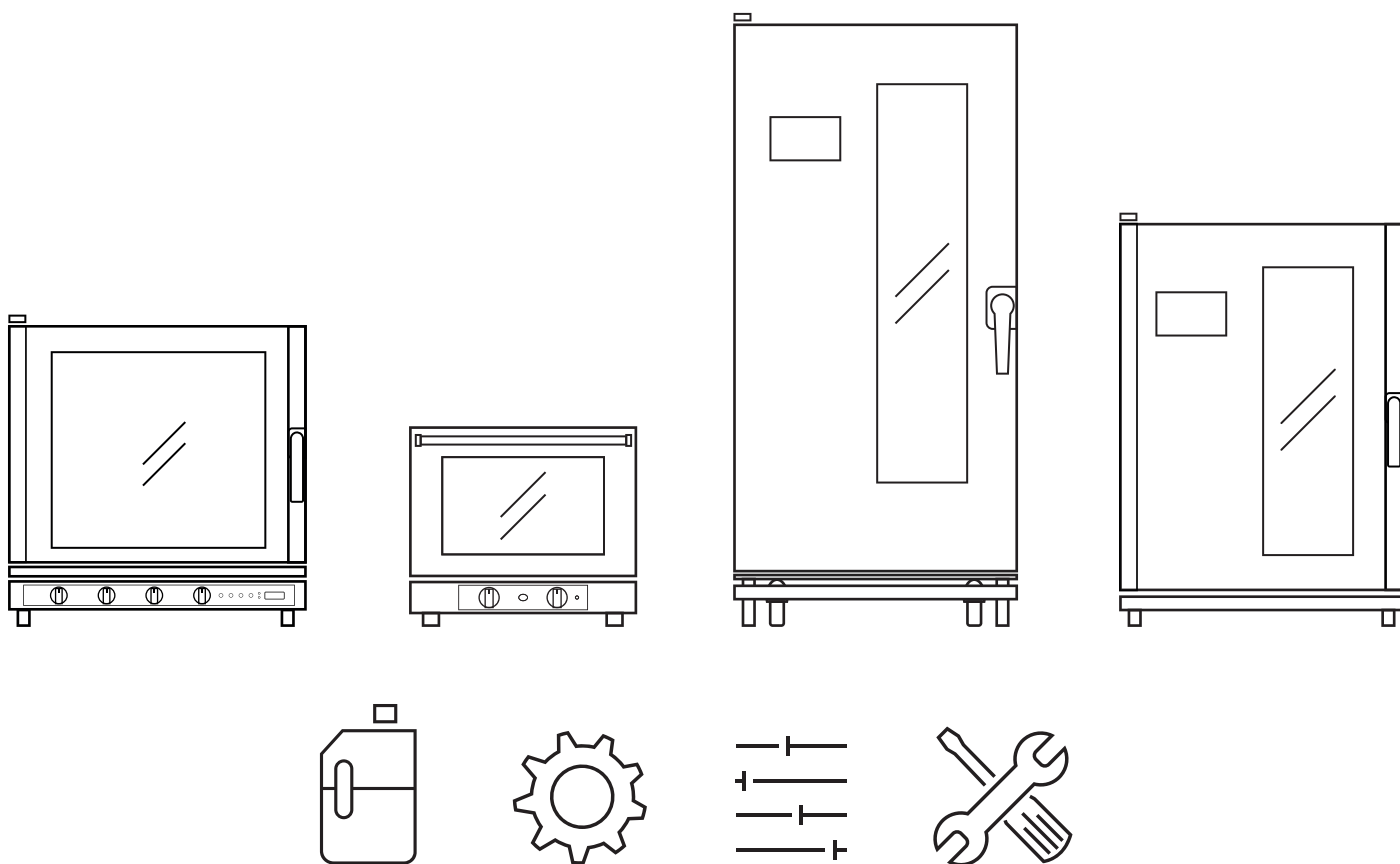




SAFETY AND INSTALLATION MANUAL

EN

GEBRAUCHS- UND SICHERHEITSANLEITUNG

DE

MANUEL DE SÉCURITÉ ET INSTALLATION

FR

EAC

SAFETY WARNINGS

I	FOREWORD	5
II	SAFETY STANDARDS FOR THE INSTALLATION TECHNICIAN	5
III	SAFETY STANDARDS FOR THE USER	6
IV	SAFETY STANDARDS FOR COOKING AND WASHING	7
V	ONLY FOR FREESTANDING OVENS WITH CART	9
VI	EXPLANATION OF THE PICTOGRAMS	9

INSTALLATION

I	PRELIMINARY PROCEDURES	10
II	TRANSPORT TO THE INSTALLATION SITE	10
III	INSTALLATION SITE FEATURES	10
IV	PREPARING FOR INSTALLATION	12
	<i>FOR MODELS WITH DISASSEMBLED DRIP TRAY</i>	12
V	POSITIONING	13
	<i>COUNTERTOP OVENS</i>	13
	<i>FREESTANDING OVENS WITH CART</i>	14
VI	ELECTRICAL CONNECTION	15
	<i>REPLACING THE POWER CABLE</i>	17
VII	CONNECTION TO WATER MAIN	17
	<i>SUPPLY WATER</i>	17
	<i>DETERGENT AND RINSE AID HOSE CONNECTIONS</i>	19
	<i>WATER CONNECTION FOR EXTERNAL WASHING KIT</i>	19
	<i>WATER OUTLET</i>	19
VIII	EXHAUST VENT	20
IX	READING THE SERIAL PLATE	21

USE

I	ROUTINE MAINTENANCE	22
II	FIRST USE	23
III	CLEANING OVEN CHAMBER	23
	<i>CLEANING DRIP TRAY</i>	24
	<i>EXTERNAL SURFACES</i>	24
	<i>OUTER GLASS</i>	24
	<i>CLEANING DOOR AND INNER GLASS</i>	24
IV	PERIODS OF DOWNTIME	24
V	LIGHTBULB REPLACEMENT	25

DISPOSAL

I	END-OF-LIFE DISPOSAL	26
	<i>POWER SUPPLY BOARD BATTERY DISPOSAL</i>	26

<u>EQUIPMENT DISPOSAL</u>	26
<u>INFORMATION ON DISPOSAL IN ITALY</u>	26
<u>INFORMATION ON DISPOSAL IN THE EU</u>	26

I. FOREWORD

This manual describes how to install, use, and service various types of ovens. The instructions are valid for all the types (manual and digital) unless otherwise specified.



BEFORE INSTALLING THE EQUIPMENT:

Thoroughly read the “SAFETY WARNINGS” chapter on the first pages of this manual.

Thoroughly read the “INSTALLATION” chapter.

Failure to follow the rules below can cause damage and even fatal injuries, void the warranty, and relieve the manufacturer from any and all liability.

Before installing, using, and servicing the equipment, read this booklet thoroughly and keep it in a safe place to allow operators to consult it in the future.

If you have any trouble understanding the contents of this booklet, contact the manufacturer.



II. SAFETY STANDARDS FOR THE INSTALLATION TECHNICIAN

Only personnel qualified and authorised by the manufacturer must carry out all installation and special maintenance procedures, in accordance with the standards in force in the country where the product is used and following the standards regarding systems and workplace safety.

- Before installing the equipment, make sure the systems are compliant with the standards in force in the country where the product is used and with the data on the serial plate.
- Disconnect the equipment from the power supply before carrying out any installation or maintenance procedures.
- Work, tampering, or changes that have not been expressly authorised and that do not respect the contents of this manual will void the warranty.
- Installation or maintenance other than those described in this booklet can cause damage, injuries, or fatal accidents.

- During equipment assembly, anyone not involved with the installation is prohibited from walking through or standing near the work area.
- Only a qualified, authorised technician must replace the power cable. The cable must only be replaced with one having the same features: the serial plate always shows the type of cable to use and its cross-section. The ground wire must always be yellow-green.
- The serial plate provides important technical information: this is essential when requesting maintenance or repair work on the equipment. As such, do not remove, damage, or change it.
- Being potentially dangerous, the packaging material must be kept out of the reach of children or animals and properly disposed of according to local legislation.

III. SAFETY STANDARDS FOR THE USER

Before using and carrying out routine maintenance on the equipment, read this booklet thoroughly and keep it in a safe place to allow operators to consult it in the future. If you don't understand parts of the manual, contact the manufacturer.

In the event the equipment is transferred, give this booklet to the new user.

- Using, cleaning, and servicing the equipment differently to the instructions in this booklet is considered improper use and can cause damage, injuries, or fatal accidents, voids the warranty, and relieves the manufacturer from any and all liability.
- Children must be supervised to make sure they don't play with the equipment.
- This equipment must be used solely by qualified personnel to cook food in professional kitchens. Any other use is not compliant with the intended use and, therefore, dangerous.
- If the equipment does not work or you notice functional or structural abnormalities, disconnect it from the power and water sources and contact a manufacturer-authorised service centre rather than attempting to repair it yourself. For any repairs, request that original spare parts be used.

- To ensure the equipment is in perfect use and safety conditions, we recommend having it serviced and checked by an authorised service centre at least once a year.
- Do not block the rear air vents.
- Children no younger than 8 and people with reduced physical, sensory, or mental capacities, or without experience or the necessary skills may use the equipment, provided they are supervised or have been instructed on how to safely use the equipment and understand the inherent dangers. Children must not play with the equipment. Children must not clean the equipment or carry out user maintenance without supervision.

IV. SAFETY STANDARDS FOR COOKING AND WASHING

- When cooking particularly greasy food on the racks (for example, roasts or poultry), put a container at the bottom of the cooking chamber to collect the grease.
- Before using the oven, make sure there are no non-compliant objects (instruction booklets, plastic bags, etc.) or cleaning residue in the cooking chamber. Likewise, make sure the exhaust vent is not obstructed and there are no flammable materials nearby.
- The first time you use the equipment, run it empty for 30-40 min. at 200°C / 392°F in a well-ventilated area in order to burn off processing residues. Wait for the cooking chamber to cool and clean the inside or run a QUICK wash for models that permit it. Before each use, also thoroughly wash and dry accessories and tins.
- Always wear appropriate protective heat-resistant gloves (PPE) to handle containers, accessories, and other objects inside the cooking chamber.



- During cooking and until the oven cools, the outer and inner parts of the oven can be extremely hot (temperatures exceeding 60°C / 140°F). To avoid the risk of burns, do not touch the areas marked with this symbol.

- Take all due care when removing tins from the oven chamber, especially if they contain liquid (see page 11).
- Do not salt food inside the oven chamber.

SAFETY WARNINGS

- Do not use highly flammable foods or liquids during cooking (i.e.: alcohol).
- Always keep the cooking chamber clean by cleaning it daily after every time the oven is used: grease or food residue can catch fire if not removed from inside!
- If using an in-oven thermometer, remove it from the food before taking the tin out of the oven. Before taking the tins out, make sure the thermometer cable is out of the way. Handle the thermometer carefully, as it is very sharp and reaches high temperatures after use.
- During the wash cycle, do not open the oven door to avoid injuries caused by the moving rotor, hot steam, and harsh chemical cleaning products used.
- Replace the detergent and rinse aid with the utmost care, completely avoiding contact with eyes and skin. In case of contact with eyes, rinse thoroughly with running water and contact a doctor.
- Do not put heat sources (i.e. grills, deep fryers, etc.), highly flammable or combustible substances (i.e. diesel fuel, gasoline, bottles of alcohol, etc.) near the equipment.
- Only use the in-oven thermometer supplied by the manufacturer.
- We recommend opening the door in two steps: hold the door slightly ajar (3-4cm / 1-1.5") for 4-5 seconds, then open it completely. This prevents any steam and heat in the oven from bothering or burning anyone.
- Do not put tins, tools, or other objects on top of the oven, with the exception of what is described in this manual.
- Do not use steam cooking at temperatures exceeding 140°C / 284°F.
- Adjust the options on the control panel with your fingers, as using any other objects risks damaging the device, thereby voiding the warranty.

V. ONLY FOR FREESTANDING OVENS WITH CART

Always engage the parking brakes on the front wheels of the carts every time they don't need to be moved.

Always lock the tins inserted into the guides.

Use the utmost care when moving the carts, as the tins may contain boiling liquid that can spill and the carts themselves can overturn (for example, transporting them over uneven surfaces or through doors).

Do not overfill the tins in the cart! The maximum load permitted is 90kg / 200lb total.

VI. EXPLANATION OF THE PICTOGRAMS

The instructions for installation and use are valid for all the models unless otherwise specified by the following pictograms:

Danger!



Situation of immediate danger or dangerous situation that could cause injuries or death.



Grounding symbol.



Read the instructions manual.



Chapter with more details.



Hot surfaces, risk of burns.
(HOT SURFACE)



See attachment.



Equipotential symbol.



Height warning.

I. PRELIMINARY PROCEDURES

Upon receiving the oven, make sure it has not been damaged during transport and the packaging has not been tampered with. In the event of damage or missing parts, immediately notify the courier and the retailer/manufacturer, communicating the item (ART) and serial number (Ser No.) and attaching photographic evidence.

Make sure there is nothing along the way to the installation site that could prevent the oven from going through doors, hallways, or other passageways.

CAUTION: the oven could overturn during transport, with the risk of breaking and causing damage to objects or harming people. Use appropriate means, also considering the weight of the equipment. Do not, for any reason, drag or tilt the oven; rather, lift it perpendicularly off the ground and move it horizontally.

II. TRANSPORT TO THE INSTALLATION SITE

Wearing protective clothing, use a forklift truck to take the equipment to the site where it will be installed. For proper transport, insert the forks into the right or left side, NEVER into the front or back.

III. INSTALLATION SITE FEATURES

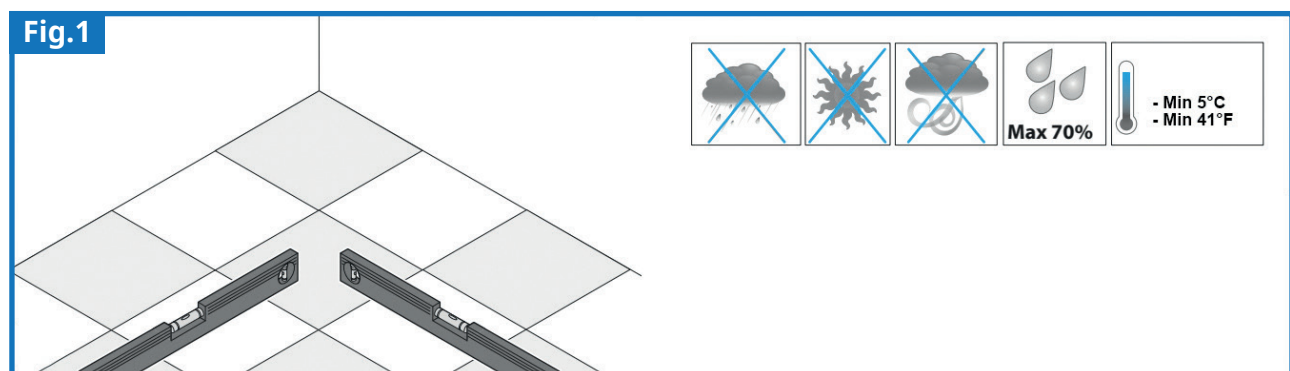
The installation site must (Fig. 1):

- be well-ventilated and not exposed to the elements;
- not be outdoors;
- have a smooth, perfectly level floor able to support the weight of the equipment at full capacity;



see attachment A, technical data

- have a temperature greater than +5°C / 41°F;
- have no more than 70% humidity;
- meet the standards in force in terms of workplace and system safety;
- be specifically for food preparation;
- allow the door to be opened completely.



INSTALLATION

Install the equipment (Fig. 2):

- under an exhaust hood with appropriate capacity;
- so as to have access to water and electrical connections;
- leaving at least a 15cm / 5.9" space on each side;
- at 50cm / 19.7" on the side and 70cm / 27.6" on the back from deep-fryers or other hot equipment;



These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in restaurant kitchens, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.



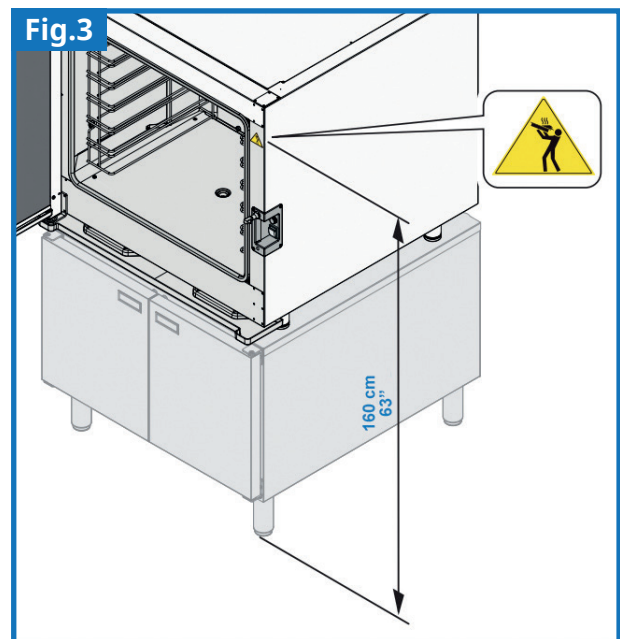
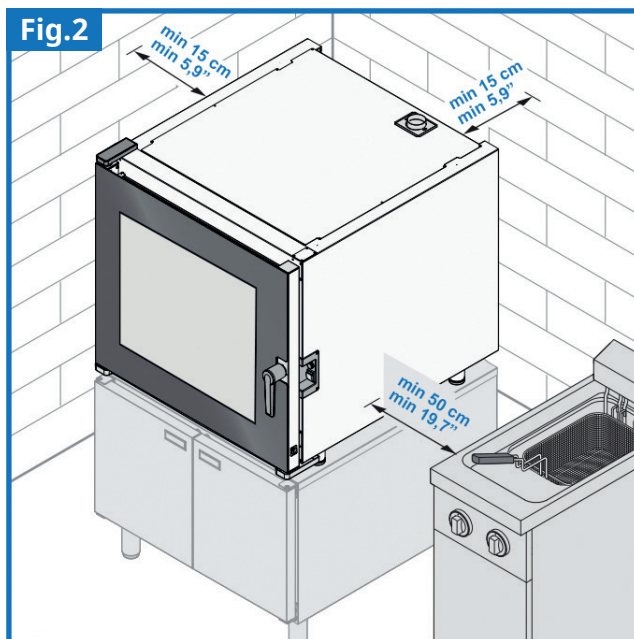
The equipment cannot be recessed.



Do not position the equipment near flammable materials (i.e. dividing walls, gas tanks, etc.) to avoid the risk of fire. We recommend fireproofing any walls.



For reasons of safety and to avoid burns, do not place the tray containing food at the highest point since the food can become liquid when heated at a height of more than 160 cm / 63". If you must do so, apply the "burn hazard" sticker at the height shown (Fig. 3).



IV. PREPARING FOR INSTALLATION

Fig.4

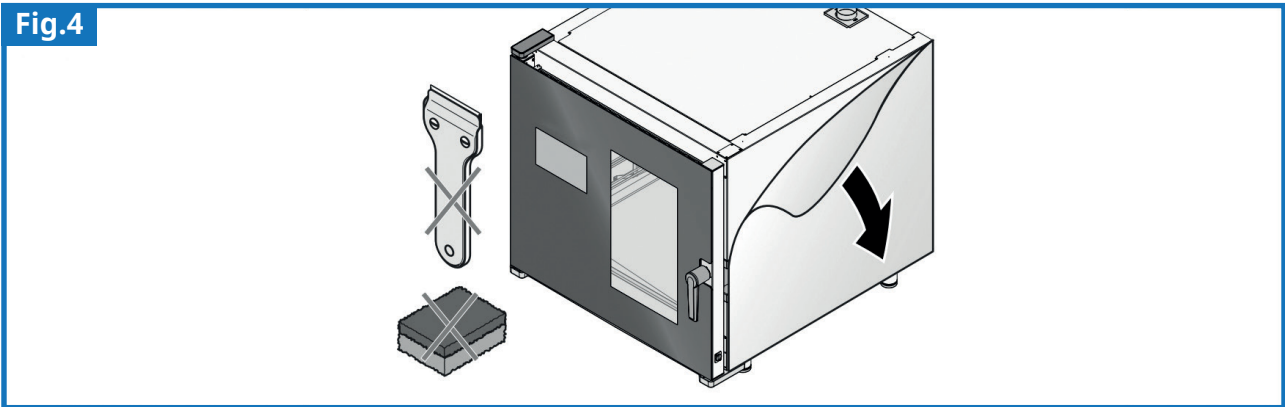


Fig.5

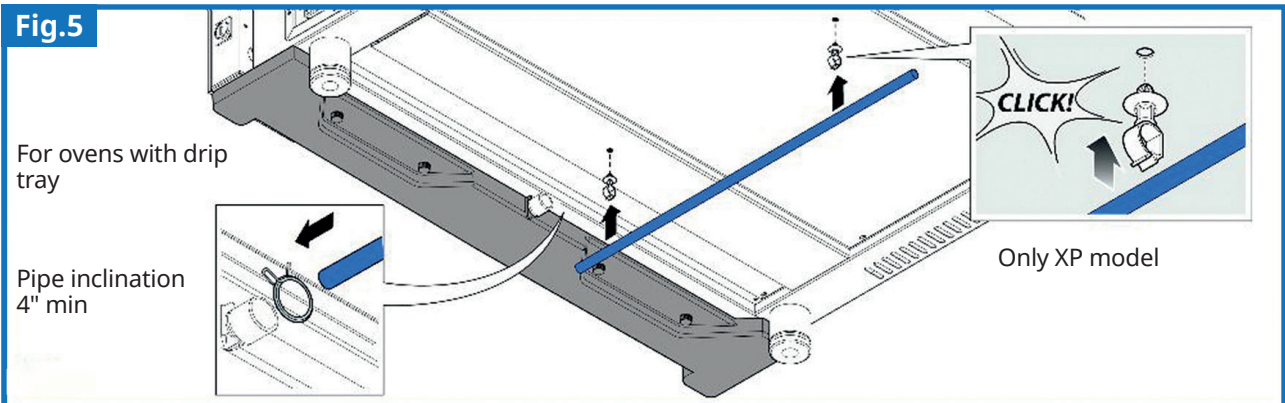
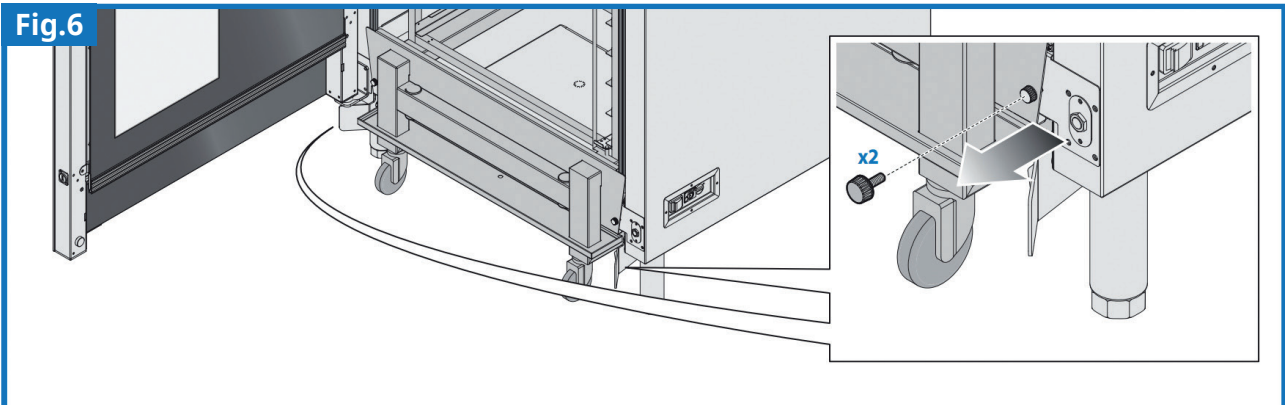


Fig.6



FOR MODELS WITH DISASSEMBLED DRIP TRAY

The drip tray catches any liquids that might drip from the front part of the oven. As the image shows, position the tray at the bottom-front of the oven and make sure it locks into place with its fastening system.

(see images on page 23 - drip tray cleaning chapter and Fig. 23)

V. POSITIONING

COUNTERTOP OVENS

Position the countertop equipment on:

- a work table;
- a proofer;
- a neutral cabinet;
- a stand;
- another oven from the same range, if it can be stacked.



see attachment B accessories

The oven support surface must always be perfect level, stable, and must support the weight when fully loaded with accessories. Its surface must be fireproof and high-temperature resistant.

If the oven is positioned on top of other equipment or accessories, insert the oven feet into the pre-made grooves. If the oven is positioned on top of another oven, the two pieces of equipment must be secured together using the optional kit supplied by the manufacturer on request. At most two ovens can be stacked on top of each other. The accessory supports and stands positioned under the two ovens make it possible to reach an appropriate height for use.



Putting the oven directly onto the floor is not recommended.



All the ovens must be perfectly level, as their feet are NOT adjustable, with the exception of those shown in attachment A technical data. For ovens without adjustable feet, adjust the equipment/accessories underneath.

Should this not be possible, there is an adjustable feet kit available as an accessory to apply to the oven in place of the standard ones.



POSITIONING ON WHEELS

If you wish to easily move the oven, for example, to make cleaning easier, there is a wheel kit available to apply to the stands.



see attachment B accessories

In this case, we recommend limiting how far the oven can move (for example, with a chain) so as not to damage the connections if it is moved too far.

During cooking, lock the wheels to prevent the oven from being moved accidentally.

INSTALLATION

FREESTANDING OVENS WITH CART

Make sure the oven is perfectly level, otherwise adjust the feet to level it.

Minimum/maximum measurements from the ground must be maintained in order to easily insert the cart.

To make it even easier to insert the cart, you can:

(Fig.7 - 8 - 9) adjust the cart guides located on the bottom of the equipment, making sure the cart is neither too low (it would have trouble going into the cooking chamber) nor too high (the door would not close).

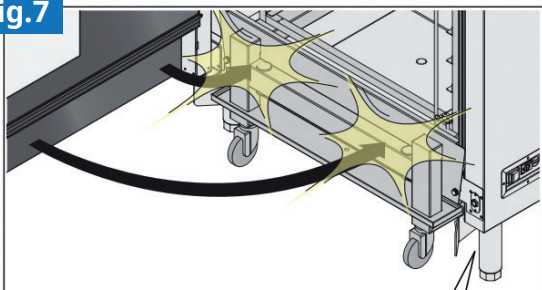


(Fig. 10) use an entrance ramp with a 4° maximum incline (especially if the floor is not perfectly flat). The maximum permitted floor incline is 2° (Fig.11). Any further incline when the cart is being inserted/removed and the hot liquids inside the cooking tins could spill, causing burns.



These ovens must be positioned EXCLUSIVELY on the floor. Do not put other accessories or equipment above or below them. Do not replace the feet supplied by the manufacturer with other types of feet, supports, or wheels.

Fig.7



The foot of the oven with trolley was adjusted too low, the oven door does not fit perfectly with the trolley and therefore remains open.

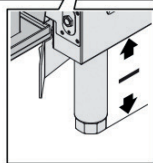


Fig.8

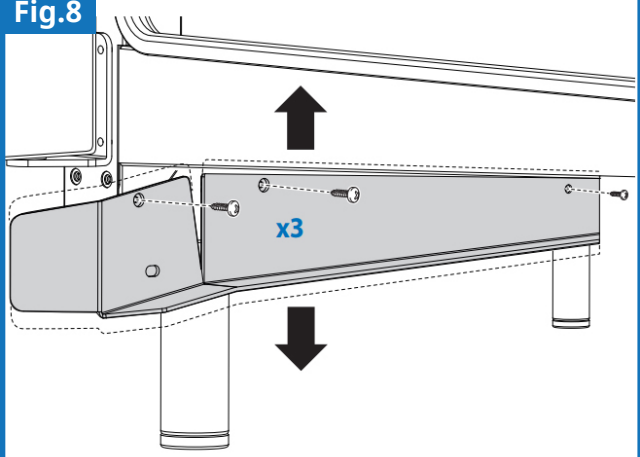
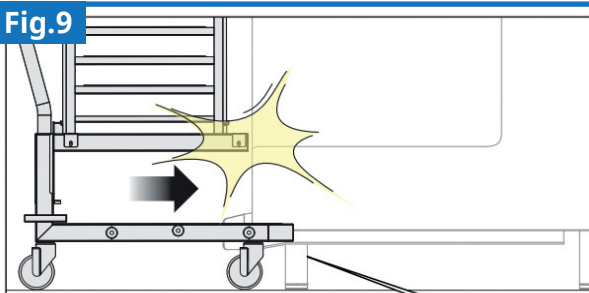


Fig.9



The foot of the oven with trolley was adjusted too high: the trolley does not fit into the cooking chamber.

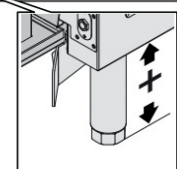


Fig.10

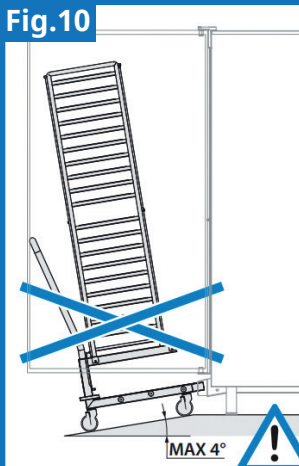
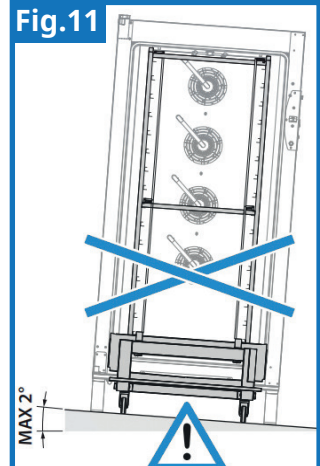


Fig.11



VI. ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting to the power supply:



- carefully read the safety warnings on the first pages of this manual;
- always compare the system data to what is on the serial plate.

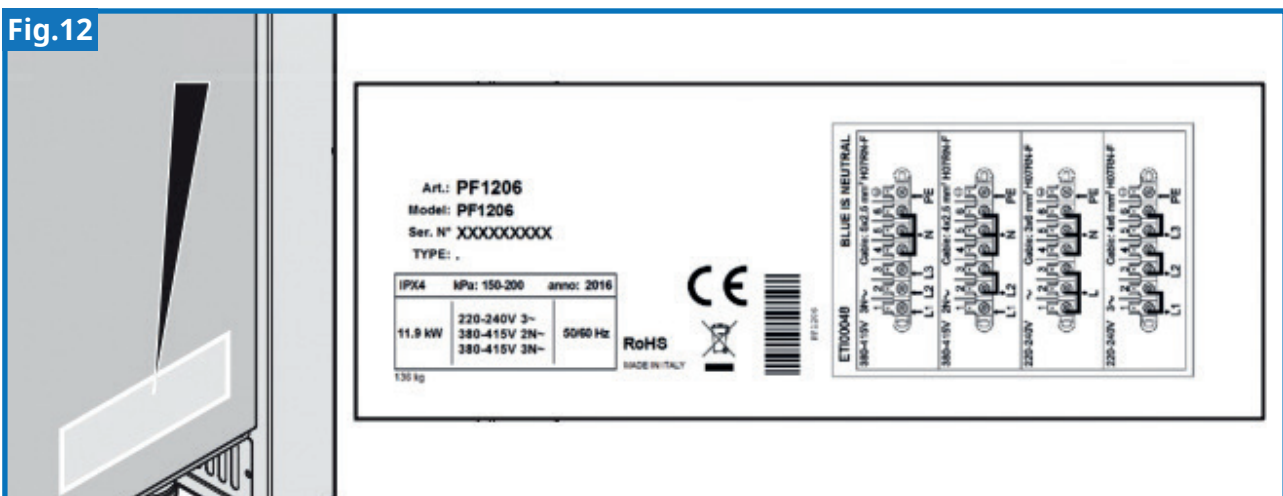
The equipment must be wired to the electrical mains in compliance with the standards in force in the country where the equipment is installed by qualified, manufacturer-authorised personnel. Failure to follow these rules can cause damage and injuries, void the warranty, and relieve the manufacturer from any and all liability.



The oven must be wired directly to the electrical mains and must have an easily accessible switch upstream installed in the system according to the standards in force in the country where the equipment is installed (Fig. 12). This switch must be omnipolar with contact separation that provides full disconnection under overvoltage category III conditions. The oven must be properly grounded and the ground wire must not, under any circumstance, be disconnected by the protective switch.



Fig.12



There must be an equipotential connection between the various pieces of equipment or other metal surfaces, using the specific clamp marked with the symbol . This clamp connects a ground wire, in compliance with the laws in force. The efficacy of the equipotential system must be appropriately tested as required by the standard in force.



When the equipment is running, the power voltage value must stay within +/- 10% from the value shown on the serial plate.



The wiring shown and the wire colours are merely an example; refer SOLELY to the diagram shown on the serial plate.

INSTALLATION

- 1 Open the rear covering by loosening the screws securing it (Fig. 13 - the figures refer to a countertop oven but the procedure is identical for ovens with carts).
- 2 Loosen the cable gland and string the power cable through it (Fig. 13).
- 3 The serial plate always shows the type of cable to use and its cross-section (i.e. Cable: 5x6 mm² H07RN-F) (Fig. 13).

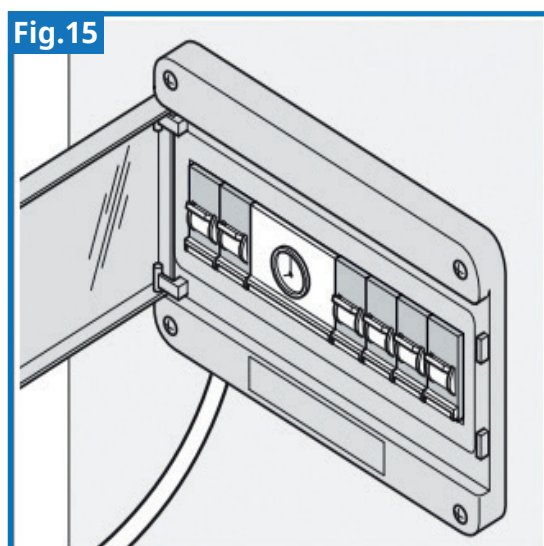
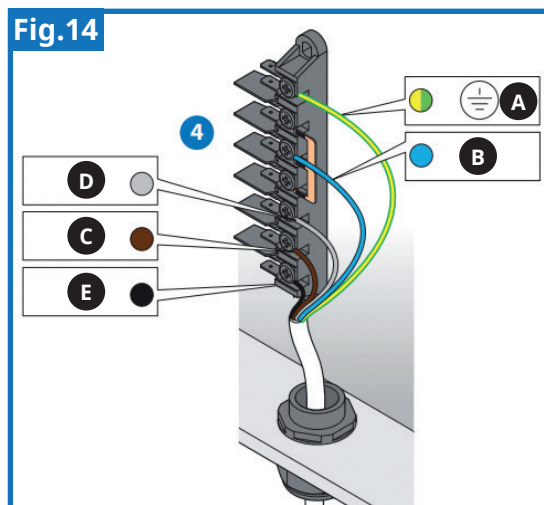
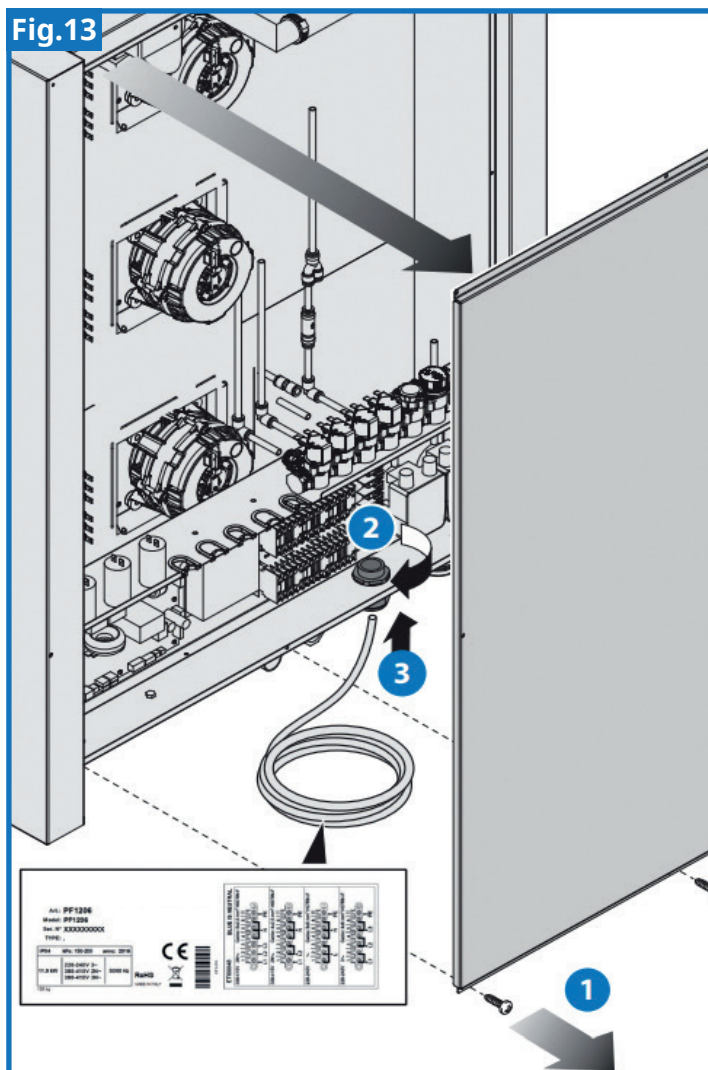
- 4 Connect the cable conductors, following the diagram on the serial plate: ONLY wire as shown, inserting the copper bridge and the power cable under the screw (for ovens with carts, use the supplied cables). In the power cable, the yellow/green ground conductor must be at least 3cm longer than the other wires. In any case, make sure the length of the ground conductor is such that, in the event it is accidentally pulled, the ground is the last conductor to disconnect.

A PE (YELLOW/GREEN): GROUND CONDUCTOR

B N (BLUE): NEUTRAL CONDUCTOR

L1/2/3 (BROWN/GREY/BLACK): PHASE CONDUCTORS

C D E





Improper wiring could cause the terminal board to overheat and melt, with the risk of electrical shocks.

5

Make sure no power is dispersed between phase and ground. Check continuity between the outer body and the mains ground wire. We recommend using a multimeter for these operations.

6

Close the rear covering with the screws and secure the cable by tightening the nut on the cable gland (Fig. 14).

Position the power cable so that no part of it exceeds the maximum temperature permitted by its insulation.

REPLACING THE POWER CABLE



Only a qualified, authorised technician must perform this procedure.

The cable must only be replaced with one having the same features: the serial plate always shows the type of cable to use and its cross-section (i.e. Cable: 3x2.5 mm² H07RN-F). The ground wire must always be yellow-green.

VII. CONNECTION TO WATER MAIN

SUPPLY WATER



Before connecting the hose to the equipment, let the water flow to eliminate any impurities in the pipes.

The supply water must have the following features:

- 60°C (140°F) maximum temperature;
- 12°F (French degrees) maximum hardness to prevent limescale build-up in the cooking chamber;
- potable;
- pressure values between 150kPa (1.5bar) and 200kPa (2bar).



WATER HARDNESS

Water hardness is a measure of the magnesium, calcium, and heavy metal ion content in water.

It can be measured using a chemical reagent (kits are readily available for sale). Hardness is expressed in French (°f) or German (dH) degrees. 1°f = 10mg of calcium carbonate (CaCO₃) per litre of water.

Water is classified as:

- very soft up to 7°f
- soft from 7°f to 14°f
- slightly hard from 14°f to 22°f
- moderately hard from 22°f to 32°f
- hard from 32°f to 54°f
- very hard over 54°f

CONVERSION TABLE

1°dH (German degrees) = 0.64ppm TDS

1°dH (German degrees) = 1.8°f (French degrees)

1°dH (German degrees) = 1.8°f (French degrees)

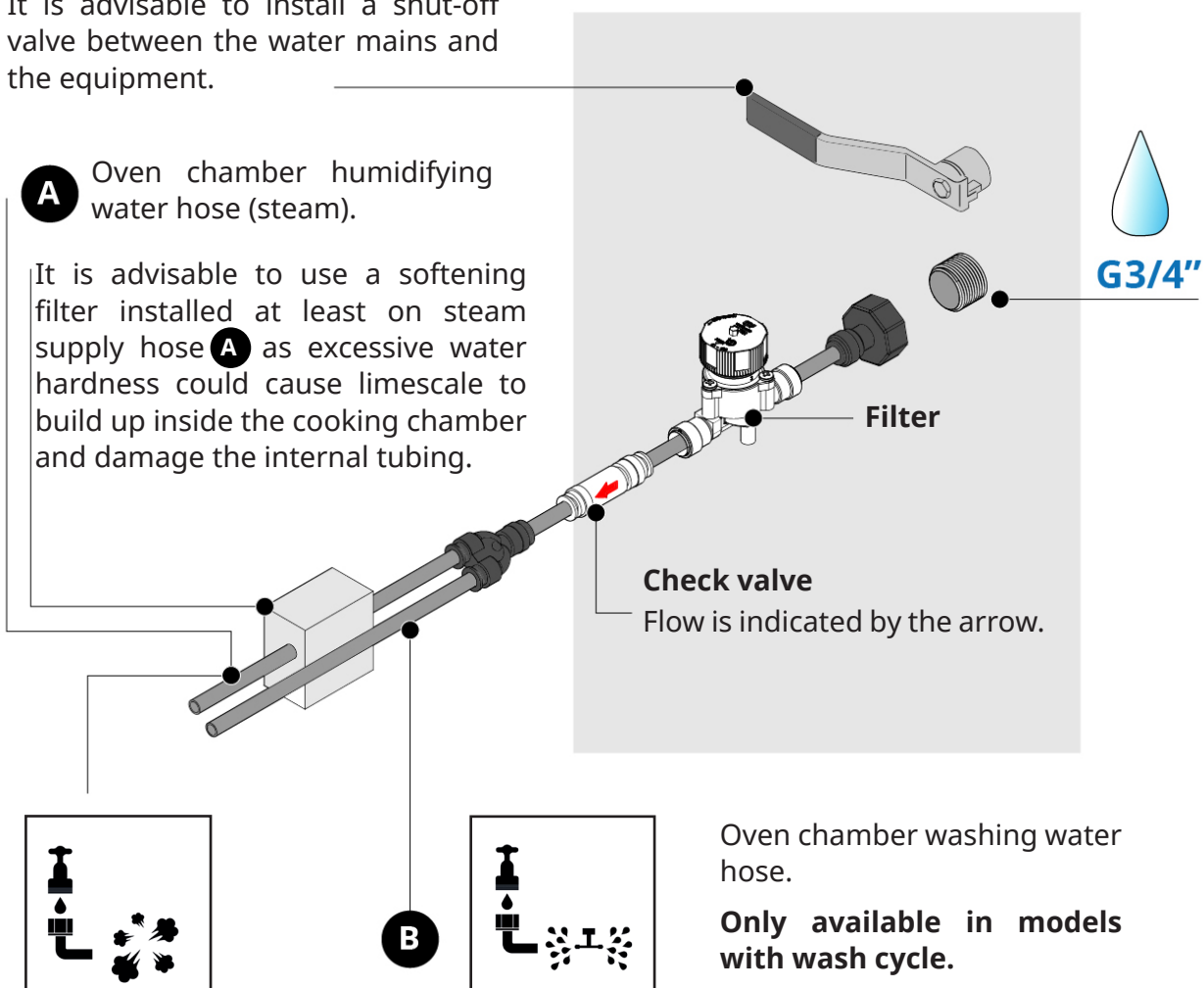
WATER INLET

Fig.16

It is advisable to install a shut-off valve between the water mains and the equipment.

A Oven chamber humidifying water hose (steam).

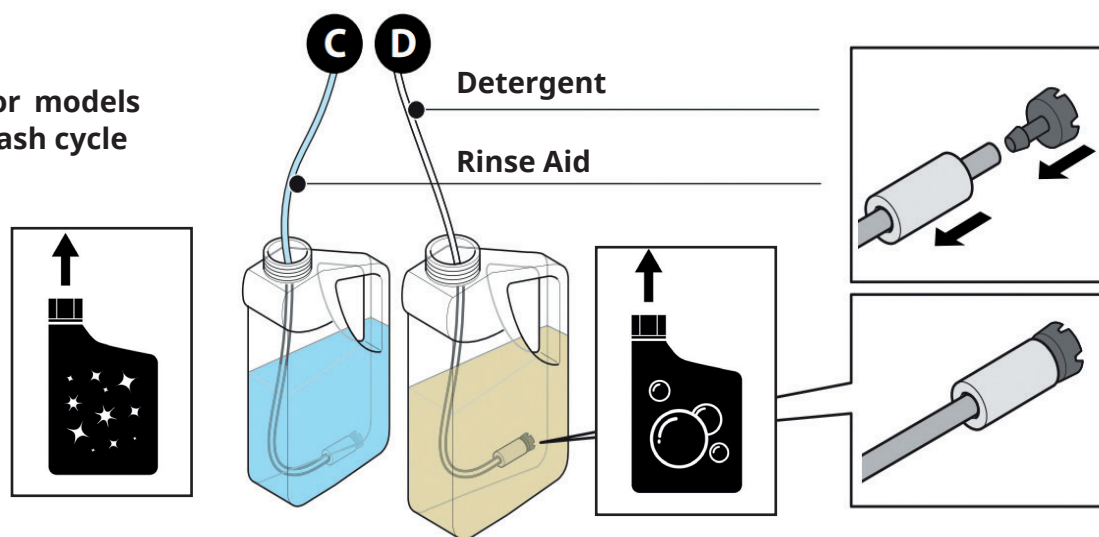
It is advisable to use a softening filter installed at least on steam supply hose **A** as excessive water hardness could cause limescale to build up inside the cooking chamber and damage the internal tubing.



DETERGENT AND RINSE AID INLET

Fig.17

Only for models with wash cycle



DETERGENT AND RINSE AID HOSE CONNECTIONS

Put the two hoses into the detergent and rinse aid tanks after having installed the siphon (Fig. 17).

It is advisable to use detergents and rinse aids from the manufacturer as this ensures the best washing results and perfect oven maintenance and care.



RINSE IN: rinse aid connection



DETERGENT IN: detergent connection



Keep the detergent and rinse aid hoses away from the drain hose as they could be damaged.

For models using an all-in-one detergent, it must be connected to the detergent inlet.

WATER CONNECTION FOR EXTERNAL WASHING KIT

A valve must be put in between the washing kit box and the water mains. There is already a mechanical filter in the electric valve. The washing kit box is equipped with a water inlet (including mechanical filter), a detergent inlet, a rinse aid inlet, and a drain hose.



The voltage and frequency from the electrical grid must match the indications on the technical data label.

There must be no more than 1.5m / 59" between the washing kit box and the detergent and rinse aid tank.

Do not cut or shorten the detergent or rinse aid hoses as this could prevent the wash cycle from functioning properly.

Make sure the oven is off and the surfaces inside the cooking chamber are not hot before securing the rotor.

Do not clean the equipment by misting water.

WATER OUTLET

Connect the drain to a siphon and a flexible NON-metallic hose that can withstand high temperatures (over 90°C / 194°F).

The drain must have the following features:

- be siphoned (siphon not supplied);
- be at most one meter (40") long;
- have a 4-5% slope;
- have no bottlenecks;
- have at least a 25mm air gap;
- have a diameter no smaller than the drain connection diameter.



AIR GAP

Air gap means the free space between the drain hose and the evacuation area (grate or other receiving tube). Respecting this rule ensures that potentially dangerous bacteria CANNOT come back up the drain hose and contaminate food.



If you often cook greasy foods (i.e. poultry), do not use the siphon and add a grease trap or drain directly into a grate. In both cases, keep the shown air gap.



If you do not use the steam cooking function or automatic wash cycles for an extended period of time, top up the water in the siphon once a week.

Fig.18

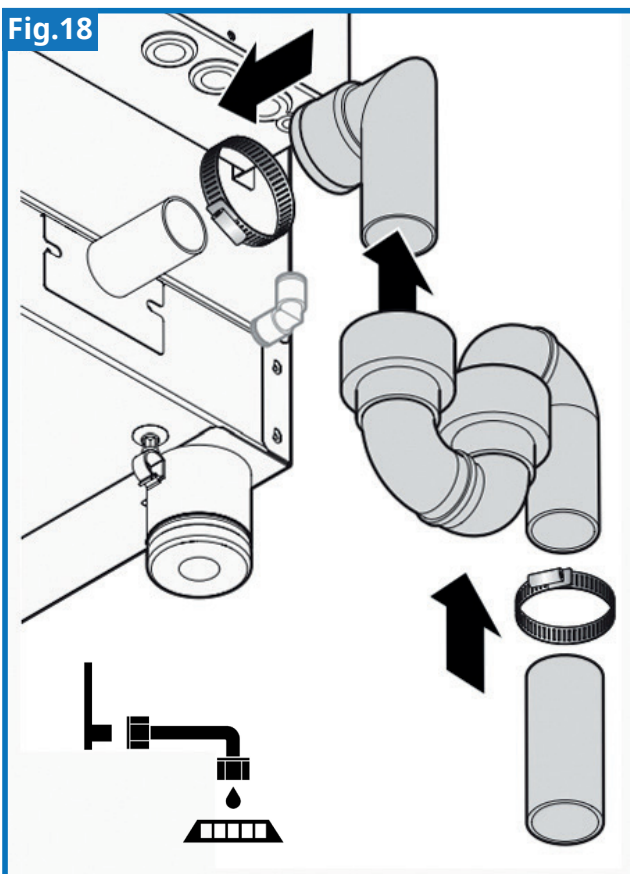
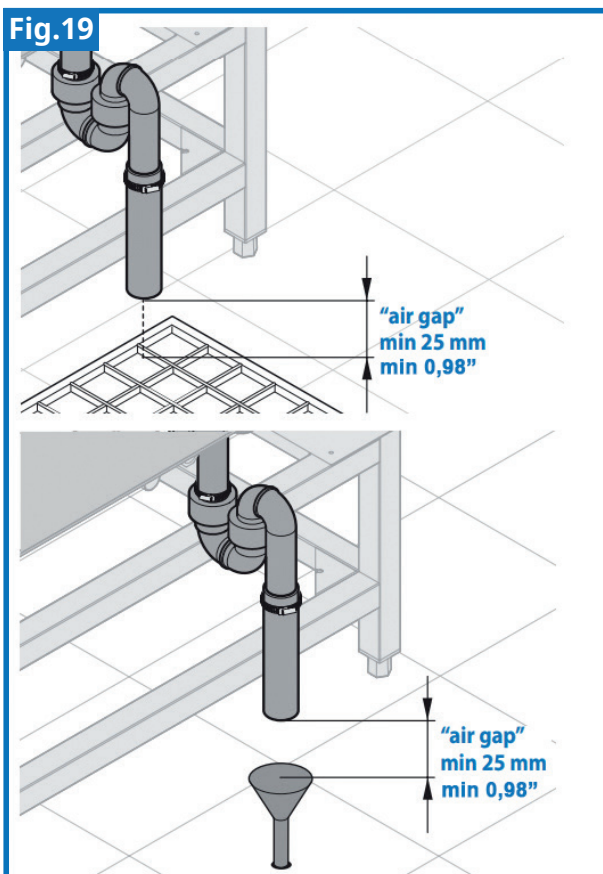


Fig.19



VIII. EXHAUST VENT

During cooking, hot smoke and other smells are created that escape from the cooking chamber vent located at the back of the equipment.

Position the equipment under an exhaust hood with adequate capacity or channel the smoke to the outside via a high-temperature resistance pipe ($> 90^{\circ}\text{C}$ / $> 194^{\circ}\text{F}$).



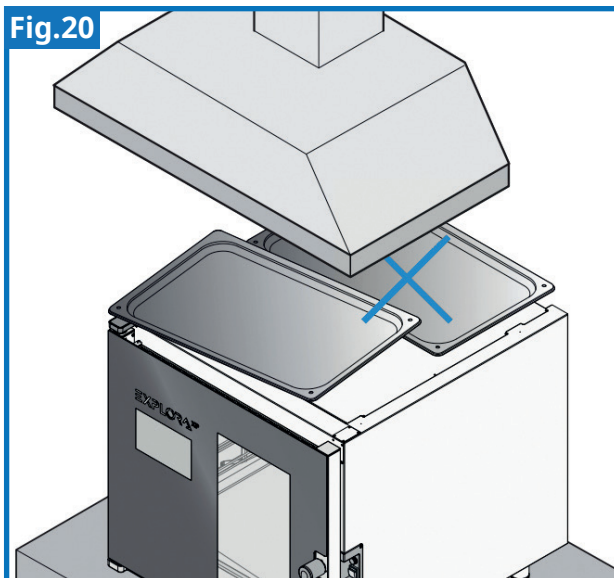
If you intend to use a hood, Piron recommends its own product (see attachment B accessories). To install it, refer to the instructions contained in the hood packaging.



Keep the chimney exhaust/s clear so as not to block the smoke from escaping and prevent damaging the objects themselves (Fig. 20). Outgoing smoke is very hot: burn hazard!



Do not install tubes that are not part of the accessories indicated by the manufacturer on the chimney/s.



READING THE SERIAL PLATE

The serial plate provides important technical information: this is essential when requesting maintenance or repair work on the equipment. As such, do not remove, damage, or change it.

Manufacturer Data

Water pressure

Wiring diagrams

Item

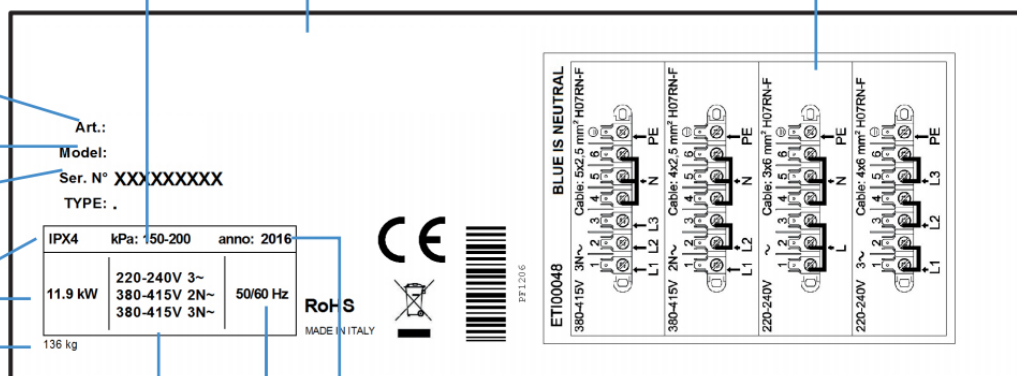
Code reference

Serial no.

Degree of liquid ingress protection

Power

Weight



Power supply

Power supply frequency

Year of manufacture

I. ROUTINE MAINTENANCE



Before doing any cleaning, you must disconnect power to the equipment and put on the appropriate personal protective equipment (i.e. gloves, etc.).



The user must only carry out routine maintenance operations. For special maintenance, contact a service centre and request a service call by an authorised technician.



The manufacturer does not consider damages caused by lack of maintenance or improper cleaning (i.e. using inappropriate cleaning products) as being covered by the warranty.

To clean any components or accessories, do NOT use:

- abrasive or powder cleaning products;
- aggressive or corrosive cleaning products (i.e. chloridric/hydrochloric or sulphuric acid, caustic soda, etc.). Caution! Do not use these substances even to clean the structure/floor under the equipment;
- abrasive or sharp tools (i.e. abrasive sponges, scrapers, wire brushes, etc.);
- sprays of steam or pressurised water.

Fig.21

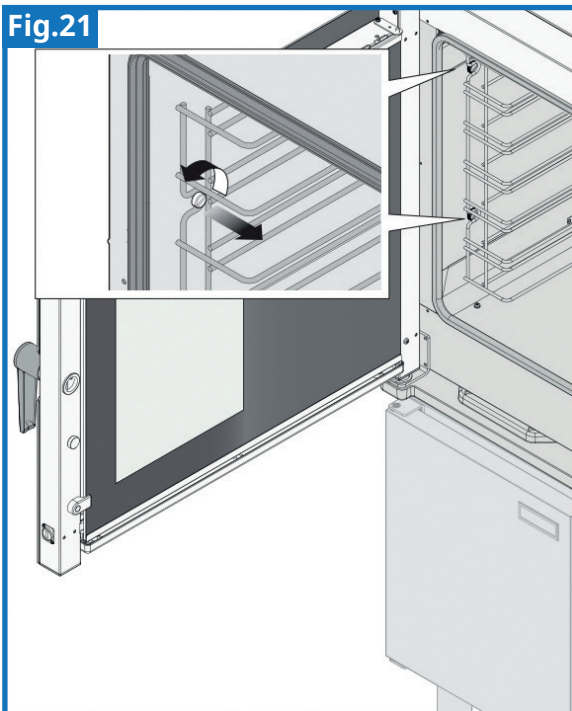
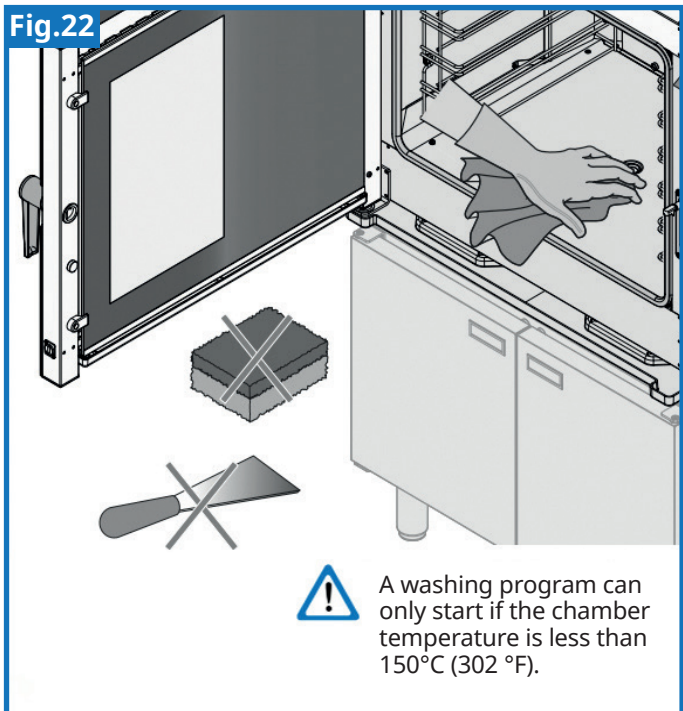


Fig.22



Before moving the equipment from its position, make sure the electrical and water connections (power cables, water supply and drain hoses) have been properly disconnected.

If the equipment is positioned on wheels, make sure that power cables, hoses, or the like are not damaged while it is being moved. Be sure to engage the brake. Do not put the oven near heat sources (for example deep-fryers, etc.).

After having cleaned and repositioned the equipment in its original position, make sure all the electrical and water connections are correct.

II. FIRST USE

Remove all the informational material and any plastic bags from inside the equipment.

The first time you use the equipment, run it empty for 30-40 min. at 200°C / 392°F to burn off any processing residues. Wait for the chamber to cool and run a QUICK wash cycle (the cycle will not start if the temperature is above 150°C / 302°F, for models with the automatic wash cycle, the device waits for the chamber to cool). Alternatively, and for models without the automatic wash cycle, wash the chamber manually using a cloth dipped in hot soapy water, then rinse and dry. Before each use, also thoroughly wash and dry accessories and tins.

III. CLEANING OVEN CHAMBER

Only use products recommended by the equipment manufacturer.

Clean the cooking chamber daily to keep hygiene levels high and the steel shiny, and to protect equipment performance over time. Furthermore, grease particles or food residue could catch fire during cooking, causing harm to people and the equipment itself. Always clean the equipment when the chamber is cool (in the event, use the quick cooling function in the models that have it). Use one of the wash programmes shown in the "Washing" chapter of the user manual or, alternatively, for models without the automatic wash cycle, use a cloth dipped in hot soapy water, then rinse and dry.

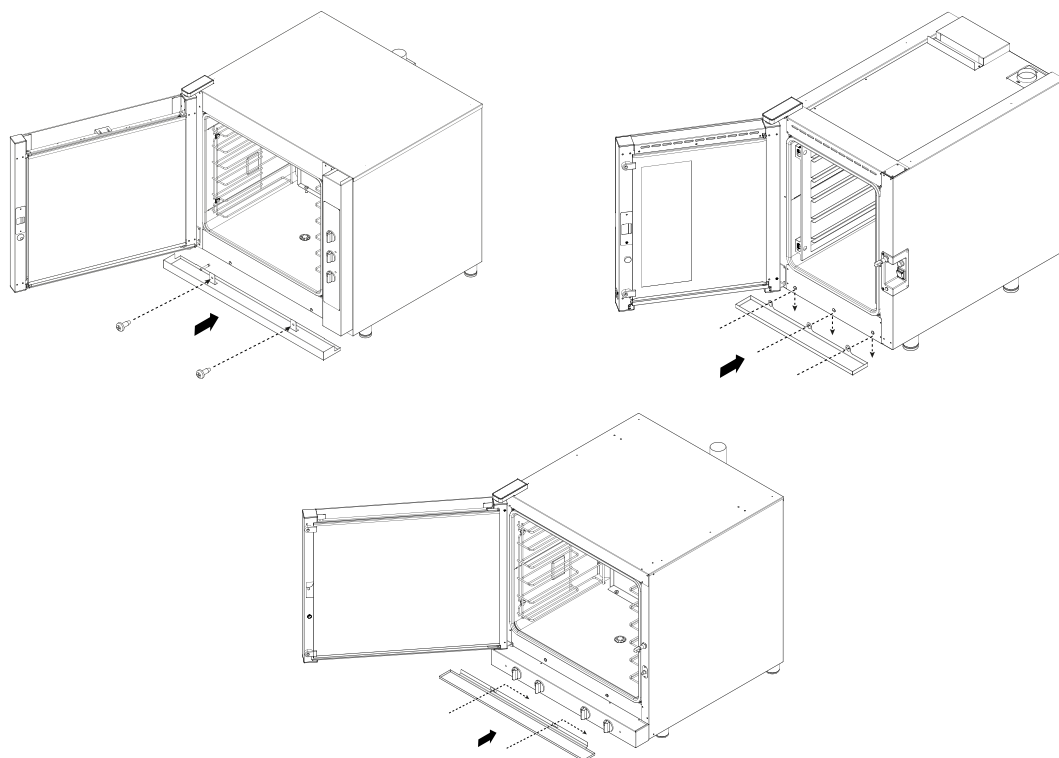
For crusty build up, only use plastic spatulas or a sponge dipped in warm water and vinegar.

Manually washing the cooking chamber at temperatures above 70°C / 158°F is absolutely prohibited, burn hazard.



For models with halogen lamps, wash the oven with the lights off.

Fig.23



CLEANING DRIP TRAY

Clean the drip tray frequently: it can be removed by loosening the fastening screws (or sliding it upwards or sideways in the models that allow it). For models that have a drip tray with a drain, remove the hose before taking the tray out. Use a cloth dipped in hot soapy water to clean the tray. Complete cleaning by rinsing and drying.

EXTERNAL SURFACES

Wait for the equipment to cool (in the event, use the quick cooling function in the models that have it) and use a cloth dipped in hot soapy water or products specific for steel. Complete cleaning by rinsing and drying.

OUTER GLASS

Wait for the equipment to cool (in the event, use the quick cooling function in the models that have it) and use a cloth dampened with a product specific for glass, following the product manufacturer's instructions.

CLEANING DOOR AND GLASS INSIDE DOOR FOR MODELS WITH GLASS THAT CAN BE OPENED

To clean the glass inside the door, wait for the oven to cool completely. Simply open the oven door and turn the INOX plates, or plastic glass stops for the models that have them, to free the glass. In this position, with the glass still hinged, you can thoroughly clean the entire door.



Make sure you have secured the internal glass before closing the door.

IV. PERIODS OF DOWNTIME

During periods of downtime, disconnect the power and water (if present) supply. Protect the external parts of the equipment in steel by wiping them down with a soft cloth slightly dampened with Vaseline grease.

Leave the door ajar to ensure proper ventilation.

When reactivating, before using the equipment:

- thoroughly clean it and the accessories;
- reconnect it to the power and water (if present) supply;
- check it before starting to use it again;
- turn it on at low heat for at least 60 minutes with nothing inside.



To ensure the equipment is in perfect use and safety conditions, we recommend having it serviced and checked by an authorised service centre at least once a year.

For manual cleaning, follow the procedure:

- turn on the equipment and set the temperature to 80°C / 176°F;
- leave it on for 10 minutes with steam;
- turn off the equipment and let it cool;
- clean with hot water and soap, then rinse.

The oven cleaning chamber gasket must be cleaned daily using a non-abrasive cleaning product to ensure it remains intact and perfectly efficient.

V. LIGHTBULB REPLACEMENT FOR OVENS WITH LIGHTS INSIDE THE CHAMBER



CAUTION: to avoid electrical shocks or personal injury, strictly follow the procedure below:

Disconnect power to the oven and let it cool.

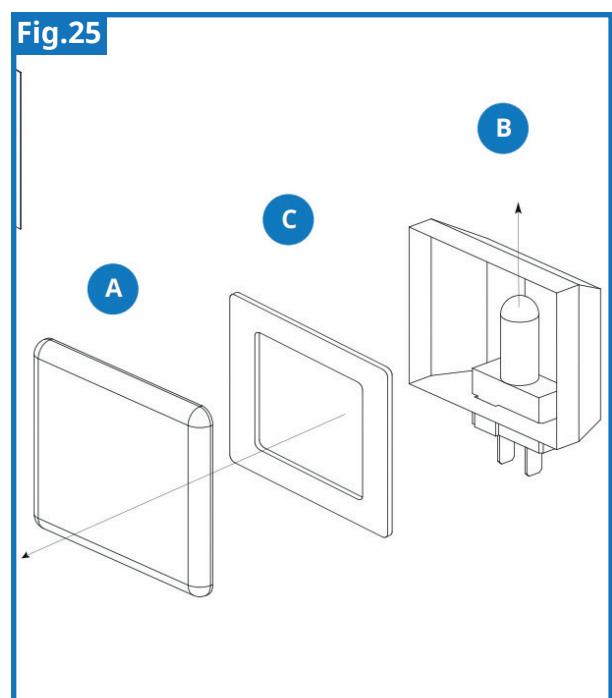
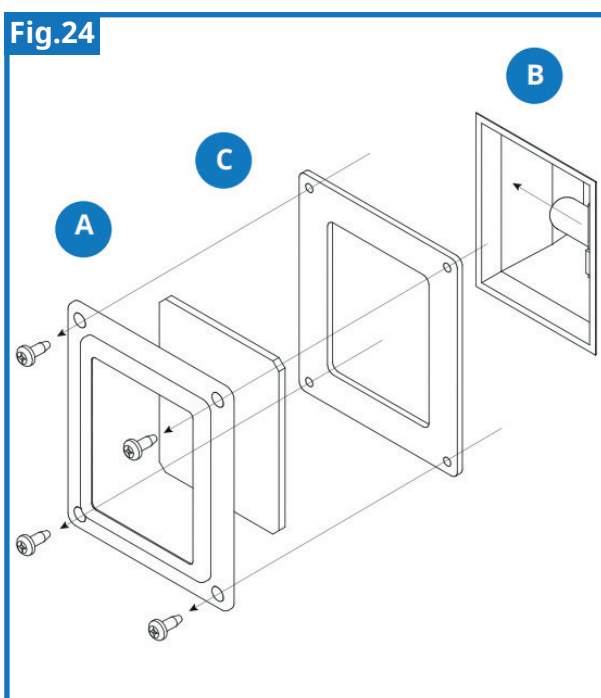
Remove the side racks that support the tins.

Unscrew (fig. 24) or remove (fig. 25) glass cover **A**, being careful of gasket **C**. Replace lightbulb **B** with one having the same features.

Screw in (fig. 24) or reposition (fig. 25) glass cover **A**, being careful of gasket **C**.

Reposition the side racks and make sure they are securely fastened.

Should the glass cover be broken or damaged, do not use the oven until the cover has been replaced (contact the service centre).



I. END OF LIFE DISPOSAL



To prevent any unauthorised use and the corresponding risks, before disposing of the equipment:

- make sure it can no longer be used by cutting or removing the power cable (with the equipment disconnected from the electrical mains);
- make sure children cannot be accidentally trapped inside the cooking chamber while playing, by blocking the door so it cannot be opened (for example, using tape or stops).

POWER SUPPLY BOARD BATTERY DISPOSAL

There is a battery in the power supply board. Do not throw it out with normal waste; rather, dispose of it according to the standards in force in the country where the product is used.

EQUIPMENT DISPOSAL



Pursuant to art. 13 of Legislative Decree no. 49 of 2014 "Implementation of the 2012/19/EU Directive on waste electrical and electronic equipment (WEEE)", the crossed-out wheeled bin symbol specifies that the product was put on the market after 13 August 2005 and that, at the end of its life, must not be thrown out with other waste but disposed of separately. Over 90% in weight of all the equipment is built with recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet metal, copper, etc.).

This product must be managed carefully at the end of its life in order to minimise negatively impacting the environment and improve efficiency in using resources, applying the concepts of "pay if you pollute", prevention, preparation to reuse, recycle, and recover. Remember that illegally or improperly disposing of the product will result in fines as per current legislation.

INFORMATION ON DISPOSAL IN ITALY

In Italy, WEEE equipment must be brought to:

Collection Facilities (also called "eco-islands" or "eco-platforms");

- the retailer where you are purchasing new equipment, who is required to collect the old equipment free of charge ("one to one").

INFORMATION ON DISPOSAL IN COUNTRIES IN THE EUROPEAN UNION

The European WEEE Directive has been recognised differently by each nation, therefore, we suggest contacting the local authorities or the retailer if you wish to dispose of this equipment and ask how to do it properly.

SICHERHEITSHINWEISE

I	VORBEMERKUNG	5
II	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN INSTALLATEUR	5
III	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN ANWENDER	6
IV	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS GAREN UND DIE REINIGUNG	7
V	NUR FÜR ÖFEN ZUR BODENAUFSTELLUNG MIT WAGEN	9
VI	ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE	9

INSTALLATION

I	VORBEREITENDE TÄTIGKEITEN	10
II	TRANSPORT IN DEN AUFSTELLUNGSRAUM	10
III	EIGENSCHAFTEN DES AUFSTELLUNGSRAUMS	10
IV	VORBEREITUNG DER INSTALLATION	12
	<u>BEI MODELLEN MIT ABMONTIERTER SCHALE</u>	12
V	AUFSTELLUNG	13
	<u>TISCHBACKÖFEN</u>	13
	<u>ÖFEN MIT WAGEN ZUR BODENAUFSTELLUNG</u>	14
VI	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	15
	<u>AUSTAUSCH DES NETZKABELS</u>	17
VII	WASSERANSCHLUSS	17
	<u>EINGELEITETES WASSER</u>	17
	<u>ANSCHLUSS DER REINIGUNGSMITTEL- UND KLARSPÜLERSCHLÄUCHE</u>	19
	<u>WASSERANSCHLUSS FÜR EXTERNES REINIGUNGSSET</u>	19
	<u>WASSERAUSLASS</u>	19
VIII	WRASENABZUG	20
IX	ANGABEN AUF DEM TYPENSCHILD	21

GEBRAUCH

I	PLANMÄSSIGE WARTUNG	22
II	ERSTER GEBRAUCH	23
III	REINIGUNG DER GARKAMMER	23
	<u>REINIGUNG DER TROPFSCHALE</u>	24
	<u>AUSSEN OBERFLÄCHEN</u>	24
	<u>GLASSCHEIBE AUSSEN</u>	24
	<u>REINIGUNG DER TÜR UND DER GLASSCHEIBE INNEN</u>	24
IV	STILLSTANDSZEITEN	24
V	AUSTAUSCH DER LAMPEN	25

ENTSORGUNG

I	ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER	26
	<u>ENTSORGUNG DER BATTERIE DER NETZPLATINE</u>	26

<u>ENTSORGUNG DES GERÄTES</u>	26
<u>INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN ITALIEN</u>	26
<u>INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN DER EU</u>	26

I. VORBEMERKUNG

Dieses Handbuch erklärt die Installation, den Gebrauch und die Wartung verschiedener Arten von Öfen. Die Anleitungen gelten für alle Typen (manuell und digital), sofern dies nicht anders angegeben ist.



VOR DER INSTALLATION DES GERÄTS:

Das Kapitel „SICHERHEITSHINWEISE“ auf den ersten Seiten dieses Handbuchs aufmerksam durchlesen.

Das Kapitel „INSTALLATION“ aufmerksam durchlesen.



Bei Nichteinhaltung der folgenden Vorschriften können Schäden und möglicherweise tödliche Verletzungen die Folge sein. Außerdem erlischt die Garantie und der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung.

Vor der Installation, dem Gebrauch und der Wartung des Gerätes diese Anleitung aufmerksam durchlesen und sorgfältig aufbewahren, damit die verschiedenen Bediener später darin nachschlagen können.

Falls Sie etwas in dieser Anleitung nicht verstehen, wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

II. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Alle Installations- und außerplanmäßigen Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal in Übereinstimmung mit den im Anwendungsland geltenden Vorschriften und den Vorschriften für die Anlagen und den Arbeitsschutz durchgeführt werden.

- Vor Installation des Geräts muss überprüft werden, ob die Anlagen den im Anwendungsland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Das Gerät von der Stromversorgung trennen, bevor irgendwelche Installations- oder Wartungsarbeiten vorgenommen werden.
- Falls Arbeiten, Manipulationen oder Änderungen vorgenommen werden, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und die nicht den Angaben in diesem Handbuch entsprechen, erlischt die Garantie.
- Eine andere als die in der Anleitung angegebene Installation oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder zu tödlichen Unfällen führen.

- Während der Montage des Gerätes dürfen nicht für die Installation zuständige Personen den Arbeitsbereich nicht betreten oder sich in dessen Nähe aufhalten.
- Das Netzkabel darf nur von einem qualifizierten und dazu befugten Techniker ausgetauscht werden. Das Kabel darf nur durch eines mit den gleichen Eigenschaften ersetzt werden. Der zu verwendende Kabeltyp und der Querschnitt sind immer auf dem Typenschild angegeben. Das Erdungskabel muss immer gelb-grün sein.
- Das Typenschild enthält wichtige technische Daten. Diese sind unerlässlich, wenn ein Wartungs- oder Reparaturingriff angefordert wird. Es darf daher nicht entfernt, beschädigt oder verändert werden.
- Da das Verpackungsmaterial potentiell gefährlich ist, muss es außerhalb der Reichweite von Kindern oder Tieren aufbewahrt und entsprechend den örtlichen Vorschriften ordnungsgemäß entsorgt werden.

III. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN ANWENDER

Vor dem Gebrauch und der planmäßigen Wartung des Gerätes diese Anleitung aufmerksam durchlesen und sorgfältig aufbewahren, damit die verschiedenen Bediener später darin nachschlagen können. Falls bestimmte Teile unverständlich sind, bitte an den Hersteller wenden.

Bei Übernahme des Gerätes durch einen neuen Anwender muss diesem auch die Anleitung übergeben werden.

- Ein anderer Gebrauch sowie andere Reinigungs- oder Wartungsarbeiten als die in dieser Anleitung genannten gelten als unsachgemäß und können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen. Sie führen zudem zum Erlöschen der Garantie und entbinden den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf ausschließlich in gewerblichen Küchen und von qualifiziertem Personal zum Garen von Speisen verwendet werden. Jeder andere Gebrauch ist nicht vorgesehen und damit gefährlich.

- Falls das Gerät nicht funktioniert oder Betriebsstörungen oder Konstruktionsmängel festgestellt werden, das Gerät vom Strom- und Wassernetz trennen und ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren. Auf keinen Fall versuchen, es selbst zu reparieren. Falls Reparaturen nötig sind, die Verwendung von Originalersatzteilen verlangen.
- Um sicherzustellen, dass das Gerät einwandfrei funktioniert und absolut sicher ist, wird empfohlen, es mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Kundenzentrum warten und kontrollieren zu lassen.
- Die Lufteinlässe an der Rückseite müssen unbedingt frei bleiben.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen sowie von Personen ohne Erfahrung oder das nötige Wissen benutzt werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder nachdem sie Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Anwender durchzuführenden Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.

IV. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS GAREN UND DIE REINIGUNG

- Beim Garen besonders fetthaltiger Speisen (z. B. Braten oder Geflügel) auf Bratrosten einen Auffangbehälter für das Fett auf den Boden der Garkammer stellen.
- Vor Gebrauch überprüfen, ob sich in der Garkammer des Gerätes keine Fremdkörper (Gebrauchsanleitungen, Plastiktüten oder ähnliches) oder Rückstände von Reinigungsmitteln befinden. Weiterhin muss sichergestellt werden, dass der Wrasenabzug frei ist und sich in dessen Nähe keine brennbaren Materialien befinden.
- Beim ersten Gebrauch das Gerät in einem gut belüfteten Raum 30-40 min leer bei 200 °C / 392 °F arbeiten lassen, um alle Bearbeitungsrückstände zu beseitigen. Dann warten, bis sich die Garkammer abgekühlt hat, und das Innere reinigen oder bei Modellen, bei denen das möglich ist, eine KURZREINIGUNG durchführen. Vor jedem Gebrauch auch das Zubehör und die Bleche sorgfältig reinigen und abtrocknen.
- Bei der Handhabung von Behältern, Zubehör oder anderen Gegenständen in der Garkammer immer für den entsprechenden Zweck geeignete Schutzausrüstung (PSA) tragen (z. B. Hitzeschutzhandschuhe).



- Während des Garvorgangs und bis zur Abkühlung können die Außen- und Innenteile des Ofens sehr heiß sein (Temperatur über 60 °C / 140 °F). Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten die mit diesem Symbol gekennzeichneten Bereiche nicht berührt werden.

- Beim Herausziehen der Bleche aus der Garkammer sehr vorsichtig sein, vor allem, wenn sie Flüssigkeiten enthalten (siehe S. 11).
- Das Einsalzen nicht in der Garkammer vornehmen.
- Während des Garvorgangs keine leicht entzündlichen Speisen oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol) verwenden.
- Die Garkammer immer sauber halten und täglich nach jedem Garvorgang reinigen. Fett oder Lebensmittelmrückstände, die im Inneren verbleiben, könnten sich entzünden!
- Falls ein Kerntempertursensor verwendet wird, diesen aus den Speisen ziehen, bevor die Bleche aus dem Ofen genommen werden. Vor dem Herausziehen der Bleche überprüfen, ob das Kabel des Sensors dabei nicht im Weg ist. Den Sensor vorsichtig handhaben, da er sehr spitz und nach Gebrauch sehr heiß ist.
- Während des Reinigungsvorgangs die Ofentür nicht öffnen, da Verletzungen durch die Bewegung des Laufrads, die heißen Dämpfe und die verwendeten Chemikalien möglich sind.
- Der Austausch der Reinigungsmittel- und Klarspülerbehälter muss sehr vorsichtig vonstatten gehen. Den Kontakt mit den Augen und der Haut unbedingt vermeiden. Bei Kontakt mit den Augen diese mit reichlich fließendem Wasser spülen und einen Arzt aufsuchen.
- Keine Wärmequellen (z. B. Grills, Fritteusen o. ä.), leicht entzündlichen Stoffe oder Brennstoffe (z. B. Diesel, Benzin, Flaschen mit Alkohol o. ä.) in der Nähe des Gerätes aufstellen bzw. ablegen.
- Ausschließlich den vom Hersteller gelieferten Kerntempertursensor verwenden.
- Es ist ratsam, die Tür in zwei Schritten zu öffnen: Zuerst die Tür 4-5 Sekunden halb geöffnet lassen (3-4 cm / 1-1.5"), dann ganz öffnen. Auf diese Weise wird verhindert, dass der Dampf und die Wärme im Ofen stören oder Verbrennungen verursachen.
- Keine Bleche, Kochutensilien oder anderen Gegenstände auf den Ofen legen, mit Ausnahme der in diesem Handbuch genannten.
- Das Dampfgaren sollte bei maximal 140 °C / 284 °F erfolgen.

- Die Einstellungen am Bedienfeld nur mit den Fingern vornehmen, denn andere Gegenstände können das Gerät beschädigen und die Garantie kann dadurch erlöschen.

V. NUR FÜR ÖFEN ZUR BODENAUFSTELLUNG MIT WAGEN

Die Feststellbremsen der vorderen Rollen des Wagens immer blockieren, wenn der Wagen nicht verschoben werden muss.

Die in die Aufnahmen eingeschobenen Bleche immer fixieren.

Beim Bewegen sehr vorsichtig sein, da die Bleche kochend heiße Flüssigkeiten enthalten können, die austreten können, und die Wagen selbst können umkippen (z. B. beim Schieben über unebene Flächen oder durch Türen).

Die in den Wagen eingeschobenen Bleche nicht überladen! Die maximal zulässige Beladung beträgt insgesamt 90 kg / 200 lb.

VI. ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE

Die Installations- und Gebrauchsanleitung gilt für alle Modelle, außer wenn folgende Symbole etwas anderes anzeigen:

Gefahr!



Unmittelbare Gefahr oder Gefahrensituation, die zu Verletzungen oder zum Tod führen kann.



Symbol für die Erdung.



Die Anleitung lesen.



Vertiefendes Kapitel.



Heiße Oberflächen, Verbrennungsgefahr.
(HOT SURFACE)



Verweis auf Anhang.



Symbol für den Potentialausgleich.



Große Höhe.

I. VORBEREITENDE TÄTIGKEITEN

Bei Erhalt des Ofens überprüfen, ob dieser keine Transportschäden erlitten hat und die Verpackung nicht manipuliert wurde. Bei Schäden oder fehlenden Teilen sofort das Speditionsunternehmen und den Händler/Hersteller benachrichtigen. Dabei den Artikel (ART) und die Seriennummer (Ser N°) angeben und Fotos von dem Problem mitschicken.

Sicherstellen, dass der Aufstellungsort problemlos erreicht werden kann (ausreichend große Türen, Gänge oder andere Durchgänge).

ACHTUNG: Der Ofen könnte während des Transports umkippen und dabei kaputt gehen oder Personen- und Sachschäden verursachen. Geeignete Hilfsmittel benutzen und dabei auch das Gewicht des Gerätes berücksichtigen. Den Ofen auf keinen Fall schleifen oder kippen, sondern senkrecht zum Boden anheben und dann waagerecht bewegen.

II. TRANSPORT IN DEN AUFSTELLUNGSRAUM

Schutzkleidung anlegen und das Gerät mit einem Gabelstapler in den Raum befördern, in dem es installiert werden soll: Für einen ordnungsgemäßen Transport müssen die Gabeln von rechts oder links, aber NIEMALS von vorn oder hinten eingeschoben werden.

III. EIGENSCHAFTEN DES AUFSTELLUNGSRAUMS

Der Raum, in dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss (Abb. 1):

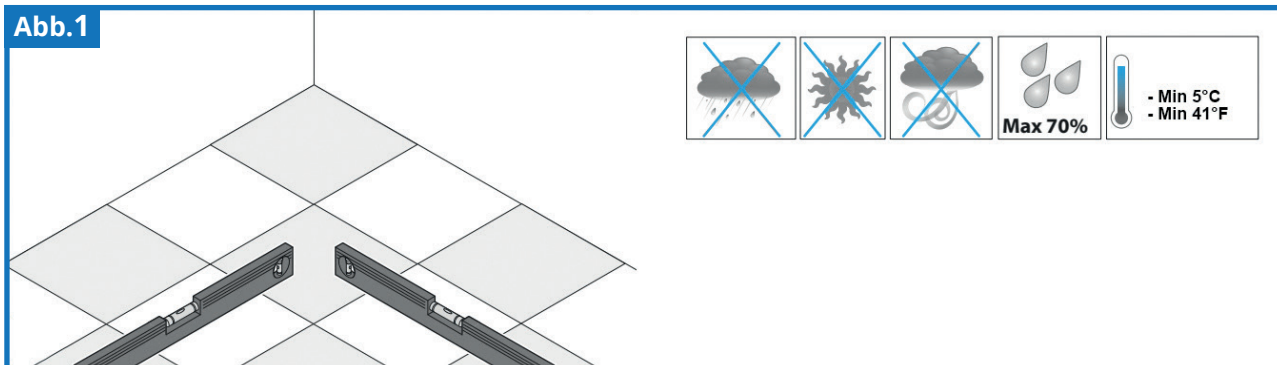
- gut belüftet und vor Witterungseinflüssen geschützt sein;
- nicht in Außenbereichen verwenden;
- einen perfekt nivellierten Boden ohne Unebenheiten aufweisen, der das Gewicht des voll beladenen Geräts trägt;



siehe Anhang A Technische Daten

- eine Temperatur über +5 °C / 41 °F haben;
- eine Luftfeuchtigkeit nicht über 70 % haben;
- den geltenden Vorschriften zur Sicherheit am Arbeitsplatz und an den Anlagen entsprechen;
- für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt sein;
- darauf achten, dass nach der Aufstellung die Tür noch ganz geöffnet werden kann.

Abb.1



Das Gerät auf folgende Weise installieren (Abb. 2):

- unter einer Dunstabzugshaube mit ausreichender Leistung;
- so, dass die Wasser- und Stromanschlüsse zugänglich sind;
- mit einem Abstand von mindestens 15 cm / 5,9" auf allen Seiten des Geräts;
- in einem Abstand von 50 cm / 19,7" an den Seiten und 70 cm / 27,6" hinten von Fritteusen oder anderen Geräten, die warm werden;



Diese Geräte sind für kommerzielle Anwendungen vorgesehen, beispielsweise in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und in kommerziellen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.



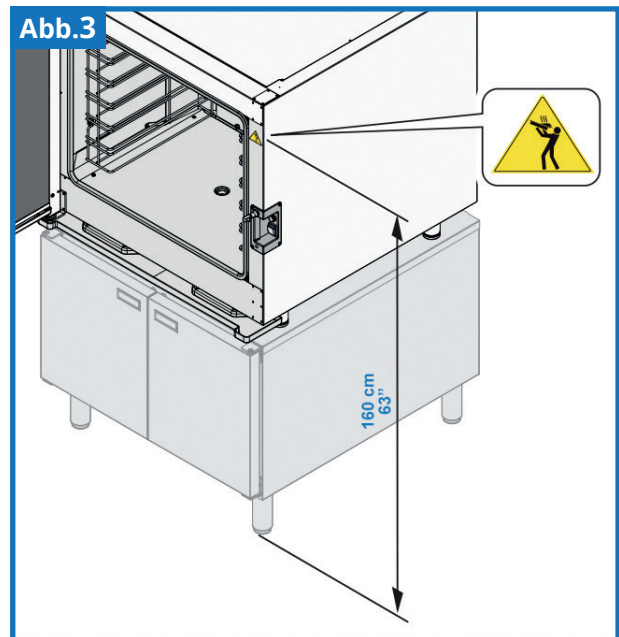
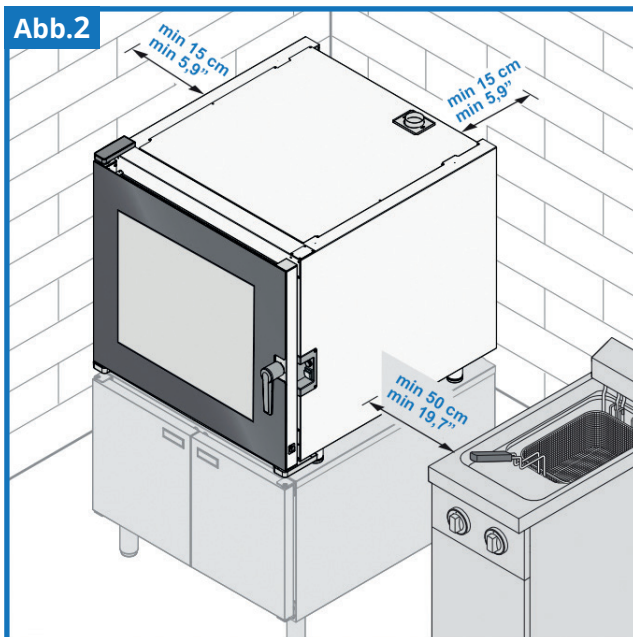
Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.



Aufgrund von Brandgefahr das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Behältern mit brennbaren Materialien aufstellen (z.B. Trennwände, Gasflaschen o. ä.). Es wird empfohlen, die Wände in der Nähe mit nicht brennbarem Thermomaterial zu verkleiden.



Aus Sicherheitsgründen und um Verbrennungen zu vermeiden, darf das oberste Blech mit Speisen, die beim Erhitzen flüssig werden können, nicht auf einer Höhe über 160 cm / 63" platziert werden. Falls das erforderlich sein sollte, muss der Aufkleber „Verbrennungsgefahr“ in der angegebenen Höhe angebracht werden (Abb. 3).



IV. VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Abb.4

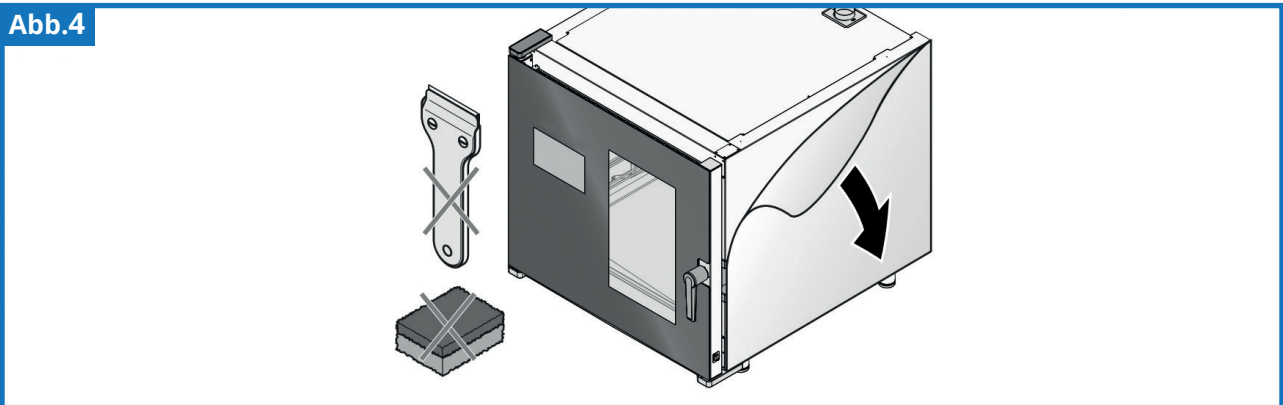


Abb.5

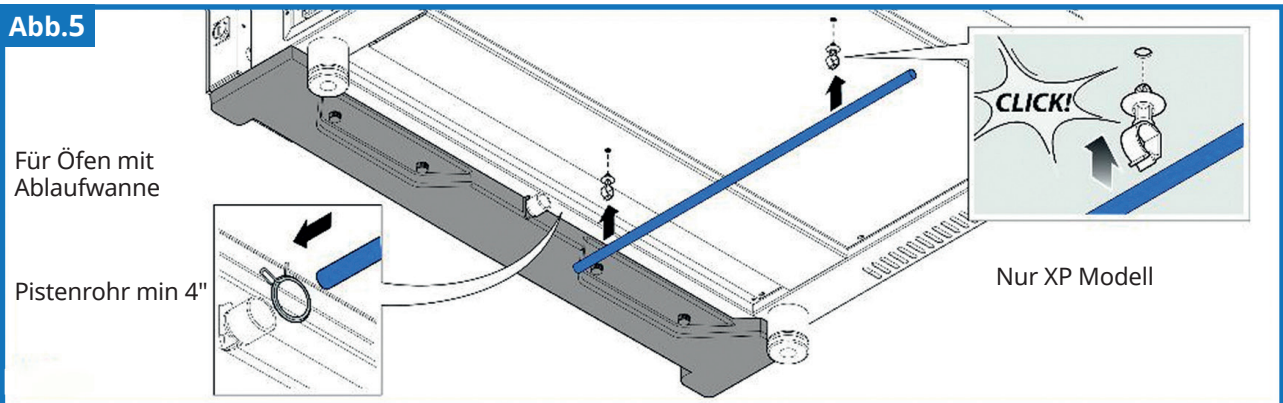
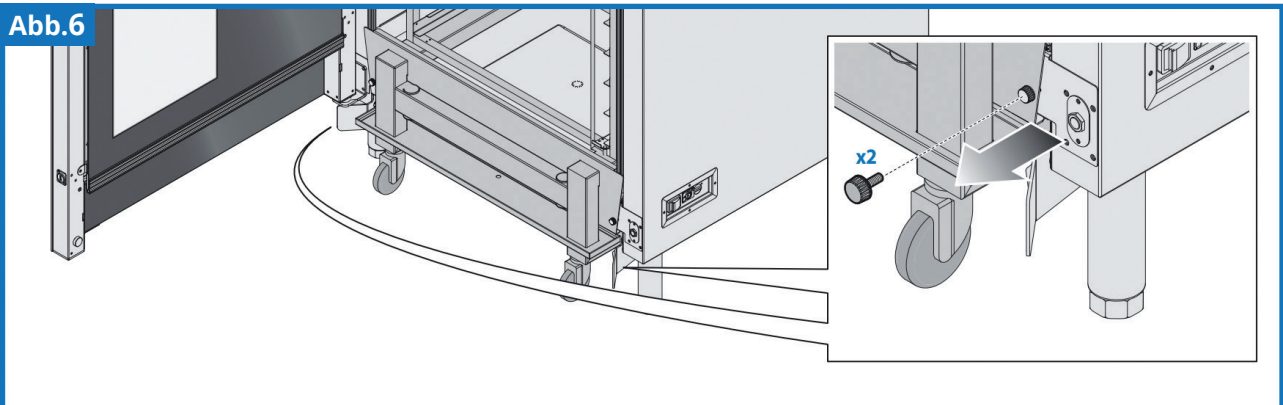


Abb.6



BEI MODELLEN MIT ABMONTIERTER SCHALE

Die Tropfschale fängt Flüssigkeiten auf, die vorn aus dem Ofen austreten können. Die Schale wie auf der Abbildung gezeigt vorn unten am Ofen anbringen und dem für die Befestigung des Gerätes angewendeten Systems entsprechend fixieren.

(Siehe Abbildungen auf S. 23 - Kapitel Reinigung der Tropfschale und Abb. 23)

V. AUFSTELLUNG

TISCHBACKÖFEN

Die Tischbacköfen können auf folgenden Flächen platziert werden:

- auf einem Arbeitstisch;
- auf einem Gärschrank;
- auf einem normalen Schrank;
- auf einem Ständer;
- auf einem anderen Ofen der gleichen Serie, falls stapelbar.



siehe Anhang B Zubehör

Die Ofenstellfläche muss immer ganz waagrecht und stabil sein und das Gewicht des voll beladenen Geräts tragen können. Die Oberfläche muss feuerhemmend und hitzebeständig sein.

Wenn der Ofen über anderen Geräten oder Zubehöerteilen platziert wird, müssen die Füße des Ofens in die dafür vorgesehenen Öffnungen eingesetzt werden. Wenn der Ofen über einem anderen Ofen platziert wird, müssen die beiden Geräte mit dem optionalen Bausatz, der beim Hersteller anzufordern ist, miteinander verbunden werden. Es können höchstens zwei Öfen übereinandergestellt werden. Mit den zusätzlichen Stützen und Ständern unter den beiden Öfen wird eine für den Gebrauch geeignete Höhe erreicht.



Wir raten davon ab, den Ofen direkt auf dem Boden aufzustellen.



Alle Öfen müssen genau waagrecht ausgerichtet sein, da ihre Füße NICHT einstellbar sind. Ausnahmen sind im Anhang A Technische Daten angegeben. Bei den Öfen ohne einstellbare Füße muss die Einstellung an den Geräten bzw. dem Zubehör darunter vorgenommen werden.

Falls das nicht möglich ist, ist als Zubehör ein Satz einstellbarer Füße lieferbar, die anstelle der Standardfüße am Ofen angebracht werden können.



AUFSTELLUNG AUF RÄDERN

Falls ein leichtes Verschieben des Ofens zum Beispiel zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten gewünscht ist, ist ein Rädersatz lieferbar, der an den Ständern angebracht wird.



siehe Anhang B Zubehör

In diesem Fall wird empfohlen, den Bewegungsbereich des Ofens (z. B. mit einer Kette) zu begrenzen, damit die Anschlussleitungen nicht durch zu weites Verschieben beschädigt werden.

Während des Garvorgangs die Räder blockieren, um unbeabsichtigte Bewegungen des Ofens zu vermeiden.

ÖFEN MIT WAGEN ZUR BODENAUFSTELLUNG

Überprüfen, ob der Ofen genau waagrecht ausgerichtet ist, andernfalls durch Einstellen der Füße nivellieren.

Damit der Wagen leicht eingeschoben werden kann, müssen Mindest- und Höchstabstände vom Boden eingehalten werden.

Weiterhin ist Folgendes möglich, um das Einschieben des Wagens noch mehr zu erleichtern:

(Abb. 7 - 8 - 9)) Die Führungen für den Wagen, die sich unten am Gerät befinden, einstellen und dabei darauf achten, dass der Wagen nicht zu weit unten (er würde dann nur schwer in die Garkammer gehen) oder oben (die Tür würde nicht schließen) ist.

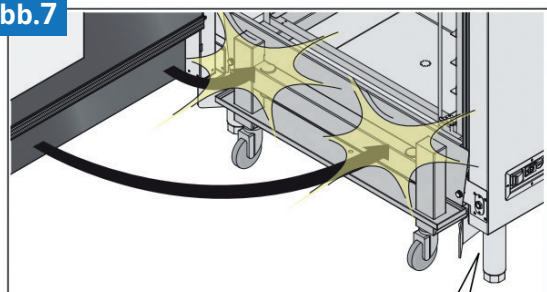


(Abb. 10) Eine Einfahrrampe mit maximal 4° Steigung benutzen (vor allem, wenn der Boden nicht ganz eben ist). Die maximal zulässige Bodenneigung beträgt 2° (Abb. 11). Bei einem größeren Winkel können beim Einschieben bzw. Herausziehen des Wagens die heißen Flüssigkeiten in den Garblechen austreten und Verbrennungen verursachen.



Diese Öfen dürfen NUR auf dem Boden aufgestellt werden. Kein anderes Zubehör und keine anderen Geräte unter oder über dem Ofen platzieren. Die vom Hersteller gelieferten Füße nicht durch andere Arten von Füßen, Stützen oder Rädern ersetzen.

Abb.7



Der Fuß des Rollofens ist zu niedrig eingestellt, die Backofentür passt nicht perfekt zum Wagen und bleibt daher offen.

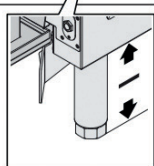


Abb.8

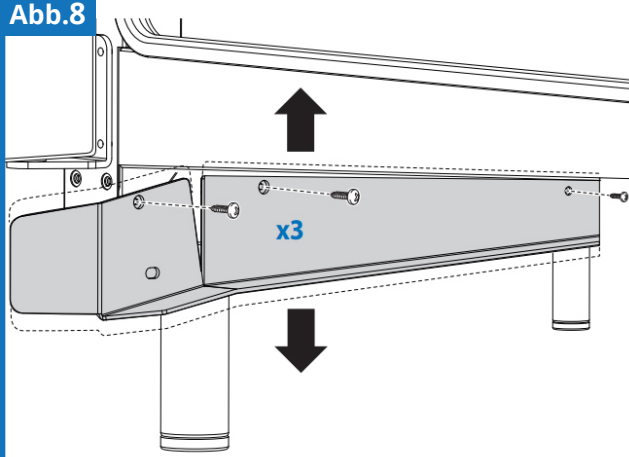
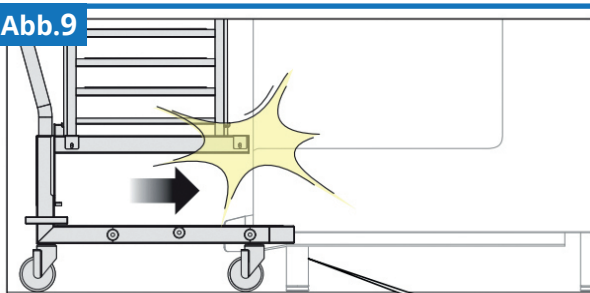


Abb.9



Der Fuß des Rollofens ist zu hoch eingestellt: Der Wagen fährt nicht in den Garraum.

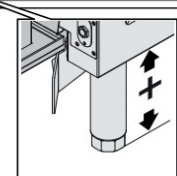


Abb.10

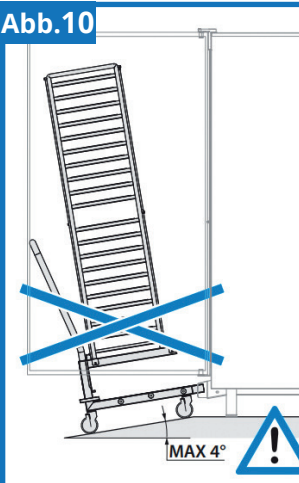
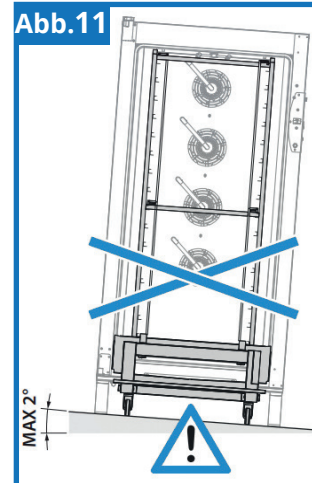


Abb.11



VI. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Vor dem elektrischen Anschluss:

- die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieses Handbuchs aufmerksam durchlesen;
- die Daten der Anlage immer mit den Angaben auf dem Typenschild abgleichen.

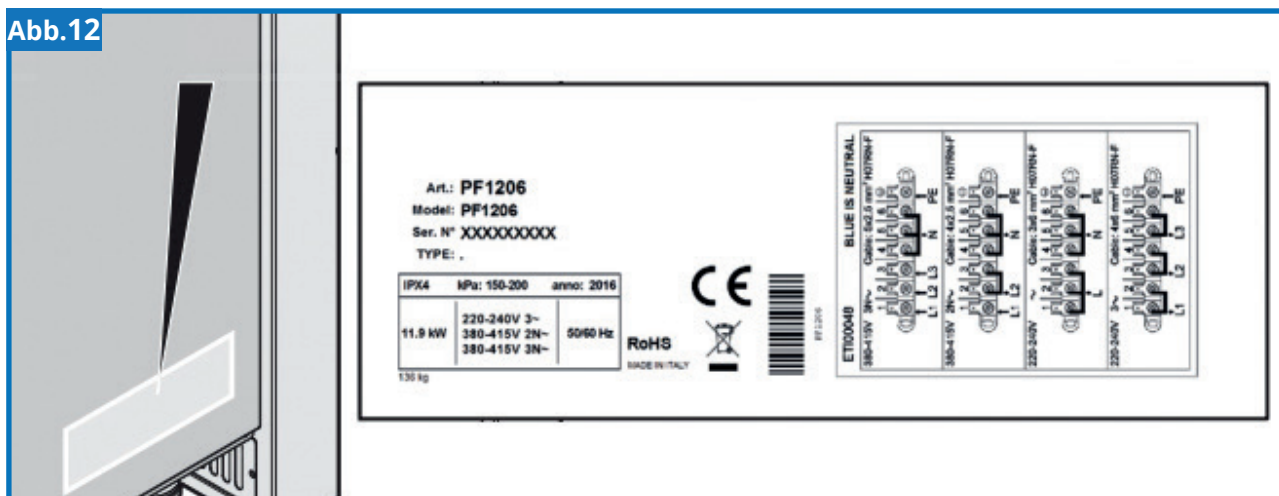


Der Anschluss an das Stromnetz muss den im Installationsland des Gerätes geltenden Vorschriften entsprechen und von qualifiziertem und vom Hersteller dafür autorisiertem Personal ausgeführt werden. Bei Nichteinhaltung dieser Vorschriften können Schäden und Verletzungen die Folge sein. Außerdem erlischt die Garantie und der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung.



Der Ofen muss direkt an das Stromnetz angeschlossen und mit einem leicht zugänglichen Schalter vor dem Gerät ausgestattet werden, der nach den im Installationsland des Gerätes geltenden Vorschriften an der Anlage installiert wird (Abb. 12). Dieser Schalter muss eine allpolige Kontakttrennung aufweisen, um eine vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III zu gewährleisten. Eine korrekte Erdung ist zwingend notwendig und das Erdungskabel darf keinesfalls durch den Schutzschalter unterbrochen werden.

Abb.12



Zwischen den verschiedenen Geräten oder anderen Metalloberflächen ist zwingend ein Potentialausgleich erforderlich. Dafür die entsprechende Klemme mit dem Symbol  benutzen. An diese Klemme kann ein Erdungskabel vorschriftsgemäß angeschlossen werden. Die Funktionsfähigkeit des Potentialausgleichssystems muss vorschriftsgemäß überprüft werden.



Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf der Wert der Versorgungsspannung nicht um mehr als +/- 10% vom Wert auf dem Typenschild abweichen.



Der gezeigte Anschluss und die Farben der Kabel dienen nur als Anhaltspunkt, bitte NUR nach dem Anschlussplan auf dem Typenschild richten.

INSTALLATION

1 Die hintere Abdeckung abnehmen, indem die Befestigungsschrauben abgeschraubt werden (Abb. 13 - die Abbildungen beziehen sich auf einen Tischbackofen, aber der Vorgang ist auch für Öfen mit Wagen der gleiche).

2 Die Kabelverschraubung lösen und das Netzkabel durchführen (Abb. 13).

3 Auf dem Typenschild ist immer die Art des zu verwendenden Kabels und dessen Querschnitt angegeben (z. B. Cable: 5x6 mm² H07RN-F) (Abb. 13).

Die Leiter des Kabels nach dem Schaltplan auf dem Typenschild anschließen. Dabei NUR die angegebenen Anschlüsse vornehmen, indem die Kupferbrücke und das Stromkabel unter der Schraube eingeschoben werden (bei Öfen mit Wagen die mitgelieferten Verbinder benutzen). Im Stromkabel muss der gelb-grüne Schutzleiter mindestens 3 cm länger als die anderen Leiter sein. Auf jeden Fall muss der Schutzleiter so lang sein, dass die Erdung als letztes getrennt wird, falls versehentlich am Kabel gezogen wird.

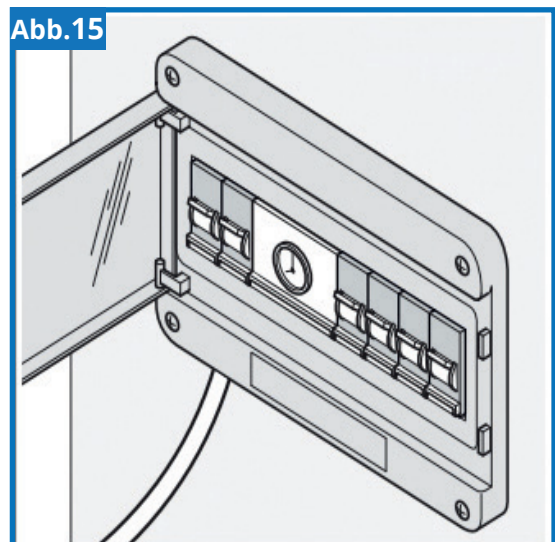
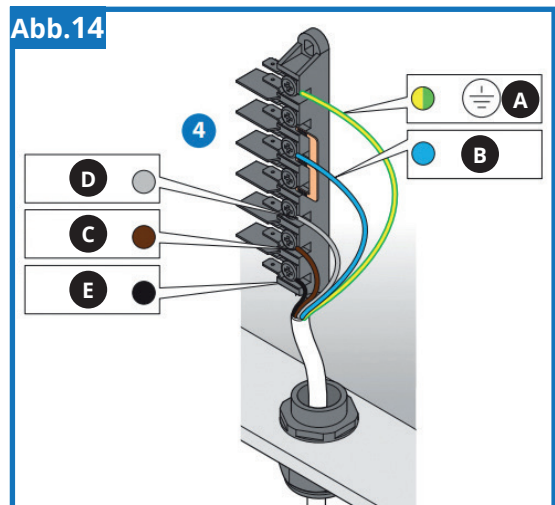
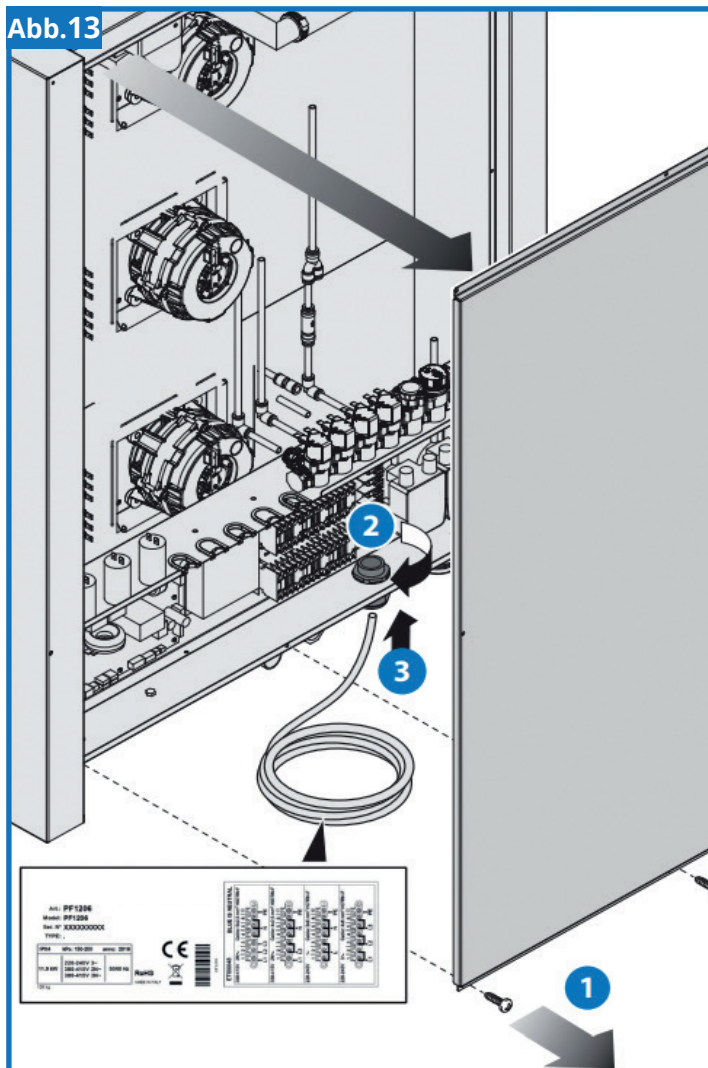
A PE (GELB/GRÜN) : SCHUTZLEITER



B N (BLAU): NEUTRALLEITER

L1/2/3 (BRAUN/GRAU/SCHWARZ): AUSSENLEITER

C D E





Ein falscher Anschluss kann zur Überhitzung der Klemmenleiste führen, wodurch sie schmelzen kann und Stromschlaggefahr besteht.

5

Überprüfen, ob kein Leckstrom zwischen Außenleitern und Schutzleiter fließt. Den Stromdurchgang zwischen dem Außengehäuse und dem Schutzleiter des Stromnetzes prüfen. Für diese Tätigkeit wird ein Multimeter empfohlen.

6

Die hintere Abdeckung wieder mit den Schrauben anbringen und das Kabel fixieren, indem die Mutter der Kabelverschraubung angezogen wird (Abb. 14).

Das Netzkabel so verlegen, dass an keiner Stelle die zulässige Höchsttemperatur für seine Isolierung überschritten wird.

AUSTAUSCH DES NETZKABELS



Dieser Vorgang darf nur von einem qualifizierten und dazu befugten Techniker durchgeführt werden.

Das Kabel darf nur durch eines mit den gleichen Eigenschaften ersetzt werden. Der zu verwendende Kabeltyp und der Querschnitt sind immer auf dem Typenschild angegeben (z. B. Cable: 3x2,5 mm² H07RN-F). Das Erdungskabel muss immer gelb-grün sein.

VII. WASSERANSCHLUSS

EINGELEITETES WASSER



Vor dem Anschließen des Schlauches an das Gerät etwas Wasser abfließen lassen, um vorhandene Verschmutzungen in der Wasserleitung zu beseitigen.

Das eingeleitete Wasser muss folgende Eigenschaften haben:

- Höchsttemperatur 60 °C (140 °F);
- maximale Härte 12 °fH (französische Grad), um Verkalkungen in der Garkammer zu vermeiden;
- es muss Trinkwasser sein;
- Druck zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar).



WASSERHÄRTE

Die Wasserhärte gibt den Gehalt des Wassers an Magnesiumionen, Calcium und Schwermetallen an.

Sie wird mit einem chemischen Reagenzmittel gemessen (entsprechende Test-Sets sind problemlos im Handel erhältlich). Die Härte wird in französischen Grad (°fH) oder deutschen Grad (°dH) angegeben. 1 °fH = 10 mg Calciumcarbonat (CaCO₃) pro Liter Wasser.

Die Härtebereiche sind wie folgt definiert:

- sehr weich: bis 7 °fH
- weich: von 7 °fH bis 14 °fH
- mittelhart: von 14 °fH bis 22 °fH
- ziemlich hart: von 22 °fH bis 32 °fH
- hart: von 32 °fH bis 54 °fH
- sehr hart: über 54 °fH

UMRECHNUNGSTABELLE

1 °dH (deutsche Grad) = 0,64 ppm TDS

1 °dH (deutsche Grad) = 1,8 °fH (französische Grad)

1 °dH (deutsche Grad) = 1,8 °fH (französische Grad)

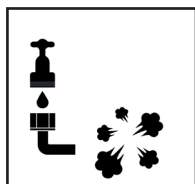
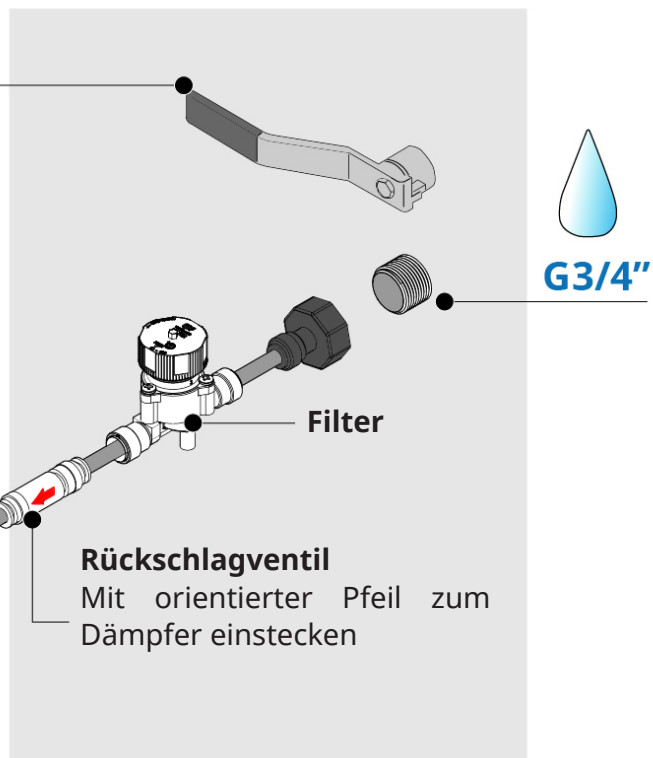
WASSEREINLASS

Abb.16

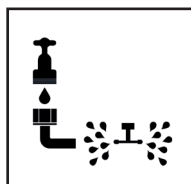
Es wird empfohlen, einen Absperrhahn zwischen Wassernetz und Gerät zu installieren.

A Schlauch für Wasser zur Befeuchtung der Garkammer (Dampf).

Es wird empfohlen, zumindest an der Dampfversorgungsleitung **A** einen Enthärterfilter zu verwenden, da zu hartes Wasser zu Verkalkungen in der Garkammer führen und die Rohrleitungen im Inneren beschädigen könnte.



B



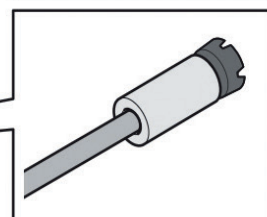
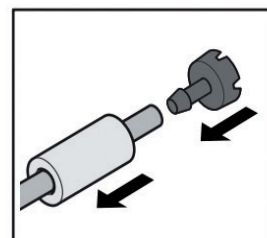
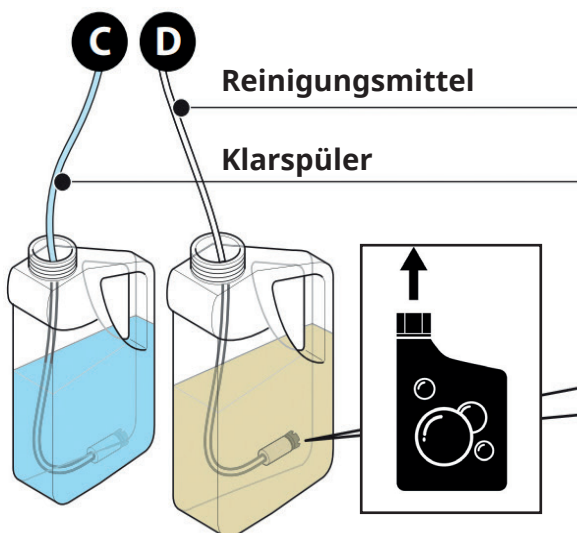
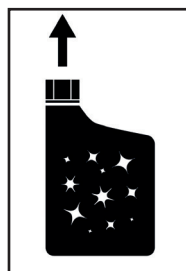
Schlauch für Wasser zur Reinigung der Garkammer.

Nur bei Modellen mit Reinigungsfunktion vorhanden.

EINLASS REINIGUNGSMITTEL UND KLARSPÜLER

Abb.17

Nur bei Modellen mit Reinigungsfunktion



ANSCHLUSS DER REINIGUNGSMITTEL- UND KLARSPÜLERSCHLÄUCHE

Die beiden dünnen Schläuche in die Behälter mit dem Reinigungsmittel und Klarspüler einführen, nachdem der Saugschlauch angebracht wurde (Abb. 17).

Es wird empfohlen, Reinigungsmittel und Klarspüler von Hersteller zu verwenden, denn diese garantieren beste Reinigungsergebnisse und perfekte Instandhaltung und Pflege des Ofens.



RINSE IN: Anschluss Klarspüler



DETERGENT IN: Anschluss Reinigungsmittel



Die Schläuche für Reinigungsmittel und Klarspüler von der Abflussleitung fernhalten, da sie sonst beschädigt werden könnten.

Bei Modellen, die das Kombi-Reinigungsmittel verwenden, muss dieses an den Reinigungsmittel-Anschluss angeschlossen werden.

WASSERANSCHLUSS FÜR EXTERNES REINIGUNGSSET

Zwischen dem Gehäuse des Reinigungssets und dem Wassernetz muss ein Hahn installiert werden. Ein mechanischer Filter ist bereits im Magnetventil vorhanden. Das Gehäuse des Reinigungssets ist mit einem Wassereinlass (einschließlich mechanischem Filter), einem Einlass für das Reinigungsmittel, einem Einlass für den Klarspüler und einer Abflussleitung ausgestattet.



Spannung und Frequenz des Stromnetzes müssen den technischen Daten auf dem Typenschild entsprechen.

Der Abstand zwischen dem Gehäuse des Reinigungssets und den Behältern mit dem Reinigungsmittel und dem Klarspüler darf nicht mehr als 1,5 m / 59" betragen.

Die Schläuche für das Reinigungsmittel und den Klarspüler nicht abschneiden oder kürzen, denn das würde die ordnungsgemäße Durchführung der Reinigung unmöglich machen.

Bevor das Laufrad befestigt wird, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und es in der Garkammer keine heißen Oberflächen gibt.

Das Gerät darf nicht mit einem Wassersprühstrahl gereinigt werden.

WASSERAUSLASS

Den Abfluss an einen Siphon und einen flexiblen, NICHT metallischen Schlauch anschließen, der für hohe Temperaturen (über 90 °C / 194 °F) geeignet ist.

Der Abfluss muss folgende Eigenschaften haben:

- er muss einen Siphon haben (Siphon nicht mitgeliefert);
- mindestens einen Meter (40") lang sein;
- ein Gefälle von 4-5 % haben;
- er darf keine Verengungen aufweisen;
- er muss einen Luftspalt von mindestens 25 mm haben;
- er muss einen Durchmesser haben, der nicht kleiner ist als der des Abflussanschlusses.



LUFTSPALT

Unter „Luftspalt“ versteht man die Lücke zwischen der Abflussleitung und dem Entleerungsbereich (Abflussgitter oder anderes Aufnahmerohr). Die Einhaltung dieser Vorschrift gewährleistet, dass potentiell gefährliche Bakterien NICHT durch die Abflussleitung wieder ins Innere gelangen und die Speisen kontaminieren können.



Wenn häufig große Mengen fetthaltiger Speisen (z. B. Geflügel) zubereitet werden, den Siphon nicht verwenden und einen Fettabscheider hinzufügen oder das Fett direkt in ein Gitter ablassen. In beiden Fällen muss der angegebene Luftspalt erhalten bleiben.



Falls längere Zeit kein Dampf garen und keine automatischen Reinigungsvorgänge durchgeführt werden, regelmäßig einmal pro Woche Wasser in den Siphon nachfüllen.

Abb.18

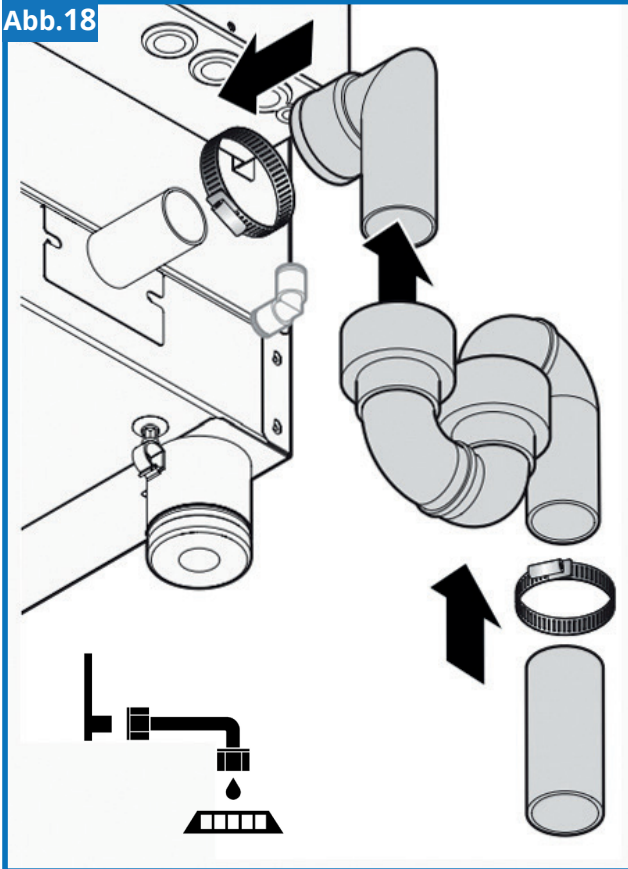
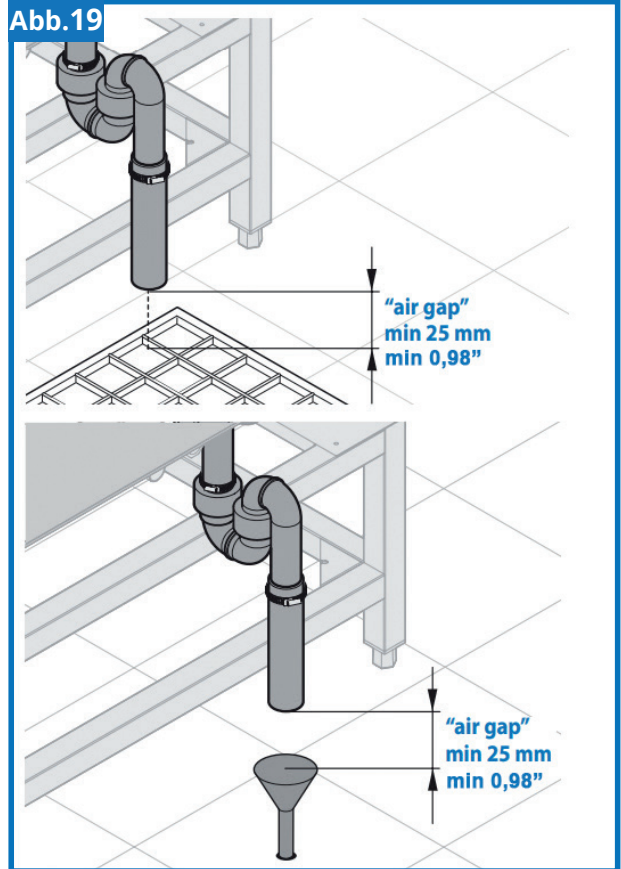


Abb.19



VIII. WRASENABZUG

Während des Garvorgangs entstehen heiße Dünste und Gerüche, die durch den Abzug der Garkammer, der hinten am Gerät angebracht ist, abziehen.

Das Gerät unter einer Dunstabzugshaube mit ausreichender Leistung aufstellen oder die Wrasen über ein hitzebeständiges Rohr ($> 90^{\circ}\text{C}$ / $> 194^{\circ}\text{F}$) nach außen ableiten.



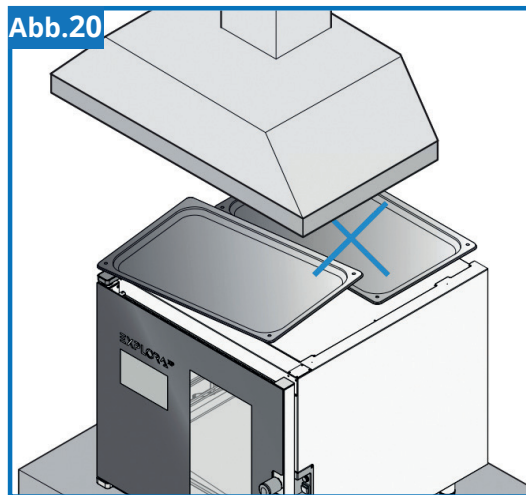
Wenn eine Abzugshaube benutzt werden soll, empfiehlt Piron seinen eigenen Artikel (siehe Anhang B Zubehör). Zur Montage bitte die Anleitung beachten, die in der Verpackung der Haube enthalten ist.



Den Auslass/die Auslässe des Abluftkanals/der Abluftkanäle frei lassen, um die Abführung der Wrasen nicht zu behindern und die Gegenstände selbst nicht zu beschädigen (Abb. 20). Die austretenden Dünste sind sehr heiß: Verbrennungsgefahr!



Am Schornstein/an den Schornsteinen keine Rohrleitungen installieren, die nicht zum vom Hersteller angegebenen Zubehör gehören.



ANGABEN AUF DEM TYPENSCHILD

Das Typenschild enthält wichtige technische Daten. Diese sind unerlässlich, wenn ein Wartungs- oder Reparaturingriff angefordert wird. Es darf daher nicht entfernt, beschädigt oder verändert werden.

Herstellerdaten

Wasserdruck

Elektrische
Anschlusspläne

Artikel

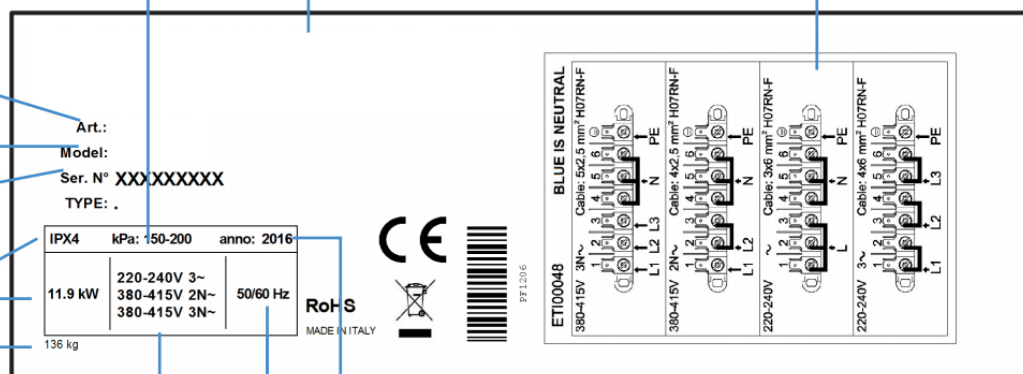
Kenncode

Seriennummer

Schutzart (Wasser)

Leistung

Gewicht



Stromversorgung

Frequenz

Baujahr

I. PLANMÄSSIGE WARTUNG



Vor allen Reinigungsarbeiten muss die Stromversorgung des Gerätes abgeschaltet und angemessene persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe usw.) angelegt werden.



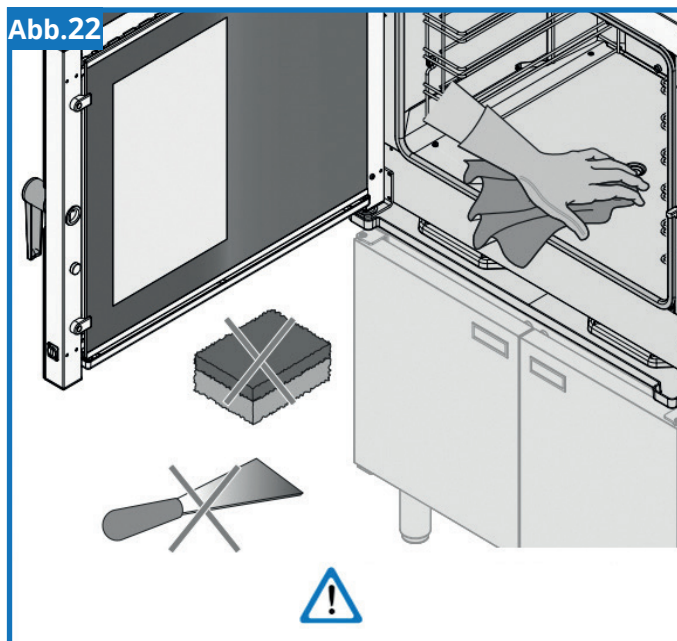
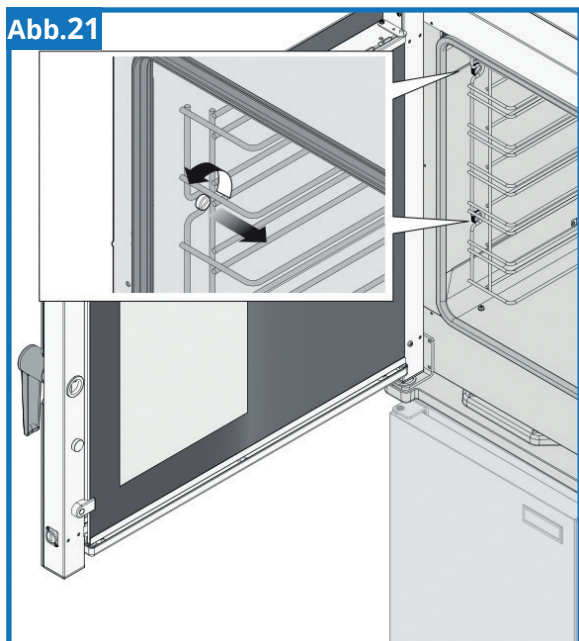
Der Anwender muss nur die Arbeiten für die planmäßige Wartung durchführen. Wenden Sie sich für die außerplanmäßige Wartung bitte an ein Kundendienstzentrum, um einen autorisierten Techniker dafür anzufordern.



Der Hersteller übernimmt keine Gewährleistung für Schäden durch mangelhafte Wartung oder falsche Reinigung (z. B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel).

Zur Reinigung von Bauteilen oder Zubehör aller Art Folgendes NICHT benutzen:

- Scheuermittel oder Reinigungspulver;
- aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.). Achtung! Diese Mittel auch nicht zur Reinigung der Unterkonstruktion bzw. des Bodens unter dem Gerät verwenden.
- scheuernde oder spitze Hilfsmittel (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampfstrahlen oder Hochdruckwasserstrahlen.



Bevor das Gerät aus seiner Position bewegt wird, muss überprüft werden, ob die Strom- und Wasseranschlüsse (Stromkabel, Wasserzulaufschlauch und Abflüsse) richtig abgetrennt sind.

Wenn sich das Gerät auf einer Vorrichtung mit Rädern befindet, muss während des Verschiebens darauf geachtet werden, dass keine Stromkabel, Schläuche oder ähnliches beschädigt werden. Nicht vergessen, die Bremse festzustellen, um das Gerät gegen Bewegungen zu sichern. Den Ofen nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen (z. B. Fritteusen o. ä.).

Nachdem die Arbeiten durchgeführt und das Gerät wieder an der ursprünglichen Stelle platziert wurde, muss überprüft werden, ob die Strom- und Wasseranschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt wurden.

II. ERSTER GEBRAUCH

Das gesamte Informationsmaterial und gegebenenfalls vorhandene Plastiktüten aus dem Inneren entfernen.

Beim ersten Gebrauch das Gerät 30-40 min leer bei 200 °C / 392 °F arbeiten lassen, um alle Bearbeitungsrückstände zu beseitigen. Dann warten, bis sich die Garkammer abgekühlt hat, und eine KURZREINIGUNG durchführen (der Reinigungsvorgang startet nicht, wenn die Temperatur mehr als 150 °C / 302 °F beträgt, bei Modellen mit automatischer Reinigung wartet das Modell, bis die Garkammer abgekühlt ist). Bei Modellen ohne automatische Reinigung die Garkammer von Hand mit einem mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch waschen und anschließend nachspülen und trocknen. Vor jedem Gebrauch auch das Zubehör und die Bleche sorgfältig reinigen und abtrocknen.

III. REINIGUNG DER GARKAMMER

Nur vom Hersteller des Gerätes empfohlene Mittel benutzen.

Die Garkammer täglich reinigen, um einen hohen Hygienestandard zu gewährleisten und den Glanz des Stahls sowie die Leistung des Gerätes langfristig zu erhalten. Fettpartikel oder Lebensmittelrückstände können sich außerdem während des Garvorgangs entzünden und Personen verletzen und Schäden am Gerät selbst verursachen. Die Reinigung muss immer bei kalter Garkammer vorgenommen werden (gegebenenfalls die Schnellkühlfunktion benutzen, wenn das Modell darüber verfügt). Eines der im Kapitel „Reinigung“ des Benutzerhandbuchs beschriebenen Reinigungsprogramme benutzen oder bei Modellen ohne automatische Reinigung ein mit warmem Seifenwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und anschließend nachspülen und trocknen.

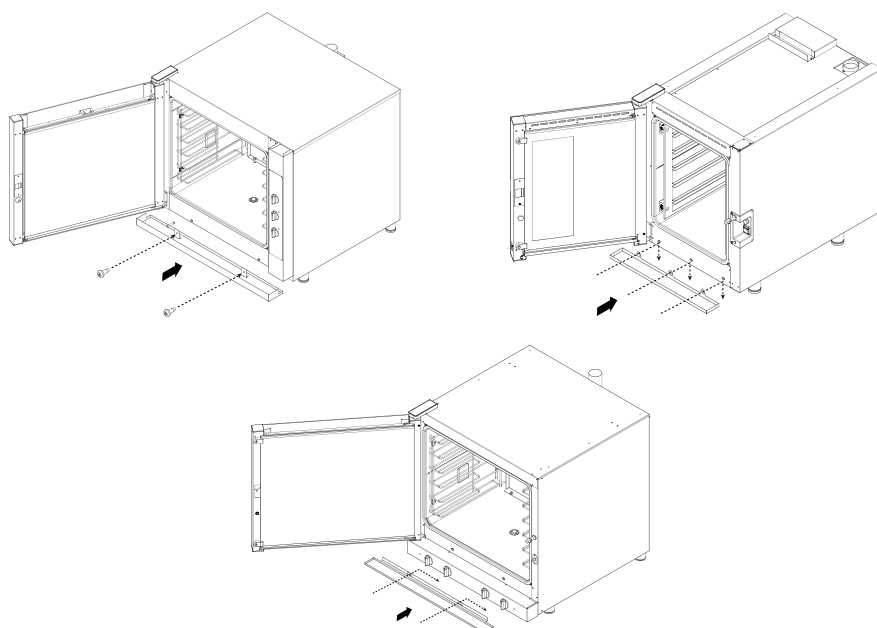
Bei hartnäckigen Verschmutzungen nur Plastikspachtel oder einen mit Essig und lauwarmem Wasser angefeuchteten Schwamm benutzen.

Es ist streng verboten, die Garkammer von Hand zu reinigen, wenn sie heißer als 70 °C / 158 °F ist, denn dann besteht Verbrennungsgefahr.



Bei der Modelle mit Halogenlampen die Reinigung mit ausgeschaltetem Licht durchführen.

Abb.23



REINIGUNG DER TROPFSCHALE

Die Tropfschale häufig reinigen. Sie kann dazu entfernt werden, indem die entsprechenden Befestigungsschrauben abgeschraubt werden (oder indem sie bei den Modellen, wo dies möglich ist, nach oben oder seitlich herausgezogen wird). Bei Modellen, die eine Tropfschale mit Abfluss haben, den Schlauch entfernen, bevor die Schale herausgezogen wird. Zur Reinigung ein mit warmem Seifenwasser angefeuchtetes Tuch benutzen. Anschließend nachspülen und trocknen.

AUSSEN OBERFLÄCHEN

Warten, bei das Gerät abgekühlt ist (gegebenenfalls die Schnellkühlfunktion benutzen, wenn das Model darüber verfügt), und ein mit warmem Seifenwasser oder einem speziellen Stahlreiniger angefeuchtetes Tuch benutzen. Anschließend nachspülen und trocknen.

GLASSCHEIBE AUSSEN

Warten, bei das Gerät abgekühlt ist (gegebenenfalls die Schnellkühlfunktion benutzen, wenn das Model darüber verfügt), und ein leicht mit einem speziellen Glasreiniger angefeuchtetes Tuch benutzen. Dabei die Anwendungshinweise des Reinigungsmittelherstellers beachten.

REINIGUNG DER TÜR UND DER GLASSCHEIBE AN DER TÜRINNENSEITE

Zur Reinigung der Glasscheibe an der Türinnenseite warten, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist. Um die Glasscheibe freizugeben, einfach die Ofentür öffnen und die Edelstahlplättchen bzw. bei den entsprechenden Modellen die Kunststoff-Glasleisten drehen. In dieser Position ist das Glas weiterhin am Scharnier befestigt und die ganze Tür kann gründlich gereinigt werden.



Bevor die Tür geschlossen wird, muss überprüft werden, ob die Glasscheibe innen wieder befestigt wurde.

IV. STILLSTANDSZEITEN

Bei längeren Stillstandszeiten die Strom- und Wasserversorgung abtrennen (falls vorhanden). Zum Schutz der äußeren Geräteteile aus Stahl mit einem weichen, leicht mit Vaselineöl angefeuchteten Tuch darüber wischen.

Die Tür angelehnt lassen, um für ausreichenden Luftaustausch zu sorgen.

Vor erneutem Gebrauch:

- das Gerät und das Zubehör gründlich reinigen;
- das Gerät wieder an die Strom- und Wasserversorgung anschließen (falls vorhanden);
- das Gerät überprüfen, bevor es wieder benutzt wird;
- das Gerät ohne Lebensmittel darin mindestens 60 Minuten bei niedriger Temperatur arbeiten lassen.



Um sicherzustellen, dass das Gerät einwandfrei funktioniert und absolut sicher ist, wird empfohlen, es mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Kundenzentrum warten und kontrollieren zu lassen.

Bei der Reinigung von Hand wie folgt vorgehen:

- das Gerät einschalten und die Temperatur auf 80 °C / 176 °F einstellen;
- 10 Minuten in Betrieb lassen und Dampf erzeugen;
- das Gerät ausschalten und abkühlen lassen;
- mit warmem Wasser und Seife reinigen, dann nachspülen.

Die tägliche Reinigung der Garkammer-Dichtungen muss mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel erfolgen, damit sie nicht beschädigt werden und einwandfrei funktionieren.

V: AUSTAUSCH DER LAMPEN FÜR DIE INNENBELEUCHTUNG BEI ÖFEN MIT LAMPEN IN DER GARKAMMER



ACHTUNG: Um Stromschläge und Verletzungen von Personen zu vermeiden, genau wie nachfolgend beschrieben vorgehen:

Die Stromversorgung des Ofens abschalten und ihn abkühlen lassen.

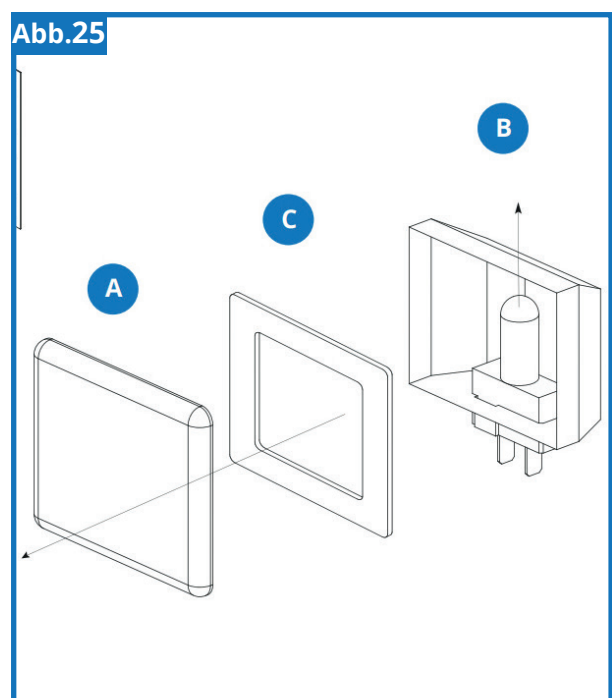
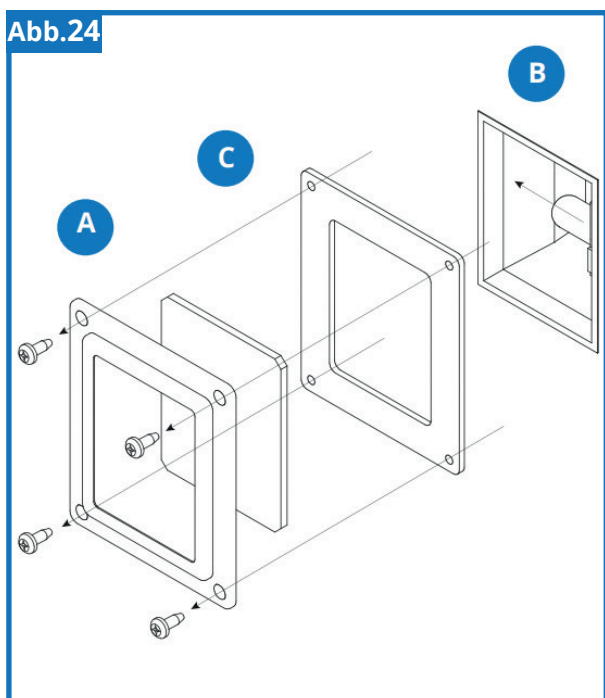
Die seitlichen Roste, auf denen die Backbleche aufliegen, herausnehmen.

Die Glasabdeckung **A** abschrauben (Abb. 24) oder entfernen (Abb. 25), dabei auf die Dichtung **C** achten. Die Lampe **B** durch eine mit den gleichen Eigenschaften ersetzen.

Die Glasabdeckung **A** wieder anschrauben (Abb. 24) oder wieder anbringen (Abb. 25), dabei auf die Dichtung **C** achten.

Die seitlichen Roste wieder einsetzen und sicherstellen, dass sie gut befestigt sind.

Falls die Glasabdeckung kaputt oder beschädigt ist, den Ofen nicht benutzen, bis die Abdeckung ersetzt wurde (an ein Kundendienstzentrum wenden).



I. ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER



Um einen möglichen unbefugten Gebrauch und die damit verbundenen Risiken zu vermeiden, vor der Entsorgung des Geräts:

- sicherstellen, dass es nicht mehr benutzt werden kann: Dazu muss das Netzkabel durchgeschnitten oder entfernt werden (das Gerät muss dabei vom Stromnetz getrennt sein).
- sicherstellen, dass ein Kind nicht versehentlich beim Spielen in der Garkammer eingeschlossen werden kann, dazu das Öffnen der Tür blockieren (z. B. mit Klebeband oder Riegeln).

ENTSORGUNG DER BATTERIE DER NETZPLATINE

Auf der Netzplatine gibt es eine Batterie. Diese darf nicht in den Hausmüll, sondern muss nach den im Anwendungsland geltenden Vorschriften entsorgt werden.

ENTSORGUNG DES GERÄTES



Gemäß Artikel 13 der Gesetzesverordnung Nr. 49 von 2014 „Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“ besagt das durchgestrichene Mülltonnensymbol, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Abfällen gleichgesetzt werden darf, sondern separat entsorgt werden muss. Alle Geräte bestehen zu einem Anteil von mehr als 90 Gewichtsprozent aus recycelbaren metallischen Materialien (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.).

Der richtige Umgang mit dem Produkt am Ende seiner Lebensdauer ist wichtig, um die negativen Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren und die Nutzung der Ressourcen effizienter zu gestalten, indem auf das „Verursacherprinzip“, die Vermeidung, die Vorbereitung auf die Wiederverwendung, das Recycling und die Rückgewinnung gesetzt wird. Wir weisen darauf hin, dass bei illegaler oder unsachgemäßer Entsorgung des Produkts die gesetzlich vorgesehenen Sanktionen verhängt werden können.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN ITALIEN

In Italien muss Elektroschrott folgenden Stellen übergeben werden:

den entsprechenden Sammelstellen („Centri di Raccolta“);

- dem Händler, bei dem ein neues Gerät gekauft wird - er muss das alte kostenfrei entgegennehmen (Rücknahme eines Altgeräts pro neu gekauftem).

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN LÄNDERN DER EUROPÄISCHEN UNION

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte wurde von Land zu Land unterschiedlich umgesetzt. Wenn das Gerät entsorgt werden soll, empfehlen wir Ihnen daher, sich an Ihre örtlichen Behörden oder Ihren Händler zu wenden, um nach der richtigen Entsorgungsmethode zu fragen.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

I	PRÉFACE	5
II	NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR	5
III	NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR	6
IV	NORMES DE SÉCURITÉ POUR LA CUISSON ET LES LAVAGES	7
V	SEULEMENT POUR FOURS À CHARIOT POSÉS AU SOL	9
VI	EXPLICATION DES PICTOGRAMES	9

INSTALLATION

I	OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	10
II	TRANSPORT VERS LA SALLE D'INSTALLATION	10
III	CARACTÉRISTIQUES DE LA SALLE D'INSTALLATION	10
IV	PRÉPARATION À L'INSTALLATION	12
	<i><u>POUR LES MODÈLES AVEC BAC DÉMONTÉ</u></i>	12
V	POSITIONNEMENT	13
	<i><u>FOURS À POSER</u></i>	13
	<i><u>FOURS À CHARIOT POSÉS AU SOL</u></i>	14
VI	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	15
	<i><u>REMPLACEMENT DU CÂBLE ÉLECTRIQUE DE RACCORDEMENT</u></i>	17
VII	RACCORDEMENT À LA DISTRIBUTION D'EAU	17
	<i><u>EAU À L'ENTRÉE</u></i>	17
	<i><u>RACCORDEMENTS DES TUYAUX DE DÉTERGENT ET DE PRODUIT DE RINÇAGE</u></i>	19
	<i><u>RACCORDEMENT DE L'EAU POUR KIT LAVAGE EXTERNE</u></i>	19
	<i><u>EAU À LA SORTIE</u></i>	19
VIII	ÉVACUATION DES FUMÉES	20
IX	LECTURE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE	21

UTILISATION

I	MAINTENANCE ORDINAIRE	22
II	PREMIÈRE UTILISATION	23
III	NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DU FOUR	23
	<i><u>NETTOYAGE DU RÉCUPÉRATEUR DE GOUTTES</u></i>	24
	<i><u>SURFACES EXTERNES</u></i>	24
	<i><u>VITRE EXTERNE</u></i>	24
	<i><u>NETTOYAGE DE LA PORTE ET DE LA VITRE INTERNE</u></i>	24
IV	PÉRIODE D'INACTIVITÉ	24
V	REMPLACEMENT DES LAMPES	25

ÉLIMINATION

I	ÉLIMINATION EN FIN DE VIE	26
	<i><u>ÉLIMINATION DE LA BATTERIE DE LA CARTE DE PUISSANCE</u></i>	26

<u>ÉLIMINATION DE L'APPAREIL</u>	26
<u>INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION EN ITALIE</u>	26
<u>INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION EN UE</u>	26

I. PRÉFACE

Ce manuel explique l'installation, l'utilisation et la maintenance de différents types de fours. Les instructions valent pour tous les types (manuels et digitaux), sauf exception expressément indiquée.



AVANT DE COMMENCER À INSTALLER L'APPAREIL :

Lisez attentivement le chap. « AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ » dans les premières pages de ce manuel.

Lisez attentivement le chap. « INSTALLATION ».



Le non respect des normes suivantes peut entraîner des dommages et lésions pouvant s'avérer mortelles, annuler la garantie et dégager le fabricant de toute responsabilité.

Avant l'installation, l'utilisation et la maintenance de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le soigneusement pour que les opérateurs puissent le consulter à l'avenir.

Si vous n'avez pas compris tout le contenu de ce manuel, veuillez contacter le fabricant.

II. NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

Toutes les opérations d'installation et de maintenance extraordinaire doivent être uniquement exécutées par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant, dans le respect des normes en vigueur dans le pays d'utilisation, en respectant les normes relatives aux installations et à la sécurité sur le lieu de travail.

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez la conformité des installations aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation et à ce qui est reporté sur la plaquette signalétique.
- Coupez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'exécuter toute intervention d'installation et de maintenance.
- Les interventions, les manipulations ou modifications non expressément autorisées qui ne respectent pas ce qui est indiqué dans ce manuel entraîneront la déchéance de la garantie.
- L'installation ou la maintenance exécutée différemment des indications de ce manuel peut causer des dommages, lésions ou incidents mortels.

- Pendant le montage de l'appareil, il est interdit que des personnes non chargées de l'installation transitent ou restent près de la zone de travail.
- Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué seulement par un technicien qualifié et autorisé. Le câble de remplacement doit avoir des caractéristiques semblables à celui d'origine : la plaquette signalétique reporte toujours le type de câble à utiliser et sa section. Le câble de mise à la terre doit être toujours de couleur jaune verte.
- La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil, nous recommandons donc de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.
- Le matériel d'emballage étant potentiellement dangereux, il doit être gardé hors de portée des enfants ou des animaux, et éliminé conformément aux réglementations locales.

III. NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

Avant l'utilisation et la maintenance ordinaire de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le soigneusement pour que les opérateurs puissent le consulter à l'avenir. S'il contient des parties incompréhensibles, veuillez contacter le fabricant.

En cas de cession de l'appareil, donnez ce manuel au nouvel utilisateur.

- L'utilisation, le nettoyage et la maintenance exécutés différemment des indications de ce manuel sont considérés incorrects et peuvent entraîner des dommages, des lésions ou des incidents mortels, et annuler la garantie en déchargeant le fabricant de toute responsabilité.
- Les enfants doivent être surveillés, afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson d'aliments dans des cuisines professionnelles et par du personnel qualifié : tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et est donc dangereux.

- Si l'appareil ne fonctionne pas, ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, déconnectez-le de l'alimentation électrique et d'eau et contactez un Centre d'Assistance Agréé par le fabricant, sans tenter de le réparer vous-même. Pour toute réparation éventuelle, demandez l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions parfaites d'utilisation et de sécurité, nous conseillons de le soumettre au moins une fois par an à la maintenance et à un contrôle par un centre d'assistance agréé.
- N'obstruez pas les prise d'air arrière.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants ayant au moins 8 ans, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites et des personnes ne disposant pas de l'expérience ou de la connaissance nécessaires, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions adéquates pour utiliser l'appareil en toute sûreté, et qu'elles aient compris les dangers impliqués dans son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance destinés à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être laissés à des enfants non surveillés.

IV. NORMES DE SÉCURITÉ POUR LA CUISSON ET LES LAVAGES

- En cas de cuissons avec des grilles d'aliments particulièrement gras (par exemple des rôtis ou volailles), insérez un récipient au fond de la chambre de cuisson pour récupérer les graisses.
- Avant l'utilisation assurez-vous qu'aucun objet non conforme ne se trouve à l'intérieur de la chambre de l'appareil (manuels d'instruction, sacs en plastique ou autre) ni résidus de détergents ; de la même manière, assurez-vous que la conduite d'évacuation des fumées soit exempte d'obstructions, et qu'il n'y ait pas de matériel inflammable près de cette dernière.
- Lors de la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide 30-40 min. à 200 °C / 392 °F dans un environnement bien aéré, afin d'éliminer les résidus de traitement ; attendez que la chambre refroidisse et nettoyez l'intérieur ou démarrez un lavage BREF pour les modèles qui le permettent. Avant toute utilisation, lavez et séchez aussi soigneusement les accessoires et plateaux de cuisson.
- Portez toujours des vêtements de protection thermique (EPI) adéquats avant de manipuler les récipients, accessoires et autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson (par exemple gants thermiques).



- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, les parties externes et internes du four pourraient être très chaudes (température supérieure à 60 °C / 140 °F). Pour éviter tout danger de brûlure, nous conseillons de ne pas toucher les zones marquées par ce symbole.

- Restez très vigilant lorsque vous sortez les plateaux de la chambre du four, surtout s'ils contiennent des liquides (voir page 11).
- N'effectuez pas le salage à l'intérieur de la chambre du four.
- N'utilisez pas d'aliments ni de liquides facilement inflammables pendant la cuisson (comme l'alcool).
- Maintenez la chambre de cuisson toujours propre, nettoyez-la chaque jour après chaque cuisson : les graisses ou les résidus alimentaires pourraient s'incendier s'ils ne sont pas enlevés de l'intérieur !
- Si vous l'utilisez, enlevez la sonde à cœur des aliments avant de retirer les plateaux du four. Avant d'enlever les plateaux, contrôlez que le câble de la sonde n'entrave pas à leur extraction. Manipulez la sonde avec attention car elle est très pointue, et elle peut atteindre des températures élevées après l'utilisation.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant le lavage, en raison du danger de lésions causé par le mouvement de l'hélice, les vapeurs chaudes et l'agressivité des produits chimiques utilisés.
- Le remplacement du contenant du détergent et du produit de rinçage doit être effectué prudemment, en évitant impérativement le contact avec les yeux et la peau. En cas de contact avec les yeux, rincez-les abondamment avec de l'eau courante et contactez un médecin.
- Ne placez pas de sources de chaleur (par exemple, friteuses, etc.), des substances facilement inflammables ou des combustibles près de l'appareil (par exemple, gasoil, essence, bouteilles de boissons alcoolisées, etc...).
- Utilisez seulement la sonde à cœur fournie par le fabricant.
- Nous conseillons d'ouvrir la porte en deux temps : pendant 4-5 secondes, gardez la porte à demi-ouverte (3-4 cm / 1-1,5 "), puis ouvrez-la complètement. Ceci sert à éviter que la vapeur et la chaleur éventuellement présentes dans le four ne dérangent ou ne brûlent.
- Ne posez pas de plateaux, équipements ou autres objets au-dessus du four, sauf ceux indiqués dans ce manuel.
- Évitez d'utiliser la cuisson à vapeur au-dessus de 140 °C / 284 °F.

- Réglez les options du panneau de commande avec les doigts, car tout autre objet risquerait d'endommager l'appareil et, par conséquent, d'annuler la garantie.

V. SEULEMENT POUR FOURS À CHARIOT POSÉS AU SOL

Bloquez toujours les freins de stationnement des roues avant des chariots chaque fois que vous avez terminé de les déplacer.

Bloquez toujours les plateaux introduits dans les dispositifs de guidage.

Soyez très vigilant pendant le déplacement, car les plateaux peuvent contenir des liquides bouillants qui peuvent s'échapper, et les chariots peuvent se renverser (par exemple en les transportant sur des surfaces irrégulières ou à travers les portes).

Ne surchargez pas les plateaux introduits dans le chariot ! La charge maximale permise est de 90 kg / 200 lb totaux.

VI. EXPLICATION DES PICTOGRAMMES

Les instructions d'installation et d'utilisation valent pour tous les modèles, sauf exception indiquée par ces pictogrammes :



Danger !

Situation de danger immédiat ou situation dangereuse susceptible de causer des lésions ou le décès.



Symbole de mise à la terre.



Lire le manuel d'instructions.



Chapitre d'approfondissement.



Surfaces chaudes, danger de brûlures.
(SURFACE CHAUDE)



Se référer à l'annexe.



Symbole d'équipotentiel.



Hauteur élevée.

I. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

À la réception du four, assurez-vous que ce dernier n'ait pas subi de dommages pendant le transport, et que l'emballage n'ait pas été manipulé. En cas de dommages ou de pièces manquantes, informez-en immédiatement le transporteur ainsi que le revendeur/fabricant, en indiquant l'article (ART) et le numéro de série (Ser N°) et en joignant une photographie.

Vérifiez que, pour atteindre le lieu d'installation, il n'y ait pas de problèmes d'encombrement empêchant de passer par les portes, les couloirs ou d'autres passages.

ATTENTION : pendant le transport, le four pourrait se renverser, ce qui risque de le casser et de causer des dommages à des choses et des personnes. Utilisez des moyens adéquats en tenant également compte du poids de l'appareil. Ne traînez et n'inclinez le four sous aucun prétexte ; en revanche, levez-le du sol de façon perpendiculaire au terrain et déplacez-le horizontalement.

II. TRANSPORT DANS LA SALLE D'INSTALLATION

Munis de vêtements de protection, portez l'appareil dans la salle où il sera utilisé, en utilisant un chariot à fourches : pour que le transport soit correct, les fourches doivent être enfilées à gauche ou à droite, JAMAIS devant ni derrière.

III. CARACTÉRISTIQUES DE LA SALLE D'INSTALLATION

La salle d'installation doit (Fig. 1) :

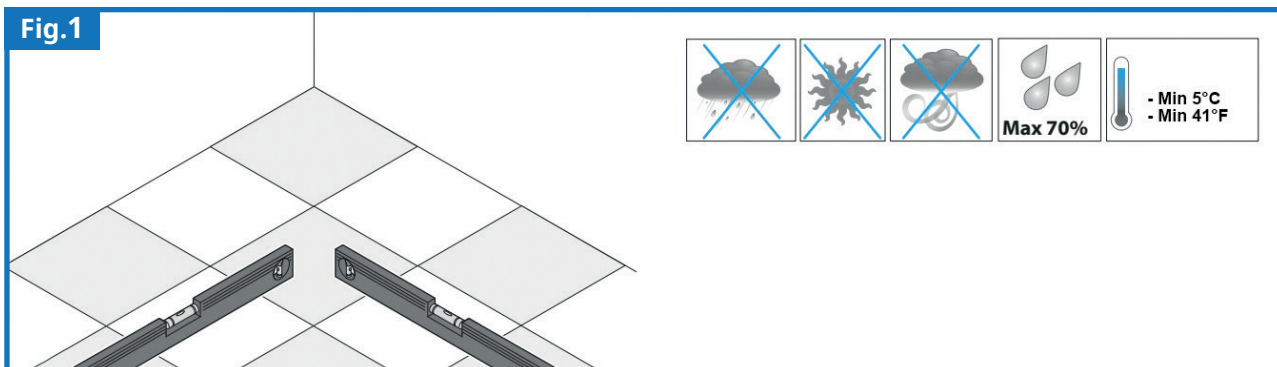
- être bien aérée et non exposée aux agents atmosphériques ;
- l'utilisation ne doit pas se faire à extérieur ;
- avoir un sol exempt d'aspérités, parfaitement nivelé et supportant le poids de l'appareil complètement chargé ;



voir l'annexe A données techniques

- avoir une température supérieure à +5 °C / 41 °F ;
- avoir une humidité supérieure à 70 % ;
- répondre aux réglementations en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
- être consacrée à la préparation des aliments ;
- assurez-vous que le positionnement permette l'ouverture complète de la porte.

Fig.1



Installer l'appareil (Fig. 2) :

- sous une hotte aspirante de puissance adéquate ;
- afin d'avoir accès aux raccordements hydriques et électriques ;
- en laissant un espace d'au moins 15 cm / 5,9 " de chaque côté de l'appareil ;
- à une distance latérale de 50 cm / 19,7 " et arrière de 70 cm / 27,6 " des friteuses et autres appareils chauds ;



Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et dans les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue de masse d'aliments.



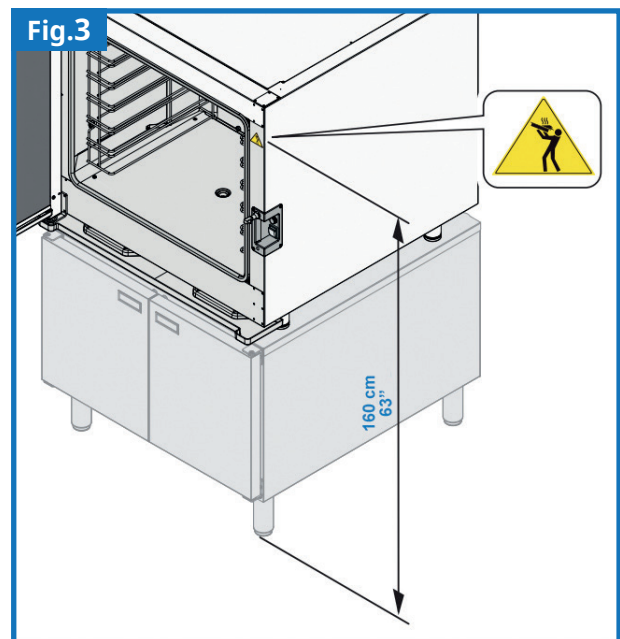
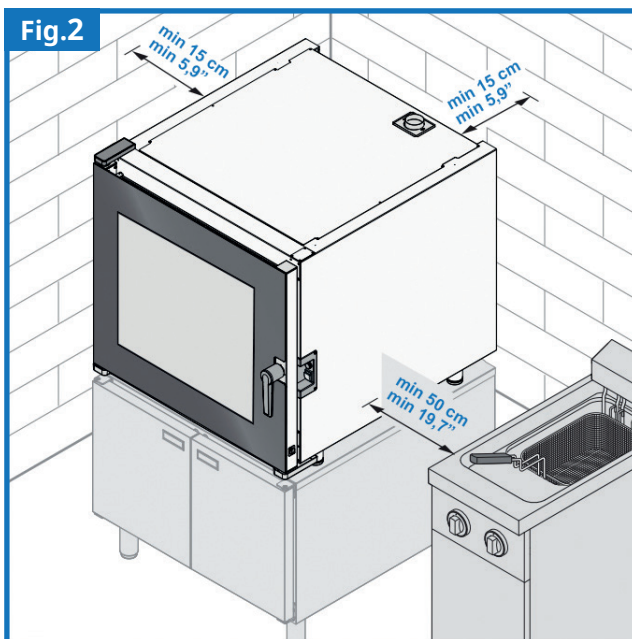
L'appareil n'est pas adapté à être encastré.



Ne positionnez pas l'appareil près de matériels ou de récipients contenant du matériel inflammable (par exemple, cloisons en bois, bombonnes de gaz, etc...) en raison du risque d'incendie. Nous conseillons de revêtir les parois éventuelles avec du matériel thermique non inflammable.



Pour des raisons de sécurité et pour éviter les brûlures, ne placez pas le plateau de cuisson le plus haut contenant des aliments qui peuvent devenir liquides lorsqu'ils sont chauffés à une hauteur supérieure à 160 cm / 63". Si cela est nécessaire, appliquez obligatoirement l'adhésif « risque de brûlures » à la hauteur indiquée (Fig. 3).



IV. PRÉPARATION À L'INSTALLATION

Fig.4

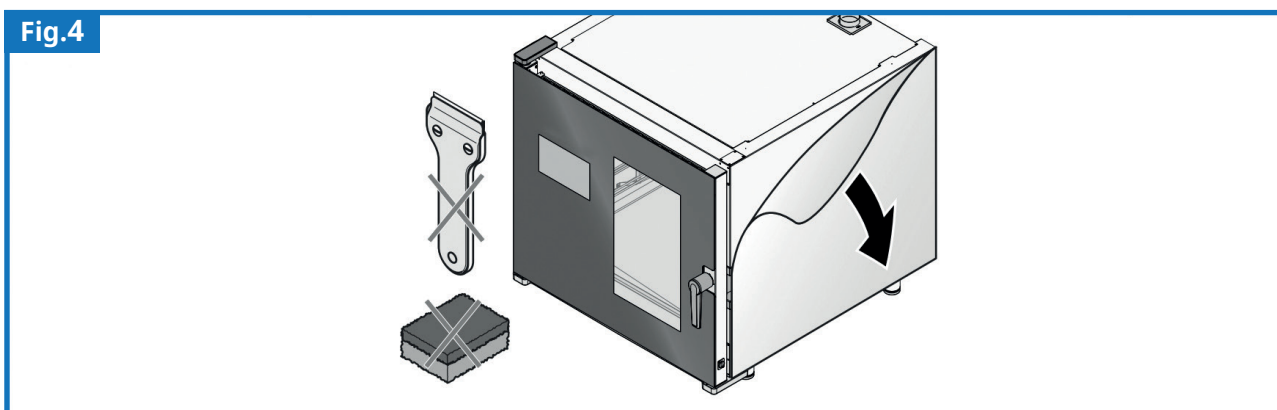


Fig.5

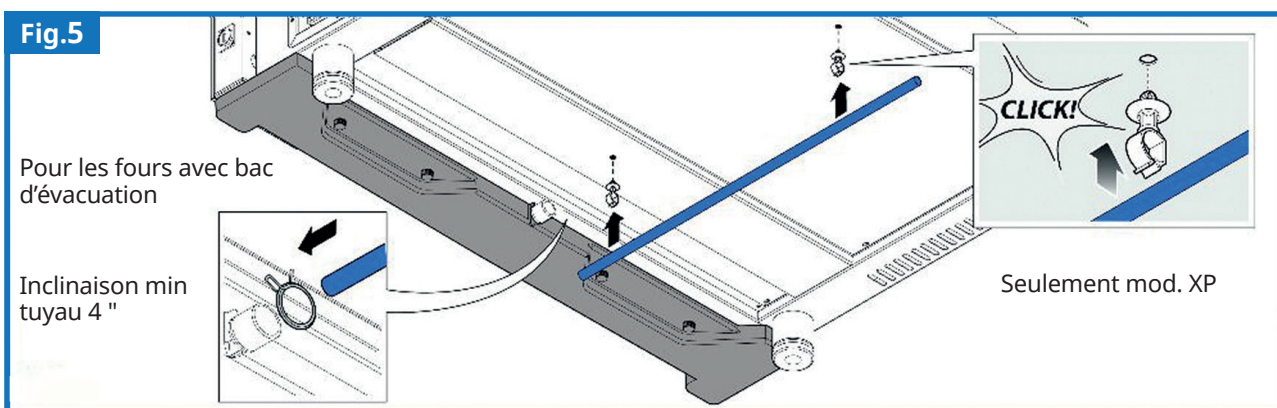
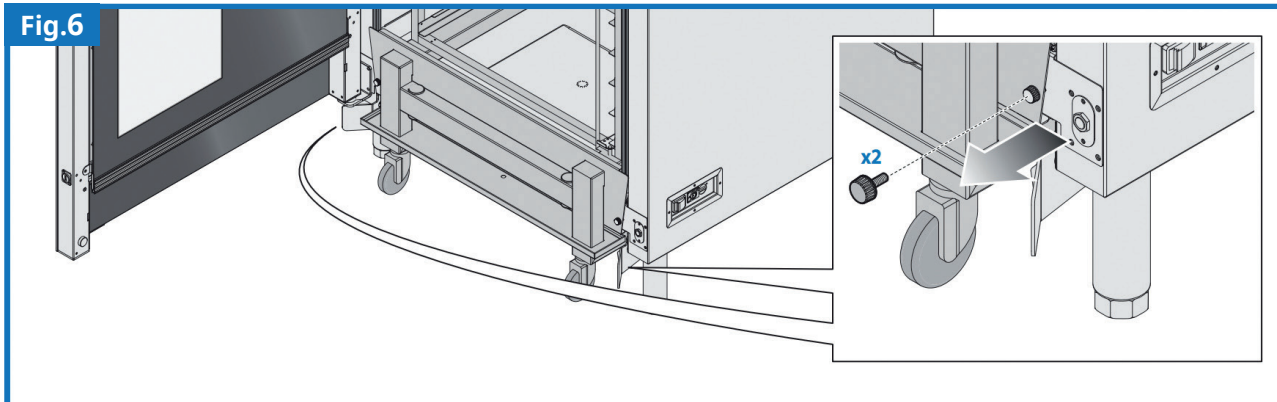


Fig.6



POUR LES MODÈLES AVEC BAC DÉMONTÉ

Le bac de récupération de gouttes sert à récupérer les liquides susceptibles de couler de la partie avant du four. Comme le montre l'image, placez le bac dans la partie avant basse du four et bloquez-le à l'aide du système de fixation du dispositif en question.

(voir l'image page 23 - chapitre Nettoyage du plateau récupérateur de gouttes et Fig.23)

V. POSITIONNEMENT

FOURS À POSER

Poser ces appareils sur :

- un plan de travail ;
- un levureur ;
- une armoire neutre ;
- un stand ;
- un autre four de la même série, si superposable.



voir l'annexe B accessoires

Le four doit toujours être parfaitement nivelé, stable et supportant le poids de l'appareil complètement chargé. Sa surface doit être ignifuge et résistante aux hautes températures.

Si le four est situé au-dessus d'autres appareils ou accessoires, introduisez les pieds des fours dans les logements anti-dérapants pourvus à cet effet. Si le four est monté par dessus un autre four, les deux appareils doivent être obligatoirement attachés avec le Kit en option à demander au fabricant. Le nombre maximum de fours superposables est deux. Les supports et les stands accessoires situés sous les deux fours permettent d'obtenir une hauteur adéquate pour l'exploitation.



Nous déconseillons de poser le four directement sur le sol.



Tous les fours doivent être parfaitement nivelés : tenez compte du fait que leurs pieds NE SONT PAS réglables, sauf exceptions indiquées dans l'annexe A données techniques. Pour les fours n'ayant pas de pieds réglables, intervenir sur les appareils/accessoires en dessous.

Si cela n'est pas possible, le Kit pieds réglables à appliquer au four au lieu de ceux de série est disponible comme accessoire.



POSITIONNEMENT SUR ROUES

Si vous souhaitez déplacer aisément le four, pour faciliter par exemple les opérations de nettoyage, il existe un Kit roues à appliquer aux stands.



voir l'annexe B accessoires

Dans ce cas, nous conseillons de limiter le déplacement du four (avec une chaîne, par exemple) afin de ne pas défaire les branchements par un déplacement excessif.

Pendant la cuisson, bloquez les roues afin d'éviter tout déplacement accidentel.

FOURS À CHARIOT POSÉS AU SOL

Assurez-vous que le four soit parfaitement nivelé, et intervenez sur les pieds s'il ne l'est pas.

Pour introduire aisément le chariot, il faut maintenir des distances minimales/maximales à partir du sol.

Pour faciliter davantage l'insertion du chariot, on peut :

(Fig.7 - 8 - 9) régler les dispositifs de guidages du chariot que se situent dans la partie inférieure de l'appareil, en s'assurant que le chariot ne soit pas trop bas (il aurait du mal à entrer dans la chambre de cuisson) ni trop haut (la porte ne se fermerait pas).

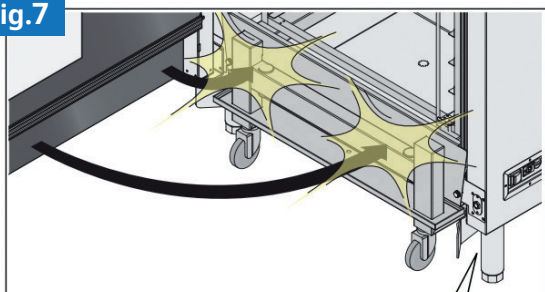


(Fig. 10) utiliser une rampe d'entrée avec une inclinaison maximale de 4 ° (surtout si le sol n'est pas parfaitement plat). L'inclinaison maximale consentie du sol est 2 ° (Fig.11). Au-delà, les liquides chauds contenus dans les plateaux de cuisson pourraient s'écouler en phase d'insertion/extraction du chariot, et causer des brûlures.



Ces fours doivent être posés EXCLUSIVEMENT sur le sol. N'introduisez pas d'autres accessoires ou appareils sous ou sur ces derniers. Ne remplacez pas les pieds fournis par le fabricant avec d'autres types de pieds, supports ou roues.

Fig.7



Le pied du four à chariot a été réglé trop bas, la porte du four ne s'encastre pas parfaitement avec le chariot et reste donc ouverte.

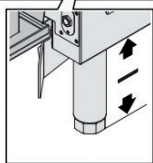


Fig.8

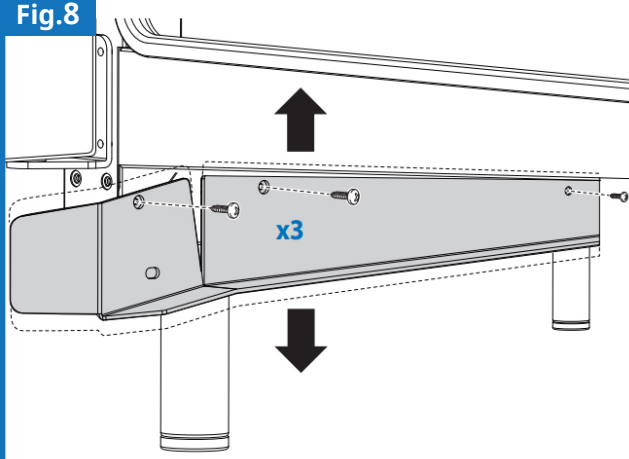
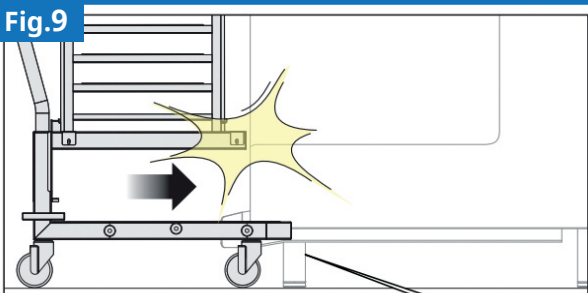


Fig.9



Le pied du four à chariot a été réglé trop haut : le chariot n'entre pas dans la chambre du four.

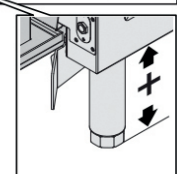


Fig.10

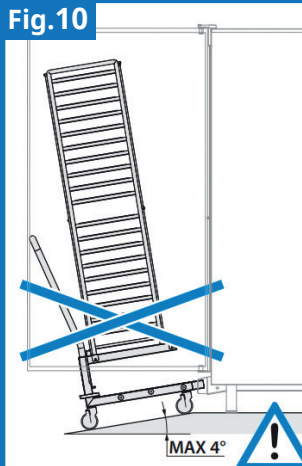
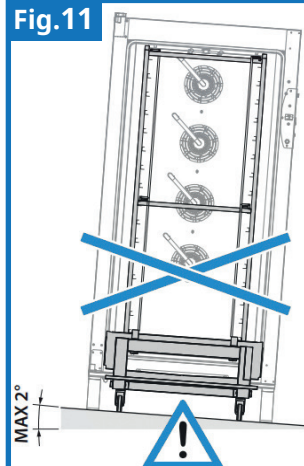


Fig.11



VI. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de procéder au branchement électrique :



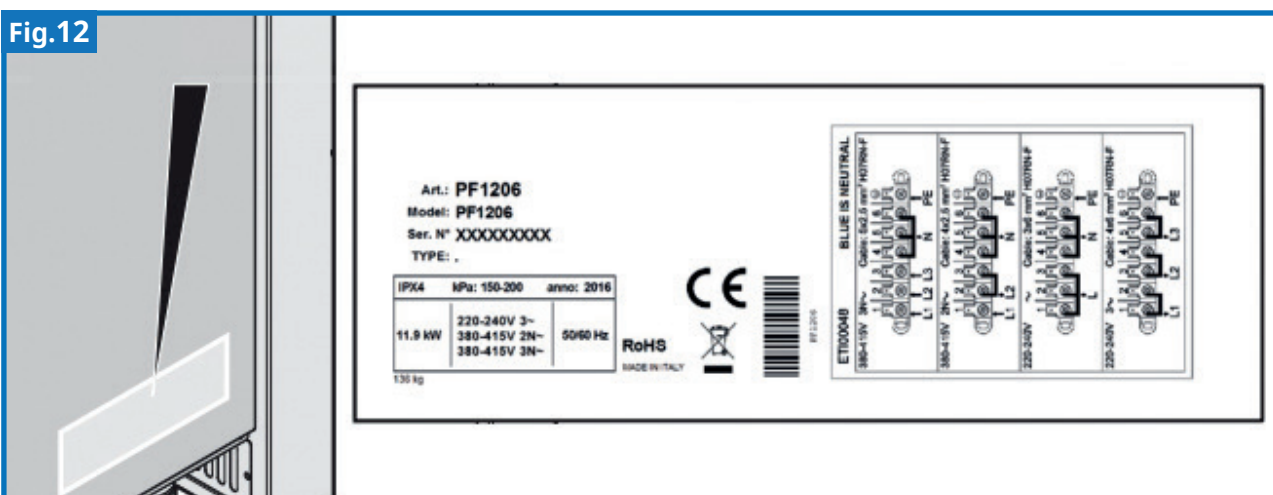
- lisez attentivement les avertissements de sécurité dans les premières pages de ce manuel ;
- confrontez toujours les données de l'installation avec celles reportées sur la plaquette signalétique.



Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit répondre aux réglementations en vigueur dans le Pays d'installation de l'appareil et il doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant. Le non respect de ces normes peut entraîner des dommages et lésions, annuler la garantie et dégager le fabricant de toute responsabilité.



Le four doit être directement branché au secteur et muni en amont d'un interrupteur facilement accessible et installé sur l'installation conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil (Fig. 12). Cet interrupteur doit avoir une séparation des contacts omnipolaire afin de garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III. Il est obligatoire d'avoir un raccordement à terre adéquat et le câble de terre ne doit en aucun cas être interrompu par l'interrupteur de protection.



Il est obligatoire de prévoir un raccordement équipotentiel entre les différents appareils ou autres surfaces métalliques, à l'aide d'une borne présentant le symbole . Cette borne permet de connecter un câble de terre selon les prescriptions de lois en vigueur. L'efficacité du système équipotentiel doit être opportunément vérifiée, selon les spécifications de la réglementation en vigueur.



Lorsque l'appareil est en marche, la valeur de la tension d'alimentation ne doit pas s'éloigner de +/- 10 % de la valeur reportée sur la plaque signalétique.



Le branchement illustré et les couleurs des câbles sont à titre indicatif, faites UNIQUEMENT référence au schéma reporté sur la plaque signalétique.

INSTALLATION

- 1 Ouvrez la couverture arrière en dévissant les vis de retenue (Fig. 13 - les figures font référence à un four à poser, mais la procédure est la même pour les fours à chariot).
- 2 Détendre le passe-câble et faire passer le câble d'alimentation au travers (Fig. 13).
- 3 La plaquette signalétique reporte toujours le type de câble à utiliser et sa section (ex. Câble : 5x6 mm² H07RN-F) (Fig. 13).

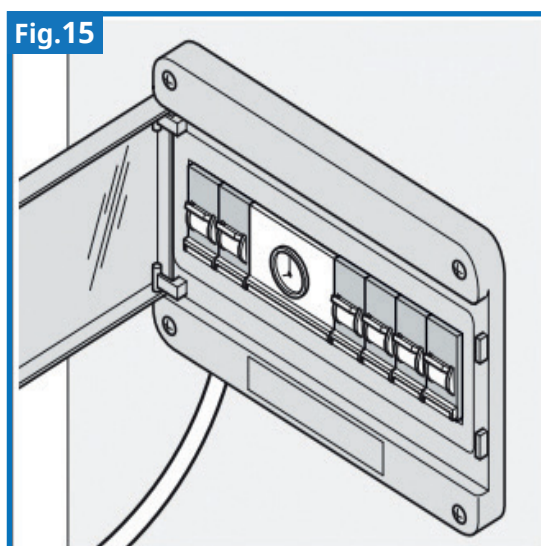
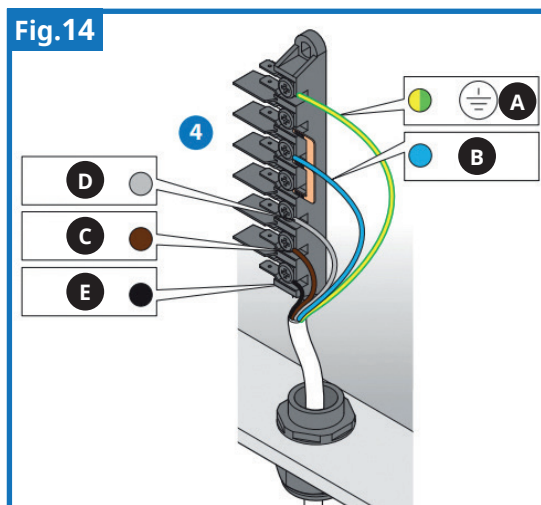
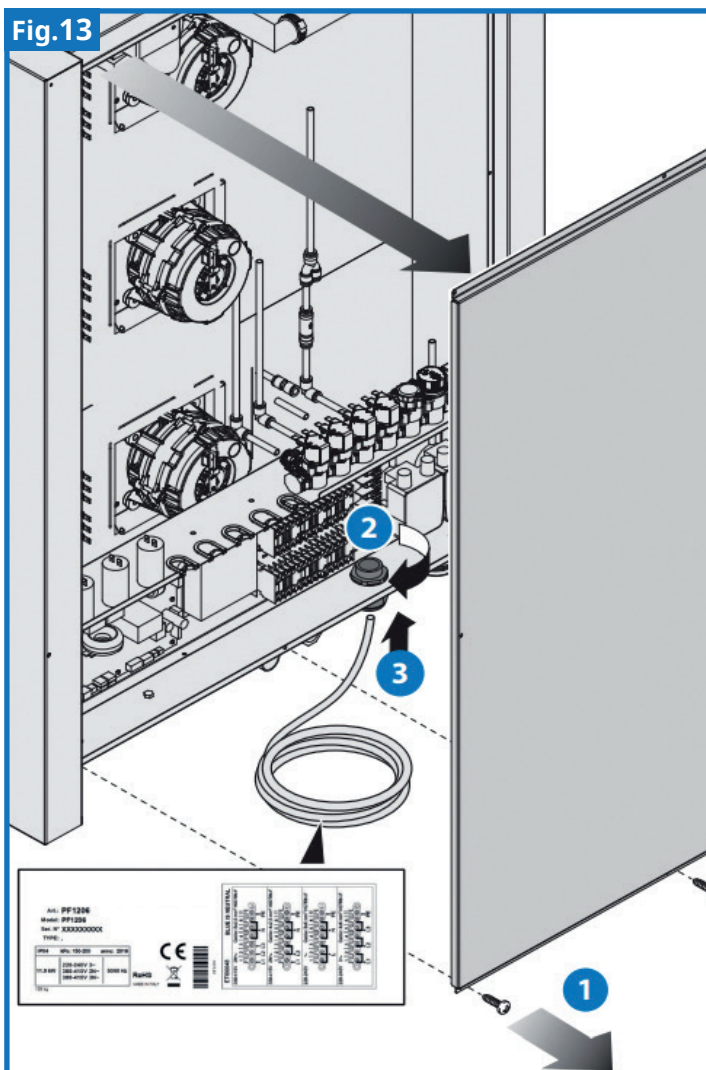
Connectez les conducteurs du câble en suivant le schéma reporté sur la plaque signalétique : effectuez UNIQUEMENT les raccordements indiqués, en insérant le shunt en cuivre et le câble électrique sous la vis (dans le cas des fours à chariot, utilisez les câbles fournis avec l'équipement). Dans le câble électrique de raccordement, le conducteur de terre jaune/vert doit mesurer au moins 3 cm de longueur en plus par rapport aux autres câbles. Dans tous les cas, assurez-vous que la longueur du conducteur de terre soit suffisante, afin qu'en cas de tirage accidentel, la mise à la terre soit le dernier conducteur à se détacher.

A PE (JAUNE VERT) : CONDUCTEUR DE PROTECTION TERRE

B N (BLEU) : CONDUCTEUR DE NEUTRE

L1/2/3 (MARRON/GRIS/NOIR) : CONDUCTEURS DE PHASE

C D E





Une mauvaise connexion pourrait provoquer des surchauffes de la borne provoquant sa fonte, et entraînant des risques de chocs électriques.

5

Vérifiez qu'il n'y a pas de dispersion électrique entre les phases et la terre. Vérifiez la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du réseau. Nous conseillons d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.

6

Refermez la couverture arrière à l'aide des vis et bloquez le câble en vissant l'écrou du presse-étoupe (Fig. 14).

Positionnez le câble d'alimentation de façon à ce qu'aucun point ne dépasse la température maximale consentie par son revêtement isolant.

REMPLACEMENT DU CÂBLE ÉLECTRIQUE DE RACCORDEMENT



Cette opération doit être effectuée seulement par un technicien qualifié et autorisé.

Le câble de remplacement doit avoir des caractéristiques semblables à celui d'origine : la plaquette signalétique reporte toujours le type de câble à utiliser et sa section (ex. Câble : 3x2,5 mm² H07RN-F). Le câble de mise à la terre doit être toujours de couleur jaune verte.

VII. RACCORDEMENT À LA DISTRIBUTION D'EAU

EAU À L'ENTRÉE



Avant de connecter le tuyau de l'appareil, faire couler de l'eau afin d'éliminer les éventuelles impuretés dans la conduite d'eau.

L'eau à l'entrée doit avoir les caractéristiques suivantes :

- température maximale de 60 °C / (140 °F) ;
- dureté maximale de 12°f (degrés français) pour éviter les accumulations de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson ;
- être potable ;
- valeurs de pression compris entre 150 kPa (1,5 bar) et 200 kPa (2 bar).



LA DURETÉ DE L'EAU

La dureté de l'eau se rapporte à la teneur en ions de magnésium, calcium et métaux lourds présents dans l'eau.

Elle est mesurée à l'aide d'un réactif chimique (les kits se trouvent facilement dans le commerce). La dureté est exprimée en degrés français (°f) ou allemands (dH). 1°f = 10 mg de carbonate de calcium (CaCO₃) par litre d'eau.

Les eaux sont classées comme :

- très douces jusque 7 °f
- douces de 7 °f à 14 °f
- moyennement dures de 14 °f à 22 °f
- assez dures de 22 °f à 32 °f
- dures de 32 °f à 54 °f
- très dures outre 54 °f

TABLEAU DE CONVERSION

1°dH (degrés allemands) = 0,64 ppm TDS

1°dH (degrés allemands) = 1,8 °f (degrés français)

1°dH (degrés allemands) = 1,8 °f (degrés français)

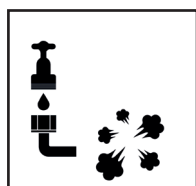
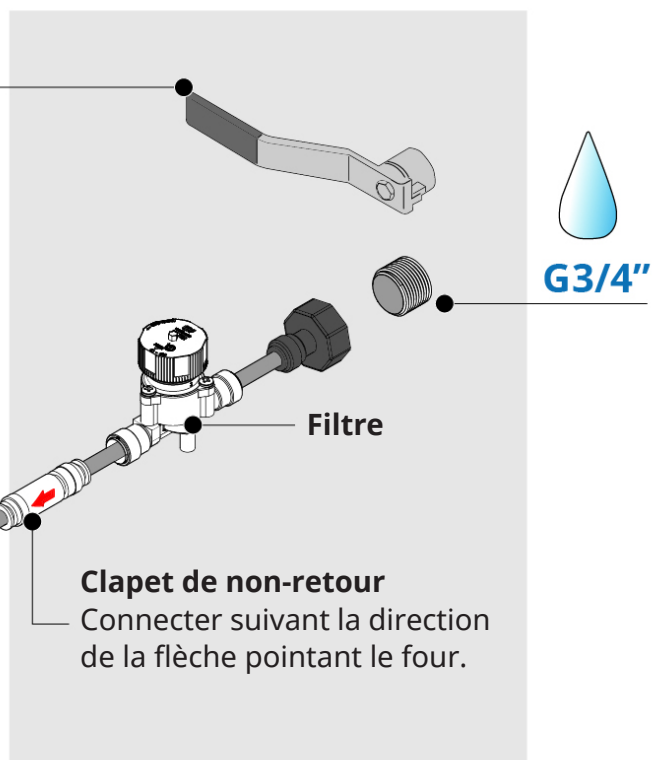
ENTRÉE EAU

Fig.16

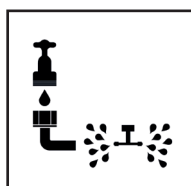
Nous conseillons de poser un robinet de fermeture entre le réseau de distribution d'eau et l'appareil.

A Tuyau eau humidification chambre four (vapeur).

Nous conseillons d'utiliser un filtre adoucisseur, au moins sur le tuyau d'alimentation vapeur **A** car une eau trop dure causerait une accumulation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson, ce qui endommagerait les tuyaux internes.



B



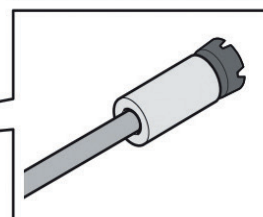
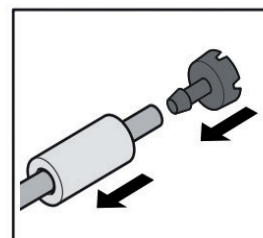
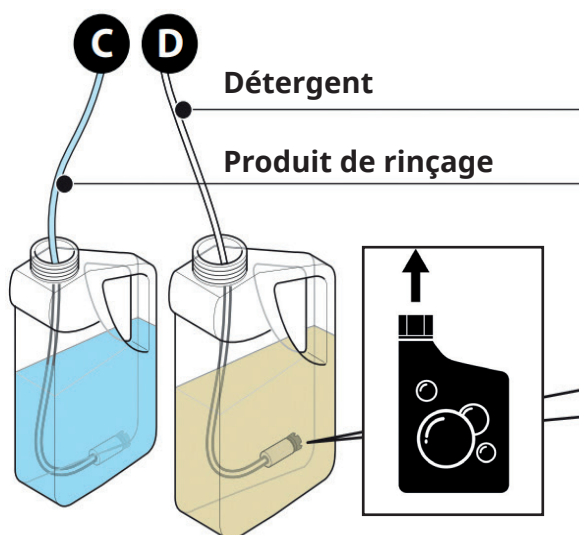
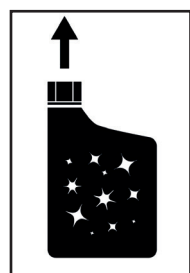
Tuyau eau lavages chambre four.

Présent seulement pour les modèles avec lavage.

ENTRÉE DE DÉTERGENT ET DE PRODUIT DE RINÇAGE

Fig.17

Seulement pour les modèles avec lavage



RACCORDEMENTS DES TUYAUX DE DÉTERGENT ET DE PRODUIT DE RINÇAGE

Introduire les deux petits tuyaux à l'intérieur des cuves de détergent et de produit de rinçage, après avoir monté le flotteur (Fig. 17).

Nous recommandons d'utiliser des détergents et produits de rinçage du fabricant : ceci vous garantira les résultats de lavage les meilleurs ainsi que le parfait maintien et entretien du four.



RINSE IN : lancement du produit de rinçage



DETERGENT IN : lancement du détergent



Gardez les tuyaux de détergent et de produit de rinçage loin du tuyau d'évacuation, ou ils pourraient s'endommager.

Pour les modèles utilisant un seul détergent, celui-ci doit être connecté à l'entrée de détergent.

RACCORDEMENT DE L'EAU POUR KIT LAVAGE EXTERNE

Un robinet doit être introduit entre la boîte du kit de lavage et le réseau de distribution d'eau. Un filtre mécanique se trouve déjà dans la vanne électrique. La boîte du kit de lavage est dotée d'entrée d'eau (filtre mécanique inclus), une entrée pour le détergent, une entrée pour le produit de rinçage et un tuyau d'évacuation.



La tension et la fréquence du réseau de distribution d'eau doivent correspondre aux indications de l'étiquette des données techniques.

La distance maximale entre la boîte du kit de lavage et le flacon de détergent et de produit de rinçage ne doit pas être supérieure à 1,5 m / 59 ".

Ne coupez ni ne raccourcissez les tuyaux de détergent ou de produit de rinçage, ceci pourrait entraver au bon fonctionnement du lavage.

Assurez-vous que le four soit éteint et qu'il n'y ait pas de surfaces chaudes à l'intérieur de la chambre de cuisson avant que l'hélice ne soit fixée.

L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau nébulisée.

EAU À LA SORTIE

Connectez le tuyau d'évacuation à un siphon et à un tuyau flexible, NON métallique, capable de supporter des températures élevées (au-delà de 90 °C / 194 °F).

Le tuyau d'évacuation doit avoir les caractéristiques suivantes :

- être de type siphonné (siphon non fourni) ;
- mesurer un mètre de longueur maximum (40") ;
- avoir une inclinaison de 4-5 % ;
- être exempt d'étranglements ;
- avoir une « coupure anti-retour » d'au moins 25 mm ;
- avoir un diamètre non inférieur à celui du raccord d'évacuation.



COUPURE ANTI RETOUR

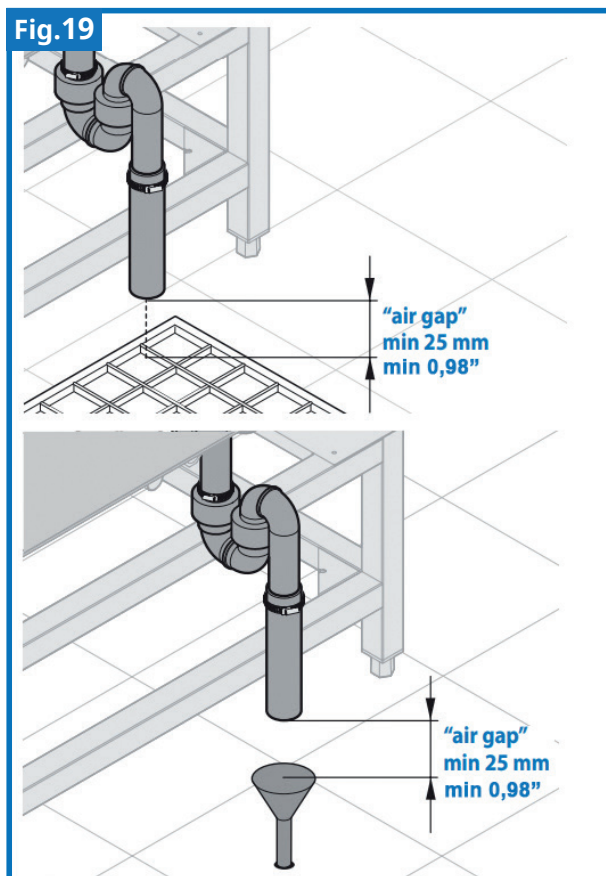
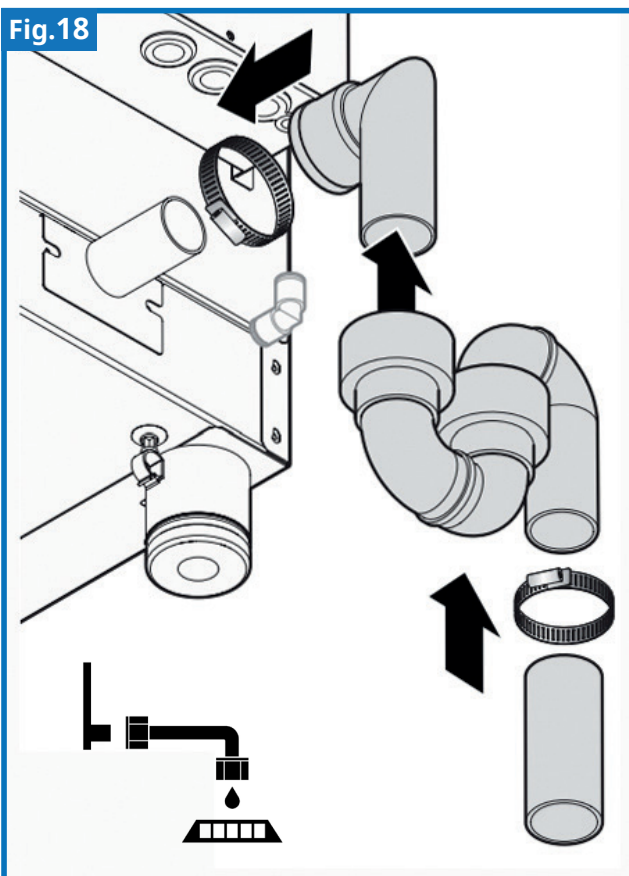
Par « coupure anti retour », on entend la distance libre entre le tuyau d'évacuation et la zone d'évacuation (grille ou autre tuyau récepteur). Le respect de cette réglementation garantit que les bactéries potentiellement dangereuses NE PUISSENT PAS remonter le long du tuyau d'évacuation et contaminer les aliments.



Si vous cuisinez souvent de grandes quantités d'aliments gras (par exemple, de la volaille), n'utilisez pas de siphon et ajoutez un séparateur de graisses ou déchargez directement dans une grille. Dans les deux cas, maintenez la « coupure anti retour » mentionnée.



Si vous n'effectuez pas de cuissons à vapeur ou de lavages automatiques pendant de longues périodes de temps, remplissez le siphon d'eau périodiquement, soit une fois par semaine.



VIII. ÉVACUATION DES FUMÉES

Pendant la cuisson, des fumées chaudes et autres odeurs sont produites et sortent de l'évacuation de la chambre de cuisson située derrière l'appareil.

Positionnez l'appareil sous une hotte aspirante de dimension adéquate, ou bien évacuez les fumées à l'extérieur moyennant un tuyau résistant aux hautes températures ($> 90^{\circ}\text{C}$ / $> 194^{\circ}\text{F}$).



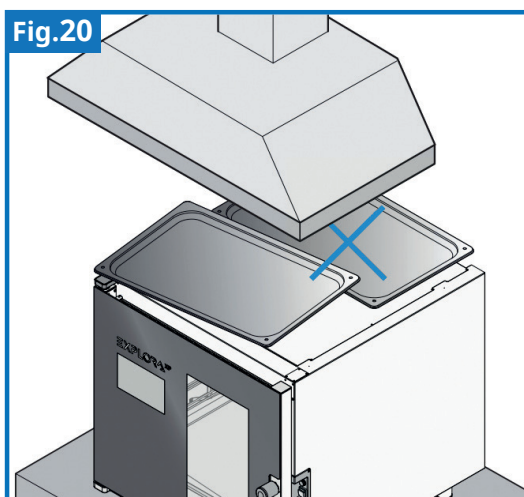
Si vous prévoyez d'utiliser une hotte, Piron vous conseille ses propres produits (voir l'annexe B accessoires) ; pour la monter, veuillez vous référer aux instructions contenues dans l'emballage de la hotte.



Laissez l'évacuation/les évacuations du conduit/des conduits de fumée exempts d'obstructions pour ne pas entraver à la sortie des fumées et ne pas endommager les objets (Fig. 20). Les fumées qui sortent sont très chaudes : attention aux brûlures !



N'installez pas de tuyaux sur le conduit/les conduits de fumée qui ne soient pas prévus parmi les accessoires indiqués par le fabricant.



IX. LECTURE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil : nous recommandons donc de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.

Données du fabricant

Pression de l'eau

Schémas de raccordement électrique

Article

Référence code

N° de série

Degré de protection contre l'eau

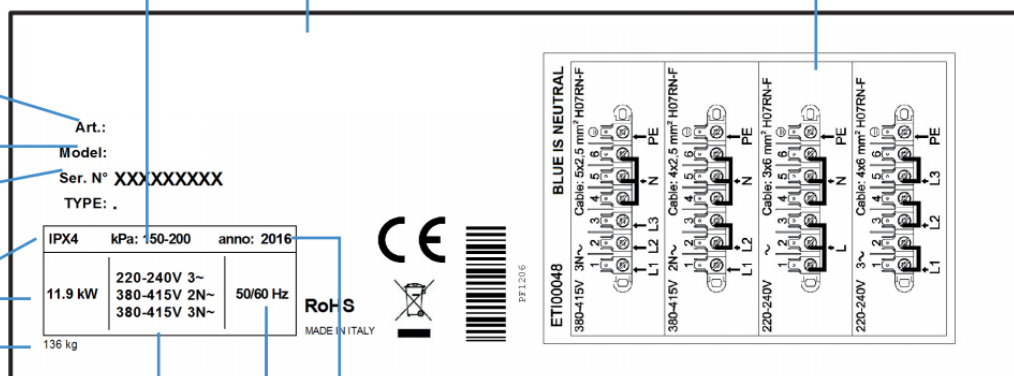
Puissance

Poids

Alimentation

Fréquence d'alimentation

Année de construction



I. MAINTENANCE ORDINAIRE



Avant d'effectuer tout nettoyage, veuillez couper l'alimentation électrique de l'appareil et porter les équipements de protection personnelle adéquats (ex. : gants, etc...).



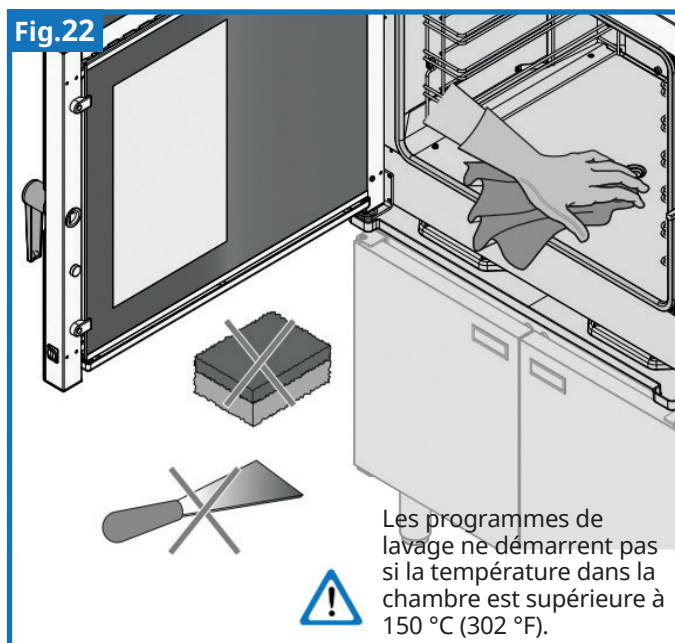
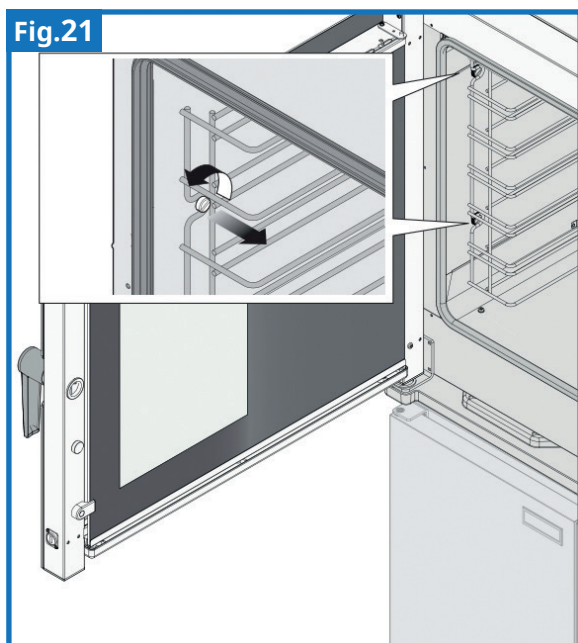
L'utilisateur doit uniquement effectuer la maintenance ordinaire. Concernant la maintenance extraordinaire, contactez un Centre Assistance en demandant l'intervention d'un technicien autorisé.



Le fabricant ne reconnaît pas dans la garantie les dommages dérivant de la non réalisation de la maintenance ou d'un nettoyage incorrect (ex. : utilisation de détergents non adaptés).

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, N'UTILISEZ PAS :

- des détergents abrasifs ou en poudre ;
- des détergents agressifs ou corrosifs (par exemple, acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique etc...). Attention ! N'utilisez pas ces substances, même pour nettoyer l'ossature/le sol en dessous de l'appareil ;
- des outils abrasifs ou pointus (ex. : éponges abrasives, racloirs, brosses en acier, etc...) ;
- des jets d'eau vapeur ou sous pression.



Avant de déplacer l'appareil, vérifiez que les raccordements électriques et hydriques (câbles électriques, tuyau d'approvisionnement d'eau et d'évacuation) sont correctement détachés.

Si l'appareil se trouve sur un système doté de roues, vérifiez que les câbles électriques, tuyaux et autres ne soient pas endommagés pendant son déplacement. Assurez-vous d'appliquer la sécurité anti mouvement. Évitez de placer le four près de sources de chaleur (par exemple, friteuses, etc).

Après l'intervention et après avoir replacé l'appareil à sa position initiale, vérifiez que les raccordements électriques et hydriques ont été exécutés conformément aux normes.

II. PREMIÈRE UTILISATION

Enlevez de l'intérieur tout le matériel d'information et les éventuels sacs en plastique.

Lors de la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide 30-40 min. à 200 °C / 392 °F, afin d'éliminer les résidus de traitement ; attendez que la chambre refroidisse et démarrez un lavage BREF (le lavage ne démarre pas si la température est supérieure à 150 °C/302 °F, pour les modèles avec lavage automatique, le dispositif attend que la chambre refroidisse). Autrement, et pour les modèles dépourvus de lavage automatique, lavez la chambre manuellement en utilisant un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, et terminez par un rinçage et un séchage. Avant toute utilisation, lavez et séchez aussi soigneusement les accessoires et plateaux de cuisson.

III. NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DU FOUR

N'utilisez que des produits recommandés par le fabricant de l'appareil.

Nettoyez la chambre de cuisson tous les jours afin de maintenir un niveau d'hygiène élevé et préserver la brillance de l'acier à long terme, ainsi que les performances de l'appareil. Les particules de graisse ou les résidus alimentaires pourraient en outre s'incendier pendant cuisson, causant des dommages à des personnes et à l'appareil. Le nettoyage doit toujours être effectué alors que la chambre de cuisson est froide (utilisez éventuellement la fonction refroidissement rapide, lorsque le modèle comprend cette option). Utilisez un des programmes de lavage illustrés au chap. « Lavages » du manuel utilisateur ou bien, pour les modèles sans lavage automatique, utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse et terminez par un rinçage et un séchage.

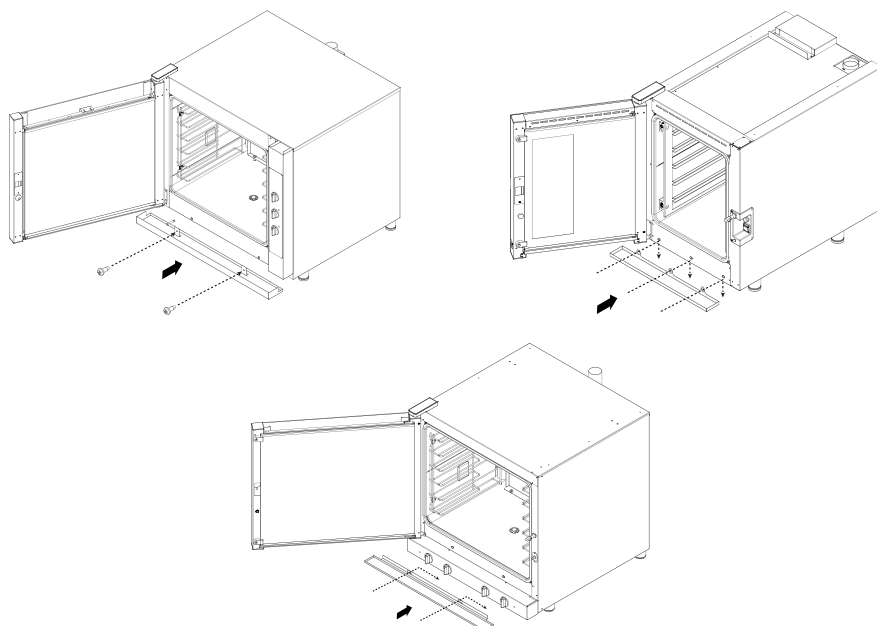
En cas de salissures obstinées, n'utilisez que des brosses en plastique ou une éponge imbibée de vinaigre et eau chaude.

Il est absolument interdit de laver la chambre de cuisson manuellement à des températures supérieures à 70 °C/158 °F en raison du risque de brûlures.



Pour les modèles avec lampes halogènes , effectuer le lavage du four avec éclairage éteint.

Fig.23



NETTOYAGE DU PLATEAU RÉCUPÉRATEUR DE GOUTTES

Nettoyez fréquemment le plateau récupérateur de gouttes : le bac de récupération des gouttes peut être enlevé en agissant sur les vis de fixation (ou en le faisant glisser vers le haut ou latéralement pour les modèles le permettant). Pour les modèles dotés de bac d'évacuation, enlevez le petit tuyau avant de retirer le bac. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Terminez par un rinçage et un séchage.

SURFACES EXTERNES

Attendez que l'appareil refroidisse (utilisez éventuellement la fonction refroidissement rapide, lorsque le modèle comprend cette option) et utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse ou des produits spécifiques pour l'acier. Terminez par un rinçage et un séchage.

VITRE EXTERNE

Attendez que l'appareil refroidisse (utilisez éventuellement la fonction refroidissement rapide, lorsque le modèle comprend cette option) et utilisez un chiffon très légèrement humidifié par un produit spécifique pour les vitres, en suivant les indications du fabricant du détergent.

NETTOYAGE DE LA PORTE ET DE LA VITRE INTERNE POUR LES MODÈLES AVEC VITRE POUVANT S'OUVRI

Pour nettoyer la vitre interne de la porte attendez que le four soit complètement refroidi. Il suffit d'ouvrir la porte du four et de tourner les petites plaques INOX ou les éléments de blocage des vitres en plastique, pour les modèles qui en sont dotés, afin de libérer le verre. Dans cette position, avec la vitre tout de même à charnières, on peut nettoyer soigneusement toute la porte.



Assurez-vous d'avoir bloqué le verre interne avant de fermer la porte.

IV. PÉRIODE D'INACTIVITÉ

Pendant les périodes d'inactivité, coupez l'alimentation électrique et d'eau (le cas échéant). Protégez les parties externes en acier de l'appareil en passant dessus un chiffon doux très légèrement humidifié d'huile de vaseline.

Laissez la porte à demi-fermée afin de garantir un bon renouvellement d'air.

Lors de la réinitialisation, avant l'utilisation :

- nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires ;
- reconnectez l'appareil à l'alimentation électrique et d'eau (le cas échéant) ;
- contrôlez l'appareil avant de le réutiliser ;
- redémarrez l'appareil à basse température pendant au moins 60 minutes, sans aucun aliment à l'intérieur.



Afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions parfaites d'utilisation et de sécurité, nous conseillons de le soumettre au moins une fois par an à la maintenance et à un contrôle par un centre d'assistance agréé.

Pour le nettoyage manuel, suivre cette procédure :

- allumez l'appareil et configurez la température à 80 °C / 176 °F ;
- laissez fonctionner en sorte que la vapeur agisse pendant 10 minutes ;
- éteignez l'appareil et laissez-le refroidir ;
- nettoyez avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez.

Le nettoyage quotidien du joint de la chambre de cuisson du four doit être effectué avec un détergent non abrasif, afin de garantir son intégrité et sa parfaite efficacité.

V. REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE POUR LES FOURS AVEC LAMPES INTERNES DANS LA CHAMBRE



ATTENTION : pour éviter les chocs électriques et tout dommage à des personnes, suivez scrupuleusement la procédure suivante :

Coupez l'alimentation électrique du four et laissez-le refroidir.

Enlevez les grilles latérales qui soutiennent les plateaux.

Dévissez (Fig. 24) ou enlevez (Fig. 25) le couvercle en verre **A** en faisant attention au joint **C**. Remplacez la lampe **B** par une autre ayant des caractéristiques semblables.

Revissez (Fig. 24) ou repositionnez (Fig. 25) le couvercle **A** en verre en faisant attention au joint **C**.

Repositionnez les grilles latérales et assurez-vous qu'elles sont bien fixées.

Si le couvercle en verre est cassé ou endommagé, n'utilisez pas le four tant que le couvercle n'a pas été remplacé (adressez-vous au Centre d'Assistance).

Fig.24

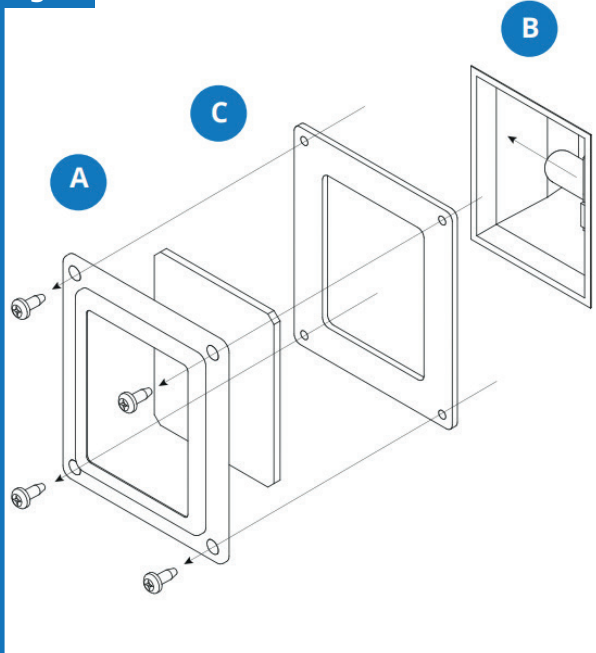
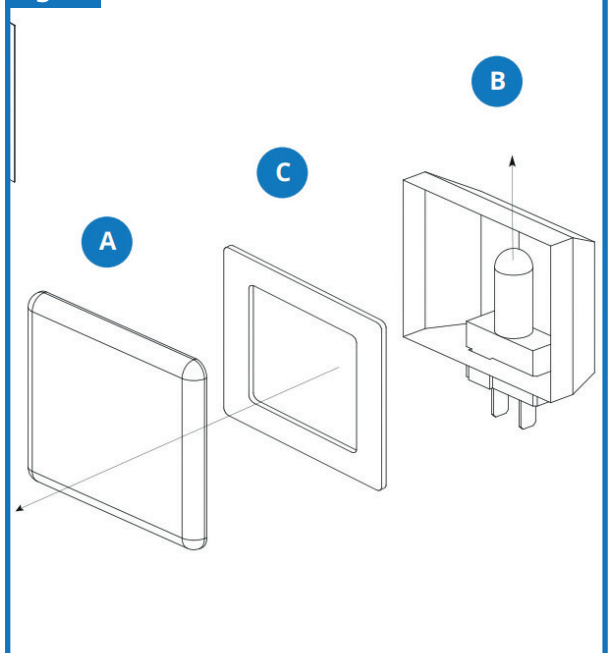


Fig.25



I. ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



Pour éviter toute utilisation non autorisée ainsi que les risques qui lui sont liés, avant d'éliminer l'appareil :

- assurez-vous qu'on ne puisse plus s'en servir : pour cela, coupez ou enlevez le câble d'alimentation (après avoir débranché l'appareil du secteur) ;
- faites en sorte qu'il soit impossible qu'en jouant, un enfant reste accidentellement bloqué à l'intérieur de la chambre de cuisson. Pour cela, bloquez l'ouverture de la porte (par exemple, avec du ruban adhésif ou des dispositifs de verrouillage).

ÉLIMINATION DE LA BATTERIE DE LA CARTE DE PUISSANCE

Une batterie se trouve dans la carte de puissance. Ne la jetez pas dans les déchets domestiques, mais éliminez-la conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



Conformément à l'art. 13 du décret législatif n° 49 de 2014 « Mise en œuvre de la directive DEEE 2012/19/EU sur les déchets d'équipements électriques et électroniques », le symbole de la poubelle barrée par une croix indique que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005, et qu'à la fin de sa durée utile, il ne doit pas être assimilé aux autres déchets mais doit être éliminé séparément. Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre etc) en quantité supérieure à 90 % du poids.

Il est nécessaire de gérer attentivement ce produit à la fin de sa vie utile, afin de réduire les impacts négatifs sur l'environnement et améliorer l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes du « pollueur-payeur », de prévention, préparation à la réutilisation, recyclage et récupération. Nous rappelons que l'élimination incorrecte et mauvaise du produit implique des sanctions prévues par les lois en vigueur.

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION EN ITALIE

En Italie, les appareils DEEE doivent être déposés :

dans les centres de collecte (appelés aussi « isole ecologiche » (îles écologiques) ou « piattaforma ecologica » (plate-formes écologiques)) ;

- chez le revendeur auprès duquel on achète un nouvel appareil, lequel est tenu de le retirer gratuitement (retrait « uno contro uno » (un contre un)).

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été transposée de manière différente par chaque nation, par conséquent, si vous souhaitez éliminer cet appareil, nous suggérons de contacter les autorités locales ou le revendeur pour demander quelle est la bonne méthode d'élimination.

