures et de prévoir tous les moyens, les ressources humaines et les matériaux nécessaires pour une utilisation sûre et durable des fours. Il est remis à la personne à la quelle sont confiés, l'utilisation et l'entretien du four et doit être conservé en bon état, à un endroit à l'abri de l'humidité de telle sorte qu'il puisse être consulté à tout moment.

Ce manuel doit être remis à la personne qui s'en servira et qui se chargera de le garder en un lieu approprié afin de le rendre disponible pour la consultation et pour l'entretien ordinaire du four. Au cas où le four devrait être revendu, le manuel devra accompagner ce dernier.

Ce manuel est destiné à l'installateur, à la mise en service et la maintenance.

L'utilisation et les configurations indiquées dans le présent manuel sont les seules admises par le fabricant: en aucun cas le four ne doit être utilisé sans respecter les indications et recommandations fournies.

L'utilisation prévue suppose que les appareils soient en parfait état, au plan structurel et mécanique ainsi qu'en ce qui concerne les circuits d'alimentation.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre, en cas d'utilisation par un personnel ne possédant pas les compétences nécessaires à cet effet ainsi qu'en cas d'utilisation de pièces détachées non originale voire non adaptées aux modèles spécifiques de four.

Le manuel doit être conservé pendant toute la durée de vie de l'appareil, à un endroit prévu à cet effet de telle sorte qu'il puisse être consulté en bon état. En cas de perte ou de détérioration, adresser au fabricant ou au revendeur une demande de fourniture d'un nouvel exemplaire.



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

1.1 Indications pour la consultation du manuel

Il est important d'accorder une attention toute particulière aux indications mises en évidence en caractères **gras**, soulignées ou encore figurant en caractères de plus GRANDE dimension; elles renvoient à des opérations ou des informations très importantes.

1.2 Recommandations générales

- Lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel afin de connaître les précautions à Prendre pour:
 - installation du four;
 - son entretien et
 - sa meilleure utilisation.
- Les appareils objet du présent manuel doivent être utilisés exclusivement pour l'usage pour lequel ils ont été conçus, à savoir la cuisson ou le réchauffement d'alimentation; toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent dangereuse.
- Les appareils objet du présent manuel sont prévus pour un usage professionnel et à ce titre doivent être utilisés exclusivement par un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet.
- Avant d'être livré, les appareils objet du présent manuel ont été contrôlés et mis au point par des techniciens qualifiés de façon à garantir un fonctionnement optimal.
- L'installation ainsi que toute intervention de réparation ou de mise au point qui s'avéreraient nécessaires doivent être effectuées avec le plus grand soin et confiées à un personnel qualifié. Il est dans ce cas **vivement recommandé de s'adresser au revendeur** en mentionnant à cette occasion la nature de l'anomalie et le **modèle** et **numéro de série** de four indiqué sur l'étiquette.
- En cas de réparation et remplacement de pièces ou composants, d'interventions d'entretien exceptionnel, de pannes ou de fonctionnement anormal, s'adresser exclusivement à un personnel agréé par le fabricant possédant les compétences professionnelles nécessaires à cet effet.
- Vérifier à ce que soient exclusivement utilisées les pièces détachées. (Reportez-vous au chapitre IV).
- Avant l'installation, vérifier que les paramètres soient compatibles avec les valeurs indiquées sur la plaque technique dell'appareil.
- La sécurité électrique des fours est garantie entre autres par le raccordement à une prise de terre (laquelle doit être contrôlée intervalles réguliers) conformément aux normes en vigueur.
- L'utilisation et la surveillance des fours durant leur fonctionnement doivent être exclusivement confiées à des personnes possédant les compétences nécessaires à cet effet.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de sources de chaleur (friteuses, cuisinières, etc.).
- En aucun cas obstruer les grilles de ventilation.
- Demander à l'installateur les instructions nécessaires à la bonne utilisation de l'adoucisseur d'eau (**attention: une procédure imparfaite de régénération des résines peut entraîner la corrosion de l'appareil**).
- L'équipement nécessite certaines précautions lors de l'installation, le raccordement au réseau électrique et de l'eau. Voir chapitre II.
- L'équipement nécessite certaines précautions pour le nettoyage. Voir chapitre II.
- Avant de mettre le four en marche pour la première fois, il faut le nettoyer soigneusement:
 - à l'extérieur il doit être nettoyé seulement avec un linge humide;
 - l'intérieur de la chambre de cuisson doit être nettoyé à l'eau;
 - en aucun cas, il ne faudra utiliser de pailles de fer pour nettoyer le four;



Le non-respect de ces recommandations élémentaires peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur.

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



1.3 Caractéristiques techniques et plaques des données

	9523PBH	9806PBH	9810PBH
Dimensions	606×740×645 mm	940×880×730 mm	940×880×1030 mm
Puissance électrique	3,2 kW	9,3 kW	14 kW
Alimentation	220-240V~50/60Hz	380-415(3N)V~50/60Hz	380-415(3N)V~50/60Hz
Type de câble électrique	H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 5x2,5 mm ²	H05RN-F 5x4 mm ²
Poids à vide du four	52 kg	80 kg	95 kg
Contenance max Aliments	6 kg PAR NIVEAU	6 kg PAR NIVEAU	6 kg PAR NIVEAU
Nombre de plaques	5 (GN2/3)	6 (600X400)	10 (600X400)
Nombre de ventilateurs	1	2	3
Type d'installation	SUR PLAN OU CHEVALET		
Raccordement entrée eau	3/4" G		
Pression eau	150÷400 kPa (1,5÷4 bar)		
Dureté eau	Max 3° F		
Classe d'isolation	I		
Degré de protection IP	IPX3		
Panneau de commande	ELECTROMÉCANIQUE		

Plaque technique

Cod.	<input type="text"/>	<input type="text"/> V	<input type="text"/> ~
Mod.	<input type="text"/>	<input type="text"/> Hz	
S. n°	<input type="text" value="20xxA....."/>	<input type="text"/> kW	
		<input type="text"/> kPa	

CE

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

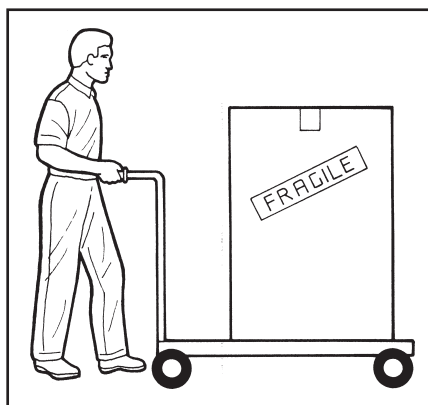
1.4 Transport, déplacement et déchargement

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

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

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

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



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

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

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

 **Il est recommandé de s'assurer que la fourniture correspond aux spécifications de la commande. Ne pas traîner ou incliner le four pour aucune raison.**
Il est recommandé de soulever l'appareil toujours perpendiculairement au sol, de le déplacer horizontalement et de le placer perpendiculairement par rapport au sol.

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

1.5 Conformité aux directives/normes

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

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

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

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

CHAPITRE II - INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

2.1 Lieu d'installation et positionnement

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

POUR L'EXECUTION DE CES OPERATIONS IL EST INDISPENSABLE DE POSSEDER TOUS LES INSTRUMENTS DE MESURE NECESSAIRES, QU'ILS SOIENT EN PARFAIT ETAT ET PERIODIQUEMENT REGLES.
Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-observation de ces obligations.

Le four doit être installé uniquement dans des locaux suffisamment aérés, de préférence sous une hotte d'aspiration qui puisse évacuer les vapeurs de cuisson à l'extérieur des locaux.

Afin de pouvoir effectuer l'installation et les opérations d'entretien, il faut maintenir une distance d'au moins 50 cm (**fig. 1**) entre le côté gauche du four et le mur, ou des appareils se trouvant à proximité.

Il faut garantir une distance d'au moins 30 cm du plafond s'il est en matière combustible ou s'il n'est pas thermiquement isolé.

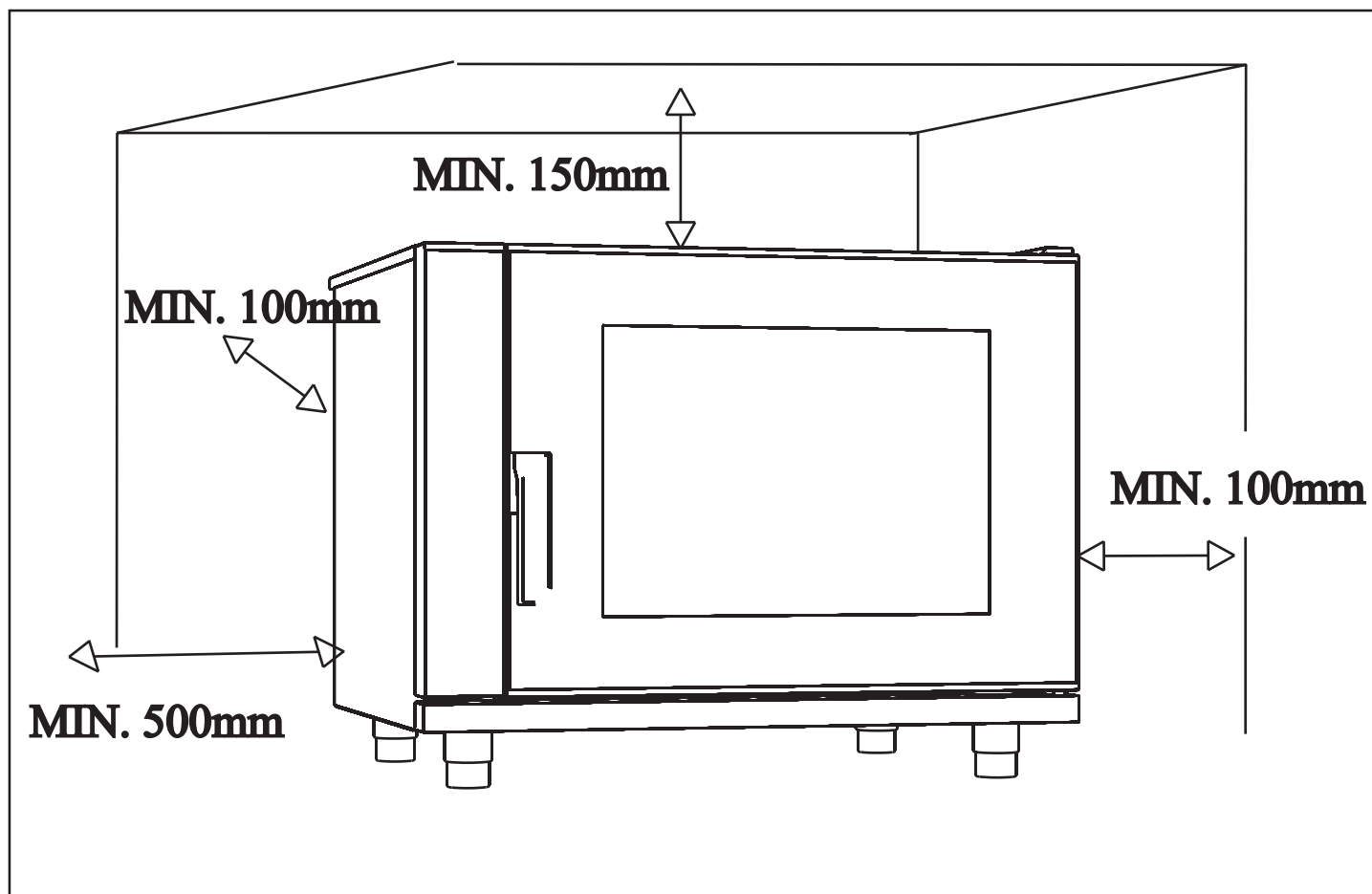


Figure 1



Avant de mettre en marche le four, enlever le film de protection des parois extérieures; les éventuels résidus de colle qui peuvent rester sur les surfaces doivent être enlevés avec un solvant approprié.

Le four peut être installé sur un banc fixe (avec des pieds) ou sur un chevalet d'appui prévu à cet effet et pouvant être fourni par le constructeur comme accessoire.

En tout cas:

- le four doit être installé parfaitement à niveau;
- le four n'est pas adapté pour l'encastrement ni pour être installé en batterie;

Au cours de l'installation sur banc, il faut mettre le four en plan en agissant sur les pieds réglables (**Fig. 2**).

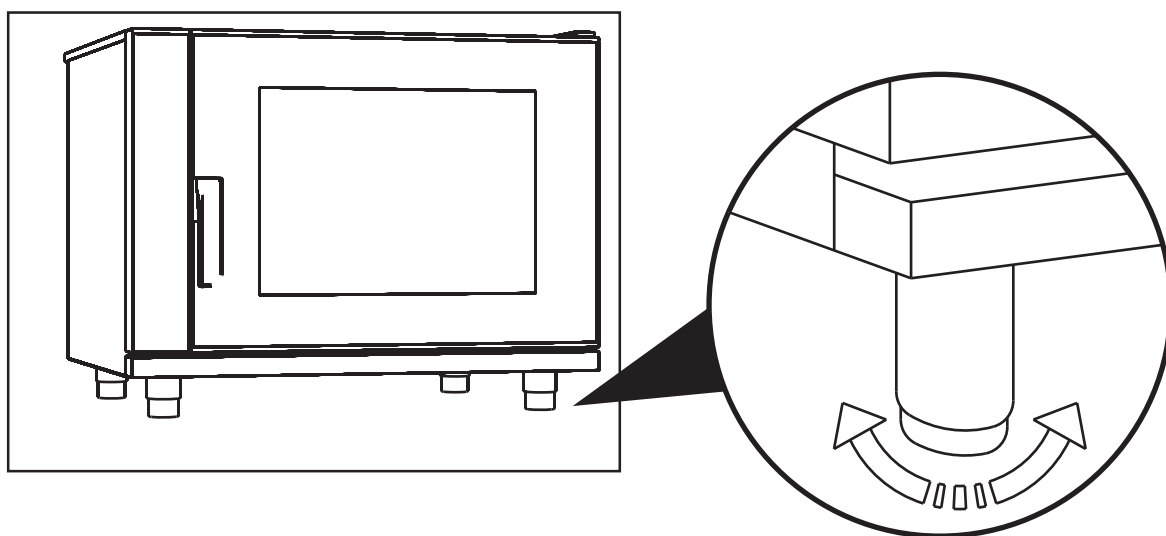


Figure 2

2.2 Branchement électrique

Branchement au secteur électrique

Le branchement au secteur d'alimentation électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que tension et fréquence du secteur d'alimentation correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque des données techniques du four (**Fig. 3**); cette plaque est apposée sur la panneau arrière (sont admis des écarts de tension maximum de $\pm 10\%$).

Cod.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	V	<input type="checkbox"/> ~
Mod.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Hz	
S. n°	<input type="text"/>	<input type="text"/>	kW	
		<input type="text"/>	kPa	


CE 

Figure 3

Le four doit être connecté en permanence au réseau avec un câble H05RN-F (caoutchouc polychloroprène lourd) avec une section transversale des fil de la charge maximale absorbée (**voir paragraphe 1.3**).

En cas de raccordement direct au réseau (sans prise), il est nécessaire de prévoir un dispositif assurant déconnexion du réseau, avec une distance entre contacts qui permet la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles de l'installation.


Il est également nécessaire de prévoir l'installation de dispositifs de protection automatiques différentiels à haute sensibilité, en mesure de garantir la protection nécessaire contre les contacts directs et indirects des parties sous tension et des courants de panne vers la terre conformément aux normes en vigueur.


Cet interrupteur doit être installé sur le circuit électrique permanent du local d'installation, à proximité de l'appareil de telle sorte qu'il soit facilement accessible pour les opérateurs.

Pour le dimensionnement de la ligne d'alimentation, de l'interrupteur général et du câble, se référer aux données figurant dans le tableau des données techniques (**voir paragraphe 1.3**).

Mise à terre

L'appareil doit être raccordé à la ligne de terre du secteur.

Le fil jaune-vert du câble d'alimentation doit être fixé à la borne marquée du symbole  (**Fig. 4**).

Le four doit être intégré à un circuit équipotentiel. Le branchement doit être effectué à l'aide d'un conducteur de section minimum de 10 mm² branché à la borne (**A-Fig.4**) marquée du symbole  située sur le fond du four.

Le câble doit être acheminé vers le four sous une gaine ou tuyau métallique débarrassé de toute partie coupante ou sous une gaine en matériau plastique rigide.

Pour établir la connexion ou le remplacement du câble d'alimentation au bornier du four, procédez comme suit:

Connecter à la boîte à borne situé sur l'arrière du four chaque fil du câblage électrique, comme prévu dans le schéma électrique. S'assurer que le câble jaune/vert de la mise à terre soit plus long des autres (phase et neutre) de environ 3 cm, pour ça, dans le cas de traction du câblage, serais la dernière à se détacher, à garantir donc la sécurité à la protection de une décharge électrique. Bloquer le câble et fermer le capot de boîte à borne.

 **RECOMMANDATION!**
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

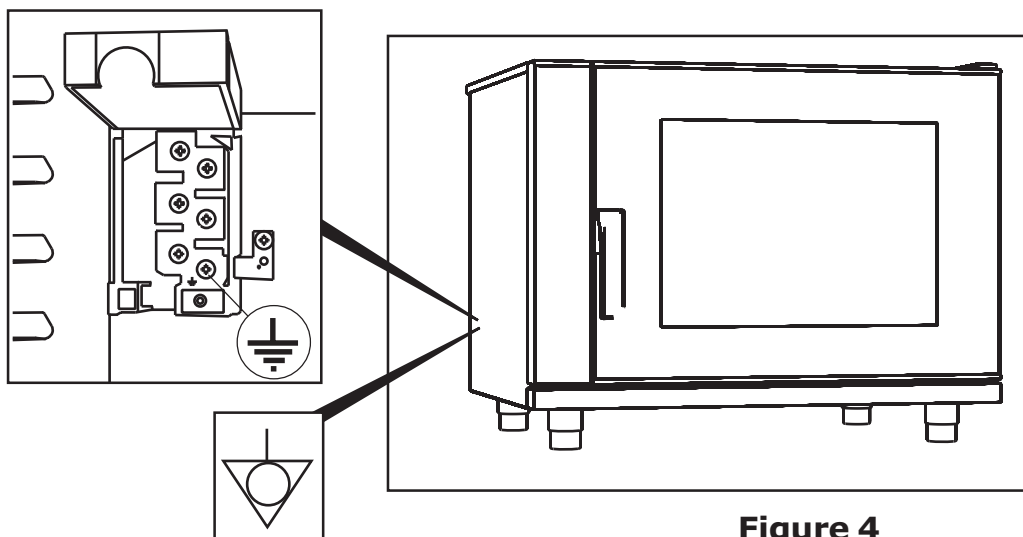


Figure 4

2.3 Raccordement à l'alimentation d'eau, évent et évacuation

Monter sur le raccord de 3 / 4" G du four le tuyau d'alimentation d'eau en vissant le raccord (**A - Fig. 5**). Sur le circuit d'alimentation doivent être installés un filtre mécanique et un robinet de coupure. Pour garantir son bon fonctionnement, le four doit être alimenté en eau potable d'une dureté maximum non supérieure à 3°F de façon à prévenir la formation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson. Au besoin, installer à cet effet un adoucisseur d'eau sur le circuit d'alimentation d'eau. Connecter l'appareil de façon permanente à l'approvisionnement en eau. Ne pas utiliser un ensemble de joints séparables.

La pression d'alimentation doit être comprise entre min. 150 kPa (1,5 bar), max 400 kPa (4 bar).

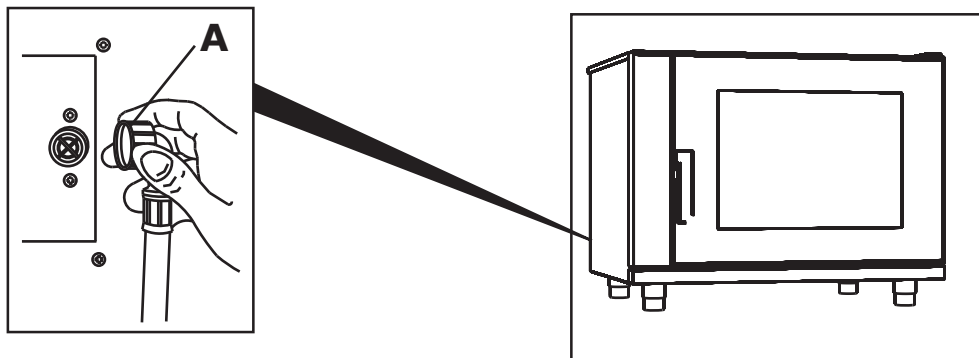


Figure 5

Évent

L'évent (**B-Fig.6**) de la chambre de cuisson doit rester libre, n'est pas autorisé le fermer ou le obturer.

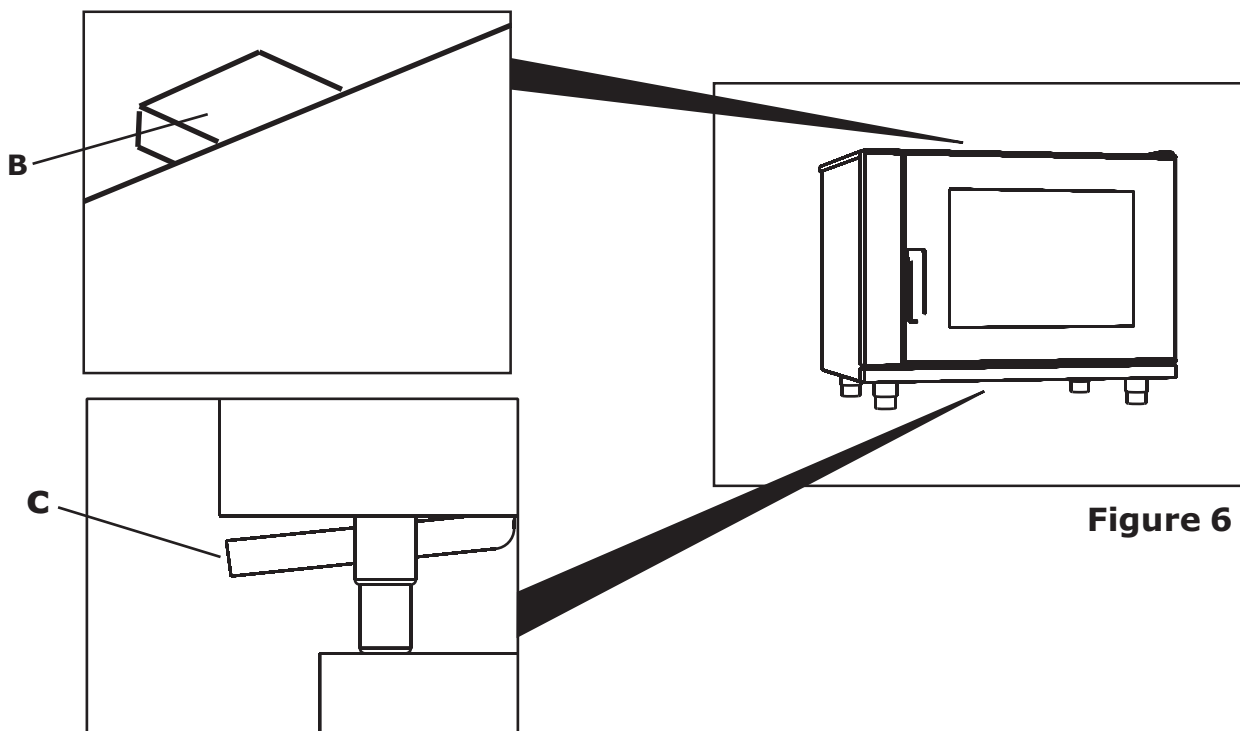


Figure 6

Évacuation

Pour raccorder l'évacuation (**C - Fig. 6**), installer en sortie de l'appareil un embout garantissant un débit libre. Le tuyau d'évacuation, résistant à la chaleur jusqu'à 100 °C, doit aboutir dans un siphon ouvert. Le raccordement en circuit fermé et la fermeture des évacuations ne sont pas autorisés.

2.4 Mise en service et contrôles

Contrôler:

- s'assurer de la bonne installation du four, de sa stabilité et de sa parfaite horizontalité;
- s'assurer que le branchement électrique soit correctement effectué, s'assurer de la conformité du câble électrique, de la présence et du bon fonctionnement de l'interrupteur omnipolaire, ainsi que de la conformité du circuit d'alimentation électrique sur le lieu d'installation;
- s'assurer de la conformité du circuit d'alimentation d'eau (absence de fuite);
- l'efficacité de l'installation pour l'élimination des vapeurs de cuisson et, si elle est installée, la hotte d'aspiration.
- l'efficacité du système de évacuation d'eau, le cas échéant.

Une fois ces contrôles effectués, allumer le four en se référant aux instructions d'utilisation et s'assurer du bon fonctionnement des différentes fonctions.

Vérification du fonctionnement

Démarrer la machine selon les instructions et vérifier :

- Le bon fonctionnement du système de chauffage, la fonctionnalité des systèmes de ventilation du local, le fonctionnement des commandes automatisées et de contrôle en essayant toutes les fonctions disponibles;
- si nécessaire consulter le paragraphe **"anomalies et causes possibles"**.

2.5 Dispositifs de sécurité

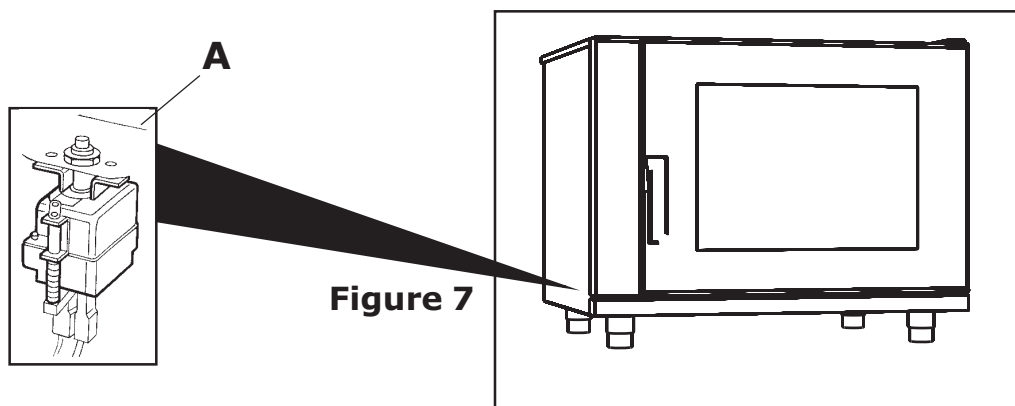
Le four est doté des dispositifs de sécurité et de protection suivants:

- Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson; en cas de surchauffe de la chambre de cuisson, il intervient en coupant l'alimentation électrique des résistances.
Le thermostat de sécurité (**A-Fig.7**) peut être réarmé uniquement manuellement en appuyant à cet effet sur le bouton rouge après avoir retiré le panneau latéral gauche pour pouvoir accéder à ce bouton. (voir paragraphe "remplacement et réglages de certains composants"). Avant de procéder à cette opération, veiller à couper l'alimentation électrique;
- Interrupteur qui, lors de l'ouverture de la porte du four, interrompt le fonctionnement du four (il coupe l'alimentation des résistances de chauffage et arrête le moteur de ventilation de la chambre de cuisson).
- grilles de protection empêchant tout contact avec les parties mobiles de la chambre de cuisson.



RECOMMANDATION!

Les éventuelles opérations de rétablissement du fonctionnement normal doivent être confiées à un technicien qualifié et effectuées après qu'aient été éliminées la ou les causes à l'origine de l'interruption.



2.6 Anomalies et causes possibles

	Causes possibles
Le chauffage de la chambre de cuisson n'est pas activé	<ul style="list-style-type: none"> • Intervention du thermostat de sécurité. • Thermostat de réglage défectueux. • Contacteurs des résistances défectueux. • Temporisateur défectueux. • Fils conducteurs des résistances débranchés ou intervention de le fusibles. • Moteur défectueux • Porte non parfaitement fermé ou micro-interrupteur en panne
Temperature control incorrect	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de réglage défectueux. • Bulbe du thermostat défectueux ou hors de logement.
Le moteur de ventilation ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Fils conducteurs débranchés ou intervention de le fusibles. . • Condensateur défectueux. • Porte non parfaitement fermé ou micro-interrupteur en panne • Inverseur de marche défectueux.
Le four est éteint	<ul style="list-style-type: none"> • Interruption alimentation électrique. • Intervention de le fusibles auxiliares. • Micro-interrupteur prte en panne.
La production de vapeur n'est past correcte	<ul style="list-style-type: none"> • Anomalie au niveau de l'alimentation d'eau. • Electrovanne défectueuse. • Le réducteur de pressionest obstrué.

2.7 Remplacement et réglages de certains composants



RECOMMANDATION!

Le changement et le réglage de composants sont des opérations d'entretien exceptionnel qui, à ce titre, doivent être confiées à un installateur agréé. Avant de procéder à toute opération de réparation ou d'entretien, il est nécessaire de placer l'interrupteur général sur la position Off, de façon à couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Veiller en outre à fermer les robinets d'alimentation d'eau.



Se rappeler de rétablir les joints, les colles pour sceller et les gaines insérées avant de terminer le travail.

Remplacement des thermostats

Les capteurs des thermostats se trouvent sur la gauche de la chambre de cuisson, arrière au support bacs :

- ouvrir la côté gauche du four;
- dévisser, s'il est nécessaire, l'écrou à sceller (**A-Fig.8**) des câbles des thermostats, désenfiler les câbles et dévisser la fixation du thermostat de sécurité et les vis du thermostat de cuisson fixé arrière du panneau de contrôle;
- remettre le positionnement des capteurs, assurant une longueur d'au moins 3 cm de capillaires à l'intérieur du four, et les câblages électriques.

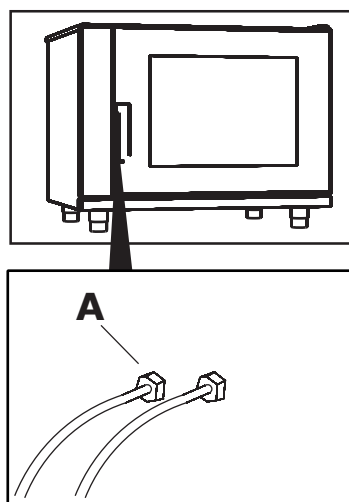


Figure 8

Joint de la porte

Le joint est inséré sous pression, donc il doit être extrait en le tirant et doit de nouveau être inséré sous pression (**Fig.9**).

Cette opération **doit être** effectuée à la main pour ne pas abîmer le joint.

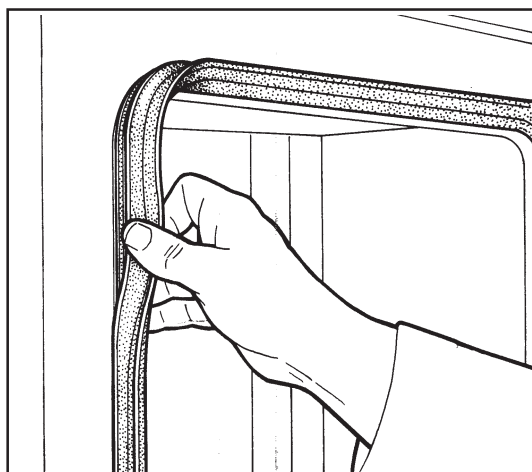


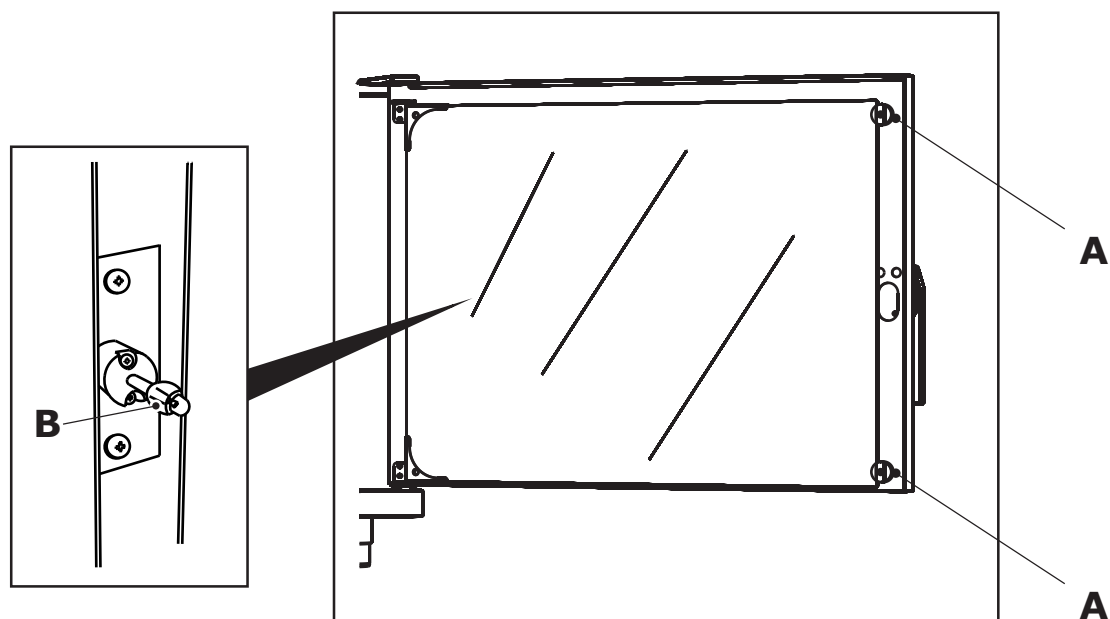
Figure 9

Ampoule d'éclairage de la chambre de cuisson

Procéder comme suit:

- ouvrir la porte du four (**Fig.10**);
- tourner les fixations (**A**) en plastique de blocage de la vitre interne et l'ouvrir à la façon d'un livre;
- changer l'ampoule (**B**);
- remonter le tout en suivant l'ordre inverse des opérations.

Figure 10



Poignée et accrochage

Procéder comme suit:

- dévisser les vis (**A-Fig.11**);
- remplacer la poignée et remonter le tout en suivant l'ordre inverse des opérations;
- si nécessaire, tourner l'écrou (**B-Fig. 12**) du crochet dans un sens horaire ou antihoraire pour pour ajuster la fermeture correcte de la poignée, en assurant la bonne orientation de la pointe du crochet (**C-Fig. 12**).

Figure 12

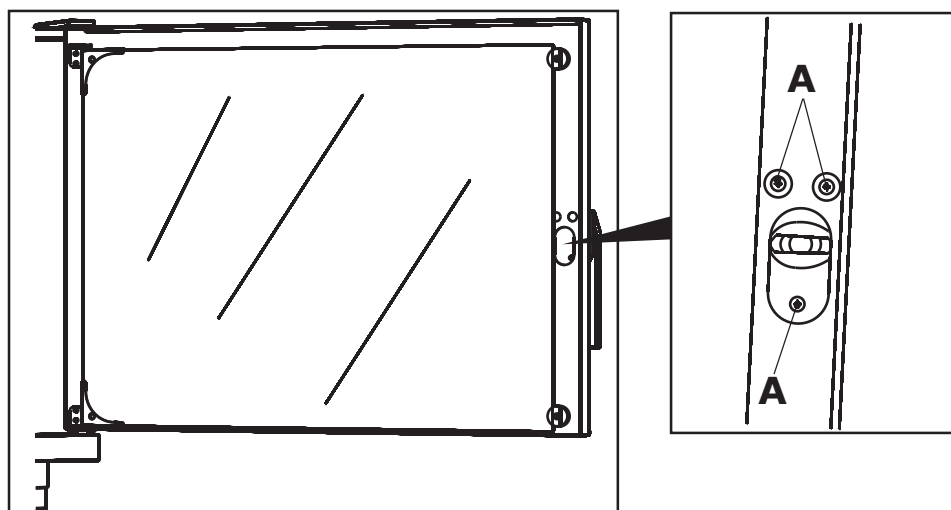
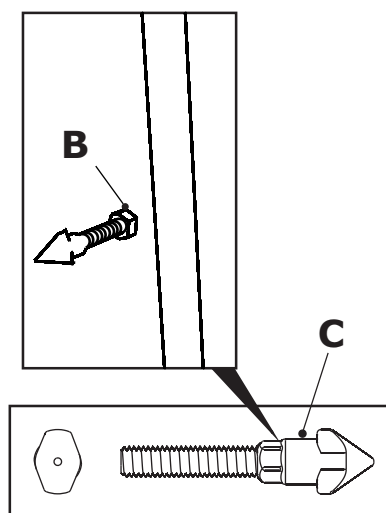


Figure 11

Vitres de la porte

vitre interne

Procéder comme suit:

- ouvrir la porte du four (**Fig.13**);
- dévisser les vis (**A**) de fixation du charnière du verre intérieur et l'enlever;
- remplacer le nouvel verre et remonter dans l'ordre inverse.

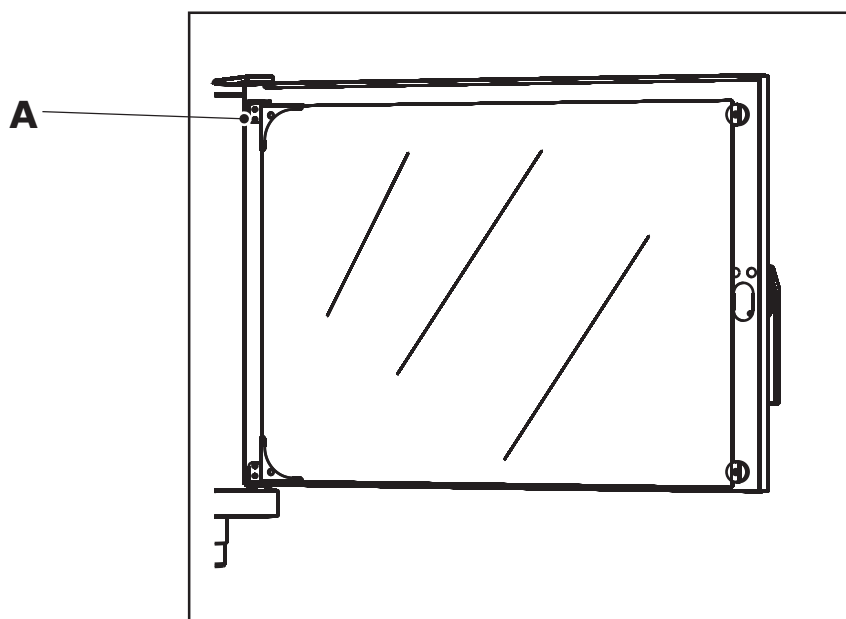


Figure 13

vitre externe

Procéder comme suit:

- retirer la poignée de la porte du four (**Fig.14**);
- dévisser les vis (**B**) au-dessus de la porte et, avec soins, décoller le verre du adhésif situé sur les parties verticales;
- nettoyer et dégraisser la surface pour les nouvelles bandes adhésives, enlever le film de protection sur le verre et de le remplacer en appuyant pour l'adhésion pendant quelques secondes;
- réassembler le profilé au-dessus de la porte.

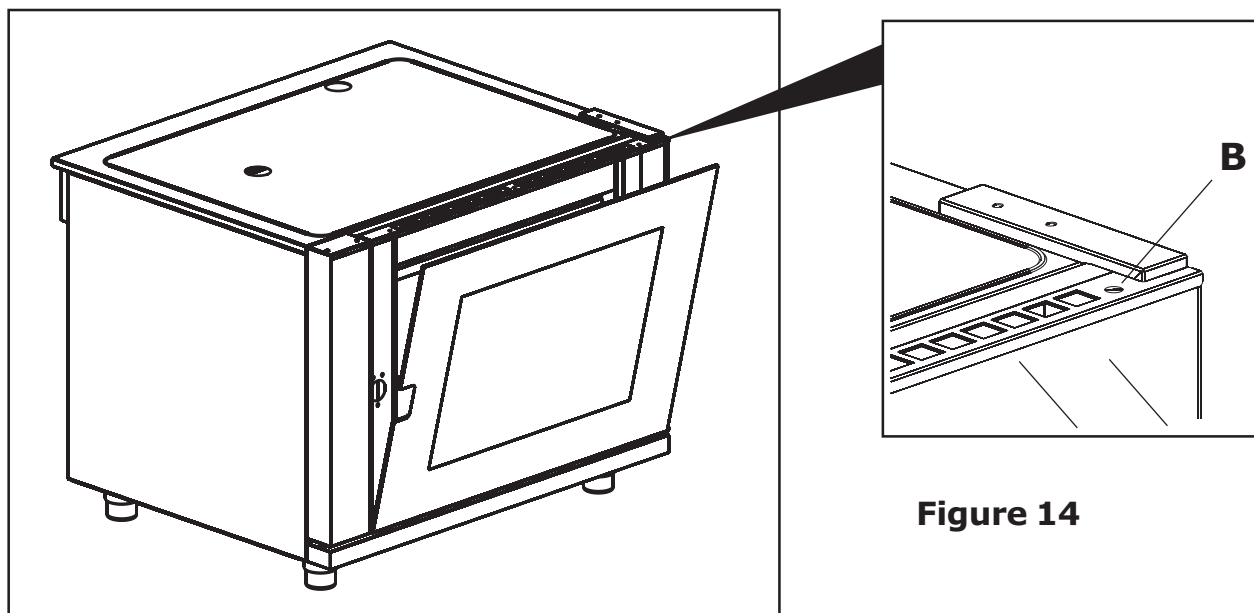


Figure 14

Ventilateur et moteur

Procéder comme suit:

- ouvrir la porte du four;
- retirer les supports des grilles (**A-Fig. 15**) et l'écran de protection du ventilateur (**B-Fig. 15**);
- dévisser l'écrou de blocage du ventilateur (**C-Fig. 17**) dans le sens antihoraire

Pour remplacer le moteur, continuer les opérations sur les côtés gauche et arrière:

- retirer du four les parois et à l'arrière;
- débrancher les câbles d'alimentation du moteur;
- dévisser les 3 écrou (**D-Fig. 15**) de soutien du moteur et retirer moteur;
- changer le moteur et remonter le tout en suivant l'ordre inverse des opérations.



ATTENTION!

Ne pas déformer le ventilateur lors du démontage ou du montage.

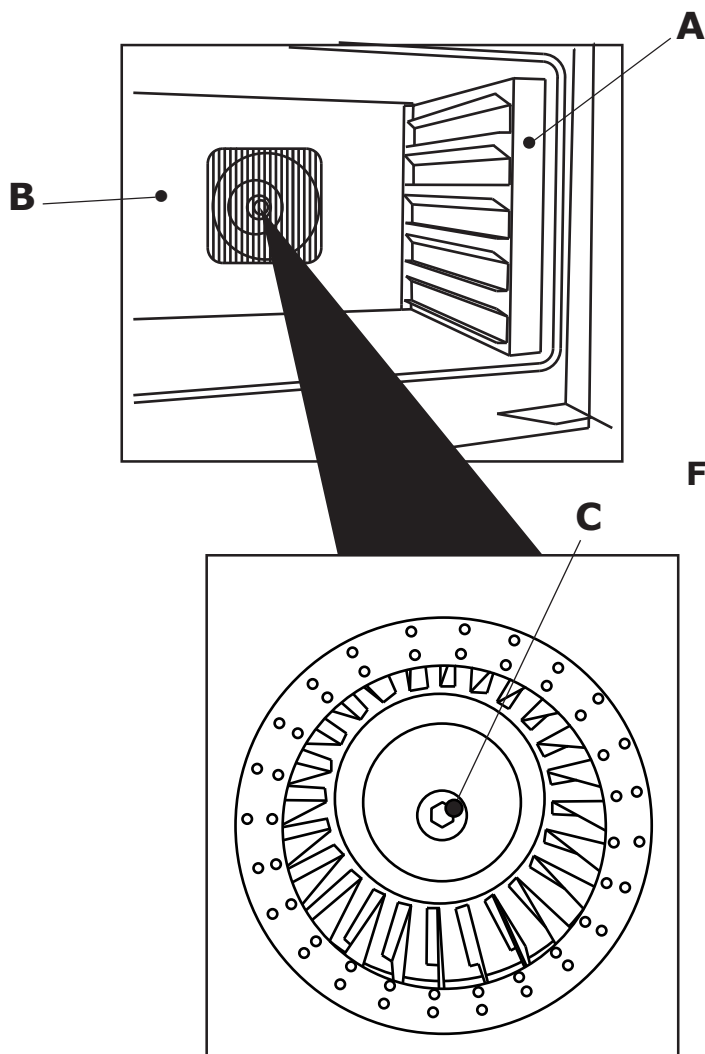


Figure 15

Résistances de la chambre de cuisson

- Fonctionner à partir du côté arrière du four pour déconnecter les connexions électriques des résistances (**A-Fig.16**).
- Retirer les supports des grilles (**A-Fig.15**) et l'écran de protection du ventilateur (**B-Fig.15**) pour pouvoir accéder aux résistances électriques de la chambre de cuisson.
- Dévisser les vis de fixation (**B-Fig.16**) de la bride des résistances à la chambre de cuisson.
- Changer les résistances et remonter le tout en suivant l'ordre inverse des opérations. Ne pas oublier de remettre quelques points de silicone si nécessaire (utiliser du silicone résistant à la température de 300° C).

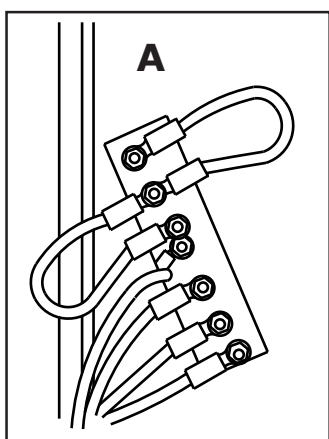
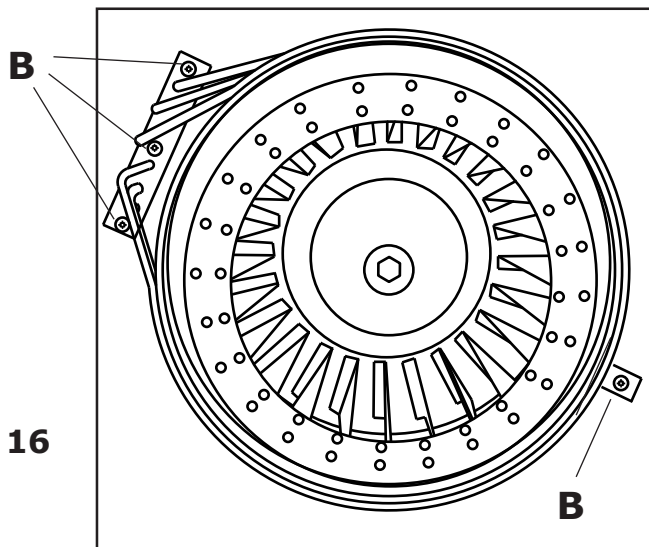


Figure 16



CHAPITRE III - INSTRUCTIONS D'UTILISATION

3.1 Recommandations préalables

- L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel qualifié à cet effet.
- Le four est exclusivement prévu pour la cuisson d'aliments; toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
- L'installation ainsi que toutes les opérations d'entretien exceptionnel doivent être confiées à un personnel autorisé à cet effet et possédant les compétences professionnelles nécessaires. Il est recommandé de faire contrôler le four à intervalles réguliers. Pour les éventuelles réparations s'adresser exclusivement à un Centre d'assistance agréé et exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine.
- En cas de panne ou de fonctionnement anormal, placer l'interrupteur général d'alimentation sur la position Off et fermer les robinets d'alimentation d'eau et gaz situés en amont de l'appareil. Pour la réparation, s'adresser exclusivement à un Centre d'assistance agréé. L'utilisateur final est uniquement tenu de procéder à l'entretien courant du four, à savoir qu'il doit procéder à un contrôle général du four pour s'assurer de son bon fonctionnement et procéder à son nettoyage quotidien.
- Veiller à lire attentivement le présent manuel; il contient d'importantes informations ainsi que des indications et recommandations relatives à la sécurité aussi bien pour ce qui touche à l'installation, à l'utilisation et à l'entretien.
Veiller à le conserver soigneusement de façon à pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Avant de mettre en marche le four, procéder à un soigneux nettoyage des surfaces susceptibles de se trouver au contact des aliments.



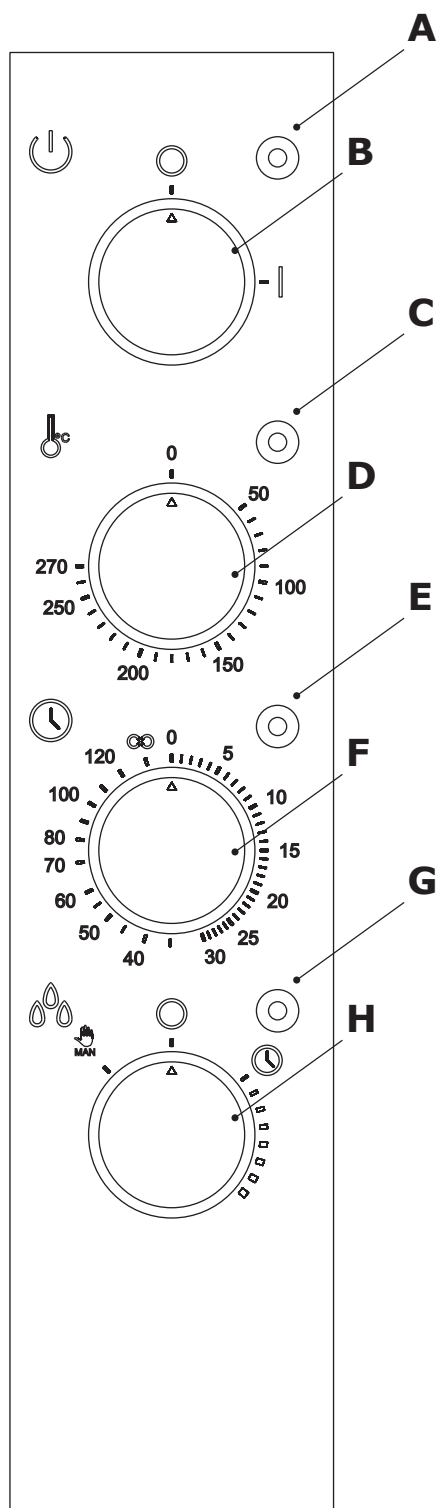
- Les parties marquées du symbole ci-dessous atteignent des températures élevées. Observer la plus grande prudence et au besoin faire usage de gants de protection.

 **Il est absolument interdit de laver la chambre de cuisson ou les vitres de la porte avec des jets d'eau froide quand celles-ci sont encore à des températures supérieures aux 70°C.**

 **Le non-respect de ces obligations décharge le fabricant de toute responsabilité.**

3.2 Panneau de contrôle et instructions commandes manuelles

- A** Lampe témoin vert courant insérée
- B** Commutateur
- C** Lampe témoin orange thermostat
- D** Thermostat température cuisson
- E** Lampe témoin orange temporisateur
- F** Temporisateur
- G** Lampe témoin orange humidificateur
- H** Régulateur humidificateur

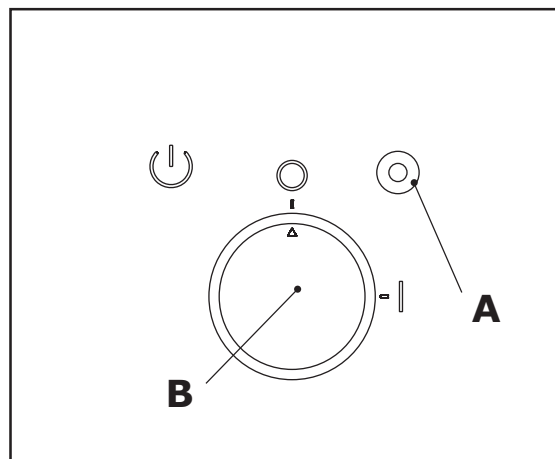


Démarrer et éteindre le four

Après avoir donné la tension à l'interrupteur principal, le démarrage du four es fait en tournant l'interrupteur général **B** sur la position **I**.

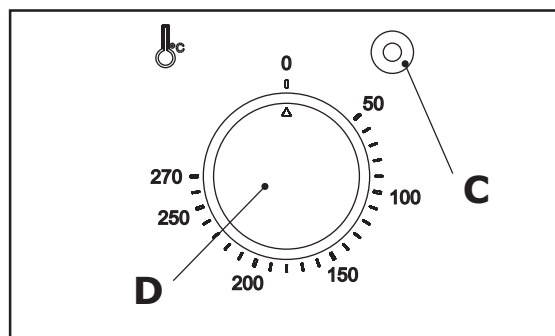
S'allume l'éclairage de la chambre de cuisson et la lampe témoin **A**.

Pour l'arrêt du four il suffit reporter **B** dans la position **O**.



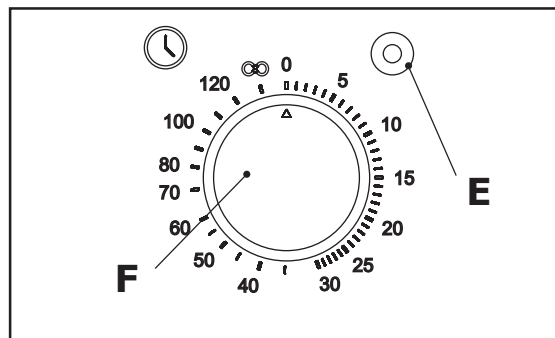
Température

La valeur de la température de cuisson il est établi par le thermostat **D**. Pour faire cette opération il faut tourner le pommeau dans le sens horaire et régler la valeur souhaitée indiquée par l'échelle sur la plaque.



Temps de cuisson

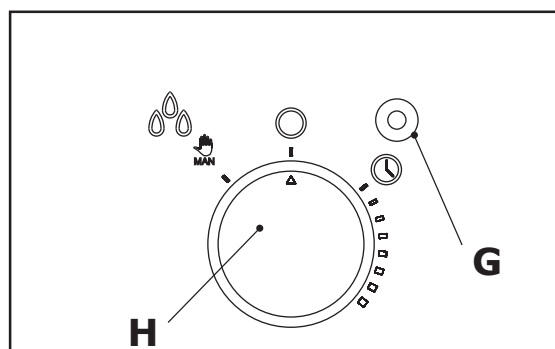
Le temps de cuisson est réglé par le temporisateur **F**. Cette opération est toujours réalisée par rotation du pommeau en sens horaire jusqu'à la valeur désirée. A la fin de l'échelle, le symbole ∞ , permet un temps de fonctionnement pour une durée indéterminée.



Humidification

Le régulateur d'humidification **H** vous permet d'ajouter humidité dans la chambre de cuisson selon votre besoin. Le pommeau si tourné dans le sens antihoraire, vers le mode manuel, vous permet d'introduire humidité jusqu'à quand vous la retournerais à sa position initiale.

Si vous tournais dans le sens horaire, vous pouvez introduire humidité dans la chambre de cuisson à intervalles réguliers avec augmentation d'intensité.



3.3 Guide rapide d'utilisation

Avant de commencer le travail il est nécessaire de préchauffer la chambre de cuisson, puis procéder comme indiqué ci-dessous :

- mettre le pommeau **B** en position démarrage (voir section 3.2);
- régler une température moyenne, par exemple 200°C;
- définir un temps d'environ 10 minutes;
- après le délai déterminé, l'appareil s'arrête automatiquement après un bip. Celui indique que le four est prêt à commencer à travailler.

Cuisson



Avant de procéder à la cuisson il doit effectuer les opérations de préchauffage précédemment indiquées.



Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages directs ou indirects causés par une mauvaise installation ou mauvaise utilis.

Pour effectuer l'opération de cuisson procéder comme suite :

- introduire dans la chambre à cuisson les aliments à cuire, dans des récipients ou sur les grilles;
- régler une température de cuisson souhaitée (par exemple 180°C);
- régler le temps nécessaire pour la cuisson;
- si nécessaire, vous pouvez humidifier la chambre de cuisson;
- à fin cuisson, l'appareil s'arrête automatiquement après un signal acoustique.

Operations après l'usage

Après l'utilisation du four, vous devez exécuter les opérations d'arrêt et le nettoyage comme suit:

- positionner les pommeaux en position **O** ;
- fermer le robinet d'alimentation de l'eau. Débrancher l'alimentation électrique.

3.4 Nettoyage et entretien courant du four

Les fours doivent être nettoyés chaque jour pour garantir bon fonctionnement, hygiène et performances maximum. En cas d'anomalie, ne pas tenter de résoudre le problème soi-même mais s'adresser à un Centre d'assistance technique. Ne pas tenter de démonter l'appareil; toute intervention doit être confiée à un technicien qualifié.

Pour le nettoyage quotidien, procéder aux opérations suivantes en respectant les recommandations indiquées:

- avant de nettoyer le four, retirer le bloc d'alimentation, coupez le robinet d'eau, et refroidir le four;
- procéder au nettoyage quotidien des parties en acier INOX à l'aide d'eau tiède savonneuse ou additionnée d'un détergent approprié; ensuite bien rincer et bien essuyer. Ne pas utiliser de détergent contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc...) et veiller à éviter l'utilisation de pailles de fer, de brosses et de racloirs susceptibles d'entraîner à la longue la formation de rouille;
- ne pas laisser les résidus d'aliments (en particulier les résidus acides, tels que ceux de sel, de vinaigre ou de citron) sur les parties en acier INOX pour éviter qu'elles ne se détériorent ;
- même si le four est protégé contre les jets accidentels, ne pas procéder à son lavage à l'aide d'un jet d'eau direct, les infiltrations d'eau pourraient compromettre la sécurité de l'appareil Utiliser uniquement un chiffon humide, enlever toute trace de poussière ou de l'huile de protection ou d'usinage;
- ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple: acide chlorhydrique) pour nettoyer le banc d'appui du four qui pourrait involontairement abîmer les parties basses de la machine;
- nous recommandons l'utilisation de gants de protection contre les hautes températures lors de l'utilisation des plateaux ou chariots lors de enlever du four;
- Au moins une fois par an, demander l'intervention d'un technicien agréé pour un contrôle général du four.

Nettoyage de la chambre de cuisson

En fin de journée et quand la température de la chambre de cuisson n'est pas supérieure à 50-60°C procéder au nettoyage comme suit:

- si nécessaire, démonter les supports des plaques sans entrer en collision avec les ampoules placées sur le côté gauche de la cellule de cuisson pour les nettoyer séparément (**A-Fig. 17**);
- appliquer sur les parois internes de la chambre de cuisson, un détergent dégraissant prévu pour usage alimentaire;
- refermer la porte et laisser agir le détergent pendant 15 à 20 minutes;
- rincer l'intérieur de la chambre de cuisson à l'aide d'eau propre;
- lancer un cycle de cuisson à convection à 150°C pour permettre le séchage de la chambre de cuisson.

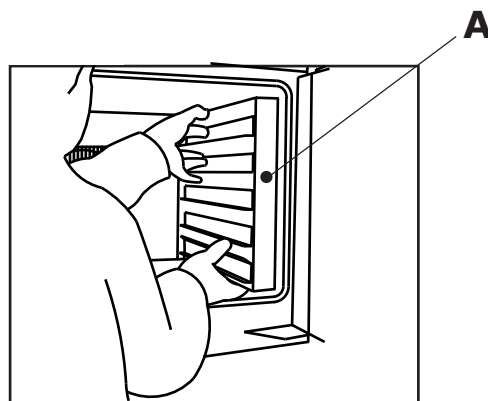


Figure 17

Nettoyage du ventilateur et du système de chauffage

A intervalles réguliers, il est nécessaire de procéder au nettoyage de la résistance/échangeur et du ventilateur pour prévenir les dépôts de saletés qui à la longue deviennent difficiles à éliminer.

A cet effet procéder comme suit:

- démonter ou ouvrir les supports plats (**A-Fig.27**) et le convoyeur (**B-Fig. 27**);
- appliquer sur les parois internes de la chambre de cuisson, un détergent dégraissant prévu pour usage alimentaire;
- refermer la porte et laisser agir le détergent pendant 15 à 20 minutes;
- rincer l'intérieur de la chambre de cuisson à l'aide d'eau propre;
- remonter ou fermer dans l'ordre le convoyeur et les supports plats;
- lancer un cycle de cuisson à convection à 150°C pour permettre le séchage de la chambre de cuisson.

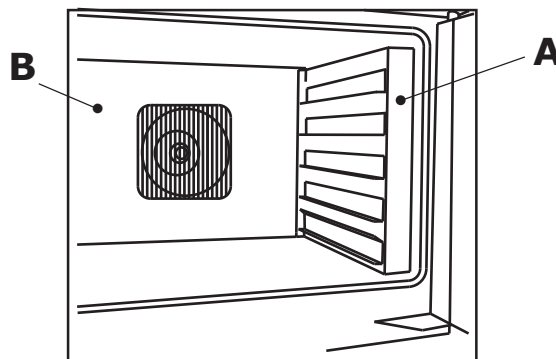


Figure 18



ATTENTION!

Le four n'est pas muni d'un conduit d'évacuation des liquides, vider périodiquement le récipient des les gouttes positionné en l'espace au-dessous de la porte.



Le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité et d'évacuation des déchets en vigueur dans les pays de destination du four.

Le producteur se réserve la possibilité de modifier à tout moment ce qui est écrit cidessus.

[illegible]

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

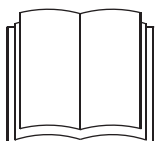
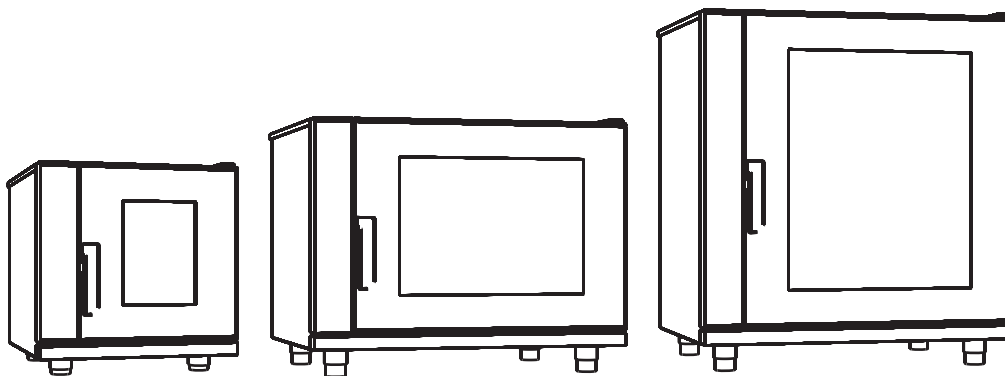
**KONVEKTIONSBACKÖFEN MIT DAMPFFUNKTION
FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH**

Modelle:

9523PBH

9806PBH

9810PBH



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

INHALTSVERZEICHNIS

Kapitel I - Einleitung	Seite	75
1.1 Hinweise	Seite	76
1.2 Allgemeine Hinweise	Seite	76
1.3 Technische Eigenschaften und Geräteschild	Seite	77
1.4 Beförderung, Transport und Abladen des Gerätes	Seite	78
1.5 Konformität mit den Richtlinien	Seite	78
 Kapitel II - Installierungs und Wartungsanleitung.....	 Seite	 79
2.1 Installationsort und Aufstellung des Gerätes.....	Seite	79
2.2 Elektrischer Anschluss.....	Seite	80
2.3 Anschluss an das Wasserversorgungsnetz und Lüftungskanäle und Wasserabflusses .	Seite	82
2.4 Inbetriebnahme und Überprüfung	Seite	83
2.5 Sicherheitseinrichtungen	Seite	83
2.6 Diagnose einiger Betriebsstörungen	Seite	84
2.7 Austausch und Einstellungen einiger Komponenten	Seite	85
 Kapitel III - Bedienungsanleitung	 Seite	 90
3.1 Einleitende Hinweise	Seite	90
3.2 Bedienblende und Anleitung Kontrollen.....	Seite	91
3.3 Kurzanleitung zum manuellen Gebrauch	Seite	93
3.4 Reinigung und ordentliche Wartung des Gerätes	Seite	94
 Kapitel IV - Allgemeine Pläne.....	 Seite	 121
4.1 Installationpläne.....	Seite	122
4.2 Ersatzteile, Explosionszeichnungen	Seite	123
4.3 Schaltpläne	Seite	123

KAPITEL I - EINLEITUNG

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf eines unserer Geräte und danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie unserem Unternehmen entgegengebracht haben. Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

Dieses Handbuch enthält alle für eine sachgemäße Bedienung und Wartung des Gerätes erforderlichen Informationen. Zweck der vorliegenden Bedienungsanleitung ist es, den Benutzer, vor allem die direkte Bedienungsperson, in die Lage zu versetzen. Alle Maßnahmen ergreifen und alle Mittel, Arbeitskräfte und die erforderlichen Materialien bereitstellen zu können, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch der Öfen zu gewährleisten.

Dieses Handbuch ist der für die Bedienung und die ordentliche Wartung des Gerätes zuständigen Person zu übergeben, die dieses an einem geschützten und trockenen sowie leicht zugänglichen Ort für eine zukünftige Einsichtnahme aufzubewahren hat.

Dieses Handbuch richtet sich aber auch an den Installateur, der die Inbetriebnahme und die außerordentliche Wartung vorzunehmen hat.

Das Gerät ist für den vom Hersteller vorgesehenen Gebrauch bestimmt. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig.

Der einwandfreie und sichere Betrieb des Gerätes setzt eine funktionsfähige Struktur, Mechanik und Anlagentechnik voraus.

Der Hersteller kann auf keinen Fall für einen unsachgemäßen Gebrauch (beispielsweise durch nicht in die Funktionsweise des Gerätes eingewiesenes Personal), für Umrüstungen u/o Reparaturen, die nach eigenem Ermessen oder von nicht befugtem Personal vorgenommen wurden, für die Anwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder nicht für das Gerät geeigneten Ersatzteilen zur Verantwortung gezogen werden.

Das Handbuch ist bis zur Verschrottung des Gerätes in dessen Nähe und zwar an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufzubewahren. Im Falle eines Verlustes oder einer Beschädigung desselben ist direkt beim Hersteller oder Händler ein Ersatzhandbuch anzufordern.



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

1.1 Hinweise

Besonders aufmerksam sind die fett gedruckten, die GROSS geschriebenen und die unterstrichenen Hinweise durchzulesen, da diese sehr wichtige Informationen enthalten.

1.2 Allgemeine Hinweise

- Die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen sind aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Informationen in Bezug auf die bei der:
 - Installation;
 - Wartung und
 - dem Gebrauch des beschriebenen Gerätes zu treffenden Sicherheitsmaßnahmen enthalten.
- Das Gerät ist ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt, das heißt für das Garen oder Erwärmen von Speisen. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig und gilt als gefährlich.
- Das Gerät und die Zusatzgeräte sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise wurde das Gerät vor Verlassen des Werks einer strengen Abnahmeprüfung unterzogen.
- Die Installation sowie jede im Nachhinein erforderliche Reparatur oder Instandsetzung darf nur von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich stets an den Vertragshändler zu wenden, der Ihnen das Gerät verkauft hat und diesem die Art der Störung sowie das **Modell** des sich in Ihrem Besitz befindlichen Gerätes mitzuteilen.
- Im Falle einer Reparatur oder eines Austauschs von Komponenten, eines außerordentlichen Wartungseingriffs, einer Störung oder einer nicht einwandfreien Funktionsweise hat man sich an von der Herstellerfirma autorisierte und qualifizierte Fachkräfte zu wenden.
- Es dürfen ausschließlich Ersatzteile verwendet werden, die in dem in diesem Handbuch enthaltenen Verzeichnis angegeben sind (siehe Kapitel IV).
- Vor der Installierung überprüfen, dass die Werte der Elektrizitäts- und der Wasserversorgung mit den auf den Typenschild angegebenen Werten kompatibel sind.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dieses unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien an eine effiziente Erdungsanlage angeschlossen wurde.
- Mit der Überwachung des sich in Betrieb befindlichen Gerätes darf nur Personal beauftragt werden, das in dessen Funktionsweise eingewiesen wurde.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen (Fritteusen, offene Flammen, usw.) installiert werden.
- Auf keinen Fall dürfen die Schlitze für die Ansaugung und die Abführung der Wärme verdeckt werden.
- Lassen Sie sich vom Installateur die Bedienung des Wasserenthärters erklären (**Achtung: Eine nicht korrekt durchgeführte Regeneration der Harze kann zu einer Korrosion des Gerätes führen**).
- Das Gerät erfordert bestimmte Vorsichtsmaßnahmen bei Aufstellung, Anschluss an das Stromnetz und Wasser. Siehe Kapitel II.
- Das Gerät erfordert bestimmte Vorsichtsmaßnahmen für die Reinigung. Siehe Kapitel II.
- Vor der Inbetriebnahme ist die Garkammer sorgfältig mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Auf keinen Fall darf Stahlwolle für die Reinigung des Gerätes verwendet werden.

 **Das Nichtbeachten dieser grundlegenden Regeln kann die Sicherheit des Gerätes und des Benutzers gefährden.**

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

1.3 Technische Eigenschaften und Geräteschild

	9523PBH	9806PBH	9810PBH
Abmessung	606×740×645 mm	940×880×730 mm	940×880×1030 mm
Elektrische Leistung	3,2 kW	9,3 kW	14 kW
Betriebsspannung	220-240V~50/60Hz	380-415(3N)V~50/60Hz	380-415(3N)V~50/60Hz
Anschlusskabel	H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 5x2,5 mm ²	H05RN-F 5x4 mm ²
Leergewicht	52 kg	80 kg	95 kg
Max Beschickung	4 kg PRO EBENE	4 kg PRO EBENE	4 kg PRO EBENE
Anzahl der Bleche	5 (GN2/3)	6 (600X400)	10 (600X400)
Anzahl der Gebläse	1	2	3
Art der Installation	UNTERGESTELL ODER TISCH		
Wasseranschluss	3/4" G		
Wasserdruck	150÷400 kPa (1,5÷4 bar)		
Wasserhärte	Max 3° F		
Isolierklasse	I		
Schutzart IP	IPX3		
Schalttafel	ELEKTROMECHANISCHE		

Geräteschild

Cod.

Mod.

S. n°

V ~

Hz

kW

kPa

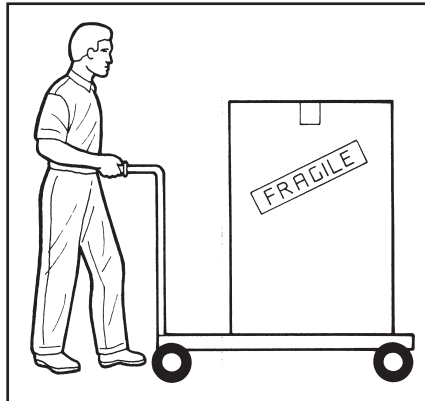
20xx: JAHR VON PRODUKTION
A: KONVEKTIONSBACKÖFEN MIT DAMPFUNKTION
FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH

1.4 Beförderung, Transport und Abladen des Gerätes

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

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

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



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

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

 **Es ist unbedingt zu überprüfen, dass die Lieferung den Angaben in der Bestellung entspricht.**

Es wird empfohlen den Ofen auf keinen Fall zu schleppen oder schräg zu stellen. Der Ofen ist senkrecht hochzuheben und waagrecht zu verschieben. Er soll senkrecht zum Fußboden montiert werden.

 **HINWEIS!**

Es wird empfohlen, den Ofen auf rutschigem Boden installieren.

1.5 Konformität mit den Richtlinien

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

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

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

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

KAPITEL II - INSTALLIERUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

2.1 Installationsort und Aufstellung des Gerätes

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

ZUR AUSFÜHRUNG DIESER ARBEITSVORGÄNGE IST ES UNVERZICHTBAR, IMBESITZ ALLER ERFORDERLICHENMESSINSTRUMENTE ZU SEIN, DIE PERFEKT FUNKTIONSFÄHIG UND MIT PERIODISCHER EICHUNG VERSEHEN SEIN MÜSSEN. Bei Nichteinhaltung dieser Verpflichtungen lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

Der Ofen darf nur in ausreichend belüfteten Räumen installiert werden, vorzugsweise unter einer Dunstabzugshaube, die die Backdämpfe aus dem Raum heraus nach außen leiten kann. Um die Installation und die Wartungsarbeiten zu ermöglichen, muss ein Abstand von mindestens 50 cm (**Abb. 1**) zwischen der linken Seitenwand des Ofens und der Wand oder angrenzenden Geräten eingehalten werden.

Einen Abstand von mindestens 30 cm von der Decke garantieren, wenn diese aus brennbarem Material besteht oder nicht wärmeisoliert ist.

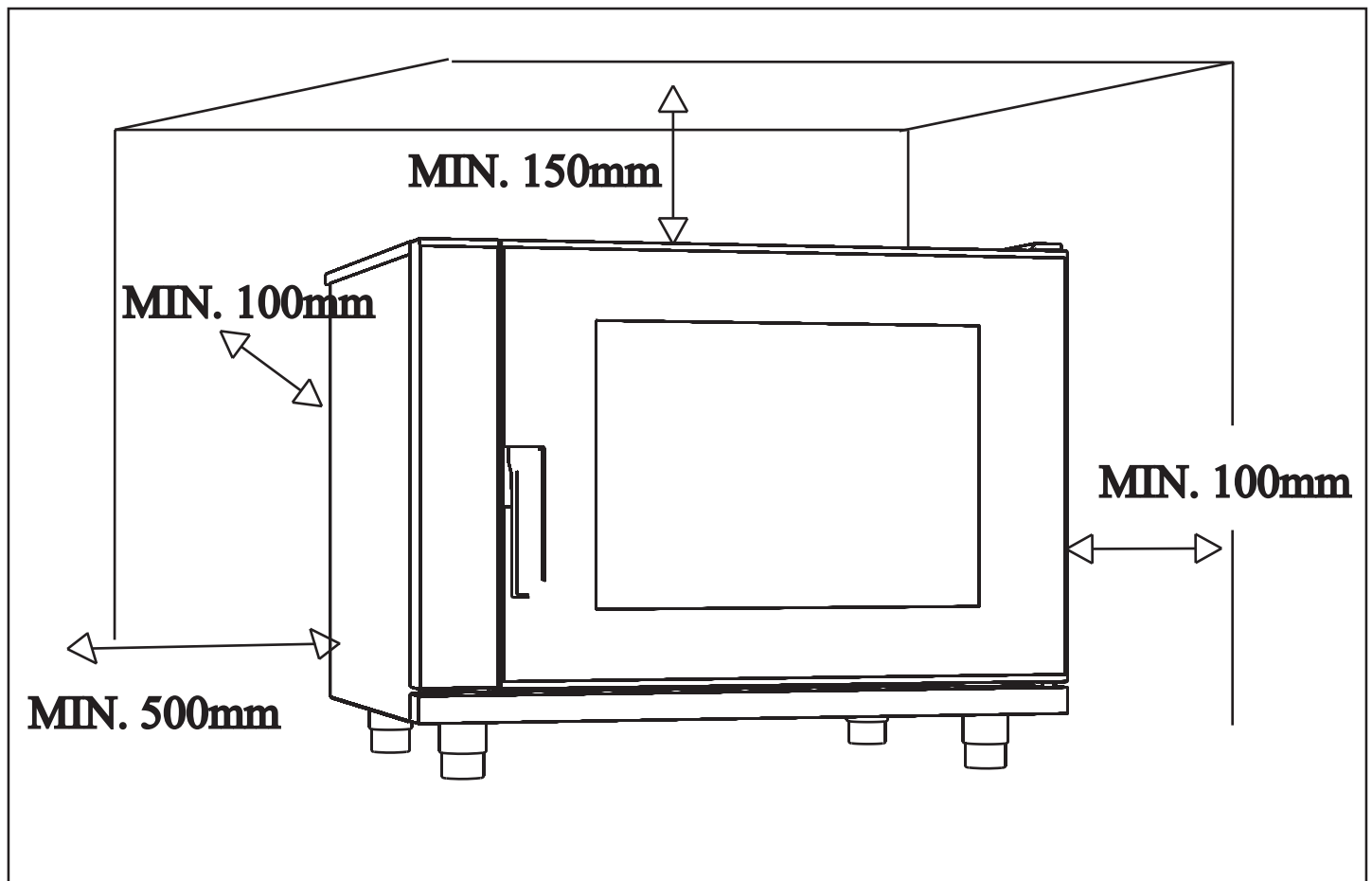


Abb. 1

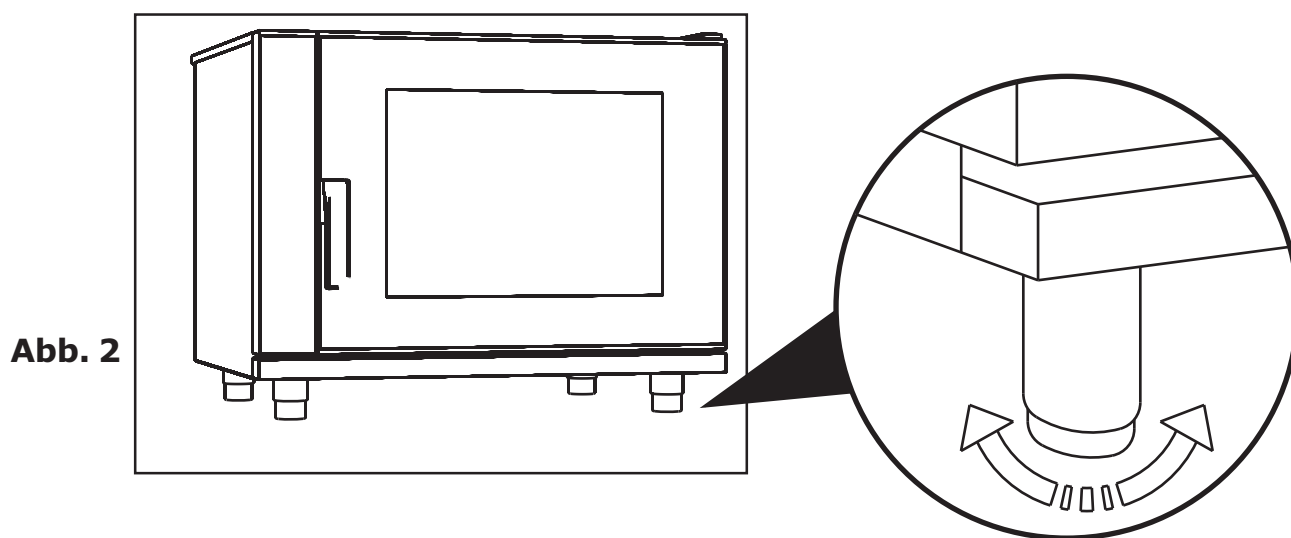


Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist der Schutzfilm von den Oberflächen abzuziehen; eventuelle Kleberrückstände können mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernt werden.

Mann kann die Öfen auf einem befestigten Arbeitstisch (mit Stützfüsse) oder auf einer staffel, die von dem Baukostruktion beliefert wird, installieren.
Auf jeden Fall:

- der Ofen muss perfekt stabil sein;
- der Ofen ist nicht zum Einbau;
- die Öfen **MEGA BAKERY 440...** Und **MEGA GASTRONOMY 440...** dürfen übereinander gestapelt werden.

Während der Installierung auf dem Tisch die Ausnivellierung des Ofens durch Einwirken auf die einstellbaren Stützfüße vornehmen (**Abb. 2**).



2.2 Elektrischer Anschluss

Elektrischer Anschluss

Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien internationale, Nazionale und Örtliche, erfolgen.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die Spannungs- und Frequenzwerte mit den Werten auf dem auf dem Gerät angebrachten Typenschild (**Abb. 3**), das sich auf dem unteren Teil der Rückwand befindet, übereinstimmen.

Eine Maximalspannungsabweichung von $\pm 10\%$ ist zugelassen.

Cod.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	V	<input type="checkbox"/> ~
Mod.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Hz	
S. n°	<input type="text"/>	<input type="text"/>	kW	
		<input type="text"/>	kPa	


CE 

Abb. 3

Das Gerät ist unter Anwendung eines Kabels mit einer dicken Polychloropren-Gummiummantelung, Typ H05RN-F, permanent an das Stromversorgungsnetz anzuschließen. Die Leitungsdrähte müssen einen Querschnitt aufweisen, der der höchsten Last standhält **(siehe Paragraph 1.3)**.

Bei direkter Verbindung mit dem Netzwerk (ohne Stecker), ist es notwendig, eine Einrichtung, Trennung vom Netz zu schaffen, mit einem Abstand zwischen den Kontakten, die eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht es, in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften.


Es sind entsprechende automatische hochempfindliche Differentialschalter zu installieren, die gemäß den geltenden Richtlinien gegen eine direkte und indirekte Berührung von unter Spannung stehenden Komponenten sowie gegen Erdströme schützen.


Dieser Schalter muss leicht zugänglich in der permanenten elektrischen Anlage des Raums, in dem das Gerät installiert wird und in dessen unmittelbarer Nähe installiert werden.

Für die Dimensionierung der Versorgungsleitung, des Hauptschalters und des Kabels hat man sich auf die in der Tabelle Technische Daten angegebenen Daten zu beziehen **(siehe Paragraph 1.3)**.

Erdleiter des Versorgungsnetzes

Das Gerät ist an den Erdleiter des Versorgungsnetzes anzuschließen.

Danach ist das gelb-grün Speisekabel an die mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme zu befestigen **(Abb. 4)**.

Das Gerät ist an ein (quipotentialsystem) anzuschließen. Hierzu ist ein Leiter mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm² zu verwenden, der an die mit Symbol  gekennzeichnete und am Geräteboden positionierte Klemme anzuschließen ist **(A-Abb.4)**.

Das Kabel muss in einem metallischen entgrateten Rohr oder in einem steifen Kunststoffrohr bis zum Gerät verlegt werden.

Für die Befestigung des Kabels an den Klemmenkasten des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

Verbinden Sie auf der Rückseite des Ofens die Drahtklemme mit dem elektrischen Kabel, wie es auf dem Schaltplan vorgesehen ist. Versichern Sie sich, dass das gelbe / grüne Kabel der Erdleiter länger als die anderen ist, circa 3 cm, so dass im Falle von Zugkraft es sich als letztes löst, um keinen Stromschlag zu bekommen. Blockieren Sie das Kabel und schließen Sie die Klemmenabdeckung.



HINWEIS!

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person, um eine Gefahr zu vermeiden ersetzt werden.

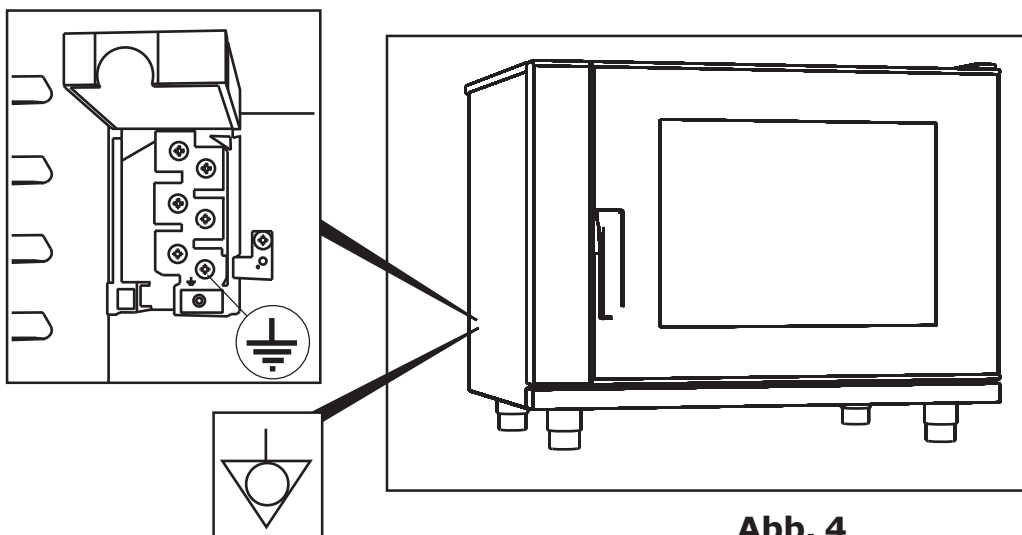


Abb. 4

2.3 Anschluss an das Wasserversorgungsnetz, Lüftungskanäle und Wasserabflusses

Das Wasserrohr an das Anschlussstück (3/4" G) des Gerätes durch Einschrauben des Stutzens anschließen (**A - Abb. 5**). Einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn im Kreislauf zwischenfügen.

Für eine einwandfreie Funktionsweise des Gerätes muss zur Vermeidung von Kalkablagerungen in der Garkammer Trinkwasser mit einer Härte von nicht mehr als 3°F zur Verfügung stehen. Falls erforderlich, ist stromaufwärts des Hydraulikkreislaufs ein Wasserenthärter zu installieren. Schließen Sie das Gerät fest mit der Wasserversorgung. Verwenden Sie nicht eine Reihe von lösbare Verbindungen.

Der zulässige Druck muss zwischen min. 150 kPa (1,5 bar), max. 400 kPa (4 bar) liegen.

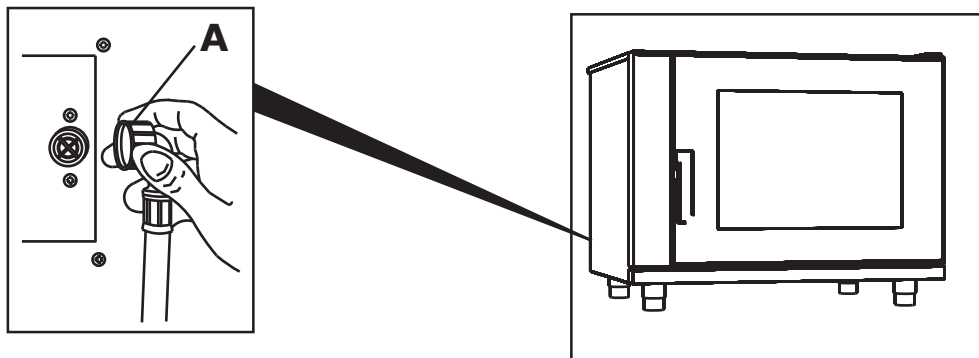


Abb.5

Lüftungskanäle

Die Entlüftung Öffnung (**B-Abb.6**) der Backzelle dürfen nicht verstopft oder mit anderen Leitungen kanalisiert sein.

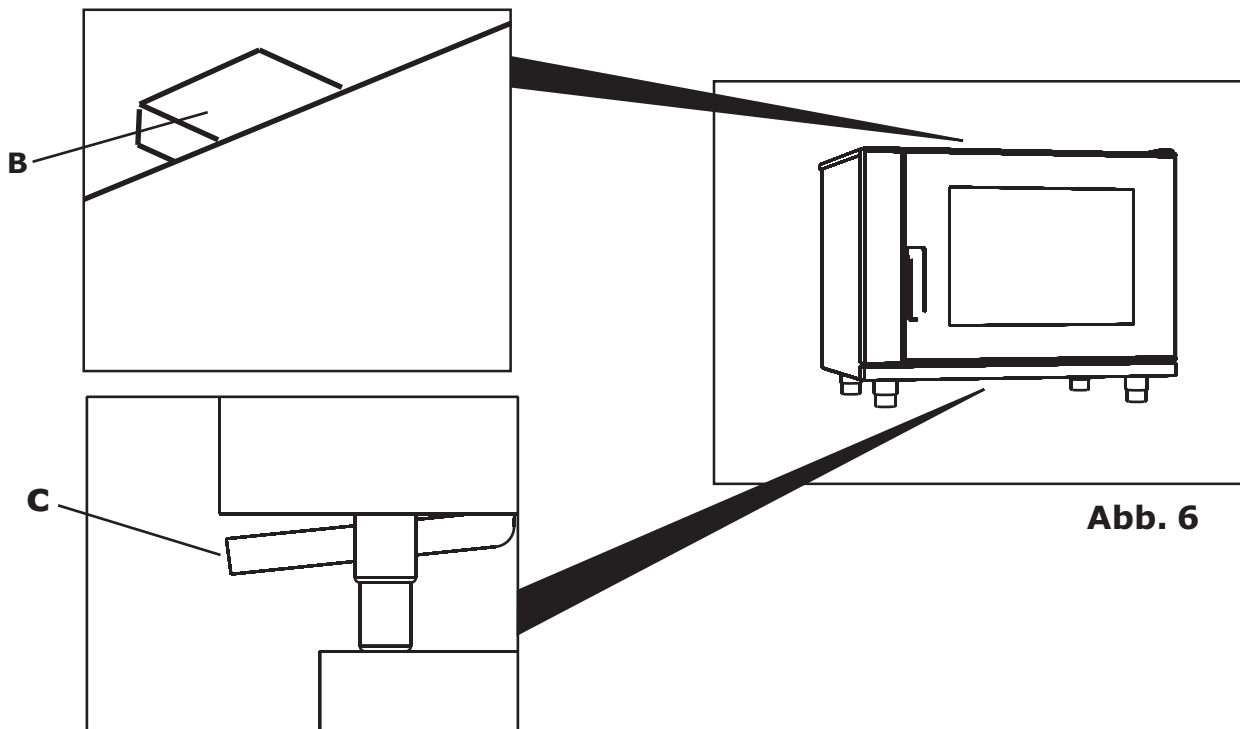


Abb. 6

Wasserabflusses (bei Modellen "MEGA GASTRONOMY...")

Installieren Sie für den Wasserabfluss (**C - Abb. 6**), am Wasseraustritt einen Ablaufkegel, der freien Abfluss gewährleistet. Der Abfluss schlauch muss hitzebeständig bis 100°C sein und in einen offenen Siphon abfließen. Der Anschluss an die Kanalisation darf durch eine geschlossene Leitung hergestellt werden und der Abfluss muss ungehindert erfolgen können.

2.4 Inbetriebnahme und Überprüfung

Kontrollieren:

- dessen korrekte Installation, Stabilität und Nivellierung;
- der elektrische Anschluss, die Konformität des Kabels, die Funktionstüchtigkeit des allpoligen Schalters und die elektrische Anlage des Gebäudes;
- die Funktionstüchtigkeit der Wasserversorgungsanlage (es dürfen keine Leckagen auftreten);
- Die Funktionstüchtigkeit der Anlage (z.B. Abzugshaube) für die Ableitung der während des Garens entstehenden Dämpfe zu überprüfen;
- Wasserabflusses, wenn vorhanden ist.

Danach kann das Gerät laut Anleitung in Betrieb genommen werden, wobei zur gleichen Zeit der korrekte Ablauf der verschiedenen Funktionen zu überprüfen ist.

Prüfung der Funktionstüchtigkeit

Schalten Sie den Ofen wie es auf der Anleitung steht ein und überprüfen Sie:

- den Korrekten betrieb der Heizanlage, die Funktionstüchtigkeit des Belüftungssystem im Raum, die Funktionstüchtigkeit der automatischen Steuerung und Bedienung in den man alle Funktionen ausprobiert;
- sollte hierbei Probleme auftrefen, so gehen Sie wie im Abschnitt, **“Diagnose einiger Betriebsstörungen”**.

2.5 Sicherheitseinrichtungen

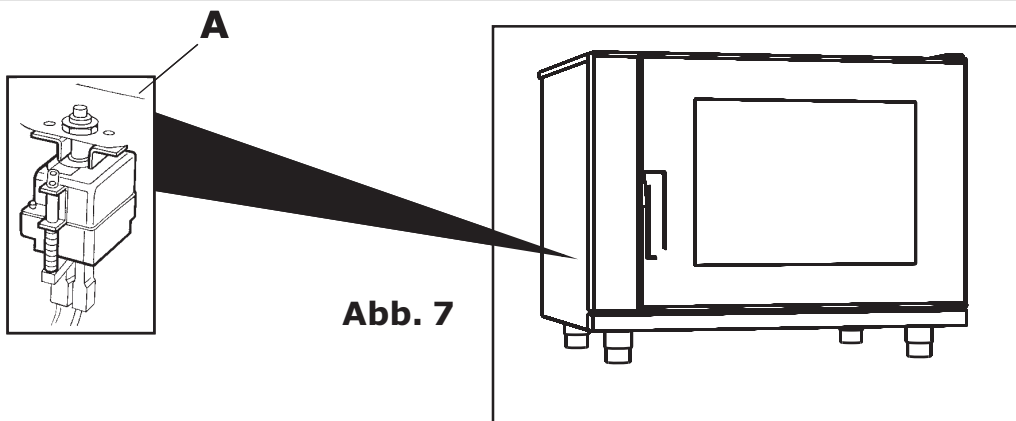
Das Gerät ist mit folgenden Schutz- und Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

- Sicherheitsthermostat des Garraums, im Falle einer Übererhitzung des Garraums, schaltet es ein und schaltet den Betrieb des Ofens aus.
Das Sicherheitsthermostat (**A-Abb. 7**) kann nur manuell wieder eingestellt werden, indem man die rote Taste drückt, nachdem man das linke Bedienungsfeld geöffnet hat, um Zugang zu diesem Teil zu haben (siehe Paragraph “Ersatz und Regelung einiger Teile”). Bevor Sie diese Maßnahme durchführen, vergewissern Sie sich, dass Sie den Stromanschluss abgetrennt haben;
- Türschalter, der beim Öffnen der Tür selbst, den Betrieb des Ofens unterbricht, das Heizsystem sowie der Lüftungsmotor des Garraums werden ausgeschaltet;
- Schutzgitter, um den Zugang zu den beweglichen Teilen im Garraum zu verhindern;



HINWEIS!

Die Rücksetzung der Sicherheitseinrichtungen darf ausschließlich von qualifizierten Fachkräften nach Behebung der Störung vorgenommen werden.



2.6 Diagnose einiger Betriebsstörungen

	Mögliche Ursachen
Die Garkammer heizt sich nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> • Der Sicherheitsthermostat hat angesprochen. • Der Temperaturregler ist defekt. • Der Schütz der Heizwiderstände ist defekt. • Die Zeitschaltuhr ist defekt. • Die Leitungsdrähte an den Heizwiderständen haben sich gelöst or defekt Sicherung. • Der Motor ist defekt. • Die Tür ist nicht zu oder Schalter ist defekt.
Die Temperaturregelung ist nicht korrekt	<ul style="list-style-type: none"> • Der Temperaturregler ist defekt. • Die Kugel des Temperaturreglers ist defekt oder befindet sich nicht in ihrem Sitz.
Der Gebläsemotor funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Fili conduttori staccati o intervento fusibili. • Der Kondensator ist defekt. • Die Tür ist nicht zu oder Schalter ist defekt. • Reversierender Motorlauf defekt.
Der Ofen geht aus	<ul style="list-style-type: none"> • Stromausfall. • Defekt Sicherung. • Schalter der Tür defekt.
Dampf falsch	<ul style="list-style-type: none"> • Das Wasserversorgungsnetz führt nicht genügend Wasser zu. • Der Elektroventil ist defekt. • Der Druckminderer wird versperrt.

2.7 Austausch und Einstellungen einiger Komponenten

HINWEIS!
Der Austausch von Komponenten und deren Einstellung sind als außerordentliche Wartungseingriffe zu verstehen und demzufolge von einem hierzu befugten Installateur vorzunehmen.
Vor der Durchführung von Reparaturen oder Wartungsarbeiten ist der Hauptschalter auszuschalten, wodurch die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wird.
Zudem sind die Wasserhähne und gas zuzudrehen.

Nicht vergessen, die eingefügten Dichtungen, Dichtungsmassen und Ummantelungen vor Beendigung der Arbeit wieder anzubringen.

Ersetzung des Thermostats

Die Kolben des Thermostats befinden sich auf der linken Seite der Kammer, hinter dem Blechen:

- Öffnen Sie die linke Seite des Ofens;
- schrauben, wenn vorhanden sind, die Stopfbuchsnippel **(A-Abb.8)** des Kabel des Thermostat ab, fädeln Sie die kabel des thermostats aus und schrauben Sie die Schrauben des Sicherheit Thermostat und Temperaturregler ab;
- stellen Sie die Position der Sonde und sichern sie eine mindestens 3 cm Kapillaren länge in dem Öfen und stellen Sie die elektrische Anschlüsse wieder her.

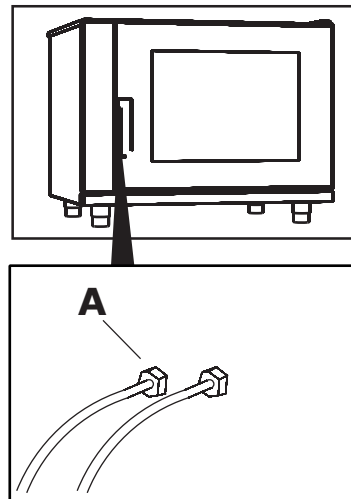


Abb. 8

Türdichtung

Die Dichtung ist unter Druck eingepresst; sie muss daher durch Ziehen herausgenommen und erneut unter Druck eingepresst werden **(Abb.9)**.

Dieser Vorgang muss **manuell ausgeführt werden**, um die Dichtung nicht zu beschädigen.

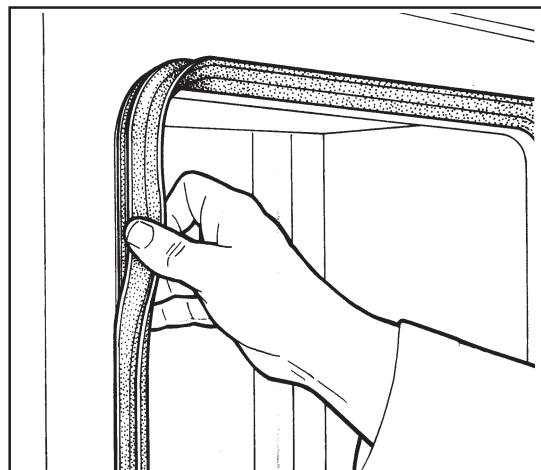


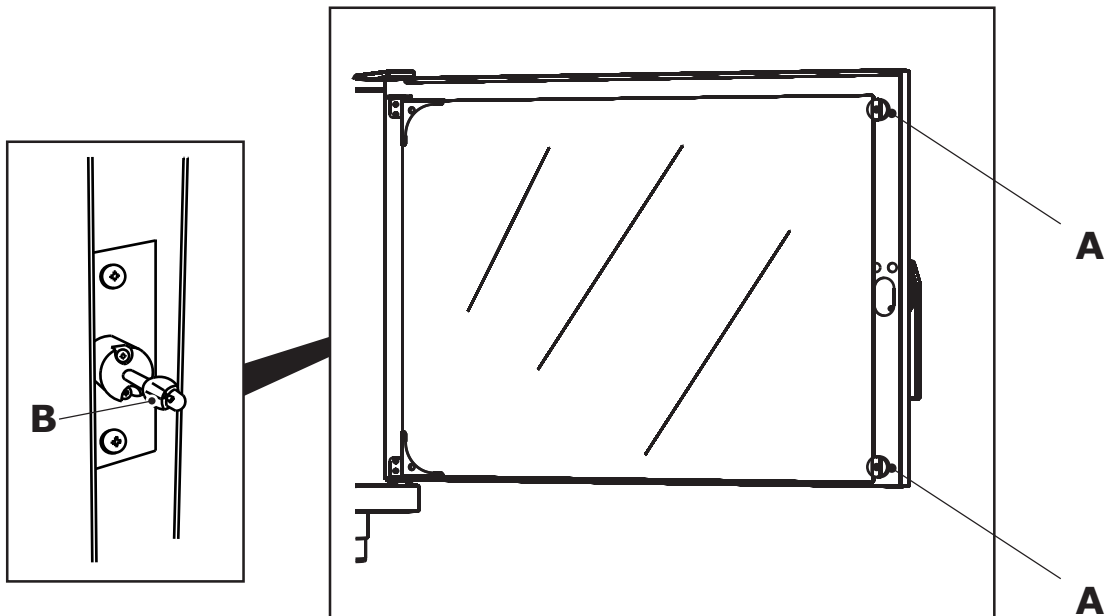
Abb. 9

Beleuchtungslampen im Garraum

Wie folgt handeln:

- die Backofentür öffnen (**Abb.10**);
- die Kunststofffeststeller (**A**) der intern montierten Glasscheibe drehen und aufklappen;
- die Lampe austauschen (**B**);
- die Komponenten erneut montieren, wobei in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen ist.

Abb. 10



Türgriff und Haken

Wie folgt handeln:

- die Schrauben ausschrauben (**A-Abb.11**);
- den Türgriff austauschen und die Komponenten erneut montieren, wobei in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen ist;
- falls es nötig ist die schraubenmutter (**B-Abb. 12**) des Hakens im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Griff zu regulieren (**C-Abb. 12**).

Abb. 12

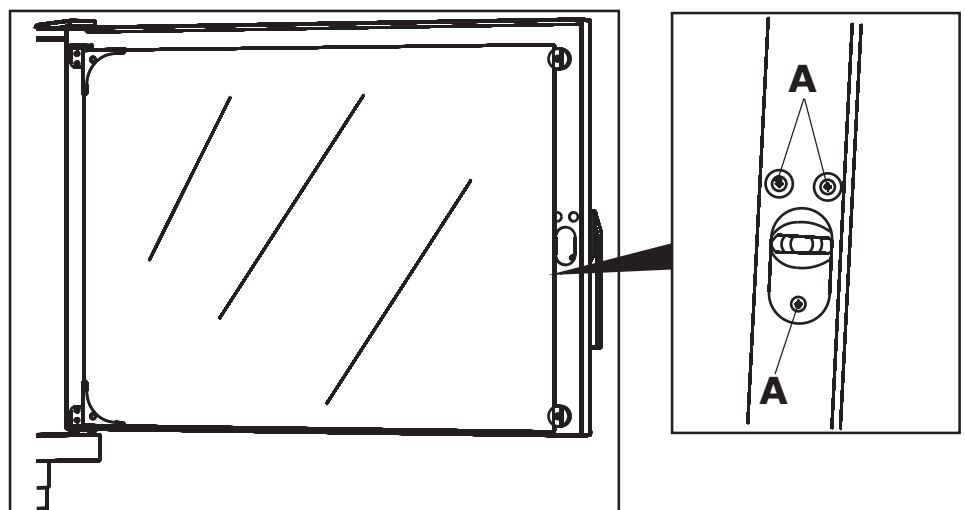
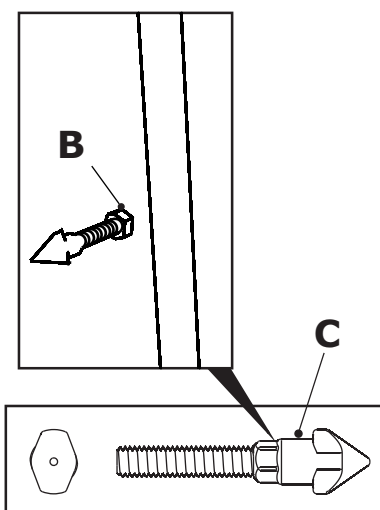


Abb. 11

Türverglasung

Intern montierte Glasscheibe

Wie folgt handeln:

- die Backofentür öffnen (**Abb.13**);
- schrauben Sie die obere Schaniere des inneren Glases ab (**A**) und das Glass entfernen;
- neues Glass einsetzen und wieder zu schrauben.

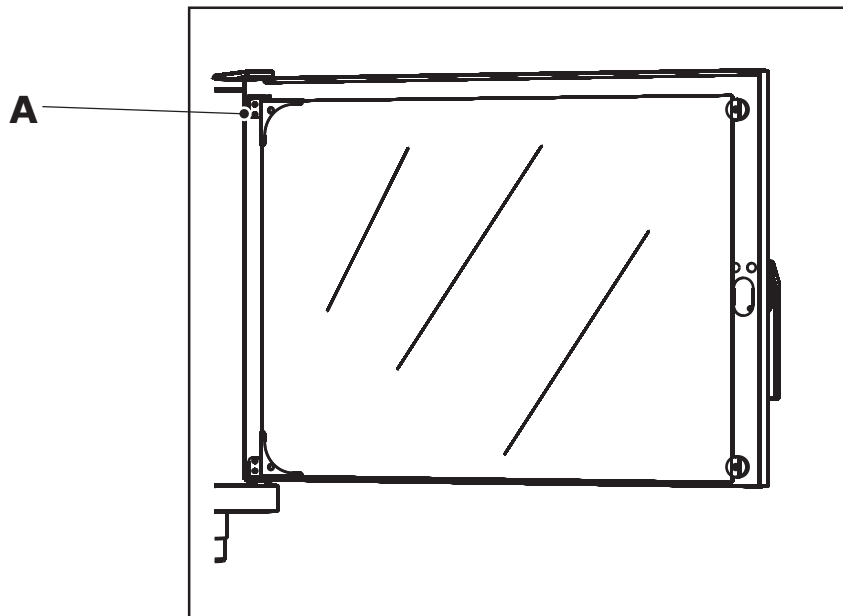


Abb. 13

Externmontierte Glasscheibe

Wie folgt handeln:

- Tür öffnen (**Abb.14**);
- Schrauben Sie die obere Schraube (**B**) der Tür ab, entfernen Sie das Glas vom Etikett zu dem vertikalen Seiten;
- reinigen Sie und entfetten Sie die Oberfläche für die neuen Aufkleber, ziehen sie die Sicherheitsfolie vom Glass ab und wieder auflegen, für einige Sekunden draufhalten;
- das obere Profil der Tür wieder einbauen.

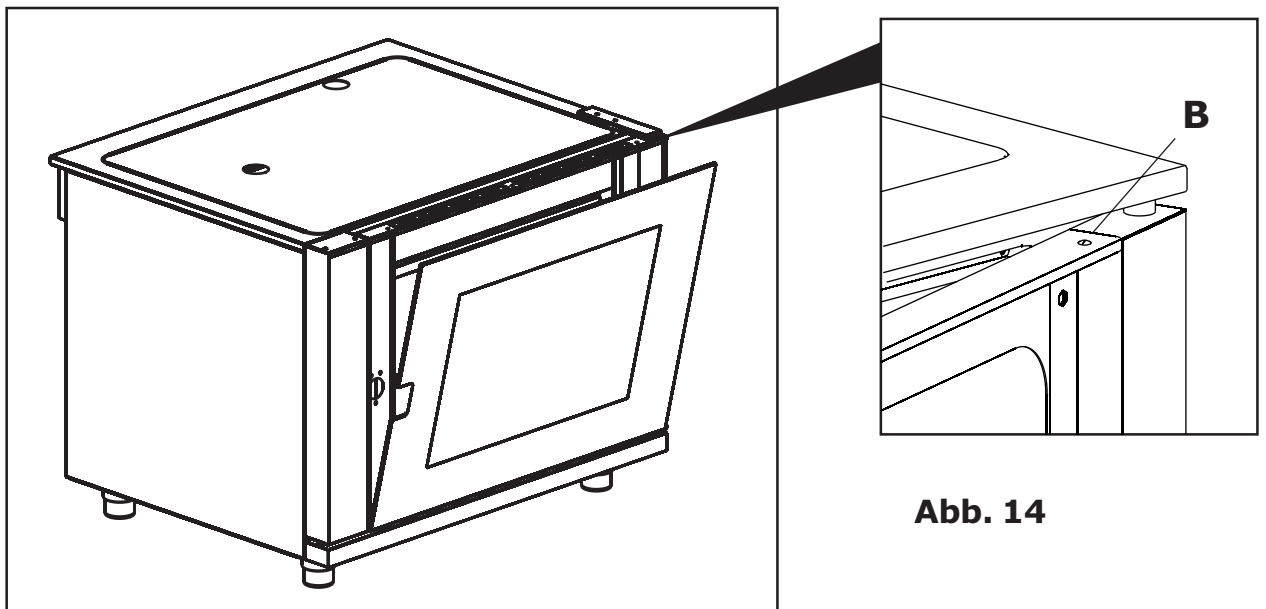


Abb. 14

Gebläse und Motor

Wie folgt handeln:

- die Backofentür öffnen;
- die Rosthalter (**A-Abb.15**) und die Gebläseabdeckung (**B-Abb. 15**) entfernen;
- die Verschlussmutter des Ventils im gegen den Uhrzeigersinn drehen (**C-Abb.15**) ;

Austausch des Motors, arbeiten an der linken und rückwärtigen Seite ausführen:

- die Seitenteile und das Rückenteil des Ofens abnehmen;
- die Versorgungskabel des Motors trennen;
- die 3 Muttern ausschrauben, die den Motor stützen, und den Motor selbst herausnehmen;
- ihn ersetzen und alles wieder in umgekehrter Reihenfolge montieren.



ACHTUNG!

Das Lüftungsrad bei der Demontage oder Montage nicht verformen.

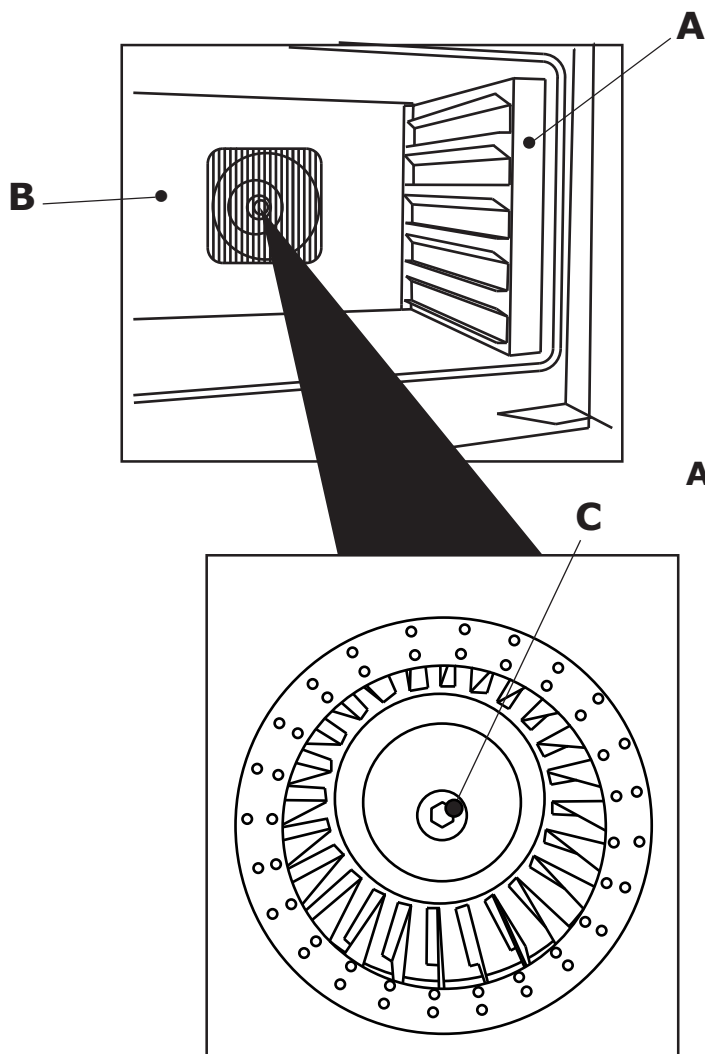


Abb. 15

Heizwiderstände der Garkammer

- Von der Rückseite des Ofens her Hängen Sie die elektrischen Anschlüsse von den Heizelementen ab (**A-Abb.16**).
- Die Rosthalter (**A-Abb.15**) und die Gebläse Abdeckung (**B-Abb. 15**) entfernen, wodurch die Heizwiderstände der Kammer zugänglich sind.
- Die Schrauben (**B-Abb.16**) durch die der Flansch der Heizwiderstände an der Garkammer befestigt ist, ausschrauben.
- Die Heizwiderstände austauschen und die Komponenten erneut montieren, wobei in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen ist. Es ist darauf zu achten, dass die dazu vorgesehenen Stellen mit etwas Silikon abdichten sind (Silikon mit einer Temperatur Beständigkeit von 300° C verwenden).

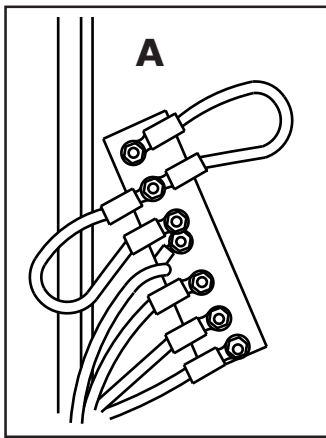
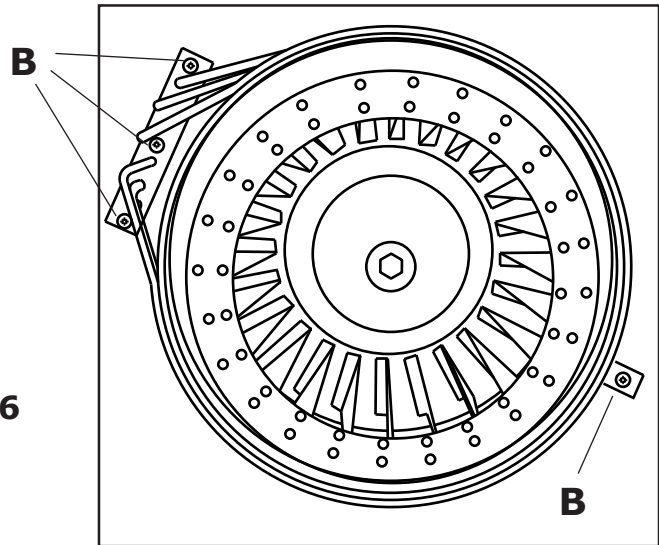


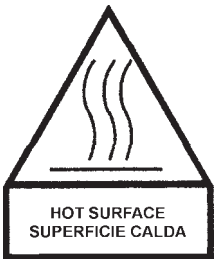
Abb. 16



KAPITEL III - BEDIENUNGSANLEITUNG

3.1 Einleitende Hinweise

- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von Personal bedient werden, das in dessen Funktionsweise eingewiesen wurde .
- Das Gerät ist ausschließlich für das Garen von Speisen bestimmt. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig .
- Die Installation sowie sämtliche außerordentliche Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden .Es empfiehlt sich, das Gerät in regelmäßigen Zeitabständen überprüfen zu lassen. Reparaturen dürfen ausschließlich von einer Fachkraft der autorisierten Kundendienststelle durchgeführt werden. Ferner dürfen nur Original-Ersatzteile zur Anwendung kommen.
- Im Falle einer Betriebsstörung oder einer schlechten Funktionsweise den Hauptschalter ausschalten und die vor dem Gerät installierten Wasserhähne zudrehen. Reparaturen dürfen ausschließlich von einer Fachkraft der autorisierten Kundendienststelle durchgeführt werden. Der Endbenutzer hat nur die ordentliche Wartung des Gerätes vorzunehmen, d.h. Überprüfung der allgemeinen Funktionstüchtigkeit und tägliche Reinigung .
- Das vorliegende Handbuch ist aufmerksam durchzulesen, da es alle für eine sachgemäße Installation, Bedienung und Wartung der Geräte erforderlichen Informationen enthält. Es ist für jede weitere Einsichtnahme sorgfältig aufzubewahren.
- Vor dem Einschalten des Gerätes sind dessen Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, sorgfältig zu reinigen .



- Die mit dem nachstehenden Symbol gekennzeichneten Komponenten erreichen sehr hohe Temperaturen. Aus diesem Grund ist bei der Handhabung dieser Komponenten größte Vorsicht geboten, eventuell sind Schutzhandschuhe zu Tragen.



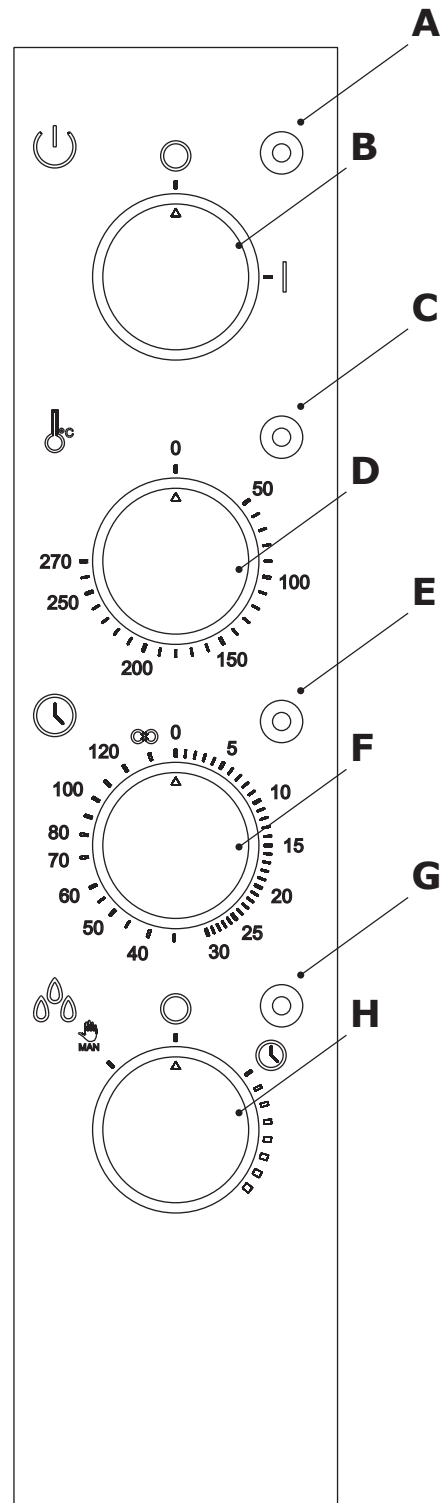
Es ist absolut verboten, die Backkammer oder die Glasscheiben der Tür mit kaltem Wasserstrahl abzuwaschen, wenn diese noch Temperaturen von mehr als 70° C aufweisen.



Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden.

3.2 Bedienblende und Anleitung Kontrollen

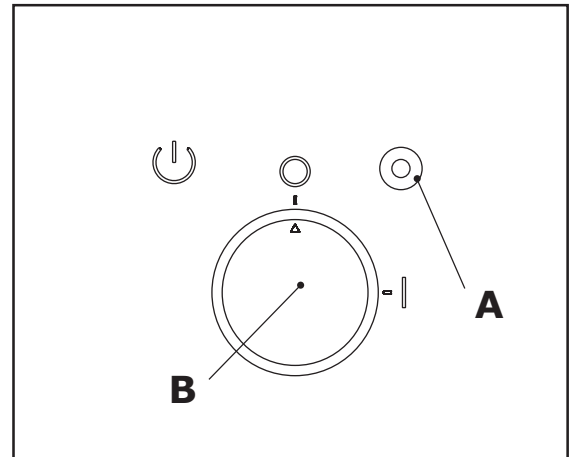
- A** Grünes Licht Strom eingeschaltet
- B** Hauptschalter
- C** Orange Licht des Thermostat
- D** Thermostat
- E** Orange Licht des Zeit Drehregler
- F** Zeit Drehregler
- G** Orange Licht des Dampfes
- H** Dampf Drehregler



Ein und Aus

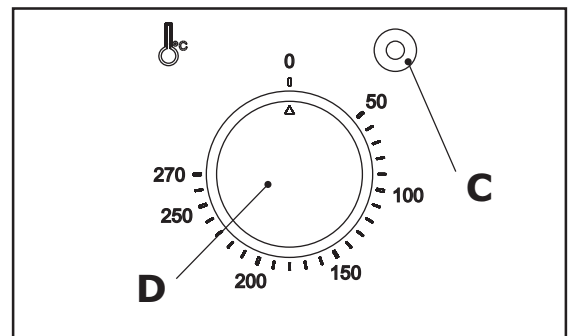
Nachdem das Gerät mit Spannung versorgt ist, durch Drehen des Drehreglers **B** auf die Position **I** geht das Licht der Kammer an **A**.

Um das Gerät aus zu schalten, bringen sie den Drehreglers auf die Position **O**.



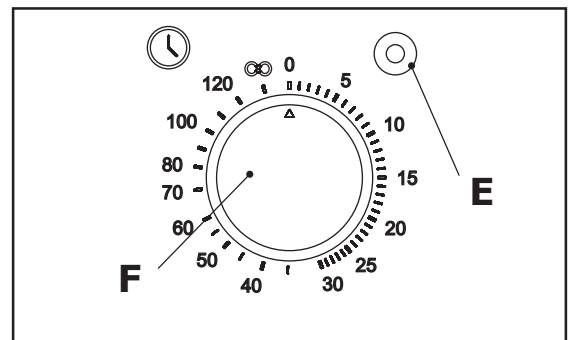
Temperatur

Die gewünschte Temperatur wird mit dem Temperatur-Drehregler **D** eingestellt, drehen Sie im Uhrzeigersinn auf der Messeskala und stellen Sie die Temperatur ein.



Zeit einstellung

Die Zeit wird mit den Zeit Drehregler eingestellt **F**, drehen sie den zeit Drehregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeit. Am Ende der Scala erlaubt das Symbol ∞ ein unbegrenzten betried des Ofens.

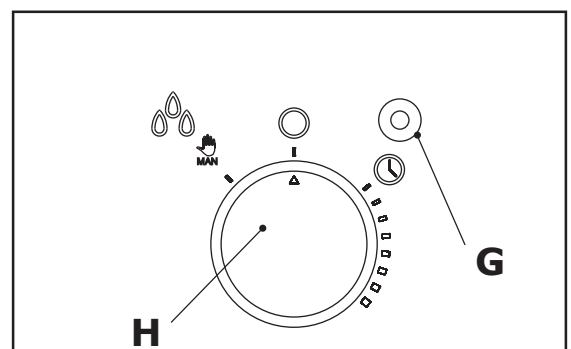


Dampf

Mit den Dampfregler **H** können Sie Dampf in die Kammer einlassen.

Wenn Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen, für die manuelle Einstellung, können sie Dampf einlassen, bis Sie wieder in der Start position sind.

Falls man dagegen im Uhrzeigersinn dreht, kann man regelmäßig und mit steigender Stärke Feuchtigkeit in den Garraum bringen.



3.3 Kurzanleitung zum manuellen Gebrauch

Vor jedem Garvorgang muss der Garraum stets vorgeheizt werden:

- drehen Sie den Drehregler **B** auf **I** (siehe Paragraph 3.2);
- drehen Sie den Temperaturregler **D** auf die gewünschte Temperatur (z.b. 200°C);
- stellen Sie den Zeitdrehregler auf circa 10 Minuten ein;
- nachdem die 10 Minuten vorbei sind geht der Ofen nach den signalton automatisch aus. Der Signalton bedeutet, dass der Ofen Betriebsbereit ist.

Kochen



Vor dem Kochen, muß man mit den vorwärmen Operationen zuvor beschrieben



Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden .

Bitte die folgende Anleitungen befolgen:

- führen Sie das Essen in die Kammer;
- schalten Sie den Ofen, drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (z.b. 180°C);
- Minuten einstellen ;
- Falls es nötig ist Dampf regulieren;
- nachdem die erforderlichlich Minuten vorbei sind geht, der Ofen nach den signalton automatisch aus.

Operationen nach Gebrauch

Nach dem Gebrauch muss man die folgende Anleitungen befolgen:

- drehen Sie die Knöpfe auf position **O**;
- Die Hähne für die Wasserzufuhr schließen und den allgemeinen Schalter für die Stromversorgung ausschalten.

3.4 Reinigung und ordentliche Wartung des Gerätes

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung ist das Gerät täglich zu reinigen. Im Falle einer Störung ist der Kundendienst zu verständigen. Auf keinen Fall versuchen, das Problem von selbst zu lösen oder das Gerät zu demontieren; jeder Eingriff dieser Art ist von qualifizierten Fachkräften durchzuführen.

Bei der Reinigung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:

- Vor der Ofenreinigung, den Netzanschluss ausschalten, und Wasserhahn schließen und den Ofen abkühlen lassen. Beseitigen Sie auch eventuelle Pulverreste oder Ölsuren, wie z. B. Schutzöle oder Arbeitsöle ;
- die Komponenten aus Rostfreier Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser oder geeigneten Reinigungsmitteln reinigen, sorgfältig nachspülen und gut trocken reiben. Auf keinen Fall dürfen chlorhaltige Reinigungsmittel (Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, usw.) verwendet werden. Für die Reinigung der Oberflächen aus Stahl dürfen keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber verwendet werden, da dies zu Rostflecken führen könnte;
- sämtliche Speiserückstände (insbesondere Salz, Essig, Zitrone) auf den Oberflächen aus EDELSTAHL müssen sorgfältig entfernt werden, da diese zu unangenehmen Gerüchen führen können ;
- auch wenn das Gerät gegen Unbeabsichtigte Spritzer geschützt ist, dürfen dessen Außenflächen nicht mit direkt auf sie gerichteten Wasserstrahlen gereinigt werden, da ein eventuelles Eindringen von Wasser die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnte. Nur einen feuchten Lappen verwenden, und die Staub oder Öl von Schutz entfernen;
- keine korrosiven Substanzen (zum Beispiel Salzsäure) verwenden, um die Auflagebank des Ofens zu reinigen, da diese unbeabsichtigt die unteren Teile des Gerätes beschädigen könnten ;
- Man empfiehlt die Verwendung von Handsschuhen, um gegen hohe Temperaturen für die Handhabung von Schalen oder Trolleys zu schützen, wenn das Entfernen aus dem Ofen.;
- mindestens ein Mal im Jahr eine Fachkraft mit der allgemeinen Kontrolle des Gerätes beauftragen .

Reinigung der Garkammer

Abends bzw. nach Arbeitsende ist die Garkammer, die bis auf mindestens 50-60°C abgekühlt sein muss, wie folgt zu reinigen:

- die Blechstützen und den Transporteur demontieren oder Öffnen (**A-Abb. 17**);
- die Garkammer mit einem lebensmittelfreundlichen Entfettungsspray einsprühen;
- die Tür Schließen, damit das Mittel einwirken kann, und ungefähr 15-20 Minuten warten;
- die Garkammer mit sauberem Wasser nachspülen;
- zur Trocknung der Garkammer einen Konvektionsgarzyklus bei 150°C starten.

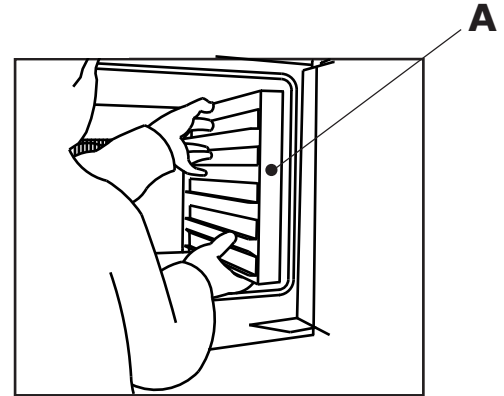


Abb. 17

Reinigung des Gebläserads und des Heizsystems

In regelmäßigen Zeitabständen den Widerstand und das Gebläserad reinigen, damit sich kein im Laufe der Zeit schwer zu entfernender Schmutz absetzen kann.

Vorgehensweise:

- die Blechstützelemente (**A-Abb.18**) oder die gelochten Bleche und den Förderer (**B-Abb. 18**) abziehen;
- die Garkammer mit einem lebensmittelfreundlichen Entfettungsspray einsprühen;
- die Tür Schließen, damit das Mittel einwirken kann, und ungefähr 15-20 Minuten warten;
- die Garkammer mit sauberem Wasser nachspülen;
- den Ventilator und Blechstützen in dieser Reihenfolge wieder montieren oder schließen;
- zur Trocknung der Garkammer einen Konvektionsgarzyklus bei 150°C starten.

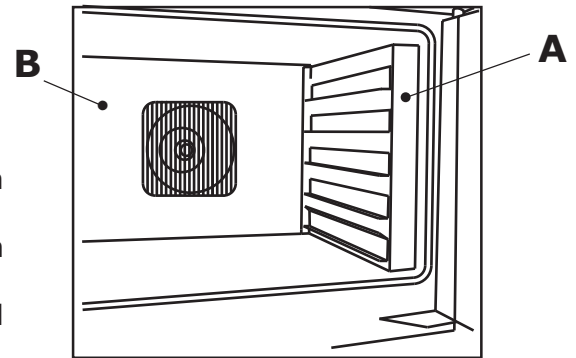


Abb. 18



ACHTUNG!

Falls der Ofen kein Abwassersystem hat, muss man regelmäßig die Behälter entleeren.



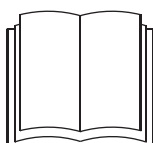
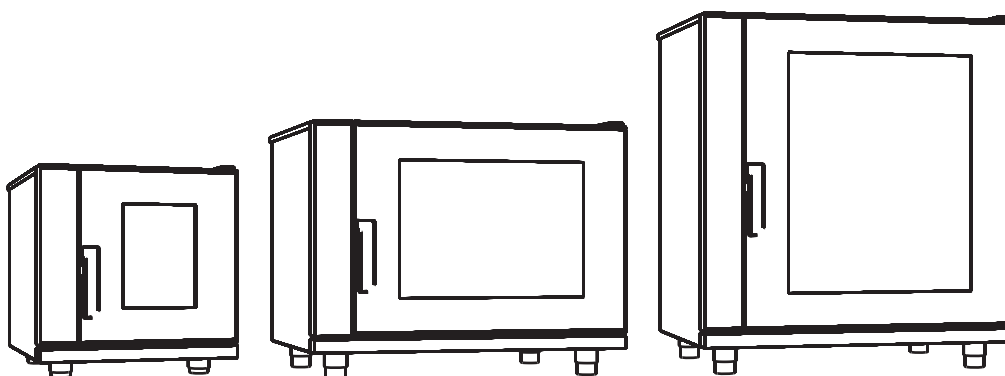
Bei Nichtbeachtung der im Installationsland vom Ofen geltenden Vorschriften für die Sicherheit am Arbeitsplatz und die Entsorgung von Abfallstoffen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, die oben stehenden Angaben jederzeit zu verändern.

Lined area for text or drawing.

**INSTRUCCIONES PARA LA
INSTALACIÓN,
HORNOS ELÉCTRICOS A
CONVECCIÓN-HUMIDIFICACIÓN
PARA USO PROFESIONAL**

Modelos:

**9523PBH
9806PBH
9810PBH**



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

INDICE

Capítulo I - Introducción Página 99

1.1 Guía para la consulta	Página 100
1.2 Instrucciones generales.....	Página 100
1.3 Características técnicas y placa datos.....	Página 101
1.4 Desplazamiento, transporte y descarga	Página 102
1.5 Conformidad con las directivas/normativas	Página 102

Capítulo II - Instrucciones para la instalación y para el mantenimiento Página 103

2.1 Lugar de instalación y colocación	Página 103
2.2 Conexión eléctrica	Página 104
2.3 Conexión a la red hídrica, respiraderos y descarga	Página 106
2.4 Puesta en marcha y controles	Página 107
2.5 Dispositivos de seguridad	Página 107
2.6 Diagnóstico de algunas averías	Página 108
2.7 Sustitución y regulación de algunas piezas.....	Página 109

Capítulo III - Instrucciones de uso Página 114

3.1 Advertencias preliminares.....	Página 114
3.2 Panel de control y instrucciones controles manuales.....	Página 115
3.3 Breves instrucciones	Página 117
3.4 Limpieza y mantenimiento rutinario del horno	Página 118

Capítulo IV - Esquema generales..... Página 121

4.1 Esquema instalación	Página 122
4.2 Piezas de repuesto, despiece.....	Página 123
4.3 Esquema eléctrico	Página 123

CAPÍTULO I - INTRODUCCIÓN

Agradecemos la confianza que ha demostrado al adquirir uno de nuestros productos.

Le aconsejamos que lea atentamente este manual antes de poner en marcha los hornos, ya que contiene toda la información necesaria para usarlos correctamente y para las operaciones de mantenimiento. La finalidad del presente manual es la de permitir al usuario, sobre todo al directo utilizador, de tomar todas las medidas y predisponer todos los medios, los recursos humanos y los materiales necesarios para una utilización segura y duradera de los hornos.

Este manual debe entregarse a la persona encargada del uso y del mantenimiento rutinario de las máquinas, que deberá conservarlo siempre en un lugar protegido y seco, de fácil acceso para ser consultado. En caso de revenderse el horno, el libro tendrá que ser entregado al comprador para su utilización.

También está dirigido al instalador para las operaciones de puesta en servicio y mantenimiento extraordinario.

La destinación de uso y las configuraciones previstas por las máquinas son las únicas que admite el fabricante; no debe intentarse utilizarlas en desacuerdo con las indicaciones proporcionadas. La destinación de uso indicada es válida sólo para máquinas en plena eficiencia estructural, mecánica y de instalación.

El fabricante declina toda responsabilidad que derive de un uso impropio o por parte de personal no preparado, de modificaciones y/o reparaciones realizadas autónomamente o por personal no autorizado y del empleo de piezas de recambio no originales o no específicas para los modelos de los hornos.

Hasta la eliminación final de la máquina, el manual debe guardarse en un lugar idóneo para ser consultado siempre en el mejor estado de conservación. En caso de pérdida o deterioro, la documentación sustitutiva podrá solicitarse directamente a la compañía productora o al revendedor.



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

1.1 Guía para la consulta

Se aconseja poner particular atención al texto evidenciado en , **negrita** con letras más GRANDES o subrayado, ya que se refiere a información o a operaciones particularmente importantes.

1.2 Instrucciones generales

- Leer atentamente las instrucciones contenidas en el presente libro a fin de conocer las precauciones necesarias para:
 - la instalación de los hornos;
 - para su mantenimiento;
 - para su óptima utilización.
- Estos equipos deberán utilizarse sólo para el uso para el que han sido expresamente concebidos, es decir para cocer o calentar alimentos; cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.
- La máquina y los accesorios son diseñados al uso profesional y debe ser usada por personal cualificado.
- Antes de salir de fábrica los equipos son probados y puestos a punto por personal experto y especializado para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
- La instalación, así como cualquier reparación o puesta a punto que haya que realizar a continuación deberá efectuarse con el máximo cuidado y atención y por parte de personal cualificado. Por este motivo **les aconsejamos que se dirijan siempre al Concesionario** que ha efectuado la venta, especificando el tipo de inconveniente, **número de serie** y el **modelo** de su equipo indicado en la etiqueta.
- Para efectuar una reparación, una sustitución de piezas u operaciones de mantenimiento extraordinario, así como en caso de que se verifique una avería o un funcionamiento anómalo, diríjase exclusivamente a personal autorizado por la compañía productora y dotado con los requisitos profesionales necesarios.
- Use sólo las piezas de recambio originales (véase el capítulo IV).
- Antes de la instalación, comprobar que los valores de la red eléctrica, del gas y del agua sean compatibles con los valores indicados en la ficha técnica de la máquina.
- La seguridad eléctrica de los hornos queda garantizada gracias a la conexión a una eficaz instalación de toma a tierra (que debe ser revisada periódicamente) acorde con las normativas vigentes.
- De la utilización y de la vigilancia de los hornos durante el uso deben ocuparse sólo personas específicamente preparadas.
- No instalar la máquina cerca de fuentes de calor como freidoras, fuegos, etc.
- No obstruir por ningún motivo las rendijas de aspiración, no impedir la salida del calor en exceso y no obstruir el escape de humo del horno.
- Solicitar al instalador que proporcione las instrucciones necesarias para la correcta utilización del enendulzador/de la descalcificadora del agua. **(Atención: un procedimiento imperfecto de regeneración de las resinas puede ocasionar corrosión en la máquina).**
- El equipo requiere ciertas precauciones durante la instalación, la conexión a la red eléctrica y el agua. Consulte el Capítulo II.
- El equipo requiere ciertas precauciones para la limpieza. Consulte el Capítulo II.
- Antes de poner en funcionamiento el horno por primera vez, es necesario efectuar una cuidadosa limpieza del mismo:
 - externamente se tiene que limpiar sólo con un paño humedecido;
 - el interior de la cámara de cocción tiene que limpiarse con agua;
 - en todo caso, nunca se tienen que utilizar estropajos metálicos para la limpieza del horno;
 - efectuar una cuidadosa limpieza de las rejillas.



No respetar estas reglas fundamentales puede poner en peligro la seguridad del equipo y del usuario.

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

1.3 Características tècniques y placa de datos

	9523PBH	9806PBH	9810PBH
Dimensiones	606×740×645 mm	940×880×730 mm	940×880×1030 mm
Potencia elèctrica	3,2 kW	9,3 kW	14 kW
Alimentación	220-240V~50/60Hz	380-415(3N)V~50/60Hz	380-415(3N)V~50/60Hz
Tipo de cable elèctrico	H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 5x2,5 mm ²	H05RN-F 5x4 mm ²
Peso en vacío horno	52 kg	80 kg	95 kg
Carga máx de comida	4 kg POR NIVEL	6 kg POR NIVEL	6 kg POR NIVEL
Número de fuentes	5 (GN2/3)	6 (600X400)	10 (600X400)
Número de ventiladores	1	2	3
Modo de instalación	SOBRE MESSA O CABALLETE		
Entrada agua	3/4" G		
Presión agua	150÷400 kPa (1,5÷4 bar)		
Dureza agua	Max 3° F		
Clase de aislamiento	I		
Grado de protección IP	IPX3		
Panel mandos	ELECTROMECAÁNICO		

Ejemplo de ficha técnica

Cod.

V ~

Mod.


Hz


S. n°

kW

kPa

CE





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

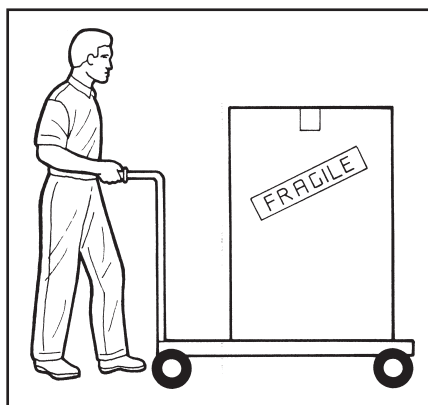
1.4 Desplazamiento, transporte y descarga

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

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

Los hornos deben transportarse con su embalaje hasta las cercanías del lugar de instalación.

Para todas las operaciones de levantamiento y desplazamiento del horno o de partes separadas transportadas autónomamente, es necesaria la intervención de personal especializado.



Antes de entregarlo al expedidor, el material enviado es controlado meticulosamente.

Al recibir el horno, asegurarse de que no haya sufrido daños durante el transporte y de que el embalaje no haya sido forzado para permitir la sustracción de algunas de sus partes.

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



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

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

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



ADVERTENCIA!

Se recomienda no instalar el horno en el suelo resbaladizo.

1.5 Conformidad con las directivas/normativas

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

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

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

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

CAPÍTULO II - INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

2.1 Lugar de instalación y colocación

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

POR LA REALIZACIÓN DE ESTAS OPERACIONES ES INDISPENSABLE TENER TODOS LOS INSTRUMENTOS DE MISURA NECESARIOS EN PERFECTO RENDIMIENTO Y PROVISTOS DE CALIBRO PERIÓDICO.
El constructor declina toda la responsabilidad en caso que estas obligaciones no vengán respetadas.

El horno tiene que ser instalado sólo en locales suficientemente ventilados, preferiblemente bajo una campana de aspiración que pueda eliminar los vapores de cocción hacia el exterior del local. Para permitir la instalación y las operaciones de manutención, hay que mantener una distancia de al menos 50 cm. (**Fig. 1**) entre el lado izquierdo del horno y la pared o los aparatos contiguos.

Garantizar una distancia de al menos 30 cm del techo si el mismo está hecho de material combustible o si no tiene aislamiento térmico.

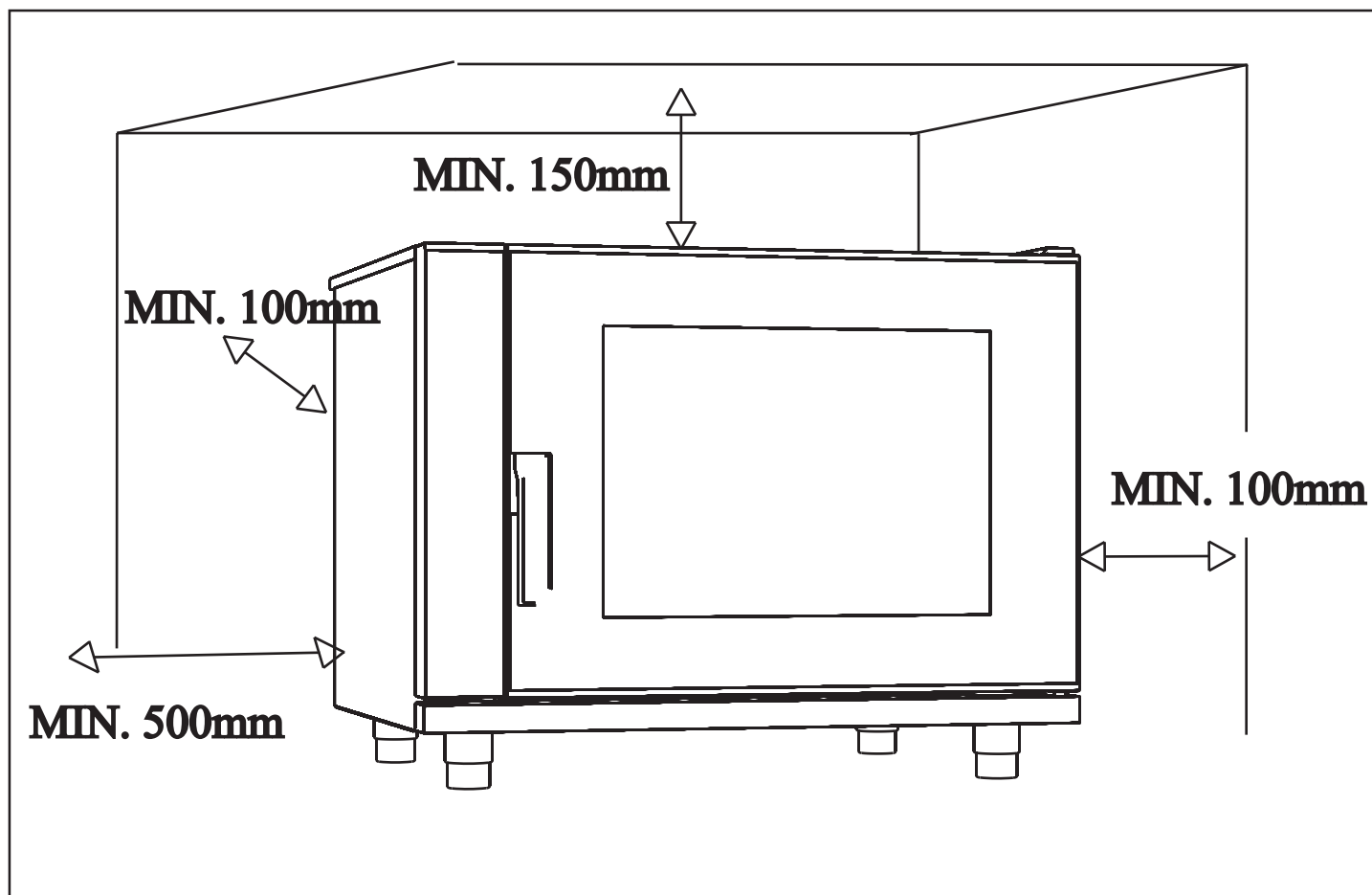


Figura 1

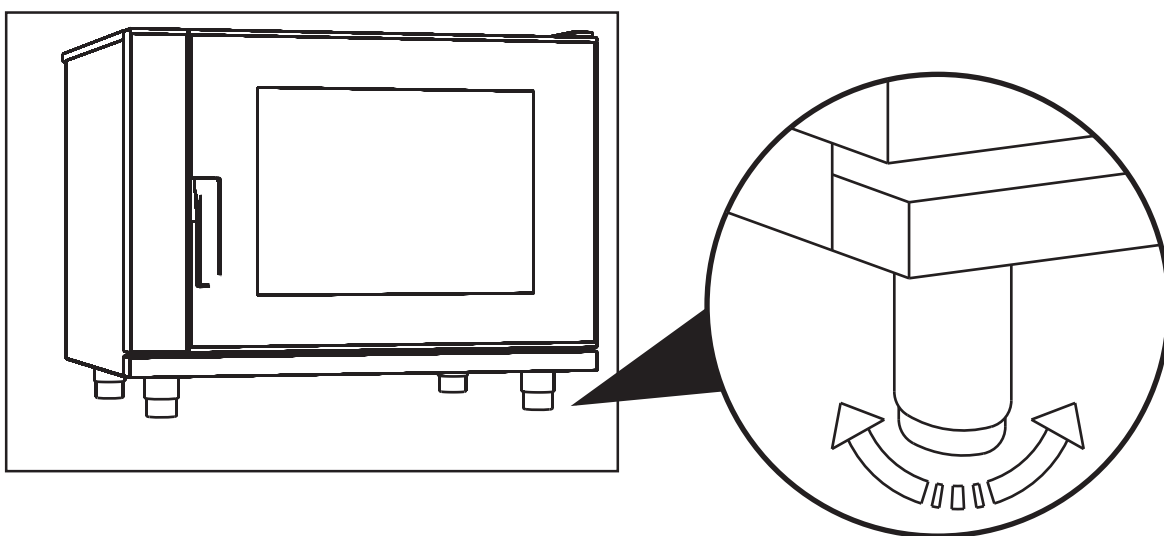
 **Antes de poner en funcionamiento el horno, quitar la película protectora de las partes externas del horno; los eventuales residuos de cola que pueden quedar sobre las superficies tienen que ser eliminados con un disolvente adecuado.**

Los hornos pueden ser instalados sobre un banco fijo (con soportes) o bien sobre un adecuado caballete de apoyo proporcionado por el fabricante como accesorio.
En cualquier caso:

- el horno tiene que ser perfectamente estable;
- el horno no es apto para ser empotrado o instalado en batería;

Durante la instalación sobre el banco, procurar que el horno quede en posición perfectamente plana actuando sobre los soportes regulables (**Fig. 2**).

Figura 2



2.2 Conexión eléctrica

Conexión a la red eléctrica

La conexión a la red eléctrica de alimentación debe realizarse según las vigentes normativas internacionales, nacionales y locales.

Asegurarse, antes de la conexión, de que la tensión y la frecuencia de la red correspondan con los valores indicados en la placa de datos del horno (**Fig. 3**), situada bajo el panel posterior.

Se admite una variación de tensión del $\pm 10\%$.

Cod.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	V	<input type="checkbox"/> ~
Mod.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Hz	
S. n°	<input type="text"/>	<input type="text"/>	kW	
		<input type="text"/>	kPa	


CE 

Figura 3

El horno debe estar conectado de manera permanente a la red eléctrica con un cable de goma pesada de policloropreno tipo H05RN-F con una sección de los hilos conductores proporcional a la carga máxima absorbida (**véase parágrafo 1.3**).

En caso de conexión directa a la red (sin enchufe), es necesario proporcionar un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia entre contactos que permite la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación.


Es necesario contar con dispositivos específicos de protección automáticos diferenciales, de alta sensibilidad, capaces de garantizar la protección contra el contacto directo e indirecto de las partes en tensión y de las corrientes de falla a tierra según las normas vigentes.


Este interruptor debe ubicarse en la instalación eléctrica permanente del local de instalación y cerca del aparato mismo para que los operadores puedan acceder a él con facilidad.

Para dimensionar la línea de alimentación, el interruptor general y el cable, comprobar los datos que figuran en la tabla de los datos técnicos (**véase parágrafo 1.3**).

Línea de tierra

El equipo debe estar conectado a la línea de tierra de la red.

El hilo amarillo/ verde del cable de alimentación tiene que quedar fijado a la bornera marcada con el símbolo  (**Fig. 4**).

El horno debe estar incluido en un sistema equipotencial; la conexión deberá realizarse con un conductor de sección mínima de 10 mm² conectado a la bornera (**A-Fig.4**) con el símbolo  situado sobre el fondo del horno.

El cable tiene que llegar al horno instalado en un tubo metálico totalmente libre de partes cortantes o en un tubo de material plástico rígido.

Para llevar a cabo la fijación del cable a la bornera del horno seguir el siguiente procedimiento:

Conectar la bornera que se encuentra en la parte trasera del horno con los cables eléctricos, como figura en el esquema eléctrico. Asegurarse de que el hilo amarillo/verde de puesta a tierra sea unos 3 cm más largo que los otros (fase y neutro). De esta manera, en caso de que se dé una tracción anómala, éste será el último en soltarse garantizando la seguridad del aislamiento de la descarga eléctrica. Bloquear el cable y cerrar el panel de la bornera.

 **ADVERTENCIA**
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar un peligro.

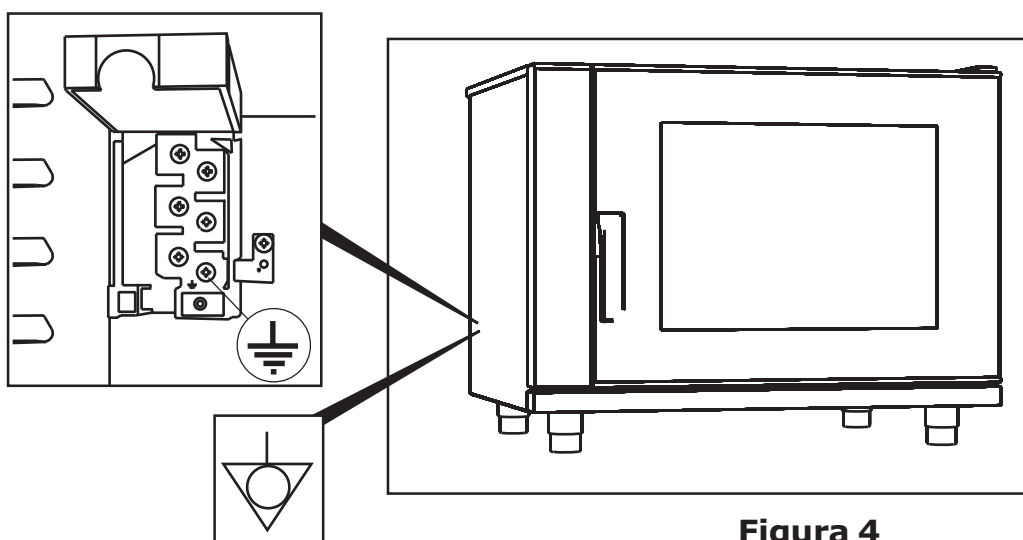


Figura 4

2.3 Conexión a la red hídrica, respiraderos y descarga

Conectar al racor de 3/4" G del horno el tubo de alimentación del agua enroscando la boquilla (**A - Fig.5**). Interponer en el circuito un filtro mecánico específico y un grifo de interceptación.

Para el correcto funcionamiento de los hornos se requiere el uso de agua potable de una dureza máxima inferior a 3°F para evitar la acumulación de residuos calcáreos dentro de la cámara de cocción.

Si fuera necesario, instalar una descalcificadora apropiada aguas arriba del circuito hidráulico. Conecte el dispositivo de forma permanente al suministro de agua. No utilice un conjunto de articulaciones separables.

Se admite una presión de alimentación de min. 150 kPa (1,5 bar), max. 400 kPa (4 bar).

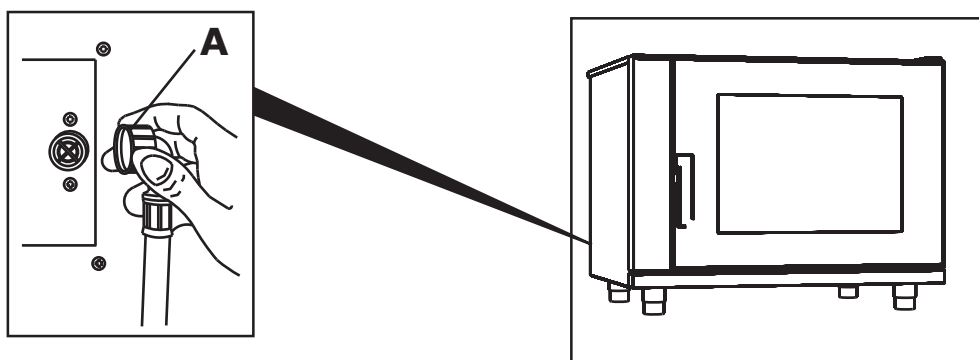


Figura 5

Respiraderos

El respiradero de la celda de cocción debe estar libre, no se puede (**B - Fig. 6**) cerrar u obstruir.

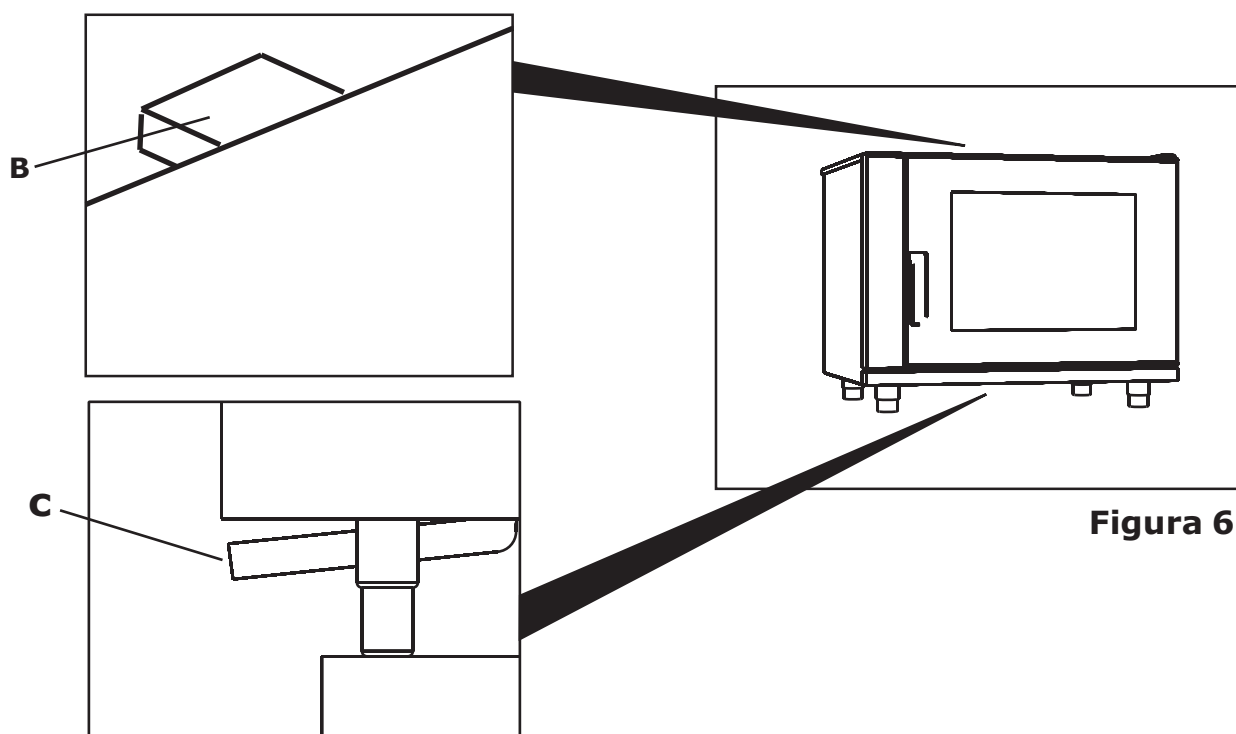


Figura 6

Desagüe

Para conectar el desagüe (**C - Fig. 6**), instalar en la salida del aparato un embuto que garantice un flujo libre. El tubo de desagüe, debe ser resistente al calor hasta 100 °C y confluir en un sifón abierto. No está permitida una conexión cerrada ni se puede obstruir el desagüe.

2.4 Puesta en marcha y controles

Controlar:

- la correcta instalación del horno, su estabilidad y que esté perfectamente nivelado;
- la correcta realización de la conexión eléctrica, conformidad del cable eléctrico, presencia y eficacia del interruptor omnipolar y de la instalación eléctrica del edificio;
- la eficiencia de la instalación de alimentación del agua (ausencia de pérdidas);
- la eficiencia del sistema de evacuación de los vapores de cocción y de la campana extractora, si ha sido instalada;
- la eficacia de la descarga del agua, si está presente.

Poner en marcha el horno siguiendo las instrucciones de uso y controlar el correcto funcionamiento de las distintas funciones.

Control del funcionamiento

Encender el aparato según las instrucciones de uso y controlar:

- el correcto funcionamiento del sistema de calentamiento, de los sistemas de aeración del local, el funcionamiento de los automatismos de mando y control haciendo una prueba de todas las funciones disponibles;
- si es necesario, consultar el párrafo "**Diagnosis de algunas averías**".

2.5 Dispositivos de seguridad

El horno está dotado con las siguientes protecciones y medidas de seguridad:

- Termostato de seguridad de la cámara, se activa en el caso de sobrecalentamiento de la cámara de cocción, interrumpiendo el funcionamiento del horno.
El termostato de seguridad (**A-fig. 7**) puede reactivarse sólo manualmente, pulsando la tecla roja tras abrir el panel izquierdo para alcanzar el componente (véase "Sustitución y ajuste de algunos componentes"). Antes de ejecutar esta operación asegurarse de haber desconectado el aparato de la corriente eléctrica;
- el interruptor de la puerta interrumpe el funcionamiento del horno cuando se abre la puerta, desactivando el sistema de calentamiento y el motor de ventilación de la cámara;
- rejillas de protección que impiden el acceso a las partes móviles de la cámara de cocción.



ADVERTENCIA!

Las eventuales operaciones de reiniciación deben ser realizadas por personal técnico especializado después de haber eliminado las causas de la interrupción.

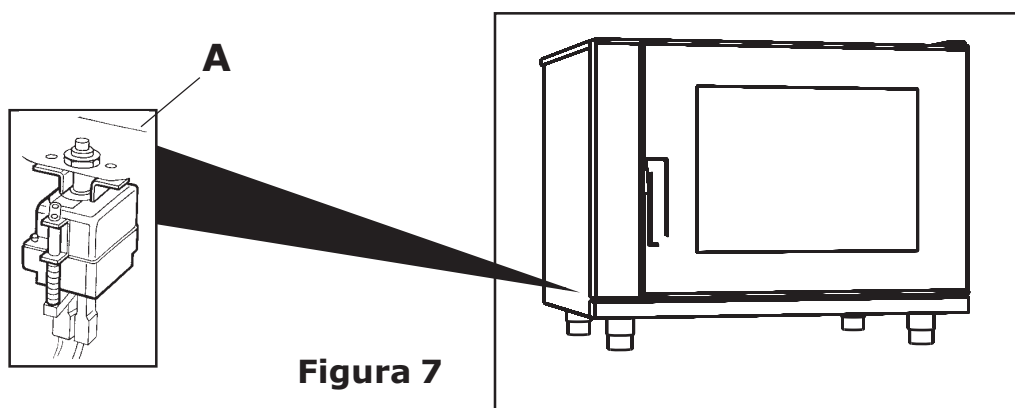


Figura 7

2.6 Diagnósis de algunas averías

	Posibles causas
El calentamiento de la cámara de cocción no se activa.	<ul style="list-style-type: none"> • Intervención del termostato de seguridad. • Termostato de regulación defectuoso. • Contactor resistencias defectuoso.. • Temporizador estropeado. • Hilos conductores de las resistencias sueltos. • Motor defectuoso. • Puerta no perfectamente cerrada o microinterruptor de la puerta estropeado.
La termostatación de la temperatura no es correcta.	<ul style="list-style-type: none"> • Termostato de regulación defectuoso. • Bulbo del termostato defectuoso o fuera de sede.
El motor de ventilación no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Hilos conductores sueltos o fusible quemado. • Condensador defectuoso. • Puerta no perfectamente cerrada o microinterruptor de la puerta estropeado. • Inversor de marcha defectuoso.
El horno se desactiva	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupción de la alimentación eléctrica. • Fusible quemado. • Micro-interruptor de la puerta defectuoso.
La producción de vapor no es correcta	<ul style="list-style-type: none"> • La alimentación de agua de la red no es correcta. • Electroválvula defectuosa. • Se obstruye el reductor de presión.

2.7 Sustitución y regulación de algunas piezas

ADVERTENCIA!
La sustitución de piezas y la regulación de las mismas están consideradas como operaciones de mantenimiento extraordinario por lo que deben ser realizadas por un instalador autorizado.
Antes de emprender cualquier operación de reparación o de mantenimiento se debe desconectar el interruptor general para suspender la alimentación eléctrica del aparato.
Cerrar también los grifos de alimentación del agua.

No olviden reponer las juntas, los sellantes y las fundas insertadas, antes de acabar el trabajo.

Reemplazo de los termostatos

Los bulbos de los termostatos se encuentran a la izquierda de la celda de cocción, detrás del soporte de las fuentes:

- abrir el lado izquierdo del horno;
- destornillar, si está presente, el prensaestopas (**A-Fig.8**) los cables de los termostatos, deshilar los cables y destornillar la fijación del termostato de seguridad y los tornillos del termostato de cocción que está fijado detrás del panel de los mandos;
- restablecer la posición de los bulbos que garantizan una longitud de al menos 3 cm de los capilares en el interior de la celda del horno y restablecer las conexiones eléctricas.

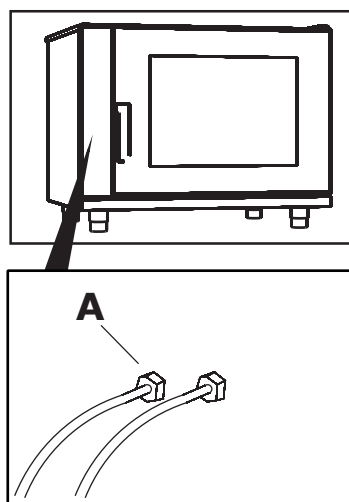


Figura 8

Guarnición de la puerta

La junta está insertada a presión, por lo tanto hay que sacarla tirando de ella y luego volver a insertarla a presión (**Fig.9**).

Dicha operación tiene que ser efectuada a mano para no dañar la junta.

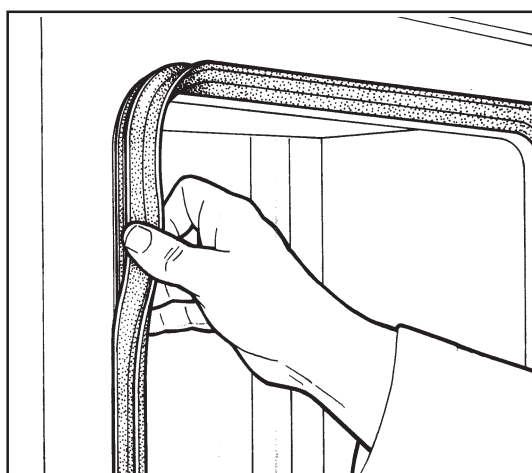


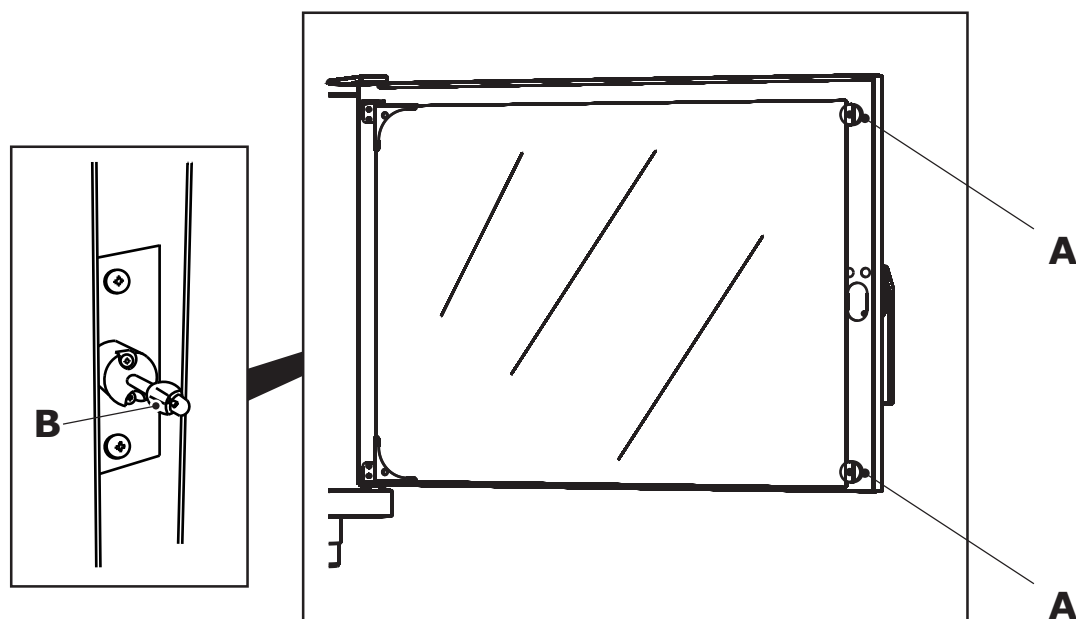
Figura 9

Bombillas del sistema de iluminación de la cámara de cocción

Seguir los siguientes pasos:

- abrir la puerta del horno (**Fig.10**);
- hacer girar los seguros de plástico (**A**) de bloqueo del cristal interno y abrirlo como un libro.
- sustituir la bombilla (**B**);
- volver a montar todo en orden contrario.

Figura 10



Manija y gancho

Seguir los siguientes pasos:

- destornillar los tornillos (**A-Fig.11**);
- reemplazar y volver a montar todo en orden contrario;
- si es necesario, girar la tuerca (**B-Fig. 12**) del gancho en sentido horario o anti-horario para hacer que la manija se cierre de forma correcta, tener cuidado en que la punta del gancho tenga la orientación correcta (**C-Fig. 12**).

Figura 12

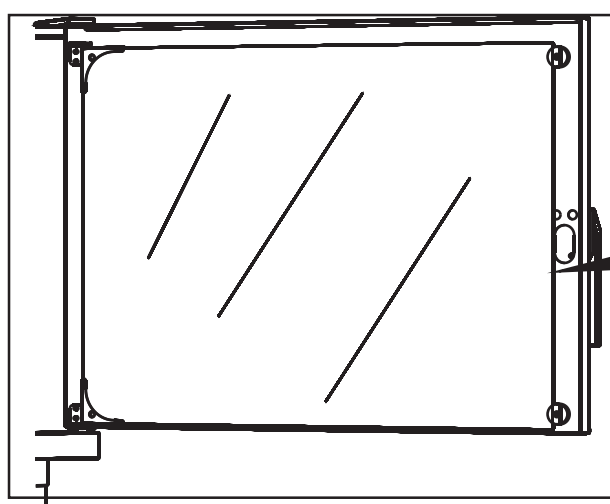
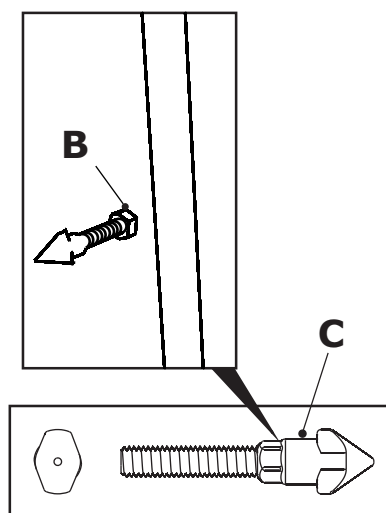
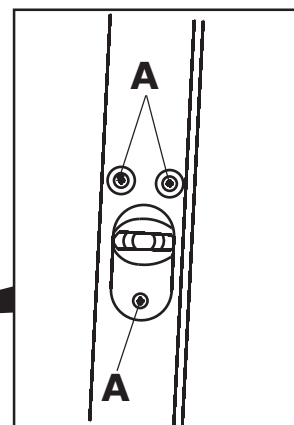


Figura 11



Cristales de la puerta

cristal interno

Seguir los siguientes pasos:

- abrir la puerta del horno (**Fig.13**);
- desatornillar los tornillos (**A**) de bloqueo de la bisagra superior del cristal interior y quitarlo;
- sustituir con el nuevo cristal y volver a montar todo en orden contrario.

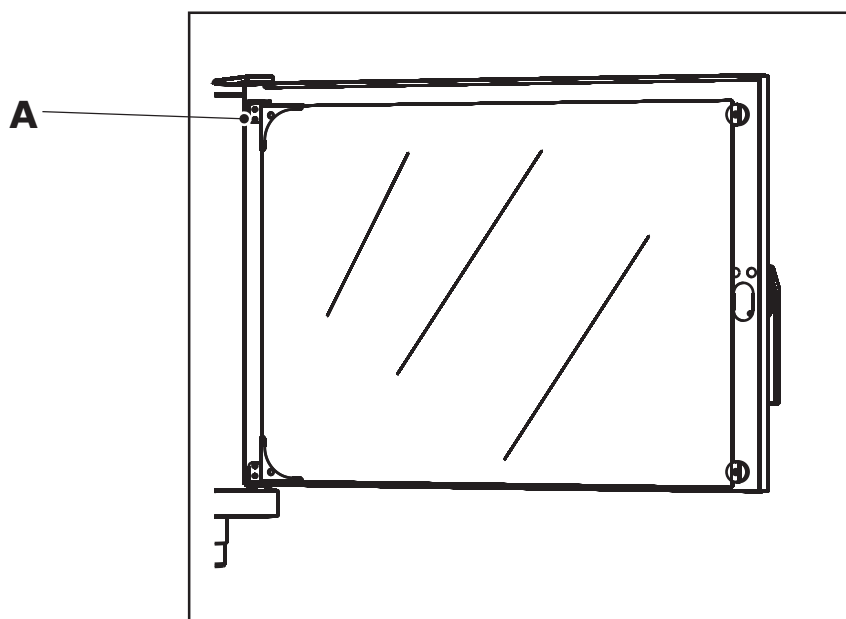


Figura 13

cristal externo

Seguir los siguientes pasos:

- abrir la puerta del horno (**Fig.14**);
- desatornillar los tornillos (**B**) que están encima de la puerta y quitar con cuidado el cristal del adhesivo en los lados verticales;
- limpiar y desengrasar la superficie para poner nuevas fajas adhesivas, quitar las películas de protección del cristal y montarlo de forma que adhiera; apretar durante unos segundos;
- volver a montar el perfil superior de la puerta.

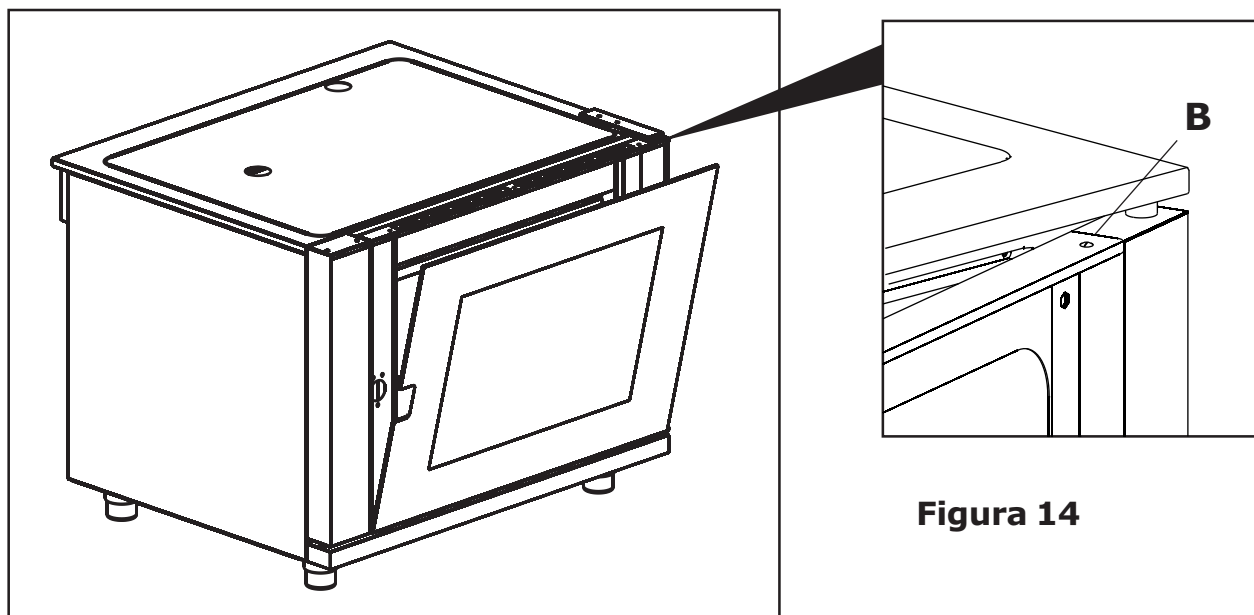


Figura 14

Hèlice y motor

Seguir los siguientes pasos:

- abrir la puerta del horno;
- quitar los soportes de las rejillas **(A-Fig.15)** y el escudo de (A) protección de la hèlice **(B-Fig. 15)**;
- girar la tuerca de apriete del ventilador **(C-Fig.15)** en sentido antihorario .

Para sustituir el motor, seguir con las operaciones por el lado izquierdo y posterior:

- remover los laterales y el panel trasero del horno;
- desconectar los cables de alimentación del motor;
- desenroscar las 3 tuercas **(D-Fig. 15)** que sostienen el motor. A continuación, retirar el motor mismo;
- sustituirlo y volver a montar todo en orden inverso.



ATENCIÓN!

No deformar el ventilador cuando monten o desmonten.

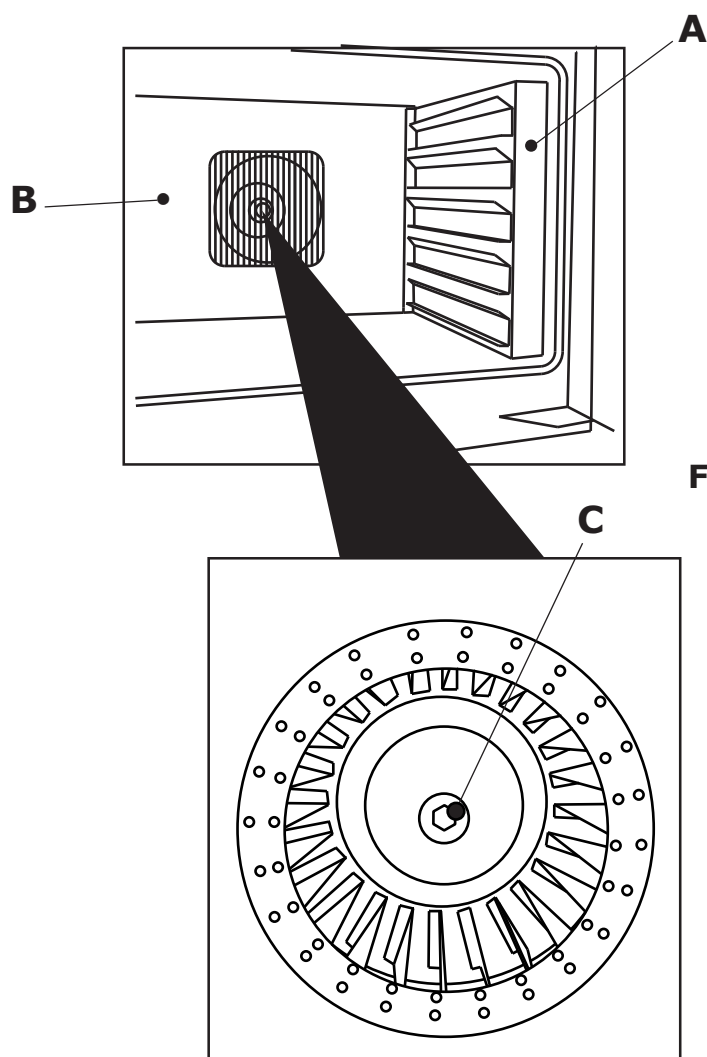


Figura 15

Resistencia cámara de cocción

- Trabajar por el lado posterior del horno para desconectar las conexiones eléctricas de las resistencias (**A-Fig.16**).
- Quitar los soportes de las rejillas (**A-Fig.15**) y el escudo de protección de la hélice (**B-Fig. 15**) para acceder a las resistencias de la cámara;
- Destornillar los tornillos (**B-Fig.16**) que fijan la brida de las resistencias a la celda.
- Sustituir las resistencias y volver a montar todo en orden contrario poniendo atención de que se reemplace la silicona aisladora si es necesario (utilizar silicona que resista a la temperatura de 300° C).

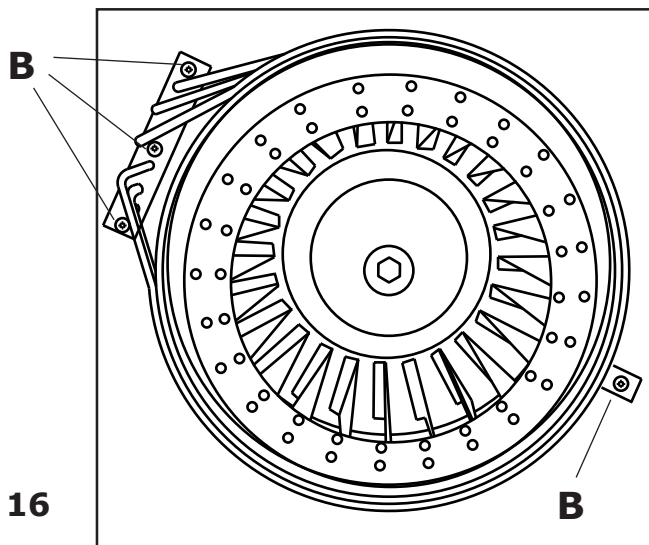
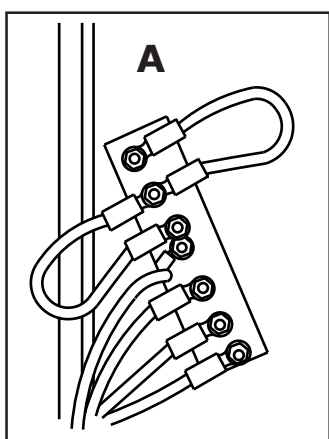


Figura 16

CAPÍTULO III - INSTRUCCIONES DE USO

3.1 Advertencias preliminares

- La mániqua está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por personal preparado.
- El horno debe emplearse exclusivamente para la cocción de alimentos, cualquier otro uso se considera impropio.
- La instalación y todas las operaciones necesarias de mantenimiento extraordinario deben ser realizadas sólo por personal autorizado y dotado con los requisitos profesionales necesarios. Es aconsejable hacer controlar el horno periódicamente. Para su reparación, dirigirse exclusivamente a los Centros de Asistencia autorizados y exigir el uso de partes de recambio originales.
- En caso de avería o de funcionamiento anómalo, desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica y cerrar los grifos de alimentación del agua, si aparecen, situados aguas arriba de la máquina. Dirigirse a los Centros de Asistencia autorizados para su reparación. El usuario final debe ocuparse solamente del mantenimiento rutinario del horno, es decir del control de la eficiencia general de la máquina y de su limpieza cotidiana.
- Leer atentamente el presente libro ya que contiene información e indicaciones importantes para la seguridad durante la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina. Conservarlo cuidadosamente para poder consultarlo posteriormente.
- Antes de poner en marcha el horno es necesario efectuar una limpieza meticulosa de las superficies que pueden entrar en contacto con los alimentos.



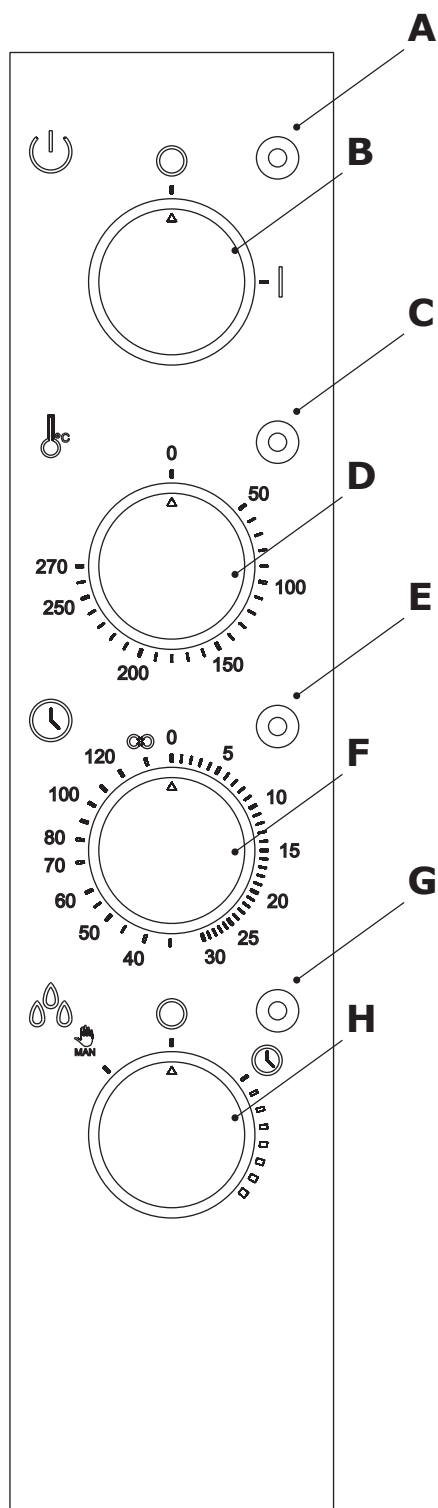
- Las partes señaladas con el símbolo siguiente alcanzan temperaturas elevadas. Poner atención y, si es necesario, usar guantes de protección.

 **Está terminantemente prohibido lavar la cámara de cocción o los cristales de la puerta con chorros de agua fría cuando todavía su temperatura supera los 70° C.**

 **En caso de que no se respeten estas indicaciones, el fabricante declina toda responsabilidad.**

3.2 Panel de control y instrucciones controles manuales

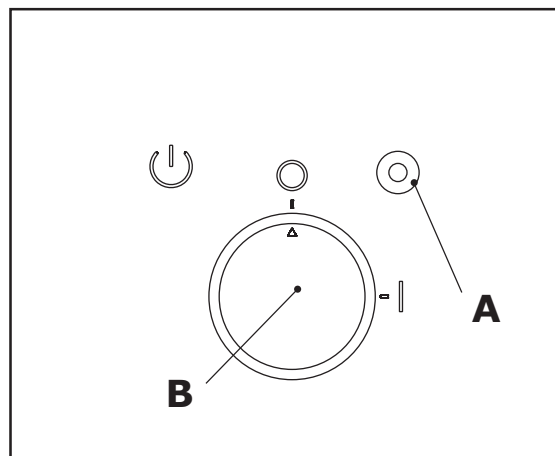
- A** Luz testigo verde electricidad conectada
- B** Conmutador general
- C** Luz testigo naranja termostato
- D** Termostato temperatura de cocción
- E** Luz testigo naranja temporizador
- F** Temporizador
- G** Luz testigo naranja humidificador
- H** Regulador humidificador



Encendido y apagado del horno

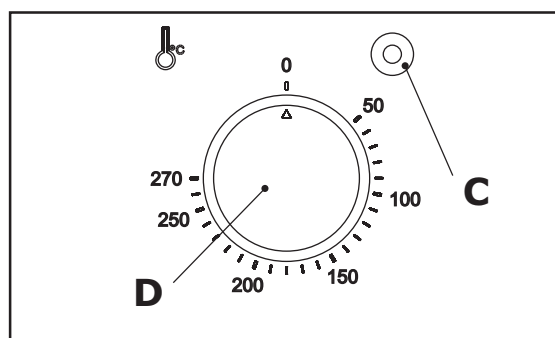
Después de haber dado corriente mediante el interruptor de red, el horno se enciende girando el mando del conmutador general **B** en la posición **I**. Se enciende la iluminación de la celda de cocción y la luz testigo **A**.

Para pagar, girar el mando **B** en la posición **O**.



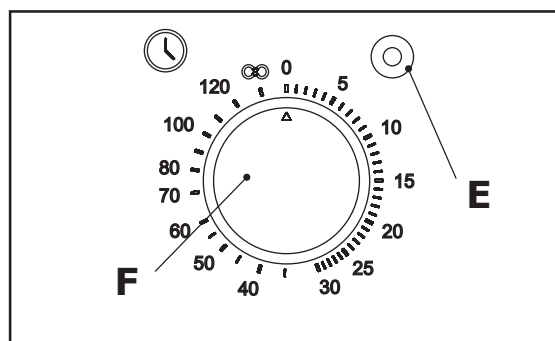
Temperatura

El valor de la temperatura de cocción se selecciona con el termostato **D**. Girar el mando según el sentido horario y elegir el valor que se desea según la escala graduada que está en la ficha.



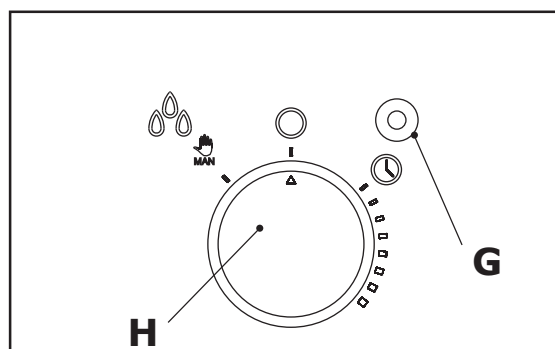
Tiempo de cocción

El tiempo de cocción se regula con el temporizador **F**. Girar el mando del temporizador según el sentido horario hasta que se llegue al valor deseado. Al final de la escala graduada está el símbolo ∞ que permite que el horno funcione durante un periodo de tiempo indeterminado.



Humidificación

El regulador de humidificación **H** permite introducir humedad en la cámara de cocción según la necesidad. Si se gira el mando de la humidificación según el sentido anti-horario hacia el funcionamiento manual, está posible introducir vapor hasta que el mando no vuelva a la posición inicial. Girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj se puede introducir humedad en la cámara de cocción a intervalos regulares y con intensidad creciente.



3.3 Breves instrucciones

Antes de empezar a trabajar es necesario precalentar la cámara de cocción según el procedimiento siguiente:

- girar el mando del commutador **B** en la posición de encendido (véase párrafo 3.2);
- elegir la temperatura media , ej. 200°C;
- seleccionar un tiempo alrededor de los 10 minutos;
- una vez que ha pasado el tiempo que se había elegido, la máquina se para automáticamente después de un aviso acústico, esto significa que el horno esta preparado para empezar el trabajo.

Cocción

 **Antes de empezar con la cocción se tiene que acabar con el precalentamiento como ya se ha explicado.**

 **La compañía productora declina toda responsabilidad y cualquier posible daño o indirecto que se haya causado por un uso equivocado o una instalación incorrecta.**

Antes de empezar con la cocción seguir el procedimiento siguiente:

- introducir la comida en la cámara de cocción dentro unos envases o sobre una parilla;
- encender el horno y seleccionar la temperatura de cocción deseada (ej. 180° C);
- seleccionar el tiempo de cocción deseado;
- si es necesario se puede introducir vapor en la cámara de cocción;
- al final del tiempo de cocción, la unidad se detendrá automáticamente después de una señal acústica.

Operaciones después del uso

Cuando se acaba de utilizar el horno se tienen que seguir las operaciones de apagado y de limpieza según el procedimiento siguiente:

- girar los mandos en la posición **O**;
- cerrar los grifos de alimentación del agua, en el caso de los hornos de gas, y desenchufar el interruptor general de alimentación eléctrica .

3.4 Limpieza y mantenimiento rutinario del horno

Los hornos deben limpiarse cotidianamente para garantizar la máxima funcionalidad, higiene y rendimiento. En caso de avería, no intentar resolver el problema.

Dirigirse a la asistencia tècnica, que se ocupará de reparar las averías.

No intentar desmontar el aparato; toda intervención debe ser realizada por personal especializado.

Para la limpieza rutinaria, efectuar las siguientes operaciones siguiendo las instrucciones que se señalan:

- antes de limpiar el horno, desconectar la alimentación eléctrica, cerrar el grifo del agua y del gas y dejar enfriar el horno, eliminar posibles restos de polvo, aceites de protección o elaboración;
- efectuar la limpieza cotidiana de las partes de acero INOX con agua tibia y jabón o detergentes adecuados, aclarar meticulosamente y secar bien. No utilizar detergentes que contengan cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) y evitar el uso de estropajos, cepillos o rasquetas para limpiar las superficies de acero ya que podrían causar herrumbre;
- no dejar restaáar los alimentos (sobre todo sustancias ácidas como sal, vinagre o limón) sobre las partes de acero INOX ya que podrían deteriorarse;
- aunque el horno está protegido, no se debe lavar externamente con chorros de agua directos, ya que si entrase agua dentro podría quedar limitada su seguridad. Utilizar sólo un paáo húmedo y seguir secando las superficies eliminar todos los restos de polvo o aceites de protección o de tratamiento;
- no utilizar sustancias corrosivas (por ejemplo sulfúrico) para limpiar la mesa donde está apoyado el horno, pues podrían involuntariamente daáar las partes bajas de la máquina;
- para mover las fuentes, se recomienda el uso de guantes para la protección contra las temperaturas altas;
- solicitar, por lo menos una vez al año, la intervención de un tècnico autorizado para el control general del horno.

Limpieza de la cámara de cocción

Al final de la jornada y con la cámara a una temperatura que no debe superar los 50-60°C realizar la limpieza como sigue:

- si es necesario, desmontar los soportes de las fuentes para limpiarlos de forma separada sin chocar contra los bulbos que están en la parte izquierda de la celda de cocción (**A - Fig. 17**);
- rociar la cámara espolvoreando un detergente específico desengrasante adecuado para usos alimentarios;
- cerrar la puerta y, para permitir la acción del detergente, esperar 15-20 min;
- aclarar el interior de la cámara con agua limpia;
- Poner en marcha un ciclo de cocción a convección a 150°C para secar la cámara de cocción.

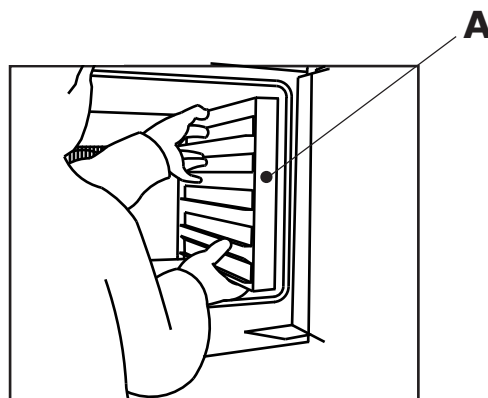


Figura 17

Limpieza hèlice y sistema de calentamiento

Periódicamente es necesario realizar la limpieza del sistema de calentamiento y de la hèlice para evitar la acumulación de suciedad que con el tiempo resulta difícil de eliminar.

Con este fin, seguir el siguiente procedimiento:

- desmontar los soportes de las bandejas (**A-Fig.27**) o parrillas y el deflector (**B-fig. 27**).
- rociar la cámara espolvoreando un detergente específico desengrasante adecuado para usos alimentarios;
- cerrar la puerta y, para permitir la acción del detergente, esperar 15-20 min;
- aclarar el interior de la cámara con agua limpia;
- volver a montar o cerrar en el mismo orden el transportador y los soportes de las bandejas;
- poner en marcha un ciclo de cocción a convección a 150°C para secar la cámara de cocción.

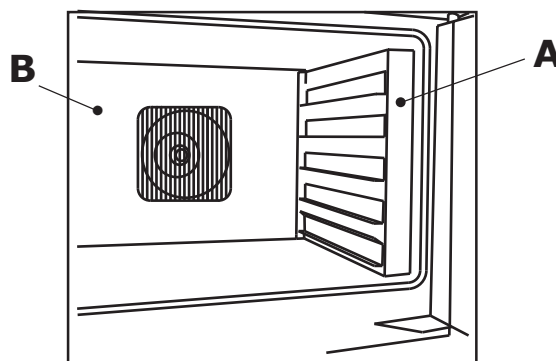


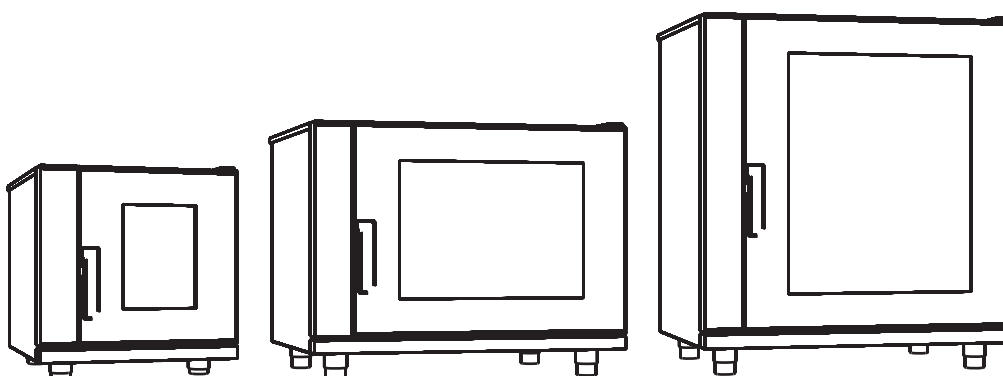
Figura 18

¡ATENCIÓN!
Si el horno no está provisto de sistema de descarga del agua, vaciar periódicamente el contenedor recoge-gotas, si está presente, desenganchándolo del compartimiento que se encuentra debajo de la puerta.

El fabricante declina toda responsabilidad si no se respetan las normas contra los accidentes de trabajo y las normas para la eliminación de la basura que existen en los países donde se instalan los hornos.
El fabricante se reserva el derecho de cambiar las indicaciones de arriba en cualquier momento.

CAPITOLO IV
CHAPTER IV
CHAPITRE IV
KAPITEL IV
CAPÍTULO IV

SCHEMI GENERALI GENERALS DIAGRAMS SCHÉMAS GÉNÉRAUX ALLGEMEINE PLÄNE ESQUEMA GENERALES



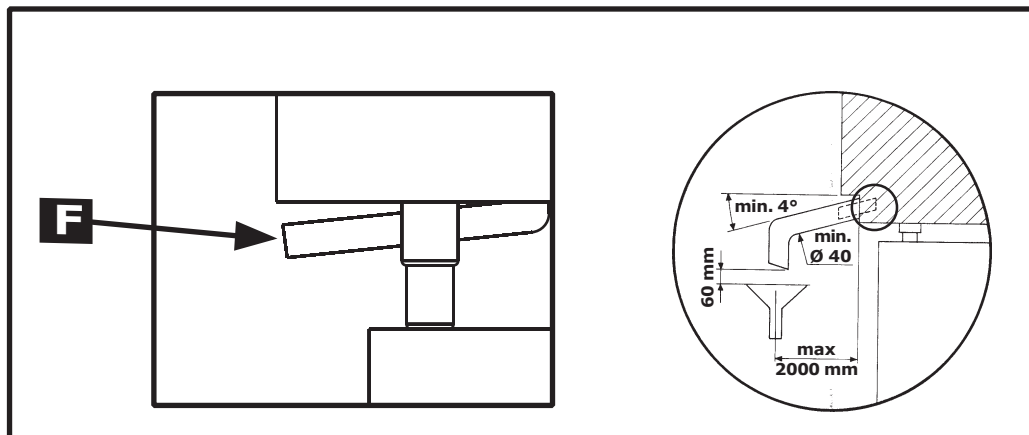
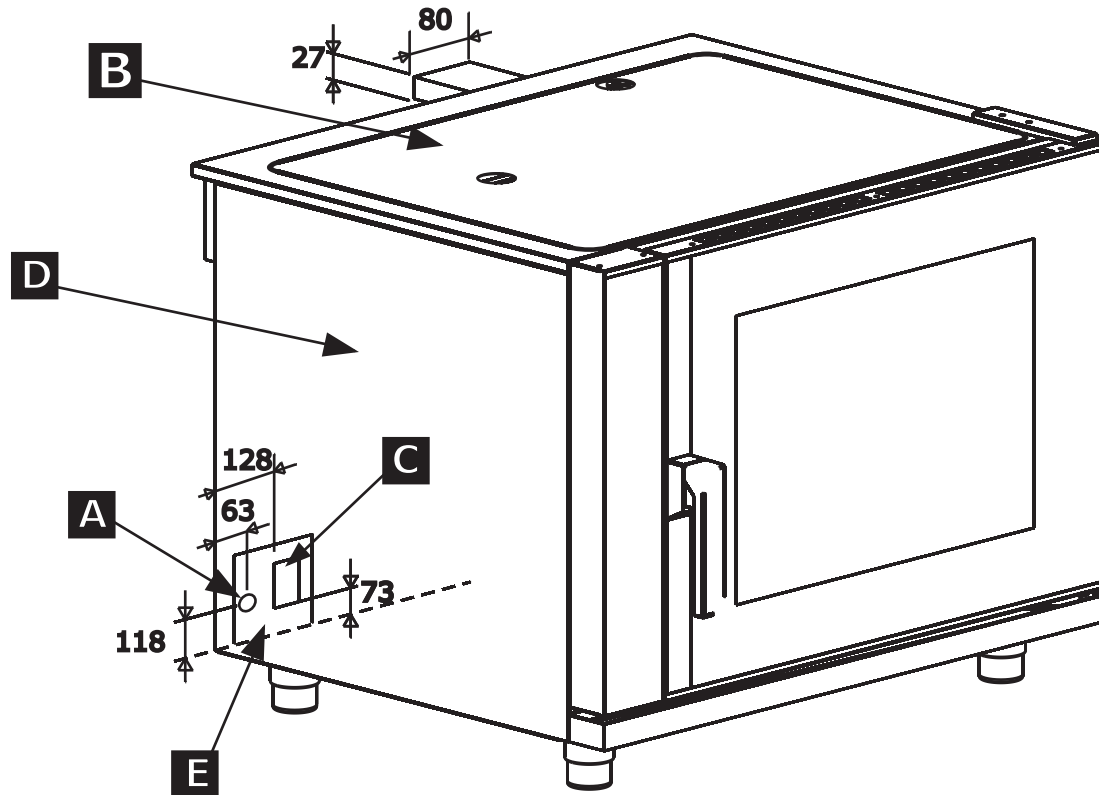
4.1 Schemi d'installazione

4.1 Installation drawings

4.1 Schémas d'installation

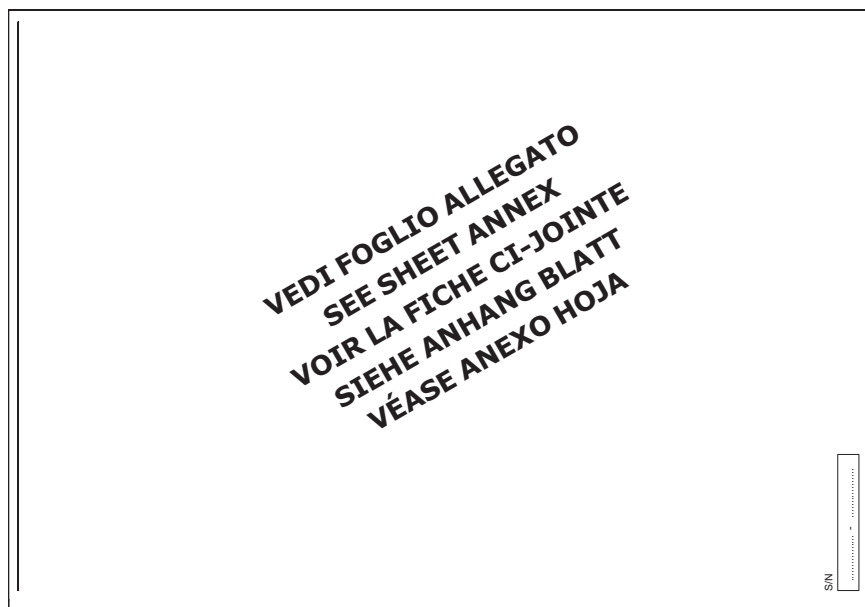
4.1 Installationpläne

4.1 Esquema instalación


IT
GB
FR
DE
ES

	IT	GB	FR	DE	ES
A	Entrata acqua decalcificata 3/4"	Decalcified water inlet 3/4"	Arrivée d'eau décalcifiée 3/4"	Eintritt entkalktes Wasser 3/4"	Entrada agua decalcificada 3/4"
B	Sfiato vapore	Steam breather	Evacuation vapeurs	Dampfblaßventil	Respiradero vapor
C	Alimentazione elettrica	Power Supply	Alimentation Électrique	Stromversorgung	Alimentation Électrique
D	Pannello sinistro removibile	Left panel removable	Latéral gauche amovible	Linke Seitenwand abnehmbar	Panel izquierdo móvil
E	Punto equipotenziale	Equipotential point	Point équipotentiell	Potentialausgleich	Point équipotentiell
F	Scarico acqua Ø est. 40 mm	Water drain Ø external 40 mm	Evacuation de l'eau Ø extérieur 40mm	Wasserabflusses Ø Extern 40 mm	Salida del agua Ø externo 40mm

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



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

