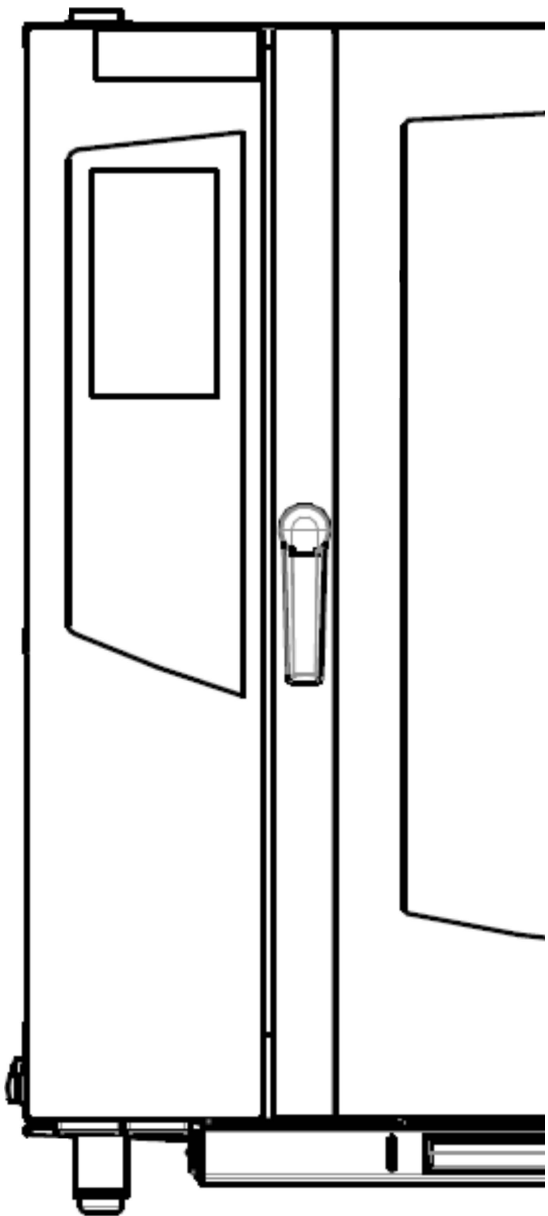




Installation and User Manual TOUCHLINE Ovens



Index

INTRODUCTION	P. 4
GUIDE TO READ INSTRUCTIONS	P. 4
GENERAL INFORMATION	P. 5
DANGER ICONS	P. 8
TECHNICAL DATA SHEET	P. 10
HANDLING, TRANSPORT AND UNLOADING	P. 18
INSTALLATION INSTRUCTIONS	P. 22
INSTRUCTIONS FOR USE	P. 31
CLEANING AND MAINTENANCE	P. 40
INSTRUCTIONS FOR THE USER	P. 48
ALARMS AND WARNINGS	P. 51



INTRODUCTION:



- This user manual refers exclusively to the touch ovens.
- This manual is addressed to any person fulfilling any role, appointed and/or authorised to use and/or run the oven.
- The intended use and stated versions are the only ones allowed by the manufacturer; do not attempt to use the ovens in disregard of the provided instructions. The stated intended use applies only to ovens that are fully efficient from a structural, mechanical and engineering point of view.
- This manual is also addressed to the employer, company's managers and workers in charge that must carefully read it and understand it so that they can use it as a valid help to fulfil at least part of the obligations that the laws and regulations in force impose on them with regard to health and safety in the workplace.
- The employer, in whose production site the oven is installed, as well as managers and workers in charge of it, must guarantee for the operators responsible for the various specific functions, appropriate information, education and, if required, training (that must take into account the level of acumen that can reasonably be expected from those operators) about its correct and safe use and the general and specific risks of the workplace and/or task; this manual can be a valid help in fulfilling this delicate task.

GUIDE TO READING INSTRUCTIONS

Pay particular attention to the bold or underlined texts or to texts in a LARGER font as these refer to particularly important operations or information.

The manual must be kept until the machine's final disposal in a suitable location, in order that the manual is always available for consultation in the best possible condition. In case of loss or deterioration, a replacement copy must be requested from the manufacturer or retailer.



Read the instructions in this booklet carefully before installing and use the oven, in order to be aware of the precautions that must be followed to:

- install the oven;
- maintain and clean it;
- use it in the best possible way.

This equipment must be used only as expressly intended, i.e. to cook/bake or heat food; any other use shall be considered improper because not in conformity with the intended use and therefore dangerous.

The equipment is designed for professional use and must be used by qualified personnel.

These appliances are intended to be used for commercial applications, not for continuous mass production food.

To avoid scalding, do not use loaded containers with liquids or cooking goods which becomes fluid by heating in higher levels than those which can be easily observed.

Before leaving the factory, this equipment has been tested and set up by expert and specialised personnel, in order to guarantee best performance.

Installation and/or any repairs or adjustments that may subsequently become necessary must be performed with maximum care and attention by qualified personnel. It is recommended to always contact your dealer and specify the problem, model and serial number of the oven in your possession.

In case of repair and/or replacement of any components, corrective maintenance, fault or malfunction it is necessary professional know-how and use only original spare parts, penalty the extinction of the guarantee and of the responsibility of the manufacturer. For these activities contact only personnel authorised.

Before installation, check that power and water values are compatible with the values printed on the data plate.

The oven's electrical safety is guaranteed provided, it is connected to an efficient grounding system (please remember this must be checked regularly), which must comply with the national and local regulations in force at the time.

When in operation, the oven must be used and monitored by specifically trained personnel only.

Avoid installing the oven near heat sources such as: fryers, open fires, etc.

Do not obstruct suction vents for any reason; do not prevent heat dissipation and do not obstruct the oven steam discharge system.

Ask the installer to provide instructions on the correct use of the water softener/descaler (caution: a less than perfect resin regeneration process may cause corrosion in the equipment).

Before operating the oven for the first time, it is necessary to clean it accurately - externally it must be only cleaned with a wet cloth; the inside of the cooking chamber must be cleaned with water; in any case, never use steel wool to clean the oven.



Failure to comply with these fundamental rules may compromise the oven's safety and harm the user. The manufacturer declines all liability in the case of non-compliance with the instructions provided in this manual by either the user or the installer, and any accidents or damage caused by said non-compliance cannot be attributed to the manufacturer.

 The manufacturer declines all liability for any inaccuracies in this booklet attributable to transcription errors or misprints. The manufacturer also reserves the right to make the modifications that it deems useful or necessary to the product, without compromising its essential characteristics.

KEY SYMBOLS



HAZARD



FIRE HAZARD



SHOCK HAZARD



BURN HAZARD



TERMINAL
BOARD
GROUNDING



PAY
ATTENTION



EQUIPOTENTIAL
RING

DANGER ICONS



DANGER OF BURNS AND INJURIES

While the oven is cooking and cooling down, pay attention to:

- Wear heat protective gloves and clothing.
- Touch only the controls or the oven handle or the part limited by the oven adhesive, since external parts are hot (temperature over 60°C).
- Use the utmost caution when opening the door since steam at high temperature is released.
- When inserted onto the rails, trays must be blocked.
- Pay the utmost attention when taking the trays out of the chamber.
- Do not open the oven door while washing to avoid injuries caused by the steam and chemicals used.



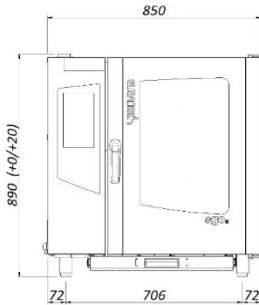
DANGER OF FIRE

- Ensure the fume exhaust is free from obstructions and that there are no flammable materials nearby.
- Ensure no foreign objects (instruction manual, bags, gloves, etc.) or detergent residues have been left inside the oven.
- Do not bring flammable objects or substances (petrol, diesel, spirits, etc.) near the oven.
- Do not use food or liquids that can easily ignite while cooking.
- The cooking chamber must always be clean. If not removed, oil or fat can ignite at high temperatures.

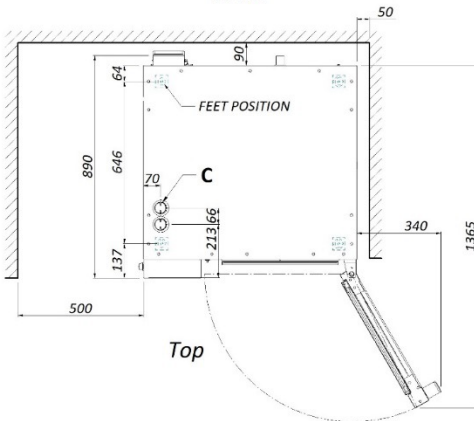


DANGER OF ELECTRIC SHOCK

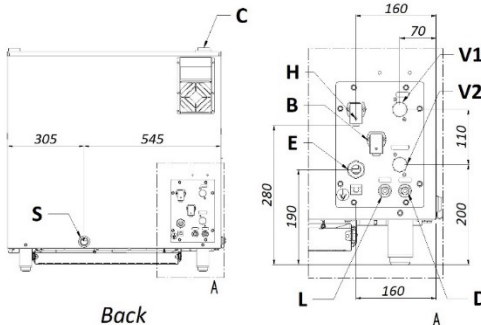
- Opening the compartments marked with this symbol is reserved only to SAMMIC qualified staff; non-compliance with this provision will make the warranty null and void.
- Do not touch any electrical switch so as not to cause any sparks or flames.
- Keep the fume exhaust pipe free from obstructions at all times.
- If present, turn the fume extraction hood on while using the oven.
- The oven must be installed far from drafts or wind.
- Ensure the oven vents are clean and unobstructed.



Front



Top



Back

- C: Steam outlet chimney / Air inlet chimney
- V1: Washing solenoid valve
- V2: Steam solenoid valve
- H: Hood connection
- E: Electric connection
- S: Drain water
- B: Detergent level connection
- L: Limescale entry
- D: Detergent entry

Dimensions and weight

Oven width: 850 mm
Oven depth: 890 mm
Oven height: 890 mm
Net weight full optional: 105 kg

Packaging width: 915 mm
Packaging depth: 1000 mm
Packaging height: 1045 mm
Weight with packaging full optional: 123 kg
Packaging volume: 0.95 m³

Installation

Minimum left side distance: 500 mm
Minimum right side distance: 50 mm
Minimum back distance: 50 mm
Min. distance from heat sources: 500 mm

Electrical connection

Supply: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Max power: 18 kW

Current: 30 A
50 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Water connection

Water wash connection V1: 3/4"
Steam water connection V2: 3/4" softened
Water pressure: 1.5-5 bar
Water hardness: 4° d
Minimum Conductance: 50 µS/cm
Exhaust size S: 32 mm

Capacity

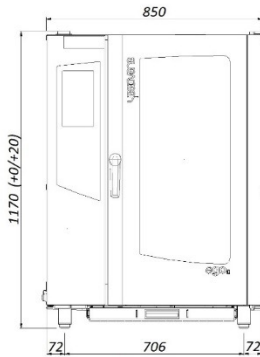
Trays type: GN11
Number of trays: 7

Distance between trays: 70 mm

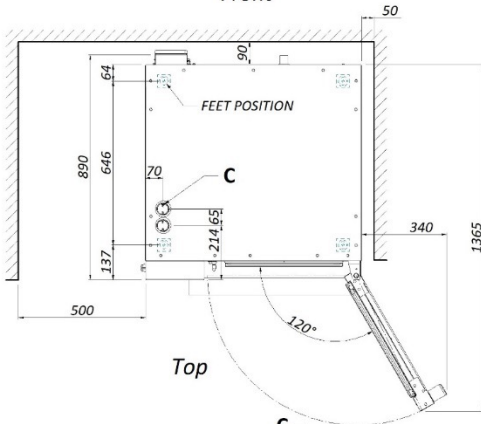
Max load: 35 kg
Max load single tray: 5 kg

IP rating: IPx4

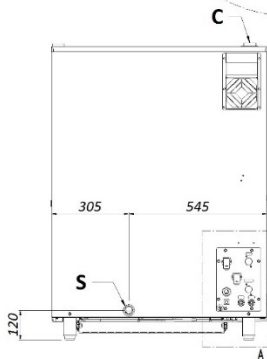
Data Sheet HX-111



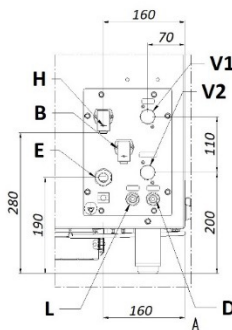
Front



Top



Back



- C: Steam outlet chimney / Air inlet chimney
V1: Washing solenoid valve
V2: Steam solenoid valve
H: Hood connection
E: Electric connection
S: Drain water
B: Detergent level connection
L: Limescale entry
D: Detergent entry

Dimensions and weight

Oven width: 850 mm
Oven depth: 890 mm
Oven height: 1170 mm
Net Weight full optional: 142 kg

Packaging width: 915 mm
Packaging depth: 1000 mm
Packaging height: 1330 mm
Weight with packaging full optional: 162 kg
Packaging volume: 1.21 m³

Installation

Minimum left side distance: 500 mm
Minimum right side distance: 50 mm
Minimum back distance: 50 mm
Min. distance from heat sources: 500 mm

Electrical connection

Supply: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60/ Hz

Max power: 24 kW

Current: 40 A
70 A

Cable: 5x6mm²
H07RN-F

Water connection

Water wash connection V1: 3/4"
Steam water connection V2: 3/4" softened
Water pressure: 1.5-5 bar
Water hardness: 4° d
Minimum Conductance: 50 µS/cm
Exhaust size S: 32 mm

Capacity

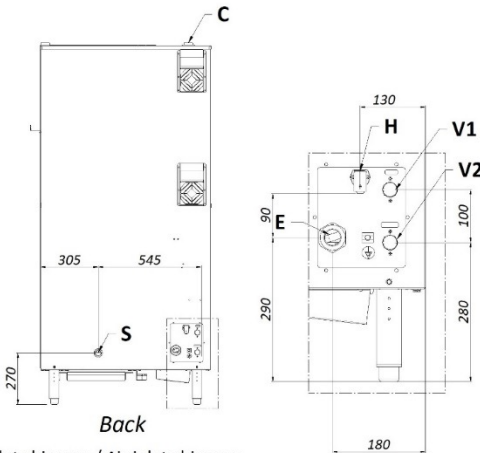
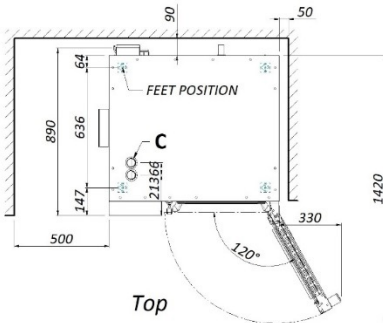
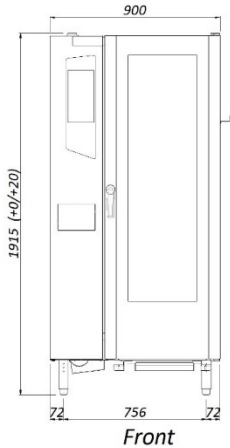
Trays type: GN11
Number of trays: 11

Distance between trays: 70 mm

Max load: 45 kg
Max load single tray: 5 kg

IP rating: IPx4

Data Sheet HX-211



C: Steam outlet chimney / Air inlet chimney
V1: Washing solenoid valve
V2: Steam solenoid valve
H: Hood connection
E: Electric connection
S: Drain water

Dimensions and weight

Oven width: 900 mm
Oven depth: 890 mm
Oven height: 1915 mm
Net weight full optional: 225 Kg

Packaging width: 980 mm
Packaging depth: 1010 mm
Packaging height: 2095 mm
Weight with packaging full optional: 265 Kg
Packaging volume: 2.07 m³

Installation

Minimum left side distance: 500 mm
Minimum right side distance: 50 mm
Minimum back distance: 50 mm
Min. distance from heat sources: 500 mm

Electrical connection

Supply: 380-415 V 3N 50/60 Hz

Maximum power: 39 kW

Current: 64 A

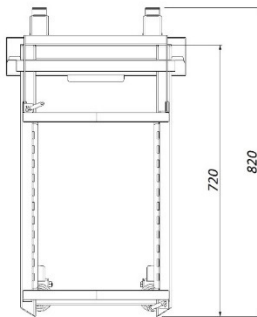
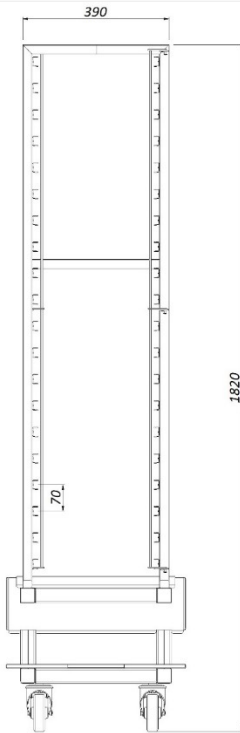
Cable dimension: 5x10 mm²
H07RN-F

Water connection

Water wash connection V1: 3/4"
Steam water connection V2: 3/4" Softened
Water pressure: 1.5-5 bar
Max water hardness: 4° d
Minimum Conductance: 50 µS/cm
Exhaust size S: 32 mm

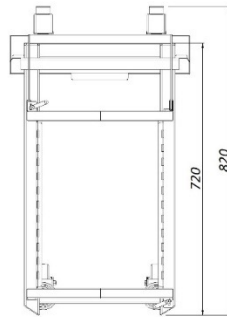
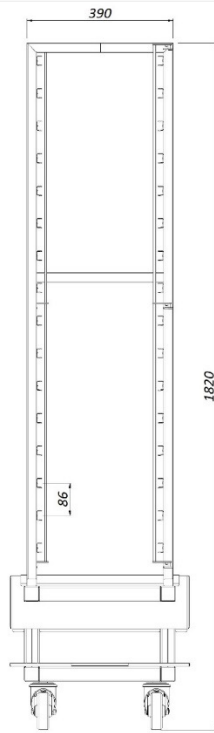
IP rating: IPx4

Data Sheet HX RACK GN11



Capacity trolley

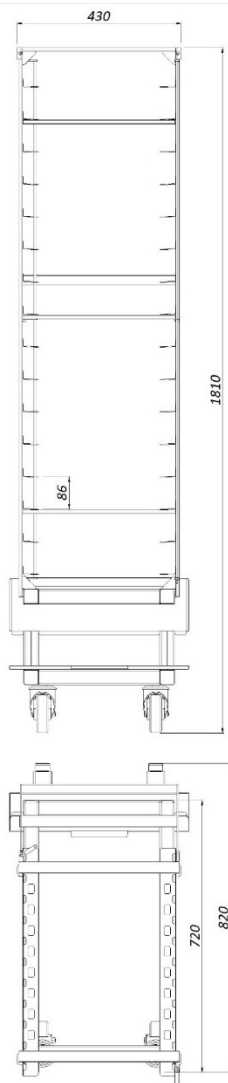
Trays type: GN11
Number of trays: 20
Distance between trays: 70 mm
Weight Trolley: 37 Kg
Max load: 90 Kg



Capacity trolley

Trays type: GN11
Number of trays: 16
Distance between trays: 85 mm
Weight Trolley: 37 Kg
Max load: 90 Kg

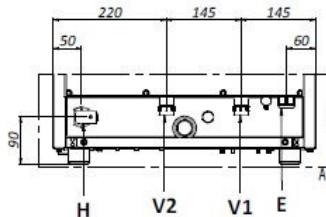
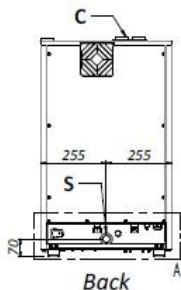
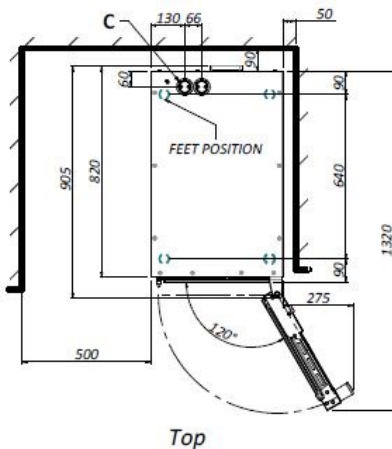
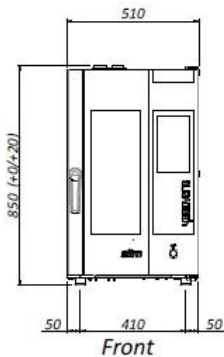
Data Sheet RACK 16T



Capacity trolley

Trays type: 6040
Number of trays: 16
Distance between trays: 85 mm
Weight Trolley: 35 Kg
Max load: 90 Kg

Data Sheet HX-611



C: Steam outlet chimney / Air inlet chimney
V1:Washing solenoid valve
V2:Steam solenoid valve
H: Hood connection
E: Elettric connection
S: Drain water

Dimensions and weight

Oven width: 510 mm
Oven depth: 905 mm
Oven height: 850 mm
Net weight full optional: 79 kg

Packaging width:	590 mm
Packaging depth:	980 mm
Packaging height:	1000 mm
weight with packaging full optional:	91 kg
Packaging volume:	0.58 m ³

Installation

Minimum left side distance: 500 mm
Minimum right side distance: 50 mm
Minimum back distance: 50 mm
Min. distance from heat sources: 500 mm

Electrical connection

Supply: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Max power: 7.5 kW

Current: 14 A
24 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Water connection

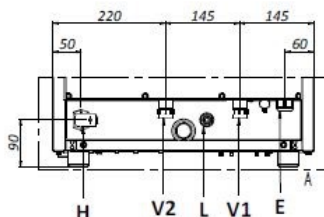
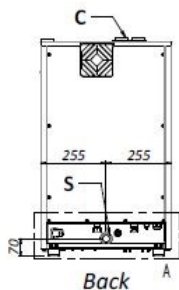
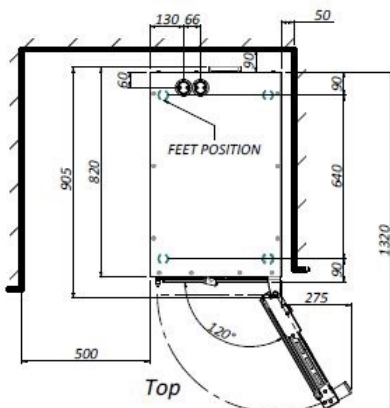
Water wash connection V1: 3/4"
 Steam water connection V2: 3/4" softened
 Water pressure: 1.5-5 bar
 Water hardness: 4° d
 Minimum Conductance: 50 µS/cm
 Exhaust size S: 32 mm

Capacity

Trays type: GN11
Number of trays: 6
Distance between trays: 70 mm
Max load: 30 kg
Max load single tray: 5 kg

IP rating: IPx4

Data Sheet HX-611



C: Steam outlet chimney / Air inlet chimney
V1:Washing solenoid valve
V2:Steam solenoid valve
H: Hood connection
E: Electric connection
S: Drain water
L: Limescale entry

Dimensions and weight

Oven width: 510 mm
Oven depth: 905 mm
Oven height: 850 mm
Net weight full optional: 83 kg

Packaging width:	590 mm
Packaging depth:	980 mm
Packaging height:	1000 mm
Weight with packaging full optional:	95 kg
Packaging volume:	0.58 m³

Installation

Minimum left side distance: 500 mm
Minimum right side distance: 50 mm
Minimum back distance: 50 mm
Min. distance from heat sources: 500 mm

Electrical connection

Supply: 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Max power: 10.5 kW

Current: 17 A
30 A

Cable dimension: 5x4 mm²
H07RN-F

Water connection

Water wash connection V1: 3/4"
 Steam water connection V2: 3/4" softened
 Water pressure: 1.5-5 bar
 Water hardness: 4° d
 Minimum Conductance: 50 µS/cm
 Exhaust size S: 32 mm

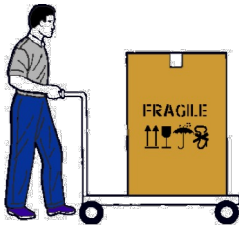
Capacity

Trays type: GN11
Number of trays: 6
Distance between trays: 70 mm
Max load: 30 kg
Max load single tray: 5 kg

IP rating: IPx4

The oven is packed by the company according to signed agreements on a case by case basis, or in any case according to the country of destination or means of transport used.

After installation, all packaging can be recycled or disposed of in compliance with the regulations in force in the buyer's country.



Ovens must be transported near the installation site complete with their packaging. Specialised staff must be appointed to perform all operations involving the lifting and handling of the oven or its separately transported parts. The shipped material is carefully checked before being delivered to the carrier.

On receipt of the oven, check that it has not been damaged during transport, that the packaging has not been tampered with and that no internal parts have been removed.

If there is found to be damage or missing parts, immediately inform both the carrier and the manufacturer and provide photographic evidence.



Please check that the supply matches the order specifications. **The oven must not be dragged or tilted under any circumstances. The oven must be lifted perpendicular to the floor, moved horizontally and placed vertically on the floor.**

The oven is supplied on a pallet, kept in place by plastic strapping bands and protected by cardboard packaging. Loading/Unloading the oven onto/from the transport vehicle is normally done using a forklift truck or trolley.



Indoor handling must take place with all the necessary precautions so that the oven components are not damaged.

Loading and unloading into/from the transport vehicle can be carried out:

- Using a forklift truck.
- All precautions aimed at preventing the oven from being damaged must be adopted during the transport.
- While handling, pay particular attention not to hit the "surroundings" such as columns, walls, other machinery, etc.
- In particular, the oven must not be placed on top of other materials, or other materials on top of the oven, either during transport or storage.
- During transport, the oven must be placed in such a way as not to be hit by other materials loaded on the same vehicle.
- Before unloading it from the transport vehicle, check that the packaging is undamaged and that there is no risk of it tipping over.
- While unloading, place the oven on the ground cautiously, to avoid damaging shocks.

The installation, transformation and maintenance of the equipment must be carried out by authorized fitters or the electricity supplier in compliance with the safety regulations in force.



On receipt of the oven, check that it has not been damaged during transport, that the packaging has not been tampered with and that no internal parts have been removed. If damage or missing parts are found, immediately inform both the carrier and the manufacturer, providing photographic evidence. It is recommended to check that the supply matches the order specifications.

UNPACKING THE OVEN



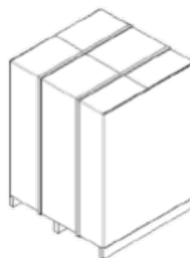
PAY ATTENTION !

When you are handling packaging, you must take into account the symbols printed on the packaging itself. The protection of the environment is an obligation explicitly laid down in the laws and regulations in force.

All possible precautions must be taken when handling and/or transporting the oven to avoid or limit any damage to property or injury to animals and, above all, people.

- Cut the plastic straps holding the cardboard packaging in place.(*pic_1*)
- Remove the cardboard.(*pic_2*)
- Remove the Styrofoam corners and top.(*pic_3*)
- **Remove the pallet from the oven without using lifting trucks; the lower structure of the oven is not suitable to lift it.**
- Remove the protective film from the metal parts. Slowly remove the protective film from the oven. Any glue residue must be removed using appropriate solvents and without any tools that might scratch or damage the surfaces.

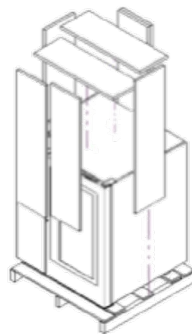
After removing all packaging from the oven, check its integrity and condition; then separate all the packaging materials (wood, plastic, cardboard) and place appropriate collection sites, accessible to authorized people only, waiting for collection by specialized companies. Packaging materials must be kept out of reach of children or animals.



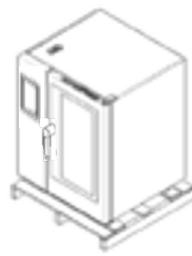
Pic_1



Pic_2



Pic_3



Pic_4

UNPACKING THE TROLLEY OVENS



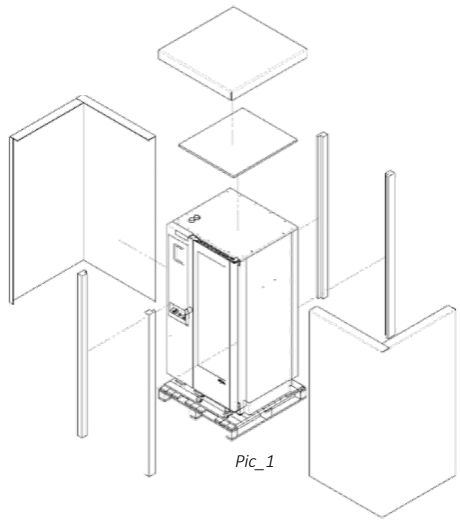
PAY ATTENTION !

When you are handling packaging, you must take into account the symbols printed on the packaging itself. The protection of the environment is an obligation explicitly laid down in the laws and regulations in force.

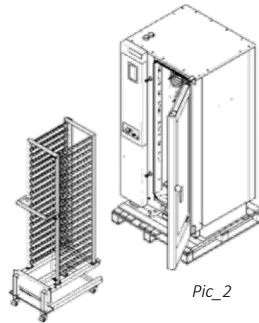
All possible precautions must be taken when handling and/or transporting the oven to avoid or limit any damage to property or injury to animals and, above all, people.

- Cut the plastic straps holding the cardboard packaging in place.(*pic_1*)
- Remove the cardboard.(*pic_1*)
- Remove the Styrofoam corners and top.(*pic_1*)
- **Remove trolley from the oven and after, remove pallet.(*pic_2*) (*pic_3*)**
- Remove the protective film from the metal parts. Slowly remove the protective film from the oven. Any glue residue must be removed using appropriate solvents and without any tools that might scratch or damage the surfaces.

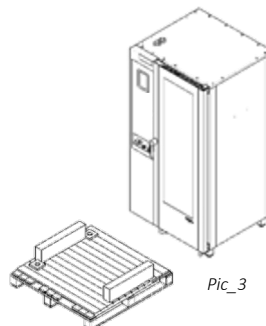
After removing all packaging from the oven, check its integrity and condition; then separate all the packaging materials (wood, plastic, cardboard) and place appropriate collection sites, accessible to authorized people only, waiting for collection by specialized companies. Packaging materials must be kept out of reach of children or animals.



Pic_1



Pic_2



Pic_3

INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION SITE AND POSITIONING

The oven installation as well as its routine and corrective maintenance must be carried out by authorised fitters only or in any case by qualified personnel in compliance with current safety and/or local regulations.

Ensure a distance of at least 30 cm from the ceiling if this is made of combustible materials or if it is not thermally insulated.

In the event the oven is positioned in the immediate vicinity of a flammable wall, suitable thermal insulation must be provided.

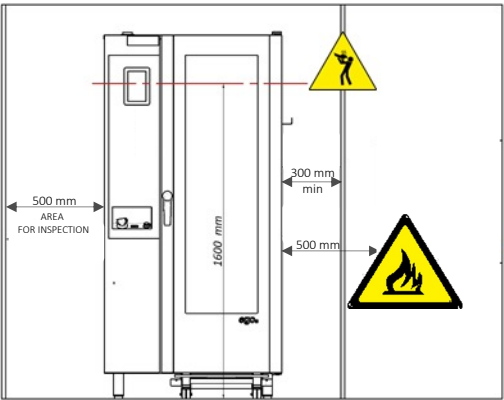
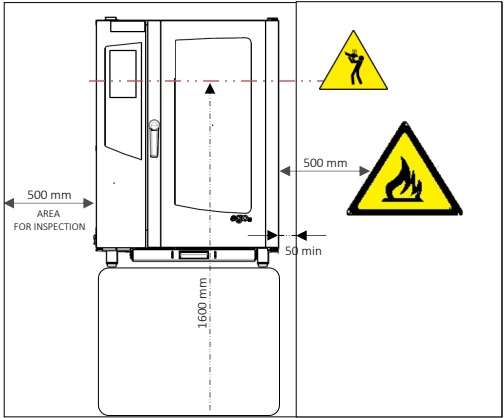
Openings and grooves on the external part of the oven must not be obstructed as these are necessary to disperse the heat in the electrical compartment.

Once the equipment has been installed, the electrical cable must be protected and must never be dragged or pulled.

Leave 500mm clearance to the left side for inspection purposes in case of failure, and not less than 50mm (300mm for trolley ovens) at the rear side.

Do not obstruct or narrow the oven exhaust to avoid malfunctions.

In case the oven is installed on a support, make sure the height of the highest tray does not exceed 1600mm from the ground; if so, add the adhesive supplied in the packaging with the tray.



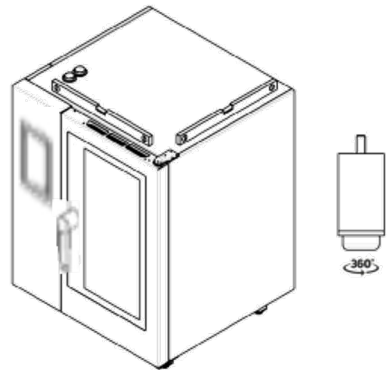
POSITIONING THE OVENS

For the proper operation of the oven, the work station must be perfectly flat and levelled.

The working surface has to be:

- perfectly levelled;
- flat;
- it has to bear the weight of the oven with no deformation whatsoever;
- it must not be flammable or heat-sensitive.

The oven has to be positioned perfectly levelled by adjusting the feet provided on the lower rounded side.



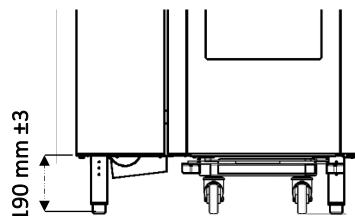
POSITIONING THE TROLLEY OVENS

For the proper operation of the oven, the work station must be perfectly flat and levelled.

The working surface has to be:

- perfectly levelled;
- flat;
- it has to bear the weight of the oven with no deformation whatsoever;
- it must not be flammable or heat-sensitive.

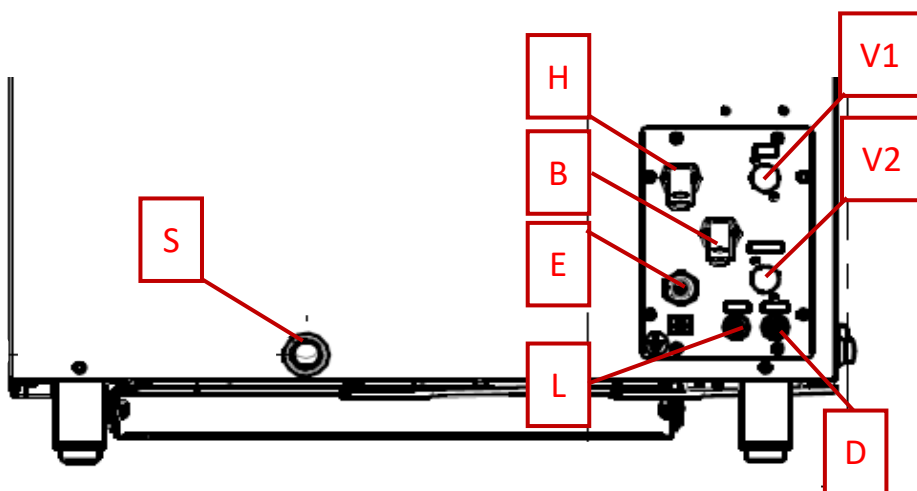
The oven has to be positioned perfectly levelled by adjusting the feet provided on the lower rounded side.



CONNECTIONS SCHEME



The room where the oven is to be installed must be provided with power, water and gas connections compliant with the regulations regarding the systems and safety at work of the country where it is to be used.

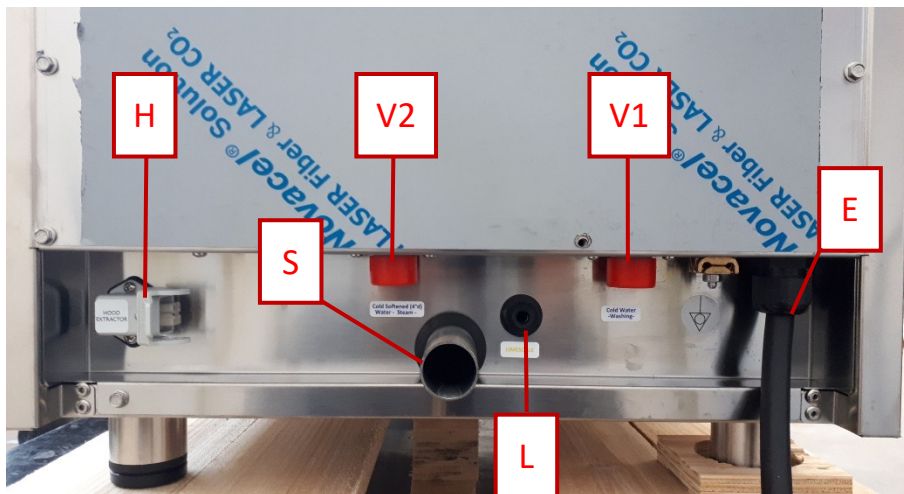


- V1:** Washing solenoid valve
- V2:** Steam solenoid valve
- H:** Hood connection
- E:** Electric connection
- S:** Drain water
- B:** Detergent level connection
- L:** Limescale entry
- D:** Detergent entry

CONNECTIONS SCHEME



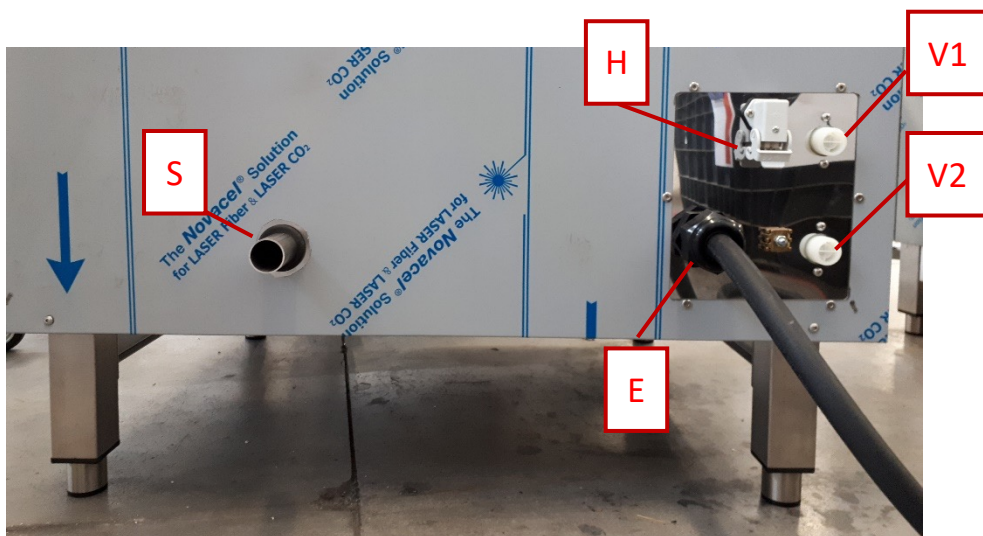
The room where the oven is to be installed must be provided with power, water and gas connections compliant with the regulations regarding the systems and safety at work of the country where it is to be used.



- V1:** Washing solenoid valve
- V2:** Steam solenoid valve
- H:** Hood connection
- E:** Elettric connection
- S:** Drain water
- L:** Limescale entry



The room where the oven is to be installed must be provided with power, water and gas connections compliant with the regulations regarding the systems and safety at work of the country where it is to be used.



- V1:** Washing solenoid valve
- V2:** Steam solenoid valve
- H:** Hood connection
- E:** Electric connection
- S:** Drain water



It is necessary to insert the supplied siphon before connecting the exhaust (S in the picture) to the water system.

CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

The connection to the power supply must be made according to current international, national and local regulations. Prior to making the connection, check that the voltage and frequency of the power network matches the values shown on the data plate positioned on the back of the oven.

A variation of $\pm 5\%$ on the power rated is allowed.

The oven must be permanently connected to the power supply using a cable type of at least H07RN-F (in polychloroprene heavyweight rubber) or higher, making sure the wire gauge of the conductor wires is compatible with the maximum absorbed load. A unipolar general switch must be placed between the oven and the power supply network, with an opening of at least 3 mm between contacts, whose capacity is compatible with the load and fitted with suitable safety devices. Differential, high-sensitivity automatic safety devices must be provided so as to ensure protection against direct and indirect contact with live parts and ground-fault currents according to current regulations; the maximum allowed leakage current is 1 mA/kW. This switch must be installed as part of the installation site's permanent electrical system and in the immediate vicinity of the equipment in order to facilitate operator access. Refer to the table of technical data for information on the dimensions of the power line, general switch and cable.

Ovens are supplied with a H07RN-F cable.

To connect or replace the supply cable to the oven terminal board, proceed as follows:

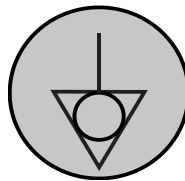
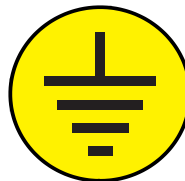
- Connect the wires of the electrical cable to the terminal board on the back of the oven, as shown in the electrical diagram.
- Make sure the yellow/green earth wire is about 3 cm longer than the others (phase and neutral) so that if pulled, it will be the last one to detach, ensuring protection against any electric shocks.
- Block the cable into place and close the terminal board cover.



EARTHING

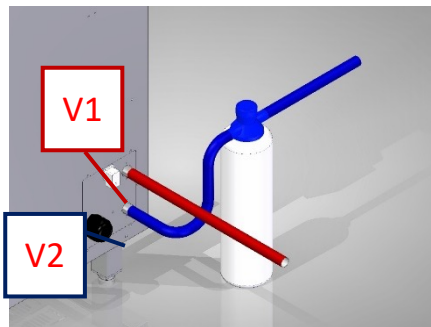
The oven must be connected to an efficient grounding system. The yellow/green wire of the supply cable must be connected to the terminal marked with the earth symbol.

The oven must be included in an equipotential system and connected with a conductor having a minimum wire gauge of 10 mm², connected to the terminal located on the back of the oven bearing the appropriate symbol.



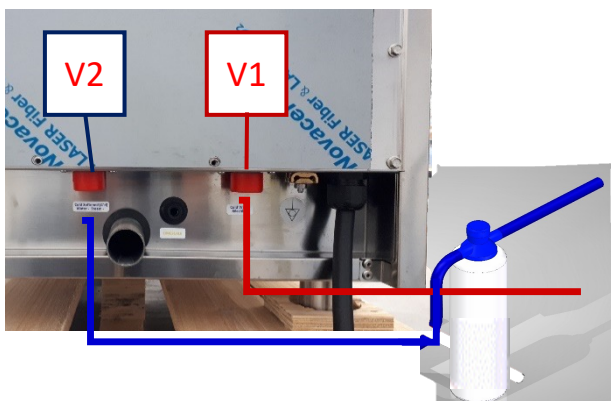
CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

- Connect the 3/4" fittings of the oven to the water supply pipe; to use a filtering system is strictly recommended.
- For greater effectiveness of the steam components and considering that water goes inside during cooking it is **mandatory** to provide a **filtering system to optimize and soften the water** (SAMMIC ACCESSORY).



V1: Washing solenoid valve
V2: Steam solenoid valve

- The allowed supplied pressure is 1,5 bar minimum, 5 bar maximum.
- The tube connected to the outlet must not have narrowed section and it must not be blocked.

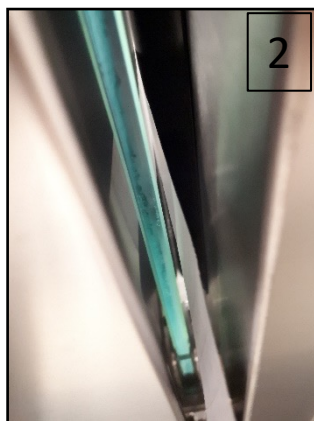


It is recommended to check that the connection between the oven exhaust and the premises local exhaust system, in compliance with the regulations in force in the country in which the oven is installed, is provided with a proper «air gap» and siphon.

DOOR SETTING

After the oven installation is needful to check that the inner glass correctly seal to the gasket. During the transport of the device, especially in the case of long journeys, the door could lose part of the adjustment carried out during the testing phase.

- Check is possible by starting a rinse (that can be stopped or paused every time you want) and watching if there is water leaking.
- In the absence of water or the automatic washing system, the control can be performed by placing a thin tape of paper between the gasket and the glass (see photo 1 and 2). Place the tape in several positions to ensure that the gasket adheres completely. If the tape runs smoothly, it means that the inner glass needs better adjustment.



- In the absence of water or the automatic washing system, the control can be performed by placing a thin tape of paper between the gasket and the glass (see photo 1 and 2). Place the tape in several positions to ensure that the gasket adheres completely. If the tape runs smoothly, it means that the inner glass needs better adjustment.
- Once understood the points where it is necessary to make the glass adhere more to the gasket, make the adjustment by placing an appropriate number of shims under the hinges of the inner glass (photos 3 and 4) and / or screwing the door pin (picture 5) until it is necessary.



INSTRUCTIONS FOR USE

PRELIMINARY WARNINGS

- The equipment is for professional use only and must be used by trained personnel.
- The oven must be used only to cook food, any other use shall be considered inappropriate.



- **It is absolutely prohibited to wash the cooking chamber or the glass door with jets of cold water when their temperature is still greater than 70°C.**

- Installation and all corrective maintenance must be carried out by authorised personnel with the necessary professional requirements.
- It is recommended to have the oven checked at regular intervals. As to repairs, please contact only authorised Service Centres and request that they use original spare parts.
- In case of a fault or malfunction, disconnect the main power switch and turn off the water supply taps located upstream of the equipment. For all repairs, contact the authorised Service Centres. The end user is only responsible for oven's routine maintenance that is to check oven's efficiency and ensure its daily cleaning. Always keep the steamer, if present, clean by doing periodic specific washing to avoid scale build-up and malfunctions. Wash the steamer after every 10 hours of steamer work



- **Non-compliance with these obligations will release the manufacturer from any responsibility.**

- Read this booklet carefully since it contains important information and instructions about installation, use and maintenance safety. Keep it safe for future consultation.
- Before starting the oven, clean all surfaces that may come into contact with food.



The areas marked with the following symbol reach high temperatures. Take care and wear protective gloves if necessary.

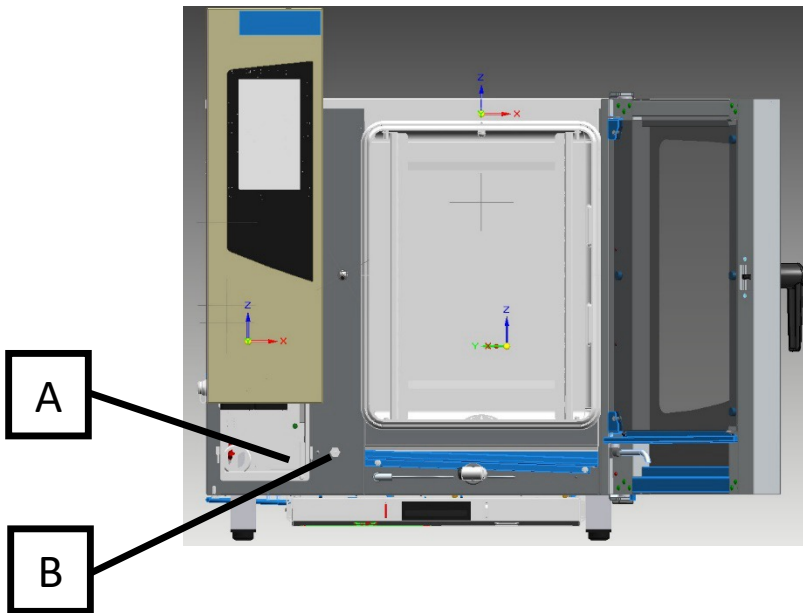


SAFETY DEVICES

A: Safety thermostat: if the cooking chamber overheats, it cuts off the heating to the chamber. The safety thermostat can be manually reset only by pressing the button on the bottom behind the dashboard of the oven. Before proceeding make sure the power supply has been disconnected.

B: Door micro switch that stops the oven operating when the door is opened: both the heating system and cell ventilation motor are deactivated.

All the moving parts of the cooking chamber have protection grilles preventing access.



Any resetting must be carried out by specialised technical personnel after the causes of the disruption have been eliminated.

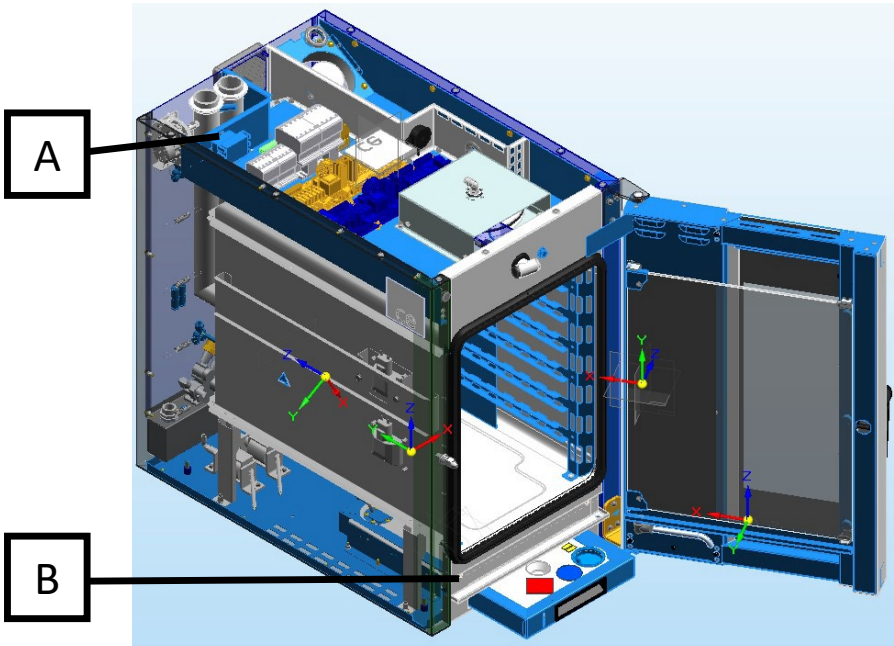


SAFETY DEVICES SLIM OVEN

A: Safety thermostat: if the cooking chamber overheats, it cuts off the heating to the chamber. The safety thermostat can be manually reset only by pressing the button on the top of the oven by removing the roof or the rear panel. Before proceeding make sure the power supply has been disconnected.

B: Door micro switch that stops the oven operating when the door is opened: both the heating system and cell ventilation motor are deactivated.

All the moving parts of the cooking chamber have protection grilles preventing access.



Any resetting must be carried out by specialised technical personnel after the causes of the disruption have been eliminated.

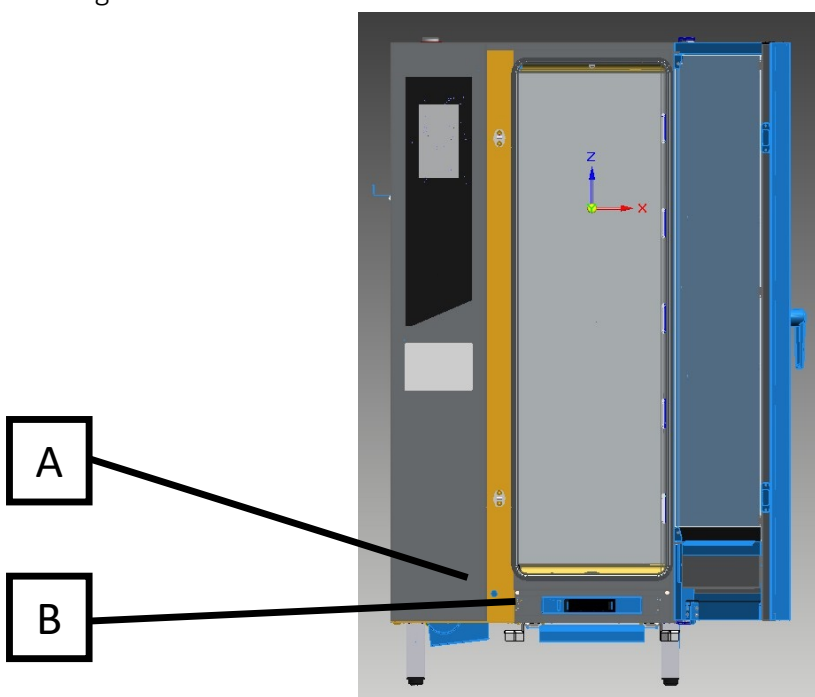


SAFETY DEVICES – TROLLEY OVENS

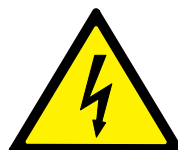
A: Safety thermostat: if the cooking chamber overheats, it cuts off the heating to the chamber. The safety thermostat can be manually reset only by pressing the button on the bottom behind the dashboard of the oven. Before proceeding make sure the power supply has been disconnected.

B: Door micro switch that stops the oven operating when the door is opened: both the heating system and cell ventilation motor are deactivated.

All the moving parts of the cooking chamber have protection grilles preventing access.

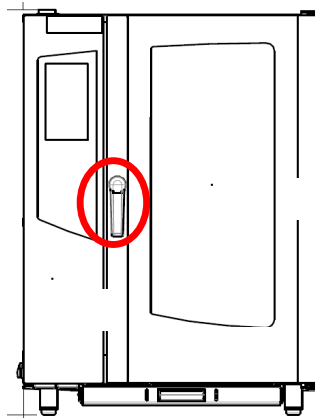


Any resetting must be carried out by specialised technical personnel after the causes of the disruption have been eliminated.



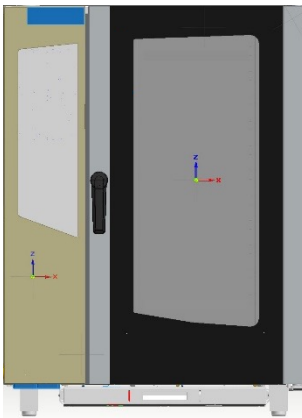
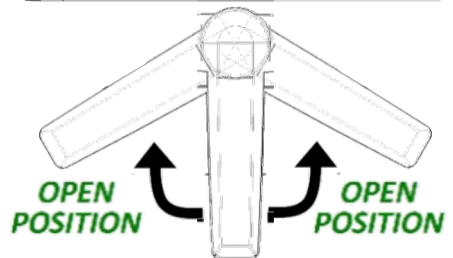
DOOR OPENING AND CLOSING STANDARD HOOK

The equipment is for professional use only and must be used by trained personnel.

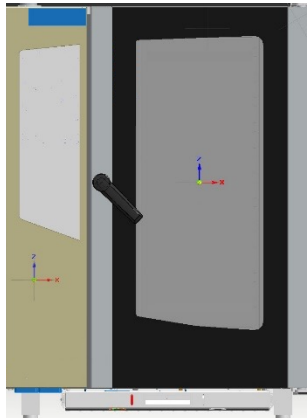


Handle position (pic_1).

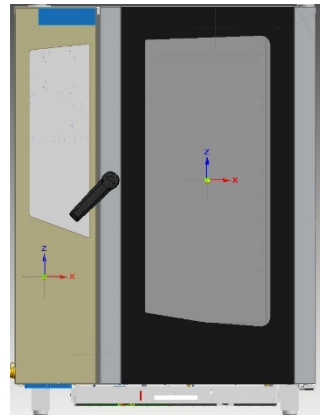
Move the handle on the different stage for open the door; to close the door simply push.



**CLOSE
POSITION**



**OPEN
POSITION**

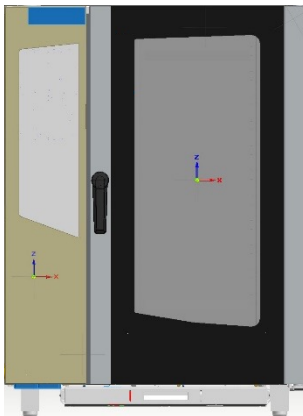
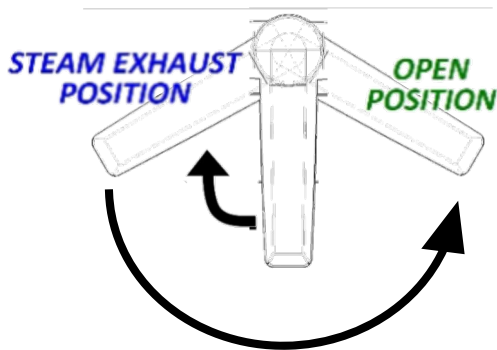


**OPEN
POSITION**

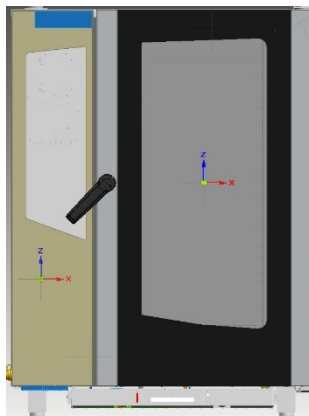
DOOR OPENING AND CLOSING TWO POSITIONS HOOK

The equipment is for professional use only and must be used by trained personnel.

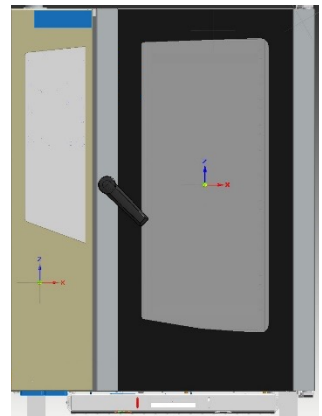
Move the handle on the different stage for open the door, close the door or if you need to remove the hot humidity on safety (STEAM EXHAUST POSITION).
(pic_2)



**CLOSE
POSITION**



**STEAM EXHAUST
POSITION**



**OPEN
POSITION**

DOOR OPENING AND CLOSING – TROLLEY OVENS

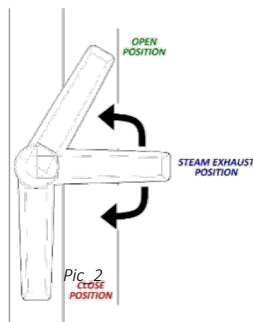
The equipment is for professional use only and must be used by trained personnel.

Handle position (*pic_1*).



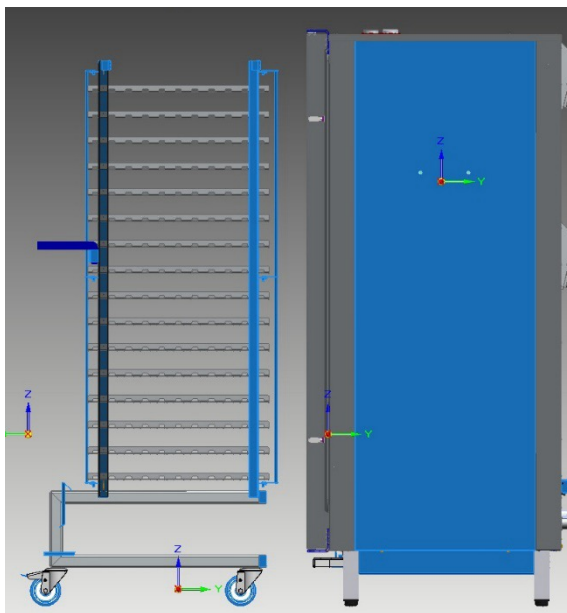
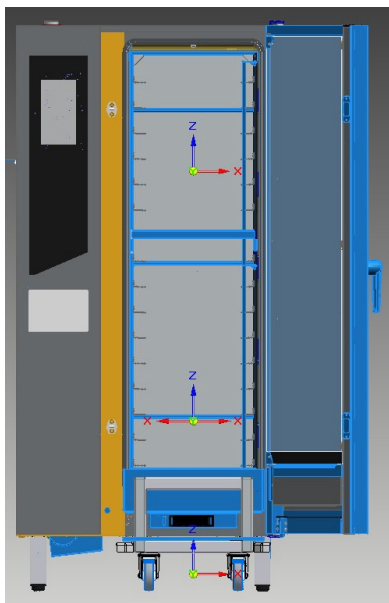
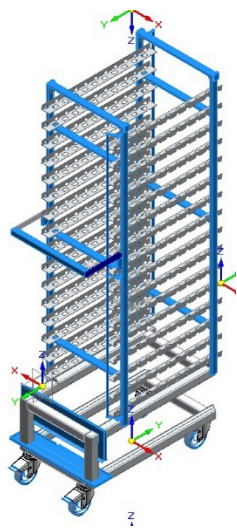
Pic_1

Move the handle on the different stage according the picture 2 for open the door, close the door or if you need to remove the hot humidity on safety (STEAM EXHAUST POSITION). (*pic_2*)

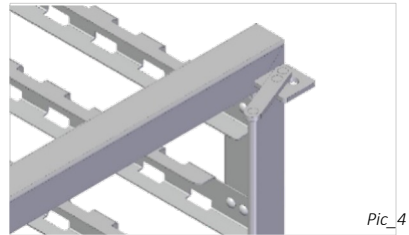
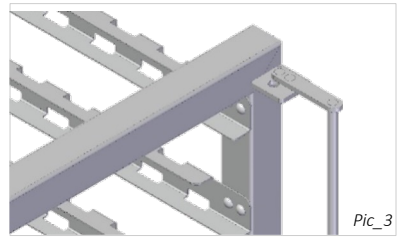


USE OF THE TROLLEY

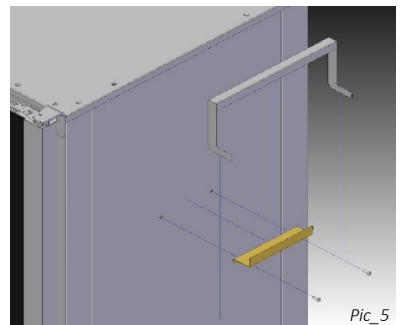
- Check and eventually register the height of the trolley (that it is fix) with the ovens to make sure that the trolley goes inside the cooking chamber perfectly. In case adjust the oven feet.



- Lock the trays after placing the block in the correct position. (*pic_4*)
- Lock the wheels at each trolley insertion.
- Pay attention to handling the trolley when it contains hot liquids.
- Pay attention the inclination of trolley.



- Fix the bracket in position lock with the screw insert in the packaging, it used for hang up the trolley handle (*pic_5*).



CLEANING AND MAINTENANCE

FILLING THE DETERGENT BOX

The equipment is for professional use only and must be used by trained personnel.

Detergent and Limescale Box position (*pic_1*)

To fill the box open the door, remove the rack, pull completely forward the box by the handle, remove the blue cover of the tank and pour in the detergent or limescale.

Then close the tray compartment up to its mechanical stop to prevent the parts protruding.

Version with single box: only detergent plastic tank (*pic_2*).

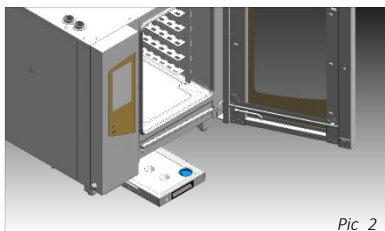
Version with double box: detergent plastic tank and limescale plastic tank (*pic_3*).



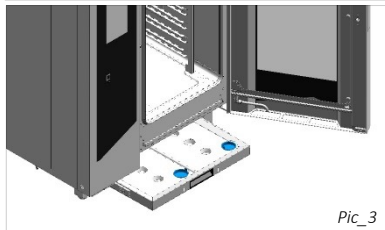
Pay particular attention when pouring the liquids inside the tanks; **during this operation protection gloves are compulsory.**



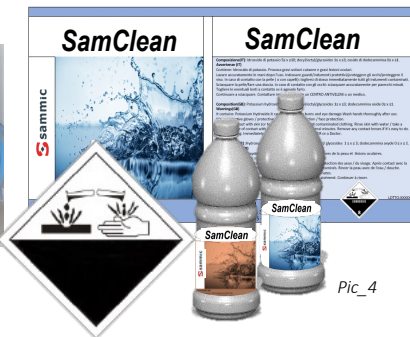
Pic_1



Pic_2



Pic_3



Pic_4



USE ONLY SAMCLEAN AND SAMCAL TO FILL THE TANKS.

FILLING THE DETERGENT BOX ON THE SLIM OVENS

The equipment is for professional use only and must be used by trained personnel.

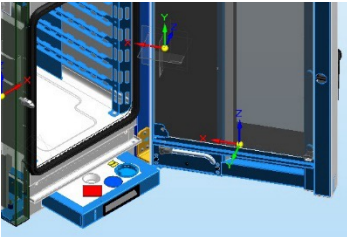
Detergent box positioned in the bottom part rear the door (*pic_1*).



Pic_1

To fill the box open the door, remove the rack, pull completely forward the box by the handle, remove the blue cover of the tank and pour in the detergent or limescale.

Then close the tray compartment up to its mechanical stop to prevent the parts protruding.



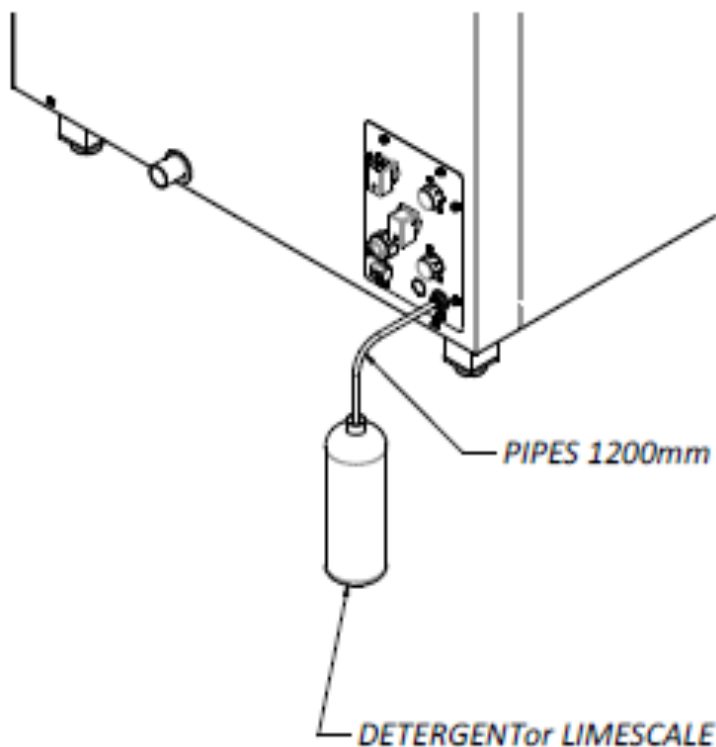
Pic_2



Pay particular attention when pouring the liquids inside the tanks; during this operation protection gloves are compulsory.



USE ONLY SAMCLEAN AND SAMCAL TO FILL THE TANKS.



USE ONLY SAMCLEAN AND SAMCAL TO FILL THE TANKS.

FILLING THE DETERGENT BOX – TROLLEY OVENS

The equipment is for professional use only and must be used by trained personnel.

Detergent and Limescale box positioned in the bottom part rear the door (*pic_1*).

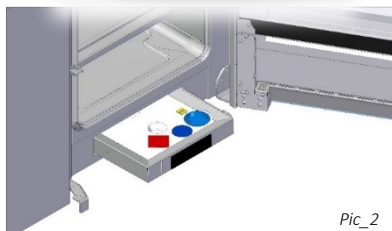
To fill the box open the door, remove the rack, pull completely forward the box by the handle, remove the blue cover of the tank and pour in the detergent or limescale.

Then close the tray compartment up to its mechanical stop to prevent the parts protruding.



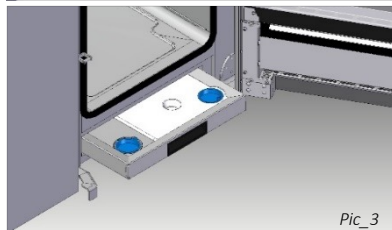
Pic_1

Version with single box: only detergent plastic tank (*pic_2*).



Pic_2

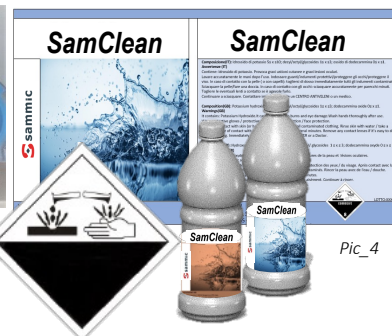
Version with double box: detergent plastic tank and limescale plastic tank (*pic_3*).



Pic_3



Pay particular attention when pouring the liquids inside the tanks; **during this operation protection gloves are compulsory.**



Pic_4



USE ONLY SAMCLEAN AND SAMCAL TO FILL THE TANKS.

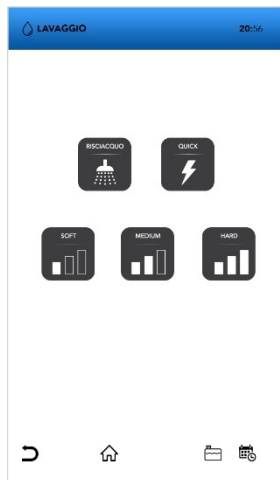
AUTOMATIC CLEANING OF THE COOKING CHAMBER

All Touch ovens are equipped with an automatic washing systems run by an nozzle located in the upper part of the chamber.

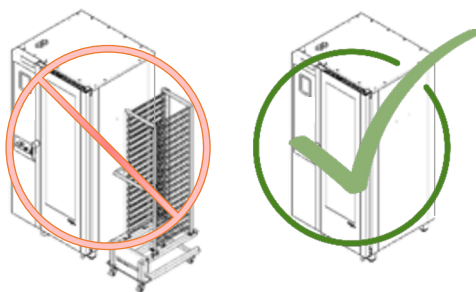
To use this function, consult the specific instruction manual enclosed with the present documentation.

The automatic washing system is set on 4 cleaning levels: quick, soft, medium and hard. The final user has to select the type of washing depending on how dirty the chamber is.

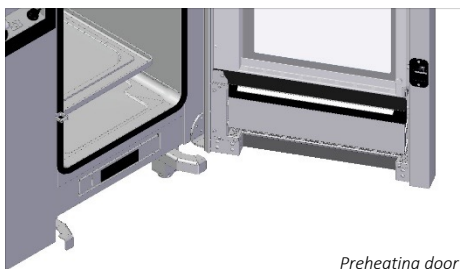
In case of residues, clean manually then repeat the cleaning cycle.



 The TROLLEY OVENS must always be washed with the trolley on board.  Warning concern possible slippery floor adjacent to the appliance.



 In case of power failure during washing, start a new cycle or, if the previous cycle was finished, restart from a pre-washing cycle.  No trolley on board is required for preheating on the TROLLEY OVENS.



Preheating door

MANUAL CLEANING OF THE COOKING CHAMBER

In compliance with the regulations in force, the oven's perfect hygienic conditions must be guaranteed; the oven must be cleaned and disinfected as thoroughly as possible, both externally and internally at the end of every day and/or work shift.

Clean and disinfect the oven carefully on a daily basis to prevent biological risks due to the proliferation of mould, bacteria, etc. or build ups that might damage the operation of the oven itself.

 It is important to electrically disconnect the equipment when cleaning must take place (frequently).

 It is essential for the oven to be cleaned daily when it is at a temperature between 40 and 50°C.

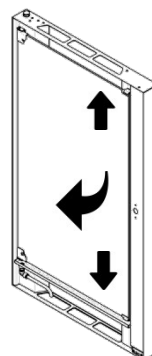
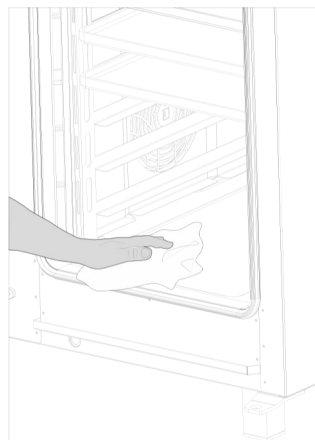
 Do not use any abrasive, aggressive or corrosive detergents.

 Do not use these substances to clean the floor underneath the oven either.

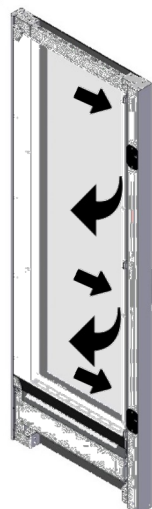
 Do not use abrasive pointed tools.

 Do not use abrasive sponges.

 Do not use high pressure cleaners with hot water jets and high-pressure steam.



Oven door



Trolley oven door

CLEANING THE GLASS

 Wait for the glass to cool down.

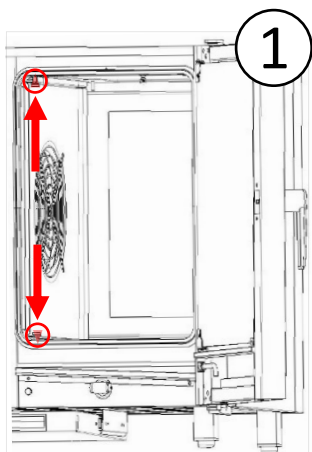
 Use a soft cloth soaked in a little soapy water or a glass-cleaning detergent.

MANUAL CLEANING OF THE COOKING CHAMBER

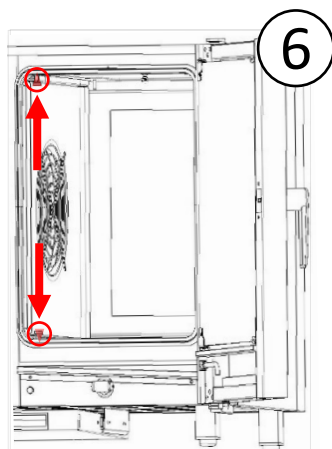
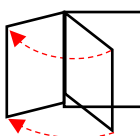
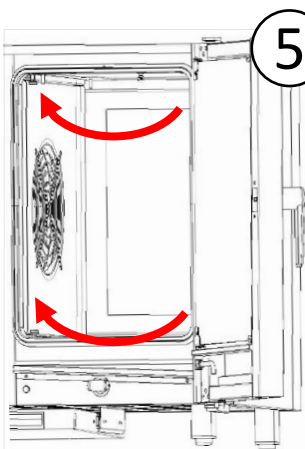
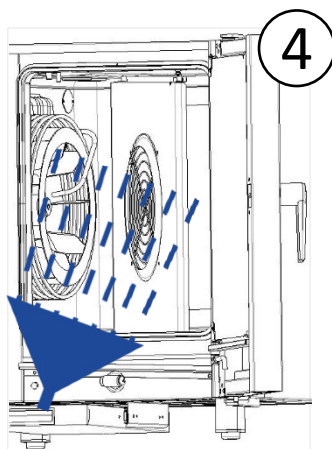
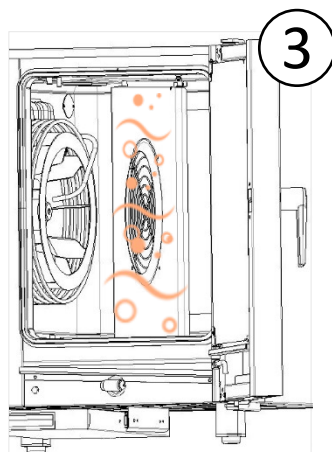
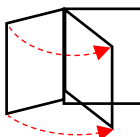
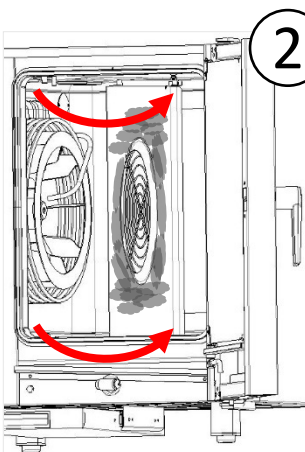
EN

Open the fan protection and check the state of the heating element and fan.

Clean the fan protection at least 1 time a month.



2 PCS



2 PCS



USE OF RETRACTABLE SHOWER



REPLACEMENT OF SELECTED COMPONENTS



The replacement of components and their adjustment is classed as a corrective maintenance and must therefore be carried out by an authorised and qualified person (Service Centre).



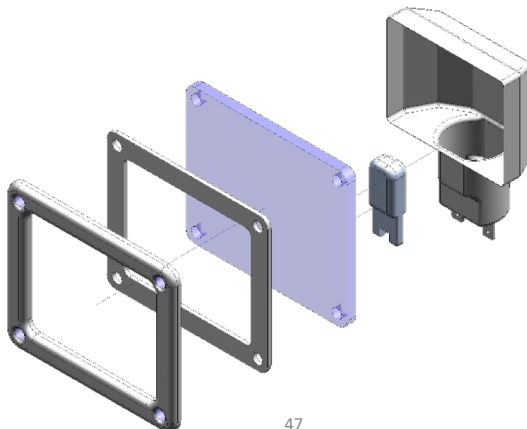
Before starting any repair or maintenance operations, disconnect the main switch in order to interrupt the power supply to the oven.

Close the water supply taps also.



OVEN LAMPS

Use a screwdriver to remove the lamp, replace the bulb and refit.



INSTRUCTION FOR THE USER

Make the user aware of the fact that every repair and/or maintenance operation necessary over time must be performed exclusively by an authorised Service Centre.

Instruct the user that in the event of a fault or malfunction, all supplies must be immediately cut off (water, electricity).

Concerning the power, if the removal of the plug is foreseen, it is clearly indicated that the removal of the plug has to be such that an operator can check from any of the points to which he has access that the plug remains removed. If this is not possible, due to the construction of the appliance or its installation, a disconnection with a locking system in the isolated position is provided.

With the manual at hand, illustrate the functions, safeties, appropriate use, and especially the oven maintenance intervals to the user.

Maintenance must be performed at least once a year.

For this purpose we recommend signing a maintenance contract.

Keep this manual and the wiring diagram for any interventions.

Notify the user that the manual provided with the oven must be kept in a visible location near the oven to have them always at hand.

Notify the user that certain operation anomalies are often caused by usage errors such as, closed supplies, so it is best to train service staff in the use and operation of the appliance.

Recurrent anomalies require technical support.

Make the user informed regarding the use of personal protection equipment in case of spreading hot food stuff.

Warning concerning slippery floor adjacent to the appliance.

On airborne noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

DISMANTLING AND DISPOSAL

"Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, regarding the reduction of hazardous substances in electrical and electronic equipment, and disposal of waste". The "crossed wheelie bin" symbol shown on the equipment indicates that at the end of the product's useful life, it must be collected separately from other waste.

At the end of its useful life, the user must therefore deliver the equipment (or have the equipment delivered) to authorised electrical and electronic waste sorting centres, or return it to the retailer at the same time as purchasing new, equivalent equipment, in a ratio of one to one. Proper waste sorting for the subsequent recycling, treatment and environmental disposal of decommissioned equipment contributes to preventing potentially negative impacts on the environment and on human health, encouraging the reuse and/or recycling of the materials composing the equipment. The incorrect disposal of the product by the user shall result in the application of fines provided for by current legislation.



COMPLIANCE WITH REGULATIONS AND STANDARDS

The ovens comply with the safety requirements of the following European Directives and their relative standards:

- Machinery Directive 2006/42/EC and its subsequent amendments
- Low Voltage Directive **2006/95/EC** and subsequent amendments (**EN 60335-1**, **EN 60335-2**, **EN 62233:2008** and **EN 61000-4** standards)
- Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive **2004/108/EC** and its subsequent amendments (**EN 50165**, **EN 55014**, **EN 50366** and **EN 61000-4** standards).

Following this compliance, the manufacturer declares that its products comply with the European legislation in force and are therefore stamped with the appropriate CE mark allowing them to be marketed in European countries.

MAINTENANCE CHECK LIST

Follow the indication below to have the oven always in the correct state and to respect the HACCP rules.

For all the damage and the extraordinary maintenance it must be called qualified personnel and used original spare part.

- Wash and clean the oven with a washing program (not rinse) at least 1 time in a day.
- Clean manually the cooking chamber if the oven is not equipped with washing.
- Wash the boiler every 10 Hours of steam with boiler.
- Wash the clima control at least 1 time in a week.
- Install the water treatment filter for the steaming.
(Sammic optional)
- Clean the air flow filter at least 1 time a month.
- Open the fan protection and check the state of the heating element and fan.
- Open the technical compartment and check the state of the components (contactors, motors, boards).
- Check the state of the washing/steam circuit and look the pipes (the pipes must not to be rigid).
- Check and touch the door gasket.
If the gasket is not perfect, and is rigid- hard please replace it.

ALARMS AND WARNING



The Errors block the active function of the oven



The Warnings do not block the oven, but indicate an anomaly that must be resolved as soon as possible.

ESEMPIO DI
WARNING



ESEMPIO DI
ALLARME



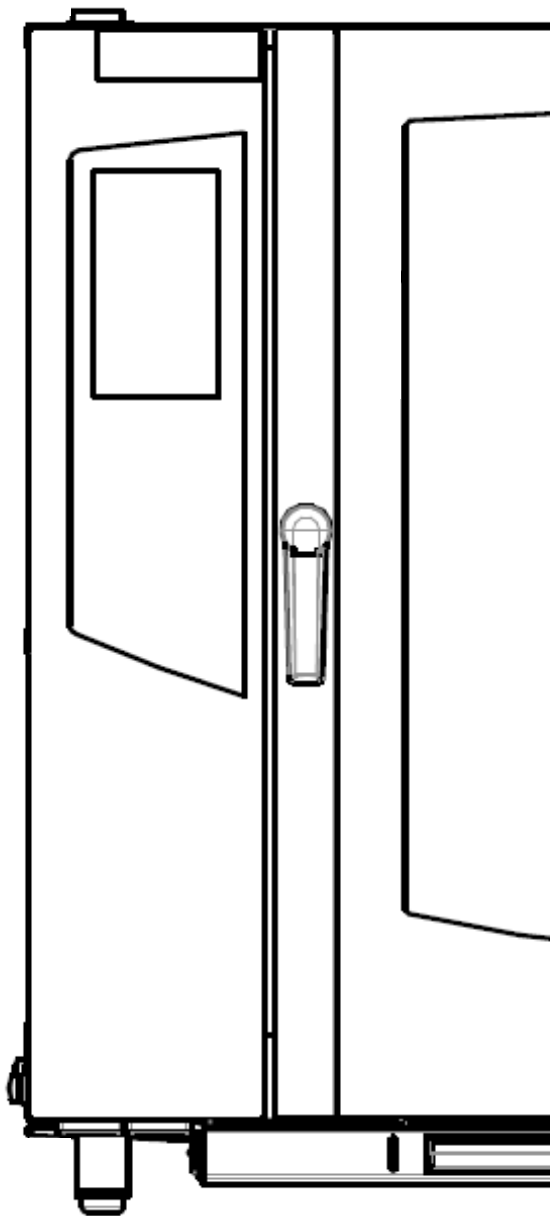
CODICE WARNING	COMUNICAZIONE SU DISPLAY	AZIONE
W01	Low detergent	Refill detergent box.
W02	Low limescale	Refill limescale box
W04	Core probe reading failed	Insert core probe.
W11	Perform steamer wash	Carry out, as soon as possible, an automatic washing cycle of the steamer (descaling). Non-compliance can compromise cooking performances and / or void the warranty
W12	Failed to recover delayed cooking	No corrective action available. The recipe is no longer recoverable
W13	Failed recovery of the recipe in progress	No corrective action available. The recipe is no longer recoverable
W14	Delayed recipe not available	Try again or restart the oven power supply

ALARMS AND WARNING

ERROR CODE	DISPLAY COMUNICATION	ACTION
E01	Alarm missing water	Check the water connections and pressures. Pressure min 2 bar.
E02	Cooking chamber temperature alarm	Check safety thermostat.
E03	Motor temperature alarm	Contact Service.
E04	Steamer temperature alarm	Check thermal fuse. The oven excludes the steamer, using direct humidification.
E05	Alarm exceeding the maximum cooking chamber temperature	Contact Service.
E06	Alarm cooking chamber probe reading failure	Cooking chamber temperature probe (PT100) disconnected or faulty.
E07	Motor RPM alarm	Contact Service.
E08	Alarm Power board (T002) da maged	Contact Service.
E09	Maximum board temperature alarm in the technical compartment	Check the ventilation of the technical compartment. Contact Service.
E10	Alarm steamer temperature threshold exceeded	The oven excludes the steamer, using direct humidification. Contact Service.
E11	Alarm failure to read steamer water level	The oven excludes the steamer, using direct humidification.
E12	Alarm failure to read steamer temperature probe	Steamer temperature probe (PT100) disconnected or faulty. The oven excludes the steamer, using direct humidification.
E13	Alarm failure to read steamer discharge valve malfunction	Contact Service. The oven excludes the steamer, using direct humidification.
E14	Alarm damaged steamer expansion board (T003)	Contact Service.
E15	T002 board Firmware wrong	Perform a new update of all the boards.
E16	T003 board Firmware wrong	Perform a new update of all the boards.



Manuel d'installation
et d'utilisation
TOUCHLINE Ovens



Index

INTRODUCTION	P. 4
GUIDE DE LECTURE DES INSTRUCTIONS	P. 4
INFORMATIONS GÉNÉRALES	P. 5
ICÔNES DE DANGER	P. 8
FICHE TECHNIQUE	P. 10
MANUTENTION, TRANSPORT ET DÉCHARGEMENT	P. 18
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	P. 22
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	P. 31
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 40
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	P. 48
ALARMES ET AVERTISSEMENTS	P. 51



INTRODUCTION :



- Ce manuel d'utilisation se réfère exclusivement aux fours « Touch ».
- Ce manuel s'adresse à toute personne remplissant tout rôle, désignée et/ou autorisée à utiliser et/ou faire fonctionner le four.
- L'utilisation prévue et les versions indiquées sont les seules autorisées par le fabricant ; ne tentez pas d'utiliser les fours en dehors du cadre des instructions fournies. L'utilisation prévue indiquée s'applique uniquement aux fours qui sont entièrement efficaces du point de vue structurel, mécanique et technique.
- Ce manuel s'adresse également à l'employeur, aux responsables et aux travailleurs chargés de l'installation, qui doivent le lire attentivement et bien le comprendre afin de pouvoir l'utiliser comme une aide valable pour remplir au moins une partie des obligations qui leur incombent en matière de santé et de sécurité au travail, en vertu des lois et règlements en vigueur.
- L'employeur, sur le site de production duquel le four est installé, ainsi que les responsables et les travailleurs qui en ont la charge, doivent procurer aux opérateurs responsables de toutes les fonctions spécifiques une information, des renseignements information et, le cas échéant, une formation appropriées (qui doivent tenir compte du niveau de compréhension de ces opérateurs) sur son utilisation correcte et sûre et sur les risques généraux et spécifiques du lieu de travail et/ou de la tâche ; ce manuel peut être une aide valable pour remplir cette tâche essentielle.

GUIDE DE LECTURE DES INSTRUCTIONS

Faites particulièrement attention aux textes en gras ou soulignés ou aux textes en police PLUS GRANDE, car ils concernent des opérations ou des informations particulièrement importantes.

Le manuel doit être conservé jusqu'à l'élimination finale de l'appareil dans un endroit approprié, de sorte qu'il soit toujours disponible pour consultation dans les meilleures conditions possibles. En cas de perte ou de détérioration, un exemplaire de remplacement doit être demandé au fabricant ou au revendeur.



Lisez attentivement les instructions de ce livret avant d'installer et d'utiliser le four, afin de connaître les précautions à suivre pour :

- installer le four ;
- le maintenir et le nettoyer ;
- l'utiliser de la meilleure façon possible.

Cet équipement ne doit être utilisé que pour l'usage expressément prévu, c'est-à-dire pour cuire ou réchauffer des aliments ; toute autre utilisation sera considérée comme inappropriée car non conforme à l'utilisation prévue et donc dangereuse.

L'équipement est conçu pour un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel qualifié.

Ces appareils sont destinés à être utilisés à des fins commerciales, et non pour une production alimentaire de masse continue.

Afin d'éviter les brûlures, n'utilisez pas de récipients remplis de liquides ou d'aliments cuits qui deviennent liquides en surchauffant au delà des températures facilement observées.

Avant de quitter l'usine, cet équipement a été testé et réglé par un personnel expert et spécialisé, afin de garantir les meilleures performances.

L'installation et/ou les réparations ou réglages qui peuvent s'avérer nécessaires par la suite doivent être effectués avec le plus grand soin et la plus grande attention par un personnel qualifié. Il est recommandé de toujours contacter votre revendeur et de préciser le problème, le modèle et le numéro de série du four que vous détenez.

En cas de réparation et/ou de remplacement de composants, de maintenance corrective, de défaut ou de dysfonctionnement, il est nécessaire de disposer d'un savoir-faire professionnel et d'utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine, sous peine d'annulation de la garantie et de la responsabilité du fabricant. Pour ces activités, ne contactez que le personnel autorisé.

Avant l'installation, vérifiez que les valeurs d'alimentation électrique et d'eau sont compatibles avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

La sécurité électrique du four est garantie à condition qu'il soit raccordé à un système de mise à la terre efficace (rappelons que ce système doit être vérifié régulièrement), conforme aux réglementations nationales et locales en vigueur à ce moment précis.

Lorsqu'il est en fonctionnement, le four doit être utilisé et surveillé uniquement par un personnel spécifiquement formé.

Évitez d'installer le four à proximité de sources de chaleur telles que : friteuses, flammes vives, etc.

Ne pas obstruer les bouches d'aspiration pour quelque raison que ce soit ; ne pas empêcher la dissipation de la chaleur et ne pas obstruer le système d'évacuation de la vapeur du four.

Demander à l'installateur de fournir des instructions sur l'utilisation correcte de l'adoucisseur/détartrant d'eau (attention : un processus de régénération des résines inadapté peut provoquer la corrosion de l'équipement).

Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est nécessaire de le nettoyer soigneusement - à l'extérieur, il ne doit être nettoyé qu'avec un chiffon humide ; l'intérieur de la chambre de cuisson doit être nettoyé à l'eau ; en aucun cas, de la laine d'acier pour nettoyer le four ne doit être utilisé.



Le non-respect de ces règles fondamentales peut compromettre la sécurité du four et nuire à l'utilisateur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions fournies dans ce manuel par l'utilisateur ou l'installateur, et les accidents ou dommages causés par ce non-respect ne peuvent être attribués au fabricant.



Le fabricant décline toute responsabilité pour toute inexactitude dans ce livret imputable à des erreurs de transcription ou à des erreurs d'impression. Le fabricant se réserve également le droit d'apporter les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires au produit, sans compromettre ses caractéristiques essentielles.

PRINCIPAUX SYMBOLES



DANGER



RISQUE
D'INCENDIE



RISQUE
D'ÉLECTROCUTION



RISQUE DE
BRÛLURE



MISE À LA
TERRE DE LA
BORNE



FAIRE
ATTENTION



ANNEAU
ÉQUIPOTENTIEL

ICÔNES DE DANGER



RISQUE DE BRÛLURES ET DE BLESSURES

Pendant la cuisson et le refroidissement du four, faire attention à :

- Porter des gants et des vêtements de protection contre la chaleur.
- Ne toucher que les commandes ou la poignée du four ou la partie limitée par l'adhésif du four, car les parties extérieures sont chaudes (température supérieure à 60 °C).
- Faire preuve de la plus grande prudence lors de l'ouverture de la porte, car de la vapeur à haute température se dégage du four.
- Lorsqu'elles sont insérées dans les glissières, les plaques doivent être bloquées.
- Faire preuve de la plus grande prudence lors de l'extraction des plaques de la chambre.
- Ne pas ouvrir la porte du four pendant le lavage pour éviter les blessures causées par la vapeur et les produits chimiques utilisés.



RISQUE D'INCENDIE

- S'assurer que l'évacuation des fumées est libre de toute obstruction et qu'il n'y a pas de matériaux inflammables à proximité.
- S'assurer qu'aucun objet étranger (manuel d'instructions, sacs, gants, etc.) ou résidu de détergent n'a été laissé à l'intérieur du four.
- Ne pas approcher d'objets ou de substances inflammables (essence, diesel, alcool, etc.) près du four.
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides susceptibles de s'enflammer facilement pendant la cuisson.
- La chambre de cuisson doit toujours être propre. S'ils ne sont pas enlevés, l'huile ou la graisse peuvent s'enflammer à des températures élevées.



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- L'ouverture des compartiments marqués de ce symbole est réservée uniquement au personnel qualifié de SAMMIC ; le non-respect de cette disposition rend la garantie nulle et non avenue.
- Ne pas toucher à aucun interrupteur électrique afin de ne pas provoquer d'étincelles ou de flammes.
- Veillez à ce que le tuyau d'évacuation des fumées soit libre de toute obstruction à tout moment.
- S'il y en a une, allumez la hotte d'extraction des fumées pendant l'utilisation du four.
- Le four doit être installé à l'écart des courants d'air ou du vent.
- Veiller à ce que les bouches d'aération du four soient propres et non obstruées.

Dimensions et poids

Largeur du four : 850 mm

Profondeur du four : 890 mm

Hauteur du four : 890 mm

Poids net complet en option : 105 kg

Largeur de l'emballage : 915 mm

Profondeur de l'emballage : 1000 mm

Hauteur de l'emballage : 1045 mm

Poids avec emballage complet en option : 123 kg

Volume de l'emballage : 0,95 m³

Installation

Distance minimale du côté gauche : 500 mm

Distance minimale du côté droit : 50 mm

Distance arrière minimale : 50 mm

Distance minimale par rapport aux sources de chaleur : 500 mm

Branchement électrique

Alimentation : 380-415 V 3N 50/60 Hz

230 V 3P 50/60 Hz

Puissance maximale : 18 kW

Courant : 30 A

60 A

Câble : 5x4 mm²

H07RN-F

Raccordement d'eau

Raccordement d'eau de lavage V1 : 3/4"

Raccordement d'eau de vapeur V2 : 3/4" adoucie

Pression de l'eau : 1,5-5 bar

Dureté de l'eau : 4° d

Conductance minimale : 50 µS/cm

Dimensions du dispositif d'évacuation S : 32 mm

Capacité

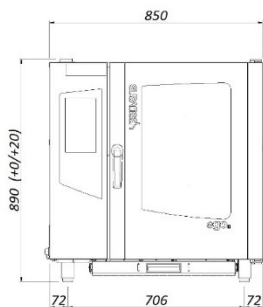
Type de plaques : GN11

Nombre de plaques : 7

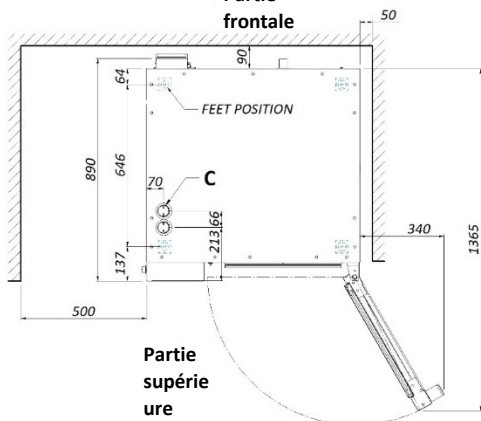
Distance entre les plaques : 70 mm

Charge maximale : 35 kg

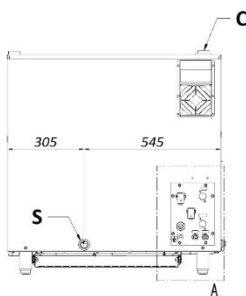
Charge maximale par plaque : 5 kg



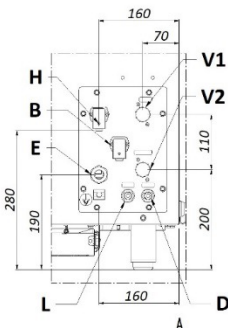
Partie frontale



Partie supérieure



Back



C : Cheminée de sortie de vapeur/Cheminée d'entrée d'air

V1 : Électrovanne de lavage

V2 : Électrovanne de vapeur

H : Raccordement de hotte

E : Raccordement électrique

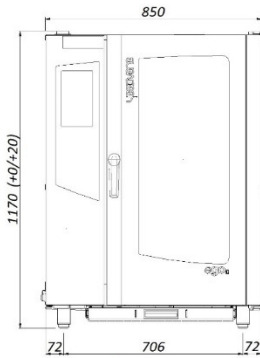
S : Vidange de l'eau

B : Raccordement de niveau de détergent

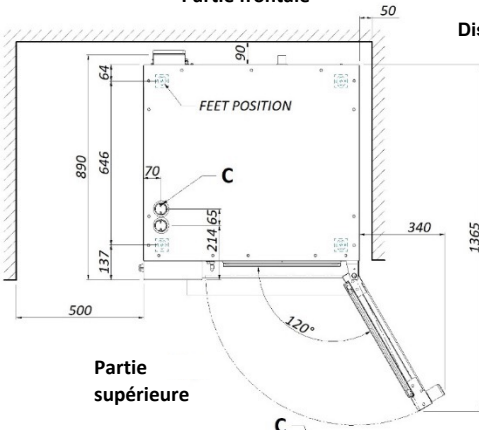
L : Entrée de détartrant

D : Entrée de détergent

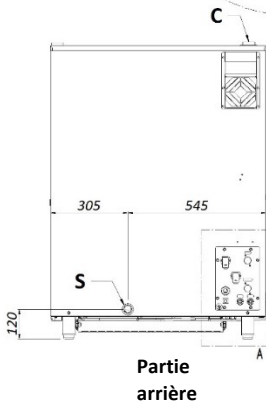
Fiche technique HX-111



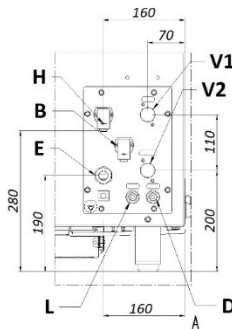
Partie frontale



Partie supérieure



Partie arrière



Dimensions et poids

Largeur du four : 850 mm
Profondeur du four : 890 mm
Hauteur du four : 1 170 mm
Poids net complet en option : 142 kg

Largeur de l'emballage : 915 mm
Profondeur de l'emballage : 1000 mm
Hauteur de l'emballage : 1330 mm
Poids avec emballage complet en option : 162 kg
Volume de l'emballage : 1,21 m³

Installation

Distance minimale du côté gauche : 500 mm
Distance minimale du côté droit : 50 mm
Distance arrière minimale : 50 mm
Distance minimale par rapport aux sources de chaleur : 500 mm

Branchement électrique

Alimentation : 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Puissance maximale : 24 kW

Courant : 40 A
70 A

Câble : 5x6 mm²
H07RN-F

Raccordement d'eau

Raccordement d'eau de lavage V1 : 3/4"
Raccordement d'eau de vapeur V2 : 3/4" adoucie
Pression de l'eau : 1,5-5 bar
Dureté de l'eau : 4° d
Conductance minimale : 50 µS/cm
Dimensions du dispositif d'évacuation S : 32 mm

Capacité

Type de plaques : GN11
Nombre de plaques : 11

Distance entre les plaques : 70 mm

Charge maximale : 45 kg
Charge maximale par plaque : 5 kg

Indice de protection : IPx 4

C : Cheminée de sortie de vapeur/Cheminée d'entrée d'air

V1 : Électrovanne de lavage

V2 : Électrovanne de vapeur

H : Raccordement de hotte

E : Raccordement électrique

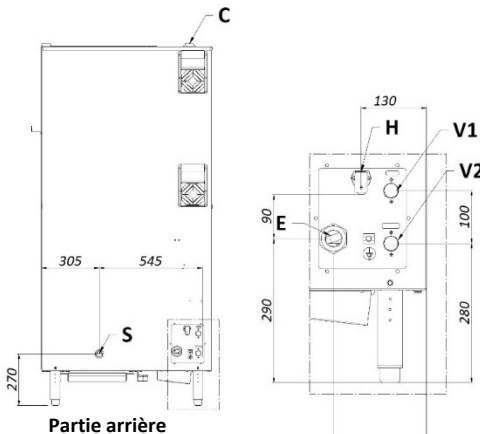
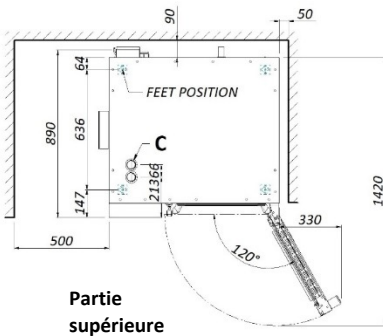
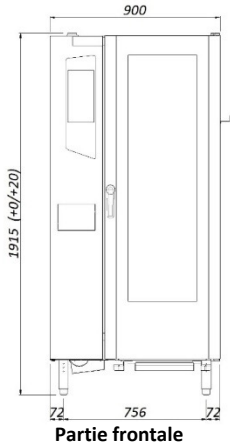
S : Vidange de l'eau

B : Raccordement de niveau de détergent

L : Entrée de détartrant

D : Entrée de détergent

Fiche technique HX-211



- C : Cheminée de sortie de vapeur/Cheminée d'entrée d'air
- V1 : Électrovanne de lavage
- V2 : Électrovanne de vapeur
- H : Raccordement de hotte
- E : Raccordement électrique
- S : Vidange de l'eau

Dimensions et poids

Largeur du four : 900 mm
 Profondeur du four : 890 mm
 Hauteur du four : 1915 mm
 Poids net complet en option : 105 kg

Largeur de l'emballage : 980 mm
 Profondeur de l'emballage : 1010 mm
 Hauteur de l'emballage : 2095 mm
 Poids avec emballage complet en option : 265 kg
 Volume de l'emballage : 2,07 m³

Installation

Distance minimale du côté gauche : 500 mm
 Distance minimale du côté droit : 50 mm
 Distance arrière minimale : 50 mm
 Distance minimale par rapport aux sources de chaleur : 500 mm

Branchement électrique

Alimentation : 380-415 V 3N 50/60 Hz

Puissance maximale : 39 kW

Courant : 64 A

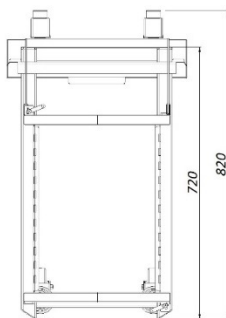
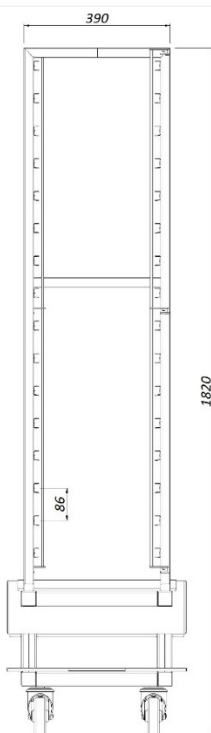
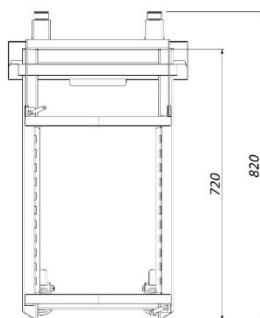
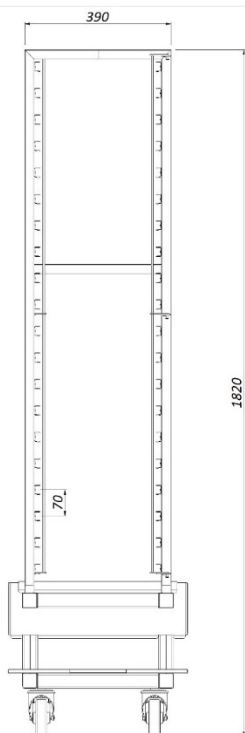
Câble : 5x10 mm²
 H07RN-F

Raccordement d'eau

Raccordement d'eau de lavage V1 : 3/4"
 Raccordement d'eau de vapeur V2 : 3/4" adoucie
 Pression de l'eau : 1,5-5 bar
 Dureté de l'eau : 4° d
 Conductance minimale : 50 µS/cm
 Dimensions du dispositif d'évacuation S : 32 mm

Indice de protection : IPx 4

Fiche technique HX RACK GN11



Capacité chariot

Type de plaques : GN11

Nombre de plaques : 20

Distance entre les plaques : 70 mm

Poids chariot : 37 kg

Charge maximale : 90 kg

Capacité chariot

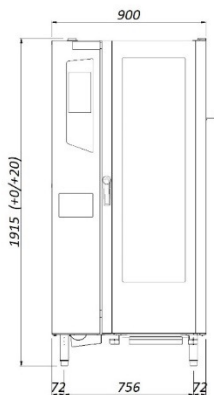
Type de plaques : GN11

Nombre de plaques : 16

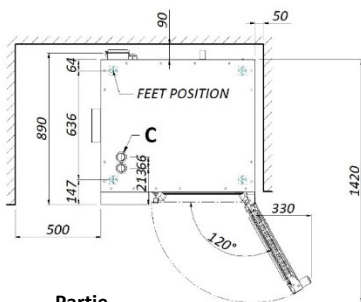
Distance entre les plaques : 85 mm

Poids chariot : 37 kg

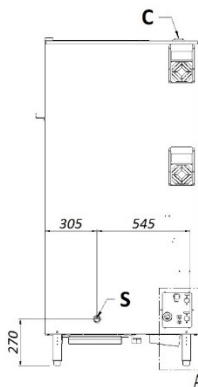
Charge maximale : 90 kg



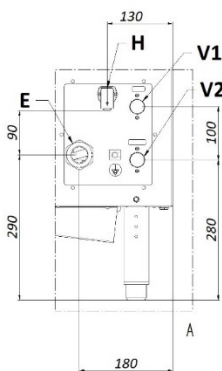
Partie
frontale



Partie
supérieure



Partie
arrière



C : Cheminée de sortie de vapeur/Cheminée d'entrée d'air

V1 : Électrovanne de lavage

V2 : Électrovanne de vapeur

H : Raccordement de hotte

E : Raccordement électrique

S : Vidange de l'eau

Dimensions et poids

Largeur du four : 900 mm

Profondeur du four : 890 mm

Hauteur du four : 1915 mm

Poids net complet en option : 220 kg

Largeur de l'emballage : 980 mm

Profondeur de l'emballage : 1010 mm

Hauteur de l'emballage : 2095 mm

Poids avec emballage complet en option : 260 kg

Volume de l'emballage : 2,07 m³

Installation

Distance minimale du côté gauche : 500 mm

Distance minimale du côté droit : 50 mm

Distance arrière minimale : 50 mm

Distance minimale par rapport aux sources de chaleur : 500 mm

Branchement électrique

Alimentation : 380-415 V 3N 50/60 Hz

Puissance maximale : 31,5 kW

Courant : 53 A

Câble : 5x10 mm²
H07RN-F

Raccordement d'eau

Raccordement d'eau de lavage V1 : 3/4"

Raccordement d'eau de vapeur V2 : 3/4" adoucie

Pression de l'eau : 1,5-5 bar

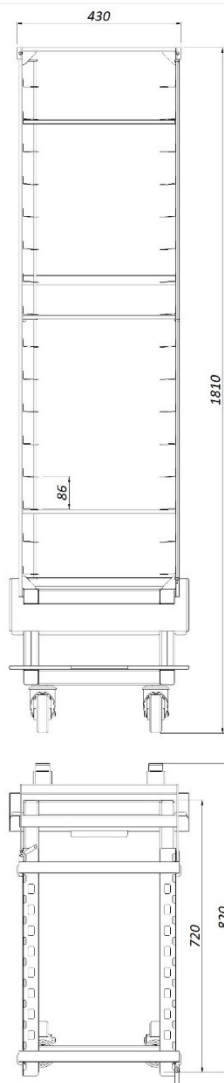
Dureté de l'eau : 4° d

Conductance minimale : 50 µS/cm

Dimensions du dispositif d'évacuation S : 32 mm

Indice de protection : IPx 4

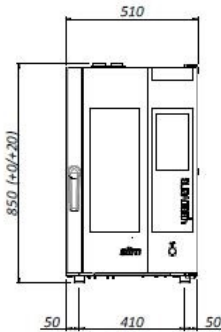
Fiche technique HX RACK 16T 6040



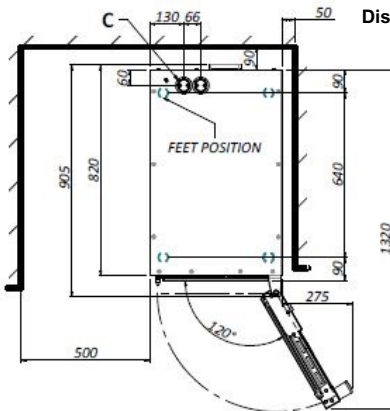
Capacité chariot

Type de plaques : 6040
Nombre de plaques : 16
Distance entre les plaques : 85 mm
Poids chariot : 35 kg
Charge maximale : 90 kg

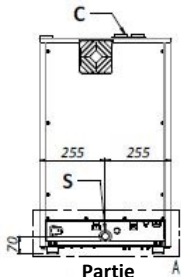
Fiche technique HX-611



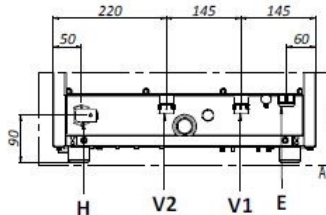
Partie
frontale



Partie
supérieure



Partie
arrière



Dimensions et poids

Largeur du four : 510 mm
Profondeur du four : 905 mm
Hauteur du four : 850 mm
Poids net complet en option : 79 kg

Largeur de l'emballage : 590 mm
Profondeur de l'emballage : 980 mm
Hauteur de l'emballage : 1000 mm
Poids avec emballage complet en option : 91 kg
Volume de l'emballage : 0,58 m³

Installation

Distance minimale du côté gauche : 500 mm
Distance minimale du côté droit : 50 mm
Distance arrière minimale : 50 mm
Distance minimale par rapport aux sources de chaleur : 500 mm

Branchement électrique

Alimentation : 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Puissance maximale : 7,5 kW

Courant : 14 A
24 A

Câble : 5x4 mm²
H07RN-F

Raccordement d'eau

Raccordement d'eau de lavage V1 : 3/4"
Raccordement d'eau de vapeur V2 : 3/4" adoucie
Pression de l'eau : 1,5-5 bar
Dureté de l'eau : 4° d
Conductance minimale : 50 µS/cm
Dimensions du dispositif d'évacuation S : 32 mm

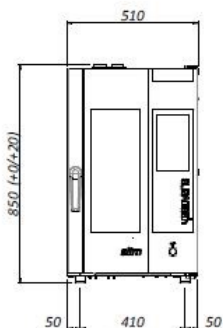
Capacité

Type de plaques : GN11
Nombre de plaques : 6
Distance entre les plaques : 70 mm
Charge maximale : 30 kg
Charge maximale par plaque : 5 kg

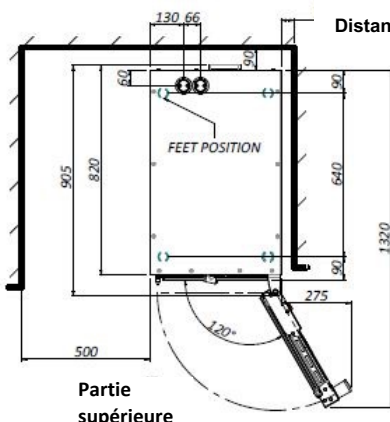
Indice de protection : IPx 4

C : Cheminée de sortie de vapeur/Cheminée d'entrée d'air
V1 : Electrovanne de lavage
V2 : Electrovanne de vapeur
H : Raccordement de hotte
E : Raccordement électrique
S : Vidange de l'eau

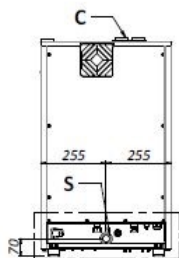
Fiche technique CUVE À VAPEUR HX-611



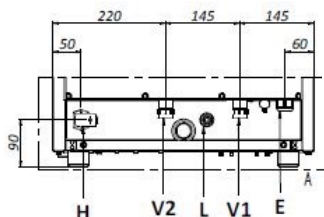
Partie
frontale



Partie
supérieure



Partie
arrière



C : Cheminée de sortie de vapeur/Cheminée d'entrée d'air

V1 : Électrovanne de lavage

V2 : Électrovanne de vapeur

H : Raccordement de hotte

E : Raccordement électrique

S : Vidange de l'eau

B : Raccordement de niveau de détergent

L : Entrée de détartrant

Dimensions et poids

Largeur du four : 510 mm

Profondeur du four : 905 mm

Hauteur du four : 850 mm

Poids net complet en option : 79 kg

Largeur de l'emballage : 590 mm

Profondeur de l'emballage : 980 mm

Hauteur de l'emballage : 1000 mm

Poids avec emballage complet en option : 91 kg

Volume de l'emballage : 0,58 m³

Installation

Distance minimale du côté gauche : 500 mm

Distance minimale du côté droit : 50 mm

Distance arrière minimale : 50 mm

Distance minimale par rapport aux sources de chaleur : 500 mm

Branchement électrique

Alimentation : 380-415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Puissance maximale : 7,5 kW

Courant : 14 A

24 A

Câble : 5x4 mm²

H07RN-F

Raccordement d'eau

Raccordement d'eau de lavage V1 : 3/4"

Raccordement d'eau de vapeur V2 : 3/4" adoucie

Pression de l'eau : 1,5-5 bar

Dureté de l'eau : 4° d

Conductance minimale : 50 µS/cm

Dimensions du dispositif d'évacuation S : 32 mm

Capacité

Type de plaques : GN11

Nombre de plaques : 6

Distance entre les plaques : 70 mm

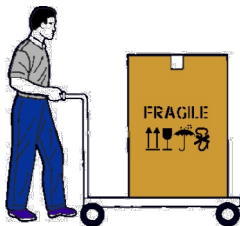
Charge maximale : 30 kg

Charge maximale par plaque : 5 kg

Indice de protection : IPx 4

Le four est emballé par l'entreprise selon des accords signés au cas par cas, ou dans tous les cas selon le pays de destination ou le moyen de transport utilisé.

Après l'installation, tout l'emballage peut être recyclé ou éliminé conformément à la réglementation en vigueur dans le pays de l'acheteur.



Les fours doivent être transportés à proximité du lieu d'installation dans leur emballage. Un personnel spécialisé doit être désigné pour effectuer toutes les opérations de levage et de manutention du four ou de ses pièces transportées séparément. Le matériel expédié est soigneusement contrôlé avant d'être livré au transporteur.

À la réception du four, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport, que l'emballage n'a pas été altéré et qu'aucune pièce interne n'a été retirée.

En cas de dommages ou de pièces manquantes, informez immédiatement le transporteur et le fabricant et fournissez des preuves photographiques.



Vérifiez que l'alimentation correspond aux spécifications de la commande. **Le four ne doit en aucun cas être traîné ou incliné. Le four doit être soulevé perpendiculairement au sol, déplacé horizontalement et posé verticalement sur le sol.**

Le four est livré sur une palette, maintenu en place par des sangles en plastique et protégé par un emballage en carton. Le chargement du four sur le véhicule de transport ou son déchargement de ce véhicule s'effectue normalement à l'aide d'un chariot élévateur ou d'un chariot.



La manutention en intérieur doit se faire avec toutes les précautions nécessaires afin de ne pas endommager les composants du four.

Le chargement et le déchargement sur le/du véhicule de transport peuvent être effectués :

- À l'aide d'un chariot élévateur.
- Toutes les précautions visant à éviter d'endommager le four doivent être prises pendant le transport.
- Lors de la manutention, veillez particulièrement à ne pas heurter les « alentours » tels que les piliers, les murs, les autres machines, etc.
- En particulier, le four ne doit pas être posé sur d'autres matériaux, ni d'autres matériaux sur le four, que ce soit pendant le transport ou le stockage.
- Pendant le transport, le four doit être placé de manière à ne pas être heurté par d'autres matériaux chargés sur le même véhicule.
- Avant de le décharger du véhicule de transport, vérifiez que l'emballage est intact et qu'il n'y a pas de risque de basculement.
- Lors du déchargement, placez le four au sol avec précaution, afin d'éviter tout choc risquant de causer des dommages.

L'installation, la transformation et la maintenance de l'équipement doivent être effectuées par des installateurs agréés ou le fournisseur d'électricité dans le respect des normes de sécurité en vigueur.



À la réception du four, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport, que l'emballage n'a pas été altéré et qu'aucune pièce interne n'a été retirée. En cas de dommages ou de pièces manquantes, informez immédiatement le transporteur et le fabricant et fournissez des preuves photographiques. Il est recommandé de vérifier que la fourniture correspond aux spécifications de la commande.

DÉBALLAGE DU FOUR



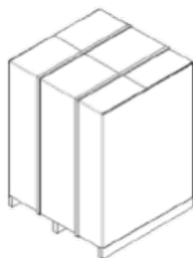
ATTENTION !

Lors de la manipulation de l'emballage, il convient de tenir compte des symboles imprimés sur l'emballage lui-même. La protection de l'environnement est une obligation explicitement prévue par les lois et règlements en vigueur.

Toutes les précautions possibles doivent être prises lors de la manipulation et/ou du transport du four afin d'éviter ou de limiter tout dommage matériel ou toute blessure aux animaux et, surtout, aux personnes.

- Coupez les sangles en plastique qui maintiennent l'emballage en carton en place. (pic_1)
- Retirez le carton. (pic_2)
- Retirez les coins et le dessus en polystyrène. (pic_3)
- **Retirez la palette du four sans utiliser de chariots élévateurs ; la structure inférieure du four n'est pas adaptée pour le soulever.**
- Retirez le film protecteur des pièces métalliques. Retirez délicatement le film protecteur du four. Toute trace de colle doit être enlevée à l'aide de solvants appropriés et sans utiliser d'outils susceptibles de rayer ou d'endommager les surfaces.

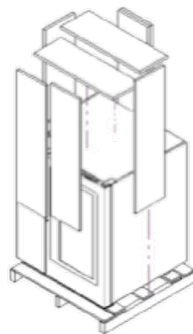
Après avoir retiré tout l'emballage du four, vérifiez son intégrité et son état ; séparez ensuite tous les matériaux d'emballage (bois, plastique, carton) et placez-les dans des sites de collecte appropriés, accessibles uniquement aux personnes autorisées, en attendant leur collecte par des entreprises spécialisées. Les matériaux d'emballage doivent être tenus hors de portée des enfants et des animaux.



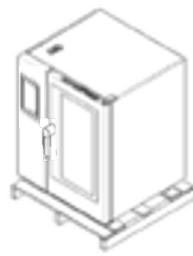
Pic_1



Pic_2



Pic_3



Pic_4

DÉBALLAGE DES FOURS À CHARIOT



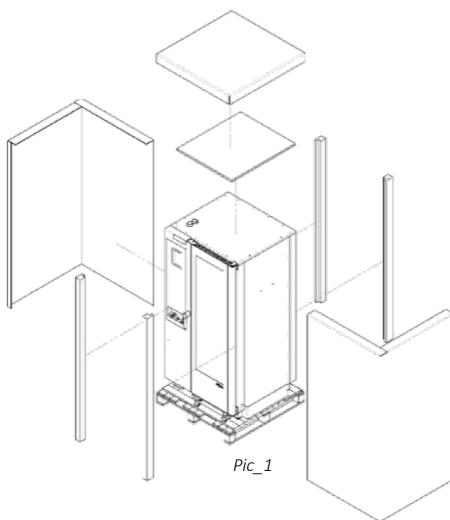
ATTENTION !

Lors de la manipulation de l'emballage, il convient de tenir compte des symboles imprimés sur l'emballage lui-même. La protection de l'environnement est une obligation explicitement prévue par les lois et règlements en vigueur.

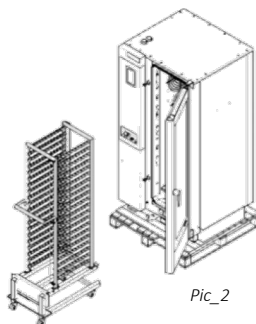
Toutes les précautions possibles doivent être prises lors de la manipulation et/ou du transport du four afin d'éviter ou de limiter tout dommage matériel ou toute blessure aux animaux et, surtout, aux personnes.

- Coupez les sangles en plastique qui maintiennent l'emballage en carton en place. (*pic_1*)
- Retirez le carton. (*pic_1*)
- Retirez les coins et le dessus en polystyrène. (*pic_1*)
- **Retirez le chariot du four, puis retirez la palette.** (*pic_2*) (*pic_3*)
- Retirez le film protecteur des pièces métalliques. Retirez délicatement le film protecteur du four. Toute trace de colle doit être enlevée à l'aide de solvants appropriés et sans utiliser d'outils susceptibles de rayer ou d'endommager les surfaces.

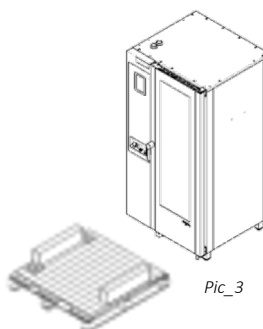
Après avoir retiré tout l'emballage du four, vérifiez son intégrité et son état ; séparez ensuite tous les matériaux d'emballage (bois, plastique, carton) et placez-les dans des sites de collecte appropriés, accessibles uniquement aux personnes autorisées, en attendant leur collecte par des entreprises spécialisées. Les matériaux d'emballage doivent être tenus hors de portée des enfants et des animaux.



Pic_1



Pic_2



Pic_3

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

EMPLACEMENT D'INSTALLATION ET POSITIONNEMENT

L'installation du four ainsi que son entretien de routine et son entretien correctif doivent être effectués uniquement par des installateurs agréés ou, en tout cas, par du personnel qualifié, dans le respect des normes de sécurité et/ou des règlements locaux en vigueur.

Veillez à maintenir une distance d'au moins 30 cm du plafond si celui-ci est constitué de matériaux combustibles ou s'il n'est pas isolé d'un point de vue thermique.

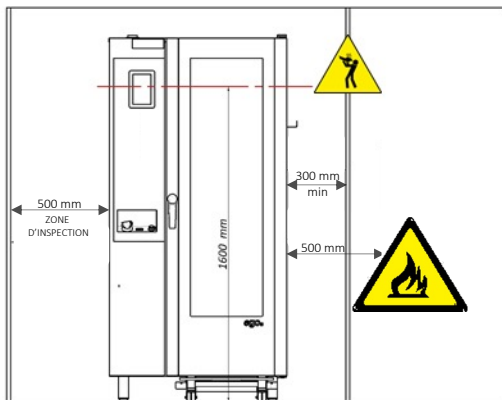
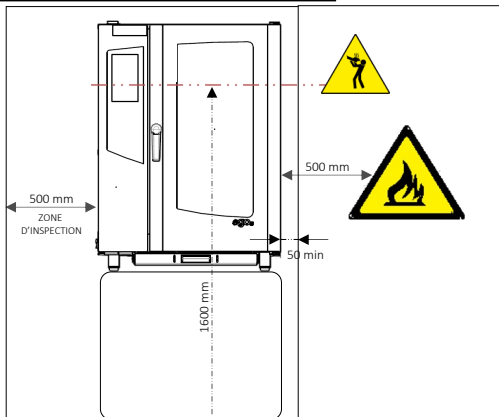
Dans le cas où le four est placé à proximité immédiate d'un mur inflammable, une isolation thermique appropriée doit être prévue.

Les ouvertures et les rainures situées sur la partie extérieure du four ne doivent pas être obstruées, car elles sont nécessaires à la dispersion de la chaleur dans le compartiment électrique.

Une fois l'équipement installé, le câble électrique doit être protégé et il ne doit jamais être étiré ou tiré.

Laissez un espace de 500 mm du côté gauche à des fins d'inspection en cas de panne, et un espace d'au moins 50 mm (300 mm pour les fours à chariot) à l'arrière.

N'obstruez pas et ne rétrécissez pas l'évacuation du four afin d'éviter tout dysfonctionnement.



Dans le cas où le four est installé sur un support, veillez à ce que la hauteur du plateau le plus haut ne dépasse pas 1 600 mm du sol ; le cas échéant, ajoutez l'adhésif fourni dans l'emballage avec le plateau.

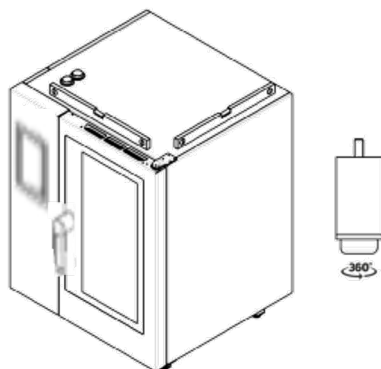
POSITIONNEMENT DES FOURS

Pour le bon fonctionnement du four, le poste de travail doit être parfaitement plat et de niveau.

La surface de travail doit être :

- parfaitement de niveau ;
- plate ;
- capable de supporter le poids du four sans se déformer ;
- non inflammable et non sensible à la chaleur.

Le four doit être positionné parfaitement de niveau en réglant les pieds situés sur le côté inférieur arrondi.



POSITIONNEMENT DES FOURS À CHARIOT

Pour le bon fonctionnement du four, le poste de travail doit être parfaitement plat et de niveau.

La surface de travail doit être :

- parfaitement de niveau ;
- plate ;
- capable de supporter le poids du four sans se déformer ;
- non inflammable et non sensible à la chaleur.

Le four doit être positionné parfaitement de niveau en réglant les pieds situés sur le côté inférieur arrondi.

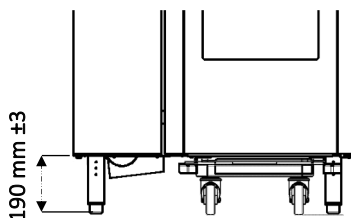
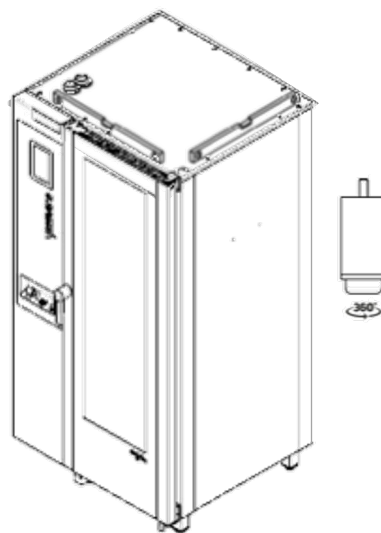
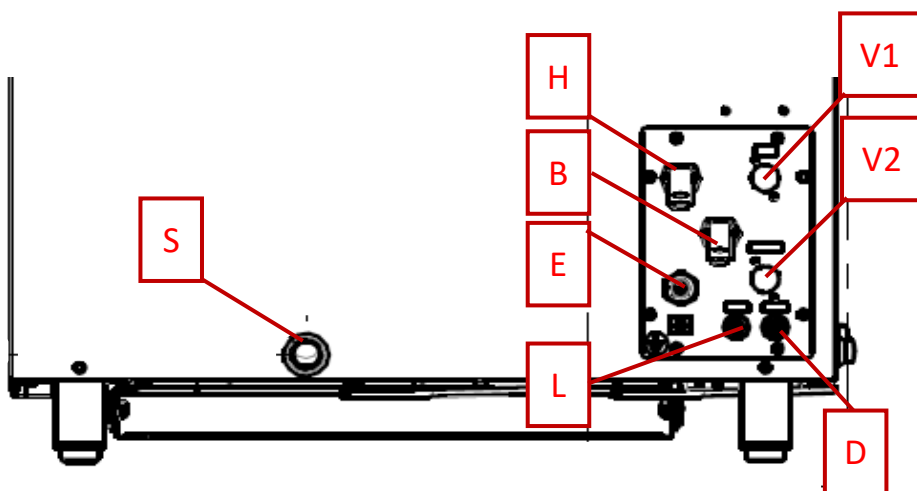


SCHÉMA DE RACCORDEMENT



La pièce dans laquelle le four doit être installé doit être équipée de raccords électriques, d'eau et de gaz conformes aux normes relatives aux systèmes et à la sécurité au travail du pays dans lequel le four doit être utilisé.

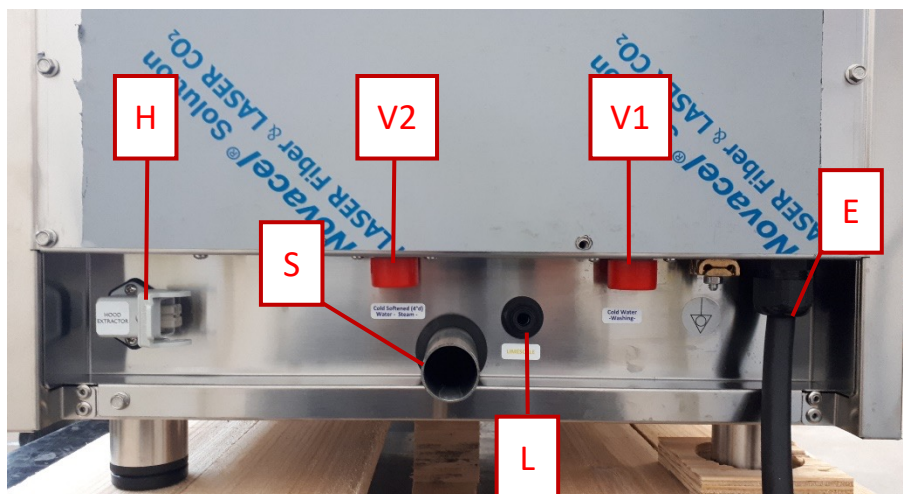


- V1** : Électrovanne de lavage
- V2** : Électrovanne de vapeur
- H** : Raccordement de hotte
- E** : Raccordement électrique
- S** : Vidange de l'eau
- B** : Raccordement de niveau de détergent
- L** : Entrée de détartrant
- D** : Entrée de détergent

SCHÉMA DE RACCORDEMENT



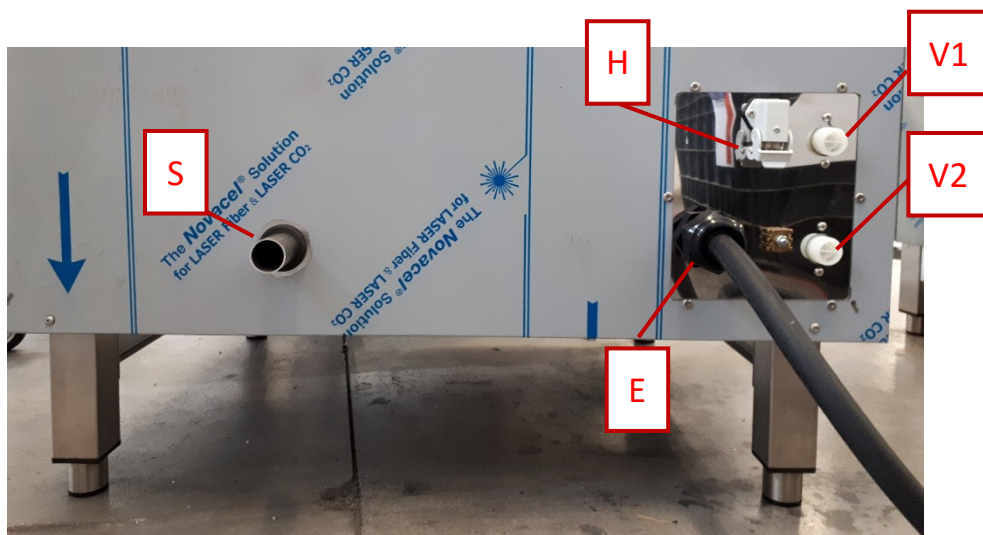
La pièce dans laquelle le four doit être installé doit être équipée de raccords électriques, d'eau et de gaz conformes aux normes relatives aux systèmes et à la sécurité au travail du pays dans lequel le four doit être utilisé.



- V1** : Électrovanne de lavage
- V2** : Électrovanne de vapeur
- H** : Raccordement de hotte
- E** : Raccordement électrique
- S** : Vidange de l'eau
- L** : Entrée de détartrant



La pièce dans laquelle le four doit être installé doit être équipée de raccords électriques, d'eau et de gaz conformes aux normes relatives aux systèmes et à la sécurité au travail du pays dans lequel le four doit être utilisé.



- V1** : Électrovanne de lavage
- V2** : Électrovanne de vapeur
- H** : Raccordement de hotte
- E** : Raccordement électrique
- S** : Vidange de l'eau



Il est nécessaire d'insérer le siphon fourni avant de raccorder l'évacuation (S sur l'image) au système hydraulique.

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué conformément aux règlements internationaux, nationaux et locaux en vigueur. Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique située à l'arrière du four.

Une variation de $\pm 5 \%$ de la puissance nominale est autorisée.

Le four doit être raccordé en permanence à l'alimentation électrique à l'aide d'un câble d'un type au moins égal à H07RN-F (en caoutchouc lourd polychloroprène) ou supérieur, en veillant à ce que la jauge des fils conducteurs soit compatible avec la charge maximale absorbée. Un interrupteur général unipolaire doit être placé entre le four et le réseau d'alimentation électrique, avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts, dont la capacité est compatible avec la charge et équipé de dispositifs de sécurité appropriés. Des dispositifs de sécurité automatiques différentiels à haute sensibilité doivent être prévus afin d'assurer une protection contre les contacts directs et indirects avec des pièces sous tension et les courants de défaut à la terre, conformément aux règlements en vigueur ; le courant de fuite maximal autorisé est de 1 mA/kW. Cet interrupteur doit être installé dans le système électrique permanent du site d'installation et à proximité immédiate de l'équipement afin de faciliter l'accès de l'opérateur. Consultez le tableau des données techniques pour obtenir des informations sur les dimensions de la ligne électrique, l'interrupteur général et le câble.

Les fours sont fournis avec un câble H07RN-F.

Pour raccorder ou remplacer le câble d'alimentation à la plaque à bornes du four, procédez comme suit :

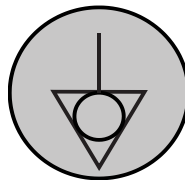
- Raccordez les fils du câble électrique à la plaque à bornes située à l'arrière du four, comme indiqué dans le schéma électrique.
- Veillez à ce que le fil de terre jaune/vert soit environ 3 cm plus long que les autres (phase et neutre) afin que, en cas de traction, il soit le dernier à se détacher, assurant ainsi une protection contre les chocs électriques.
- Bloquez le câble en place et refermez le couvercle de la plaque à bornes.



MISE À LA TERRE

Le four doit être raccordé à un système de mise à la terre efficace. Le fil jaune/vert du câble d'alimentation doit être raccordé à la borne portant le symbole de mise à la terre.

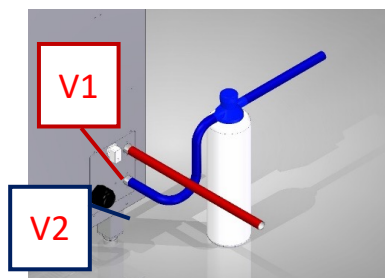
Le four doit être inclus dans un système équipotentiel et raccordé à un conducteur d'une section minimale de 10 mm², relié à la borne située à l'arrière du four et portant le symbole approprié.



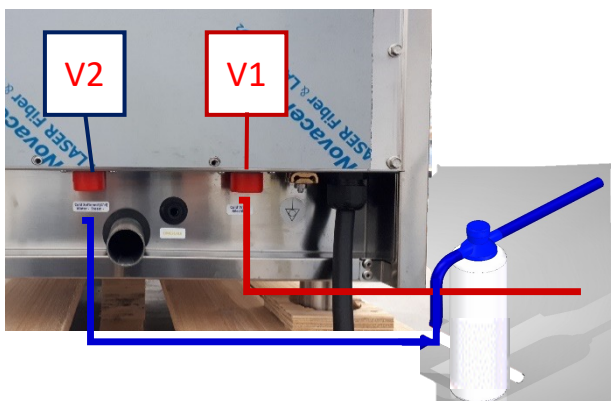
RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN EAU

- Raccordez les raccords 3/4" du four à la conduite d'alimentation en eau ; l'utilisation d'un système de filtration est strictement recommandée.
- Pour une efficacité optimale des composants de vapeur et compte tenu de la pénétration d'eau durant la cuisson, il est **impératif** de **disposer d'un système de filtration pour optimiser et adoucir l'eau** (ACCESSOIRE SAMMIC).

- La pression d'alimentation autorisée est de 1,5 bar minimum et de 5 bar maximum.
- Le tube raccordé à la sortie ne doit pas avoir de section rétrécie et ne doit pas être bloqué.



V1: Washing solenoid valve
V2: Steam solenoid valve

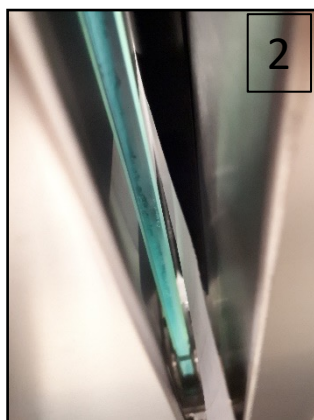


Il est recommandé de vérifier que le raccordement entre l'évacuation du four et le système d'évacuation local des bâtiments, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation du four, est doté d'un espace d'air et d'un siphon appropriés.

RÉGLAGE DE LA PORTE

Après l'installation du four, il est nécessaire de vérifier que la vitre intérieure est correctement scellée au joint. Durant le transport de l'appareil, en particulier dans le cas de longs trajets, la porte peut perdre une partie du réglage effectué durant la phase de test.

- Il est possible de vérifier en démarrant un cycle de rinçage (qui peut être arrêté ou mis en pause à tout moment) et en observant s'il y a une fuite d'eau.
- En l'absence d'eau ou du système de lavage automatique, le contrôle peut être effectué en plaçant une fine bande de papier entre le joint et la vitre (voir photos 1 et 2). Placez la bande à plusieurs endroits pour vous assurer que le joint adhère correctement et complètement. Si la bande glisse facilement, cela signifie que la vitre intérieure a besoin d'être mieux réglée.



- En l'absence d'eau ou du système de lavage automatique, le contrôle peut être effectué en plaçant une fine bande de papier entre le joint et la vitre (voir photos 1 et 2). Placez la bande à plusieurs endroits pour vous assurer que le joint adhère correctement et complètement. Si la bande glisse facilement, cela signifie que la vitre intérieure a besoin d'être mieux réglée.
- Une fois les points identifiés où il est nécessaire de faire adhérer davantage la vitre au joint, effectuez le réglage en plaçant un nombre approprié de cales sous les charnières de la vitre intérieure (photos 3 et 4) et/ou en vissant l'axe de la porte (photo 5) jusqu'à ce que le réglage soit correct.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVERTISSEMENTS PRÉLIMINAIRES

- L'équipement est uniquement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel formé.
- Le four doit uniquement être utilisé pour cuire des aliments. Toute autre utilisation sera considérée comme inappropriée.



- **Il est strictement interdit de laver la chambre de cuisson ou la porte vitrée avec des jets d'eau froide lorsque leur température est encore supérieure à 70 °C.**

- L'installation et toute maintenance corrective doivent être effectuées par un personnel agréé possédant les compétences professionnelles nécessaires.
- Il est recommandé de faire vérifier le four à intervalles réguliers. Pour les réparations, veuillez uniquement contacter les centres de service technique agréés et demandez qu'ils utilisent des pièces détachées d'origine.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, débranchez l'interrupteur principal et coupez les robinets d'eau situés en amont de l'équipement. Pour toute réparation, contactez les centres de service technique agréés. L'utilisateur final est uniquement responsable de l'entretien courant du four, à savoir vérifier l'efficacité du four et assurer son nettoyage quotidien. Toujours garder la cuve à vapeur propre, si elle est présente, en effectuant des lavages spécifiques périodiques pour éviter l'accumulation de tartre et les dysfonctionnements. Nettoyez la cuve à vapeur après chaque 10 heures de fonctionnement.



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

- Veuillez lire attentivement ce livret, car il contient des informations et des instructions importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de maintenance. Conservez-le en lieu sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement.
- Avant de démarrer le four, nettoyez toutes les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments.



Les zones marquées du symbole suivant atteignent des températures élevées. Faites attention et portez des gants de protection si nécessaire.

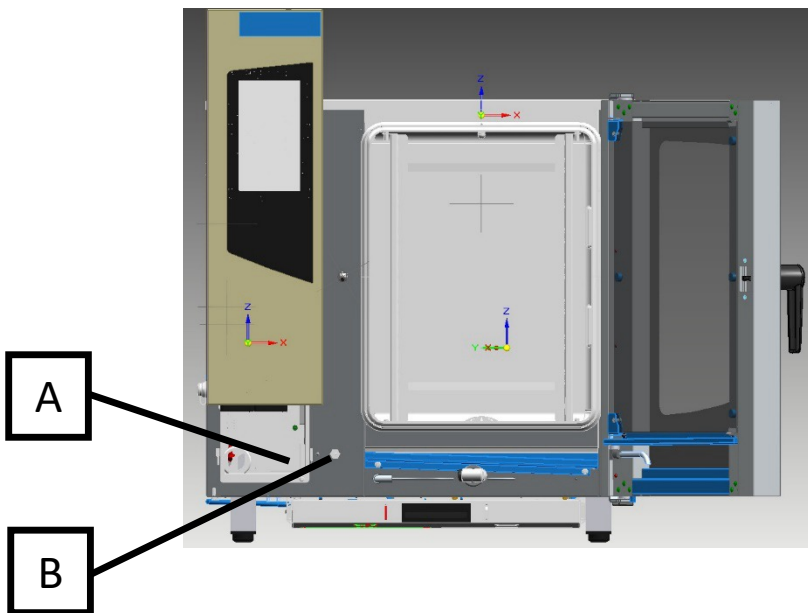


DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

A :Thermostat de sécurité : si la chambre de cuisson surchauffe, il coupe le chauffage de la chambre. Le thermostat de sécurité peut être réinitialisé manuellement en appuyant sur le bouton situé en bas derrière le tableau de bord du four. Avant de procéder, assurez-vous que l'alimentation électrique est débranchée.

B :Micro-interrupteur de porte qui arrête le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte : le système de chauffage et le moteur de ventilation de la cellule sont désactivés.

Toutes les pièces mobiles de la chambre de cuisson sont équipées de grilles de protection empêchant l'accès.



Toute réinitialisation doit être effectuée par un personnel technique spécialisé après que les causes de la perturbation aient été éliminées.

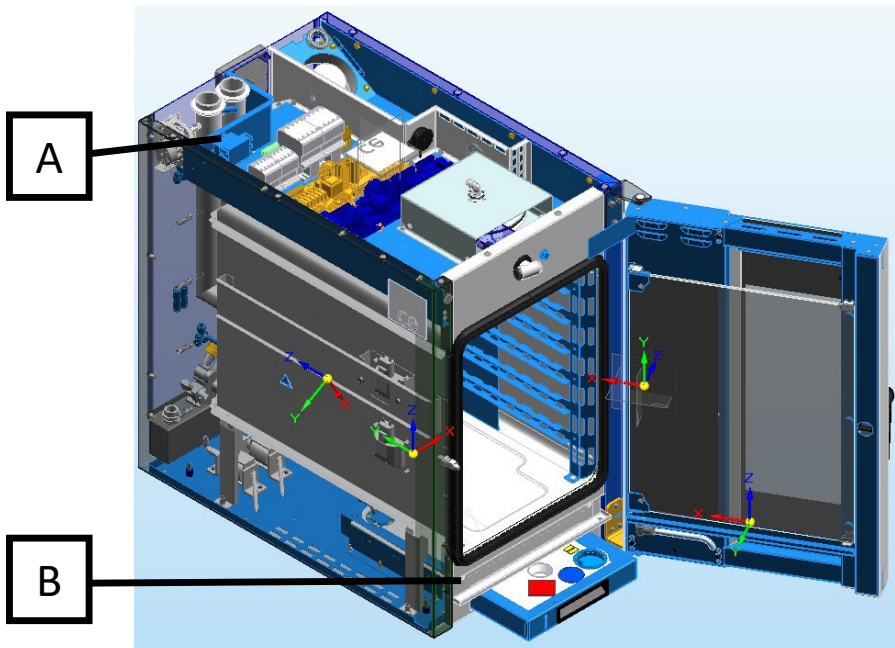


DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ FOUR SLIM

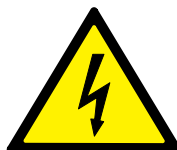
A : Thermostat de sécurité : si la chambre de cuisson surchauffe, il coupe le chauffage de la chambre. Le thermostat de sécurité peut être réinitialisé manuellement en appuyant sur le bouton situé en haut du four en retirant le panneau supérieur ou le panneau arrière. Avant de procéder, assurez-vous que l'alimentation électrique est débranchée.

B : Micro-interrupteur de porte qui arrête le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte : le système de chauffage et le moteur de ventilation de la cellule sont désactivés.

Toutes les pièces mobiles de la chambre de cuisson sont équipées de grilles de protection empêchant l'accès.



Toute réinitialisation doit être effectuée par un personnel technique spécialisé après que les causes de la perturbation aient été éliminées.

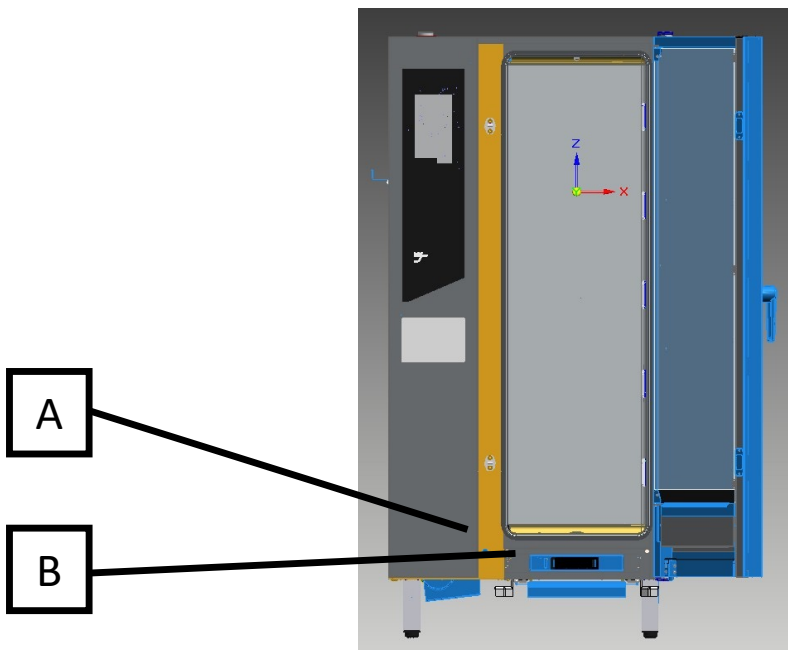


DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ – FOURS À CHARIOT

A : Thermostat de sécurité : si la chambre de cuisson surchauffe, il coupe le chauffage de la chambre. Le thermostat de sécurité peut être réinitialisé manuellement en appuyant sur le bouton situé en bas derrière le tableau de bord du four. Avant de procéder, assurez-vous que l'alimentation électrique est débranchée.

B : Micro-interrupteur de porte qui arrête le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte : le système de chauffage et le moteur de ventilation de la cellule sont désactivés.

Toutes les pièces mobiles de la chambre de cuisson sont équipées de grilles de protection empêchant l'accès.

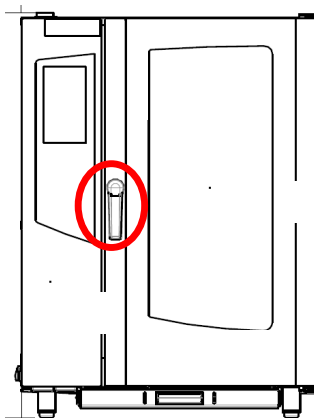


Toute réinitialisation doit être effectuée par un personnel technique spécialisé après que les causes de la perturbation aient été éliminées.



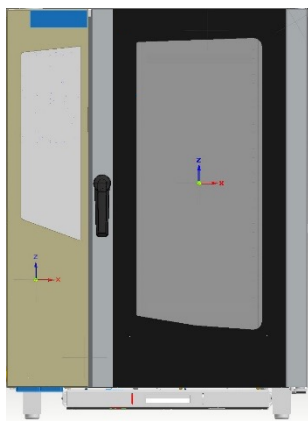
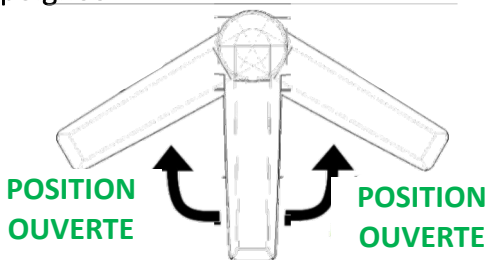
OUVERTURE ET FERMETURE DE LA PORTE AVEC CROCHET STANDARD

L'équipement est uniquement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel formé.

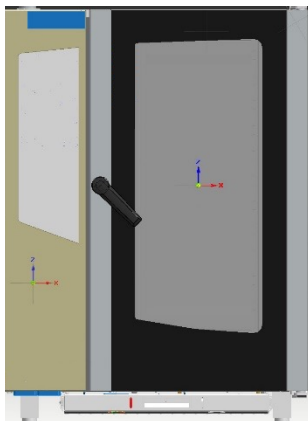


Position de la poignée
(pic_1).

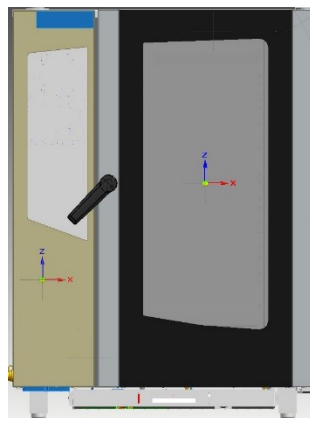
Déplacez la poignée à différents niveaux pour ouvrir la porte ; pour fermer la porte, il suffit de pousser.



**POSITION
FERMÉE**



**POSITION
OUVERTE**



**POSITION
OUVERTE**

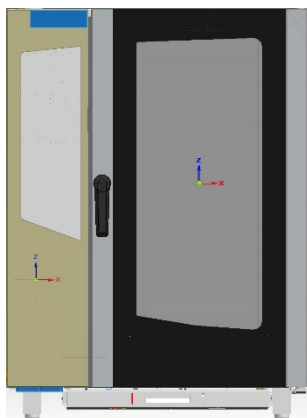
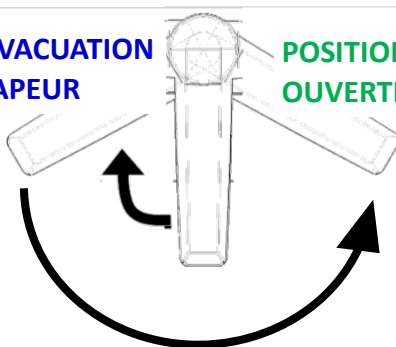
OUVERTURE ET FERMETURE DE LA PORTE AVEC CROCHET À DEUX POSITIONS

L'équipement est uniquement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel formé.

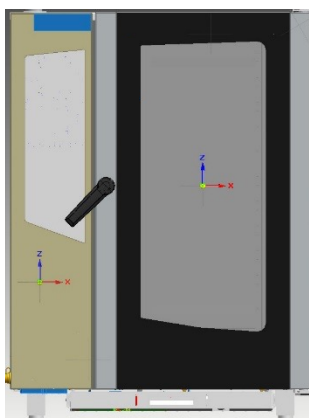
Déplacez la poignée à différents niveaux pour ouvrir la porte, fermer la porte ou si vous devez retirer l'humidité chaude en toute sécurité (POSITION D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR). (pic_2)

**POSITION D'ÉVACUATION
DE LA VAPEUR**

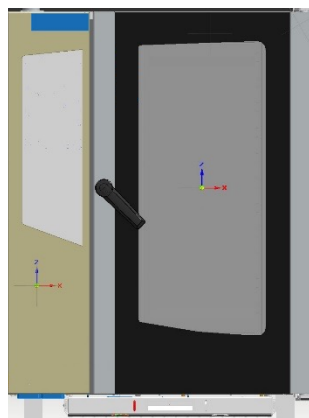
**POSITION
OUVERTE**



**POSITION
FERMÉE**



**POSITION D'ÉVACUATION
DE LA VAPEUR**

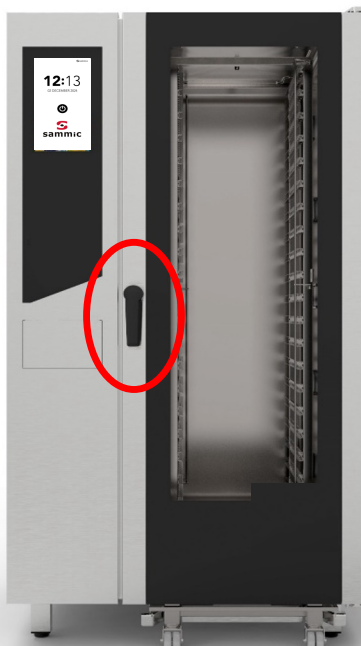


**POSITION
OUVERTE**

OUVERTURE ET FERMETURE DE LA PORTE – FOURS À CHARIOT

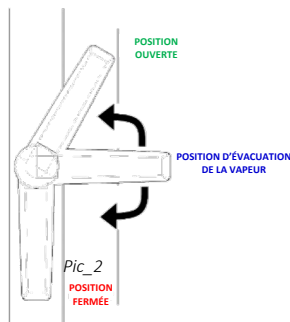
L'équipement est uniquement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel formé.

Position de la poignée (*pic_1*).



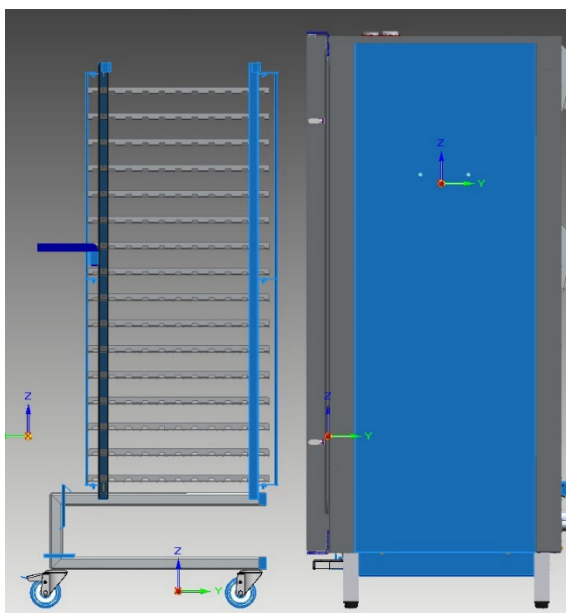
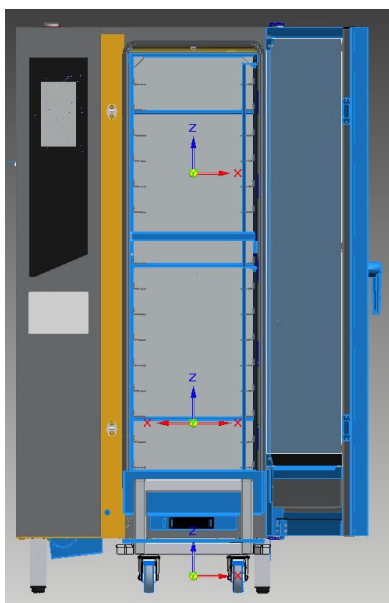
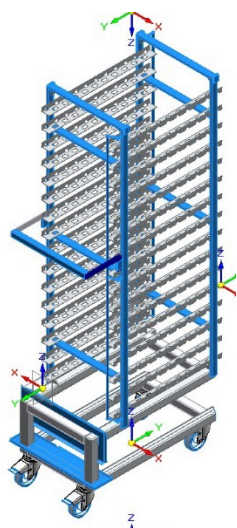
Pic_1

Déplacez la poignée sur les différentes positions comme indiqué sur l'image 2 pour ouvrir la porte, fermer la porte ou, pour des raisons de sécurité, si vous devez évacuer l'humidité chaude (POSITION D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR). (*pic_2*)

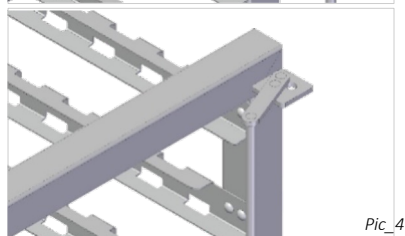
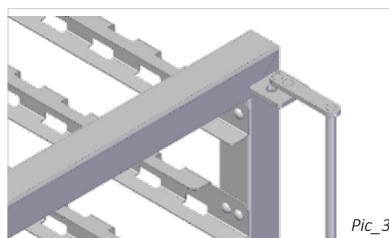


UTILISATION DU CHARIOT

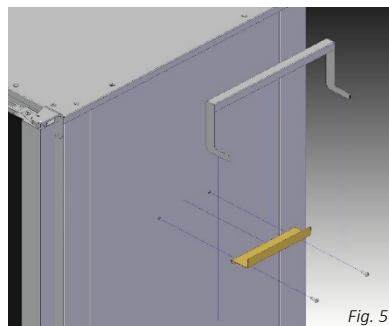
- Vérifiez et, le cas échéant, ajustez la hauteur du chariot (qui est fixe) par rapport au four pour vous assurer que le chariot s'insère parfaitement dans la chambre de cuisson. Le cas échéant, ajustez les pieds du four.



- Verrouillez les plateaux après avoir placé le bloc dans la position correcte. (*fig. 4*)
- Verrouillez les roues à chaque insertion du chariot.
- Faites attention en manipulant le chariot lorsqu'il contient des liquides chauds.
- Faites attention à l'inclinaison du chariot.



- Fixez le support en position de verrouillage avec la vis insérée dans l'emballage ; elle est utilisée pour suspendre la poignée du chariot (*fig. 5*).



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REEMPLISSAGE DU RÉCIPIENT À DÉTERGENT

L'équipement est uniquement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel formé.

Position du récipient à détergent et détartrant (fig. 1)

Pour remplir le récipient, ouvrez la porte, retirez la grille, tirez complètement le récipient vers vous par la poignée, retirez le couvercle bleu du réservoir et versez le détergent ou le détartrant.

Ensuite, refermez le compartiment du plateau jusqu'à sa butée mécanique pour éviter que les pièces ne dépassent.

Version avec récipient simple : uniquement réservoir en plastique pour détergent (fig. 2).

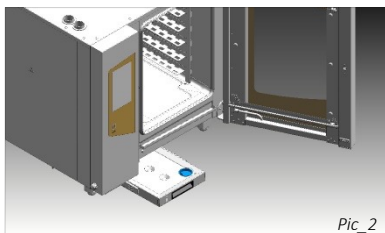
Version avec récipient double : réservoir en plastique pour détergent et réservoir en plastique pour détartrant (fig. 3).



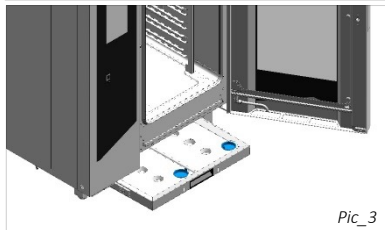
Faites particulièrement attention lorsque vous versez les liquides dans les réservoirs ; le port des gants de protection est obligatoire pendant cette opération.



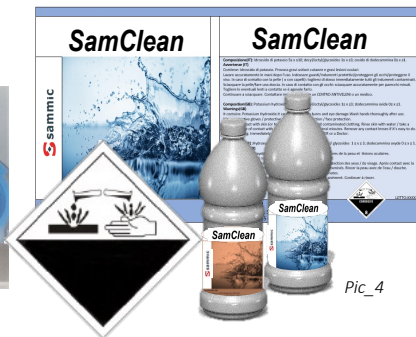
Pic_1



Pic_2



Pic_3



Pic_4



N'UTILISEZ QUE SAMCLEAN ET SAMCAL POUR REMPLIR LES RÉSERVOIRS.

REMPLESSAGE DU RÉCIPIENT À DÉTERGENT SUR LES FOURS SLIM

L'équipement est uniquement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel formé.

Récipient à détergent placé dans la partie inférieure à l'arrière de la porte (fig. 1).

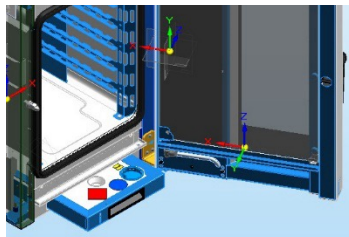
Pour remplir le récipient, ouvrez la porte, retirez la grille, tirez complètement le récipient vers vous par la poignée, retirez le couvercle bleu du réservoir et versez le détergent ou le détartrant.

Ensuite, refermez le compartiment du plateau jusqu'à sa butée mécanique pour éviter que les pièces ne dépassent.

Pour le produit détartrant, connectez directement la bouteille ou un récipient externe, rempli du produit, par le biais du raccordement dédié situé à l'arrière du four. Voir page suivante.



Pic_1



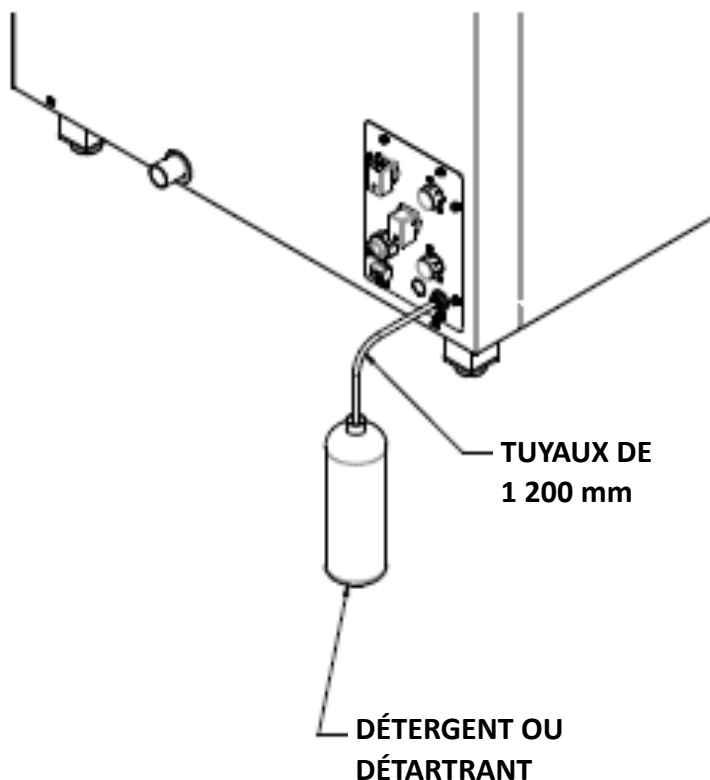
Pic_2



Faites particulièrement attention lorsque vous versez les liquides dans les réservoirs ; **le port des gants de protection est obligatoire pendant cette opération.**



N'UTILISEZ QUE SAMCLEAN ET SAMCAL POUR REMPLIR LES RÉSERVOIRS.



**N'UTILISEZ QUE SAMCLEAN ET SAMCAL POUR
REEMPLIR LES RÉSERVOIRS.**

REMPLESSAGE DU RÉCIPIENT À DÉTERGENT – FOURS À CHARIOT

L'équipement est uniquement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel formé.

Récipient à détergent et détartrant placé dans la partie inférieure à l'arrière de la porte (*fig. 1*).

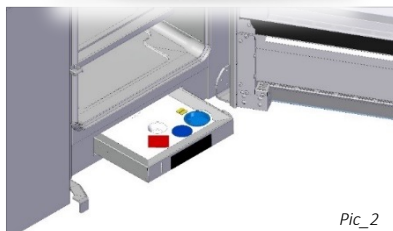
Pour remplir le récipient, ouvrez la porte, retirez la grille, tirez complètement le récipient vers vous par la poignée, retirez le couvercle bleu du réservoir et versez le détergent ou le détartrant.

Ensuite, refermez le compartiment du plateau jusqu'à sa butée mécanique pour éviter que les pièces ne dépassent.



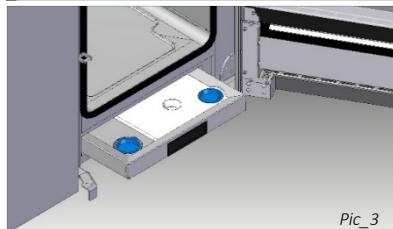
Pic_1

Version avec récipient simple : uniquement réservoir en plastique pour détergent (*fig. 2*).



Pic_2

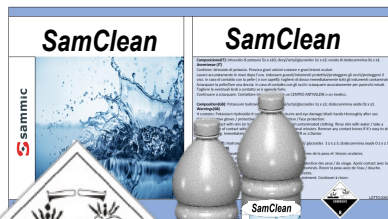
Version avec récipient double : réservoir en plastique pour détergent et réservoir en plastique pour détartrant (*fig. 3*).



Pic_3



Faites particulièrement attention lorsque vous versez les liquides dans les réservoirs ; **le port des gants de protection est obligatoire pendant cette opération.**



Pic_4



N'UTILISEZ QUE SAMCLEAN ET SAMCAL POUR REMPLIR LES RÉSERVOIRS.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Tous les fours Touch sont équipés de systèmes de lavage automatique fonctionnant par le biais d'une buse située dans la partie supérieure de la chambre.

Pour utiliser cette fonction, consultez le manuel d'instructions spécifique joint à la présente documentation.

Le système de lavage automatique est réglé sur 4 niveaux de nettoyage : rapide, doux, moyen et intense. L'utilisateur final doit sélectionner le type de lavage en fonction de la saleté de la chambre.

En présence de cas de résidus, nettoyez manuellement, puis répétez le cycle de nettoyage.

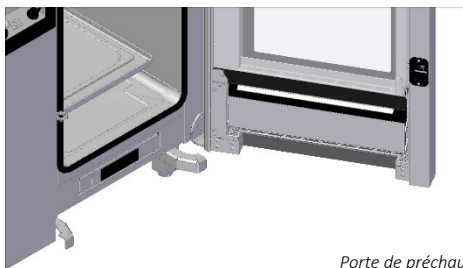
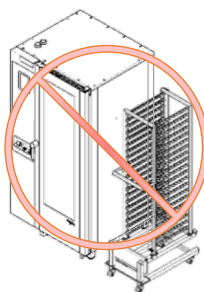


 **Les FOURS À CHARIOT** doivent toujours être lavés avec le chariot à l'intérieur.

 **Avertissement concernant un sol éventuellement glissant à proximité de l'appareil.**

 **En cas de coupure de courant pendant le lavage, démarrez un nouveau cycle ou, si le cycle précédent est terminé, redémarrez à partir d'un cycle de pré-lavage.**

 **La présence de chariot n'est pas nécessaire pour le préchauffage des FOURS À CHARIOT.**



Porte de préchauffage

NETTOYAGE MANUEL DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Conformément à la réglementation en vigueur, il faut garantir des conditions d'hygiène parfaites du four ; le four doit être nettoyé et désinfecté aussi soigneusement que possible, à l'extérieur comme à l'intérieur, à la fin de chaque journée et/ou poste de travail.

Nettoyez et désinfectez soigneusement le four quotidiennement pour éviter les risques biologiques dus à la prolifération de moisissures, de bactéries, etc. ou les accumulations susceptibles de nuire au bon fonctionnement du four.



Il est important de débrancher l'équipement lors du nettoyage (fréquent).



Il est essentiel de nettoyer le four quotidiennement lorsqu'il est à une température comprise entre 40 et 50 °C.



N'utilisez pas de détergents abrasifs, agressifs ou corrosifs.



N'utilisez pas non plus ces substances pour nettoyer le sol sur lequel repose le four.



N'utilisez pas d'outils pointus abrasifs.



Ne pas utiliser d'éponges abrasives.



Ne pas utiliser de nettoyeurs haute pression à jet d'eau chaude ou de vapeur à haute pression.

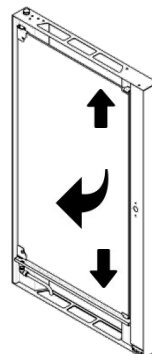
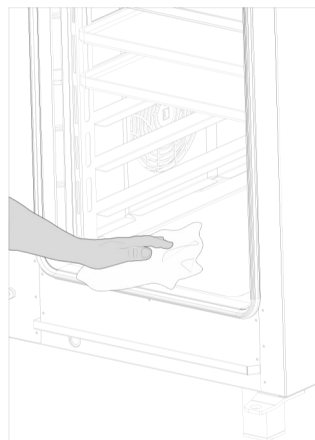
NETTOYAGE DE LA VITRE



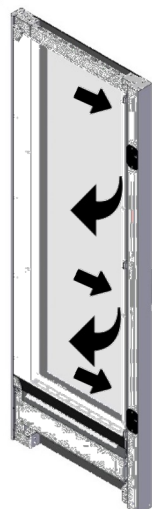
Attendre que la vitre ait refroidi.



Utiliser un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse ou d'un détergent pour vitre.



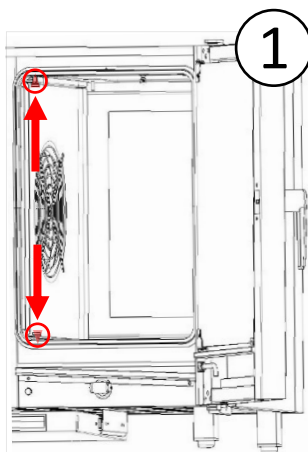
Porte du four



Porte du four à chariot

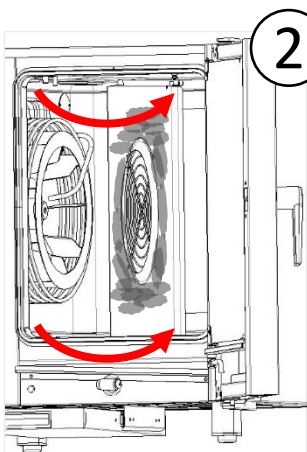
Ouvrir la protection du ventilateur et vérifier l'état de l'élément chauffant et du ventilateur.

Nettoyez la protection du ventilateur au moins une fois par mois.

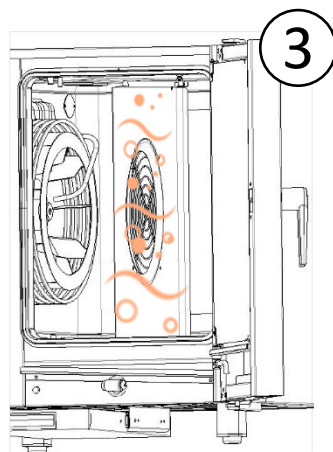
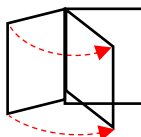


1

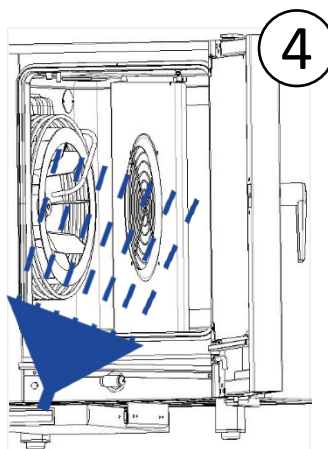
2 PCS



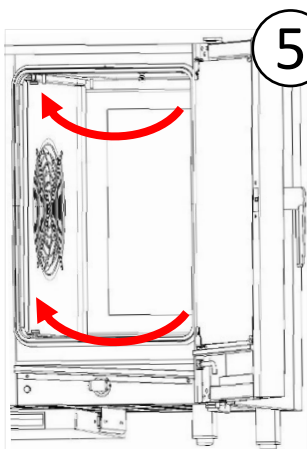
2



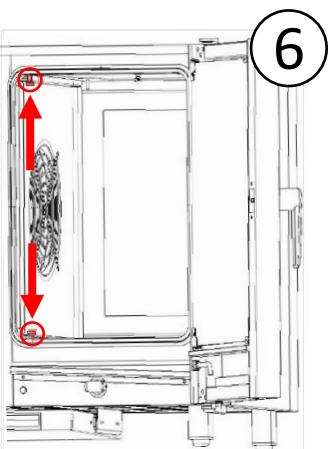
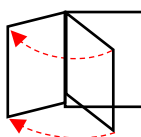
3



4



5

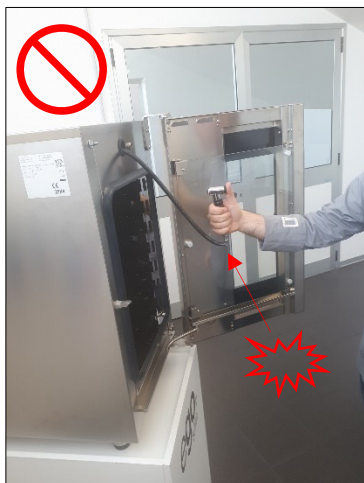


6

2 PCS



UTILISATION DE LA DOUCHE RÉTRACTABLE



REEMPLACEMENT DES COMPOSANTS SÉLECTIONNÉS

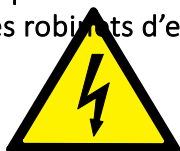


Le remplacement des composants et leur réglage sont classés comme une maintenance corrective et doivent donc être effectués par une personne agréée et qualifiée (centre de service technique).



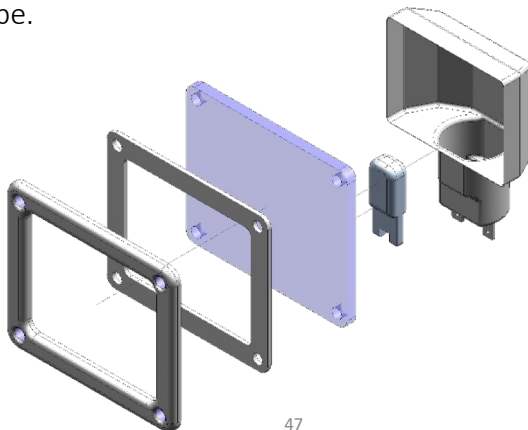
Avant de commencer toute opération de réparation ou de maintenance, débrancher l'interrupteur principal pour couper l'alimentation électrique du four.

Fermer également les robinets d'eau.



LAMPES DU FOUR

Utilisez un tournevis pour retirer la lampe, remplacez l'ampoule et revissez la lampe.



INSTRUCTIONS À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Informez l'utilisateur que toute opération de réparation et/ou de maintenance nécessaire au cours du temps doit être effectuée exclusivement par un centre de service technique agréé.

Informez l'utilisateur qu'en cas de panne ou de dysfonctionnement, toutes les alimentations doivent être immédiatement coupées (eau, électricité).

Concernant l'alimentation électrique, si le débranchement de la prise est prévu, il est clairement indiqué que le retrait de la prise doit être effectué de manière à ce qu'un opérateur puisse vérifier, à partir de n'importe quel point auquel il a accès, que la prise reste débranchée. Si cela n'est pas possible, en raison de la construction de l'appareil ou de son installation, un débranchement avec un système de verrouillage dans la position isolée est prévu.

Avec le manuel à portée de main, expliquer les fonctions, les sécurités, l'utilisation appropriée et surtout les intervalles de maintenance du four à l'utilisateur.

La maintenance doit être effectuée au moins une fois par an.

À cet effet, nous recommandons de signer un contrat de maintenance.

Conservez ce manuel et le schéma de câblage pour toute intervention.

Informez l'utilisateur que le manuel fourni avec le four doit être conservé en un lieu visible à proximité du four afin de l'avoir toujours à portée de main.

Informez l'utilisateur que certaines anomalies de fonctionnement sont souvent causées par des erreurs d'utilisation telles que des éléments fermés, il est donc préférable de former le personnel de service à l'utilisation et au fonctionnement de l'appareil.

Les anomalies récurrentes nécessitent une assistance technique.

Informez l'utilisateur concernant l'utilisation d'équipements de protection individuelle en cas de projection d'aliments chauds.

Avertissez l'utilisateur en cas de sol glissant à proximité de l'appareil.

Concernant l'émission de bruit aérien, le niveau acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB (A).

DÉMONTAGE ET ÉLIMINATION

« Mise en œuvre des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la réduction des substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et l'élimination des déchets ». Le symbole de « poubelle à roulettes barrée » figurant sur l'équipement indique qu'à la fin de la durée de vie utile du produit, celui-ci doit être collecté séparément des autres déchets.

À la fin de sa durée de vie utile, l'utilisateur doit donc livrer l'équipement (ou faire livrer l'équipement) à des centres de tri de déchets électriques et électroniques agréés, ou le retourner au détaillant lors de l'achat d'un nouvel équipement équivalent, dans un rapport de un à un. Le tri approprié des déchets pour le recyclage, le traitement et l'élimination environnementale ultérieurs des équipements mis hors service contribue à la prévention des impacts potentiellement négatifs sur l'environnement et sur la santé humaine, en favorisant la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux composant l'équipement. L'élimination incorrecte du produit par l'utilisateur entraînera l'application d'amendes prévues par la législation en vigueur.



CONFORMITÉ AUX RÉGLEMENTATIONS ET NORMES

Les fours sont conformes aux exigences de sécurité des directives européennes suivantes et de leurs normes relatives :

- Directive Machines 2006/42/CE et ses modifications ultérieures
- **Directive Basse Tension 2006/95/CE** et modifications ultérieures (normes **EN 60335-1**, **EN 60335-2**, **EN 62233:2008** et **EN 61000-4**)
- Directive Compatibilité Électromagnétique (CEM) **2004/108/CE** et ses modifications ultérieures (normes **EN 50 165**, **EN 55 014**, **EN 50 366** et **EN 61000-4**).

En raison de cette conformité, le fabricant déclare que ses produits sont conformes à la législation européenne en vigueur et sont donc estampillés de la marque CE appropriée permettant leur commercialisation dans les pays européens.

LISTE DE VÉRIFICATION DE LA MAINTENANCE

Suivre les indications ci-dessous pour que le four soit toujours dans l'état correct et pour respecter les règles HACCP.

Pour tout dommage et toute maintenance extraordinaire, il faut faire appel à un personnel qualifié et utiliser des pièces de rechange d'origine.

- Laver et nettoyer le four avec un programme de lavage (pas de rinçage) au moins une fois par jour.
- Nettoyer manuellement la chambre de cuisson si le four n'est pas équipé d'un système de lavage.
- Nettoyez la chaudière toutes les 10 heures de vapeur avec la chaudière.
- Nettoyez le contrôle climatique au moins une fois par semaine.
- Installez le filtre de traitement d'eau pour la cuisson à la vapeur. (option Sammic)
- Nettoyez le filtre du flux d'air au moins une fois par mois.
- Ouvrir la protection du ventilateur et vérifier l'état de l'élément chauffant et du ventilateur.
- Ouvrir le compartiment technique et vérifier l'état des composants (contacteurs, moteurs, cartes).
- Vérifier l'état du circuit de lavage/cuisson à la vapeur et examiner les tuyaux (les tuyaux ne doivent pas être rigides).
- Vérifier à la main le joint de la porte.
Remplacer le joint s'il n'est pas parfait et s'il est rigide ou dur.

ALARMES ET AVERTISSEMENTS



Les alarmes bloquent la fonction active du four.



Les avertissements ne bloquent pas le four, mais indiquent une anomalie qui doit être résolue dès que possible.

EXEMPLE
D'AVERTISSEMENT



EXEMPLE
D'ALARME



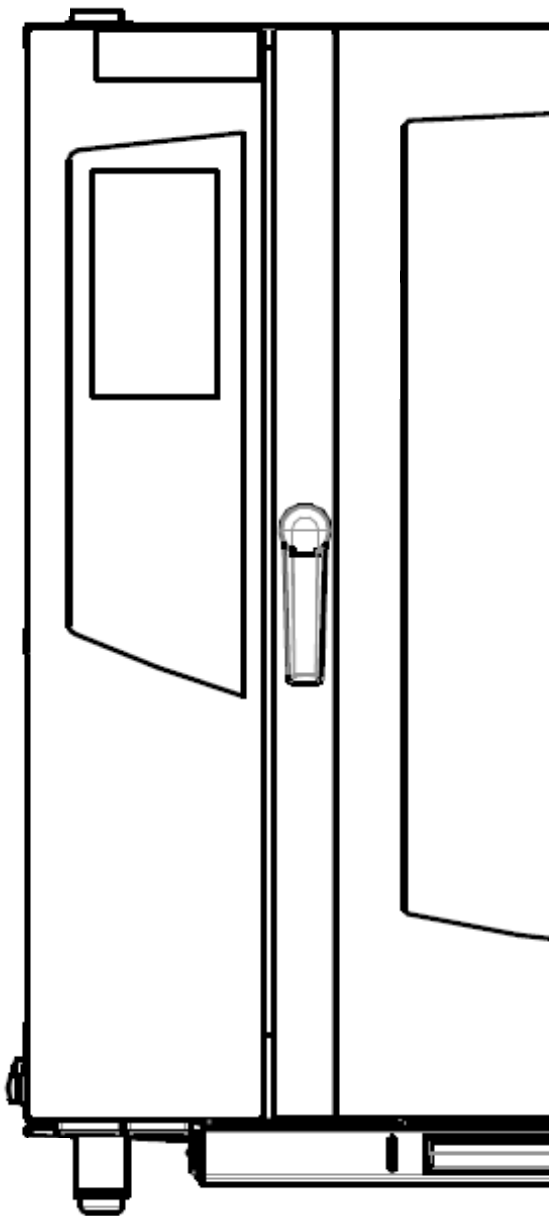
CODE D'AVERTISSEMENT	MESSAGE SUR L'ÉCRAN	ACTION
W01	Niveau de détergent bas	Remplir le réservoir de détergent.
W02	Niveau d'anticalcaire bas	Remplir le réservoir de détartrant.
W04	Sonde de température non détectée	Insérer la sonde de température.
W11	Effectuer le lavage de la cuve à vapeur	Effectuer dès que possible un cycle de lavage automatique de la cuve à vapeur (détartrage). Le non-respect de cette consigne peut compromettre les performances de cuisson et/ou annuler la garantie.
W12	Récupération cuisson différée impossible	Aucune action corrective n'est disponible. La recette n'est plus récupérable.
W13	Récupération de la recette en cours impossible	Aucune action corrective n'est disponible. La recette n'est plus récupérable.
W14	Recette différée non disponible	Réessayer ou redémarrer l'alimentation électrique du four.

ALARMES ET AVERTISSEMENTS

CODE D'ERREUR	VISUALISATION À L'ÉCRAN	ACTION
E01	Alarme de quantité d'eau insuffisante	Vérifiez les raccordements à l'eau et les pressions d'eau. Pression minimale 2 bar.
E02	Alarme incohérence de température de chambre de cuisson	Vérifier le thermostat de sécurité.
E03	Alarme incohérence de température du moteur	Contacter le service technique.
E04	Alarme incohérence de température de la cuve à vapeur	Vérifier le fusible thermique. Le four désactive la cuve à vapeur et fonctionne à l'humidification directe.
E05	Alarme de surchauffe de la chambre de cuisson	Contacter le service technique.
E06	Alarme sonde de la chambre de cuisson non détectée	Sonde de température (PT100) de la chambre de cuisson déconnectée ou défectueuse.
E07	Alarme de régime-moteur non détecté	Contacter le service technique.
E08	Alarme de carte d'alimentation (T002) endommagée	Contacter le service technique.
E09	Alarme de surchauffe de la carte du compartiment technique	Vérifiez la ventilation du compartiment technique.
E10	Alarme de surchauffe de la cuve à vapeur	Contacter le service technique. Le four désactive la cuve à vapeur et fonctionne à l'humidification directe.
E11	Alarme niveau d'eau de la cuve à vapeur non détecté	Contacter le service technique. Le four désactive la cuve à vapeur et fonctionne à l'humidification directe.
E12	Alerte sonde température de la cuve à vapeur non détectée	Sonde de température (PT100) de la cuve à vapeur déconnectée ou défectueuse. Le four désactive la cuve à vapeur et fonctionne à l'humidification directe.
E13	Alarme dysfonctionnement du robinet de vidange de la cuve à vapeur non détecté	Contacter le service technique. Le four désactive la cuve à vapeur et fonctionne à l'humidification directe.
E14	Alarme de carte d'expansion de la cuve à vapeur (T003) endommagée	Contacter le service technique.
E15	Firmware de la carte T003 incorrect	Effectuer une nouvelle mise à jour de toutes les cartes.
E16	Firmware de la carte T003 incorrect	Effectuer une nouvelle mise à jour de toutes les cartes.



Installations- und Benutzerhandbuch **TOUCHLINE** Öfen



Inhalt

EINLEITUNG	SEITE 4
ÜBER DIE ANWEISUNGEN	SEITE 4
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	SEITE 5
GEFAHRENSYMBOLS	SEITE 8
TECHNISCHES DATENBLATT	SEITE 10
HANDHABUNG, TRANSPORT UND ENTLADEN	SEITE 18
INSTALLATIONSANLEITUNG	SEITE 22
BETRIEBSANLEITUNG	SEITE 31
REINIGUNG UND WARTUNG	SEITE 40
ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER	SEITE 48
ALARME UND WARNHINWEISE	SEITE 51



EINLEITUNG:



- Dieses Benutzerhandbuch gilt ausschließlich für die Touch-Öfen.
- Es richtet sich an jede Person, die zur Bedienung oder zum Betrieb des Ofens ernannt und/oder befugt ist.
- Ausschließlich die angegebenen Verwendungen und Versionen sind vom Hersteller zugelassen. Versuchen Sie nicht, den Ofen anderweitig zu verwenden. Die angegebene bestimmungsgemäße Verwendung gilt nur für strukturell, mechanisch und technisch voll funktionsfähige Öfen.
- Dieses Handbuch richtet sich auch an Arbeitgeber, Unternehmensleitungen und verantwortliche Mitarbeiter. Sie sollten die Anleitung sorgfältig lesen und verstehen, um sie – zumindest teilweise – als gültige Hilfe zur Erfüllung der geltenden Gesetze und Vorschriften über Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz zu verwenden.
- Der Arbeitgeber, der den Ofen an seinem Standort installiert, und die hierfür verantwortlichen Manager und Mitarbeiter müssen dem Bedienerpersonal bezüglich der spezifischen Funktionen Folgendes garantieren: angemessene Informationen, Ausbildung und, falls erforderlich, Schulung (unter Berücksichtigung der von den Bedienern vernünftigerweise zu erwartenden Kenntnisse) über die korrekte und sichere Verwendung der Haube und die allgemeinen und spezifischen Risiken des Arbeitsplatzes und/oder der Aufgabe. Dieses Handbuch kann eine gültige Hilfe bei der Erfüllung dieser heiklen Aufgabe sein.

ÜBER DIE ANWEISUNGEN

Achten Sie besonders auf fettgedruckte oder unterstrichene Texte und auf Texte in größerer Schrift, denn sie markieren besonders wichtige Vorgänge oder Angaben.

Bewahren Sie das Handbuch bis zur endgültigen Entsorgung der Maschine an einem geeigneten Ort auf, damit es stets in bestmöglichem Zustand zur Einsicht zur Verfügung steht. Bei Verlust oder Beschädigung müssen Sie ein Ersatzexemplar beim Hersteller oder Händler anfordern.



Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig, bevor Sie den Ofen installieren, und beachten Sie die Vorsichtsmaßnahmen für folgende Tätigkeiten:

- Installation des Ofens;
- Wartung und Reinigung;
- bestmögliche Verwendung.

Verwenden Sie dieses Gerät nur für den ausdrücklich vorgesehenen Zweck, d. h., zum Garen, Backen oder Erhitzen von Lebensmitteln. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß, da nicht bestimmungsgemäß, und daher als gefährlich.

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und ist von qualifiziertem Personal zu bedienen.

Diese Geräte sind für den gewerblichen Einsatz bestimmt, jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.

Vermeiden Sie Verbrühungen: Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Behälter oder Kochutensilien, die durch die Hitze flüssig werden, in hohe Ebenen, sondern nur dorthin, wo sie leicht zu beobachten sind.

Vor dem Verlassen des Werks hat Fachpersonal dieses Element getestet und für bestmögliche Leistung eingerichtet.

Die Installation und/oder eventuelle später erforderliche Reparaturen oder Einstellungen sind von qualifiziertem Personal sorgfältig und aufmerksam durchzuführen. Wenden Sie sich bei Problemen stets an den Händler und geben Sie das Ofenmodell und die Seriennummer an.

Für Reparaturen und/oder den Austausch von Komponenten, für korrigierende Wartung und bei Defekten oder Fehlfunktionen benötigen Sie fachliches Know-how und Original-Ersatzteile. Andernfalls enden damit die Garantie und die Verantwortung des Herstellers. Wenden Sie sich für diese Tätigkeiten nur an autorisiertes Personal.

Prüfen Sie vor der Installation, ob die Strom- und Wasserversorgung mit den Werten auf dem Typenschild übereinstimmen.

Eine wirksame angeschlossene Erdung gewährleistet die elektrische Sicherheit des Ofens (bitte prüfen Sie die Erdung regelmäßig). Die Erdung muss den staatlichen und örtlichen, zur Installationszeit geltenden Vorschriften entsprechen.

Nur speziell geschultes Personal darf den Ofen betreiben und überwachen.

Stellen Sie den Ofen nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Fritteusen, offenen Flammen usw. auf.

Versperren oder verstopfen Sie keinesfalls die Ansaugöffnungen. Verhindern Sie nicht die Wärmeableitung und blockieren Sie nicht den Dampfauslass des Ofens.

Bitten Sie den Installateur, Sie über die korrekte Verwendung des Wasserenthärters oder Entkalkers zu informieren (Achtung: Eine nicht perfekte Harzregeneration kann zu Korrosion führen).

Reinigen Sie den Ofen vor der ersten Inbetriebnahme gründlich: Reinigen Sie ihn außen nur mit einem feuchten Tuch und innen im Garraum mit Wasser. Verwenden Sie auf keinen Fall Stahlwolle zur Ofenreinigung.



Verstöße gegen diese Grundregeln können die Sicherheit des Ofens beeinträchtigen und dem Benutzer Schaden zufügen. Bei Verstößen den Benutzers oder Installateurs gegen dieser Anleitung lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab. In keinem Fall sind eventuelle durch Verstöße verursachte Unfälle oder Schäden dem Hersteller zuzuschreiben.



Der Hersteller lehnt jede Haftung für Ungenauigkeiten in diesem Handbuch ab, die auf Übertragungs- oder Druckfehler zurückgehen. Außerdem behält sich der Hersteller das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die er als nützlich oder notwendig erachtet, ohne die wesentlichen Produkteigenschaften zu beeinträchtigen.

WICHTIGE SYMBOLE



GEFAHR



BRANDGEFAHR



STROMSCHLAGGEFAHR



GEFAHR VON
VERBRENNUNGEN



ERDUNG DES
KLEMMENBRETTES



BITTE
BEACHTEN



ÄQUIPOTENZIALRING

GEFAHRENSYMBOLE



VERBRENNUNGS- UND VERLETZUNGSGEFAHR

Achten Sie beim Betrieb und Abkühlung des Ofens auf Folgendes:

- Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe und Schutzkleidung.
- Fassen Sie nur die Bedienelemente, den Ofengriff oder den durch den Aufkleber begrenzten Teil an: Die Außenteile sind heiß (60 °C).
- Öffnen Sie die Tür äußerst vorsichtig, da heißer Dampf austreten kann.
- Blockieren (arretieren) Sie die Bleche in den Schienen.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Bleche aus der Kammer äußerst vorsichtig.
- Öffnen Sie die Ofentür während der Waschgänge nicht. So vermeiden Sie Verletzungen durch Dampf und Chemikalien.



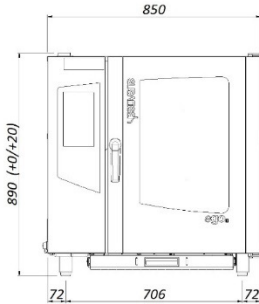
BRANDGEFAHR

- Vergewissern Sie sich, dass der Rauchabzug frei von Verstopfungen ist und dass sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper (Bedienungsanleitung, Beutel, Handschuhe usw.) oder Reinigungsmittelreste im Ofen befinden.
- Bringen Sie keine brennbaren Gegenstände oder Stoffe (Benzin, Diesel, Spiritus usw.) in die Nähe des Ofens.
- Gehen Sie beim Garen nicht mit entzündlichen Lebensmitteln oder Flüssigkeiten um.
- Die Garraum muss immer sauber sein. Nicht entfernte Öle oder Fette können sich bei hohen Temperaturen entzünden.

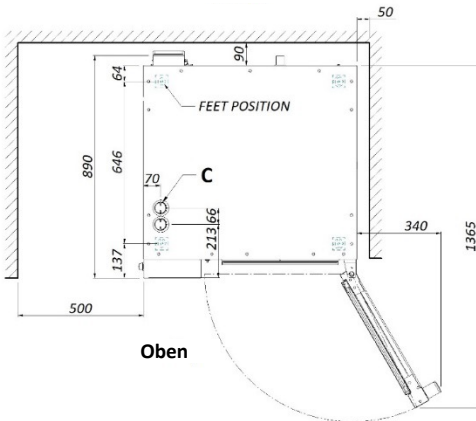


STROMSCHLAGEFAHR

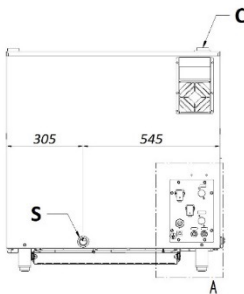
- Nur von SAMMIC qualifiziertes Personal darf mit diesem Symbol gekennzeichnete Fächer öffnen. Bei Verstößen gegen diese Vorschrift erlischt die Garantie.
- Fassen Sie keine elektrischen Schalter an, um Funken oder Flammen zu vermeiden.
- Halten Sie das Rauchabzugsrohr stets frei von Verstopfungen.
- Schalten Sie die Rauchabzugshaube, falls vorhanden, während des Ofenbetriebs ein.
- Installieren Sie den Ofen fern von Zugluft oder Wind.
- Vergewissern Sie sich, dass die Ofenöffnungen sauber und frei von Verstopfungen sind.



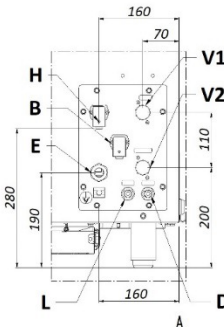
Vorderseite



Oben



Zurück



- C: Dampfauslass-Abzug / Lufteinlass-Abzug
- V1: Wasch-Magnetventil
- V2: Dampf-Magnetventil
- H: Haubenanschluss
- E: Stromanschluss
- S: Wasserabfluss
- B: Reinigungsmittel-Anschluss
- L: Entkalker-Eingang
- D: Reinigungsmittel-Eingang

Abmessungen und Gewicht

Breite des Ofens: 850 mm
Tiefe des Ofens: 890 mm
Höhe des Ofens: 890 mm
Nettogewicht mit allen Optionen: 105 kg

Verpackungsbreite: 915 mm
Verpackungstiefe: 1000 mm
Verpackungshöhe: 1045 mm
Gewicht mit Verpackung und allen Optionen: 123 kg
Verpackungsvolumen: 0,95 m³

Installation

Mindestabstand zur linken Seite: 500 mm
Mindestabstand zur rechten Seite: 50 mm
Mindestabstand zur Rückseite: 50 mm
Mindestabstand zu Wärmequellen: 500 mm

Stromanschluss

Stromversorgung: 380-415 V, 3 N (Neutralleiter), 50/60 Hz
230 V, 3 Pole, 50/60 Hz

Maximale Leistung: 18 kW

Stromstärke: 30 A
60 A

Kabel: 5x4 mm²
H07RN-F

Wasseranschluss

Waschwasser-Anschluss V1: 3/4"
Dampfwasser-Anschluss V2: 3/4" enthartet
Wasserdruck: 1,5 bis 5 bar
Wasserhärte: 4° d
Mindestleitfähigkeit: 50 µS/cm
Abflussgröße S: 32 mm

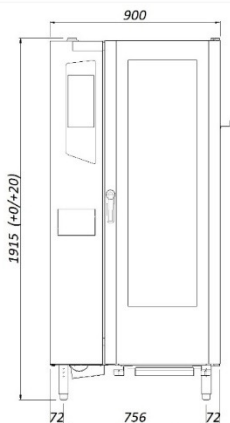
Kapazität

Art der Bleche: GN11
Anzahl der Ebenen (Bleche): 7

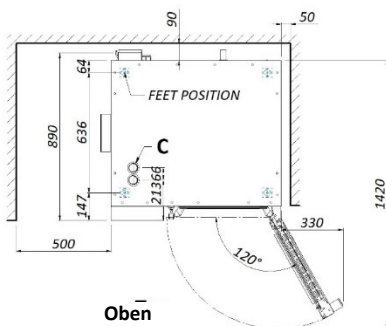
Abstand zwischen den Ebenen (Blechen): 70 mm
Höchstlast: 35 kg

Höchstlast pro Ebene (Blech): 5 kg

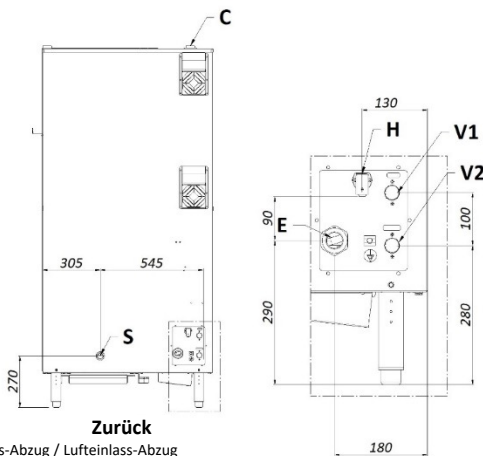
Datenblatt HX-211



Vorderseite



Oben



Zurück

C: Dampfauslass-Abzug / Lufteinlass-Abzug
V1: Wasch-Magnetventil
V2: Dampf-Magnetventil
H: Haubenanschluss
E: Stromanschluss
S: Wasserabfluss

Abmessungen und Gewicht

Breite des Ofens: 900 mm
Tiefe des Ofens: 890 mm
Höhe des Ofens: 1915 mm
Nettogewicht mit allen Optionen: 105 kg

Verpackungsbreite: 980 mm
Verpackungstiefe: 1010 mm
Verpackungshöhe: 2095 mm
Gewicht mit Verpackung und allen Optionen: 265 kg
Verpackungsvolumen: 2,07 m³

Installation

Mindestabstand zur linken Seite: 500 mm
Mindestabstand zur rechten Seite: 50 mm
Mindestabstand zur Rückseite: 50 mm
Mindestabstand zu Wärmequellen: 500 mm

Stromanschluss

Stromversorgung: 380-415 V, 3 N (Neutralleiter), 50/60 Hz

Maximale Leistung: 39 kW

Stromstärke: 64 A

Kabel: 5x10 mm²
H07RN-F

Wasseranschluss

Waschwasser-Anschluss V1: 3/4"

Dampfwasser-Anschluss V2: 3/4" enthartet
Wasserdruck: 1,5 bis 5 bar

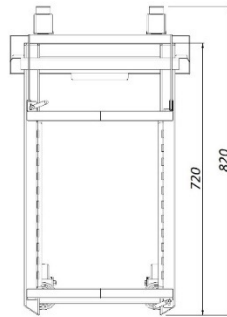
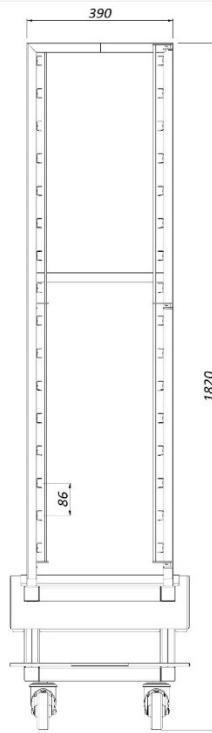
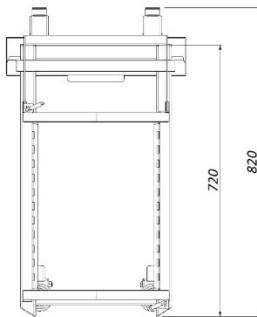
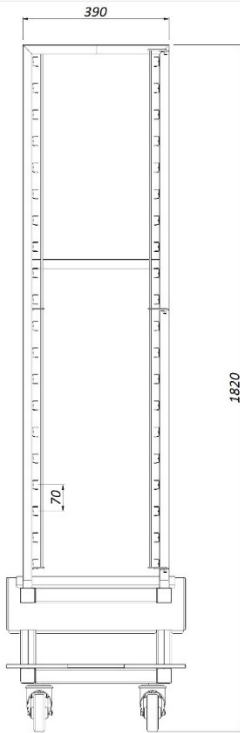
Wasserhärte: 4° d

Mindestleitfähigkeit: 50 µS/cm

Abflussgröße S: 32 mm

Schutzart: IPx4

Datenblatt HX RACK GN11



Daten der Ofenwagen

Art der Bleche: GN11

Anzahl der Ebenen (Bleche): 20

Abstand zwischen den Ebenen (Blechen): 70 mm

Wagengewicht: 37 kg

Höchstlast: 90 kg

Daten der Ofenwagen

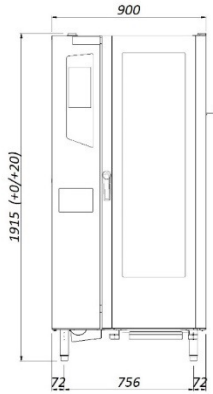
Art der Bleche: GN11

Anzahl der Ebenen (Bleche): 16

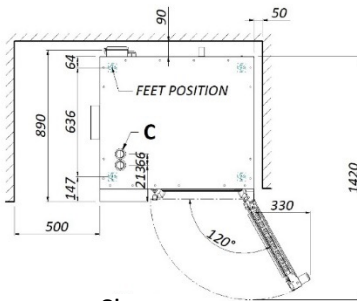
Abstand zwischen den Ebenen (Blechen): 85 mm

Wagengewicht: 37 kg

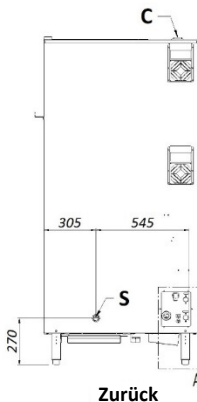
Höchstlast: 90 kg



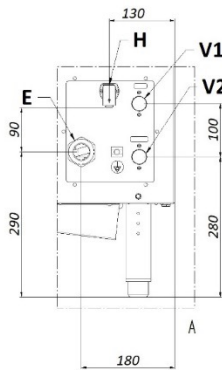
Vorderseite



Oben



Zurück



Abmessungen und Gewicht

Breite des Ofens: 900 mm
Tiefe des Ofens: 890 mm
Höhe des Ofens: 1915 mm
Nettogewicht mit allen Optionen: 220 kg

Verpackungsbreite: 980 mm
Verpackungstiefe: 1010 mm
Verpackungshöhe: 2095 mm
Gewicht mit Verpackung und allen Optionen: 260 kg
Verpackungsvolumen: 2,07 m³

Installation

Mindestabstand zur linken Seite: 500 mm
Mindestabstand zur rechten Seite: 50 mm
Mindestabstand zur Rückseite: 50 mm
Mindestabstand zu Wärmequellen: 500 mm

Stromanschluss

Stromversorgung: 380-415 V, 3 N (Neutralleiter), 50/60 Hz

Maximale Leistung: 31,5 kW

Stromstärke: 53 A

Kabel: 5x10 mm²
H07RN-F

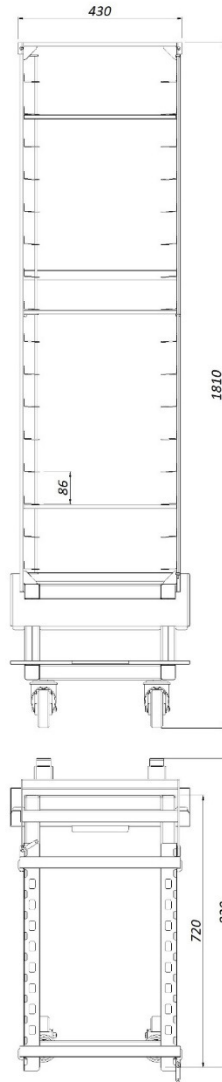
Wasseranschluss

Waschwasser-Anschluss V1: 3/4"
Dampfwater-Anschluss V2: 3/4" enthärtet
Wasserdruck: 1,5 bis 5 bar
Wasserhärte: 4° d
Mindestleitfähigkeit: 50 µS/cm
Abflussgröße S: 32 mm

Schutzart: IPx4

C: Dampfausslass-Abzug / Lufteinlass-Abzug
V1: Wasch-Magnetventil
V2: Dampf-Magnetventil
H: Haubenanschluss
E: Stromanschluss
S: Wasserabfluss

Datenblatt HX RACK 16T 6040



Daten der Ofenwagen

Art der Bleche: 6040

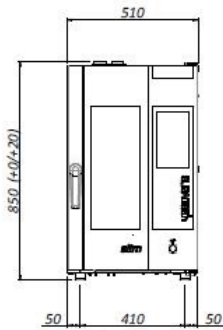
Anzahl der Ebenen (Bleche): 16

Abstand zwischen den Ebenen (Blechen): 85 mm

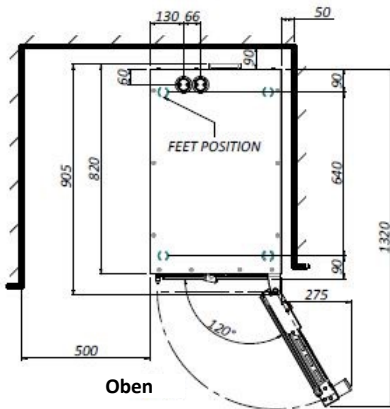
Wagengewicht: 35 kg

Höchstlast: 90 kg

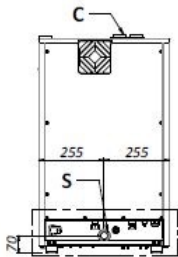
Datenblatt EGO SLIM 6T STEAMER



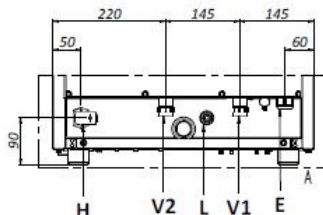
Vorderseite



Oben



Zurück



- C: Dampfausslass-Abzug / Lufteinlass-Abzug
V1: Wasch-Magnetventil
V2: Dampf-Magnetventil
H: Haubenanschluss
E: Stromanschluss
S: Wasserabfluss
B: Reinigungsmittel-Anschluss
L: Entkalker-Eingang

Abmessungen und Gewicht

Breite des Ofens: 510 mm
Tiefe des Ofens: 905 mm
Höhe des Ofens: 850 mm
Nettogewicht mit allen Optionen: 79 kg

Verpackungsbreite: 590 mm
Verpackungstiefe: 980 mm
Verpackungshöhe: 1000 mm
Gewicht mit Verpackung und allen Optionen: 91 kg
Verpackungsvolumen: 0,58 m³

Installation

Mindestabstand zur linken Seite: 500 mm
Mindestabstand zur rechten Seite: 50 mm
Mindestabstand zur Rückseite: 50 mm
Mindestabstand zu Wärmequellen: 500 mm

Stromanschluss

Stromversorgung: 380-415 V, 3 N (Neutralleiter), 50/60 Hz
230 V, 3 Pole, 50/60 Hz

Maximale Leistung: 7,5 kW

Stromstärke: 14 A
24 A

Kabel: 5x4 mm²
H07RN-F

Wasseranschluss

Waschwasser-Anschluss V1: 3/4"
Dampfwater-Anschluss V2: 3/4" enthartet
Wasserdruck: 1,5 bis 5 bar
Wasserharte: 4° d
Mindestleitfahigkeit: 50 µS/cm
AbflussgröÙe S: 32 mm

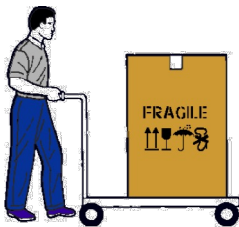
Kapazitât

Art der Bleche: GN11
Anzahl der Ebenen (Bleche): 6
Abstand zwischen den Ebenen (Blechen): 70 mm
Höchstlast: 30 kg
Höchstlast pro Ebene (Blech): 5 kg

Schutzart: IPx4

Das Unternehmen verpackt den Ofen je nach Vereinbarungen, Bestimmungsland und Transportmitteln.

Nach der Installation können Sie alle Verpackungen gemäß den Vorschriften des Käuferlandes recyceln oder entsorgen.



Transportieren Sie die Öfen mit der vollständigen Verpackung in die Nähe des Installationsortes. Spezialisiertes Fachpersonal muss alle Hubarbeiten und Bewegungen des Ofens und der separat transportierten Teile durchführen. Vor der Übergabe an den Spediteur ist das versandte Material sorgfältig zu prüfen.

Bei Erhalt ist der Ofen auf Transportschäden zu prüfen. Die Verpackung darf nicht manipuliert und keine inneren Teile dürfen entfernt sein.

Falls Sie Schäden oder fehlende Teile feststellen, informieren Sie unverzüglich den Spediteur und den Hersteller und legen Sie Fotos als Beweismaterialien vor.



Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung mit den Angaben auf der Bestellung übereinstimmt. **Ziehen/schleppen und kippen Sie den Ofen unter keinen Umständen. Heben Sie den Ofen senkrecht zum Boden an, bewegen Sie ihn waagerecht und stellen Sie ihn senkrecht auf den Fußboden.**

Der Ofen wird auf einer Palette geliefert. Kunststoffbänder halten die Palette zusammen und Karton schützt den Ofen. Das Verladen des Ofens auf ein und von einem Transportfahrzeug erfolgt in der Regel mit einem Gabelstapler oder Handwagen.



Bewegen Sie den Ofen in Innenräumen mit allen notwendigen Vorsichtsmaßnahmen fort, um keine Komponenten zu beschädigen.

Sie können den Ofen wie folgt auf ein Transportfahrzeug laden oder von dort abladen:

- Mit einem Gabelstapler.
- Treffen Sie beim Transport alle Vorsichtsmaßnahmen, um den Ofen nicht zu beschädigen.
- Vorsicht: Stoßen Sie beim Fortbewegen nicht gegen Pfeiler, Wände, Maschinen usw. in der Umgebung.
- Stellen Sie insbesondere den Ofen weder beim Transport noch bei der Lagerung auf andere Materialien, und stellen Sie nichts auf den Ofen.
- Ordnen Sie den Ofen beim Transport so an, dass keine anderen, auf dasselbe Fahrzeug geladenen Objekte gegen ihn stoßen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Entladen vom Transportfahrzeug, dass die Verpackung unbeschädigt ist und keine Kippgefahr besteht.
- Stellen Sie den Ofen beim Entladen vorsichtig auf den Boden, um Beschädigungen zu vermeiden.

Nur autorisierte Installateure oder der Stromversorger dürfen die Geräte gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installieren, umgestalten oder warten.



Bei Erhalt ist der Ofen auf Transportschäden zu prüfen. Die Verpackung darf nicht manipuliert und keine inneren Teile dürfen entfernt sein. Falls Sie Schäden oder fehlende Teile feststellen, informieren Sie unverzüglich den Spediteur und den Hersteller und legen Sie Fotos als Beweismaterial vor. Prüfen Sie, ob die Lieferung mit den Angaben auf der Bestellung übereinstimmt.

AUSPACKEN DES OFENS



BITTE BEACHTEN!

Beachten Sie beim Umgang die aufgedruckten Symbole. Der Umweltschutz ist eine in den Gesetzen und Vorschriften ausdrücklich festgelegte Verpflichtung.

Treffen Sie bei Handhabung und Transport des Ofens alle möglichen Vorsichtsmaßnahmen, um Verletzungen (von Menschen und auch von Tieren) und Sachschäden zu vermeiden oder zu begrenzen.

- Schneiden Sie die Kunststoffbänder durch, die den Karton an Ort und Stelle halten (Abb. 1).
- Entfernen Sie den Karton (Abb. 2).
- Entfernen Sie die Styropor-Ecken und die oberen Abdeckungen (Abb. 3).
- **Entfernen Sie die Palette ohne Hubwagen vom Ofen. Die untere Struktur des Ofens ist nicht zum Anheben geeignet.**
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Metallteilen. Entfernen Sie langsam die Schutzfolie vom Ofen. Entfernen Sie Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln ohne Werkzeuge, welche die Flächen verkratzen oder beschädigen könnten.

Nachdem Sie den Ofen von allen Verpackungen befreit haben, prüfen Sie seine Vollständigkeit und den Zustand. Trennen Sie dann alle Verpackungsmaterialien (Holz, Kunststoff, Pappe) ab und bringen Sie sie zu geeigneten Sammelstellen, die nur für autorisiertes Personal zugänglich sind. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.

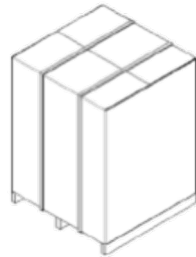


Abb. 1



Abb. 2

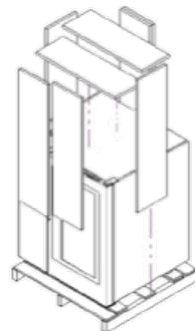


Abb. 3



Abb. 4

AUSPACKEN EINES OFENS MIT WAGEN



BITTE BEACHTEN!

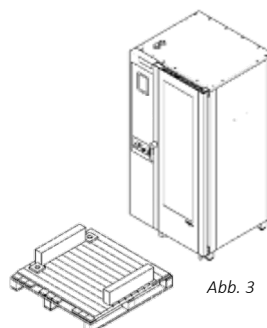
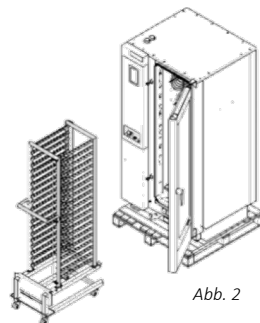
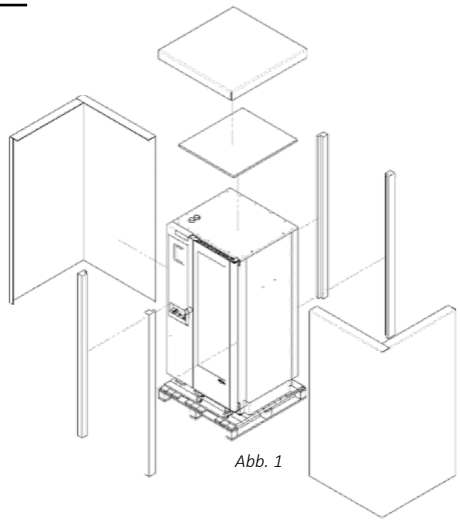
Beachten Sie beim Umgang die aufgedruckten Symbole. Der Umweltschutz ist eine in den Gesetzen und Vorschriften ausdrücklich festgelegte Verpflichtung.

Treffen Sie bei Handhabung und Transport des Ofens alle möglichen Vorsichtsmaßnahmen, um Verletzungen (von Menschen und auch von Tieren) und Sachschäden zu vermeiden oder zu begrenzen.

- Schneiden Sie die Kunststoffbänder durch, die den Karton an Ort und Stelle halten (Abb. 1).
- Entfernen Sie den Karton (Abb. 2).
- Entfernen Sie die Styropor-Ecken und die oberen Abdeckungen (Abb. 1).
- **Trennen Sie den Wagen vom Ofen und entfernen Sie danach die Palette (Abb. 2 und 3).**
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Metallteilen. Entfernen Sie langsam die Schutzfolie vom Ofen. Entfernen Sie Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln ohne Werkzeuge, welche die Flächen verkratzen oder beschädigen könnten.

Nachdem Sie den Ofen von allen Verpackungen befreit haben, prüfen Sie seine Vollständigkeit und den Zustand. Trennen Sie dann alle Verpackungsmaterialien (Holz, Kunststoff, Pappe) ab.

Bringen Sie diese Materialien zur Abholung durch spezialisierte Unternehmen zu geeigneten Sammelstellen, die nur für autorisiertes Personal zugänglich sind. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.



INSTALLATIONSANLEITUNG

INSTALLATIONSORT UND AUFSTELLUNG

Nur autorisierte Installateure und sonstige qualifizierte Fachpersonen dürfen den Ofen gemäß den Sicherheitsvorschriften und/oder lokalen Vorgaben installieren oder die routinemäßige und korrektive Wartung durchführen.

Achten Sie auf einen Mindestabstand von 30 cm zur Decke, wenn diese aus brennbaren Materialien besteht oder nicht wärmeisoliert ist.

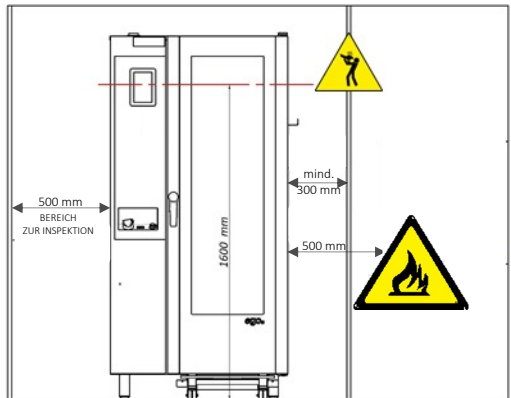
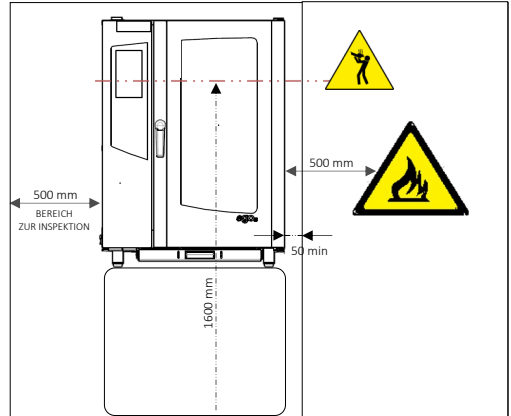
Beim Aufstellen des Ofens in unmittelbarer Nähe einer brennbaren Wand muss eine geeignete Wärmeisolierung vorhanden sein.

Versperren oder verstopfen Sie die Öffnungen und Rillen an der Ofenaußenseite nicht. Sie sind für die Wärmeabfuhr aus dem elektrischen Fach notwendig.

Schützen Sie das Stromkabel, sobald das Gerät installiert ist. Ziehen oder schleppen (schleifen) Sie das Kabel niemals.

Lassen Sie zur Inspektion bei Störungen an der linken Seite einen Freiraum von 500 mm und an der Rückseite nicht weniger als 50 mm (300 mm bei Öfen mit Wagen).

Versperren oder verstopfen Sie den Ofenauslass nicht, um Fehlfunktionen zu vermeiden.



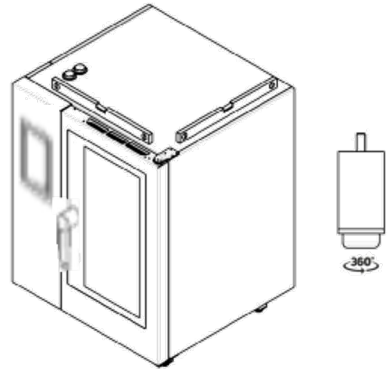
Falls der Ofen auf einer Halterung installiert ist: Vergewissern Sie sich, dass sich die höchste Ebene nicht höher als 1600 mm über dem Boden befindet. Bringen Sie andernfalls den mitgelieferten Aufkleber an dieser Ebene an.

EINEN OFEN AUFSTELLEN

Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Ofens muss die Unterlage einwandfrei eben und nivelliert sein. Die Unterlage muss

- einwandfrei nivelliert sein;
- eben sein;
- sie muss das Gewicht des Ofens ohne jegliche Verformung tragen;
- sie darf nicht brennbar oder hitzeempfindlich sein.

Nivellieren Sie den Ofen einwandfrei: Stellen Sie hierzu die Standfüße an der abgerundeten Unterseite ein.

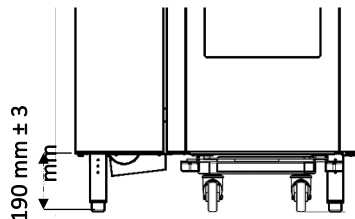


EINEN OFEN MIT WAGEN AUFSTELLEN

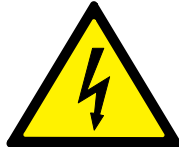
Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Ofens muss die Unterlage einwandfrei eben und nivelliert sein. Die Unterlage muss

- einwandfrei nivelliert sein;
- eben sein;
- sie muss das Gewicht des Ofens ohne jegliche Verformung tragen;
- sie darf nicht brennbar oder hitzeempfindlich sein.

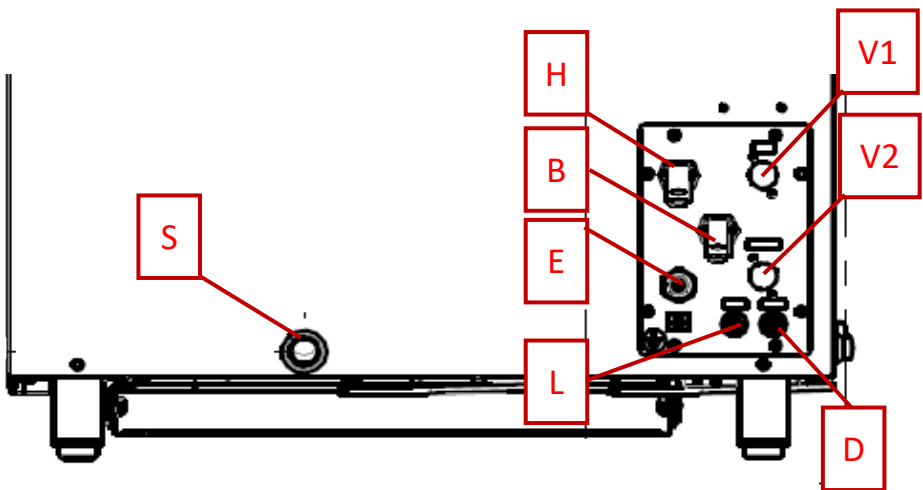
Nivellieren Sie den Ofen einwandfrei: Stellen Sie hierzu die Standfüße an der abgerundeten Unterseite ein.



ANSCHLUSS-SCHEMA



Der Installationsraum muss über Strom-, Wasser- und Gasanschlüsse verfügen, die den Vorschriften des Betriebslandes über Systeme und Betriebssicherheit entsprechen.



V1: Wasch-Magnetventil

V2: Dampf-Magnetventil

H: Haubenanschluss

E: Stromanschluss

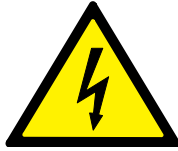
S: Wasserabfluss

B: Reinigungsmittel-Anschluss

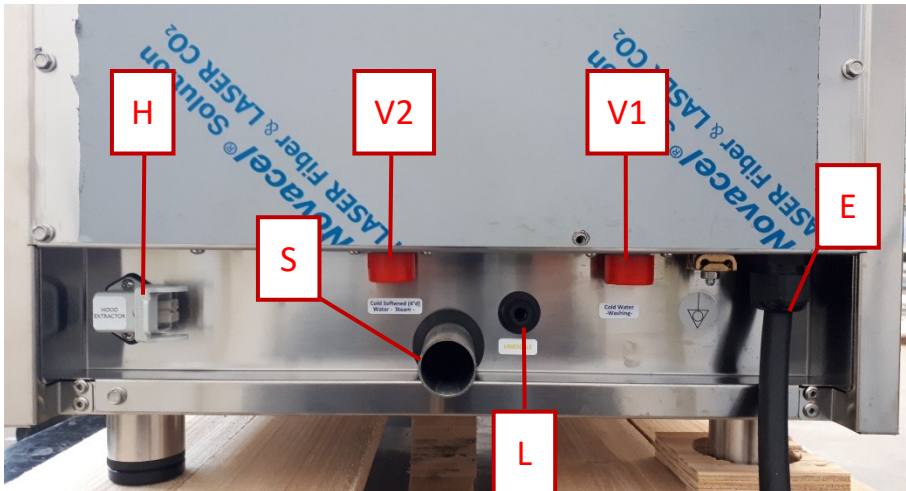
L: Entkalker-Eingang

D: Reinigungsmittel-Eingang

ANSCHLUSS-SCHEMA



Der Installationsraum muss über Strom-, Wasser- und Gasanschlüsse verfügen, die den Vorschriften des Betriebslandes über Systeme und Betriebssicherheit entsprechen.



V1: Wasch-Magnetventil

V2: Dampf-Magnetventil

H: Haubenanschluss

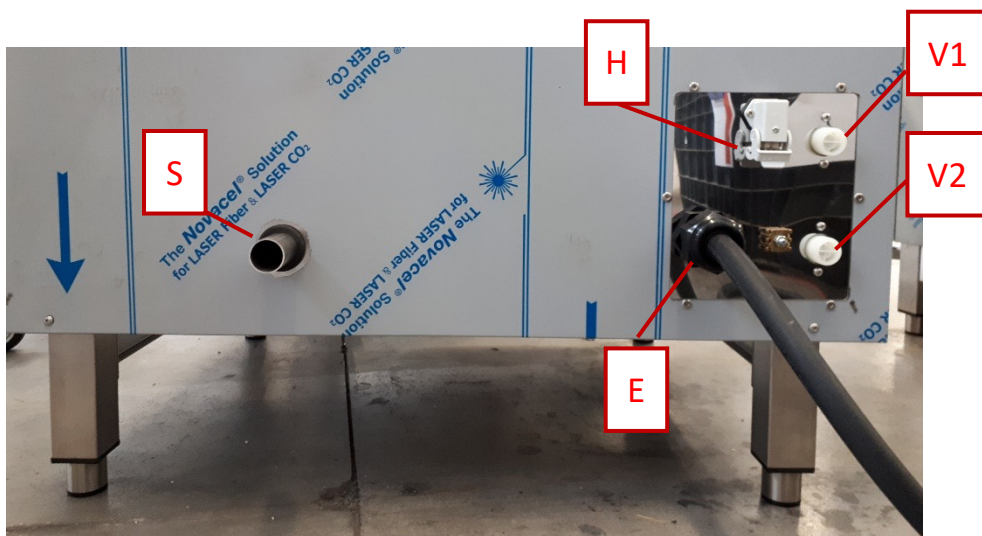
E: Stromanschluss

S: Wasserabfluss

L: Entkalker-Eingang



Der Installationsraum muss über Strom-, Wasser- und Gasanschlüsse verfügen, die den Vorschriften des Betriebslandes über Systeme und Betriebssicherheit entsprechen.



V1: Wasch-Magnetventil

V2: Dampf-Magnetventil

H: Haubenanschluss

E: Stromanschluss

S: Wasserabfluss



Setzen Sie den mitgelieferte Siphon ein, bevor Sie den Abfluss (S in der Abbildung) an die Wasseranlage anschließen.

ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

Der Anschluss an die Stromversorgung muss die internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften erfüllen. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Spannung und Frequenz des Stromnetzes mit den Werten auf dem Typenschild an der Ofenrückseite übereinstimmen.

Eine Abweichung der Nennleistung von $\pm 5\%$ ist zulässig.

Der Ofen muss dauerhaft an die Stromversorgung angeschlossen sein. Verwenden Sie ein Kabel vom Typ H07RN-F (aus Polychloropren-Schwergummi) oder höher. Achten Sie darauf, dass der Leiterdraht-Querschnitt mit der maximal aufgenommenen Last kompatibel ist. Zwischen Ofen und Stromnetz muss ein einpoliger Hauptschalter mit einer Öffnung von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten angebracht sein, dessen Kapazität mit der Last kompatibel ist und der mit geeigneten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet ist. Differenzielle, hochempfindliche automatische Sicherheitsvorrichtungen müssen vorhanden sein. Sie müssen vorschriftsgemäß vor direktem und indirektem Kontakt mit spannungsführenden Teilen und Erdschluss-Strömen schützen. Der maximal zulässige Ableitstrom beträgt 1 mA/kW. Dieser Schalter ist als Teil der festen elektrischen Anlage des Installationsorts in unmittelbarer Nähe des Geräts zu installieren, um den Zugang für den Bediener zu erleichtern. Schlagen Sie die Dimensionierung von Stromleitung, Hauptschalter und Kabel in der technischen Datentabelle nach.

Die Öfen werden mit einem H07RN-F-Kabel geliefert.

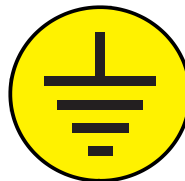
Schließen Sie das Netzkabel wie folgt an das Klemmenbrett des Ofens an (oder ersetzen Sie es wie folgt):

- Schließen Sie die Leiter des Stromkabels an das Klemmenbrett der Ofenrückseite an, wie im Schaltplan dargestellt.
- Bitte beachten: Die gelb/grüne Erdleitung ist etwa 3 cm länger als die anderen Drähte (Phasen- und Neutraleiter), damit sie bei Zugkräften zuletzt abgetrennt wird und vor Stromschlägen schützt.
- Befestigen (sperren) Sie das Kabel an seiner Stelle und schließen Sie die Klemmenbrett-Abdeckung.

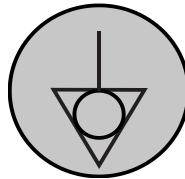


ERDUNG

Der Ofen muss an eine gut funktionierende Erdung angeschlossen sein. Schließen Sie den gelb/grünen Leiter des Netzkabels an die Klemme mit dem Erdungssymbol an.

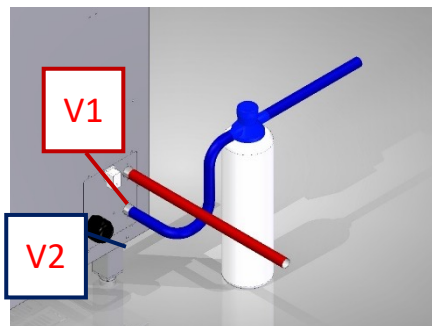


Der Ofen ist in ein System auf gleichem Potenzial zu integrieren und mit einem Leiter eines Querschnitts von mindestens 10 mm² zu verbinden: Schließen Sie diesen Leiter an die Klemme mit dem entsprechenden Symbol an der Ofenrückseite an.



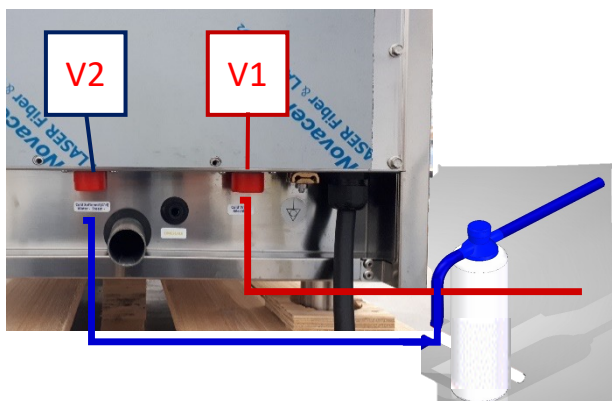
ANSCHLUSS AN DIE WASSERVERSORGUNG

- Schließen Sie die 3/4"-Anschlüsse des Ofens an die Wasserversorgung an. Ein Filtersystem ist dringend zu empfehlen.
- Die Dampf-Komponenten sollen möglichst effizient arbeiten. Berücksichtigen Sie, dass beim Garvorgang Wasser eindringt. Daher ist **ein Filtersystem zwingend erforderlich, um das Wasser zu entkalken und seine Qualität zu optimieren** (SAMMIC-ZUBEHÖR).



V1: Washing solenoid valve
V2: Steam solenoid valve

- Der zulässige Versorgungsdruck beträgt mindestens 1,5 bar und höchstens 5 bar.
- Das mit dem Auslass verbundene Rohr darf keinen verengten Querschnitt aufweisen und darf nicht versperrt oder verstopft sein.

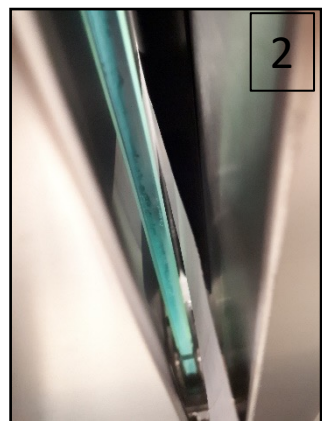


Eine Empfehlung: Prüfen Sie, ob der Anschluss vom Ofenauslass zum örtlichen Abluftsystem gemäß den Vorschriften des Installationslandes über einen geeigneten Luftspalt und einen Siphon verfügt.

TÜREINSTELLUNG

Prüfen Sie nach der Installation des Ofens, ob die innere Glasscheibe korrekt an der Dichtung abschließt. Beim Gerätetransport, insbesondere bei langen Fahrten, geht die Türeinstellung aus der Testphase eventuell teilweise verloren.

- Starten Sie zur Prüfung einen Spülgang (Sie können ihn jederzeit anhalten oder unterbrechen) und beobachten Sie, ob Wasser austritt.
- Ohne Wasser und ohne automatische Waschvorrichtung können Sie zur Kontrolle einen dünnen Papierstreifen zwischen die Dichtung und die Glasscheibe legen (siehe Fotos 1 und 2). Legen Sie den Streifen an mehreren Stellen an, um sicher zu gehen, dass die Dichtung vollständig haftet. Wenn sich der Streifen leicht bewegen lässt, müssen Sie die innere Glasscheibe besser anpassen.



- Ohne Wasser und ohne automatische Waschvorrichtung können Sie zur Kontrolle einen dünnen Papierstreifen zwischen die Dichtung und die Glasscheibe legen (siehe Fotos 1 und 2). Legen Sie den Streifen an mehreren Stellen an, um sicher zu gehen, dass die Dichtung vollständig haftet. Wenn sich der Streifen leicht bewegen lässt, müssen Sie die innere Glasscheibe besser anpassen.
- Sobald die Stellen bekannt sind, wo die Glasscheibe stärker an der Dichtung haften soll: Legen Sie zur Einstellung eine angemessene Anzahl von Scheibchen unter die Scharniere der inneren Glasscheibe (Fotos 3 und 4) und/oder schrauben Sie den Türstift so weit wie notwendig ein (Abbildung 5).



VORLÄUFIGE WARNHINWEISE

- Das Gerät ist nur für professionellen Gebrauch bestimmt und ist von geschultem Personal zu bedienen.
- Verwenden Sie den Ofen nur zum Garen von Lebensmitteln; jede andere Verwendung ist unzulässig.



- **Es ist strengstens verboten, den Garraum oder die Glastür mit einem kalten Wasserstrahl zu reinigen, wenn die Temperatur noch über 70°C liegt.**

- Autorisiertes Personal mit der notwendigen Qualifikation muss den Ofen installieren und die korrektive Wartung durchführen.
- Eine Empfehlung: Lassen Sie den Ofen in regelmäßigen Zeitabständen überprüfen. Wenden Sie sich bitte für Reparaturen nur an zugelassene Kundendienststellen und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
- Schalten Sie bei einer Störung oder Fehlfunktion den Hauptschalter aus und schließen Sie die Hähne der Wasserversorgung. Wenden Sie sich für alle Reparaturen an eine zugelassene Kundendienststelle. Der Endnutzer ist nur für die Routinewartung des Ofens verantwortlich, das heißt, für das Prüfen der Leistung und die tägliche Reinigung. Halten Sie den Dampfgarer (falls vorhanden) stets sauber: Mit regelmäßigen spezifischen Waschgängen vermeiden Sie Kalkablagerungen und Fehlfunktionen. Waschen Sie den Dampfgarer alle zehn Betriebsstunden.



- **Verstöße gegen diese Verpflichtungen entbinden den Hersteller von jeglicher Verantwortung.**

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig: Es enthält wichtige Informationen und Anweisungen zu Installation, Betrieb und Wartungssicherheit. Bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen sicher auf.
- Reinigen Sie vor dem Einschalten des Ofens alle Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.



Die mit dem folgenden Symbol gekennzeichneten Bereiche erhitzen sich stark. Seien Sie vorsichtig und tragen Sie bei Bedarf Schutzhandschuhe.

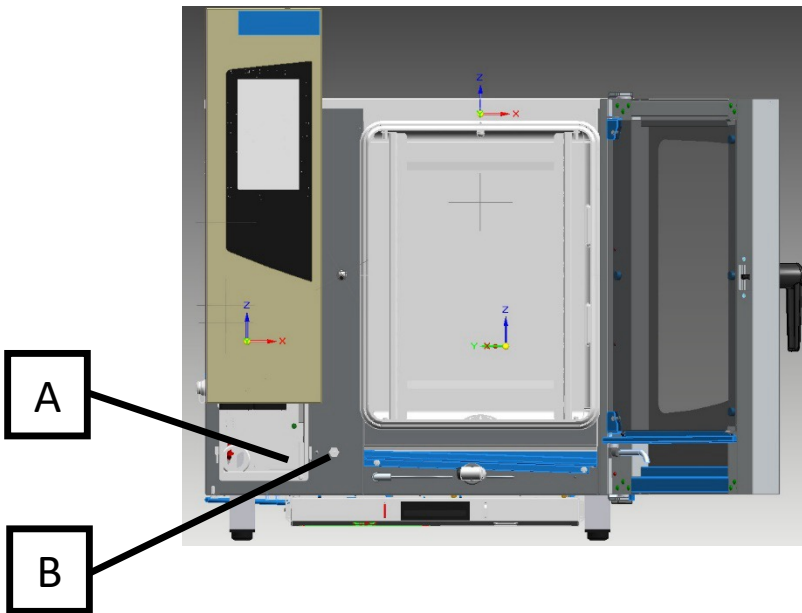


SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

A: Sicherheitsthermostat: Bei überhitztem Garraum unterbricht es die Heizung. Das Sicherheitsthermostat lässt sich nur manuell zurücksetzen: Drücken Sie hierzu den Knopf unten am Ofen hinter der Instrumententafel. Vergewissern Sie sich dann zunächst, dass die Stromversorgung abgeschaltet ist.

B: Der Mikroschalter der Tür stoppt den Ofenbetrieb beim Öffnen der Tür: Sowohl die Heizung als auch der Lüftungsmotor schalten sich ab.

Alle beweglichen Teile des Garraums sind mit Schutzgittern versehen, die den Zugriff verhindern.



Jedes Zurücksetzen muss von spezialisiertem technischem Personal durchgeführt werden, nachdem die Ursachen der Störung beseitigt wurden.

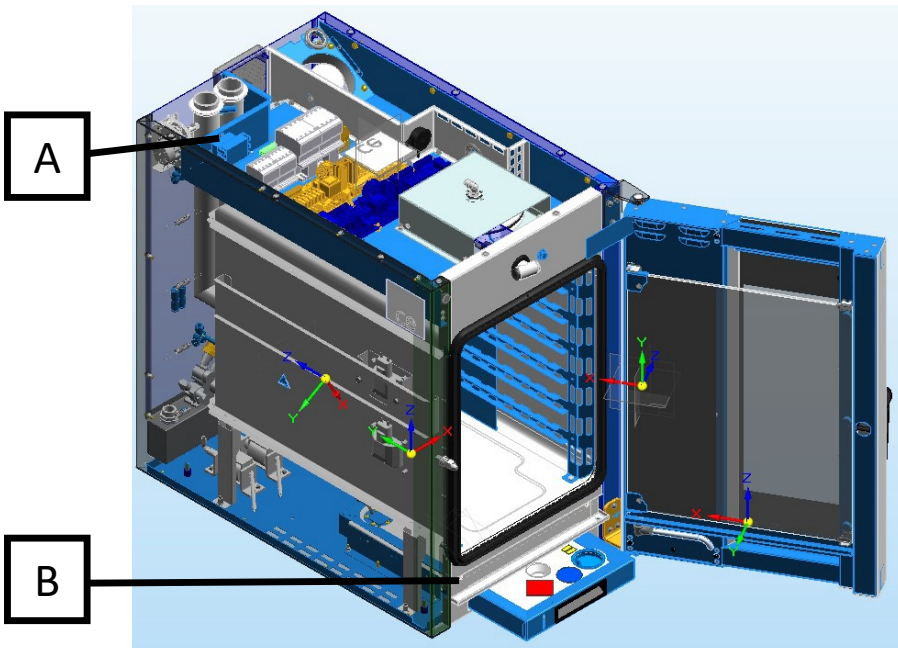


SICHERHEITSVORRICHTUNGEN der SCHMALEN ÖFEN

A: Sicherheitsthermostat: Bei überhitztem Garraum unterbricht es die Heizung. Das Sicherheitsthermostat lässt sich nur manuell zurücksetzen: Drücken Sie den Knopf oben am Ofen und entfernen Sie die obere Abdeckung oder die Rückwand. Vergewissern Sie sich dann zunächst, dass die Stromversorgung abgeschaltet ist.

B: Der Mikroschalter der Tür stoppt den Ofenbetrieb beim Öffnen der Tür: Sowohl die Heizung als auch der Lüftungsmotor schalten sich ab.

Alle beweglichen Teile des Garraums sind mit Schutzgittern versehen, die den Zugriff verhindern.



Jedes Zurücksetzen muss von spezialisiertem technischem Personal durchgeführt werden, nachdem die Ursachen der Störung beseitigt wurden.

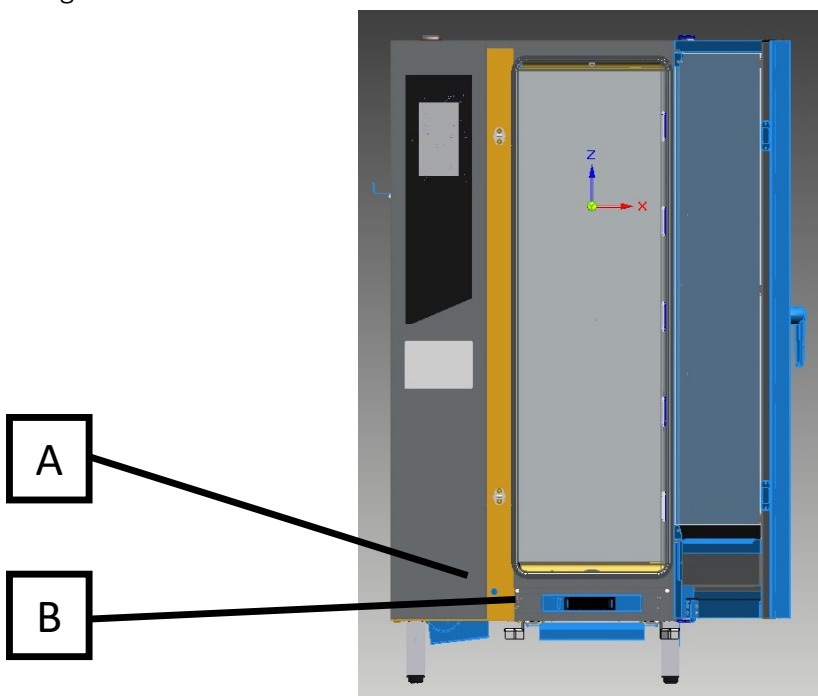


SICHERHEITSVORRICHTUNGEN DER ÖFEN MIT WAGEN

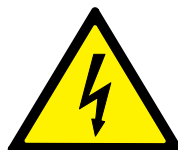
A: Sicherheitsthermostat: Bei überhitztem Garraum unterbricht es die Heizung. Das Sicherheitsthermostat lässt sich nur manuell zurücksetzen: Drücken Sie hierzu den Knopf unten am Ofen hinter der Instrumententafel. Vergewissern Sie sich dann zunächst, dass die Stromversorgung abgeschaltet ist.

B: Der Mikroschalter der Tür stoppt den Ofenbetrieb beim Öffnen der Tür: Sowohl die Heizung als auch der Lüftungsmotor schalten sich ab.

Alle beweglichen Teile des Garraums sind mit Schutzgittern versehen, die den Zugriff verhindern.

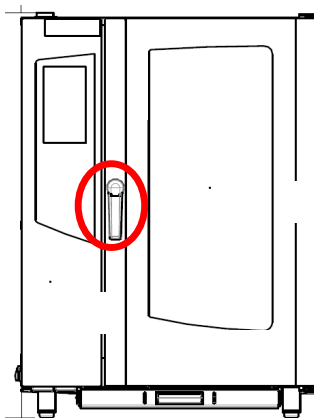


Jedes Zurücksetzen muss von spezialisiertem technischem Personal durchgeführt werden, nachdem die Ursachen der Störung beseitigt wurden.



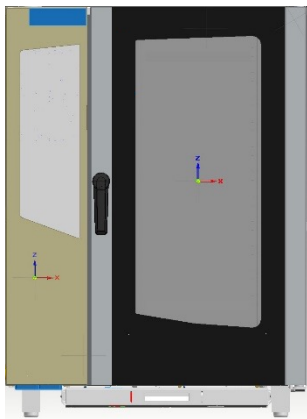
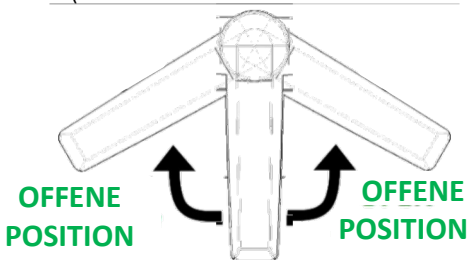
ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER TÜR MIT STANDARD-TÜRGRIFF

Das Gerät ist nur für professionellen Gebrauch bestimmt und ist von geschultem Personal zu bedienen.

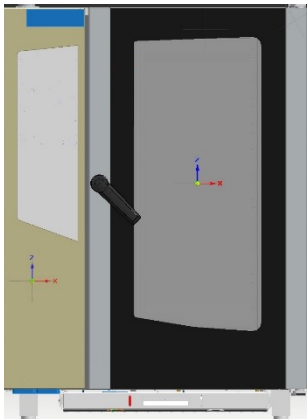


Position des Türgriffs (Abb. 1).

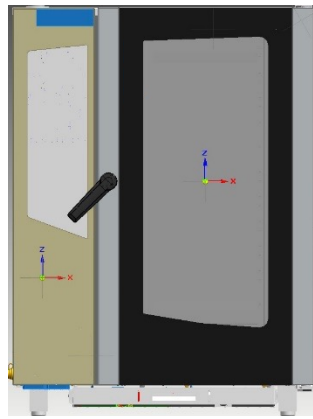
Drehen Sie den Griff zum Öffnen der Tür in die Öffnungsposition. Drücken Sie die Tür zum Schließen einfach zu.



**GESCHLOSSENE
POSITION**



**OFFENE
POSITION**

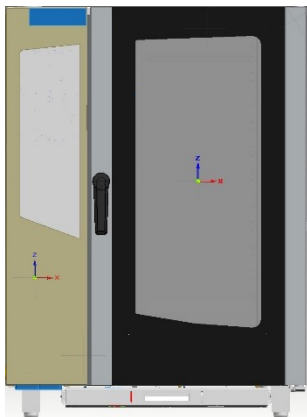
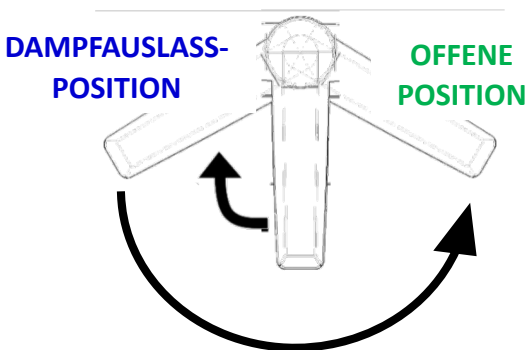


**OFFENE
POSITION**

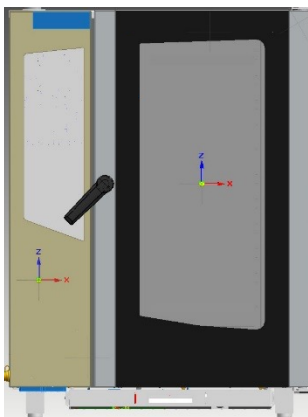
ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER TÜR MIT ZWEI-POSITIONEN-TÜRGRIFF

Das Gerät ist nur für professionellen Gebrauch bestimmt und ist von geschultem Personal zu bedienen.

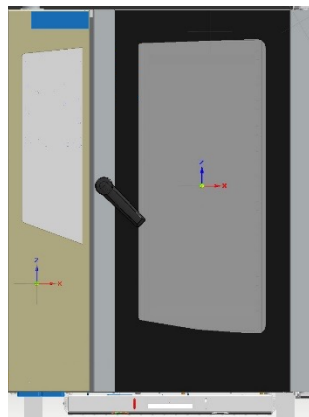
Drehen Sie den Griff zum Öffnen bzw. Schließen der Tür in die jeweilige Position; etwa beim Öffnen zum sicheren Ablassen heißer Feuchte (DAMPFAUSLASS-POSITION, Abb. 2).



**GESCHLOSSENE
POSITION**



**DAMPFAUSLASS-
POSITION**



**OFFENE
POSITION**

ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER TÜR: ÖFEN MIT WAGEN

Das Gerät ist nur für professionellen Gebrauch bestimmt und ist von geschultem Personal zu bedienen.

Position des Türgriffs (Abb. 1).



Abb. 1

Drehen Sie den Griff zum Öffnen bzw. Schließen der Tür wie in Abb. 2 in die jeweilige Position; etwa beim Öffnen zum sicheren Ablassen heißer Feuchte (DAMPFAUSLASS-POSITION).

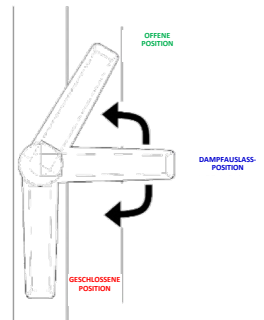
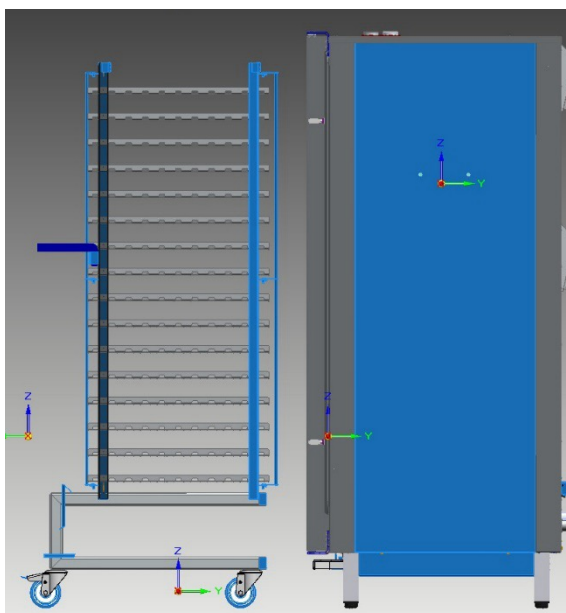
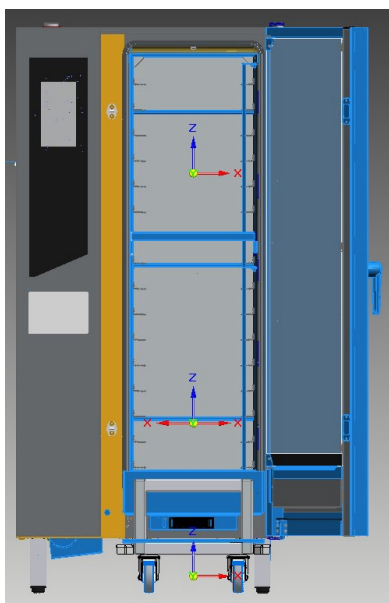
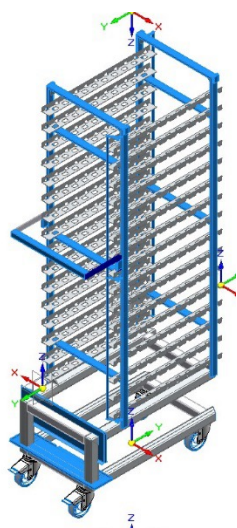


Abb. 2

EINSATZ DES OFENWAGENS

- Prüfen Sie die (feste) Wagenhöhe und vergleichen Sie sie mit dem Ofen: Vergewissern Sie sich so, dass der Wagen einwandfrei in den Garraum passt. Stellen Sie gegebenenfalls die Ofen-Standfüße ein.



- Bringen Sie die Sperren an den richtigen Stellen an und sichern Sie die Ebenen (*Abb. 4*).
- Blockieren Sie die Räder nach jedem Einschieben des Wagens.
- Bewegen Sie den Wagen vorsichtig, wenn er heiße Flüssigkeiten enthält.
- Achten Sie auf eine eventuelle Neigung des Wagens.

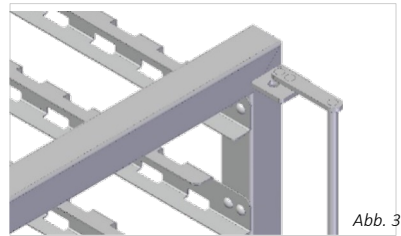


Abb. 3

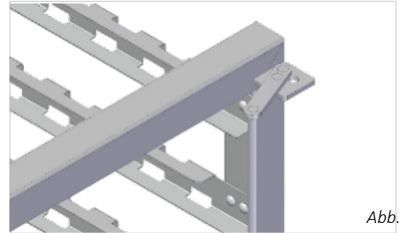


Abb. 4

- Befestigen Sie die Halterung mit der mitgelieferten Schraube in der verriegelten Position. Die Halterung dient zum Aufhängen des Wagen-Handgriffs (*Abb. 5*).

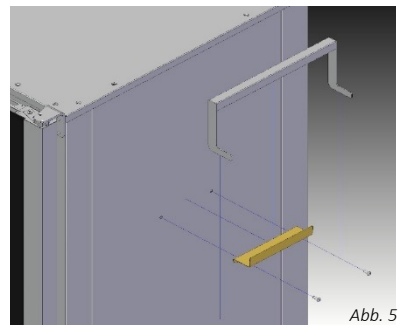


Abb. 5

REINIGUNG UND WARTUNG

FÜLLEN DES REINIGUNGSMITTEL-BEHÄLTERS

Das Gerät ist nur für professionellen Gebrauch bestimmt und ist von geschultem Personal zu bedienen.

Positionen der Behälter von Reiniger und Entkalker (Abb. 1)

So füllen Sie die Behälter: Öffnen Sie die Tür, entnehmen Sie das Gestell, ziehen Sie den Behälter am Griff ganz nach vorne, nehmen Sie die blaue Behälterabdeckung ab und füllen Sie Reinigungsmittel oder Entkalker ein.

Schließen Sie danach das Fach bis zum mechanischen Anschlag wieder, damit keine Teile hervorstehen.

Geräteversion nur mit Reinigungsmittel-Kunststoffbehälter (Abb. 2).

Geräteversion mit zwei Kunststoffbehältern: Reinigungsmittel und Entkalker (Abb. 3).



Bitte besonders beachten: Beim Gießen von Flüssigkeiten in die Behälter sind **Schutzhandschuhe obligatorisch**.



Abb. 1

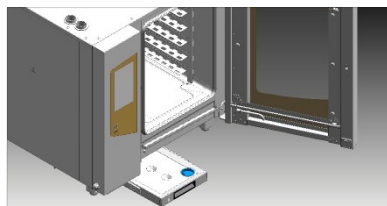


Abb. 2

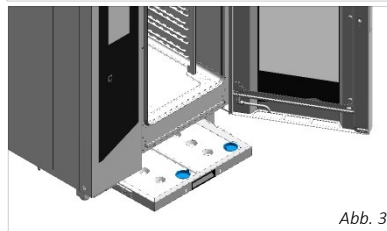


Abb. 3

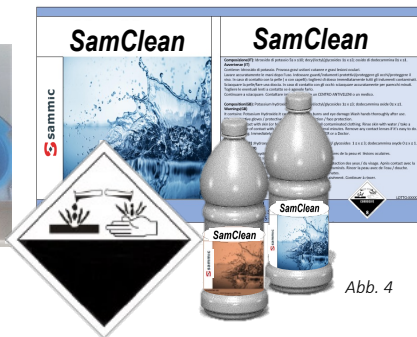


Abb. 4



FÜLLEN SIE DIE BEHÄLTER NUR MIT SAMCLEAN UND SAMCAL

FÜLLEN DES REINIGUNGSMITTEL-BEHÄLTERS BEI SCHMALEN ÖFEN

Das Gerät ist nur für professionellen Gebrauch bestimmt und ist von geschultem Personal zu bedienen.

Der Reinigungsmittel-Behälter befindet sich unten hinter der Tür (Abb. 1).

So füllen Sie die Behälter: Öffnen Sie die Tür, entnehmen Sie das Gestell, ziehen Sie den Behälter am Griff ganz nach vorne, nehmen Sie die blaue Behälterabdeckung ab und füllen Sie Reinigungsmittel oder Entkalker ein.

Schließen Sie danach das Fach bis zum mechanischen Anschlag wieder, damit keine Teile hervorstehen.

Entkalker-Zufuhr: Verbinden Sie die Flasche oder den externen Behälter direkt mit dem Anschluss an der Ofenrückseite. Siehe nächste Seite.



Abb. 1

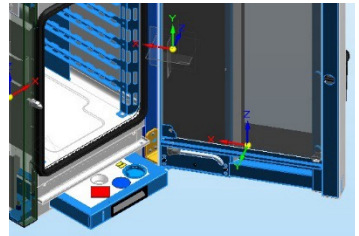


Abb. 2

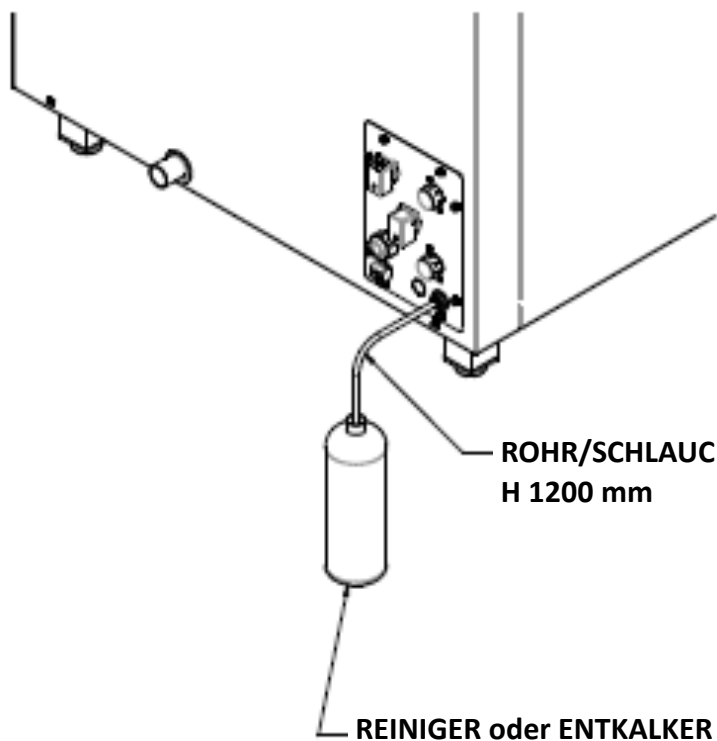


Bitte besonders beachten: Beim Gießen von Flüssigkeiten in die Behälter **sind Schutzhandschuhe obligatorisch**.



FÜLLEN SIE DIE BEHÄLTER NUR MIT SAMCLEAN UND SAMCAL

ANSCHLUSS EINES EXTERNEN ENTKALKER-BEHÄLTERS



FÜLLEN SIE DIE BEHÄLTER NUR MIT SAMCLEAN UND SAMCAL

FÜLLEN DES REINIGUNGSMITTEL-BEHÄLTERS BEI ÖFEN MIT WAGEN

Das Gerät ist nur für professionellen Gebrauch bestimmt und ist von geschultem Personal zu bedienen.

Der Reinigungsmittel- und der Entkalker-Behälter befinden sich unten hinter der Tür (Abb. 1).

So füllen Sie die Behälter: Öffnen Sie die Tür, entnehmen Sie das Gestell, ziehen Sie den Behälter am Griff ganz nach vorne, nehmen Sie die blaue Behälterabdeckung ab und füllen Sie Reinigungsmittel oder Entkalker ein.

Schließen Sie danach das Fach bis zum mechanischen Anschlag wieder, damit keine Teile hervorstehen.

Geräteversion nur mit Reinigungsmittel-Kunststoffbehälter (Abb. 2).

Geräteversion mit zwei Kunststoffbehältern: Reinigungsmittel und Entkalker (Abb. 3).



Bitte besonders beachten: Beim Gießen von Flüssigkeiten in die Behälter **sind Schutzhandschuhe obligatorisch**.



Abb. 1

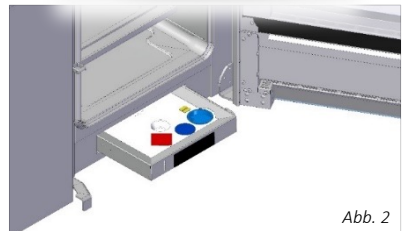


Abb. 2

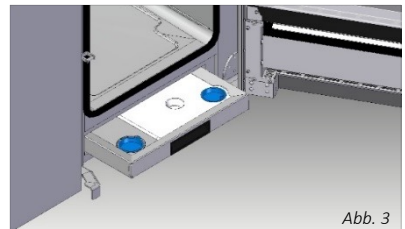


Abb. 3

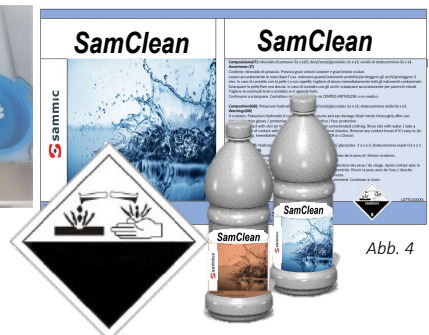


Abb. 4



FÜLLEN SIE DIE BEHÄLTER NUR MIT SAMCLEAN UND SAMCAL

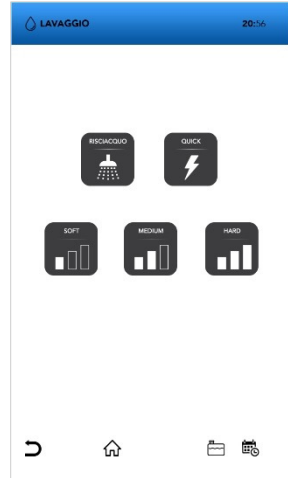
AUTOMATISCHE REINIGUNG DES GARRAUMS

Alle Touch-Öfen verfügen über eine automatische Waschvorrichtung mit einer oben im Garraum angebrachten Düse.

Zum Betrieb dieser Funktion: siehe die diesem Dokument beigefügte spezifische Bedienungsanleitung.

Die automatische Waschvorrichtung hat vier Stufen: quick (schnell), soft (sanft), medium und hard (für starke Verschmutzung). Der Endnutzer wählt die Reinigungsstufe je nach Verschmutzung des Garraums aus.

Entfernen Sie eventuelle Rückstände manuell und wiederholen Sie dann die Waschgang.



Lassen Sie den Waschgang eines **OFENS MIT WAGEN** immer mit eingeschobenem Wagen laufen.



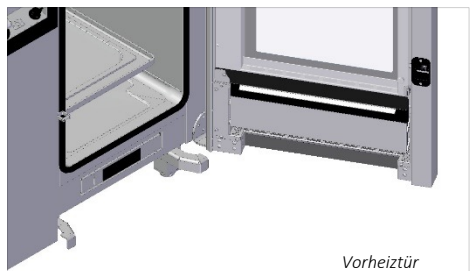
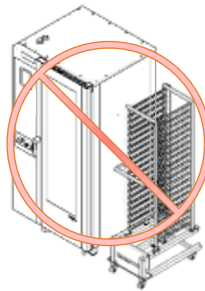
Warnhinweis: Achten Sie auf eventuell rutschigen Boden neben dem Gerät.



Bei Stromausfällen während der Reinigung: Starten Sie einen neuen Waschgang oder beginnen Sie mit einem Vorwaschgang, falls die vorherige Reinigung beendet ist.



Zum Vorheizen eines **OFENS MIT WAGEN** muss der Wagen nicht eingeschoben sein.



MANUELLE REINIGUNG DES GARRAUMS

Gemäß den Vorschriften sind einwandfreie hygienische Bedingungen im Ofen zu gewährleisten: Reinigen und desinfizieren Sie den Ofen am Ende jedes Tages bzw. jeder Arbeitsschicht sowohl außen als auch innen möglichst gründlich.

Reinigen und desinfizieren Sie den Ofen täglich sorgfältig. So vermeiden Sie biologische Gefahren, wie die Verbreitung von Schimmel, Bakterien usw., sowie Ablagerungen, die den Betrieb beeinträchtigen könnten.



Es ist wichtig, das Gerät vor jeder Reinigung (also häufig) vom Stromnetz zu trennen.



Es ist unerlässlich, den Ofen täglich bei einer Temperatur zwischen 40 und 50 °C zu reinigen.



Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven oder korrosiven Reinigungsmittel.



Reinigen Sie auch den Boden unter dem Ofen nicht mit solchen Mitteln.



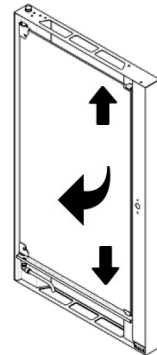
Setzen Sie keine spitzen bzw. scheuernden Werkzeuge ein.



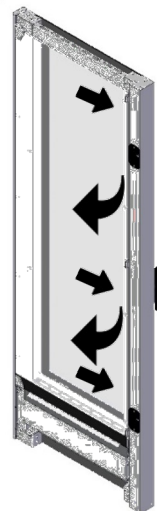
Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme.



Reinigen Sie nicht mit heißem Wasserstrahl oder Dampf unter Hochdruck.



Ofentür



*Tür eines Ofens
Wagen*

REINIGUNG DER GLASSCHEIBE



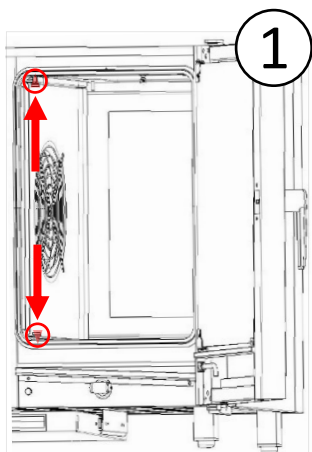
Warten Sie, bis die Glasscheibe abgekühlt ist.



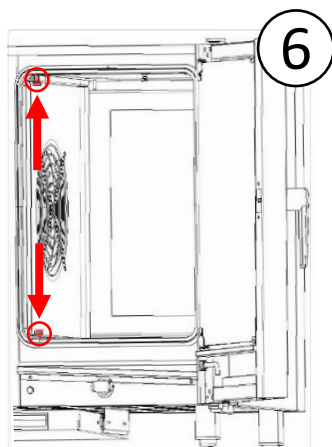
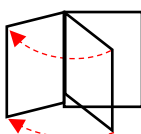
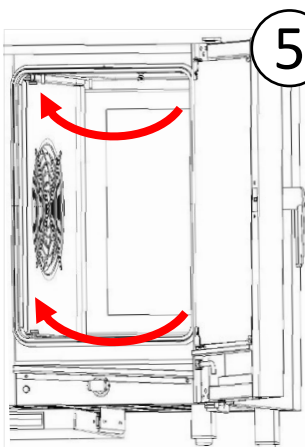
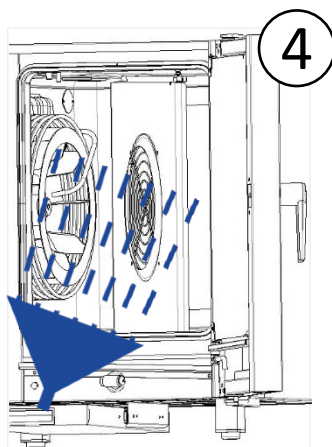
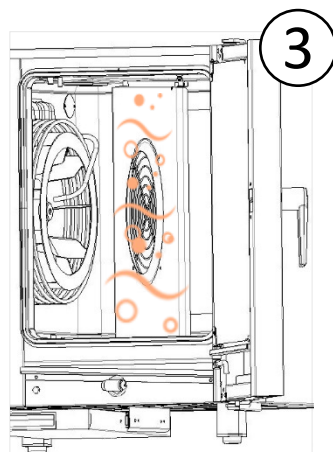
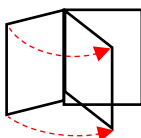
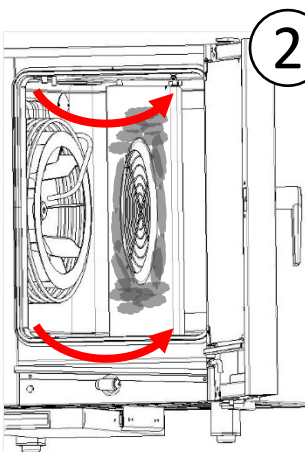
Reinigen Sie die Scheibe mit einem weichen, in etwas Seifenwasser oder Glasreiniger getränkten Tuch.

Öffnen Sie die Schutzabdeckung des Lüfters (Ventilators) und prüfen Sie den Zustand von Heizelement und Lüfter.

Reinigen Sie das Lüfterfach mindestens einmal im Monat.



2 Stück



2 Stück



HANDHABUNG DER EINZIEHBAREN BRAUSE (DUSCHE)



ERSATZ VON VERSCHLEISSTEILEN



Der Austausch von Komponenten und ihre Einstellung gilt als korrigierende Wartung und ist von einer autorisierten und qualifizierten Person (Kundendienststelle) durchzuführen.

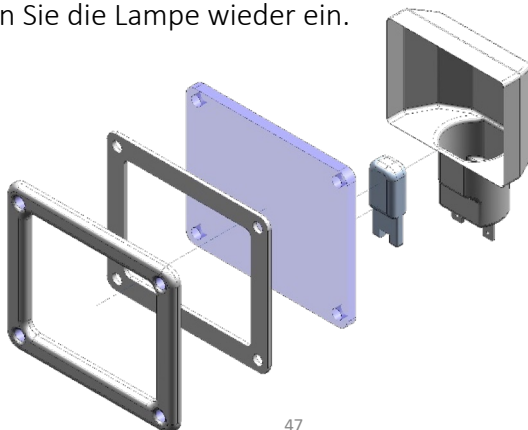


Schalten Sie die Stromversorgung am Hauptschalter aus, bevor Sie Reparaturen oder Wartungsarbeiten beginnen. Schließen Sie auch die Wasserhähne.



LAMPEN IM OFEN

Entfernen Sie die Lampe mit einem Schraubendreher, ersetzen Sie die Birne und fügen Sie die Lampe wieder ein.



ANLEITUNG UND HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Weisen Sie den Benutzer darauf hin, dass jede notwendige Reparatur und/oder Wartung von einer zugelassenen Kundendienststelle durchzuführen ist.

Weisen Sie den Benutzer an, bei Störungen oder Fehlfunktionen alle Versorgungsleitungen (Wasser, Strom) sofort abzuschalten.

Sofern das Herausziehen des Netzsteckers vorgesehen ist: Legen Sie diesen so ab, dass der Bediener von jedem zugänglichen Ort aus sehen und prüfen kann, ob er noch abgezogen ist. Falls das sichtbare Ablegen des abgezogenen Netzsteckers bauart- oder installationsbedingt nicht möglich ist, gibt es eine Abschaltung mit einem in der abgeschalteten Position verriegelten Trennvorrichtung.

Erläutern Sie dem Benutzer die Funktionen, Sicherheitsvorrichtungen, den richtigen Betrieb und insbesondere die Wartungsintervalle des Ofens. Halten Sie dabei das Handbuch griffbereit.

Die Hauptwartung ist mindestens einmal im Jahr durchzuführen.
Hierzu empfehlen wir den Abschluss eines Wartungsvertrags.

Bewahren Sie dieses Handbuch und den Schaltplan für eventuelle Eingriffe auf.

Weisen Sie den Benutzer an, das beiliegende Handbuch an einem sichtbaren Ort in der Nähe des Ofens aufzubewahren, damit es immer griffbereit ist.

Weisen Sie den Benutzer auch darauf hin, dass bestimmte Betriebsstörungen oft durch Bedienungsfehler wie z. B. geschlossene Versorgungsleitungen verursacht sind. Schulen Sie am besten das Servicepersonal im Gerätebetrieb.

Wiederkehrende Anomalien erfordern technische Unterstützung.

Weisen Sie den Benutzer auf das Tragen persönlicher Schutzausrüstung wegen eventuell verspritzter heißer Lebensmittel hin.

Warnhinweis: Achten Sie auf rutschigen Boden neben dem Gerät.

Bei Luftschallemissionen liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

ZERLEGUNG UND ENTSORGUNG

Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG über die beschränkte Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie 2002/96/EG und 2003/108/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Das durchgestrichene Mülltonnensymbol weist darauf hin, dass das Gerät am Ende der Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen zu sammeln ist.

Der Benutzer muss das Gerät am Ende der Lebensdauer zu einer autorisierten Sortierstelle für Elektro- und Elektronikschrott bringen (oder bringen lassen). Beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes kann er/sie das Gerät an den Händler zurückgeben (ein Altgerät pro Neugerät). Sortieren Sie die Abfälle sachgerecht zum anschließenden Recycling und entsorgen Sie ausgemusterte Geräte umweltgerecht. So vermeiden Sie potenzielle ungünstige Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Fördern Sie die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Gerätematerialien. Eine unsachgemäße Entsorgung hat gemäß den gesetzlichen Vorgaben Geldstrafen zur Folge.



EINHALTUNG VON VORSCHRIFTEN UND NORMEN

Die Öfen entsprechen den Sicherheitsanforderungen der folgenden europäischen Richtlinien und entsprechenden Normen:

- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und spätere Änderungen.
- Niederspannungsrichtlinie **2006/95/EG** und spätere Änderungen (Normen **EN 60335-1**, **EN 60335-2**, **EN 62233:2008** und **EN 61000-4**).
- Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) **2004/108/EG** und ihre späteren Änderungen (Normen **EN 50165**, **EN 55014**, **EN 50366** und **EN 61000-4**).

Gemäß dieser Konformität erklärt der Hersteller, dass seine Produkte die europäische Gesetzgebung erfüllen. Somit verfügen sie über die CE-Kennzeichnung, die ihre Vermarktung in europäischen Ländern gestattet.

WARTUNGS-CHECKLISTE

Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, um den Ofen stets in einwandfreiem Zustand zu halten und die HACCP-Vorschriften zu beachten.

Bei Schäden und außerordentlicher Wartung muss qualifiziertes Personal eingreifen und Original-Ersatzteile verwenden.

- Waschen und reinigen Sie den Ofen mindestens einmal täglich mit einem Waschprogramm (nicht nur mit dem Spülgang).
- Reinigen Sie den Garraum manuell, sofern der Ofen nicht mit einer Waschvorrichtung ausgestattet ist.
- Waschen Sie den Boiler alle zehn Betriebsstunden mit Dampf.
- Waschen Sie die Klimasteuerung mindestens einmal pro Woche.
- Installieren Sie den Wasserbehandlungsfilter zum Dämpfen. (eine Sammic-Option)
- Reinigen Sie den Luftfilter mindestens einmal im Monat.
- Öffnen Sie die Schutzabdeckung des Lüfters (Ventilators) und prüfen Sie den Zustand von Heizelement und Lüfter.
- Öffnen Sie das Technikfach und prüfen Sie den Zustand der Komponenten (Schütze, Motoren, Platinen).
- Prüfen Sie den Zustand des Wasch- und Dampfkreises und sehen Sie sich die Schlauchleitungen an (sie dürfen nicht starr sein).
- Prüfen Sie die Türdichtung durch Tasten.
Tauschen Sie die Türdichtung aus, falls sie nicht einwandfrei sondern und starr und hart ist.

ALARME UND WARNHINWEISE



Die Alarme blockieren den aktiven Betrieb des Ofens.



Die Warnhinweise blockieren den Ofenbetrieb nicht, sondern weisen auf Anomalien hin, die so schnell wie möglich zu beheben sind.

BEISPIEL: EIN
WARNHINWEIS



BEISPIEL: EIN
ALARM



WARNHINWEIS-CODE	ANGEZEIGTE MELDUNG	MASSNAHME/TÄTIGKEIT
W01	Zu wenig Reinigungsmittel	Reinigungsmittel-Behälter auffüllen.
W02	Zu wenig Entkalker	Entkalker-Behälter auffüllen
W04	Fehler beim Lesen des Kerntemperaturfühlers	Kerntemperaturfühler einfügen.
W11	Den Dampfgeräts waschen	Führen Sie so schnell wie möglich einen automatischen Geräts-Waschgang durch (Entkalkung). Andernfalls ist die Garleistung eventuell beeinträchtigt und/oder die Garantie wird ungültig.
W12	Wiederherstellen des verzögerten Garvorgangs fehlgeschlagen	Es gibt keine Korrekturmaßnahme. Das Rezept lässt sich nicht wiederherstellen.
W13	Wiederherstellen des aktuellen Rezepts fehlgeschlagen	Es gibt keine Korrekturmaßnahme. Das Rezept lässt sich nicht wiederherstellen.
W14	Verzögertes Rezept nicht verfügbar	Versuchen Sie es erneut oder schalten Sie die Stromversorgung aus und wieder ein.

ALARME UND WARNHINWEISE

FEHLER-CODE	ANGEZEIGTE MELDUNG	MASSNAHME/TÄTIGKEIT
E01	Alarm: kein Wasser	Prüfen Sie die Wasseranschlüsse und den Wasserdruck. Mindestdruck 2 bar.
E02	Alarm: Garraumtemperatur	Prüfen Sie das Sicherheitsthermostat.
E03	Alarm: Motortemperatur	Wenden Sie sich an den Kundendienst. Prüfen Sie die Thermosicherung.
E04	Alarm: Dampfgarer-Temperatur	Der Ofen schaltet den Dampfgarer aus und arbeitet mit direkter Befeuchtung.
E05	Alarm: Garraum-Höchsttemperatur überschritten	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E06	Alarm: Lesefehler am Garraum-Temperaturfühler	Der Temperaturfühler (PT100) im Garraum ist abgeschaltet oder defekt.
E07	Alarm: Motordrehzahl	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E08	Alarm: Stromversorgungs-Platine (T002) beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E09	Alarm: Platinen-Höchsttemperatur im Technikfach	Prüfen Sie die Lüftung des Technikfachs.
E10	Alarm: Dampfgarer-Temperaturgrenzwert überschritten	Wenden Sie sich an den Kundendienst. Der Ofen schaltet den Dampfgarer aus und arbeitet mit direkter Befeuchtung.
E11	Alarm: Lesefehler des Dampfgarer-Wasserstands	Wenden Sie sich an den Kundendienst. Der Ofen schaltet den Dampfgarer aus und arbeitet mit direkter Befeuchtung.
E12	Alarm: Lesefehler des Dampfgarer-Temperaturfühlers	Der Temperaturfühler (PT100) des Dampfgarers ist abgeschaltet oder defekt. Der Ofen schaltet den Dampfgarer aus und arbeitet mit direkter Befeuchtung.
E13	Alarm: Fehler beim Lesen des Dampfgarers, Fehlfunktion am Ablassventil	Wenden Sie sich an den Kundendienst. Der Ofen schaltet den Dampfgarer aus und arbeitet mit direkter Befeuchtung.
E14	Alarm: Dampfgarer-Erweiterungskarte (T003) beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E15	Die Firmware der Platine T002 ist falsch	Aktualisieren Sie alle Platinen (Karten) erneut.
E16	Die Firmware der Platine T002 ist falsch	Aktualisieren Sie alle Platinen (Karten) erneut.



www.sammic.com

