



SX-43
SX-641
SX-641G

Horno Convección Snack
Snack Convection Ovens
Snack-Konvektionsöfen
Fours à Convection Snack
Forni a Convezione Snack
Fornos de Convecção Snack

INSTRUCCIONES **ES**

USERS MANUAL **EN**

GEBRAUCHSANWEISUNG **DE**

MODE D'EMPLOI **FR**

ISTRUZIONI PER L'USO **IT**

MANUAL DE INSTRUÇÕES **PT**



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

El incumplimiento de lo indicado en la siguiente guía también puede provocar daños y lesiones mortales, anula la garantía y exime al Constructor de cualquier responsabilidad. Antes de la instalación, el uso y el mantenimiento del equipo, lea atentamente el presente manual y guárdelo cuidadosamente para cualquier consulta posterior por parte de los distintos operadores. Si no ha comprendido todo el contenido de este manual, póngase en contacto con el Constructor. En caso de pérdida o deterioro de la documentación, solicitar al Fabricante el envío de la documentación de sustitución.



¡Peligro, peligro! Peligro inmediato o situación peligrosa que pueda causar lesiones o muerte.



Leer el manual de instrucciones.



Símbolo de puesta a tierra.



Símbolo equivalente.

- Antes del uso y mantenimiento del equipo lea cuidadosamente este folleto y guárdelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los diferentes operadores. Si algunas partes no son comprensibles, póngase en contacto con el constructor.
- En caso de transferencia del equipo, haga que el nuevo usuario tenga este folleto.
- El uso, limpieza y mantenimiento distintos de los indicados en este folleto se consideran inadecuados y pueden causar daños, lesiones o accidentes mortales, anular la garantía y liberar al Constructor de cualquier responsabilidad.
- La limpieza y el mantenimiento destinados al usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato solo debe ser utilizado para la cocción de alimentos en cocinas profesionales por personal cualificado: cualquier otro uso no se ajusta al uso previsto y, por lo tanto, es peligroso.
- Se recomienda monitorear el equipo a lo largo de su funcionamiento.
- El aparato podrá ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o sin experiencia o conocimiento, siempre que estén supervisados o siguiendo instrucciones sobre el uso seguro del aparato y la comprensión de los peligros inherentes al mismo. Los niños no deben jugar con el corsé. La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario y no serán realizados por niños sin vigilancia.
- Si el equipo no funciona o nota anomalías funcionales o estructurales, desconéctelo del suministro de energía y agua y póngase en contacto con un Centro de Servicio Autorizado por el Constructor sin intentar repararlo usted mismo. Para una posible solicitud de reparación el uso de piezas de repuesto originales. El incumplimiento de este requisito hace que la Garantía sea nula.
- Se recomienda, para garantizar que el aparato se encuentre en perfectas condiciones de uso y seguridad, que esté sujeto al mantenimiento y al control de un centro de servicio autorizado al menos una vez al año.
- No bloquee ninguna entrada de aire en el equipo. El usuario solo debe

llevar a cabo operaciones de limpieza rutinarias. Para la inspección, el mantenimiento extraordinario y la sustitución de componentes defectuosos, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para enviar a un técnico especializado y debidamente formado.

- Antes de realizar cualquier limpieza, es necesario desconectar la fuente de alimentación del aparato y llevar el equipo de protección individual adecuado (por ejemplo, guantes, etc.).
- Si el aparato está equipado con ruedas o se coloca sobre un mueble con ruedas, su libertad de movimiento debe limitarse mediante dispositivos antimovimiento (por ejemplo, cadenas), de modo que durante el movimiento no pueda dañar en modo alguno los cables eléctricos, el agua y las tuberías de drenaje.

INSTRUCCIONES DEL INSTALADOR

- Todas las operaciones de instalación y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado autorizado por el Constructor, de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso y respetando la normativa relativa a las instalaciones y seguridad en el trabajo.
- Antes de instalar el equipo, comprobar la conformidad de las plantas con la normativa vigente en el país de uso y con la información en la placa de datos técnicos.
- El equipo se desconectará de la alimentación eléctrica antes de que se lleve a cabo cualquier instalación o mantenimiento.
- Las intervenciones, manipulaciones o cambios no expresamente autorizados y que no cumplan con las disposiciones de este manual interrumpirán la garantía. La instalación o el mantenimiento distintos de los indicados en este folleto pueden causar lesiones o accidentes mortales al instalador y al usuario y causar daños a las instalaciones del sitio de instalación.
- La sustitución del cable de alimentación solo será realizada por un técnico cualificado y autorizado. El cable solo podrá sustituirse por una de características similares: la placa de datos técnicos siempre indica el tipo de cable a utilizar y su sección. El cable de conexión a tierra debe ser siempre verde amarillo.

2.2 TRANSPORTE DE EQUIPOS

Los equipos deberán ser transportados con un dispositivo tipo carretilla elevadora a la sala de instalación utilizando a tal efecto un equipo de protección individual. En el caso de hornos con ruedas, insertar las horquillas desde la parte delantera, teniendo cuidado de no dañar los carriles del carro y el tubo de escape situado en la parte inferior del horno.



¡ATENCIÓN!

¡El equipo nunca debe ser volcado o arrastrado!

Durante el movimiento, está prohibido el tránsito o la estancia de personas no autorizadas cerca de la zona de trabajo. El material de embalaje, por ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de los niños y animales. El mismo deberá eliminarse adecuadamente de conformidad con los requisitos locales.

2.3 POSICIONAMIENTO

A la hora de seleccionar la sala de posicionamiento, tenga en cuenta que el equipo pueda ser desplazado fácilmente ante la necesidad de un mantenimiento extraordinario: tenga la precaución de que cualquier obra, realizada posteriormente a la instalación del horno como por ejemplo:

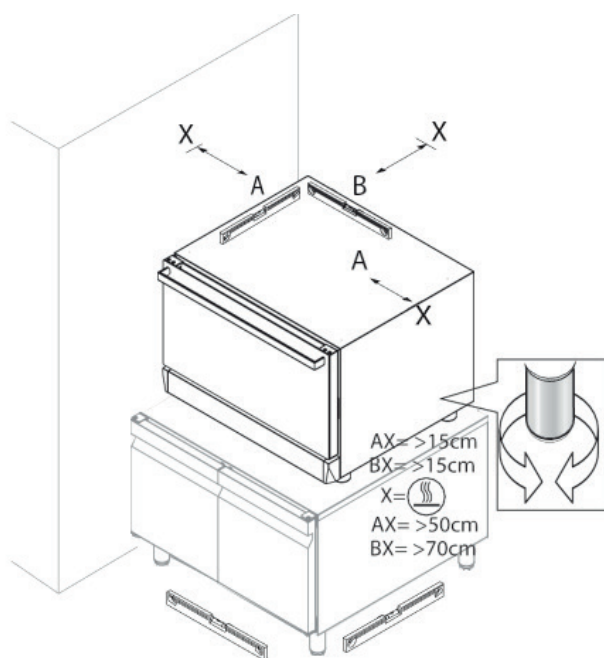
construcción de paredes, sustitución de puertas por puertas más estrechas, renovaciones, etc no obstaculice el movimiento.

La sala de colocación deberá:

- Tener una adecuada ventilación y no estar expuesta a agentes atmosféricos;
- Tener una temperatura entre + 5.°C y + 45.°C (+ 41.°F y + 113.°F) y una humedad inferior al 70 %;
- Tener un suelo liso, perfectamente nivelado que soporte el equipo a plena carga;
- Cumplir la normativa vigente en materia de seguridad en el trabajo e instalaciones;
- Dedicarse a la preparación de alimentos.

El equipo se instalará:

- Bajo una campana extractora de potencia adecuada (lea cuidadosamente la sección dedicada al escape de humos);
- De forma tal de tener acceso a las conexiones;
- Lejos de materiales inflamables o potencialmente explosivos;
- Teniendo en cuenta que se pueda abrir completamente la puerta del equipo.



NO SE RECOMIENDA REALIZAR LA INSTALACIÓN CERCA DE OTROS EQUIPOS QUE PUEDAN ALCANZAR ALTAS TEMPERATURAS.

En caso que sea necesario colocar el horno cerca de otros equipos, proporcionar un espacio de al menos 50 cm lateral y 70 cm detrás de ellos o bien interponer una pared aislante.

POR RAZONES DE SEGURIDAD, NO COLOQUE LA BANDEJA DE HORNEAR MÁS ALTA A UNA ALTURA SUPERIOR A 160 CM.

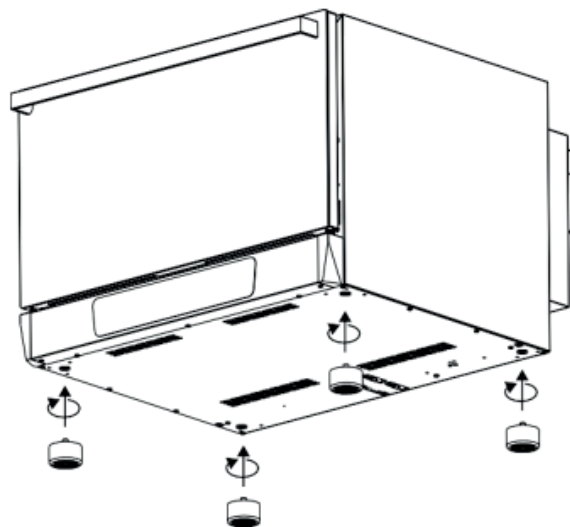
Si este fuera el caso, aplique la etiqueta «quemaduras peligrosas» suministrada al equipo a la altura indicada.

NO COLOQUE EL EQUIPO CERCA DE MATERIALES O CONTENEDORES INFLAMABLES (POR EJEMPLO, PAREDES DE SEPARACIÓN, CILINDROS O GARRAFAS GAS, ETC.) YA QUE EXISTEN RIESGOS DE INCENDIO.

Cubra cualquier pared con material térmico no inflamable. **EL EQUIPO NO ES ADECUADO PARA SER COLGADO.**

NO SE PERMITE EL SOPORTE DIRECTO EN TIERRA DEL EQUIPO.

Están disponibles desde el constructor o revendedores soportes que se colocarán debajo de él para obtener la altura deseada desde el suelo. No instale equipos sin pies.



El equipo se puede colocar:

- Encima de una mesa o armario realizado en material no inflamable;
- Por encima de un elevador compatible;
- Sobre un horno compatible o una voladura compatible;
- Por encima de una estructura del constructor (stand).

2.3.1 SOPORTE EN LA PARTE SUPERIOR DE UNA MESA/ MUEBLE

Si el equipo estuviera situado sobre una mesa de trabajo o sobre un mueble neutro, este último deberá estar perfectamente nivelado y estable, soportará el equipo a plena carga siendo la superficie de soporte ignífuga y resistente a altas temperaturas. Si es necesario, actuar sobre los pies del equipo para regularlo con la ayuda de una burbuja.

2.3.2 SOPORTE EN LA PARTE SUPERIOR DE UN FERMETADOR

Si el equipo se coloca en la parte superior de un fermentador de la misma serie, es suficiente colocarlo encima de él, asegurando que los pies sean estables y encajen en los pasadores de la estructura inferior.

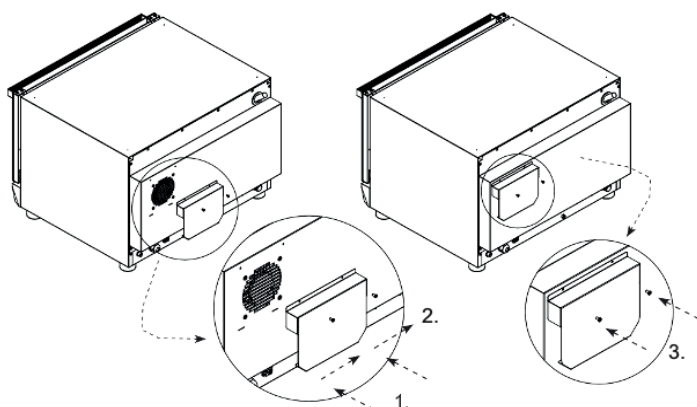
2.3.3 SOPORTE SOBRE UN HORNO O UN ABATIDOR DE TEMPERATURA

Si el equipo se coloca sobre hornos o abatidores de temperatura de la misma serie, es obligatorio montar el kit de superposición que se solicitará al Constructor. A continuación, insertar la base de los pies del horno en los pasadores del equipo inferior. Para las instrucciones de instalación del kit de solapamiento, consulte la hoja contenida en el embalaje de la misma.

2.3.4 SOPORTE SOBRE UN STAND

Si el equipo está colocado por encima de un stand inserte la base de sus pies en los pasadores de la estructura inferior. Siempre es posible completar su propia composición, añadiendo o reemplazando accesorios y equipos complementarios, de esta manera es posible satisfacer todas las necesidades de cocina o espacio. Visite nuestro sitio web o póngase en contacto con nosotros para cualquier información.

2.3.5 CUBIERTA DEL VENTILADOR (SI PROCEDE)



CONEXIÓN ELÉCTRICA



ATENCIÓN!

Antes de proceder con la conexión a la red eléctrica, lea cuidadosamente las advertencias de seguridad en las primeras páginas de este manual y compare siempre los datos del sistema con los de la placa de datos técnicos

La conexión a la red de alimentación eléctrica debe cumplir con la normativa vigente en el país de instalación del equipo y debe ser realizada por personal cualificado autorizado por el Constructor. El incumplimiento de estas normas puede causar daños y perjuicios, hacer que se caiga la garantía y aliviar al constructor de cualquier responsabilidad.

Cuando el aparato esté en funcionamiento, el valor de la tensión de alimentación no deberá diferir en $\pm 10\%$ del valor indicado en la placa de datos técnicos.

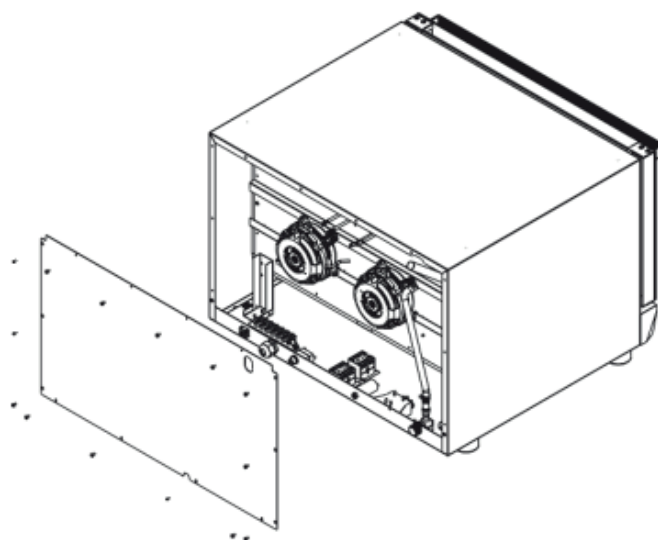
La conexión ilustrada y los colores de los cables son indicativos, solo se refieren al diagrama que se muestra en el equipo.

Para la conexión directa a la red de alimentación eléctrica, es necesario colocar, entre el equipo y la propia red eléctrica, un dispositivo (cuyo tamaño será de acuerdo a la carga) a fin de garantizar su desconexión y cuyos contactos tengan una distancia de apertura que permita la desconexión total en las condiciones de sobretensión de categoría III. Es obligatorio realizar una correcta conexión a tierra; el cable de tierra no debe ser interrumpido bajo ninguna circunstancia.

Cuando existen varios aparatos presentes en la misma habitación, es obligatorio proporcionar una conexión equipotencial utilizando el bloque de terminal ubicada en la parte trasera inferior del aparato. El bloque de terminal permite conectar un cable a tierra de acuerdo con los requisitos legales vigentes.

Una etiqueta adhesiva se encuentra en el aparato e indica cómo debe llevarse a cabo la conexión de acuerdo al tipo de voltaje disponible.

3.1 CÓMO HACER LA CONEXIÓN

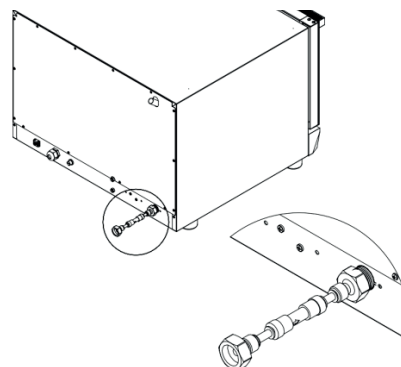


- Abra la parte posterior del equipo y localice el bloque de terminales.
- Afloje la entrada del cable e inserte el cable de alimentación a través de él. La etiqueta colocada en el lateral indica siempre el tipo de cable que se va a utilizar y su sección, dependen de la tensión y la absorción del equipo (p. ej. Cable: 5x10 mm² H07RNF).
- Conecte los conductores de cables siguiendo el diagrama de la etiqueta adhesiva externa: haga SOLO los enlaces indicados sin modificarlos. El conductor de tierra amarillo/verde tendrá una longitud mínima de 3 cm que los demás conductores.
- PE (amarillo/verde): conductor de protección contra el suelo
- N (azul): conductor neutro
- L1/2/3 (marrón/gris/negro): conductores de fase
- Una conexión incorrecta podría causar sobrecalentamiento al bloque terminal que conduce al derretimiento y al riesgo de choque eléctrico.
- Compruebe la ausencia de dispersión eléctrica entre fases y tierra. Comprobar la continuidad eléctrica entre la canal externa y el cable de tierra de la red. Se recomienda utilizar un multímetro para realizar estas operaciones.
- Cierre el lado con los tornillos y cierre el cable atornillando la tuerca de la entrada del cable.

3.2 REEMPLAZO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Esta operación debe ser realizada únicamente por un técnico cualificado y autorizado. El cable solo podrá sustituirse por una de características similares: la placa de datos técnicos siempre indica el tipo de cable a utilizar y su sección. El cable de conexión a tierra debe ser siempre verde amarillo.

CONEXIÓN DE AGUA



4.1 AGUA DE ENTRADA

El horno SX-641 está equipado con una entrada principal de agua para la humidificación con una conexión de 3/4".

Para realizar la conexión utilizar solamente el material suministrado, no utilizar o reutilizar otras tuberías. Antes de conectar la manguera al aparato, drenar el agua para eliminar cualquier tipo de Impurezas que pudieran estar presentes en la tubería de agua. Se puede instalar una válvula de compuerta para cerrar el suministro de agua según sea necesario.

4.1.1 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA

El agua de entrada tendrá las siguientes características:

- Temperatura máxima de 30.°C (86°F);
- Dureza máxima de 5.°f (grados franceses) para evitar acumulaciones de sarro y piedra caliza dentro de la cámara de cocción;
- Ser potable;
- Valores de presión entre 150 kPa (1,5 bar) y 200 kPa (2 bar).

Presión inferior a 150 kPa (1,5 bar): el equipo podría funcionar pero no de la manera correcta.

Presión superior a 200 kPa (2 bar): instale un reductor de presión calibrado a 200 kPa (2 bar).

La dureza del agua indica el contenido de magnesio, calcio y metales pesados presentes en el agua. Se mide utilizando kits fácilmente disponibles en el mercado. La dureza se expresa en grados franceses (°f) o alemanes (dH) (1°dH grados alemanes = 1,8 °f grados franceses) — 1°f= 10 mg de carbonato de calcio (CaCO3) por litro de agua.

- CLASIFICACIÓN DEL AGUA

El agua de entrada tendrá las siguientes características:

- Muy dulce hasta 7°f
- Dulce de 7°f a 14°f
- Media dura de 14°f a 22°f
- Discretamente dura de 22°f a 32°f
- Dura de 32°f a 54°f
- Muy dura sobre 54°f

En el caso de agua excesivamente dura (> 5°F), utilizar desmineralizadores (disponibles en el fabricante/el revendedor); la dureza excesiva del agua podría causar acumulaciones de piedra caliza y sarro dentro de la cámara de cocción y dañar tuberías las internas, elementos de calefacción, ventiladores y electroválvulas.

DESCARGA DE HUMO

Durante la cocción se producen humos calientes y olores evacuados de la chimenea de drenaje de humo en la parte superior del equipo. Esta última deberá colocarse debajo de una campana de aspiración de flujo y dimensiones adecuadas al tipo de equipo. El Constructor recomienda la instalación de sus propias campanas; para su montaje, consulte las instrucciones contenidas en el embalaje de las propias campanas.

La campana permanecerá encendida durante todo el funcionamiento del equipo. Asegúrese de que no hay objetos o materiales por encima de la descarga de humo que puedan obstruir el flujo de los humos o ser dañados por la temperatura o los propios humos.

No deje materiales inflamables cerca del tubo de escape.

NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

6.1 ADVERTENCIAS PARA EL PRIMER ENCENDIDO

El uso de su equipo es sencillo e intuitivo.

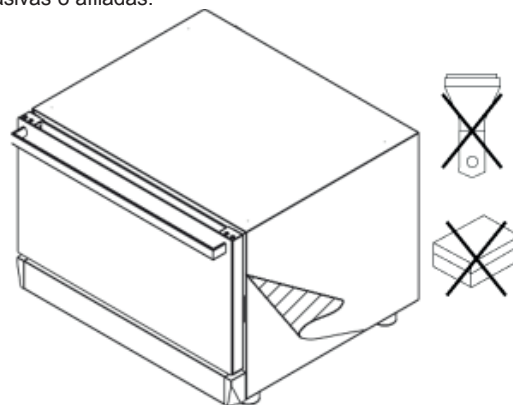
En las siguientes páginas le guiamos paso a paso en el conocimiento del equipo: esto le dará la certeza de obtener resultados siempre conformes a sus expectativas y garantizará un rendimiento óptimo y una larga vida útil de su equipo.

- En el primer uso del equipo, limpie a fondo el interior de la habitación realizando un lavado.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que no haya objetos no conformes en el interior de la cámara (manual de instrucciones, bolsas de plástico o cualquier otra cosa).
- Asegúrese de que el escape de humos esté libre de obstrucciones y de que no haya materiales inflamables en las proximidades.

6.1.1 ELIMINACIÓN DE PELÍCULAS

Retire la película protectora de los hornos evitando el uso de sustancias abrasivas/agresivas u objetos metálicos (por ejemplo, raspadores).

Si quedan residuos adhesivos, frote con un paño suave empapado en detergente a base de aceite, adecuado para superficies de acero inoxidable, no agresivas o abrasivas. Evite el uso de raspadores, herramientas abrasivas o afiladas.

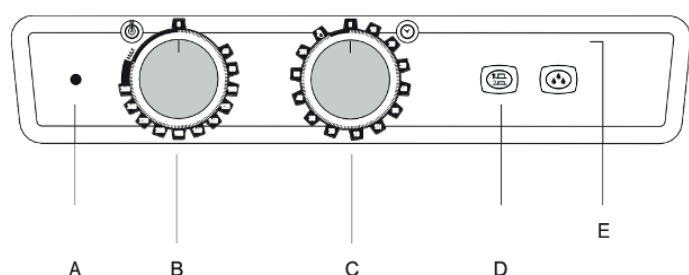


6.2 ADVERTENCIAS PARA COCINAR

- Tenga cuidado al abrir la puerta cuando el horno está caliente.
- Evitar el salado de los alimentos en la cámara de cocción. Si no se puede evitar, limpie el equipo lo antes posible.
- Evite superponer los alimentos o sobrecargar las bandejas (máximo 10 kg por bandeja).
- Distribuir las bandejas de manera uniforme por toda la altura de la cámara de cocción respetando el número máximo indicado para cada aparato. Respete siempre las indicaciones de carga del equipo que tenga.
- En el caso de cocinar con parrillas de alimentos especialmente grasos (por ejemplo, asados o aves de corral), coloque una bandeja para hornear con los bordes altos en la parte inferior de la cámara de cocción para recoger las grasas que se escurren de los alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, evite abrir la puerta durante la cocción.
- Para manipular contenedores, accesorios y otros objetos dentro de la cámara de cocción, use siempre ropa térmica protectora (EPI) adecuada para el uso en cuestión (p. ej., guantes térmicos).
- Durante la cocción y hasta el enfriamiento, las partes externas e internas del equipo pueden estar muy calientes (temperatura superior a 60°C / 140°F). Para evitar el peligro de quemaduras, se recomienda no tocar las zonas marcadas con este símbolo.

- Tenga mucho cuidado de sacar las bandejas de la cámara del equipo, especialmente si contienen líquidos.
- No utilice durante la cocción alimentos o líquidos fácilmente inflamables (p. ej., alcohol).
- Asegúrese de que las instalaciones para hornear dentro de la cámara de cocción estén bien bloqueadas en las paredes, de lo contrario, las bandejas que contienen alimentos o líquidos calientes pueden caerse y causar el riesgo de quemaduras.
- Mantenga siempre limpia la cámara de cocción, realizando una limpieza diaria: ¡las grasas o los residuos alimenticios si no se eliminan de su interior podrían incendiarse!
- Utilizar el aparato con una temperatura ambiente comprendida entre +5°C y +45°C (+41°F y +113°F).

PANEL DE CONTROL MECÁNICO



- A. TESTIGO DE ADVERTENCIA TERMOSTATO
- B. REGULACIÓN DE TEMPERATURA
- C. AJUSTE DEL TIEMPO
- D. AJUSTE DEL VENTILADOR
- E. REGULACIÓN VAPOR/HUMEDAD

- AJUSTE DEL TIEMPO

Cuando se selecciona la opción manual, el horno permanece encendido todo el tiempo, hasta que el operador interviene. Cuando se selecciona un valor determinado, el horno permanece encendido durante esa cantidad de tiempo (máximo 120 minutos).

- REGULACIÓN DE TEMPERATURA

Esta perilla le permite seleccionar la temperatura de cocción deseada.

- TESTIGO DE ADVERTENCIA TERMOSTATO

Cuando se iluminan los elementos calefactores del horno se encienden porque la temperatura interior de la cámara de cocción es inferior al valor configurado por el mando termostato. Cuando el piloto se apaga significa que la calefacción está apagada y que la cámara de cocción ha alcanzado la temperatura establecida.

- REGULACIÓN VAPOR/HUMEDAD

Esta perilla le permite activar la función de humidificación durante cuánto tiempo se mantiene presionado.



ATENCIÓN!

Para que la función de humidificación funcione de manera óptima, es necesario que la temperatura se ajuste al menos a 80-100°C. Además, para una buena cocción, es necesario precalentar el horno a la temperatura deseada antes de activar la inyección de vapor.

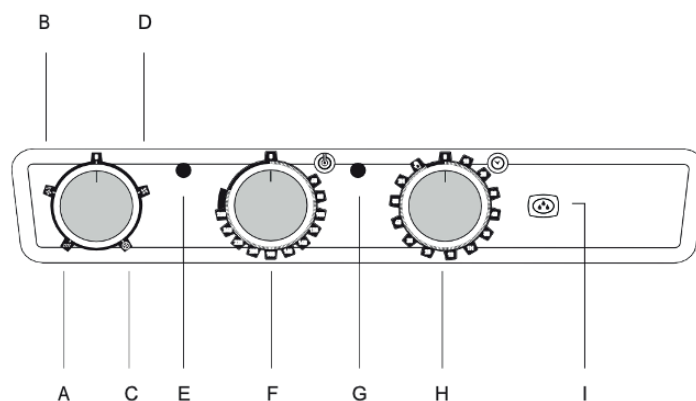
- REGULACIÓN DE LA VELOCIDAD

El horno tiene dos velocidades de ventilador/motor diferentes. Pulse el botón

e introduzca la velocidad deseada:

1. Significa que el motor está a máxima velocidad y se utiliza en la mayoría de las cocciones.
2. Significa que el motor está a la velocidad más baja y se utiliza sobre todo para platos delicados como la pastelería.

PANEL DE CONTROL MULTIFUNCIONAL



- A. PARRILLA
- B. GRILL+VENTILADOR
- C. CONVENCION
- D. DEFROST
- E. INDICADOR TERMOSTATO
- F. REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA
- G. INDICADOR TERMOSTATO
- H. AJUSTE DEL TIEMPO
- I. REGULACIÓN VAPOR/HUMEDAD

- PERILLA TIMER

Cuando se selecciona la opción manual, el horno permanece encendido todo el tiempo, hasta que el operador interviene.

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

- PERILLA TERMOSTATO

Esta perilla le permite seleccionar la temperatura de cocción deseada.

- INDICADOR TERMOSTATO

Cuando se iluminan los elementos calefactores del horno se encienden porque la temperatura interior de la cámara de cocción es inferior al valor configurado por el mando termostato. Cuando el piloto se apaga significa que la calefacción está apagada y que la cámara de cocción ha alcanzado la temperatura establecida.

- BOTÓN DE HUMIDIFICACIÓN

Este botón le permite activar la función de humidificación durante cuánto tiempo se mantiene presionado.

- BOTÓN SELECTOR DE COCCIÓN

Tiene 5 posiciones: Apagado, Defrost, Convección, Grill, Grill + ventilador.

1. Cuando se establece en APAGADO, el horno está apagado en todos sus aspectos.
2. Cuando se establece en Defrost, funcionan las luces y los ventiladores. El sistema Calentador del horno está siempre apagado
3. Cuando se establece en Convección, funcionan las luces, los ventiladores. El sistema de calefacción del horno funciona y está controlado por perilla termostato. Solo funciona la resistencia circular alrededor de las ventiladores

mientras la resistencia de la parrilla está siempre apagada.

4. Cuando se establece la parrilla, el sistema de calefacción del horno está funcionando y es controlado por el botón termostato. Solo funciona la parrilla mientras que la resistencia circular está siempre apagada

5. Cuando el Grill + ventilador está en funcionamiento, el sistema de calentamiento del horno es. Funciona y se controla mediante la perilla del termostato. Funciona solo la parrilla + los ventiladores mientras la resistencia circular está siempre apagada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

8.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA

- Antes de realizar cualquier limpieza, es necesario desconectar la fuente de alimentación del aparato y llevar el equipo de protección individual adecuado (por ejemplo, guantes, etc.).

- El usuario solo debe llevar a cabo operaciones de limpieza rutinarias. Para la inspección, el mantenimiento extraordinario y la sustitución de componentes defectuosos, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para enviar a un técnico especializado y debidamente formado.

- El constructor no reconoce como garantía los daños derivados de la falta de mantenimiento o limpieza incorrecta (por ejemplo, el uso de detergentes inadecuados).

- Antes de cualquier limpieza, espere a que la cámara de cocción esté fría (temperatura no superior a 70.°C).

Para la limpieza de cualquier parte del equipo o accesorio NO utilice:

- Detergentes abrasivos o en polvo;
- Detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc.). ¡Cuidado! No utilice estas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo debajo del equipo;
- Herramientas abrasivas o afiladas (por ejemplo, esponjas abrasivas, raspadores, cepillos de acero, etc.);
- Vapor o chorros de agua a presión.

8.2 LIMPIEZA DE LA PUERTA INTERIOR Y EL VIDRIO

Para limpiar el vidrio interno de la puerta esperar hasta que el horno esté completamente frío. El cristal interior se puede abrir para permitir su fácil limpieza. Utilizar un paño suave humedecido con un producto neutro, específico para cristales, siguiendo las instrucciones del fabricante de detergentes.

8.3 LIMPIEZA ORDINARIA Y MANUAL DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Al final de cada día de utilización del horno, es necesario limpiar el equipo, no solo por razones higiénicas sino para evitar fallos en su funcionamiento.

El horno nunca debe limpiarse con chorros de agua directos o de alta presión. Del mismo modo, no se deben utilizar almohadillas de limpieza hechas en hierro, acero, cepillos o raspadores de acero comunes para limpiar el aparato.



ATENCIÓN!

Cualquier grasa o residuo de alimentos en la cámara de cocción pueden incendiarse mientras se utiliza el horno, por lo que es recomendable eliminarlos rápidamente.

- Espere a que la cámara de cocción se enfríe.

- Retire los soportes laterales que sostienen las bandejas para hornear.

- Retire aquellos residuos que se puedan quitar manualmente y coloque las partes extraíbles en el lavavajillas.

- Limpie la cámara de cocción con agua tibia y jabón.

- Todas las zonas deben ser cuidadosamente enjuagadas cuidando de no dejar residuos de detergente.

- Para limpiar el exterior del horno, use un paño húmedo y un detergente suave.

Para realizar la limpieza manual correctamente, siga los siguientes pasos:

- Encienda el aparato y ajuste la temperatura a 176.°F (80.°C).

- Déjelo encendido durante 10 minutos (con función de vapor, para hornos preestablecidos).

- Apague el aparato y déjalo enfriar.

- Retire los soportes de las bandejas laterales.

- Rocíe el detergente en toda la superficie interna del horno y espere 10 minutos.

- Enjuague bien la cámara de cocción al final del ciclo de limpieza.

Está estrictamente prohibido lavar la cámara de cocción a temperaturas superiores a 70.°C (158.°F). Peligro de quemaduras graves.

8.4 LIMPIEZA DE SUPERFICIES EXTERNAS

La limpieza diaria del revestimiento de la cámara de cocción del horno debe realizarse con un detergente no abrasivo para garantizar su correcto funcionamiento. Use cerdas de plástico o una esponja remojada en vinagre y agua caliente en caso de residuos secos. Utilice solo un paño húmedo con agua caliente o productos adecuados para la limpieza del acero inoxidable. No utilice ácidos ni productos de amoníaco.

ACTIVIDADES PERIÓDICAS QUE DEBE LLEVAR A CABO EL USUARIO

La siguiente tabla muestra el mantenimiento general que puede ser realizado periódicamente por el usuario. El incumplimiento de estos procedimientos puede dar lugar a fallos o roturas del aparato.

FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES

DESCRIPCIÓN	Todos los días	Semanales	Mensual	Anual
Inspección visual general	X			
Limpieza de la cámara de cocción	X			
Filtro de limpieza agua de entrada		X		
Verificación del funcionamiento del suavizante			X	
Limpieza de componentes eléctricos				X
Verificación abrazaderas eléctricas de sujeción				X
Verificación funcional general		X		
Limpieza filtro de refrigeración			X	

PERIODO DE INACTIVIDAD

Durante períodos de inactividad, desconecte el horno del suministro de energía y agua. Proteja las partes exteriores de acero del equipo pasándole con un paño suave empapado con aceite de vaselina. Deje la puerta entreabierta de tal manera que se garantice un intercambio correcto de aire.

Al momento de volver a utilizar el horno, antes de su uso:

- Limpiar cuidadosamente el equipo y los accesorios;
- Volver a conectar el equipo a la fuente de alimentación y el agua;
- Comprobar el equipo antes de volver a utilizarlo;

Se recomienda, para garantizar que el aparato se encuentre en perfectas condiciones de uso y seguridad, que esté sujeto al mantenimiento y al control de un centro de servicio autorizado al menos una vez al año.

ELIMINACION DEL APARADO POR FINAL DE LA VIDA ÚTIL

A fin de evitar un posible uso indebido y no autorizado antes de la eliminación del aparato:

- Asegúrese de que ya no es posible utilizarlo: para ello, el cable de alimentación debe ser cortado o retirado (con equipo desconectado de la red eléctrica).
- Asegúrese de que ningún niño pueda quedar atrapado accidentalmente dentro de la cámara de cocción, a tal fin bloquee la apertura de la puerta (por ejemplo, con cinta adhesiva o cierres firmes).

14.1 ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

De conformidad con el artículo 13 del Decreto Legislativo n.º 49 de 2014 «Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos» La marca de la caja cruzada con una barra específica que el producto fue comercializado después del 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no debe asimilarse a otros residuos, sino que debe eliminarse por separado. Todos los equipos están hechos de materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en más del 90 % en peso. Debe prestarse atención a la gestión de este producto al final de su vida útil reduciendo los impactos medioambientales negativos y mejorando la eficiencia de los recursos, aplicando los principios de «quien contamina paga», la prevención, la preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Tenga en cuenta que la eliminación abusiva o incorrecta del producto implica la aplicación de las sanciones previstas en la legislación vigente.

14.2 INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN (UNIÓN EUROPEA)

La Directiva de la UE sobre aparatos RAEE se ha transpuesto de manera diferente a cada país, por lo que si desea deshacerse de este equipo le sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el distribuidor para solicitar el método correcto de eliminación.



SAFETY WARNINGS

Failure to comply with the following guide may cause damage and injury even fatal, forfeits the warranty and relieves the Manufacturer of any liability. Before installation, use and maintenance of the equipment, please read this booklet carefully and keep it carefully for any future consultation by the various operators. If you do not understand all the contents of this booklet, please contact the Manufacturer. In case of loss or deterioration of the documentation, request the Manufacturer to send the replacement one.



Danger! Danger! Immediate danger or dangerous situation that could cause injury or death.



Read the instruction manual.



Grounding symbol.



Equivalent symbol.

- Before use and maintenance of the equipment carefully read this booklet and keep it carefully for any further future consultation by the various operators. If some parts are not understandable, please contact the Builder.
- In case of transfer of the equipment, have the new user have this booklet.
- Use, cleaning and maintenance other than those indicated in this booklet are considered improper and may cause damage, injury or fatal accidents, render the warranty void and relieve the Builder of any liability.
- Cleaning and maintenance intended for the user must not be carried out by children without supervision.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance must only be used for the cooking of food in professional kitchens by qualified personnel: any other use does not conform to the intended use and therefore dangerous.

- It is recommended to monitor the equipment throughout its operation.
- The apparatus may be used by children aged 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity, or without experience or knowledge, provided that they are supervised or after instructions concerning the safe use of the apparatus and the understanding of the hazards inherent in it. Children should not play with the brace. Cleaning and maintenance to be carried out by the user and shall not be carried out by children without surveillance.

- If the equipment does not work or you notice functional or structural anomalies, disconnect it from the power and water supply and contact a Service Center Authorised by the Builder without attempting to repair it yourself. For a possible repair request the use of original spare parts. Failure to comply with this requirement renders the Warranty void.

- It is recommended, to ensure that the appliance is in perfect conditions of use and safety, that it be subject to maintenance and control by an authorised service centre at least once a year.

- Do not block any air intake on the equipment. The user must only carry out routine cleaning operations. For inspection, extraordinary maintenance and replacement of defective components, please contact an Authorised Service Centre to send a specialised and adequately trained technician.

- Before carrying out any cleaning, it is necessary to disconnect the power supply of the appliance and wear appropriate personal protective equipment

(e.g. gloves, etc.).

- If the appliance is fitted with wheels or is positioned above a piece of furniture with wheels, its freedom of movement must be limited by means of anti-movement devices (e.g. chains) so that during movement it cannot in any way damage the electrical cables, water and drain pipes.

INSTALLER INSTRUCTIONS

- All installation and extraordinary maintenance operations must be carried out only by qualified personnel authorised by the Builder, in accordance with the regulations in force in the country of use and respecting the regulations relating to installations and safety at work.
- Before installing the equipment, check the compliance of the plants with the regulations in force in the country of use and with the information on the technical data plate.
- The equipment shall be disconnected from the power supply before any installation or maintenance is carried out.
- Interventions, tampering or changes not expressly authorised and that do not comply with the provisions of this manual will discontinue the warranty. Installation or maintenance other than those indicated in this booklet may cause injury or fatal accidents to the installer and the user and cause damage to the facilities of the installation site.
- Replacement of the power cord shall only be carried out by a qualified and authorised technician. The cable may only be replaced by one of similar characteristics: the technical data plate always indicates the type of cable to be used and its section. The grounding cable must always be green yellow.

2.2 EQUIPMENT TRANSPORT

Wearing personal protective equipment, bring the equipment into the installation room using a forklift truck. In the case of trolley ovens, insert the forks from the front side taking care not to damage the carriage lanes and the exhaust pipe located at the bottom of the furnace



ATTENTION!

Equipment must never be overturned, or upside down!

During the handling is forbidden the transit or the permanence of not employed persons near the working area. The packaging material, as potentially dangerous, must be kept out of reach of children or animals and properly disposed of in accordance with local regulations.

2.3 PLACEMENT

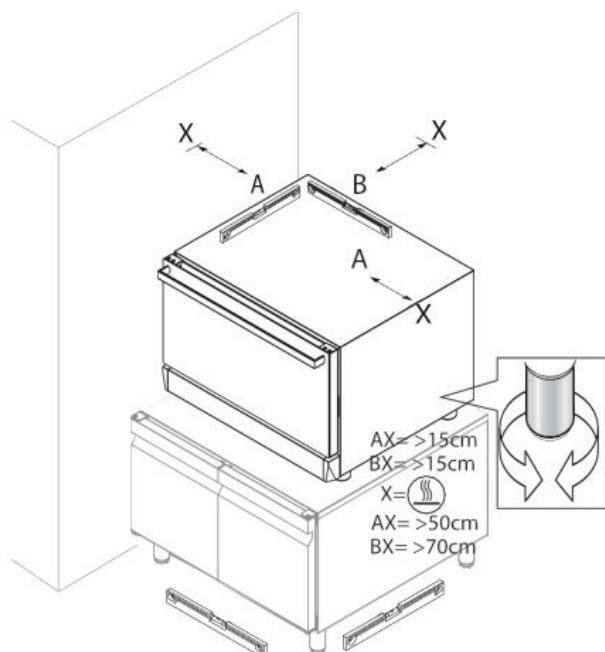
When choosing the positioning room, take into account that the equipment must be easily movable for any extraordinary maintenance: pay attention that any masonry works after installation (e.g. building walls, replacing doors with narrower ones, renovations, etc...) does not hinder movement.

The positioning room shall:

- Be well ventilated and not exposed to atmospheric agents;
- Have a temperature between +5 and +45 °F (+41 °F and +113 °F) and humidity below 70%;
- Have a floor without roughness, perfectly leveled and supporting the equipment at full load;
- To comply with the current regulations in terms of safety at work and on plants;
- Be dedicated to the preparation of food;

The equipment shall be installed:

- Under a fume hood of adequate power (read carefully the section dedicated to the exhaust);
- So you have access to the connections;
- Away from flammable and/or potentially explosive materials;
- Taking into account that you can completely open the door of the equipment.



IT IS NOT RECOMMENDED TO PLACE NEAR OTHER EQUIPMENT THAT REACHES HIGH TEMPERATURES.

In case there is a need to provide a space of at least 50 cm side and 70cm back from these or interpose an insulating wall.

FOR SAFETY REASONS, DO NOT PLACE THE HIGHEST PAN AT A HEIGHT OF MORE THAN 160 CM.

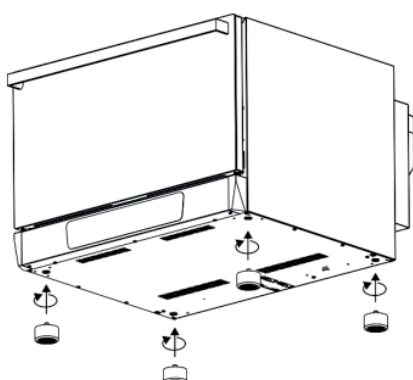
If this is necessary, the "burn hazard" adhesive provided with the equipment must be applied at the indicated height.

DO NOT PLACE THE EQUIPMENT NEAR MATERIALS OR CONTAINERS OF FLAMMABLE MATERIAL (E.G. PARTITIONS, GAS CYLINDERS, ETC...) DUE TO FIRE HAZARD.

Cover any walls with non-flammable thermal material.

THE EQUIPMENT IS NOT SUITABLE FOR RECESSED INSTALLATION. DIRECT GROUND SUPPORT OF THE EQUIPMENT IS NOT ALLOWED.

Supports are available from the Manufacturer and/or Retailer to be placed under it to obtain the desired height from the ground. Do not install equipment without pins.



The equipment can be positioned:

- Above a table or a cabinet made of non-flammable material;
- On top of a compatible leavening agent;
- On top of a compatible furnace or a compatible blast chiller;
- Above a structure of the Builder (stand).

2.3.1 SUPPORT OVER A TABLE / WARDROBE

If the equipment is positioned above a work table or a neutral cabinet, the latter must be perfectly level and stable, must support the equipment at full load, and the support surface must be fireproof and resistant to high temperatures. If necessary, act on the feet of the equipment to adjust the setting.

2.3.2 SUPPORT ON TOP OF A LEAVENING DEVICE

If the equipment is placed on top of a leavening device of the same series, it is sufficient to place it on top of the latter, making sure that the feet are stable and fit into the pins of the lower structure.

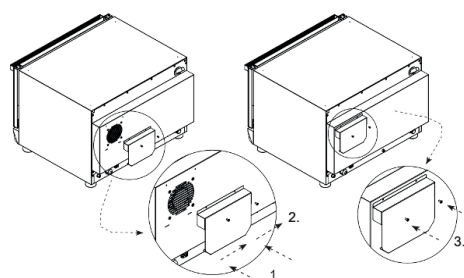
2.3.3 SUPPORT OVER AN OVEN OR BLAST CHILLER TEMPERATURE

If the equipment is positioned above furnaces or blast chillers of the same series, it is mandatory to mount the overlap kit to be requested from the manufacturer, then insert the base of the oven feet into the pins of the lower equipment. For the assembly instructions of the overlay kit refer to the sheet contained in the packaging of the same.

2.3.4 SUPPORT ON A STAND

If the equipment is positioned above a stand, insert the base of its feet into the pins of the lower structure. You can always complete your composition, adding or replacing accessories and complementary equipment, in this way you can meet every need for cooking or space. Visit our website or contact us for any further information.

2.3.5 FAN COVER (IF PROVIDED)



ELECTRICAL CONNECTION



ATTENTION!

Before proceeding with the electrical connection, read carefully the safety warnings in the first pages of this manual and always compare the system data with those shown in the technical data plate.

The connection to the power supply must comply with the regulations in force in the country of installation of the equipment and must be carried out by qualified personnel and authorized by the manufacturer. Failure to comply with these rules may cause damage and injury, forfeits the warranty and relieves the Manufacturer of any liability.

When the appliance is in operation, the value of the supply voltage must not

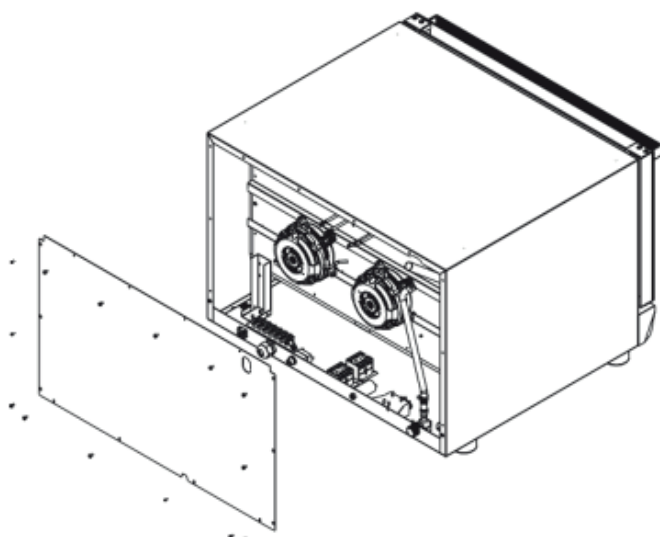
differ by +/- 10% of the value reported in the technical data.

The illustrated connection and the colors of the cables are indicative, please refer ONLY to the diagram shown on the equipment.

For the direct connection to the power supply, it is necessary to interpolate between the equipment and the network itself, a device, sized according to the load, which ensures disconnection and whose contacts have an opening distance allowing complete disconnection under the conditions of voltage category III. Proper ground connection is required and the ground cable shall not be interrupted in any way case.

When several devices are present in the same room, it is mandatory to provide a equipotential connection using the appropriate clamp marked by the symbol located in the lower back of the device. This clamp allows you to connect a ground cable according to current legal requirements. On the equipment there is a sticker indicating how to connect to the terminal block according to the type of voltage available.

3.1 HOW TO MAKE THE CONNECTION

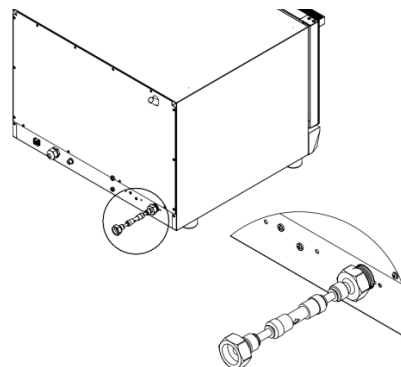


- Open the back of the equipment and locate the terminal block.
- Loosen the grommet and insert the power cord through it. The label on the side always indicates the type of cable to be used and its section, they depend on the voltage and the absorption of the equipment (e.g. Cable: 5x10 mm² H07RNF).
- Connect the wires of the cable following the diagram on the external adhesive label: make ONLY the indicated connections without changing them. The yellow/green ground conductor shall be at least 3 cm longer than the other conductors.
- PE (yellow/green): ground protection conductor
- N (blue): neutral conductor
- L1/2/3 (brown/grey/black): phase conductors
- A wrong connection could cause overheating of the terminal block leading to melting and risk of electric shock.
- Check the absence of electrical dispersion between phases and earth. Verify the electrical continuity between the external carcass and the ground wire of the network. It is advisable to use a multimeter to carry out these operations.
- Close the side with screws and lock the cable by screwing in the grommet nut.

3.2 REPLACEMENT OF THE POWER CORD

This operation must be carried out only by a qualified and authorized technician. The cable can only be replaced with one of similar features: the technical data plate always indicates the type of cable to be used and its section. The grounding cable must always be yellow green.

WATER CONNECTION



4.1 INCOMING WATER

The equipment is provided with a main water inlet for humidification with a 3/4" connection. For connection use only the supplied material, do not use or reuse other pipes. Before connecting the hose to the appliance, drain water to remove any impurities in the water pipe. Provide a gate valve for closing the water supply when needed. To properly perform the water connection, always comply with the regulations in force.

4.1.1 FEATURES INCOMING WATER

The inlet water shall have the following characteristics:

- Maximum temperature of 30 °C (86 °F);
- Maximum hardness of 5 °F (French grades) to avoid build-up limestone inside the cooking chamber;
- Be potable;
- Pressure values between 150 kPa (1.5 bar) and 200 kPa (2 bars).

Pressure below 150 kPa (1.5 bar): The equipment may not function properly.
Pressure greater than 200 kPa (2 bar): Install a reducer pressure set at 200 kPa (2 bar).

The hardness of the water indicates the content of magnesium ions, calcium and heavy metals present in the water. It is measured using commercially available kits. The hardness is expressed in French degrees (somebody f) or German (someone dh) (1 person dh person German degrees = 1.8 person French degrees - 1 person f = 10 mg of calcium carbonate (person 3) per litre of water)

CLASSIFICATION WATER

The inlet water shall have the following characteristics:

- Very sweet up to 7 flat f
- Sweets from 7 to 14
- Averagely hard from 14 to 22
- Fairly hard from 22' f to 32' f
- Hards from 32 to 54
- Very hard over 54

In the case of excessively hard water (> 5 someone F) use demineralizers (available from the Manufacturer/Dealer); an excessive hardness of the water could cause limescale to accumulate inside the cooking chamber and damage the internal pipes, heating elements, fans, solenoid valves.

DISCHARGE OF FUMES

During cooking, hot fumes and odours are produced and evacuated from the flue gas chimney located at the top of the appliance. The latter must be placed under an extractor hood of suitable capacity and size to the type of equipment. The manufacturer recommends the installation of their hoods;

for their assembly refer to the instructions contained in the packaging of the hoods themselves. The hood must remain lit throughout the operation of the appliance.

Make sure that there are no objects and/or materials on top of the exhaust that could obstruct the flow of the fumes or be damaged by the temperature or the fumes themselves.

Do not leave flammable materials near the exhaust pipe.

SAFETY RULES FOR THE USER

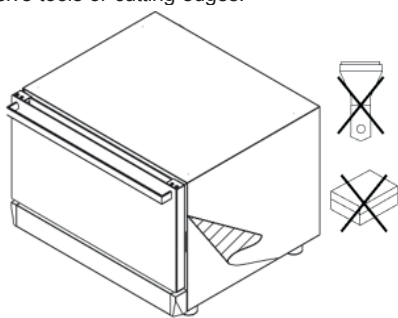
6.1 WARNINGS FOR THE FIRST IGNITION

The use of its equipment is simple and intuitive. In the following pages we will guide you step by step in the knowledge of the equipment: this will give you the certainty of getting results that always meet your expectations and will ensure optimal performance and long life of your equipment.

- At the first use of the equipment, thoroughly clean the interior of the room by carrying out a wash.
- Before use, make sure that there are no non-compliant objects (instruction booklets, plastic bags or anything else) inside the equipment chamber.
- Make sure that the exhaust fumes are free from obstructions and there are no flammable materials in its vicinity.

6.1.1 FILM REMOVAL

Remove all protective film from the equipment, avoiding the use of abrasive/aggressive substances or metal objects (e.g. scrapers). If adhesive residue remains, wipe with a soft cloth soaked in oily detergent, suitable for non-aggressive or abrasive stainless steel surfaces. Avoid using scrapers, abrasive tools or cutting edges.

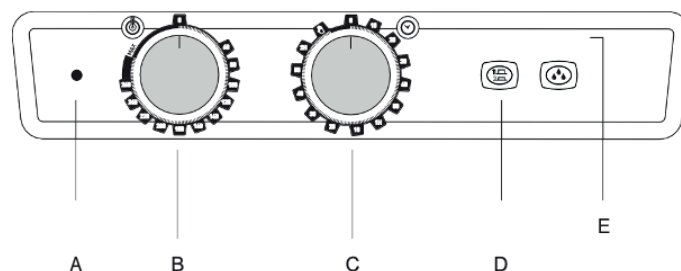


6.2 WARNINGS FOR THE COOKING

- Be careful to open the door when the oven is hot.
- Avoid salting food in the cooking chamber. If not avoidable, clean the equipment as soon as possible.
- Avoid superimposing the food or overloading the trays (maximum 10 kg per pan).
- Distribute the pans evenly over the entire height of the cooking chamber, respecting the maximum number indicated for each appliance. Always follow the loading instructions of the equipment in your possession.
- In the case of cooking with grills of particularly fatty foods (for example, roasts or poultry), insert a baking tray with high edges on the bottom of the cooking chamber for the collection of fats from foods.

- For best results, avoid opening the door during cooking.
- To handle containers, accessories and other items inside the cooking chamber, always wear protective thermal clothing (PPE) suitable for the use in question (e.g. thermal gloves).
- During cooking and until cooling, the outer and inner parts of the equipment may be very hot (temperature greater than 60 °C/ 140 °F). To avoid the risk of burns, it is advisable not to touch the areas marked with this symbol.
- Be careful when extracting trays from the appliance chamber, especially if they contain liquids.
- Do not use highly flammable food or liquids during cooking (e.g. alcohol).
- Make sure that the tray holder structures inside the cooking chamber are well locked to the walls otherwise the trays containing hot food or liquids may fall out causing burns.
- Always keep the cooking chamber clean, carrying out a daily cleaning: fats or food residues if not removed from its interior could catch fire!
- Use the equipment with an ambient temperature between +5 and +45 °C (+41 °F and +113 °F).

MECHANICAL CONTROL PANEL



- A. THERMOSTAT WARNING LAMP
- B. TEMPERATURE REGULATION
- C. TIME REGULATION
- D. FAN SPEED REGULATION
- E. STEAM/HUMIDITY REGULATION

- TIME REGULATION

When the manual option is selected, the oven is always on for an infinite time until the operator intervenes. When a certain value is selected, the oven remains on for that amount of time (maximum 120 minutes).

- TEMPERATURE REGULATION

This knob allows you to select the desired cooking temperature.

- THERMOSTAT WARNING LAMP

When the oven heating elements light up, they are switched on because the internal temperature of the cooking chamber is lower than the value set by the thermostat knob. When the indicator lamp goes out, it means that the heating is off and the cooking chamber has reached the set temperature.

- STEAM/HUMIDITY LAMP

This knob allows you to activate the humidification function for how long it remains pressed.



ATTENTION!

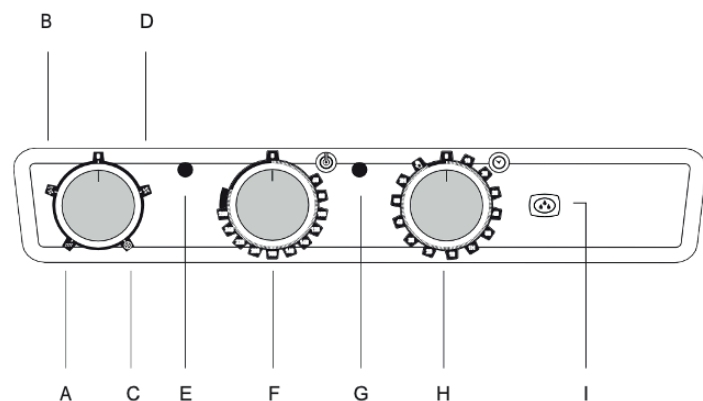
For the humidification function to work optimally, it is necessary that the temperature is set to at least 80-100 °F. In addition, for a good cooking it is necessary to preheat the oven to the desired temperature before activating the steam injection.

- FAN SPEED REGULATION

The oven has two different fan/motor speeds. Press the button and insert the desired one:

1. It means that the motor is at full speed and is used in most cooking.
2. It means that the motor is at minimum speed and is mainly used for delicate dishes such as pastry.

MULTIFUNCTIONAL CONTROL PANEL



- A. GRILL
- B. GRILL+FAN
- C. CONVECTION
- D. DEFROST
- E. THERMOSTAT
- F. TEMPERATURE REGULATION
- G. THERMOSTAT
- H. ADJUSTMENT TIME
- I. STEAM/HUMIDITY CONTROL SYSTEM

- TIME REGULATION

When the manual option is selected, the oven is always on for an infinite time until the operator intervenes. When a certain value is selected, the oven remains on for that amount of time (maximum 120 minutes).

- TEMPERATURE REGULATION

This knob allows you to select the desired cooking temperature.

- THERMOSTAT WARNING LAMP

When the oven heating elements light up, they are switched on because the internal temperature of the cooking chamber is lower than the value set by the thermostat knob. When the indicator lamp goes out, it means that the heating is off and the cooking chamber has reached the set temperature.

- STEAM/HUMIDITY LAMP

This knob allows you to activate the humidification function for how long it remains pressed.

- COOKING SELECTOR KNOB

It has 5 locations: Off, Defrost, Convection, Grill, Grill + Fan.

1. When set to OFF, the oven shall be switched off for every aspect.
2. When set to Defrost, the lights and fans work. The system Oven heater is always off
3. When set to Convection, the lights, fans work. The furnace heating system is working and is controlled by the thermostat knob. Only the circular resistance around the fans while the grill resistor is always off.
4. When the Grill is set, the oven heating system is working and is controlled by the thermostat knob. Only the grill while the circular resistance is always switched off

5. When the Grill + fan is running the oven heating system is operating and is controlled by the thermostat knob. It works only the grill + fans while the circular resistance is always off.

CLEANING AND MAINTENANCE

8.1 GENERAL WARNINGS FOR CLEANING

- Before carrying out any cleaning operation, it is necessary to disconnect the power supply of the appliance and to wear appropriate personal protective equipment (e.g. gloves, etc...).
- The user shall only carry out routine cleaning operations. For inspection, maintenance and replacement of defective components contact an Authorized Service Center to send a specialized and properly trained technician.
- The Manufacturer does not recognize in the warranty damages resulting from maintenance failure or improper cleaning (e.g. use of unsuitable detergents).
- Before any cleaning, wait until the cooking chamber is cold (temperature not higher than 70 °C).

For cleaning any part of the equipment or accessories DO NOT use:

- Abrasive or powdered detergents;
- Aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, caustic soda, etc...). Attention! Do not use such substances even to clean the sub-structure / the floor under the equipment;
- Abrasive or pointed tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc...);
- Steam or pressure water jets.

8.2 CLEANING OF THE DOOR AND INTERIOR GLASS

To clean the glass inside the door, wait until the oven has completely cooled. The inner crystal can be opened for easy cleaning. Use a soft cloth just moistened of a neutral product, specific for crystals, following the instructions of the manufacturer of the detergent.

8.3 ORDINARY AND MANUAL CLEANING OF THE COOKING

At the end of a working day, it is necessary to clean the equipment, both for hygienic reasons and to avoid malfunctions.

The furnace must never be cleaned with direct or high pressure water jets. Similarly, iron cleaning pads, brushes or common steel scrapers should not be used to clean the appliance.



ATTENTION!

Any grease and food residues in the cooking chamber may catch fire while using the oven, so it is advisable to remove them promptly.

- Wait for the cooking chamber to cool.
- Remove the side grids that hold the baking pans.
- Remove any residues that can be removed manually and put the removable parts in the dishwasher.
- Clean the cooking chamber with warm soapy water.
- Subsequently, all affected surfaces should be thoroughly rinsed, taking care not to leave any residue of detergent.
- To clean the outside of the oven, use a damp cloth and a mild detergent. To properly perform manual cleaning, follow these steps:
 - Turn on the appliance and set the temperature to 176 °C F (80 °C).
 - Leave it on for 10 minutes (with steam function, for preset ovens).
 - Turn off the appliance and let it cool.
 - Remove the side tray holders.

- Spray the detergent all over the inside of the oven and wait 10 minutes.
- Rinse the cooking chamber thoroughly at the end of the cleaning cycle.

It is strictly forbidden to wash the cooking chamber at temperatures above 70 °C (158 °F). Danger of sunburn.

8.4 CLEANING OF EXTERNAL SURFACES

The daily cleaning of the furnace baking chamber coating must be carried out with a non-abrasive detergent to ensure its proper functioning.

Use plastic bristles or a sponge soaked in vinegar and hot water in case of dry residues.

Use only a damp cloth with hot water or products suitable for cleaning stainless steel. Do not use acid or ammonia products.

PERIODIC ACTIVITIES TO BE BORNE BY THE USER

The table below shows general maintenance that can be performed periodically by the user. Failure to comply with these procedures may result in malfunction or failure of the appliance.

FREQUENCY OF OPERATIONS

DESCRIPTION	Daily	Weekly	Monthly	Annual
General visual inspection	X			
Cleaning of the cooking chamber	X			
Cleaning of water inlet filter		X		
Check of softener operation			X	
Cleaning of the electrical components				X
Check of the electrical clamps				X
General performance check		X		
Cooling filter cleaning			X	

PERIOD OF INACTIVITY

During periods of inactivity, disconnect the electricity and water supply. Protect the outer steel parts of the equipment by passing them with a soft cloth just soaked in petroleum jelly oil. Leave the door ajar to ensure proper air exchange.

When reset, before use:

- Carry out a thorough cleaning of the equipment and accessories;
- Reconnect the equipment to the power supply, water;
- Check the equipment before re-use;

In order to ensure that the appliance is in perfect condition for use and safety, it is recommended that it is maintained and checked at least once a year by an authorised service centre

DISPOSAL AT END OF LIFE

To avoid any unauthorized use and the risks associated with it before disposing of the equipment:

- Make sure that it is no longer possible to use it: for this purpose, the power cord must be cut or removed (when the equipment is disconnected from the mains).

- Make sure that no child is accidentally trapped inside the cooking chamber for play, to this end block the opening of the door (for example with adhesive tape or fasteners).

14.1 EQUIPMENT DISPOSAL

Pursuant to art. 13 of Legislative Decree no. 49 of 2014 "Implementation of the WEEE Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment" The bar-barred box mark specifies that the product was placed on the market after 13 August 2005 and that at the end of its useful life it should not be treated as other waste but should be disposed of separately. All equipment is made of recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminum, galvanized sheet, copper, etc.) in a percentage greater than 90% by weight.

It is necessary to pay attention to the management of this product at the end of its life by reducing the negative impacts on the environment and improving the effectiveness of the use of resources, applying the principles of "polluter pays", prevention, preparation for reuse, recycling and recovery. Please note that improper or improper disposal of the product involves the application of the penalties provided for by current legislation.

14.2 INFORMATION ON DISPOSAL (UNION EUROPEAN)

The EU Directive on WEEE equipment has been transposed differently from each country, so if you want to dispose of this equipment we suggest that you contact the local authorities or the Reseller to ask for the correct method of disposal.



SICHERHEITSHINWEISE

Die Nichteinhaltung der Bestimmungen des folgenden Leitfadens kann zu Personenschäden und Verletzungen führen, die zum Verlust der Garantie führen und den Hersteller von jeder Verantwortung entbinden. Vor dem Einbau, dem Betrieb und der Wartung der Geräte ist diese Aufzeichnung sorgfältig zu lesen und für spätere Konsultationen der verschiedenen Betreiber sorgfältig aufzubewahren. Wurde nicht der gesamte Inhalt dieses Hefts verstanden, ist mit dem Hersteller Kontakt aufzunehmen. Bei Verlust oder Beschädigung der Unterlagen ist der Ersatzantrag beim Hersteller einzureichen.



Gefahr! Unmittelbare Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder Tod führen könnte.



Lesen Sie die Bedienungsanleitung.



Erdungssymbol.



Gleichwertiges Symbol.

- Vor Gebrauch und Wartung der Geräte lesen Sie dieses Heft sorgfältig durch und halten Sie es sorgfältig für jede weitere zukünftige Beratung durch die verschiedenen Betreiber. Wenn einige Teile nicht verständlich sind, wenden Sie sich bitte an den Builder.
- Im Falle der Übertragung der Ausrüstung, lassen Sie den neuen Benutzer dieses Booklet haben.
- Verwendung, Reinigung und Wartung, die nicht in dieser Broschüre angegeben sind, gelten als unsachgemäß und können Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen, die Garantie nichtig machen und den Bauherrn von jeglicher Haftung befreien.
- Reinigung und Wartung, die für den Benutzer vorgesehen sind, dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nur für das Kochen von Lebensmitteln in professionellen Küchen durch qualifiziertes Personal verwendet werden: jede andere Verwendung entspricht nicht dem vorgesehenen Verwendungszweck und damit gefährlich.
- Es wird empfohlen, die Ausrüstung während des gesamten Betriebs zu überwachen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Kapazität oder ohne Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie überwacht werden oder nach Anweisungen über die sichere Verwendung des Geräts und das Verständnis der damit verbundenen Gefahren. Kinder sollten nicht mit der Klammer spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer und dürfen nicht von Kindern ohne Überwachung durchgeführt werden.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder Sie funktionelle oder strukturelle Anomalien bemerken, trennen Sie es von der Stromversorgung und Wasserversorgung und kontaktieren Sie ein Service Center, das vom Bauherrn autorisiert wurde, ohne zu versuchen, es selbst zu reparieren. Für eine mögliche Reparaturanfrage die Verwendung von Original- Ersatzteilen. Die Nichterfüllung dieser Anforderung macht die Garantie für ungültig.

- Es wird empfohlen, sicherzustellen, dass sich das Gerät unter einwandfreien Einsatz- und Sicherheitsbedingungen befindet, dass es mindestens einmal jährlich von einem zugelassenen Servicezentrum gewartet und kontrolliert wird.
- Blockieren Sie keine Lufteinlassung auf dem Gerät. Der Benutzer darf nur Routinereinigungen durchführen. Für die Inspektion, die außerordentliche Wartung und den Austausch defekter Komponenten wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum, um einen spezialisierten und angemessen geschulten Techniker zu schicken.
- Vor der Reinigung ist es notwendig, die Stromversorgung des Geräts abzuschalten und geeignete persönliche Schutzausrüstungen (z. B. Handschuhe usw.) zu tragen.
- Wenn das Gerät mit Rädern ausgestattet ist oder über einem Möbelstück mit Rädern positioniert ist, muss seine Bewegungsfreiheit durch Anti- Bewegungsvorrichtungen (z. B. Ketten) begrenzt werden, so dass es während der Bewegung die elektrischen Kabel, Wasser- und Abflussrohre in keiner Weise beschädigen kann.

ANLEITUNG ZUM INSTALLATEUR

- Alle Installations- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das vom Bauherrn gemäß den im Nutzungsland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften über Anlagen und Sicherheit am Arbeitsplatz ermächtigt wird.
- Überprüfen Sie vor der Installation der Anlage die Übereinstimmung der Anlagen mit den geltenden Vorschriften des Nutzungslandes und mit den Angaben auf dem technischen Datenschild.
- Die Ausrüstung muss vor der Installation oder Wartung von der Stromversorgung getrennt werden.
- Eingriffe, Manipulationen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich autorisiert sind und die nicht den Bestimmungen dieses Handbuchs entsprechen, werden die Garantie einstellen. Installation oder Wartung, die nicht in dieser Broschüre angegeben sind, können dem Installateur und dem Benutzer zu Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen und Schäden an den Anlagen der Installationsanlage verursachen.
- Der Austausch des Netzkabels darf nur durch einen qualifizierten und autorisierten Techniker erfolgen. Das Kabel darf nur durch ein ähnliches Merkmal ersetzt werden: die technische Datentafel gibt immer die Art des zu verwendenden Kabels und dessen Abschnitt an. Das Erdungskabel muss immer grün gelb sein

2.2 AUSRÜSTUNGSTRANSPORT

Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, bringen Sie das Gerät mit einem Gabelstapler in den Installationsraum. Bei Radöfen legen Sie die Gabeln von der Vorderseite ein und achten Sie darauf, die Fahrspuren des Wagens und des Auspuffrohrs am Boden des Ofens nicht zu beschädigen.



ACHTUNG!

Das Gerät sollte niemals umgedreht weder geschleppt werden!

Während der Beförderung ist die Durchreise oder den Aufenthalt nicht erlaubte Personen in der Nähe des Arbeitsbereichs verboten. Verpackungsmaterial, das potenziell gefährlich ist, muss außerhalb der Reichweite von Kindern oder Tieren aufbewahrt und entsprechend den örtlichen Anforderungen ordnungsgemäß entsorgt werden.

2.3 POSITIONIERUNG

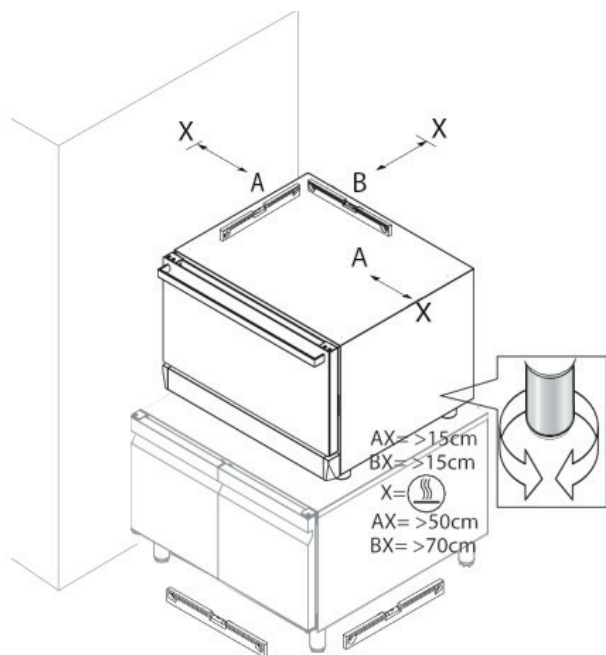
Berücksichtigen Sie bei der Auswahl des Positionierungsraums, dass die Ausrüstung für eine außergewöhnliche Wartung leicht bewegt werden muss: achten Sie darauf, dass spätere Mauerarbeiten (z. B. Bau von Wänden, Austausch von Türen durch schmalere, Renovierungen usw.) die Bewegung nicht behindern.

Der Positionierungsraum muss:

- Gut belüftet sein und nicht atmosphärischen Agenzien ausgesetzt sein;
- Eine Temperatur zwischen + 5 °C und + 45 °C (+ 41 °F und + 113 °F) und Luftfeuchtigkeit unter 70 % aufweisen;
- Glatt, perfekt ebenen Boden haben, der die Ausrüstung bei voller Last unterstützt;
- Einhaltung bestehender Vorschriften in Bezug auf Sicherheit am Arbeitsplatz und Anlagen;
- Der Lebensmittelzubereitung gewidmet sein;

Die Ausrüstung muss wie folgt eingebaut sein:

- Unter einer Dunstabzugshaube mit ausreichender Leistung (bitte lesen Sie sorgfältig den Abschnitt, der dem Abgas gewidmet ist);
- Zugang zu Verbindungen haben;
- Weg von brennbaren und/oder potenziell explosiven Stoffen;
- Unter Berücksichtigung, dass Sie die Tür der Ausrüstung vollständig öffnen können.



ES WIRD NICHT EMPFOHLEN, IN DER NÄHE ANDERER GERÄTE ZU POSITIONIEREN, DIE HOHE TEMPERATUREN ERREICHEN.

Falls es notwendig ist, einen Raum von mindestens 50 cm seitlich und 70 cm hinter ihnen zu bieten oder eine Isolierwand zu interponieren.

AUS SICHERHEITSGRÜNDEN DIE HÖCHSTE BACKSCHALE NICHT IN EINER HÖHE VON MEHR ALS 160 CM PLATZIEREN.

Wenn dies der Fall ist, wenden Sie den Aufkleber „Gefahrverbrennt“ an, der in der angegebenen Höhe auf das Gerät geliefert wird.

DAS GERÄT NICHT IN DER NÄHE VON BRENNBAREN MATERIALIEN ODER BEHÄLTERN (Z. B. MÖBELN, GASFLASCHEN USW.) FÜR

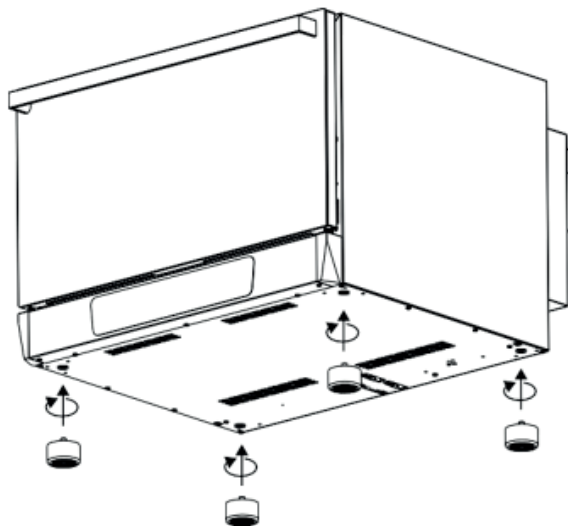
BRANDGEFAHR ANBRINGEN. DECKEN SIE ALLE WÄNDE MIT NICHT BRENNBAREM THERMISCHEM MATERIAL AB.

Die Ausrüstung ist nicht für die Einbau geeignet.

EINE DIREKTE BODENUNTERSTÜTZUNG DER AUSTRÜSTUNG IST NICHT GESTATTET.

SIE SIND BEIM HERSTELLER UND/ODER WIEDERVERKÄUFER DER UNTER IHM ZU PLATZIERENDEN.

Stützen erhältlich, um die gewünschte Höhe vom Boden zu erhalten. Installieren Sie kein Gerät ohne Füße.



Das Gerät kann wie folgt positioniert werden:

- Über einem Tisch oder Schrank aus nicht entzündbarem Material;
- Über eines kompatiblen Gerät: Gärkammer, Schnellkühler...
- Über einen kompatiblen Ofen oder einen kompatiblen Strahler;
- Über einer Builder-Struktur (Stand).

2.3.1 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEM TISCH/SCHRANK

Befindet sich die Ausrüstung über einem Arbeitstisch oder einem neutralen Schrank, so muss dieser perfekt auf der Oberfläche und stabil sein; das Gerät bei voller Gewicht tragen, und die Tragfläche muss feuerhemmend und gegen hohe Temperaturen beständig sein. Bei Bedarf auf den Füßen der Ausrüstung handeln, um die Nivellierung einzustellen.

2.3.2 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEM GERÄT

Wenn die Ausrüstung auf einem Steiger derselben Serie positioniert ist, reicht es aus, es auf sie zu legen, um sicherzustellen, dass die Füße stabil sind und in die Stifte der unteren Struktur passen.

2.3.3 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEN OFEN ODER TEMPERATURSTRAHLER

Wenn die Ausrüstung über Öfen oder Blasen derselben Serie positioniert ist, ist es obligatorisch, das überlappende Kit, das vom Bauherr angefordert werden soll, zu montieren, dann die Basis der Ofenfüße in die Stifte der unteren Ausrüstung einzufügen. Für die Einbauanleitung des Überlappungsbausatzes ist auf das in der Verpackung enthaltene Blatt zu verweisen.

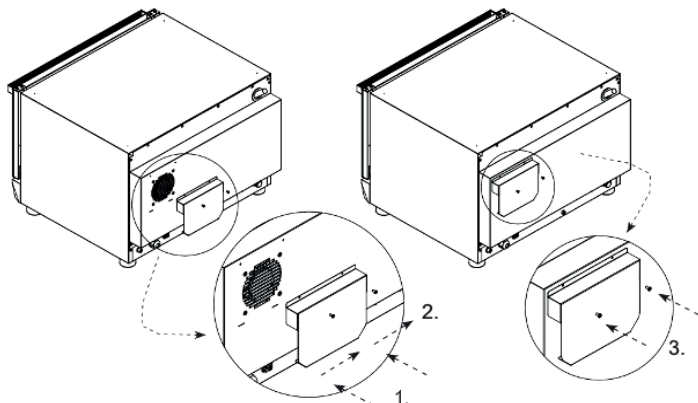
2.3.4 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEN STAND

Wenn die Ausrüstung über einem Ständer positioniert ist, legen Sie den Fußfuß in die Stifte der unteren Struktur.

Es ist immer möglich, Ihre eigene Zusammensetzung zu vervollständigen, Zubehör und ergänzende Ausrüstung hinzuzufügen oder zu ersetzen,

auf diese Weise ist es möglich, jeden Bedarf an Kochen oder Raum zu befriedigen. Besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

2.3.5 LÜFTERABDECKUNG (FALLS VORHANDEN)



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



ACHTUNG!

Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieses Handbuchs sorgfältig durch und vergleichen Sie die Daten des Systems immer mit denen auf dem technischen Datenschild.

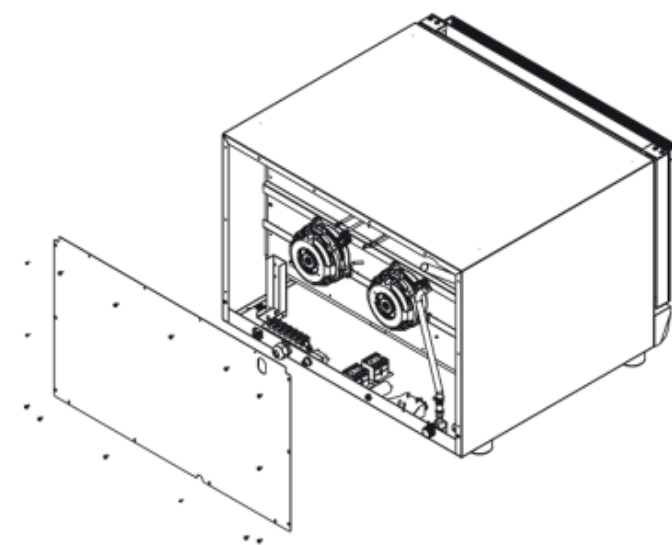
Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss den geltenden Vorschriften des Landes der Installation der Ausrüstung entsprechen und von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Regeln kann zu Schäden und Verletzungen führen, die Garantie verliert und den Hersteller von jeglicher Haftung befreit.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf der Wert der Versorgungsspannung um $\pm 10\%$ des auf dem technischen Datenblatt angegebenen Wertes nicht abweichen.

Die illustrierte Verbindung und die Farben der Kabel sind indikativ, beziehen sich NUR auf das Diagramm auf dem Gerät gezeigt. Für den direkten Anschluss an das Netz es ist notwendig, ein Lastgerät zwischen dem Gerät und dem Netz selbst zu platzieren, um seine Trennung und deren Kontakte einen Öffnungsabstand zu gewährleisten, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungsklasse III ermöglicht. Eine korrekte Bodenverbindung ist obligatorisch und das Bodenkabel darf unter keinen Umständen unterbrochen werden.

Wenn mehrere Leuchten im selben Raum vorhanden sind, ist eine gleichwertige Verbindung mit der entsprechenden Klemme, die durch das Symbol in der unteren Rückseite des Geräts gekennzeichnet ist, obligatorisch. Diese Klemme ermöglicht den Anschluss eines Bodenkabels nach aktuellen gesetzlichen Anforderungen. Auf dem Gerät befindet sich einen Aufkleber, der angibt, wie man an den Klemmenblock entsprechend der verfügbaren Spannungsart anschließt.

3.1 WIE DIE VERBINDUNG HERZUSTELLEN

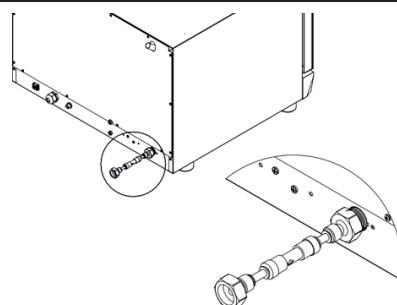


- Öffnen Sie die Rückseite der Ausrüstung und suchen Sie den Terminalblock.
- Lösen Sie den Kabeleintrag und legen Sie das Stromkabel durch ihn ein. Das seitlich angebrachte Etikett zeigt immer die Art des zu verwendenden Kabels an und ihr Abschnitt hängt von der Spannung und Absorption der Ausrüstung ab (z. Kabel: 5x10 mm² H07RNF).
- Schließen Sie die Kabelleiter nach dem Diagramm auf dem externen Klebeetikett an: machen Sie NUR die angegebenen Links, ohne sie zu ändern. Der gelb/grüne Bodenleiter muss mindestens 3 cm länger sein als die anderen Leiter.
- PE (gelb/grün): Bodenschutzleiter
- N (blau): neutraler Leiter
- L1/2/3 (braun/grau/schwarz): Phasenleiter
- Eine falsche Verbindung könnte zu einer Überhitzung des Klemmenblocks führen, was zum Schmelzen und zum Risiko eines elektrischen Schocks führt.
- Prüfen Sie, ob keine elektrische Streuung zwischen Phasen und Erde besteht. Überprüfen Sie die elektrische Kontinuität zwischen dem äußeren Schlachtkörper und dem Erddraht des Stromnetzes. Es wird empfohlen, ein Multimeter zu verwenden, um diese Operationen durchzuführen.
- Schließen Sie die Seite mit den Schrauben und verriegeln Sie das Kabel, indem Sie die Mutter des Kabeleinlasses verschrauben.

3.2 NETZKABELWECHSEL

Dieser Vorgang darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker durchgeführt werden. Das Kabel darf nur durch ein ähnliches Merkmal ersetzt werden: die technische Datentafel gibt immer die Art des zu verwendenden Kabels und dessen Abschnitt an. Das Erdungskabel muss immer grün gelb sein.

WASSERANSCHLUSS



4.1 EINLASSWASSER

Die Ausrüstung SX-641 ist mit einem Hauptwassereinflauf für die Befeuchtung mit einer Verbindung von 3/4„ausgestattet“. Für den Anschluss nur das mitgelieferte Material verwenden, andere Rohre nicht verwenden oder wiederverwenden. Bevor Sie das Rohr mit dem Gerät verbinden, entwässern Sie Wasser, um Verunreinigungen in der Wasserleitung zu beseitigen.

Stellen Sie ein Torventil bereit, um die Wasserversorgung bei Bedarf zu schließen.

Um die richtige Wasserverbindung herzustellen, müssen die geltenden Regeln eingehalten werden.

4.1.1 EIGENSCHAFTEN DES EINLASSWASSERS

Das Einlaufwasser muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- Maximale Temperatur von 30 °C (86 °F);
- Maximale Härte von 5 °f (französische Sorten), um Ansammlungen von Kalkstein in der Kochkammer zu vermeiden;
- Tragbar sein;
- Druckwerte zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar).

Druck kleiner als 150 kPa (1,5 bar): die Ausrüstung könnte falsch arbeiten.

Druck größer als 200 kPa (2 bar): installieren Sie einen Druckminderer, der auf 200 kPa (2 bar) kalibriert ist.

Die Härte des Wassers zeigt den Gehalt an Magnesium, Kalzium und Schwermetallen im Wasser an.

Es wird anhand von Kits gemessen, die leicht auf dem Markt verfügbar sind. Die Härte wird in Französisch (°f) oder Deutsch (dH) Grad (1°dH Deutsch Grad = 1,8 °f Französisch Grad – 1°f = 10 mg Calciumcarbonat (CaCO₃) pro Liter Wasser) ausgedrückt.

- WASSERKLASSIFIZIERUNG

Das Eintrittswasser muss folgende Merkmale aufweisen:

- Sehr süß bis 7 °f
- Süßigkeiten von 7 °f bis 14 °f
- Durchschnittlich hart von 14 °f bis 22 °f
- Diskret hart von 22 °f bis 32 °f
- Hart von 32 °f bis 54 °f
- Sehr hart über 54 °f

Bei übermäßig hartem Wasser (> 5 °F) Demineralisierer (verfügbar beim Hersteller/Reseller); übermäßige Härte des Wassers könnte Kalksteinansammlungen in der Kochkammer verursachen und Innenrohre, Heizelemente, Ventilatoren, Magnetventile beschädigen.

RAUCHENTLADUNG

Beim Kochen werden heiße Dämpfe und Gerüche, die aus dem Rauchabfluss Schornstein evakuiert werden, an der Spitze der Ausrüstung hergestellt. Letzteres muss unter einer Ansaughaube mit Durchfluss und Größe angebracht sein, die der Art der Ausrüstung entspricht. Der Bauherr empfiehlt die Installation seiner eigenen Hauben; zur Montage siehe die

Anweisungen in der Verpackung der Hauben selbst. Die Motorhaube muss während des gesamten Betriebs der Ausrüstung eingeschaltet bleiben. Stellen Sie sicher, dass es keine Gegenstände und/oder Materialien über der Rauchentladung gibt, die den Abfluss der Dämpfe behindern oder durch die Temperatur oder die Dämpfe selbst beschädigt werden könnten.

Lassen Sie nicht brennbare Materialien in der Nähe des Auspuffrohrs.

SICHERHEITSSTANDARDS FÜR DEN ANWENDER

6.1 HINWEISE FÜR DIE ERSTE ZÜNDUNG

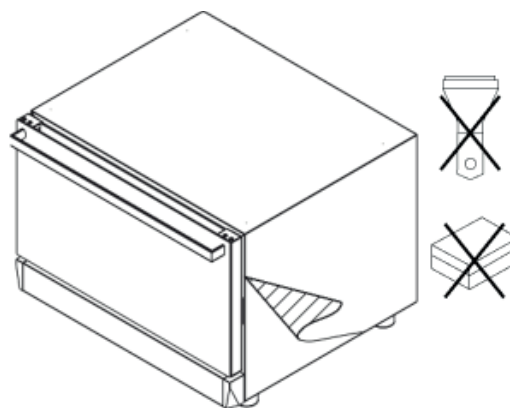
Die Verwendung seiner Geräte ist einfach und intuitiv.

Auf den nächsten Seiten leiten wir das Gerät Schritt für Schritt in Kenntnis des Gerätes und geben Ihnen die Gewissheit, dass Sie stets die Ergebnisse erhalten, die Sie erwarten, und die optimale und lange Leistung Ihrer Geräte garantieren. Beim ersten Gebrauch der Apparatur wird das Innere der Kammer gründlich gewaschen. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass sich in der Gerätekommer keine nichtkonformen Gegenstände befinden (Bedienungsanleitungen, Plastikbeutel usw.).

Es ist darauf zu achten, dass die Abgase frei von Hindernissen sind und in der Nähe keine entflammaren Materialien vorhanden sind.

6.1.1 ENTFERNEN VON DER FOLIE

Entfernen Sie alle Schutzfolie in der Ausrüstung, wobei Scheuer-/ Aggressionsstoffe oder Metallgegenstände (z. B. Schaber) nicht verwendet werden dürfen. Falls Klebstoffrückstände zurückbleiben, mit einem weichen Tuch auf Ölbasis abreiben, geeignet für Edelstahloberflächen, nicht aggressive oder scheuernde Materialien. Verwenden Sie keine Schaber, Scheuer- oder Schneidewerkzeuge.

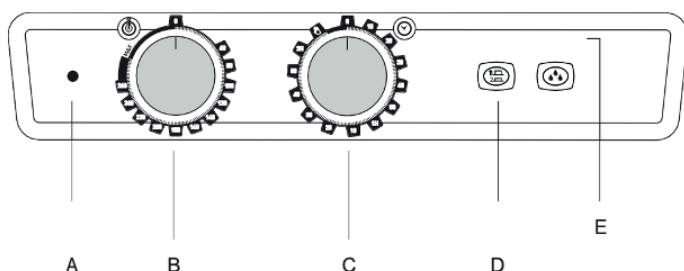


6.2 HINWEISE ZUM KOCHEN

- Vorsicht beim Öffnen der Tür, wenn der Ofen warm ist.
- Vermeiden Sie das Salzen des Grillguts in der Grillkammer. Wenn nicht zu vermeiden, sind die Geräte so schnell wie möglich zu reinigen.
- Überlappen von Lebensmitteln oder Überladen von Blechen vermeiden (max. 10 kg pro Blech).
- Die Backbleche werden gleichmäßig über die gesamte Kammerhöhe verteilt, wobei die für die einzelnen Geräte angegebene Höchstzahl einzuhalten ist. Bitte beachten Sie stets die Ladungsangaben des in Ihrem Besitz befindlichen Geräts.
- Bei Garen mit besonders fetthaltigen Grilladen (z. B. Braten oder Geflügel) ein Backblech mit den oberen Rändern auf dem Boden der Grillkammer für die Sammlung von Fett aus dem Grillgut einsetzen.
- Für optimale Ergebnisse beim Backen die Tür nicht öffnen.
- Zur Handhabung von Behältern, Zubehörteilen und anderen Gegenständen in der Grillkammer sind stets geeignete Wärmeschutzkleidung (PSA) zu tragen (z. B. Wärmehandschuhe).
- Während des Kochens und bis zum Auskühlen können die äusseren und inneren Teile des Geräts sehr heiss sein (Temperatur über 60°C / 140°F). Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen die mit diesem Symbol gekennzeichneten Stellen nicht berührt werden.
- Bei der Entnahme der Bleche aus der Kammer der Apparatur ist größte Vorsicht geboten, insbesondere wenn diese Flüssigkeiten enthalten.

- Nicht zum Kochen verwenden von leicht brennbaren Speisen oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol).
- Stellen Sie sicher, dass die Backbleche in der Brennkammer fest an den Wänden befestigt sind, da andernfalls Backbleche mit heissem Essen oder heisser Flüssigkeit herunterfallen können, was zu Verbrennungen führen kann.
- Die Kochkammer stets sauber halten und täglich reinigen – Fett oder Speisereste können sich entzünden, wenn sie nicht entfernt werden!
- Gerät bei Umgebungstemperatur zwischen +5°C und +45°C (+41°F und +113°F) verwenden.

MECHANISCHES BEDIENFELD



- A. KONTROLLLEUCHTE FÜR THERMOSTATANZEIGE
- B. REGULIEREN DER TEMPERATUR
- C. EINSTELLEN DER ZEIT
- D. EINSTELLUNG LÜFTER
- E. REGULIERUNG VON DAMPF/FEUCHTIGKEIT

- EINSTELLEN DER ZEIT

Wenn manuell aktiviert, muss der Ofen immer für unbegrenzte Zeit eingeschaltet sein, bis das Bedienungspersonal eingreift. Wenn ein bestimmter Wert ausgewählt ist, bleibt der Ofen für diese Zeit (max. 120 Minuten) eingeschaltet.

- REGULIEREN DER TEMPERATUR

Mit diesem Regler können Sie die gewünschte Kochtemperatur einstellen.

- KONTROLLLEUCHTE FÜR THERMOSTATANZEIGE

Wenn die Heizelemente des Ofens beleuchtet werden, müssen sie eingeschaltet sein, da die Innentemperatur der Brennkammer unter dem thermostaten Drehknopf liegt. Wenn die Anzeige ausgeht, bedeutet das, dass die Heizung aus ist und die Kochkammer die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- REGULIERUNG VON DAMPF/FEUCHTIGKEIT

Mit diesem Regler kann die Befeuchtungsfunktion aktiviert werden, solange sie gedrückt ist.



ACHTUNG!

Damit die Befeuchtungsfunktion optimal funktioniert, muss die Temperatur auf mindestens 80-100°C eingestellt sein.

Zudem muss der Ofen vor der Dampfeinspritzung auf die gewünschte Temperatur vorgewärmt werden, damit er gut gart werden kann.

- EINSTELLUNG DER SCHNELLEN BEWEGUNG'

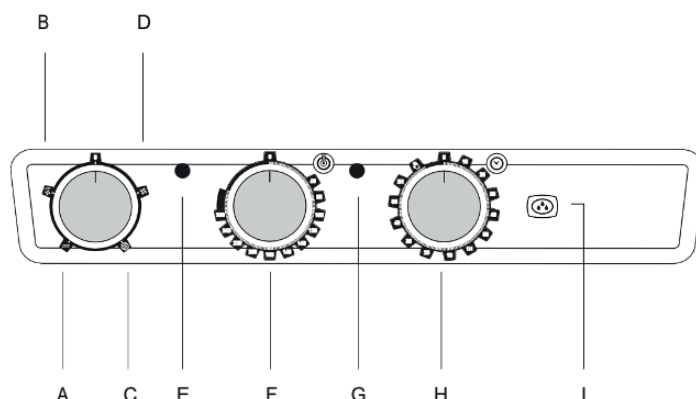
Der Ofen verfügt über zwei unterschiedliche Drehzahlen des Gebläses/Motors. Drücken Sie die Taste und setzen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein:

1. Das bedeutet, der Motor läuft mit voller Höchstgeschwindigkeit und wird in

den meisten Cotture verwendet.

2. Das heisst, der Motor ist mit minimaler Geschwindigkeit und wird vor allem in delikaten Speisen wie der Konditorei eingesetzt.

BEDIENFELD FÜR DIE MULTIFUNKTIONSSTEUERUNG



- A. GRILL
- B. GRILL+LÜFTER
- C. ÜBEREINKOMMEN
- D. DEFROST
- E. KONTROLLLEUCHTE FÜR THERMOSTAT
- F. REGULIERUNG DER TEMPERATUR
- G. KONTROLLLEUCHTE FÜR THERMOSTAT
- H. ANPASSUNG ZEIT
- I. REGULIERUNG VON DAMPF/FEUCHTIGKEIT

- EINSTELLEN DER ZEIT

Wenn manuell aktiviert, muss der Ofen immer für unbegrenzte Zeit eingeschaltet sein, bis das Bedienungspersonal eingreift. Wenn ein bestimmter Wert ausgewählt ist, bleibt der Ofen für diese Zeit (max. 120 Minuten) eingeschaltet.

- REGULIEREN DER TEMPERATUR

Mit diesem Regler können Sie die gewünschte Kochtemperatur einstellen.

- KONTROLLLEUCHTE FÜR THERMOSTATANZEIGE

Wenn die Heizelemente des Ofens beleuchtet werden, müssen sie eingeschaltet sein, da die Innentemperatur der Brennkammer unter dem thermostaten Drehknopf liegt. Wenn die Anzeige ausgeht, bedeutet das, dass die Heizung aus ist und die Kochkammer die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- REGULIERUNG VON DAMPF/FEUCHTIGKEIT

Mit diesem Regler kann die Befeuchtungsfunktion aktiviert werden, solange sie gedrückt ist.

- REGLER FÜR DEN KOCHSCHALTER

Er hat 5 Positionen: Aus, Defrost, Konvektion, Grill, Grill + Lüfter.

1. Ist der Ofen AUSGESCHALTET, ist er für jedes Erscheinungsbild ausgeschaltet.
2. Wenn es auf Defrost eingestellt ist, funktionieren die Lichter und Lüfter. Das System Ofen Heizung ist immer ausgeschaltet
3. Wenn es auf Konvekt eingestellt ist, funktionieren die Lichter, die Lüfter, die Heizsystem des Ofens funktionstüchtig und wird durch Thermostat-Drehknopf Nur der Widerstand um die Lüfter, während der Grill-Widerstand immer ausgeschaltet ist.
4. Wenn der Grill eingestellt ist, funktioniert das Heizsystem des Ofens und wird vom Thermostat-Drehknopf gesteuert Nur der Grill funktioniert Der Rundwiderstand ist immer ausgeschaltet
5. Wenn der Grill + Lüfter in Betrieb ist, ist das Heizsystem des Ofens

funktioniert und wird über den thermostaten Drehknopf gesteuert. Funktioniert Nur der Grill + Lüfter, während der Rundwiderstand immer ausgeschaltet ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

8.1 ALLGEMEINE REINIGUNGSHINWEISE

- Vor der Reinigung ist es notwendig, die Stromversorgung des Geräts abzuschalten und geeignete persönliche Schutzausrüstungen (z. B. Handschuhe usw.) zu tragen.
- Der Benutzer darf nur Routinereinigungen durchführen. Für die Inspektion, die außerordentliche Wartung und den Austausch defekter Komponenten wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum, um einen spezialisierten und angemessen geschulten Techniker zu schicken.
- Der Bauherr erkennt nicht als Garantieschäden infolge mangelnder Wartung oder fehlerhafter Reinigung (z. B. Verwendung ungeeigneter Waschmittel).
- Vor jeder Reinigung warten Sie, bis die Kochkammer kalt ist (Temperatur nicht mehr als 70 °C).

Zur Reinigung eines Teils der Ausrüstung oder des Zubehörs verwenden Sie NICHT:

- Abrasive oder pulverförmige Waschmittel;
- Aggressive oder korrosive Detergenzien (z. B. Salz/Muria oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.). Pass auf! Diese Stoffe auch nicht zur Reinigung der Unterkonstruktion/des Bodens unter der Ausrüstung verwenden;
- Abrasive oder scharfe Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampf- oder Druckwasserdüsen.

8.2 REINIGUNG DER INNENTÜR UND DES GLASES

Um das Glas in der Tür zu reinigen warten, bis der Ofen vollständig ist es ist abgekühlt. Der innere Kristall kann für eine einfache Reinigung geöffnet werden. Verwenden Sie ein weiches Tuch nur mit einem neutralen Produkt befeuchtet, spezifisch für Kristalle, nach den Anweisungen des Waschmittelherstellers.

8.3 GEWÖHNLICHE UND MANUELLE REINIGUNG DER KOCHKAMMER

Am Ende des Arbeitstages ist es notwendig, die Ausrüstung zu reinigen, sowohl aus Gründen hygienisch, um Funktionsstörungen zu vermeiden. Der Ofen sollte nie mit direkten oder Hochdruckwasserstrahlen gereinigt werden.

Ebenso sollten keine Reinigungskissen für die Reinigung des Geräts verwendet werden. hergestellt aus Eisen, Bürsten oder gewöhnlichen Stahlscabern.

ACHTUNG!

Alle Fette und Lebensmittlrückstände im Kochraum können während der Verwendung des Ofens Feuer fangen, so dass es ratsam ist, sie umgehend zu entfernen.

- Warten Sie, bis die Kochkammer abkühlt.
- Entfernen Sie die Seitengitter, die die Backtabletten halten.
- Entfernen Sie alle manuell abnehmbaren Rückstände und legen Sie die abnehmbaren Teile in die Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Kochraum mit warmem Wasser und Seife.
- Danach müssen alle betroffenen Gebiete sorgfältig sein. Spülen Sie aus, achten Sie darauf, keine Reinigungsmittelrückstände zu hinterlassen.
- Um die Außenseite des Ofens zu reinigen, verwenden Sie ein feuchtes Tuch und ein mildes Waschmittel.

Um die manuelle Reinigung korrekt durchzuführen, folgen Sie den folgenden Schritten:

- Das Gerät einschalten und die Temperatur auf 176 °F (80 °C) einstellen.
 - Lassen Sie es für 10 Minuten ein (mit Dampffunktion, für voreingestellte Öfen).
 - Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
 - Entfernen Sie die Stützen der Seitenschalen.
 - Sprühen Sie das Waschmittel auf die gesamte Innenfläche des Ofens und warten Sie 10 Minuten.
 - Die Kochkammer am Ende des Reinigungszyklus gründlich abspülen.
- Es ist strengstens verboten, die Kochkammer bei Temperaturen über 70 °C zu waschen. Gefahr von Sonnenbrand.

8.4 REINIGUNG VON AUSSENFLÄCHEN

Die tägliche Reinigung der Beschichtung der Backkammer des Ofens muss durchgeführt werden mit einem nicht abrasiven Waschmittel, um sein ordnungsgemäßes Funktionieren zu gewährleisten. Verwenden Sie bei trockenen Rückständen Plastikborsten oder einen Schwamm, der in Essig und heißem Wasser getränkt ist. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch mit heißem Wasser oder Produkten, die zur Reinigung des Edelstahls geeignet sind. Verwenden Sie keine Säure- oder Ammoniakprodukte.

VOM NUTZER DURCHFÜHRENDE REGELMÄSSIGE TÄTIGKEITEN

Die folgende Tabelle zeigt allgemeine Wartungsarbeiten, die vom Benutzer regelmäßig durchgeführt werden können. Die Nichteinhaltung dieser Verfahren kann zu Fehlfunktionen oder Bruchstellen des Geräts führen.

HÄUFIGKEIT DER OPERATIONEN

BESCHREIBUNG	Täglich	Wöchent- lich	Monat- lich	Jährlich
Allgemeine Sichtprüfung	X			
Reinigung des Kochraums	X			
Reinigungsfiltereinlasswasser		X		
Verifizierung des Weichmacherbetriebs			X	
Reinigung elektrischer Komponenten				X
Verifizierung elektrischer Klemmen				X
Allgemeine Funktionsprüfung		X		
Reinigung Filter Kühlung			X	

DAUER DER NICHTERWERBSTÄTIGKEIT

In Zeiten der Inaktivität trennen Sie Strom und Wasserversorgung. Schützen Sie die Stahlaußenteile der Ausrüstung, indem Sie sie mit einem weichen Tuch passieren, das gerade mit Vaselineöl getränkt ist. Lassen Sie die Tür so verriegelt, dass ein korrekter Luftaustausch gewährleistet ist.

Bei Restaurierung, vor Gebrauch:

- Sorgfältig reinigen Sie die Ausrüstung und Zubehör;
- Wiederanschießen der Ausrüstung an die Stromversorgung, Wasser;
- Überprüfen Sie die Ausrüstung vor der Wiederverwendung;

Es wird empfohlen, sicherzustellen, dass sich das Gerät unter einwandfreien Einsatz- und Sicherheitsbedingungen befindet, dass es mindestens einmal jährlich von einem zugelassenen Servicezentrum gewartet und kontrolliert wird.

ENTSORGUNG AM ENDE DES LEBENS

Zur Vermeidung einer unbefugten Verwendung und der damit verbundenen Risiken vor der Entsorgung die Ausrüstung muss:

- Stellen Sie sicher, dass es nicht mehr möglich ist, es zu verwenden: zu diesem Zweck muss das Netzkabel geschnitten oder entfernt werden (mit Geräten, die vom Netz getrennt sind).
- Stellen Sie sicher, dass kein Kind versehentlich im Spielraum gefangen werden kann, wodurch die Türöffnung (z. B. mit Klebeband oder Befestigungselementen) blockiert wird.

14.1 AUSTRÜSTUNGS-ENTSORGUNG

Gemäß Art. 13 des Decreto legislativo Nr. 49 von 2014 „Umsetzung der Elektro- und Elektronik-Altgeräte-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“ Die Marke des mit einer Stange gekreuzten Kastens besagt, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Abfällen gleichzusetzen ist, sondern getrennt entsorgt werden muss. Alle Geräte sind aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.) in mehr als 90 Gewichtsprozent hergestellt. Dabei sollte dem Umgang mit diesem Produkt am Ende der Lebensdauer Aufmerksamkeit geschenkt werden, indem negative Umweltauswirkungen verringert und die Ressourceneffizienz verbessert werden, die Grundsätze der Verursacherprinzipien, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recycling und die Verwertung angewandt werden. Bitte beachten Sie, dass missbräuchliche oder falsche Entsorgung des Produkts die Anwendung der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Sanktionen mit sich bringt.

14.2 INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG (EUROPÄISCHE UNION)

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte wurde von den einzelnen Ländern anders umgesetzt. Wenn Sie also diese Geräte entsorgen möchten, empfehlen wir Ihnen, sich an die lokalen Behörden oder Händler zu wenden, um die richtige Entsorgungsmethode zu beantragen.



AVERTISSEMENTS DE SECURITE

Le non-respect de ce qui est indiqué dans le guide ci-dessous peut entraîner des dommages et des blessures même mortelles, rend caduque la garantie et libère le Constructeur de toute responsabilité. Avant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'équipement, lire attentivement le présent livret et le conserver avec soin pour toute consultation ultérieure des différents opérateurs. Si vous n'avez pas compris tout le contenu de ce livret, contactez le Constructeur. En cas de perte ou de détérioration de la documentation, demander au Constructeur d'envoyer la documentation de remplacement.



Danger! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse pouvant causer des blessures ou la mort.



Lire le manuel d'instructions.



Symbole de mise à la terre.



Symbole équivalent.

- Avant l'utilisation et l'entretien de l'équipement, lisez attentivement ce livret et le conservez soigneusement pour toute consultation ultérieure des différents opérateurs. Si certaines pièces ne sont pas compréhensibles, veuillez contacter le constructeur.
- En cas de transfert de l'équipement, demandez au nouvel utilisateur d'avoir ce livret.
- Utilisation, nettoyage et entretien autres que ceux indiqués dans ce livret sont considérés comme inappropriés et peuvent causer des dommages, des blessures ou des accidents mortels, rendre la garantie nulle et décharger le constructeur de toute responsabilité.
- Le nettoyage et l'entretien destinés à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson des aliments dans les cuisines professionnelles par du personnel qualifié: toute autre utilisation n'est pas conforme à l'usage prévu et donc dangereuse.
- Il est recommandé de surveiller l'équipement tout au long de son fonctionnement.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou sans expérience ni connaissance, à condition qu'ils soient supervisés ou après instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et la compréhension des dangers qui y sont inhérents. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appui. Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur et ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si l'équipement ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, déconnectez-le de l'alimentation en énergie et en eau et contactez un centre de service autorisé par le constructeur sans tenter de le réparer vous-même. Pour une éventuelle demande de réparation l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect de cette exigence rend la garantie nulle.
- Il est recommandé, pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, qu'il soit soumis à l'entretien

et au contrôle d'un centre de service agréé au moins une fois par an.

- Ne bloquez aucune prise d'air sur l'équipement. L'utilisateur ne doit effectuer que des opérations de nettoyage de routine. Pour l'inspection, l'entretien extraordinaire et le remplacement des composants défectueux, veuillez communiquer avec un centre de service agréé pour envoyer un technicien spécialisé et dûment formé.
- Avant d'effectuer tout nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'alimentation de l'appareil et de porter un équipement de protection individuelle approprié (p. ex. gants, etc.).
- Si l'appareil est équipé de roues ou est placé au-dessus d'un meuble à roues, sa liberté de mouvement doit être limitée au moyen de dispositifs anti-mouvement (par exemple des chaînes) de manière à ce qu'il ne puisse en aucun cas endommager les câbles électriques, les conduites d'eau et les tuyaux de vidange.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

- Toutes les opérations d'installation et de maintenance extraordinaire ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié autorisé par le constructeur, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et dans le respect de la réglementation relative aux installations et à la sécurité au travail.
- Avant d'installer l'équipement, vérifier la conformité des installations avec la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et avec les informations figurant sur la plaque signalétique technique.
- L'équipement doit être déconnecté de l'alimentation avant l'installation ou la maintenance.
- Les interventions, falsifications ou modifications qui ne sont pas expressément autorisées et qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent manuel interrompent la garantie. L'installation ou la maintenance autres que celles indiquées dans la présente brochure peut causer des blessures ou des accidents mortels à l'installateur et à l'utilisateur et causer des dommages aux installations du site d'installation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation n'est effectué que par un technicien qualifié et agréé. Le câble ne peut être remplacé que par une caractéristique similaire: la plaque signalétique technique indique toujours le type de câble à utiliser et sa section. Le câble de mise à la terre doit toujours être jaune vert.

2.2 TRANSPORT DU FOUR

En portant les équipements de protection individuelle, amener le four dans le site d'installation à l'aide d'un chariot élévateur.

Dans le cas des fours sur chariot, insérer les fourches sur la face avant en veillant à ne pas endommager les glissières du chariot et le tuyau de vidange situé sur la partie inférieure du four.



ATTENTION!

Le four ne doit jamais être traîné ou renversé !

Pendant la manutention, il est interdit aux personnes non autorisées de passer ou de stationner à proximité de la zone de travail.

Les matériaux d'emballage, potentiellement dangereux, doivent être tenus hors de la portée des enfants ou des animaux et éliminés correctement conformément aux réglementations locales.

2.3 POSITIONNEMENT

Lors du choix du site de positionnement, tenir compte du fait que le four doit être facile à déplacer pour toute maintenance extraordinaire : veiller à ce que tout ouvrage de maçonnerie effectué après l'installation (par exemple construction de murs, remplacement des portes par des portes plus étroites,

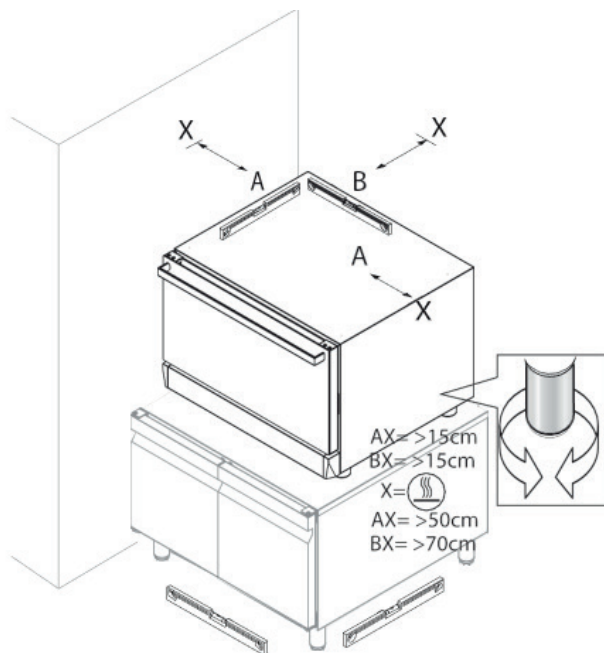
rénovations, etc.) n'entrave pas les déplacements.

Le site de positionnement doit:

- Être bien ventilé et ne pas être exposé aux agents atmosphériques ;
- Avoir une température comprise entre +5°C et +45°C (+41°F et +113°F) et une humidité inférieure à 70% ;
- Avoir un sol sans rugosité, parfaitement plat et qui supporte le poids du four à pleine charge ;
- Être conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité au travail et sécurité des installations ;
- Être consacré à la préparation des aliments ;

Le four doit être installé:

- Sous une hotte aspirante d'une puissance suffisante (lire attentivement le paragraphe consacré à l'évacuation des fumées) ;
- De façon à permettre l'accès aux raccordements ;
- Loin des matières inflammables et/ou potentiellement explosives ;
- De façon à pouvoir ouvrir entièrement la porte du four.



IL EST FORTEMENT DÉCONSEILLÉ DE POSITIONNER L'APPAREIL PRÈS D'AUTRES ÉQUIPEMENTS QUI ATTEIGNENT DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES.

Si nécessaire, prévoir un espace d'au moins 50 cm sur les côtés et 70 cm à l'arrière, ou interposer un mur isolant.

POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, NE PAS POSITIONNER LA PLAQUE DE CUISSON SUPÉRIEURE À UNE HAUTEUR SUPÉRIEURE À 160 CM.

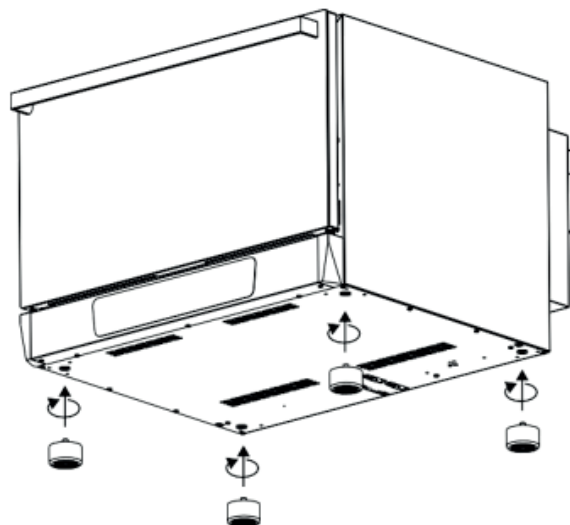
Si nécessaire, appliquer obligatoirement l'autocollant « risque de brûlures » fourni avec le four à la hauteur indiquée.

NE POSITIONNEZ PAS LE FOUR PRÈS DE MATÉRIAUX OU DE CONTENEURS INFLAMMABLES (ex. cloisons de séparation, bombonnes de gaz, etc.) EN RAISON DU RISQUE D'INCENDIE.

Recouvrir tous les murs d'un matériau thermique ininflammable.

LE FOUR N'EST PAS ADAPTÉ POUR L'ENCAISSEMENT L'APPUI DIRECT AU SOL DU FOUR N'EST PAS AUTORISÉ.

Les supports à positionner sous le four pour le soulever du sol à la hauteur souhaitée sont disponibles auprès du Fabricant et/ou du Revendeur. Ne pas installer les appareils sans pieds.



Le four peut être positionné :

- Sur une table ou une armoire en matériau ininflammable ;
- Sur une machine à lever compatible ;
- Sur un four compatible ou un refroidisseur rapide de température compatible ;
- Sur une structure du Fabricant (stand).

2.3.1 APPUI SUR UNE TABLE / ARMOIRE

Si le four est placé sur une table de travail ou une armoire neutre, celle-ci doit être parfaitement plane et stable, doit supporter le poids du four à pleine charge et la surface de support doit être ignifuge et résistante aux températures élevées. Si nécessaire, agir sur les pieds pour régler la mise à niveau du four.

2.3.2 APPUI SU UN DISPOSITIF DE LAVAGE

Si le four est positionné sur une machine à lever de la même série, il suffit de le poser dessus, en vérifiant que les pieds sont stables et s'emboîtent dans les goupilles de la structure inférieure.

2.3.3 APPUI SU UN FOUR OU UN REFROIDISSEUR DE TEMPÉRATURE

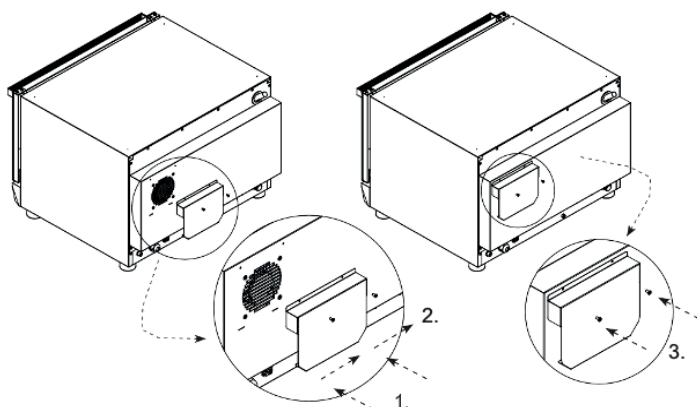
Si l'équipement est placé au-dessus des fours ou des blasters de la même série, il est obligatoire de monter le kit de chevauchement à demander au constructeur, puis insérer la base des pieds du four dans les goupilles de l'équipement inférieur. Pour les instructions d'installation du kit de chevauchement se référer à la feuille contenue dans l'emballage de la même.

2.3.4 APPUI SUR UN STAND

Si le four est positionné sur un stand, insérer la base de ses pieds dans les goupilles de la structure inférieure. Il est toujours possible de compléter votre composition, en ajoutant ou en remplaçant des accessoires et des équipements complémentaires, de cette façon vous pouvez répondre à tous les besoins de cuisine ou d'espace.

Visitez notre site Web ou contactez-nous pour toute information à ce sujet.

2.3.5 COUVERTURE DU VENTILATEUR (LE CAS ÉCHÉANT)



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



ATTENTION!

Avant de procéder à la connexion électrique, lisez attentivement les avertissements de sécurité sur les premières pages de ce manuel et comparez toujours les données du système avec celles indiquées sur la plaque des données techniques.

Le raccordement au réseau électrique doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation du four et doit être effectué par du personnel qualifié autorisé par le Fabricant. Le non-respect de ces règles peut entraîner des dommages et des blessures, annuler la garantie et dégager le fabricant de toute responsabilité.

Lorsque l'appareil est en marche, la valeur de la tension d'alimentation ne doit pas différer de +/- 10 % de la valeur indiquée sur la plaque des données techniques.

La connexion illustrée et les couleurs des câbles sont indicatives, se référer UNIQUEMENT au schéma reporté sur le four. Pour la connexion directe au réseau d'alimentation, un dispositif, dimensionné en fonction de la charge, doit être interposé entre le four et le réseau lui-même pour assurer sa déconnexion et dont les contacts ont une distance d'ouverture qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III. Une mise à la terre correcte est obligatoire et le câble de mise à la terre ne doit en aucun cas être interrompu.

Lorsqu'il y a plusieurs appareils dans le même environnement, il est obligatoire de prévoir une connexion équipotentielle à l'aide de la borne appropriée marquée du symbole situé sur le bas du dos de l'appareil. Cette borne vous permet de connecter un câble de terre selon les exigences légales en vigueur.

Une étiquette est présente sur le four qui indique comment se connecter au bornier en fonction du type de tension disponible.

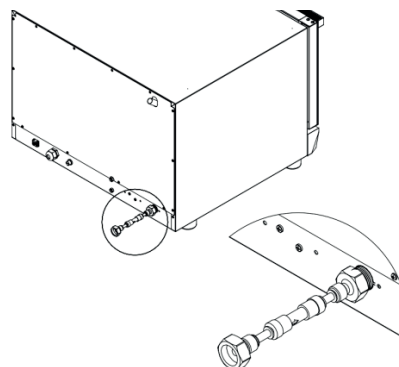
3.1 COMMENT ÉTABLIR LE LIEN

- Ouvrez l'arrière de l'équipement et localisez le bloc terminal.
- Relâchez l'entrée du câble et insérez le câble d'alimentation à travers celui-ci. L'étiquette apposée sur le côté indique toujours le type de câble à utiliser et sa section, ils dépendent de la tension et de l'absorption de l'équipement (p. ex. Câble: 5x10 mm² H07RNF).
- Raccorder les conducteurs de câbles suivant le schéma sur l'étiquette adhésive externe: faites SEULEMENT les liens indiqués sans les modifier. Le conducteur de sol jaune/vert doit avoir au moins 3 cm de plus que les autres conducteurs.
- PE (jaune/vert): conducteur de protection au sol
- N (bleu): conducteur neutre
- L1/2/3 (brun/gris/noir): conducteurs de phase
- Une connexion incorrecte pourrait entraîner une surchauffe au bloc terminal entraînant une fusion et un risque de choc électrique.
- Vérifier l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre.
- Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du secteur. Il est recommandé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.
- Fermez le côté avec les vis et verrouillez le câble en vissant l'écrou de l'entrée du câble.

3.2 REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Cette opération ne doit être effectuée que par un technicien qualifié et agréé. Le câble ne peut être remplacé que par une caractéristique similaire: la plaque signalétique technique indique toujours le type de câble à utiliser et sa section. Le câble de mise à la terre doit toujours être jaune vert.

RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE D'EAU



4.1 ARRIVÉE

Le four SX-641 est équipé d'une prise d'alimentation en eau principale pour l'humidification avec un raccord de 3/4". Pour le raccordement, utilisez uniquement le matériau fourni, sans utiliser ou réutiliser d'autres tuyaux. Avant de connecter le tuyau à l'appareil, vidangez l'eau pour éliminer toute impureté présente dans la conduite d'eau. Prévoyez un robinet-vanne pour fermer l'alimentation en eau selon les besoins.

4.1.1 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU D'ADMISSION

L'eau entrante doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Température maximale de 30°C (86°F) ;
- Dureté maximale de 5°f (degrés français) pour éviter l'accumulation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson ;
- L'eau doit être potable ;
- Valeurs de pression entre 150 kPa (1,5 bar) et 200 kPa (2 bar).

Pression inférieure à 150 kPa (1,5 bar) : le four peut fonctionner de façon incorrecte.

Pression supérieure à 200 kPa (2 bar) : installez un réducteur de pression étalonné à 200 kPa (2 bar).

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

Elle se mesure avec des kits disponibles dans le commerce.

La dureté est exprimée en degrés français (°f) ou allemand (dH) (1°dH degrés allemands = 1,8 °f degrés français - 1°f = 10 mg de carbonate de calcium (CaCO₃) par litre d'eau).

- CLASSIFICATION DE L'EAU

L'eau d'entrée doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Très douce jusqu'à 7°f
- Douce de 7°f à 14°f
- Moyennement dure 14°f à 22°f
- Assez dure de 22°f à 32°f
- Dure de 32°f à 54°f
- Très dure au-delà de 54°f

En cas d'eau excessivement dure (> 5°F), utilisez des dispositifs déminéralisateurs (disponibles auprès du fabricant/détaillant) ; une dureté excessive de l'eau pourrait provoquer des accumulations de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson et endommager les tuyaux internes, les éléments chauffants, les ventilateurs et les électrovannes.

ÉVACUATION DE FUMÉE

Pendant la cuisson, des vapeurs chaudes et des odeurs évacuées de la cheminée du drain de fumée sont produites au sommet de l'équipement. Ce dernier doit être placé sous une hotte d'aspiration d'écoulement et de dimension adaptée au type d'équipement. Le constructeur recommande l'installation de ses propres hottes; pour le montage, se référer aux instructions contenues dans l'emballage des hottes elles-mêmes. La hotte doit rester allumée pendant toute la durée du fonctionnement de l'équipement.

Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets et/ou de matériaux au-dessus de la fumée qui pourraient entraver l'écoulement des fumées ou être endommagés par la température ou les fumées elles-mêmes.

Ne laissez pas de matériaux inflammables près du tuyau d'échappement.

NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

6.1 MISES EN GARDE POUR LA PREMIÈRE MISE À FEU

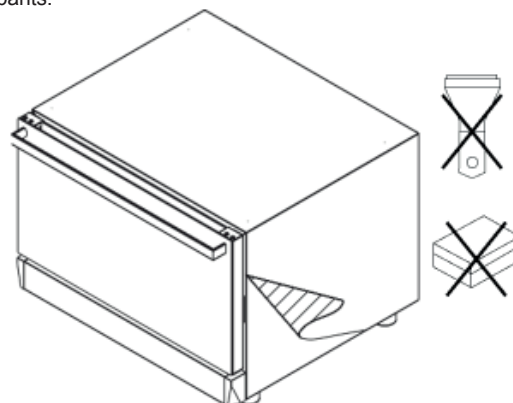
L'utilisation de son équipement est simple et intuitive.

Dans les pages suivantes, nous vous guidons pas à pas dans la connaissance de l'équipement: cela vous donnera la certitude d'obtenir des résultats toujours conformes à vos attentes et garantira des performances optimales et une longue durée de vie de votre équipement.

- Lors de la première utilisation de l'équipement, nettoyer soigneusement l'intérieur de la chambre en effectuant un lavage.
- Avant utilisation, s'assurer qu'aucun objet non conforme n'est présent à l'intérieur de la chambre d'équipement (manuel d'utilisation, sachets en plastique ou autre).
- Veiller à ce que l'évacuation des fumées soit exempte d'obstruction et à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables à proximité.

6.1.1 RETRAIT DU FILM

Retirez tout le film de protection présent dans l'équipement en évitant d'utiliser des substances abrasives/agressives ou des objets métalliques (ex. grattoirs). S'il reste des résidus de colle, frotter avec un chiffon doux imbibé de détergent à base huileuse, adapté pour les surfaces en acier inoxydable, non agressif ou abrasif. Évitez d'utiliser des racloirs, des outils abrasifs ou coupants.



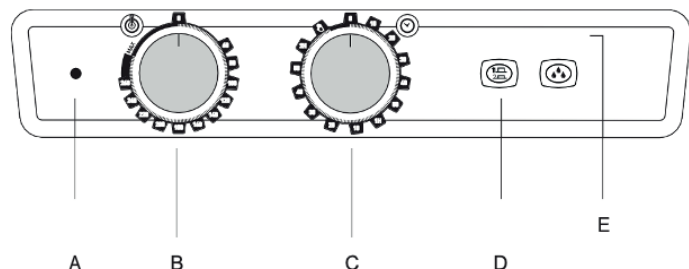
6.2 CONSEILS DE CUISSON

- Attention à ouvrir la porte quand le four est chaud.
- Évitez d'effectuer le salage des aliments dans la chambre de cuisson. Si cela n'est pas possible, procéder au nettoyage de l'équipement dans les plus brefs délais.
- Évitez de superposer les aliments ou de surcharger les moules (maximum 10 kg par moule).
- Répartir les moules de manière uniforme sur toute la hauteur de la chambre de cuisson en respectant le nombre maximal indiqué pour chaque appareil. Toujours respecter les indications de charge de l'équipement en votre possession.
- Si vous cuisez avec des grilles d'aliments particulièrement gras (par exemple des rôtis ou des volailles), placez un moule avec les bords élevés sur le fond de la chambre de cuisson pour recueillir les graisses qui s'échappent des aliments.
- Pour des résultats optimaux, éviter l'ouverture de la porte pendant la cuisson.
- Pour la manutention des récipients, accessoires et autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson, porter toujours des vêtements de protection thermique (EPI) adaptés à l'usage en question (ex. gants thermiques).
- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, les parties externes et

internes de l'équipement peuvent être très chaudes (température supérieure à 60 dB C / 140 dB F). Pour éviter le risque de brûlure, il est conseillé de ne pas toucher les zones marquées par ce symbole.

- Prendre toutes les précautions nécessaires pour retirer les moules de la chambre de l'appareil, en particulier s'ils contiennent des liquides.
- Ne pas utiliser pendant la cuisson des aliments ou des liquides facilement inflammables (par ex. alcool).
- Assurez-vous que les structures porte-plats à l'intérieur de la chambre de cuisson sont bien verrouillées sur les murs sinon les plats contenant des aliments ou des liquides chauds peuvent tomber provoquant des risques de brûlures.
- Gardez toujours la chambre de cuisson propre, en effectuant un nettoyage quotidien: les graisses ou les résidus alimentaires si non enlevés de l'intérieur pourraient s'enflammer!
- Utiliser l'appareil avec une température ambiante comprise entre le +5 dB C et le +45 dB C (+41 dB F et le +113 dB F).

PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE



- A. VOYANT THERMOSTAT
- B. RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE
- C. RÉGLAGE DU TEMPS
- D. RÉGLAGE DU VENTILATEUR
- E. RÉGULATION VAPEUR/HUMIDITÉ

- RÉGLAGE DU TEMPS

Lorsque l'option manuelle est sélectionnée, le four reste toujours allumé, pendant une durée infinie jusqu'à l'intervention de l'opérateur. Lorsqu'une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pendant cette durée (maximum 120 minutes).

- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE

Ce bouton vous permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée.

- VOYANT THERMOSTAT

Lorsque les éléments chauffants du four s'allument, la température interne de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur réglée par le bouton thermostat. Lorsque le voyant s'éteint, cela signifie que le chauffage est éteint et que la chambre de cuisson a atteint la température réglée.

- RÉGULATION VAPEUR/HUMIDITÉ

Ce bouton vous permet d'activer la fonction d'humidification pendant combien de temps il reste enfoncé.



ATTENTION!

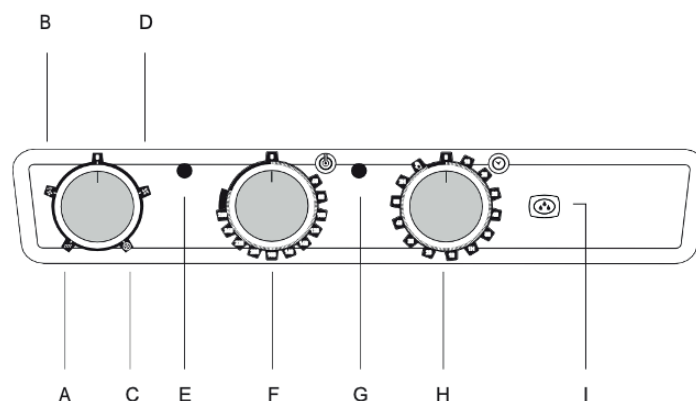
Pour que la fonction d'humidification fonctionne de manière optimale, il est nécessaire que la température soit réglée à au moins 80-100 C. De plus, pour une bonne cuisson, il est nécessaire de préchauffer le four à la température souhaitée avant d'activer l'injection de vapeur.

- RÉGLAGE RAPIDE

Le four est équipé de deux vitesses de ventilateur/moteur différentes. Appuyez sur le bouton et insérez la vitesse souhaitée & #160;:

1. Cela signifie que le moteur est à vitesse maximale et est utilisé dans la plupart des cuissons.
2. Cela signifie que le moteur est à une vitesse minimale et est principalement utilisé pour les plats délicats tels que la pâtisserie.

PANNEAU DE COMMANDE MULTIFONCTION



- A. GRILL
- B. GRILL + VENTILATEUR
- C. CONVECTION
- D. DEFROST
- E. VOYANT THERMOSTAT
- F. RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE
- G. VOYANT THERMOSTAT
- H. RÉGLAGE DU TEMPS
- I. RÉGULATION VAPEUR/HUMIDITÉ

- RÉGLAGE DU TEMPS

Lorsque l'option manuelle est sélectionnée, le four reste toujours allumé, pendant une durée infinie jusqu'à l'intervention de l'opérateur. Lorsqu'une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pendant cette durée (maximum 120 minutes).

- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE

Ce bouton vous permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée.

- VOYANT THERMOSTAT

Lorsque les éléments chauffants du four s'allument, la température interne de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur réglée par le bouton thermostat. Lorsque le voyant s'éteint, cela signifie que le chauffage est éteint et que la chambre de cuisson a atteint la température réglée.

- RÉGULATION VAPEUR/HUMIDITÉ

Ce bouton vous permet d'activer la fonction d'humidification pendant combien de temps il reste enfoncé.

- BOUTON SÉLECTEUR DE CUISSON

Il a 5 positions: Off, Defrost, Convection, Grill, Grill + ventilateur.

1. Lorsqu'il est réglé sur OFF, le four est éteint pour tous ses aspects.
2. Lorsqu'il est réglé sur Defrost, les lumières et les ventilateurs fonctionnent. Le système chauffage du four est toujours éteint
3. Lorsqu'il est réglé sur Convection, les lumières, les ventilateurs fonctionnent. Le système de chauffage du four fonctionne et est commandé par la Bouton thermostat. Seule la résistance circulaire autour des ventilateurs pendant que la résistance du gril est toujours éteinte.
4. Lorsque le gril est réglé, le système de chauffage du four fonctionne et

est commandé par le bouton thermostat. Seul le gril fonctionne tandis que la résistance circulaire est toujours éteinte

5. Lorsque le Gril + ventilateur fonctionne, le système de chauffage du four est fonctionne et est commandé par le bouton thermostat. Fonctionne Seulement le gril + les ventilateurs tandis que la résistance circulaire est toujours éteinte.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX POUR LE NETTOYAGE

- Avant toute opération de nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et de porter des équipements de protection individuelle appropriés (ex. gants, etc...).
 - L'utilisateur ne doit effectuer que des opérations de nettoyage ordinaire. Pour l'inspection, l'entretien et le remplacement de pièces défectueuses, veuillez contacter un centre d'assistance agréé pour l'envoi d'un technicien spécialisé et formé.
 - Le fabricant ne reconnaît pas en garantie les dommages résultant d'un manque d'entretien ou d'un nettoyage incorrect (par ex. utilisation de détergents inadaptés).
 - Avant tout nettoyage, attendre que la chambre de cuisson soit froide (température ne dépassant pas 70 °C).
- Pour le nettoyage de toute partie de l'équipement NE PAS utiliser :

- Détergents abrasifs ou en poudre;
- Détergents agressifs ou corrosifs (par ex. acide chlorhydrique/ muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc...). Attention ! Ne pas non plus utiliser ces substances pour nettoyer la sous-structure; le plancher sous l'équipement;
- Outils abrasifs ou pointus (ex. éponges abrasives, racloirs, brosses en acier, etc...);
- Jets d'eau à la vapeur ou à la pression.

8.2 NETTOYAGE DE LA PORTE ET DE LA VITRE INTERNE

Pour nettoyer la verre intérieur de la porte, attendez que le four soit complètement refroidi. La vitre intérieure peut être ouverte pour faciliter le nettoyage. Utilisez un chiffon doux humidifié avec un produit neutre, indiqué pour les vitres, en suivant les instructions du fabricant du détergent.

8.3 NETTOYAGE ORDINAIRE ET MANUEL DE LA CHAMBRE DE CUISSON

À la fin d'une journée de travail, il est nécessaire de nettoyer le four, à la fois pour des raisons d'hygiène et pour éviter les dysfonctionnements. Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression. De même, les tampons de nettoyage en fer, les brosses ou les racloirs en acier courants ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil.



ATTENTION!

Les graisses et résidus alimentaires éventuellement présents dans la chambre de cuisson peuvent prendre feu lors de l'utilisation du four, il est donc conseillé de les éliminer rapidement.

- Retirez les grilles latérales qui retiennent les plateaux de cuisson.
- Retirez manuellement tous les résidus et placez les parties amovibles au lave-vaisselle.
- Nettoyez la chambre de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ensuite, toutes les surfaces intéressées doivent être soigneusement rincées, en veillant à ne laisser aucun résidu de détergent.
- Pour nettoyer l'extérieur du four, utilisez un chiffon humide et un détergent

doux.

Pour effectuer correctement le nettoyage manuel, procédez comme suit:

- Allumez l'appareil et réglez la température à 80°C (176°F).
 - Laisser agir 10 minutes (avec fonction vapeur, pour les fours pré-réglés).
 - Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
 - Retirez les supports des plateaux latéraux.
 - Vaporisez le détergent à l'intérieur du four et attendez 10 minutes.
 - Rincez abondamment la chambre de cuisson à la fin du cycle de nettoyage.
- Il est strictement interdit de laver la chambre de cuisson à des températures supérieures à 70°C (158°F). Risque de brûlures.

8.4 NETTOYAGE DES SURFACES EXTERNES

Le nettoyage quotidien du revêtement de la chambre de cuisson du four doit être effectué avec un détergent non abrasif pour assurer son bon fonctionnement. Utilisez des pinces en plastique ou une éponge imbibée de vinaigre et d'eau chaude dans le cas de résidus secs. Utilisez uniquement un chiffon humide avec de l'eau chaude ou des produits adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable.

N'utilisez pas de produits acides ou de l'ammoniaque.

ACTIVITÉS PÉRIODIQUES À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

Le tableau ci-dessous montre la maintenance générale qui peut être effectuée périodiquement par l'utilisateur. Le non-respect de ces procédures peut entraîner un dysfonctionnement ou une rupture de l'appareil.

FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS

DESCRIPTION	Tous les jours	Toutes les semaines	Tous les mois	Tous les ans
Inspection visuelle générale	X			
Nettoyage de la chambre de cuisson	X			
Nettoyage du filtre d'entrée d'eau		X		
Vérification du fonctionnement de l'adoucisseur			X	
Nettoyage des composants électriques				X
Contrôle du serrage des plots électriques				X
Contrôle fonctionnel général		X		
Nettoyage du filtre de refroidissement			X	

PÉRIODE D'INACTIVITÉ

Pendant les périodes d'inactivité, débranchez l'alimentation électrique et l'eau. Protégez les parties externes en acier du four en les passant avec un chiffon doux juste imbibé d'huile de vaseline. Laissez la porte ouverte pour assurer un échange d'air approprié.

Lors de la restauration, avant utilisation:

- Effectuez un nettoyage approfondi du four et des accessoires ;
 - Rebranchez le four à l'alimentation en électricité et en eau ;
 - Vérifiez le four avant de le réutiliser ;
- Pour garantir une utilisation et une sécurité parfaites de l'appareil, il est

recommandé qu'il soit réparé et vérifié par un centre de service agréé au moins une fois par an.

ELIMINATION DU PRODUIT À LA FIN DE SA VIE UTILE

Pour éviter toute utilisation non autorisée et les risques qui y sont associés avant l'élimination du four:

- Assurez-vous qu'il n'est plus possible de l'utiliser : à cette fin, le câble d'alimentation doit être coupé ou retiré (lorsque le four est déconnecté du secteur).
- Faites en sorte que les enfants, pendant leurs jeux, ne puissent pas être accidentellement piégés à l'intérieur de la chambre de cuisson ; pour cela, bloquez l'ouverture de la porte (par exemple avec du ruban adhésif ou des cadenas).

14.1 ÉLIMINATION DU FOUR

Conformément à l'article 13 du décret législatif n°49 de 2014 « Application de la directive DEEE 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques », le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa durée de vie utile, il ne doit pas être assimilé à d'autres déchets mais doit être éliminé séparément. Tous les équipements sont constitués de matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) en pourcentage supérieur à 90% en poids. Il est nécessaire de prêter attention à la gestion de ce produit en fin de vie, en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes du « pollueur-payeur », de la prévention, de la préparation pour la réutilisation, le recyclage et la valorisation. Veuillez noter que l'élimination abusive ou incorrecte du produit entraîne l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

14.2 INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION (UNION EUROPÉENNE)

La directive de l'Union Européenne relative aux équipements DEEE a été transposée différemment d'un pays à l'autre. Si vous souhaitez éliminer cet équipement, nous vous suggérons donc de contacter vos autorités locales ou votre revendeur pour demander la bonne méthode d'élimination.



AVVERTENZE DI SICUREZZA

La non osservanza di quanto riportato nella seguente guida può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità. Prima dell'installazione, dell'uso e della manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se non si è compreso tutto il contenuto del presente libretto, contattare il Costruttore. In caso di smarrimento o deterioramento della documentazione fare richiesta al Costruttore per l'invio di quella sostitutiva.



Pericolo! Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.



Leggere il manuale di istruzioni.



Simbolo di messa a terra.



Simbolo di equipotenziale.

- Prima dell'utilizzo e della manutenzione ordinaria dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se alcune parti non sono comprensibili, contattare il Costruttore.
- In caso di cessione dell'apparecchiatura far avere al nuovo utilizzatore questo libretto.
- Un utilizzo, una pulizia e una manutenzione diversi da quelli indicati in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia e sollevano il Costruttore da qualsiasi responsabilità.
- La pulizia e la manutenzione destinata all'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato unicamente per la cottura di cibi nelle cucine professionali da parte di personale qualificato: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
- Si consiglia di sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore e non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Se l'apparecchiatura non funziona o si notano anomalie funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica e contattare un Centro di Assistenza Autorizzato dal Costruttore senza tentarla di ripararla da sé. Per un'eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali. L'inosservanza di questa prescrizione fa decadere la Garanzia.
- Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.
- Non ostruire qualsiasi presa d'aria presente sull'apparecchiatura. L'utilizzatore deve effettuare unicamente operazioni di pulizia ordinaria. Per gli interventi di ispezione, manutenzione straordinaria e sostituzioni di componenti difettosi contattare un Centro di Assistenza Autorizzato per

l'invio di un tecnico specializzato e adeguatamente addestrato.

- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).
- Se l'apparecchio è dotato di ruote oppure è posizionato sopra ad un mobile con ruote, la sua libertà di movimento deve essere limitata con dispositivi antimovimento (es. delle catenelle) affinché durante gli spostamenti non possa danneggiare in nessun modo i cavi elettrici e i tubi dell'acqua e di scarico.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

- Tutte le operazioni di installazione e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare la conformità degli impianti alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta dati tecnici.
- L'apparecchiatura deve essere scollegata dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati e che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia. Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel presente libretto possono provocare lesioni o incidenti mortali all'installatore e all'utilizzatore e creare danni alle strutture del luogo di installazione.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche: nella targhetta dati tecnici viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.

2.2 TRASPORTO APPARECCHIATURA

Indossando i dispositivi di protezione individuale, portare l'apparecchiatura nel locale di installazione utilizzando un carrello a forche.



ATTENZIONE!

Le apparecchiature non vanno mai rovesciate, trascinate o capovolte!

Durante la movimentazione è vietato il transito o la permanenza di persone non addette nei pressi dell'area di lavoro. Il materiale d'imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.

2.3 POSIZIONAMENTO

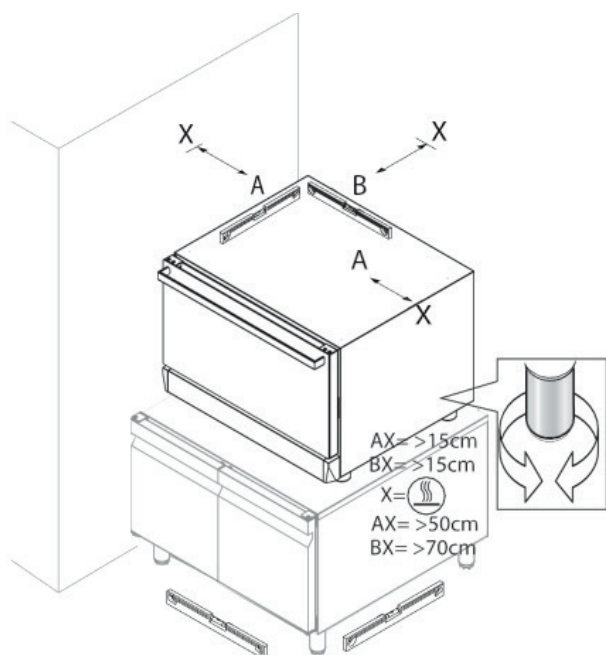
Nella scelta del locale di posizionamento, tenere conto che l'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.

Il locale di posizionamento deve:

- Essere ben aerato e non esposto ad agenti atmosferici;
- Avere una temperatura tra +5°C e +45°C (+41°F e +113°F) e umidità inferiore al 70%;
- Avere una pavimentazione priva di asperità, perfettamente livellata e che sostenga l'apparecchiatura a pieno carico;
- Rispondere alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- Essere dedicato alla preparazione di alimenti;

L'apparecchiatura deve essere installata:

- Sotto una cappa aspirante di potenza adeguata (leggere attentamente il paragrafo dedicato allo scarico dei fumi);
- In modo da aver accesso agli allacciamenti;
- Lontano da materiali infiammabili e/o potenzialmente esplosivi;
- Tenendo conto di poter aprire completamente la porta dell'apparecchiatura.



SI SCONSIGLIA IL POSIZIONAMENTO VICINO AD ALTRE APPARECCHIATURE CHE RAGGIUNGANO TEMPERATURE ELEVATE.

In caso ve ne fosse la necessità prevedere uno spazio di almeno 50 cm laterali e 70cm posteriori da queste oppure interporre una parete isolante.

PER RAGIONI DI SICUREZZA, NON POSIZIONARE LA TEGLIA PIÙ ALTA AD UNA ALTEZZA SUPERIORE A 160 CM.

Se vi fosse questa necessità, applicare obbligatoriamente l'adesivo "pericolo ustioni" fornito in dotazione all'apparecchiatura all'altezza indicata.

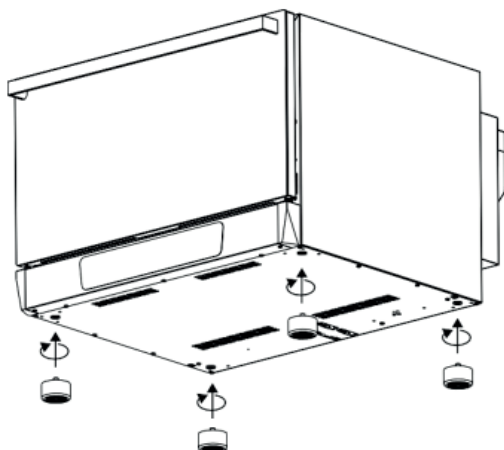
NON POSIZIONARE L'APPARECCHIATURA IN PROSSIMITÀ DI MATERIALI O CONTENITORI DI MATERIALE INFIAMMABILE (es. pareti divisorie, bombole del gas, ecc...) PER PERICOLO DI INCENDIO.

Rivestire eventuali pareti con materiale termico non infiammabile.

L'APPARECCHIATURA NON È ADATTA ALL'INCASSO.

L'APPOGGIO DIRETTO A TERRA DELL'APPARECCHIATURA NON È CONSENTITO.

Sono disponibili dal Costruttore e/o Rivenditore dei supporti da posizionare sotto ad essa per ottenere l'altezza da terra desiderata. Non installare le apparecchiature senza piedini.



L'apparecchiatura può essere posizionata:

- Sopra ad un tavolo o un armadio realizzato in materiale non infiammabile;
- Sopra ad un lievitatore compatibile;
- Sopra ad un forno compatibile o ad un abbattitore compatibile;
- Sopra ad una struttura del Costruttore (stand).

2.3.1 APPOGGIO SOPRA AD UN TAVOLO / ARMADIO

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra ad un tavolo da lavoro o ad un armadio neutro, quest'ultimo deve essere perfettamente a livello e stabile, deve sostenere l'apparecchiatura a pieno carico e la superficie d'appoggio deve essere ignifuga e resistente alle alte temperature. Eventualmente agire sui piedini dell'apparecchiatura per regolare la messa a bolla.

2.3.2 APPOGGIO SOPRA AD UN LIEVITATORE

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra ad un lievitatore della stessa serie è sufficiente appoggiarla sopra a quest'ultimo, assicurandosi che i piedini siano stabili e si inseriscano nei perni della struttura inferiore.

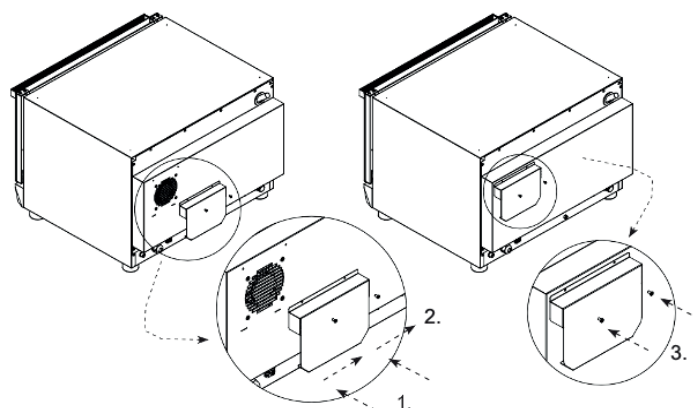
2.3.3 APPOGGIO SOPRA UN FORNO O ABBATTITORE DI TEMPERATURA

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra a forni o abbattitori della stessa serie è obbligatorio montare il kit sovrapposizione da richiedere al Costruttore, successivamente inserire la base dei piedini del forno nei perni dell'apparecchiatura inferiore. Per le istruzioni di montaggio del kit sovrapposizione fare riferimento al foglio contenuto nell'imballo dello stesso.

2.3.4 APPOGGIO SOPRA UNO STAND

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra ad uno stand inserire la base dei suoi piedini nei perni della struttura inferiore. È sempre possibile completare la propria composizione, aggiungendo o sostituendo accessori e apparecchiature complementari, in questo modo è possibile soddisfare ogni esigenza di cottura o di spazio. Visitate il nostro sito o contattateci per avere ogni informazione a riguardo.

2.3.5 COPERTURA VENTOLA (SE PREVISTO)



COLLEGAMENTO ELETTRICO



ATTENZIONE!

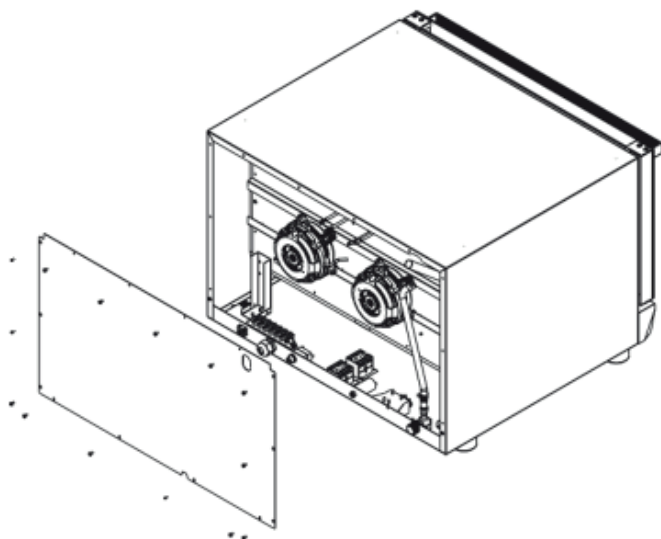
Prima di procedere all'allacciamento elettrico leggere con attenzione le avvertenze di sicurezza nelle prime pagine di questo manuale e confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli riportati nella targhetta dati tecnici.

Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve rispondere alle normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e deve essere eseguito da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore. La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.

Quando l'apparecchio è in funzione, il valore della tensione di alimentazione non deve discordare di +/- 10% del valore riportato nei dati tecnici.

Il collegamento illustrato e i colori dei cavi sono indicativi, fare riferimento UNICAMENTE allo schema riportato sull'apparecchiatura. Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa, un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. È obbligatorio un corretto collegamento a terra e il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso. Quando sono presenti più apparecchi nello stesso ambiente, è obbligatorio prevedere un collegamento equipotenziale utilizzando l'apposito morsetto contrassegnato dal simbolo situato nella schiena inferiore dell'apparecchio. Tale morsetto permette di collegare un cavo di terra secondo prescrizioni di legge vigenti. Sull'apparecchiatura è presente un adesivo che indica come collegarsi alla morsettiera in base al tipo di voltaggio disponibile.

3.1 COME EFFETTUARE IL COLLEGAMENTO

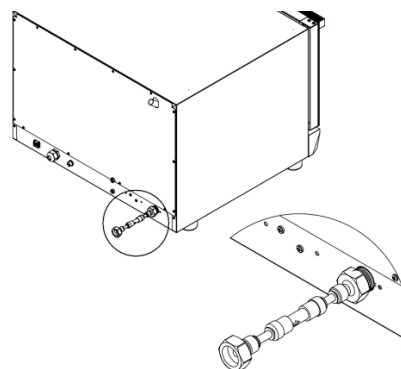


- Aprire il retro dell'apparecchiatura ed individuare la morsettiera.
- Allentare il passacavo ed inserire il cavo di alimentazione attraverso di esso. Nell'etichetta applicata sul fianco viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione, esse dipendono dal voltaggio e dall'assorbimento dell'apparecchiatura (es. Cable: 5x10 mm² H07RNF).
- Collegare i conduttori del cavo seguendo lo schema riportato sull'etichetta adesiva esterna: effettuare SOLO i collegamenti indicati senza modificarli. Il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo di almeno 3 cm rispetto agli altri conduttori.
- PE (giallo/verde): conduttore di protezione terra
- N (blu): conduttore di neutro
- L1/2/3 (marrone/grigio/nero): conduttori di fase
- Una connessione errata potrebbe provocare surriscaldamenti alla morsettiera portandola alla fusione e a rischi di scosse elettriche.
- Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra. Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete. Si consiglia di usare un multimetro per effettuare queste operazioni.
- Richiudere il fianco con le viti e bloccare il cavo avvitando il dado del passacavo.

3.2 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Questa operazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche: nella targhetta dati tecnici viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.

COLLEGAMENTO IDRICO



4.1 ACQUA IN INGRESSO

L'apparecchiatura SX-641 è provvista di un ingresso acqua principale per l'umidificazione con un raccordo di 3/4".

Per l'allacciamento utilizzare unicamente il materiale fornito, non usare o riutilizzare altre tubazioni.

Prima di collegare il tubo all'apparecchio far defluire dell'acqua per eliminare eventuali impurità presenti nella condotta idrica. Prevedere una valvola a saracinesca per la chiusura dell'alimentazione acqua al bisogno. Per eseguire correttamente il collegamento idrico, rispettare sempre le Norme in vigore.

4.1.1 CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO

L'acqua in ingresso deve avere le seguenti caratteristiche:

- Temperatura massima di 30°C (86°F);
- Durezza massima di 5°f (gradi francesi) per evitare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura;
- Essere potabile;
- Valori di pressione compresi tra 150 kPa (1,5 bar) e 200 kPa (2 bar).

Pressione inferiore a 150 kPa (1,5 bar): l'apparecchiatura potrebbe funzionare in modo non corretto.

Pressione superiore a 200 kPa (2 bar): installare un riduttore di pressione tarato a 200 kPa (2 bar).

La durezza dell'acqua indica il contenuto di ioni di magnesio, calcio e metalli pesanti presenti nell'acqua. Viene misurata utilizzando dei kit facilmente reperibili in commercio. La durezza viene espressa in gradi francesi (°f) o tedeschi (dH) (1°dH gradi tedeschi = 1.8 °f gradi francesi - 1°f = 10 mg di carbonato di calcio (CaCO₃) per litro di acqua).

- CLASSIFICAZIONE ACQUA

L'acqua in ingresso deve avere le seguenti caratteristiche:

- Molto dolci fino a 7 °f
- Dolci da 7 °f a 14 °f
- Mediamente dure da 14 °f a 22 °f
- Discretamente dure da 22 °f a 32 °f
- Dure da 32 °f a 54 °f
- Molto dure oltre 54 °f

Nel caso di acqua eccessivamente dura (> 5°F) utilizzare apparecchi demineralizzatori (disponibili presso il Costruttore/Rivenditore); una durezza eccessiva dell'acqua potrebbe provocare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura e danneggiare le tubazioni interne, gli elementi riscaldanti, le ventole, le elettrovalvole.

SCARICO DEI FUMI

Durante la cottura vengono prodotti fumi caldi ed odori evacuati dal camino di scarico fumi che si trova nella parte superiore dell'apparecchiatura. Questi ultimi devono venire posizionati sotto ad una cappa aspirante di portata e dimensione adeguate alla tipologia dell'apparecchiatura. Il Costruttore consiglia l'installazione delle proprie cappe; per il loro montag-

gio fare riferimento alle istruzioni contenute nell'imballo delle cappe stesse. La cappa

deve rimanere accesa durante tutto il funzionamento dell'apparecchiatura. Accertarsi che sopra lo scarico fumi non siano presenti oggetti e/o materiali che possano ostruire il deflusso dei fumi o venire danneggiati dalla temperatura o dai fumi stessi.

Non lasciare materiali infiammabili in prossimità del tubo di scarico.

NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE

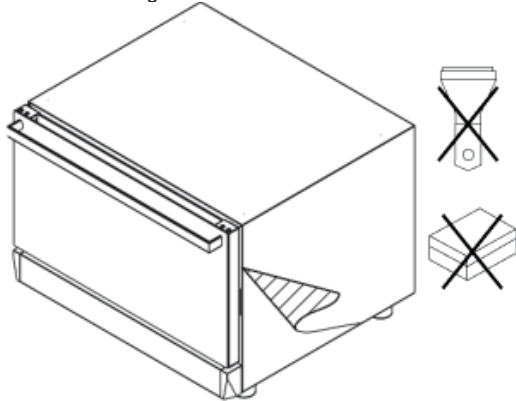
6.1 AVVERTENZE PER LA PRIMA ACCENSIONE

L'utilizzo della sua apparecchiatura è semplice e intuitivo. Nelle prossime pagine la guidiamo passo a passo nella conoscenza dell'apparecchiatura: questo le darà la certezza di ottenere risultati sempre conformi alle sue aspettative e garantirà prestazioni ottimali e lunga durata della sua apparecchiatura.

- Al primo utilizzo dell'apparecchiatura, pulire accuratamente l'interno della camera effettuando un lavaggio.
- Prima dell'utilizzo assicurarsi che all'interno della camera dell'apparecchiatura non siano presenti oggetti non conformi (libretti di istruzioni, sacchetti in plastica o quant'altro).
- Accertarsi che lo scarico fumi sia libero da ostruzioni e non vi siano materiali infiammabili nelle sue vicinanze.

6.1.1 RIMOZIONE PELLICOLA

Togliere tutta la pellicola di protezione presente nelle apparecchiature evitando di utilizzare sostanze abrasive/aggressive o oggetti metallici (es. raschietti). Se rimanessero dei residui di collante, strofinare con un panno morbido imbevuto di detergente a base oleosa, adatto per superfici in acciaio inox, non aggressivo o abrasivo. Evitare l'utilizzo di raschietti, utensili abrasivi o taglienti.

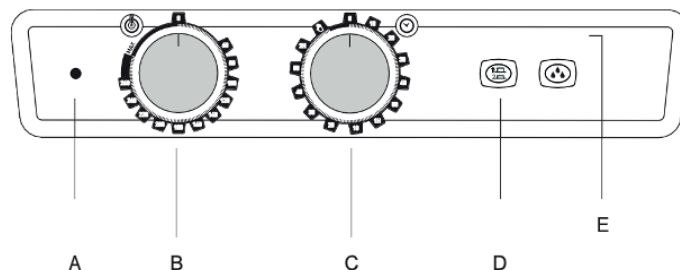


6.2 AVVERTENZE PER LA COTTURA

- Attenzione nell'aprire la porta quando il forno è caldo.
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura. Se non evitabile, provvedere nel più breve tempo possibile alla pulizia dell'apparecchiatura.
- Evitare di sovrapporre gli alimenti o di sovraccaricare le teglie (massimo 10 kg per teglia).
- Distribuire le teglie in maniera uniforme su tutta l'altezza della camera di cottura rispettando il numero massimo indicato per ciascuna apparecchiatura. Rispettare sempre le indicazioni di carico dell'apparecchiatura in vostro possesso.
- Nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi (ad esempio arrostiti o pollame), inserire una teglia con i bordi alti sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi che colano dai cibi.
- Per risultati ottimali, evitare l'apertura della porta durante la cottura.
- Per movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura, indossare sempre indumenti termici protettivi (DPI) idonei all'uso in oggetto (es. guanti termici).

- Durante la cottura e fino al raffreddamento, le parti esterne ed interne dell'apparecchiatura potrebbero essere molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F). Per evitare il pericolo di ustione si consiglia di non toccare le zone contrassegnate con questo simbolo.
- Prestare la massima attenzione nell'estrarre le teglie dalla camera dell'apparecchiatura, soprattutto se contengono liquidi.
- Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool).
- Assicurarsi che le strutture porta teglie all'interno della camera cottura siano ben bloccati alle pareti altrimenti le teglie contenenti cibi o liquidi caldi possono cadere causando rischi di ustioni.
- Mantenere sempre pulita la camera di cottura, effettuando una pulizia quotidiana: i grassi o i residui alimentari se non rimossi dal suo interno potrebbero incendiarsi!
- Utilizzare l'apparecchiatura con una temperatura ambiente compresa tra +5°C e +45°C (+41°F e +113°F).

PANNELLO DI COMANDO MECCANICO



- A. SPIA TERMOSTATO
- B. REGOLAZIONE TEMPERATURA
- C. REGOLAZIONE TEMPO
- D. REGOLAZIONE VENTOLE
- E. REGOLAZIONE VAPORE/UMIDITÀ

- REGOLAZIONE TEMPO

Quando è selezionata l'opzione manuale, il forno rimane acceso sempre, per un tempo infinito fino all'intervento dell'operatore. Quando è selezionato un certo valore, il forno rimane acceso per quella quantità di tempo (massimo 120 minuti).

- REGOLAZIONE TEMPERATURA

Questa manopola consente di selezionare la temperatura di cottura desiderata.

- SPIA SEGNALAZIONE TERMOSTATO

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

- REGOLAZIONE VAPORE/UMIDITÀ

Questa manopola consente di attivare la funzione di umidificazione per quanto tempo esso rimane premuto.



ATTENZIONE!

Perché la funzione di umidificazione funzioni in modo ottimale, è necessario che la temperatura sia impostata almeno a 80-100°C. Inoltre per una buona cottura è necessario preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di attivare l'iniezione di vapore.

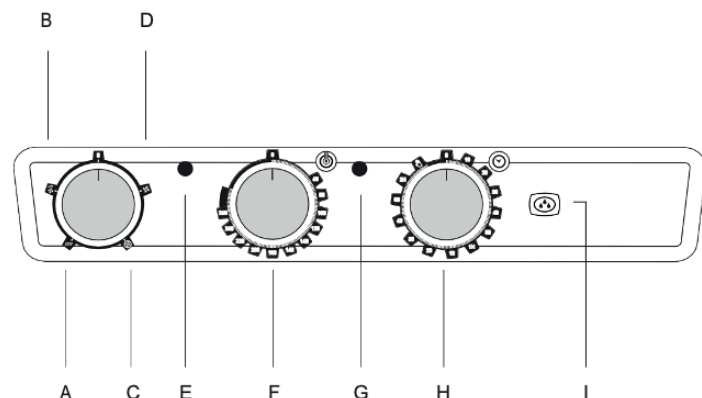
- REGOLAZIONE VELOCITÀ

Il forno prevede due diverse velocità della ventola/motore. Premere il pul-

sante ed inserire quella voluta:

1. Significa che il motore è alla massima velocità e viene utilizzata nella maggior parte delle cotture.
2. Significa che il motore è alla minima velocità e viene utilizzata soprattutto per le pietanze delicate quali la pasticceria.

PANNELLO DI COMANDO MULTIFUNZIONE



- A. GRILL
- B. GRILL+VENTOLA
- C. CONVEZIONE
- D. DEFROST
- E. SPIA TERMOSTATO
- F. REGOLAZIONE TEMPERATURA
- G. SPIA TERMOSTATO
- H. REGOLAZIONE TEMPO
- I. REGOLAZIONE VAPORE/UMIDITÀ

- REGOLAZIONE TEMPO

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

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

- REGOLAZIONE TEMPERATURA

Questa manopola consente di selezionare la temperatura di cottura desiderata.

- SPIA TERMOSTATO

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

- PULSANTE UMIDIFICAZIONE

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

- MANOPOLA SELETTORE COTTURA

Ha 5 posizioni: Spento, Defrost, Convezione, Grill, Grill + ventola.

1. Quando è impostata su SPENTO, il forno è spento per ogni suo aspetto.
2. Quando è impostata su Defrost, funzionano le luci e le ventole. Il sistema riscaldante del forno è sempre spento
3. Quando è impostata su Convezione, funzionano le luci, le ventole. Il sistema riscaldante del forno è funzionante e viene comandato dalla manopola termostato. Funziona solo la resistenza circolare attorno alle ventole mentre la resistenza grill è sempre spenta.
4. Quando è impostato il Grill, il sistema riscaldante del forno è funzionante e viene comandato dalla manopola termostato. Funziona solo il grill mentre la resistenza circolare è sempre spenta
5. Quando è in funzione il Grill + ventola il sistema riscaldante del forno è funzionante e viene comandato dalla manopola termostato. Funziona solo il grill + le ventole mentre la resistenza circolare è sempre spenta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 AVVERTENZE GENERALI PER LA PULIZIA

- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).
- L'utilizzatore deve effettuare unicamente operazioni di pulizia ordinaria. Per gli interventi di ispezione, manutenzione straordinaria e sostituzioni di componenti difettosi contattare un Centro di Assistenza Autorizzato per l'invio di un tecnico specializzato e adeguatamente addestrato.
- Il Costruttore non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detersivi non adatti).
- Prima di qualsiasi pulizia, attendere che la camera di cottura sia fredda (temperatura non superiore a 70°C).

Per la pulizia di qualsiasi parte dell'apparecchiatura o accessorio NON utilizzare:

- Detersivi abrasivi o in polvere;
- Detersivi aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sotto-struttura / il pavimento sotto l'apparecchiatura;
- Utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- Getti d'acqua a vapore o a pressione.

8.2 PULIZIA DELLA PORTA E DEL VETRO INTERNO

Per pulire il vetro interno dello sportello attendere che il forno si sia completamente raffreddato. Il cristallo interno è apribile per una pulizia facilitata. Utilizzare un panno morbido appena inumidito di un prodotto neutro, specifico per i cristalli, seguendo le indicazioni del produttore del detersivo.

8.3 PULIZIA ORDINARIA E MANUALE DELLA CAMERA DI COTTURA

Al termine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi igienici che per evitare guasti di funzionamento.

Il forno non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta

pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non si devono utilizzare tamponi di pulizia in ferro, spazzole o comuni raschietti in acciaio.



ATTENZIONE!

Eventuali grassi e residui di cibo presenti nella camera di cottura potrebbero prendere fuoco durante l'utilizzo del forno, pertanto è consigliabile rimuoverli tempestivamente.

- Attendere che la camera di cottura si raffreddi.
- Togliere le griglie laterali che tengono le teglie da forno.
- Togliete eventuali residui asportabili manualmente e mettete le parti estraibili in lavastoviglie.
- Pulire la camera di cottura con acqua tiepida e sapone.
- Successivamente, tutte le superfici interessate devono essere accuratamente risciacquate, facendo attenzione a non lasciare residui di detersivo.
- Per pulire la parte esterna del forno, utilizzare un panno umido e un detersivo delicato.

Per eseguire correttamente la pulizia manuale, seguire la seguente procedura:

- Accendere l'apparecchio e impostare la temperatura a 176°F (80°C).
- Lasciarlo acceso per 10 minuti (con la funzione vapore, per forni preimpostati).
- Spegnerlo l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Rimuovere i supporti dei vassoi laterali.
- Spruzzare il detersivo su tutta la superficie interna del forno e attendere

10 minuti.

- Sciacquare accuratamente la camera di cottura alla fine del ciclo di pulizia.

E' severamente vietato lavare la camera di cottura a temperature superiori ai 70°C (158°F). Pericolo di scottature.

8.4 PULIZIA SUPERFICI ESTERNE

La pulizia giornaliera del rivestimento della camera di cottura del forno deve essere effettuata con un detergente non abrasivo per garantirne il corretto funzionamento.

Utilizzare setole di plastica o una spugna imbevuta di aceto e acqua calda nel caso di residui secchi.

Utilizzare solo un panno umido con acqua calda o prodotti adatti alla pulizia dell'acciaio inossidabile. Non utilizzare prodotti acidi o ammoniaci.

ATTIVITÀ PERIODICHE A CARICO DELL'UTILIZZATORE

Nella tabella sottostante sono indicati di manutenzione generale che possono essere eseguite periodicamente dall'utente. La non osservanza di queste procedure può provocare malfunzionamenti o rotture dell'apparecchio.

FREQUENZA OPERAZIONI

DESCRIZIONE	Giornaliera	Settimanale	Mensile	Annuale
Ispezione visiva generale	X			
Pulizia camera di cottura	X			
Pulizia filtro ingresso acqua		X		
Verifica funzionamento addolcitore			X	
Pulizia componenti elettrici				X
Verifica serraggio morsetti elettrici				X
Verifica funzionale generale		X		
Pulizia filtro raffreddamento			X	

PERIODO DI INATTIVITÀ

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica ed idrica. Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina. Lasciare la porta socchiusa in modo da garantire un corretto ricambio d'aria.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- Effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- Ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica, idrica;
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;

Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

SMALTIMENTO A FINE VITA

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi prima di smaltire l'apparecchiatura:

- Assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica).

- Far in modo che nessun bambino possa rimanere accidentalmente intrappolato all'interno della camera di cottura per gioco, a tal fine bloccare l'apertura della porta (ad esempio con del nastro adesivo o dei fermi).

14.1 SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

Al sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso. E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

14.2 INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO (UNIONE EUROPEA)

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.



ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

O não cumprimento do que está indicado no seguinte guia também pode provocar danos e lesões mortais, anula a garantia e exime o Fabricante de qualquer responsabilidade. Antes da instalação, uso e manutenção do equipamento, leia atentamente este manual e guarde-o cuidadosamente para futuras consultas por parte dos diferentes operadores. Se não compreender todo o conteúdo deste manual, entre em contato com o Fabricante. Em caso de perda ou deterioração da documentação, solicite ao Fabricante o envio de documentação de substituição.



Perigo, perigo! Perigo imediato ou situação perigosa que pode causar lesões ou morte.



Leia o manual de instruções.



Símbolo de aterramento.



Símbolo equivalente.

Antes do uso e manutenção do equipamento, leia cuidadosamente este folheto e guarde-o para consultas futuras por parte dos diferentes operadores. Se algumas partes não forem compreensíveis, entre em contato com o Fabricante.

- Em caso de transferência do equipamento, assegure-se de que o novo usuário possua este folheto.
- O uso, limpeza e manutenção diferentes dos indicados neste folheto são considerados inadequados e podem causar danos, lesões ou acidentes mortais, anular a garantia e isentar o Fabricante de qualquer responsabilidade.
- A limpeza e manutenção destinada ao usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho deve ser utilizado apenas para a cocção de alimentos em cozinhas profissionais por pessoal qualificado: qualquer outro uso não corresponde ao uso previsto e é, portanto, perigoso.
- Recomenda-se monitorar o equipamento durante seu funcionamento.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, ou sem experiência ou conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção destinadas ao usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Se o equipamento não funcionar ou forem notadas anomalias funcionais ou estruturais, desligue-o da energia e da água e entre em contato com um Centro de Serviço Autorizado pelo Fabricante, sem tentar repará-lo por conta própria. Use apenas peças de reposição originais para qualquer pedido de reparação. O descumprimento desta exigência torna a garantia nula.
- Recomenda-se, para garantir que o aparelho esteja em perfeitas condições de uso e segurança, que seja submetido a manutenção e controle por um centro de serviço autorizado pelo menos uma vez ao ano.
- Não bloqueie nenhuma entrada de ar no equipamento. O usuário deve realizar apenas operações de limpeza de rotina. Para inspeção, manutenção extraordinária e substituição de componentes defeituosos, entre em contato com um centro de serviço autorizado para enviar um técnico especializado e devidamente treinado.
- Antes de realizar qualquer limpeza, é necessário desconectar a fonte

de alimentação do aparelho e usar o equipamento de proteção individual adequado (por exemplo, luvas).

- Se o aparelho estiver equipado com rodas ou colocado sobre um móvel com rodas, seu movimento deve ser limitado por dispositivos antimovimento (por exemplo, correntes), de modo que durante o movimento não possa danificar de forma alguma os cabos elétricos, água e tubulações de drenagem.

INSTRUÇÕES DO INSTALADOR

- Todas as operações de instalação e manutenção extraordinária devem ser realizadas apenas por pessoal qualificado autorizado pelo Fabricante, de acordo com a legislação vigente no país de uso e respeitando as normas relativas a instalações e segurança no trabalho.
- Antes de instalar o equipamento, verifique a conformidade das instalações com a legislação vigente no país de uso e com as informações na placa de dados técnicos.
- O equipamento deve ser desligado da rede elétrica antes de qualquer instalação ou manutenção.
- Intervenções, manipulações ou alterações não expressamente autorizadas e que não estejam em conformidade com as disposições deste manual interrompem a garantia. A instalação ou manutenção diferentes das indicadas neste folheto podem causar lesões ou acidentes mortais ao instalador e ao usuário e causar danos às instalações do local de instalação.
- A substituição do cabo de alimentação deve ser feita apenas por um técnico qualificado e autorizado. O cabo deve ser substituído por um de características semelhantes: a placa de dados técnicos sempre indica o tipo de cabo a ser utilizado e sua seção. O cabo de conexão à terra deve ser sempre verde e amarelo.

2.2 TRANSPORTE DE EQUIPAMENTOS

Os equipamentos devem ser transportados com um dispositivo tipo empilhadeira para a sala de instalação, utilizando para isso um equipamento de proteção individual. No caso de fornos com rodas, inserir os garfos pela parte frontal, tomando cuidado para não danificar os trilhos do carro e o tubo de escape localizado na parte inferior do forno.



ATENÇÃO!

O equipamento nunca deve ser tombado ou arrastado!

Durante o movimento, é proibido o trânsito ou permanência de pessoas não autorizadas próximas à área de trabalho. O material de embalagem, por ser potencialmente perigoso, deve ser mantido fora do alcance de crianças e animais. Deve ser descartado adequadamente de acordo com as exigências locais.

2.3 POSICIONAMENTO

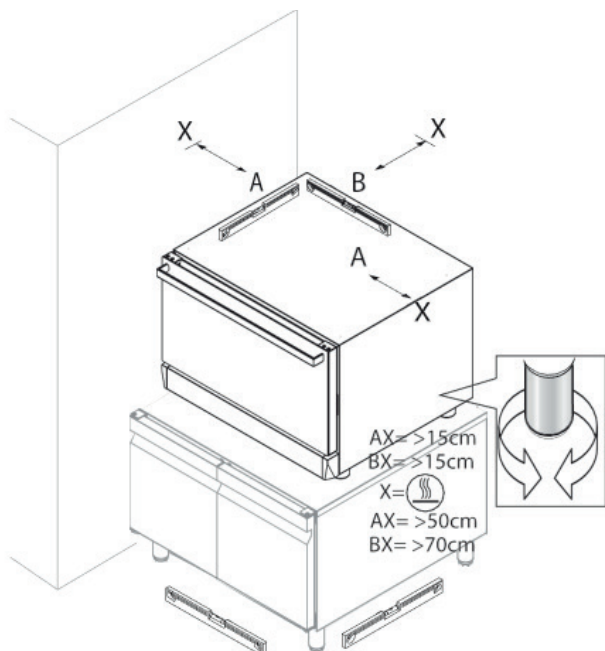
Na hora de selecionar a sala de posicionamento, considere que o equipamento possa ser movido facilmente em caso de necessidade de manutenção extraordinária: tome cuidado para que qualquer obra realizada após a instalação do forno, como por exemplo: construção de paredes, substituição de portas por portas mais estreitas, renovações, etc., não obstrua o movimento.

A sala de instalação deve:

- Ter uma ventilação adequada e não estar exposta a agentes atmosféricos;
- Ter uma temperatura entre + 5°C e + 45°C (+ 41°F e + 113°F) e uma umidade inferior a 70%;
- Ter um piso liso, perfeitamente nivelado que suporte o equipamento com carga completa;
- Cumprir as normas vigentes de segurança no trabalho e instalações;
- Ser destinada à preparação de alimentos.

O equipamento deve ser instalado:

- Sob uma coifa com potência adequada (leia atentamente a seção dedicada à exaustão de fumos);
- De forma a ter acesso às conexões;
- Longe de materiais inflamáveis ou potencialmente explosivos;
- Considerando que a porta do equipamento possa ser aberta completamente.



NÃO SE RECOMENDA REALIZAR A INSTALAÇÃO PRÓXIMA A OUTROS EQUIPAMENTOS QUE POSSAM ALCANÇAR ALTAS TEMPERATURAS.

Caso seja necessário colocar o forno próximo a outros equipamentos, providencie um espaço de pelo menos 50 cm lateral e 70 cm na parte traseira ou interponha uma parede isolante.

POR RAZÕES DE SEGURANÇA, NÃO COLOQUE A BANDEJA DO FORNO A UMA ALTURA SUPERIOR A 160 CM.

Caso isso aconteça, aplique a etiqueta «perigo de queimadura» fornecida com o equipamento na altura indicada.

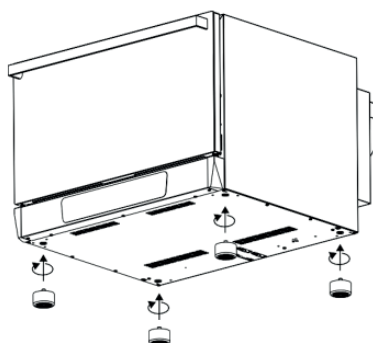
NÃO COLOQUE O EQUIPAMENTO PRÓXIMO A MATERIAIS OU RECIPIENTES INFLAMÁVEIS (POR EXEMPLO, PAREDES DIVISÓRIAS, CILINDROS OU BOTIÕES DE GÁS, ETC.) POIS HÁ RISCOS DE INCÊNDIO.

Cubra qualquer parede com material térmico não inflamável. O EQUIPAMENTO NÃO É ADEQUADO PARA SER SUSPENSO.

NÃO SE PERMITE O APOIO DIRETO DO EQUIPAMENTO NO CHÃO.

Estão disponíveis suportes do fabricante ou revendedor para serem colocados abaixo dele a fim de obter a altura desejada em relação ao solo.

Não instale equipamentos sem pés.



O equipamento pode ser colocado:

- Sobre uma mesa ou armário feito de material não inflamável;
- Sobre um elevador compatível;
- Sobre um forno compatível ou um abatidor compatível;
- Sobre uma estrutura do fabricante (stand).

2.3.1 SUPORTE NA PARTE SUPERIOR DE UMA MESA/ARMÁRIO

Se o equipamento estiver situado sobre uma mesa de trabalho ou um armário neutro, este deve estar perfeitamente nivelado e estável, suportar o equipamento com carga total e ter uma superfície de suporte à prova de fogo e resistente a altas temperaturas. Se necessário, ajuste os pés do equipamento com a ajuda de um nível.

2.3.2 SUPORTE NA PARTE SUPERIOR DE UM FERMENTADOR

Se o equipamento for colocado sobre um fermentador da mesma série, basta posicioná-lo em cima, garantindo que os pés estejam estáveis e encaixem nos pinos da estrutura inferior.

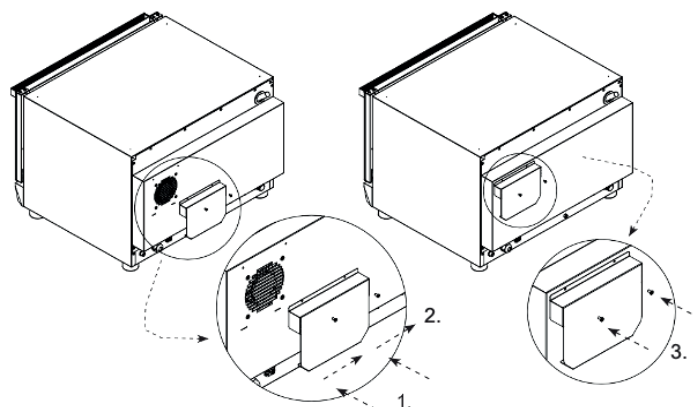
2.3.3 SUPORTE SOBRE UM FORNO OU UM ABATIDOR DE TEMPERATURA

Se o equipamento for colocado sobre fornos ou abatidores de temperatura da mesma série, é obrigatório montar o kit de sobreposição, que deve ser solicitado ao fabricante. Em seguida, insira a base dos pés do forno nos pinos do equipamento inferior. Para as instruções de instalação do kit de sobreposição, consulte a folha contida na embalagem do mesmo.

2.3.4 SUPORTE SOBRE UM STAND

Se o equipamento for colocado sobre um stand, insira a base dos pés nos pinos da estrutura inferior. É sempre possível completar a composição, adicionando ou substituindo acessórios e equipamentos complementares, atendendo assim todas as necessidades de cozinha ou espaço. Visite nosso site ou entre em contato conosco para mais informações.

2.3.5 COBERTURA DO VENTILADOR (SE APLICÁVEL)



CONEXÃO ELÉTRICA



ATENÇÃO!

Antes de proceder com a conexão à rede elétrica, leia atentamente os avisos de segurança nas primeiras páginas deste manual e sempre compare os dados do sistema com os da placa de dados técnicos.

A conexão à rede elétrica deve estar em conformidade com as normas vigentes no país de instalação do equipamento e deve ser realizada por pessoal qualificado autorizado pelo Fabricante. O não cumprimento dessas normas pode causar danos e prejuízos, anular a garantia e eximir o fabricante de qualquer responsabilidade.

Quando o aparelho estiver em funcionamento, o valor da tensão de

alimentação não deve diferir em $\pm 10\%$ do valor indicado na placa de dados técnicos.

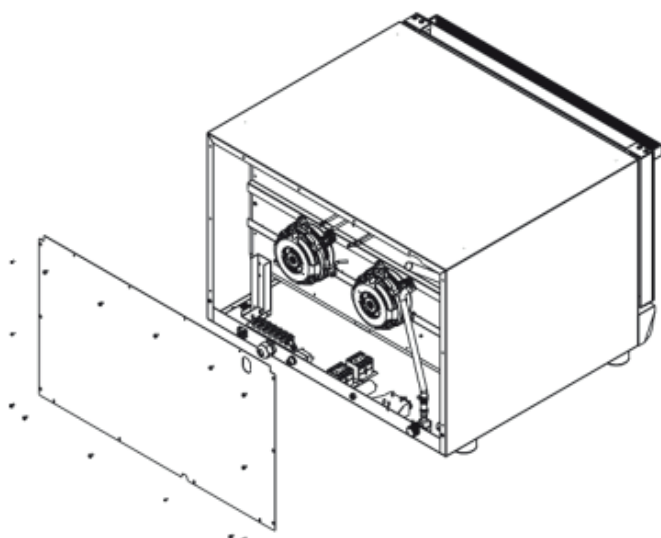
A conexão ilustrada e as cores dos cabos são indicativas, referindo-se apenas ao diagrama exibido no equipamento.

Para a conexão direta à rede elétrica, é necessário colocar, entre o equipamento e a própria rede elétrica, um dispositivo (cujos dimensionamentos serão de acordo com a carga) que garanta a desconexão e cujos contatos tenham uma distância de abertura que permita a desconexão total nas condições de sobretensão da categoria III. É obrigatório realizar uma conexão correta ao aterramento; o cabo de terra não deve ser interrompido em nenhuma circunstância.

Quando houver vários aparelhos na mesma sala, é obrigatório fornecer uma conexão equipotencial utilizando o bloco de terminais localizado na parte traseira inferior do aparelho. O bloco de terminais permite conectar um cabo de aterramento conforme os requisitos legais vigentes.

Uma etiqueta adesiva está localizada no aparelho e indica como a conexão deve ser feita de acordo com o tipo de tensão disponível.

3.1 COMO REALIZAR A CONEXÃO



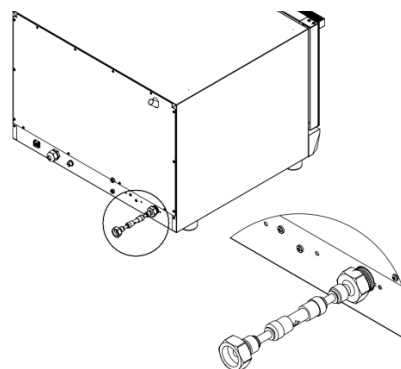
- Abra a parte traseira do equipamento e localize o bloco de terminais.
- Afrouxe a entrada do cabo e insira o cabo de alimentação através dela. A etiqueta colocada na lateral sempre indica o tipo de cabo a ser utilizado e sua seção, dependendo da tensão e da absorção do equipamento (ex.: Cabo: 5x10 mm² H07RNF).
- Conecte os condutores dos cabos seguindo o diagrama da etiqueta adesiva externa: **FAÇA APENAS** as conexões indicadas, sem modificá-las. O condutor de aterramento amarelo/verde deve ter um comprimento mínimo de 3 cm a mais que os outros condutores.
 - PE (amarelo/verde): condutor de proteção contra terra.
 - N (azul): condutor neutro.
 - L1/2/3 (marrom/cinza/preto): condutores de fase.
- Uma conexão incorreta pode causar superaquecimento no bloco de terminais, levando ao derretimento e risco de choque elétrico.
- Verifique a ausência de dispersão elétrica entre fases e terra. Verifique a continuidade elétrica entre o canal externo e o cabo de terra da rede. Recomenda-se o uso de um multímetro para essas operações.
- Feche a parte traseira com os parafusos e fixe o cabo apertando a porca da entrada do cabo.

3.2 SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

Esta operação deve ser realizada apenas por um técnico qualificado e autorizado. O cabo só pode ser substituído por um de características semelhantes: a placa de dados técnicos sempre indica o tipo de cabo a ser usado e sua seção. O cabo de conexão ao terra deve ser sempre

verde-amarelo.

CONEXÃO DE ÁGUA



4.1 ÁGUA DE ENTRADA

O forno SX-641 está equipado com uma entrada principal de água para umidificação com uma conexão de 3/4".

Para realizar a conexão, utilize apenas o material fornecido, não use ou reutilize outros tubos. Antes de conectar a mangueira ao aparelho, drene a água para remover qualquer tipo de impureza que possa estar presente no encanamento de água. É possível instalar uma válvula de retenção para fechar o fornecimento de água conforme necessário.

4.1.1 CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA DE ENTRADA

A água de entrada terá as seguintes características:

- Temperatura máxima de 30°C (86°F);
- Dureza máxima de 5°F (graus franceses) para evitar o acúmulo de calcário e incrustação na câmara de cozimento;
- Ser potável;
- Pressão entre 150 kPa (1,5 bar) e 200 kPa (2 bar).

Pressão inferior a 150 kPa (1,5 bar): o equipamento pode funcionar, mas não da forma correta.

Pressão superior a 200 kPa (2 bar): instale um redutor de pressão calibrado para 200 kPa (2 bar).

A dureza da água indica o conteúdo de magnésio, cálcio e metais pesados presentes na água. Ela é medida com kits facilmente disponíveis no mercado. A dureza é expressa em graus franceses (F°) ou alemães (dH) (1° dH grau alemão = 1,8 °F grau francês) — 1°F = 10 mg de carbonato de cálcio (CaCO₃) por litro de água.

- CLASSIFICAÇÃO DA ÁGUA

A água de entrada terá as seguintes características:

- Muito macia até 7°F
- Macia de 7°F a 14°F
- Medianamente dura de 14°F a 22°F
- Moderadamente dura de 22°F a 32°F
- Dura de 32°F a 54°F
- Muito dura acima de 54°F

No caso de água excessivamente dura (> 5°F), utilize desmineralizadores (disponíveis no fabricante/revendedor); a dureza excessiva da água pode causar o acúmulo de calcário e incrustação na câmara de cozimento e danificar tubulações internas, elementos de aquecimento, ventiladores e eletroválvulas.

DESCARGA DE FUMAÇA

Durante o cozimento, fumas quentes e odores são liberados pela chaminé de exaustão de fumaça na parte superior do equipamento. Esta deve ser posicionada sob uma coifa de extração de fluxo e dimensões adequadas

ao tipo de equipamento. O fabricante recomenda a instalação de suas próprias coifas; para a montagem, consulte as instruções contidas na embalagem das próprias coifas.

A coifa permanecerá ligada durante todo o funcionamento do equipamento. Certifique-se de que não há objetos ou materiais acima da descarga de fumaça que possam obstruir o fluxo ou serem danificados pela temperatura ou pela fumaça.

Não deixe materiais inflamáveis próximos ao tubo de escape.

NORMAS DE SEGURANÇA PARA O USUÁRIO

6.1 ADVERTÊNCIAS PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

O uso do seu equipamento é simples e intuitivo.

Nas páginas seguintes, guiamos você passo a passo para conhecer o equipamento: isso lhe dará a certeza de obter resultados sempre conforme suas expectativas, garantindo um desempenho ótimo e uma longa vida útil para o seu equipamento.

- Na primeira utilização do equipamento, limpe completamente o interior da câmara realizando uma lavagem.

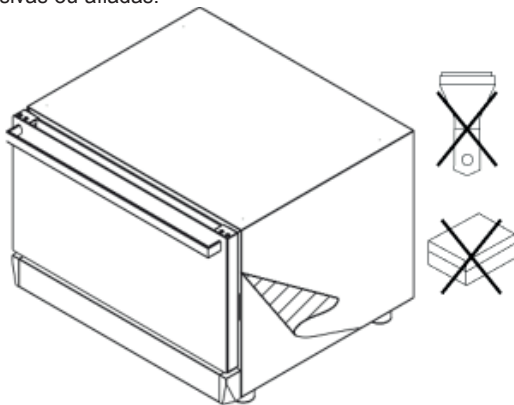
- Antes de usar o aparelho, certifique-se de que não há objetos estranhos dentro da câmara (manual de instruções, sacos plásticos ou qualquer outra coisa).

- Certifique-se de que a exaustão de fumaça esteja livre de obstruções e que não há materiais inflamáveis nas proximidades.

6.1.1 REMOÇÃO DE PELÍCULAS

Remova a película protetora dos fornos evitando o uso de substâncias abrasivas/agressivas ou objetos metálicos (por exemplo, raspadores).

Se houver resíduos adesivos, esfregue com um pano macio embebido em detergente à base de óleo, adequado para superfícies de aço inoxidável, não abrasivo ou agressivo. Evite o uso de raspadores, ferramentas abrasivas ou afiadas.



6.2 ADVERTÊNCIAS PARA COZINHAR

- Tenha cuidado ao abrir a porta quando o forno estiver quente.
- Evite salgar os alimentos dentro da câmara de cozimento. Se não for possível evitar, limpe o equipamento o mais rápido possível.
- Evite sobrepor os alimentos ou sobrecarregar as bandejas (máximo de 10 kg por bandeja).
- Distribua as bandejas uniformemente por toda a altura da câmara de cozimento, respeitando o número máximo indicado para cada aparelho. Sempre respeite as indicações de carga do equipamento utilizado.
- No caso de cozinhar alimentos especialmente gordurosos em grelhas (por exemplo, assados ou aves), coloque uma bandeja de assar com bordas altas na parte inferior da câmara de cozimento para coletar as gorduras que escorrem dos alimentos.
- Para obter melhores resultados, evite abrir a porta durante o cozimento.
- Para manusear recipientes, acessórios e outros objetos dentro da

câmara de cozimento, utilize sempre roupas térmicas protetoras (EPI) adequadas para o uso em questão (ex.: luvas térmicas).

- Durante o cozimento e até o resfriamento, as partes externas e internas do equipamento podem estar muito quentes (temperatura superior a 60°C / 140°F). Para evitar queimaduras, recomenda-se não tocar nas áreas marcadas com este símbolo.

- Tenha muito cuidado ao retirar as bandejas da câmara do equipamento, especialmente se contiverem líquidos.

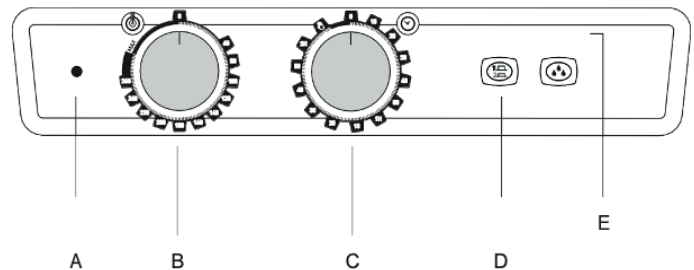
- Não utilize alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis durante o cozimento (ex.: álcool).

- Certifique-se de que as instalações para assar dentro da câmara de cozimento estejam bem presas às paredes, caso contrário, as bandejas contendo alimentos ou líquidos quentes podem cair e causar risco de queimaduras.

- Mantenha a câmara de cozimento sempre limpa, realizando uma limpeza diária: gorduras ou resíduos alimentares que não forem removidos podem pegar fogo!

- Utilize o aparelho em uma temperatura ambiente entre +5°C e +45°C (+41°F e +113°F).

PAINEL DE CONTROLE MECÂNICO



- A. INDICADOR DE ADVERTÊNCIA DO TERMOSTATO
- B. REGULAGEM DE TEMPERATURA
- C. AJUSTE DE TEMPO
- D. AJUSTE DO VENTILADOR
- E. REGULAGEM DE VAPOR/UMIDADE

- AJUSTE DE TEMPO

Quando a opção manual é selecionada, o forno permanece ligado o tempo todo, até que o operador intervenha. Quando um valor é selecionado, o forno permanece ligado por essa quantidade de tempo (máximo de 120 minutos).

- REGULAGEM DE TEMPERATURA

Este botão permite selecionar a temperatura de cozimento desejada.

- INDICADOR DE ADVERTÊNCIA DO TERMOSTATO

Este piloto acende quando os elementos de aquecimento do forno estão ligados porque a temperatura interna da câmara de cozimento está abaixo do valor configurado pelo botão do termostato. Quando o piloto apaga, significa que o aquecimento está desligado e que a câmara de cozimento atingiu a temperatura configurada.

- REGULAGEM DE VAPOR/UMIDADE

Este botão permite ativar a função de umidificação pelo tempo em que for pressionado.



ATENÇÃO!

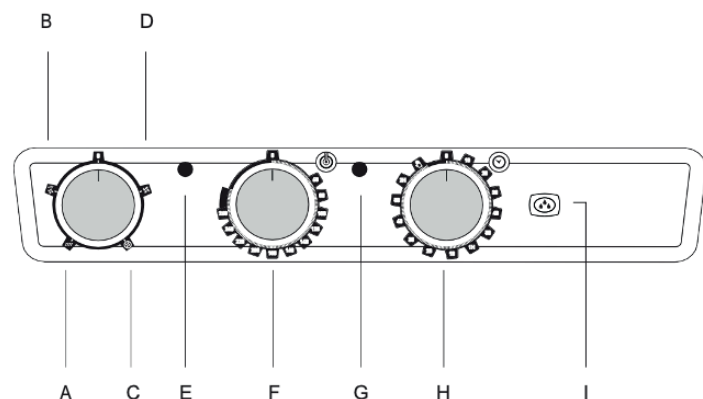
Para que a função de umidificação funcione de forma ótima, é necessário que a temperatura seja ajustada para pelo menos 80-100°C. Além disso, para uma boa cocção, é necessário preaquecer o forno à temperatura desejada antes de ativar a injeção de vapor.

- REGULAGEM DE VELOCIDADE

O forno possui duas velocidades de ventoinha/motor diferentes. Pressione o botão e selecione a velocidade desejada:

1. Significa que o motor está em velocidade máxima e é utilizado na maioria dos cozimentos.
2. Significa que o motor está na velocidade mais baixa e é utilizado principalmente para pratos delicados, como confeitaria.

PAINEL DE CONTROLE MULTIFUNCIONAL



- A. GRELHA
- B. GRELHA + VENTILADOR
- C. CONVECÇÃO
- D. DESCONGELAR
- E. INDICADOR DE TERMOSTATO
- F. REGULAÇÃO DE TEMPERATURA
- G. INDICADOR DE TERMOSTATO
- H. AJUSTE DE TEMPO
- I. REGULAÇÃO DE VAPOR/UMIDADE

- BOTÃO DO TIMER

Quando a opção manual é selecionada, o forno permanece ligado o tempo todo até que o operador o desligue.

Quando um valor específico é selecionado, o forno permanece ligado durante esse tempo (máximo de 120 minutos).

- BOTÃO DO TERMOSTATO

Este botão permite selecionar a temperatura desejada de cozimento.

- INDICADOR DO TERMOSTATO

Quando iluminado, os elementos de aquecimento do forno estão ligados porque a temperatura interna da câmara de cozimento é inferior ao valor configurado no termostato. Quando o indicador apaga, significa que o aquecimento está desligado e a câmara de cozimento atingiu a temperatura definida.

- BOTÃO DE UMIDIFICAÇÃO

Este botão permite ativar a função de umidificação enquanto estiver pressionado.

- BOTÃO SELETOR DE COZIMENTO

Possui 5 posições: Desligado, Descongelar, Convecção, Grelha, Grelha + ventilador.

1. Quando está em DESLIGADO, o forno está completamente desligado.
2. Quando está em Descongelar, as luzes e os ventiladores funcionam. O sistema de aquecimento do forno permanece desligado.
3. Quando está em Convecção, as luzes e os ventiladores funcionam. O sistema de aquecimento do forno é ativado e controlado pelo botão do termostato. Apenas a resistência circular ao redor dos ventiladores funciona, enquanto a resistência da grelha permanece desligada.
4. Quando está em Grelha, o sistema de aquecimento do forno é ativado e controlado pelo botão do termostato. Somente a grelha funciona, enquanto a resistência circular permanece desligada.
5. Quando o Grill + ventilador está ativado, o sistema de aquecimento do forno é controlado pelo botão do termostato. Apenas a grelha e os ventiladores funcionam, enquanto a resistência circular permanece desligada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

8.1 ADVERTÊNCIAS GERAIS DE LIMPEZA

- Antes de realizar qualquer limpeza, é necessário desconectar a fonte de alimentação do aparelho e usar equipamentos de proteção individual adequados (por exemplo, luvas, etc.).
- O usuário deve realizar apenas operações de limpeza rotineiras. Para inspeções, manutenção extraordinária e substituição de componentes defeituosos, entre em contato com um centro de serviço autorizado para enviar um técnico especializado.
- O fabricante não reconhece como garantia danos resultantes de falta de manutenção ou limpeza inadequada (por exemplo, uso de detergentes inapropriados).
- Antes de qualquer limpeza, aguarde até que a câmara de cozimento esteja fria (temperatura não superior a 70°C).

Para a limpeza de qualquer parte do equipamento ou acessórios, não use:

- Detergentes abrasivos ou em pó;
- Detergentes agressivos ou corrosivos (por exemplo, ácido clorídrico/muriático ou sulfúbrico, soda cáustica, etc.). Atenção! Não use essas substâncias nem para limpar a subestrutura ou o chão sob o equipamento;
- Ferramentas abrasivas ou afiadas (por exemplo, esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.);
- Vapor ou jatos de água pressurizados.

8.2 LIMPEZA DA PORTA INTERNA E DO VIDRO

Para limpar o vidro interno da porta, aguarde até que o forno esteja completamente frio. O vidro interno pode ser aberto para facilitar a limpeza. Use um pano macio umedecido com um produto neutro, específico para vidros, seguindo as instruções do fabricante.

8.3 LIMPEZA ORDINÁRIA E MANUAL DA CÂMARA DE COZIMENTO

No final de cada dia de utilização do forno, é necessário limpá-lo, não apenas por razões higiênicas, mas também para evitar falhas no funcionamento.

O forno nunca deve ser limpo com jatos diretos ou de alta pressão de água. Da mesma forma, não se deve usar esponjas de ferro, escovas ou raspadores de aço comuns para limpar o aparelho.



ATENÇÃO!

Qualquer resíduo de gordura ou alimento na câmara de cozimento pode causar incêndios durante o uso do forno. Recomenda-se removê-los rapidamente.

- Aguarde a câmara de cozimento esfriar.
- Remova os suportes laterais das bandejas.
- Retire os resíduos removíveis manualmente e coloque as partes removíveis na lava-louças.
- Limpe a câmara de cozimento com água morna e sabão.
- Todas as áreas devem ser bem enxaguadas, evitando deixar resíduos de detergente.
- Para limpar o exterior do forno, use um pano úmido e detergente suave.

Para realizar a limpeza manual corretamente, siga os seguintes passos:

- Ligue o aparelho e ajuste a temperatura para 80°C (176°F).
- Deixe ligado por 10 minutos (com função de vapor, para fornos pré-definidos).
- Desligue o aparelho e deixe esfriar.
- Remova os suportes laterais das bandejas.
- Pulverize o detergente em toda a superfície interna do forno e aguarde 10 minutos.
- Enxágue bem a câmara de cozimento ao final do ciclo de limpeza.

É estritamente proibido lavar a câmara de cozimento a temperaturas superiores a 70°C (158°F). Perigo de queimaduras graves.

8.4 LIMPEZA DAS SUPERFÍCIES EXTERNAS

A limpeza diária do revestimento da câmara de cozimento do forno deve ser feita com um detergente não abrasivo para garantir o seu correto funcionamento. Use cerdas de plástico ou uma esponja embebida em vinagre e água quente no caso de resíduos secos. Utilize apenas um pano úmido com água quente ou produtos adequados para a limpeza de aço inoxidável. Não use ácidos nem produtos à base de amoníaco.

ATIVIDADES PERIÓDICAS QUE DEVEM SER REALIZADAS PELO USUÁRIO

A tabela a seguir mostra a manutenção geral que pode ser realizada periodicamente pelo usuário. O não cumprimento destes procedimentos pode resultar em falhas ou danos ao aparelho.

FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES

DESCRIÇÃO	Todos os dias	Semanais	Mensal	Anual
Inspeção visual geral	X			
Limpeza da câmara de cozimento	X			
Limpeza do filtro de entrada de água		X		
Verificação do funcionamento do amaciador			X	
Limpeza dos componentes elétricos				X
Verificação das braçadeiras elétricas de fixação				X
Verificação funcional geral		X		
Limpeza do filtro de refrigeração			X	

PERÍODO DE INATIVIDADE

Durante os períodos de inatividade, desconecte o forno da fonte de energia e água. Proteja as partes externas de aço do equipamento passando um pano macio embebido em óleo de vaselina. Deixe a porta entreaberta para garantir uma troca de ar adequada.

Antes de reutilizar o forno:

- Limpe cuidadosamente o equipamento e os acessórios;
- Conecte novamente o equipamento à fonte de energia e à água;
- Verifique o funcionamento do equipamento antes de usá-lo.

Recomenda-se que o aparelho seja submetido a manutenção e controle por um centro de serviço autorizado pelo menos uma vez ao ano, para garantir que esteja em perfeitas condições de uso e segurança.

ELIMINAÇÃO DO APARELHO POR FIM DA VIDA ÚTIL

Para evitar o uso indevido e não autorizado antes da eliminação do aparelho:

- Certifique-se de que não seja mais possível usá-lo: para isso, o cabo de alimentação deve ser cortado ou retirado (com o aparelho desconectado da rede elétrica).
- Assegure-se de que nenhuma criança possa ficar presa acidentalmente dentro da câmara de cozimento, bloqueando a abertura da porta (por exemplo, com fita adesiva ou fechos firmes).

14.1 ELIMINAÇÃO DO EQUIPAMENTO

De acordo com o artigo 13 do Decreto Legislativo n.º 49 de 2014, «Aplicação da Diretiva 2012/19/UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos», a marca de caixa com uma barra cruzada especifica que o produto foi comercializado após 13 de agosto de 2005 e que, ao fim da sua vida útil, não deve ser descartado como resíduo comum, mas deve ser eliminado separadamente. Todos os equipamentos são compostos por mais de 90% em peso de materiais metálicos recicláveis (aço inoxidável, ferro, alumínio, chapa galvanizada, cobre, etc.). Deve-se dar atenção à gestão do produto no fim de sua vida útil, reduzindo os impactos ambientais negativos e melhorando a eficiência dos recursos, aplicando os princípios de «quem polui paga», prevenção, preparação para reutilização, reciclagem e recuperação. Ressalta-se que a eliminação abusiva ou incorreta do produto acarreta a aplicação de sanções previstas na legislação vigente.

14.2 INFORMAÇÃO SOBRE A ELIMINAÇÃO (UNIÃO EUROPEIA)

A Diretiva da UE sobre equipamentos RAEE foi transposta de maneira diferente em cada país, portanto, se você deseja descartar este equipamento, sugerimos que entre em contato com as autoridades locais ou com o distribuidor para obter o método correto de eliminação.





www.sammic.com



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN