

EN	CONVECTION OVENS - INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS IN ITALIAN LANGUAGE
-----------	---

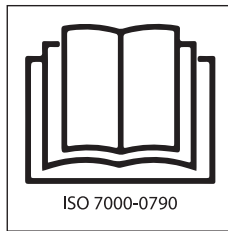
IT	FORNI A CONVEZIONE - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE
-----------	--

DE	HEISSLUFTÖFEN - ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR ÜBERSETZUNG DER URSPRÜNGLICHEN ANWEISUNGEN IN ITALIENISCHER SPRACHE
-----------	--

FR	FOURS À AIR PULSE' - INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES EN LANGUE ITALIENNE
-----------	--

ES	HORNOS A CONVECCIÓN - INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES EN LENGUA ITALIANA
-----------	---

NL	CONVECTIEOVENS - INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE VERTALING VAN DE ORIGINELE ITALIAANSE GEBRUIKSAANWIJZING
-----------	---



5 trays			
5 teglie			
5 Bleche			
5 bacs			
5 bandejas			
5 trays			
5 tabuleiros			

AFO ED4DS	EQ SPE905-HS

7 trays	MEQ7E	MEQ7G
7 teglie		
7 Bleche		
7 bacs		
7 bandejas		
7 trays		
7 tabuleiros		

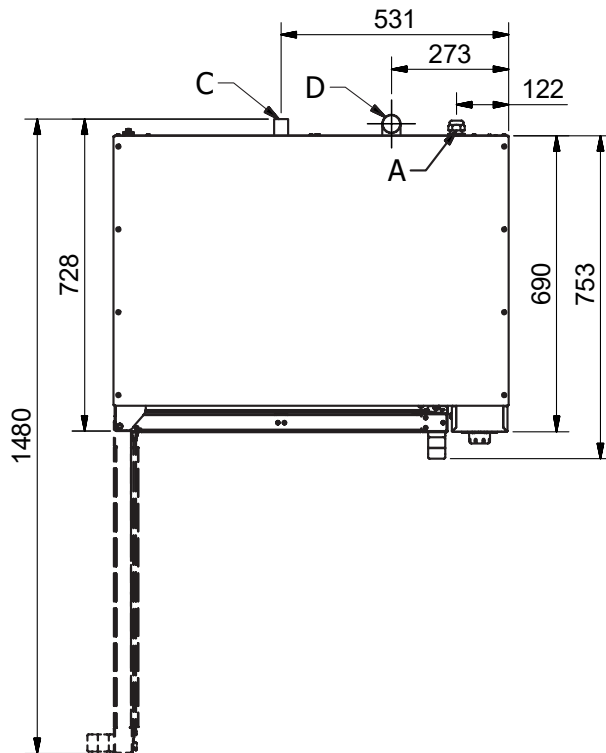
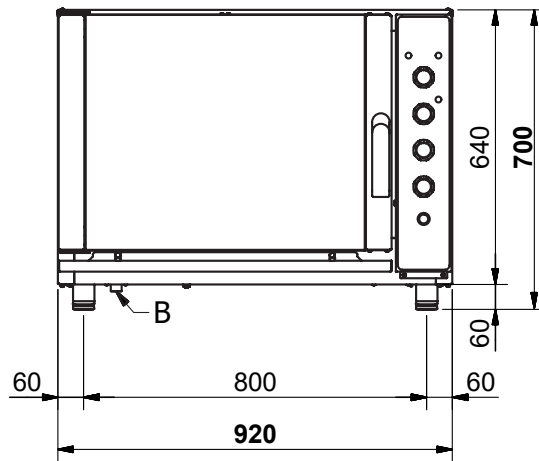
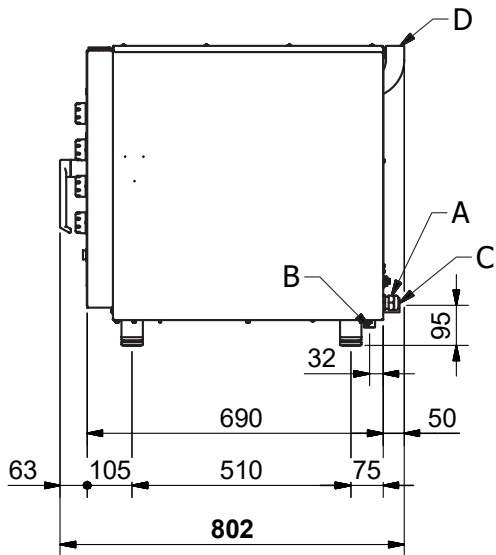
AFO ED6DS	EQ SPE907-HS
AFO GD6DS	EQ SPG907 HS

10 trays	MEQ10E	MEQ10G
10 teglie		
10 Bleche		
10 bacs		
10 bandejas		
10 trays		
10 tabuleiros		

AFO ED10DS	EQ SPE910 - HS

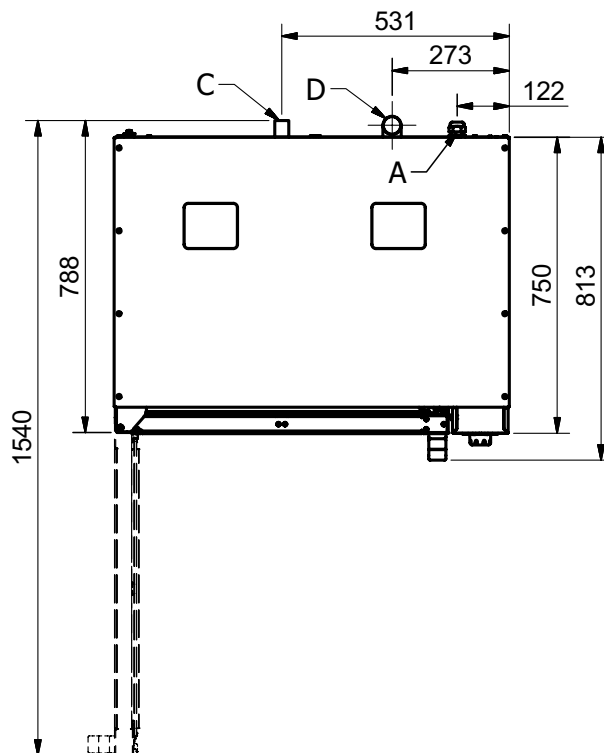
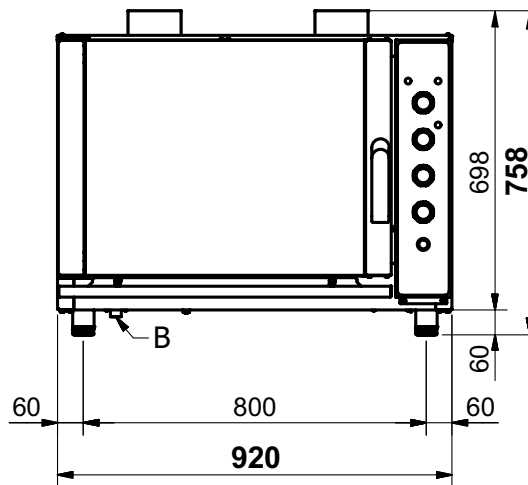
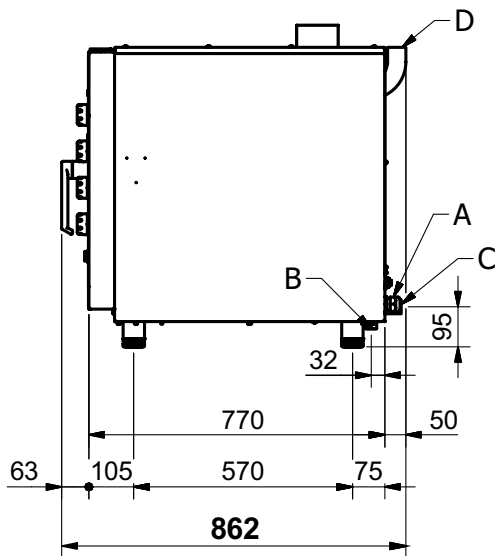
	EN INDEX	IT INDICE	DE INHALT
	Dimensions	Dimensioni	Abmessungen
	Foreword	Premessa	Vorwort
1.0	Declaration of Conformity	Dichiarazione di conformità	Konformitätserklärung
1.1	European Directive ROHS 2012/19/UE	Direttiva Europea ROHS 2012/19/UE	Europäische Richtlinie ROHS 2012/19/UE
1.3	Transport of the oven and packaging removal	Trasporto del forno e rimozione degli imballi	Transport des Ofens und Entfernung der Verpackung
1.4	Warnings for the installer	Avvertenze per l'installatore	
1.4B	Controls at reception	Controlli al ricevimento	
1.4C	Handling	Movimentazione	
1.4D	Placing	Posizionamento	
1.5	General indications on the protective packing	Indicazioni generiche presenti sull'imballo	
1.5B	Indications on the protective packing of the gas oven	Indicazioni presenti sull'imballo forni a gas	
1.5C	Gas technical data plate	Targhetta dati tecnici gas	
1.6	Technical features	Caratteristiche tecniche	
1.7	Electrical connection	Connessione elettrica	
1.7A	Equipotential symbol	Simbolo equipotenzialita'	
1.8	Water features	Caratteristiche dell'acqua	
1.9	Gas connection	Connessione gas	
2.0	Connecting to the flue	Collegamento al camino	
2.1	Plumbing – water drainage	Collegamento idraulico Scarico acqua	
3.1	Replacing spare parts	Sostituzione parti di ricambio	
3.2	Checking the functions	Controllo delle funzioni	
3.3	Gas ovens substitution of nozzles	Forni a gas Sostituzione degli ugelli	
4.0	Problems and solutions	Problemi e soluzioni	
5.0	Ordinary maintenance	Manutenzione ordinaria	

	FR INDEX	ES INDICE	NL INHOUDSOPGAVE
	Dimensions	Dimensiones	Afmetingen
	Avant-propos	Premisa	Introductie
1.0	Déclaration de conformité	Declaración de conformidad	Verklaring van conformiteit
1.1	Directive européenne ROHS 2012/19/UE	Directiva Europea ROHS 2012/19/UE	Europese Richtlijn ROHS 2012/19/UE
1.3	Transport du four et élimination de l'emballage	Transporte del horno y remo- ción de los embalajes	Transport van de oven en verwi- jderen van de verpakking
1.4			
1.4B			
1.4C			
1.4D			
1.5			
1.5B			
1.5C			
1.6			
1.7			
1.7A			
1.8			
1.9			
2.0			
2.1			
3.1			
3.2			
3.3			
4.0			
5.0			



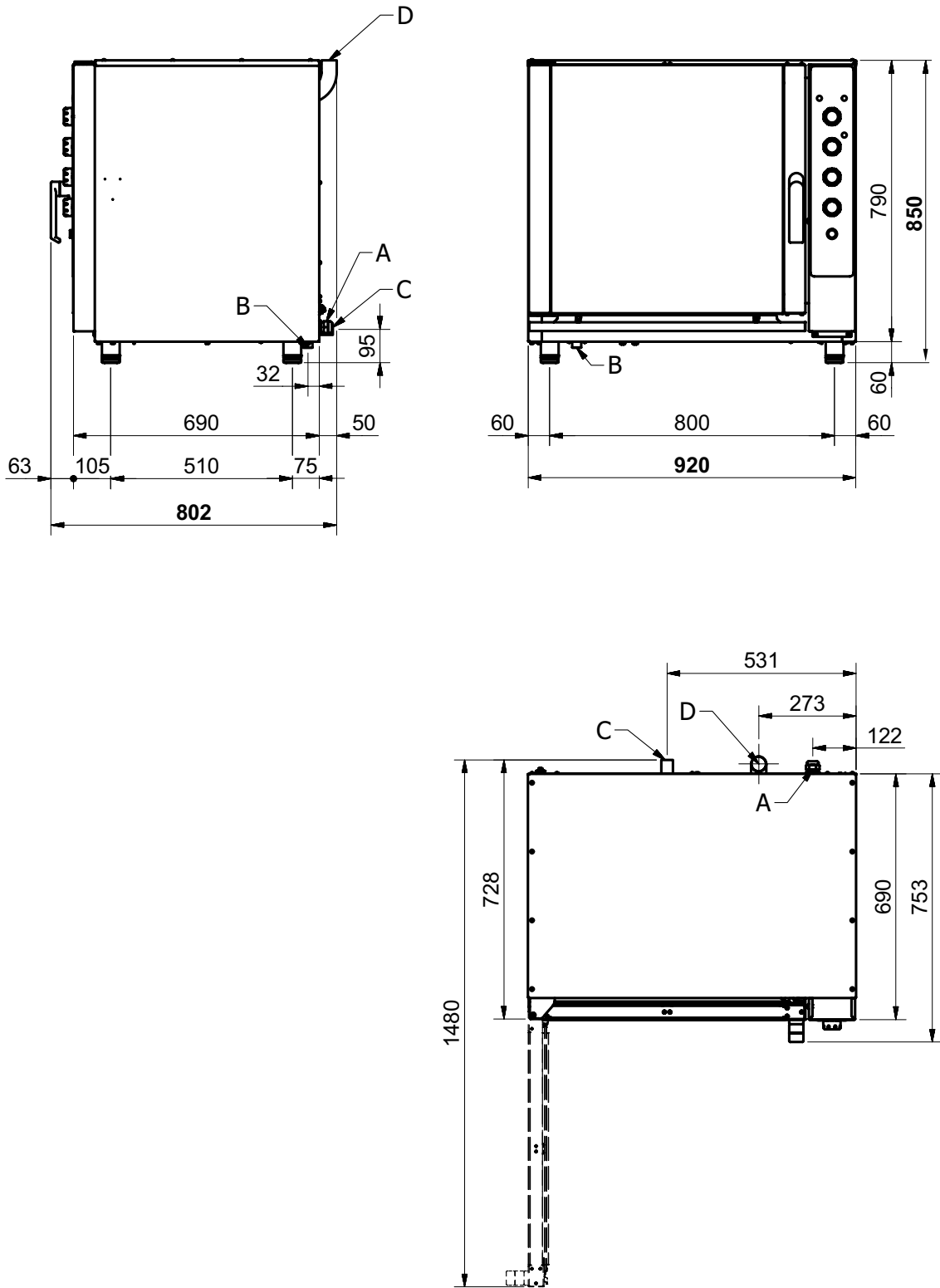
5 x 1/1 GN - 60x40 E

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 920 x 802 x h 700	5 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	90 kg



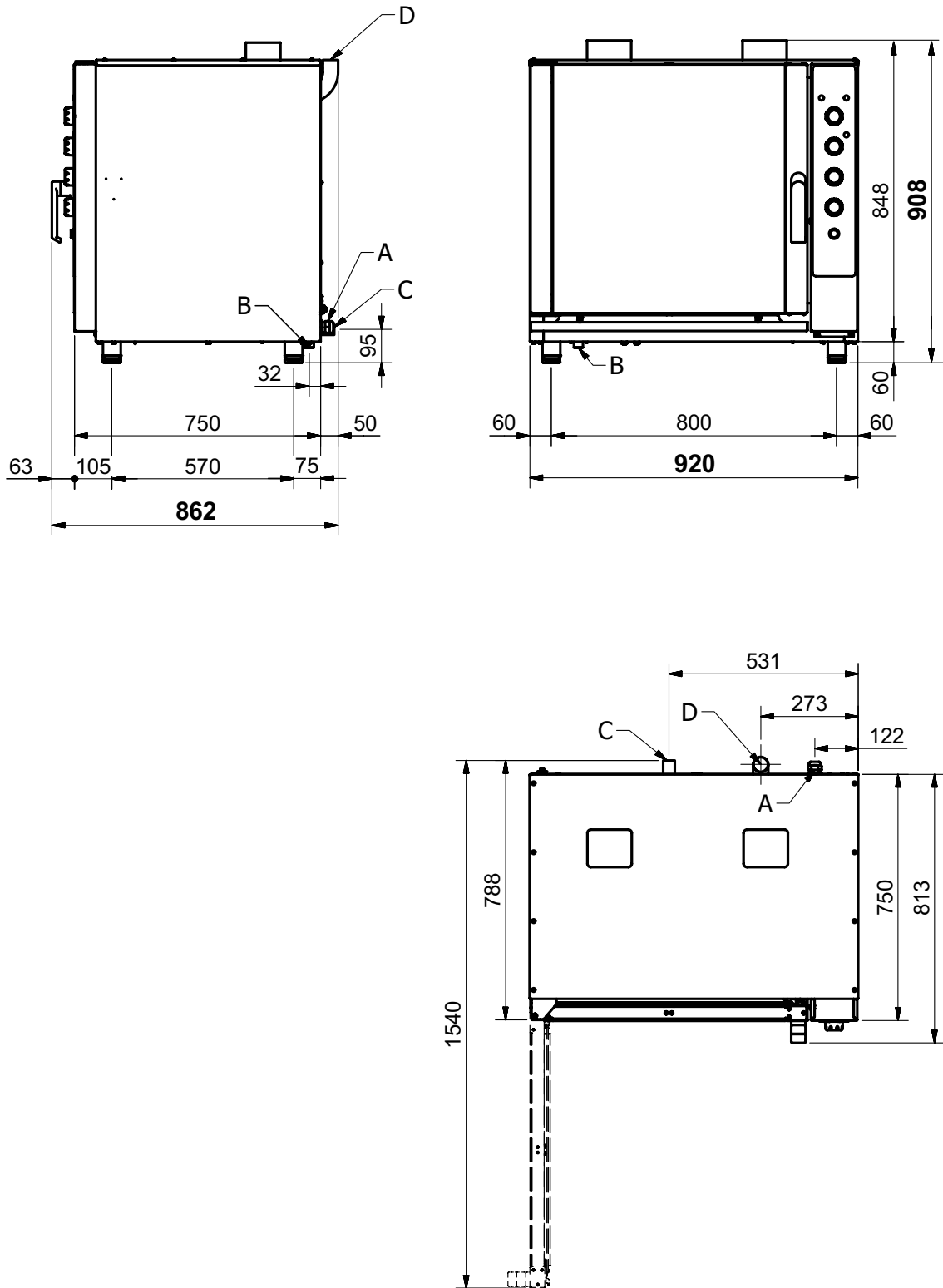
5 x 1/1 GN - 60x40 G

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 920 x 862 x h 758	5 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	100 kg



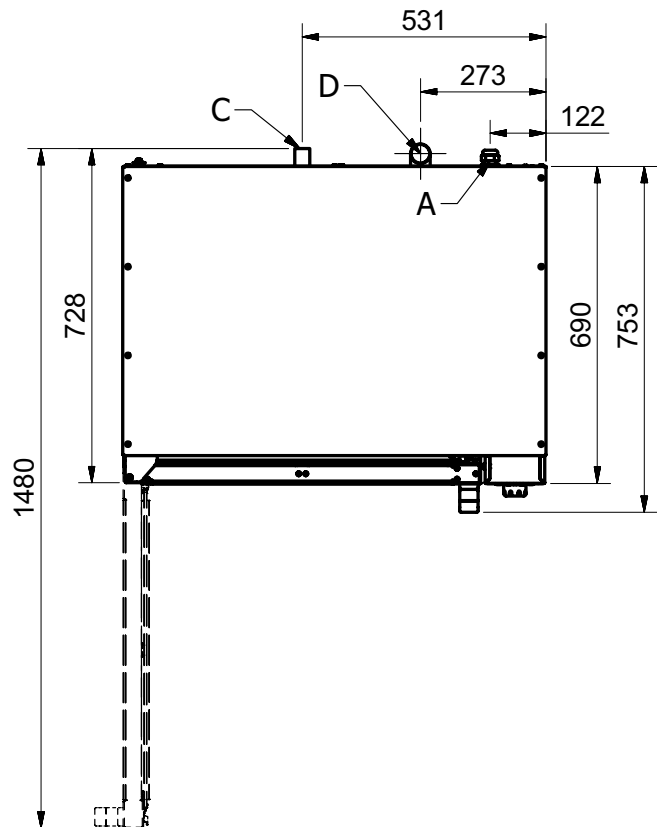
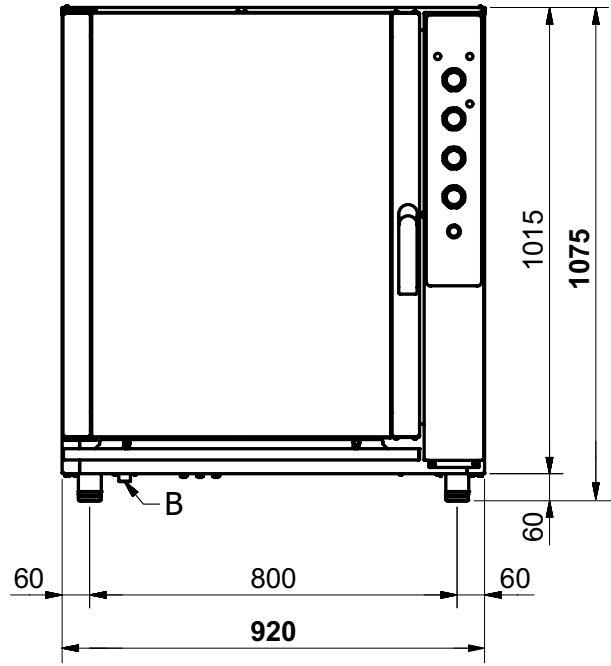
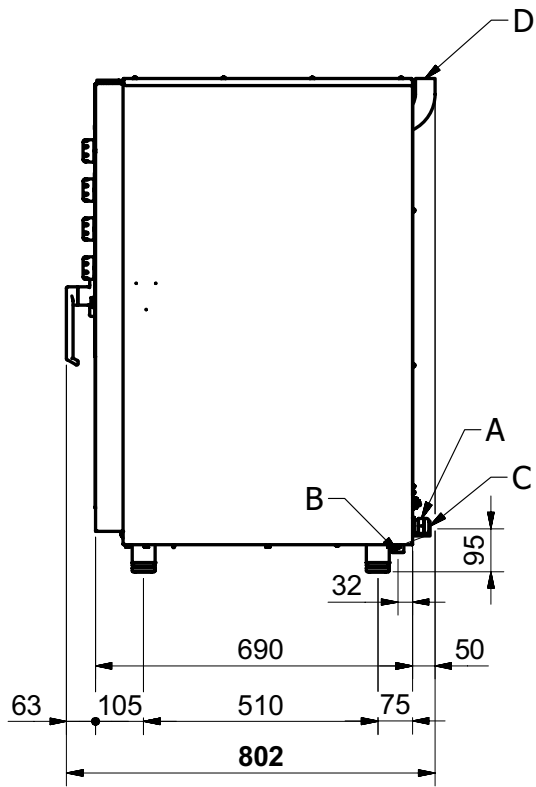
7 x 1/1 GN - 60x40 E

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 920 x 802 x h 850	7 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	100 kg



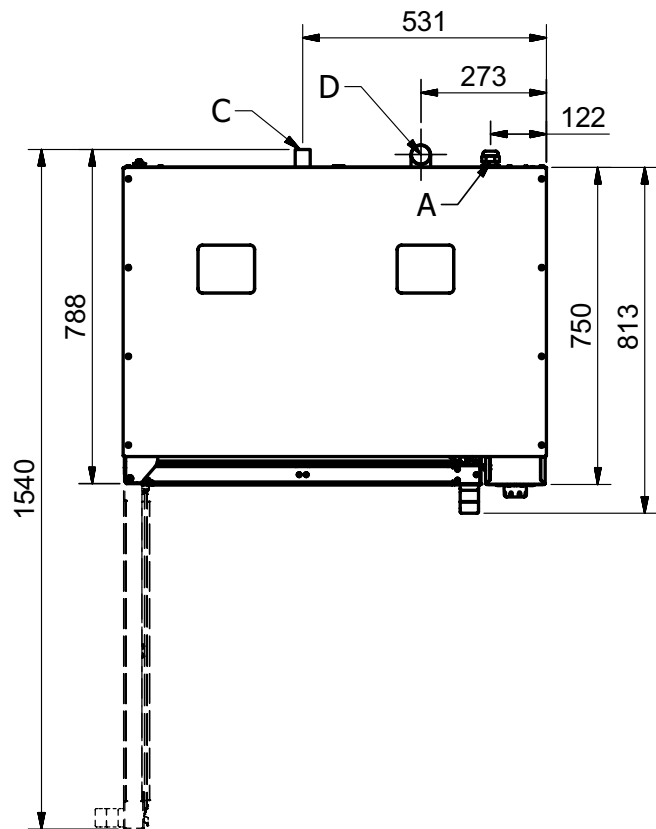
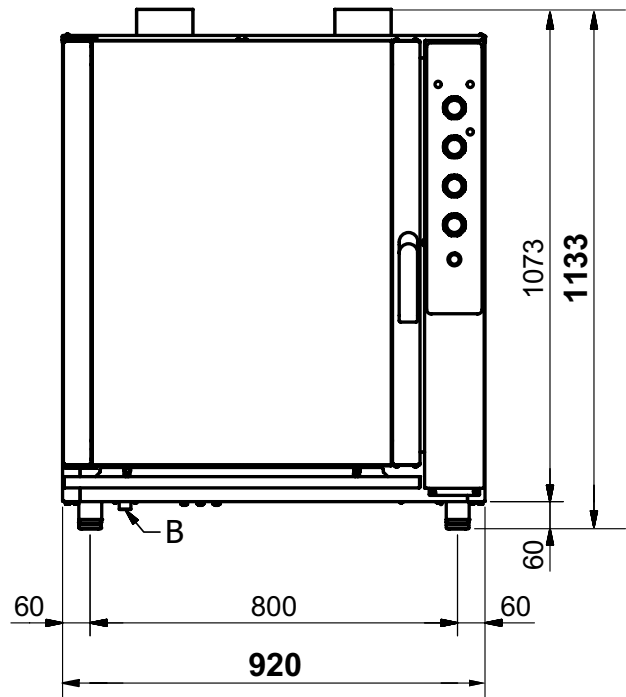
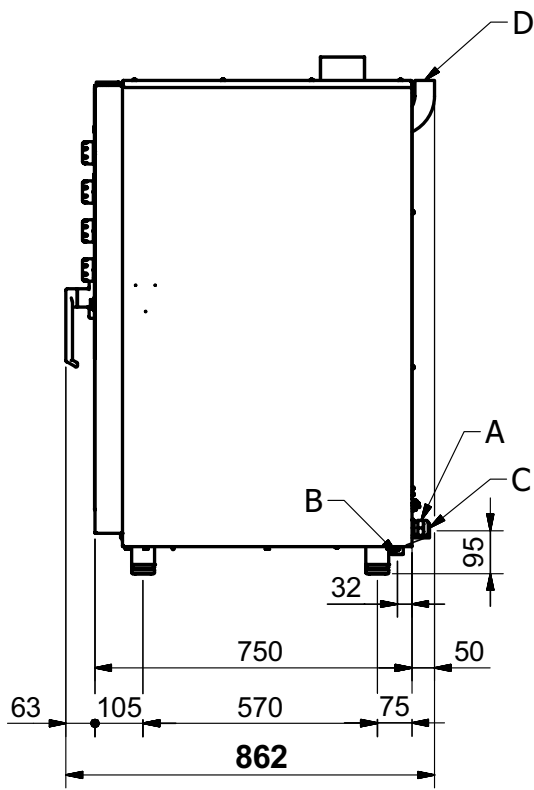
7 x 1/1 GN - 60x40 G

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 920 x 862 x h 908	7 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	110 kg



10 x 1/1 GN - 60x40 E

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 920 x 802 x h 1075	10 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	122 kg



10 x 1/1 GN - 60x40 G

Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
Dimensions	Capacity	Trays distance	Empty weight
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
Dimensions	Capacité	Ecartement grilles	Poids à vide
Dimensiones	Capacidad	Distancia bandejas	Peso en vacío
Afmetingen	Capaciteit	Afstand dienbladen	Leeggewicht
mm 920 x 862 x h 1133	10 x 1/1 GN - 60x40	75 mm	130 kg

FOREWORD

The contents of this manual are generic and not all the functions described may be available on your product.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copy errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics. Read the instructions for use very carefully paying particular attention to the rules concerning safety devices. This appliance must only be used for what it has been designed for and built for and that is: all baking of dishes and regenerating pre-cooked and/or frozen food.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

- indicate that this appliance is only for professional use and that it shall be used by qualified people;
- note that those parts which have been protected by the manufacturer or his agent shall not be adjusted by the user.

WARNING!

Before making any type of connection of this equipment (electrical or hydraulic), carefully read the instructions in this manual. This manual must be carefully kept to be available for future reference by users or service technicians. Installation must be carried out by a qualified personnel only.

1.0 DECLARATION OF CONFORMITY

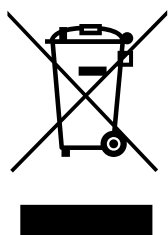
The Manufacturer declares that the appliances conform to the EEC norms.

They must be installed in accordance with current standards, especially regarding aeration of the premises and the exhaust gas evacuation system.

Note: The Manufacturer declines all and every responsibility for any direct damages caused by: an incorrect use, wrong installation or bad maintenance.

1.1 EUROPEAN DIRECTIVE ROHS 2012/19/UE

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/UE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

1.3 TRANSPORT OF THE OVEN AND PACKAGING REMOVAL

Upon receipt of the oven and before installing it, check the packaging is intact and there are not visible damages. Also check that along with the oven you receive also the documentation, consisting of:

- Instructions for installation, use and maintenance
- Wiring diagram
- Label ISO 3864-1

Before bringing the oven to the point, where it must be installed, check the following:

The doors are large enough to allow passage of the oven

The floor supports the weight.

According to the model of oven, its dimensions and its weight, use suitable facilities to handle goods during transport and installation, able to guarantee stability in order to avoid overturning, falls or uncontrolled movements of the appliance or its components.

Keep the oven packed until you reach the site where the oven is going to be installed.

The packaging makes the handling of goods easier and protects the oven from accidental push.

During moving and installation of the oven, the installer must comply with accident-prevention regulations in force at the place of installation (use of safety shoes, gloves, etc.) Remove the packaging taking care not to damage the oven. The adhesive film, that protects the surfaces made of stainless steel can be removed also after you have positioned the oven on the corresponding stand or the support surface.



ATTENTION: Packaging materials and adhesive film are potentially dangerous.

For this reason, they must be kept out of the reach of children and properly disposed of in compliance with local directives.

You should separate packaging materials (wood, cardboard, plastic...) and dispose of them separately, in compliance with directives in force at installation site.

Note: Take the protective film off the stainless steel parts by hand before starting the appliance.

Do not use abrasive substances and/or metal objects. Clear any adhesive residues using a sponge soaked in solvent. If the oven is heated up before removing the adhesive film, the removal of the film and cleaning of residues of glue will be much more difficult.

1.4 WARNINGS FOR THE INSTALLER

Read carefully all the instructions in this manual, because they give important suggestions about the right installation, use and maintenance of the appliance.

1.4B CONTROLS AT RECEPTION

The appliance are shipped in appropriate protective packing. On arrival, check that the appliance has not incurred in transport damage and that it is complete according to the order.

In the event of visible damage immediately note the damage on the transport documents with the following wording:

RECEIVED WITH RESERVE FOR EVIDENT DAMAGE OF PACKING.

IMPORTANT:All the operations indicated below must be performed in respect of the existing safety regulations, both for the equipment in use and for the operating procedures.

1.4C HANDLING

BEFORE BEGINNING HANDLING OPERATIONS ENSURE THAT THE LIFTING CAPACITY IS ENOUGH FOR THE APPLIANCE IN QUESTION.

HANDLING with FORK LIFT or SIMILAR (A); Insert the forks into the side or back of the wooden pallet supplied with the appliance, begin lifting checking that the appliance is in stable equilibrium. Attention: when insert the lifting device, pay attention to the power supply cable and the position of the feet.

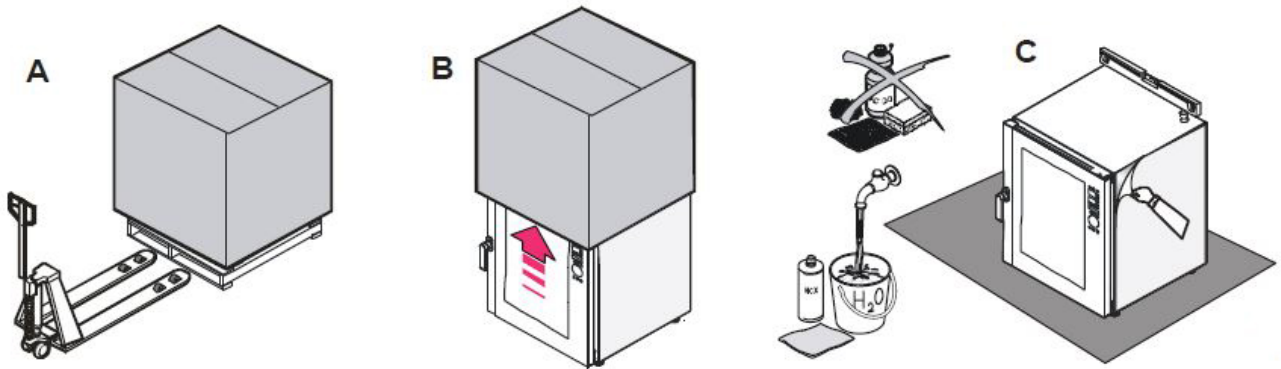
DURING HANDLING DO NOT TIP OR TURN OVER.

THE RESPECT OF THE RECOMMENDATIONS PRINTED ON THE OUTSIDE OF THE PACKING (D) IS A GUARANTEE OF A SOUND PHYSICAL AND OPERATING CONDITION OF THE APPLIANCE, ALL TO THE ADVANTAGE OF THE END-USER. THEREFORE THE FOLLOWING IS RECOMMENDED: HANDLE WITH CARE, KEEP DRY, STACKING OF OTHER OBJECTS ON THE APPLIANCE MUST BE ABSOLUTELY AVOIDED, STACKING OF OVEN IS PERMITTED, TAKING CARE OF THE MAXIMAL QUANTITY REPORTED ON THE PACKAGING (D).

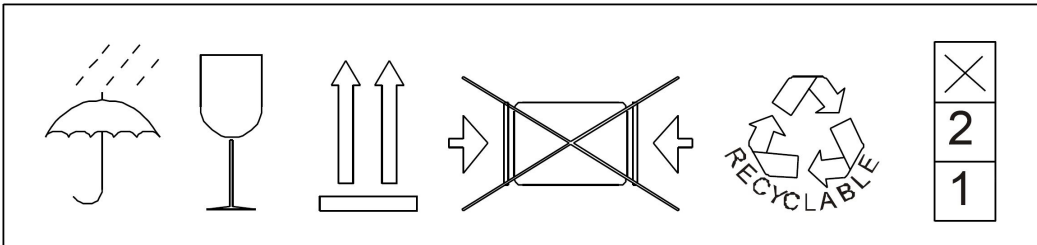
1.4D PLACING

Lift the appliance to separate it from the pallet (A). Remove the packing (B) and the protective film avoid using abrasive brushes or other damaging materials for the appliance's surfaces (C). Check that the appliance is perfectly levelled (C). Regulate the adjustable feet if it is necessary.

If you have a composition oven + neutral element, place the oven's legs in the proper place created in the top of the neutral element. Place the appliance away from heat sources and in a ventilated room. Never obstruct any air inlet on the oven in order to not compromise its performance and safety when the equipment is operating. Place the appliance in a site easy to join, so every type of maintenance, control and repair may be done easily.



1.5 GENERAL INDICATIONS ON THE PROTECTIVE PACKING











1.5B INDICATIONS ON THE PROTECTIVE PACKING OF THE GAS OVEN

GB	THIS APPLIANCE MUST BE CONNECTED FOLLOWING THE NORMATIVE LAWS IN FORCE. THIS ITEM MUST BE USED IN A VENTILATED PLACE ONLY. BEFORE THE INSTALLATION AND THE USE OF THE APPLIANCE, INSTRUCTIONS MUST BE READ DOWN CAREFULLY. THIS PACKAGING HAS TO BE PROPERLY RECYCLED ACCORDING TO THE EXISTING LOCAL REGULATIONS.	CAT II2H3+	GAS PREDISPOSED
			G20 20 mbar □ G30 28-30 mbar □ G31 37 mbar □

1.5C GAS TECHNICAL DATA PLATE

Cal	Gas	G20	G25	G30	G31				
I2E	p (mbar)	20	--	--	--	LU	□	PL	□
I3B/P	p (mbar)	--	--	30	30	IS	□	MT	□
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	AL	□	CY	□
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	IT	□	LT	□
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	CZ	□	MK	□
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	ES	□	CH	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	AL	□	BG	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	DK	□	EE	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	LV	□	LT	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	□	SK	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	TR	□		
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	50	50	AT	□	SK	□
II2E+3+	p (mbar)	20	25	28-30	37	BE	□	FR	□
II2E3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	□		
II2ELL3B/P	p (mbar)	20	20	50	50	DE	□		
II2L3B/P	p (mbar)	--	20	30	30	RO	□		
II2EK3B/P	p (mbar)	20	25	30	30	NL	□		

1.6 TECHNICAL FEATURES

Trays	External dimensions W x D x H (mm)	Internal dimensions W x D x H (mm)	 		Total Power (kW)	Absorbed Current (A)	Packed Volume (m ³)	Gross Weight (kg)
			kW	kcal				
5 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 700	660 x 420 x 450		6,8	7,0 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	13,7	0.65	90
7 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 850	660 x 420 x 600		9,0	9,3 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	20,5	0.77	100
10 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 1075	660 x 420 x 825		13,5	13,95 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	21,4	0.95	122
5 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 758	660 x 420 x 450		10,0	0,22 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	0,90	0.75	98
7 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 908	660 x 420 x 600		13,5	0,33 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	1,40	0.88	108
10 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 1133	660 x 420 x 825		20,0	0,45 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	2,00	1.07	133

- It is strictly recommended to have a free space of 5 cm from the back side of the oven to the wall and from one of the two sides to the wall in order to ensure a correct and easy connection to the equipotential system and to the electrical and water system.
- It is recommended to have 4-6 cm of distance from the other appliances to guarantee a proper air circulation and avoid the near surfaces to become overheated.

1.7 ELECTRICAL CONNECTION

For the direct connection to the electric system it's necessary a device to ensure the disconnection from the electric system, with a contacts opening able to disconnect completely the electric system in the conditions of category of over voltage III, in accordance with installation regulations.

The connection must be done according to the current local regulations.

Verify that:

- Voltage and frequency correspond to those stated on the data plate of the appliance.
- The electrical plant supports the consumption of electricity of the appliance.
- The electrical plant has a grounding to the current local regulations.
- The appliance must be placed in such a way that the interlocked switched socket-outlets to the network can be easily reached.
- Type of electric cable:

Cable type	Section	Electric kW
FG7R/FG70R	5 x 4.0 mm ²	13,5
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	9,0
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	6,0
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	3,35

When the appliance is operating, the power supply voltage must not diverge from the value of the nominal voltage, indicated on the data plate, by more than $\pm 10\%$.

Insert the plug in the socket only if you are sure that the socket is right for the plug. Three phases ovens are not supplied with electrical cable, therefore it is necessary to connect to the oven internal terminal board a cable of proportionate section.

Cable replacement: after opening the lower cover, placed in back side of the oven (unscrew the fixing screw), connect the conductives in accordance with the selected wiring diagram.

Fix the cable to the suitable cable gland and close the back cover.

The connection and the creation of the cable has to be done by authorized personnel.

If the cable is damaged it has to be substituted by authorized personnel.

1.7A EQUIPOTENTIAL SYMBOL



Equipotential connection is necessary when different appliances have to be connected (electrical or neutral) in an equipotential system.

1.8 WATER FEATURES

The water must be suitable to human use with the following characteristics:

Temperature: included between 15 – 20°C

Total hardness: included between 4 and 12 °f (French degrees), it is advisable to install a softener upstream from the appliance that will maintain the hardness level at the mentioned values.

Pressure: included between 150 and 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

Attention: higher water pressure values result in increased water consumption and can compromise the correct functioning of some components.

Maximum chloride concentration (Cl⁻): less than 150 mg/litre.

Chlorine concentration (Cl₂): less than 0.2 mg/litre.

pH: more than 7.

Water conductivity: included between 50 and 2000 µS/cm.

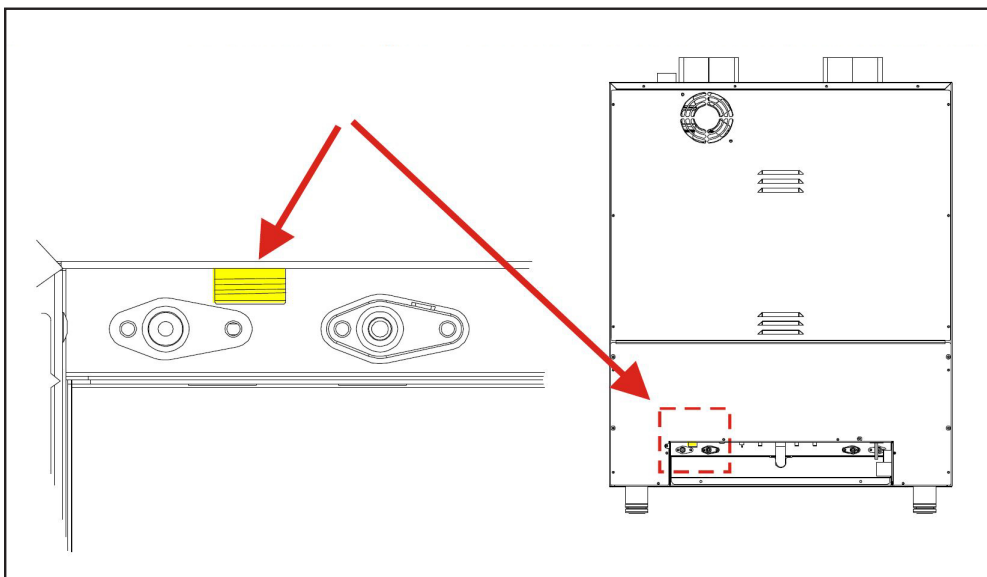
Attention: Water treatment systems that bring to different values to the ones above mentioned automatically invalidate the guarantee. The use of dosing systems designed to prevent the build-up of lime-scale in pipes (i.e. polyphosphate dosing systems) is also prohibited since it may impair the performance of the appliance.

1.9 GAS CONNECTION

The section of the enter gas tube depends on the gas type and on the consumption of the installed oven.

The connection must be done according to the current local regulations.

The gas oven is equipped with a 1/2" male thread positioned in the back side of the oven (see the drawing below).



The connection has to be done with fitting adapters and gaskets appropriate for the used gas type (see technical data). A fast acting shutoff valve must be installed on the gas inlet line to the oven.

The valve must be type test approved according to the current regulations. The connections of the gas main can be permanent or detachable; if flexible metal tube is used, this should be made of stainless and corrosion resistant material (do not use rubber hose!). Every type of chosen sealing material used for connections have to be tested and approved for this purpose. All connections between the mains and the appliance must be tested for leakage.

The recommended method is to use a proprietary leak detection spray or a non-corrosive foamy liquid of any general description can simply be brushed onto the fittings: the important thing is that NO BUBBLES SHOULD APPEAR.

WARNING: NEVER ANY CIRCUMSTANCES TEST FOR GAS LEAKS WITH A NAKED FLAME.

2.0 CONNECTING TO THE FLUE

The gas appliances are provided with a flue for eliminating the residuals of combustion.

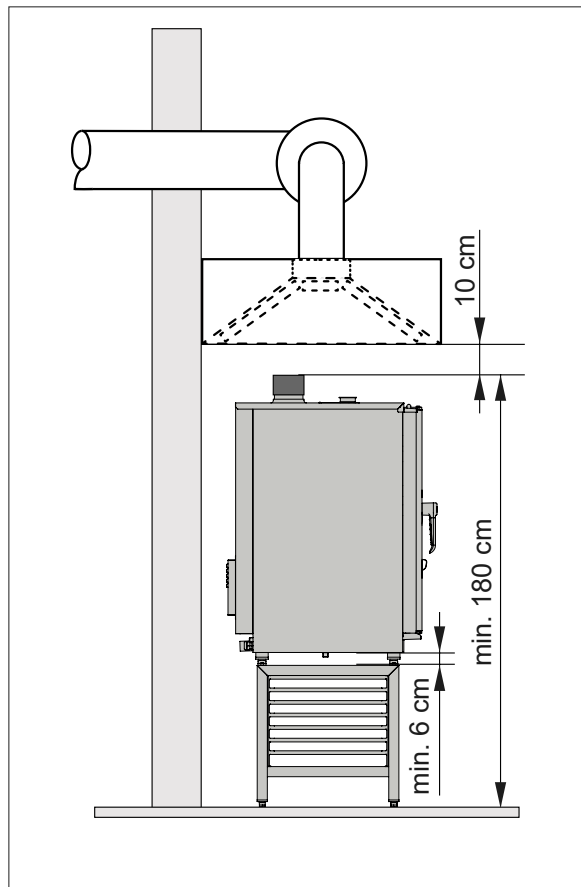
This flue must be connected as illustrated in figure as established by the installation rules.

Forced fumes evacuation type A1

The appliance is of the A1 type. It must to be installed in sufficiently ventilated rooms to prevent the possibility of unacceptable concentrations of substances harmful to health in the room in which the appliance is installed, made in accordance with national and local laws and regulations in force.

Indicatively the flow rate of an air aspirator connected directly to the external environment is 35 m³/h for each kW of gas power installed.

The appliance must be installed in sufficiently ventilated rooms to ensure the air flow necessary for combustion, in accordance with the national and local laws and regulations in force.



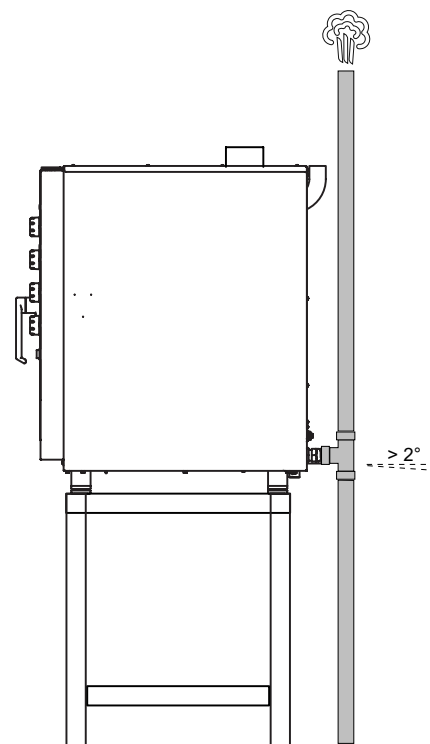
2.1 PLUMBING – WATER DRAINAGE

Drainage for the water is at the back of the oven and must be connected directly to the end of the stainless steel drainpipe.

The drain must have no trap and be made in rigid pipes that can withstand a temperature of 110°C.

Under no circumstances must pipe diameter be reduced. The actual pipe should be at atmospheric pressure with the appropriate funnel type air intake.

If the drainpipe is clogged for any reason steam can escape from the door and bad smells can be created inside in the oven.



3.1 REPLACING SPARE PARTS

The replacement of damaged parts must be done only by qualified personnel.

To request the manufacturer parts to be replaced must be provided the oven model and serial number.

These data can be found on the rating plate attached to the oven.

Before starting to replace spare parts make sure, for safety reasons, that the electricity main switch is off and that the water on-off valve are closed.

3.2 CHECKING THE FUNCTIONS

After completing the installation of the oven is necessary to perform a leak test to the water network.

The installer must check with suitable measurement instruments that the air noise emissions have a level of sound pressure type weighed A, less than 70 dB (A).



The label ISO 3864-1 here on the side must be stuck on a visible surface, 1,6 mt height from the ground.

On floor models, the label is already stuck in the suitable position.

On table models, the label is supplied along with the documentation and must be stuck after installation on a visible part of the appliance at 1.60 mt from the ground.

The installer must verify proper operation of the oven, providing the necessary instructions to the customer and give this instruction manual that the user must follow carefully.

IMPORTANT:

Before the operator turns the oven on and uses it for any cooking or washing cycle, it is necessary that the installer or a qualified technician checks all the connections have been done up to the instructions stated in our manual.

The technician or the installer must therefore check as follows:

- The oven must stand (horizontal position) and be fixed on a stand or a shelf, that can guarantee stability.
- Wiring connection must be effected according to the directives and the feed cable section must be no lower than the one indicated in the manual.
- Pressure and hardness of the water must comply the values indicated in this manual;
- If the oven is supplied with drain pipe, this must be connected properly and the materials used should withstand the working temperature.

After you have checked everything, open the water on-off valve, eventually the gas on-off valve and the protection switch, all installed upstream.

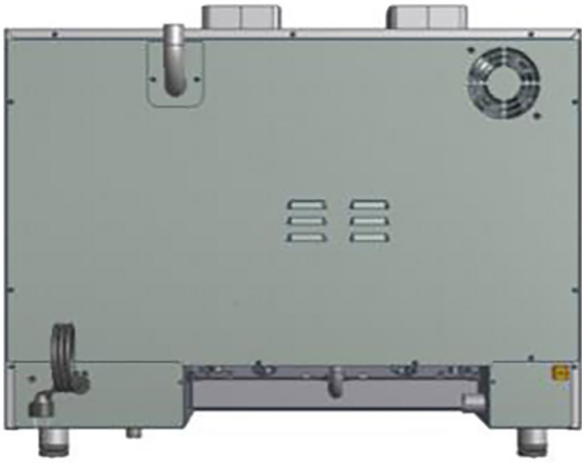
The installer must check the proper functioning of the oven and give to the operator necessary instructions for a correct use of the oven, and also verify that the operator owns a copy of this manual.

3.3 GAS OVENS: SOSTITUTION OF NOZZLES

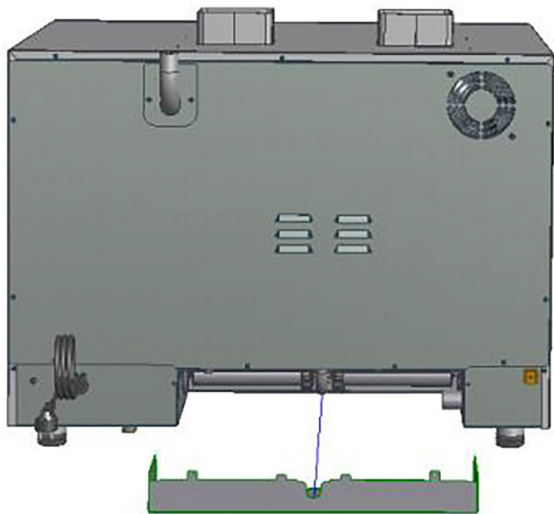
TABLE FOR NOZZLE SUBSTITUTION

THERMIC NOMINAL POWER	NOZZLES		MARKING
10.0 kW	G30 30 mbar		80
	G20 20 mbar		120
13.5 kW	G30 28..30 mbar	G31 30...37 mbar	90
	G30 50 mbar	G31 50 mbar	80
	G20 20 mbar		140
	G25 25 mbar		150
	G25 20 mbar		155
20.0 kW	G30 28..30 mbar	G31 30...37 mbar	110
	G30 50 mbar	G31 50 mbar	95
	G20 20 mbar		175
	G25 25 mbar		185
	G25 20 mbar		195

You have to close the gas tap before make any operation.



Unscrew the screws of the cover panel of the burner.



Nozzle ----->

Gasket ----->

Remove the lower panel of the burner.



Unscrew the screws of the left and right burner.



Remove the left burner and the right one.



After removing the burners, burner nozzles unscrew the two left and two right of burner nozzles.

- Throw away the old nozzles and gaskets.
- Mount the new nozzles in the place of the old ones .
- Mount again the burners and fix them with their own screws.
- Mount the burner lower panel and fix it with its own screws.
- Open the gas tap.

4.0 PROBLEMS AND SOLUTIONS

THE OVEN DOES NOT SWITCH ON

- Check that all pole disconnection switch is switched on and that there is power (green light on)
- Set the timer
- Check if the safety thermostat has to be reset
- Check that the oven's door is closed
- Check the cooking session has been correctly set.

THE FAN SWITCHED OFF WHILE THE OVEN IS ON

Every 2 minutes the fan motor automatically reverses direction of rotation followed by a 20-seconds rest. If the last cooking session ended with the fan rest period, the next time, you switch the oven on, the motor will remain briefly switched off .

- Check that the fan is not temporarily switched off (no more than 20 seconds) due to the normal functioning of the oven.
- Check that the oven's door is closed
- Check that the vent is not obstructed.

THE OVEN CHAMBER LIGHT DOES NOT WORK

- Use heat-resistant light bulbs
- Replace the light bulbs

HUMIDITY CONTROL TUBES ARE NOT DISCHARGING WATER

- Check that the water tap is open.
- Check that the filter is not obstructed
- Check that the humidity control has been switched on

WATER FILTER

If the water supply to the oven is interrupted , check the electrovalve input filter behind the oven:

- Turn off the water tap on the rising main
- Disconnect the tube connecting the oven to the mains
- Use pliers to remove the filter located behind the electrovalve
- Clean filter of any impurities and replace it behind the electrovalve
- Reconnect the tube

RED LIGHT ALARM

Means that the burner is blocked. You have to press for 3 seconds the re-start button (see installation scheme).

5.0 ORDINARY MAINTENANCE

This section is dedicated to the end user and is important for the appliance to work correctly in the long term. A few simple operations conscientiously carried out at set periods can avoid the need of servicing by specialised personnel.

The operations to be made do not require any particular technical knowledge and can be summarised in simple controls of the appliance components.

BEFORE BEGINNING ANY TYPE OF MAINTENANCE OR CLEANING WORK ON THE APPLIANCE DISCONNECT THE MAINS POWER SUPPLY (electric, water).

OVEN'S CLEANING

ATTENTION: BEFORE CLEANING THE OVEN YOU HAVE TO ENSURE THAT THE OVEN IS COLD.

At the end of the working day, clean the oven inside and out:

1. use only warm water and soap or a neutral detergent
2. rinse with plenty of water dry thoroughly
3. dry thoroughly

All food residuals and grease must be removed from the oven each time it is used for cooking; follow the 1-2-3 indications below.

Do not use abrasive materials and other products which could be damaging for the inox surfaces.

Use only alkali based products suitable for the purpose.

Do not use high pressure water jets to clean the oven.

If the oven does not work properly, switch the oven off, disconnect the electricity and water supply and notify the technical assistance service.

For an extended period of non use we recommend to:

1. switch off the appliance by long pressing the (1) ON/OFF key
2. disconnect from all powers supply electric and water
3. leave the door ajar to avoid bad odors from forming

The appliance should be checked at least once a year by qualified and authorised personnel.

PREMESSA

Il contenuto del presente manuale è riferito a diversi modelli di forni, per questo motivo, non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel forno da voi acquistato.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza. Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente progettata e costruita e cioè per la cottura di alimenti e per la rigenerazione di cibi precotti e/o refrigerati.

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Indicare che questo apparecchio è solo per uso professionale e che deve essere utilizzato da personale qualificato; notare che le parti che sono state protette dal produttore o dal suo agente non devono essere regolate dall'utente.

ATTENZIONE! Prima di realizzare qualsiasi tipo di connessione di questo apparato (elettrica o idraulica), leggere con attenzione le istruzioni riportate nel presente manuale. Questo manuale deve essere conservato con cura per essere disponibile per future consultazioni da parte degli utilizzatori o dei tecnici addetti alla manutenzione. L'installazione deve essere realizzata esclusivamente da personale tecnico specializzato.

1.0 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il Costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni CEE.

L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza alle norme vigenti, soprattutto in merito all'areazione dei locali e dei sistemi per l'evacuazione dei gas combusti.

N.B.: Il Costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti derivati da: uso non corretto, errata installazione e da cattiva manutenzione.

1.1 DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

1.3 TRASPORTO DEL FORNO E RIMOZIONE DEGLI IMBALLI

Al ricevimento del forno e prima di procedere all'installazione verificare che l'imballo sia integro e che non siano presenti danni visibili. Verificare che assieme al forno ci sia tutta la relativa documentazione, composta da:

- manuale di installazione, uso e manutenzione
- schema elettrico
- etichetta ISO 3864-1

Prima di trasportare il forno fino al punto dove deve essere installato verificare che:

- le porte abbiano un'ampiezza sufficiente a consentire il passaggio del forno;
- la pavimentazione sopporti il peso.

A seconda del modello del forno, delle sue dimensioni e del suo peso, utilizzare per la movimentazione in fase di trasporto e spostamento prima dell'installazione, attrezzature che garantiscano la stabilità al fine di evitare ribaltamenti, cadute o movimenti incontrollati dell'apparecchio o delle sue parti componenti.

Mantenere l'imballo del forno fino al luogo dove il forno verrà installato.

L'imballo facilita la movimentazione e protegge il forno dagli urti accidentali.

Durante lo spostamento e l'installazione del forno, l'installatore è tenuto a rispettare le norme antinfortunistiche vigenti nel luogo di installazione (uso di scarpe antinfortunistiche, guanti, ecc.). Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare il forno. La pellicola adesiva che protegge le superfici in acciaio inossidabile può essere rimossa anche dopo aver posizionato il forno sopra il corrispondente supporto o sulla superficie di appoggio.



ATTENZIONE. I materiali dell'imballaggio e le pellicole adesive sono potenzialmente pericolosi. Per questo motivo devono essere mantenuti fuori dalla portata dei bambini e correttamente smaltiti, nel rispetto delle norme locali.

È opportuno separare i materiali degli imballaggi (legno, cartone, plastica...) e smaltirli separatamente, nel rispetto delle normative in vigore nel luogo di installazione.

Nota: rimuovere manualmente le pellicole adesive che proteggono le parti in acciaio, prima di mettere in funzione l'apparecchio, evitando l'uso di sostanze abrasive e/o di oggetti metallici.

Pulire gli eventuali residui di colla utilizzando una spugna imbevuta di solvente.

Se il forno viene fatto riscaldare senza aver prima tolto le pellicole adesive, la rimozione delle pellicole e la pulizia dei residui di collante risulteranno molto più difficoltose.

1.4 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Leggere attentamente le istruzioni contenute in questo libretto, perché esse forniscono importanti indicazioni riguardo la sicurezza dell'installazione, uso e manutenzione del forno.

1.4B RICEVIMENTO

L'apparecchiatura arriva protetta da un imballo. Controllare all'arrivo che l'apparecchiatura non abbia subito danneggiamenti durante il trasporto e che la stessa sia completa nelle sue parti come da ordine. Nel caso di danni visibili annotare immediatamente sul documento relativo al trasporto il danno riscontrato riportando la dicitura:

RITIRO CON RISERVA PER EVIDENTI DANNI AD IMBALLO.

IMPORTANTE: Tutte le operazioni di seguito citate debbono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia per quanto relativo all'attrezzatura usata sia per quanto relativo alle modalità operative.

1.4C MOVIMENTAZIONE

PRIMA DI DAR CORSO AD OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE ASSICURARSI CHE LA CAPACITA' DI SOLLEVAMENTO SIA ADEGUATA AL PESO DELL'APPARECCHIATURA IN QUESTIONE.

Movimentare l'apparecchiatura con carrello elevatore o simile (A): inserire le forche sul lato anteriore o posteriore della pedana di legno a corredo dell'apparecchiatura. Dar corso al sollevamento assicurandosi che l'apparecchiatura sia in equilibrio stabile.

ATTENZIONE: NEL CORSO DELLA MOVIMENTAZIONE NON CAPOVOLGERE O ROVESCIARE.

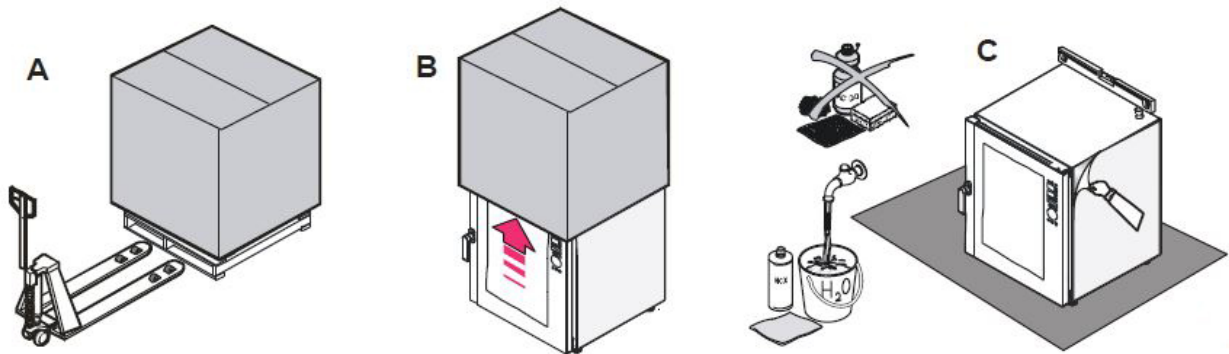
AVVERTENZE: IL RISPETTO DELLE RACCOMANDAZIONI RIPORTATE SUL LATO ESTERNO DELL'IMBALLO È GARANZIA DI INTEGRITÀ FISICA E FUNZIONALE DELL'APPARECCHIATURA A TUTTO VANTAGGIO DELL'UTILIZZATORE FINALE. VIENE RACCOMANDATO QUINDI DI:

- MOVIMENTARE CON CURA
- TENERE ALL'ASCIUTTO
- EVITARE NEL MODO PIÙ ASSOLUTO DI SOVRAPPORRE ALTRI OGGETTI ALL'APPARECCHIATURA.

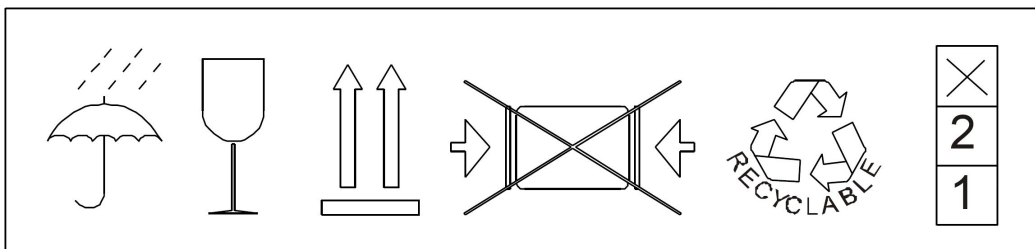
SOVRAPPORRE SOLAMENTE CON APPARECCHIATURE DELLO STESSO MODELLO E TIPO E NELLE QUANTITA' (N° PEZZI MASSIMI) RIPORTATE SULL'IMBALLO.

1.4D POSIZIONAMENTO

- Togliere l'imballo (B)
- Togliere manualmente la pellicola di protezione sulle parti in acciaio, evitando di utilizzare sostanze abrasive e/o oggetti metallici (C)
- Collocare l'apparecchiatura assicurandosi che essa sia perfettamente in piano (C), altrimenti agire sui piedini ad altezza regolabile affinché essa sia posizionata in maniera corretta.
- Nel caso di forno+mobiletto neutro, alloggiare i piedini negli spazi appositamente creati sul mobiletto.
- Collocare l'apparecchiatura ad una distanza almeno di 6 cm dalla parete posteriore e da una delle 2 pareti laterali per consentire il collegamento del cavo di alimentazione, della rete idrica e del conduttore equipotenziale: la posizione dell'apparecchiatura deve inoltre permettere un facile accesso, in qualsiasi momento, per tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché per gli interventi di riparazione.



1.5 INDICAZIONI GENERICHE PRESENTI SULL'IMBALLO











1.5B INDICAZIONI PRESENTI SULL'IMBALLO FORNI A GAS

IT	QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI E USATO SOLO I LOCALI BEN VENTILATI. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE ED USO DEL APPARECCHIO. QUESTO IMBALLO VA SMALTITO IN CONFORMITÀ ALLE NORME VIGENTI.	CAT II2H3+	PREDISPOSTO GAS	
			G20	20 mbar <input type="checkbox"/>
			G30	28-30 mbar <input type="checkbox"/>
			G31	37 mbar <input type="checkbox"/>

1.5C TARGHETTA DATI TECNICI GAS

Cal	Gas	G20	G25	G30	G31				
I2E	p (mbar)	20	--	--	--	LU	□	PL	□
I3B/P	p (mbar)	--	--	30	30	IS	□	MT	□
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	AL	□	CY	□
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	IT	□	LT	□
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	CZ	□	MK	□
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	ES	□	CH	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	AL	□	BG	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	DK	□	EE	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	LV	□	LT	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	□	SK	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	TR	□		
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	50	50	AT	□	SK	□
II2E+3+	p (mbar)	20	25	28-30	37	BE	□	FR	□
II2E3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	□		
II2ELL3B/P	p (mbar)	20	20	50	50	DE	□		
II2L3B/P	p (mbar)	--	20	30	30	RO	□		
II2EK3B/P	p (mbar)	20	25	30	30	NL	□		

1.6 CARATTERISTICHE TECNICHE

Teglie	Dimensioni esterne L x P x H (mm)	Dimensioni interne L x P x H (mm)	 		Potenza totale (kW)	Corrente assorbita (A)	Volume imballo (m ³)	Peso lordo (kg)
			kW	kcal				
5 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 700	660 x 420 x 450	 6,8		7,0 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	13,7	0.65	90
7 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 850	660 x 420 x 600	 9,0		9,3 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	20,5	0.77	100
10 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 1075	660 x 420 x 825	 13,5		13,95 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	21,4	0.95	122
5 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 758	660 x 420 x 450	 10,0		0,22 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	0,90	0.75	98
7 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 908	660 x 420 x 600	 13,5		0,33 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	1,40	0.88	108
10 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 1133	660 x 420 x 825	 20,0		0,45 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	2,00	1.07	133

- Si raccomanda vivamente di avere uno spazio libero di almeno 5 cm dal retro del forno alla parete e da uno dei due lati alla parete al fine di garantire un corretto e agevole collegamento al sistema equipotenziale, alla rete elettrica e al sistema idrico.
- Si consiglia di avere 4-6 cm di distanza dagli altri apparecchi per garantire una corretta circolazione dell'aria ed evitare che le superfici vicine si surriscaldino.

1.7 CONNESSIONE ELETTRICA

Per il collegamento diretto alla rete (vedere SCHEMI INSTALLAZIONE FORNI ELETTRICI), è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione alla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione.

Il collegamento alla rete elettrica deve essere fatto rispettando le normative vigenti. Verificare che:

- La tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano a quanto indicato sulla targhetta "dati tecnici" apposta sul lato destro dell'apparecchiatura
- L'impianto possa supportare il carico dall'apparecchio (vedere la targhetta con i dati tecnici)
- L'impianto sia munito di messa a terra secondo le norme in vigore
- Il sezionatore del forno sia raggiungibile facilmente anche dopo aver posizionato ed installato l'apparecchiatura
- La tipologia del cavo di alimentazione:

Tipologia cavo	Sezione	kW elettrico
FG7R/FG70R	5 x 4.0 mm ²	13,5
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	9,0
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	6,0
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	3,35

La tensione di alimentazione, quando il forno è in funzione, non si discosti dal valore nominale di $\pm 10\%$.

I forni monofase 230 V sono dotati di cavo con spina Schuko: inserire la spina nella presa elettrica dopo aver verificato che la presa sia adatta alla spina in dotazione.

I forni trifase non sono dotati di cavo elettrico, quindi è necessario collegare alla morsettiera interna del forno un cavo di adeguata sezione.

Sostituzione del cavo: la sostituzione del cavo deve essere eseguita da personale autorizzato e competente.

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

1.7A SIMBOLO EQUIPOTENZIALITA'



Il collegamento equipotenziale è necessario al collegamento di tutte le apparecchiature (elettriche e neutre) presenti nell'installazione al fine di garantire un collegamento equipotenziale.

1.8 CARATTERISTICHE DELL'ACQUA

L'acqua di alimentazione deve essere idonea al consumo umano e avere le seguenti caratteristiche:

Temperatura: compresa tra 15 – 20°C

Durezza totale: compresa tra 4 e 12 °f (gradi Francesi).

Si consiglia di installare sempre un decalcificatore a monte dell'apparecchio, atto a mantenere il valore della durezza dell'acqua entro detti valori, Il funzionamento del forno con acqua di durezza superiore porta alla formazione di incrostazioni calcaree sulle pareti della camera di cottura.

Pressione: compresa tra 150 e 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

Concentrazione di ione cloruro (Cl⁻): inferiore a 150 mg/lit.

Concentrazione di Cloro (Cl₂): inferiore a 0.2 mg/litro.

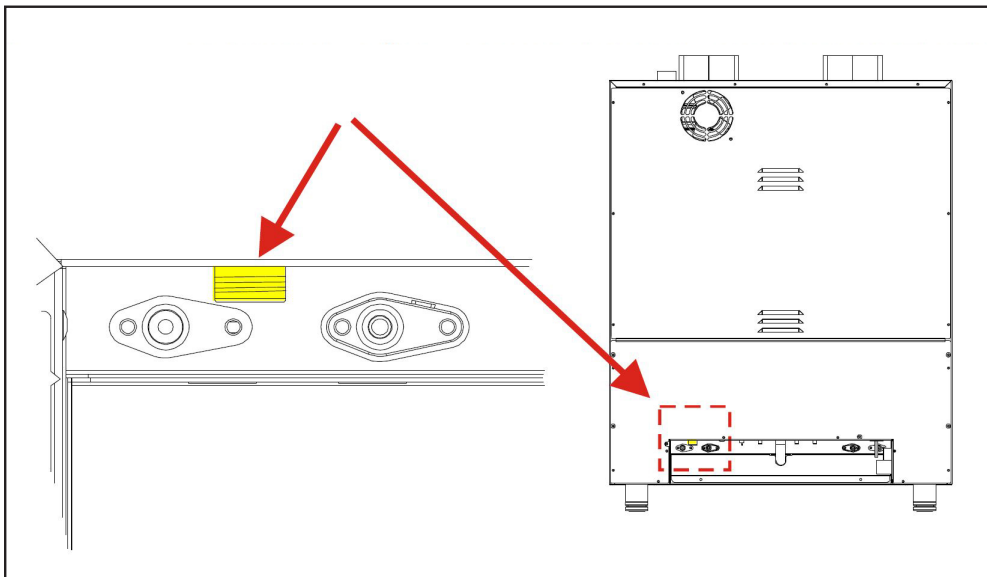
pH: maggiore di 7.

Conducibilità elettrica: compresa tra 50 e 2000 µS/cm.

Attenzione: L'utilizzo di sistemi di trattamento dell'acqua che determinano valori diversi da quelli sopra indicati non è ammesso pena il totale decadimento della garanzia. Eventuali impianti dosatori di sostanze atte a evitare la formazione di incrostazioni nelle tubazioni (per esempio: dosatori di polifosfati) sono altresì vietati perché possono compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

1.9 CONNESSIONE GAS

La sezione del tubo di adduzione gas deve essere scelta a seconda del tipo di gas e dal consumo dell'apparecchiatura da allacciare. L'impianto deve essere progettato ed eseguito in opera secondo le norme vigenti. L'apparecchiatura a gas è dotata di un attacco da ½" gas maschio posizionato nella parte posteriore del forno.



L'allacciamento a tale attacco va effettuato con appositi adattatori e guarnizioni idonei al tipo di combustibile utilizzato (vedi dati tecnici). Deve essere posto a monte del forno un rubinetto di intercettazione rapida per la chiusura del gas (omologato dalle vigenti normative). Si possono avere due tipi di collegamenti: fisso o scollegabile.

Nel caso di impiego di tubi flessibili dovranno essere resistenti alla corrosione e in materiale inossidabile.

Eventuali materiali di tenuta utilizzati nel collegamento dovranno essere omologati secondo le vigenti norme di legge. Per le prove di tenuta di tutti i raccordi tra impianto ed apparecchiatura si consiglia l'uso di spray cercafughe; si possono anche spennellare, nei punti di raccordo, sostanze schiumose non corrosive.

Ovviamente in entrambi i casi NON DEVONO COMPARIRE BOLLE.

QUANDO SI EFFETTUANO TALI PROVE, EVITARE FIAMME LIBERE.

2.0 COLLEGAMENTO AL CAMINO

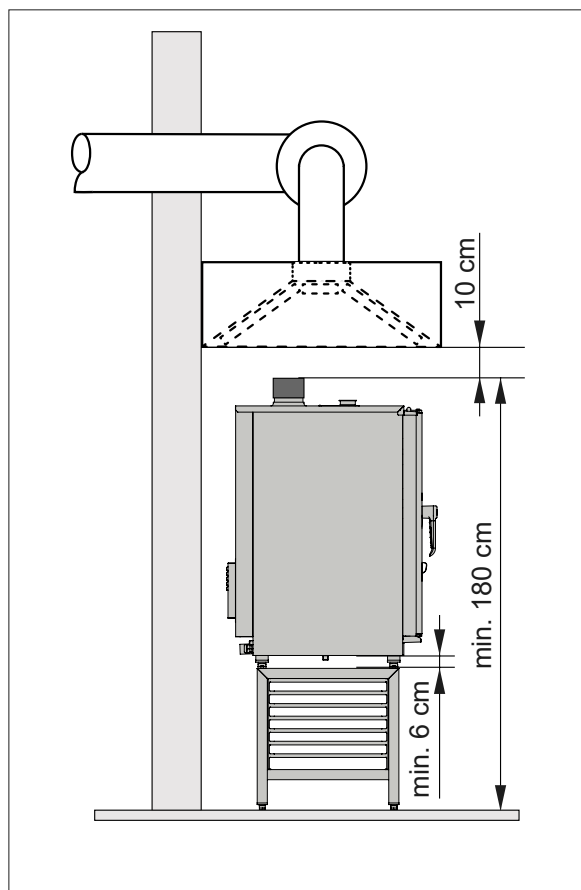
I modelli a gas sono provvisti di un camino per l'evacuazione dei prodotti della combustione che deve essere collegato secondo la modalità illustrata prevista dalle normative di installazione.

Evacuazione fumi forzata tipo A1

L'apparecchio è di tipo A1. Deve essere installato in locali sufficientemente ventilati per prevenire l'eventualità di concentrazioni inaccettabili di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio, realizzati in accordo con le norme e le regolamentazioni nazionali e locali vigenti.

Indicativamente la portata di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'ambiente esterno, è di 35 m³/h per ogni kW di potenza gas installata.

L'apparecchio deve essere installato in locali sufficientemente ventilati per garantire il flusso d'aria necessario per la combustione, in accordo con le norme e le regolamentazioni nazionali e locali vigenti.



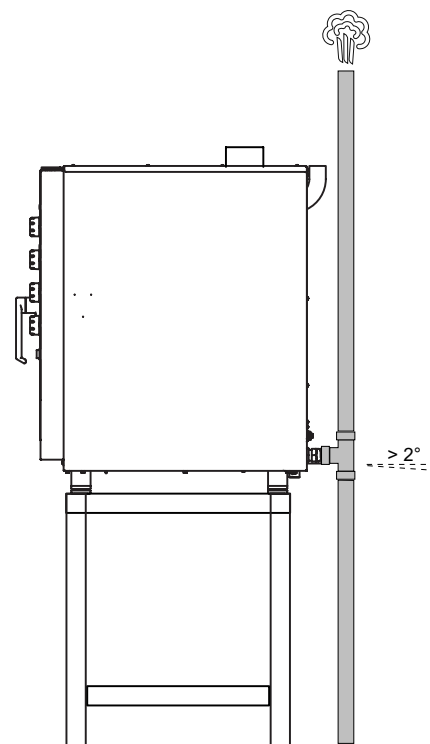
2.1 COLLEGAMENTO IDRAULICO - SCARICO ACQUA

I forni sono dotati di uno scarico acqua situato sul retro dell'apparecchio; il collegamento idraulico deve essere effettuato direttamente sull'estremità del tubo di scarico in acciaio inox.

Lo scarico deve essere privo di sifone e realizzato con tubi rigidi e resistenti alla temperatura di 110 °C.

È assolutamente necessario che il diametro del tubo di scarico non venga ridotto e che la sua tubazione sia a pressione atmosferica.

L'eventuale intasamento del tubo di scarico può provocare uscita di vapore dalla porta e cattivi odori nella camera di cottura.



3.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

La sostituzione di parti danneggiate deve essere realizzata unicamente da personale tecnico qualificato. Per richiedere al costruttore le parti da sostituire è necessario comunicare il modello del forno e il numero di serie. **Tali dati sono reperibili dalla targhetta caratteristiche attaccata al forno.** Prima di procedere alla sostituzione delle parti di ricambio è necessario, ai fini della sicurezza, disinserire l'interruttore elettrico di protezione, chiudere la valvola di intercettazione acqua installata a monte dell'apparecchio.

3.2 CONTROLLO DELLE FUNZIONI

Dopo aver completato l'installazione del forno è necessario eseguire una prova di tenuta delle condutture idriche. **L'installatore deve inoltre verificare, con gli opportuni strumenti di misurazione, che le emissioni di rumore aereo abbiano un livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).**



L'etichetta ISO 3864-1 raffigurata a fianco deve essere applicata su una parte visibile a una altezza di 1,6 m. dal suolo. Nei modelli a pavimento, l'etichetta è già applicata nella corretta posizione. Nei modelli da tavolo, è fornita assieme alla documentazione del forno e va applicata, a installazione ultimata, su una parte visibile dell'apparecchio ad 1,60 m da terra. L'installatore dovrà verificare il corretto funzionamento del forno, fornire al Cliente le istruzioni necessarie e consegnargli il presente manuale di istruzioni a cui l'utente si dovrà attenere scrupolosamente nell'uso.

IMPORTANTE: Prima che l'utilizzatore possa accendere il forno ed utilizzarlo per qualsiasi processo di cottura o lavaggio, è necessario che l'installatore o un tecnico qualificato abbia verificato che tutte le connessioni del forno siano state realizzate rispettando le indicazioni del presente manuale.

Il tecnico o l'installatore dovranno quindi accertarsi che:

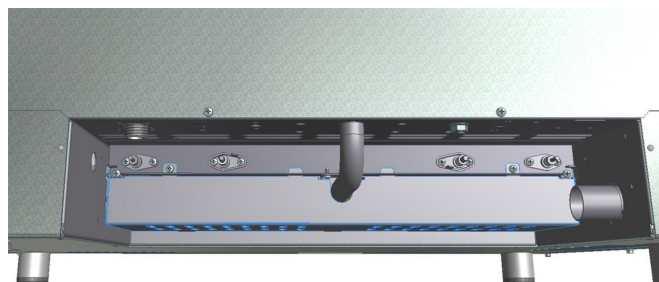
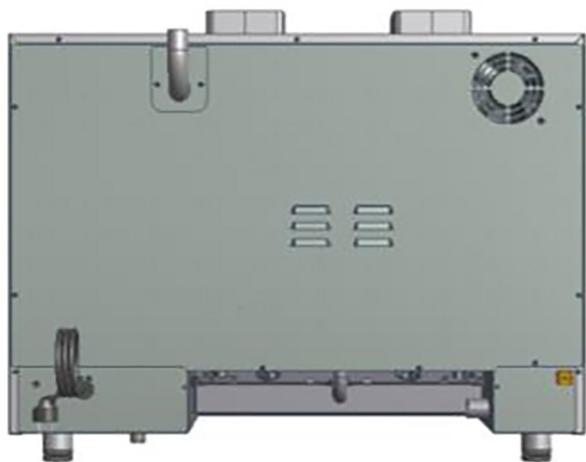
- il forno sia in posizione orizzontale e appoggiato su un supporto o un ripiano che ne garantisca la stabilità;
- la connessione elettrica sia stata realizzata nel rispetto delle normative e che la sezione dei cavi di alimentazione non sia inferiore a quella indicata nel manuale;
- la pressione e la durezza dell'acqua che alimenta il forno rientrino nei campi specificati in questo manuale;
- nel caso il forno sia provvisto di scarico, che questo sia collegato in modo corretto e che i materiali utilizzati siano adatti alle temperature di esercizio. Dopo aver realizzato le verifiche è possibile aprire le valvole di intercettazione dell'acqua e l'interruttore elettrico di protezione, installati a monte dell'apparecchio. L'installatore dovrà verificare il corretto funzionamento del forno e fornire all'utente le istruzioni necessarie ad un uso corretto, nonché accertarsi che all'utente sia stata consegnata una copia di questo manuale.

3.3 FORNI A GAS: SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI

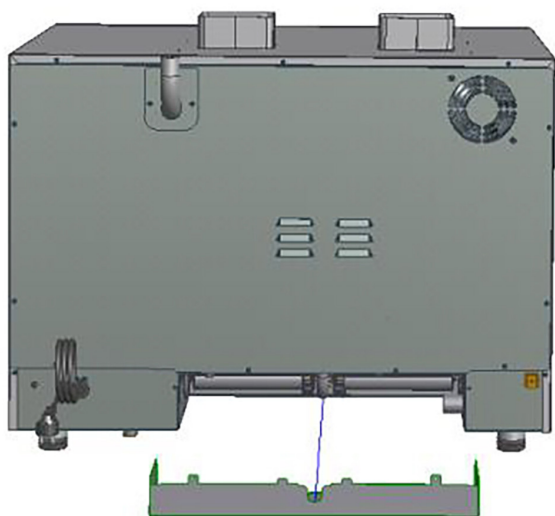
TABELLA PER SOSTITUZIONE UGELLI

POT. TERMICA NOMINALE	UGELLI		MARCATURA
10.0 kW	G30 30 mbar		80
	G20 20 mbar		120
13.5 kW	G30 28..30 mbar	G31 30...37 mbar	90
	G30 50 mbar	G31 50 mbar	80
	G20 20 mbar		140
	G25 25 mbar		150
	G25 20 mbar		155
20.0 kW	G30 28..30 mbar	G31 30...37 mbar	110
	G30 50 mbar	G31 50 mbar	95
	G20 20 mbar		175
	G25 25 mbar		185
	G25 20 mbar		195

È necessario chiudere il rubinetto del gas prima di effettuare qualsiasi operazione.



Svitare le 2 viti che fissano il pannello copertura bruciatore.



Ugello ----->

Guarnizione ----->

Togliere il pannello copertura inferiore bruciatore.



Svitare le viti che fissano il bruciatore a sinistra e destra.



Sfilare il bruciatore di sinistra e successivamente quello di destra.



Dopo aver sfilato i bruciatori, svitare i due ugelli del bruciatore di sinistra e i 2 ugelli del bruciatore di destra.

- Eliminare gli ugelli vecchi e le guarnizioni.
- Avvitare i nuovi ugelli al posto di quelli vecchi.
- Infilare nuovamente i bruciatori e fissarli con le loro viti.
- Rimettere la copertura inferiore ai bruciatori e fissarla con le viti.
- Aprire nuovamente la condotta del gas.

4.0 PROBLEMI E SOLUZIONI

IL FORNO NON SI ACCENDE

- Verificare che la spina sia inserita nella presa elettrica e che ci sia corrente elettrica.
- Controllare che il termostato di sicurezza non sia da resettare.
- Controllare che la porta sia chiusa correttamente.
- Controllare che la sessione di cottura sia stata impostata correttamente.

LA VENTOLA SI SPEGNE MENTRE IL FORNO È ACCESO

Ogni 2 minuti il motore della ventola automaticamente cambia direzione di rotazione seguito da un arresto di 20 secondi. Se l'ultima sessione di cottura è terminata col motore della ventola in arresto, la nuova sessione di cottura partirà con la ventola in fase di arresto. Dopo l'arresto la ventola partirà normalmente.

- Controllare che l'arresto non superi i normali 20 secondi.
- Controllare che la porta non sia aperta.
- Verificare che la ventola non sia ostruita.

LE LUCI FORNO NON SI ACCENDONO

- Utilizzare lampadine resistenti al calore.
- Cambiare le lampadine fulminate.

IL TUBO CHE PORTA L'ACQUA PER L'UMIDITÀ NON IMMETTE ACQUA IN CAMERA FORNO

- Controllare che il rubinetto della connessione alla rete idrica sia aperto.
- Controllare che il filtro non sia intasato
- Controllare che la manopola del selettore umidità sia posizionata adeguatamente.

FILTRO DELL'ACQUA

Se l'alimentazione idrica del forno si interrompe controllare il filtro dell'elettrovalvola di connessione idrica:

- Chiudere il rubinetto di alimentazione della rete idrica
- Disconnettere il tubo di connessione tra il forno e la rete idrica
- Usare una pinza per rimuovere il filtro che si trova dietro l'elettrovalvola
- Pulire il filtro dalle impurità e riposizionarlo dietro l'elettrovalvola
- Riconnettere il tubo

SPIA ROSSA ACCESA

Spia rossa accesa indica il blocco del bruciatore, per ripristinarlo premere per 3 secondi il pulsante sotto il cruscotto comandi (vedere schema di installazione).

5.0 MANUTENZIONE ORDINARIA

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate unicamente da personale qualificato.

Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla rete elettrica (se l'apparecchiatura è a gas chiudere il rubinetto del gas) e dalla rete idrica.

PULIZIA DEL FORNO

Pulire il forno alla fine del servizio giornaliero con prodotti adeguati:

1. usare acqua tiepida e saponi neutri o detergenti neutri
2. risciacquare accuratamente con acqua
3. asciugare con cura

Non usare spatole o spazzole abrasive o altri utensili: questi potrebbero rovinare le superfici in acciaio e rilasciare depositi ferrosi che con l'andare del tempo creerebbero ruggine.

Non utilizzare getti d'acqua per lavare il forno.

Per pulire le parti in acciaio non utilizzare prodotti a base di cloro (candeggina, acido cloridrico) nemmeno se sono diluiti in acqua.

Dopo ogni cottura specifica e prima della successiva, è consigliabile pulire eventuali resti di alimenti (grassi o sughi) nella camera di cottura del forno. Per la pulizia della camera di cottura del forno si raccomandano prodotti adatti e accuratezza nell'operazione: tralasciare piccoli depositi di cibo o grasso negli angoli reconditi potrebbe a lungo andare danneggiare l'apparecchiatura e creare fumi e odori indesiderati nella camera di cottura, nei casi più gravi ostruire prese d'aria o danneggiare movimenti meccanici.

In caso di inutilizzo dell'apparecchiatura per lungo periodo si raccomanda di:

1. spegnere l'apparecchiatura con il suo tasto (OFF)
2. chiudere i rubinetti che la collegano alla rete elettrica, idrica e gas (ove presente)
3. lasciare leggermente aperta la porta dell'apparecchiatura affinché ci sia un passaggio d'aria e l'apparecchiatura non abbia fenomeni di condensa o odori all'interno della camera di cottura
- 4- con l'aiuto di un panno stendere un velo protettivo d'olio di vaselina su tutte le superfici in acciaio inox.

SI RACCOMANDA DI SOTTOPORRE L'APPARECCHIATURA PERIODICAMENTE (ALMENO UNA VOLTA L'ANNO) AD UN CONTROLLO TOTALE DA PARTE DI UN TECNICO SPECIALIZZATO.

VORWORT

Der Inhalt dieses Handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen Funktionen könnten in ihrem Produkt eingeschlossen sein.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen. Lesen Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung und beachten Sie insbesondere die gültigen Richtlinien bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen. Das Gerät darf nur für den ursprünglich vorgesehenen Zweck, d. h. zum Regenerieren von vorgekochten Speisen und Warmzuhalten verwendet werden.

GEBRAUCH-UND WARTUNGSANWEISUNGEN

Geben Sie an, dass dieses Gerät nur für den professionellen Gebrauch bestimmt ist und dass es von qualifiziertem Personal verwendet werden muss. Beachten Sie, dass die vom Hersteller oder seinem Vertreter geschützten Teile nicht vom Benutzer reguliert werden müssen.

WARNUNG! Bevor Sie irgendeine Art von Verbindung dieser Geräte (elektrische oder hydraulische), lesen Sie bitte die Anweisungen in diesem Handbuch.

Dieses Handbuch soll mit Sorgfalt zu Referenzzwecken zur Verfügung von Benutzern oder Wartungstechnikern aufbewahrt werden. Die Installation darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

1.0 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller bestätigt, dass die Geräte den EU-Vorschriften entsprechen. Die Installation muss, insbesondere bezüglich der Belüftung der Räume und der Abgasleitung, gemäß den gültigen Normen durchgeführt werden.

Achtung: Der Hersteller haftet nicht für direkte Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, falsche Installation, oder mangelnde Wartung verursacht worden sind.

1.1 EUROPÄISCHE RICHTLINIE 2012/19/UE

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen



Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen. Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer.

1.3 TRANSPORT DES OFENS UND ENTFERNUNG DER VERPACKUNG

Beim Eingang des Ofens und vor der Installation, überprüfen, daß die Verpackung intakt ist und es keine sichtliche Schäden gibt.

Überprüfen Sie, daß es zusammen mit dem Ofen die dazugehörigen Dokumentation gibt und zwar:

- Installation.Gebrauch-und Wartungsanleitungen
- Schaltplan
- Etiketle ISO 3864-1

Vor dem Transport des Ofens bis zu dem Punkt, wo er installiert werden muss, überprüfen Sie daß:

- Die Türen sind groß genug um den Durchgang des Ofens zu gewähren;
- Der Bodenbelag das Gewicht tragen kann.

Je nach dem Modell des Ofens, seinen Abmessungen und seinem Gewicht, geeignete Einrichtungen verwenden, um die Ware während Transport und Installation zu bewegen, um die Stabilität zu gewähren und Fälle, Umkippen oder unkontrollierte Bewegung des Gerätes und seine Teile zu vermeiden.

Die Verpackung des Ofens halten, bis der Ofen installiert wird. Die Verpackung macht die Bewegung der Ware einfacher und schützt den Ofen vor zufälligen Stößen. Während des Umzugs und der Installation des Ofens, muss der Installateur die Unfallverhütungsvorschriften in Kraft am Ort der Installation respektieren (Verwendung von Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.). Die Verpackung entfernen, ohne den Ofen zu schaden. Die Klebefolie, die die Edelstahloberfläche schützt kann entfernt werden, auch nach der Platzierung des Ofens über das entsprechende Untergestell oder auf der Auflagefläche.



ACHTUNG: Die Materialien der Verpackung und die Klebefolie sind potenziell gefährlich. Aus diesem Grund sollen sie außerhalb der Reichweite der Kinder und richtig gehalten werden, in Übereinstimmung der lokalen Bestimmungen.

Sie sollten die Verpackungsmaterialien (Holz, Pappe, Plastik...) trennen und entsorgen Sie diese separat, in Übereinstimmung der gültigen Vorschriften am Ort der Installation.

Achtung: Vor Inbetriebnahme des Geräts die Schutzfolie von den Stahlteilen abziehen. Dafür dürfen keine Scheuermittel bzw. Metallgegenstände verwendet werden. Klebrige Rückstände mit einem in Lösungsmittel getränkten Schwamm entfernen. Wenn der Ofen in Betrieb gesetzt wird, ohne die Klebefolie wegzunehmen, wird die Entfernung der Klebefolie und die Reinigung der klebrigen Rückstände immer schwieriger.

1.4 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Die Anweisungen in diesem Heft sind aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Angaben zur Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung des Ofens enthalten.

1.4B ERHALT

Das Gerät trifft in einer schützenden Verpackung ein. Bei Ankunft des Gerätes prüfen, dass es während des Transportes keine Beschädigungen erlitten hat und dass alle bestellten teile vorhanden sind. Sichtbare Beschädigungen sind unverzüglich auf dem Transportschein mit folgendem Vermerk einzutragen:

ANNAHME UNTER VORBEHALT WEGEN DEUTLICHER BESCHÄDIGUNGEN AN DER VERPACKUNG.

WICHTIG: Alle Nachfolgend Aufgeführten Vorgänge Müssen Entsprechend Den Geltenden Sicherheitsbestimmungen Durchgeführt Werden, Dies Betrifft Sowohl Die Verwendete Ausrüstung Als Auch Die Arbeitsweise.

1.4C HANDLING

ACHTUNG: BEVOR MAN MIT DEM HANDLING BEGINNT, MUSS SICHERGESTELLT SEIN, DASS DIE TRAGKRAFT FÜR DAS GEWICHT DES BETREFFENDEN GERÄTES AUSREICHT.

Das Gerät mit einem Gabelstapler oder ähnlichem transportieren (A): die Gabeln auf der Vorder- oder Rückseite der Holzpalette des Gerätes einführen. Das Gerät anheben und prüfen, dass es sich in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

ACHTUNG: WÄHREND DES HANDLINGS NICHT UMDREHEN ODER UMKIPPEN.

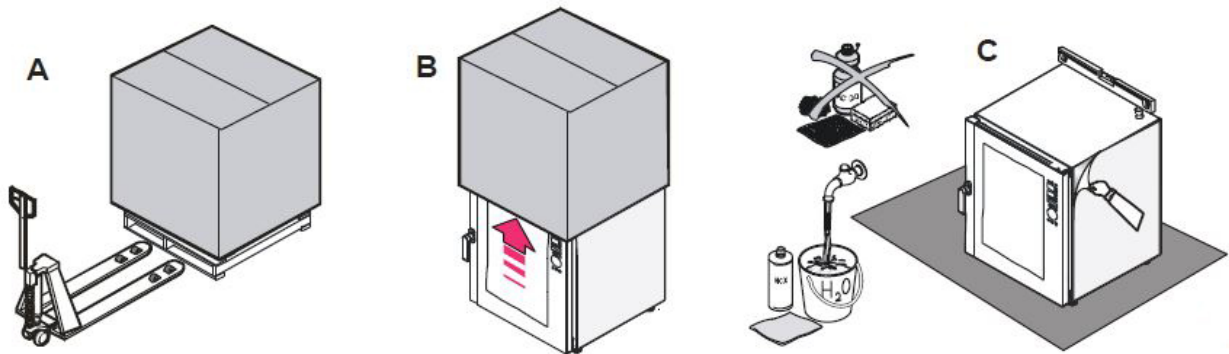
HINWEISE: DIE BEACHTUNG DER AUSSEN AN DER PACKUNG ANGEBRACHTEN EMPFEHLUNGEN GARANTIERT ZUM VOLLEN VORTEIL DES ENDBENUTZERS DIE UNVERSEHRTHEIT UND FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT DES GERÄTES. FOLGENDES WIRD EMPFOHLEN:

- SORGFÄLTIG HANDHABEN
- TROCKEN LAGERN
- DAS ABSTELLEN ANDERER GEGENSTÄNDE AUF DEM GERÄT IST ABSOLUT ZU VERMEIDEN. NUR GERÄTE DES GLEICHEN MODELLS UND TYPIS UND IN DER AUF DER VERPACKUNG ANGEgebenEN MENGE (MAXIMALE STÜCKZAHL) ÜBEREINANDERSTELLEN.

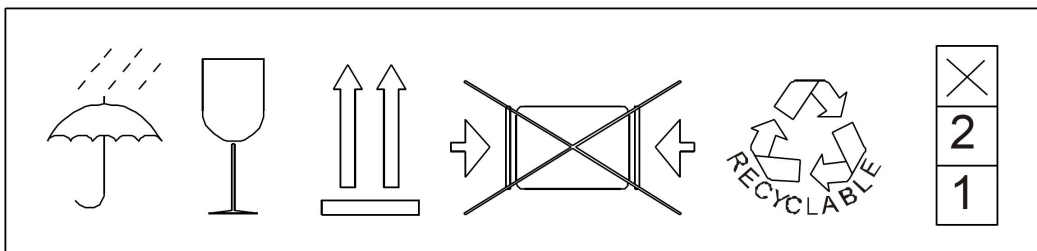
1.4D UNTERBRINGUNG

- Die Verpackung entfernen (B)
- Den Schutzfilm auf den Stahlteilen von Hand entfernen, keine scheuernden Substanzen und/oder Metallgegenstände benutzen (C)
- Das Gerät aufstellen und sich vergewissern, dass es vollkommen eben steht (C), falls nicht, auf die in der Höhe verstellbaren Füße einwirken und es in die

richtige Position bringen. Bei einem Garofen mit neutralem Untergestell, die Füße in den Aussparungen auf dem Möbel unterbringen. Damit die Verbindung des Netzkabels, der Wasserversorgung und des Potentialausgleichs gewährleistet werden kann, ist es erforderlich, dass das Gerät mindestens 5 cm von der Rückwand und einer der Seitenwände Abstand hat. Das Gerät möglichst so aufstellen, dass alle Installationsarbeiten, die normale und außerordentliche Wartung, sowie Reparaturen leicht durchzuführen sind.



1.5 ALLGEMEINE ANGABEN AUF DER VERPACKUNG











1.5B ANGABEN AUF DER VERPACKUNG DER GASGARÖFEN

DE	DIESES GERÄT MUSS NACH DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ANGESCHLOSSEN UND DARF NUR IN EINEM GUT BELÜFTETEN RAUM BENUTZT WERDEN. VOR INSTALLATION UND BENUTZUNG DES GERÄTES DIE ANLEITUNGEN BEACHTEN.	CAT II2H3+	VORBEREITET FÜR GAS	
			G20	20 mbar <input type="checkbox"/>
			G30	28-30 mbar <input type="checkbox"/>
			G31	37 mbar <input type="checkbox"/>

1.5C TYPENSCHILD MIT GAS TECHNISCHEN DATEN

Cal	Gas	G20	G25	G30	G31				
I2E	p (mbar)	20	--	--	--	LU	<input type="checkbox"/>	PL	<input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	--	--	30	30	IS	<input type="checkbox"/>	MT	<input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	AL	<input type="checkbox"/>	CY	<input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	IT	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	CZ	<input type="checkbox"/>	MK	<input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	ES	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	AL	<input type="checkbox"/>	BG	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	DK	<input type="checkbox"/>	EE	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	LV	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	TR	<input type="checkbox"/>		
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	50	50	AT	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>
II2E+3+	p (mbar)	20	25	28-30	37	BE	<input type="checkbox"/>	FR	<input type="checkbox"/>
II2E3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	<input type="checkbox"/>		
II2ELL3B/P	p (mbar)	20	20	50	50	DE	<input type="checkbox"/>		
II2L3B/P	p (mbar)	--	20	30	30	RO	<input type="checkbox"/>		
II2EK3B/P	p (mbar)	20	25	30	30	NL	<input type="checkbox"/>		

1.6 ALLGEMEINE TECHNISCHE MERKMALE

Kapazität	Äußere Abmessungen L x P x H (mm)	Interne Abmessungen L x P x H (mm)	 		Totale Kraft (kW)	Strom (A)	Verpackungsvolumen (m ³)	Rohgewicht (kg)
			kW	kcal				
5 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 700	660 x 420 x 450		6,8	7,0 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	13,7	0.65	90
7 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 850	660 x 420 x 600		9,0	9,3 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	20,5	0.77	100
10 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 1075	660 x 420 x 825		13,5	13,95 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	21,4	0.95	122
5 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 758	660 x 420 x 450		10,0	0,22 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	0,90	0.75	98
7 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 908	660 x 420 x 600		13,5	0,33 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	1,40	0.88	108
10 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 1133	660 x 420 x 825		20,0	0,45 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	2,00	1.07	133

Zwischen den Wänden (Mauern) und dem Ofen und zwischen Ofen und in der Nähe befindlichen Geräten einen Mindestabstand (4 bis 6 cm) lassen, dies verhindert die Erwärmung angrenzender Flächen und gestattet eine ausreichende Luftzirkulation.

1.7 STROMNETZ

Der Anschluss an das Stromnetz muss gemäß den geltenden Bestimmungen erfolgen.
Prüfen, dass:

- Spannung und Frequenz der Versorgungsanlage den Angaben auf dem Typenschild "Technische Daten" auf der rechten Geräteseite entsprechen
- Die Anlage der Belastung durch das Gerät standhält (siehe Typenschild der technischen Daten)
- Die Anlage gemäß den geltenden Bestimmungen geerdet ist
- Der Trennschalter des Gerätes auch nach der Aufstellung und Installation leicht erreichbar ist die Kabels

Kabels	Sektion	Elektrisch kW
FG7R/FG70R	5 x 4.0 mm ²	13,5
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	9,0
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	6,0
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	3,35

Die Versorgungsspannung während des Ofenbetriebs nicht vom Nennwert $\pm 10\%$ abweicht.

Die einphasig 230 V Öfen besitzen ein Kabel mit Schukostecker: den Stecker in die Stromsteckdose stecken, vorher prüfen, dass sich die Steckdose für den mitgelieferten Stecker eignet.

Die Öfen mit Wechselstrom haben kein Elektrokabel, deshalb muss ein Kabel mit geeignetem Querschnitt an der Klemmenleiste im Ofen angeschlossen werden. Das Kabel muss durch befugtes und kompetentes Personal ausgetauscht werden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jegliche Risiken zu vermeiden. Austausch des Kabels.

Nach Öffnen der unteren Abdeckung auf der Rückseite des Ofens (durch Herausdrehen der Befestigungsschraube), die Leiter gemäß dem gewählten Anschlussplan anschließen. Das Kabel mit der entsprechenden Kabelklemme befestigen und die rückseitige Abdeckung schließen.

1.7A POTENTIAL AUSGLEICH



Das Gerät verfügt über eine Erdungsklemme, welche über einen 10 mm Leiter an einen potentialausgleich angeschlossen werden muss.

1.8 WASSERMERKMALE

Die Wasserversorgung muss für den Menschengebrauch geeignet ist und das die folgenden Merkmale hat:

Temperatur: muß zwischen 15 und 20°C liegen

Wasserhärte: Diesem Gerät muß Wasser zugeführt werden, dass eine Härte von 4 bis 12 französischen Graden aufweist. Es wird empfohlen einen Entkalkter dem Gerät beizugeben, damit der Härtegrad des Wassers zwischen diesen Werten liegt. Wird Wasser mit höherem Härtegrad verwendet, entstehen innerhalb kurzer Zeit Kalkablagerungen auf den Garraumwänden.

Wasserdruck: zwischen 150 und 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

ACHTUNG. Höhere Drücke führen zu übermäßigem Wasserverbrauch und können wichtige Komponente beschädigen.

Maximale Chloridkonzentration (Cl⁻): unter 150 mg/Liter.

Chlorkonzentration (Cl₂): unter 0.2 mg/Liter.

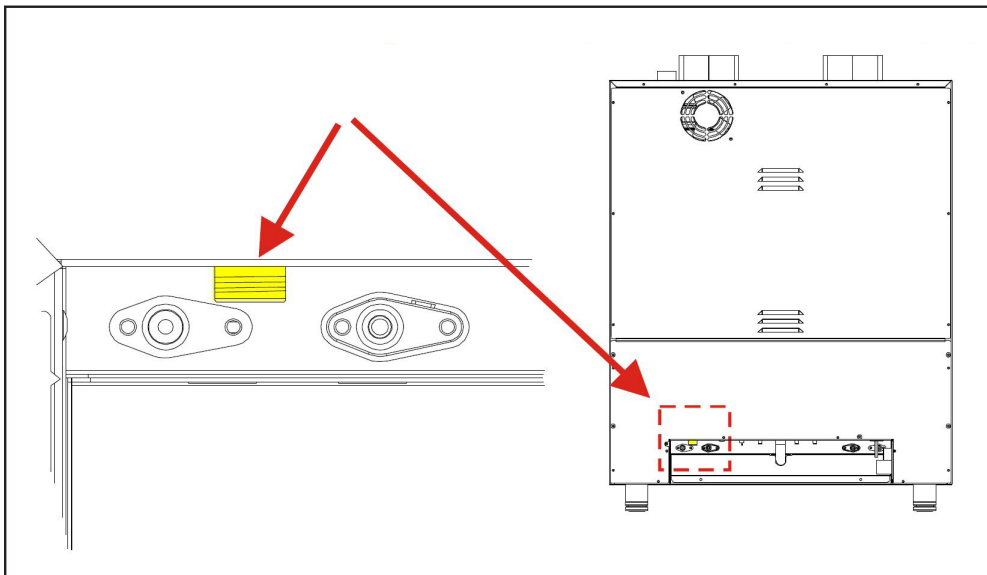
pH: über 7

Leitfähigkeit des Wassers: von 50 bis 2000 µS/cm.

Achtung: Die Verwendung anderer Wasseraufbereitungssysteme als das von der Herstellerfirma gelieferte ist unzulässig und führt zum vollständigen Verfall der Garantie. Der Einsatz von Geräten zur Dosierung von Mitteln zur Vermeidung von Ablagerungen in den Rohrleitungen (z.B. Polyphosphat Dosierer) ist ebenfalls untersagt, da diese die einwandfreie Funktion der Maschine beeinträchtigen können.

1.9 GAS

Der Querschnitt des Gaszufuhrrohrs muss nach der betreffenden Gasart und nach dem Verbrauch des anzuschließenden Geräts gewählt werden. Die Anlage muss gemäß den geltenden Vorschriften geplant und ausgeführt werden. Das Gasmodell hat einen 1/2" Gasanschluss mit Außengewinde, der sich an der Rückseite des Ofens befindet (siehe Abbildung).



Der Anschluss an diesen Anschlussstutzen muss mit Adaptern und Dichtungen erfolgen, die sich für den benutzten Brennstoff eignen (siehe technische Daten). Vor dem Garofen muss ein sofort wirksamer Absperrhahn zum Unterbrechen der Gaszufuhr eingebaut werden (von den geltenden Bestimmungen zugelassen). Es gibt zwei Anschlussmöglichkeiten: fest oder abtrennbar. Wenn Schläuche verwendet werden, müssen sie korrosionsbeständig und aus einem Material sein, das nicht oxidiert.

Für den Anschluss benutztes Dichtungsmaterial muss von den geltenden gesetzlichen Vorschriften zugelassen sein. Für den Dichtheitstest aller Anschlüsse zwischen Anlage und Gerät sollte ein Leckagespray benutzt werden; an den Anschlussstellen können auch nicht korrosives schäumendes Material aufgetragen werden. In beiden Fällen DÜRFEN KEINE BLASEN ENTSTEHEN. BEI DER DURCHFÜHRUNG DIESES TESTS KEINE OFFENE FLAMME BENUTZEN.

2.0 ANSCHLUSS AN DEN KAMIN

Die Geräte sind mit einem Kamin für die Abgasleitung ausgestattet, der entsprechend den Installationsnormen nach angeschlossen werden muss.

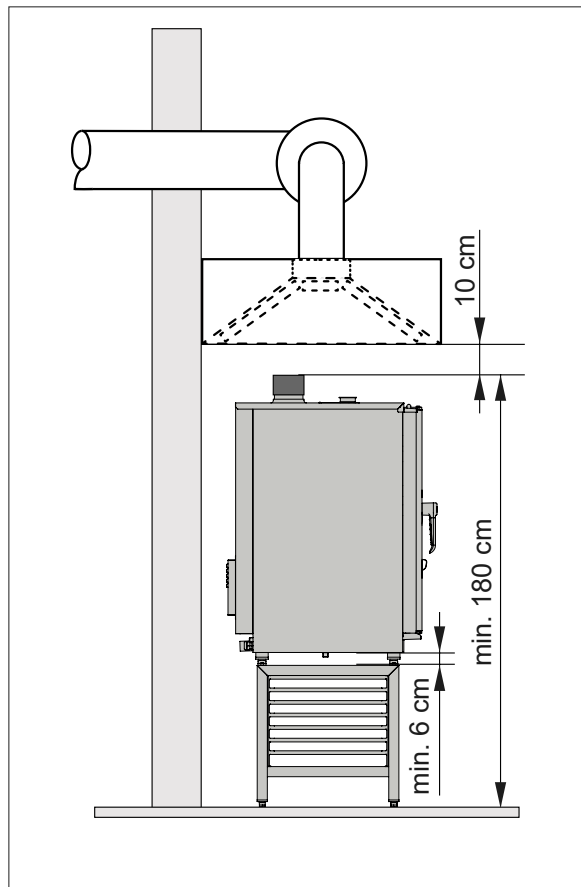
Forcierte Abgasleitung Typ A1

Das Gerät ist vom Typ A1.

Es muss in ausreichend belüfteten Räumen installiert werden, um zu verhindern, dass in dem Raum, in dem das Gerät installiert wird, inakzeptable Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Stoffen auftreten können, die gemäß den geltenden nationalen und lokalen Gesetzen und Vorschriften hergestellt werden.

Die Durchflussmenge eines direkt an die Außenumgebung angeschlossenen Luftansauggeräts beträgt 35 m³/h für jede installierte kW Gasleistung.

Das Gerät muss in ausreichend belüfteten Räumen installiert werden, um den für die Verbrennung erforderlichen Luftstrom gemäß den geltenden nationalen und lokalen Gesetzen und Vorschriften zu gewährleisten.



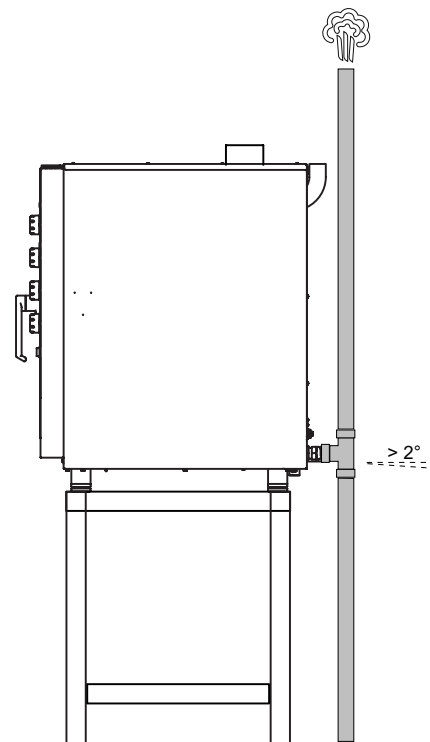
2.1 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ – WASSERABLAUF

Die Backöfen sind auf der Rückseite mit einem Wasserablauf ausgerüstet; sodass der Wasseranschluss direkt am Edelstahl-Ablaufrohr vorgenommen werden muss.

Der Ablauf darf keinen Siphon haben und muss aus bis zu 110°C hitzebeständig, unbiegsamen Rohren hergestellt werden.

Der Durchmesser des Ablaufrohrs darf auf keinen Fall verringert werden und die Rohrleitung muss für den atmosphärischen Druck geeignet und mit der notwendigen trichterförmigen Luftansaugung ausgestattet sein.

Eine eventuelle Verstopfung des Ablaufrohrs kann einen Dampfaustritt aus der Tür und eine Geruchbildung im Garraum zur Folge haben.



3.1 AUSTAUSCH DER ERSATZTEILE

Die Ersetzung von beschädigten Teilen muss unbedingt mit Fachpersonal folgen. Um dem Hersteller nach Ersatzteilen zu fragen, muss man immer das genaue Ofensmodell und die Seriennummer mitteilen.

Diese Daten finden Sie auf der Etikette Technische Daten auf der rechten Seite des Ofens.

Bevor die Ersatzteile ausgetauscht werden, muss aus Sicherheitsgründen der elektrische Schutzschalter ausgeschaltet und das Wassersperrventil, geschlossen werden.

3.2 KONTROLLE DER FUNKTIONEN

Wenn die Installation fertig ist, muss man überprüfen daß alle Röhre wassergeprüft und eventuell gasgeprüft sind. **Der Installateur muss den regelmäßigen Betrieb des Ofens kontrollieren, dem Kunden die notwendigen Hinweisungen erteilen und ihm auch die Bedienungsanleitungen geben, die er gewissenhaft folgen muss.**



Die seitige Etikette ISO 3864-1 muss auf eine sichtbare Oberfläche aufgeklebt werden, auf eine Höhe von 1.6 Mt vom Boden. Auf Tischmodelle ist die Etikette schon in der geeigneten Position aufgeklebt. Auf Standgeräte wird die Etikette zusammen mit Ofenunterlagen geliefert; sie muss nach der Installation auf eine sichtbare Oberfläche auf eine Höhe von 1.6 Mt vom Boden aufgeklebt werden. Der Installateur muss den regelmäßigen Betrieb des Ofens kontrollieren, dem Kunden die notwendigen Hinweisungen erteilen und ihm auch die Bedienungsanleitungen geben, die er gewissenhaft folgen muss.

WICHTIG: Bevor der Benutzer den Ofen einschaltet und einen Gar-oder Waschzyklus einstellt, ist es notwendig der Installateur oder ein Fachtechniker überprüft dass alle Verbindungen in Ordnung sind gemäß der Bedienanleitungen. Der Techniker oder der Installateur müssen das folgende überprüfen:

- Der Ofen muss stehen (waagrecht) und an einem Untergestell oder Regal setzen, um stabil zu sein.
- Elektroanschlüsse müssen gemäß der Richtlinien sein und der Querschnitt der Anschlusskabeln soll nicht kleiner als den in den Bedienungsanleitungen sein.
- Druck und Härte des Wassers, das den Ofen versorgt müssen die Werte der Bedienungsanleitung entsprechen;
- Im Fall der Ofen mit Ablauf, ausgestattet ist, soll er korrekt installiert werden und die Materialien die Betriebstemperaturen widerstehen.

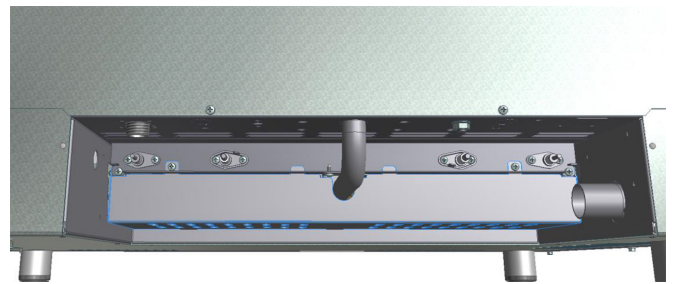
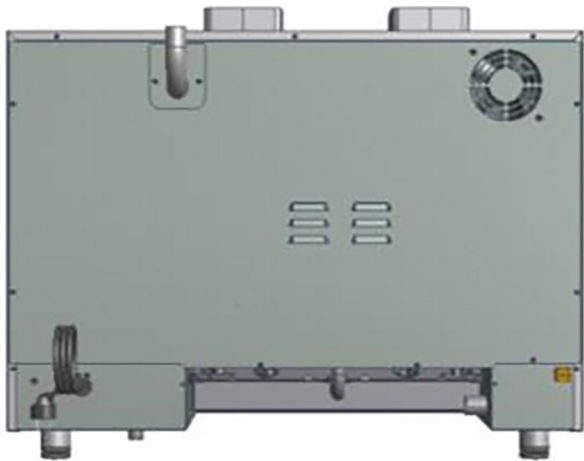
Nachdem Sie alles überprüft haben, den Wasserabsperrventil und der Schutzschalter, alle rückwärts montiert. Der Installateur muss den regelmässigen Betrieb des Ofens überprüfen und dem Benutzer den notwendigen Bedienanleitungen geben.

3.3 GASÖFEN: DÜSENAUSTAUSCH

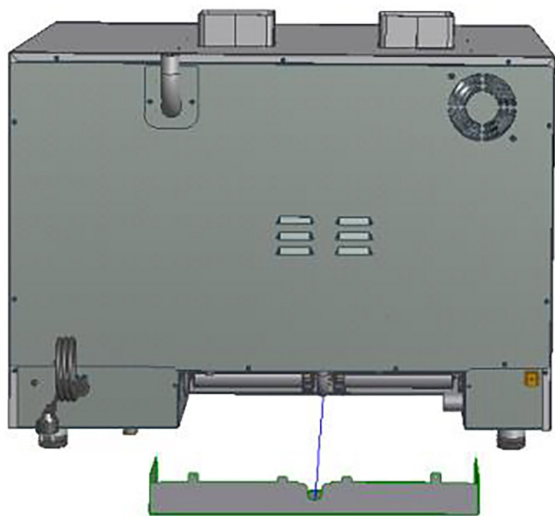
TABELLE FÜR DEN AUSTAUSCH VON DÜSEN

THERMISCHE NENNLEISTUNG	DÜSEN		MARKING
10.0 kW	G30 30 mbar		80
	G20 20 mbar		120
13.5 kW	G30 28..30 mbar	G31 30...37 mbar	90
	G30 50 mbar	G31 50 mbar	80
	G20 20 mbar		140
	G25 25 mbar		150
	G25 20 mbar		155
20.0 kW	G30 28..30 mbar	G31 30...37 mbar	110
	G30 50 mbar	G31 50 mbar	95
	G20 20 mbar		175
	G25 25 mbar		185
	G25 20 mbar		195

Es ist notwendig, den Gashahn zu schließen, bevor eine Operation durchgeführt wird.



Lösen Sie die Schrauben der Abdeckplatte des Brenners.



Düsen ----->

Dichtung ----->

Entfernen Sie die untere Platte des Brenners.



Lösen Sie die Schrauben des linken und rechten Brenners.



Entfernen Sie die linke Brenner und die richtige.



Nach dem Entfernen der Brenner abschrauben Brennerdüsen die je zwei links und rechts von Brennerdüsen.

- Wegwerfen, die alten Düsen und Dichtungen
- Montieren Sie die neuen Düsen in die Stelle der alten.
- Wieder montieren die Brenner und befestigen Sie sie mit ihren eigenen Schrauben.
- Montieren Sie den Brenner unteren Platte und fixieren Sie es mit eigenen Schrauben.
- Öffnen Sie den Gashahn.

4.0 FEHLERBEHEBUNG

DER BACKOFEN SCHALTET SICH NICHT EIN

- Sicherstellen, dass der Stecker in der Steckdose steckt und dass Strom vorhanden ist.
- Sicherstellen, dass der Sicherheitsthermostat nicht zurückgestellt werden muss.
- Sicherstellen, dass die Zeitschaltuhr geregelt ist.
- Sicherstellen, dass die Backofentür ordentlich geschlossen ist.
- Sicherstellen, dass der Garvorgang korrekt eingestellt ist.

DAS LÜFTERRAD SCHALTET SICH BEI EINGESCHALTETEM BACKOFEN AUS

Der Lüftermotor wechselt alle 2 Minuten automatisch seine Drehrichtung, wonach 20 Sekunden Stillstand folgen. Sollte der letzte Garvorgang mit stillstehendem Lüftermotor beendet worden sein, startet der neue Garvorgang mit stillstehendem Lüfterrad. Nach dem Stillstand startet das Lüfterrad wieder normal.

- Sicherstellen, dass der Stillstand nicht länger als 20 Sekunden dauert.
- Sicherstellen, dass die Backofentür nicht geöffnet ist.
- Sicherstellen, dass das Lüfterrad nicht klemmt.

DIE BACKOFENBELEUCHTUNG SCHALTET SICH NICHT EIN

- Verwenden Sie hitzebeständige Glühbirnen.
- Wechseln Sie die durchgebrannten Glühbirnen aus.

DIE WASSERZUFUHRLEITUNG DER FEUCHTIGKEITZUFUHR LÄSST KEIN WASSER IN DEN BACKRAUM

- Sicherstellen, dass der Hahn am Wasseranschluss geöffnet ist.
- Sicherstellen, dass der Filter nicht verstopft ist.
- Sicherstellen, dass sich der Drehknopf für die Feuchtigkeit auf der entsprechenden Position befindet.

WASSERFILTER

Sollte die Wasserzufuhr zum Backofen unterbrochen werden, ist der Filter des Magnetventils am Wasseranschluss zu prüfen:

- Schließen Sie den Zufuhrhahn der Wasserleitung.
- Nehmen Sie den Anschlussschlauch zwischen Backofen und Wasserleitung ab.
- Nehmen Sie den hinter dem Magnetventil befindlichen Filter mit einer Zange ab.
- Reinigen Sie den Filter und bringen Sie ihn wieder hinter dem Magnetventil an.
- Schließen Sie den Schlauch wieder an.

ROTES LICHT

Rote LED zeigt eine Störabschaltung, für 3 Sekunden drücken, um die Taste unter dem Bedienfeld zurückgesetzt.

5.0 NORMALE WARTUNG

Alle Wartungsarbeiten dürfen nur von fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Vor Beginn eines Wartungseingriffes muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz und der Wasserleitung abgetrennt werden.

OFENREINIGUNG

Nach Beendigung des täglichen Betriebs den Ofen mit geeigneten Mitteln reinigen:

1. lauwarmer und neutrale Seifenlauge oder neutrale Reiniger benutzen
2. mit Wasser gründlich nachspülen
3. sorgfältig abtrocknen

Keine Spachteln, Scheuerbürsten oder andere Werkzeuge benutzen: sie könnten die Stahlfläche beschädigen und eisenhaltige Ablagerungen hinterlassen, die mit der Zeit zur Rostbildung führen. Den Ofen nicht mit einem Wasserstrahl abwaschen.

Keine Produkte auf Chlorbasis (Natriumhypochlorit, Chlorwasserstoffsäure), auch nicht mit Wasser verdünnt, zum Reinigen der Stahlteile benutzen. Nach jedem spezifischen Garvorgang und vor dem nächsten sollten eventuelle Lebensmittelreste (Fett oder Saft) beseitigt werden.

Für die gründliche Reinigung des Ofens sind geeignete Produkte zu verwenden: falls Speisereste oder Fett in schwer erreichbaren Ecken zurückbleiben könnte dies langfristig das Gerät schädigen und im Garraum zu unerwünschter Rauch- und Geruchsbildung führen, schlimmstenfalls können die Luftklappen verstopfen oder mechanische Bewegungen beeinträchtigt werden.

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, folgende Vorkehrungen treffen:

1. Das Gerät mit der Taste (OFF) ausschalten
2. Die Hähne des Strom-, Wasser- und Gasanschlusses (wo vorhanden) schließen
3. Die Tür des Gerätes etwas offen lassen, damit Luft eintreten kann und sich kein Kondensat bilden kann oder Gerüche im Garraum entstehen
4. Mit einem Tuch einen schützenden Vaselineölfilm auf alle Edelstahlflächen auftragen.

ES WIRD DRINGEND GERATEN, DASS GERÄT REGELMÄSSIG (MINDESTENS EINMAL PRO JAHR) DURCH EINEN SPEZIALISIERTEN TECHNIKER PRÜFEN ZU LASSEN.

AVANT-PROPOS

Le contenu de ce manuel est générique et pas toutes les fonctionnalités décrites peuvent être inclus dans votre produit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour toute inexactitude contenue dans cette brochure en raison d'erreurs d'impression ou des erreurs involontaires. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à ses produits comme elle le juge nécessaire ou utile, sans compromettre les caractéristiques essentielles. Lire la notice avec attention et faire particulièrement attention aux normes concernant les dispositifs de sécurité. Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'emploi pour lequel il a été expressément construit, c'est-à-dire pour la cuisson des plats et pour la régénération des denrées précuites et/ou réfrigérées.

INSTRUCTION POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

Indiquez que cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation professionnelle et qu'il doit être utilisé que par du personnel qualifié.

Notez que les pièces protégées par le constructeur ou son agent ne doivent pas être réglées par l'utilisateur.

ATTENTION! Avant d'effectuer tout type de connexion de cet équipement (électrique ou hydraulique), lire attentivement les instructions de ce manuel. Cette notice devrait rester avec soin afin d'être disponible pour toute référence ultérieure aux utilisateurs ou techniciens d'entretien.

L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié.

1.0 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

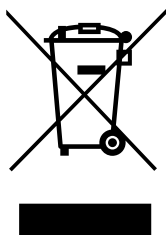
Le constructeur déclare que les appareils sont conformes aux normes CEE.

L'installation devra être effectuée en respectant les normes en vigueur, notamment celles concernant l'aération des locaux.

Attention: Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une utilisation incorrecte, d'une installation erronée et d'une mauvaise maintenance.

1.1 DIRECTIVE EUROPÉENNE ROHS 2012/19/UE

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager.

Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

1.3 TRANSPORT DU FOUR ET ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

À la réception du four et avant l'installation, vérifiez que l'emballage est intact et qu'il n'y a pas des dommages visibles. Vérifier qu'avec le four, il n'ya pas aucune documentation, consistant en:

- notice d'installation, utilisation et entretien
- Schéma électrique
- Étiquette ISO 3864-1

Avant de transporter le four jusqu'à la place de l'installation vérifier que:

- Les portes sont assez grandes pour permettre le passage du four.
- Le plancher support le poids.

Selon le modèle du four, ses dimensions et son poids, utiliser pour la movimentation pendant le transport et avant l'installation équipement, qui garantisse stabilité pour éviter chutes, renversements ou mouvements non contrôlés de l'appareil ou de ses composantes.

Conserver l'emballage jusqu'au lieu où le four sera installé.

L'emballage aide la movimentation de la marchandise et protège le four des chocs accidentels.

Pendant le déménagement et l'installation du four, l'installateur doit respecter les normes de prévention des accidents en vigueur sur le lieu d'installation (utilisation des chaussures de sécurité et gants etc.). Enlever l'emballage en prenant soin de ne pas endommager le four. Le film adhésif qui protège les surfaces en acier inox peut être enlevé même après la mise en place au-dessus du support correspondant, ou sur la surface d'appui.



ATTENTION. Matériaux d'emballage et films adhésifs sont potentiellement dangereux.

Pour cette raison ils doivent être gardés hors de portée des enfants et éliminés en conformité avec les réglementations locales.

Vous devez séparer les matériaux d'emballage (bois, carton, plastique...) et les jeter séparément, dans le respect de la réglementation applicable au site d'installation.

Avant de mettre en marche l'appareil, enlever les films de protection sur les parties en acier inox, en évitant d'utiliser des substances abrasives et/ou des objets métalliques.

Effacer tout résidu d'adhésif à l'aide d'une éponge imbibée du solvant. Si le four est chauffé sans avoir éliminé le film adhésif, l'enlèvement du film et le nettoyage des résidus de colle sera beaucoup plus difficile.

1.4 RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATEUR

Lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel car elles peuvent fournir d'importantes indications concernant la sécurité de l'installation, l'utilisation et l'entretien du four.

1.4B RÉCEPTION

L'appareil est livré, protégé par un emballage. Contrôler, à l'arrivée de l'appareil, qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport et qu'il soit complet dans toutes ses parties, dont à la commande. En cas de dommages visibles, noter immédiatement sur le document relatif au transport, le dommage en reportant le texte:

RETIRÉ SOUS RÉSERVE POUR D'ÉVIDENTS DOMMAGES DE L'EMBALLAGE.

IMPORTANT: toutes les opérations citées ci-dessous doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien en ce qui concerne l'équipement utilisé que pour les modalités opérationnelles.

1.4C DÉPLACEMENT

ATTENTION : AVANT D'EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE MANUTENTION, S'ASSURER QUE LA CAPACITÉ DE LEVAGE EST ADAPTÉE AU POIDS DE L'APPAREIL EN QUESTION.

Déplacer l'appareil avec un chariot élévateur ou un appareil semblable (A): insérer les fourches sur le côté avant ou arrière de la plateforme en bois qui accompagne l'appareil. Effectuer le levage en s'assurant que l'appareil soit en équilibre stable.

ATTENTION : AU COURS DE LA MANUTENTION NE PAS RETOURNER OU RENSERER.

RECOMMANDATIONS : LE RESPECT DES RECOMMANDATIONS REPORTÉES SUR LE CÔTÉ EXTERNE DE L'EMBALLAGE EST LA GARANTIE DE L'INTÉGRITÉ PHYSIQUE ET FONCTIONNELLE DE L'APPAREIL, À L'AVANTAGE DE L'UTILISATEUR FINAL. IL EST DONC RECOMMANDÉ DE :

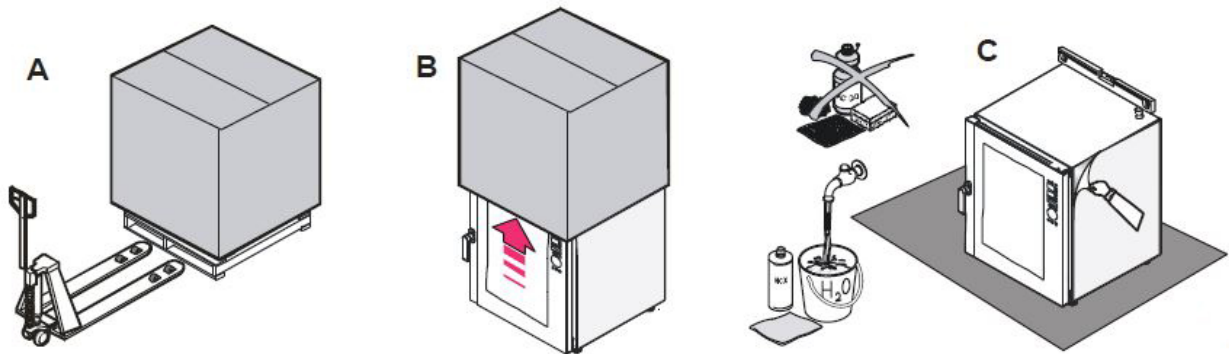
- DÉPLACER EN FAISANT ATTENTION
- GARDER AU SEC
- ÉVITER ABSOLUMENT DE GERBER D'AUTRES OBJETS SUR L'APPAREIL.

GERBER SEULEMENT AVEC DES APPAREILS DU MÊME MODÈLE ET TYPE ET DANS LES QUANTITÉS (N° PIÈCES MAXIMUM) REPORTÉES SUR L'EMBALLAGE.

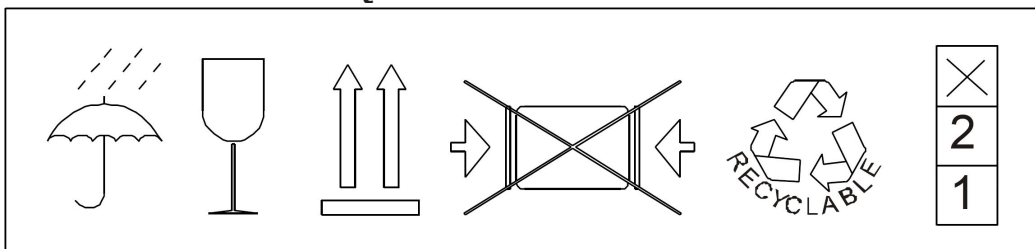
1.4D EMPLACEMENT

- Enlever l'emballage (B)
- Enlever manuellement la pellicule de protection sur les parties en acier, en évitant d'utiliser des substances abrasives et/ou des objets métalliques (C)
- Placer l'appareil en s'assurant qu'il soit parfaitement à niveau (C), sinon agir sur les pieds à hauteur réglable afin qu'il soit positionné correctement. Dans le cas de four+petit meuble neutre, loger les pieds dans les espaces créés à cet effet sur le meuble.

A fin de permettre la connexion du câble d'alimentation, l'approvisionnement en eau et égalisation des potentiels il est nécessaire que l'équipement est au moins 5 cm du mur arrière et l'une des parois latérales. Essayer de placer l'appareil afin que toute opération d'installation, d'entretien ordinaire et extraordinaire, ainsi que les opérations de réparation, soit facile à effectuer.



1.5 INDICATIONS GÉNÉRIQUES PRÉSENTES SUR L'EMBALLAGE











1.5B INDICATIONS PRÉSENTES SUR L'EMBALLAGE DES FOURS À GAZ

FR	CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ SELON LES RÉGLEMENTATIONS EXISTANTES. ON DOIT UTILISER CET APPAREIL SEULEMENT DANS UN LIEU VENTILÉ. AVANT L'INSTALLATION ET L'USAGE DE L'APPAREIL IL FAUT LIRE LES INSTRUCTIONS.	CAT II2H3+	PRÊT POUR GAZ
			G20 20 mbar <input type="checkbox"/> G30 28-30 mbar <input type="checkbox"/> G31 37 mbar <input type="checkbox"/>

1.5C PLAQUE TECHNIQUE DU GAZ

Cal	Gas	G20	G25	G30	G31				
I2E	p (mbar)	20	--	--	--	LU	<input type="checkbox"/>	PL	<input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	--	--	30	30	IS	<input type="checkbox"/>	MT	<input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	AL	<input type="checkbox"/>	CY	<input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	IT	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	CZ	<input type="checkbox"/>	MK	<input type="checkbox"/>
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	ES	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	AL	<input type="checkbox"/>	BG	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	DK	<input type="checkbox"/>	EE	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	LV	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	TR	<input type="checkbox"/>		
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	50	50	AT	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>
II2E+3+	p (mbar)	20	25	28-30	37	BE	<input type="checkbox"/>	FR	<input type="checkbox"/>
II2E3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	<input type="checkbox"/>		
II2ELL3B/P	p (mbar)	20	20	50	50	DE	<input type="checkbox"/>		
II2L3B/P	p (mbar)	--	20	30	30	RO	<input type="checkbox"/>		
II2EK3B/P	p (mbar)	20	25	30	30	NL	<input type="checkbox"/>		

1.6 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES

Capacité	Dimensions extérieures L x P x H (mm)	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	 		Puissance totale (kW)	Courant absorbé (A)	Volume emballage (m ³)	Poids brut (kg)
			kW	kcal				
5 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 700	660 x 420 x 450	 6,8		7,0 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	13,7	0.65	90
7 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 850	660 x 420 x 600	 9,0		9,3 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	20,5	0.77	100
10 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 1075	660 x 420 x 825	 13,5		13,95 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	21,4	0.95	122
5 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 758	660 x 420 x 450	 10,0		0,22 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	0,90	0.75	98
7 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 908	660 x 420 x 600	 13,5		0,33 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	1,40	0.88	108
10 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 1133	660 x 420 x 825	 20,0		0,45 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	2,00	1.07	133

- Maintenir un espace minimum entre les murs et le four et entre le four et les appareils qui lui sont proches (de 4 à 6 cm), cela pour éviter le réchauffement des surfaces adjacentes et pour permettre une circulation adéquate de l'air.

1.7 RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Le raccordement au réseau électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur.

Vérifier que:

- La tension et la fréquence de l'installation d'alimentation correspondent à ce qui est indiqué sur la plaque "données techniques" placée sur le côté droit de l'appareil
- L'installation peut supporter la charge de l'appareil (voir la plaque avec les données techniques)
- L'installation est équipée de la mise à terre conformément aux normes en vigueur
- Le sectionneur du four peut facilement être atteint même après avoir positionné et installé l'appareil
- Le type du câble

Type du câble	Section	kW électrique
FG7R/FG70R	5 x 4.0 mm ²	13,5
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	9,0
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	6,0
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	3,35

Les fours monophasé 230 V, sont équipés d'un câble avec fiche Schuko, insérer la fiche dans la prise électrique après avoir vérifié que la prise soit adaptée à la fiche utilisée.

Les fours triphasés ne sont pas équipés de câble électrique, donc, il est nécessaire de brancher au bornier interne du four un câble de section adaptée. Le remplacement du câble doit être effectué par le personnel agréé et compétent. Remplacement du câble:

Après avoir ouvert le couvercle inférieur, placé dans la partie arrière du four (en dévissant la vis de fixation), brancher les conducteurs selon le schéma de branchement choisi. Fixer le câble à l'aide du serre-câble prévu à cet effet et puis, fermer le couvercle arrière. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

1.7A SYMBOLE DE POTENTIEL



Liaison équipotentielle: besoin de se connecter tous les équipements (électriques et neutre) présents dans l'installation pour assurer une liaison équipotentielle.

1.8 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

L'eau d'alimentation doit être apte à la consommation humaine et les caractéristiques suivantes:

Température: comprise entre 15 – 20°C

Dureté de l'eau: comprise entre 4° et 8° Français, nous conseillons vivement d'installer toujours un adoucisseur en amont de l'appareil afin de maintenir la valeur de dureté de l'eau entre ces valeurs.

Le fonctionnement du four avec une eau de dureté supérieure pourrait entraîner la formation d'incrustations de calcaire sur les parois de l'enceinte du four.

Pression de l'eau d'alimentation: comprise entre 150 et 250 kPa (1,5 – 2,5 bar).

Attention. Une pression plus élevée implique une dépense d'eau inutile et peut compromettre le bon fonctionnement de composantes.

Concentration maximale en chlorures (Cl⁻): inférieure à 150 mg/litre.

Concentration en Chlore (Cl₂): inférieure à 0.2 mg/litre

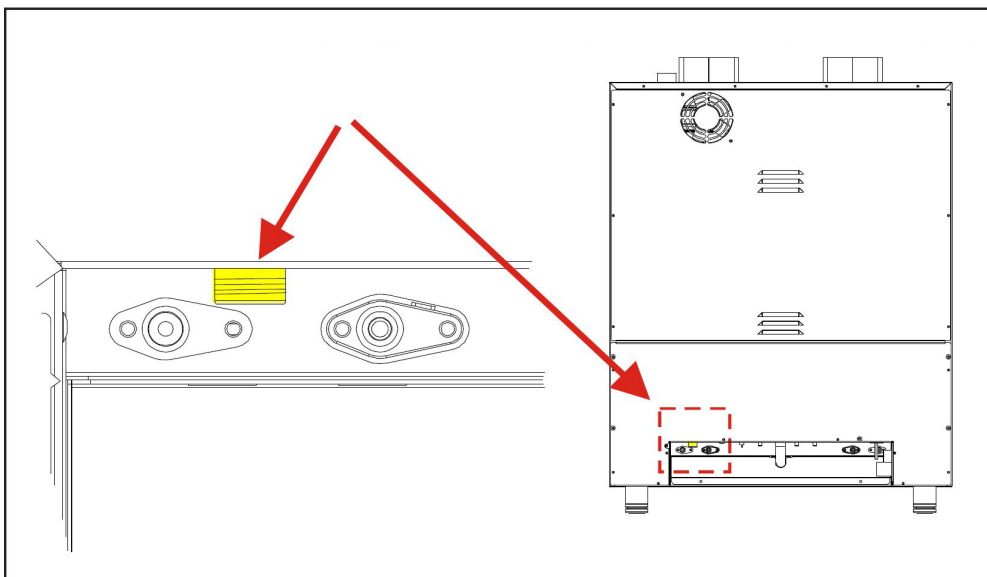
pH: supérieure à 7.

Conductibilité de l'eau: 50 à 2000 µS/cm.

Attention: L'utilisation de dispositifs de traitement de l'eau autres que ceux prescrits par le constructeur est interdite sous peine de chute immédiate de la garantie. Les dispositifs de dosage des produits détartrants dans les conduites sont également interdits car ils risquent de compromettre le fonctionnement correct de la machine.

1.9 CONNEXION GAZ

La section du tuyau d'amenée de gaz doit être choisie selon le type de gaz et la consommation de l'appareil à raccorder. L'installation doit être conçue et réalisée selon les normes en vigueur. L'appareil à gaz est équipé d'un raccord mâle pour gaz de 1/2" situé dans la partie arrière du four (voir l'image).



Le raccordement à ce raccord doit être effectué avec des adaptateurs prévus à cet effet et des garnitures appropriées au type de combustible utilisé (voir données techniques). Un robinet d'arrêt rapide doit être placé en amont du four, pour la fermeture du gaz (homologué par les normes en vigueur). On peut avoir deux types de raccordement : fixe ou débranchable. Dans le cas de l'utilisation de tuyaux flexibles, ils devront être résistants à la corrosion et en matériau inoxydable. Les éventuels matériaux d'étanchéité utilisés dans le raccordement devront être homologués selon les normes en vigueur. Pour les tests d'étanchéité de tous les raccords entre l'installation et l'appareil, l'on conseille l'utilisation de spray de recherche de fuite ; on peut aussi badigeonner les points de raccord avec des mousses non corrosives. Dans les deux cas, AUCUNE BULLE NE DOIT APPARAÎTRE.

QUAND ON EFFECTUE CES ESSAIS, ÉVITER LES FLAMMES LIBRES.

2.0 RACCORDEMENT AU CONDUIT DE CHEMINÉE

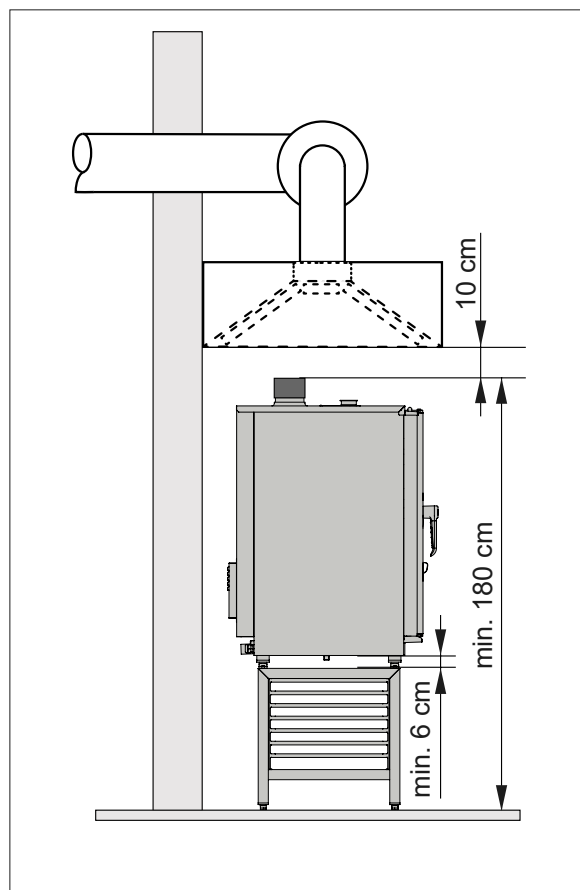
Les appareils sont équipés d'un conduit de cheminée pour l'évacuation des produits de combustion, qui doit être raccordé selon la modalité illustrée, prévues par les normes d'installation.

Évacuation forcée des fumées modèle A1

L'appareil est du type A1. Il doit être installé dans des locaux suffisamment ventilés pour éviter la possibilité de concentrations inacceptables de substances nocives pour la santé dans le local où l'appareil est installé, conformément aux lois et réglementations nationales et locales en vigueur.

A titre indicatif, le débit d'un aspirateur connecté directement à l'environnement extérieur est de 35 m³/h pour chaque kW de puissance de gaz installée.

L'appareil doit être installé dans des locaux suffisamment ventilés pour assurer le flux d'air nécessaire à la combustion, conformément aux lois et réglementations nationales et locales en vigueur.



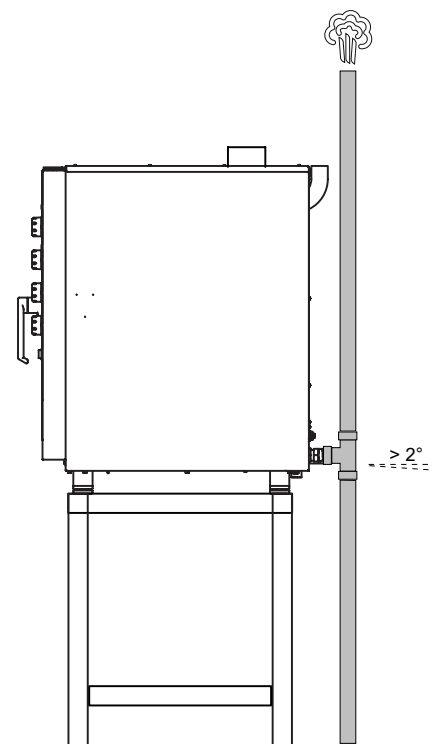
2.1 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE – VIDANGE D'EAU

Les fours sont équipés d'un tuyau de vidange de l'eau placé à l'arrière de l'appareil; le raccordement hydraulique doit être effectué directement sur l'extrémité du tuyau de vidange en acier inox.

Le système de vidange ne doit pas avoir de siphon et doit être réalisé avec des tuyaux rigides et résistants à une température de 110°C.

Le diamètre du tuyau de vidange ne peut pas être réduit et il est absolument nécessaire que le raccordement au conduit soit à pression atmosphérique, avec une adéquate prise d'air à entonnoir.

L'obstruction du tuyau de vidange peut provoquer une sortie de vapeur par la porte du four et des mauvaises odeurs à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.



3.1 REMPLACEMENT DES PIÈCES

Le remplacement des pièces endommagées doit être effectuée uniquement par un personnel technique qualifié. Pour demander au fabricant les pièces de remplacer dont vous avez besoin pour communiquer le modèle du four et le numéro de série. **Ces données sont disponibles sur la plaque des caractéristiques fixée au four.** Pour des raisons de sécurité, avant de remplacer les pièces, il faut débrancher l'interrupteur électrique de protection et fermer les robinets de l'eau installé en amont de l'appareil.

3.2 CONTRÔLE DES FONCTIONS

Après l'installation du four est nécessaire d'effectuer un test d'étanchéité des conduites d'eau.

L'installateur doit toujours vérifier avec les instruments de mesure nécessaires que les émissions de rumeur aérienne ont un niveau de pression sonore pesé A, inférieur à 70 dB (A).



L'étiquette ISO 3864-1 à côté doit être appliqué sur une surface visible à une hauteur de 1.6 mt du sol. Dans les modèles au sol, l'étiquette est déjà appliquée correctement. Dans les modèles sur table, l'étiquette est fournie avec la documentation du four et est appliquée après l'installation sur une surface visible de l'appareil à 1.60 mt du sol. Il est indispensable de bien expliquer le fonctionnement de l'appareil à l'utilisateur et qu'il garde à portée de main la notice d'emploi qu'il devra suivre attentivement lors de l'utilisation de l'appareil.

IMPORTANT: Avant que l'utilisateur peut allumer le four et l'utiliser pour tous phases de cuisson ou lavage, il est nécessaire que l'installateur ou un technicien qualifié a vérifié que toutes les connexions du four ont été faites selon les instructions de ce manuel. Le technicien ou l'installateur devront vérifier:

- Le four est en position horizontale et placé sur un support ou une étagère qui assurent son stabilité.
- Que le branchement électrique a été réalisée en conformité avec les règlements et que la section des câbles d'alimentation ne soit pas inférieure à celle indiquée dans le manuel.
- La pression et la dureté de l'eau qui alimente le four sont spécifiés dans les paragraphes de ce manuel.
- Si le four est équipé avec tuyau de décharge, il doit être branché correctement et les matériaux utilisés adaptés pour la température de fonctionnement.

Après on a effectué les contrôles, vous pouvez ouvrir les vannes d'arrêt de l'eau et aussi le disjoncteur, installé en amont de l'appareil. L'installateur doit vérifier le bon fonctionnement du four et vous fournir les instructions nécessaires pour une bonne utilisation, et vérifier à ce que l'utilisateur reçoit une copie de ce manuel.

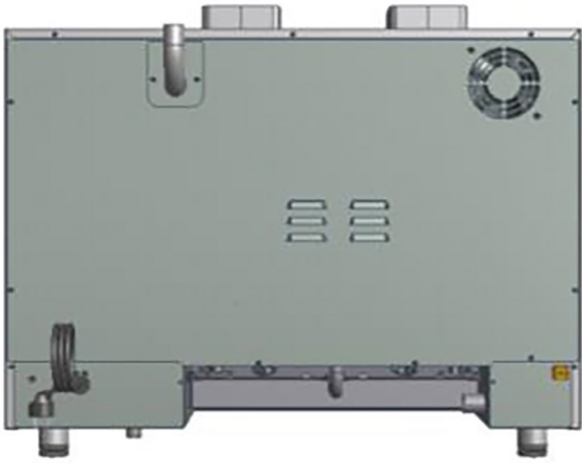
L'installateur doit enfin remplir et signer la fiche pour la correcte installation et la livrer au client, qui doit la garder au moins pendant la période de garantie du four.

3.3 FOURS À GAZ: REMPLACEMENT DES INJECTEURS

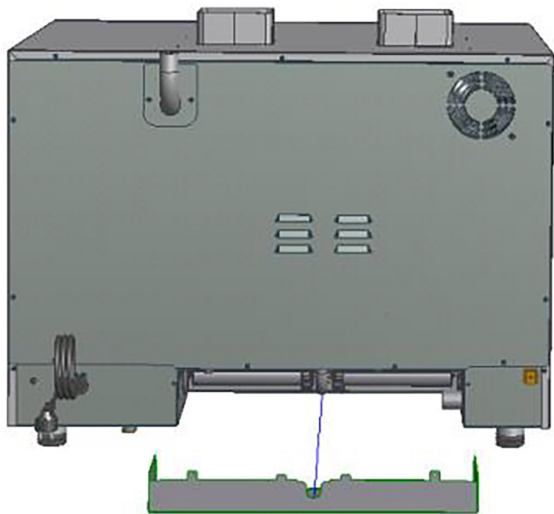
TABELLA PER SOSTITUZIONE UGELLI

PUISSANCE NOM. THERMIQUE	INJECTEURS		MARQUAGE
10.0 kW	G30 30 mbar		80
	G20 20 mbar		120
13.5 kW	G30 28..30 mbar	G31 30...37 mbar	90
	G30 50 mbar	G31 50 mbar	80
	G20 20 mbar		140
	G25 25 mbar		150
	G25 20 mbar		155
20.0 kW	G30 28..30 mbar	G31 30...37 mbar	110
	G30 50 mbar	G31 50 mbar	95
	G20 20 mbar		175
	G25 25 mbar		185
	G25 20 mbar		195

Il faut fermer le robinet du gaz avant de faire n'importe quelle opération.



Dévisser les vis du panneau de couverture du brûleur.



Injecteur ----->

Rondelle ----->

Retirer le panneau inférieur du brûleur.



Dévisser les vis de fixation du brûleur à gauche et à droite.



Retirer le brûleur de gauche et celui de droite.



Après avoir enlevé les brûleurs, injecteurs des brûleurs dévisser les deux à gauche et deux à droite de buses de brûleurs.

- Supprimer les anciens injecteurs et les joints
- Monter les nouvelles injecteurs à la place des ancien injecteurs (et les nouvelles joints)
- Monter le panneau brûleur inférieur et le fixer avec ses vis.
- Ouvrir le robinet du gaz.

4.0 PROBLÈMES ET SOLUTIONS

LE FOUR NE S'ALLUME PAS

- Vérifier que le connecteur soit branché dans la prise électrique et qu'il y ait du courant électrique;
- Contrôler qu'il ne soit pas nécessaire de réinitialiser le thermostat de sécurité;
- Contrôler que la porte se soit fermée correctement;
- Contrôler que la session de cuisson soit convenablement réglée.

L'ÉVENT S'ÉTEINT LORSQUE LE FOUR EST ALLUMÉ

Toutes les 2 minutes, le moteur du ventilateur change automatiquement la direction de rotation après un arrêt de 20 secondes. Si la dernière session de cuisson s'est achevée avec le moteur de l'évent à l'arrêt, la nouvelle session de cuisson commencera avec l'évent à l'arrêt. Après l'arrêt, l'évent fonctionnera normalement.

- Contrôler que l'arrêt ne dépasse pas les 20 secondes normales.
- Contrôler que la porte ne soit pas ouverte;
- Vérifier que l'évent ne soit pas obstrué.

LES LUMIÈRES DU FOUR NE S'ALLUMENT PAS

- Utiliser des ampoules résistantes à la chaleur.
- Remplacer les ampoules grillées.

LE TUBE QUI TRANSPORTE L'EAU POUR L'HUMIDITÉ N'INJECTE PAS D'EAU DANS LA CHAMBRE

- Contrôler que le robinet de la connexion au réseau d'eau soit ouvert.
- Contrôler que le filtre ne soit pas colmaté.
- Contrôler que la poignée du sélecteur d'humidité soit convenablement positionnée.

FILTRE À EAU

Si l'alimentation en eau du four s'interrompt, contrôler le filtre de la vanne électromagnétique:

- Fermer le robinet d'alimentation du réseau hydrique;
- Déconnecter le tube de connexion entre le four et le réseau hydrique;
- Utiliser une pince pour retirer le filtre qui se trouve à droite de la vanne électromagnétique;
- Nettoyer le filtre et le placer de nouveau à droite de la vanne électromagnétique;
- Connecter de nouveau le tube.

LA LUMIÈRE ROUGE

LED rouge indique le brûleur se bloque, appuyez pendant 3 secondes pour réinitialiser le bouton ci-dessous le panneau de commande (voir schéma d'installation et la légende).

5.0 ENTRETIEN ORDINAIRE

Les opérations à effectuer ne nécessitent pas de connaissances techniques particulières et peuvent être résumées dans les contrôles simples de composants de l'appareil. AVANT DE COMMENCER TOUT TYPE DE entretien ou de nettoyage TRAVAIL SUR LA COUPURE DE L'APPAREIL l'alimentation secteur (électricité, eau).

NETTOYAGE DE FOUR

ATTENTION: AVANT DE NETTOYER LE FOUR vous devez vous assurer que le four est froid.

A la fin de la journée de travail, nettoyer le four à l'intérieur et à l'extérieur:

1. utiliser uniquement de l'eau tiède et du savon ou un détergent neutre
2. rincer abondamment avec de l'eau sécher soigneusement
3. sécher Tous les résidus alimentaires et la graisse doivent être retirés du four à chaque fois qu'il est utilisé pour la cuisson; suivez les indications ci-dessous 1-2-3.

Ne pas utiliser de produits abrasifs et d'autres produits qui pourraient être dommageables pour les surfaces inox. Utilisez uniquement des produits à base de métaux alcalins appropriés à cet effet.

Ne pas utiliser de jets d'eau élevés de pression pour nettoyer le four.

Si le four ne fonctionne pas correctement, éteindre le four, débranchez la fourniture d'électricité et d'eau et en informer le service d'assistance technique.

Pour une longue période de non utilisation, nous vous recommandons de:

1. éteindre l'appareil en appuyant longuement sur la touche (1) ON / OFF
2. déconnexion de tous les pouvoirs alimentation électrique et de l'eau
3. laisser la porte entrouverte pour éviter les mauvaises odeurs de se former.

L'APPAREIL DOIT ÊTRE VÉRIFIÉ AU MOINS UNE FOIS PAR AN PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ.

PREMISA

El contenido de este manual es generico y no todas las funcionalidades descritas podrían estar incluidas en su producto.

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El fabricante se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se consideren necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales. Leer detenidamente las instrucciones de uso, con particular atención para las normas correspondientes a los dispositivos de seguridad. Este aparato debe ser destinado sólo para el uso para el cual ha sido expresamente diseñado y fabricado, es decir: para todas las cocciones de alimentos y la regeneración de comidas precocidas y/o refrigeradas.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Indicar que este aparato es solo para uso profesional y que debe ser utilizado por personal calificado; Tenga en cuenta que las partes que han sido protegidas por el fabricante o su agente no deben ser manipuladas por el usuario.

ATENCIÓN! Antes de realizar cualquier tipo de conexión de este equipo (eléctrica o hidráulica), leer cuidadosamente las instrucciones de este manual. Este manual debe de ser conservado cuidadosamente para estar disponible para futuras consultas por parte de los usuarios o de los técnicos prepuestos al mantenimiento.

La instalación debe ser llevada a cabo sólo por personal cualificado.

1.0 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que los aparatos son conformes a las prescripciones CEE.

La instalación debe ser efectuada según las normas vigentes, sobre todo en cuanto a la ventilación de los locales.

El Fabricante rehusa cualquier responsabilidad en caso de daños directos causados por: uso no correcto, instalación incorrecta y/o falta de mantenimiento.

1.1 DIRECTIVA EUROPEA ROHS 2012/19/UE

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico.

Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con respeto a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

1.3 TRANSPORTE DEL HORNO Y REMOCIÓN DE LOS EMBALAJES

A la recepción del horno y antes de proceder a la instalación, asegurarse de que el embalaje esté intacto y que no hayan daños visibles.

Comprobar que junto con el horno se entregue toda la documentación, que consiste en:

- manual de instalación, uso y mantenimiento
- esquema eléctrico
- pegatina ISO 3864-1

Antes de transportar el horno hasta el punto donde tiene que ser instalado, comprar que:

- las puertas tengan una anchura suficiente para permitir el paso del horno;
- la pavimentación pueda aguantar el peso.

Dependiendo del modelo del horno, de su tamaño y de su peso, utilizar para el manejo durante el transporte y el desplazamiento antes de la instalación, equipamientos que garanticen la estabilidad para evitar vuelcos, caídas o movimientos incontrolados del dispositivo o de sus partes componentes. Mantener el embalaje del horno hasta el lugar donde se va a instalar el horno. El embalaje facilita el manejo y protege el horno de impactos accidentales. Durante el transporte y la instalación del horno, el instalador debe cumplir con las normas de seguridad vigentes en el lugar de instalación (uso de calzado de seguridad, guantes, etc.). Desembalar con cuidado para no dañar el horno. La película adhesiva que protege las superficies de acero inoxidable también se puede quitar después de colocar el horno encima del soporte correspondiente o en la superficie de apoyo.



¡ATENCIÓN! Los materiales de embalaje y las películas adhesivas son potencialmente peligrosos. Por esta razón, deben mantenerse fuera del alcance de los niños y correctamente eliminados de acuerdo con las normativas locales. Es conveniente separar los materiales de embalaje (madera, cartón, plástico ...) y desecharlos por separado, en cumplimiento de las normas vigentes en el lugar de instalación.

Nota: Remover manualmente las películas protectoras de las partes en acero inoxidable antes de poner en servicio el aparato, evitando emplear sustancias abrasivas y/o objetos metálicos.

Limpiar cualquier residuo de pegamento utilizando una esponja empapada en disolvente.

Si se hace calentar el horno sin retirar primero las películas adhesivas, la eliminación de la película y la limpieza de residuos de adhesivo será mucho más difícil.

1.4 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual, porque proporcionan información importante sobre la seguridad de la instalación, el uso y el mantenimiento del horno.

1.4B RECEPCIÓN

El equipo llega protegido por embalaje. Compruebe a su llegada que el equipo no ha sufrido daños durante el transporte y que está completo en sus partes según pedido. En caso de daño visible, anote inmediatamente el daño encontrado en el documento de transporte, utilizando las palabras:

RETIRO CON RESERVA POR EVIDENTES DAÑOS AL EMBALAJE.

IMPORTANTE: todas las operaciones mencionadas a continuación se deben realizar en cumplimiento de las normas de seguridad vigentes, relacionadas con los equipos utilizados y con los métodos de trabajo.

1.4C MANIPULACIÓN

ANTES DE INICIAR LAS OPERACIONES DE MANEJO, ASEGÚRESE DE QUE LA CAPACIDAD DE ELEVACIÓN ES ADECUADA AL PESO DEL EQUIPO EN CUESTIÓN.

Maniobrar el equipo con carretilla elevadora o similar (A): insertar las horquillas en la parte delantera o trasera de la plataforma de madera suministrada con el equipo. Empiece a levantar, asegurándose de que el equipo esté en equilibrio estable. **ATENCIÓN:** DURANTE LA MOVIMENTACIÓN NO GIRAR O VOLCAR.

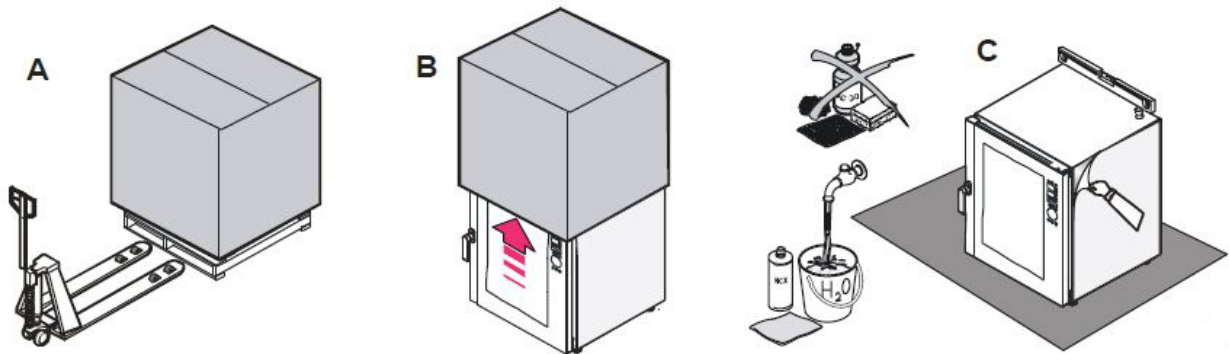
ADVERTENCIAS: EL CUMPLIMIENTO DE LAS RECOMENDACIONES DADAS EN EL LADO EXTERNO DEL EMBALAJE ES GARANTÍA DE INTEGRIDAD FÍSICA Y FUNCIONAL DEL EQUIPO PARA EL PLENO VENTAJE DEL USUARIO FINAL. POR LO TANTO, SE RECOMIENDA DE:

- MANEJAR CON CUIDADO
- MANTENER SECO
- EVITAR ABSOLUTAMENTE DE SOBREPONER OTROS OBJETOS AL EQUIPO.

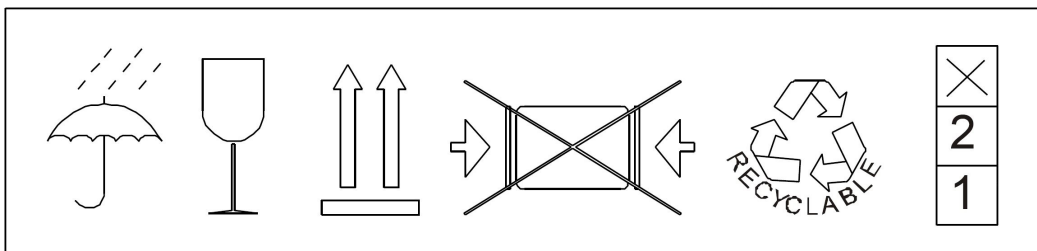
SUPERPONER ÚNICAMENTE CON EQUIPOS DEL MISMO MODELO Y TIPO Y EN LAS CANTIDADES (PIEZAS MÁXIMAS) QUE SE MUESTRAN EN EL EMBALAJE.

1.4D POSICIONAMIENTO

- Quitar el embalaje (B)
- Retirar manualmente la película protectora de las piezas de acero, evitando el uso de sustancias abrasivas y/u objetos metálicos. (C)
- Colocar el equipo asegurándose de que esté perfectamente nivelado (C), en caso contrario actuar sobre las patas regulables en altura para que quede correctamente posicionado.
- En el caso de horno + mueble neutro, coloque los pies en los espacios especialmente creados en el mueble.
- Coloque el aparato a una distancia de al menos 6 cm de la pared trasera y de una de las 2 paredes laterales para permitir la conexión del cable de alimentación, de la red de agua y del conector equipotencial.
- La posición del aparato también debe permitir un fácil acceso, en cualquier momento, para todas las operaciones de mantenimiento ordinarias y extraordinarias, así como para las reparaciones.



1.5 INFORMACIÓN GENERAL PUESTA SOBRE EL EMBALAJE











1.5B INDICACIONES EN EL EMBALAJE DE LOS HORNOS A GAS

ES	ESTE APARATO DEBE INSTALARSE EN CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES Y UTILIZARSE ÚNICAMENTE EN LOCALES BIEN VENTILADOS. LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO. ESTE EMBALAJE SE DEBE ELIMINAR DE CONFORMIDAD CON LAS REGLAMENTACIONES VIGENTES.	CAT II2H3+	PREDISPUETO GAS		
			G20	20 mbar	<input type="checkbox"/>
			G30	28-30 mbar	<input type="checkbox"/>
			G31	37 mbar	<input type="checkbox"/>

1.5C PLACA DE DATOS TÉCNICOS GAS

Cal	Gas	G20	G25	G30	G31				
I2E	p (mbar)	20	--	--	--	LU	□	PL	□
I3B/P	p (mbar)	--	--	30	30	IS	□	MT	□
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	AL	□	CY	□
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	IT	□	LT	□
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	CZ	□	MK	□
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	ES	□	CH	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	AL	□	BG	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	DK	□	EE	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	LV	□	LT	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	□	SK	□
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	TR	□		
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	50	50	AT	□	SK	□
II2E+3+	p (mbar)	20	25	28-30	37	BE	□	FR	□
II2E3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	□		
II2ELL3B/P	p (mbar)	20	20	50	50	DE	□		
II2L3B/P	p (mbar)	--	20	30	30	RO	□		
II2EK3B/P	p (mbar)	20	25	30	30	NL	□		

1.6 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bandejas	Dimensiones externas L x P x A (mm)	Dimensiones internas L x P x A (mm)	 kW	 kcal	Potencia total (kW)	Consumo de corriente (A)	Volumen embalaje (m³)	Peso bruto (kg)
5 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 700	660 x 420 x 450	 6,8		7,0 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	13,7	0.65	90
7 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 850	660 x 420 x 600	 9,0		9,3 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	20,5	0.77	100
10 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 1075	660 x 420 x 825	 13,5		13,95 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	21,4	0.95	122
5 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 758	660 x 420 x 450		 10,0	0,22 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	0,90	0.75	98
7 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 908	660 x 420 x 600		 13,5	0,33 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	1,40	0.88	108
10 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 1133	660 x 420 x 825		 20,0	0,45 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	2,00	1.07	133

- Se recomienda encarecidamente de dejar un espacio libre de al menos 5 cm desde la parte trasera del horno a la pared y de uno de los dos lados a la pared para asegurar una correcta y fácil conexión al sistema equipotencial, a la red eléctrica y al sistema de agua.
- Es aconsejable tener una distancia de 4-6 cm de otros aparatos para asegurar una correcta circulación del aire y evitar el sobrecalentamiento de las superficies vecinas.

1.7 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Para la conexión directa a la red, es necesario dotar de un dispositivo que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de categoría de sobretensión III, de acuerdo con las reglas de instalación.

La conexión a la red debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente. Asegurarse que:

- El voltaje y la frecuencia de la fuente de alimentación corresponden a lo indicado en la placa de "datos técnicos" pegada al lado derecho del equipo.
- El sistema puede soportar la carga del aparato (ver placa con los datos técnicos).
- El sistema está equipado con puesta a tierra de acuerdo con la normativa vigente.
- Se puede acceder fácilmente al interruptor de desconexión del horno incluso después de instalar el equipo.
- El tipo de cable de alimentación:

Tipo de cable	Sección	kW eléctricos
FG7R/FG70R	5 x 4.0 mm ²	13,5
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	9,0
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	6,0
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	3,35

La tensión de alimentación, cuando el horno está en funcionamiento, no se desvíe del valor nominal en $\pm 10\%$. Los hornos monofásicos 230 V están equipados con un cable con clavija Schuko: inserte la clavija en la toma de corriente después de comprobar que la toma encaja con la clavija suministrada.

Los hornos trifásicos no están equipados con cable eléctrico, por lo que es necesario conectar un cable de sección adecuada al conector de terminales interno del horno.

Reemplazo del cable: el reemplazo del cable debe ser realizado por personal autorizado y competente.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con similar titulación, para evitar cualquier riesgo.

1.7A SÍMBOLO EQUIPOTENCIAL



La conexión equipotencial es necesaria para la conexión de todos los equipos (eléctricos y neutros) presentes en la instalación para asegurar una conexión equipotencial.

1.8 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA

El agua debe ser apta por el consumo humano y debe tener las siguientes características:

Temperatura: entre 15 y 20°C

Dureza total: comprendida entre 4 y 12 °f (grados Franceses), se aconseja instalar siempre un suavizador aguas arriba del aparato. Así el valor de dureza del agua se queda entre los valores establecidos.

El funcionamiento del horno con agua más dura conlleva, en poco tiempo, la formación de incrustaciones de caliza en las paredes de la cámara de cocción.

Presión del agua: debe ser comprendida entre 150 e 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

Atención. Presiones más altas hacen que aumente el consumo de agua y pueden perjudicar el funcionamiento del aparato.

Concentración máxima de cloruros: (Cl-) menor de 150 mg/litros.

Concentración de Cloro (Cl₂): por debajo de 0.2 mg/litros.

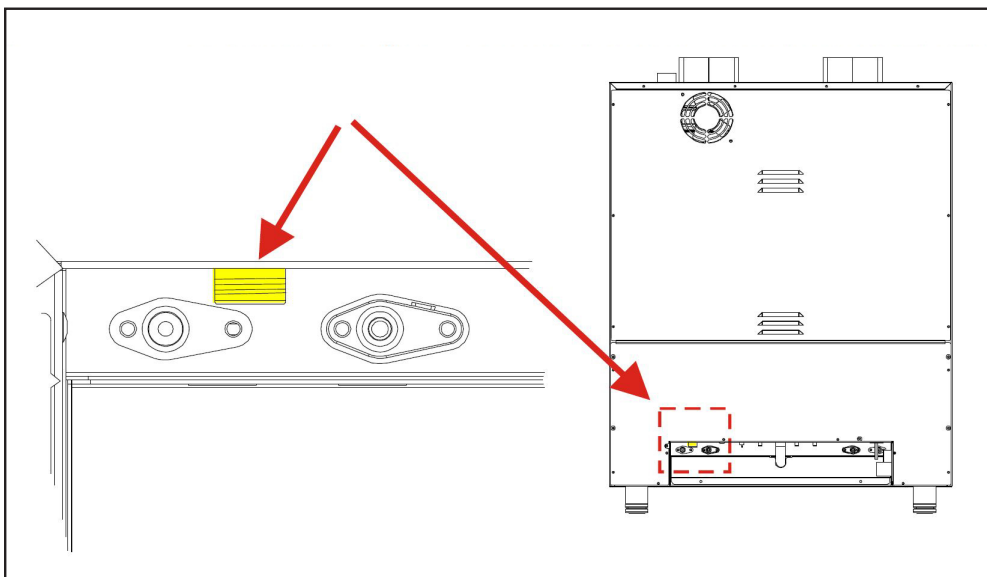
pH: mayor de 7.

Conductibilidad eléctrica del agua: comprendida entre 50 y 2000 µS/cm.

Atención: El uso de sistemas para tratar el agua diferentes de los suministrados por el fabricante está prohibido y provoca la anulación de la garantía. También está prohibido el uso de sustancias aptas para evitar las incrustaciones en las tuberías, por ejemplo dosificadores de polifosfatos, porque pueden perjudicar el funcionamiento del aparato.

1.9 CONEXION DE GAS

La sección de la tubería de suministro de gas debe elegirse de acuerdo con el tipo de gas y el consumo del equipo a conectar. El sistema debe diseñarse e instalarse de acuerdo con la normativa vigente. El aparato de gas está equipado con una conexión de gas macho de 1/2" ubicada en la parte trasera del horno.



La conexión a este conector debe realizarse con adaptadores y sellos adecuados para el tipo de combustible utilizado (ver datos técnicos). Se debe colocar una válvula de cierre rápido aguas arriba del horno para cortar el gas (aprobado por la normativa vigente). Hay dos tipos de conexiones: fijas o desconectables.

Si se utilizan tuberías flexibles, deben ser resistentes a la corrosión y estar hechas de material inoxidable.

Todos los materiales de sellado utilizados en la conexión deben estar aprobados de acuerdo con la legislación vigente. Para las pruebas de estanqueidad de todas las conexiones entre el sistema y el equipo, se recomienda el uso de spray detector de fugas; También se pueden cepillar sustancias espumosas no corrosivas en los puntos de conexión. Evidentemente en ambos casos NO DEBEN APARECER BURBUJAS.

AL REALIZAR DICHAS PRUEBAS, EVITE LAS LLAMAS ABIERTAS.

2.0 CONEXIÓN CON LA CHIMENEA

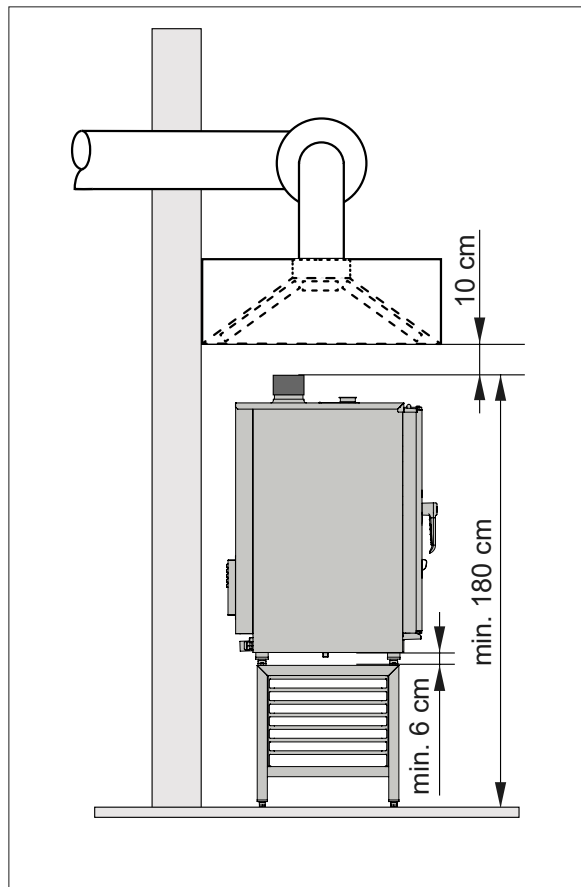
Los hornos a gas son equipados con una chimenea, para evacuar los residuos de la combustión, que es preciso conectar según la modalidad ilustrada, prevista por las normas de instalación.

2.2B Evacuación forzada de los humos tipo A1

El aparato es del tipo A1. Debe instalarse en habitaciones con suficiente ventilación para evitar la posibilidad de concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en la habitación en la que se instala el aparato, de acuerdo con las leyes y regulaciones nacionales y locales vigentes.

Indicativamente, el caudal de un aspirador de aire conectado directamente al entorno externo es de 35 m³/h por cada kW de potencia de gas instalado.

El aparato debe instalarse en habitaciones suficientemente ventiladas para garantizar el flujo de aire necesario para la combustión, de acuerdo con las leyes y regulaciones nacionales y locales vigentes.



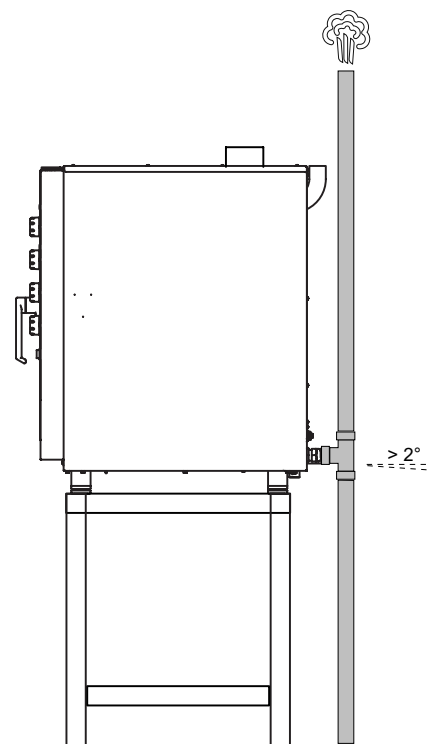
2.1 CONEXIÓN HÍDRICA – DESAGÜE

Los hornos disponen de un desagüe situado en la parte trasera del aparato; la conexión hídrica debe ser efectuada directamente en el extremo del tubo de desagüe en acero inoxidable.

El desagüe no debe tener sifón y debe realizarse con tubos rígidos y resistentes a temperaturas de 110 °C.

Es necesario que el diámetro del tubo de desagüe no se reduzca y que su tubería quede a la presión atmosférica.

El eventual atasco del tubo de desagüe puede causar la salida de vapor por la puerta del horno y malos olores en la cámara de cocción.



3.1 SUSTITUCIÓN PIEZAS DE RECAMBIO

La sustitución de las piezas dañadas debe ser realizada únicamente por personal técnico cualificado. Para solicitar al fabricante las partes que hay que sustituir deberán proporcionar el modelo de horno y número de serie.

Estos datos se pueden encontrar en la etiqueta de especificaciones pegada al horno.

Antes de proceder a la sustitución de las piezas es necesario, por motivos de seguridad, desconectar la alimentación eléctrica y cerrar la válvula del agua instaladas por encima del aparato.

3.2 CONTROL DE LAS FUNCIONES

Después de finalizar la instalación del horno es necesario realizar una prueba de fugas de la red de agua y eventualmente de gas. **El instalador debe también verificar, con los medios de medición adecuados, que las emisiones de ruido aéreo tengan un nivel de presión sonora ponderada A inferior a 70 dB (A).**



La etiqueta ISO 3864-1 representada a la izquierda se debe aplicar en una parte visible a una altura de 1,6 m. desde el suelo.

En los modelos de suelo, la etiqueta ya es aplicada en la posición correcta.

En los modelos de mesa, es suministrada con la documentación del horno y se debe aplicar, después de la instalación, en una parte visible de a 1,60 m del suelo. El instalador debe verificar el funcionamiento correcto del horno, proporcionar al cliente las instrucciones necesarias y entregarle este manual de instrucciones al que el usuario deberá seguir escrupulosamente.

IMPORTANTE: Antes de que el usuario pueda encender el horno y utilizarlo para cualquier proceso de cocción o de lavado, es necesario que el instalador o un técnico cualificado haya comprobado que todas las conexiones del horno hayan sido realizadas según las instrucciones de este manual.

El técnico o el instalador tendrán entonces que asegurarse que:

- el horno esté en posición horizontal y colocado encima de un soporte que asegure su estabilidad.
- la conexión eléctrica haya sido realizada en cumplimiento de la normativa y que la sección de los cables de alimentación no sea inferior a la indicada en el manual.
- la presión y la dureza del agua que alimenta el horno estén dentro de los campos especificados en este manual.
- el desagüe del horno (si está presente) esté conectado correctamente y que los materiales utilizados sean adecuados para las temperaturas de funcionamiento.

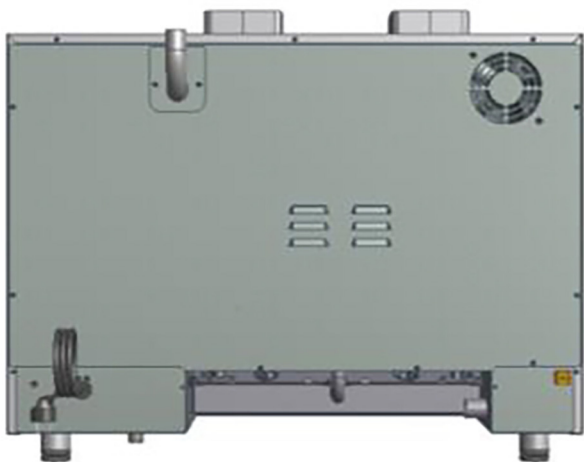
Después de haber hecho esas comprobaciones, es posible abrir la válvula del agua y el interruptor eléctrico, instalados por encima del aparato. El instalador debe verificar el funcionamiento correcto del horno y proporcionar al usuario las instrucciones necesarias para el uso correcto, así como asegurarse de que al usuario haya sido entregada una copia de este manual.

3.3 HORNOS A GAS: SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

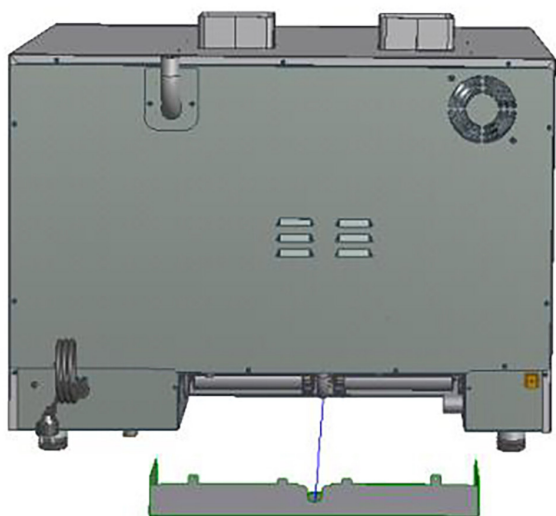
TABLA DE SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	INYECTORES		MARCADO
10.0 kW	G30 30 mbar		80
	G20 20 mbar		120
13.5 kW	G30 28..30 mbar	G31 30...37 mbar	90
	G30 50 mbar	G31 50 mbar	80
	G20 20 mbar		140
	G25 25 mbar		150
	G25 20 mbar		155
20.0 kW	G30 28..30 mbar	G31 30...37 mbar	110
	G30 50 mbar	G31 50 mbar	95
	G20 20 mbar		175
	G25 25 mbar		185
	G25 20 mbar		195

Es necesario cerrar la llave del gas antes de realizar cualquier operación.



Destornillar los 2 tornillos que fijan el panel de la tapa del quemador.



Inyector ----->

Junta ----->

Quitar el panel de recubrimiento inferior del quemador.



Desatornillar los tornillos que sujetan el quemador a la izquierda y a la derecha.



Retire el quemador izquierdo y luego el derecho.



Después de retirar los quemadores, desenrosque los dos inyectores del quemador izquierdo y los 2 inyectores del quemador derecho.

- Desechar los inyectores y las juntas viejas.
- Atornillar los inyectores nuevos en lugar de los viejos.
- Vuelva a insertar los quemadores y asegúrelos con sus tornillos.
- Vuelva a colocar la tapa inferior en los quemadores y fíjela con los tornillos.
- Abra la línea de gas de nuevo.

4.0 PROBLEMAS Y SOLUCIONES

EL HORNO NO SE ENCIENDE

- Compruebe que el enchufe esté insertado en la toma de corriente y que haya electricidad.
- Compruebe que no haya que resetear el termostato de seguridad.
- Compruebe que la puerta esté bien cerrada.
- Compruebe que la sesión de cocción se haya configurado correctamente.

EL VENTILADOR SE APAGA MIENTRAS EL HORNO ESTÁ ENCENDIDO

Cada 2 minutos, el motor del ventilador cambia automáticamente el sentido de rotación seguido de una parada de 20 segundos. Si la última sesión de cocción terminó con el motor del ventilador parado, la nueva sesión de cocción comenzará con el ventilador parado. Después de detenerse, el ventilador comenzará normalmente.

- Compruebe que la parada no supere los 20 segundos normales.
- Compruebe que la puerta no esté abierta.
- Compruebe que el ventilador no esté bloqueado.

LAS LUCES DEL HORNO NO SE ENCIENDEN

- Utilice bombillas resistentes al calor.
- Cambie las bombillas quemadas.

LA TUBERÍA QUE TRAE EL AGUA PARA LA HUMEDAD NO HECHA AGUA EN LA CÁMARA DEL HORNO

- Compruebe que el grifo de la conexión a la red de agua esté abierto.
- Compruebe que el filtro no esté obstruido
- Compruebe que la perilla selectora de humedad esté colocada correctamente.

FILTRO DEL AGUA

Si se interrumpe el suministro de agua al horno, verifique el filtro de la válvula solenoide de conexión de agua:

- Cierre el grifo de suministro de agua.
- Desconecte el tubo de conexión entre el horno y el suministro de agua.
- Use unos alicates para quitar el filtro ubicado detrás de la válvula solenoide
- Limpie el filtro de impurezas y vuelva a colocarlo detrás de la válvula solenoide
- Vuelva a conectar el tubo

LUZ ROJA ENCENDIDA

La luz roja encendida indica el apagado del quemador, para reiniciarlo, presione el botón debajo del panel de control durante 3 segundos (ver diagrama de instalación).

5.0 MANTENIMIENTO ORDINARIO

Todas las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

Antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento, es obligatorio apagar el equipo y desconectarlo de la red (si el aparato es de gas cerrar el grifo del gas) y de la red de agua.

LIMPIEZA DEL HORNO

Limpie el horno al final del servicio diario con productos adecuados:

1. use agua tibia y jabones neutros o detergentes neutros
2. enjuague bien con agua
3. secar con cuidado

No utilice espátulas, cepillos abrasivos u otras herramientas: estos podrían dañar las superficies de acero y liberar depósitos ferrosos que con el tiempo crearían óxido.

No utilice chorros de agua para lavar el horno.

Para limpiar las piezas de acero, no utilice productos a base de cloro (lejía, ácido clorhídrico) aunque estén diluidos en agua.

Después de cada cocción específica y antes de la siguiente, es aconsejable limpiar los restos de comida (grasas o salsas) en la cámara de cocción del horno. Para limpiar la cámara de cocción del horno se recomiendan productos adecuados y precisión en el funcionamiento: dejar pequeños depósitos de comida o grasa en los rincones ocultos podría a la larga dañar el aparato y crear humos y olores no deseados en la cámara de cocción, en los casos más graves obstruyen las salidas de aire o dañan los movimientos mecánicos.

Si el equipo no se utiliza durante mucho tiempo, se recomienda:

1. Apagar el equipo con su botón (OFF)
2. Cerrar los grifos que lo conectan a la red eléctrica, agua y gas (si está presente)
3. Deje la puerta del aparato ligeramente abierta para que haya un paso de aire y el aparato no tenga condensación ni olores dentro de la cámara de cocción.
4. Con la ayuda de un paño extender una capa protectora de aceite de vaselina sobre todas las superficies de acero inoxidable.

SE RECOMIENDA SOMETER EL EQUIPO PERIÓDICAMENTE (AL MENOS UNA VEZ AL AÑO) A UN CONTROL TOTAL POR PARTE DE UN TÉCNICO ESPECIALIZADO.

