

FORNO A CONVEZIONE

IT

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE ORDINARIA

CONVECTION OVEN

EN

USE AND ROUTINE MAINTENANCE MANUAL

FOUR À CONVECTION

FR

MANUEL D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE ORDINAIRE

HORNO DE CONVECCIÓN

ES

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO ORDINARIO

HEISSLUFTOFEN

DE

HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND ORDENTLICHE WARTUNG

CONVECTIE OVEN

NL

HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN NORMAAL ONDERHOUD

FORNO DE CONVECÇÃO

PT

MANUAL DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

KONVEKTIONSOVN

DA

VEJLEDNING FOR BRUG OG ALMINDELIG VEDLIGEHOLDELSE

**CYE
CYG**

02/2019 - Ed. 5 - Cod.n° 183979



FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
HORNO ELÉCTRICO
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO
ELEKTRISK OVN



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
HORNO DE GAS
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS
GAS OVN



0. IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO**0.1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO****1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI**

Prefazione - Scopo del documento - Come leggere il documento - Conservazione del documento - Destinatari - Programma di addestramento operatori
Predisposizioni a carico del cliente - Destinazione d'uso - Condizioni consentite per il funzionamento - Collaudo e garanzia - Autorizzazione

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Descrizione dei pittogrammi - Procedure generali di protezione individuale - Targhette di segnalazione - Prefazione - Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni
Indicazioni sui rischi residui - Modalità operativa per odore di gas nell'ambiente

3. FUNZIONI OPERATIVE

Modalità e funzione dei tasti - Descrizione dei modi di funzionamento - Descrizione dei modi di arresto

4. MESSA IN FUNZIONE

Messa in funzione per il primo avviamento - Messa in funzione giornaliera - Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo - Avviamento alla produzione - Accensione/ Spegnimento

5. PARAMETRI DI LAVORO

Data/Orologio - Impostazione della temperatura - Impostazione del tempo - Impostazione della umidità - Impostazione della valvola di sfiato - Impostazione della velocità della ventola - Impostazione del raffreddamento rapido

6. PARAMETRI DI COTTURA

Convezione

7. CARICO E SCARICO DEL PRODOTTO

Carico e scarico del prodotto

8. MANUTENZIONE ORDINARIA

Pulizia dell'apparecchiatura - Pulizia al primo avviamento - Lavaggio manuale - Verifiche periodiche da eseguire

9. SEGNALAZIONE ALLARMI

Elenco degli allarmi - Troubleshooting

SMALTIMENTO

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura - Smaltimento dei rifiuti

Prefazione

Istruzioni originali. Questo documento è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua (Italiano). Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso esclusivo dell'operatore autorizzato all'utilizzo dell'apparecchiatura in oggetto. Gli operatori devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Particolari prescrizioni di sicurezza sono riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato (vd.2. Informazioni Generali di Sicurezza). Il presente documento non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta del costruttore. Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta del costruttore.

L'utilizzo di: Figure/Immagini/Disegni/Schemi all'interno del documento, è puramente indicativo e può subire variazioni. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

Scopo del documento

Ogni interazione tra l'operatore e l'apparecchiatura nell'intero ciclo di vita della stessa è stata attentamente analizzata sia in fase di progettazione che nella stesura del presente documento. E' quindi nostra speranza che tale documentazione possa agevolare nel mantenere l'efficienza caratteristica dell'apparecchiatura. Attenendosi scrupolosamente alle indicazioni riportate, il rischio di infortuni sul lavoro e/o danni economici è minimizzato.

Come leggere il documento

Il documento è diviso in capitoli che radunano per argomenti tutte le informazioni necessarie per utilizzare l'apparecchiatura senza alcun rischio. All'interno di ogni capitolo esiste una suddivisione in paragrafi, ogni paragrafo può avere delle puntualizzazioni titolate con un sotto titolo ed una descrizione.

Conservazione del documento

Il presente documento è parte integrante della fornitura iniziale, pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la vita operativa dell'apparecchiatura.

Destinatari

Il presente documento è strutturato ad uso esclusivo dell'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).

Programma di addestramento operatori

Dietro specifica richiesta dell'utilizzatore, è possibile effettuare un corso di addestramento per gli operatori addetti all'uso dell'apparecchiatura, seguendo le modalità riportate nella conferma d'ordine.

In base alla richiesta potranno essere effettuati presso lo stabilimento del costruttore o dell'utilizzatore i corsi di preparazione per:

- Operatore omogeneo addetto alla manutenzione elettrica/elettronica (Tecnico specializzato).
- Operatore omogeneo addetto alla manutenzione meccanica (Tecnico specializzato).
- Operatore eterogeneo addetto alla conduzione semplice (Conduttore - Utente finale).

Predisposizioni a carico del cliente

Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del cliente:

- predisposizioni dei locali (comprese opere murarie, fondazioni o canalizzazioni eventualmente richieste);
- pavimentazione anti sdrucciolo senza asperità;
- predisposizione del luogo di installazione e l'installazione stessa dell'apparecchiatura nel rispetto delle quote indicate nel layout (piano di fondazione);
- predisposizione dei servizi ausiliari adeguati alle esigenze dell'impianto (rete elettrica, rete idrica, rete gas, rete di scarico);
- predisposizione dell'impianto elettrico conforme alle disposizioni normative vigenti nel luogo d'installazione;
- illuminazione adeguata, conforme alle normative vigenti nel luogo d'installazione
- eventuali dispositivi di sicurezza a monte e a valle della linea di alimentazione di energia (interruttori differenziali, impianti di messa a terra equipotenziale, valvole di sicurezza, ecc.) previsti dalla legislazione vigente nel paese d'installazione;
- impianto di messa a terra conforme alle normative vigenti
- predisposizione se necessario (vedi specifiche tecniche) di un impianto per l'addolcimento dell'acqua.

Destinazione d'uso

Questo dispositivo è stato progettato per l'uso professionale. L'utilizzo dell'apparecchiatura oggetto di questa documentazione è da considerarsi "Uso Proprio" se adibito al trattamento per la cottura o la rigenerazione di generi destinati ad uso alimentare, ogni altro uso è da considerarsi "Uso Improprio" e quindi pericoloso. L'apparecchiatura deve essere utilizzata nei termini previsti dichiarati nel contratto ed entro i limiti di portata prescritti e riportati nei rispettivi paragrafi. **Utilizzare solo accessori e ricambi originali forniti dall'azienda costruttrice per il mantenimento delle conformità normative.**

Condizioni consentite per il funzionamento

L'apparecchiatura è stata progettata esclusivamente per funzionare all'interno di locali entro i limiti tecnici e di portata prescritti.

Al fine di ottenere il funzionamento ottimale e in condizioni di sicurezza è necessario rispettare le seguenti indicazioni.

L'installazione dell'apparecchiatura deve avvenire in un luogo idoneo, ossia tale da permettere le normali operazioni di conduzione e di manutenzione ordinaria e straordinaria. Occorre pertanto predisporre lo spazio operativo per eventuali interventi manutentivi in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore.

Il locale deve inoltre essere provvisto delle caratteristiche richieste per l'installazione quali:

- temperatura minima dell'acqua di raffreddamento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- il pavimento deve essere anti sdrucciolo e l'apparecchiatura posizionata perfettamente in piano;
- il locale deve avere un impianto di areazione e di illuminazione come prescritto dalle normative vigenti nel paese dell'utilizzatore;
- il locale deve avere la predisposizione per lo scarico delle acque grigie, e deve avere interruttori e saracinesche di blocco che escludano all'occorrenza ogni forma di alimentazione a monte dell'apparecchiatura;
- Le pareti immediatamente a ridosso dell'apparecchiatura devono essere ignifughe e/o isolate dalle possibili fonti di calore.

Collaudo e garanzia

Collaudo: l'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore durante le fasi di montaggio nella sede dello stabilimento di produzione. Tutti i certificati relativi al collaudo effettuato saranno consegnati al cliente su richiesta.

Garanzia: la garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione copre le parti difettose, da sostituire e trasportare a cura dell'acquirente. Le parti elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile non sono coperti da garanzia.

I costi di manodopera relativi all'intervento dei tecnici autorizzati dal costruttore presso la sede del cliente, per la rimozione di difetti in garanzia sono a carico del rivenditore, salvo i casi in cui la natura del difetto sia tale da poter essere agevolmente rimossa sul posto da parte del cliente.

Sono esclusi dalla garanzia tutti gli utensili ed i materiali di consumo, eventualmente forniti dal costruttore assieme alle macchine.

L'intervento di ordinaria manutenzione o per cause derivanti da errata installazione non è coperto da garanzia.

La garanzia è valida soltanto nei confronti dell'acquirente originario.

Il Costruttore si ritiene responsabile dell'apparecchiatura nella sua configurazione originale.

Il costruttore declina ogni responsabilità per uso improprio dell'apparecchiatura, per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale o non autorizzate preventivamente dal costruttore stesso.

La garanzia decade nei casi di:

• Danni provocati dal trasporto e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore via fax o RR e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico specializzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione.

La garanzia inoltre decade in presenza di:

- Danni provocati da una errata installazione.
- Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.
- Danni provocati da uso di ricambi non consigliati o non originali.
- Danni provocati da un'errata manutenzione e/o danni provocati dalla mancanza di manutenzione.
- Danni provocati da una non osservanza delle procedure descritte nel presente documento.

Autorizzazione

Per autorizzazione s'intende il permesso d'intraprendere un'attività inerente all'apparecchiatura.

L'autorizzazione è data da colui che è responsabile dell'apparecchiatura (costruttore, acquirente, firmatario, concessionario e/o titolare del locale).

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Descrizione dei pittogrammi

PERICOLO



Pericolo generico



Pericolo di folgorazione



Pericolo alte temperature



Pericolo di fuoriuscita materiale ad alte temperature



Pericolo di schiacciamento arti

DIVIETO



Divieto all'operatore eterogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (manutenzione e/o altro) di competenza tecnica qualificata ed autorizzata.



Divieto all'operatore omogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione (installazione, manutenzione e/o altro) senza aver prima preso visione dell'intera documentazione.

OBBLIGO



Obbligo di leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi intervento.



Obbligo di escludere l'alimentazione elettrica ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza sull'apparecchiatura



Obbligo di utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali.



Obbligo di utilizzare occhiali di protezione.



Obbligo di utilizzare guanti di protezione.



Obbligo di utilizzare casco di protezione.



Obbligo di utilizzare scarpe antinfortunistiche.



Obbligo di utilizzare una cuffia per evitare la perdita accidentale di capelli.

Procedure generali di protezione individuale da adottare



Ogni qualvolta si debba accedere nell'area denominata "Vano cottura" è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate.



Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. Evitare di portare indumenti e oggetti es. bracciali, collane, anelli che potrebbero impigliarsi all'interno del vano cottura.



Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi intervento.



Escludere l'alimentazione elettrica ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza sull'apparecchiatura.

Targhette di segnalazione presenti sull'apparecchiatura



Sull'apparecchiatura sono apposte le targhette ed i pittogrammi di segnalazione e avvertimento descritte di seguito. È assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.

È responsabilità dell'utilizzatore verificare periodicamente l'integrità delle targhette e dei pittogrammi applicati all'apparecchiatura. Rimuovere e sostituire quelle danneggiate facendone richiesta al servizio di assistenza e ricambi del costruttore.



Pericolo generico



Presenza di tensione



Pericolo di fuoriuscita materiali ad alta temperatura



Messa a terra



Attacco al sistema equipotenziale

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Prefazione

	Il manuale per l'utilizzo è stato realizzato per l'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).
	Gli operatori che utilizzano l'apparecchiatura devono essere addestrati in tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Quindi dovranno interagire utilizzando modi e strumenti appropriati, rispettando le norme di sicurezza richieste.
	Le informazioni riportate in questo documento non contemplano il trasporto, l'installazione e la manutenzione straordinaria che dovranno essere eseguite da operatori tecnici qualificati al tipo d'intervento da eseguire.
	L'operatore "Eterogeneo" destinatario di questa documentazione deve operare sull'apparecchiatura dopo che il tecnico preposto ha terminato l'installazione (trasporto fissaggio allacciamenti elettrici, idrici, gas e di scarico).
	Il presente documento non riguarda le informazioni su ogni modifica o variazione di questa apparecchiatura. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

	Al ricevimento, aprire l'imballaggio della macchina verificare che la macchina e gli accessori non abbiano subito danni durante il trasporto. In presenza di danni, segnalare tempestivamente al trasportatore quanto rilevato e non procedere con l'installazione dell'apparecchiatura. Rivolgarsi a personale qualificato ed autorizzato per segnalare il problema rilevato. Il costruttore non è responsabile dei danni causati durante il trasporto.
	Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto di effettuare qualsiasi intervento senza aver preso visione dell'intera documentazione.
	Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.
	Escludere ogni forma di alimentazione (elettrica - gas - idrica) a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.
	Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi. Rumore aereo ≤ 70 dB
	Vietato ostruire le prese d'aria dell'apparecchiatura con griglie, teglie o altri accessori che impediscono la libera circolazione dell'aria.
	Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.
	Utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali.
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi venendo in contatto accidentale con: superfici, teglie, materiale trattato.
	Utilizzare i contenitori per la cottura in modo che durante la lavorazione del prodotto possano rimanere a vista dell'operatore. Contenitori con all'interno dei liquidi, possono durante il trattamento di cottura traboccare creando una situazione di pericolo.
	La mancata igiene dell'apparecchiatura porta al deterioramento precoce della stessa, questa condizione ne condiziona il funzionamento e può creare delle situazioni di pericolo.
	E' assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.
	Conservare con cura il presente documento in modo che sia sempre disponibile a tutti gli utilizzatori dell'apparecchiatura i quali potranno all'occorrenza prenderne visione.
	I comandi dell'apparecchiatura possono essere azionati solo con le mani. I danni provocati dall'impiego di oggetti appuntiti, affilati o simili faranno decadere qualsiasi diritto di garanzia.
	Per minimizzare i pericoli di scosse e incendi, non collegare o scollegare l'unità con le mani bagnate.
	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. È quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate.

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Indicazione sui rischi residui

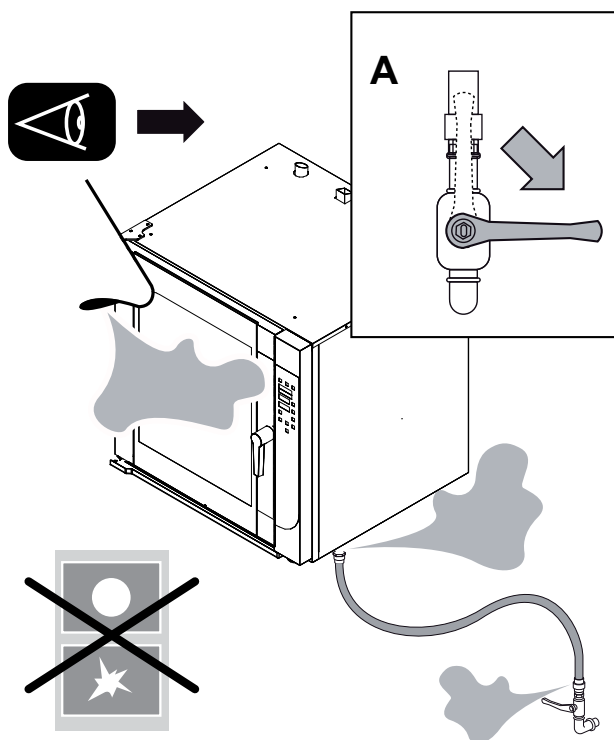
Pur avendo adottato regole di “buona tecnica di costruzione” e disposizioni legislative che regolamentano la fabbricazione ed il commercio del prodotto stesso, rimangono tuttavia presenti dei “rischi residui” che, per natura stessa dell'apparecchiatura non è stato possibile eliminare. Tali rischi comprendono:

	Rischio residuo di folgorazione: Tale rischio sussiste nel caso si debba intervenire su dispositivi elettrici e/o elettronici in presenza di tensione.
	Rischio residuo di ustione: Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con materiali ad alte temperature.
	Rischio residuo di ustione per fuoriuscita materiale Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con fuoriuscita di materiali ad alte temperature. Contenitori troppo pieni di liquidi, e/o di solidi che in fase di riscaldamento cambiano morfologia (passando da uno stato solido ad uno liquido), possono se utilizzati in modo scorretto essere causa di ustione. In fase di lavorazione i contenitori utilizzati devono essere posizionati su livelli facilmente visibili.
	Rischio residuo di esplosione Tale rischio sussiste con: • presenza di odore di gas nell'ambiente; • utilizzo dell'apparecchiatura in atmosfera contenente sostanze a rischio di esplosione; • utilizzo di alimenti in contenitori chiusi (come ad esempio barattoli e scatolette), se questi non sono adatti allo scopo.
	Rischio residuo di incendio Tale rischio sussiste con: • utilizzo con liquidi infiammabili (come ad esempio alcool).

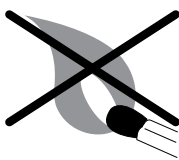
Modalità operativa per odore di gas nell'ambiente

	In presenza di odore di gas nell'ambiente è obbligatorio attuare con la massima urgenza le procedure descritte al seguito.
---	---

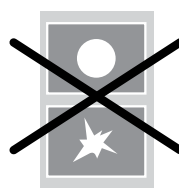
- Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas (Chiudere il rubinetto di rete particolare A).
- Areare immediatamente il locale.
- Non azionare nessun dispositivo elettrico nell'ambiente (Particolare B-C-D).
- Non azionare nessun dispositivo che possa produrre scintille o fiamme (Particolare B-C-D).
- Utilizzare un mezzo di comunicazione esterno all'ambiente da dove si è verificato l'odore di gas per avvertire gli enti proposti (azienda elettrica e/o vigili del fuoco).



B



C

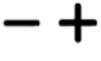


D

3. FUNZIONI OPERATIVE

3.1 Modalità e funzione dei tasti

La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.

-  Tasto "ON/OFF": accendere, spegnere e/o uscire da una funzione.
-  Tasto "CONVEZIONE": modalità di cottura "Convezione".
-  Tasto "VENTILAZIONE": modalità funzione "Ventilazione".
-  Tasto "SFIATO": valvola aperta (led acceso), valvola chiusa (led spento).
-  Tasto "TEMPERATURA": temperatura di cottura.
-  Tasto "TEMPO": tempo di cottura.
-  Tasto "MENO" e "PIÙ": per ridurre o aumentare il parametro selezionato.

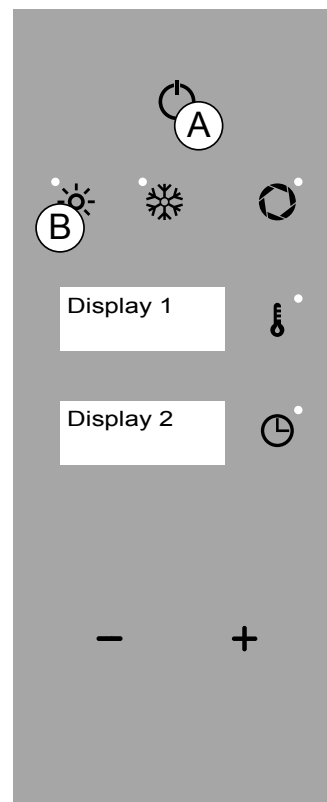


Fig.1

3.2 Descrizione dei modi di funzionamento

- Modalità "SPENTO": visualizzazione orologio (Fig.1 Display 2).
- Modalità "STAND BY": visualizzazione nome forno e orologio (Fig.1 Display 1 e 2).
- Modalità "MENÙ PRINCIPALE": funzione "CONVEZIONE" attiva (Fig.1/B), temperatura 180° C (Fig.1 Display 1) e tempo 0:00 (Fig.1 Display 2).



Le istruzioni del presente manuale sono intese con il forno in modalità "STAND BY" e con i parametri impostati dal costruttore, dove non diversamente indicato



LED acceso / FUNZIONE Selezionata - LED spento / FUNZIONE Deselezionata.

Non è possibile selezionare due funzioni contemporaneamente (triplice segnale acustico di errore)

In modalità "STAND BY" dopo 15 minuti di inattività il forno va in modalità "SPENTO".

In modalità "selezione della funzione" o "selezione del parametro" dopo 5 secondi di inattività il forno memorizza la funzione o il valore visualizzato (Fig.1 Display 1-2).

Nell'utilizzo dell'apparecchiatura in modalità MANUALE l'operatore deve di volta in volta impostare tutti i parametri desiderati (vd. 5-6. Parametri di Lavoro - Cottura).



A conclusione del tempo impostato compare la scritta "END" alternata (Fig.1 Display 1-2). Premere due volte il tasto "ON/OFF" (Fig 1/A) per tornare in modalità "STAND BY".

3. FUNZIONI OPERATIVE

3.3 Descrizione dei modi di arresto

L'elenco dei vari modi d'arresto viene descritto come segue:



Nelle condizioni di imminente pericolo, chiudere tutte le lucchettature collegate all'apparecchiatura (Elettrica-Idrica-Gas).

1. Arresto di emergenza

In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, interrompere l'alimentazione elettrica tramite gli appositi dispositivi di sicurezza a monte.

Riavvio:

Per riavviare il ciclo produttivo contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata.

2. Arresto durante una fase della lavorazione

Per arrestare il funzionamento del ciclo produttivo, agire in questo modo:

Premere "ON/OFF" (Fig.2/A) per arrestare le operazioni,

Riavvio:

Per riavviare il ciclo produttivo dopo un arresto seguire la procedura riportata in: "Messa in funzione giornaliera".

3. Arresto per apertura della porta durante il funzionamento

E' possibile arrestare immediatamente il funzionamento dell'apparecchiatura azionando l'apertura della porta.

Riavvio:

Dopo aver risolto la circostanza che ha reso necessaria l'apertura della porta, l'operatore autorizzato può attivare il funzionamento dell'apparecchiatura richiudendo la porta.



L'apparecchio ha superfici calde: porta, vetro e facciata. A forno caldo aprire la porta con cautela, posizionarsi a lato dell'apparecchiatura per evitare fonti di calore dirette: il vapore accumulato può provocare scottature.

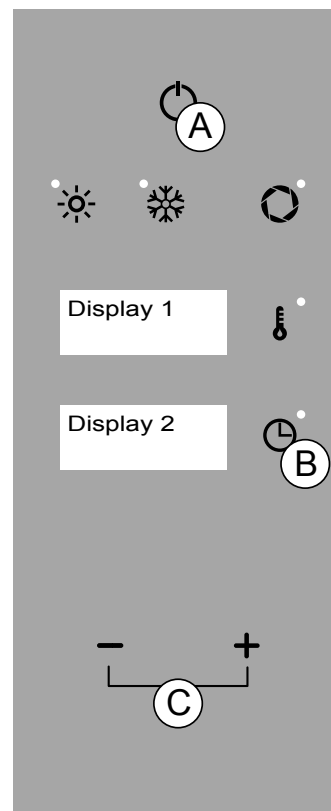


Fig.2

4. MESSA IN FUNZIONE

4.1 Messa in funzione per il primo avviamento



L'apparecchiatura al primo avviamento e dopo un fermo prolungato nel tempo, deve essere pulita accuratamente per eliminare qualsiasi residuo di materiale estraneo (vd. Manutenzione Ordinaria).



Pulizia al primo avviamento

Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti.

Rimuovere manualmente la pellicola protettiva di rivestimento esterno e pulire accuratamente tutte le parti esterne dell'apparecchiatura. Al termine delle operazioni descritte per la pulizia delle parti esterne, è necessario procedere come descritto in "Pulizia Giornaliera" (vd "9. Manutenzione Ordinaria").

4.2 Messa in funzione giornaliera

Procedura:

1. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura.
2. Verificare il corretto funzionamento del sistema di aspirazione del locale.
3. Inserire se del caso la spina dell'apparecchiatura nell'apposita presa di alimentazione elettrica.
4. Aprire le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
5. Verificare che lo scarico dell'acqua (se presente) sia libero da occlusioni.
6. Procedere con le operazioni descritte in "Avviamento alla produzione" e seguenti.

4.3 Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo

Procedura:

1. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
2. Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".
3. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura (Vedi Manutenzione Ordinaria).



In caso di inattività prolungata nel tempo, proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come descritto nell'apposito capitolo (vd. Manutenzione Ordinaria).

4.4 Avviamento alla produzione



Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".



Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale su: vano cottura - recipienti o materiale trattato.



Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.



BRUCIATORE GAS Acceso / °C lampeggiante - BRUCIATORE GAS Spento / °C fisso (Fig 3/B)

4.5 Accensione/Spegnimento

Premere il tasto "ON/OFF" per attivare menù principale (Fig 3/A).

Premere la funzione desiderata (Fig 3/C).



In modalità selezione della funzione e/o parametro dopo 5 secondi di inattività il forno memorizza il valore visualizzato (Display 1 - 2)

Per procedere allo spegnimento:

1. In modalità menù principale premere il tasto "ON/OFF" (Fig 3/A).
2. In modalità funzioni premere il tasto "ON/OFF" per fermare l'operazione e uscire dalla funzione.
3. vd 4.3 Messa fuori servizio giornaliera.

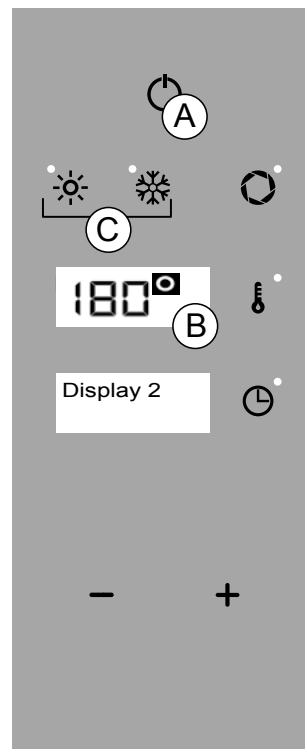


Fig.3

5. PARAMETRI DI LAVORO



Prima di procedere leggere con attenzione “Descrizione dei modi di funzionamento”

5.1 DATA/OROLOGIO

Per impostare la data e l'orario, in modalità menù principale, premere contemporaneamente per tre secondi i tasti “TEMPO” e “TEMPERATURA” (Fig 1/B+C).

Esempio: **Display 1 visualizza “YEAR”.**

Display 2 visualizza “2019”.

Premere tasto “TEMPO” (Fig 1/B) e con i tasti “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/D) impostare l'anno corrente.

Premere tasto “TEMPERATURA” (Fig 1/C) e con i tasti “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/D) selezionare “MONTH” (Fig 1 - Display 2).

Premere tasto “TEMPO” (Fig 1/B) e con i tasti “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/D) impostare il mese corrente.



Per memorizzare “DAY”, “HOUR” e “MIN” ripetere le operazioni descritte.



Dopo 20 secondi di inattività il forno torna in modalità “STAND BY”

Premere per 5 secondi il tasto “ON/OFF” (Fig 1/A) per convalidare. Un triplice segnale acustico conferma la memorizzazione.

Premere il tasto “ON/OFF” (Fig 1/A) per uscire senza memorizzare.

5.2 IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Premere il tasto “ON/OFF” per attivare il menù principale (Fig 1/A).

Premere tasto “TEMPERATURA” (Fig 1/C) e con i tasti “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/D) impostare la temperatura **tra 40° e 250°**.

Premere tasto “TEMPERATURA” per confermare (Fig 1/C).

Premere tasto “ON/OFF” (Fig 2/A) per uscire dalla funzione.

5.3 IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

Premere il tasto “ON/OFF” (Fig 1/A).

Premere tasto “TEMPO” (Fig 1/B) e con i tasti “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/D) impostare il tempo tra infinito, 1 minuto e 09:00 ore/minuti.

Il tempo impostato viene visualizzato sul Display 2.

Premere tasto “TEMPO” per confermare (Fig 1/B).



È obbligatorio impostare il tempo per avviare il forno

In modalità “tempo infinito” si visualizza il tempo ad aumentare, in modalità “tempo impostato” si visualizza il tempo a scalare (Fig.1/B - Display 2).

Premere tasto “ON/OFF” (Fig 2/A) per uscire dalla funzione.

5.4 IMPOSTAZIONE DELL'UMIDITÀ (HUMIDITY)

Premere il tasto “ON/OFF” per attivare il menù principale (Fig 1/A).

Tenere premuto tasto “CONVEZIONE” per 3 secondi (Fig 1/E).

Premere i tasti “MENO” e “PIÙ” (Fig 1/D) e impostare un valore compreso tra 0 e 5.

Premere tasto “ON/OFF” (Fig 2/A) per uscire dalla funzione.

5.5 IMPOSTAZIONE DELLA VALVOLA DI SFIATO

Premere il tasto “ON/OFF” per attivare il menù principale (Fig 1/A).

Premere tasto “SFIATO” (Fig 1/F - led acceso/SFIATO APERTO, led spento/SFIATO CHIUSO) per aprire o chiudere la valvola di sfiato del motore.



La selezione modalità “SFIATO APERTO” consente la fuoriuscita dell'umidità dalla camera di cottura, la selezione modalità “SFIATO CHIUSO” mantiene all'interno del vano cottura l'umidità.

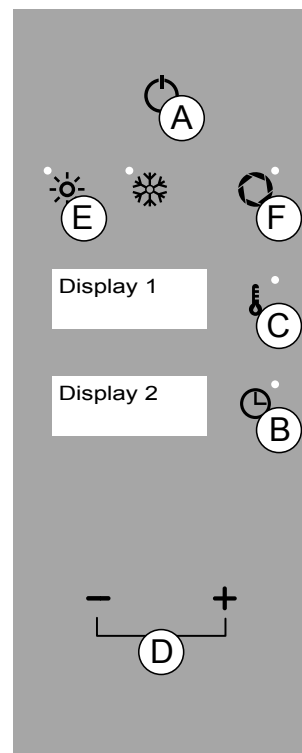


Fig.1

5. PARAMETRI DI LAVORO

5.6 IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ DELLA VENTOLA (FAN SPEED)

Premere il tasto "ON/OFF" per attivare il menù principale (Fig 2/A).
Con i tasti "MENO" e "PIÙ" selezionare un valore compreso fra 1 e 3.



Per impostare la velocità della ventola è obbligatorio che nessun parametro sia selezionato.

Premere tasto "ON/OFF" (Fig 2/A) per uscire dalla funzione.

5.7 IMPOSTAZIONE DEL RAFFREDDAMENTO RAPIDO

Per abbassare velocemente la temperatura della camera del forno premere in modalità menù principale il tasto "VENTILAZIONE" (Fig 2/F).
Premere tasto "TEMPERATURA" (Fig 2/C) e con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 2/D) impostare la temperatura desiderata fino a un minimo di 40°.



Per avviare il raffreddamento rapido è obbligatorio impostare una temperatura $\leq 31^{\circ}\text{C}$ rispetto a quella del forno

Premere tasto "TEMPO" (Fig 2/B) e con i tasti "MENO" e "PIÙ" (Fig 2/D) impostare il tempo "INFINITO" (Fig 2 Display 2).



É obbligatorio impostare il tempo per avviare il raffreddamento

Concluso il raffreddamento compare alternata la scritta "END" (Display 1 e 2).
Premere due volte il tasto "ON/OFF" (Fig 2/A) per tornare al menù principale.

Premere tasto "ON/OFF" (Fig 2/A) per interrompere la funzione.

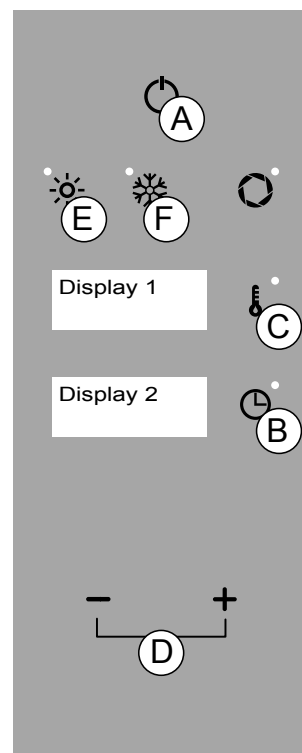


Fig.2

6. PARAMETRI DI COTTURA

6.1 CONVEZIONE

Premere il tasto "ON/OFF" per attivare il menù principale (Fig 1/A).

Impostare la temperatura (vd. 5.2 Impostazione della temperatura).

Impostare il tempo (vd. 5.3 Impostazione del tempo).

Se del caso, impostare la "Valvola di sfiato" (vd. 5.5 Impostazione della valvola di sfiato), la velocità della ventola (vd. 5.6 Impostazione della velocità della ventola) e la funzione umidità (vd. 5.4 Impostazione dell'umidità)



É obbligatorio impostare il tempo per avviare il forno

Nel Display 2 inizia il tempo a scalare (modalità tempo impostato) o ad aumentare (modalità tempo infinito).

Premere tasto "ON/OFF" (Fig 1/A) per uscire dalla funzione.

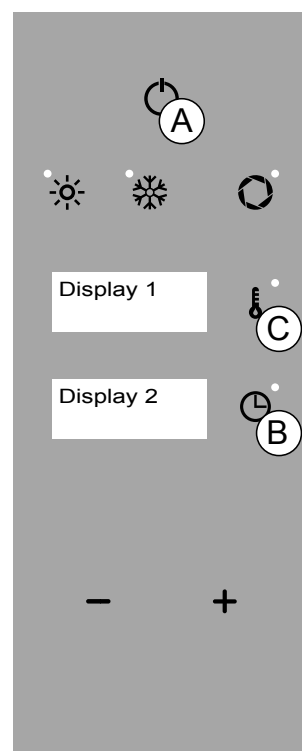


Fig.1

7. CARICO E SCARICO DEL PRODOTTO



Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi venendo a contatto accidentale con il vano cottura, con le teglie o con il materiale trattato



Ogni qualvolta si debba accedere nell'area denominata "Vano Cottura" è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare



Munirsi degli appositi indumenti di protezione individuale prima di procedere nelle operazioni di pulizia (guanti, mascherina, occhiali)



Procedere all'apertura della porta posizionandosi a lato dell'apparecchiatura per evitare fonti di calore dirette



Apertura porta: impugnare la maniglia, ruotare verso destra o sinistra e tirare per sganciare il meccanismo a molla.

Chiusura porta: impugnare la maniglia e spingere la porta per bloccare il meccanismo a molla.



Vedi "5. Parametri di lavoro" prima di caricare il forno

CARICO DEL PRODOTTO

Caricare il prodotto da trattare sulla/e teglia/e ed inserire sui porta teglie montati precedentemente nel forno. (Fig. 1)

Avviare la procedura di messa in funzione giornaliera (vd. 4.2 Messa in funzione).

SCARICO DEL PRODOTTO

Aprire la porta del forno e scaricare le teglie dal porta teglie munendosi di appositi strumenti di protezione individuale.



Terminata la lavorazione, se del caso, avviare la procedura di manutenzione (vd. 9. Manutenzione Ordinaria)

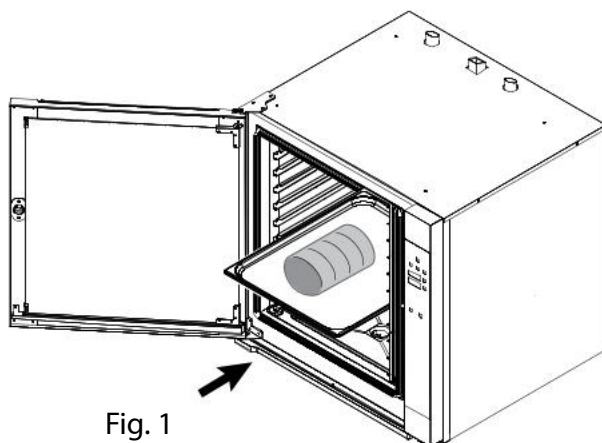


Fig. 1

8.1 PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA

Avvertenze generali



L'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti ad uso alimentare, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante



L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare deve essere rimosso



La pulizia dell'apparecchiatura deve essere eseguita con il vano cottura vuoto



In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura



Ogni qualvolta si debba accedere nell'area denominata "Vano Cottura" è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare



Munirsi degli appositi indumenti di protezione individuale prima di procedere nelle operazioni di pulizia (guanti, mascherina, occhiali)



Procedere all'apertura della porta posizionandosi a lato dell'apparecchiatura per evitare fonti di calore dirette



L'effetto chimico del sale e/o aceto o altre sostanze acide, durante la cottura può generare a lungo termine fenomeni di corrosione all'interno del vano cottura. L'apparecchiatura a fine ciclo cottura di tali sostanze, deve essere lavata accuratamente con detergente e abbondantemente risciacquata



Il liquido detergente per la pulizia del vano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche:
- pH maggiore di 12
- privo di cloruri/ammoniaca e avere una viscosità e densità simile all'acqua



Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti detergenti. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione)



Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna dell'apparecchiatura (utilizzare detergenti dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio e del vetro)



Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti



Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle con un panno assorbente o altro materiale non abrasivo



Non pulire l'apparecchiatura con getti d'acqua a pressione e/o diretti



Terminate le fasi di pulizia è necessario per un buon mantenimento delle guarnizioni porta, lavare le guarnizioni con acqua e sapone neutro, asciugarle con cura e, una volta asciutte, passare del borotalco su tutta la superficie delle stesse. L'operazione per un buon mantenimento delle guarnizioni deve essere eseguita con frequenza settimanale



I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuati da bambini senza sorveglianza.



Attendere che la temperatura dell'apparecchiatura e di tutte le sue parti si raffreddino, in modo da non provocare ustioni all'operatore

Tabella riepilogativa: competenze - intervento - frequenza



Operatore "Eterogeneo"

Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive in grado di svolgere mansioni semplici.



Operatore "Omogeneo"

Operatore esperto ed autorizzato a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

	TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA DELLE OPERAZIONI
	Pulizia al primo avviamento Pulizia del vano cottura Pulizia filtro Pulizia del vetro interno ed esterno Controllo e pulizia della guarnizione porta	All'arrivo dopo l'installazione Fine produzione giornaliera All'occorrenza All'occorrenza Fine produzione settimanale
	Controllo e pulizia degli scarichi	Ogni 30 gg con acqua molto dura priva di addolcitore

8.2 PULIZIA AL PRIMO AVVIAMENTO



L'apparecchiatura in uscita dallo stabilimento viene trattata con materiali speciali a protezione delle parti più esposte.



L'apparecchiatura al primo avviamento, deve essere pulita accuratamente per eliminare qualsiasi residuo di materiale estraneo all'interno e all'esterno del vano cottura.

Rimuovere manualmente la pellicola protettiva di rivestimento esterno e pulire accuratamente tutte le parti esterne dell'apparecchiatura.



Non utilizzare utensili abrasivi e non utilizzare detergenti corrosivi (vd 9.1 Vedi avvertenze generali)

Al termine delle operazioni descritte per la pulizia delle parti esterne, è necessario procedere con la pulizia del vano cottura.



La pulizia dell'apparecchiatura deve essere eseguita con il vano cottura vuoto.

Aprire la porta ed asportare le teglie (se presenti) dal porta teglie (Fig. 1).

Asportare il porta teglie sfilandolo dai perni (Fig.2/B-C-D).

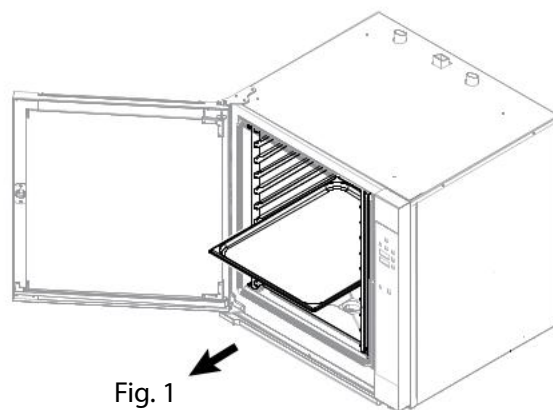


Fig. 1

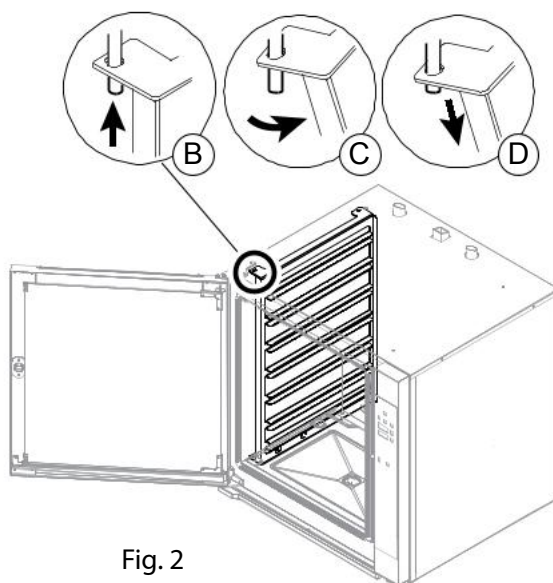


Fig. 2

8.3 LAVAGGIO MANUALE



La pulizia dell'apparecchiatura deve essere eseguita con il vano cottura vuoto, senza griglie, teglie o altri accessori (Fig.4-5).

Applicare tramite un normale vaporizzatore (Fig. 6) su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie (Fig 6).

Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente il vano cottura con dell'acqua potabile, in questa operazione non utilizzare in nessun modo getti d'acqua a pressione.

Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo.

Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

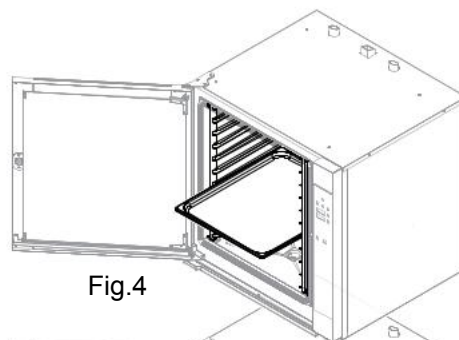


Fig.4

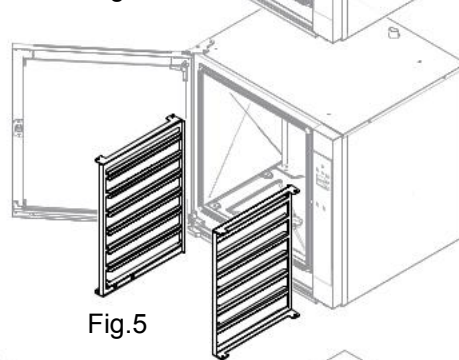


Fig.5

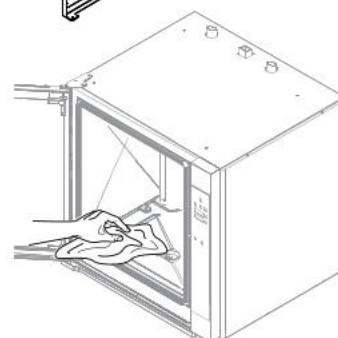
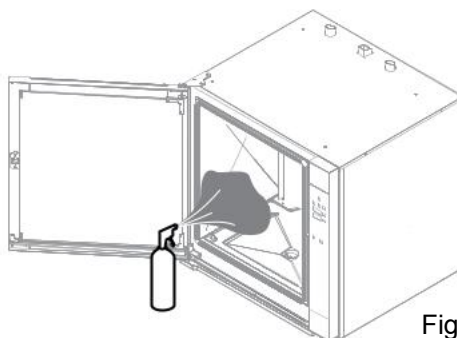


Fig.6

8.4 VERIFICHE PERIODICHE DA ESEGUIRE

Pulizia del vano cottura

All'interno del vano cottura potrebbero depositarsi dei residui solidi di vario genere, è necessario un controllo visivo a fine giornata per verificarne la presenza.

All'occorrenza, rimuovere manualmente tali residui e sempre all'occorrenza, svitare il filtro alla base del vano cottura (Fig.7) per liberare lo scarico da possibili residui rimasti. Al termine delle operazioni, avvitare nuovamente il filtro all'interno del vano cottura.



All'occorrenza liberare dal perno (Fig.9) i porta teglie e sfilarli dal vano cottura.

Pulizia filtro

All'occorrenza svitare il filtro (Fig.8), lavare con acqua potabile e materiale non abrasivo e/o corrosivo per eliminare possibili residui solidi. Asciugare con cura. Al termine delle operazioni, avvitare nuovamente il filtro.



Messaggio "Filter Cleaning" (Display 2): procedere alla manutenzione ordinaria del filtro.

Terminata la pulizia premere tasto "PIÙ" per 5 secondi per eliminare il messaggio

Pulizia della vasca raccogli condensa

All'interno della vasca raccogli condensa potrebbero depositarsi dei residui tali da ostruire il deflusso dei liquidi raccolti, è necessario un controllo visivo a fine giornata per verificarne la presenza. All'occorrenza rimuovere manualmente tali residui per liberare il foro per lo scarico (Fig.11).

Pulizia del vetro interno ed esterno

L'apparecchiatura ha un vetro fisso agganciato alla porta e uno mobile. All'occorrenza e con la porta totalmente aperta, sganciare i blocchi ferma vetro (Fig.10) e, con molta cura, pulire il vetro mobile da ambe le parti. Prima di agganciarlo nuovamente alla porta, pulire con cura anche il vetro interno fisso.

Controllo e pulizia della guarnizione porta

Al termine di ogni lavaggio del vano cottura e a fine ciclo giornaliero, è necessario per il buon mantenimento della guarnizione della porta effettuare un'accurata pulizia della stessa (Fig.12).

Lavare con materiale non abrasivo e/o corrosivo la guarnizione, asciugarla con cura e passare dell'olio di vaselina ad uso alimentare su tutta la superficie per mantenerla morbida ed in buono stato conservativo.

Controllo e pulizia degli scarichi

Per un corretto smaltimento delle acque nella rete di scarico verificare che non vi siano ostruzioni o impedimenti di nessun genere su tutto il tratto della linea (Fig.9-13).

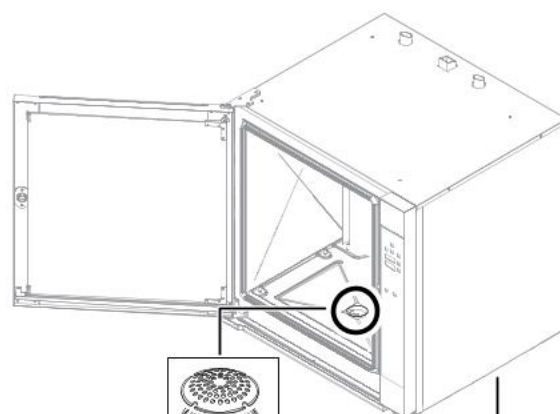


Fig. 7

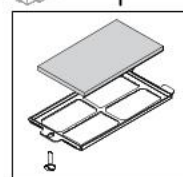


Fig. 8

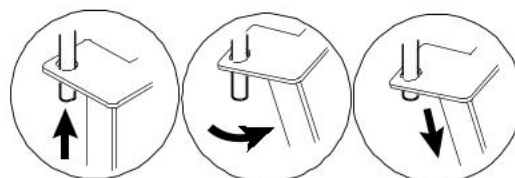


Fig. 9

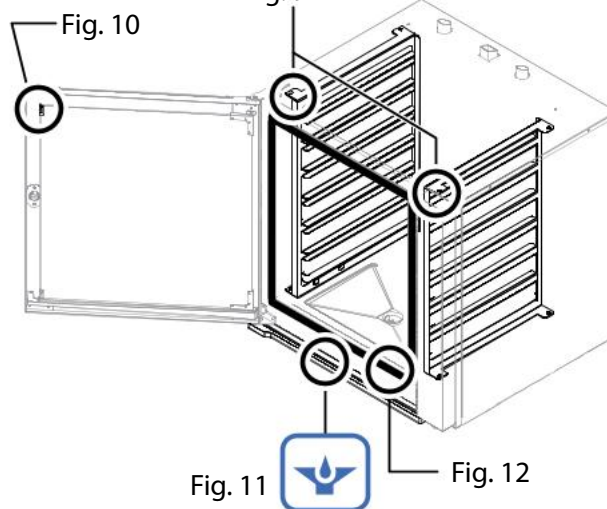


Fig. 10

Fig. 11

Fig. 12

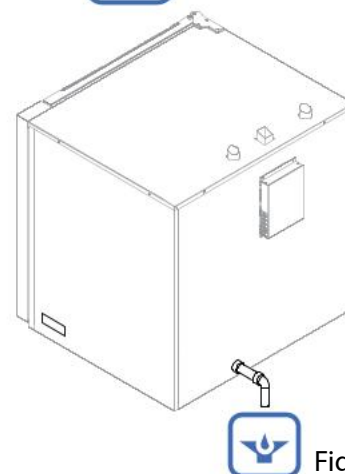


Fig. 13

9. SEGNALAZIONE ALLARMI

9.1 Elenco degli allarmi

Le anomalie vengono visualizzate sul Display 2 durante il funzionamento, vedi descrizione riportata:

P1NO - Allarme sonda camera: sonda di temperatura rotta o interrotta.

P7NO - Allarme sovratemperatura scheda: scheda surriscaldata (oltre i 70° C).

MOT - Allarme motore: motore surriscaldato.

EET: errato caricamento/aggiornamento software.

FLAM: assenza fiamma d'alimentazione.

VENT - Allarme sfiato: errato funzionamento dispositivo sfiato.

Allarme OFF RUN: errato funzionamento dispositivo ventola.

Premere il tasto "PIÙ" (Fig 2/D) per 5 secondi per eliminare temporaneamente l'allarme. Il messaggio si ripresenterà fino alla risoluzione del problema.



Contattare il servizio assistenza autorizzato.

Il manutentore tecnico autorizzato interviene per identificare la causa del problema e ripristinare il corretto funzionamento

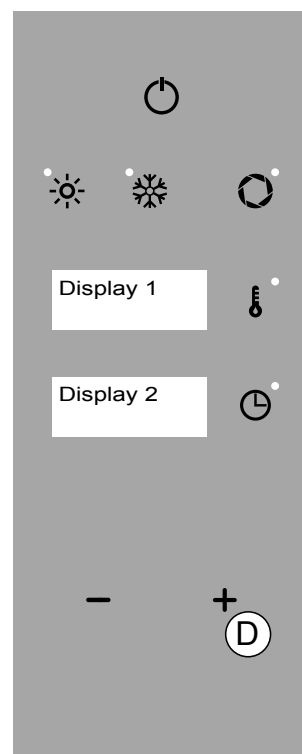


Fig.1

TROUBLESHOOTING



Qualora l'apparecchiatura non funzioni correttamente provare a risolvere i problemi di modesta entità con l'aiuto di questa tabella

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
Non è possibile accendere l'apparecchio	- L'interruttore principale non è inserito - E' scattato il salvavita o il magnetotermico	- Inserire l'interruttore principale - Inserire nuovamente il salvavita e/o il magnetotermico
Le pareti interne sono ricoperte di calcare	L'addolcitore non è collegato oppure è scarico	- Collegare l'apparecchiatura ad un addolcitore - Rigenerare l'addolcitore - Decalcificare il vano cottura
Nel vano di cottura ci sono delle macchie	- Qualità dell'acqua - Detergente scadente - Risciacquo insufficiente	- Filtrare l'acqua (vedi addolcitore) - Utilizzare il detergente consigliato - Ripetere il risciacquo
L'apparecchiatura a gas non si accende	- Rubinetto del gas chiuso. - Presenza di aria nella tubazione	- Aprire il rubinetto del gas - Ripetere le operazioni di accensione
Mancanza acqua	Il rubinetto dell'acqua è chiuso.	Aprire il rubinetto dell'acqua
Surriscaldamento componenti elettronici (Allarme temperatura scheda)	Ventole di raffreddamento ostruite	Liberare il passaggio dell'aria o pulire i filtri
Messaggio "Filter Cleaning"	Scaduto timer manutenzione filtro	Procedere con pulizia (vd 8.4 Verifiche periodiche da eseguire)



Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, e chiudere tutti i dispositivi di alimentazione, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura



OBBLIGO DI SMALTIRE I MATERIALI UTILIZZANDO LA PROCEDURA LEGISLATIVA IN VIGORE NEL PAESE DOVE L'APPARECCHIATURA VIENE SMANTELLATA

Al SENSI delle Direttive (vedi Sezione n. 0.1) relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



La messa fuori servizio e lo smantellamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato da personale specializzato

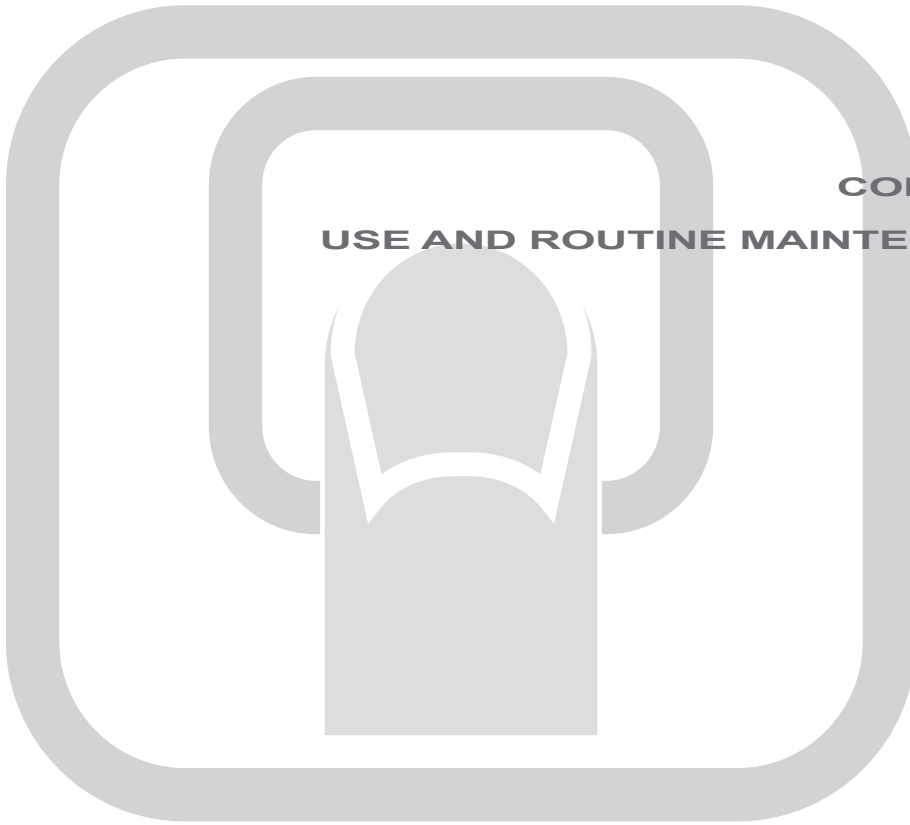
Smaltimento dei rifiuti



In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, etc) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia

Lo smaltimento abusivo dei rifiuti è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

CONVECTION OVEN **EN**
USE AND ROUTINE MAINTENANCE MANUAL



02/2019 - Ed. 5 - Cod.n° 183979

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
HORNO ELÉCTRICO
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
HORNO DE GAS
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS



TABLE OF CONTENTS

0. DOCUMENT IDENTIFICATION

0.1 REFERENCE STANDARDS

1. INFORMATION FOR USERS

Preface - Scope of the document - How to read the document - Storing the document -
Recipients - Operator training program

Preparations by the customer - Intended Use - Conditions allowed for operation - Testing
and warranty - Authorisation

2. GENERAL SAFETY INFORMATION

Description of pictograms - General personal protection procedures - Warning signs -

Preface - Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations

Information on residual risks - Operating method for gas odours in room

3. OPERATING FUNCTIONS

Button modes and functions - Description of operating modes - Descriptions of shutdown
modes

4. COMMISSIONING

Commissioning for the first startup - Daily commissioning - daily shutdown and long term
shutdown - Production startup - Startup/Shutdown

5. OPERATING PARAMETERS

Date/Clock - Setting the temperature - Setting the time - Setting the humidity - Setting the
venting valve - Setting the fan speed - Setting the quick cooling

6. COOKING PARAMETERS

Convection

7. LOADING AND UNLOADING THE PRODUCT

Loading and unloading the product

8. ROUTINE MAINTENANCE

Cleaning the appliance - Cleaning at first startup - Manual washing - Periodic inspections
to perform

9. ALARM SIGNALLING

List of alarms - Troubleshooting

DISPOSAL

Deactivating and dismantling the appliance - Waste disposal

Foreword

Original instructions. This document has been drawn up in the mother language of the manufacturer (Italian). The information it contains is for the sole use of the operator authorised to use the appliance in question. Operators must be trained concerning all aspects regarding functioning and safety. Special safety precautions are given in the chapter covering the specific topic (see 2. General Safety Information). This document cannot be handed over to third parties to take vision of it without written consent by the manufacturer. The text cannot be used in other publications without the written consent of the manufacturer.

The use of: Figures/Images/Drawings/Layouts inside the document, is purely indicative and can undergo variations. The manufacturer reserves the right to modify it, without being obliged to communicate his acts.

Purpose of the document

Each interaction between the operator and the appliance during its entire life cycle was carefully analysed during both the design phase and the preparation of this document. We therefore hope that this documentation can help to maintain the characteristic efficiency of the appliance. By strictly keeping to the indications it contains, the risk of injuries while working and/or of economical damage is limited to a minimum.

How to read the document

The document is divided into chapters which gather by topics all the information required to use the appliance in a risk-free way. Each chapter is divided into paragraphs; each paragraph can have titled clarifications with subtitles and descriptions.

Keeping the document

This document is an integral part of the initial supply. It must therefore be kept and used appropriately during the entire operational life of the appliance.

Addressees

This document is structured exclusively for use by the "Generic" operator (Operated with limited skills and duties). Person authorised and charged with operating the appliance with the protections active and who is capable of performing routine maintenance (Cleaning the appliance).

Operator training program

Upon specific demand by the user, a training course can be held for operators in charge of using the appliance, following the modalities provided in the order confirmation.

Depending on the demand, preparation courses can be held at the site of manufacturer or of the user, for:

Homogeneous operator in charge of electric/electronic maintenance (specialised technician);

Homogeneous operator in charge of mechanical maintenance (specialised technician);

• Generic operator for simple operations (Operator - Final user).

Pre-arrangements depending on customer

Unless different contractual agreements were made, the following normally depend on the customer:

- preparation of the premises (including building works, foundations or any required conduit);
- Slip-resistant flooring without roughness;
- preparation of the installation location and the installation of the appliance itself as indicated in the layout (foundation plan);
- preparation of suitable auxiliary services for the system needs (electrical, water, gas and drainage);
- preparation of the electrical system in compliance with current legislation in the installation location.
- suitable lighting in compliance with current legislation in the installation location
- any safety devices upstream and downstream of the energy supply line (differential switches, equipotential earthing systems, safety valves, etc.) set forth in the current legislation in the country where it is installed;
- earthing system compliant with current legislation
- preparation if necessary (see technical specifications) of a water softening system.

1. INFORMATION FOR USERS

Intended use

This device was designed for professional use. The use of the appliance treated in this document must be considered "Proper Use" if used for cooking or regeneration of goods intended for alimentary use; any other use is to be considered "Improper use" and therefore dangerous. The appliance must be used according to the foreseen conditions stated in the contract within the prescribed capacity limits carried in the respective paragraphs. **Only use original accessories and spare parts supplied by the manufacturer to maintain regulatory compliance.**

Allowable operating conditions.

The appliance has been designed to operate only inside of rooms within the prescribed technical and capacity limits. The following indications must be observed in order to attain ideal operation and safe work conditions.

The appliance must be installed in a suitable place, namely, one which allows normal running, routine and extraordinary maintenance operations. The operating area for maintenance must be set up in such a way that the safety of the operator is not endangered.

The room must also be provided with the features required for installation, such as:

- minimum cooling water temperature $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- the floor must be anti-slip, and devices positioned perfectly level;
- the room must be equipped with a ventilation system and lighting as prescribed by standards in force in the country of the user;
- the room must be set up for draining grey water, and must have switches and gate valves which cut all types of supply upstream the appliance when needed;
- The walls around the appliance must be fireproof and/or insulated against possible heat sources.

Test inspection and warranty

Testing: the equipment has been tested by the manufacturer during the assembly stages at the site of the production plant. All certificates related to the testing performed will be delivered to the customer upon request.

Warranty: The guarantee is of 12 months from invoice date and it covers the faulty parts only. Carriage and installation charges are for the buyer's account. Electric components, accessories as well as other removable parts are not covered by the guarantee.

Labor costs relating to the intervention of authorized by the manufacturer at the customer's premises, for removal of defects under warranty are charged to the dealer, except in cases where the nature of the defect is such that it can be easily removed on site by the customer.

Excluded are all tools and supplies, possibly supplied by the manufacturer together with the machines.

Damage occurred in transit or due to incorrect installation or maintenance can't be considered. Guarantee is not transferable and replacement of parts and appliance is at the final discretion of our company. The manufacturer is responsible for the device in its original setting.

The manufacturer declines all responsibility for improper use, for damages caused as a result of operations not covered in this manual or not authorized in advance by the manufacturer.

The warranty terminates in case of:

- Damage caused by transportation and/or handling. Should this occur, the customer must inform the dealer and carrier via fax or RR and must write what has happened on the copies of the transportation documents. The specialised technician installing the appliance will assess whether it can be installed depending on the damage. The warranty also terminates in the presence of:
- Damage caused by incorrect installation;
- Damage caused by parts worn due to improper use;
- Damage caused by use of unadvised or non-original spare parts;
- Damage caused by incorrect maintenance and/or lack of maintenance;
- Damage caused by failure to comply with the procedures described in this document.

Authorisation

Authorisation means the permission to undertake an activity related to the appliance.

Authorisation is given by the entity who is responsible for the appliance (manufacturer, purchaser, signatory, dealer and/or owner of the premises).

Description of pictograms

DANGER



Generic danger



Danger of electrocution



Danger from high temperatures



Danger of material at high temperatures



Danger of crushing limbs

PROHIBITED



Prohibition for the heterogeneous operator to perform any type of operation (maintenance and/or other) that should instead be carried out by a qualified and authorised technician.



Prohibition for the homogeneous operator to perform any type of operation (maintenance and/or other) without having first read the entire documentation.

REQUIREMENTS



Obligation to read the instructions before carrying out any work.



The electricity must be switched off whenever operating on the appliance under safety conditions.



Current legislation regarding the disposal of special waste must be respected.



Obligation to use safety goggles.



Obligation to use protective gloves.



Obligation to use a protective helmet.



Obligation to use safety shoes.



Obligation to use head wear to prevent accidental loss of hair.

Individual general protection measures to be adopted



Whenever the "cooking compartment" must be accessed, always remember that there is a burn hazard. Therefore, always use the appropriate personal protection measures.



Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. Do not wear clothing and objects such as bracelets, necklaces or rings that could become entangled in the cooking compartment.



Read the instructions before performing any operations.



Turn off the electricity to the appliance whenever necessary to operate in safe conditions on the appliance.

Information plates on the appliance



There are plates and pictograms on the appliance that are described below. IT IS absolutely forbidden to tamper with or remove the plates or pictograms from the machine. IT IS the user's responsibility to verify periodically the integrity of the plates and pictograms attached to the machine. Remove and replace damaged ones by requesting them from the manufacturer.



Generic danger



Voltage present



High temperature material output



Earthing



Connecting to the equipotential system

Foreword

	The user's manual was created for the "Generic" operator (Operator with limited skills and duties). Person authorised and charged with operating the appliance with the protections active and who is capable of performing routine maintenance (Cleaning the appliance).
	Operators who use the device must be trained in all aspects of its operation and safety. Therefore, they must interact using appropriate methods and tools according to the required safety standards.
	The information in this document do not take into account transport, installation and extraordinary maintenance, which must be performed by technicians qualified in the type of operation to be performed.
	The "Generic" operator who is the recipient of this documentation must operate on the appliance after the assigned technician has finished installation (transport, mounting and electrical, water, gas and drainage connections).
	This document does not include the information on all changes or variations for this appliance. The manufacturer reserves the right to modify it, without being obliged to communicate his acts.

Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations

	Upon receipt, open the machine packaging and make sure the machine and accessories were not damaged during transport. If there is any damage, inform the transporter immediately of what was detected and do not install the appliance. Refer to qualified and authorised personnel to report the problem detected. The manufacturer is not responsible for damage caused during transport.
	Unauthorised persons (including children, disabled individuals and people with limited physical, sensory and mental abilities) are prohibited from performing any procedures. It is prohibited to perform any operation without having read the documentation in its entirety.
	Read the instructions before acting.
	Disconnect all supplies (electrical - gas - water) upstream the appliance whenever you need to work in safe conditions.
	Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. As far as personal protective equipment is concerned, the European Community has issued Directives which the operators must comply with. Noise ≤ 70 dB
	It is forbidden to obstruct the air vents on the appliance with grills, trays or other accessories that impede free air circulation.
	Do not leave flammable objects or material near the appliance.
	Use the current norms for disposal of special waste.
	When loading and unloading from the appliance there is a residual burn risk. This risk could occur when coming in accidental contact with surfaces, trays or treated material.
	Use the containers for cooking so that while the product is processing they can stay in sight of the operator. Containers with liquid inside of them can overflow during cooking, creating a hazardous situation.
	Lack of cleanliness of the appliance leads to its premature deterioration. This affects its operation and could create a hazardous situation.
	It is strictly forbidden to tamper with or remove the plates and pictograms applied to the equipment.
	Keep this document in a safe place that is always available for consultation to all users of the appliance.
	The appliance can only be operated using the hands. Damage caused by using pointed, sharp or similar objects will void the warranty.
	To minimise danger of shocks and fire, do not plug or unplug the unit with wet hands.
	Whenever you must access the cooking area, remember that there is a danger of burns. Therefore, suitable personal protection measures.

2. GENERAL SAFETY INFORMATION

Information regarding residual risks

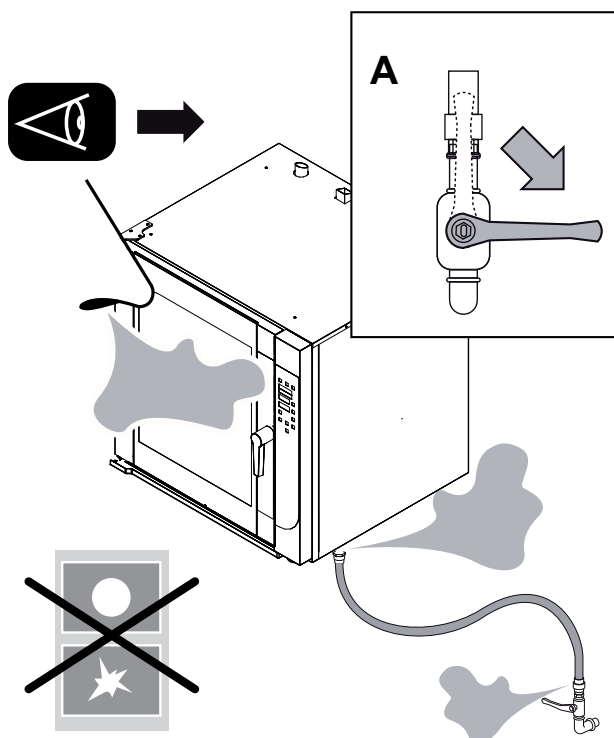
Even though the rules for "good manufacturing practice" and the provisions of law which regulate manufacturing and marketing of the product have been implemented, "residual risks" still remain which, due to the very nature of the appliance, it has not been possible to eliminate. These risks include:

	Residual risk of electrocution: This risks remains when intervening on live electrical and/or electronic devices.
	Residual risk of burning: This risks remains when unintentionally coming into contact with materials at high temperatures.
	Residual risk of burns due to leaking of material This risks remains when unintentionally coming into contact with materials at high temperatures. Overly full containers of liquids and/or solids that, during heating, change form (going from a solid to a liquid), can cause burns if used incorrectly. During operations, the containers used must be placed on easily visible levels.
	Residual risk of explosion This risk occurs with: • presence of gas odour in the area; • use of the appliance in an atmosphere containing substances at risk of explosion; • use of foods in closed containers (like jars and tins for example) if not suitable for the purpose.
	Residual risk of fire This risk occurs with: • use of flammable liquids (e.g., alcohol).

What to do when there is a gas odour in the area

	If there is a smell of gas in the environment, it is mandatory to urgently implement the procedures described below.
---	---

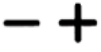
- Immediately stop the gas supply (Close the network tap, detail A).
- Ventilate the room immediately.
- Do not operate any electrical device in the environment (Detail B-C-D).
- Do not operate any device which could produce sparks or flames (Detail B-C-D).
- Use a means of communication that is external to the environment where there is a smell of gas to warn the relevant entities (electricity operator and/or fire-fighters).



3. OPERATING FUNCTIONS

3.1 Mode and function of buttons

The layout of the figures is purely indicative and can undergo variations.

-  "ON/OFF" button: turn on, turn off and/or exit a function.
-  "CONVECTION" button: "Convection" cooking mode.
-  "VENTILATION" button: "Ventilation" function mode.
-  "VENT" button: valve open (LED on), valve closed (LED off).
-  "TEMPERATURE" button: cooking temperature.
-  "TIME" button: cooking time.
-  "MINUS" and "PLUS" keys: to reduce or increase the selected parameter.

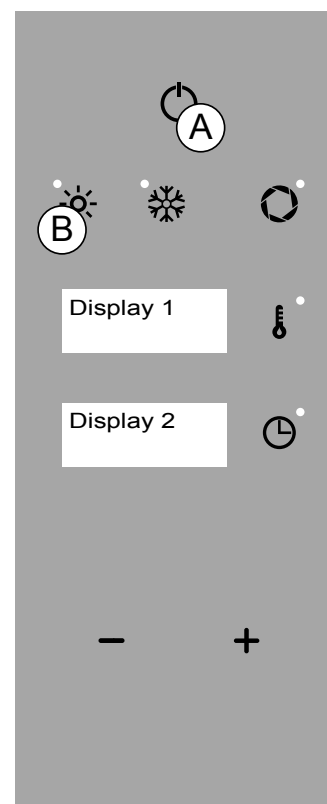


Fig.1

3.2 Description of the operating modes

- "OFF" mode: clock display (Fig. 1 Display 2).
- "STAND BY" mode: oven name and clock display (Fig. 1 Displays 1 and 2).
- "MAIN MENU" mode: "CONVECTION" function active (Fig.1/B), temperature 180°C (Fig.1 Display 1) and time 0:00 (Fig.1 Display 2).



The instructions in this manual are for the oven in "STAND BY" and with the parameters set by the manufacturer, where not otherwise indicated.



**LED on / FUNCTION Selected - LED off / FUNCTION Deselected.
Two functions cannot be selected at the same time (triple beep signalling an error)**

In "STAND BY" mode, after 15 minutes of inactivity the oven will go into "OFF" mode.

In "function selection" or "parameter selection" mode, after 5 seconds of inactivity the oven memorizes the function or value displayed (Fig.1 Display 1-2).

When using the appliance in MANUAL mode, the operator must set all of the desired parameters each time (see 5-6. Operating parameters - Cooking).



**At the end of the set time, the word "END" flashes on the screen (Fig. 1 Display 1-2).
Press the "ON/OFF" button (Fig 1/A) twice to return to "STAND BY mode.**

3. OPERATING FUNCTIONS

3.3 Description of the stop modes

The description of the various stop modes are described as follows:



In the event of imminent danger, close all of the locking devices connected to the appliance (Electrical - Water - Gas).

1. Emergency shutdown

In situations or circumstances that could be dangerous, shut off the electricity upstream of the oven.

Restarting:

To restart the production cycle, contact the authorised service centre.

2. Shutdown during a work phase.

To stop the operation of the production cycle, proceed as follows:

Press "ON/OFF" (Fig. 2/A) to stop the operations,

Restarting:

To restart the production cycle after a shutdown, follow the procedure given in: "Daily commissioning".

3. Stop due to opening the door during operation

The appliance can be immediately stopped by opening the door.

Restarting:

After having resolved the issue that made it necessary to open the door, an authorised operator can restart the appliance by closing the door.



The appliance has hot surfaces: door, glass and front. When the oven is hot, open the door carefully, standing to the side of the appliance to avoid direct heat: the steam can burn.

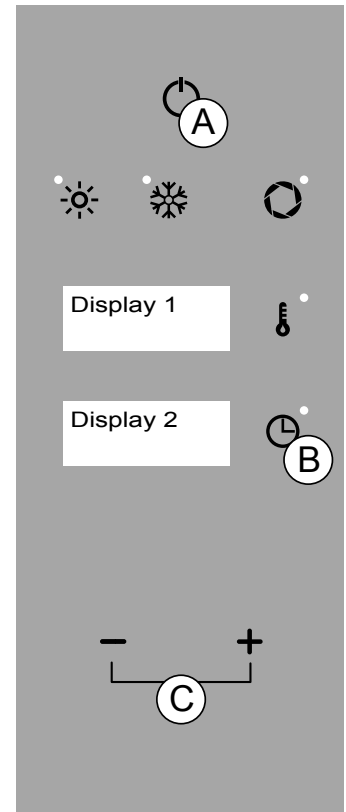


Fig.2

4. COMMISSIONING

4.1 Commissioning for first startup



At the first startup and after a prolonged shutdown, the appliance must be thoroughly cleaned to eliminate any residue from foreign material (see Routine Maintenance).



Cleaning at commissioning

Do not use pressurised or direct water jets to clean the appliance.

Remove the outer protective film by hand and thoroughly clean all the outside parts of the appliance. When finished with the cleaning described for the outside of the appliance, proceed as described in "Daily Cleaning" (see 9. Routine Maintenance).

4.2 Daily activation

Procedure:

1. Check the cleanliness and hygiene of the appliance.
2. Make sure that the room exhaust system works properly.
3. If necessary, plug the appliance into the mains.
4. Open the network locks upstream the appliance (Gas - Water - Electric).
5. Make sure that the water drain (if present) is not clogged.
6. Proceed with the operations described in "Starting production" and the following..

4.3 Daily and prolonged deactivation

Procedure:

1. Close the network locks upstream the appliance (Gas - Water - Electric).
2. Make sure that the drain cocks (if present) are "Closed".
3. Check the cleanliness and hygiene of the appliance (See Routine Maintenance).



In the event of prolonged inactivity, protect the parts more exposed to oxidation as described in the specific chapter (See Routine Maintenance).

4.4 Starting production



Before proceeding with these operations, see "Daily activation".



When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: cooking compartment - recipients or material processed.



Take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed.



GAS BURNER on / °C flashing - GAS BURNER Off / °C steady (Fig 3/B)

4.5 Turning on/off

Press the "ON/OFF" key to activate the main menu (Fig 3/A).

Press the desired function (Fig 3/C).



In function selection mode, after 5 seconds of inactivity the oven memorizes the function or value displayed (Display 1 - 2).

To proceed with shutdown:

1. In main menu mode press "ON/OFF" (Fig 3/A).
2. In function mode press "ON/OFF" to stop operation and exit the function.
3. see 4.3 Daily deactivation.

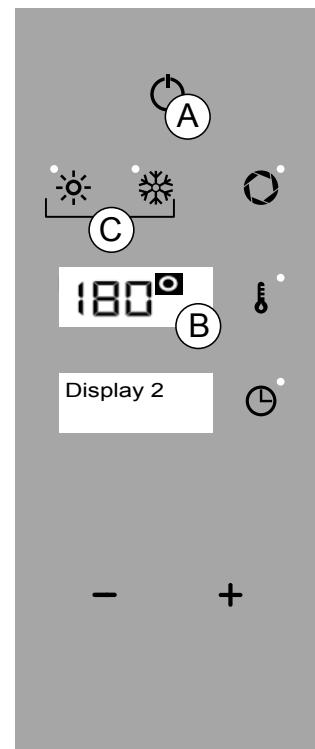


Fig.3

5. OPERATING PARAMETERS



Before proceeding thoroughly read the "Description of the operating modes"

5.1 DATE/CLOCK

To set the date and time, in main menu mode, press and hold the "TIME" and "TEMPERATURE" keys simultaneously for three seconds (Fig 1/B+C).

Example: **Display 1 shows "YEAR"**

Display 2 shows "2019".

Press "TIME" (Fig 1/B) and using "MINUS" and "PLUS" (Fig 1/D) set the current year.

Press "TEMPERATURE" (Fig 1/C) and using the "MINUS" and "PLUS" (Fig 1/D) select "MONTH" (Fig 1 - Display 2).

Press "TIME" (Fig 1/B) and using "MINUS" and "PLUS" (Fig 1/D) set the current month.



To save the "DAY", "HOUR" and "MIN" repeat the operations above.



After 20 seconds of inactivity, the oven goes into "STAND BY".

Press the "ON/OFF" key for 5 seconds (Fig 1/A) to confirm. A triple beep confirms the save.

Press "ON/OFF" (Fig 1/A) to exit without saving

5.2 SETTING THE TEMPERATURE

Press "ON/OFF" to activate the main menu (Fig. 1/A).

Press "TEMPERATURE" (Fig 1/C) and use the "MINUS", and "PLUS" (Fig 1/D) to set the temperature from 40° to 250°.

Press "TEMPERATURE" to confirm (Fig 1/C).

Press "ON/OFF" (Fig 2/A) to exit without saving

5.3 SETTING THE TIME

Press the "ON/OFF" button (Fig 1/A).

Press the "TIME" key (Fig 1/B) and use the "MINUS", "PLUS" keys (Fig 1/d) TO set the time from infinity, 1 minute and 09:00 hours/minutes.

The set cooking time is shown on Display 2.

Press "TIME" to confirm (Fig 1/B).



THE TIME MUST BE SET IN ORDER TO START THE OVEN.

In "infinity" mode, the time to increase is displayed and in "set time" mode, the countdown time is shown (Fig. 1/B - Display 2).

Press "ON/OFF" (Fig 2/A) to exit without saving

5.4 SETTING THE HUMIDITY

Press "ON/OFF" to activate the main menu (Fig. 1/A).

Hold down "CONVECTION" for 3 seconds (Fig 1/E).

Press "MINUS" and "PLUS" (Fig 1/D) and set a value between 0 and 5.

Press "ON/OFF" (Fig 2/A) to exit without saving

5.5 SETTING THE VENT VALVE

Press "ON/OFF" to activate the main menu (Fig. 1/A).

Press the "VENT" key (Fig 1/F - LED on/VENT OPEN, LED off/VENT CLOSED) to open or close the motor vent valve.



Selecting "VENT OPEN" mode allows the humidity to escape from the cooking compartment while "VENT CLOSED" keeps the humidity inside.

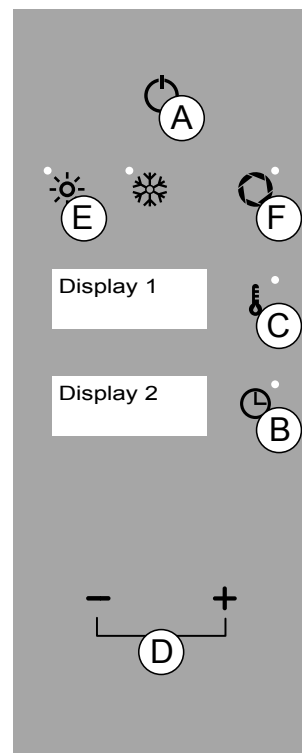


Fig.1

5. OPERATING PARAMETERS

5.6 SETTING THE SPEEDS FOR THE FAN (FAN SPEED)

Press "ON/OFF" to activate the main menu (Fig. 2/A).

Using "MINUS" and "PLUS" select a value **between 1 and 3**.



To set the fan speed, no parameter must be selected.

Press "ON/OFF" (Fig 2/A) to exit without saving

5.7 SETTING QUICK COOLING

To quickly lower the temperature in the oven chamber, press "VENTILATION" in main menu mode (Fig. 2/F).

Press "TEMPERATURE" (Fig 2/C) and use the "MINUS", and "PLUS" (Fig 2/D) to set the temperature **up to a minimum of 40°**.



To start quick cooling, a temperature must be set that is $\leq 31^{\circ}\text{C}$ compared to the oven.

Press the "TIME" key (Fig 2/B) and use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 2/D) to set the "INFINITY" time (Fig 2 Display 2).



THE TIME MUST BE SET IN ORDER TO START COOLING.

When cooling is complete "END" flashes on the screen (Display 1 and 2). Press the "ON/OFF" button (Fig 2/A) twice to return to the main menu.

Press "ON/OFF" (Fig 2/A) to interrupt the function.

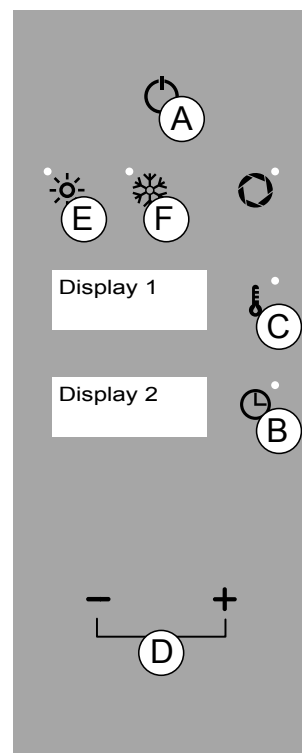


Fig.2

6. COOKING PARAMETERS

6.1 CONVECTION

Press "ON/OFF" to activate the main menu (Fig. 1/A).

Set the temperature (see 5.2 Setting the temperature).

Set the time (see 5.3 Setting the time).

If necessary, set the "Vent valve" (see 5.5 Setting the vent valve), the fan speed (see 5.6 Setting the fan speed) and the humidity function (see 5.4 Setting the humidity)



THE TIME MUST BE SET IN ORDER TO START THE OVEN.

On Display 2 the time starts to count down (set time mode) or increase (infinity time mode).

Press "ON/OFF" (Fig 1/A) to exit without saving

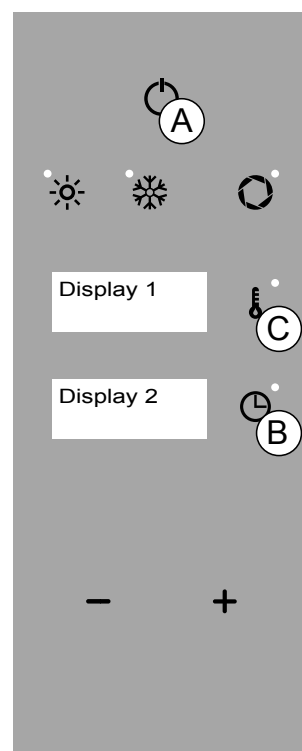


Fig.1

7. LOADING AND UNLOADING THE PRODUCT



When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with the cooking compartment, trays or recipients or processed material



Whenever the "cooking compartment" must be accessed, always remember that there is a burn hazard. Therefore, always use the appropriate personal protection measures. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed



Wear the proper individual protective clothing before proceeding with cleaning operations (gloves, mask, goggles)



Open the door while standing to the side of the appliance to avoid direct heat



To open the door: hold the handle, turn right or left and pull to release the spring mechanism.

To close the door: hold the handle and push the door to lock the spring mechanism.



See "5. Work parameters" before loading the oven

LOADING THE PRODUCT

Load the product to be processed on tray(s) and insert on the tray holders previously installed in the oven. (Fig. 1)

Start the daily activation procedure (see 4.2 Commissioning).

UNLOADING THE PRODUCT

Open the oven door and unload the trays from the tray holder using the appropriate personal protection equipment.



When finished processing, if necessary, start the maintenance procedure (see 9. Routine Maintenance)

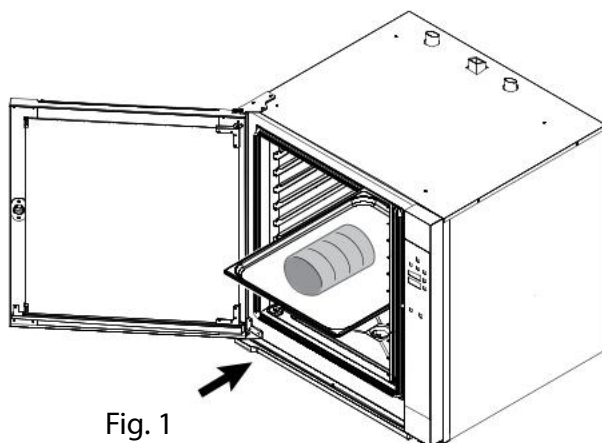


Fig. 1

8. ROUTINE MAINTENANCE

8.1 CLEANING THE APPLIANCE

General warnings



The appliance is used to prepare food products. Keep the appliance and the surrounding area constantly clean.



The appliance must be cleaned regularly and every incrustation or food deposit removed.



The appliance must be cleaned with the cooking compartment empty



In the event of prolonged inactivity, besides disconnecting the supply lines, you must thoroughly clean all the inside and outside parts of the appliance.



Whenever the "cooking compartment" must be accessed, always remember that there is a burn hazard. Therefore, always use the appropriate personal protection measures. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed



Wear the proper individual protective clothing before proceeding with cleaning operations (gloves, mask, goggles)



Open the door while standing to the side of the appliance to avoid direct heat



The chemical effect of salt and/or vinegar or other acid substances can in the long run cause the inside of the cooking chamber to corrode during cooking. At the end of the cooking cycle for these substances, the appliance must be washed thoroughly with detergent and thoroughly rinsed.



The liquid detergent for cleaning the cooking compartment must have certain chemical features:
- pH greater than 12
- without chlorides/ammonia and with a viscosity and density similar to water.



Thoroughly read the information on the detergent product labels. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. (See the protection methods on the package label)



Use non-aggressive products for cleaning the outside of the appliance (use detergents on the market for cleaning steel and glass).



Be careful not to damage stainless steel surfaces. Do not use corrosive products, abrasive material or sharp tools



Rinse the surfaces with tap water and dry them with an absorbent cloth or other non-abrasive material



Do not clean the appliance with direct jets of water and/or water under pressure.



When cleaning is finished, for good door seal maintenance, clean the gaskets with water and neutral soap, dry thoroughly and, once dry, put talcum powder on the surface of the gaskets. For proper gasket maintenance, this operation must be performed weekly



Cleaning of aeration apertures: Cooling the electronic compartment is ensured by means of the ventilation apertures at the right front of the equipment (6 and 10 level). Once a week, check that the aeration grid is clean and not obstructed by dust by cleaning its surface with a dry cloth



Maintenance of internal surface: The general principle consists in not allowing the following to settle or be left in certain places:
- substances likely to become concentrated and so become very corrosive.
- Settling of different minerals contained in water and likely to generate corrosion effect performance reduce service life (fan balancing, exchanger dissipation, etc)



Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision



Wait for the temperature of the appliance and all its parts to cool off, so that the operator is not burnt

8. ROUTINE MAINTENANCE

Summary table: responsibilities - operation - frequency



Generic operator

Person authorised and employed to operate the appliance with guards active, capable of performing simple tasks.



Homogeneous operator

Expert operator authorised for handling, transporting, installing, servicing, repairing and scrapping the equipment.

	TYPE OF OPERATION	FREQUENCY OF THE OPERATIONS
	Cleaning at commissioning Cleaning the cooking compartment Cleaning the filter Cleaning the interior and exterior glass Checking and cleaning the door gasket	Upon arrival after installation At the end of daily production As needed As needed At the end of weekly production
	Check and clean the drains	Every 30 days with very hard water and no water softener

8.2 CLEANING AT COMMISSIONING



When the appliance leaves the factory, the exposed parts are treated with special protective material.



At the first startup, the appliance must be thoroughly cleaned to remove any foreign material from inside and outside the cooking compartment.

Remove the outer protective film by hand and thoroughly clean all the outside parts of the appliance.



Do not use abrasive tools and corrosive detergents (see 9.1 See general warnings)

When finished with the cleaning described for the outside of the appliance, clean the cooking compartment.



The appliance must be cleaned with the cooking compartment empty

Open the door and remove the trays (if present) from the tray holder (Fig. 1).

Remove the tray holder, removing it from the pins (Fig 2/B-C-D).

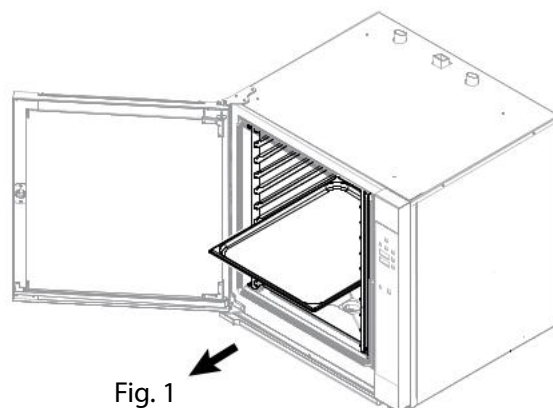


Fig. 1

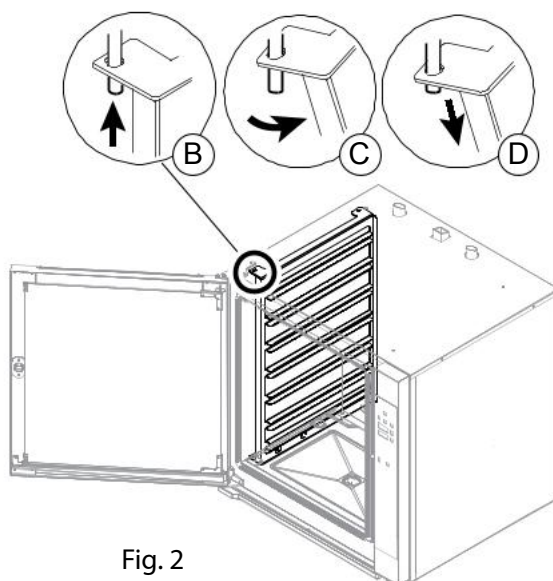


Fig. 2

8. ROUTINE MAINTENANCE

8.3 MANUAL WASHING



The appliance must be cleaned with the cooking compartment empty, without grills, trays or other accessories (Fig.4-5).

Using a normal sprayer (Fig. 6) apply liquid detergent over the entire surface of the cooking compartment and, using a non-abrasive sponge, manually clean the entire surface (Fig 6).

When the operation is complete, rinse the cooking compartment thoroughly with drinking water and never use jets of water under pressure.

Having successfully completed the operations described, carefully wipe the cooking chamber with a non-abrasive cloth.

If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

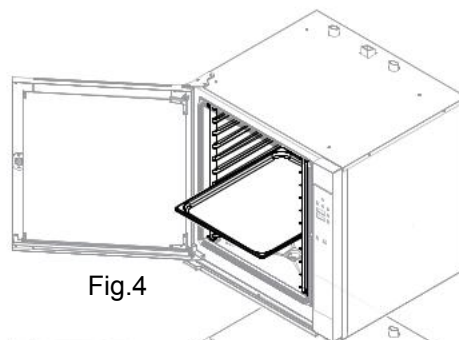


Fig.4

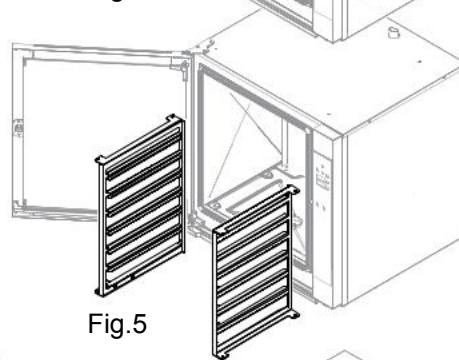


Fig.5

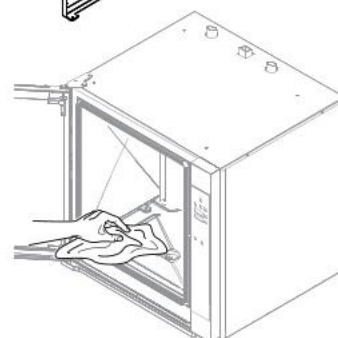
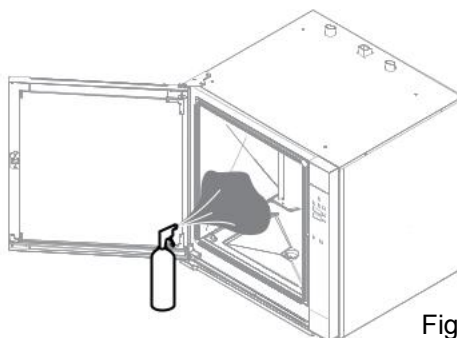


Fig.6

8. ROUTINE MAINTENANCE

8.4 PERIODIC INSPECTIONS TO PERFORM

Cleaning the cooking compartment

Inside the cooking compartment there could be various types of solid residue deposits. A visual inspection must be performed at the end of the day to see if this occurred. If so, manually remove these residues and, as needed, unscrew the filter from the base of the cooking compartment (Fig. 7) to free the drain of possible residues. When these operations are complete, replace the filter inside the cooking compartment.



As necessary, remove the tray holders from the pin (Fig. 9) and remove them from the cooking compartment.

Cleaning the filter

As necessary, remove the tray holders from the pin (Fig. 8) and wash with potable water and non abrasive and/or corrosive material to eliminate any solid residues. Dry thoroughly. When these operations are complete, replace the filter.



"Filter Cleaning" Message (Display 2): proceed with routine maintenance on the filter.

When cleaning is complete, press "PLUS" for 5 seconds to remove the message

Cleaning the condensation collection tray

Inside the condensation collection tray there could be residue that obstructs the flow of liquids. A visual inspection is required at the end of the day to see if this has occurred. Manually remove these residues as needed to free the drainage hole (Fig. 11).

Cleaning the interior and exterior glass

The appliance has one fixed piece of glass attached to the door and a mobile one. As needed and with the door completely open, remove the glass holders (Fig. 10) and carefully clean both sides of the mobile glass. Before attaching it again to the door, also carefully clean the inside fixed glass.

Inspection and cleaning of the door gasket

At the end of each washing of the cooking compartment and at the end of the daily cycle, thorough cleaning of the door gasket is needed for proper maintenance (Fig. 12). Wash the gasket with non-abrasive and/or corrosive material, dry it thoroughly and spread Vaseline (for food) over the surface to keep it soft and in good condition.

Check and clean the drains

For correct disposal of the water in the drainage system, make sure that there are no obstructions or blockages of any kind along the entire line (Fig. 9-13).

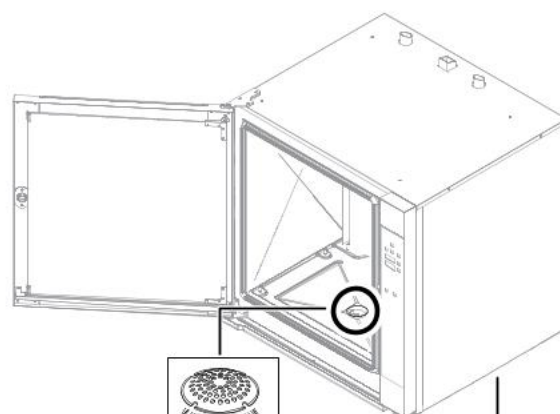


Fig. 7

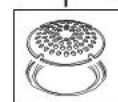


Fig. 8

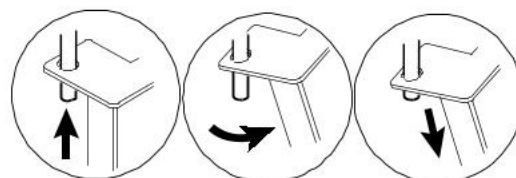
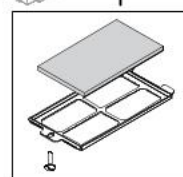


Fig. 9

Fig. 10

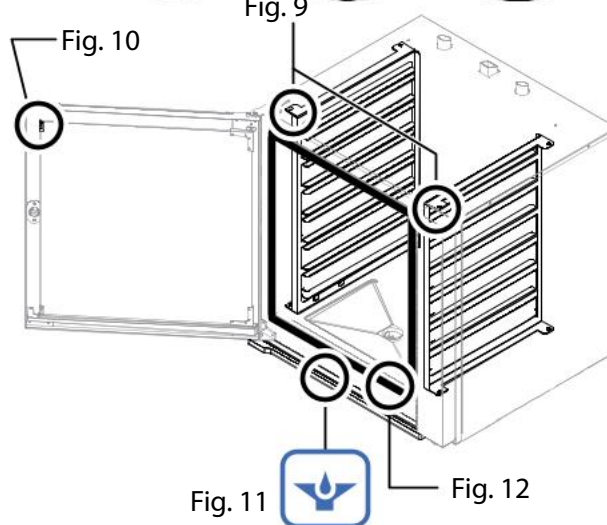


Fig. 11

Fig. 12

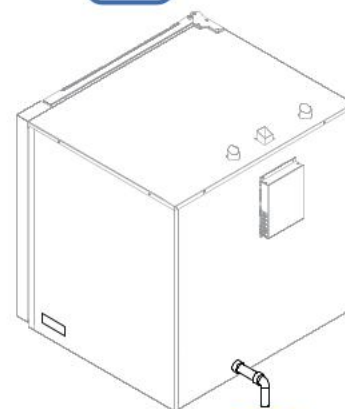


Fig. 13

9. ALARM SIGNALS

9.1 List of alarms

Anomalies are shown on Display 2 during operation, see the description:

P1NO - Chamber probe alarm: temperature probe broken or cut off.

P7NO - Board temperature alarm: board overheated (over 70° C).

MOT - Motor alarm: motor overheated.

EEP: incorrect software load/update.

FLAM: no flame.

VENT - Vent alarm: venting device malfunction.

OFF RUN alarm: fan device malfunction.

Press "PLUS" (Fig 2/D) for 5 seconds to temporarily shut off the alarm. The message will reoccur until resolution of the problem.



Contact the authorised service centre.

The authorised technician will identify the cause of the problem and restore proper operation.

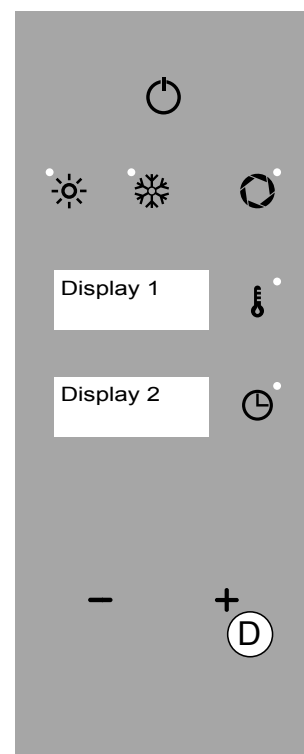


Fig.1

TROUBLESHOOTING



Whenever the appliance does not work properly, try to solve the less serious problems using this table.

ANOMALY	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
The appliance does not turn on.	- The master switch is not connected. - The circuit breaker or magnetic circuit breaker has tripped	- Connect the master switch. - Reset the circuit breaker or magnetic circuit breaker
The inner walls are covered with limescale.	The water softener is not connected or is empty	- Connect the appliance to a water softener. - Regenerate the water softener. - Descale the cooking compartment.
The cooking compartment is stained.	- Quality of the water. - Ineffective detergent. - Insufficient rinsing.	- Filter the water (see water softener). - Use the recommended detergent. - Rinse once again.
The gas appliance will not turn on	- Gas valve closed. - Air in the hose	- Open the gas valve - Repeat the operation
No water	The water tap is closed	Open the water tap
Electronic components overheating (Alarm board temperature)	Cooling fans obstructed	Free the air passage or clean the filters
"Filter Cleaning" Message	Filter maintenance timer expired	Proceed with cleaning (see 8.4 Periodic inspections to perform)



If the problem cannot be resolved, turn the appliance off and shut all the supply valves. Then contact customer service.

Deactivation and scrapping of appliance



OBLIGATION TO DISPOSE OF MATERIALS USING THE LEGISLATIVE PROCEDURE IN FORCE IN THE COUNTRY WHERE THE APPLIANCE IS SCRAPPED.

PURSUANT TO Directives (see Section no. 0.1) relating to the reduction of use of the hazardous substances in electrical and electronic appliances and to waste disposal. The barred bin symbol on the equipment indicates that at the end of its useful life it must be collected separately from other waste.

Differentiated waste collection of this appliance at the end of its life is organised and implemented by the manufacturer. The user disposing of this equipment should contact the manufacturer and follow the system that the latter has adopted to enable the separate collection of equipment once it has reached the end of its life. Proper separate collection for subsequent recycling and environmentally friendly disposal of the equipment helps prevent possible negative effects on health and the environment and promotes the recycling of the materials that make up the equipment. Improper disposal of the product by the owner involves the application of administrative penalties under current legislation.



Specialised personnel is in charge of deactivation and scrapping of the appliance.

Waste disposal



During operation and maintenance, do not disperse pollutants (oils, grease, etc.) into the environment and perform differentiated waste disposal depending on the composition of the different materials and in compliance with relevant laws in force.

Illegal waste disposal will be prosecuted by laws in force in the territory where the violation has been ascertained.



REMARKS



MANUEL D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE ORDINAIRE

FOUR À CONVECTION

FR



02/2019 - Ed. 5 - Cod.n° 183979

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
HORNO ELÉCTRICO
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
HORNO DE GAS
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS



0. IDENTIFICATION DU DOCUMENT**0.1 TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE****1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS**

Préface - Objectif du document - Comment lire le document- Conservation du document - Destinataires - Programme de formation des opérateurs
Prédispositions à charge du client - Destination d'usage - Conditions autorisées pour le fonctionnement - Contrôle et garantie - Autorisation

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Description des pictogrammes - Procédures générales de protection individuelles - Plaques de signalisation - Préface - Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations
Indications sur les risques résiduels - Mode de fonctionnement pour odeur de gaz dans l'environnement

3. FONCTIONS OPERATIONNELLES

Modalité et fonction des touches - Description des modes de fonctionnement - Description des modes d'arrêt

4. MISE EN MARCHE

Mise en marche pour le premier démarrage - Mise en marche quotidienne - Mise hors service quotidienne et prolongée - Lancement de la production - Allumage/Arrêt

5. PARAMETRES DE TRAVAIL

Date/Horloge - Configuration de la température - Réglage de la durée - Réglage de l'humidité - Réglage de la soupape de décharge - Réglage de la vitesse du ventilateur - Configuration du refroidissement rapide

6. PARAMETRES DE CUISSON

Convection

7. CHARGEMENT ET DECHARGEMENT DU PRODUIT

Chargement et déchargement du produit

8. MAINTENANCE ORDINAIRE

Nettoyage de l'appareil - Nettoyage au premier démarrage - Lavage manuel - Vérifications périodiques à effectuer

9. SIGNALISATION ALARMES

Liste des alarmes - Troubleshooting

ELIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil - Elimination des déchets

Préface

Instructions originales. Ce document a été réalisé par le fabricant dans sa propre langue (Italien). Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur autorisé à utiliser l'appareil en objet. Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité (cf. 2. Informations générales de sécurité). Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés sans autorisation écrite du fabricant. L'utilisation de: Figures/Images/Dessins/Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Objectif du document

Toute interaction entre l'opérateur et l'appareil à l'intérieur de son cycle de vie a été attentivement analysée aussi bien en phase d'étude que de rédaction de ce manuel. Par conséquent, notre espoir est que ce manuel puisse aider à maintenir l'efficacité qui caractérise l'appareil. En respectant scrupuleusement les indications reportées, le risque d'accidents de travail et/ou de dommages économiques est minimisé.

Comment lire le document

Le document est divisé en chapitres qui rassemblent par arguments toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil sans aucun risque. A l'intérieur de chaque chapitre il y a une subdivision en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

Conservation du document

Ce document fait partie intégrante de la fourniture initiale, par conséquent il doit être conservé et utilisé de manière opportune pendant toute la durée de vie opérationnelle de l'appareil.

Destinataires

Ce document est structuré à usage exclusif de l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des mentions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).

Programme de formation des opérateurs

Suite à une demande spécifique de l'utilisateur, il est possible d'effectuer un cours de formation pour les opérateurs préposés à l'utilisation de l'appareil, en suivant les modalités reportées dans la confirmation de commande.

En fonction de la demande, les cours de préparation pourront être effectués auprès de l'établissement du fabricant ou de l'utilisateur:

- Opérateur homogène préposé à la maintenance électrique/électronique (Technicien spécialisé) ;
- Opérateur homogène préposé à la maintenance mécanique (Technicien spécialisé) ;
- Opérateur hétérogène préposé à la conduite simple (Conducteur - Utilisateur final).

Prédispositions à la charge du client

Sauf d'éventuels accords contractuels différents, sont normalement à la charge du client:

- les prédispositions des locaux (y compris les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;
- le sol avec protection antidérapantes sans aspérités ;
- la prédisposition du lieu d'installation et l'installation de l'appareil en respectant les valeurs indiquées dans le layout (plan de fondation) ;
- la prédisposition des services auxiliaires adaptés aux exigences de l'installation (réseau électrique, réseau hydrique, réseau de gaz, réseau d'évacuation) ;
- la prédisposition de l'installation électrique conforme aux dispositions des réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- l'éclairage adapté, conforme aux réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- les éventuels dispositifs de sécurité en amont et en aval de la ligne d'alimentation d'énergie (interrupteurs différentiels, installation de mise à la terre équipotentielle, soupapes de sécurité, etc..) prévus par les lois en vigueur dans le pays d'installation ;
- installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur ;
- prédisposition si nécessaire (voir spécifications techniques) d'une installation pour l'adoucissement de l'eau.

Destination d'usage

Ce dispositif a été conçu pour l'usage professionnel. L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer "Usage Propre" si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer "Usage Impropre" et donc dangereux. L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants. N'utiliser que des accessoires d'origine et des pièces de rechange d'origine fournis par le fabricant afin de respecter les réglementations en vigueur.

Conditions autorisées pour le fonctionnement

L'appareil a été étudié exclusivement pour fonctionner à l'intérieur des locaux dans les limites techniques et de portée prescrites. Afin d'obtenir le fonctionnement optimal et en conditions de sécurité, il est nécessaire de respecter les indications suivantes.

L'installation de l'appareil doit se faire dans un lieu adapté, afin de permettre les opérations normales de conduction et de maintenance ordinaire et extraordinaire. Il faut donc prédisposer l'espace opérationnel pour d'éventuelles interventions de maintenance de façon à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur.

De plus, le local doit avoir les caractéristiques demandées pour l'installation telles que:

- la température minimale de refroidissement $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil ;
- Les murs tout près de l'appareil doivent être ignifugés et/ou isolés d'éventuelles sources de chaleur.

Contrôle et garantie

Contrôle: l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production.

Tous les certificats relatifs aux tests effectués seront livrés au client sur demande.

Garantie: la garantie est de 12 mois, à partir de la date de la facture, elle couvre les pièces défectueuses, à changer et transporter par soin de l'acheteur. Les parties électrique, les accessoires et autres objet démontable ne sont pas couverts de garantie.

Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens autorisés du fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du fabricant, sauf dans les cas où la nature du défaut soit telle à pouvoir être facilement éliminée sur place par le client.

Tous les ustensiles et les matériaux de consommation éventuellement fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie.

L'intervention de manutention ordinaire ou pour des raisons découlant de mauvais installation n'est pas couvert de la garantie. La garantie ne couvre que l'acheteur original.

Le Fabricant se tient responsable de l'appareil dans sa configuration originale.

Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre de l'appareil, pour les dommages causés ensuite aux opérations non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

La garantie déchoit dans les cas où:

• Dommages provoqués par le transport et/ou le déplacement, si cet événement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur par fax ou RR et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien spécialisé à installer l'appareil jugera en fonction du dommage si l'installation peut être effectuée.

La garantie déchoit également en présence de:

- Dommages provoqués par une installation erronée ;
- Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre ;
- Dommages provoqués par l'usage de pièces non conseillées ou non originales ;
- Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance ;
- Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

Autorisation

Par autorisation, on entend le consentement à entreprendre une activité liée à l'appareil.

L'autorisation est accordée par la personne responsable de l'appareil (constructeur, acheteur, signataire, concessionnaire et/ou propriétaire du bâtiment).

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Description des pictogrammes

DANGER



Danger générique



Danger d'électrocution



Danger lié aux températures élevées



Danger lié à des fuites de matière à des températures élevées



Danger d'écrasement de membres

INTERDICTION



Interdiction, pour l'opérateur "hétérogène", d'effectuer toute intervention (maintenance et/ou autre) sans posséder les compétences techniques, les qualifications et les autorisations nécessaires.



Interdiction, pour l'opérateur "homogène", d'effectuer toute intervention (installation, maintenance et/ou autre) sans avoir préalablement lu la totalité de la documentation.

OBLIGATION



Obligation de lire les instructions avant d'effectuer toute opération.



Obligation d'exclure l'alimentation à chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité sur l'appareil.



Obligation d'utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.



Obligation d'utiliser des lunettes de protection.



Obligation d'utiliser des gants de protection.



Obligation d'utiliser un casque de protection.



Obligation d'utiliser des chaussures de sécurité.



Obligation d'utiliser une coiffe pour éviter la perte accidentelle de cheveux

Mesures générales de protection individuelle à adopter.



Toutes les fois qu'il faut accéder à la zone appelée "espace de cuisson", il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.



Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. Eviter de porter des vêtements et des objets tels que : bracelets, colliers, bagues qui pourraient se prendre dans l'espace cuisson.



Lire les instructions avant d'effectuer toute intervention.



Exclure l'alimentation électrique à chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité sur l'appareil.

Plaques de signalisation présentes sur l'appareil



Des plaques et des pictogrammes de signalisation et d'avertissement décrits ci-après sont apposés à l'appareil. IL EST absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.

IL EST de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes situés sur l'appareil. Retirer et remplacer les plaques endommagées en faisant la demande auprès du service d'assistance et pièces de rechange du constructeur.



Danger générique



Présence de tension



Danger de fuite de matières à température élevée



Mise à la terre



Raccord au système équipotentiel

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface

	Le manuel d'utilisation a été réalisé pour l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des fonctions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).
	Les opérateurs qui utilisent l'appareil doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Ils devront donc interagir en utilisant les modes et les instruments appropriés, en respectant les normes de sécurité requises.
	Les informations reportées dans ce document n'illustrent pas le transport, l'installation et la maintenance extraordinaire qui devront être effectuées par les opérateurs techniques qualifiés au type d'intervention à effectuer.
	L'opérateur "Hétérogène" destinataire de cette documentation doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport fixation des raccordements électriques, hydriques, gaz et d'évacuation).
	Ce document ne concerne pas les informations sur chaque modification ou variation de cet appareil. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	A réception, ouvrir l'emballage de la machine, vérifier que la machine et les accessoires n'aient pas subi de dommages durant le transport. En présence de dommages, les signaler en temps utile au transporteur et ne pas procéder à l'installation de l'appareil. S'adresser au personnel qualifié et autorisé pour signaler le problème constaté. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés lors du transport.
	Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites). Interdiction à l'opérateur hétérogène d'effectuer tout type d'opération de compétence technique qualifiée et autorisée.
	Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.
	Exclure toute forme d'alimentation (électrique - gaz - eau) en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir. Bruit ≤ 70 dB
	Il est interdit d'obstruer les prises d'air de l'appareil avec des grilles, des plats ou autres accessoires qui empêchent la libre circulation de l'air.
	Ne pas laisser des objets ou des matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
	Respecter les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec : des surfaces, des plats, du matériel traité.
	Utiliser les conteneurs pour la cuisson qui soient visibles à l'opérateur pendant l'usinage du produit. Des conteneurs avec des liquides à l'intérieur, peuvent pendant la cuisson déborder et créer une situation de danger.
	Le manque d'hygiène pourrait détériorer l'appareil prématurément, ceci peut en conditionner le fonctionnement et créer des situations de danger.
	Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.
	Conserver avec soin ce manuel, afin qu'il soit toujours à portée de main de tous les utilisateurs de l'appareil qui pourront ainsi le consulter en cas de besoin.
	Les commandes de l'appareil peuvent être actionnées uniquement avec les mains. Les dommages provoqués par l'utilisation d'objets pointus, aiguisés ou similaires feront déchoir tout droit de garantie.
	Pour minimiser les dangers de décharges ou d'incendies, ne pas brancher ou débrancher l'unité avec les mains mouillées.
	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Indications sur les risques résiduels

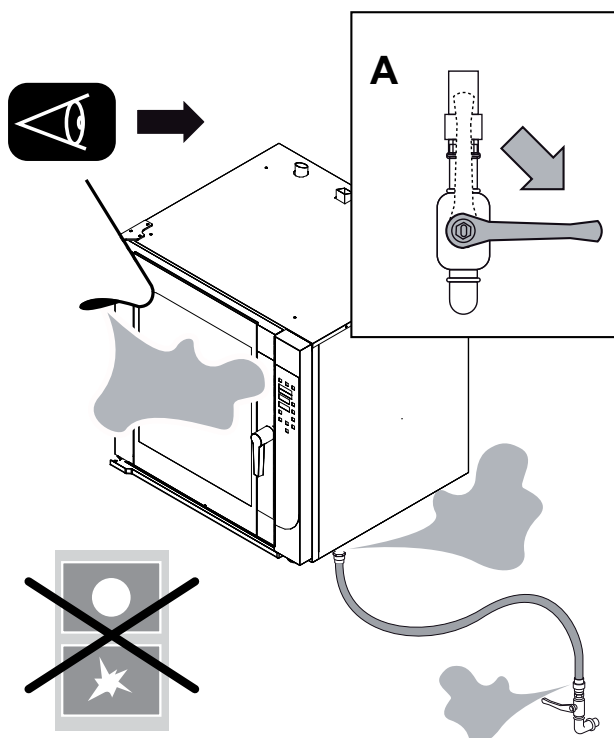
Ayant adopté les règles de "bonne technique de construction" et les dispositions législatives qui réglementent la fabrication et le commerce du produit lui-même, il reste quand même des "risques résiduels" liés à la nature de l'appareil, qu'il n'a pas été possible d'éliminer. Ces risques comprennent:

	Risque résiduel de fulguration: Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.
	Risque résiduel de brûlure: Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.
	Risque résiduel de brûlure en cas de fuite de matière Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec fuite de matériaux à températures très élevées. Des conteneurs trop pleins de liquides et/ou solides dont la morphologie change pendant la phase de réchauffement, (passant d'un état solide à un état liquide), peuvent causer des brûlures s'ils sont utilisés de manière incorrecte. Pendant la phase d'usage, les conteneurs utilisés doivent être placés sur des niveaux facilement visibles.
	Risque résiduel d'explosion Ce risque subsiste avec: • la présence d'odeur de gaz dans l'environnement ; • utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion; • utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation.
	Risque résiduel d'incendie Ce risque subsiste avec: • utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).

Procédure opérationnelle en cas d'odeur de gaz dans l'environnement

	En présence d'odeur de gaz dans une pièce, il est obligatoire d'appliquer de toute urgence les procédures décrites ci-après.
---	---

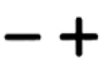
- Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz (Fermer le robinet du réseau- détail A)
- Aérer immédiatement la pièce.
- N'actionner aucun dispositif électrique dans la pièce (Détail B-C-D).
- N'actionner aucun dispositif électrique qui puisse produire des étincelles ou des flammes (Détail B-C-D).
- Utiliser un moyen de communication extérieur à la pièce où l'odeur de gaz a été constatée pour avertir les organismes appropriés (compagnie d'électricité et/ou pompiers).



3. FONCTIONS OPERATIONNELLES

Modalité et fonction des touches

La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.

-  Touche "ON/OFF": allumer, éteindre, confirmer et/ ou quitter une fonction.
-  Touche "CONVECTION" : mode de cuisson "Convection"
-  Touche "VENTILATION": modalité fonction "Ventilation".
-  Touche "DÉCHARGE": soupape ouverte (diode clignotante), soupape fermée (diode fixe).
-  Touche "TEMPERATURE" : température de cuisson
-  Touche "TEMPS" : temps de cuisson.
-  Touche "MOINS", et "PLUS": pour diminuer ou augmenter le paramètre sélectionné.

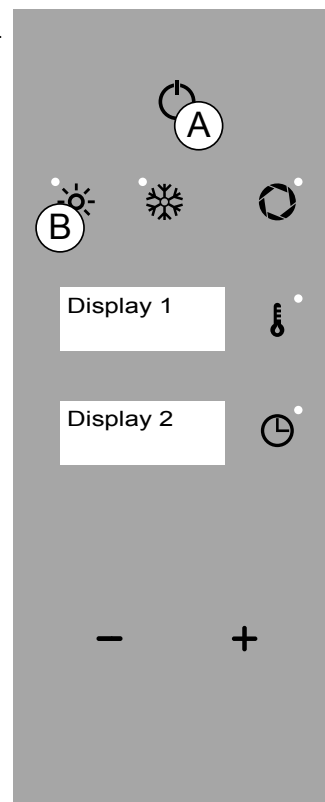


Fig.1

3.2 Description des modes de fonctionnement

- Modalité "ÉTEINT": visualisation horloge (Fig.1 Écran 2).
- Modalité "STAND BY": visualisation nom du four et horloge (Fig.1 Écran 1 et 2).
- Modalité "MENU PRINCIPAL": fonction "CONVECTION" active (Fig.1/B), température 180° C (Fig.1 Écran 1) et temps 0h00 (Fig.1 Écran 2).



Les instructions du présent manuel doivent être interprétées comme étant celles avec le four en mode "STAND BY" et avec les paramètres configurés par le constructeur, sauf indication contraire.



DIODE allumée / FONCTION Sélectionnée - DIODE éteinte / FONCTION Désélectionnée. Il est impossible de sélectionner deux fonctions simultanément (triple signal acoustique d'erreur)

En mode "STAND BY" après 15 minutes d'inactivité le four passera en mode "ÉTEINT".

En mode "sélection de la fonction" ou "sélection du paramètre" après 5 secondes d'inactivité, le four mémorise la fonction ou la valeur affichée (Fig.1 Écran 1 - 2).

Avec l'utilisation de l'appareil en mode MANUEL, l'opérateur doit, à chaque fois, configurer tous les paramètres souhaités (cf. 5-6. Paramètres de travail - Cuisson).



Le message "END" alterné apparaît une fois le temps écoulé (Fig.1 Écran 1-2). Appuyer deux fois sur la touche "ON/OFF" (Fig 1/A) pour revenir en mode "STAND BY".

3. FONCTIONS OPERATIONNELLES

3.3 Description des modes d'arrêt

La liste des différents modes d'arrêt est décrite comme suit :



Dans les conditions de danger imminent, fermer tous les verrous liés aux équipements (Electricité-Eau-Gaz).

1. Arrêt d'urgence

Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, interrompre l'alimentation électrique avec les dispositifs de sécurité prévus à cet effet situés en amont.

Redémarrage:

Pour redémarrer le cycle de production, contacter le service d'assistance technique autorisé.

2. Arrêt pendant une phase d'usinage

Pour arrêter le fonctionnement du cycle de production, agir de cette façon : Enfoncer "ON/OFF" (Fig.2/A) pour arrêter les opérations,

Redémarrage:

Pour redémarrer le cycle de production après un arrêt, suivre la procédure indiquée dans : "Mise en fonction quotidienne".

3. Arrêt en raison de l'ouverture de la porte pendant le fonctionnement

Il est possible d'arrêter immédiatement le fonctionnement de l'appareil, en actionnant l'ouverture de la porte.

Redémarrage:

Après avoir résolu la circonstance qui a rendu nécessaire l'ouverture de la porte, l'opérateur autorisé peut activer le fonctionnement de l'appareil en refermant la porte.



L'appareil a des surfaces chaudes : porte, vitre et surface frontale. Quand le four est chaud, ouvrir la porte avec précaution, se placer sur le coté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes: la vapeur accumulée peut provoquer des brûlures.

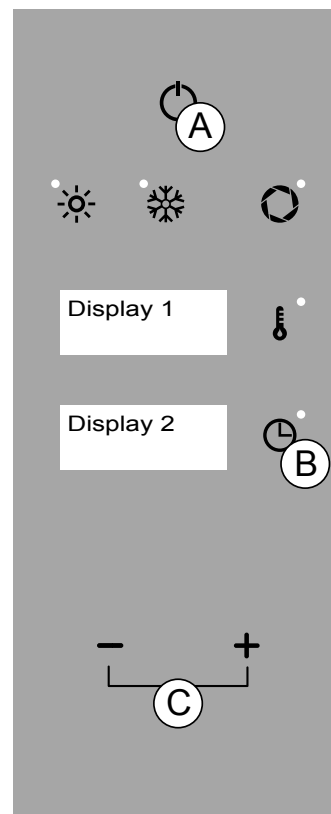


Fig.2

4. MISE EN MARCHÉ

4.1 Mise en démarrage pour le premier démarrage



Suite au premier démarrage et après un arrêt prolongé, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matériel étranger (cf. Maintenance ordinaire).



Nettoyage à la première mise en route

Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs.

Enlever manuellement la pellicule de protection de revêtement extérieur et nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures de l'appareil. Au terme des opérations décrites pour le nettoyage des parties extérieures, il faut procéder comme décrit dans "Nettoyage Quotidien" (Cf. "9 Maintenance ordinaire").

4.2 Mise en fonction quotidienne

Procédure:

1. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.
2. Vérifier le fonctionnement correct du système d'aspiration du local.
3. Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.
4. Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
5. Vérifier que l'évacuation de l'eau (si présente) n'ait pas d'occlusions.
6. Procéder avec les opérations décrites au chapitre "Démarrage de la production" et suivantes.

4.3 Mise hors service quotidienne et prolongée au fil du temps

Procédure:

1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
2. Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position "Fermée".
3. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil (Voir Maintenance Ordinaire).



En cas d'inactivité prolongée, protéger les parties les plus exposées aux phénomènes d'oxydation comme décrit dans le chapitre correspondant (Voir Maintenance ordinaire).

4.4 Démarrage de la production



Avant de procéder aux opérations, voir "Mise en fonction quotidienne".



Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure. Ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: le compartiment cuisson, des récipients ou du matériel traité.



Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.



BRÛLEUR GAZ Allumé / °C clignotant - BRÛLEUR GAZ Éteint / °C fixe (Fig 3/B)

4.5 Allumage/Arrêt

Enfoncer la touche "ON/OFF" pour activer le menu principal (Fig 3/A).

Enfoncer la fonction souhaitée (Fig 3/C).



En mode sélection de la fonction et/ou du paramètre, après 5 secondes d'inactivité, le four mémorise la valeur affichée (Écran 1 - 2).

Pour éteindre l'appareil :

1. En mode "menu principal", enfoncer la touche "ON/OFF" (Fig 3/A).
2. En mode fonctions enfoncer la touche "ON/OFF" pour arrêter l'opération et quitter la fonction.
3. cf 4.3 Mise hors service quotidienne.

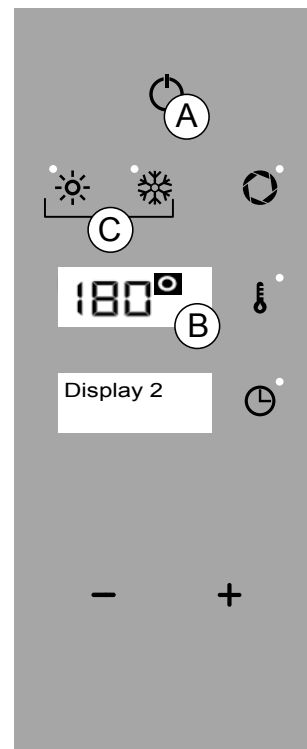


Fig.3

5. PARAMETRES DE TRAVAIL



Avant de procéder, lire attentivement "Description des modes de fonctionnement"

5.1 DATE/HORLOGE

Pour configurer la date et l'horaire, en mode menu principal, enfoncer simultanément pendant trois secondes les touches "TEMPS" et "TEMPÉRATURE" (Fig 1/B+C).

Exemple : Écran 1 affiche "ANNEE".

Écran 2 affiche "2019".

Enfoncer la touche "TEMPS" (Fig 1/B) et avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/D) configurer l'année en cours.

Enfoncer la touche "TEMPÉRATURE" (Fig 1/B) et avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/D) sélectionner "MOIS" (Fig 1 - Écran 2).

Enfoncer la touche "TEMPS" (Fig 1/B) et avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/D) configurer le mois en cours.



Pour mémoriser "JOUR", "HEURE" et "MIN" répéter les opérations décrites.



Après 20 secondes d'inactivité, le four revient en mode "STAND BY".

Enfoncer pendant 5 secondes la touche "ON/OFF" (Fig 1/A) pour valider. Un triple signal acoustique confirme la mémorisation.

Enfoncer la touche "ON/OFF" (Fig 1/A) pour quitter sans mémoriser.

5.2 REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Enfoncer la touche "ON/OFF" pour activer le menu principal (Fig 1/A).

Enfoncer la touche "TEMPERATURE" (Fig 1/C) et avec les touches "MOINS", et "PLUS" (Fig 1/D) configurer la température entre 40° et 250°.

Enfoncer la touche "TEMPERATURE" pour confirmer (Fig 1/C).

Enfoncer la touche "ON/OFF" (Fig 2/A) pour quitter la fonction.

5.3 REGLAGE DU TEMPS

Enfoncer la touche "ON/OFF" (Fig 1/A).

Enfoncer la touche "TEMPS" (Fig 1/B) et avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/D) configurer le temps entre infini, 1 minute et 09h00 heures/minutes.

Le temps configuré s'affiche sur l'Écran 2.

Enfoncer la touche "TEMPS" pour confirmer (Fig 1/B).



IL EST obligatoire de configurer le temps pour démarrer le four.

En mode "temps infini", le temps à augmenter s'affiche ; en mode "temps configuré", on affiche le temps qui diminue (Fig. 1/B - Écran 2).

Enfoncer la touche "ON/OFF" (Fig 2/A) pour quitter la fonction.

5.4 REGLAGE DE L'HUMIDITE (HUMIDITY)

Enfoncer la touche "ON/OFF" pour activer le menu principal (Fig 1/A).

Enfoncer la touche "CONVECTION" pendant 3 secondes (Fig 1/E).

Enfoncer les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/D) et configurer une valeur comprise entre 0 et 5.

Enfoncer la touche "ON/OFF" (Fig 2/A) pour quitter la fonction.

5.5 REGLAGE DE LA SOUPAPE DE DÉCHARGE

Enfoncer la touche "ON/OFF" pour activer le menu principal (Fig 1/A).

Enfoncer la touche "DÉCHARGE" (Fig 1/F - diode allumée/DÉCHARGE OUVERTE, diode éteinte/DÉCHARGE FERMÉE) pour ouvrir ou fermer la soupape de décharge du moteur.



La sélection mode "CHEMINÉE OUVERTE" permet de faire sortir l'humidité de la chambre de cuisson ; si on sélectionne le mode "CHEMINÉE FERMÉE" maintient l'humidité dans l'espace de cuisson.

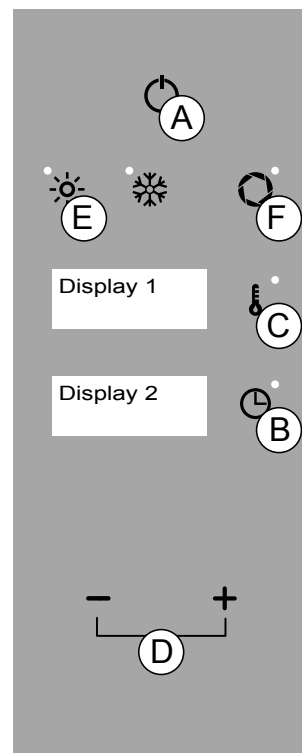


Fig.1

5. PARAMETRES DE TRAVAIL

5.6 REGLAGE DE LA VITESSE DU VENTILATEUR (FAN SPEED)

Enfoncer la touche "ON/OFF" pour activer le menu principal (Fig 2/A).
Avec les touches touches "MOINS" et "PLUS" sélectionner une valeur comprise entre 1 et 3.



Pour configurer la vitesse du ventilateur aucun paramètre ne doit être sélectionné.

Enfoncer la touche "ON/OFF" (Fig 2/A) pour quitter la fonction.

5.7 CONFIGURATION DU REFROIDISSEMENT RAPIDE

Pour baisser rapidement la température de la chambre du four enfoncer en mode menu principal la touche "VENTILATION" (Fig 2/F).

Enfoncer la touche "TEMPERATURE" (Fig 2/C) et avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 2/D) configurer la température souhaitée **jusqu'à un minimum de 40°**.



Pour activer le refroidissement rapide il faut configurer une température $\leq 31^{\circ}\text{C}$ par rapport à celle du four

Enfoncer la touche "TEMPS" (Fig 2/B) et avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 2/D) configurer le temps "INFINI" (Fig 2 Écran 2).



IL EST obligatoire de configurer le temps pour démarrer le refroidissement

Après le refroidissement apparaît le message alterné "END" (Écran 1 et 2). Enfoncer deux fois la touche "ON/OFF" (Fig 2/A) pour revenir au menu principal.

Enfoncer la touche "ON/OFF" (Fig 2/A) pour interrompre la fonction.

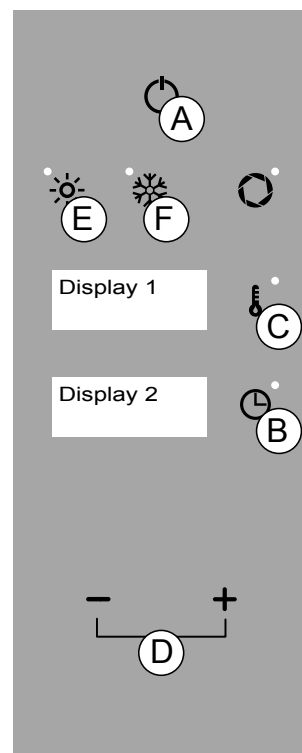


Fig.2

6. PARAMETRES DE CUISSON

6.1 CONVECTION

Enfoncer la touche "ON/OFF" pour activer le menu principal (Fig 1/A).

Configurer la température (cf. 5.2 Réglage de la température).

Configurer le temps (cf. 5.3 Réglage du temps).

Si nécessaire, configurer la "soupape de décharge" (cf. 5.5 Configuration de la soupape de décharge), la vitesse du ventilateur (cf. 5.6 Configuration de la vitesse du ventilateur) et la fonction humidité (cf. 5.4 Réglage de la température).



IL EST obligatoire de configurer le temps pour démarrer le four.

Sur l'écran 2, le temps commence à diminuer (mode temps configuré) ou à augmenter (mode temps infini).

Enfoncer la touche "ON/OFF" (Fig 1/A) pour quitter la fonction.

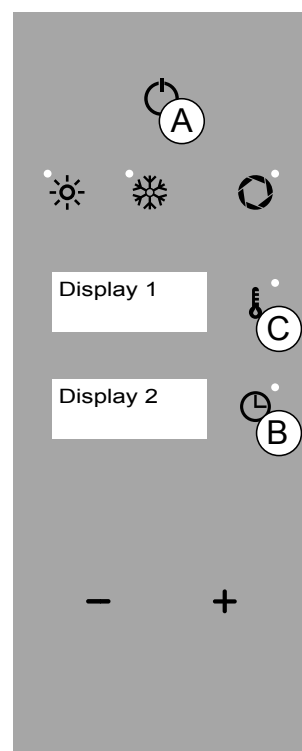


Fig.1

7. CHARGEMENT ET DECHARGEMENT DU PRODUIT



Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure. Ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec : le compartiment cuisson, les plats ou du matériel traité.



Toutes les fois qu'il faut accéder à la zone appelée "espace de cuisson", il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.



Se doter des équipements de protection individuelle appropriés avant de procéder aux opérations de nettoyage (gants, masque, lunettes).



Ouvrir la porte avec précaution en se plaçant sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes.



Ouverture de porte : saisir la poignée, tourner vers la droite ou la gauche et tirer pour décrocher le mécanisme à ressort.

Fermeture de porte : saisir la poignée et pousser la porte pour bloquer le mécanisme à ressort.



Voir "5. Paramètres de travail" avant de charger le four

CHARGEMENT DU PRODUIT

Charger le produit à traiter sur le(s) plat(s) et enfiler ces derniers les supports de plats installés précédemment dans le four. (Fig. 1)

Démarrer la procédure de mise en marche quotidienne (cf. 4.2 Mise en fonction).

DÉCHARGEMENT DU PRODUIT

Ouvrir la porte du four et décharger les plats du support de plats en s'équipant des outils nécessaires de protection individuelle.



Le cas échéant, une fois l'usinage terminé, démarrer la procédure de maintenance (cf. 9. Maintenance ordinaire).

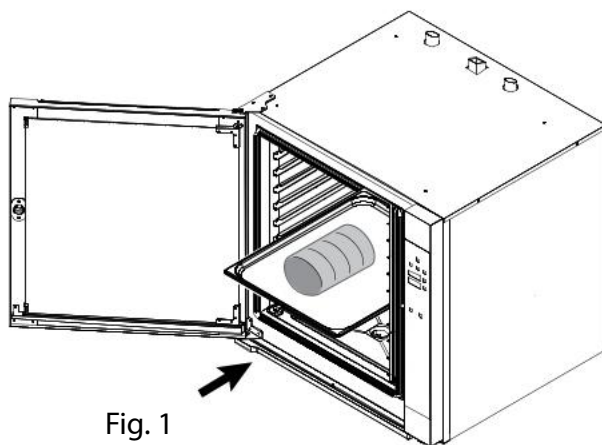


Fig. 1

8.1 NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avertissements généraux



L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire ; il est donc nécessaire de faire particulièrement attention à tout ce qui concerne l'hygiène et de maintenir l'appareil toujours propre ainsi que la zone environnante.



L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés.



Le nettoyage de l'appareil doit être effectué avec l'espace cuisson vide.



En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.



Toutes les fois qu'il faut accéder à la zone appelée "espace de cuisson", il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.



Se doter des équipements de protection individuelle appropriés avant de procéder aux opérations de nettoyage (gants, masque, lunettes).



Ouvrir la porte avec précaution en se plaçant sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes.



L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances acides peut générer à long terme, des phénomènes de corrosion à l'intérieur de l'espace de cuisson. En fin de cycle de cuisson de ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent, rincé abondamment à l'eau.



Le liquide détergent pour le nettoyage de l'espace de cuisson doit avoir certaines caractéristiques chimiques:

- pH supérieur à 12
- sans chlorures/ammoniaque, viscosité et densité similaires à l'eau.



Lire attentivement les indications se trouvant sur l'étiquettes des détergents. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. (Voir les équipements de protection indiqués sur l'étiquette de l'emballage)



Utiliser des produits non agressifs pour le nettoyage extérieur de l'appareil (Utiliser des détergents du commerce indiqués pour le nettoyage de l'acier et du verre).



Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abraser ou des outils coupants.



Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abraser.



Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs.



Une fois les phases de nettoyage terminées, il est nécessaire, pour un bon entretien des joints de porte, de laver les joints avec de l'eau et du savon et, une fois qu'ils sont secs, de passer du talc sur toute la surface de ces derniers. L'opération pour un bon entretien des joints doit être exécutée toutes les semaines.



Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.



Attendre que la température de l'appareil et de toutes ses pièces se refroidisse, afin de ne pas provoquer de brûlures à l'opérateur

Tableau récapitulatif : compétences - intervention - fréquence



Opérateur "Hétérogène"

Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.



Opérateur "Homogène"

Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.

	TYPE D'INTERVENTION	FREQUENCE DES OPERATIONS
	Nettoyage à la première mise en route Nettoyage de l'espace de cuisson. Nettoyage filtre Nettoyage de la vitre intérieure et extérieure Contrôle et nettoyage du joint de la porte	A l'arrivée après l'installation Fin de production journalière Si nécessaire Si nécessaire Fin de production hebdomadaire
	Contrôle et nettoyage des tubes d'évacuation	Tous les 30 jours avec eau beaucoup plus dure sans adoucisseur

8.2 NETTOYAGE À LA PREMIÈRE MISE EN ROUTE



En sortie d'usine, l'appareil est traité avec des matériaux spéciaux pour protéger les parties les plus exposées.



Suite au premier démarrage, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matériel étranger à l'intérieur et à l'extérieur de l'espace de cuisson.

Enlever manuellement la pellicule de protection de revêtement extérieur et nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures de l'appareil.



Ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs et ne pas utiliser de détergents corrosifs (cf. 9.1. Voir avertissements généraux)

Au terme des opérations décrites pour le nettoyage des parties extérieures, il faut procéder au nettoyage de l'espace de cuisson.



Le nettoyage de l'appareil doit être effectué avec l'espace cuisson vide.

Ouvrir la porte et retirer les plats (le cas échéant) du support de plats (Fig. 1).

Retirer le support de plats en le retirant des pivots (Fig.2/B-C-D).

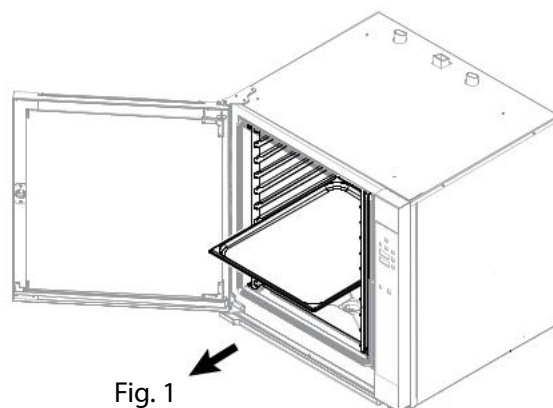


Fig. 1

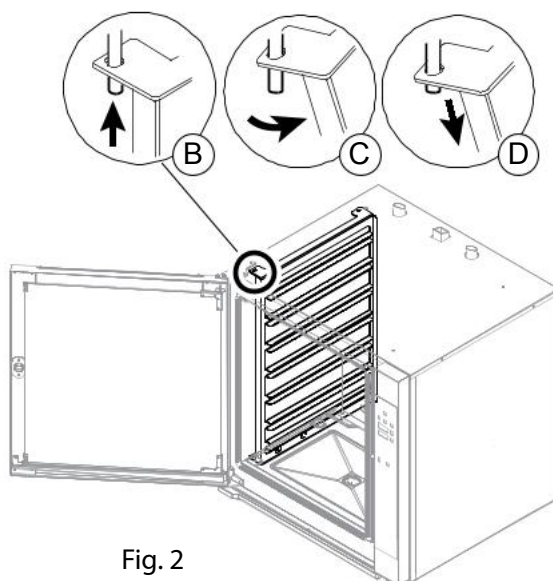


Fig. 2

8.3 LAVAGE MANUEL



Le nettoyage de l'appareil doit être effectué avec l'espace cuisson vide, sans grilles, plats ou autres accessoires (Fig. 4-5).

Appliquer avec un vaporisateur normal (Fig. 6) sur toute la surface de l'espace de cuisson, le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface (Fig.6).

Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable. Pour cette opération, n'utiliser en aucun cas des jets d'eau à pression.

Une fois les opérations décrites terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abrasif.

Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

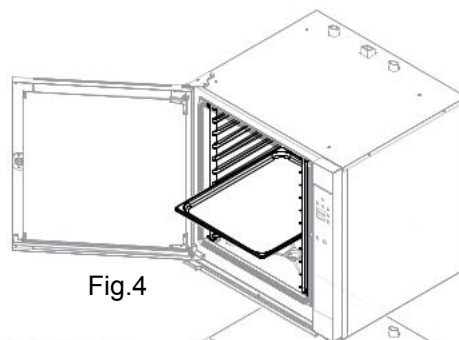


Fig.4

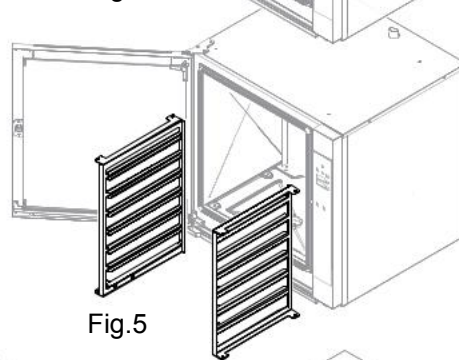


Fig.5

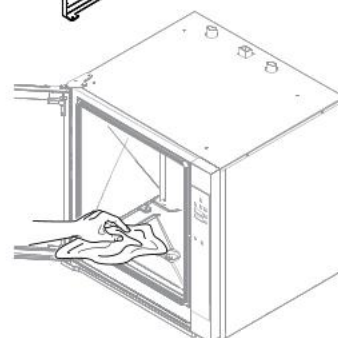
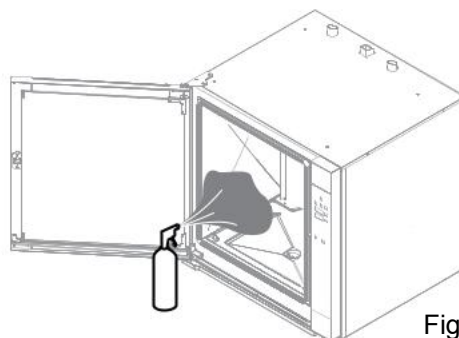


Fig.6

8.4 VÉRIFICATIONS PÉRIODIQUES À EFFECTUER

Nettoyage de l'espace de cuisson.

A l'intérieur de l'espace de cuisson, des résidus solides de différents types pourraient se déposer ; un contrôle visuel est donc nécessaire en fin de journée afin d'en contrôler la présence.

Le cas échéant, retirer manuellement ces résidus et toujours, si nécessaire, dévisser le filtre à la base de l'espace cuisson (Fig.7) pour libérer l'évacuation de possibles résidus qui seraient restés. Une fois les opérations terminées, revisser le filtre à l'intérieur de l'espace de cuisson.



Si nécessaire, libérer le pivot (Fig. 9), les supports de plats et les retirer du compartiment de cuisson.

Nettoyage filtre

Si nécessaire, dévisser le filtre (Fig.8), laver avec de l'eau potable et du matériel non abrasif et/ou corrosif pour éliminer les résidus solides probables. Sécher soigneusement. À la fin des opérations, visser à nouveau le filtre.



Message "Filter Cleaning" (Écran 2): procéder à la maintenance ordinaire du filtre.

Une fois le nettoyage terminé enfoncer la touche "PLUS" pendant 5 secondes pour éliminer le message

Nettoyage du bac de récupération de la condensation

A l'intérieur de la cuve de récupération de la condensation, des résidus pourraient se déposer et obstruer le débit des liquides récupérés ; un contrôle visuel est donc nécessaire en fin de journée afin de contrôler la présence de ces résidus. Le cas échéant, retirer manuellement ces résidus afin de libérer le trou de déchargement (Fig. 11).

Nettoyage de la vitre intérieure et extérieure

L'appareil a une vitre fixe accrochée à la porte et une mobile. Le cas échéant et avec la porte totalement ouverte, décrocher les dispositifs de fixation de la vitre (Fig.10) et, avec précaution, nettoyer la vitre amovible des deux côtés. Avant de le fixer de nouveau à la porte, nettoyer soigneusement aussi la vitre interne fixe.

Contrôle et nettoyage du joint de la porte

A la fin de chaque lavage de l'espace de cuisson et à la fin de chaque cycle quotidien, il est nécessaire, pour le bon maintien du joint de la porte, d'effectuer un nettoyage attentif de ce dernier (Fig. 12).

Laver le joint avec un matériel non abrasif et/ou corrosif, le sécher avec soin et passer de l'huile de vaseline destinée à un usage alimentaire sur toute la surface afin de la maintenir souple et en bon état.

Contrôle et nettoyage des tubes d'évacuation

Pour un traitement correct des eaux dans le réseau d'évacuation, vérifier que rien n'obstrue ou ne gêne, en aucune manière, le parcours de la ligne (Fig.9-13).

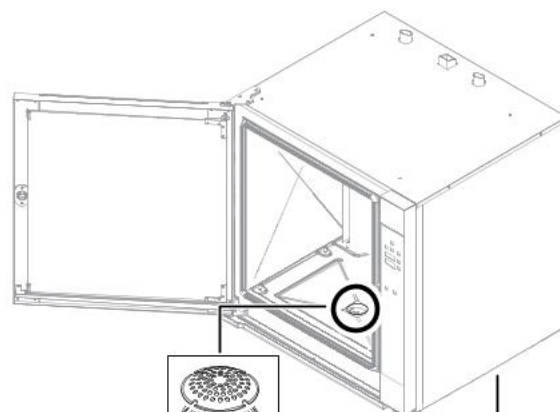


Fig. 7

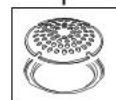


Fig. 8

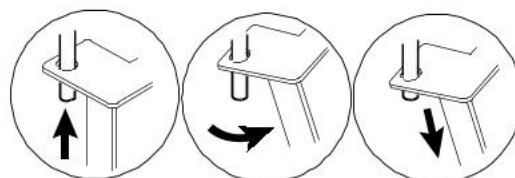
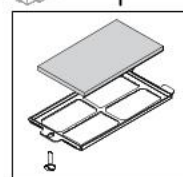


Fig. 9

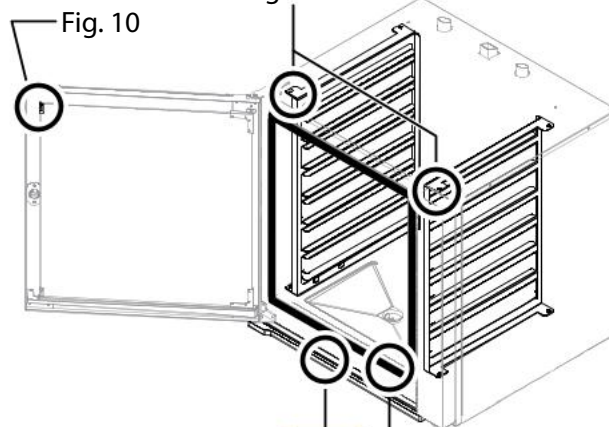


Fig. 10

Fig. 11



Fig. 12

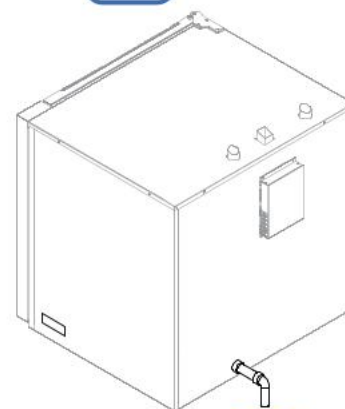


Fig. 13

9. SIGNALISATION ALARMES

9.1 Liste des alarmes

Les anomalies sont affichées sur l'Ecran 2 pendant le fonctionnement ; voir description ci-dessous :

P1NO - Alarme sonde chambre: sonde de température en panne ou interrompue.

P7NO - Alarme surtempérature carte: carte surchauffe (plus de 70° C)

MOT - Alarme moteur: moteur surchauffe.

EEP : erreur chargement/mise à jour du logiciel.

FLAM : absence de flamme d'alimentation.

VENT - Alarme décharge: fonctionnement incorrect du dispositif de décharge.

Alarme OFF RUN: fonctionnement incorrect du dispositif ventilateur.

Enfoncer la touche "PLUS" (Fig 2/D) pendant 5 secondes pour éliminer provisoirement l'alarme. Le message se représentera jusqu'à la résolution du problème.



Contactez le service assistance autorisé.

Le technicien de maintenance autorisé intervient pour identifier la cause du problème et rétablir le bon fonctionnement.

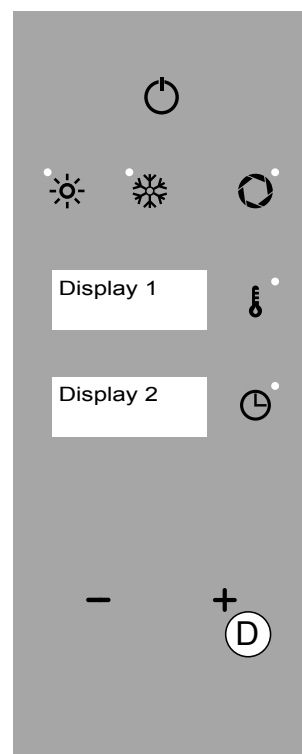


Fig.1

TROUBLESHOOTING



Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayer de résoudre les problèmes de modeste entité avec l'aide de ce tableau.

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil.	- L'interrupteur principal n'est pas activé. - Le disjoncteur ou le magnétothermique s'est déclenché.	- Activer l'interrupteur principal. - Réarmer le disjoncteur et/ou le magnétothermique.
Les parois internes sont couvertes de calcaire.	L'adoucisseur n'est pas raccordé ou est déchargé	- Brancher l'appareil à un adoucisseur. - Régénérer l'adoucisseur. - Enlever le calcaire de l'espace de cuisson.
Il y a des tâches dans l'espace de cuisson.	- Qualité de l'eau. - Détergent de mauvaise qualité. - Rinçage insuffisant.	- Filtrer l'eau (voir adoucisseur). - Utiliser le détergent conseillé. - Répéter le rinçage.
L'appareil à gaz ne s'allume pas.	- Robinet du gaz fermé. - Présence d'air dans la conduite	- Ouvrir le robinet du gaz - Répéter les opérations d'allumage
Absence d'eau	Le robinet de l'eau est fermé.	Ouvrir le robinet d'eau
Surchauffe des composants électroniques (Alarme température carte)	Ventilateurs de refroidissement obstrués	Libérer le passage de l'air et nettoyer les filtres.
Message "Filter Cleaning"	Échu minuteur maintenance filtre	Procéder avec le nettoyage (cf 8.4 Vérifications périodiques à effectuer)



S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service d'assistance technique autorisé.

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil



OBLIGATION D'ELIMINER LES MATERIAUX EN UTILISANT LA PROCEDURE LEGISLATIVE EN VIGUEUR DANS LE PAYS OU L'APPAREIL EST DEMANTELE.

AUX SENS des Directives (voir Section n° 0.1) relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets.

La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie. La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



La mise en hors service et l'élimination de l'appareil doivent être effectuées par un personnel spécialisé.

Elimination des déchets



En phase d'utilisation et de maintenance éviter de disperser dans l'environnement des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et procéder à l'élimination différenciée en fonction de la composition des différents matériels et dans le respect des lois en vigueur en la matière.

L'élimination abusive des déchets est punie par des sanctions réglées par les lois en vigueur sur le territoire où est constatée l'infraction.





HORNO DE CONVECCIÓN

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO ORDINARIO

ES



02/2019 - Ed. 5 - Cod.n° 183979

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
HORNO ELÉCTRICO
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
HORNO DE GAS
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS



0. IDENTIFICACIÓN DOCUMENTO**0.1 MARCO NORMATIVO DE REFERENCIA****1. INFORMACIÓN PARA EL USUARIO**

Introducción - Objetivo del documento - Cómo leer el documento - Conservación del documento - Destinatarios - Programa de adiestramiento operadores

Preparaciones a cargo del cliente - Destino de uso - Condiciones admitidas para el funcionamiento - Prueba y garantía - Autorización

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Descripción de los pictogramas - Procedimientos generales de protección individual - Placas de señalización - Introducción - Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones
Indicaciones sobre los riesgos residuales - Modalidad operativa para olor a gas en el ambiente

3. FUNCIONES OPERATIVAS

Modalidad y función de las teclas - Descripción de los modos de funcionamiento - Descripción de los modos de parada

4. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Puesta en funcionamiento para la primera puesta en marcha - Puesta en funcionamiento diaria - Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo - Puesta en marcha de la producción - Encendido/Apagado

5. PARÁMETROS DE TRABAJO

Fecha/Reloj - Ajuste de la temperatura - Ajuste del tiempo - Ajuste de la humedad - Ajuste de la válvula de purga de aire - Ajuste de la velocidad del ventilador - Ajuste del enfriamiento rápido

6. PARÁMETROS DE COCCIÓN

Convección

7. CARGA Y DESCARGA DEL PRODUCTO

Carga y descarga del producto

8. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Limpieza del aparato - Limpieza con la primera puesta en marcha - Lavado manual - Verificaciones periódicas a efectuar

9. SEÑALIZACIÓN ALARMAS

Lista de las alarmas - Solución de problemas

DESGUACE

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo - Eliminación de residuos

1. INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

Introducción

Instrucciones originales. Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). La información contenida en este documento es para uso exclusivo del operador autorizado para utilizar el aparato en cuestión. Los operarios deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad. Las indicaciones específicas sobre seguridad están incluidas en el capítulo específico del tema tratado (ver 2 Información general sobre la seguridad). Este documento no puede ser entregado a terceros para su consulta sin la autorización por escrito del fabricante. El texto no puede ser utilizado en otros documentos sin la autorización por escrito del fabricante.

La utilización de: Figuras/Imágenes/Dibujos/Esquemas incluidas en el documento, son puramente indicativas y están sujetas a modificaciones. El fabricante se reserva el derecho de realizar las modificaciones sin obligación de previo aviso.

Objetivo del documento

Toda interacción entre el operador y el aparato, a lo largo de toda la vida útil del mismo, ha sido analizada meticulosamente tanto en la fase de diseño como en la fase de redacción de este documento. Por lo tanto, es nuestra esperanza de que este documento pueda facilitar el mantenimiento de la eficiencia característica del aparato. El cumplimiento escrupuloso de las indicaciones aquí contenidas, reducen al mínimo el riesgo de accidentes en el lugar de trabajo y/o los daños económicos.

Cómo leer el documento

El documento está dividido en capítulos que recogen por temas toda la información necesaria para utilizar el aparato sin riesgo alguno. Cada capítulo está compuesto por apartados, cada apartado puede incluir puntualizaciones tituladas con un subtítulo y una descripción.

Conservación del documento

Este documento forma parte integrante del suministro, por lo tanto deberá ser guardado y debidamente utilizado durante toda la vida operativa del aparato.

Destinatarios

El presente documento se dirige exclusivamente al operario "Heterogéneo" (Operario con competencias y tareas limitadas). Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con protecciones activas y capaz de llevar a cabo las tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).

Programa de formación para operarios

Bajo específica solicitud del usuario, es posible realizar un curso de formación para los operarios encargados de utilizar el aparato, siguiendo el procedimiento indicado en la confirmación de pedido.

Según la solicitud será posible realizar en el establecimiento del fabricante o del usuario, los cursos de formación para:

- Operario homogéneo encargado del mantenimiento eléctrico/electrónica (Técnico especialista).
- Operario homogéneo encargado del mantenimiento mecánico (Técnico especialista).
- Operario heterogéneo encargado de la conducción de la máquina (Conductor - Usuario final).

Predisposiciones a cargo del cliente

Salvo eventuales acuerdos contractuales diferentes, corren a cargo del cliente:

- las predisposiciones de los locales (incluidas las obras de mampostería y/o canalizaciones necesarias);
- pavimento antideslizante sin asperezas;
- predisposición del lugar de instalación y la instalación misma del aparato de acuerdo con lo indicado en el layout (plano de cimentación);
- predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las necesidades de la instalación (red eléctrica, red hídrica, red de gas, red de desagüe);
- predisposición de la instalación eléctrica de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- iluminación adecuada, de conformidad con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
- dispositivos de seguridad antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, instalaciones de puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos en la legislación vigente en el país de instalación;
- instalación de puesta a tierra conformidad con las normativas vigentes
- predisposición, si fuera necesario (ver especificaciones técnicas) de una instalación para el ablandamiento del agua.

1. INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

Destino de uso

Este dispositivo ha sido diseñado para el uso profesional. Se considera "Uso Propio" del aparato tratado en este documento el tratamiento para la cocción o la regeneración de productos destinados para uso alimenticio, cualquier otro uso se considerará "Uso Impropio" y por lo tanto peligroso. El aparato deberá ser utilizado en los términos previstos declarados en el contrato y dentro de los límites de capacidad previstos y descritos en los apartados correspondientes. **Utilizzare solo accessori e ricambi originali forniti dall'azienda costruttrice per il mantenimento delle conformità normative.**

Condiciones admitidas para el funcionamiento

El aparato ha sido diseñado exclusivamente para funcionar en locales de acuerdo con los límites técnicos y de capacidad previstos.

Para que el aparato funcione correctamente y de manera segura, será necesario seguir las siguientes indicaciones.

El aparato deberá instalarse en un lugar idóneo, cuyas características permitan realizar las tareas normales de manejo y mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto, habrá que preparar el espacio operativo para las tareas de mantenimiento para no comprometer la seguridad del operario.

Además el local deberá cumplir las siguientes características necesarias para la instalación:

- temperatura mínima del agua de enfriamiento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- el pavimento deberá ser antideslizante y el equipo deberá estar posicionado en plano;
- el local deberá estar equipado con una instalación de ventilación e iluminación tal y como previsto por las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar provisto de un sistema de desagüe para las aguas grises, también deberá contar con interruptores y válvulas de bloqueo que interrumpan, si fuera necesario, toda forma de alimentación antes del aparato;
- Las paredes cerca del aparato deberán ser ignífugas y/o estar aisladas de las posibles fuentes de calor.

Prueba y garantía

Prueba: el fabricante ha realizado la prueba del aparato durante las fases de montaje en la sede de la planta de producción.

Todos los certificados relacionados con las pruebas realizadas serán entregados al cliente a pedido.

Garantía: la garantía es de 12 meses a partir de la fecha de facturación, cubre las piezas defectuosas, cuya sustitución y transporte corren a cargo del comprador. Las partes eléctricas, los accesorios y cualquier otro objeto desmontable no están cubiertas por la garantía.

Los costes de mano de obra relativos a la intervención de los técnicos del fabricante en la sede del cliente, para la eliminación de los defectos bajo garantía, corren a cargo del revendedor, excepto los casos en los que la naturaleza del defecto permita al cliente solucionar el problema directamente en el lugar.

Quedan excluidos de la garantía todas las herramientas y los materiales de consumo que el fabricante ha entregado junto con los aparatos.

La intervención de mantenimiento ordinario o por causas procedentes de la instalación incorrecta no está cubierta por la garantía. La validez de la garantía sólo se extiende al comprador original.

El fabricante se considera responsable del aparato en su configuración original.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso incorrecto del aparato, por daños causados después de realizar operaciones no previstas en este manual o no autorizadas previamente por el fabricante mismo.

La garantía decae en los casos siguientes:

- Daños causados por el transporte y/o el desplazamiento; en dicho caso el cliente deberá comunicarse con el revendedor y el transportista vía fax o RR y anotar en las copias de los documentos de transporte lo sucedido. El técnico especialista encargado de la instalación del aparato, evaluará según el daño ocurrido si es posible realizar la instalación.

La garantía decae también en presencia de:

- Daños causados por la instalación incorrecta.
- Daños causados por el deterioro de las piezas debido al uso impropio.
- Daños causados por el uso de repuestos no recomendados o no originales.
- Daños causados por el mantenimiento incorrecto y/o daños causados por la falta de mantenimiento.
- Daños causados por el incumplimiento de los procedimientos descritos en este documento.

Autorización

Se entiende por autorización, el permiso de realizar una actividad relativa al aparato.

La autorización la concede el responsable del aparato (fabricante, comprador, firmante, concesionario y/o titular del local).

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Descripción de los pictogramas

PELIGRO



Peligro genérico



Peligro de electrocución



Peligro alta temperatura



Peligro de salida de materiales con alta temperatura



Peligro de aplastamiento extremidades

PROHIBICIÓN



Prohibición para el operario heterogéneo de realizar cualquier tipo de operación (mantenimiento y/o otro) de competencia técnica cualificada y autorizada.



Prohibición para el operario homogéneo de realizar cualquier tipo de actividad (instalación, mantenimiento y/u otro) sin haber previamente leído la documentación completa.

OBLIGACIÓN



Obligación de leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.



Obligación de desconectar la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar con el aparato en condiciones de seguridad



Obligación de respetar las normativas vigentes para la eliminación de los residuos especiales.



Obligación de usar gafas de protección.



Obligación de usar guantes de protección.



Obligación de usar casco de protección.



Obligación de usar calzado de protección.



Obligación de usar una cofia para recoger el pelo.

Procedimientos generales de protección individual a adoptar



Cada vez que sea necesario acceder a la zona denominada "Compartimiento cocción" es importante recordar que existe el peligro de quemadura. Por lo tanto, es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.



Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar. Evite llevar prendas y objetos, p.ej. brazaletes, collares, anillos que podrían quedarse atrapados en el compartimiento de cocción.



Leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.



Desconectar la alimentación eléctrica cada vez que sea necesario trabajar con el aparato en condiciones de seguridad

Placas de señalización presentes en el aparato



El aparato cuenta con placas y pictogramas de señalización y advertencia descritos a continuación. QUEDA tajantemente prohibido alterar o desmontar las placas y los pictogramas instalados en el aparato. ES responsabilidad del usuario comprobar periódicamente la integridad de las placas y los pictogramas aplicados en el aparato. Desmontar y sustituir las placas estropeadas, solicitándolas al servicio de asistencia y repuestos del fabricante.



Peligro genérico



Presencia de tensión



Peligro de salida de materiales con alta temperatura



Puesta a tierra



Conexión al sistema equipotencial

Introducción

	El manual de uso ha sido redactado para el operario "Heterogéneo" (Operario con competencias y tareas limitadas). Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con protecciones activas y capaz de llevar a cabo las tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).
	Los operarios que utilizan el aparato deben contar con la formación adecuada sobre el funcionamiento y la seguridad. Por lo tanto, deberán actuar adoptados los modos y los instrumentos adecuados, de conformidad con las normas de seguridad previstas.
	Queda excluida de este documento la información sobre el transporte, la instalación y el mantenimiento extraordinario; estas tareas deberán ser llevadas a cabo por operarios técnicos cualificados para el tipo de tarea a realizar.
	El operador "Heterogéneo", destinatario de este documento, podrá trabajar con el aparato solamente después de que el técnico encargado ha finalizado la instalación (transporte, sujeción conexiones eléctricas, hídricas, gas y desagüe).
	Queda excluida de este documento la información sobre las modificaciones o variaciones de este aparato. El fabricante se reserva el derecho de realizar las modificaciones sin obligación de previo aviso.

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	En el momento de recepción, abra el embalaje de la máquina, asegúrese de que el aparato y los accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte. En caso de daños, comunicar inmediatamente al transportista los daños hallados y no realizar la instalación del aparato. Diríjase al personal cualificado y autorizado para comunicar el problema hallado. El fabricante no se responsabiliza de los daños causados durante el transporte.
	Prohibición para las personas no autorizadas de realizar cualquier tipo de intervención (incluidos los niños, las personas discapacitadas y aquellas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas). Prohibición de realizar cualquier intervención sin haber examinado previamente la documentación completa.
	Leer las instrucciones antes de realizar cualquier intervención.
	Desconectar cualquier forma de alimentación (eléctrica - gas - hídrica) antes del aparato cada vez que sea necesario trabajar en condiciones de seguridad.
	Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar. En lo que respecta a los equipos de protección individual, la Comunidad Europea ha promulgado las directivas a las cuales los operarios deberán atenerse de forma obligatoria. Ruido aéreo ≤ 70 dB
	Prohibido atascar las tomas de aire del aparato con rejillas, bandejas u otros accesorios que impidan la libre circulación del aire.
	No dejar objetos o material inflamable cerca del aparato.
	Respetar las normativas vigentes para la eliminación de los residuos especiales.
	Cuando se introducen o sacan productos del aparato permanece el riesgo residual de quemadura, este riesgo se puede producir al estar en contacto accidental con: superficies, bandejas, material tratado.
	Utilizar los recipientes para la cocción de manera tal que durante la elaboración del producto puedan permanecer a la vista del operario. Los contenedores que contienen líquidos, durante el tratamiento de cocción pueden desbordarse, creando una situación de peligro.
	La falta de limpieza del aparato conduce al deterioro precoz del mismo, lo cual afecta el funcionamiento del aparato y puede ocasionar situaciones de peligro.
	Queda tajantemente prohibido alterar o desmontar las placas y los pictogramas instalados en el aparato.
	Conservar este documento con cuidado para que esté siempre a disposición de todos los usuarios del aparato, los cuales podrán examinarlo cuando sea necesario.
	Los mandos del aparato puede ser accionados solamente con las manos. Los daños causados por el empleo de objetos puntiagudos, afilados o similares anulan la validez de la garantía.
	Para reducir al mínimo los peligros de sacudidas o incendios, no conectar ni desconectar la unidad con las manos mojadas.
	Cada vez que sea necesario acceder a la zona de cocción, es importante recordar que existe el peligro de quemadura. Por lo tanto, es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Indicación sobre los riesgos residuales

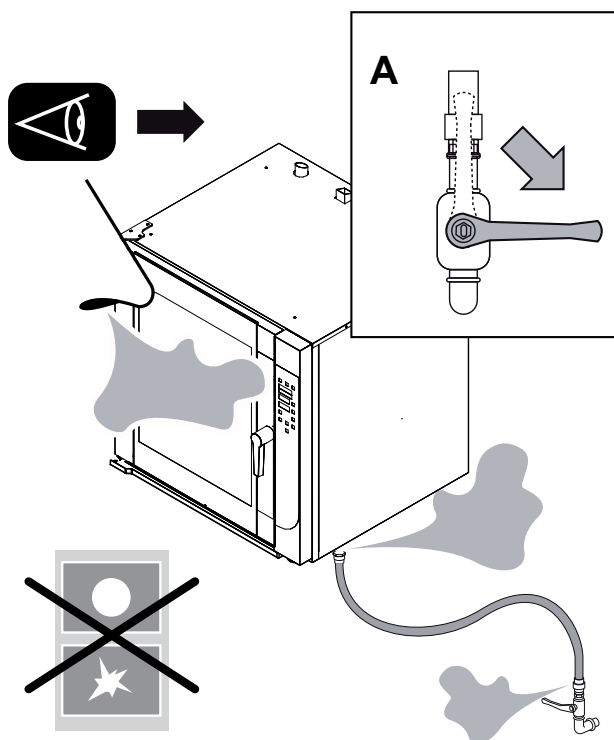
Si bien han sido adoptadas las normas de “buena técnica de fabricación” y las disposiciones legislativas que reglamentan la fabricación y la comercialización del producto mismo; aún así permanecen “riesgos residuales” que, por la misma naturaleza del aparato no ha sido posible eliminar. Estos riesgos incluyen:

	Riesgo residual de electrocución: Este riesgo se presente cuando es necesario intervenir en los dispositivos eléctricos y/o electrónicos en presencia de tensión.
	Riesgo residual de quemadura: Este riesgo existe cuando se entra en contacto en modo accidental con materiales con alta temperatura.
	Riesgo residual de quemadura por salida de material Este riesgo existe cuando se entra en contacto en modo accidental con materiales con alta temperatura. Los recipientes demasiado llenos de líquidos y o sólidos, que durante la fase de calentamiento modifican su morfología (pasando de un estado sólido a uno líquido), al ser utilizados de manera incorrecta pueden provocar quemaduras. Durante la fase de elaboración, los recipientes utilizados deben ser colocados en niveles fácilmente visibles.
	Riesgo residual de explosión: Este riesgo existe en los siguientes casos: • presencia de olor a gas en el ambiente; • utilización del aparato en atmósfera con sustancias inflamables; • utilización de alimentos en recipientes cerrados (como por ejemplo frascos y latas).
	Riesgo residual de incendio: Este riesgo existe en los siguientes casos: • utilización con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).

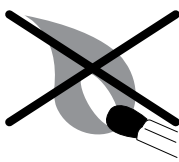
Modalidad operativa en caso de olor a gas en el ambiente;

	En presencia de olor a gas en el ambiente, es obligatorio adoptar con máxima urgencia los procedimientos descritos a continuación.
---	---

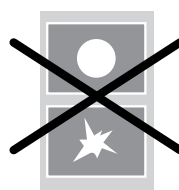
- Desconecte inmediatamente la alimentación de gas (cierre la llave de paso, detalle A).
- Ventile inmediatamente el local.
- No accione ningún dispositivo eléctrico en el ambiente (Detalle B-C-D).
- No accione ningún dispositivo que pueda producir chispas o llamas (Detalle B-C-D).
- Utilice un medio de comunicación externo al ambiente con presencia de olor a gas para comunicarse con los organismos competentes (empresa eléctrica y/o bomberos).



B



C



D

3. FUNCIONES OPERATIVAS

3.1 Modalidad y función de las teclas

La distribución de las imágenes es meramente indicativa y está sujeta a cambios.

-  Tecla "ON/OFF": encender, apagar, confirmar o salir de una función.
-  Tecla "CONVECCIÓN": modalidad de cocción "Convección".
-  Tecla "VENTILACIÓN": modalidad de función "Ventilación".
-  Tecla "RESPIRADERO": válvula abierta (led encendido), válvula cerrada (led apagado).
-  Tecla "TEMPERATURA": temperatura de cocción.
-  Tecla "TIEMPO": tiempo de cocción.
-  Teclas "MENOS" y "MÁS": para reducir o aumentar el parámetro seleccionado.

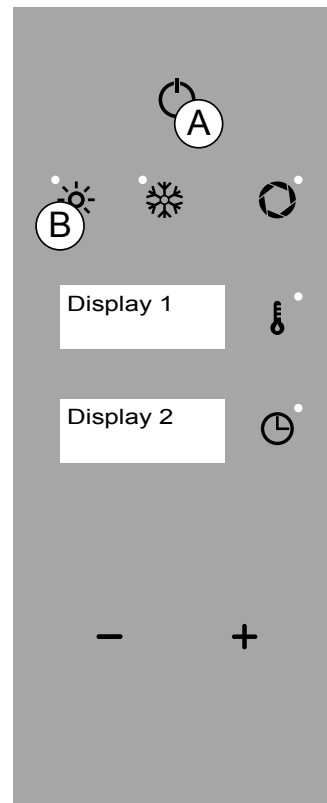


Fig.1

3.2 Descripción de las modalidades de funcionamiento

- Modalidad "APAGADO": visualización reloj (Fig.1 Pantalla 2).
- Modalidad "ESPERA": visualización nombre horno y reloj (Fig.1 Pantalla 1 y 2).
- Modalidad "MENÚ PRINCIPAL": función "CONVECCIÓN" activa (Fig.1/B), temperatura 180° C (Fig.1 Pantalla 1) y tiempo 0:00 (Fig.1 Pantalla 2).



Las instrucciones de este manual se refieren al horno en la modalidad de "ESPERA" y con los parámetros configurados por el fabricante, si no se indica lo contrario.



LED encendido / FUNCIÓN Seleccionada - LED apagado / FUNCIÓN Deseleccionada. No se pueden seleccionar dos funciones simultáneamente (señal acústica triple de error)

En la modalidad "ESPERA" después de 15 minutos de inactividad el horno se coloca en la modalidad "APAGADO". En la modalidad "selección de la función" o "selección del parámetro", después de 5 segundos de inactividad, el horno guarda la función o el valor visualizado (Fig.1 Pantalla 1-2).

Cuando se utiliza el aparato en la modalidad MANUAL el operador debe configurar caso por caso todos los parámetros (ver 5-6. Parámetros de trabajo - Cocción).



Una vez transcurrido el tiempo programado, aparece el mensaje "FIN" de modo intermitente (Fig.1 Pantalla 1-2).

Pulse dos veces la tecla "ON/OFF" (Fig 1/A) para volver a la modalidad de "ESPERA".

3. FUNCIONES OPERATIVAS

3.3 Descripción de las modalidades de parada

La lista de los varios modos de parada se describe a continuación:



En las situaciones de peligro inminente, cierre todos las llaves conectadas al aparato (Eléctrica-hídrica-Gas).

1. Parada de emergencia

En situaciones o circunstancias que pueden ser peligrosas, desconecte la alimentación eléctrica mediante los dispositivos de seguridad específicos instalados en la parte anterior del equipo.

Reinicio:

Para reiniciar el ciclo productivo, contacte con el servicio técnico autorizado.

2. Parada durante una fase de la elaboración

Para interrumpir el funcionamiento del ciclo productivo, realice el siguiente procedimiento:

Pulse "ON/OFF" (Fig.2/A) para interrumpir las operaciones en curso,

Reinicio:

Para reiniciar el ciclo productivo después de una parada, realice el siguiente procedimiento: "Puesta en funcionamiento diaria".

3. Parada por apertura de la puerta durante el funcionamiento

Se puede interrumpir inmediatamente el funcionamiento del aparato abriendo la puerta.

Reinicio:

Una vez solucionado el problema, el operador autorizado puede activar el funcionamiento del aparato cerrando la puerta.



El aparato cuenta con superficies calientes: puerta, cristal y frente. Cuando el horno está caliente, abra la puerta con cuidado, póngase al lado del aparato para evitar el calor directo: el vapor acumulado puede causar quemaduras.

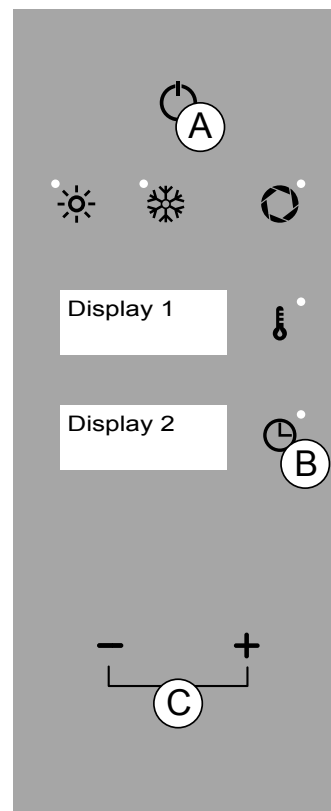


Fig.2

4. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

4.1 Puesta en funcionamiento para la primera puesta en marcha



Es preciso limpiar esmeradamente el aparato para eliminar cualquier residuo de material extraño con la primera puesta en marcha del aparato o después de periodo prolongado de inactividad (ver Mantenimiento ordinario).



Limpieza para la primera puesta en marcha

No limpie el aparato con chorros de agua a presión y/o directos.

Quite manualmente la película protectora de revestimiento exterior y limpie esmeradamente todas las partes externas del aparato. Al final de las operaciones descritas para la limpieza de las partes externas, es necesario realizar el procedimiento descrito en “Limpieza diaria” (vd “9. Mantenimiento ordinario”).

4.2 Puesta en funcionamiento diaria

Procedimiento:

1. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio.
2. Compruebe el correcto funcionamiento del sistema de aspiración del local.
3. Introduzca el enchufe del aparato en la toma de alimentación eléctrica correspondiente.
4. Abra las llaves de red antes del aparato (Gas - Hídrica - Eléctrica).
5. Asegúrese de que la salida de agua (si está prevista) no esté obstruida.
6. Realice las operaciones descritas en “Puesta en marcha de la producción” y sucesivos.

4.3 Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo

Procedimiento:

1. Cierre las llaves de red antes del aparato (Gas - Hídrica - Eléctrica).
2. Asegúrese de que los grifos de desagüe (si están previstos) se encuentren en la posición “Cerrado”.
3. Asegúrese de que el aparato esté perfectamente limpio (ver Mantenimiento Ordinario).



En caso de inactividad prolongada en el tiempo, proteja las partes mayormente expuestas a los fenómenos de oxidación tal y como descrito en el capítulo específico (ver Mantenimiento ordinario).

4.4 Puesta en marcha de la producción



Antes de realizar las operaciones, consulte “Puesta en funcionamiento diaria”.



Cuando se introducen o sacan productos del aparato permanece el riesgo residual de quemadura, este riesgo se puede producir con el contacto accidental con: compartimento de cocción - recipientes o material tratado.



Adopte las medidas de protección individual adecuadas. Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar.



QUEMADOR GAS Encendido / °C intermitente - QUEMADOR GAS Apagado / °C fijo (Fig 3/B)

4.5 Encendido/Apagado

Pulse la tecla “ON/OFF” para activar el menú principal (Fig 3/A).

Pulse la función deseada (Fig 3/C).



En la modalidad selección de la función y/o parámetro después de 5 segundos de inactividad el horno guarda el valor visualizado (Pantalla 1 - 2)

Para realizar el apagado:

1. En la modalidad menú principal pulse la tecla “ON/OFF” (Fig 3/A).
2. En la modalidad funciones pulse la tecla “ON/OFF” para interrumpir la operación y salir de la función.
3. vd 4.3 Puesta fuera de servicio diaria.

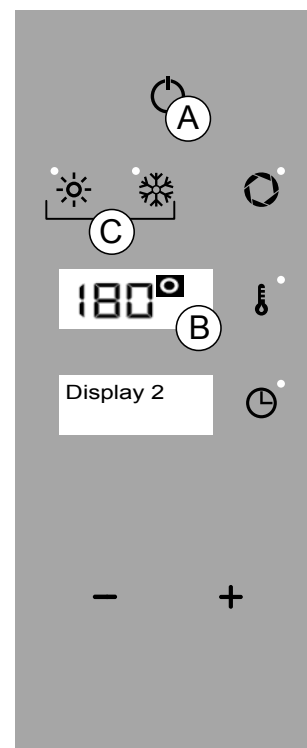


Fig.3

5. PARÁMETROS DE TRABAJO



Antes de proceder lea con atención “Descripción de las modalidades de funcionamiento”

5.1 FECHA/RELOJ

Para programar la fecha y la hora, en la modalidad menú principal, pulse simultáneamente durante tres segundos las teclas “TIEMPO” y “TEMPERATURA” (Fig 1/B+C).

Ejemplo: **Pantalla 1 muestra “AÑO”.**

Pantalla 2 muestra “2019”.

Pulse la tecla “TIEMPO” (Fig 1/B) y con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/D) configure el año corriente.

Pulse la tecla “TEMPERATURA” (Fig 1/C) y con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/D) seleccione “MES” (Fig 1 - Pantalla 2).

Pulse la tecla “TIEMPO” (Fig 1/B) y con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/D) configure el mes corriente.



Para guardar “DÍA”, “HORA” y “MIN” repita las operaciones descritas.



Después de 20 minutos de inactividad el horno vuelve a la modalidad de “ESPERA”

Pulse durante 5 segundos la tecla “ON/OFF” (Fig 1/A) para confirmar. Una señal acústica triple confirma el almacenamiento.

Pulse la tecla “ON/OFF” (Fig 1/A) para salir sin guardar.

5.2 AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Pulse la tecla “ON/OFF” para activar el menú principal (Fig 1/A).

Pulse la tecla “TEMPERATURA” (Fig 1/C) y con las teclas “MENO” y “PIÙ” (Fig 1/D) programe la temperatura **entre 40° y 250°**.

Pulse la tecla “TEMPERATURA” para confirmar (Fig 1/C).

Pulse la tecla “ON/OFF” (Fig 2/A) para salir de la función.

5.3 AJUSTE DEL TIEMPO

Pulse la tecla “ON/OFF” (Fig 1/A).

Pulse la tecla “TIEMPO” (Fig 1/B) y con las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/D) programe el tiempo entre infinito, 1 minuto y 09:00 horas/minutos.

El tiempo programado aparece en la Pantalla 2.

Pulse la tecla “TIEMPO” para confirmar (Fig 1/B).



ES obligatorio programar el tiempo para poner en marcha el horno

En la modalidad “tiempo infinito” se muestra el tiempo a aumentar, en la modalidad “tiempo programado” se muestra el tiempo a disminuir (Fig.1/B - Pantalla 2).

Pulse la tecla “ON/OFF” (Fig 2/A) para salir de la función.

5.4 AJUSTE DE LA HUMEDAD (HUMIDITY)

Pulse la tecla “ON/OFF” para activar el menú principal (Fig 1/A).

Mantenga pulsada la tecla “CONVECCIÓN” durante 3 segundos (Fig 1/E).

Pulse las teclas “MENOS” y “MÁS” (Fig 1/D) y programe un valor comprendido entre 0 y 5.

Pulse la tecla “ON/OFF” (Fig 2/A) para salir de la función.

5.5 AJUSTE DE LA VÁLVULA DE PURGA DE AIRE

Pulse la tecla “ON/OFF” para activar el menú principal (Fig 1/A).

Pulse la tecla “RESPIRADERO” (Fig 1/F - led encendido/RESPIRADERO ABIERTO, led apagado/RESPIRADERO CERRADO) para abrir o cerrar la válvula de purga de aire del motor.



La selección modalidad “RESPIRADERO ABIERTO” posibilita la salida de la humedad de la cámara de cocción, la selección de la modalidad “RESPIRADERO CERRADO” mantiene la humedad dentro de la cámara de cocción.

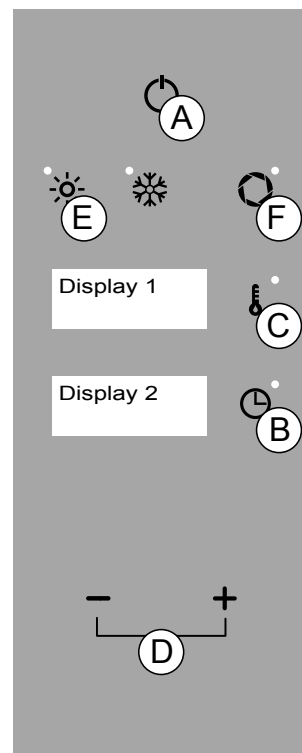


Fig.1

5. PARÁMETROS DE TRABAJO

5.6 AJUSTE DE LA VELOCIDAD DEL VENTILADOR (FAN SPEED)

Pulse la tecla "ON/OFF" para activar el menú principal (Fig 2/A).

Con las teclas "MENOS" y "MÁS" seleccione un valor comprendido **entre 1 y 3**.



Para modificar la velocidad del ventilador es obligatorio que ningún parámetro esté seleccionado

Pulse la tecla "ON/OFF" (Fig 2/A) para salir de la función.

5.7 AJUSTE DEL ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Para reducir rápidamente la temperatura de la cámara del horno, pulse en la modalidad menú principal la tecla "VENTILACIÓN" (Fig 2/F).

Pulse la tecla "TEMPERATURA" (Fig 2/C) y con las teclas "MENOS" y "MÁS" (Fig 2/D) programe la temperatura deseada **hasta un mínimo de 40°**.



Para activar el enfriamiento rápido, es obligatorio programar una temperatura $\leq 31^{\circ}\text{C}$ respecto de aquella del horno

Pulse la tecla "TIEMPO" (Fig 2/B) y con las teclas "MENOS" y "MÁS" (Fig 2/D) seleccione "INFINITO" (Fig 2 Pantalla 2).



ES obligatorio programar el tiempo para activar el enfriamiento

Una vez finalizado el enfriamiento aparece de modo intermitente el mensaje "FIN" (Pantalla 1 y 2). Pulse dos veces la tecla "ON/OFF" (Fig 2/A) para volver al menú principal.

Pulse la tecla "ON/OFF" (Fig 2/A) para interrumpir la función.

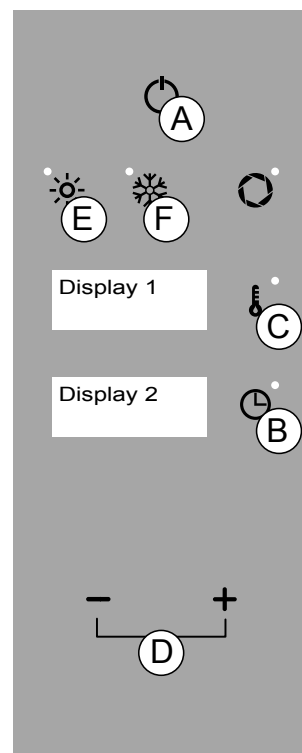


Fig.2

6. PARÁMETROS DE COCCIÓN

6.1 CONVECCIÓN

Pulse la tecla "ON/OFF" para activar el menú principal (Fig 1/A).

Programe la temperatura (ver 5.2 Ajuste de la temperatura).

Programa el tiempo (ver 5.3 Ajuste del tiempo).

De ser necesario, configure la "Válvula de purga de aire" (vd. 5.5 Configuración de la válvula de purga de aire), la velocidad del ventilador (ver 5.6 Ajuste de la velocidad del ventilador) y la función humedad (ver 5.4 Ajuste de la humedad).



ES obligatorio programar el tiempo para poner en marcha el horno

En la pantalla 2 empieza a contar el tiempo (modalidad tiempo programado) o a aumentar (modalidad tiempo infinito).

Pulse la tecla "ON/OFF" (Fig 1/A) para salir de la función.

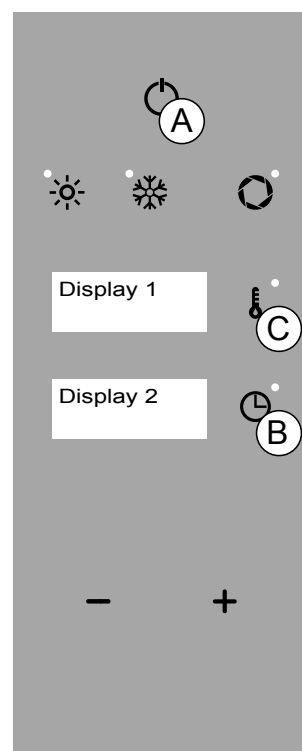


Fig.1

7. CARGA Y DESCARGA DEL PRODUCTO



Cuando se introducen o sacan productos del aparato permanece el riesgo residual de quemadura, este riesgo se puede producir con el contacto accidental con el compartimiento de cocción, las fuentes o el material tratado.



Cada vez que sea necesario acceder a la zona denominada “Compartimiento cocción” es importante recordar que existe el peligro de quemadura. Por lo tanto, es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas. Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar.



Equiparse con los equipos de protección individual antes de proceder con las operaciones de limpieza (guantes, mascarilla, gafas)



Abra la puerta colocándose al lado del equipo para evitar fuentes de calor directas



Apertura puerta: sujete la manilla, gírela hacia la derecha o la izquierda y tire de la misma para desenganchar el mecanismo de muelle.

Cierre de la puerta: sujete la manilla y empuje la puerta para bloquear el mecanismo de muelle.



Ver “5. Parámetros de trabajo” antes de cargar el horno

CARGA DEL PRODUCTO

Ponga el producto a elaborar en la fuente y coloque la bandeja en los soportes para fuentes previamente montados en el horno. (Fig. 1).

Iniciar el procedimiento de puesta en funcionamiento diaria (ver 4.2 Puesta en funcionamiento).

DESCARGA DEL PRODUCTO

Abra la puerta del horno y saque las fuentes de los soportes, hágalo utilizando los equipos de protección individual.



Una vez finalizada la elaboración, de ser necesario, inicie el procedimiento de mantenimiento (ver 9. Mantenimiento Ordinario)

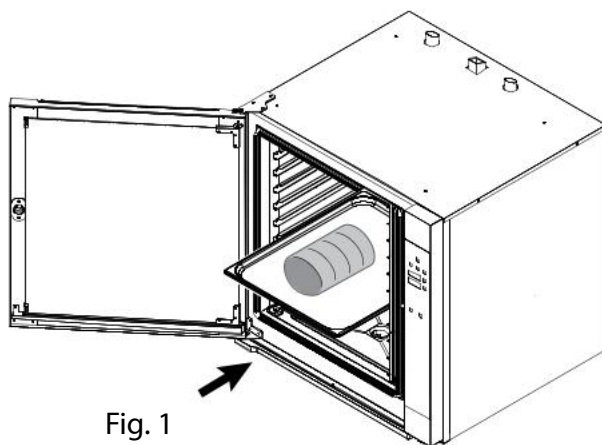


Fig. 1

8. MANTENIMIENTO ORDINARIO

8.1 LIMPIEZA DEL APARATO

Advertencias generales



El aparato se utiliza para la preparación de productos de uso alimenticio, es necesario prestar cuidado especial en todo lo respecta a la higiene y mantener el aparato siempre limpio así como el ambiente circundante



El aparato deberá limpiarse periódicamente y deberán eliminarse todas las incrustaciones y o los residuos de alimentos.



La limpieza del aparato deberá ser llevada a cabo estando el compartimiento de cocción vacío.



En caso de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario realizar la limpieza meticulosa de todas las partes internas y externas del aparato.



Cada vez que sea necesario acceder a la zona denominada “Compartimiento cocción” es importante recordar que existe el peligro de quemadura. Por lo tanto, es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas. Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar.



Equiparse con los equipos de protección individual antes de proceder con las operaciones de limpieza (guantes, mascarilla, gafas)



Abra la puerta colocándose al lado del equipo para evitar fuentes de calor directas



El efecto químico de la sal y/ del vinagre o de otras sustancias ácidas, durante la cocción puede producir a largo plazo fenómenos de corrosión en el compartimiento de cocción. Al final del ciclo de cocción de estas sustancias, será necesario lavar esmeradamente el aparato con detergente y enjuagar bien



El líquido detergente para la limpieza del compartimiento de cocción debe contar con las siguientes características químicas:
- pH mayor que 12
- sin cloruros/amoníaco, con viscosidad y densidad similar a la del agua



Leer atentamente las indicaciones contenidas en la etiqueta de los productos detergentes. Utilizar un equipo de protección idóneo para las operaciones a efectuar. (Ver medios de protección indicados en la etiqueta del paquete)



Utilice productos no agresivos para la limpieza externa del aparato (utilizar detergentes idóneos para la limpieza del acero y del cristal)



Preste atención a las superficies de acero inoxidable para no dañarlas, especialmente, evite utilizar productos corrosivos; no utilice material abrasivo o herramientas afiladas



Enjuague las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo



No limpie el aparato con chorros de agua a presión y/o directos.



Al finalizar las operaciones de limpieza, será necesario, para el mantenimiento adecuado de las juntas de la puerta, lavar las juntas con agua y jabón neutro, secarlas con cuidado y, cuando estén secas, esparcir talco por la superficie de las mismas. La operación para el mantenimiento de las juntas deberá ser efectuada semanalmente



Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.



Espere a que baje la temperatura del electrodoméstico y todas sus partes para que el operador no sufra quemaduras

8. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Tabla resumen: competencias - intervención - frecuencia



Operario "Heterogéneo"

Persona autorizada y encargada del funcionamiento del aparato con protecciones activas y capaz de llevar a cabo tareas sencillas.



Operario "homogéneo"

Operario experto y autorizado para el desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

	TIPO DE INTERVENCIÓN	FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza para la primera puesta en marcha Limpieza del compartimiento de cocción Limpieza filtro Limpieza del cristal interior y exterior Control y limpieza de la junta de la puerta	A la llegada después de la instalación Fin producción diaria En caso de necesidad En caso de necesidad Fin producción semanal
	Control y limpieza de las descargas	Cada 30 dd con agua muy dura sin ablandador

8.2 LIMPIEZA PARA LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA



El aparato que deja el establecimiento es tratado con materiales especiales para la protección de las partes más expuestas.



Antes de poner en marcha por primera vez el aparato, es preciso limpiarlo esmeradamente para eliminar cualquier residuo de material extraño dentro o fuera del compartimiento de cocción.

Quite manualmente la película protectora de revestimiento exterior y limpie esmeradamente todas las partes externas del aparato.



No utilice herramientas abrasivas ni detergentes corrosivos (ver 9.1 Ver advertencias generales)

Al final de las operaciones descritas para la limpieza de las partes externas, es necesario limpiar el compartimiento de cocción.



La limpieza del aparato deberá ser llevada a cabo estando el compartimiento de cocción vacío.

Abra la puerta y quite las fuentes (si están presentes) del portafuentes (Fig. 1).

Quite el portafuentes desmontando los pernos (Fig.2/B-C-D).

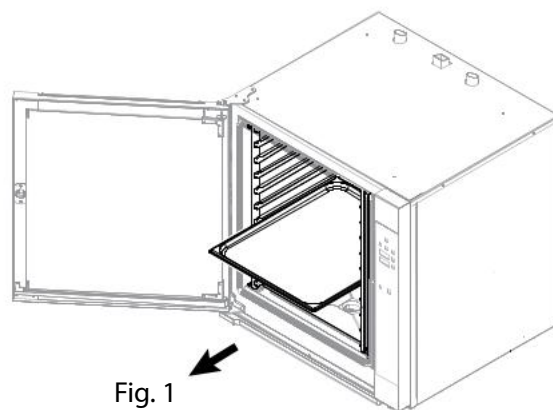


Fig. 1

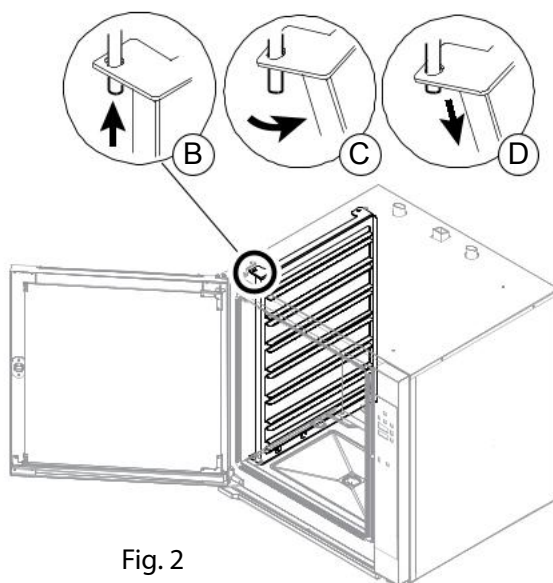


Fig. 2

8.3 LAVADO MANUAL



La limpieza del aparato debe ser efectuada con el compartimiento de cocción vacío, sin parrillas, fuentes u otros accesorios (Fig.4-5).

Aplique con un pulverizador normal (Fig. 6) el líquido detergente sobre toda la superficie del compartimiento de cocción y con una esponja no abrasiva limpie esmeradamente toda la superficie (Fig. 6).

Una vez finalizada la operación, aclare con abundante agua potable el compartimiento de cocción; para esta operación no utilice bajo ningún concepto chorros de agua a presión.

Una vez finalizadas correctamente las operaciones descritas, seque esmeradamente con un paño no abrasivo el compartimiento de cocción.

De ser necesario, repita las operaciones descritas arriba para un nuevo ciclo de limpieza.

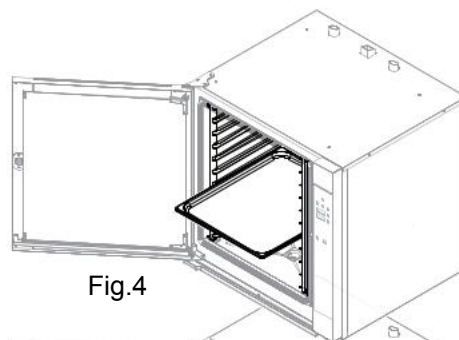


Fig.4

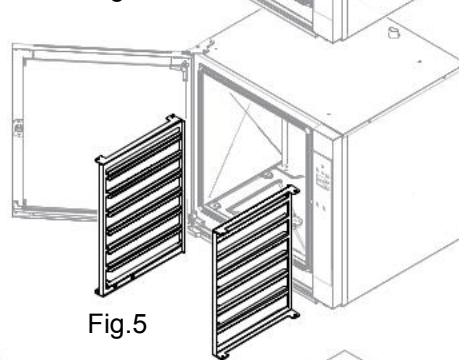


Fig.5

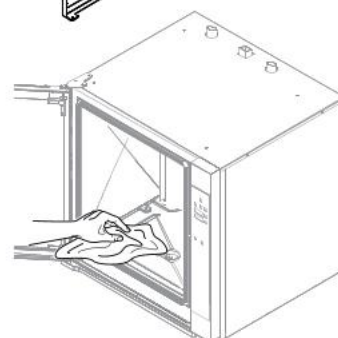
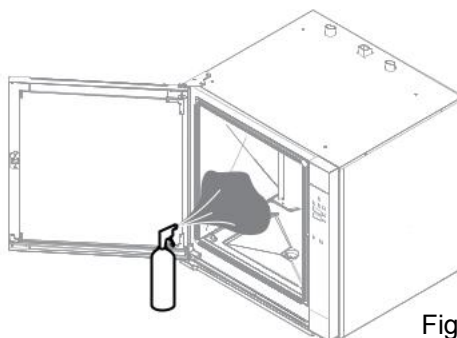


Fig.6

8.4 VERIFICACIONES PERIÓDICAS A EFECTUAR

Limpieza del compartimiento de cocción

Dentro del compartimiento de cocción podrían depositarse residuos sólidos de varios tipos, por lo tanto es necesario efectuar un control visual al final del día para comprobar su presencia.

En caso de necesidad, elimine manualmente los residuos y, si fuera necesario, desenrosque el filtro en la base del compartimiento de cocción (Fig.7) para desatascar la salida en caso de que hubiera residuos. Al finalizar las operaciones, atornille de nuevo el filtro en el compartimiento de cocción.



En caso de necesidad quite los portafuentes del compartimiento de cocción desmontando el perno (Fig.9).

Limpieza filtro

En caso de necesidad, desenrosque el filtro (Fig. 8), limpie con agua potable y material no abrasivo ni corrosivo para eliminar los residuos sólidos. Secar con cuidado. Al finalizar las operaciones, atornille de nuevo el filtro.



Mensaje "Limpieza Filtro" (Pantalla 2): efectúe el mantenimiento ordinario del filtro.

Una vez finalizada la limpieza, pulse la tecla "MÁS" durante 5 segundos para eliminar el mensaje

Limpieza de la bandeja de recogida de condensados

En la bandeja de recogida de condensados podrían depositarse residuos que obstruyen el paso de los líquidos recogidos, por lo tanto es necesario efectuar un control visual al final del día para comprobar su presencia. En caso de necesidad, quite manualmente los residuos para desatascar el agujero de salida (Fig.11).

Limpieza del cristal interior y exterior

El aparato cuenta con un cristal fijo enganchado en la puerta, y otro móvil. En caso de necesidad, y dejando completamente abierta la puerta, desenganche los dispositivos de bloqueo del cristal (Fig. 10) y, con mucho cuidado, limpie el cristal móvil por ambos lados. Antes de volver a engancharlo en la puerta, limpie con cuidado también el cristal interior fijo.

Control y limpieza de la junta de la puerta

Al final de cada lavado del compartimiento de cocción y al final del ciclo diario, será necesario limpiar esmeradamente la junta de la puerta para asegurar su correcto mantenimiento (Fig.12).

Limpie con material no abrasivo ni corrosivo la junta, séquela con cuidado y aplique aceite de vaselina de uso alimentario sobre toda la superficie para mantenerla suave y en buen estado de conservación.

Control y limpieza de las descargas

Para eliminar correctamente el agua por la red de desagüe, asegúrese de que no haya obstáculos de ningún tipo a lo largo de la línea (Fig.9-13).

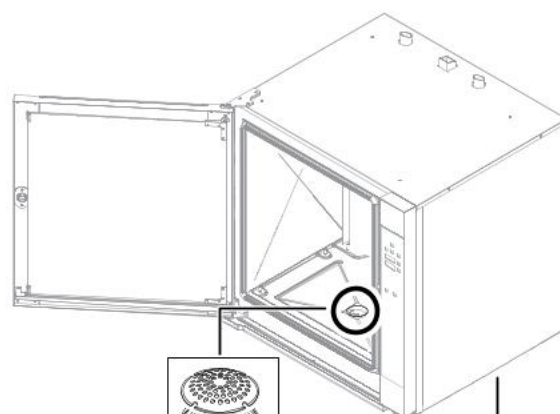


Fig. 7

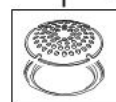


Fig. 8

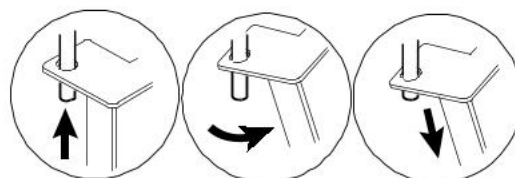
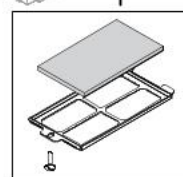


Fig. 9

Fig. 10

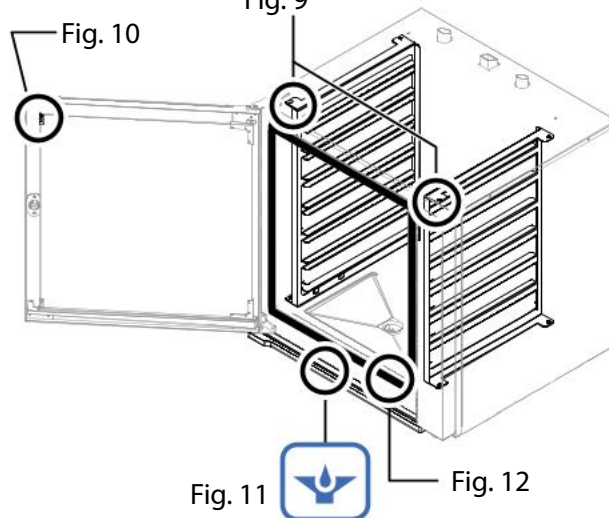


Fig. 11



Fig. 12

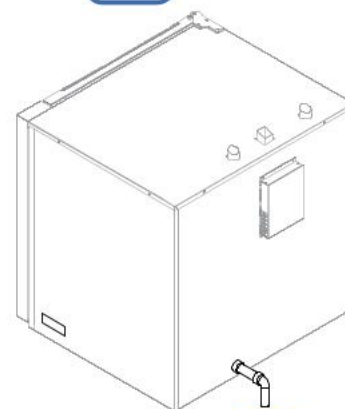


Fig. 13

9. SEÑALIZACIÓN ALARMAS

9.1 Lista de las alarmas

Las anomalías aparecen en la pantalla 2 durante el funcionamiento, ver la descripción a continuación:

P1NO - Alarma sonda cámara: sonda de temperatura estropeada o desconectada.

P7NO - Alarma sobret temperatura tarjeta: tarjeta sobrecalentada (más de 70° C).

MOT - Alarma motor: motor sobrecalentado.

EET: carga/actualización software errónea.

FLAM: falta llama de alimentación.

VENT - Alarma respiradero: funcionamiento incorrecto dispositivo respiradero.

Alarma OFF RUN: funcionamiento incorrecto dispositivo ventilador.

Pulse las; tecla "MÁS" (Fig 2/D) por 5 segundos para eliminar temporalmente la alarma. El mensaje volverá a aparecer hasta que solucione el problema.



Contacte con el servicio técnico autorizado.

El encargado del mantenimiento técnico autorizado interviene para hallar la causa del problema y restablecer el funcionamiento correcto.

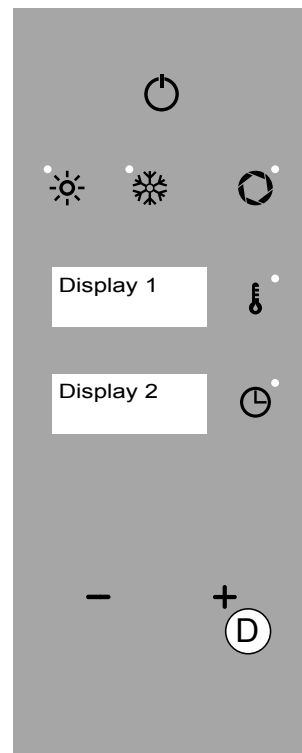


Fig.1

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



En caso de que el aparato no funcione correctamente, intente solucionar los problemas menos graves con las indicaciones que figuran en la siguiente tabla

ANOMALÍA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El aparato no se enciende	- El interruptor principal está desconectado - Se ha activado el cortacircuitos o el interruptor magnetotérmico	- Introducir el interruptor principal - Activar de nuevo el cortacircuitos o el interruptor magnetotérmico
Las paredes internas están cubiertas de calcáreo	El ablandador no está conectado o bien está agotado	- Conectar el aparato a un ablandador - Regenerar el ablandador - Descalcificar el compartimiento de cocción
En el compartimiento de cocción hay manchas	- Calidad del agua - Detergente de mala calidad - Aclarado insuficiente	- Filtrar el agua (ver ablandador) - Utilizar el detergente recomendado - Repetir el aclarado
El aparato de gas no se enciende	- Grifo del gas cerrado. - Presencia de aire en la tubería	- Abrir el grifo de gas - Repetir las operaciones de encendido
Falta agua	El grifo del agua está cerrado.	Abrir el grifo de agua
Sobrecalentamiento de los componentes electrónicos (Alarma temperatura tarjeta)	Ventiladores de enfriamiento atascados	Despejar el paso de aire o limpiar los filtros
Mensaje "Limpieza Filtro"	Tiempo finalizado mantenimiento filtro	Procedimiento con limpieza (ver 8.4 Verificaciones periódicas a efectuar)



Si no es posible solucionar la causa del problema, apague el aparato, y desconecte todos los dispositivos de alimentación, sucesivamente contacte con el servicio técnico autorizado

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo



OBLIGACIÓN DE ELIMINAR LOS MATERIALES UTILIZANDO EL PROCEDIMIENTO LEGISLATIVO VIGENTE EN EL PAÍS DONDE SE EFECÚA EL DESGUACE DEL EQUIPO

De acuerdo con las Directivas (ver Sección n. 0.1) relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, y a la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado situado en el aparato o en su envase indica que al final de su vida útil el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos.

La recogida selectiva de este aparato al final de su vida útil es organizada y gestionada por el fabricante. El usuario que quiere eliminar este aparato, deberá por lo tanto ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que él ha adoptado para realizar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclaje de aparato, el tratamiento o la eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud; además favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que constituyen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario del equipo conlleva la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente.



La puesta fuera de servicio y la eliminación del aparato debe ser realizada por personal cualificado

Eliminación de residuos



Durante la fase de uso y mantenimiento, evite dispersar en el medio ambiente los productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y realice la eliminación selectiva según la composición de los distintos materiales y de acuerdo con las leyes vigentes en materia

La eliminación ilegal de residuos conlleva la aplicación de sanciones reglamentadas por las leyes vigentes en el lugar donde se cometa la infracción.



HEISSLUFTOFEN

DE

HANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND ORDENTLICHE WARTUNG



02/2019 - Ed. 5 - Cod.n° 183979

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
HORNO ELÉCTRICO
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
HORNO DE GAS
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS



0. DOKUMENT-KENNDATEN

0.1 REFERENZNORMEN

1. NUTZERHINWEISE

Vorwort - Zweck des Dokuments - Wie das Dokument zu lesen ist - Aufbewahrung des Dokuments - Zielgruppen - Programm zur Schulung der Bediener
Voraussetzungen zulasten des Kunden - Anwendungszweck - Vor gesehene Bedingungen für den Gebrauch - Abnahmekontrolle und Garantie - Genehmigung

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Beschreibung der Piktogramme - Allgemeines Vorgehen für individuelle Schutzmaßnahmen - Signalschilder - Vorwort - Verpflichtungen - Verbote - Ratschläge - Empfehlungen
Angaben zu Restrisiken - Betriebsmodi bei Gasgeruch in der Umgebung

3. BETRIEBSFUNKTIONEN

Modus und Funktion der TASTen - Beschreibung der Funktionsmodi - Beschreibung der Funktionsmodi Abschaltfunktionen

4. INBETRIEBNAHME

Inbetriebnahme bei Erststart - Tägliche Inbetriebnahme - Tägliche Außerbetriebnahme oder für längere Zeit - Produktionsstart - Einschalten/Ausschalten

5. ARBEITSPARAMETER

Datum/Uhrzeit - Temperatureinstellung - Zeiteinstellung Feuchtigkeitseinstellung - Einstellung des Entlüftungsventils (nur Konvektion) - Lüftergeschwindigkeit - Einstellungen der Schnellkühlung

6. KOCHPARAMETER

Heißluft

7. HINEINGEBEN UND HERAUSNEHMEN DES PRODUKTS

Hineingeben und Herausnehmen des Produkts

8. ORDENTLICHE WARTUNG

Reinigung der Apparatur - Reinigung nach Erststart - Manuelles Waschen - Regelmäßig durchzuführende Arbeiten

9. ALARMSIGNALE

Liste der Alarmer - Troubleshooting

ENTSORGUNG

Außerbetriebnahme und Entsorgung der Apparatur - Entsorgung der Abfälle

Vorwort

Originelle Betriebsanleitung. Dieses Dokument wurde vom Hersteller in der eigenen Sprache (Italienisch) erstellt. Die in diesem Dokument bereitgestellten Informationen stehen der exklusiven Verwendung eines berechtigten Bedieners für den Gebrauch der hier betreffenden Apparatur zu Verfügung.

Die Bediener müssen hinsichtlich aller Aspekte bezüglich der Funktionsweise und der Sicherheit geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften werden im spezifischen Kapitel zum behandelten Thema dargestellt (s. 2. Allgemeine Sicherheitshinweise). Das vorliegende Dokument darf Dritten nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers zur Einsicht überlassen werden. Der Text darf nicht in anderen Ausdrücken ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers verwendet werden.

Die Verwendungen von: Abbildungen/Bilder/Zeichnungen/Entwürfe innerhalb des Dokuments sind nur annäherungsweise Angaben und können Variationen unterlaufen sein. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen und sich von der Pflicht zu binden, auf eigenes Wirken dies zu kommunizieren.

Zweck des Dokuments

Jede Wechselwirkung zwischen dem Bediener und der Apparatur im Laufe der Lebensdauer derselben ist sorgfältig sowohl während der Phase des Entwurfs wie auch während des Verfassens des vorliegenden Dokuments analysiert wurden. Es ist also unsere Hoffnung, dass dieses Dokument den Erhalt der charakteristischen Effizienz der Apparatur begünstigen kann. Wenn man sich strikt an die dargelegten Angaben hält, wird das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimiert.

Wie das Dokument zu lesen ist

Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, welche thematisch alle Informationen zusammentragen, die für das Verwenden der Apparatur ohne Risiko notwendig sind. Innerhalb jedes Kapitels gibt es eine Unterteilung in Absätze; jeder Absatz kann eine Präzisierung durch eine Unterüberschrift und eine Beschreibung haben.

Aufbewahrung des Dokuments

Das vorliegende Dokument ist integrativer Bestandteil der anfänglichen Lieferung, weshalb es für die gesamte Nutzungsdauer der Apparatur aufgehoben und gelegentlich verwendet werden muss.

Zielgruppen

Das vorliegende Dokument ist zum ausschließlichen Gebrauch für "diverse" Bediener konzipiert (Bediener mit begrenzten Kompetenzen und Befugnissen). Befugte und beauftragte Personen, welche die Apparatur mit aktiven Schutzvorrichtungen in Funktion setzen und imstande sind, ordentliche Wartungsarbeiten auszuführen (Reinigung der Apparatur).

Programm zur Schulung der Bediener

Auf bestimmte Anfrage des Nutzers ist es möglich, einen Schulungskurs für die zuständigen Bediener, welche die Apparatur gebrauchen, entsprechend den Modalitäten der erbrachten Auftragsbestätigung durchzuführen. Auf Grundlage der Anfrage können Vorbereitungskurse bei Einrichtungen des Herstellers oder des Nutzers für folgende Zielgruppen durchgeführt werden:

- Zuständiger Bediener für elektrische/elektronische Wartung (Fachtechniker).
- Zuständiger Bediener für maschinelle Wartung (Fachtechniker).
- Zuständiger Bediener für den einfachen Betrieb (Betreiber - Endnutzer).

Voraussetzungen zulasten des Kunden

Vorbehaltlich eventueller abweichender vertraglicher Vereinbarungen sind folgende Vorkehrungen vonseiten des Kunden zu treffen:

- örtliche Voraussetzungen (einschließlich Mauerwerk, Fundament oder eventuell erforderliche Kanalisation);
- Fußboden ohne Rutschgefahr und Unebenheiten;
- Vorkehrungen für den Installationsort und die Installation der Apparatur selbst unter Beachtung der angegebenen Maße im Layout (Grundriss);
- Vorkehrungen für adäquate unterstützende Leistungen entsprechend der Erfordernisse der Anlage (Stromnetz, Wassernetz, Gasversorgung, Abflussleitungen);
- Vorkehrungen an der elektrischen Anlage, welche mit den Voraussetzungen der am Installationsort geltenden Richtlinien konform sind
- angemessene Beleuchtung, welche mit den Voraussetzungen der am Installationsort geltenden Richtlinien konform ist
- eventuelle Sicherheitsvorrichtungen entlang der Energieversorgungsleitungen (Differenzialschalter, Erdungsanlage zum Potentialausgleich, Sicherheitsventil, etc.), wie sie von der in Kraft stehenden Gesetzgebung im Land der Installation vorgesehen sind;
- Erdleitungen in Konformität mit geltenden Richtlinien;
- ggf. weitere notwendige Vorkehrungen (siehe technische Angaben) für eine Wasserenthärtungsanlage.

Anwendungszweck

Dieses Gerät ist für eine gewerbliche Nutzung bestimmt. Eine Verwendung der betreffenden Apparatur aus diesem Dokument wird als "eigens vorgesehener Gebrauch" angesehen, wenn sie zum Backen/Kochen oder die Aufbereitung von Produkten zum Zweck der Ernährung genutzt wird; jede andere Verwendung wird als "unsachgemäßer Gebrauch" angesehen und ist daher gefährlich. Die Apparatur muss innerhalb der im Vertrag festgelegten, vorgesehenen Grenzen und innerhalb der Grenzen ihrer Tragfähigkeit, wie sie in den entsprechenden Absätzen beschrieben werden, verwendet werden. Nur vom Hersteller geliefertes Originalzubehör und Originalersatzteile verwenden, um die Konformität mit den Rechtsvorschriften zu bewahren.

Vorgesehene Bedingungen für den Gebrauch

Die Apparatur wurde ausschließlich für den Betrieb innerhalb von Räumen bis zu den vorgeschriebenen technischen Grenzen und Grenzen der Tragfähigkeit entworfen. Um ein optimales Funktionieren und die Einhaltung der Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden.

Die Installation der Apparatur muss an einem geeigneten Ort erfolgen bzw. so, dass die normalen Betriebsvorgänge und ordentlichen wie außerordentlichen Wartungsarbeiten möglich sind. Deswegen wird die Vorbereitung eines Arbeitsplatzes für etwaige Wartungseingriffe erforderlich sein, sodass die Sicherheit des Arbeiters nicht beschnitten wird.

Die Räumlichkeiten müssen außerdem Anforderungen für die Installation erfüllen, die folgende Merkmale umfassen:

- Mindesttemperatur für Kühlwasser $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- der Fußboden darf keine Rutschgefahr darstellen und die Apparatur muss vollkommen eben aufgestellt werden;
- der Raum muss eine Lüftungsanlage und Beleuchtung wie im Land des Nutzers vorgeschrieben enthalten;
- der Raum muss Möglichkeiten zum Abfluss des Abwassers enthalten und muss Schalter sowie Absperrschieber besitzen, wodurch jegliche Form von Aufwärtsfluss in der Apparatur ausgeschlossen werden kann;
- die Wände müssen dicht an der Apparatur gelegen sein und feuerfest und/oder von möglichen Wärmequellen isoliert sein.

Abnahmekontrolle und Garantie

Testinspektion: Das Gerät wurde vom Hersteller nach der Produktion eingehend überprüft. Alle Prüfzertifikate werden dem Kunden zur Verfügung gestellt.

Garantie: Die Garantiezeit liegt bei 12 Monaten ab Rechnungsdatum auf Ersatzteile. Der Austausch und die Transportkosten für Ersatz obliegen dem Käufer. Von der Garantie ausgenommen sind Bedienfehler, Verschleißteile, Glas, etc.

Reparaturkosten durch einen autorisierten Techniker des Herstellers zur Behebung des Defektes im Rahmen der Garantie obliegen dem Fachhändler, sowie bei einem Bedienfehler bei dem Endverbraucher.

Die genutzten Werkzeuge und Materialien, welche nicht vom Hersteller direkt kommen werden von der Garantie ausgeschlossen.

Wartungsarbeiten und falsche Installation des Gerätes sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie gilt nur für den direkten Käufer der Ware.

Der Hersteller ist verantwortlich für das ursprünglich gelieferte Gerät.

Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird und daraus resultierende Schäden Reparaturen zur Folge haben, die nicht in der Bedienungsanleitung stehen oder ausdrücklich vom Hersteller genehmigt worden sind.

Die Garantie verfällt in folgendem Fall:

- Durch den Transport und/oder die Bewegung der Maschine hervorgerufene Schäden; wann immer dies passieren sollte, muss der Kunde den Händler und den Transporteur durch Fax oder Einschreiben und einer Notiz auf den Transportunterlagen über den Vorfall informieren. Der Fachtechniker, welcher den Apparat installiert, urteilt auf Grundlage des Schadens, ob eine Installation erfolgen kann.

Die Garantie verfällt außerdem in folgenden Fällen:

- Schäden wegen fehlerhafter Installation.
- Fehler wegen Abnutzung von Teilen aufgrund unsachgemäßem Gebrauch.
- Schäden wegen Gebrauch von Ersatzteilen, welche nicht empfohlen wurden oder keine Originalteile darstellen.
- Schäden aufgrund fehlerhafter Wartung und/oder Schäden aufgrund fehlenden Wartungsarbeiten.
- Schäden infolge der Nichtbefolgung von Vorgängen, welche in dem vorliegenden Dokument beschrieben stehen.

Genehmigung

Mit Genehmigung ist die Erlaubnis für einen essentiellen Eingriff innerhalb der Apparatur gemeint.

Die Genehmigung wird von demjenigen, welcher für die Apparatur verantwortlich ist, erteilt (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Händler und/oder Inhaber der Räume).

Beschreibung der Piktogramme

GEFAHR



Generelle Gefahr



Stromschlaggefahr



Gefahr wegen hoher Temperaturen



Gefahr wegen ausgehendem Material bei hohen Temperaturen



Quetschgefahr für Gliedmaßen

VERBOT



Es ist "diversen" Bedienern verboten, irgendwelche Arbeiten (Wartungen und/oder Anderes) auszuführen, welche qualifizierte und befugte technische Kompetenzen verlangen.



Es ist Bedienern verboten, irgendwelche Arbeiten (Installationen, Wartungen und/oder Anderes) auszuführen, ohne zuvor ins Innere dieser Bedienungsanleitung geschaut zu haben.

VERPFLICHTUNG



Verpflichtung zum Lesen der Anleitungen vor irgendwelchen Eingriffen.



Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung jedes Mal, wenn unter Sicherheitsbedingungen an der Apparatur gearbeitet werden muss.



Verpflichtung zur Beachtung der geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Sondermüll.



Verpflichtung zum Tragen einer Schutzbrille.



Verpflichtung zum Tragen von Schutzhandschuhen.



Verpflichtung zum Tragen eines Schutzhelms.



Verpflichtung zum Tragen von Sicherheitsschuhen.



Verpflichtung zum Tragen einer Schutzkappe zur Vermeidung versehentlichen Verlusts der Haare.

Generelles Vorgehen für die Anwendung von individuellen Schutzmaßnahmen



Jedes Mal, wenn man in den Bereich der "Backröhre" eingreift, ist es wichtig, sich an die Gefahr einer Brandwunde zu erinnern. Es ist daher verpflichtend, geeignete individuelle Schutzmaßnahmen zu treffen



Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an. Vermeiden Sie das Tragen von solchen Kleidungsstücken oder Gegenständen, wie zum Beispiel Armreifen, Ketten, Ringe, welche ins Innere der Backröhre fallen können.



Lesen Sie die Anleitungen, bevor Sie irgendwelche Eingriffe vornehmen.



Trennen Sie die Stromversorgung jedes Mal, wenn Sie unter sicheren Bedingungen an der Apparatur arbeiten müssen.

Hinweisschilder am Gerät



An der Apparatur sind Schilder und Piktogramme für Signalisierung und Warnungen wie im Folgenden beschrieben angebracht. ES ist absolut verboten, die an der Apparatur angebrachten Schilder und Piktogramme unkenntlich zu machen oder zu entfernen.

ES untersteht der Verantwortung des Nutzers, regelmäßig die Unversehrtheit der Schilder und der Piktogramme an der Apparatur zu überprüfen. Entfernen und ersetzen Sie solche, welche beschädigt sind, indem Sie beim Hilfs- und Ersatzservice des Herstellers nachfragen.



Generelle Gefahr



Vorhandensein von Spannung



Gefahr wegen ausgehendem Material bei hohen Temperaturen



Erdung



Anschluss für das System zum Potentialausgleich

Vorwort

	Die Bedienungsanleitung wurde für "diverse" Bediener (Bediener mit begrenzten Kompetenzen und Befugnissen) erstellt. Befugte und beauftragte Personen, welche die Apparatur mit aktiven Schutzvorrichtungen in Funktion setzen und instand sind, ordentliche Wartungsarbeiten auszuführen (Reinigung der Apparatur).
	Bediener, welche die Apparatur benutzen, müssen in Hinsicht auf alle Gesichtspunkte bezüglich Funktionsweise und Sicherheit informiert sein. Sie dürfen daher nur auf geeignete Weise und mit geeigneten Mitteln unter Beachtung der erforderlichen Sicherheitsrichtlinien an der Apparatur tätig werden.
	Die dargestellten Informationen aus diesem Dokument berücksichtigen nicht den Transport, die Installation und die außerordentliche Wartung, was von qualifizierten Technikern aus dem entsprechenden Fachbereich ausgeführt werden muss.
	"Diverse" Bediener, auf welche dieses Dokument abzielt, dürfen nur nach der Installation der Apparatur (Transport; Befestigung; Strom-, Wasser, Gas, Abwasseranschlüsse) durch einen Techniker an ihr arbeiten.
	Das vorliegende Dokument berücksichtigt keine Informationen zu Abänderungen oder Variationen an dieser Apparatur. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen und sich von der Pflicht zu binden, auf eigenes Wirken dies zu kommunizieren.

Verpflichtungen - Verbote - Ratschläge - Empfehlungen

	Öffnen Sie die Verpackung bei Erhalt der Maschine; vergewissern Sie sich, dass die Maschine und das Zubehör keine Schäden während des Transports erlitten haben. Wenn Schäden vorliegen, geben Sie dies bei Erkennung der Schäden sofort dem Transporteur zur Kenntnis und gehen Sie nicht zur Installation der Apparatur über. Wenden Sie sich an qualifiziertes und befugtes Personal, um die aufgetretenen Probleme weiterzuleiten. Der Hersteller ist nicht für während des Transports verursachte Schäden verantwortlich.
	Verbot für jedweden durch nicht befugte Personen durchgeführten Eingriff (einschließlich Kindern, Behinderten und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer und geistiger Fähigkeiten). Verbot für die Durchführung jedweden Eingriffs, ohne in das Innere dieses Dokuments geschaut zu haben
	Lesen Sie die Anleitungen vor dem Ausführen irgendwelcher Arbeiten.
	Trennen Sie jede Form der Versorgungsleitung (Strom - Gas - Wasser) jedes Mal, wenn Sie unter sicheren Bedingungen an der Apparatur arbeiten müssen.
	Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an. Die Europäische Gemeinschaft hat in Hinsicht auf individuelle Sicherheitsmaßnahmen Richtlinien erlassen, an welche sich die Bediener unbedingt halten müssen. Rauschen ≤ 70 dB
	Es ist verboten, den Luftzufuhranschluss für die Apparatur mit Grill, Backblech und anderem Zubehör zu verschließen, so dass die freie Luftzirkulation verhindert wird.
	Lassen Sie keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe der Apparatur.
	Folgen Sie den geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Sondermüll.
	Beim Hineingeben und Herausnehmen des Produkts aus der Apparatur verbleibt das Restrisiko für Brandwunden; dieses Risiko kann während des versehentlichen Kontakts mit der Oberfläche, dem Backblech und dem behandelten Material auftreten.
	Verwenden Sie Gefäße zum Backen so, dass diese während der Verarbeitung des Produkts unter Aufsicht des Betreibers bleiben. Gefäße mit Flüssigkeiten im Inneren können während der Behandlung durch Backen/Kochen überlaufen, wodurch eine Gefahrensituation entstehen kann.
	Fehlende Hygiene an der Apparatur trägt zur frühzeitigen Verschlechterung ihres Zustands bei; diese Umstände können ihre Funktionsweise betreffen und daher Gefahrensituationen erzeugen.
	Es ist absolut verboten, die Schilder und Piktogramme an der Apparatur unkenntlich zu machen.
	Bewahren Sie das vorliegende Dokument so auf, dass es den Nutzern der Apparatur stets zur Verfügung steht und sie bei Bedarf Einsicht nehmen können.
	Die Bediensteuerung der Apparatur darf nur mit den Händen erfolgen. Schäden, welche durch angebrachte, angeschlossene oder andere Gegenstände hervorgerufen worden sind, führen zum Verfall der Garantieberechtigung.
	Um die Gefahren für Stromschläge und Verbrennungen gering zu halten, darf die Einheit nicht mit nassen Händen an- und abgeschlossen werden.
	Jedes Mal, wenn man sich dem Back-/Kochbereich nähert, muss man sich über die Gefahr von Brandwunden gewahr sein. Es ist somit verpflichtend, geeignete individuelle Schutzmaßnahmen zu treffen.

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Angaben zu Restrisiken

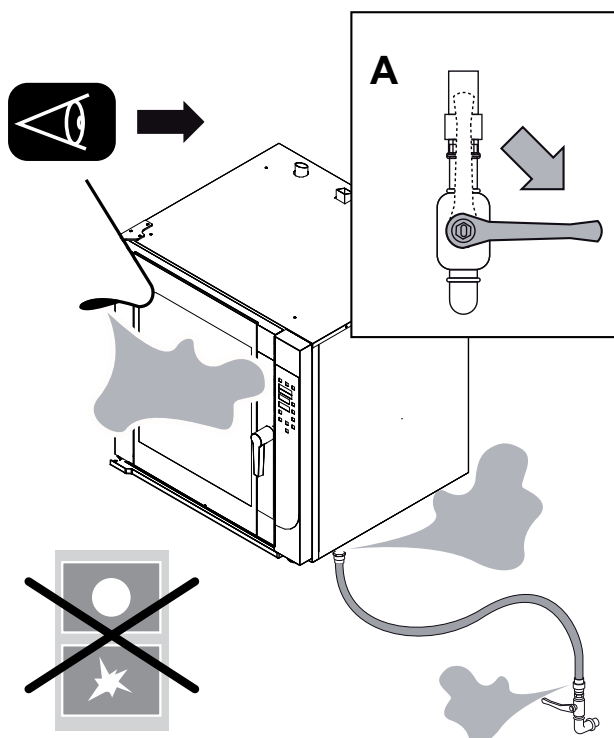
Trotz Anwendung von Regeln für "gute Erbauungstechnik" und Beachtung von Vorgaben seitens der Gesetzgebung, welche Herstellung und Vertrieb dieses Produkts betreffen, verbleiben noch "Restrisiken", welche ihrer Natur nach nicht auszuschließen sind. Solche Risiken umfassen:

	Restrisiko für Stromschläge: Ein solches Risiko besteht im Fall, wenn man an den elektrischen und/oder elektronischen Vorrichtungen unter Spannung eingreifen muss.
	Restrisiko für Brandwunden: Ein solches Risiko besteht im Fall, wenn man in versehentlichen Kontakt mit Materialien unter hohen Temperaturen kommt.
	Restrisiko für Brandwunden bei austretendem Material Ein solches Risiko besteht im Fall, wenn man in versehentlichen Kontakt mit austretenden Materialien bei hoher Temperatur kommt. Gefäße, welche zu voll mit Flüssigkeiten und/oder unter Erwärmung veränderlichen Feststoffen (die vom festen in den flüssigen Zustand übergehen) gefüllt sind, können auf falsche Weise verwendet werden und somit Brandwunden verursachen. Während der Verarbeitungsphase müssen die verwendeten Gefäße leicht sichtbar gestellt werden.
	Restrisiko für Explosionen Ein solches Risiko besteht in folgenden Fällen: • Gasgeruch in der Umgebung; • Verwendung der Apparatur, wenn Substanzen mit Explosionsgefahr in der Luft liegen; • Verarbeitung von Lebensmitteln in verschlossenen Gefäßen (wie z. B. Dosen oder Schachteln), wenn diese nicht für diesen Zweck geeignet sind.
	Restrisiko für Brand Ein solches Risiko besteht in folgendem Fall: • Verwendung entzündlicher Stoffe (wie z.B. Alkohol)

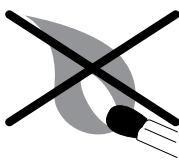
Betriebsmodalitäten bei Gasgeruch in der Umgebung

	Bei Gasgeruch in der Umgebung müssen dringend die folgend beschriebenen Vorgehensweisen befolgt werden.
---	--

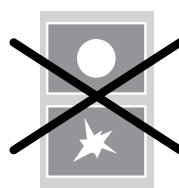
- Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr (Schließen Sie den Hahn A).
- Lüften Sie sofort die Räumlichkeiten.
- Betätigen Sie kein elektrisches Gerät in der Umgebung (insbesondere B-C-D).
- Betätigen Sie kein Gerät, welches Funken oder Flammen erzeugt (insbesondere B-C-D).
- Verwenden Sie ein Kommunikationsmittel, welches außerhalb der Umgebung bedient wird, wo sich der Gasgeruch gezeigt hat, um die jeweilige Einrichtung zu alarmieren (Elektronunternehmen und/oder Feuerwehr).



B



C



D

3. BETRIEBSFUNKTIONEN

3.1 Funktionen der Tasten

Die Vorrichtung aus den Abbildungen ist nur aus informatorischen Zwecken dargestellt und kann Variationen unterlegen sein.

-  Taste "ON / OFF": an-, ausschalten und / oder abwählen einer Funktion.
-  Taste "KONVEKTION": Back-/Kochmodus "Konvektion".
-  Taste "VENTILATION": Funktionsmodus "Ventilation".
-  Taste "SFIATO": valvola aperta (led acceso), valvola chiusa (led spento).
-  Taste "TEMPERATUR": Back-/Kochtemperatur.
-  Taste "ZEIT": Back-/Kochdauer.
-  Taste "WENIGER", "MEHR": zur Verringerung oder Erhöhung des gewählten Parameters.

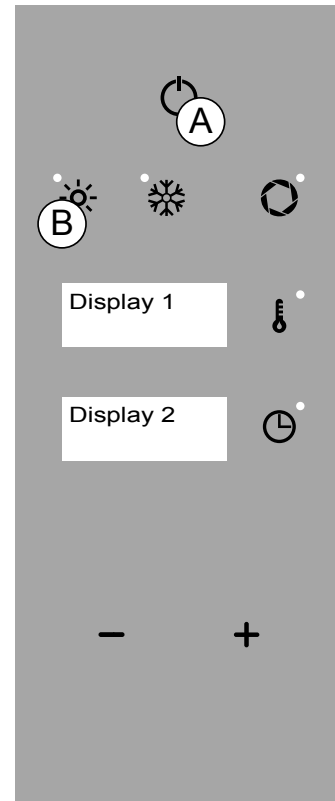


Fig.1

3.2 Beschreibung der Funktionsmodi

- Modus "AUSGESCHALTET": Uhrzeit wird angezeigt (Abb.1 Display 2).
- Modus "STAND BY": Name des Ofens und Uhrzeit wird angezeigt (Abb.1 Display 1 und 2).
- Modus "HAUPTMENÜ": Funktion "KONVEKTION" aktiv (Abb.1/B), Temperatur 180° C (Abb.1 Display 1) und zeit 0:00 (Abb.1 Display 2).



Die Anleitungen in diesem Handbuch beziehen sich auf den Backofen im Modus "STAND BY" und während der Parametereinstellungen durch den Hersteller, sofern nicht anders angegeben.



LED eingeschaltet/ FUNKTION ausgewählt - LED ausgeschaltet / FUNKTION nicht ausgewählt. Es können nicht zwei Funktionen gleichzeitig ausgewählt werden (dreifaches akustisches Fehlersignal)

Im Modus "STAND BY" geht der Ofen nach 15 Minuten Inaktivität in den Modus "AUSGESCHALTET" über. Im Modus "Funktionsauswahl" oder "Wahl der Parameter" wird nach 5 Sekunden Inaktivität die Funktion am Ofen oder der angezeigte Wert gespeichert (Abb.1 Display 1-2).

Während der Verwendung der Apparatur im MANUELLEN Modus, muss der Bediener alle gewünschten Kochparameter von Mal zu Mal einstellen (s. 5 bis 6. Betriebs- und Kochparameter)



Am Ende der Zeiteinstellung erscheint die blinkende Schrift "END" (Abb. 1 Display 1-2). Drücken Sie die Taste "ON / OFF" (Abb. 1/A) 2 Mal, um in den Modus "STAND BY" zurückzukehren.

3. BETRIEBSFUNKTIONEN

3.3 Beschreibung der Abschaltfunktionen

Die Liste der verschiedenen Abschaltmodi wird im Folgenden beschrieben:



Unter Bedingungen unmittelbarer Gefahr sollten Sie alle an der Apparatur angeschlossenen Zugänge (Strom -Wasser - Gas) verschließen.

1. Notfallstopp

Unterbrechen Sie in Situationen oder unter Bedingungen, welche Gefahren darstellen, die elektrische Stromversorgung mittels der entsprechenden Sicherheitsvorrichtung.

Neustart:

Kontaktieren Sie den zugelassenen technischen Hilfeservice, um den Produktionszyklus erneut zu starten.

2. Anhalten während einer Arbeitsphase

Gehen Sie zum Anhalten eines Produktionszyklus in folgender Weise vor:
Drücken Sie "ON / OFF" (Abb.2/A), um die Arbeitsvorgänge anzuhalten.

Neustart:

Führen Sie die im folgenden Kapitel dargelegten Vorgehensweisen zum Neustarten des Produktionszyklus nach einem Anhalten aus: "Tägliche Inbetriebnahme"

3. Anhalten zum Öffnen der Tür während des Betriebs

Es ist möglich, den Betrieb der Apparatur durch Öffnen der Tür unmittelbar anzuhalten.

Neustart:

Nachdem das Problem, welches das Öffnen der Tür erforderlich machte, gelöst worden ist, kann ein befugter Bediener den Betrieb der Apparatur durch Schließen der Tür erneut aktivieren.



Der Apparat hat eine heiße Oberfläche: Tür, Glas und Vorderseite. Wenn der Backofen heiß ist, muss die Tür mit Vorsicht geöffnet werden, indem man sich seitlich von der Tür stellt, um so dem unmittelbaren Ausgesetztsein gegenüber der Hitzequelle zu entgehen: der angesammelte Dampf kann Verbrennungen hervorrufen.

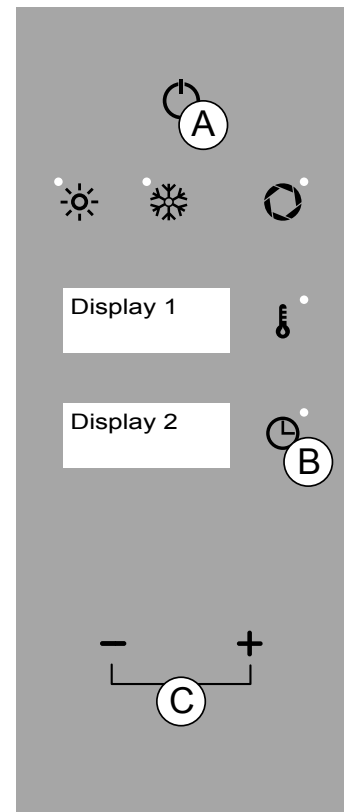


Fig.2

4. INBETRIEBNAHME

4.1 Inbetriebnahme bei Erststart



Die Apparatur muss vor dem Erststart und nach längerer Nichtinbetriebnahme akkurat geputzt werden, um alle möglichen äußeren Materialrückstände zu beseitigen (s. Ordentliche Wartung).



Reinigung bei Erststart

Benutzen Sie zum Reinigen keine unter Druck gesetzten oder direkt ausgelassenen Wasserstrahlen.



Entfernen Sie manuell die Schutzfolie an der äußeren Verkleidung und putzen Sie akkurat alle äußeren Bereiche der Apparatur. Um den beschriebenen Reinigungsvorgängen richtig Folge zu leisten, müssen die Vorgehensweisen wie im Kapitel "tägliche Reinigung" beschrieben ausgeführt werden (s. "9. Ordentliche Wartung").

4.2 Tägliche Inbetriebnahme

Vorgehen:

1. Überprüfen Sie den Sauberkeits- und Hygieniezustand der Apparatur.
2. Vergewissern Sie sich über das korrekte Funktionieren des örtlichen Abzugssystems.
3. Stecken Sie ggf. den Stecker der Apparatur in die entsprechende Steckdose für die Stromversorgung.
4. Öffnen Sie die Versorgungszugänge für die Apparatur (Gas - Wasser - Strom).
5. Vergewissern Sie sich darüber, dass die Abwasserleitung (falls vorhanden) nicht verstopft ist.
6. Fahren Sie mit den Vorgehensweisen, welche in "Produktionsstart" und in folgenden Kapiteln beschrieben werden, fort.

4.3 Tägliche Außerbetriebnahme oder für längere Zeit

Vorgehen:

1. Schließen Sie die Zugänge der Apparatur zu den Versorgungsnetzen (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass der Abflusshahn (falls vorhanden) geschlossen ist.
3. Überprüfen Sie den Sauberkeits- und Hygieniezustand der Apparatur (siehe Ordentliche Wartung).



Im Fall längerer Nichtverwendung müssen die Teile der Apparatur, welche besonders Oxidation ausgesetzt sind, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben, geschützt werden (s. Ordentliche Wartung).

4.4 Produktionsstart



Vor diesem Schritt siehe "Tägliche Inbetriebnahme".



Wenn Sie das Produkt in die Apparatur hineingeben oder es aus ihr herausnehmen, bleibt ein Restrisiko für Brandverletzungen bestehen; dieses Risiko kann sich durch versehentlichen Kontakt mit der Backröhre oder den Behältnissen bzw. den behandelten Sachen ergeben.



Sorgen Sie für geeignete individuelle Schutzmaßnahmen. Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an.



GASBRENNER eingeschaltet/ °C blinkt- GASBRENNER ausgeschaltet / °C fix (Abb. 3/B)

4.5 Einschalten/Ausschalten

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" zum Aktivieren des Hauptmenüs (Abb. 3/A).
Drücken Sie auf den gewünschten Funktion (Abb. 3/C).



Im Auswahlmodus der Funktionen und/oder Parameter speichert der Backofen den angezeigten Wert automatisch nach 5 Sekunden Inaktivität (Display 1 - 2)

Vorgehen zum Ausschalten

1. Drücken Sie im Modus für das Hauptmenü die Taste "ON / OFF" (Abb. 3/A).
2. Im Funktionsmodus müssen Sie die Taste "ON / OFF" drücken, um die Operation zu beenden und um aus der Funktion auszusteigen.
3. siehe tägliche Außerbetriebnahme

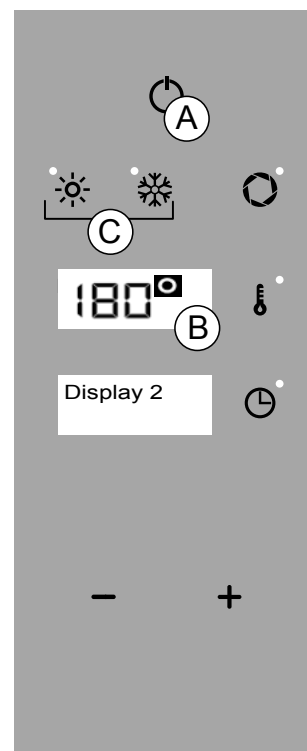


Fig.3

5. ARBEITSPARAMETER



Lesen Sie vor der Ausführung dieses Vorgangs aufmerksam "Beschreibung der Funktionsmodi".

5.1 DATUM/UHRZEIT

Um im Hauptmenümodus das Datum und die Uhrzeit einzustellen, müssen die Tasten "ZEIT" und "TEMPERATUR" (Abb. 1/B+C) drei Sekunden lang gleichzeitig drücken.

Beispiel: **Display 1 visualisiert "YEAR (Jahr)"**

Display 2 zeigt "2019" an.

Drücken Sie die Taste "ZEIT" (Abb. 1/B) und stellen Sie mit den Tasten "weniger" oder "MEHR" (Abb. 1/D) das laufende Jahr ein.

Drücken Sie die Taste "TEMPERATUR" (Abb. 1/C) und stellen Sie mit den Tasten "weniger" oder "MEHR" (Abb. 1/D) "MONAT" (Abb. 1 - Display 2) ein.

Drücken Sie die Taste "ZEIT" (Abb. 1/B) und stellen Sie mit den Tasten "weniger" oder "MEHR" (Abb. 1/D) das laufende Monat ein.



Um "DAY", "HOUR" und "MIN" zu speichern müssen Sie die beschriebenen Schritte wiederholen.



Bei Nichtbenutzung geht das Gerät nach 20 Minuten in den Modus "Stand By" über.

Drücken Sie zur Bestätigung die Taste "ON / OFF" (Abb. 1/A) für 5 Sekunden.. Ein dreifacher akustischer Signalton bestätigt den Speichervorgang.

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" (Abb. 1/A), um ohne zu speichern auszusteigen.

5.2 TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" zum Aktivieren des Hauptmenüs (Abb. 1/A).

Drücken Sie die Taste "TEMPERATUR" (Abb. 1/C) und stellen Sie mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 1/D) die Temperatur zwischen **40° und 250°** ein.

Drücken Sie die Taste "TEMPERATUR" zum Bestätigen (Abb. 1/C).

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" (Abb. 2/A), um aus der Funktion auszusteigen.

5.3 ZEITEINSTELLUNG

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" (Abb. 1/A).

Drücken Sie die Taste "ZEIT" (Abb. 1/B) und stellen Sie mit den Tasten "WENIGER", "MEHR" (Abb. 1/D) die Zeit zwischen "ohne Ende", 1 Minute und 09:00 Stunden/Minuten ein.

Die eingestellte Zeit wird auf Display 2 angezeigt.

Drücken Sie die Taste "ZEIT" zum Bestätigen (Abb. 1/B).



ES ist obligatorisch, die Zeit einzustellen, um den Backofen starten zu können.

Im Modus "Zeit ohne Ende" wird die Zeit aufsteigend angezeigt, während sie bei "eingestellter Zeit" aufsteigend angezeigt wird (Abb. 1/B - Display 2).

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" (Abb. 2/A), um aus der Funktion auszusteigen.

5.4 FEUCHTIGKEITSEINSTELLUNGEN (HUMIDITY)

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" zum Aktivieren des Hauptmenüs (Abb. 1/A).

Drücken Sie die Taste "KONVEKTION" 3 Sekunden lang (Abb. 1/E).

Drücken Sie die Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 1/D) und stellen Sie einen Wert zwischen 0 und 5 ein.

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" (Abb. 2/A), um aus der Funktion auszusteigen.

5.5 EINSTELLUNGEN DES ENTLÜFTUNGS VENTILS

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" zum Aktivieren des Hauptmenüs (Abb. 1/A).

Drücken Sie die Taste "ENTLÜFTER" (Abb. 1/F - LED blinkt/ENTLÜFTER OFFEN, LED feststehend/ENTLÜFTER GESCHLOSSEN), um das Entlüftungsventil des Motors zu öffnen oder zu schließen.



Die Auswahl des Modus "OFFENER ENTLÜFTER" führt zum Auslassen der Feuchtigkeit aus der Backröhre, während der Modus "GESCHLOSSENER ENTLÜFTER" die Feuchtigkeit im Inneren der Backröhre belässt.

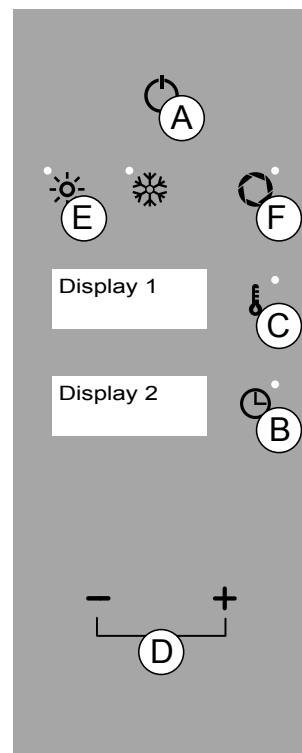


Fig.1

5. ARBEITSPARAMETER

5.6 GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG DES LÜFTERS (FAN SPEED)

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" zum Aktivieren des Hauptmenüs (Abb. 2/A). Mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" können Sie einen Wert zwischen **1 und 3** einstellen.



UM die Geschwindigkeit des Lüfters einstellen zu können, darf kein Parameter ausgewählt sein.

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" (Abb. 2/A), um aus der Funktion auszusteigen.

5.7 EINSTELLUNG DER SCHNELLKÜHLUNG

Um die Temperatur im Inneren schnell abzusenkten müssen Sie im Hauptmenü auf den Modus "VENTILATION" (Abb. 2/F) drücken.

Drücken Sie die Taste "TEMPERATUR" (Abb. 2/C) und stellen Sie mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 2/D) die gewünschte Temperatur **bis zu einem Minimum von 40° ein**.



UM die Schnellkühlung zu starten, müssen Sie eine Temperatur $\leq 31^{\circ}\text{C}$ in Bezug auf die Ofentemperatur einstellen.

Drücken Sie die Taste "ZEIT" (Abb. 2/B) und stellen Sie mit den Tasten "WENIGER" und "MEHR" (Abb. 2/D) die Zeit auf "OHNE ENDE" ein.



ES ist obligatorisch, die Zeit einzustellen, um die Kühlung starten zu können.

Nach Beendigung der Kühlung erscheint der Schriftzug "END" (Display 1 und 2). Drücken Sie die Taste "ON / OFF" (Abb. 2/A) zur Rückkehr zum Hauptmenü.

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" (Abb. 2/A), um aus der Funktion abzurechnen.

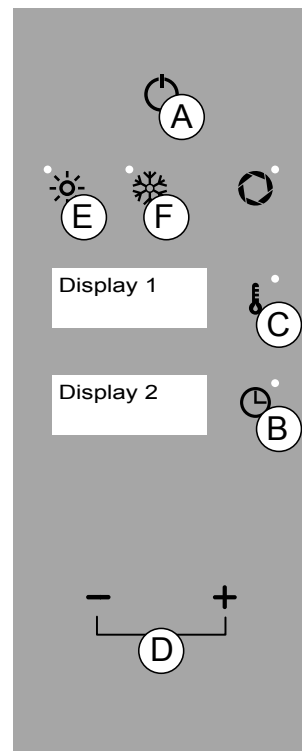


Fig.2

6. KOCHPARAMETER

6.1 KONVEKTION

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" zum Aktivieren des Hauptmenüs (Abb. 1/A).

Stellen Sie die Temperatur (s. 5.2 Temperatureinstellung) ein.

Stellen Sie die Zeit (s. 5.3 Zeiteinstellung) ein.

Ggf. das "Entlüfterventil" (siehe 5.5 Einstellung des Entlüfterventils), die Lüftergeschwindigkeit (siehe 5.6 Einstellung der Lüftergeschwindigkeit) und die Feuchtigkeitsfunktion (siehe 5.4 Feuchtigkeitseinstellungen) einstellen.



ES ist obligatorisch, die Zeit einzustellen, um den Backofen starten zu können.

Auf dem Display 2 beginnt die Zeit abwärts zu laufen (Modus eingestellte Zeit) oder sich zu erhöhen (Modus "ohne Ende").

Drücken Sie die Taste "ON / OFF" (Abb. 1/A), um aus der Funktion auszusteigen.

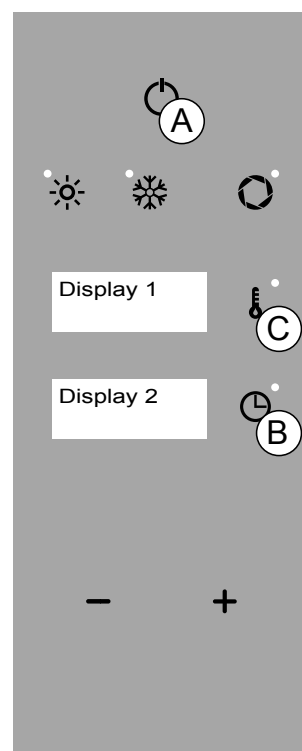


Fig.1

7. BE- UND ENTLADEN DES PRODUKTS



Wenn Sie das Produkt in die Apparatur hineingeben oder es aus ihr herausnehmen, bleibt ein Restrisiko für Brandverletzungen bestehen; dieses Risiko kann sich durch versehentlichen Kontakt mit der Backröhre oder den Behältnissen bzw. den behandelten Sachen ergeben.



Jedes Mal, wenn man in den Bereich der "Backröhre" eingreift, ist es wichtig, sich an die Gefahr einer Brandwunde zu erinnern. Es ist daher verpflichtend, geeignete individuelle Sicherheitsmaßnahmen zu treffen. Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an.



Wählen Sie geeignete persönliche Schutzbekleidung vor dem Ausführen der Reinigungsvorgänge (Handschuhe, Maske, Brille).



Stellen Sie sich währenddessen seitlich zur Apparatur, um sich dem direkten Ausgesetztsein der Hitzequellen zu entziehen.



Öffnen der Tür: Fassen Sie den Griff an, drehen Sie nach rechts oder links und ziehen Sie daran, um dem Federmechanismus entgegen zu wirken.

Schließen der Tür: Fassen Sie den Griff an und schieben Sie die Tür zu, damit sich der Federmechanismus verriegelt.



Siehe "5. Arbeitsparameter vor dem Bestücken des Backofens

EINGABE DES PRODUKTS

Stellen Sie das zu behandelnde Produkt auf das/die Backblech/e und legen Sie das Blech durch die Tür in den Backofen. (Abb. 1)

Nehmen Sie die Apparatur wie täglich üblich in Betrieb (s. 4.2 Inbetriebnahme):

ENTNAHME DES PRODUKTS

Öffnen Sie die Tür des Backofens und entnehmen Sie das Backblech unter Tragen der individuellen Schutzbekleidung durch die Tür.



Nach Ende der Arbeit, fahren Sie ggf. mit Wartungsvorgängen fort (s. 9. Ordentliche Wartung).

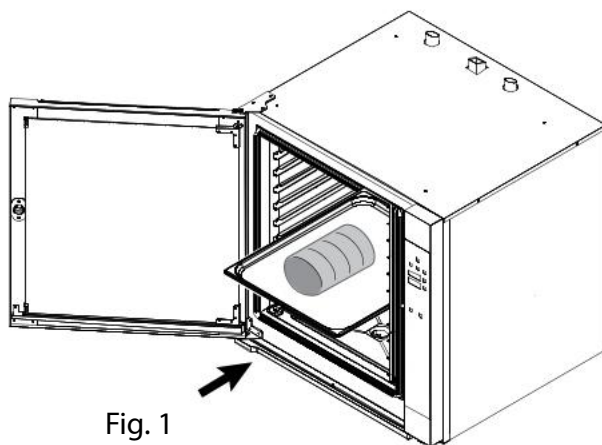


Fig. 1

8.1 REINIGUNG DER APPARATUR

Allgemeine Anweisungen



Die Apparatur wird für die Zubereitung von Produkten für Ernährung verwendet, weswegen auf Hygiene und ordentliche Sauberkeit der Apparatur und des umliegenden Bereichs besonderes Augenmerk gelegt werden muss.



Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten und / oder abgelagerten Speisereste müssen entfernt werden.



Die Reinigung der Apparatur muss bei leerer Backröhre geschehen.



Bei längerer Nichtbenutzung sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Teile des Geräts sorgfältig zu reinigen.



Jedes Mal, wenn man in den Bereich der "Backröhre" eingreift, ist es wichtig, sich an die Gefahr einer Brandwunde zu erinnern. Es ist daher verpflichtend, geeignete individuelle Sicherheitsmaßnahmen zu treffen. Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an.



Wählen Sie geeignete persönliche Schutzbekleidung vor dem Ausführen der Reinigungsvorgänge (Handschuhe, Maske, Brille).



Stellen Sie sich währenddessen seitlich zur Apparatur, um sich dem direkten Ausgesetztsein der Hitzequellen zu entziehen.



Die chemische Wirkung von Salz und / oder Essig oder anderen sauren Stoffen kann während des Kochens langfristig zu Korrosion im Kochfeld führen. Am Ende des Kochprozesses mit solchen Stoffen muss das Gerät sorgfältig mit einem geeigneten Reiniger gereinigt, gut nachgewischt und sorgfältig abgetrocknet werden.



Die Reinigungsflüssigkeit für das Kochfeld muss bestimmte chemische Eigenschaften haben:

- pH höher als 12
- frei von chlorhaltigen/ammoniakhaltigen Substanzen sein und eine Viskosität und Dichte ähnlich der von Wasser haben



Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf der Etikette des Reinigungsmittels. Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an. (Siehe angegebenen Schutz auf der Verpackungsetikette)



Zur Reinigung des Geräts von innen und außen keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl und Glas geeignete Reiniger benutzen).



Edelstahlflächen sind vorsichtig zu reinigen, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Oberflächen mit einem mit Trinkwasser angefeuchteten Tuch abwischen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderem nicht scheuernden Material abtrocknen.



Benutzen Sie zum Reinigen keine unter Druck gesetzten oder direkt ausgelassenen Wasserstrahlen.



Wenn Sie mit dem Reinigen fertig sind, muss die Türverkleidung in guten Zustand versetzt werden, sie mit Wasser und Seife abwischen, mit Sorgfalt abspülen und, sobald sie getrocknet ist, mit Talkumpuder auf ihrer Oberfläche behandeln. Die Arbeiten zur ordentlichen Instandhaltung der Verkleidung muss wöchentlich ausgeführt werden.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.



Warten Sie, bis sich die Temperatur des Geräts und aller seiner Teile abgekühlt hat, so dass der Bediener nicht verbrannt wird

8. ORDENTLICHE WARTUNG

Zusammenfassende Tabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit



"Normaler" Benutzer

Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.



Autorisierter "Techniker"

Für den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts autorisiertes und erfahrenes Personal.

	ART DES EINGRIFFS	HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung bei Erststart Reinigung der Backröhre Reinigung des Filters Reinigung des Glases von innen und außen Kontrolle und Reinigung der Türverkleidung	Bei der Ankunft nach der Installation Tägliche Feinreinigung Wenn erforderlich Wenn erforderlich Wöchentliche Feinreinigung
	Kontrolle und Reinigung der Abflüsse	Alle 30 Tage mit viel hartem Wasser frei von Enthärtungsmitteln

8.2 REINIGUNG BEI ERSTSTART



Die Apparatur wird an den am stärksten schädigenden Einflüssen ausgesetzten Stellen vor dem Verlassen der Einrichtungen des Herstellers mit besonderen Mitteln und Schutzstoffen behandelt.



Die Apparatur muss vor dem Start ordentlich gereinigt werden, um Rückstände innen und außerhalb der Backröhre zu entfernen.

Entfernen Sie manuell die Schutzfolie an der äußeren Verkleidung und putzen Sie akkurat alle äußeren Bereiche der Apparatur.



Verwenden Sie keine scheuernden Hilfsmittel und keine Korrosion verursachenden Reinigungsmittel (s. 9.1 Allgemeine Anweisungen)

Um den Reinigungsvorschriften richtig Folge zu leisten, muss auch die Backröhre gereinigt werden.



Die Reinigung der Apparatur muss geschehen, wenn die Backröhre entleert worden ist.

Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Backblech (falls vorhanden) heraus (Abb. 1).
Nehmen Sie die Zugangstür zum Blech durch Abziehen des Stifts ab (Abb.2/B-C-D).

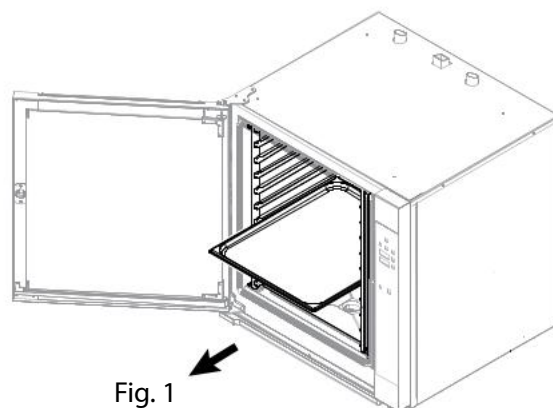


Fig. 1

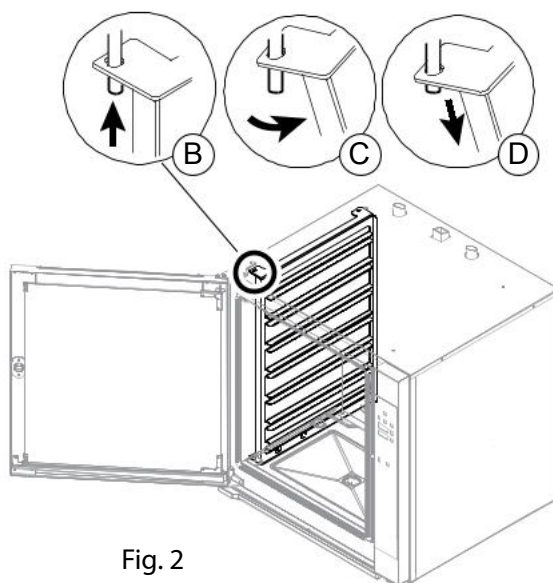


Fig. 2

8.3 MANUELLES REINIGEN



Das Putzen der Apparatur wird nach Entleerung der Backröhre, ohne Grill, Backblech und frei von anderem Zubehör ausgeführt (Abb. 4-5).

Sprühen Sie mit einem normalen Zerstäuber (Abb. 6) auf die gesamte Oberfläche das Reinigungsmittel und wischen Sie mit einem Lappen, der nicht abscheuernd wirkt, gut die gesamte Fläche (Abb. 6).

Danach spülen Sie die Backröhre ausgiebig mit Trinkwasser; verwenden Sie während dieser Arbeit unter keinen Umständen Wasserdruckstrahlen.

Trocknen Sie mit einem nicht scheuernden Lappen die Backröhre nach dem Ausspülen gut ab.

Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

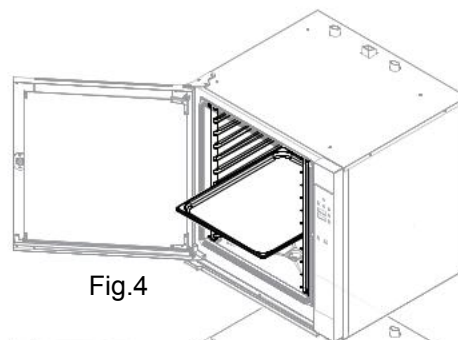


Fig.4

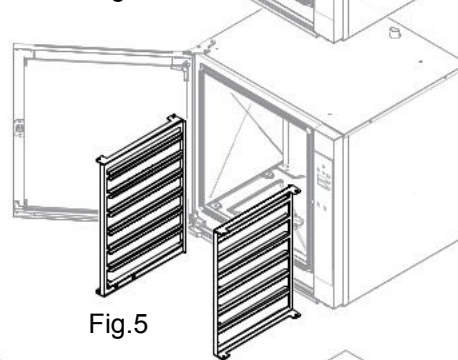


Fig.5

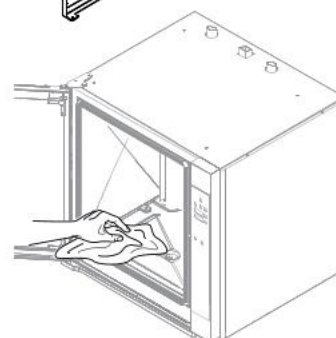
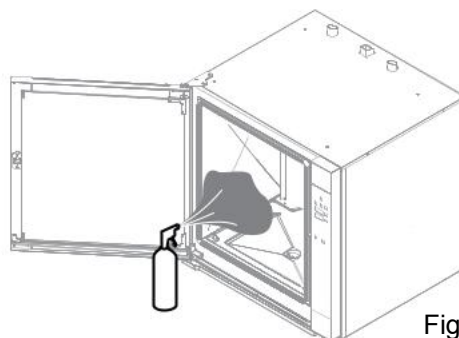


Fig.6

8.4 REGELMÄSSIG AUSZUFÜHRENDE ÜBERPRÜFUNGEN

Reinigung der Backröhre

Im Inneren der Backröhre könnten sich feste Rückstände verschiedenster Art abgelagert haben, weswegen dies durch Sichtkontrolle am Ende eines jeden Tags überprüft werden sollte.

Wenn erforderlich, sind diese Rückstände zu beseitigen und ebenfalls muss ggf. der Filter unten an der Backröhre (Abb. 7) abgedreht werden, damit mögliche verbliebene Rückstände im Abfluss entfernt werden können. Nach Beendigung muss der Filter wieder ins Innere der Backröhre eingesetzt werden.



Bei Bedarf muss der Stift (Abb. 9) von den Blechträgern entfernt werden. Danach müssen diese aus der Backröhre herausgezogen werden.

Reinigung des Filters

Bei Bedarf müssen Sie den Filter (Abb. 8) abschrauben, mit Trinkwasser und mit nicht scheuernden und / oder korrosiven Materialien zur Entfernung von festen Rückständen reinigen. Sorgfältig trocknen. Am Ende muss der Filter wieder angeschraubt werden.



Meldung "Filter Cleaning" (Display 2): führen Sie die regelmäßige Wartung des Filters durch. Nach Beendigung der Reinigungsarbeiten müssen Sie die Taste "MEHR" 5 Sekunden lang drücken, um die Meldung zu löschen.

Reinigung der Sammelbeckens für Kondensat

Im Inneren des Sammelbeckens für Kondensat könnten sich Rückstände abgelagert haben, welche den Durchfluss des gesammelten Kondenswassers behindern, weswegen dies durch Sichtkontrolle am Ende eines jeden Tags überprüft werden sollte. Bei Bedarf müssen diese Rückstände aus den Abflusslöchern (Abb. 11) entfernt werden.

Reinigung des Glases von innen und außen

Die Apparatur besitzt eine festsitzende, an der Tür verankerte sowie eine bewegliche Glasscheibe. Wenn erforderlich und bei vollständig geöffneter Tür wird die Verriegelungen der Glasscheiben (Abb. 10) abgemacht und mit großer Sorgfalt werden beide Glasscheiben geputzt. Vor dem erneuten Befestigen der Glasscheibe an der Tür muss auch das innere, fest angebrachte Glas von jener Seite gereinigt werden.

Kontrolle und Reinigung der Türverkleidung

Nach jeder erfolgten Reinigung der Backröhre und am Ende eines täglichen Durchlaufs muss auch die Türverkleidung durch Putzen derselben in einen guten Zustand versetzt werden (Abb. 12).

Putzen Sie mit Materialien, welche die Türverkleidung nicht abscheuern und keine Korrosion verursachen, trocknen Sie sie gewissenhaft und tragen Sie Vaseline (Lebensmittelqualität) auf der gesamten Oberfläche auf, damit sie weich wird und in gutem Zustand erhalten bleibt.

Kontrolle und Reinigung der Abflüsse

Vergewissern Sie sich, damit das Abwasser ordentlich abgeführt werden kann, dass keine Verstopfungen oder Hindernisse irgendeiner Art im Trakt der Abflussleitungen vorliegen (Abb. 9-13).

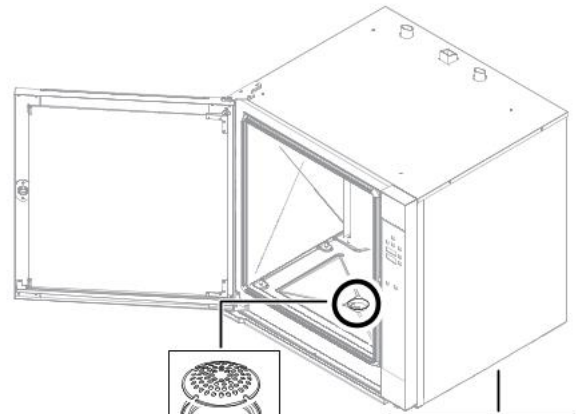


Fig. 7

Fig. 8

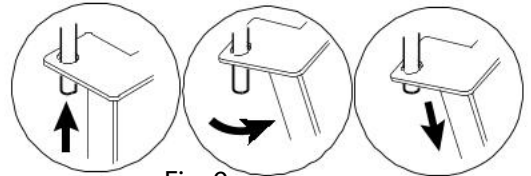


Fig. 9

Fig. 10

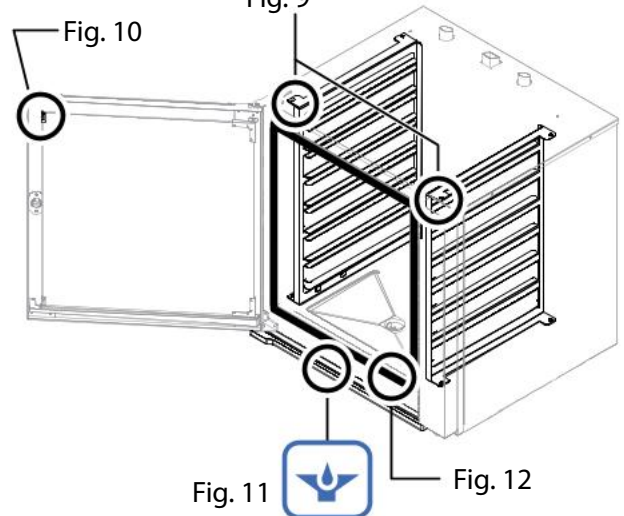


Fig. 11

Fig. 12

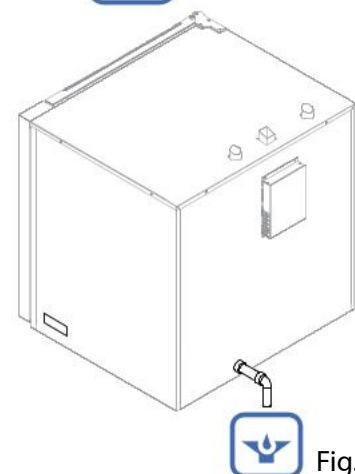


Fig. 13

9. ALARMSIGNALE

9.1 Liste der Alarme

Anomalien werden auf dem Display 2 während des Betriebs angezeigt und können wie folgt beschrieben werden:

P1NO - Alarm der Röhrensonde: Temperaturfühler kaputt oder unterbrochen

P7NO - Alarm Temperatur der Leiterplatte: Leiterplatte überhitzt (von 70° C abweichend).

MOT - Alarm Motorerwärmung: Motor überhitzt.

EFP: fehlerhafter Download/ Update von Software

FLAM: keine Versorgungsflamme

VENT - Alarm Entlüfter: fehlerhafte Funktionsweise der Entlüftungsvorrichtung

Alarm OFF RUN: Lüfter funktioniert nicht ordnungsgemäß.

Drücken Sie die Taste "MEHR" (Abb. 2/D) 5 Sekunden lang, um den Alarm vorübergehend zu löschen. Die Nachricht erscheint bis zur Behebung des Problems.



Kontaktieren Sie den zugelassenen Hilfeservice.

Befugte Wartungstechniker müssen zur Identifizierung der Problemsursache und zur Wiederherstellung des richtigen Funktionierens einschreiten.

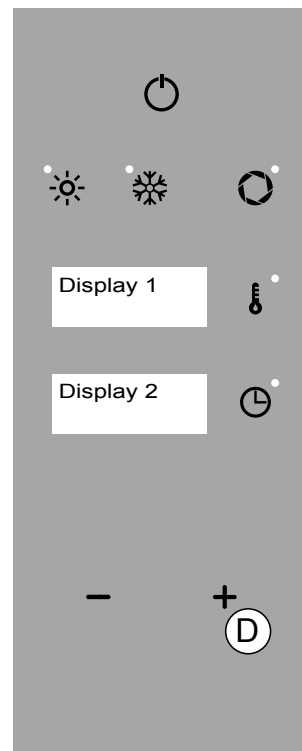


Fig.1

PROBLEMLÖSUNG



Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, versuchen, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle zu lösen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	EINGRIFF
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	- Hauptschalter nicht eingeschaltet. - Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	- Hauptschalter einschalten. - Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter muss wieder eingesetzt werden.
Die Innenwände des Beckens sind mit Kalk bedeckt.	Der Wasserenthärter ist nicht angeschlossen oder ist abgelassen	- Gerät an einen Wasserenthärter anschließen. - Enthärter regenerieren. - Kochkammer entkalken.
In der Kochkammer befinden sich Flecken.	- Wasserqualität. - Minderwertiger Reiniger. - Ungenügendes Nachwischen.	- Wasser filtern (siehe Wasserenthärter). - Empfohlenen Reiniger verwenden. - Noch einmal auswischen.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	- Gashahn zu - Luft in Rohrleitungen vorhanden	- Öffnen Sie den Gashahn - Wiederholen Sie die Vorgänge zum Starten
Wasser fehlt	Der Wasserhahn ist zu	Öffnen Sie den Wasserhahn
Überhitzung der elektronischen Komponenten (Alarm Temperatur der Leiterplatte)	Kühlventil verstopft	Legen Sie den Luftzugang frei oder säubern Sie den Filter
Meldung "Filter Cleaning (Filter reinigen)"	Filterwartung fällig	Reinigung durchführen (siehe 8.4 regelmäßig durchzuführende Kontrollen)



Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst verständigen.

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts



DIE MATERIALIEN MÜSSEN GEMÄSS DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN DES LANDES ENTSORGT WERDEN, IN DEM DAS GERÄT VERSCHROTTET WIRD.

Erklärung gemäß den Richtlinien (siehe n. 0.1 Abschnitt) zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss.

Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Benutzer sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird strafrechtlich verfolgt.



Außerbetriebsetzung und Verschrottung des Geräts müssen durch Fachpersonal erfolgen.

Abfallentsorgung



Während des Gebrauchs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.

Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.



CONVECTIE OVEN

NL

HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN NORMAAL ONDERHOUD



02/2019 - Ed. 5 - Cod.n° 183979

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
HORNO ELÉCTRICO
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
HORNO DE GAS
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS



0. DOCUMENTIDENTIFICATIE

0.1 REFERENTIEKADER REGELGEVING

1. INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Voorwoord - Doel van het document - Lezen van het document - Document bewaren -

Doelgroep - Trainingsprogramma operatoren

Voorbereidende werkzaamheden door de klant - Beoogd gebruik - Toegestane omstandigheden voor de functionering - Keuring en garantie - Vergunning

2. ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

Beschrijving pictogrammen - Algemene procedures voor persoonlijke bescherming -

Signaleringsplaatjes - Voorwoord - Geboden - Verboden - Advies - Aanbevelingen

Rechtsrisico's - Werkwijze in geval van gaslucht in de ruimte

3. BEDRIJFSFUNCTIES

Modus en functie van de toetsen - Beschrijven van de werkingsmodi - Beschrijving van de stopmethodes

4. INWERKINGSTELLING

Eerste inwerkingstelling - Dagelijkse inwerkingstelling - Dagelijkse en langdurige buitenwerkingstelling -

Start van de productie - Inschakeling/Uitschakeling

5. BEDRIJFSPARAMETERS

Datum/Klok - Temperatuur instellen - Tijd instellen - Vochtigheid instellen - Instelling ontluchtingsventiel -

Instelling ventilatorsnelheid - Instelling snelle koeling

6. KOOKPARAMETERS

Convectie

7. HET PRODUCT LADEN EN LOSSEN

Het product laden en lossen

8. NORMAAL ONDERHOUD

Reiniging van de apparatuur - Reiniging voor de eerste inwerkingstelling - Automatisch wassen -

Te verrichten periodieke controles

9. ALARMSIGNALERING

Lijst van alarmen - Problemen oplossen

VERWIJDERING

Buitenbedrijfstelling en ontmanteling van de apparatuur - Afvalverwerking

Voorwoord

Originele instructies. Dit document is opgesteld door de fabrikant in zijn eigen taal (Italiaans). De in dit document opgenomen informatie is voor het exclusieve gebruik door operatoren bevoegd voor de bediening van de apparatuur in kwestie.

De operatoren moeten worden opgeleid met betrekking tot alle aspecten van de werking en de veiligheid. Specifieke veiligheidseisen zijn vermeld in het daaraan gewijde hoofdstuk (zie 2. Algemene Informatie voor de Veiligheid). Dit document mag niet ter inzage aan derden worden gegeven zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. De tekst mag zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant niet gebruikt worden in andere publicaties.

Het gebruik van: Tekeningen/Afbeeldingen/Illustraties/Schema's in het document is enkel indicatief en kan aan wijzigingen onderhevig zijn. De fabrikant behoudt zich het recht voor om zijn activiteiten aan te passen zonder verplicht te zijn deze mede te delen.

Doel van het document

Elke interactie tussen de operator en de apparatuur gedurende zijn gehele levenscyclus is, zowel in de ontwerpfasen als bij het opstellen van dit document, grondig geanalyseerd. Het is dan ook onze hoop dat deze documentatie kan bijdragen in het handhaven van de kenmerkende efficiëntie van de apparatuur. Wanneer de weergegeven instructies strikt worden opgevolgd wordt het risico op arbeidsongevallen en/of economische schade tot een minimum beperkt.

Het document lezen

Het document is onderverdeeld in hoofdstukken die per argument alle informatie verzamelen die nodig is om het apparaat zonder enig risico te bedienen. Elk hoofdstuk is onderverdeeld in paragrafen, elke paragraaf kan preciseringen hebben met een ondertitel en een beschrijving.

Het document bewaren

Dit document maakt integraal deel uit van de originele levering en moet daarom goed worden bewaard en gebruikt gedurende de gehele levensduur van de apparatuur.

Doelgroep

Dit document is bedoeld voor het exclusieve gebruik door de "heterogene" operator (Operator met beperkte bevoegdheden en taken). Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om de werkzaamheden voor normaal onderhoud te verrichten (Reiniging van de apparatuur).

Trainingsprogramma operatoren

Op uitdrukkelijk verzoek van de gebruiker is het mogelijk de voor de bediening van de apparatuur bevoegde operatoren te trainen volgens de in de orderbevestiging vermelde procedure.

Al naar gelang de behoefte kunnen er, bij de fabriek van de fabrikant of van de gebruiker, voorbereidende cursussen gehouden worden voor:

- Homogene operator voor elektrisch/elektronisch onderhoud (Gespecialiseerd Technicus).
- Homogene operator voor mechanisch onderhoud (Gespecialiseerd Technicus).
- Heterogene operator bevoegd voor de bediening (Bediener - Eindgebruiker).

Door de klant uit te voeren voorbereidende werkzaamheden

In afwezigheid van eventuele andere contractuele overeenkomsten zijn normaal gesproken ten laste van de klant:

- voorbereiding van de ruimtes (met inbegrip van eventueel benodigd metselwerk, funderingen of leidingen);
- antislip vloer zonder oneffenheden;
- voorbereiding van de plaats van installatie en de installatie van de apparatuur zelf met inachtneming van de in de layout (fundatieplan) vermelde afmetingen;
- voorbereiding van de eigenbedrijfsinstallatie geschikt voor de behoeften van het systeem (elektriciteitsvoorziening, watervoorziening, gasaansluiting, afvoerstroom);
- aanleg van de elektrische installatie in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving;
- voldoende verlichting in overeenkomst met de plaatselijk geldende regelgeving;
- eventuele vóór en na de elektriciteitsvoorziening geplaatste veiligheidsvoorzieningen (aardlekschakelaars, equipotentiale aardingssystemen, veiligheidskleppen, enz.) zoals bepaald door de plaatselijk geldende wetgeving;
- aardingssysteem in overeenkomst met de geldende regelgeving
- indien nodig, de aanleg van een wateronthardingssysteem (zie technische specificaties).

Gebruiksbestemming

Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik. Het gebruik van de in deze documentatie beschreven apparatuur moet worden beschouwd als "Beoogd Gebruik" indien toegepast voor het koken of regenereren van voedingsmiddelen; elk ander gebruik moet gezien worden als "Oneigenlijk Gebruik" en dus gevaarlijk. De apparatuur moet worden gebruikt onder de in het contract vermelde voorwaarden en binnen de toelaatbare intensiteit zoals beschreven en vermeld in de betreffende paragrafen. Gebruik uitsluitend originele accessoires en reserveonderdelen die door de fabrikant worden geleverd, zodat de overeenstemming met de geldende normen behouden blijft.

Toegestane omstandigheden voor de functionering

De apparatuur is uitsluitend ontworpen voor bedrijf in ruimtes met de beschreven technische beperkingen en intensiteit. Om een optimale werking en veiligheidsomstandigheden te verkrijgen moeten de volgende indicaties in acht worden genomen.

De installatie van de apparatuur moet plaatsvinden op een geschikte plaats waar de normale handelingen voor de bediening en gewoon en buitengewoon onderhoud mogelijk zijn. De ruimte moet derhalve geschikt zijn voor eventuele onderhoudswerkzaamheden, op dusdanige wijze dat de veiligheid van de operator niet in gevaar wordt gebracht.

De ruimte moet verder ook beschikken over de voor de installatie vereiste eigenschappen:

- minimum temperatuur van het koelwater $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- een antislip vloer en de perfecte waterpas plaatsing van de apparatuur;
- de ruimte moet beschikken over systemen voor ventilatie en verlichting zoals voorgeschreven door de plaatselijk geldende regelgeving;
- de ruimte moet beschikken over een afvoer van grijs water, alsook over schakelaars en afsluitschuiven om indien nodig elke vorm van toevoer stroomopwaarts van de apparatuur te blokkeren;
- De muren in de nabijheid van de apparatuur moeten vlamvertragend zijn en/of geïsoleerd van de mogelijke warmtebronnen.

Keuring en garantie

Keuring: de apparatuur is getest door de fabrikant tijdens de montage op de plaats van de productie. Alle certificaten met betrekking tot de uitgevoerde tests worden op verzoek aan de klant geleverd.

Garantie: de garantie heeft een duur van 12 maanden vanaf de datum van facturering en dekt defecte onderdelen die door de koper vervangen en vervoerd moeten worden. De elektrische onderdelen, de accessoires en alle andere verwijderbare voorwerpen worden niet gedekt door de garantie.

De arbeidskosten voor ingrepen van door de fabrikant geautoriseerde technici op de site van de klant voor het verwijderen van de door de garantie gedekte defecten zijn voor rekening van de dealer, behalve in gevallen waarin de aard van het defect zodanig is dat het gemakkelijk door de klant ter plaatse kan worden opgelost. Alle eventueel door de fabrikant samen met de machine geleverde werktuigen en eenmalige onderdelen vallen niet onder de garantie.

De ingrepen voor buitengewoon onderhoud of die het gevolg zijn van een onjuiste installatie worden niet gedekt door de garantie. De garantie is alleen geldig ten opzichte van de oorspronkelijke koper.

De fabrikant is verantwoordelijk voor het apparaat in zijn originele configuratie.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor oneigenlijk gebruik van de apparatuur, voor schade als gevolg van handelingen die niet in deze handleiding opgenomen zijn en niet voorafgaand door de fabrikant goedgekeurd zijn.

De garantie vervalt in geval van:

- Schade veroorzaakt door het transport en/of de verplaatsing; in deze gevallen moet de klant de tussenhandelaar en de transporteur per fax of aangetekende brief met ontvangstbevestiging hierover informeren en de gebeurtenissen op de kopieën van de vervoersdocumenten annoteren. De voor de installatie van de apparatuur gespecialiseerde technicus zal op basis van de schade oordelen of de installatie mogelijk is.

De garantie vervalt eveneens in aanwezigheid van:

- Schade veroorzaakt door onjuiste installatie.
- Schade veroorzaakt door slijtage van de onderdelen door oneigenlijk gebruik.
- Schade veroorzaakt door het gebruik van niet-aanbevolen of niet-originele onderdelen.
- Schade veroorzaakt door slecht onderhoud en/of schade veroorzaakt door gebrek aan onderhoud.
- Schade veroorzaakt door de niet-naleving van de in dit document beschreven procedures.

Vergunning

De vergunning is de toestemming voor het opzetten van een onderneming met betrekking tot de apparatuur.

De vergunning wordt afgegeven door degene die verantwoordelijk is voor de apparatuur (fabrikant, koper, ondertekenaar, tussenhandelaar en/of eigenaar van de onderneming).

Beschrijving van de pictogrammen

GEVAAR



Algemeen gevaar



Gevaar voor elektrocutie



Gevaar hoge temperaturen



Gevaar voor het wegschieten van materialen met hoge temperatuur



Knellingsgevaar van ledematen

VERBODEN



Verbod op alle werkzaamheden door de heterogene operator (onderhoud en/of andere) die onder de gekwalificeerde technische bevoegdheid vallen.



Verbod op alle werkzaamheden door de heterogene operator (installatie, onderhoud en/of andere) zonder eerst de volledige documentatie te raadplegen.

VERPLICHTINGEN



Verplichting om de instructies te lezen alvorens enige werkzaamheid te verrichten.



Verplichting om de elektriciteitsvoorziening te blokkeren, telkens wanneer het nodig is in veilige omstandigheden op de apparatuur te werken.



Verplichting om te voldoen aan de geldende normen voor de afvalverwerking.



Verplichting om een veiligheidsbril te gebruiken.



Verplichting om beschermende handschoenen te gebruiken.



Verplichting om een beschermingshelm te gebruiken.



Verplichting om veiligheidsschoenen gebruiken.



Verplichting om een muts te dragen om onbedoeld verlies van haar te vermijden.

Algemene procedures voor persoonlijke bescherming



Telkens wanneer toegang tot de zone "Ovencompartiment" nodig is, is het belangrijk er aan te denken dat er gevaar voor brandwonden bestaat. Het is dus verplicht om geschikte individuele beschermende maatregelen toe te passen.



Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden. Vermijd het dragen van kleding en voorwerpen zoals armbanden, kettingen, ringen die in het ovencompartiment verstrikt kunnen raken.



Lees de instructies alvorens enige handeling te verrichten.



De elektriciteitsvoorziening blokkeren, telkens wanneer het nodig is in veilige omstandigheden op de apparatuur te werken.

Op de apparatuur aanwezige signaleringsplaatjes



Op de apparatuur zijn de hierna beschreven signalerings- en waarschuwingsplaatjes en -pictogrammen aangebracht. HET is absoluut verboden de op de apparatuur aanwezige plaatjes en pictogrammen te wijzigen of te verwijderen.

DE gebruiker is verantwoordelijk voor het periodiek controleren van de integriteit van de op de apparatuur aanwezige plaatjes en pictogrammen. Indien deze beschadigd zijn moeten ze verwijderd worden en vervangen met bij de klantendienst van de fabrikant opgevraagde exemplaren.



Algemeen gevaar



Aanwezigheid van spanning



Gevaar voor het wegschieten van materialen met hoge temperatuur



Aarding



Aansluiting op het equipotentiaalsysteem

2. ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

Voorwoord

	De handleiding voor gebruik is opgesteld voor de "heterogene" operator (Operator met beperkte bevoegdheden en taken). Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om de werkzaamheden voor normaal onderhoud te verrichten (Reiniging van de apparatuur).
	De operatoren die de apparatuur gebruiken moeten getraind worden in alle aspecten betreffende de functionering en de veiligheid. Ze moeten dus samenwerken, geschikte methoden en instrumenten gebruiken en de vereiste veiligheidsnormen in acht nemen.
	De in dit document opgenomen informatie hebben geen betrekking op het transport, de installatie en het buitengewone onderhoud die door voor deze handelingen gekwalificeerde technische operatoren moeten worden uitgevoerd.
	De "heterogene" operator, doel van deze documentatie, moet op de apparatuur werken nadat de bevoegde technicus de installatie heeft voltooid (transport, bevestiging, aansluitingen voor elektriciteit, water, gas en de afvoer).
	Dit document heeft geen betrekking op informatie betreffende enige wijziging of verandering van deze apparatuur. De fabrikant behoudt zich het recht voor om zijn activiteiten aan te passen zonder verplicht te zijn deze mede te delen.

Verplichtingen - Verboden - Advies - Aanbevelingen

	Bij ontvangst de verpakking van de machine openen en controleren dat de machine en de accessoires tijdens het transport geen schade hebben opgelopen. In dat geval de transporteur hierover onmiddellijk informeren en niet verder gaan met de installatie van de apparatuur. Raadpleeg gekwalificeerd en geautoriseerd personeel om het gedetecteerde probleem te melden. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt tijdens het transport.
	Verbod op alle werkzaamheden door onbevoegde personen (inclusief kinderen, gehandicapten en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vermogens). Verbod op alle werkzaamheden indien men de gehele documentatie niet heeft gelezen.
	Lees de instructies alvorens enige handeling te verrichten.
	Alle vormen van voeding (elektriciteit - gas - water) stroomopwaarts van de apparatuur afsluiten, telkens wanneer men in veilige omstandigheden moet handelen.
	Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden. Met betrekking tot de individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen vastgesteld waaraan de operatoren verplicht moeten voldoen. Geluid ≤ 70 dB
	Verbod om de ventilatieopeningen van de apparatuur te verstoppert met roosters, bladen of andere accessoires die de vrije luchtstroom blokkeren.
	Laat geen voorwerpen of brandbare materialen in de buurt van de apparatuur.
	Voor de verwerking van speciaal afval de geldende regelgeving toepassen.
	Bij het laden en lossen van het product bestaat het resterende risico van brandwonden, dit als gevolg van het per ongeluk in contact komen met: oppervlakken, schalen, bewerkt materiaal.
	Gebruik de recipiënten voor het koken dusdanig dat het product tijdens de bewerking voor de operator zichtbaar blijft. Recipiënten met vloeistoffen kunnen tijdens de bereiding overkoken en gevaarlijke situaties ten gevolge hebben.
	Ontbrekende hygiëne van de apparatuur heeft een vroegtijdige slijtage ten gevolge; deze omstandigheid beïnvloedt de werking en kan tot gevaarlijke situaties leiden.
	Het is absoluut verboden de op de apparatuur aanwezige plaatjes en pictogrammen te wijzigen of te verwijderen.
	Bewaar dit document zorgvuldig zodat het altijd beschikbaar is voor raadpleging door alle gebruikers van de apparatuur.
	De bedieningen van de apparatuur kan alleen met de hand bestuurd worden. Schade veroorzaakt door het gebruik van gepunte, scherpe of soortgelijke voorwerpen doet al het recht op garantie vervallen.
	Om het gevaar op elektrische schokken en brand zoveel mogelijk te beperken moet het apparaat niet met natte handen verbonden of losgekoppeld worden.
	Telkens wanneer toegang tot de kookzone nodig is, is het belangrijk er aan te denken dat er gevaar voor brandwonden bestaat. Het is dus verplicht om geschikte individuele beschermende maatregelen toe te passen.

2. ALGEMENE INFORMATIE VOOR DE VEILIGHEID

Indicaties voor restrisico's

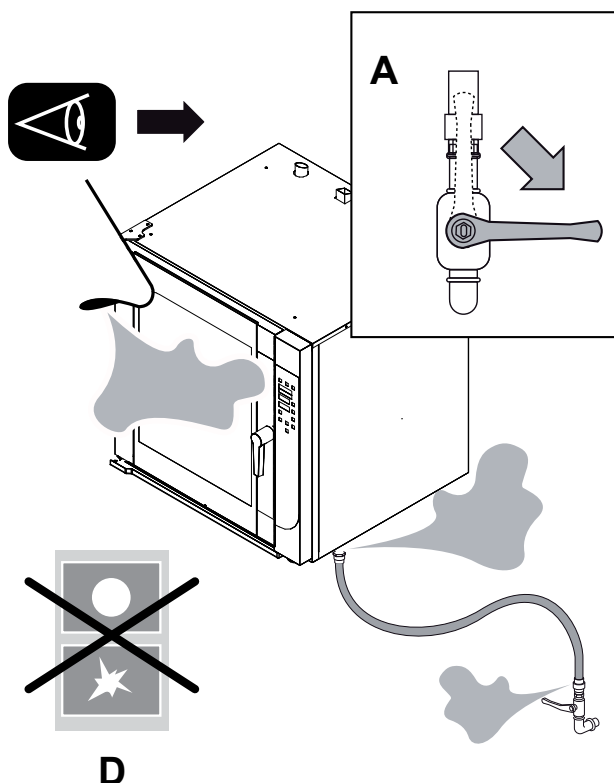
Ondanks de toepassing van regels voor "goede bouwtechniek" en de wettelijke bepalingen die de fabricage en de verkoop van het product regelen, blijven er echter "restrisico's" bestaan waarvan de eliminatie, als gevolg van de aard van de apparatuur, niet mogelijk was. Deze risico's omvatten:

	Restrisico op elektrische schokken: Dit risico bestaat in geval men moet handelen op elektrische en/of elektronische apparatuur in aanwezigheid van spanning.
	Restrisico op brandwonden: Dit risico bestaat in geval men per ongeluk in contact komt met materialen met een hoge temperatuur.
	Restrisico op brandwonden voor het vrijkomen van materiaal Dit risico bestaat in geval men per ongeluk in contact komt met vrijkomende materialen met een hoge temperatuur. Te volle recipiënten met vloeistoffen of met vaste stoffen die tijdens de opwarming van morfologie veranderen (en van een vaste stof veranderen in vloeistof), kunnen, indien verkeerd gebruikt, brandwonden veroorzaken. Tijdens de verwerking moeten de gebruikte recipiënten op goed zichtbare niveaus worden geplaatst.
	Restrisico explosiegevaar Dit risico bestaat in geval van: • gaslucht in de ruimte; • gebruik van de apparatuur in een atmosfeer met mogelijk explosieve stoffen; • gebruik van voedsel in gesloten recipiënten (zoals potten en blikken) indien deze niet geschikt zijn voor het doel.
	Restrisico brandgevaar Dit risico bestaat in geval van: • gebruik met brandbare vloeistoffen (zoals bijvoorbeeld alcohol).

Werkwijze in geval van gaslucht in de ruimte

	In geval van gaslucht in de ruimte is het verplicht om de hierna beschreven procedure met uiterste voorzichtigheid te verrichten.
---	--

- Onmiddellijk de gasvoorziening onderbreken (de gaskraan sluiten - detail A).
- De ruimte onmiddellijk ventileren.
- Geen enkel elektrisch apparaat in de ruimte activeren (details B-C-D).
- Geen enkel apparaat activeren dat vonken of vlammen kan maken (details B-C-D).
- Gebruik een, aan de ruimte waar de gaslucht was, extern communicatiemiddel om de bevoegde entiteiten te waarschuwen (elektriciteitsbedrijf en/of brandweer).



3. OPERATIONELE FUNCTIES

Bediening en functies van de toetsen

De opstelling van de afbeeldingen is louter indicatief en kan onderhevig zijn aan variaties.

-  Toets "ON/OFF": inschakelen, uitschakelen en/of een functie verlaten.
-  Toets "CONVECTIE": bereidingswijze "Convectie".
-  Toets "VENTILATIE": werkingswijze "Ventilatie".
-  Toets "ONTLUCHTING": ventiel open (led knippert), ventiel dicht (led uit).
-  Toets "TEMPERATUUR": temperatuur kookproces.
-  Toets "TIJD": tijd kookproces.
-  Toets "MINDER" en "MEER": om de gekozen parameter te verlagen of te verhogen.

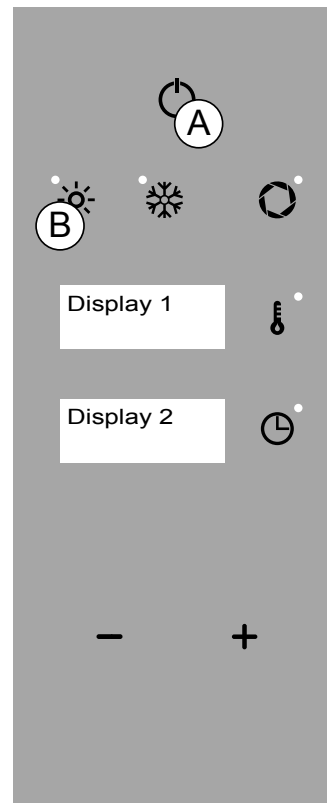


Fig.1

3.2 Beschrijving van de werkingsmodi

- Modus "UIT": weergave klok (Afb.1 Display 2).
- Modus "STAND-BY": weergave naam oven en klok (Afb.1 Display 1 e 2).
- Modus "HOOFDMENU": functie "CONVECTIE" actief (Afb.1/B), temperatuur 180° C (Afb.1 Display 1) en tijd 0:00 (Afb.1 Display 2).



De instructies van deze handleiding zijn bedoeld voor de oven in "STAND-BY"-modus en met de door de fabrikant ingestelde parameters, indien niet anders vermeld



LED aan / FUNCTIE ingeschakeld - LED uit / FUNCTIE uitgeschakeld.

Het is niet mogelijk gelijktijdig twee functies te kiezen (drievoudige akoestische foutmelding).

In de modus "STAND-BY", zal de oven, na 15 seconden inactiviteit, overgaan naar de modus "UIT".

In de modus "selectie van de functie" of "selectie van de parameter", zal de oven, na 5 seconden inactiviteit, de getoonde functie of waarde opslaan (Afb.1 Display 1 - 2).

Wanneer het apparaat in de HANDMATIGE modus wordt gebruikt moet de operator telkens alle gewenste parameters instellen (zie 5-6. Bedrijfsparameters - Koken).



Na het voltooien van de ingestelde tijd verschijnt het knipperende bericht "EINDE" (Afb.1 Display 1-2). Druk twee keer op de toets "ON/OFF" (Afb 1/A) om terug te keren naar de modus "STAND-BY".

3. OPERATIONELE FUNCTIES

3.3 Beschrijving van de stopmethodes

De lijst van verschillende stopmethodes wordt als volgt beschreven:



In geval van dreigend gevaar moet de apparatuur van alle voedingsbronnen worden afgesloten (Elektriciteit-Water-Gas).

1. Noodstop

In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn moet de elektriciteitsvoorziening stroomopwaarts van de apparatuur met de specifieke veiligheidsvoorzieningen onderbroken worden.

Herstart:

Raadpleeg, voor het opnieuw starten van de productiecyclus, de geautoriseerde technische servicedienst.

2. Stop tijdens een bewerkingsfase

Ga als volgt te werk om de werking tijdens een productiecyclus te stoppen:
Druk op "ON/OFF" (Afb.2/A) om de werkzaamheden te stoppen.

Herstart:

Voor het opnieuw starten van de productiecyclus na een stopzetting, volg de procedure zoals weergegeven in: "Dagelijkse inwerkingstelling".

3. Stop voor de opening van de deur tijdens de functionering

Het is mogelijk om de functionering van de apparatuur onmiddellijk te stoppen door de deur te openen.

Herstart:

Na het oplossen van de omstandigheden die de opening van de deur noodzakelijk maakten, kan de bevoegde operator de functionering van de apparatuur opnieuw starten met het sluiten van de deur.



Het apparaat heeft hete oppervlakken: de deur, het glas en de voorkant. Wanneer de oven heet is moet de deur voorzichtig geopend worden; ga naast het apparaat staan om directe warmtebronnen te vermijden: het verzamelde stoom kan brandwonden veroorzaken.

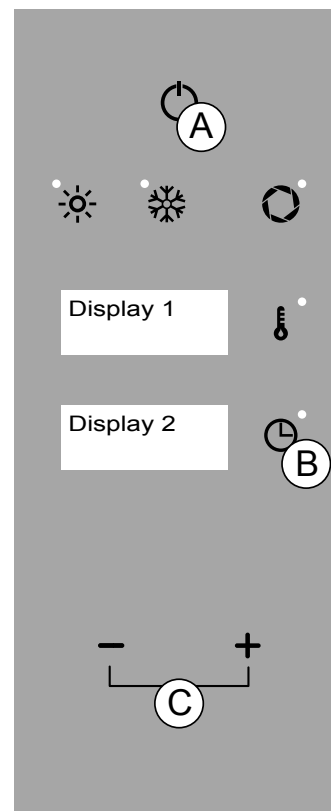


Fig.2

4. INBEDRIJFSTELLING

4.1 Eerste inwerkingstelling



De apparatuur moet bij de eerste inwerkingstelling en na een langdurige inactiviteit zorgvuldig gereinigd worden om elk spoor van restmaterialen te verwijderen (zie par. Normaal Onderhoud).



Reiniging voor de eerste inwerkingstelling

Bij de reiniging van de apparatuur geen directe waterstraal of hogedrukspuit gebruiken. De beschermende kleefolie handmatig van de buitenkant verwijderen en alle externe delen van de apparatuur zorgvuldig reinigen. Na het voltooiën van de beschreven reinigingswerkzaamheden van de externe delen, moet men verder gaan zoals beschreven in "Dagelijkse Reiniging" (zie "9. Normaal Onderhoud").

4.2 Dagelijkse inbedrijfstelling

Procedure:

1. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur.
2. Controleer de juiste werking van het afzuigstelsel van de ruimte.
3. Indien nodig de stekker van de apparatuur in het betreffende stopcontact steken.
4. De netwerkafluitingen stroomopwaarts van de apparatuur openen (Gas - Water - Elektriciteit).
5. Controleer dat de waterafvoer (indien aanwezig) vrij is van verstoppingen.
6. Ga verder vanaf de stappen beschreven onder "Start van de productie".

4.3 Dagelijkse en langdurige buitenwerkingstelling

Procedure:

1. De netwerkafluitingen stroomopwaarts van de apparatuur sluiten (Gas - Water - Elektriciteit).
2. Controleren of de afvoerkransen (indien aanwezig) in de gesloten positie staan.
3. Controleer de staat van reiniging en hygiëne van de apparatuur (zie Normaal Onderhoud).



In geval van langdurige inactiviteit moeten de meest aan oxidatie blootgestelde delen als beschermd worden zoals beschreven in het betreffende hoofdstuk (zie Normaal Onderhoud).

4.4 Start van de productie



Alvorens verder te gaan zie "Dagelijkse inwerkingstelling".



Bij het laden en lossen van het product bestaat het resterende risico van brandwonden, dit als gevolg van het per ongeluk in contact komen met: het ovenoppervlak, schalen of bewerkt materiaal.



Gebruik geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen. Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden.



GASBRANDER Aan / °C knippert - GASBRANDER Uit / °C brandt vast (Afb 3/B)

4.5 Inschakeling/Uitschakeling

Druk op de toets "ON/OFF" om het hoofdmenu te activeren (Afb 3/A).

Druk op de gewenste functie (Afb 3/C).



In de modus selectie van de functie en/of parameter zal de oven na 5 seconden inactiviteit de getoonde waarde opslaan (Display 1 - 2)

Voor de uitschakeling:

1. Druk in de modus hoofdmenu op de toets "ON/OFF" (Afb 3/A).
2. Druk in de modus functies op de toets "ON/OFF" om de bewerking te stoppen en de functie te verlaten.
3. zie 4.3 Dagelijkse buitenwerkingstelling.

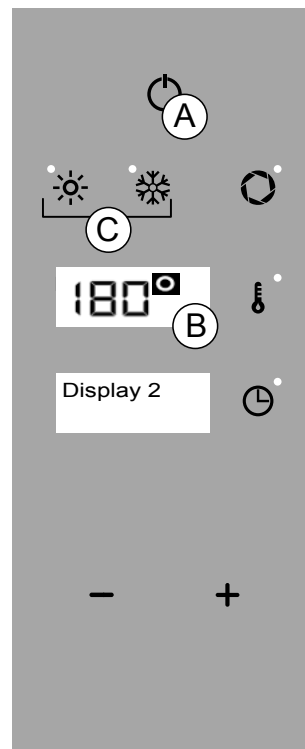


Fig.3

5. BEDRIJFSPARAMETERS



Alvorens verder te gaan, lees aandachtig "Beschrijving van de werkingsmodi"

5.1 DATUM/KLOK

Om de datum en de tijd in te stellen druk tegelijkertijd, in de modus hoofdmenu, gedurende 3 seconden op de toetsen "TIJD" en "TEMPERATUUR" (Afb 1/B+C).

Voorbeeld: **Display 1 toont "JAAR"**

Display 1 toont "2019".

Druk op de toets "TIJD" (Afb 1/B) en met de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb 1/D) het huidige jaar instellen.

Druk op de toets "TEMPERATUUR" (Afb 1/C) en met de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb 1/D) "MONTH" selecteren (Afb 1 - Display 2).

Druk op de toets "TIJD" (Afb 1/B) en met de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb 1/D) de huidige maand instellen.



Voor het opslaan van "DAG", "UUR" en "MIN" de beschreven handelingen herhalen.



Na 20 seconden inactiviteit zal de oven terugkeren naar de modus "STAND-BY".

Druk gedurende 5 seconden op de toets "ON/OFF" (Afb 1/A) om te bevestigen. Een drievoudige geluidssignaal bevestigt de opslag.

Druk op de toets "ON/OFF" (Afb 1/A) om af te sluiten zonder op te slaan.

5.2 INSTELLING TEMPERATUUR

Druk op de toets "ON/OFF" om het hoofdmenu te activeren (Afb 1/A).

Druk op de toets "TEMPERATUUR" (Afb 1/C) en met de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb 1/D) de temperatuur **tussen 40° en 250°** instellen.

Druk op de toets "TEMPERATUUR" om te bevestigen (Afb 1/C).

Druk op de toets "ON/OFF" (Afb 2/A) om af te sluiten.

5.3 TIJD INSTELLEN

Druk op de toets "ON/OFF" (Afb 1/A).

Druk op de toets "TIJD" (Afb 1/B) en met de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb 1/D) de tijd tussen oneindig, 1 minuut en 09:00 uren/minuten instellen.

De vooraf ingestelde tijd wordt weergegeven op het Display 2.

Druk op de toets "TIJD" om te bevestigen (Afb 1/B).



HET is verplicht de tijd in te stellen alvorens de oven te starten.

In de tijdmodus "oneindig" zal de weergegeven tijd verhogen, in de tijdmodus "ingesteld" zal de weergegeven tijd verminderen (Afb.1/B - Display 2).

Druk op de toets "ON/OFF" (Afb 2/A) om af te sluiten.

5.4 VOCHTIGHEID INSTELLEN (HUMIDITY)

Druk op de toets "ON/OFF" om het hoofdmenu te activeren (Afb 1/A).

Druk 3 seconden op de toets "CONVECTIE" (Afb.1/E).

Druk op de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb 1/D) en stel een waarde tussen 0 en 5 in.

Druk op de toets "ON/OFF" (Afb 2/A) om af te sluiten.

5.5 INSTELLING VAN DE ONTLUCHTINGSKLEP

Druk op de toets "ON/OFF" om het hoofdmenu te activeren (Afb 1/A).

Druk op de toets "ONTLUCHTING" (Afb.1/F - led aan/ONTLUCHTING OPEN, led uit/ONTLUCHTING GESLOTEN) om het ontluchttingsventiel van de motor te openen of te sluiten.



De selectie van de modus "ONTLUCHTING OPEN" bemogelijkt de afvoer van de vochtigheid uit het ovencompartiment, de selectie van de modus "ONTLUCHTING GESLOTEN" behoudt de vochtigheid in het ovencompartiment.

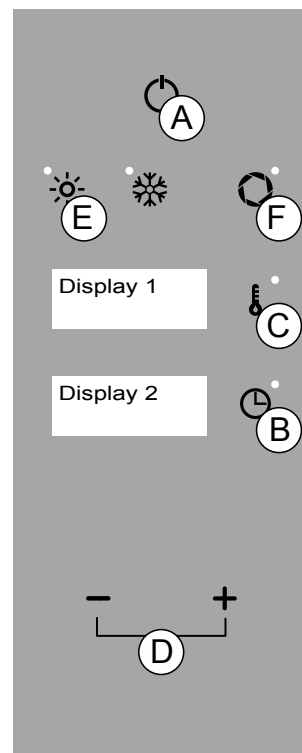


Fig.1

5. BEDRIJFSPARAMETERS

5.6 INSTELLING SNELHEID VAN DE VENTILATOR (FAN SNELHEID)

Druk op de toets "ON/OFF" om het hoofdmenu te activeren (Afb 2/A).
Met de toetsen "MINDER" en "MEER" een waarde **tussen 1 en 3** instellen.



Voor de instelling van de snelheid van de ventilator mag er geen enkele parameters geselecteerd zijn.

Druk op de toets "ON/OFF" (Afb 2/A) om af te sluiten.

5.7 INSTELLING VAN DE SNELLE KOELING

Om de temperatuur van het ovencompartiment snel te verminderen, druk in de modus hoofdmenu op de toets "VENTILATIE" (Afb 2/F).

Druk op de toets "TEMPERATUUR" (Afb 2/C) en met de toetsen "MINDER" en "MEER" (Afb 2/D) de gewenste temperatuur **tot een minimum van 40°** instellen.



Voor het starten van de snelle koeling is het verplicht een temperatuur $\leq 31^{\circ}\text{C}$ ten opzichte van de temperatuur van de oven in te stellen

Druk op de toets "TIJD" (Afb 2/C) en met de toetsen "MINDER" EN "MEER" (Afb 2/D) de tijd "ONEINDIG" (Afb 2 Display 2) instellen,



HET is verplicht de tijd in te stellen alvorens de koeling te starten.

Na het voltooien van de koeling verschijnt het knipperende bericht "END" (Display 1 en 2). Druk twee keer op de toets "ON/OFF" (Afb 2/A) om terug te keren naar het hoofdmenu.

Druk op de toets "ON/OFF" (Afb 2/A) om de functie te onderbreken.

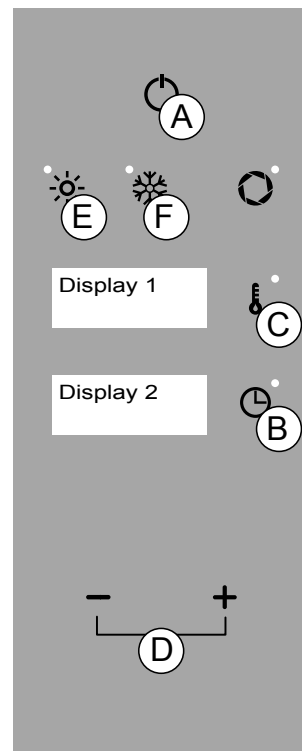


Fig.2

6. KOOKPARAMETERS

6.1 CONVECTIE

Druk op de toets "ON/OFF" om het hoofdmenu te activeren (Afb 1/A).

Stel de temperatuur in (zie 5.2 Instelling temperatuur).

Stel de tijd in (zie 5.3 Tijd instellen)

Indien nodig, het "Ontluchttingsventiel" instellen (zie 5.5 Instelling ontluchttingsventiel), de snelheid van de ventilator (zie. 5.6 Instelling snelheid ventilator) en de vochtigheidsfunctie (zie 5.4 Vochtigheid instellen)



HET is verplicht de tijd in te stellen alvorens de oven te starten.

Op het Display 2 begint de tijd te verminderen (modus ingestelde tijd) of te vermeerderen (modus oneindige tijd).

Druk op de toets "ON/OFF" (Afb 1/A) om af te sluiten.

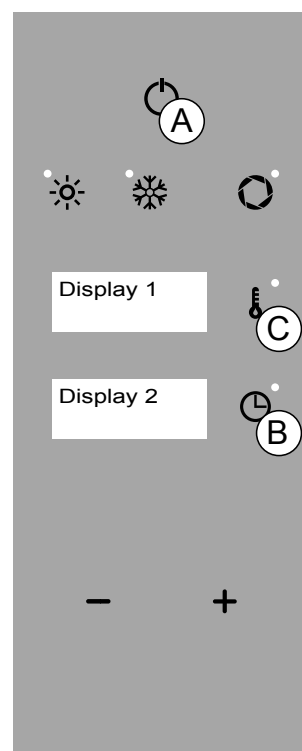


Fig.1

7. HET PRODUCT LADEN EN LOSSEN



Bij het laden en lossen van het product bestaat het resterende risico van brandwonden, dit als gevolg van het per ongeluk in contact komen met: de ovenoppervlakken, schalen of met het bewerkte materiaal.



Telkens wanneer toegang tot de zone "Ovencompartiment" nodig is, is het belangrijk er aan te denken dat er gevaar voor brandwonden bestaat. Het is dus verplicht om geschikte individuele beschermende maatregelen toe te passen. Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden



Draag de juiste persoonlijke beschermende kleding vóór de uitvoering van de reinigingswerkzaamheden (masker, handschoenen, bril)



Sta bij het openen van de deur aan de zijkant van het apparaat om contact met directe warmtebronnen te vermijden.



Opening deur: pak de handgreep vast, draai deze naar rechts of links en trek om het veermechanisme vrij te maken.

Sluiting deur: pak de handgreep vast en druk de deur tot het blokkeren van het veermechanisme.



Zie "5. Bedrijfsparameters " alvorens de oven met

HET PRODUCT TE LADEN

Laad het te bewerken product op de bakplaat(en) en plaats deze in de vooraf in de oven gemonteerde plaatsteunen. (Afb. 1)

Start de procedure voor de dagelijkse inwerkingstelling (zie 4.2 Inbedrijfstelling).

HET PRODUCT UITLADEN

Open de ovendeur en verwijder de bakplaten uit de plaatsteunen; gebruik hierbij de geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen.



Na het voltooien van de bewerking, indien nodig, de onderhoudsprocedure starten (zie 9. Normaal Onderhoud).

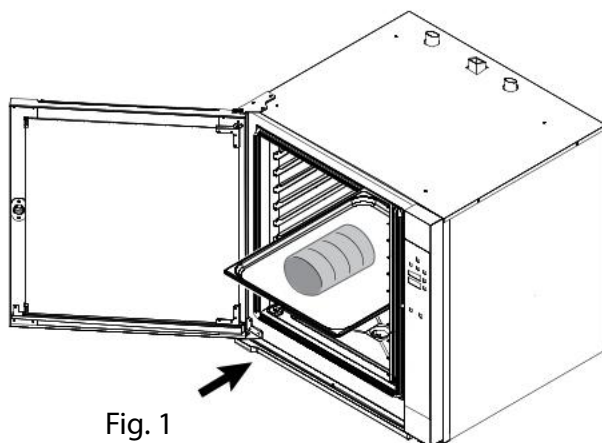


Fig. 1

8.1 REINIGING VAN APPARATUUR

Algemene waarschuwingen



De apparatuur wordt gebruikt voor de voorbereiding van levensmiddelen, het is derhalve noodzakelijk bijzondere aandacht te besteden aan alles was betrekking heeft op de hygiëne: de apparatuur en de omringende omgeving moeten contant schoon worden gehouden.



De apparatuur moet regelmatig gereinigd worden en iedere aanslag en/of afzetting van voedsel moet verwijderd worden



De reiniging van de apparatuur moet plaatsvinden met een leeg ovencompartiment



In geval van langdurige inactiviteit moeten alle voedingsbronnen losgekoppeld worden; bovendien is het noodzakelijk een grondige reiniging van alle interne en externe onderdelen van de apparatuur te verrichten.



Telkens wanneer toegang tot de zone "Ovencompartiment" nodig is, is het belangrijk er aan te denken dat er gevaar voor brandwonden bestaat. Het is dus verplicht om geschikte individuele beschermende maatregelen toe te passen. Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden



Draag de juiste persoonlijke beschermende kleding vóór de uitvoering van de reinigingswerkzaamheden (masker, handschoenen, bril)



Sta bij het openen van de deur aan de zijkant van het apparaat om contact met directe warmtebronnen te vermijden.



Het chemische effect van zout en/of azijn of andere zure stoffen, kan op lange termijn tijdens het koken leiden tot corrosie van de binnenkant van het ovencompartiment. Derhalve moet de apparatuur aan het einde van de bewerking van deze stoffen grondig gewassen worden met reinigingsmiddel en zorgvuldig gespoeld worden



Het vloeibare reinigingsmiddel voor de reiniging van het compartiment moet bepaalde chemische kenmerken hebben:

- pH hoger dan 12
- vrij van chloride/ammoniak en met een aan water gelijke viscositeit en dichtheid



Lees zorgvuldig de instructies op het etiket van de reinigingsmiddelen. Draag een beschermende uitrusting, geschikt voor de te verrichten werkzaamheden. (Zie beveiligingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking)



Gebruik niet-agressieve producten voor de externe reiniging van de apparatuur (gebruik reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor het schoonmaken van staal en glas)



Let goed op om de roestvrijstalen oppervlakken niet te beschadigen; in het bijzonder, vermijd het gebruik van bijtende producten en gebruik geen schurend materiaal of scherp gereedschap



De oppervlakken met drinkwater schoonspoelen en drogen met een absorberende doek of ander niet-schurend materiaal.



Bij de reiniging van de apparatuur geen directe waterstraal of hogedrukspuit gebruiken.



Na het voltooien van de reinigingsprocedure is het noodzakelijk de afdichtingen van de deur te wassen met water en neutrale zeep en ze zorgvuldig te drogen. Vervolgens een laagje talkpoeder over het gehele oppervlak van de afdichting aanbrengen. De werkzaamheden voor het goede behoud van de afdichtingen moeten wekelijks worden uitgevoerd



Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden gedaan zonder toezicht.



Wacht tot de temperatuur van het apparaat en alle onderdelen is afgekoeld, zodat de gebruiker niet wordt verbrand

8. NORMAAL ONDERHOUD

Overzichtstabel: taken - handeling - frequentie



"Heterogene" Operator

Persoon die gemachtigd en gelastigd wordt met de bediening van de apparatuur met actieve veiligheidsvoorzieningen, in staat om eenvoudige taken uit te voeren.



"Homogene" Operator

Ervaren operator, bevoegd voor de hantering, transport, installatie, onderhoud, reparatie, en ontmanteling van de apparatuur.

	TYPE HANDELING	FREQUENTIE VAN DE WERKZAAMHEDEN
	Reiniging voor de eerste inwerkingstelling Reiniging van het ovencompartiment Reiniging filter Reiniging van het interne en externe glas Controle en reiniging afdichting deur	Bij ontvangst, na de installatie Aan het einde van de dagelijkse productie Indien nodig Indien nodig Aan het einde van de wekelijkse productie
	Controle en reiniging afvoeren	Elke 30 dagen met zeer hard water zonder waterontharder

8.2 REINIGING EERSTE INWERKINGSTELLING



De apparatuur wordt bij het verlaten van de fabriek behandeld met speciale materialen om de meest blootgestelde onderdelen te beschermen.



De apparatuur moet bij de eerste inwerkingstelling grondig gereinigd worden om elke rest van vreemd materiaal aan de binnen- en buitenkant van het compartiment te verwijderen.

De beschermende kleeffolie handmatig van de buitenkant verwijderen en alle externe delen van de apparatuur zorgvuldig reinigen.



Gebruik geen schurende gereedschappen en gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen (zie 9.1 algemene instructies)

Ga, na het verrichten van de beschreven handelingen voor de externe reiniging verder met de reiniging van de binnenkant van de oven.



De reiniging van de apparatuur moet plaatsvinden met een leeg ovencompartiment

Open de deur en verwijder de platen (indien aanwezig) vanuit de plaatsteunen (Afb. 1).

Verwijder de plaatsteunen door ze weg te nemen van de betreffende pennen (Afb. 2/B-C-D).

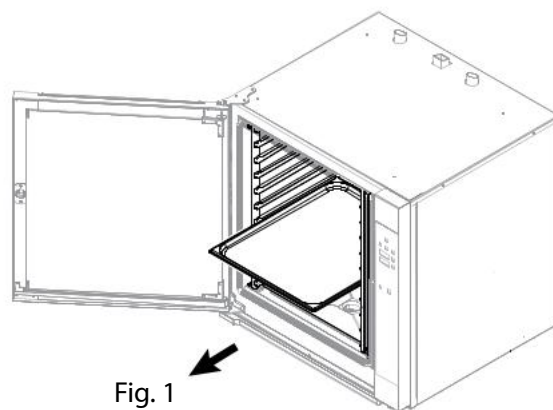


Fig. 1

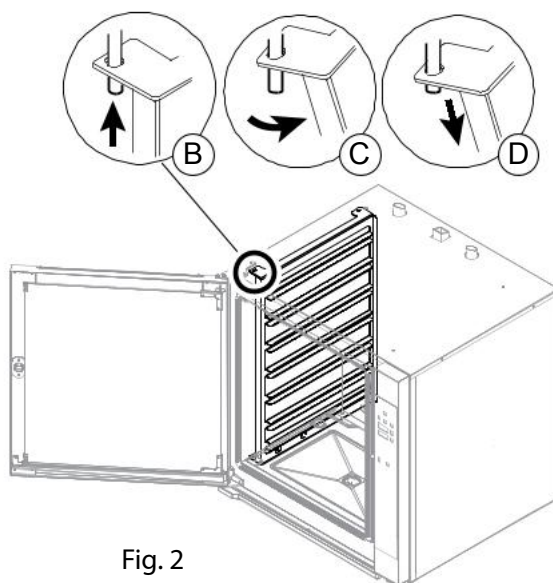


Fig. 2

8.3 HANDMATIG WASSEN



De reiniging van de apparatuur moet worden verricht met het lege compartiment, zonder roosters, platen of andere accessoires (Afb.4-5).

Met behulp van een gewone verstuivingsfles (Afb. 6) over het gehele oppervlak van het compartiment de reinigingsvloeistof aanbrengen en handmatig met behulp van een niet-schurende het gehele oppervlak grondig reinigen (Afb. 6).

Na het voltooien van de werkzaamheden het compartiment grondig met drinkwater spoelen; gebruik hierbij nooit waterstralen onder druk.

Na het voltooien van de beschreven handelingen de oven met een niet-schurende doek zorgvuldig drogen.

Herhaal indien nodig de eerder beschreven verrichtingen voor een nieuwe reinigingscyclus.

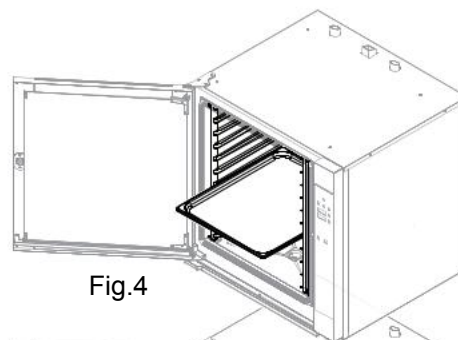


Fig.4

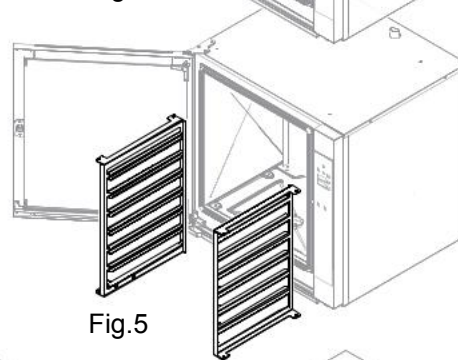


Fig.5

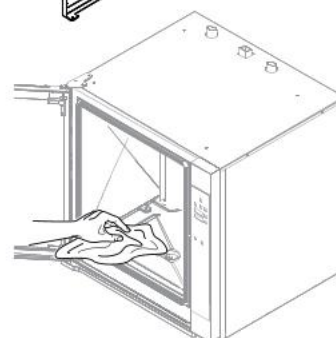
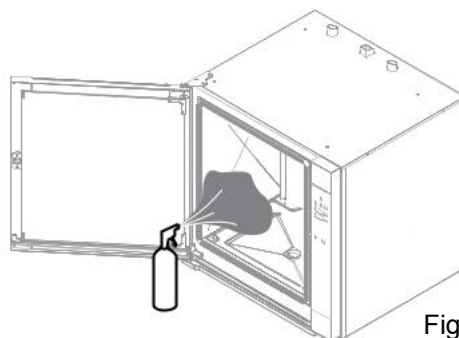


Fig.6

8. NORMAAL ONDERHOUD

8.4 TE VERRICHTEN PERIODIEKE CONTROLES

Reiniging van het ovencompartiment

In het compartiment kunnen er resten van verschillende aard aanzetten; het is noodzakelijk dit aan het einde van de dag te controleren.

Indien nodig de resten handmatig verwijderen het filter op de bodem van het compartiment (Afb. 7) wegnemen om de afvoer van eventueel achtergebleven resten vrij te maken. Na het voltooien van de handelingen het filter terug plaatsen in het ovencompartiment.



Indien nodig de plaatsteunen van de pinnen (Afb. 9) wegnemen en uit het compartiment verwijderen.

Reiniging filter

Indien nodig het filter losdraaien (Afb. 8), wassen met drinkwater en niet-schuren en of -bijtend materiaal om mogelijke vaste resten te verwijderen. Zorgvuldig drogen. Na het voltooien van de handelingen het filter weer vastdraaien.



Bericht "Filter Cleaning" (Display 2): ga verder met het normale onderhoud van het filter. Druk, na het voltooien van de reiniging gedurende 5 seconden op de toets "MEER" om het bericht te verwijderen

Reiniging opvangbak condens

In de opvangbak condens kunnen resten aanwezig zijn die het wegstromen van de verzamelde vloeistof belemmeren; dit moet aan het einde van de dag gecontroleerd worden. Indien nodig deze resten handmatig verwijderen om het afvoergat vrij te maken (Afb. 11).

Reiniging intern en extern glas

Het apparaat heeft een aan de deur bevestigde ruit en een afneembare ruit. Indien nodig en met de compleet geopende deur, de klemmen van de ruit (Afb.10) ontgrendelen en, zeer voorzichtig, de afneembare ruit aan beide kanten reinigen. Alvorens het weer aan de deur te bevestigen ook, de vaste ruit zorgvuldig reinigen.

Controle en reiniging afdichting deur

Na elke wasprocedure van het ovencompartiment en aan het einde van de dagelijkse cyclus, moet voor het goede behoud de deurafdichting zorgvuldig gereinigd worden (Afb.12).

Was de afdichting met niet-schurende en/of niet-bijtende producten, droog zorgvuldig en breng vervolgens over het gehele oppervlak een laagje vaseline-olie geschikt voor voedingswaren aan om de afdichting zacht en goed te bewaren.

Controle en reiniging afvoeren

Voor een correcte afvoer van het water in het riool moet men de gehele leiding op obstakels of andere belemmeringen controleren (Afb.9-13).

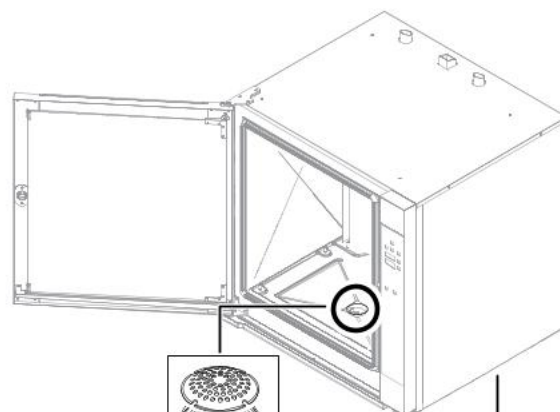


Fig. 7

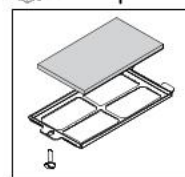
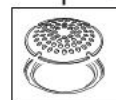


Fig. 8

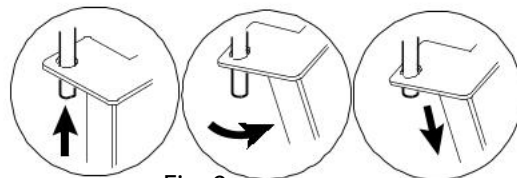


Fig. 9

Fig. 10

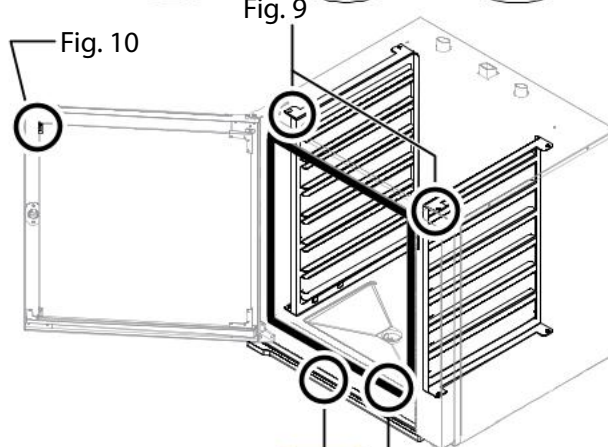


Fig. 11



Fig. 12

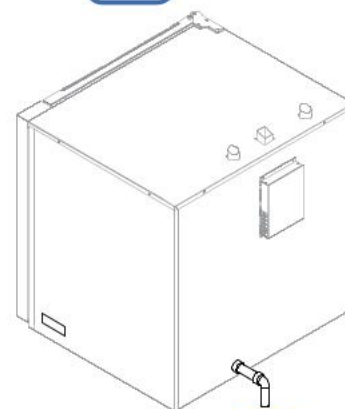


Fig. 13

9. SIGNALERING ALARMEN

9.1 Lijst van alarmen

De storingen worden tijdens de werking op de display 2 weergegeven; zie de beschrijving:

P1NO - Alarm sonde oven: temperatuursonde defect of onderbroken.

P7NO - Alarm temperatuur kaart: kaart oververhit (meer dan 70°C).

MOT - Thermische alarm motor: motor oververhit.

EEP: fout laden/update software.

FLAM: geen vlam voeding.

VENT - Alarm Ontluchting: afwijkende werking ontluchtingseenheid.

Alarm OFF RUN: gestoorde werking van de ventilatie-eenheid.

Druk gedurende 5 seconden op de toets "MEER" (Afb 2/D) om het alarm tijdelijk uit te schakelen. Het bericht zal tot het oplossen van het probleem opnieuw weergegeven worden.



Raadpleeg de geautoriseerde servicedienst.

De geautoriseerde onderhoudstechnicus moet de oorzaak van het probleem vaststellen en de correcte werking herstellen

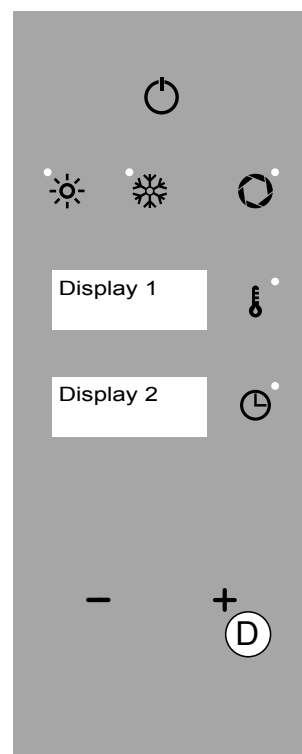


Fig.1

PROBLEMEN OPLOSSEN



Indien de apparatuur niet naar behoren werkt, probeer dan de kleine problemen met behulp van deze tabel op te lossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het is niet mogelijk het apparaat in te schakelen	- De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld - De circuitbreker of de magnetothermische schakelaar heeft ingegrepen	- De hoofdschakelaar activeren - De circuitbreker en/of de magnetothermische schakelaar herstellen
De interne wanden zijn bedekt met kalkaanslag	De waterontharder is niet aangesloten of is ontladen	- Verbind het apparaat met een waterontharder - De waterontharder regenereren - Het ovencompartiment ontkalken
Er zijn vlekken in het ovencompartiment	- Kwaliteit van het water - Slecht reinigingsmiddel - Onvoldoende spoeling	- Het water filtreren (zie waterontharder) - Gebruik een aanbevolen reinigingsmiddel - Herhaal de spoeling
Het gasapparaat gaat niet aan	- Gaskraan gesloten - Lucht in de leiding	- Open de gaskraan - Herhaal de startprocedure
Gebrek aan water	De waterkraan is gesloten	Open de waterkraan
Oververhitting van elektrische onderdelen (Alarm temperatuur kaart)	Koelventilatoren belemmerd	De luchtstroom herstellen of de filters reinigen
Bericht "Filter Cleaning"	Tijdsinterval onderhoud filter verschreden	De reiniging uitvoeren (zie 8.4 Te verrichten periodieke controles)



Indien het niet mogelijk is de oorzaak van het probleem op te lossen, schakel dan het apparaat uit en sluit het af van alle voedingsbronnen; raadpleeg vervolgens de bevoegde technische servicedienst

Buitenwerkingstelling en ontmanteling van de apparatuur



VERPLICHTING OM DE SPECIALE MATERIALEN TE VERWIJDEREN IN OVEREENKOMST MET DE OP DE PLAATS VAN ONTMANTELING GELDENDE WETTELIJKE PROCEDURE.

IN OVEREENKOMST met de Richtlijnen (zie par.0.1) met betrekking tot de gebruiksvermindering van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur en tot de verwerking van afvalstoffen. Het op de apparatuur of op de verpakking weergegeven symbool van de doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat het product aan het einde van de levensduur gescheiden van ander afval moet worden ingezameld.

De gescheiden inzameling van deze apparatuur aan het einde van de levensduur wordt door de fabrikant georganiseerd en beheerd. De gebruiker die deze apparatuur wenst af te voeren moet dus de fabrikant benaderen en het door deze vastgestelde systeem volgen om de gescheiden inzameling van de apparatuur waarvan de levensduur ten einde is. De adequate gescheiden inzameling van de voor recycling ontmantelde apparatuur en de latere bestemming voor de milieuvriendelijke verwerking en ontmanteling draagt bij aan het vermijden van mogelijke negatieve effecten op het milieu en de volksgezondheid en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur is samengesteld. De oneigenlijke ontmanteling van het product door de bezitter zal de toepassing van administratieve sancties volgens de geldende regelgeving tot gevolg hebben.



De buitenbedrijfstelling en ontmanteling van de apparatuur moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel

Verwijdering van afval



Vermijd om tijdens het gebruik en onderhoud verontreinigende producten (oliën, smeermiddelen, enz.) in het milieu te morsen en zorg voor de gescheiden verwerking op basis van de samenstelling van de verschillende materialen in overeenstemming met de geldende wetgeving

Een oneigenlijke verwijdering van afvalstoffen wordt gestraft met sancties zoals bepaald in de plaatselijk geldende wetgeving.



OPMERKINGEN



FORNO DE CONVECÇÃO
MANUAL DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

PT

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
HORNO ELÉCTRICO
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
HORNO DE GAS
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS



0. IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO

1. INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES

Prefácio - Objetivo do documento - Como ler o documento - Conservação do documento - Destinatários - Programa de treinamento dos operadores
Preparações sob a responsabilidade do cliente - Destinação de utilização - Condições permitidas para o funcionamento - Teste e garantia - Autorização

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Descrição dos pictogramas - Procedimentos gerais de proteção individual - Placas de aviso - Prefácio - Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições
Indicações sobre os riscos residuais - Modalidade operativa para cheio a gás no ambiente

3. FUNÇÕES OPERATIVAS

Modalidade e função das teclas - Descrição dos modos de funcionamento - Descrição dos modos de paragem

4. COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO

Preparação para a primeira inicialização - Colocação em serviço diária - Colocação fora de serviço diária e prolongada - Arranque da produção - Ligar/Desligamento

5. PARÂMETROS DE FUNCIONAMENTO

Data/Hora - Configuração da temperatura - Configuração do tempo - Configuração da humidade - Configuração da válvula de purga - Configuração da velocidade da ventosa - Configuração do arrefecimento rápido

6. PARÂMETROS DE COZEDURA

Convecção

7. CARREGAR E RETIRAR O PRODUTO

Carregar e retirar o produto

8. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Limpeza do aparelho - Limpeza para a primeira inicialização - Lavagem manual - Inspeções periódicas a efetuar

9. INDICAÇÕES DE ALARME

Lista de alarmes - Resolução de problemas

ELIMINAÇÃO

Desativação e eliminação do aparelho - Eliminação de resíduos

1. INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES

Introdução

Instruções originais. Este documento foi realizado pelo fabricante no próprio idioma (Italiano). As informações mencionadas neste documento são de uso exclusivo do operador autorizado para o uso da aparelhagem em questão.

Os operadores devem ser treinados sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. As prescrições especiais de segurança estão detalhadamente descritas no capítulo específico (vd. 2. Informações Gerais de Segurança). O presente manual não pode ser cedido a terceiros sem a autorização escrita do fabricante. O texto não pode ser utilizado em impressões sem a autorização escrita do fabricante.

A utilização de: Figuras/Imagens/Desenhos/Esquemas no interior do documento é meramente indicativa e podem ser modificadas. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

Objetivo do documento

As interações entre o operador e a aparelhagem, durante o ciclo de vida útil da mesma, foram atenciosamente analisadas pelo fabricante tanto na fase de projeção quanto na redação do manual. Portanto, é nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica da aparelhagem. Seguindo escrupulosamente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e ou danos económicos é diminuído.

Como ler o documento

O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo existe uma subdivisão em parágrafos. Cada parágrafo pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

Conservação do documento

O presente documento é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil da aparelhagem.

Destinatários

O presente documento é estruturado para uso exclusivo do operador "Heterogéneo" (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza da aparelhagem).

Programa de treinamento de operadores

Mediante a específica solicitação do utilizador, é possível efetuar um curso de treinamento para os operadores encarregados do uso da aparelhagem, seguindo as modalidades descritas na confirmação do pedido.

Com base na solicitação podem ser efetuados, na fábrica ou no estabelecimento do utilizador, os cursos de preparação para:

- Operador homogêneo, encarregado da manutenção elétrica/eletrônica (Técnico especializado);
- Operador homogêneo, encarregado da manutenção mecânica (Técnico especializado);
- Operador heterogêneo encarregado da operação simples (Operador - Usuário final).

Predisposições sob a responsabilidade do cliente

Exceto acordos contratuais diferentes, normalmente é responsabilidade do cliente:

- preparação das instalações (estruturas em alvenaria, fundações ou canalizações eventualmente necessárias);
- Pavimentação antiderrapante e lisa;
- Predisposição do local de instalação e a própria instalação da aparelhagem, respeitando as quotas indicadas no layout (plano de fundação);
- Predisposição dos serviços auxiliares adequados às exigências do sistema (rede elétrica, hídrica, do gás e de descarga);
- preparação da instalação eléctrica em conformidade com as disposições previstas na legislação em vigor no local da instalação;
- sistema de iluminação adequado e conforme às normas em vigor no local da instalação
- instalação de dispositivos de segurança a montante e a jusante da linha de distribuição de energia eléctrica (interruptores diferenciais, ligação equipotencial com a rede de terras de protecção, válvulas de segurança, etc.), em conformidade com as disposições previstas na legislação em vigor no país da instalação;
- Instalação à terra em conformidade com as normativas em vigor;
- Predisposição, se necessário (ver as especificações técnicas) de um sistema para suavizar a água.

1. INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES

Destinação de uso

Este dispositivo foi projetado para o uso profissional. A utilização da aparelhagem, assunto deste documento, deve ser considerado "Uso Próprio" se destinado ao tratamento, por cozimento, ou a regeneração de gêneros destinados ao uso alimentar. Qualquer uso diferente deve ser considerado "Uso impróprio" e, consequentemente, perigoso. A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos.

Utilizar apenas acessórios e peças de reposição originais fornecidas pela marca fabricante para manutenção da conformidade normativa.

Condições permitidas para o funcionamento

A aparelhagem foi projetada para funcionar exclusivamente dentro de locais e nos limites técnicos e de capacidade prescritos. Para obter o funcionamento ideal, e em condições de segurança, é necessário respeitar as seguintes indicações.

A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, onde possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. É necessário predispor o espaço operativo para as eventuais intervenções de manutenção para não comprometer a segurança do operador.

O local deve haver as características solicitadas para a instalação, ou seja:

- temperatura mínima da água de arrefecimento $> + 10^{\circ}\text{C}$;
- O pavimento deve ser antiderrapante e a aparelhagem posicionada perfeitamente no plano;
- O local deve haver um sistema de ventilação e iluminação como prescrito pelas normativas em vigor no país do utilizador;
- O local deve ser predisposto para a descarga da água do esgoto e possui interruptores e comportas de bloqueio que excluam, quando necessário, todas as possibilidades de alimentação a montante da aparelhagem;
- As paredes imediatamente sucessivas à aparelhagem devem ser ignífugas e ou isoladas das possíveis fontes de calor.

Teste e garantia

Inspeção: a aparelhagem foi inspecionada pelo fabricante durante as fases de montagem na sede da unidade de produção.

Todos os certificados relacionados ao teste realizado serão entregues ao cliente mediante solicitação.

Garantia: a garantia é de 12 meses a partir da data de faturação e cobre peças com defeito, a substituir e a transportar aos cuidados do comprador. As peças elétricas, os acessórios e qualquer outro objeto extraível não são cobertos pela garantia.

Os custos de mão de obra referentes à intervenção dos técnicos autorizados pelo fabricante no estabelecimento do cliente para a remoção de defeitos dentro da garantia ficam por conta do revendedor, exceto quando o defeito possa ser facilmente removido no próprio estabelecimento pelo cliente.

Estão excluídas da garantia todas as ferramentas e os materiais de consumo eventualmente fornecidos pelo fabricante junto com as máquinas.

As operações de manutenção ordinária ou por causas resultantes de erro de instalação não estão cobertas pela garantia. A garantia só é válida com relação ao comprador original.

O fabricante responsabiliza-se pelo equipamento desde que mantenha a configuração de fábrica.

O fabricante declina qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio da aparelhagem ou danos causados após operações não descritas neste manual ou não previamente autorizadas pelo próprio fabricante.

A garantia declina em caso de:

- Danos provocados pelo transporte e ou movimentação e, neste caso, é necessário que o cliente informe o revendedor e o transportador através de fax ou carta com aviso de recebimento e anote o fato ocorrido nas cópias de documentos de transporte. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada.

A garantia declina também se houver:

- Danos provocados pela instalação errada;
- Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio;
- Danos provocados pelo uso de peças de troca não aconselhadas ou não originais;
- Danos provocados pela manutenção errada e ou danos provocados pela ausência de manutenção;
- Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

Autorização

Por autorização entende-se a permissão para realizar uma atividade inerente ao aparelho.

A autorização é dada pelo responsável do aparelho (fabricante, comprador, signatário, concessionário e/ou titular do local).

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Descrição dos pictogramas

PERIGO



Perigo geral



Perigo de eletrocussão



Perigo altas temperaturas



Perigo de derrame de material a altas temperaturas



Perigo de esmagamento de membros

PROIBIÇÃO



Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (manutenção e/ou outros) que exija competência técnica qualificada e autorização.



Proibido ao operador heterogêneo de realizar qualquer tipo de operação (manutenção e/ou outros) sem ler primeiro toda a documentação.

OBRIGAÇÃO



Obrigação de ler as instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Obrigação de desligar a alimentação elétrica sempre que se opere em condições de segurança na aparelhagem.



Obrigação de utilizar as normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.



Obrigação de utilizar óculos de proteção.



Obrigação de utilizar luvas de proteção.



Obrigação de utilizar capacete de proteção.



Obrigação de utilizar calçados de proteção.



Obrigação de utilizar uma touca para evitar a perda acidental de cabelos.

Procedimentos gerais de proteção individual a adotar



Sempre que for necessário ter acesso à área denominada "Compartimento de cozimento" é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.



Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. Evitar usar roupas e objetos, por ex., pulseiras, fios, anéis, que possam ficar presos dentro do compartimento de cozimento.



Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.



Desligar a alimentação elétrica sempre que se opere em condições de segurança na aparelhagem.

Placas de sinalização presentes na aparelhagem



No aparelho há placas e pictogramas de sinalização e advertência descritas em seguida. É absolutamente proibido violar ou retirar placas e pictogramas aplicados na aparelhagem. É responsabilidade do utilizador verificar periodicamente a integridade das placas e pictogramas aplicados no equipamento. Remover e substituir as placas danificadas, solicitando ao serviço de assistência e peças sobressalentes do fabricante.



Perigo geral



Presença de tensão



Perigo de derrame de material a altas temperaturas



Instalação à terra



Conexão ao sistema equipotencial

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Introdução

	O manual para o uso foi realizado para o operador "Heterogêneo" (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza da aparelhagem).
	Os operadores que utilizam a aparelhagem devem ser treinados em todos os aspectos relacionados ao funcionamento e à segurança. Portanto, devem interagir utilizando modos e instrumentos adequados e respeitando as normas solicitadas de segurança.
	As informações descritas neste documento não incluem o transporte, a instalação e a manutenção extraordinária, que devem ser efetuadas por técnicos qualificados para o tipo de intervenção a efetuar.
	O operador "Heterogêneo", destinatário desta documentação, deve operar na aparelhagem depois que o técnico encarregado terminar a instalação (transporte, fixação, ligação elétrica, hídrica, gás e descarga).
	O presente documento não se refere às informações sobre as modificações ou variações desta aparelhagem. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	Ao receber a máquina, abrir a embalagem e verificar se o maquinário e os acessórios sofreram danos durante o transporte. Em presença de danos, sinalizar imediatamente ao transportador e não instalar a aparelhagem. Dirigir-se às pessoas qualificadas e autorizadas para sinalizar o problema identificado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.
	Proibido a pessoas não autorizadas (inclusive crianças, portadores de deficiência e pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzida) efetuar qualquer intervenção. Proibido ao operador heterogêneo executar qualquer tipo de operação que exija competência técnica qualificada e autorização.
	Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.
	Excluir todas as formas de alimentação (elétrica - gás - hídrica) a montante da aparelhagem quando for necessário operar em condições de segurança.
	Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente. Ruído ≤ 70 dB
	Proibido bloquear as saídas de ar da aparelhagem com grelhas, bandejas ou outros acessórios que impeçam a livre circulação do ar.
	Não deixar objetos ou material inflamável nas proximidades da aparelhagem.
	Utilizar as normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.
	Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras e, este risco, pode ocorrer em contacto accidental com: superfícies, tabuleiros, material
	Utilizar os recipientes para o cozimento de modo que, durante a elaboração do produto, possam ser visíveis para o operador. Os recipientes que contêm líquidos podem transbordar durante o cozimento e criar uma situação de perigo.
	A falta de higiene na aparelhagem pode deteriorá-la precocemente, influenciar no funcionamento e pode criar situações de perigo.
	É absolutamente proibido violar ou retirar placas e pictogramas aplicados na aparelhagem.
	Conservar com cuidado o presente documento para que esteja sempre disponível a todos os utilizadores da aparelhagem, para que possam consultá-lo quando necessário.
	Os comandos da aparelhagem podem ser acionados somente com as mãos. Os danos provocados pela utilização de objetos pontiagudos, afiados ou similares fazem com que a garantia decline.
	Para diminuir os perigos de choques e incêndios não conectar ou desconectar a unidade com as mãos molhadas.
	Sempre que for necessário ter acesso à área de cozimento é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Indicação sobre os riscos residuais

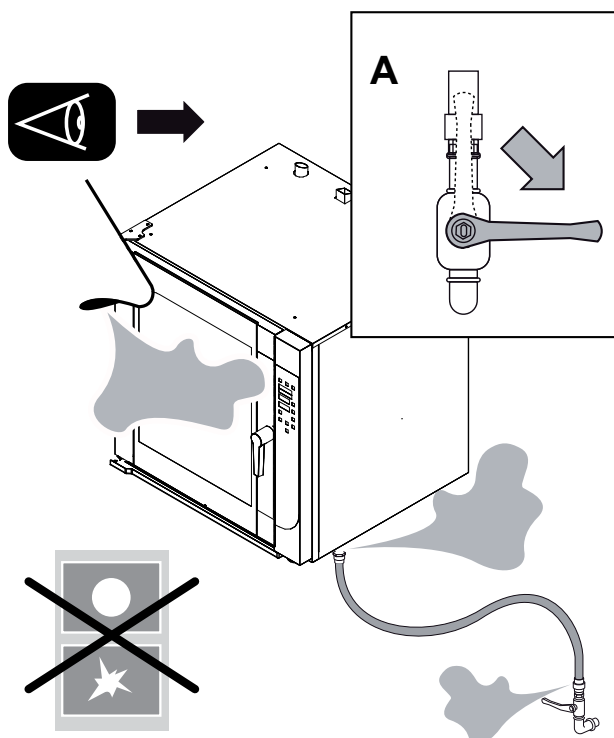
Embora sejam adotadas as regras corretas de construção e disposições legislativas que regulamentam a fabricação e o comércio do produto ainda há "riscos residuais" que, devido à origem da aparelhagem" não é possível eliminar. Estes riscos compreendem:

	Risco residual de eletrocussão: Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos elétricos e ou eletrônicos em presença de tensão.
	Risco residual de queimadura: Este risco existe em caso de contacto accidental com materiais com temperaturas elevadas.
	Risco residual de queimaduras devido a vazamento do material Este risco existe em caso de contacto accidental com vazamentos de materiais com temperaturas elevadas. Recipientes demasiado cheios de líquidos e/ou sólidos que, em fase de aquecimento, mudam sua morfologia (passando de um estado sólido para o líquido), se usados incorretamente, podem causar queimaduras. Em fase de trabalho, os recipientes usados devem ser colocados em níveis facilmente visíveis.
	Risco residual de explosão Este risco existe com: • presença de cheiro a gás no ambiente; • utilização da aparelhagem em atmosfera que contenha substâncias a risco de explosão; • Utilização de alimentos com recipientes fechados (como, por exemplo, caixas e latas), se não forem adequadas para o objetivo;
	Risco residual de incêndio Este risco existe com: • utilização com líquidos inflamáveis (como, por exemplo, álcool).

Modalidade operativa para cheio a gás no ambiente

	Na presença de cheiro de gás no ambiente é obrigatório implementar com a máxima urgência os procedimentos descritos abaixo.
---	--

- Interromper imediatamente o fornecimento de gás (fechar a torneira de rede, detalhe A).
- Arejar imediatamente o local.
- Não acionar nenhum dispositivo eletrônico no ambiente (detalhe B-C-D)
- Não acionar qualquer dispositivo que possa produzir faíscas ou chamas (detalhe B-C-D).
- Usar um meio de comunicação externo ao ambiente onde havia o cheiro de gás para alertar as autoridades propostas (companhia de energia elétrica e/ou bombeiros).



B

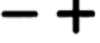
C

D

3. FUNÇÕES OPERATIVAS

3.1 Modalidade e função das teclas

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

-  Tecla "ON/OFF": acender, desligar e/ou sair de uma função.
-  Tecla "CONVECÇÃO": modalidade de cozedura "Convecção".
-  Tecla "VENTILAÇÃO": modalidade função "VENTILAÇÃO".
-  Tecla "PURGA": válvula aberta (Led aceso), válvula fechada (Led desligado).
-  Tecla "TEMPERATURA": temperatura de cozedura.
-  Tecla "TEMPO": temperatura de cozedura.
-  Tecla "MENOS" e "MAIS": para reduzir ou aumentar o parâmetro selecionado.

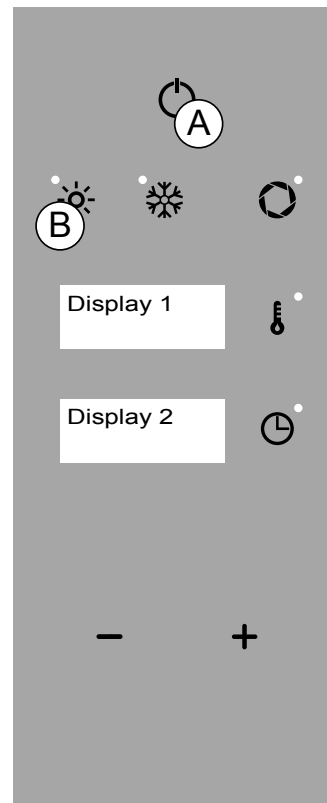


Fig.1

3.2 Descrição dos modos de funcionamento

- Modalidade "DESLIGADO": visualização relógio (Fig.1 Ecrã 2).
- Modalidade "STAND BY": visualização nome forno e relógio (Fig.1 Ecrã 1 e 2).
- Modalidade "MENU PRINCIPAL": função "CONVECÇÃO" ativa (Fig.1/B), temperatura 180° C (Fig.1 Ecrã 1) e tempo 0:00 (Fig.1 Ecrã 2).



As instruções contidas neste manual são entendidas com o forno em "STAND BY" e com os parâmetros estabelecidos pelo fabricante, exceto quando indicado de outra forma



LED aceso / FUNÇÃO Selecionada - LED desligado / FUNÇÃO Deseleccionada.
Não é possível selecionar duas funções ao mesmo tempo (tríplice sinal sonoro de erro)

Em modalidade "STAND BY" depois de 15 minutos de inatividade o forno passa à modalidade "DESLIGADO". Na modalidade "seleção da função" ou "seleção do parâmetro" depois de 5 segundos de inatividade, o forno memoriza a função ou valor visualizado (Fig.1 Ecrã 1-2).

Ao utilizar o aparelho na modalidade MANUAL, o operador deve configurar todas as vezes os parâmetros de cozimento pretendidos (ver 5-6. Parâmetros operacionais - Cozedura).



Ao concluir o tempo programado aparecerá a mensagem "END" alternada (Fig.1 Ecrã 1-2). Pressionar duas vezes a tecla "ON/OFF" (Fig 1/A) para voltar à modalidade "STAND BY".

3. FUNÇÕES OPERATIVAS

3.3 Descrição dos modos de paragem

A lista das diferentes formas de parada é descrita como se segue:



Em condições de perigo iminente, fechar todos os cadeados ligados ao aparelho (Elétrica-Hidro-Gás).

1. Paragem de emergência

Em situações ou circunstâncias que podem ser perigosas, interromper o fornecimento de energia utilizando os dispositivos de segurança adequados a montante.

Reinicialização:

Para reiniciar o ciclo de produção, entre em contato com o serviço de assistência técnica autorizado.

2. Parada durante uma fase da elaboração

Para parar o funcionamento do ciclo produtivo, agir da seguinte forma:

Premir "ON/OFF" (Fig.2/A) para parar as operações,

Reinicialização:

Para reiniciar o ciclo de produção após uma parada, seguir o procedimento indicado em: "Ativação diária".

3. Parada para abertura da porta durante o funcionamento

É possível parar imediatamente o funcionamento da aparelhagem acionando a abertura da porta.

Reinicialização:

Depois de resolver a condição que necessitava a abertura da porta, o operador pode ativar o funcionamento da aparelhagem fechando a porta.



O aparelho tem superfícies quentes: porta, vidro e frontal. Com o forno quente, abrir a porta com cautela, mover-se para o lado do aparelho, para evitar fontes de calor diretas: o vapor acumulado pode provocar queimaduras.

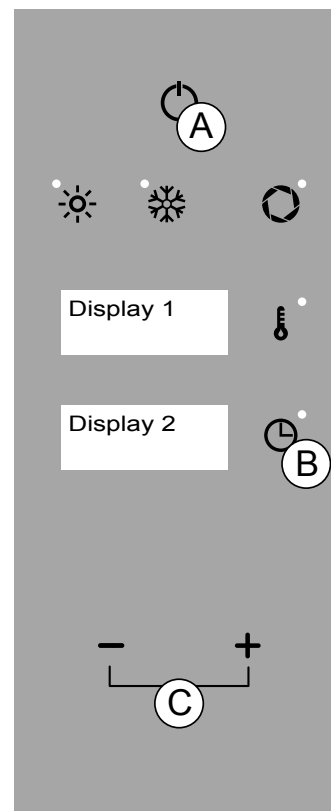


Fig.2

5.11 Entrada em serviço para o primeiro arranque



O equipamento deve ser cuidadosamente limpo aquando do primeiro arranque e após uma paragem prolongada, de modo a remover eventuais resíduos de materiais estranhos (ver Manutenção Ordinária).



Limpeza para a primeira inicialização

Não limpar a aparelhagem utilizando jatos de água sob pressão e ou diretos.

Remover manualmente a película de proteção de revestimento externo e limpar cuidadosamente todas as partes externas da aparelhagem. No final das operações descritas para a limpeza das partes externas, é necessário seguir as instruções em "Limpeza diária" (Ver "9 Manutenção Ordinária").

4.2 Ativação diária

Procedimento:

1. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem.
2. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
3. Inserir, se necessário, a ficha da aparelhagem na respectiva tomada de alimentação elétrica.
4. Abrir os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
5. Verificar se a descarga da água (se houver) está obstruída.
6. Efetuar as operações descritas em "Inicialização para a produção" e seguintes.

4.3 Desativação diária serviço diário e prolongada com o decorrer do tempo

Procedimento:

1. Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição "Fechado".
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem (Ver Manutenção Ordinária).



Em caso de inatividade prolongada, proteger as partes mais expostas aos fenómenos de oxidação, como descrito no capítulo "Instruções para a limpeza" (Ver Manutenção Ordinária).

4.4 Inicialização para a produção



Antes de efetuar as operações ver "Ativação diária".



Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras e, este risco, pode ocorrer em contacto accidental com: vão de cozedura - recipientes ou material tratado.



Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.



QUEIMADOR GÁS Aceso / °C intermitente- QUEIMADOR GÁS Desligado / °C fixo (Fig 3/B)

4.5 Acendimento/Desligamento

Premir a tecla "ON/OFF" para ativar o menu principal (Fig 3/A).

Premir a função desejada (Fig 3/C).



Na modalidade de seleção da função e/ou parâmetro após 5 segundos de inatividade, o forno memoriza a função ou valor visualizado (Ecrã 1 - 2 - 4.).

Para desligar:

1. Na modalidade menu principal premir a tecla "ON/OFF" (Fig 3/A).
2. Na modalidade de funções premir a tecla "ON/OFF" para parar a operação e sair da função.
3. ver 4.3 Desativação do serviço diária

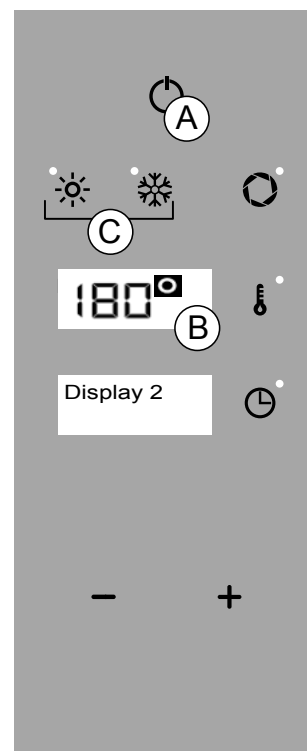


Fig.3

5. PARAMÊTROS DE FUNCIONAMENTO



Antes de proceder, ler com atenção "Descrição dos modos de funcionamento"

5.1 DATA/RELÓGIO

Para definir a data e o horário, na modalidade menu principal, premir ao mesmo tempo por três segundos as teclas "TEMPO" e "TEMPERATURA" (Fig 1/B+C).

Exemplo: **Ecrã 1** exibe "YEAR".

Ecrã 2 exibe "2019".

Premir a tecla "TEMPO" (Fig 1/B) e com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 1/D) definir o ano atual.

Premir a tecla "TEMPERATURA" (Fig 1/C) e com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 1/D) selecionar "MONTH" (Fig 1 - Ecrã 2).

Premir a tecla "TEMPO" (Fig 1/B) e com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 1/D) definir o mês atual.



Para memorizar "DAY", "HOUR" e "MIN" repetir as operações descritas.



Depois de 20 segundos de inatividade o forno volta à modalidade "STAND BY"

Premir por 5 segundos a tecla "ON/OFF" (Fig 1/A) para confirmar. Um triplo sinal sonoro confirma a memorização.

Premir a tecla "ON/OFF" (Fig 1/A) para sair sem memorizar.

5.2 CONFIGURAÇÃO DA TEMPERATURA

Premir a tecla "ON/OFF" para ativar o menu principal (Fig 1/A).

Premir a tecla "TEMPERATURA" (Fig 1/C) e com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 1/D) configurar a temperatura **entre 40° e 250°**.

Pressionar a tecla "TEMPERATURA" para confirmar (Fig. 1/C).

Premir a tecla "ON/OFF" (Fig 2/A) para sair da função.

5.3 CONFIGURAÇÃO DO TEMPO.

Premir a tecla "ON/OFF" (Fig 1/A).

Premir a tecla "TEMPO" (Fig 1/B) e com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 1/D) configurar o tempo entre infinito, 1 minuto e 09:00 horas/minutos.

O tempo de cozedura configurado é exibido no Ecrã 2.

Pressionar a tecla "TEMPO" para confirmar (Fig. 1/B).



É obrigatório definir o tempo para inicializar o forno

Na modalidade "tempo infinito" é visualizado o tempo para subir, na modalidade "tempo configurado" é visualizado um tempo a diminuir (Fig.1/B - Ecrã 2).

Premir a tecla "ON/OFF" (Fig 2/A) para sair da função.

5.4 CONFIGURAÇÃO DA HUMIDADE (HUMIDITY)

Premir a tecla "ON/OFF" para ativar o menu principal (Fig 1/A).

Manter premido a tecla "CONVECÇÃO" por 3 segundos (Fig 1/E).

Premir as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 1/D) e definir um valor incluído entre 0 e 5.

Premir a tecla "ON/OFF" (Fig 2/A) para sair da função.

5.5 CONFIGURAÇÃO DA VÁLVULA DE PURGA

Premir a tecla "ON/OFF" para ativar o menu principal (Fig 1/A).

Premir a tecla "PURGA" (Fig 1/F - Led aceso/PURGA ABERTA, Led desligado/PURGA FECHADA) para abrir ou fechar a válvula da purga do motor.



A seleção modalidade "PURGA ABERTA" permite a saída da humidade da câmara de cozedura, a seleção modalidade "PURGA FECHADA" mantém dentro do vão de cozedura a humidade.

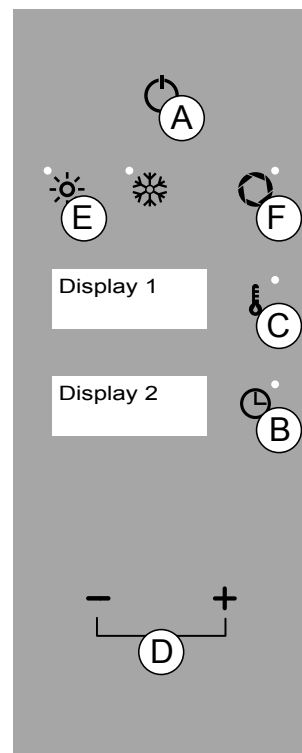


Fig.1

5. PARAMÊTROS DE FUNCIONAMENTO

5.6 CONFIGURAÇÃO DA VELOCIDADE DO VENTILADOR (FAN SPEED)

Premir a tecla "ON/OFF" para ativar o menu principal (Fig 2/A).

Com as teclas "MENOS" e "MAIS" selecionar um valor incluído **entre 1 e 3**.



Para configurar a velocidade do ventilador é obrigatório que nenhum parâmetro seja selecionado.

Premir a tecla "ON/OFF" (Fig 2/A) para sair da função.

5.7 CONFIGURAÇÃO DO ARREFECIMENTO RÁPIDO

Para baixar rapidamente a temperatura da câmara do forno premir em modalidade menu principal a tecla "VENTILAÇÃO" (Fig 2/F).

Premir a tecla "TEMPERATURA" (Fig 2/C) e com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 2/D) definir a temperatura desejada **até um mínimo de 40°**.



Para iniciar o arrefecimento rápido é obrigatório definir uma temperatura $\leq 31^{\circ}\text{C}$ em relação à do forno

Premir a tecla "TEMPO" (Fig 2/B) e com as teclas "MENOS" e "MAIS" (Fig 2/D) definir o tempo "INFINITO" (Fig 2 Ecrã 2).



É obrigatório definir o tempo para inicializar o arrefecimento

Concluído o arrefecimento, surge a escrita alternada "END" (Ecrã 1 e 2). Pressionar duas vezes a tecla "ON/OFF" (Fig 2/A) para voltar ao menu principal.

Premir a tecla "ON/OFF" (Fig 2/A) para interromper a função.

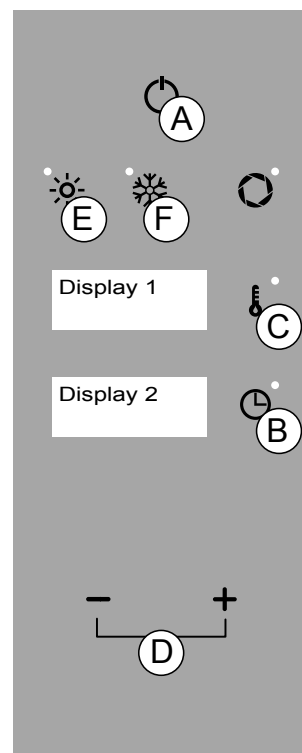


Fig.2

6. PARÂMETROS DE COZEDURA

6.1 CONVECÇÃO

Premir a tecla "ON/OFF" para ativar o menu principal (Fig 1/A).

Configurar a temperatura (vd. 5.2 Configuração da temperatura).

Configurar o tempo (vd. 5.3 Configuração do tempo).

Se for o caso, definir a "Válvula de purga" (ver 5.5 Configuração da válvula de purga), a velocidade do ventilador (ver 5.6 Configuração da velocidade do ventilador) e a função humidade (ver 5.4 Configuração da humidade)



É obrigatório definir o tempo para inicializar o forno

No Display 2 o tempo começa a decorrer (modalidade tempo configurado) ou a aumentar (modalidade tempo infinito).

Premir a tecla "ON/OFF" (Fig 1/A) para sair da função.

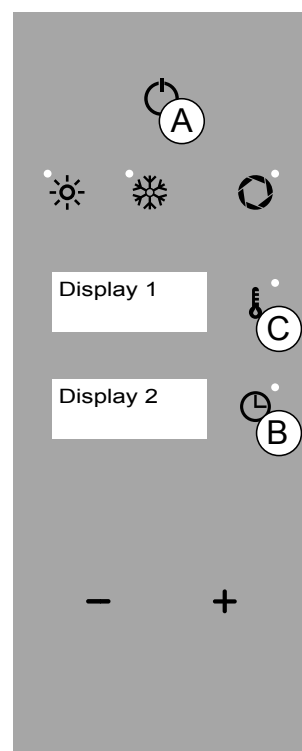


Fig.1

7. CARREGAR E RETIRAR O PRODUTO



Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras e, este risco, pode ocorrer em contacto accidental com: vão de cozedura, com tabuleiros ou material tratado.



Sempre que for necessário ter acesso à área denominada "Compartimento de cozedura" é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.



Usar o vestuário de proteção individual adequado antes das operações de limpeza (luvas, máscara, óculos de proteção)



Proceder com a abertura da porta posicionando ao lado da aparelhagem, para evitar fontes de calor diretas:



Abertura da porta: segurar na pega, rodar para a direita ou esquerda e puxar para soltar o mecanismo de mola.

Fechamento da porta: segurar a pega e empurrar a porta para bloquear o mecanismo de mola.



Ver "5. Parâmetros operacionais" antes de carregar o forno

CARREGAMENTO DO PRODUTO

Carregar o produto a tratar no tabuleiro e introduzir no porta-tabuleiro montado anteriormente no forno. (Fig. 1)

Iniciar o procedimento de ativação diária (ver 4.2 Ativação).

RETIRAR O PRODUTO

Abrir a porta do forno e retirar os tabuleiros do porta-tabuleiro com instrumentos de proteção individual adequados.



Terminado processamento, se for o caso, inicializar o procedimento de manutenção (ver 9. Manutenção Ordinária).

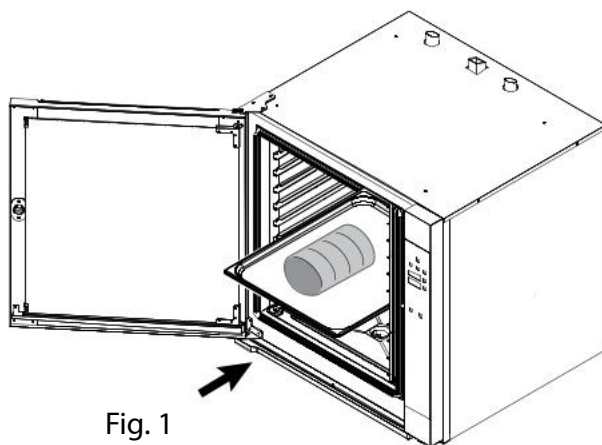


Fig. 1

8.1 LIMPEZA DO APARELHO

Avisos gerais



A aparelhagem é utilizada para a preparação de produtos para uso alimentar. É necessário dar uma atenção especial a tudo o que respeita a higiene e manter a aparelhagem e o ambiente circundante constantemente limpos.



A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos



A limpeza do aparelho deve ser efetuado com o compartimento de cozedura vazio



Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todas as linhas de alimentação, é necessário efetuar a limpeza cuidadosa de todas as partes internas e externas da aparelhagem



Sempre que for necessário ter acesso à área denominada "Compartimento de cozedura" é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.



Usar o vestuário de proteção individual adequado antes das operações de limpeza (luvas, máscara, óculos de proteção)



Proceder com a abertura da porta posicionando ao lado da aparelhagem, para evitar fontes de calor diretas:



Com o decorrer do tempo, o efeito químico do sal e ou vinagre, ou outras substâncias ácidas durante o cozimento, podem gerar fenómenos de corrosão dentro do compartimento de cozedura. Após o ciclo de cozimento destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente e enxaguá-la abundantemente



O líquido detergente para a limpeza do plano para o cozimento deve possuir determinadas características químicas:
- pH superior a 12
- sem cloruros/amoníaco, com viscosidade e densidade semelhante à água



Ler atentamente as indicações indicadas na etiqueta dos produtos detergentes. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. (ver meios de proteção indicados na etiqueta da confecção).



Usar produtos não agressivos para a limpeza externa do aparelho (utilizar detergentes disponíveis no comércio indicados para limpar aço e vidro).



Ter cuidado para não danificar as superfícies de inox. Não utilizar produtos corrosivos, materiais abrasivos nem ferramentas cortantes.



Lavar as superfícies com água limpa e secar com um pano absorvente ou outro material não abrasivo.



Não limpar o aparelho utilizando jatos de água sob pressão e ou diretos.



Terminadas as etapas de limpeza é necessário, para uma boa manutenção das vedações das portas, lavar as vedações com sabão neutro e água, secá-las completamente e, depois de secas, passar pó de talco ao longo de toda a superfície das mesmas. Para uma boa manutenção, a operação de lavagem das vedações deve ser realizada todas as semanas



As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.



Aguarde a temperatura do aparelho e todas as suas partes esfriarem, de modo que o operador não esteja queimado

Tabela de resumo: competências - serviço - frequência



Operador "heterogêneo"

Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas, capaz de efetuar funções simples.



Operador "homogêneo"

Operador treinado e autorizado a movimentar, transportar, instalar, manter, consertar e demolir a aparelhagem.

	TIPO DE SERVIÇO	FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza para a primeira inicialização Limpeza do vão de cozimento Limpeza filtro Limpeza do vidro interno e externo Controle e limpeza da vedação da porta	No momento da chegada, após a instalação Fim de produção diária Conforme necessário Conforme necessário Fim de produção semanal
	Controle e limpeza das descargas	A cada 30 dias com água muito dura sem amaciador

8.2 LIMPEZA PARA A PRIMEIRA INICIALIZAÇÃO



O aparelho a sair do estabelecimento é tratado com materiais especiais para proteger as partes mais expostas.



O aparelho na primeira inicialização, deve ser limpo cuidadosamente para eliminar qualquer resíduo de material alheio dentro e fora do compartimento de cozedura.

Remover manualmente a película de proteção de revestimento externo e limpar cuidadosamente todas as partes externas da aparelhagem.



Não utilizar ferramentas abrasivos e não utilizar detergentes abrasivos (ver 9.1 advertências gerais)

No final do procedimento para limpar as partes externas, é necessário proceder à limpeza do vão de cozimento.



A limpeza do aparelho deve ser efetuado com o compartimento de cozedura vazio.

Abrir a porta e retirar os tabuleiros (se houver) do porta-tabuleiro (Fig. 1).

Retirar o porta-tabuleiro desencaixando-o dos pernos (Fig.2/B-C-D)

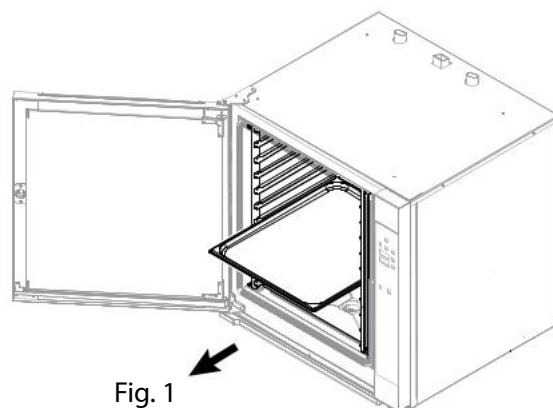


Fig. 1

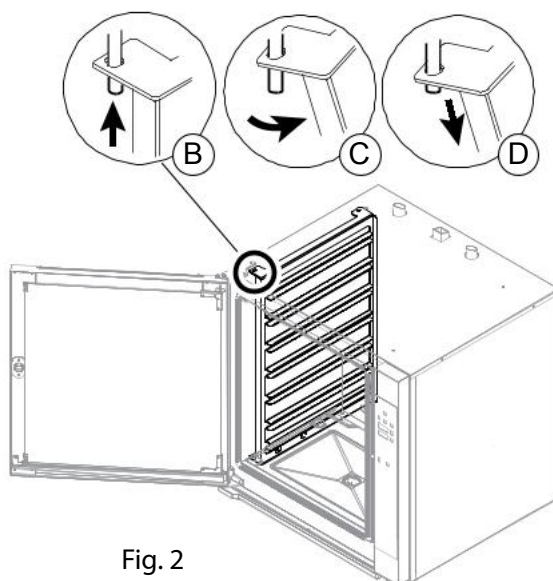


Fig. 2

8.3 LAVAGEM MANUAL



A limpeza do aparelho deve ser efetuada com o compartimento de cozedura vazio, sem grelhas, tabuleiros ou outros acessórios (Fig.4-5).

Aplicar o detergente líquido através de um vaporizador normal (Fig. 6) em toda a superfície do vão de cozimento e manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente a superfície (Fig 6).

Quando terminar, lavar o vão de cozimento com água potável. Não usar de nenhuma forma jatos de água sob pressão nessa operação.

Terminadas com sucesso as operações descritas, secar cuidadosamente o vão de cozimento com um pano não abrasivo.

Se necessário, repetir as operações acima descritas para um novo ciclo de limpeza.

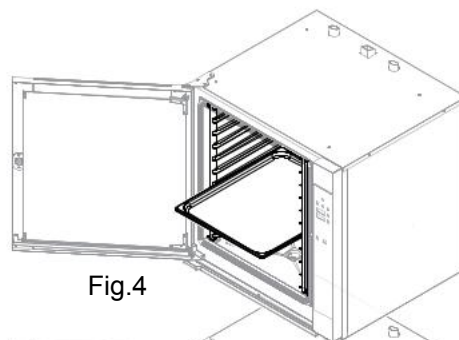


Fig.4

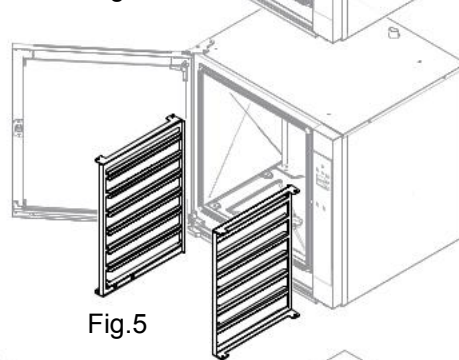


Fig.5

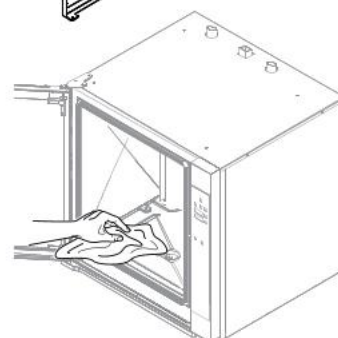
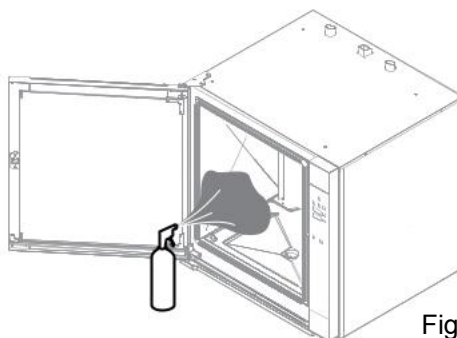


Fig.6

8.4 VERIFICAÇÕES PERIÓDICAS A EFETUAR

Limpeza do vão de cozimento

Dentro do vão de cozimento podem se depositar resíduos sólidos de vários tipos. É necessário um controle visual no final do dia para verificar sua presença.

Se necessário, remover manualmente esses resíduos. Desenroscar o filtro na base do vão de cozimento (Fig. 7) para liberar a descarga de possíveis resíduos. No final das operações, apertar novamente o filtro dentro do vão de cozimento.



Quando necessário liberar do perno (Fig.9) os porta-tabuleiros e tirá-los do compartimento de cozedura.

Limpeza filtro

Quando necessário abrir o filtro (Fig.8), lavar com água potável e material não abrasivo e/ou corrosivo para eliminar possíveis resíduos sólidos. Secar com cuidado. Ao concluir as operações, fechar novamente o filtro.



Mensagem "Filter Cleaning" (Ecrã 2): proceder com a manutenção ordinária do filtro.

Terminada a limpeza premir a tecla "MAIS" por 5 segundos para eliminar a mensagem

Limpeza do recipiente de recolha de condensação

Dentro do recipiente de recolha de condensação podem se depositar resíduos que pode obstruir o fluxo dos líquidos recolhidos. É necessário um controle visual no final do dia para verificar sua presença. Se necessário, remover manualmente esses resíduos para liberar o orifício de descarga (Fig. 11).

Limpeza do vidro interno e externo

A aparelhagem tem um vidro fixo na porta e um vidro móvel. Se necessário e com a porta totalmente aberta, liberar os bloqueios do vidro (Fig. 10) e, com muito cuidado, limpar o vidro móvel de ambos os lados. Antes de fixá-lo novamente na porta, limpar com cuidado o vidro interno fixo.

Controle e limpeza da vedação da porta

No final de cada lavagem do vão de cozimento e no final do turno diário, para uma boa manutenção da vedação da porta, é necessário efetuar uma cuidadosa limpeza (Fig.12).

Lavar a vedação com material não abrasivo e/ou corrosivo, secar com cuidado e passar óleo de vaselina (de uso alimentar) em toda a superfície, para mantê-la macia e em bom estado de conservação.

Controle e limpeza das descargas

Para uma eliminação correta das águas na rede de descarga, verificar se não existem obstruções ou impedimentos de nenhum tipo em todo o trajeto da linha (Fig.9-13).

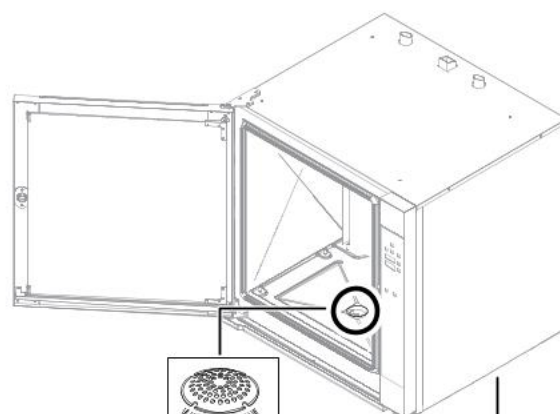


Fig. 7

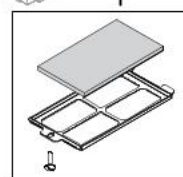


Fig. 8

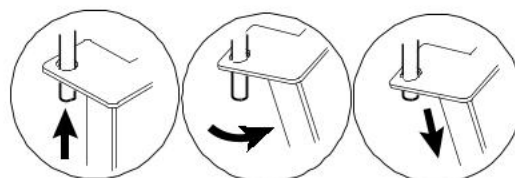


Fig. 9

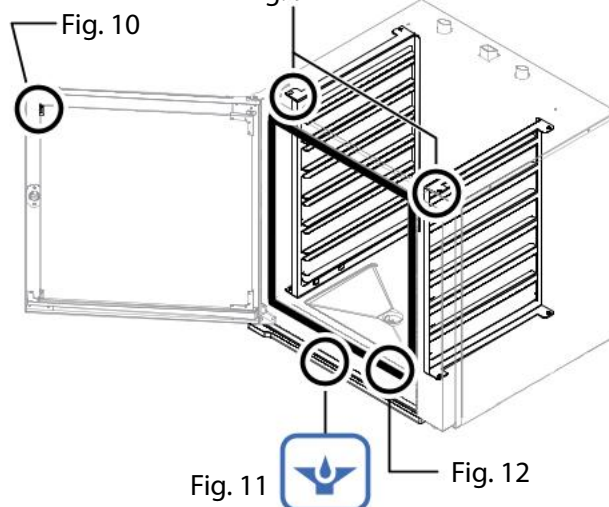


Fig. 10



Fig. 11

Fig. 12

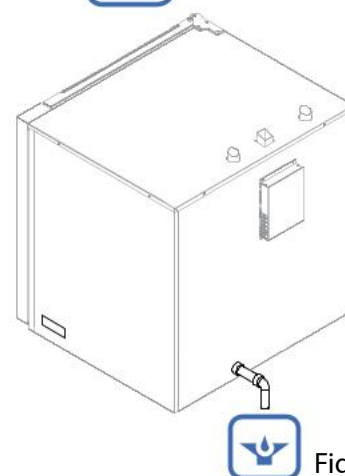


Fig. 13

9. AVISO ALARMES

9.1 Lista dos alarmes

As anomalias são visualizadas no Display 2 durante o funcionamento, ver descrição:

P1NO - Alarme sonda câmara: sonda de temperatura avariada ou interrompida.

P7NO - Alarme de excesso de temperatura placa: placa sobreaquecida (mais de 70° C).

MOT - Alarme motor: motor em excesso de temperatura.

EEP: carregamento/atualização do software errado.

FLAM: ausência chama de alimentação.

VENT - Alarme purga: funcionamento errado do dispositivo de purga.

Alarme OFF RUN: funcionamento dispositivo ventilador errado.

Premir a tecla “MAIS” (Fig 2/D) por 5 segundos para eliminar temporariamente o alarme. A mensagem será apresentada novamente até a resolução do problema.



Contactar o serviço de assistência autorizado.

O responsável técnico da manutenção intervém para identificar a causa do problema e restaurar o funcionamento correto

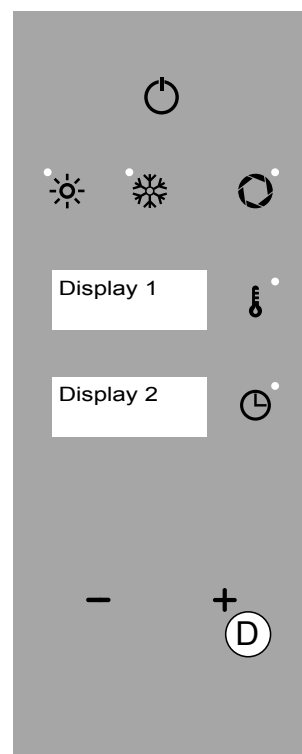


Fig.1

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se a aparelhagem não funcionar corretamente tentar solucionar os problemas mais simples, com o auxílio desta tabela

ANOMALIA	CAUSA POSSÍVEL	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho.	- O interruptor principal não está conectado. - Disparou o salva-vidas ou o termomagnético.	- Inserir o interruptor principal. - Inserir novamente o salva-vidas e/ou o termomagnético.
As paredes internas estão cobertas de calcário.	O suavizador não está ligado ou está gasto.	- Conectar a aparelhagem a um suavizador. - Regenerar o suavizador. - Descalcificar o vão de cozimento.
Há manchas no vão de cozimento.	- Qualidade da água. - Detergente de baixa qualidade. - Enxaguamento insuficiente.	- Filtrar a água (ver suavizador). - Utilizar o detergente aconselhado. - Repetir o enxaguamento.
A aparelhagem a gás não liga.	- Torneira do gás fechada. - Presença de ar no tubo.	- Abrir a torneira do gás. - Repetir as operações de ligação
Falta de água.	A torneira de água está fechada.	Abrir a torneira de água.
Sobreaquecimento dos componentes eletrônicos (Alarme temperatura painel)	Ventiladores de resfriamento obstruídos.	Liberar a passagem do ar ou limpar os filtros.
Mensagem “Filter Cleaning”	Expirado temporizador manutenção filtro	Proceder com a limpeza (ver 8.4 Verificações periódicas a efetuar)



Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todos os dispositivos de alimentação e, a seguir, contactar o serviço de assistência técnica autorizado.

Desativação e eliminação da aparelhagem



OBRIGAÇÃO DE ELIMINAR OS MATERIAIS SEGUINDO OS PROCEDIMENTOS LEGISLATIVOS EM VIGOR NO PAÍS ONDE A APARELHAGEM FOR ELIMINADA.

Nos termos das Diretivas (ver Ponto n. 0.1) relativas à redução do uso de substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos e eliminação de resíduos. O símbolo do bidão barrado presente na aparelhagem ou na confecção indica que o produto deve ser recolhido separadamente dos outros detritos no final de sua vida útil.

O recolhimento diferenciado da presente aparelhagem é organizada e controlada pelo produtor, no final da vida útil do aparelho. O usuário que desejar eliminar a presente aparelhagem deve contactar o fabricante e seguir o esquema adotado pelo mesmo para a recolha separada da aparelhagem no final de sua vida útil. A recolha diferenciada adequada para a ativação sucessiva da aparelhagem entregue à reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos no próprio ambiente e para a saúde, favorecendo a reutilização e ou reciclagem dos materiais com os quais a aparelhagem é composta. A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.



A desativação e a eliminação da aparelhagem devem ser efetuadas por pessoas especializadas.

Eliminação de detritos



Durante o uso e a manutenção, evitar dispersar no ambiente produtos poluentes (óleos, gorduras, etc) e efetuar a recolha diferencial em função da composição dos diversos materiais e no respeito das leis em vigor sobre o assunto.

A eliminação abusiva dos detritos é punida com sanções reguladas pelas leis em vigor no território onde for efetuada a infração.



KONVEKTIONSOVN

DA

VEJLEDNING FOR BRUG OG ALMINDELIG VEDLIGEHOLDELSE

02/2019 - Ed. 5 - Cod.n° 183979

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
HORNO ELÉCTRICO
ELEKTROBACKOFEN
ELEKTRISCHE OVEN
FORNO ELÉTRICO
ELEKTRISK OVN



FORNO A GAS
OVEN GAS
FOUR A GAZ
HORNO DE GAS
GASBACKOFEN
GASOVEN
FORNO A GÁS
GAS OVN



0. IDENTIFIKATION DOKUMENT**0.1 NORMATIV REFERENCERAMME****1. INFORMATION TIL BRUGERNE**

Forord - Formålet med dokumentet - Sådan læses dokumentet - Opbevaring af dokumentet - Modtagere - Uddannelsesprogram for operatører
Forberedelser der skal udføres af kunden - Anvendelsessted - Betingelser der tillader driften - Test og garanti - Autorisation

2. GENEREL INFORMATION VEDRØRENDE SIKKERHEDEN

Beskrivelse af piktogrammerne - Generelle procedurer vedrørende personlige værnemidler - Signalskilte - Forord - Påbud - Forbud - Råd - Anbefalinger
Angivelser vedrørende restrisici - Handlingsplan ved lugt af gas i lokalet

3. DRIFTSFUNKTIONER

Tilstand og funktion for tasterne - Beskrivelse af funktionstilstandene - Beskrivelse af stopfunktionerne

4. IDRIFTSÆTTELSE

Idriftsættelse ved første opstart - Daglig opstart - Slukning efter det daglige arbejde og for længere perioder - Start af produktionen - Tænd/sluk

5. DRIFTSPARAMETRE

Dato/Ur - Indstilling af temperaturen - Indstilling af tiden - Indstilling af fugtigheden - Indstilling af VACUUM VENTIL - Indstilling af ventilatorens hastighed - Indstilling af hurtig nedkøling

6. PARAMETRE FOR TILBEREDNING

CONVEKTION

7. ILÆGNING OG UDTAGNING AF PRODUKTET

Ilægning og udtagning af produktet

8. ALMINDELIG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring af apparatet - Rengøring ved første opstart - Manuel rengøring - Periodiske kontrolindgreb

9. ALARMSIGNALER

Alarmliste - Problemløsning

BORTSKAFFELSE

Nedtagning og bortskaffelse af apparatet - Bortskaffelse af affaldet

Forord

Original vejledning Denne vejledning er udarbejdet på producentens eget sprog (italiensk). Oplysningerne i dette dokument er udelukkende til brug for den operatør, der har tilladelse til at anvende det pågældende apparat. Operatører skal uddannes vedrørende alle aspekter der omhandler drift og sikkerhed. Særlige sikkerhedskrav er angivet i det specifikke kapitel hvor emnet er beskrevet (se 2. Generel information vedrørende sikkerheden). Dette dokument må ikke overføres til tredjepart uden producentens skriftlige tilladelse. Teksten må ikke anvendes i anden tryksager uden skriftlig tilladelse fra producenten.

Brugen af: Figurer/Billeder/Tegninger/Diagrammer i dette dokument, er rent vejledende og kan undergå variationer. Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer uden at skulle kommunikere vedrørende dette arbejde.

Formålet med dokumentet

Enver interaktion mellem operatøren og apparatet gennem hele apparatets livscyklus er blevet omhyggeligt analyseret både under designfasen og i udarbejdelsen af dette dokument. Det er derfor vores håb, at denne dokumentation vil gøre det lettere at bibeholde apparatets karakteristiske effektivitet. Ved nøje at overholde de angivne instruktioner minimeres risikoen for arbejdsulykker og/eller økonomiske skader.

Sådan læses dokumentet

Dokumentet er opdelt i kapitler, der samler alle de oplysninger, der er nødvendige for at anvende apparatet uden risiko. Hvert kapitel er inddelt i underafsnit, hvor hvert afsnit kan indeholde specifikke præciseringer med undertitel og beskrivelse.

Opbevaring af dokumentet

Dette dokument er en integreret del af den oprindelige leverance, derfor skal den opbevares og anvendes korrekt under hele apparatets levetid.

Modtagere

Dette dokument er struktureret udelukkende til brug af den „almindelige“ operatør (operatør med begrænsede kompetencer og pligter). Autoriseret person med ansvar for betjening af apparatet med aktive beskyttelser og i stand til at udføre almindelige opgaver med vedligeholdelse (rengøring af apparatet).

Uddannelsesprogram for operatører

På brugerens specifikke anmodning er det muligt at gennemføre et kursus for de operatører, der har ansvaret for brugen af apparatet, i overensstemmelse med de procedurer, der er angivet i ordrebekræftelsen.

På baggrund af anmodningen kan der, enten hos producenten eller brugeren, gennemføres forberedelseskurser der omhandler følgende emner:

- Teknisk operatør med ansvar for den elektriske/elektroniske vedligeholdelse (Specialiseret tekniker).
- Teknisk operatør med ansvar for den mekaniske vedligeholdelse (Specialiseret tekniker).
- Almindelig operatør med ansvar for den almindelige drift (Leder - slutbruger).

Forberedelser der skal udføres af kunden

Med forbehold af andre kontraktlige aftaler skal kunden normalt stå for:

- Forberedelse af lokalerne (herunder murerarbejde, fundamenter eller kanaliseringer der eventuelt kræves).
- Skridsikker gulvbelægning uden ruhed.
- Forberedelse af installationssted og installation af selve apparatet i overensstemmelse med de mål, der er angivet i layoutet (grundplan).
- Forberedelse af hjælpeyder tilpasset anlæggets behov (elnet, vandnet, gasnet, afløbsnet).
- Forberedelse af de elektriske anlæg i overensstemmelse med de gældende bestemmelser på installationsstedet.
- Tilstrækkelig belysning i overensstemmelse med de gældende bestemmelser på installationsstedet.
- Eventuelle sikkerhedsanordninger opstrøms og nedstrøms for strømforsyningsledningen (differentialafbrydere, ækvipotentiel jordforbindelse, sikkerhedsventiler osv.), i overensstemmelse med de gældende bestemmelser på installationsstedet.
- Jordforbindelse i overensstemmelse med de gældende bestemmelser
- Forberedelse af blodgøringsystem til vand, hvis det er nødvendigt (se tekniske specifikationer).

Anvendelsessted

Denne enhed er designet til professionel brug. Brugen af det apparat, der er omfattet af denne dokumentation, skal betragtes som „korrekt brug“, hvis den anvendes til madlavning eller opvarmning af levnedsmidler, enhver anden brug skal betragtes som „forkert brug“ og derfor farlig. Apparatet skal anvendes inden for de rammer der er fastsat og angivet i kontrakten og inden for de belastningsgrænser angivet i de respektive afsnit.

Brug kun originalt tilbehør og originale reservedele, leveret af producenten, for overholdelse af gældende standarder.

Betingelser der tillader driften

Apparatet er udelukkende designet til at fungere i lokaler der overholder de foreskrevne tekniske og belastningsmæssige grænser.

Følgende anvisninger skal overholdes for at opnå optimal drift under sikre forhold.

Apparatet skal installeres på et egnet sted, for at tillade normal drift og almindelig og ekstraordinær vedligeholdelse. Det er derfor nødvendigt at forberede plads til enhver form for vedligeholdelsesoperation på en sådan måde, at den ikke påvirker operatørens sikkerhed.

Lokalet skal også forsynes med de funktioner, der kræves for installationen, såsom:

- Minimum kølevandstemperatur $> + 10^{\circ}\text{C}$
- Gulvet skal være skridsikkert og apparatet skal placeres perfekt nivelleret.
- Lokalet skal have et system for udluftnings og belysning, i overensstemmelse med de gældende bestemmelser i installationslandet.
- Lokalet skal have et anlæg til udledning af det grå vand og skal være apparatet med afbrydere og skydeventiler, der udelukker enhver form for strøm opstrøms for apparatet, når dette er nødvendigt.
- Væggene umiddelbart bag apparatet skal være brandhæmmede og/eller isolerede fra eventuelle varmekilder.

Test og garanti

Afprøvning: Apparatet er testet af fabrikanten under montagefaserne og i fabrikkens lokaler. Alle certifikater relateret til den udførte test vil blive leveret til kunden efter anmodning.

Garanti: Garantien gælder i 12 måneder fra datoen for fakturaen og dækker defekte dele, der skal udskiftes og transporteres af køberen. De elektriske dele, tilbehør og andre aftagelige dele er ikke dækket af garantien. Omkostningerne for arbejdstimerne i forbindelse med producentens autoriserede teknikeres indgreb hos kunden, for at udbedre fejl i løbet af garantiperioden, påhviler forhandleren, undtagen i tilfælde, hvor fejlen er af en sådan art, at den let kan udbedres på stedet af kunden selv.

Alt værktøj og materialer, der eventuelt leveres af producenten sammen med maskinerne, er udelukket fra garantien.

Indgreb med almindelig vedligeholdelse eller indgreb der skyldes ukorrekt installation dækkes ikke af garantien.

Garantien gælder kun for den oprindelige køber.

Fabrikanten er ansvarlig for apparatet i sin oprindelige konfiguration.

Fabrikanten frasiger sig alt ansvar for ikke korrekt brug af apparatet, for skader forårsaget af handlinger, der ikke er omfattet af denne vejledning eller ikke er godkendt på forhånd af fabrikanten.

Garantien bortfalder i følgende tilfælde:

- Skader forårsaget af transport og/eller håndtering, hvis et sådant tilfælde skulle forekomme, skal kunden informere forhandleren og transportøren via fax eller anbefalet brev og notere handlingsforløbet på kopierne af transportdokumenterne. Teknikeren, der er specialiseret i installationen af apparatet, vil dømme ud fra skaden, om installationen kan udføres.

Garantien bortfalder også ved tilstedeværelse af:

- Skader forårsaget af ukorrekt installation.
- Skader forårsaget af slitage på dele på grund af ukorrekt brug.
- Skader forårsaget af brug af ikke-anbefalede eller ikke-originale reservedele.
- Skader forårsaget af ukorrekt vedligeholdelse og/eller skader forårsaget af manglende vedligeholdelse.
- Skader forårsaget af manglende overholdelse af procedurerne beskrevet i dette dokument.

Tilladelse

Ved tilladelse menes tilladelse til at foretage en aktivitet i forbindelse med apparatet.

Tilladelsen gives af den person, der er ansvarlig for apparatet (producent, køber, underskriver, forhandler og/eller ejer af lokalerne).

Beskrivelse af piktogrammerne

FARE



Generel fare



Fare for elektrisk stød



Fare, høje temperaturer



Fare for udledning af materialer ved høje temperaturer



Resterende risici for klemning af lemmerne

FORBUD



Forbud for den almindelige operatør til at udføre enhver form for operation (vedligeholdelse og/eller andet), der skal udføres af kvalificeret og autoriseret teknisk personale.



Forbud for den tekniske operatør til at udføre enhver form for indgreb (installation, vedligeholdelse, og/eller andet), uden først at have gennemset hele dokumentationen.

PÅBUD



Påbud om at læse instruktionerne, inden der udføres nogen form for indgreb.



Påbud om at udelukke elektrisk strøm, når det er nødvendigt at udføre indgreb under sikre forhold



Påbud om overholdelse af de gældende normer for bortskaffelse af specielt affald.



Påbud om anvendelse af beskyttelsesbriller.



Påbud om anvendelse af beskyttelseshandsker.



Påbud om anvendelse af sikkerhedshjelm.



Påbud om anvendelse af sikkerhedssko.



Påbud om anvendelse af hætte for at undgå tab af hår.

Generelle procedurer vedrørende personlig beskyttelse, der skal følges



Hver gang det er nødvendigt at tage adgang til området kaldet „ovnrummet“, er det vigtigt at huske, at der er fare for forbrændinger. Det er derfor obligatorisk at anvende passende personlige værnemidler.



Anvend beskyttelsesudstyr, der er egnet til de operationer, der skal udføres. Undgå at bære tøj og tilbehør som f.eks. armbånd, halskæder og ringe, der vil kunne hænge fast inde i ovnrummet.



Læs instruktionerne, inden der udføres nogen form for indgreb.



Udfør udelukkelse af den elektriske strøm opstrøms for apparatet, når det er nødvendigt at udføre indgreb under sikre forhold.

Plader med advarsler, placeret på apparatet



De plader og piktogrammer med anvisninger og advarsler, der er anbragt på apparatet, er beskrevet nedenfor. Det er strengt forbudt at manipulere med eller fjerne plader og piktogrammer, der er anvendt på apparatet.

Det er brugerens ansvar regelmæssigt at kontrollere integriteten af de plader og piktogrammer, der er placeret på apparatet. Fjern og udskift de beskadigede dele, og ret henvendelse til producentens service- og reservedelscenter.



Generel fare



Spænding på apparatet



Fare for udledning af materialer ved høje temperaturer



Jordforbindelse



Tilslutning til ækvipotentielt system

Forord

	Brugsvejledningen er udviklet til den almindelige operatør (operatør med begrænsede kompetencer og pligter). Autoriseret person med ansvar for betjening af apparatet med aktive beskyttelser og i stand til at udføre almindelige opgaver med vedligeholdelse (rengøring af apparatet).
	De operatører der anvender apparatet skal uddannes vedrørende alle aspekter der omhandler drift og sikkerhed. De skal derefter udføre deres opgaver ved hjælp af passende metoder og værktøjer, og overholde de krævede sikkerhedsstandarder.
	Informationerne i dette dokument omfatter ikke transport, installation og ekstraordinær vedligeholdelse, der skal udføres af operatører, der har de tekniske kvalifikationer, der kræves for det indgreb der skal udføres.
	Modtageren af dette dokument, den almindelige operatør, må først anvende apparatet, efter at teknikeren har færdiggjort installationsarbejdet (transport, fastgørelse og tilslutninger af el, vand og gas, samt afløb).
	Dette dokument omhandler ikke informationer vedrørende ændringer og variationer på apparatet. Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer uden at skulle kommunikere vedrørende dette arbejde.

Forpligtelser - Forbud - Råd - anbefalinger

	Ved modtagelsen skal maskinens emballage åbnes og det skal kontrolleres, at maskinen og tilbehøret ikke har taget skade under transporten. Hvis der er skader, skal skaderne kommunikeres rettidigt til transportselskabet, og apparatet må ikke installeres. Tag henvendelse til kvalificeret og autoriseret personale for at give meddelelse om det registrerede problem. Producenten er ikke ansvarlig for skader forårsaget under transporten.
	Forbud mod at udføre enhver form for indgreb af uautoriserede personer (herunder børn, handicappede og personer med nedsat fysisk, sensorisk og mental kapacitet). Forbud mod at udføre ethvert indgreb uden at have læst hele dokumentationen.
	Læs instruktionerne, inden der udføres nogen form for indgreb.
  	Udfør udelukkelse af enhver form for energiforsyning (elektricitet - gas vand) opstrøms for apparatet, når det er nødvendigt at udføre indgreb under sikre forhold.
  	Anvend beskyttelsesudstyr, der er egnet til de operationer, der skal udføres. Med hensyn til individuelle beskyttelsesanordninger har Det Europæiske Fællesskab udstedt direktiver, som operatørerne skal overholde. Støjniveau ≤ 70 dB
	Forbud mod at tildække ventilationsåbningerne på apparatet med riste, bageplader eller andet tilbehør, så den frie luftcirkulation forhindres.
	Efterlad ikke brændbare genstande eller materialer i nærheden af apparatet.
  	Overhold de gældende normer for bortskaffelse af specielt affald.
	Ved ilægning og udtagning af produktet fra apparatet er der stadig en resterende risiko for forbrændinger. Denne risiko forekommer, hvis man kommer i kontakt med: Overflader, bageplader, tilberedt materiale.
	Brug beholderne til tilberedning således, at de under tilberedningen af produktet forbliver synlige for operatøren. Beholdere der indeholder væsker, kan løbe over under tilberedningen, hvilket kan medføre en farlig situation.
	Manglen på hygiejne i apparatet fører til for tidlig forringelse af apparatet, denne tilstand påvirker funktionen og kan skabe farlige situationer.
	Det er strengt forbudt at manipulere med eller fjerne plader og piktogrammer, der er placeret på apparatet.
	Opbevar dette dokument sikkert, så det altid er tilgængeligt for alle brugerne af apparatet, hvis de skal læse i det.
	Kommandoenhederne på apparatet kan kun betjenes med hænderne. Skader der skyldes anvendelsen af spidse eller slebne objekter eller lignende, vil straks få garantien til at bortfalde.
	For at minimere risikoen for elektriske stød og brand, må enheden ikke tilsluttes eller frakobles med fugtige hænder.
	Hver gang det er nødvendigt at tage adgang til ovnrummet, er det vigtigt at huske, at der er fare for forbrændinger. Det er derfor obligatorisk at anvende passende personlige værnemidler.

Angivelser vedrørende resterende risici

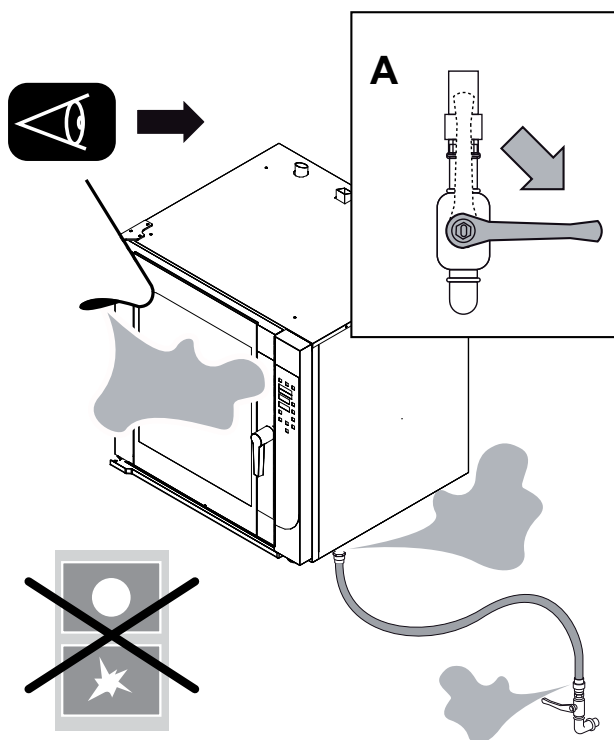
Selvom der anvendes alle regler for „god konstruktionsteknik“ og de love, der regulerer produktion og handel med produktet, overholdes, vil der stadig være „restrisici“, der på grund af apparatets særlige natur, ikke kan fjernes helt. Disse risici omfatter:

	Resterende risici for elektrisk stød: Denne risiko eksisterer, hvis der skal udføres indgreb på elektriske og/eller elektroniske enheder der er spændingsførende.
	Resterende risici for forbrændinger: Denne risiko eksisterer, hvis man ved et uheld kommer i kontakt med materialer med høje temperaturer.
	Resterende risici for forbrændinger på grund af udledte materialer Denne risiko eksisterer, hvis man ved et uheld kommer i kontakt med udledte materialer med høje temperaturer. Beholdere, der er fyldt med væsker og/eller faste stoffer, der ændrer sig i morfologi (passerer fra en fast tilstand til en væske), kan, hvis de håndteres forkert, forårsage forbrændinger. Under håndteringen skal de anvendte beholdere placeres på let synlige niveauer.
	Resterende risici for eksplosion Denne risiko eksisterer ved: • Tilstedeværelsen af lugt af gas i lokalet. • Anvendelse af apparatet i atmosfære indeholdende stoffer med eksplosionsfare. • Anvendelse af mad i lukkede beholdere (f.eks. dåser og konserver), hvis disse ikke er egnede til formålet.
	Resterende risici for brand Denne risiko eksisterer ved: • Anvendelse med brandfarlige væsker (såsom alkohol).

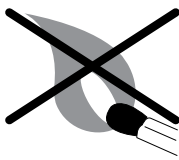
Handlingsplan ved lugt af gas i lokalet

	hvis der forekommer lugt af gas i lokalet skal nedenstående procedurer udføres så hurtigt som muligt.
---	--

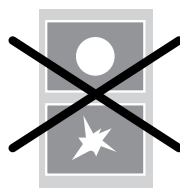
- Stop straks gasforsyningen (luk for den særlige hane på forsyningslinjen A).
- Luft straks ud i lokalet.
- Sørg for ikke at anvende nogen elektriske enheder i lokalet (detalje B-C-D).
- Sørg for ikke at anvende nogen enheder der kan producere flammer eller gnister i lokalet (detalje B-C-D).
- Brug et kommunikationsmiddel uden for det lokale, hvor lugten af gas er opstået, for at advare de relevante myndigheder (energiselskabet og/eller brandvæsenet).



B



C



D

3. DRIFTSFUNKTIONER

3.1 Tilstand og funktion for tasterne

Placeringen af enhederne på figuren er rent vejledende og kan variere.

-  Tasten „ON/OFF“: Tænde, slukke og/eller afslutte en funktion.
-  Tasten „CONVEKTION“: Tilberedning ved „CONVEKTION“.
-  Tasten „VENTILATION“: Funktionstilstand med „ventilation“.
-  Tasten „VACUUM“: Åben ventil (led tændt), lukket ventil (led slukket).
-  Tasten „TEMPERATUR“: Temperatur for tilberedningen.
-  Tasten „TID“: Tilberedningstid.
-  Tasten „MINUS“ og „PLUS“: For sænkning eller forøgelse af den valgte parameter.

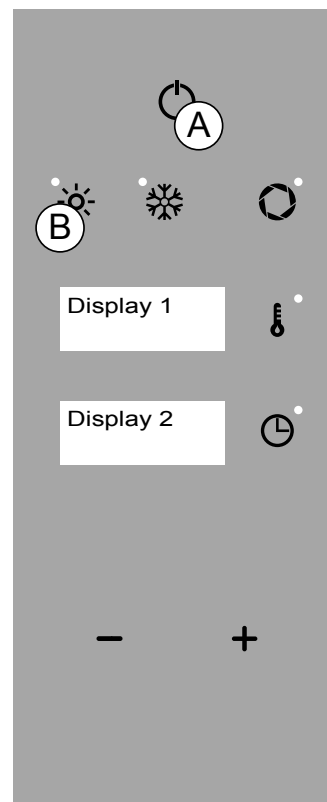


Fig.1

3.2 Beskrivelse af funktionstilstandene

- Tilstanden „SLUKKET“: Visning af uret (fig.1 Display 2).
- Tilstanden „STAND BY“: Visning af ovnens navn og uret (fig.1 Display 1 e 2).
- Tilstanden „HOVEDMENU“: Funktionen „CONVEKTION“ aktiv (fig.1/B), temperatur 180° C (fig.1 Display 1) og tiden 0:00 (fig.1 Display 2).



Instruktionerne i denne vejledning angives som oven i tilstanden „STAND BY“ og med parametre indstillet af producenten, hvor intet andet er angivet



LED tændt / FUNKTION Valgt - LED slukket / FUNKTION Fravalgt.

Det er ikke muligt at vælge to funktioner på samme tid (3 x akustisk fejlsignal)

I tilstanden „STAND BY“ vil ovnen efter 15 minutters inaktivitet gå til tilstanden „SLUKKET“.

I tilstanden „valg af funktion“ eller „valg af parameter“ vil ovnen efter 5 minutters inaktivitet gemme den viste funktion eller værdi (fig.1 Display 1-2).

Ved anvendelse af apparatet i tilstanden MANUEL skal operatøren for hver gang indstille alle de ønskede parametre (se 5-6. Driftsparametre - tilberedning).



Når den indstillede tid er gået vises teksten „SLUT“ blinkende (fig.1 Display 1-2).

Tryk to gange på tasten „ON/OFF“ (fig. 1/A) for at vende tilbage til tilstanden „STAND BY“.

3. DRIFTSFUNKTIONER

3.3 Beskrivelse af stopfunktionerne

Listen over de forskellige stopfunktioner beskrives i det følgende:



I situationer med overhængende fare, skal alle låse på forsyninger til apparatet lukkes (el-vand-gas).

1. Nødstop

I situationer der kan blive farlige, skal strømforsyningen frakobles via sikkerhedsafbryderne opstrøms enheden.

Genstart:

For at genstarte produktionscyklussen, skal der tages kontakt til teknisk servicecenter.

2. Stop under en fase med tilberedning

For at stoppe driften med produktionscyklussen, udføres følgende:

Tryk på „ON/OFF“ (fig.2/A) for at standse arbejdet,

Genstart:

For at genstarte produktionscyklussen efter et stop, udføres proceduren beskrevet under afsnittet: „Daglig opstart“.

3. Stop for åbning af døren under driften

Det er muligt straks at standse driften på apparatet ved at aktivere åbningen af døren.

Genstart:

Efter at have løst det problem, der har gjort det nødvendigt at åbne døren, kan den autoriserede operatør aktivere apparatets funktioner ved at lukke døren igen.



Apparatet har varme overflader: Dør, glas og sider. Når ovnen er varm skal døren åbnes forsigtigt, ved at placere sig selv ved siden af apparatet for at undgå direkte varmekilder: Den ophobede damp kan medføre forbrændinger.

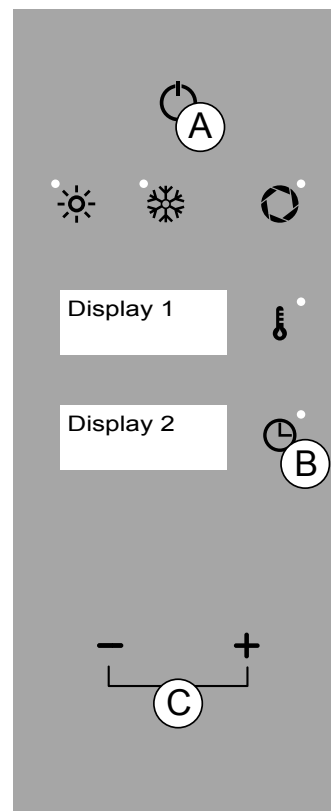


Fig.2

4. IDRIFTSÆTTELSE

4.1 Idriftsættelse ved første opstart



Udstyret skal ved første opstart og efter langvarig inaktivitet rengøres omhyggeligt for at fjerne eventuelt tilbageværende fremmedlegemer (se Almindelig vedligeholdelse).



Rengøring ved første opstart

Rengør ikke apparatet ved hjælp af trykspuling og/eller direkte vandstråler.

Fjern forsigtigt og uden brug af værktøj den beskyttende film på apparatet og rengør alle apparatets ydre dele grundigt. Ved afslutningen af de operationer, der er beskrevet for rengøring af de eksterne dele, er det nødvendigt at fortsætte som beskrevet i „Daglig rengøring“ (se „9. Almindelig vedligeholdelse“).

4.2 Daglig opstart

Procedure:

1. Kontroller den korrekte tilstand for rengøring og hygiejne på apparatet.
2. Kontroller at udsugningssystemet i lokalet virker korrekt.
3. Sæt stikket på apparatet i den forberedte stikkontakt for elektrisk energiforsyning.
4. Åben låsene på forsyningsnettet opstrøms (gas - vand - elektricitet).
5. Kontroller at udledningen af vandet (hvis den findes) er uden forhindringer.
6. Fortsæt med de operationer, der er beskrevet under „Start af produktionen“ og følgende.

4.3 Slukning efter det daglige arbejde og for længere perioder

Procedure:

1. Luk for låsene på forsyningsnettet opstrøms (gas - vand - elektricitet).
2. Kontroller at hanerne til udledning (hvis de findes), befinder sig i positionen „Lukket“.
3. Kontroller den korrekte tilstand for rengøring og hygiejne på apparatet (se Almindelig vedligeholdelse).



I tilfælde af længere perioder med inaktivitet, skal de mest udsatte dele beskyttes mod fænomener med oxidering som beskrevet i det relevante kapitel (se Almindelig vedligeholdelse).

4.4 Start af produktionen



Inden der fortsættes med operationerne, se „Daglig opstart“.



Ved ilægning og udtagning af produktet fra apparatet er der stadig en resterende risiko for forbrændinger. Denne risiko forekommer, hvis man kommer i kontakt med: Ovnrum, behandlede beholdere eller materialer.



Anvend egnede personlige værnemidler. Anvend beskyttelsesudstyr, der er egnet til de operationer, der skal udføres.



GASBRÆNDER GAS tændt / °C blinkende - GASBRÆNDER slukket / °C lyser fast (fig. 3/B)

4.5 Tænding/slukning

Tryk på tasten „ON/OFF“ for at aktivere hovedmenuen (fig. 3/A).

Tryk på den ønskede funktion (fig. 3/C).



I tilstanden for valg af funktion og/eller parameter vil ovnen efter 5 minutters inaktivitet gemme den viste værdi (Display 1 - 2)

For at fortsætte med slukningen:

1. Tryk på tasten „ON/OFF“ under hovedmenuen (fig. 3/A).
2. Tryk på tasten „ON/OFF“ under funktionstilstand, for at standse operationen og afslutte funktionen.
3. se 4.3 Slukning efter det daglige arbejde.

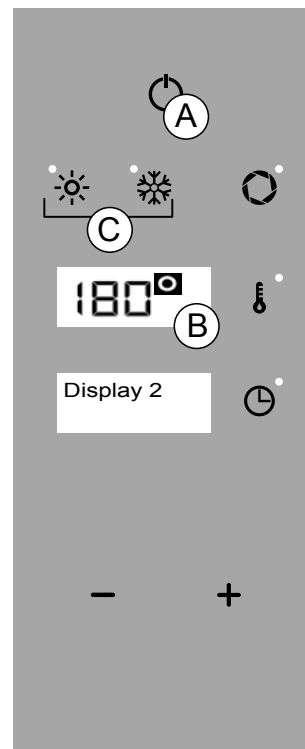


Fig.3

5. DRIFTSPARAMETRE



Læs omhyggeligt „Beskrivelse af funktionstilstandene“, inden der fortsættes

5.1 DATO/UR

For at indstille dato og klokkeslæt trykkes der, under hovedmenuen på tasterne „TID“ og „TEMPERATUR“ (fig. 1/B+C).

Eksempel: **Display 1 viser „ÅR“.**
Display 2 viser „2019“.

Tryk på tasten „TID“ (fig. 1/B) og anvend tasterne „MINUS“ og „PLUS“ (fig. 1/D) til at indstille året.

Tryk på tasten „TEMPERATUR“ (fig. 1/C) og anvend tasterne „MINUS“ og „PLUS“ (fig. 1/D) og vælg „MÅNED“ (fig. 1 - Display 2).

Tryk på tasten „TID“ (fig. 1/B) og anvend tasterne „MINUS“ og „PLUS“ (fig. 1/D) til at indstille måneden.



For at gemme „DAG“, „TIME“ og „MIN“ gentag de beskrevne operationer.



Efter 20 sekunder med inaktivitet vil ovnen gå til tilstanden „STAND BY“

Tryk i 5 sekunder på tasten „ON/OFF“ (fig. 1/A) for at bekræfte. 3 x akustisk signal bekræfter at værdierne er gemt.

Tryk på tasten „ON/OFF“ (fig. 1/A) for at afslutte uden at gemme.

5.2 INDSTILLING AF TEMPERATUREN

Tryk på tasten „ON/OFF“ for at aktivere hovedmenuen (fig. 1/A).

Tryk på tasten „TEMPERATUR“ (fig. 1/C) og anvend tasterne „MINUS“ og „PLUS“ (fig. 1/D) til at indstille temperaturen **til mellem 40° og 250°**.

Tryk på tasten „TEMPERATUR“ for at bekræfte (fig. 1/C).

Tryk på tasten „ON/OFF“ (fig. 2/A) for at afslutte funktionen.

5.3 INDSTILLING AF TIDEN

Tryk på tasten „ON/OFF“ (fig. 1/A).

Tryk på tasten „TID“ (fig. 1/B) og anvend tasterne „MINUS“ og „PLUS“ (fig. 1/D) til at indstille tiden til mellem uendelig, 1 minut og 09:00 timer/minutter.

Den indstillede tid vises på Display 2.

Tryk på tasten „TID“ for at bekræfte (fig. 1/B).



DET er obligatorisk at indstille tiden for at starte ovnen

I tilstanden „uendelig tid“ vil tiden blive vist som den bliver tilbagelagt, i tilstanden „indstillet tid“ vises tiden som nedtælling (fig. 1/B - Display 2).

Tryk på tasten „ON/OFF“ (fig. 2/A) for at afslutte funktionen.

5.4 INDSTILLING AF FUGTIGHEDEN (HUMIDITY)

Tryk på tasten „ON/OFF“ for at aktivere hovedmenuen (fig. 1/A).

Hold tasten „CONVEKTION“ ned i 3 sekunder (fig. 1/E).

Tryk på tasterne „MINUS“ og „PLUS“ (fig. 1/D) og indstil til en værdi mellem 0 og 5.

Tryk på tasten „ON/OFF“ (fig. 2/A) for at afslutte funktionen.

5.5 INDSTILLING AF VACUUM VENTIL

Tryk på tasten „ON/OFF“ for at aktivere hovedmenuen (fig. 1/A).

Tryk på tasten „VACUUM“ (fig. 1/F - led tændt/VACUUM ÅBEN, led slukket/VACUUM LUKKET) for at åbne eller lukke VACUUM VENTIL på ovnen.



Valget af tilstanden „VACUUM ÅBEN“ gør det muligt for fugtigheden i ovnrummet at komme ud, valget af tilstanden „VACUUM LUKKET“ holder fugtigheden inde i ovnrummet.

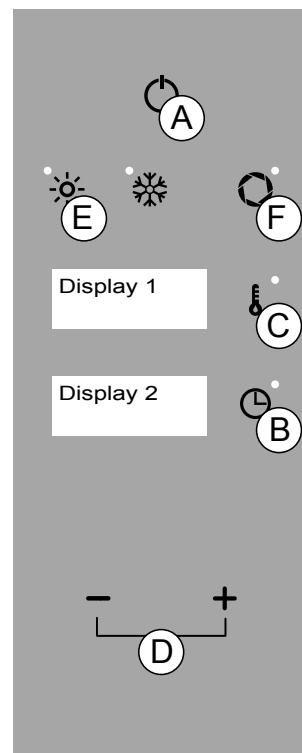


Fig.1

5. DRIFTSPARAMETRE

5.6 INDSTILLING AF HASTIGHEDEN FOR VENTILATOREN (FAN SPEED)

Tryk på tasten „ON/OFF“ for at aktivere hovedmenuen (fig. 2/A).

Med tastene „MINUS“ og „PLUS“ vælges en værdi mellem 1 og 3.



For at indstille hastigheden for ventilatoren, er det obligatorisk at der ikke er valgt nogen parameter.

Tryk på tasten „ON/OFF“ (fig. 2/A) for at afslutte funktionen.

5.7 INDSTILLING AF HURTIG NEDKØLING

For hurtigt at sænke temperaturen i ovnkammeret, trykkes på tasten „VENTILATION“ (fig. 2/F) under hovedmenuen.

Tryk på tasten „TEMPERATUR“ (fig. 2/C) og anvend tastene „MINUS“ og „PLUS“ (fig. 2/D) til at indstille den ønskede temperatur med et minimum på 40°.



For at aktivere den hurtige nedkøling, er det obligatorisk at indstille en temperatur $\leq 31^{\circ}\text{C}$ i forhold til den for ovnen

Tryk på tasten „TID“ (fig. 2/B) og anvend tastene „MINUS“ og „PLUS“ (fig. 2/D) til at indstille tiden „UENDELIG“ (fig. 2 Display 2).



DET er obligatorisk at indstille tiden for at nedkøle ovnen

Når nedkølingen er gennemført vises teksten „Slut“ blinkende (Display 1 og 2). Tryk to gange på tasten „ON/OFF“ (fig. 2/A) for at vende tilbage til hovedmenuen.

Tryk på tasten „ON/OFF“ (fig. 2/A) for at afbryde funktionen.

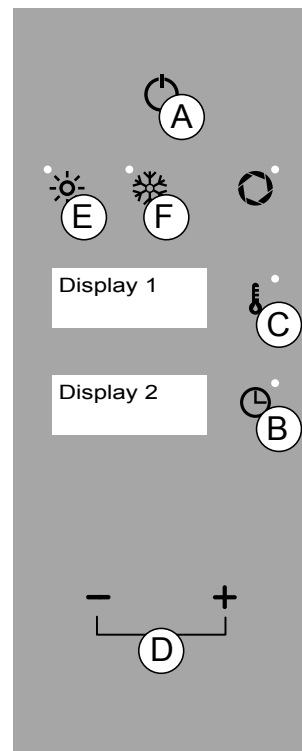


Fig.2

6. PARAMETRE FOR TILBEREDNING

6.1 CONVEKTION

Tryk på tasten „ON/OFF“ for at aktivere hovedmenuen (fig. 1/A).

Indstil temperaturen (se 5.2 Indstilling af temperaturen).

Indstil tiden (se 5.3 Indstilling af tiden).

Hvis det er nødvendigt, indstilles „VACUUM VENTIL“ (se 5.5 Indstilling af VACUUM VENTIL), hastigheden for ventilatoren (se 5.6 Indstilling af hastigheden for ventilatoren) og funktionen fugtighed (se 5.4 Indstilling af fugtigheden)



DET er obligatorisk at indstille tiden for at starte ovnen

På Display 2 starter tiden ved at tælle ned (tilstand med tidsindstilling) eller tælle op (tilstand med uendelig tid).

Tryk på tasten „ON/OFF“ (fig. 1/A) for at afslutte funktionen.

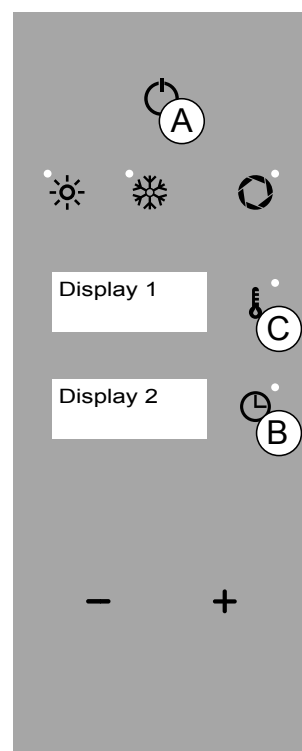


Fig.1

7. ILÆGNING OG UDTAGNING AF PRODUKTET



Ved ilægning og udtagning af produktet fra apparatet er der stadig en resterende risiko for forbrændinger. Denne risiko forekommer, hvis man kommer i kontakt med ovnrummet, bageplader, tilberedt materiale



Hver gang det er nødvendigt at tage adgang til området kaldet „ovnrummet“, er det vigtigt at huske, at der er fare for forbrændinger. Det er derfor obligatorisk at anvende passende personlige værnemidler. Anvend beskyttelsesudstyr, der er egnet til de operationer, der skal udføres



Sørg for at anvende passende personlig beskyttelsestøj, inden der udføres rengøring (handsker, maske, briller)



Fortsæt med åbningen af døren ved at placere sig selv ved siden af apparatet for at undgå direkte varmekilder



Åbning af døren: Tag fat i håndtaget, drej til højre eller venstre og træk for at frigøre fjedermekanismen.

Lukning af døren: Tag fat i håndtaget og skub for at blokere fjedermekanismen.



Se „5. Driftsparametre“ inden der fyldes produkt i ovnen

ILÆGNING AF PRODUKTET

Læg produktet der skal tilberedes på pladen/pladerne og placer pladerne på holderne, der forudgående er blevet monteret i ovnen. (fig. 1)

Udfør proceduren for daglig opstart (se 4.2 Idriftsættelse).

UDTAGNING AF PRODUKTET

Åbn ovnlågen og tag pladerne ud fra deres holdere ved hjælp af passende personlige værnemidler.



Når arbejdet er færdigt, skal vedligeholdelsesproceduren startes hvis det er nødvendigt (se 9. Almindelig vedligeholdelse)

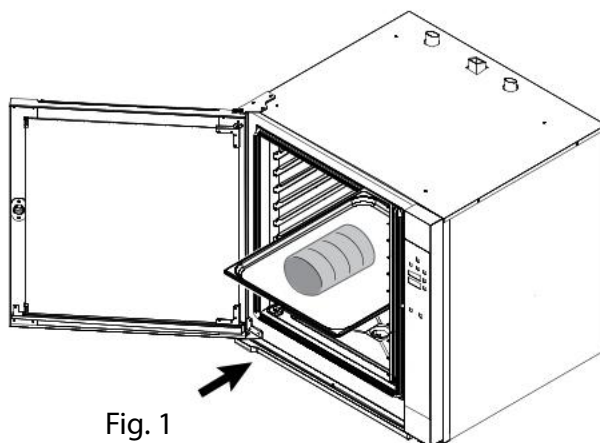


Fig. 1

8.1 RENGØRING AF APPARATET

Generelle advarsler



Apparatet bruges til fremstilling af fødevarer. Det er nødvendigt at være særlig opmærksom på alle forhold relateret til hygiejne og konstant holde apparatet og hele det omgivende miljø rent



Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og eventuelle fastbrændte skorper og/eller aflejringer af madrester skal fjernes



Rengøringen af apparatet skal udføres når ovnrummet er tomt



Ved længerevarende inaktivitet er det, udover at frakoble alle forsyningslinjer, nødvendigt at foretage en grundig rengøring af alle de interne og eksterne dele på apparatet



Hver gang det er nødvendigt at tage adgang til området kaldet „ovnrummet“, er det vigtigt at huske, at der er fare for forbrændinger. Det er derfor obligatorisk at anvende passende personlige værnemidler. Anvend beskyttelsesudstyr, der er egnet til de operationer, der skal udføres



Sørg for at anvende passende personlig beskyttelsestøj, inden der udføres rengøring (handsker, maske, briller)



Fortsæt med åbningen af døren ved at placere sig selv ved siden af apparatet for at undgå direkte varmekilder



Den kemiske virkning fra salt og/eller eddike eller andre sure stoffer under madlavningen, kan på lang sigt medføre korrosionsfænomener i ovnrummet. Apparatet skal rengøres grundigt med rengøringsmiddel og skylles efter, efter at have udført cyklusser med tilberedning hvor disse stoffer er blevet anvendt



Rengøringsvæsken til rengøring af ovnrummet skal have visse kemiske egenskaber:
- pH på mere end 12
- uden klor/ammoniak og med en viskositet og densitet svarende til vand



Læs omhyggeligt instruktionerne på etiketten på rengøringsprodukter. Anvend beskyttelsesudstyr, der er egnet til de operationer, der skal udføres. (Se vedrørende beskyttelsesudstyr på emballagens etiket)



Anvend ikke-aggressive produkter til ekstern rengøring af apparatet (brug kommercielt tilgængelige rengøringsmidler til rengøring af stål og glas)



Vær opmærksom på overflader i rustfrit stål for ikke at beskadige dem, især skal brugen af ætsende produkter undgås. Brug ikke slibende materialer eller skarpe værktøjer



Skyl overfladerne med almindeligt vand fra hanen og tør dem over med en absorberende klud eller andet ikke-slibende materiale



Rengør ikke apparatet ved hjælp af trykspuling og/eller direkte vandstråler



Efter rengøringen er det nødvendigt med en god vedligeholdelse af pakningerne i døren. Rengør pakningerne med vand og neutral sæbe, tør dem omhyggeligt, og anvend talkumpulver over hele pakningens overflade når disse er tørre. Operationen der skal udføres for at opretholde en god vedligeholdelse af pakningerne, skal udføres hver uge



Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn der ikke er under opsyn.



Vent til temperaturen på apparatet og alle dets dele køler ned, for ikke at forårsage forbrændinger på operatøren

Tabel med sammendrag: Færdigheder - indgreb - interval**„Almindelig“ Operatør**

Person med ansvar for og autoriseret til at betjene apparatet med aktive beskyttelsesenheder, og i stand til at udføre enkle opgaver.

**„Teknisk“ operatør**

Operatør, der er specialiseret og autoriseret til at håndtere, transportere, installere, vedligeholde, reparere og afmontere apparatet.

	TYPE INDGREB	INTERVAL FOR OPERATIONERNE
	Rengøring ved første opstart Rengøring af ovnrummet Rengøring af filteret Indvendig og udvendig rengøring af glasset Kontrol og rengøring af pakningen omkring døren	Ved ankomsten efter installationen Efter dagens produktion Når det er nødvendigt Når det er nødvendigt En gang om ugen efter produktionen
	Kontrol og rengøring af afløbene	Hver 30. dag med meget hårdt vand uden blødgøringsmiddel

8.2 RENGØRING VED FØRSTE OPSTART

Apparatet forlader fabrikken behandlet med specielle materialer for at beskytte de mest udsatte dele.



Udstyret skal ved første opstart rengøres omhyggeligt for at fjerne eventuelt tilbageværende fremmedlegemer indvendigt og udenfor ovnrummet.

Fjern forsigtigt og uden brug af værktøj den beskyttende film på apparatet og rengør alle apparatets ydre dele grundigt.



Anvend ikke slibende værktøj og ætsende rengøringsmidler (se 9.1 Generelle advarsler)

Ved afslutningen af de operationer, der er beskrevet for rengøring af de eksterne dele, er det nødvendigt at fortsætte med rengøring af ovnrummet.



Rengøringen af apparatet skal udføres når ovnrummet er tomt.

Åben døren og tag pladerne ud (hvis de er sat i) fra holderne (fig. 1). Tag holderen til pladerne ud ved at trække den fri fra stifterne (fig.2/B-C-D).

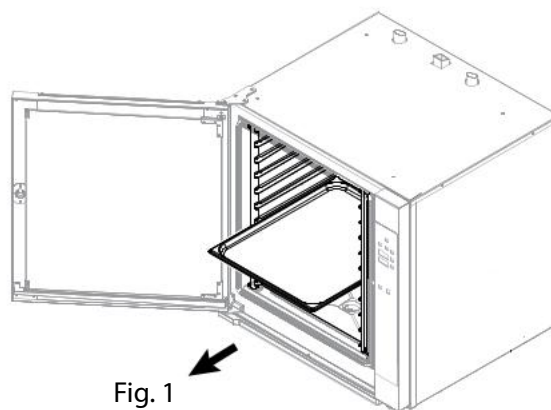


Fig. 1

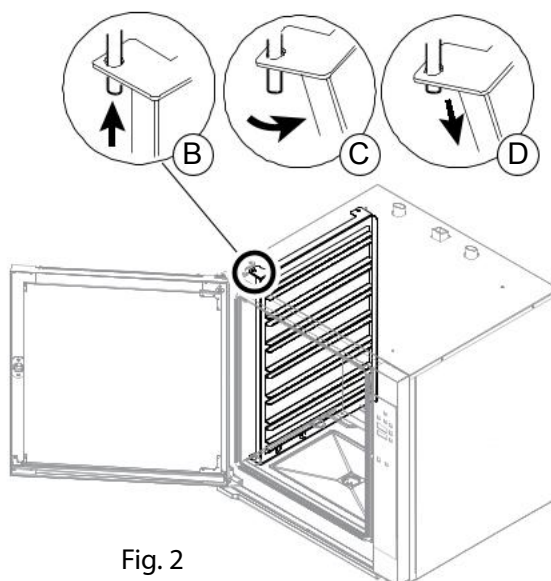


Fig. 2

8.3 MANUEL RENGØRING



Rengøringen af apparatet skal udføres når ovnrummet er tomt, uden riste, plader eller andet tilbehør (fig.4-5).

Brug en almindelig forstøver (fig. 6), til at fordele rengøringsmidlet over hele overfladen i ovnrummet og rengør hele overfladen grundigt med en ikke-slibende svamp (fig. 6).

Efter afslutning af operationen skal ovnrummet skylles grundigt med almindeligt vand fra hanen. Til denne operation må der under ingen omstændigheder anvendes trykspuling.

Når de beskrevne operationer er gennemført, skal ovnrummet forsigtigt tørres af med en ikke-slibende klud.

Gentag om nødvendigt de ovenfor beskrevne operationer for en ny rengøringscyklus.

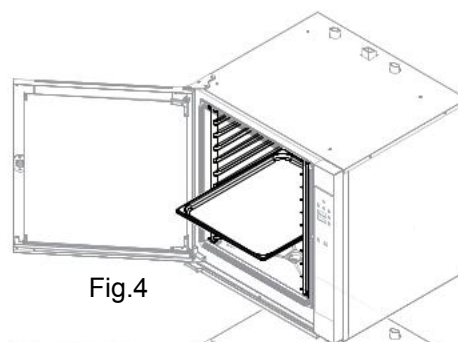


Fig.4

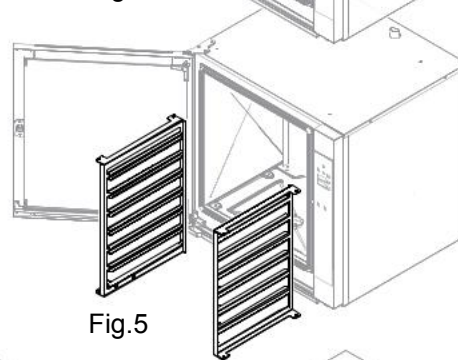


Fig.5

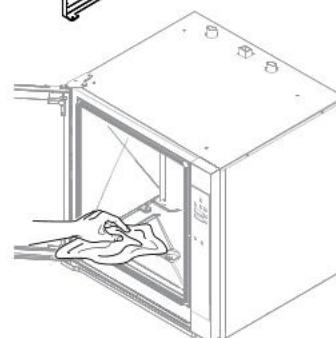
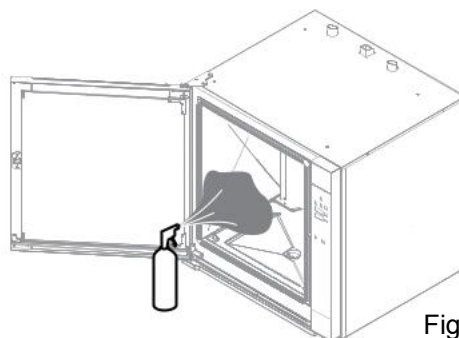


Fig.6

8.4 PERIODISKE KONTROLINDGREB DER SKAL UDFØRES

Rengøring af ovnrummet

Inde i ovnrummet kan der forekomme skorper med rester af forskellig art, der skal foretages visuel kontrol ved slutningen af dagen for at kontrollere tilstedeværelsen af sådanne forhold.

Fjern om nødvendigt disse rester manuelt og skru om nødvendigt filteret i bunden af ovnrummet løs (fig. 7) for at frigøre drænet fra mulige tilbageværende rester. Ved afslutningen af operationerne skal filteret sættes tilbage i ovnrummet.



Hvis det er nødvendigt fjernes pladeholderne fra stifterne (fig.9) og de tages ud af ovnrummet.

Rengøring af filteret

Hvis det er nødvendigt løsnes filteret (fig.8), rengør det med almindeligt vand fra hanen og ikke-slibende og/eller ætsende materiale for at eliminere mulige fastgroede rester. Skyl grundigt. Ved afslutningen af operationerne skal filteret sættes på plads.



Meddelelsen „FILTER RENGØRES“ (Display 2): Fortsæt med almindelig rengøring af filteret.

Når arbejdet med rengøringen er færdigt trykkes der på tasten „PLUS“ i 5 sekunder for at slette meddelelsen

Rengøring af bakken til opsamling af kondens

Der kan forekomme ophobning af restkoncentrationer i opsamlingsbakken for kondens, der kan forhindre udstømningen af den opsamlede væske. Det er nødvendigt med visuel kontrol ved afslutningen af dagen for at kontrollere tilstedeværelsen af sådanne ophobninger. Hvis det er nødvendigt fjernes disse rester for at hullet til udledning ikke er tilstoppet (fig.11).

Indvendig og udvendig rengøring af glasset

Apparatet er udstyret med et fast glas fastgjort til døren og et glas der kan tages ud. Hvis det er nødvendigt, og med døren helt åben, afmonteres stoppeblokkene på glasset (fig.10) og det glas der kan tages ud rengøres forsigtigt på begge sider. Inden glasset igen monteres på døren, skal det faste indre glas også rengøres.

Kontrol og rengøring af pakningen omkring døren

Ved afslutningen af hver rengøring af ovnrummet og i slutningen af den daglige arbejdscyklus er det nødvendigt, for god vedligeholdelse, at der udføres en grundig rengøring af pakningen på døren (fig.12).

Rengør pakningen med ikke-slibende og/eller ætsende materiale, tør den forsigtigt og brug vaselinolie (til fødevarer) over hele overfladen for at holde pakningen blød og i god stand.

Kontrol og rengøring af afløbene

For en korrekt bortledning af vandet i afløbsnetværket skal det kontrolleres, at der ikke er hindringer eller tilstopninger af nogen art på hele linjen (fig.9-13).

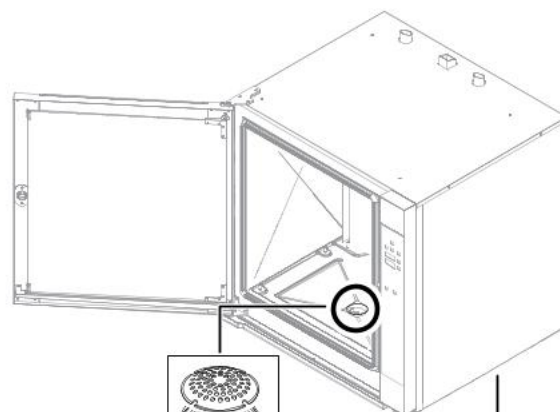


Fig. 7

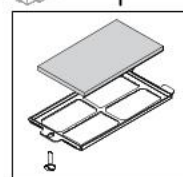
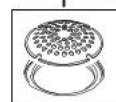


Fig. 8

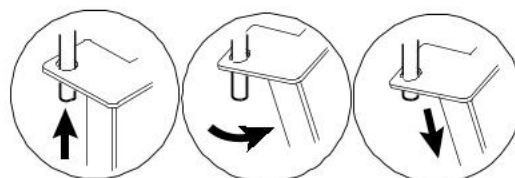


Fig. 9

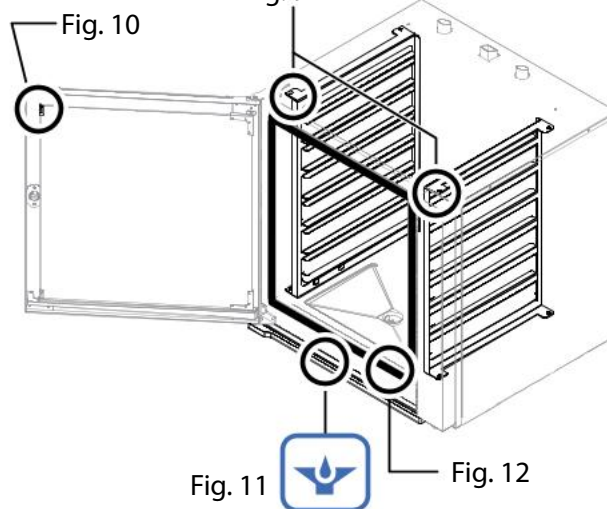


Fig. 10

Fig. 11



Fig. 12

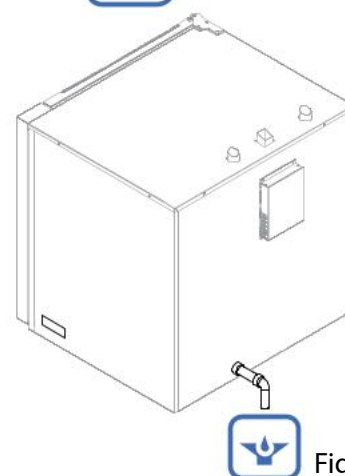


Fig. 13

9. ALARMSIGNALER

9.1 Alarmliste

Fejlene vil blive vist på Display 2 under driften, se beskrivelsen:

P1NO - Alarm føler ovnrum: Temperaturføleren er i stykker eller frakoblet.

P7NO - Alarm overtemperatur kort: Kort overophedet (over 70° C).

MOT - Alarm motor: Motor overophedet.

EEP: Ukorrekt indlæsning/opdatering af software.

FLAM: Manglende forsyningsflamme.

VENT - Alarm vacuum: Funktionsfejl på udluftsanordningen.

Alarm OFF RUN: Fejlfunktion på ventilatorenheden.

Tryk på tasten „PLUS“ (fig. 2/D) i 5 sekunder for midlertidigt at slette alarmen. Meddelelsen vil blive vist igen indtil problemet løses.



Tag kontakt til det autoriserede servicecenter.

Den autoriserede vedligeholdelsestekniker griber ind for at identificere årsagen til problemet og genoprette den korrekte drift

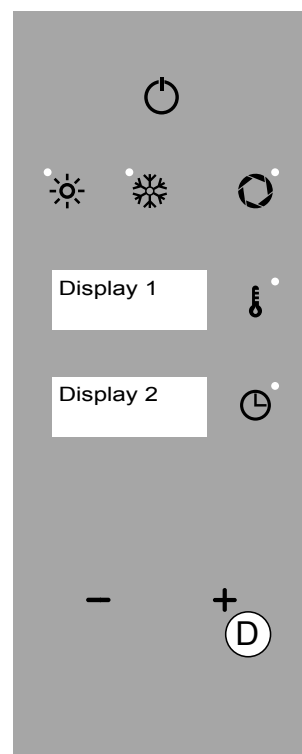


Fig.1

PROBLEMLØSNING



Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, kan man forsøge at løse mindre problemer ved hjælp af denne tabel

FEJL	MULIG ÅRSAG	INDGREB
Apparatet kan ikke tændes	- Der er ikke tændt for hovedafbryderen - HFI-relæet eller den magnetotermiske afbryder er blevet udløst	- Tænd på hovedafbryderen - Tænd for HFI-relæet eller den magnetotermiske afbryder
De indvendige vægge er dækket af kalksten	Blødgøringsanlægget er ikke tilsluttet eller er tomt	- Tilslut apparatet til et blødgøringsanlæg - Genopret blødgøringsanlægget - Udfør afkalkning af ovnrummet
Der er pletter i ovnrummet	- Vandkvaliteten - Dårligt rengøringsmiddel - Der bliver ikke skyllet grundigt nok	- Filtrer vandet (se blødgøringsanlæg) - Anvend det anbefalede rengøringsmiddel - Gentag skyllingen
Gasapparatet tænder ikke	- Gashanen er lukket - Der er luft i rørene	- Åben for gashanen - Gentag operationerne med tænding
Der mangler vand	Vandhanen er lukket.	Åben for vandhanen
Overophedning af elektriske elementer (alarm temperatur kort)	Køleventilatorer er tilstoppede	Frigør luftpassagen eller rens filtrene
Meddelelsen „Rengøring af filter“	Tiden på timeren for rengøring af filter er udløbet	Fortsæt med rengøring (se 8.4 Periodiske kontrolindgreb)



Hvis årsagen til problemet ikke kan løses, skal der slukkes for apparatet og lukkes for alle forsyningsenheder og tages kontakt til det autoriserede tekniske servicecenter

Nedtagning og bortskaffelse af apparatet



PÅBUD OM BORTSKAFFELSE AF MATERIALERNE, I OVERENSSTEMMELSE MED DEN LOVGIVNINGSMÆSSIGE PROCEDURE DER GÆLDER I DET LAND, HVOR APPARATET SKAL BORTSKAFFES

I HENHOLD TIL DIREKTIVERNE (se afsnit 0.1) vedrørende reduktion af brugen af farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr samt bortskaffelse af affald. Symbolet med den overkrydsede affaldsbeholder på apparatet eller emballagen indikerer, at produktet ved slutningen af dets levetid skal bortskaffes separat fra andet affald.

Den separate bortskaffelse af dette apparat i slutningen af apparatets levetid er organiseret og ledes af producenten. Den bruger, der ønsker at bortskaffe dette apparat, skal derfor kontakte producenten og følge det system, som sidstnævnte har vedtaget for at gennemføre separat bortskaffelse af apparatet ved afslutningen af apparatets levetid. Korrekt separat afskaffelse af apparatet for efterfølgende genanvendelse, behandling og miljømæssigt forsvarlig bortskaffelse af de ikke genanvendelige dele hjælper med at undgå mulige negative virkninger på miljøet og på sundheden og favoriserer genanvendelse af de materialer, apparatet består af. Den ulovlige bortskaffelse af produktet fra indehaveren indebærer anvendelse af de administrative sanktioner, der er fastsat i den gældende lovgivning.



Nedlukning og bortskaffelse af apparatet skal udføres af specialiseret personale

Bortskaffelse af affaldet



Under brug og vedligeholdelse skal man undgå at sprede forurenende produkter (olie, fedtstof osv.) til miljøet og der skal sørges for differentieret bortskaffelse i overensstemmelse med de forskellige materials sammensætning og i overensstemmelse med den gældende lovgivning

Ulovlig bortskaffelse af affald straffes i henhold til lovgivningen indenfor det område, hvor overtrædelsen er konstateret.