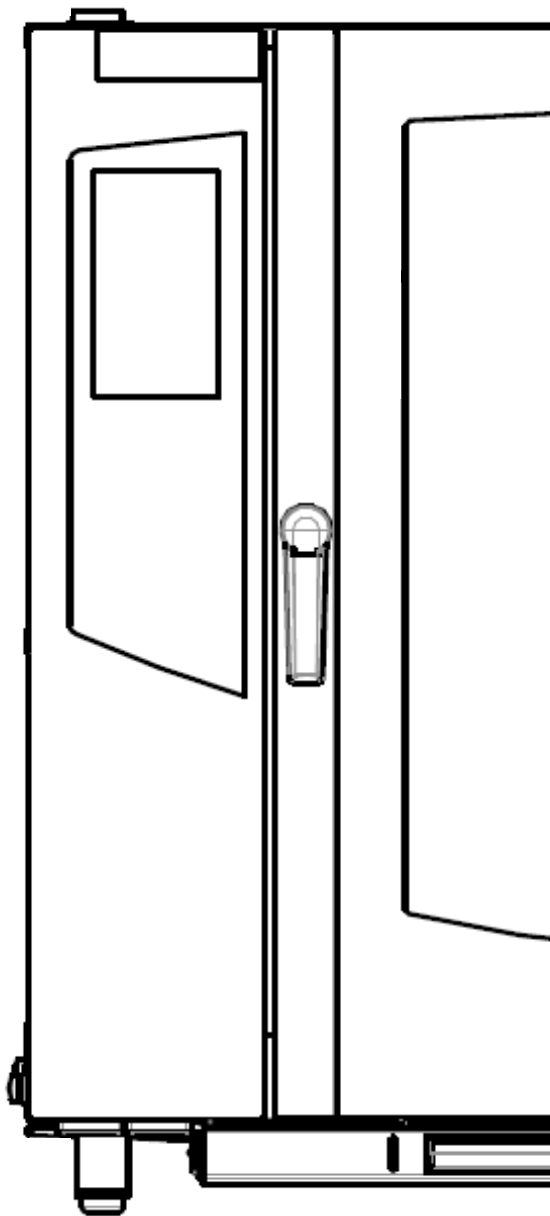




Manual de instalación y uso Hornos **TOUCHLINE**



Índice

INTRODUCCIÓN	Pág. 4
GUÍA DE LECTURA DE LAS INSTRUCCIONES	Pág. 4
INFORMACIÓN GENERAL	Pág. 5
SÍMBOLOS DE PELIGRO	Pág. 8
FICHA TÉCNICA	Pág. 10
MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y DESCARGA	Pág. 18
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	Pág. 22
INSTRUCCIONES DE USO	Pág. 31
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Pág. 40
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	Pág. 48
ALARMAS Y AVISOS	Pág. 51



INTRODUCCIÓN:



- Este manual de usuario se refiere exclusivamente a los hornos Touch.
- Este manual está a disposición de cualquier persona que cumpla una función, o que haya sido designada o autorizada para utilizar o hacer funcionar el horno.
- El fabricante solo autoriza el uso previsto y las versiones indicadas: no intente utilizar el horno de un modo diferente al que se indica en las instrucciones. El uso previsto indicado se refiere únicamente a hornos que sean totalmente eficientes desde los puntos de vista estructural, mecánico y técnico.
- Este manual también está dirigido al empleador, a los responsables de la empresa y a los encargados, que deben leerlo atentamente y comprenderlo para que les ayude a cumplir, al menos, una parte de las obligaciones que les imponen las leyes y reglamentos vigentes en materia de salud y seguridad laborales.
- El empleador, en cuya planta de producción se instala el horno, así como los responsables y los encargados, deben garantizar a los operarios responsables de las distintas funciones una información y, si es necesario, una formación adecuadas (que tengan en cuenta la agudeza que sea razonable esperar de dichos operarios) sobre su uso correcto y seguro y los riesgos generales y específicos del lugar de trabajo o de la tarea; este manual puede ser un recurso útil para cumplir esta delicada tarea.

GUÍA DE LECTURA DE LAS INSTRUCCIONES

Preste especial atención a los textos en **negrita** o subrayados o a los textos con una fuente **MÁS GRANDE**, ya que se refieren a operaciones o información particularmente importantes.

El manual debe conservarse en las mejores condiciones posibles hasta la eliminación final de la máquina en un lugar adecuado, de modo que siempre esté a mano para consultarlo. En caso de pérdida o deterioro, se debe solicitar una copia de repuesto al fabricante o al distribuidor.



Lea atentamente las instrucciones de este folleto antes de instalar y utilizar el horno, con el fin de conocer las precauciones que se deben seguir para:

- instalar el horno;
- mantenerlo y limpiarlo;
- utilizarlo de la mejor manera posible.

Este equipo debe utilizarse únicamente para los fines expresamente previstos, es decir, para cocinar/hornear o calentar alimentos; cualquier otro uso se considerará inadecuado y, por tanto, peligroso por no ser conforme con el uso previsto.

El equipo, que se ha diseñado para un uso profesional, debe ser utilizado por personal cualificado.

Estos aparatos están diseñados para su uso en entornos comerciales, no para la producción masiva y continua de alimentos.

Para evitar escaldaduras, no coloque recipientes cargados con líquidos o productos de cocción que se licuen con el calor en niveles superiores a los que se pueden observar fácilmente.

Con el fin de garantizar el mejor rendimiento, técnicos expertos y especializados han probado y ajustado el equipo antes de salir de fábrica.

La instalación o las reparaciones o ajustes que puedan ser necesarios más tarde deben ser realizados con el máximo cuidado y atención por personal cualificado. Le recomendamos que se ponga en contacto siempre con su distribuidor para especificar el problema, el modelo y el número de serie de su horno.

En caso de reparación o sustitución de piezas, mantenimiento correctivo, avería o mal funcionamiento, es necesario recurrir a profesionales cualificados y utilizar únicamente repuestos originales para evitar que se extinga la garantía y la responsabilidad del fabricante. En estos casos, acuda solo al personal autorizado.

Antes de la instalación, compruebe que los valores de los suministros (electricidad y agua) sean compatibles con los que figuran en la placa de datos nominales.

Para garantizar la seguridad eléctrica del horno, debe estar siempre conectado a un sistema de toma de tierra eficaz (sometido a revisiones periódicas) que cumpla las normativas nacionales y locales vigentes.

Cuando esté en funcionamiento, solo utilizarán y supervisarán el horno aquellas personas específicamente formadas para ello.

Evite instalar el horno cerca de fuentes de calor como freidoras, llamas, etc.

No obstruya las rejillas de ventilación por ningún motivo; no impida la disipación del calor ni obstruya el sistema de descarga de vapor del horno.

Pida al instalador que le instruya sobre el uso correcto del descalcificador (precaución: un proceso de regeneración de resina imperfecto puede causar corrosión en el equipo).

Antes de utilizar el horno por primera vez, es necesario limpiarlo a fondo: externamente solo se debe limpiar con un paño húmedo y el interior de la cámara de cocción se debe limpiar con agua; en ningún caso se utilizará un estropajo de acero para limpiar el horno.



El incumplimiento de estas normas fundamentales puede poner en riesgo la seguridad del horno y causar daños al usuario. El fabricante no se hace responsable en caso de incumplimiento de las instrucciones de este manual por parte del usuario o del instalador; así mismo, no se podrán atribuir al fabricante los accidentes o daños derivados de dicho incumplimiento.



El fabricante no se hace responsable de las imprecisiones de este manual debidas a errores de imprenta o de transcripción. El fabricante también se reserva el derecho de realizar las modificaciones que considere útiles o necesarias para el producto, sin comprometer sus características esenciales.

SÍMBOLOS CLAVE



RIESGO



RIESGO DE
INCENDIO



RIESGO DE
DESCARGA
ELÉCTRICA



RIESGO DE
QUEMADURAS



PUESTA A
TIERRA DE LA
REGLETA DE
TERMINALES



PRESTE
ATENCIÓN



ANILLO
EQUIPOTENCIAL

SÍMBOLOS DE PELIGRO



RIESGO DE QUEMADURAS Y LESIONES

Mientras el horno esté cocinando y enfriándose, preste atención a:

- Llevar guantes y prendas protectoras contra el calor.
- Tocar solo los controles, el asa o la parte del horno delimitada por el adhesivo, ya que las partes exteriores están calientes (temperatura superior a 60 °C).
- Tener mucho cuidado al abrir la puerta, ya que sale vapor a alta temperatura.
- Cuando se inserten en los raíles, hay que bloquear las bandejas.
- Tener mucho cuidado al sacar las bandejas de la cámara.
- No abrir la puerta del horno durante el lavado, ya que el vapor y los productos químicos utilizados pueden causar lesiones.



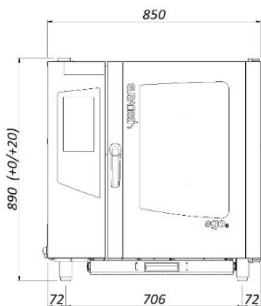
PELIGRO DE INCENDIO

- Asegúrese de que el escape de humos no esté obstruido y de que no haya materiales inflamables cerca.
- Asegúrese de que no se hayan dejado objetos extraños (manual de instrucciones, bolsas, guantes, etc.) o restos de detergente dentro del horno.
- No acerque al horno objetos o sustancias inflamables (gasolina, gasóleo, alcohol, etc.).
- No utilice alimentos o líquidos que puedan inflamarse fácilmente durante la cocción.
- La cámara de cocción se debe mantener siempre limpia. Si no se eliminan, el aceite o la grasa pueden inflamarse a altas temperaturas.

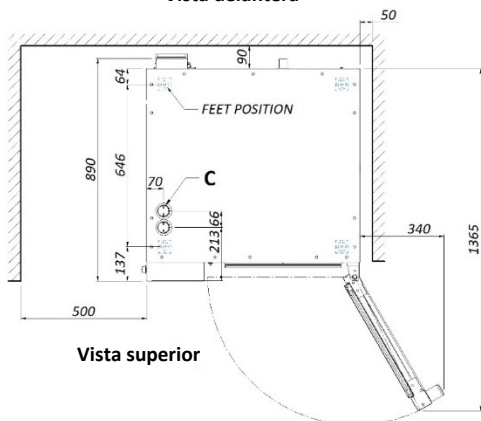


PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

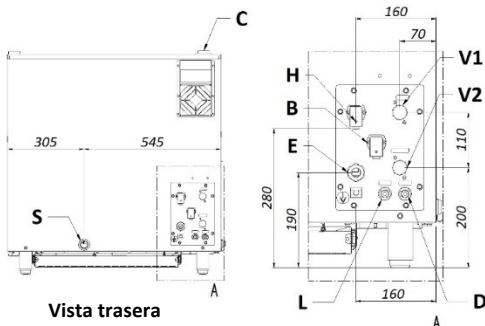
- Solo el personal cualificado de SAMMIC puede abrir los compartimentos marcados con este símbolo. El incumplimiento de esta disposición anulará la garantía.
- No toque ningún interruptor eléctrico para no provocar chispas o llamas.
- Mantenga la salida de humos sin obstrucciones en todo momento.
- Si dispone de ella, encienda la campana extractora mientras utiliza el horno.
- El horno se debe instalar alejado de corrientes de aire o viento.
- Asegúrese de que las rejillas de ventilación del horno estén limpias y sin obstrucciones.



Vista delantera



Vista superior



Vista trasera

- C: chimenea salida vapor / chimenea entrada aire
V1: electroválvula de lavado
V2: electroválvula de vapor
H: conexión de la campana
E: conexión eléctrica
S: desagüe
B: conexión del nivel de detergente
L: entrada de descalcificador
D: entrada de detergente

Dimensiones y peso

Anchura del horno: 850 mm
Profundidad del horno: 890 mm
Altura del horno: 890 mm
Peso neto con todas las opciones: 105 kg

Anchura del embalaje: 915 mm
Profundidad del embalaje: 1000 mm
Altura del embalaje: 1045 mm
Peso con embalaje y todas las opciones: 123 kg
Volumen del embalaje: 0,95 m³

Instalación

Distancia mínima lateral izquierda: 500 mm
Distancia mínima lateral derecha: 50 mm
Distancia mínima trasera: 50 mm
Distancia mínima a fuentes de calor: 500 mm

Conexión eléctrica

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

Potencia máx.: 18 kW

Consumo de corriente: 30 A
60 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Conexión de agua

Conexión de agua (lavado) – V1: 3/4"
Conexión de agua (vapor) – V2: 3/4" descalcificada
Presión del agua: 1,5-5 bar
Dureza del agua: 4° d
Conductancia mínima: 50 µS/cm
Tamaño del escape – S: 32 mm

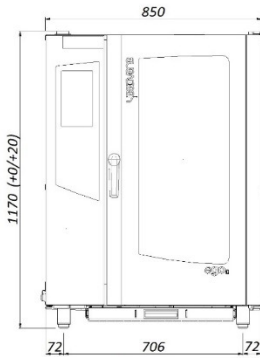
Capacidad

Tipo de bandejas: GN11
Número de bandejas: 7

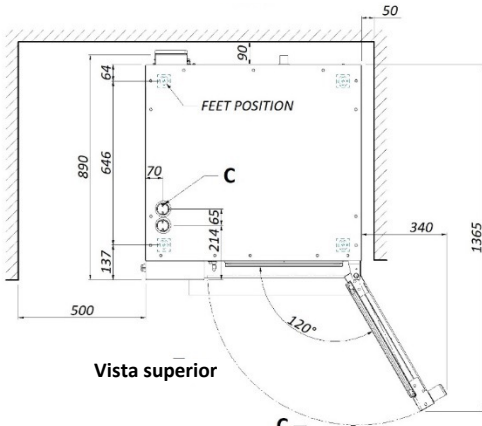
Distancia entre bandejas: 70 mm
Carga máxima: 35 kg

Carga máxima por bandeja: 5 kg

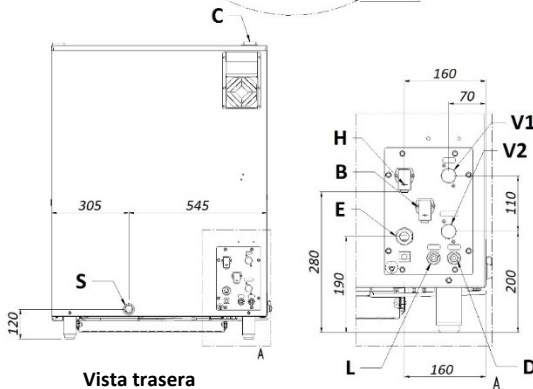
Ficha técnica HX-111



Vista delantera



Vista superior



Vista trasera

C: chimenea salida vapor / chimenea entrada aire

V1: electroválvula de lavado

V2: electroválvula de vapor

H: conexión de la campana

E: conexión eléctrica

S: desagüe

B: conexión del nivel de detergente

L: entrada de descalcificador

D: entrada de detergente

Dimensiones y peso

Anchura del horno: 850 mm

Profundidad del horno: 890 mm

Altura del horno: 1170 mm

Peso neto con todas las opciones: 142 kg

Anchura del embalaje: 915 mm

Profundidad del embalaje: 1000 mm

Altura del embalaje: 1330 mm

Peso con embalaje y todas las opciones: 162 kg

Volumen del embalaje: 1,21 m³

Instalación

Distancia mínima lateral izquierda: 500 mm

Distancia mínima lateral derecha: 50 mm

Distancia mínima trasera: 50 mm

Distancia mínima a fuentes de calor: 500 mm

Conexión eléctrica

Alimentación: 380-415 V 3N 50/60 Hz

230 V 3P 50/60 Hz

Potencia máx.: 24 kW

Consumo de corriente: 40 A

70 A

Cable: 5x6 mm²

H07RN-F

Conexión de agua

Conexión de agua (lavado) – V1: 3/4"

Conexión de agua (vapor) – V2: 3/4" descalcificada

Presión del agua: 1,5-5 bar

Dureza del agua: 4° d

Conductancia mínima: 50 µS/cm

Tamaño del escape – S: 32 mm

Capacidad

Tipo de bandejas: GN11

Número de bandejas: 11

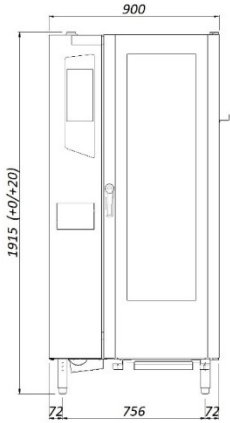
Distancia entre bandejas: 70 mm

Carga máxima: 45 kg

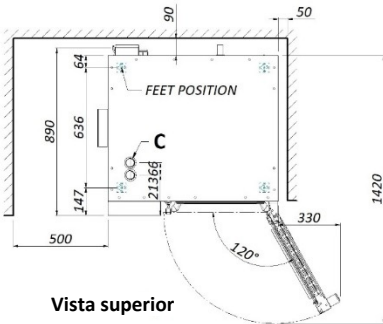
Carga máxima por bandeja: 5 kg

Clasificación IP: IPx4

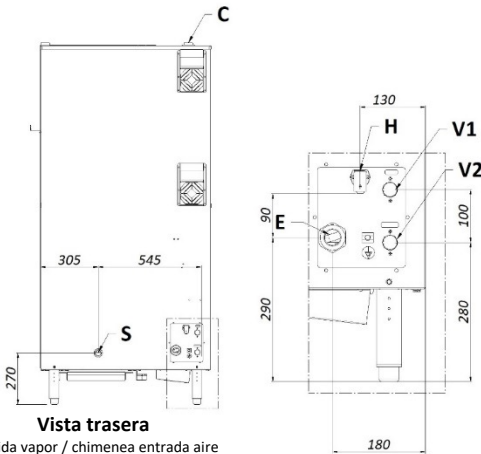
Ficha técnica HX-211



Vista delantera



Vista superior



Vista trasera

C: chimenea salida vapor / chimenea entrada aire

V1: electroválvula de lavado

V2: electroválvula de vapor

H: conexión de la campana

E: conexión eléctrica

S: desagüe

Dimensiones y peso

Anchura del horno: 900 mm

Profundidad del horno: 890 mm

Altura del horno: 1915 mm

Peso neto con todas las opciones: 105 kg

Anchura del embalaje: 980 mm

Profundidad del embalaje: 1010 mm

Altura del embalaje: 2095 mm

Peso con embalaje y todas las opciones: 265 kg

Volumen del embalaje: 2,07 m³

Instalación

Distancia mínima lateral izquierda: 500 mm

Distancia mínima lateral derecha: 50 mm

Distancia mínima trasera: 50 mm

Distancia mínima a fuentes de calor: 500 mm

Conexión eléctrica

Alimentación: 380-415 V 3N 50/60 Hz

Potencia máx.: 39 kW

Consumo de corriente: 64 A

Cable: 5x10 mm²
H07RN-F

Conexión de agua

Conexión de agua (lavado) – V1: 3/4"

Conexión de agua (vapor) – V2: 3/4" descalcificada

Presión del agua: 1,5-5 bar

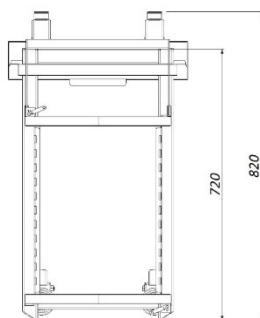
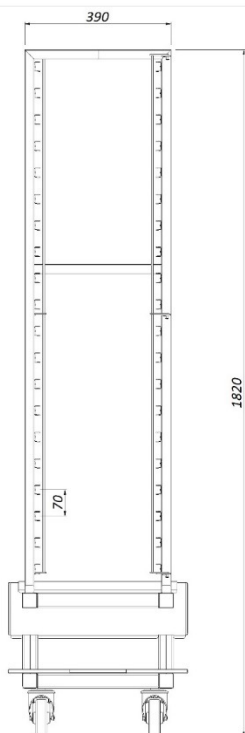
Dureza del agua: 4° d

Conductancia mínima:50 $\mu\text{S}/\text{cm}$

Tamaño del escape – S: 32 mm

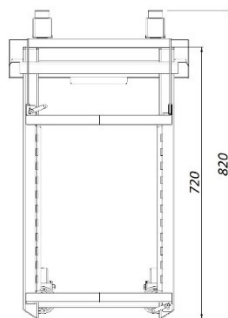
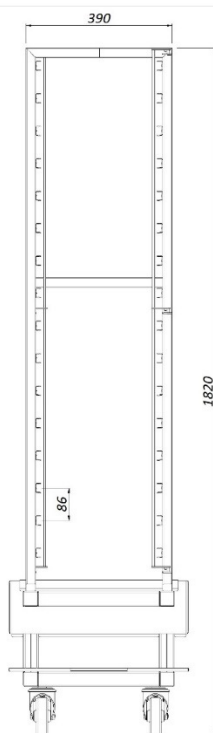
Clasificación IP: IPx4

Ficha técnica HX RACK GN11



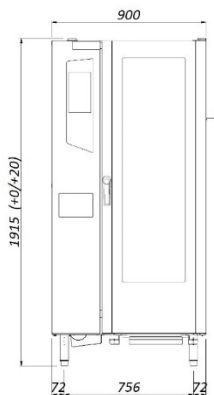
Capacidad del carro

Tipo de bandejas: GN11
Número de bandejas: 20
Distancia entre bandejas: 70 mm
Peso del carro: 37 kg
Carga máxima: 90 kg

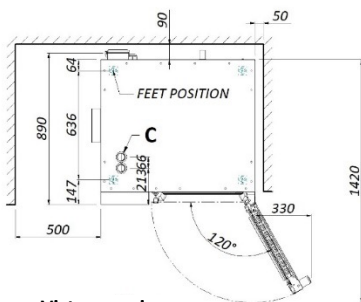


Capacidad del carro

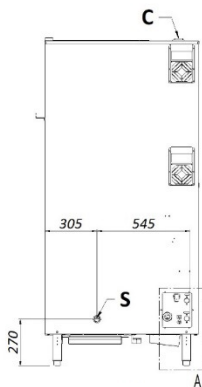
Tipo de bandejas: GN11
Número de bandejas: 16
Distancia entre bandejas: 85 mm
Peso del carro: 37 kg
Carga máxima: 90 kg



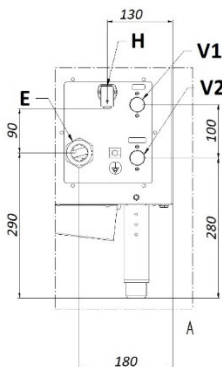
Vista delantera



Vista superior



Vista trasera



C: chimenea salida vapor / chimenea entrada aire
V1: electroválvula de lavado
V2: electroválvula de vapor
H: conexión de la campana
E: conexión eléctrica
S: desagüe

Dimensiones y peso

Anchura del horno: 900 mm
Profundidad del horno: 890 mm
Altura del horno: 1915 mm
Peso neto con todas las opciones: 220 kg

Anchura del embalaje: 980 mm
Profundidad del embalaje: 1010 mm
Altura del embalaje: 2095 mm
Peso con embalaje y todas las opciones: 260 kg
Volumen del embalaje: 2,07 m³

Instalación

Distancia mínima lateral izquierda: 500 mm
Distancia mínima lateral derecha: 50 mm
Distancia mínima trasera: 50 mm
Distancia mínima a fuentes de calor: 500 mm

Conexión eléctrica

Alimentación: 380-415 V 3N 50/60 Hz

Potencia máx.: 31,5 kW

Consumo de corriente: 53 A

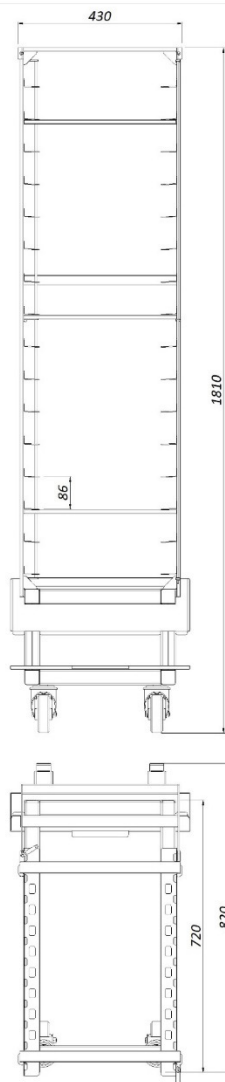
Cable: 5x10 mm²
H07RN-F

Conexión de agua

Conexión de agua (lavado) – V1: 3/4"
Conexión de agua (vapor) – V2: 3/4" descalcificada
Presión del agua: 1,5-5 bar
Dureza del agua: 4° d
Conductancia mínima: 50 µS/cm
Tamaño del escape – S: 32 mm

Clasificación IP: IPx4

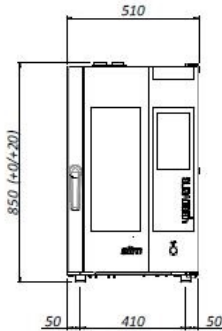
Ficha técnica HX RACK 16T 6040



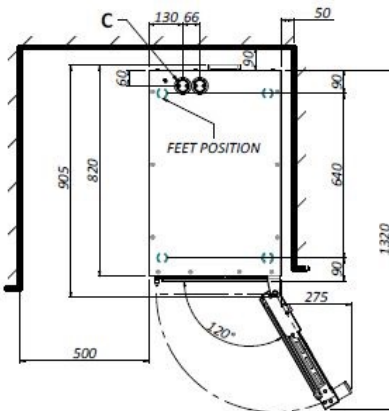
Capacidad del carro

Tipo de bandejas: 6040
Número de bandejas: 16
Distancia entre bandejas: 85 mm
Peso del carro: 35 kg
Carga máxima: 90 kg

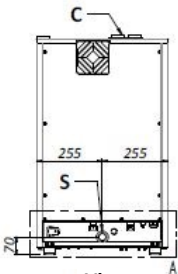
Ficha técnica HX-611



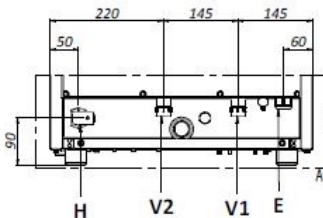
Vista
delantera



Vista superior



Vista
trasera



- C: chimenea salida vapor / chimenea entrada aire
V1: electroválvula de lavado
V2: electroválvula de vapor
H: conexión de la campana
E: conexión eléctrica
S: desagüe

Dimensiones y peso

Anchura del horno: 510 mm
Profundidad del horno: 905 mm
Altura del horno: 850 mm
Peso neto con todas las opciones: 79 kg

Anchura del embalaje: 590 mm
Profundidad del embalaje: 980 mm
Altura del embalaje: 1000 mm
Peso con embalaje y todas las opciones: 91 kg
Volumen del embalaje: 0,58 m³

Instalación

Distancia mínima lateral izquierda: 500 mm
Distancia mínima lateral derecha: 50 mm
Distancia mínima trasera: 50 mm
Distancia mínima a fuentes de calor: 500 mm

Conexión eléctrica

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

Potencia máx.: 7,5 kW

Consumo de corriente: 14 A
24 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

Conexión de agua

Conexión de agua (lavado) – V1: 3/4"
Conexión de agua (vapor) – V2: 3/4" descalcificada
Presión del agua: 1,5-5 bar
Dureza del agua: 4° d
Conductancia mínima: 50 µS/cm
Tamaño del escape – S: 32 mm

Capacidad

Tipo de bandejas: GN11
Número de bandejas: 6
Distancia entre bandejas: 70 mm
Carga máxima: 30 kg
Carga máxima por bandeja: 5 kg

Clasificación IP: IPx4

Ficha técnica HX-611 STEAMER

Dimensiones y peso

Anchura del horno: 510 mm
Profundidad del horno: 905 mm
Altura del horno: 850 mm
Peso neto con todas las opciones: 79 kg

Anchura del embalaje: 590 mm
Profundidad del embalaje: 980 mm
Altura del embalaje: 1000 mm
Peso con embalaje y todas las opciones: 91 kg
Volumen del embalaje: 0,58 m³

Instalación

Distancia mínima lateral izquierda: 500 mm
Distancia mínima lateral derecha: 50 mm
Distancia mínima trasera: 50 mm
Distancia mínima a fuentes de calor: 500 mm

Conexión eléctrica

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

Potencia máx.: 7,5 kW

Consumo de corriente: 14 A
24 A

Cable: 5x4 mm²
H07RN-F

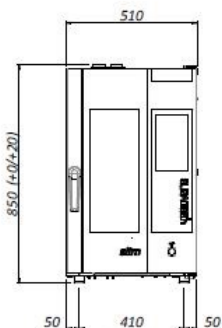
Conexión de agua

Conexión de agua (lavado) – V1: 3/4"
Conexión de agua (vapor) – V2: 3/4" descalcificada
Presión del agua: 1,5-5 bar
Dureza del agua: 4° d
Conductancia mínima: 50 µS/cm
Tamaño del escape – S: 32 mm

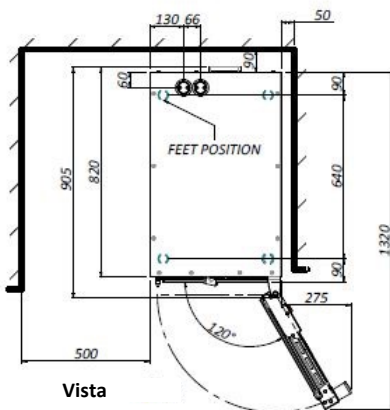
Capacidad

Tipo de bandejas: GN11
Número de bandejas: 6
Distancia entre bandejas: 70 mm
Carga máxima: 30 kg
Carga máxima por bandeja: 5 kg

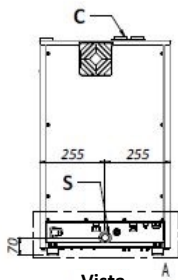
Clasificación IP: IPx4



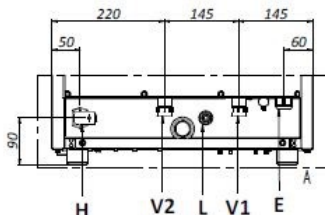
Vista
delantera



Vista
superior



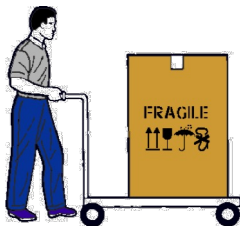
Vista
trasera



C: chimenea salida vapor / chimenea entrada aire
V1: electroválvula de lavado
V2: electroválvula de vapor
H: conexión de la campana
E: conexión eléctrica
S: desagüe
B: conexión del nivel de detergente
L: entrada de descalcificador

La empresa embala el horno según el acuerdo firmado en cada caso, o, en cualquier caso, de acuerdo con el país de destino o el medio de transporte utilizado.

Después de la instalación, todo el embalaje se puede reciclar o desechar de acuerdo con la normativa vigente en el país del comprador.



Los hornos deben transportarse con su embalaje completo hasta el lugar de instalación. Se encargarán a personal especializado todas las operaciones que impliquen el levantamiento y la manipulación del horno o de sus piezas transportadas por separado. El material enviado se revisa cuidadosamente antes de entregarlo al transportista.

Al recibir el horno, compruebe que no se haya dañado durante el transporte, que no se haya alterado el embalaje y que no se hayan retirado piezas internas.

Si encuentra daños o faltan piezas, informe inmediatamente tanto al transportista como al fabricante y documéntelo con fotografías.



Compruebe que la entrega coincida con las especificaciones del pedido.

El horno no debe arrastrarse ni inclinarse bajo ninguna circunstancia. Hay que elevar el horno perpendicular al suelo, desplazarlo horizontalmente y colocarlo verticalmente en el suelo.

El horno se entrega en un palé, sujeto con correas de plástico y protegido por un embalaje de cartón. Normalmente, el horno se carga y descarga del vehículo de transporte con una carretilla elevadora o una carretilla manual.



La manipulación en interiores debe realizarse con todas las precauciones necesarias para que los componentes del horno no se dañen.

La carga y descarga del vehículo de transporte se hará:

- Con una carretilla elevadora.
- Durante el transporte, se adoptarán todas las precauciones necesarias para evitar que el horno se dañe.
- Durante la manipulación, se prestará especial atención a no golpear los elementos circundantes (columnas, paredes, otras máquinas, etc.).
- En concreto, el horno no se colocará encima de otros materiales, ni otros materiales encima del horno, ya sea durante el transporte o el almacenamiento.
- Durante el transporte, el horno se debe colocar de manera que no se golpee con otros materiales cargados en el mismo vehículo.
- Antes de descargarlo del vehículo de transporte, se comprobará que el embalaje no esté dañado y que no haya riesgo de que vuelque.
- Durante la descarga, se colocará el horno en el suelo con cuidado, para evitar golpes dañinos.

La instalación, transformación y mantenimiento del equipo correrá a cargo de instaladores autorizados o de un electricista de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.



Al recibir el horno, compruebe que no se haya dañado durante el transporte, que no se haya alterado el embalaje y que no se hayan retirado piezas internas. Si encuentra daños o faltan piezas, informe inmediatamente tanto al transportista como al fabricante y documente su reclamación con fotografías. Se recomienda comprobar que la entrega coincida con las especificaciones del pedido.

DESEMBALAJE EL HORNO



¡PRESTE ATENCIÓN!

Cuando manipule el embalaje, debe tener en cuenta los símbolos que lleva impresos. La protección del medio ambiente es una obligación establecida explícitamente en las leyes y reglamentos vigentes.

Se deben tomar todas las precauciones posibles al manipular o transportar el horno para evitar o limitar cualquier daño a la propiedad o lesiones a los animales y, sobre todo, a las personas.

- Corte las correas de plástico que sujetan el embalaje de cartón (*fig. 1*).
- Retire la caja (*fig. 2*).
- Retire las esquineras y la parte superior de poliestireno (*fig. 3*).
- **Retire el palé sin utilizar carretillas elevadoras; la estructura inferior del horno no es adecuada para levantarlo.**
- Retire la película que protege las piezas metálicas. La película protectora se retirará del horno con cuidado. Los restos de pegamento se eliminarán con disolventes adecuados y sin herramientas que puedan rayar o dañar las superficies.

Una vez retirado todo el embalaje del horno, compruebe su estado e integridad; a continuación, separe todos los materiales de embalaje (madera, plástico, cartón) y deposítelos en los puntos de recogida correspondientes, accesibles solo para personas autorizadas, a la espera de su retirada por parte de empresas especializadas. Los materiales de embalaje se mantendrán fuera del alcance de los niños o los animales.

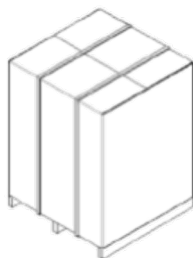


Fig. 1



Fig. 2

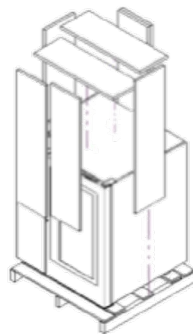


Fig. 3



Fig. 4

DESEMBALAJE DEL CARRO DEL HORNO



¡PRESTE ATENCIÓN!

Cuando manipule el embalaje, debe tener en cuenta los símbolos que lleva impresos. La protección del medio ambiente es una obligación establecida explícitamente en las leyes y reglamentos vigentes.

Se deben tomar todas las precauciones posibles al manipular o transportar el horno para evitar o limitar cualquier daño a la propiedad o lesiones a los animales y, sobre todo, a las personas.

- Corte las correas de plástico que sujetan el embalaje de cartón (*fig. 1*).
- Retire la caja (*fig. 1*).
- Retire las esquineras y la parte superior de poliestireno (*fig. 1*).
- **Retire el carro del horno y después, retire el palé.**(*fig. 2*) (*fig. 3*)
- Retire la película que protege las piezas metálicas. La película protectora se retirará del horno con cuidado. Los restos de pegamento se eliminarán con disolventes adecuados y sin herramientas que puedan rayar o dañar las superficies.

Una vez retirado todo el embalaje del horno, compruebe su estado e integridad; a continuación, separe todos los materiales de embalaje (madera, plástico, cartón) y deposítelos en los puntos de recogida correspondientes, accesibles solo para personas autorizadas, a la espera de su retirada por parte de empresas especializadas. Los materiales de embalaje se mantendrán fuera del alcance de los niños o los animales.

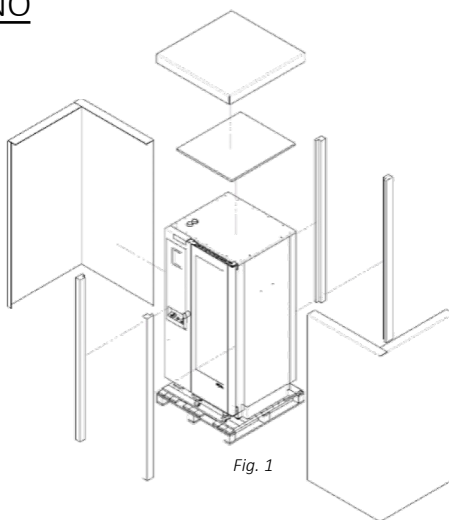


Fig. 1

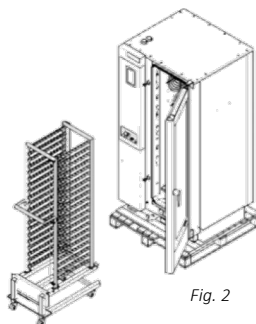


Fig. 2

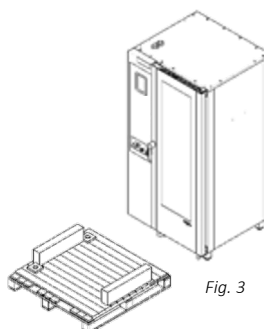


Fig. 3

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

LUGAR DE INSTALACIÓN Y MODO DE COLOCACIÓN

Tanto la instalación del horno, como el mantenimiento rutinario y el correctivo, serán realizados exclusivamente por instaladores autorizados o, en todo caso, por personal cualificado de acuerdo con las normas de seguridad vigentes y/o las normas locales.

Si el techo es de material combustible o si no está aislado contra el calor, asegúrese de que la distancia del horno al techo sea de 30 cm como mínimo.

Si el horno se coloca cerca de una pared inflamable, se instalará un aislamiento térmico adecuado.

Las aberturas y ranuras del exterior del horno no se deben obstruir, ya que son necesarias para dispersar el calor del cajetín eléctrico.

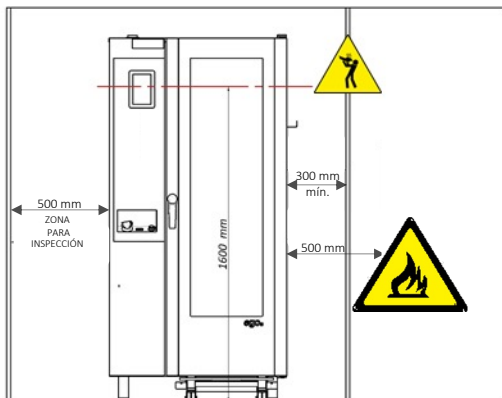
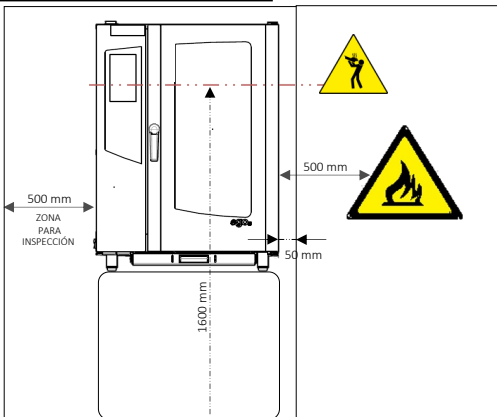
Una vez instalado el equipo, se protegerá el cable eléctrico, que nunca debe arrastrarse ni tirar de él.

Deje una holgura de 500 mm al lado izquierdo para inspeccionar el horno en caso de fallo y de no menos de 50 mm (300 mm en hornos de carro) en la parte trasera.

Para evitar fallos de funcionamiento, no obstruya ni reduzca el espacio del horno



si se instala el horno sobre un soporte, la altura de la bandeja más alta no debe superar los 1600 mm desde el suelo; si fuera así, aplique el adhesivo suministrado en el embalaje con la bandeja.



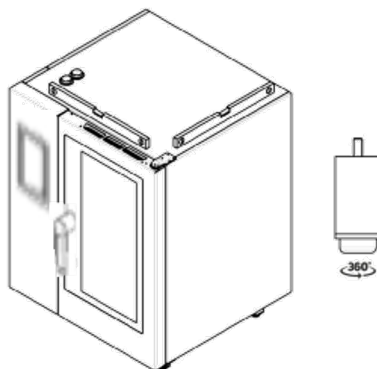
COLOCACIÓN DEL HORNO

Para el correcto funcionamiento del horno, el lugar de instalación debe estar perfectamente plano y nivelado.

La superficie de trabajo debe:

- estar perfectamente nivelada;
- ser plana;
- soportar el peso del horno sin deformarse en absoluto;
- no ser inflamable ni sensible al calor.

El horno debe nivelarse perfectamente ajustando las patas situadas en la parte inferior redondeada.



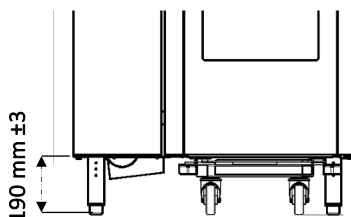
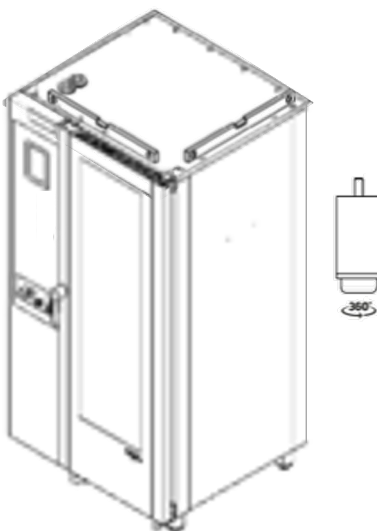
COLOCACIÓN DEL CARRO DEL HORNO

Para el correcto funcionamiento del horno, el lugar de instalación debe estar perfectamente plano y nivelado.

La superficie de trabajo debe:

- estar perfectamente nivelada;
- ser plana;
- soportar el peso del horno sin deformarse en absoluto;
- no ser inflamable ni sensible al calor.

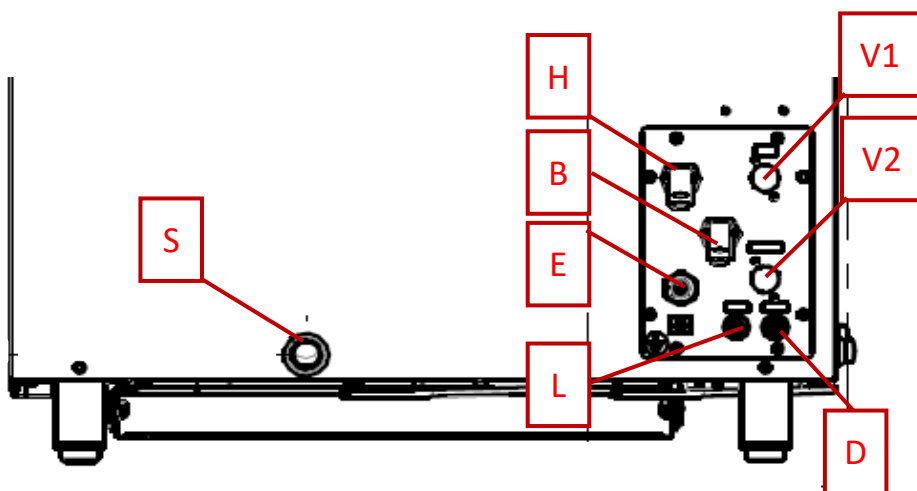
El horno debe nivelarse perfectamente ajustando las patas situadas en la parte inferior redondeada.



ESQUEMA DE CONEXIONES



La sala donde se vaya a instalar el horno debe contar con conexiones de electricidad, agua y gas que cumplan las normativas sobre sistemas y seguridad laboral del país donde se vaya a utilizar.



V1: electroválvula de lavado

V2: electroválvula de vapor

H: conexión de la campana

E: conexión eléctrica

S: desagüe

B: conexión del nivel de detergente

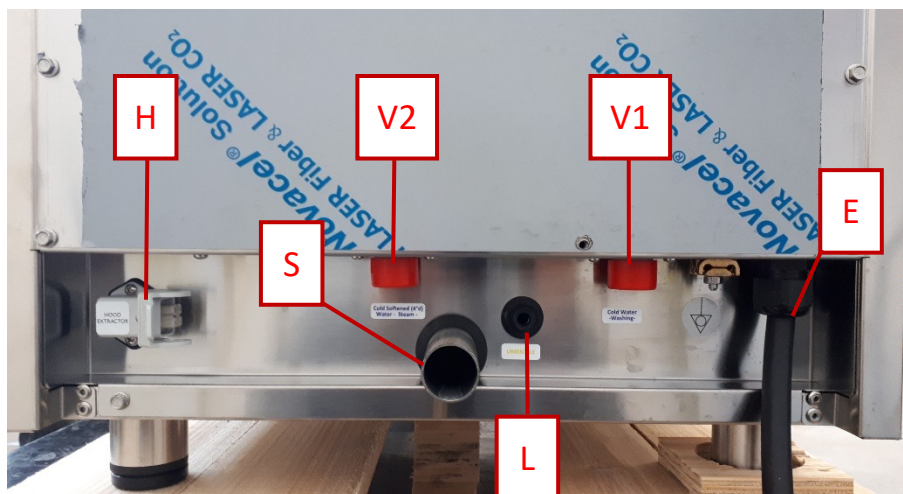
L: entrada de descalcificador

D: entrada de detergente

ESQUEMA DE CONEXIONES



La sala donde se vaya a instalar el horno debe contar con conexiones de electricidad, agua y gas que cumplan las normativas sobre sistemas y seguridad laboral del país donde se vaya a utilizar.



V1: electroválvula de lavado

V2: electroválvula de vapor

H: conexión de la campana

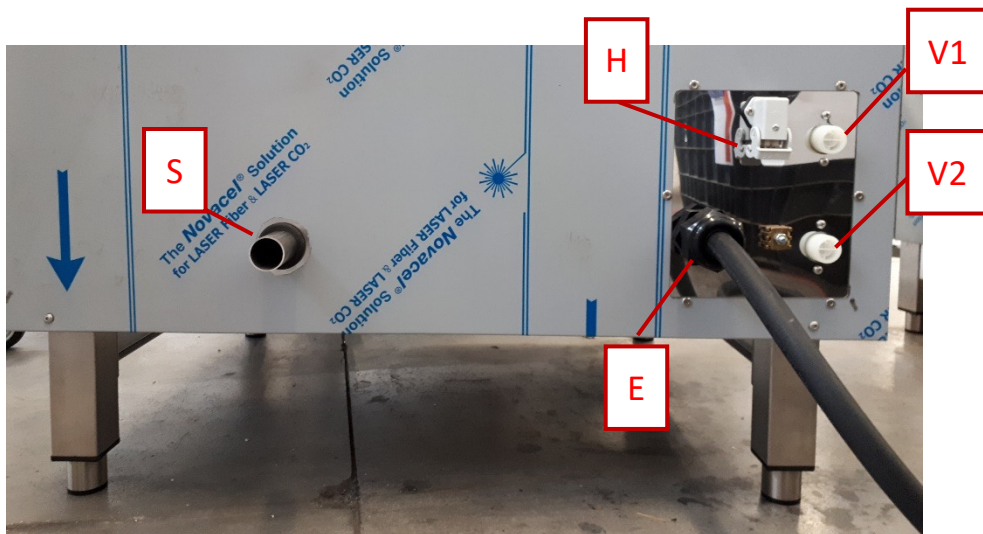
E: conexión eléctrica

S: desagüe

L: entrada de descalcificador



La sala donde se vaya a instalar el horno debe contar con conexiones de electricidad, agua y gas que cumplan las normativas sobre sistemas y seguridad laboral del país donde se vaya a utilizar.



V1: electroválvula de lavado

V2: electroválvula de vapor

H: conexión de la campana

E: conexión eléctrica

S: desagüe



Es necesario insertar el sifón suministrado antes de conectar el escape (S en la imagen) al sistema de agua.

CONEXIÓN A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

La conexión a la fuente de alimentación debe realizarse de acuerdo con las normativas internacionales, nacionales y locales vigentes. Antes de realizar la conexión, compruebe que la tensión y la frecuencia de la red eléctrica coinciden con los valores que figuran en la placa de datos nominales situada en la parte trasera del horno.

Se permite una variación del $\pm 5\%$ con respecto a la potencia nominal.

El horno debe conectarse de forma permanente a la fuente de alimentación utilizando, como mínimo, un cable de tipo H07RN-F (de goma de policloropreno de alta resistencia) o superior, asegurándose de que el calibre de los hilos conductores sea compatible con la carga máxima absorbida. Se debe colocar un interruptor general unipolar entre el horno y la red de alimentación, con una abertura de, al menos, 3 mm entre los contactos, cuya capacidad sea compatible con la carga y que esté equipado con dispositivos de seguridad adecuados. Se deben instalar dispositivos de seguridad automáticos diferenciales de alta sensibilidad para garantizar la protección contra el contacto directo e indirecto con partes activas y corrientes de fallo a tierra de acuerdo con la normativa vigente; la corriente de fuga máxima permitida es de 1 mA/kW. Este interruptor debe instalarse como parte del sistema eléctrico permanente del lugar de instalación y cerca del equipo para facilitar el acceso al operario. Consulte la tabla de datos técnicos para obtener información sobre las dimensiones de la línea de alimentación, el interruptor general y el cable.

Los hornos se entregan con un cable H07RN-F.

Para conectar o sustituir el cable de alimentación a la regleta de terminales del horno, proceda así:

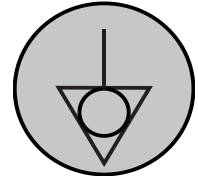
- Conecte los hilos del cable eléctrico a la regleta de terminales de la parte trasera del horno, como se muestra en el diagrama eléctrico.
- Asegúrese de que el hilo de tierra amarillo/verde sea unos 3 cm más largo que los otros (fase y neutro) para que, si se tira de él, sea el último en desprenderse, garantizando así la protección contra descargas eléctricas.
- Sujete bien el cable y cierre la tapa de la regleta de terminales.



CONEXIÓN A TIERRA

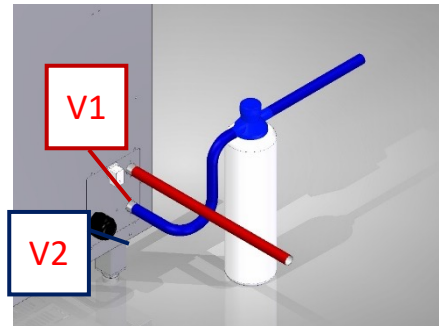
El horno debe conectarse a un sistema de toma de tierra eficaz. El hilo amarillo/verde del cable de alimentación debe conectarse al terminal marcado con el símbolo de tierra.

El horno debe incluirse en un sistema equipotencial y conectarse con un conductor que tenga un calibre mínimo de 10 mm², conectado al terminal situado en la parte trasera del horno con el símbolo apropiado.

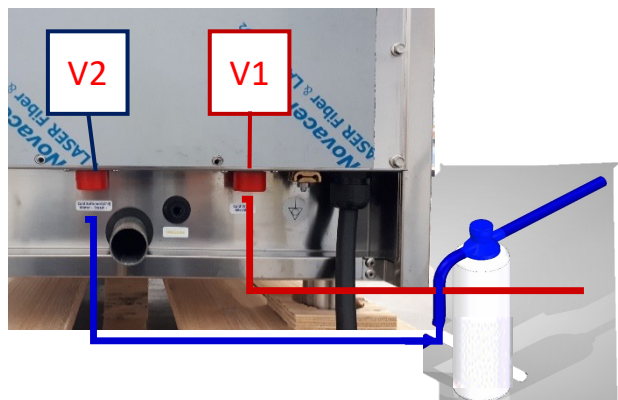


CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE AGUA

- Conecte los accesorios de 3/4" del horno a la tubería de suministro de agua; se recomienda encarecidamente utilizar un sistema de filtrado.
- Para una mayor eficacia de los componentes de vapor y teniendo en cuenta que el agua entra durante la cocción, es **obligatorio disponer de un sistema de filtrado para optimizar y ablandar el agua** (ACCESORIO SAMMIC).
- La presión de suministro permitida es de 1,5 bar como mínimo y de 5 bar como máximo.
- El tubo conectado a la salida no debe tener una sección reducida ni estar bloqueado.



V1: Washing solenoid valve
V2: Steam solenoid valve

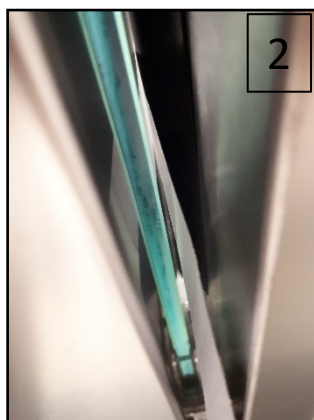


Se recomienda comprobar que la conexión entre el escape del horno y el sistema de escape local de las instalaciones cuente con una cámara de aire y un sifón adecuados de acuerdo con la normativa vigente en el país en el que se instale el horno.

AJUSTE DE LA PUERTA

Una vez instalado el horno, es necesario comprobar que el sellado del cristal interno con la junta sea correcto. Durante el transporte del dispositivo, sobre todo en caso de trayectos largos, la puerta podría perder parte del ajuste realizado durante la fase de prueba.

- La comprobación se puede realizar iniciando un enjuague (que se puede detener o pausar en cualquier momento) y observando si hay fugas de agua.
- Si no se dispone de agua o del sistema de lavado automático, se puede comprobar colocando una tira fina de papel entre la junta y el cristal (ver fotos 1 y 2). Coloque la cinta en varios lugares para comprobar que la junta está pegada por completo. Si la cinta se mueve con facilidad, el cristal interior necesita un mejor ajuste.



- Si no se dispone de agua o del sistema de lavado automático, se puede comprobar colocando una tira fina de papel entre la junta y el cristal (ver fotos 1 y 2). Coloque la cinta en varios lugares para comprobar que la junta está pegada por completo. Si la cinta se mueve con facilidad, el cristal interior necesita un mejor ajuste.
- Una vez identificados los puntos en los que el cristal debe adherirse más a la junta, realice el ajuste colocando las cuñas necesarias bajo las bisagras del cristal interior (fotos 3 y 4) y/o atornillando el pasador de la puerta (foto 5) todo lo necesario.



INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- El equipo es de uso profesional, por lo que el personal que lo utilice deberá contar con la debida formación.
- El horno solo se debe utilizar para cocinar alimentos; cualquier otro uso se considerará inadecuado.



• **Se prohíbe tajantemente limpiar la cámara de cocción o la puerta de cristal con chorros de agua fría cuando la temperatura todavía supere los 70 °C.**

- La instalación y las tareas de mantenimiento correctivo deben ser realizadas por personal autorizado que disponga de la cualificación profesional necesaria.
- Se recomienda revisar el horno a intervalos regulares. En cuanto a las reparaciones, póngase en contacto solo con centros de servicio autorizados y solicite que utilicen repuestos originales.
- En caso de fallo o mal funcionamiento, desconecte el interruptor de alimentación principal y cierre las llaves de agua situadas antes del equipo. Para cualquier reparación, póngase en contacto con los centros de servicio autorizados. El usuario final solo es responsable del mantenimiento rutinario del horno, que consiste en comprobar la eficiencia del horno y garantizar su limpieza diaria. Mantenga siempre limpio el vaporizador, si lo hay, con lavados periódicos específicas para evitar la acumulación de cal y el mal funcionamiento. Limpie el vaporizador cada 10 horas de funcionamiento de este.



• **El incumplimiento de estas obligaciones eximirá al fabricante de toda responsabilidad.**

- Lea este manual detenidamente, ya que contiene información e instrucciones importantes sobre la instalación, el uso y el mantenimiento seguros del horno. Guárdelo en un lugar seguro para futuras consultas.
- Antes de poner en marcha el horno, limpie todas las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos.



Las zonas identificadas con el símbolo siguiente alcanzan temperaturas elevadas. Tenga cuidado y use guantes protectores si es necesario.

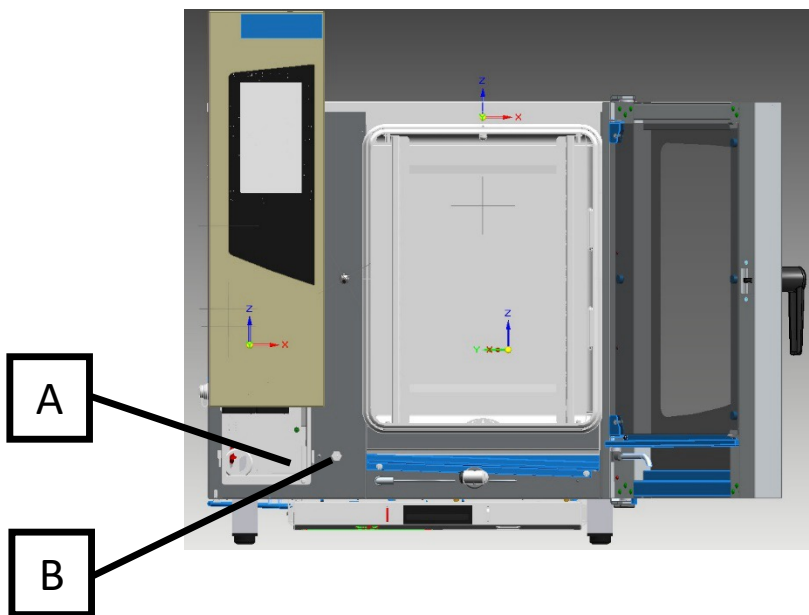


DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

A: Termostato de seguridad: si la cámara de cocción se sobrecalienta, detiene el calentamiento de la cámara. El termostato de seguridad se puede reiniciar manualmente pulsando el botón de la parte inferior detrás del panel de control del horno. Antes de hacerlo, asegúrese de que la fuente de alimentación está desconectada.

B: Microinterruptor de la puerta que detiene el funcionamiento del horno cuando la puerta está abierta: se desactivan tanto el sistema de calentamiento como el motor de ventilación de la cámara.

Todas las piezas móviles de la cámara de cocción tienen rejillas de protección que evitan el acceso.



Solo el personal técnico especializado podrá ejecutar el reinicio una vez se hayan eliminado las causas de la interrupción.

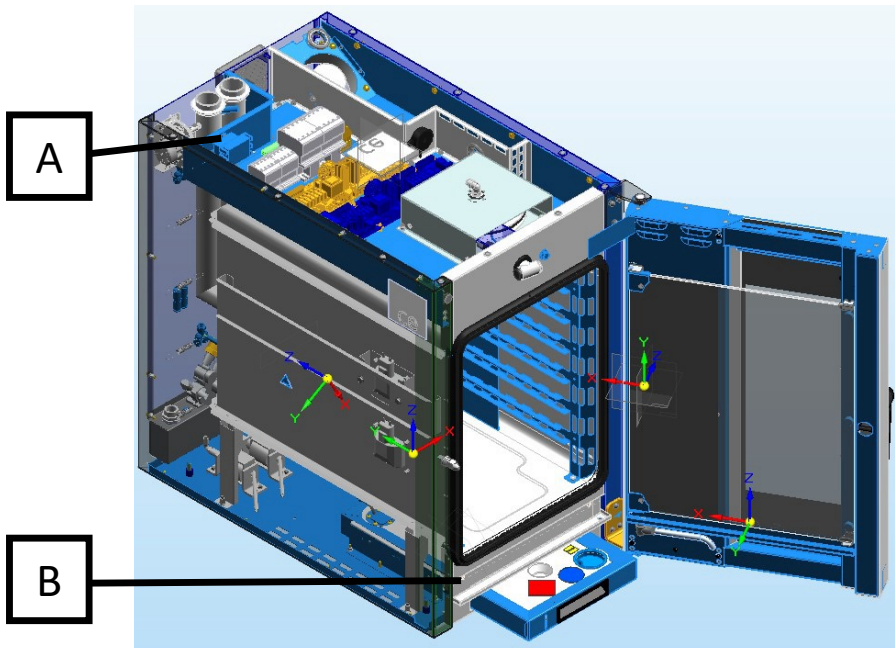


DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD DEL HORNO SLIM

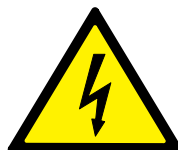
A: Termostato de seguridad: si la cámara de cocción se sobrecalienta, detiene el calentamiento de la cámara. El termostato de seguridad se puede reiniciar manualmente pulsando el botón de la parte superior del horno (una vez retirado el techo o el panel trasero). Antes de hacerlo, asegúrese de que la fuente de alimentación está desconectada.

B: Microinterruptor de la puerta que detiene el funcionamiento del horno cuando la puerta está abierta: se desactivan tanto el sistema de calentamiento como el motor de ventilación de la cámara.

Todas las piezas móviles de la cámara de cocción tienen rejillas de protección que evitan el acceso.



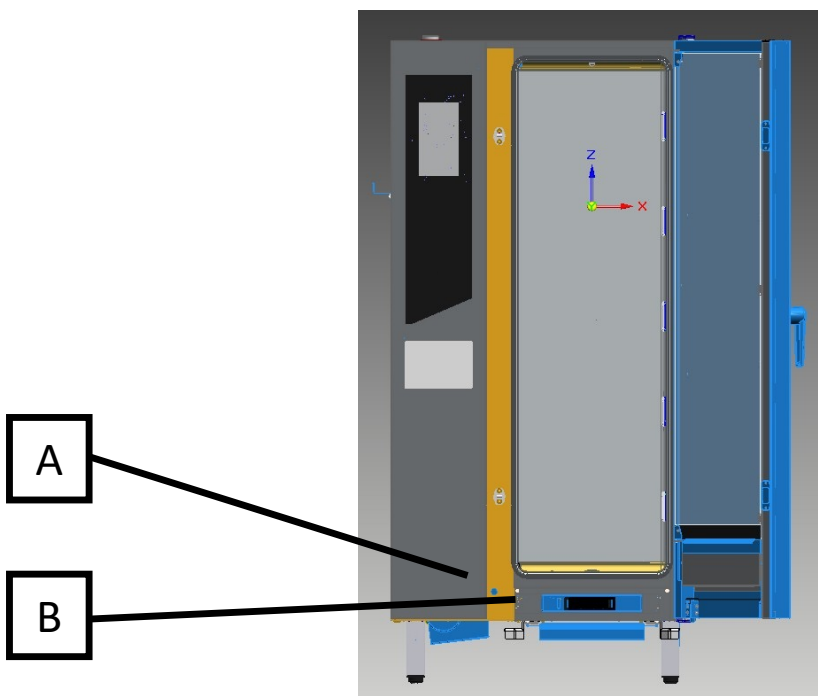
Solo el personal técnico especializado podrá ejecutar el reinicio una vez se hayan eliminado las causas de la interrupción.



A: Termostato de seguridad: si la cámara de cocción se sobrecalienta, detiene el calentamiento de la cámara. El termostato de seguridad se puede reiniciar manualmente pulsando el botón de la parte inferior detrás del panel de control del horno. Antes de hacerlo, asegúrese de que la fuente de alimentación está desconectada.

B: Microinterruptor de la puerta que detiene el funcionamiento del horno cuando la puerta está abierta: se desactivan tanto el sistema de calentamiento como el motor de ventilación de la cámara.

Todas las piezas móviles de la cámara de cocción tienen rejillas de protección que evitan el acceso.

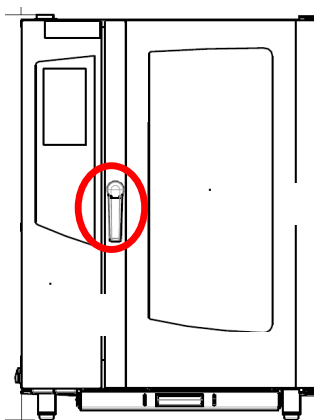


Solo el personal técnico especializado podrá ejecutar el reinicio una vez se hayan eliminado las causas de la interrupción.



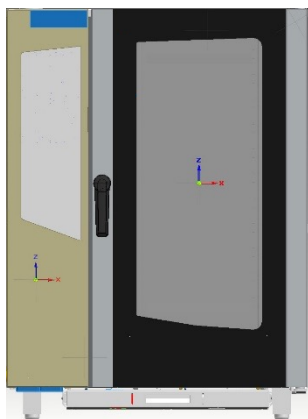
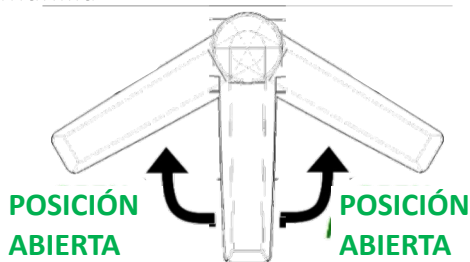
APERTURA Y CIERRE DE LA PUERTA CON CERRADURA ESTÁNDAR

El equipo es de uso profesional, por lo que el personal que lo utilice deberá contar con la debida formación.

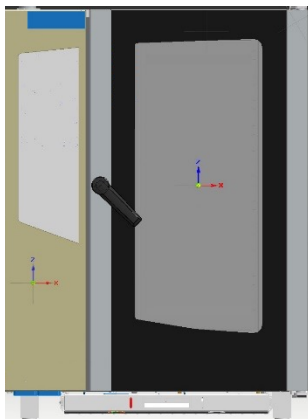


Posición de la manilla
(fig. 1).

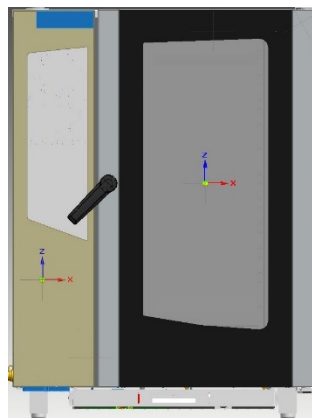
Mueva la manilla a las diferentes posiciones para abrir la puerta; para cerrar la puerta, simplemente empújela.



**POSICIÓN
CERRADA**



**POSICIÓN
ABIERTA**

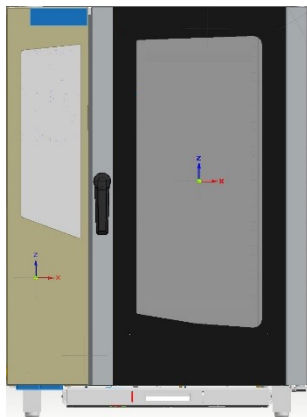
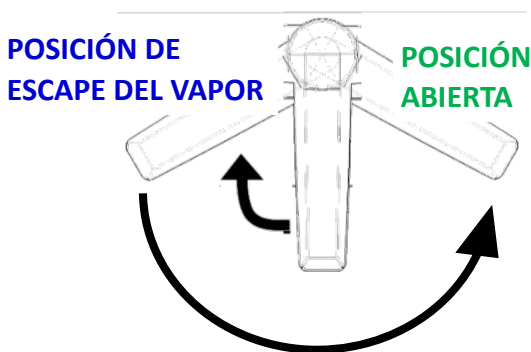


**POSICIÓN
ABIERTA**

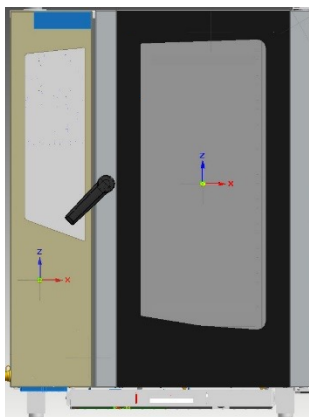
APERTURA Y CIERRE DE LA PUERTA CON CERRADURA DE DOS POSICIONES

El equipo es de uso profesional, por lo que el personal que lo utilice deberá contar con la debida formación.

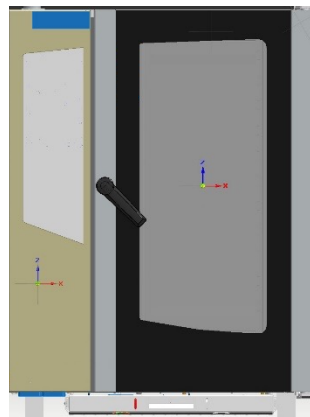
Mueva la manilla a una posición diferente para abrir la puerta, cerrar la puerta o si necesita eliminar el vapor caliente de forma segura (POSICIÓN DE ESCAPE DEL VAPOR). (fig. 2)



**POSICIÓN
CERRADA**



**POSICIÓN DE
ESCAPE DEL VAPOR**



**POSICIÓN
ABIERTA**

APERTURA Y CIERRE DE LA PUERTA – HORNOS CON CARRO

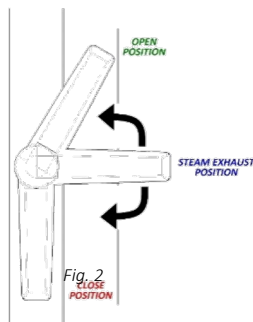
El equipo es de uso profesional, por lo que el personal que lo utilice deberá contar con la debida formación.

Posición de la manilla (*fig. 1*).



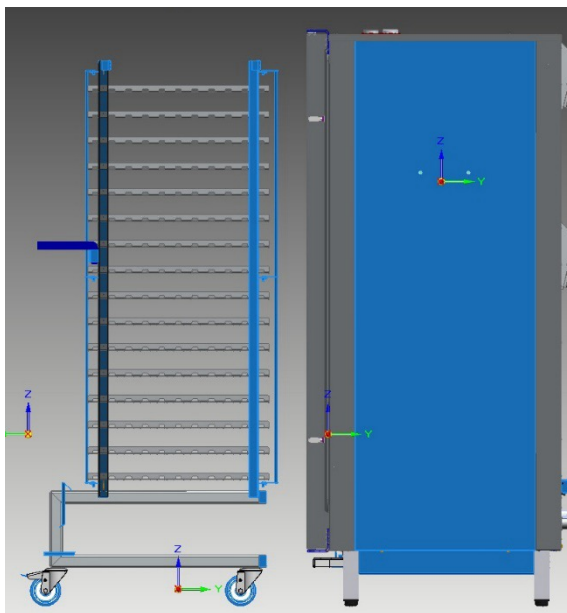
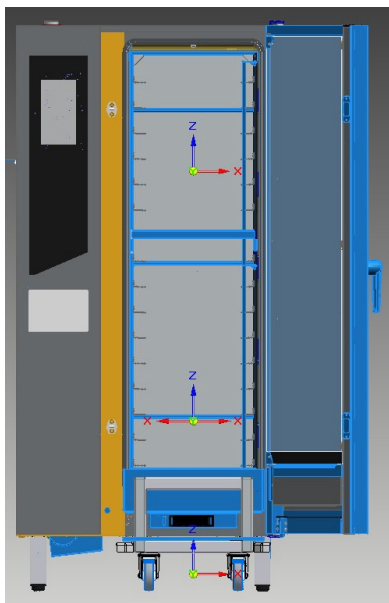
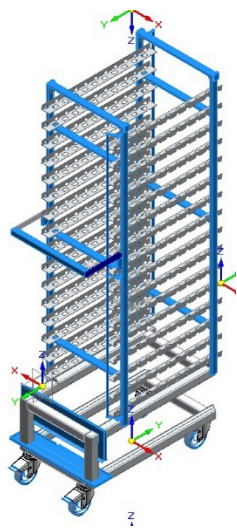
Fig. 1

Mueva la manilla a una posición diferente conforme a la figura 2 para abrir la puerta, cerrar la puerta o si necesita eliminar el vapor caliente de forma segura (POSICIÓN DE ESCAPE DEL VAPOR). (*fig. 2*)



USO DEL CARRO

- Compruebe y ajuste la altura del carro (que es fija) con los hornos para asegurarse de que el carro entra perfectamente en la cámara de cocción. En caso necesario, ajuste las patas del horno.



- Bloquee las bandejas colocando el seguro en la posición correcta. (fig. 4)
- Bloquee las ruedas cada vez que introduzca el carro.
- Tenga cuidado al manipular el carro cuando contenga líquidos calientes.
- Preste atención a la inclinación del carro.

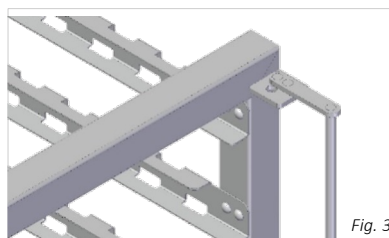


Fig. 3

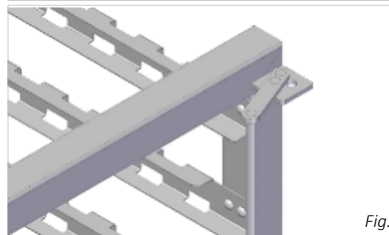


Fig. 4

- Sujete el soporte, que se utiliza para colgar el asa del carro, con los tornillos incluidos en el embalaje (fig. 5).

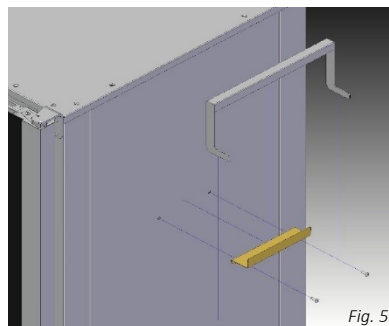


Fig. 5

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LLENADO DEL CAJETÍN DEL DETERGENTE

El equipo es de uso profesional, por lo que el personal que lo utilice deberá contar con la debida formación.

Ubicación del cajetín del detergente y del descalcificador (*fig. 1*)

Para llenar el cajetín, abra la puerta, retire la rejilla, tire del cajetín por el asa hasta el tope, retire la tapa azul del depósito y vierta el detergente o el descalcificador.

A continuación, cierre el compartimento de las bandejas hasta su tope mecánico para evitar que las piezas sobresalgan.



Fig. 1

Versión con un solo cajetín: solo depósito de plástico para detergente (*fig. 2*).

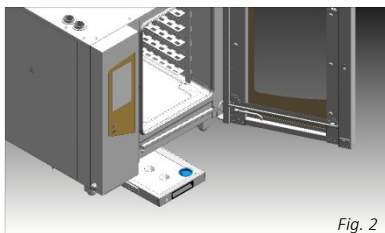


Fig. 2

Versión con dos cajetines: depósito de plástico para detergente y depósito de plástico para descalcificador (*fig. 3*).

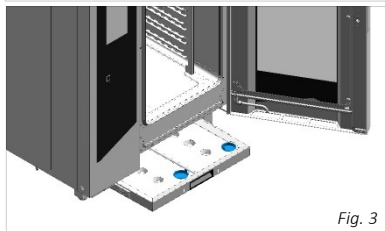


Fig. 3



Preste especial atención al llenar los depósitos; **durante esta operación es obligatorio el uso de guantes protectores.**

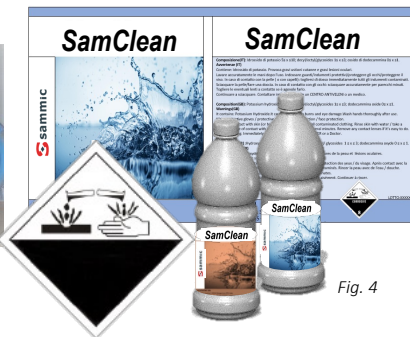


Fig. 4



UTILICE SOLO SAMCLEAN Y SAMCAL PARA LLENAR LOS DEPÓSITOS.

LLENADO DEL CAJETÍN DEL DETERGENTE EN LOS HORNOS SLIM

El equipo es de uso profesional, por lo que el personal que lo utilice deberá contar con la debida formación.

Cajetín del detergente situado en la parte inferior detrás de la puerta (fig. 1).



Fig. 1

Para llenar el cajetín, abra la puerta, retire la rejilla, tire del cajetín por el asa hasta el tope, retire la tapa azul del depósito y vierta el detergente o el descalcificador.

A continuación, cierre el compartimento de las bandejas hasta su tope mecánico para evitar que las piezas sobresalgan.

En el caso del descalcificador, conecte directamente la botella o cajetín externo llenos del producto a la conexión específica situada en la parte trasera del horno. Consulte la página siguiente.

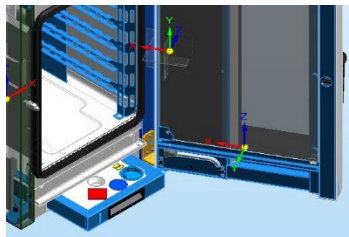


Fig. 2



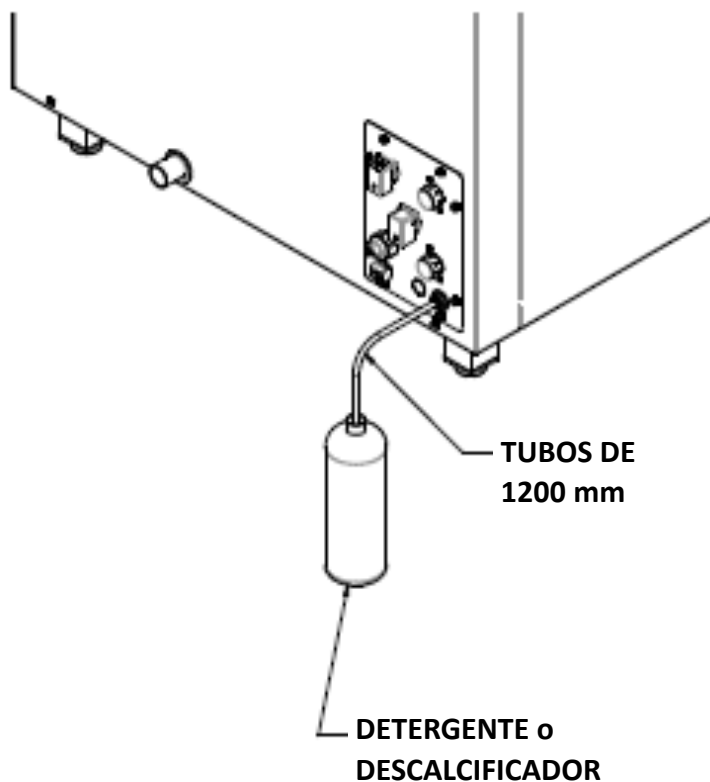
Preste especial atención al llenar los depósitos; **durante esta operación es obligatorio el uso de guantes protectores.**



UTILICE SOLO SAMCLEAN Y SAMCAL PARA LLENAR LOS DEPÓSITOS.

DEPÓSITO DE DESCALCIFICADOR EXTERNO

ES



**UTILICE SOLO SAMCLEAN Y SAMCAL PARA LLENAR
LOS DEPÓSITOS.**

LLENADO DEL CAJETÍN DEL DETERGENTE – HORNOS CON CARRO

El equipo es de uso profesional, por lo que el personal que lo utilice deberá contar con la debida formación.

Cajetín del detergente y del descalcificador situado en la parte inferior detrás de la puerta (*fig. 1*).

Para llenar el cajetín, abra la puerta, retire la rejilla, tire del cajetín por el asa hasta el tope, retire la tapa azul del depósito y vierta el detergente o el descalcificador.

A continuación, cierre el compartimento de las bandejas hasta su tope mecánico para evitar que las piezas sobresalgan.



Fig. 1

Versión con un solo cajetín: solo depósito de plástico para detergente (*fig. 2*).

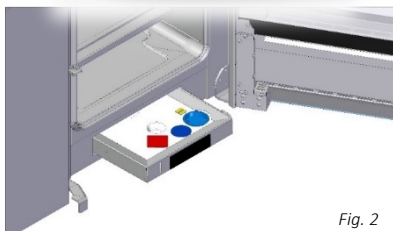


Fig. 2

Versión con dos cajetines: depósito de plástico para detergente y depósito de plástico para descalcificador (*fig. 3*).

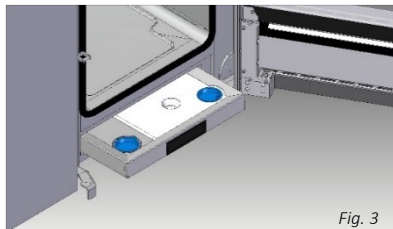


Fig. 3



Preste especial atención al llenar los depósitos; **durante esta operación es obligatorio el uso de guantes protectores.**



Fig. 4



UTILICE SOLO SAMCLEAN Y SAMCAL PARA LLENAR LOS DEPÓSITOS.

LIMPIEZA AUTOMÁTICA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Todos los hornos Touch están equipados con un sistema de lavado automático por medio de una boquilla situada en la parte superior de la cámara.

Para utilizar esta función, consulte el manual de instrucciones específico que se incluye en esta documentación.

El sistema de lavado automática tiene 4 niveles de limpieza: rápido, suave, medio e intenso. El usuario final debe seleccionar el tipo de lavado según lo sucia que esté la cámara.

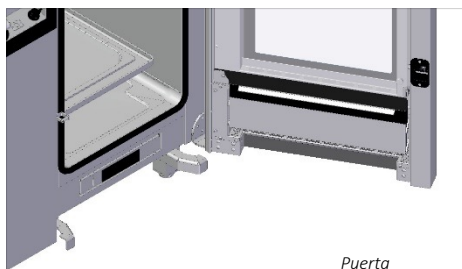
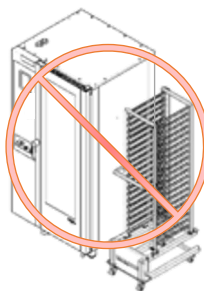
Si quedan restos, retírelos manualmente y repita el ciclo de limpieza.

 Los **HORNOS CON CARRO** deben limpiarse siempre con el carro instalado.

 Tenga cuidado de no resbalarse en el suelo adyacente al aparato.

 En caso de fallo eléctrico durante el lavado, inicie un nuevo ciclo o, si el ciclo anterior había terminado, reinicie desde un ciclo de prelavado.

 En los **HORNOS CON CARRO** no es necesario que el carro esté instalado durante el precalentamiento.



*Puerta
precalentamiento*

LIMPIEZA MANUAL DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

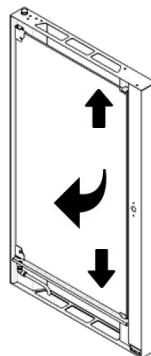
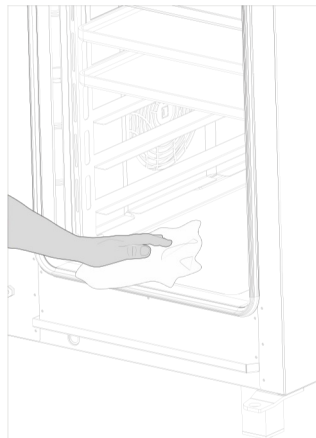
De acuerdo con la normativa vigente, se deben garantizar las condiciones higiénicas óptimas del horno; el horno se debe limpiar y desinfectar lo mejor posible, tanto por fuera como por dentro, al final de cada día o de cada turno de trabajo.

Limpie y desinfecte el horno cuidadosamente a diario para evitar riesgos biológicos debido a la proliferación de moho, bacterias, etc. o acumulaciones que puedan dañar el funcionamiento del horno.

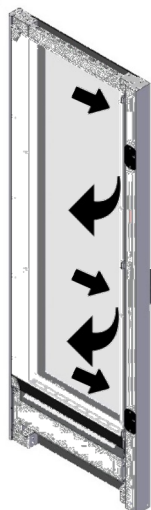
-  Es importante desconectar el equipo de la corriente eléctrica cuando se vaya a limpiar (frecuentemente).
-  Es imprescindible limpiar el horno a diario cuando esté a una temperatura de entre 40 y 50 °C.
-  No utilice detergentes abrasivos, agresivos o corrosivos.
-  Tampoco utilice estas sustancias para limpiar el suelo debajo del horno.
-  No utilice herramientas puntiagudas abrasivas.
-  No utilice estropajos.
-  No utilice limpiadores a alta presión con chorros de agua caliente y vapor a alta presión.

LIMPIEZA DEL CRISTAL

-  Espere a que el cristal se enfríe.
-  Utilice un paño suave humedecido con agua jabonosa o limpiacristales.



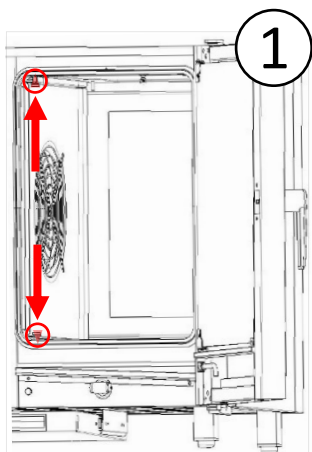
Puerta del horno



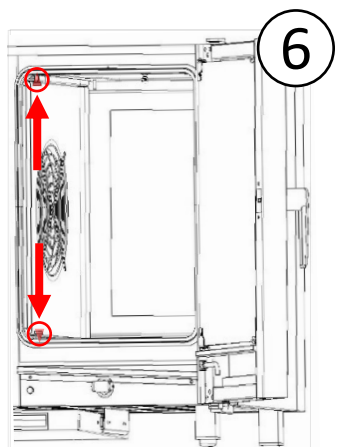
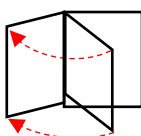
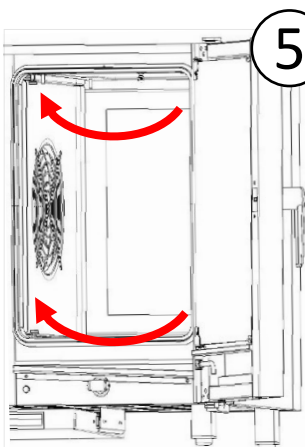
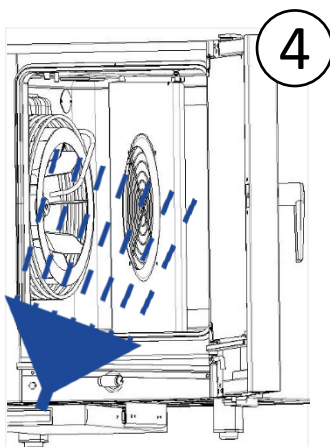
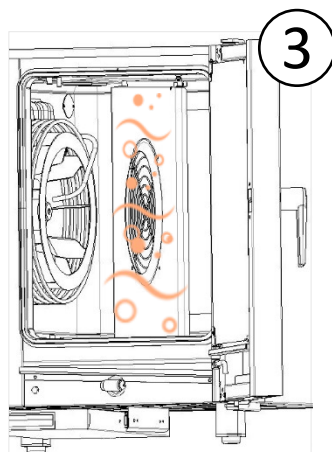
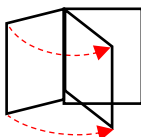
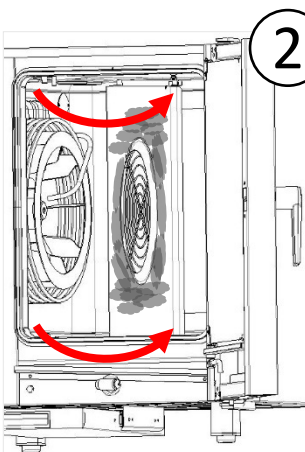
Puerta del horno con carro

Abra la protección del ventilador y compruebe el estado del calefactor y del ventilador.

Limpie la protección del ventilador al menos una vez al mes.



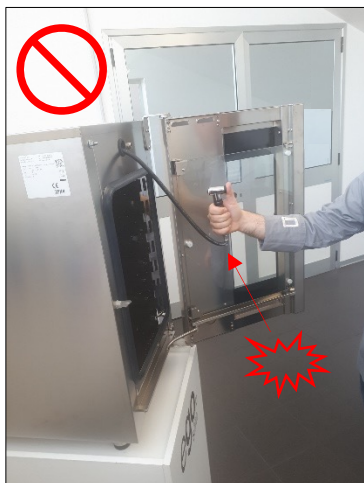
2 PIEZAS



2 PIEZAS



USO DE LA DUCHA EXTRAÍBLE



SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES



La sustitución de componentes y su ajuste se consideran mantenimiento correctivo y, por tanto, deben ser realizados por una persona autorizada y cualificada (servicio técnico).



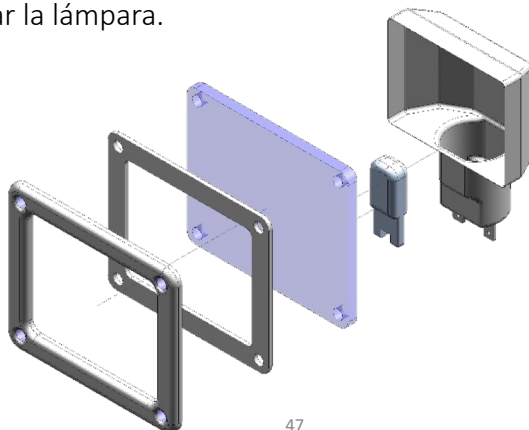
Antes de comenzar cualquier operación de reparación o mantenimiento, desconecte el interruptor principal para interrumpir el suministro eléctrico al horno.

Cierre también las llaves de agua.



LÁMPARAS DEL HORNO

Utilice un destornillador para retirar la lámpara, cambie la bombilla y vuelva a colocar la lámpara.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Informe al usuario de que todas las operaciones de reparación o mantenimiento necesarias con el tiempo deben ser realizadas exclusivamente por un servicio técnico autorizado.

Informe al usuario de que, en caso de fallo o mal funcionamiento, se deben cortar inmediatamente todos los suministros (agua y electricidad).

En cuanto a la electricidad, si se prevé la retirada del enchufe, esta debe hacerse de tal manera que un operario pueda comprobar, desde cualquiera de los puntos a los que tenga acceso, que el enchufe sigue estando retirado. Si esto no es posible debido a la morfología del aparato o a su instalación, se proporciona un sistema de desconexión con bloqueo en posición de aislamiento.

Con el manual a mano, explique al usuario las funciones, las medidas de seguridad, el uso adecuado y, en particular, los intervalos de mantenimiento del horno.

El mantenimiento debe realizarse al menos una vez al año.

Para ello, le recomendamos que firme un contrato de mantenimiento.

Guarde este manual y el esquema de cableado para futuras intervenciones.

Informe al usuario de que debe guardar el manual del horno en un lugar visible cerca del horno para tenerlo siempre a mano.

Informe al usuario de que ciertas anomalías de funcionamiento suelen deberse a errores de uso, como el cierre de los suministros, por lo que es mejor formar al personal en el uso y funcionamiento del aparato.

Las anomalías recurrentes requieren asistencia técnica.

Informe al usuario sobre el uso de equipos de protección individual en caso de contacto con alimentos calientes.

Tenga cuidado de no resbalar en el suelo adyacente al aparato.

En cuanto a las emisiones de ruido aéreo, el nivel de presión acústica ponderado A es inferior a 70 dB(A).

DESMONTAJE Y ELIMINACIÓN

«Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, sobre la reducción de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, y la eliminación de residuos». El símbolo del «contenedor tachado» que aparece en el equipo indica que, al final de su vida útil, el equipo debe eliminarse de un modo diferente a los residuos domésticos. Por lo tanto, al final de su vida útil, el usuario debe entregar el equipo (o hacer que se entregue) a centros autorizados de clasificación de residuos eléctricos y electrónicos, o devolverlo al minorista cuando compre un equipo nuevo equivalente, en una proporción de uno a uno. La correcta clasificación de los residuos para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación medioambiental de los equipos desmantelados contribuye a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, fomentando la reutilización o el reciclaje de los materiales que componen el equipo. La eliminación incorrecta del producto por parte del usuario dará lugar a las multas previstas por la legislación vigente.



CUMPLIMIENTO DE REGLAMENTOS Y NORMAS

Los hornos cumplen con los requisitos de seguridad de las siguientes directivas europeas y sus correspondientes normas:

- Directiva de máquinas 2006/42/CE y sus modificaciones posteriores
- Directiva de baja tensión **2006/95/CE** y sus modificaciones posteriores (**normas EN 60335-1, EN 60335-2, EN 62233:2008 y EN 61000-4**)
- Directiva de compatibilidad electromagnética (EMC) **2004/108/EC** y sus modificaciones posteriores (**normas EN 50165, EN 55014, EN 50366 y EN 61000-4**).

A raíz de dicho cumplimiento, el fabricante declara que sus productos cumplen con la legislación europea vigente y, por tanto, cuentan con el marcado CE adecuado que permite comercializarlos en los países europeos.

TAREAS DE MANTENIMIENTO

Siga estas indicaciones para mantener el horno siempre en perfecto estado y para respetar las normas del APPCC.

En caso de daños o de mantenimiento extraordinario, debe llamar a personal cualificado y utilizar recambios originales.

- Lave y limpie el horno con un programa de lavado (no de aclarado) al menos una vez al día.
- Si el horno no tiene función de lavado, limpie la cámara de cocción manualmente.
- Lave el calentador cada 10 horas.
- Lave el control ambiental al menos una vez a la semana.
- Instale el filtro de tratamiento de agua para el cocinado al vapor. (Opcional de Sammic)
- Limpie el filtro del aire al menos una vez al mes.
- Abra la protección del ventilador y compruebe el estado del calefactor y del ventilador.
- Abra el compartimento técnico y compruebe el estado de los componentes (contactores, motores, placas).
- Compruebe el estado del circuito de lavado/vapor y observe las tuberías (las tuberías no deben estar rígidas).
- Revise y palpe la junta de la puerta.
Si la junta tiene imperfecciones y está dura o rígida, cámbiela.

ALARMAS Y AVISOS



Los Errores bloquean la función que esté activada en el horno.



Los Avisos no bloquean el horno, pero indican una anomalía que se debe resolver lo antes posible.

EJEMPLO DE AVISO



EJEMPLO DE ALARMA



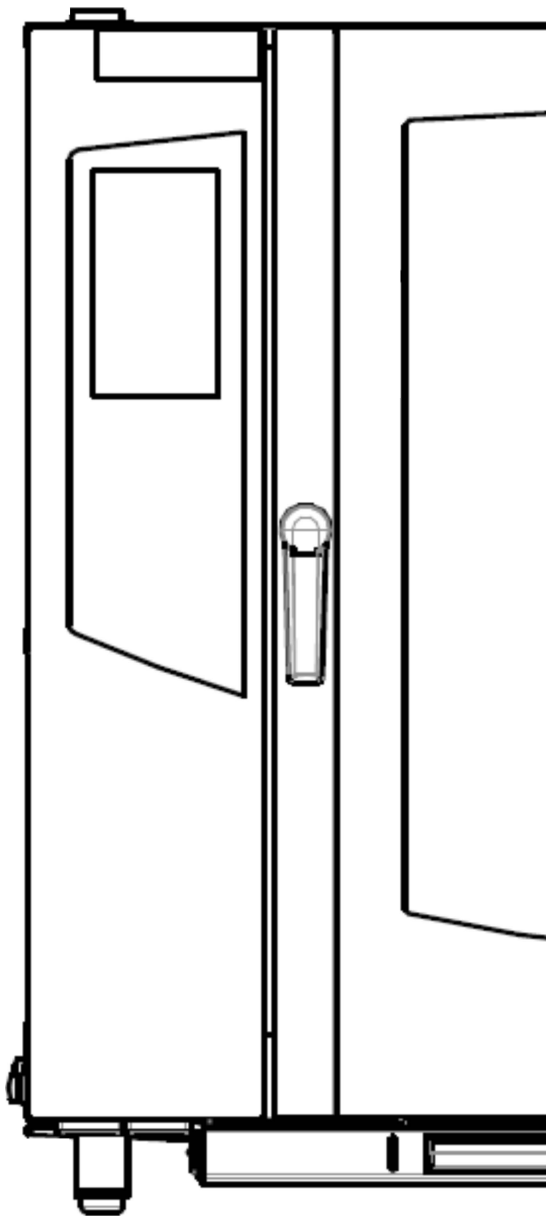
CÓDIGO DE AVISO	MENSAJE EN LA PANTALLA	ACCIÓN
W01	Detergente bajo	Rellenar el cajetín del detergente.
W02	Descalcificador bajo	Rellenar el cajetín del descalcificador
W04	Fallo de lectura de la sonda central	Introducir la sonda central.
W11	Limpiar vaporizador	Llevar a cabo, lo antes posible, un ciclo de lavado automático del vaporizador (descalcificación). De lo contrario, pueden verse afectadas las prestaciones de cocción y/o la validez de la garantía.
W12	No se ha podido recuperar el retraso de la cocción	No existe medida correctiva. La receta ya no es recuperable
W13	No se ha podido recuperar la receta en curso	No existe medida correctiva. La receta ya no es recuperable
W14	Receta retrasada no disponible	Volver a intentarlo o reiniciar la alimentación eléctrica del horno.

ALARMAS Y AVISOS

ERROR CÓDIGO	MENSAJE EN LA PANTALLA	ACCIÓN
E01	Alarma de falta de agua	Comprobar las conexiones y presiones del agua. Presión mínima: 2 bar.
E02	Alarma de temperatura de la cámara de cocción	Comprobar el termostato de seguridad.
E03	Alarma de temperatura del motor	Llamar al servicio técnico.
E04	Alarma de temperatura del vaporizador	Comprobar el fusible térmico. El horno excluye el vaporizador y utiliza la humidificación directa.
E05	Alarma de superación de la temperatura máxima en la cámara cocción	Llamar al servicio técnico.
E06	Alarma de fallo de lectura de la sonda de la cámara de cocción	Sonda de temperatura (PT100) de la cámara de cocción desconectada o averiada.
E07	Alarma de RPM del motor	Llamar al servicio técnico.
E08	Alarma de placa de alimentación (T002) dañada	Llamar al servicio técnico.
E09	Alarma de temperatura máxima de la placa en el compartimento técnico	Comprobar la ventilación del compartimento técnico. Llamar al servicio técnico.
E10	Alarma de superación del umbral de temperatura del vaporizador	El horno excluye el vaporizador y utiliza la humidificación directa. Llamar al servicio técnico.
E11	Alarma de fallo de lectura del nivel de agua del vaporizador	El horno excluye el vaporizador y utiliza la humidificación directa.
E12	Alarma de fallo de lectura de la sonda de temperatura del vaporizador	Sonda de temperatura (PT100) del vaporizador desconectada o averiada. El horno excluye el vaporizador y utiliza la humidificación directa.
E13	Alarma de fallo de lectura de la descarga del vaporizador, mal funcionamiento de la válvula	Llamar al servicio técnico. El horno excluye el vaporizador y utiliza la humidificación directa.
E14	Alarma por daño en la placa de expansión (T003) del vaporizador	Llamar al servicio técnico.
E15	Firmware de la placa T002 erróneo	Actualizar todas las placas.
E16	Firmware de la placa T003 erróneo	Actualizar todas las placas.



Manuale
Uso ed Installazione
forni **TOUCH**



Indice

INTRODUZIONE	P. 5
GUIDA ALLA LETTURA DELLE ISTRUZIONI	P. 5
INFORMAZIONI GENERALI	P. 6
ICONE DI PERICOLO	P. 8
SCHEDE TECNICHE	P. 10
MOVIMENTAZIONE, TRASPORTO ED IMBALLAGGIO	P. 18
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	P. 22
ISTRUZIONI PER L'USO	P. 31
PULIZIA E MANUTENZIONE	P. 40
ISTRUZIONI PER L'UTENTE	P. 48
ALLARMI E WARNING	P. 51



INTRODUZIONE:



- Questo manuale è riferito esclusivamente ai forni TOUCH.
- Questo manuale è indirizzato a qualsiasi persona che adempie a qualsiasi ruolo designato o autorizzato a usare o far funzionare il forno.
- L'uso previsto e le versioni indicate sono gli unici consentiti dal produttore; non tentare di utilizzare i forni ignorando le istruzioni fornite. L'uso previsto dichiarato si applica solo ai forni pienamente efficienti dal punto di vista strutturale, meccanico e ingegneristico.
- Questo manuale è indirizzato anche al datore di lavoro, ai dirigenti della società e ai lavoratori incaricati che devono leggerlo attentamente e comprenderlo in modo che possano usarlo come valido aiuto per adempiere almeno parte degli obblighi imposti dalle leggi e dai regolamenti in vigore loro per quanto riguarda la salute e la sicurezza sul posto di lavoro.
- Il datore di lavoro, nel cui sito di produzione è installato il forno, nonché i dirigenti e gli addetti che lo gestiscono, deve garantire agli operatori responsabili delle varie funzioni specifiche, informazioni adeguate, formazione e, se necessario, formazione (che deve tenere conto del livello di acume che ci si può ragionevolmente aspettare da tali operatori) circa il suo uso corretto e sicuro e i rischi generali e specifici del luogo di lavoro e / o del compito; questo manuale può essere un valido aiuto per adempiere a questo delicato compito.

GUIDA ALLA LETTURA DELLE ISTRUZIONI

Prestare particolare attenzione ai testi in grassetto o sottolineati o ai testi in un font in GRASSETTO poiché si riferiscono a operazioni o informazioni particolarmente importanti.

Il manuale deve essere conservato fino allo smaltimento finale della macchina in un luogo adatto, in modo che il manuale sia sempre disponibile per la consultazione nelle migliori condizioni possibili. In caso di perdita o deterioramento, è necessario richiedere una copia sostitutiva al produttore o al rivenditore.



Leggere attentamente le istruzioni in questo libretto prima di installare e utilizzare il forno, per essere al corrente delle precauzioni da seguire:

- Installare il forno;
- Mantenere e pulire il forno;
- Usare il forno nel miglior modo possibile.

Questa apparecchiatura deve essere utilizzata solo come espressamente previsto, vale a dire cuocere / cuocere o riscaldare alimenti; ogni altro uso è da considerarsi improprio perché non conforme all'uso previsto e quindi pericoloso.

L'apparecchiatura è progettata per un uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato.

Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali non per la produzione di massa continua di alimenti.

Per evitare scottature, non utilizzare contenitori carichi con liquidi o prodotti da cucina che diventano liquidi riscaldandoli a livelli più alti di quelli facilmente osservabili.

Prima di lasciare la fabbrica, questa apparecchiatura è stata testata e installata da personale esperto e specializzato, al fine di garantire le migliori prestazioni.

L'installazione e / o eventuali riparazioni o regolazioni che potrebbero successivamente rendersi necessarie devono essere eseguite con la massima cura e attenzione da parte di personale qualificato. Si consiglia di contattare sempre il rivenditore e specificare il problema, il modello e il numero di serie del forno in vostro possesso.

In caso di riparazione e / o sostituzione di qualsiasi componente, manutenzione correttiva, guasto o malfunzionamento è necessario il know-how professionale e utilizzare solo pezzi di ricambio originali, pena l'estinzione della garanzia e della responsabilità del produttore. Per queste attività contattare solo il personale autorizzato

Prima dell'installazione, verificare che i valori di alimentazione e acqua siano compatibili con i valori stampati sulla targhetta dati.

La sicurezza elettrica del forno è garantita, è collegata ad un efficiente sistema di messa a terra (si ricorda che questo deve essere controllato regolarmente), che deve rispettare le normative nazionali e locali in vigore al momento.

Durante il funzionamento, il forno deve essere utilizzato e monitorato esclusivamente da personale appositamente addestrato.

Evitare di installare il forno vicino a fonti di calore come: friggitrici, fuochi aperti, ecc.

Non ostruire le bocchette di aspirazione per nessun motivo; non impedire la dissipazione del calore e non ostruire il sistema di scarico del vapore del forno.

Chiedere all'installatore di fornire istruzioni sull'uso corretto dell'addolcitore / decalcificante (attenzione: un processo di rigenerazione della resina non perfetto può causare corrosione nell'apparecchio).

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, è necessario pulirlo accuratamente - esternamente deve essere pulito solo con un panno umido; l'interno della camera di cottura deve essere pulito con acqua; in ogni caso, non usare mai lana d'acciaio per pulire il forno.

 Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza del forno e danneggiare l'utente. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni fornite in questo manuale dall'utente o dall'installatore e qualsiasi incidente o danno causato da tale non conformità non può essere imputato al produttore.

 Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze in questo opuscolo attribuibili a errori di trascrizione o errori di stampa. Il produttore si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che ritiene utili o necessarie al prodotto, senza comprometterne le caratteristiche essenziali.

ICONE PRINCIPALI



HAZARD



FIRE HAZARD



SHOCK HAZARD



BURN HAZARD



TERMINAL
BOARD
GROUNDING



PAY
ATTENTION



EQUIPOTENTIAL
RING

ICONE DI PERICOLO



PERICOLO DI USTIONI

Mentre il forno cuoce e si raffredda, prestare attenzione a:

Indossare guanti e indumenti protettivi per il calore.

Toccare solo i comandi o la maniglia del forno o la parte limitata dall'adesivo del forno, poiché le parti esterne sono calde (temperatura superiore a 60 ° C).

Usare la massima cautela quando si apre la porta poiché il vapore ad alta temperatura viene rilasciato.

Quando vengono inseriti sulle guide, i vassoi devono essere bloccati.

Prestare la massima attenzione quando si estraggono i vassoi dalla camera.

Non aprire la porta del forno durante il lavaggio per evitare lesioni causate dal vapore e sostanze chimiche utilizzate.



PERICOLO DI FUOCO

Assicurarsi che lo scarico dei fumi sia privo di ostruzioni e che non vi siano materiali infiammabili nelle vicinanze.

Assicurarsi che nessun oggetto estraneo (manuale di istruzioni, borse, guanti, ecc.) o residui di detersivo siano stati lasciati all'interno del forno.

Non portare oggetti o sostanze infiammabili (benzina, diesel, alcolici, ecc.) vicino al forno.

Non usare cibi o liquidi che possono facilmente incendiarsi durante la cottura.

La camera di cottura deve essere sempre pulita. Se non rimosso, olio o grasso possono accendersi a temperature elevate.



PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

L'apertura degli scomparti contrassegnati da questo simbolo è riservata esclusivamente al personale qualificato SAMMIC; l'inosservanza di questa disposizione renderà nulla la garanzia.

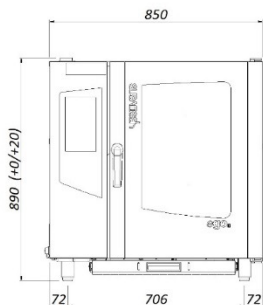
Non toccare alcun interruttore elettrico in modo da non provocare scintille o fiamme.

Tenere sempre il tubo di scarico dei fumi libero da ostacoli.

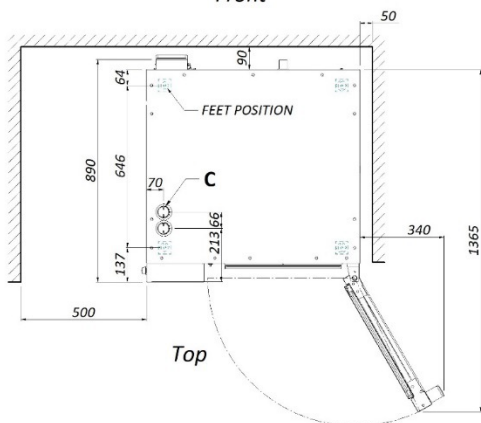
Se presente, accendi la cappa di aspirazione dei fumi mentre usi il forno.

Il forno deve essere installato lontano da correnti d'aria o vento.

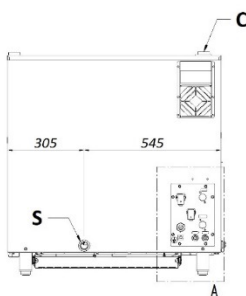
Assicurarsi che le prese d'aria del forno siano pulite e non ostruite.



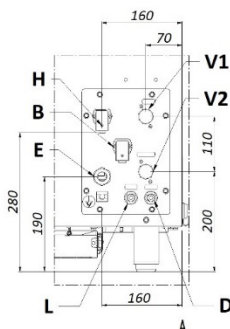
Front



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

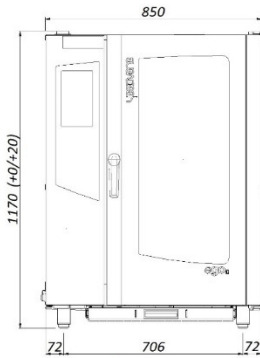
Trays type: GN11
Number of trays: 7

Distance between trays: 70 mm

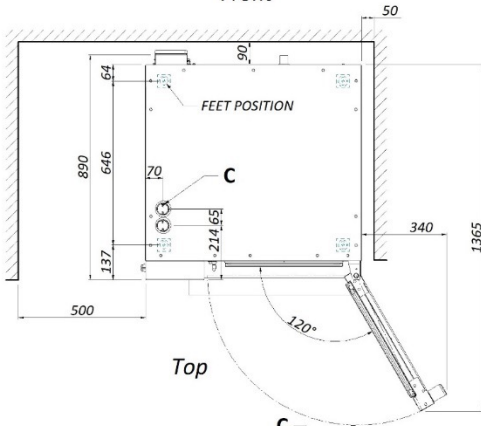
Max load: 35 kg
Max load single tray: 5 kg

IP rating: IPx4

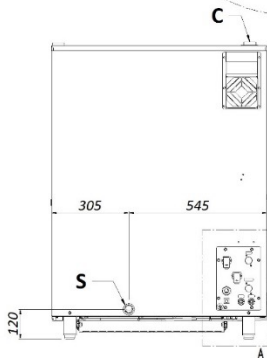
Scheda técnica HX-111



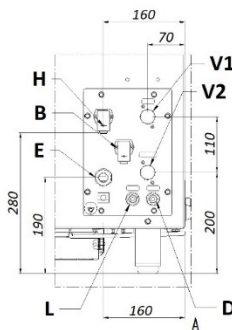
Front



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

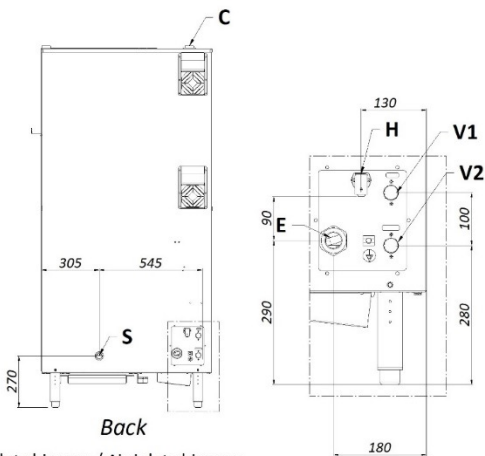
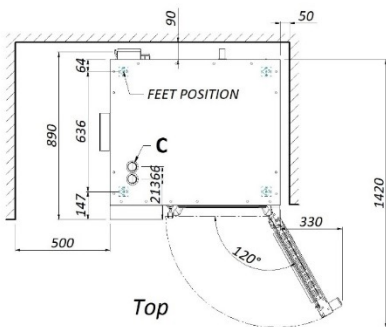
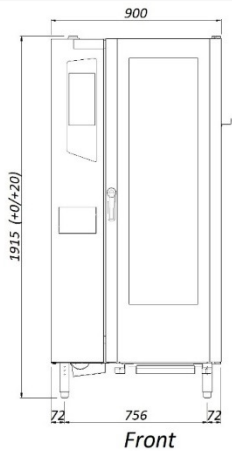
Trays type: GN11
Number of trays: 11

Distance between trays: 70 mm

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

IP rating: IPx4

Scheda técnica 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 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

Maximum power: 39 kW

Current: 64 A

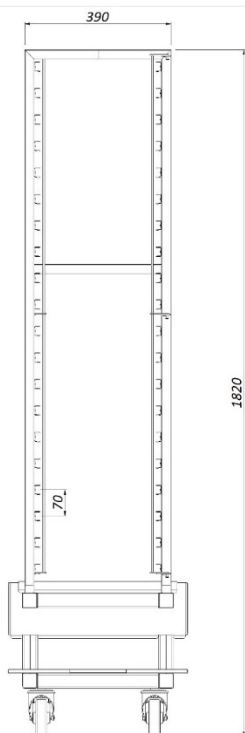
Cable dimension: 5x10 mm²
H07RN-F

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

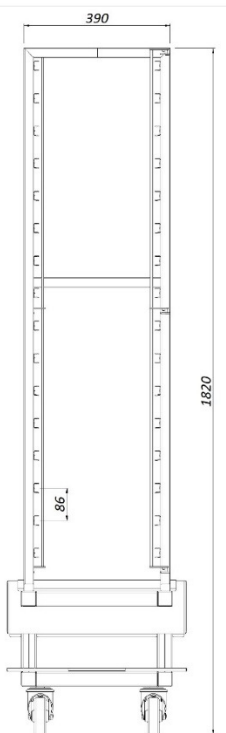
IP rating: IPx4

Scheda técnica HX RACK GN11



Capacity trolley

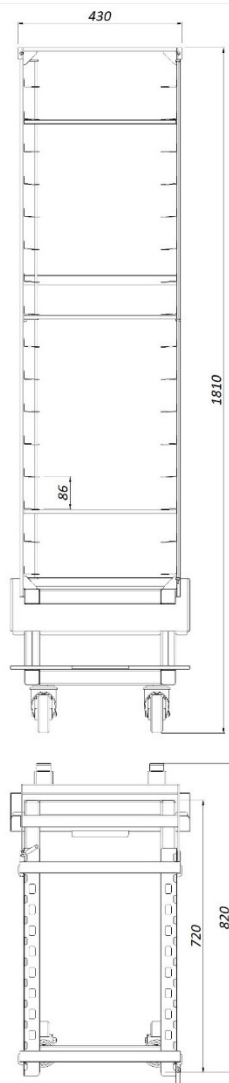
Trays type: GN11
Number of trays: 20
Distance between trays: 70 mm
Weight Trolley: 37 Kg
Max load: 90 Kg



Capacity trolley

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

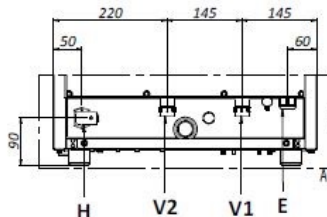
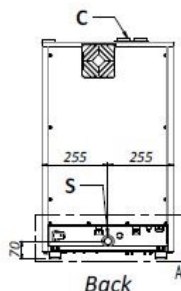
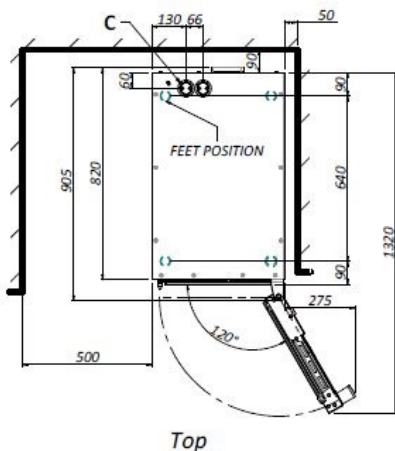
Scheda tecnica HX RACK 16T 6040



Capacity trolley

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

Scheda tecnica HX-611 STEAMER



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 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: 7.5 kW

Current: 14 A
 24 A

Cable: 5x4 mm²
 H07RN-F

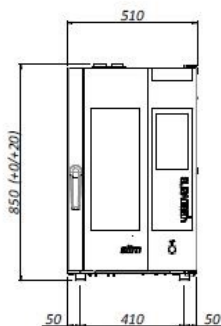
Water connection

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

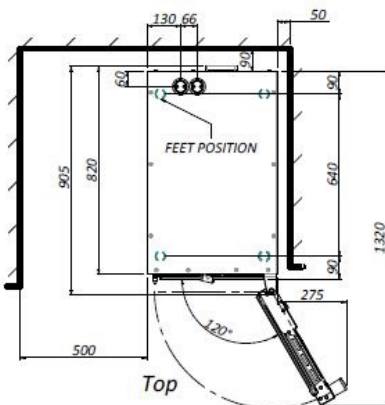
Capacity

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

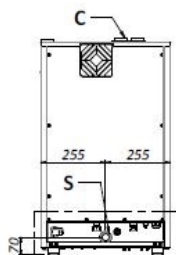
IP rating: IPx4



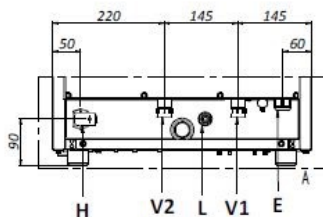
Front



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
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 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: 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

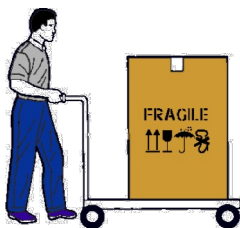
Capacity

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

Il forno viene imballato dall'azienda secondo accordi firmati caso per caso, o comunque in base al paese di destinazione o al mezzo di trasporto utilizzato.

Dopo l'installazione, tutti gli imballaggi possono essere riciclati o smaltiti in conformità con le normative vigenti nel paese dell'acquirente.



I forni devono essere trasportati vicino al luogo di installazione completo della confezione. È necessario nominare personale specializzato per eseguire tutte le operazioni che comportano il sollevamento e la movimentazione del forno o delle sue parti trasportate separatamente. Il materiale spedito viene accuratamente controllato prima di essere consegnato al corriere.

Al ricevimento del forno, controllare che non sia stato danneggiato durante il trasporto, che la confezione non sia stata manomessa e che non siano state rimosse parti interne.

Se vengono rilevati danni o parti mancanti, informare immediatamente sia il corriere che il produttore e fornire prove fotografiche.



Si prega di verificare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine. Il forno non deve essere trascinato o inclinato in nessun caso. **Il forno deve essere sollevato perpendicolarmente al pavimento, spostato orizzontalmente e posizionato verticalmente sul pavimento.**

Il forno viene fornito su un pallet, tenuto in posizione da nastri di plastica e protetto da imballaggi di cartone. Il carico / scarico del forno sul / dal veicolo di trasporto viene normalmente effettuato utilizzando un carrello elevatore o un carrello.



La movimentazione interna deve avvenire con tutte le precauzioni necessarie affinché i componenti del forno non vengano danneggiati.

Il carico e lo scarico nel / dal veicolo di trasporto possono essere effettuati:

- Utilizzando un carrello elevatore.
- Durante il trasporto devono essere adottate tutte le precauzioni volte a prevenire il danneggiamento del forno.
- Durante la movimentazione, prestare particolare attenzione a non colpire gli "ambienti" come colonne, muri, altri macchinari, ecc.
- In particolare, il forno non deve essere posizionato sopra altri materiali o altri materiali sopra il forno, durante il trasporto o l'immagazzinaggio.
- Durante il trasporto, il forno deve essere posizionato in modo da non essere investito da altri materiali caricati sullo stesso veicolo.
- Prima di scaricarlo dal veicolo di trasporto, verificare che l'imballaggio non sia danneggiato e che non vi siano rischi di rovesciamento.
- Durante lo scarico, posizionare il forno a terra con cautela, per evitare urti dannosi.

L'installazione, la trasformazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere eseguite da installatori autorizzati o dal fornitore di energia elettrica in conformità con le norme di sicurezza in vigore.



Al ricevimento del forno, controllare che non sia stato danneggiato durante il trasporto, che la confezione non sia stata manomessa e che non siano state rimosse parti interne. Se vengono rilevati danni o parti mancanti, informare immediatamente sia il corriere che il produttore, fornendo prove fotografiche. Si consiglia di verificare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine.

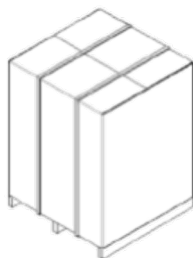


ATTENTION !

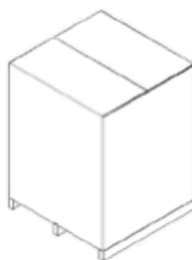
Quando si maneggia l'imballaggio, è necessario tenere conto dei simboli stampati sulla confezione stessa. La protezione dell'ambiente è un obbligo esplicitamente previsto dalle leggi e dai regolamenti in vigore.

Tutte le possibili precauzioni devono essere prese quando si maneggia e / o si trasporta il forno per evitare o limitare qualsiasi danno a cose o lesioni agli animali e, soprattutto, alle persone.

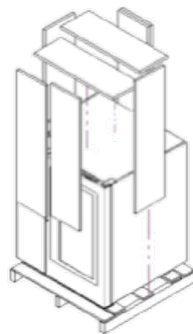
- Taglia le fascette di plastica tenendo in posizione la confezione di cartone (foto_1)
- Rimuovi il cartone. (Pic_2)
- Rimuovere gli angoli di polistirolo e la parte superiore. (Pic_3)
- **Rimuovere il pallet dal forno senza utilizzare i carrelli elevatori; la struttura inferiore del forno non è adatta a sollevarlo.**
- Rimuovere la pellicola protettiva dalle parti metalliche. Rimuovere lentamente la pellicola protettiva dal forno. Eventuali residui di colla devono essere rimossi utilizzando solventi appropriati e senza attrezzi che potrebbero graffiare o danneggiare le superfici.
- Dopo aver rimosso tutti gli imballaggi dal forno, verificarne l'integrità e le condizioni; quindi separare tutti i materiali di imballaggio (legno, plastica, cartone) e collocare i siti di raccolta appropriati, accessibili solo alle persone autorizzate, in attesa di raccolta da parte di società specializzate. I materiali di imballaggio devono essere tenuti fuori dalla portata di bambini o animali.



Pic_1



Pic_2



Pic_3

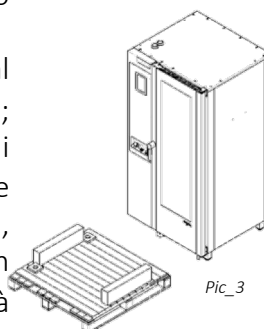
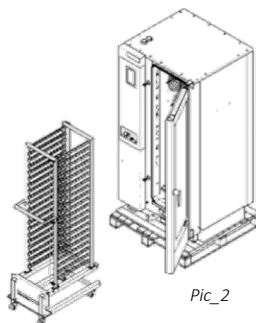
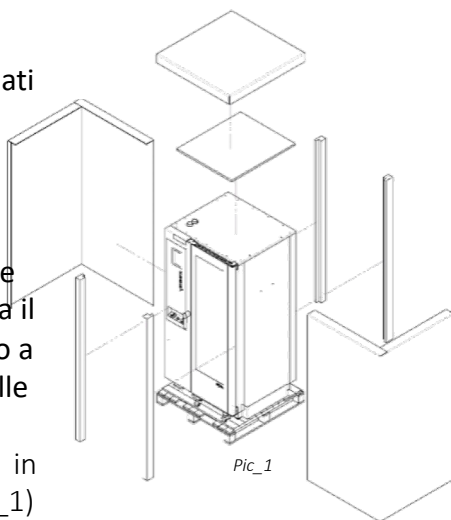


ATTENZIONE !

Quando si maneggia l'imballaggio, è necessario tenere conto dei simboli stampati sulla confezione stessa. La protezione dell'ambiente è un obbligo esplicitamente previsto dalle leggi e dai regolamenti in vigore.

Tutte le possibili precauzioni devono essere prese quando si maneggia e / o si trasporta il forno per evitare o limitare qualsiasi danno a cose o lesioni agli animali e, soprattutto, alle persone.

- Taglia le fascette di plastica tenendo in posizione la confezione di cartone (foto_1)
- Rimuovi il cartone. (Pic_2)
- Rimuovere gli angoli di polistirolo e la parte superiore. (Pic_3)
- **Rimuovere il pallet dal forno senza utilizzare i carrelli elevatori; la struttura inferiore del forno non è adatta a sollevarlo.**
- Rimuovere la pellicola protettiva dalle parti metalliche. Rimuovere lentamente la pellicola protettiva dal forno. Eventuali residui di colla devono essere rimossi utilizzando solventi appropriati e senza attrezzi che potrebbero graffiare o danneggiare le superfici.
- Dopo aver rimosso tutti gli imballaggi dal forno, verificarne l'integrità e le condizioni; quindi separare tutti i materiali di imballaggio (legno, plastica, cartone) e collocare i siti di raccolta appropriati, accessibili solo alle persone autorizzate, in attesa di raccolta da parte di società specializzate. I materiali di imballaggio devono essere tenuti fuori dalla portata di bambini o animali.



ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

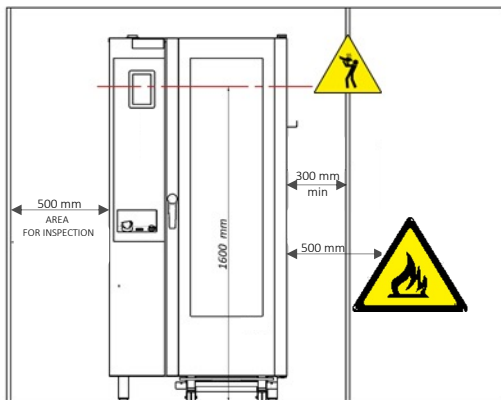
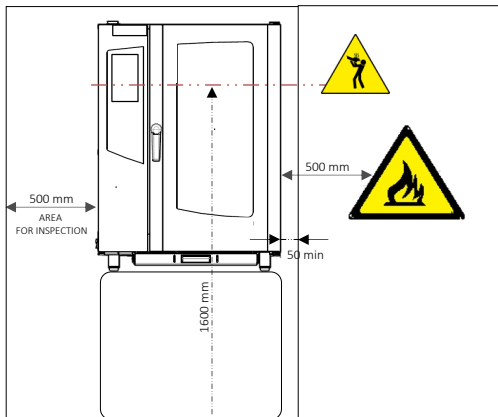
INSTALLAZIONE E POSIZIONAMENTO

L'installazione del forno e la sua manutenzione ordinaria e correttiva devono essere eseguite solo da installatori autorizzati o comunque da personale qualificato nel rispetto delle norme di sicurezza e / o locali vigenti.

Assicurare una distanza di almeno 30 cm dal soffitto se è fatto di materiali combustibili o se non è isolato termicamente.

Nel caso in cui il forno sia posizionato nelle immediate vicinanze di una parete infiammabile, deve essere fornito un adeguato isolamento termico. Le aperture e le scanalature sulla parte esterna del forno non devono essere ostruite poiché sono necessarie per disperdere il calore nel vano elettrico. Una volta installata l'apparecchiatura, il cavo elettrico deve essere protetto e non deve mai essere trascinato o tirato. **Lasciare spazio di 500 mm sul lato sinistro a fini di ispezione in caso di guasto, e non meno di 50 mm (300 mm per forni carrellati) sul lato posteriore.**

Non ostruire o restringere lo scarico del forno per evitare malfunzionamenti.



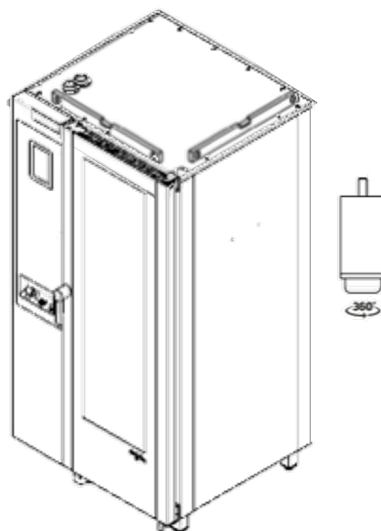
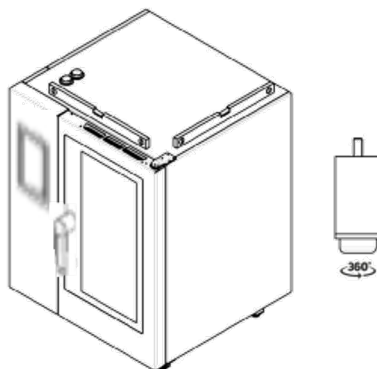
Nel caso in cui il forno sia installato su un supporto, assicurarsi che l'altezza del vassoio più alto non superi 1600 mm da terra; in tal caso, aggiungere l'adesivo fornito nella confezione con il vassoio.

POSIZIONAMENTO FORNO

Per il corretto funzionamento del forno, la stazione di lavoro deve essere perfettamente piana e livellata.

La superficie di lavoro deve essere:
perfettamente livellato piatto;
deve sopportare il peso del forno senza alcuna deformazione;
non deve essere infiammabile o sensibile al calore.

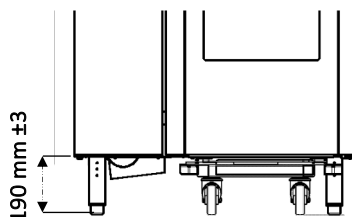
Il forno deve essere posizionato perfettamente livellato regolando i piedini forniti sul lato inferiore arrotondato.



Per il corretto funzionamento del forno, la stazione di lavoro deve essere perfettamente piana e livellata.

La superficie di lavoro deve essere:
perfettamente livellato piatto;
deve sopportare il peso del forno senza alcuna deformazione;
non deve essere infiammabile o sensibile al calore.

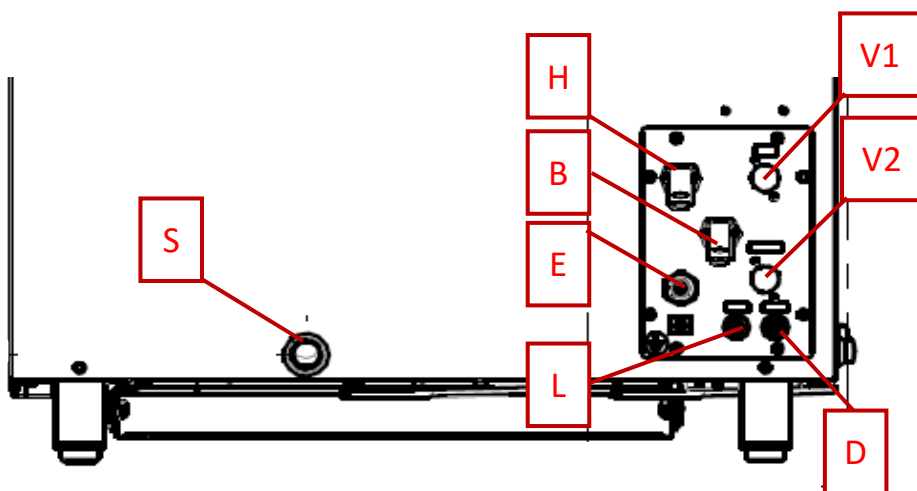
Il forno deve essere posizionato perfettamente livellato regolando i piedini forniti sul lato inferiore arrotondato.



SCHEMA DI COLLEGAMENTO



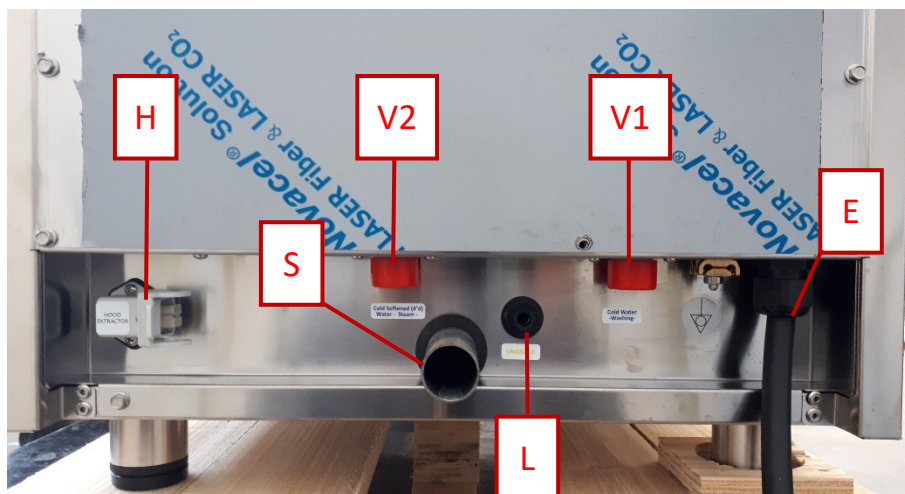
Il luogo in cui verrà installato il forno deve essere dotata di allacciamenti di alimentazione, acqua e gas conformi alle normative relative ai sistemi e alla sicurezza sul lavoro del paese in cui deve essere utilizzato.



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



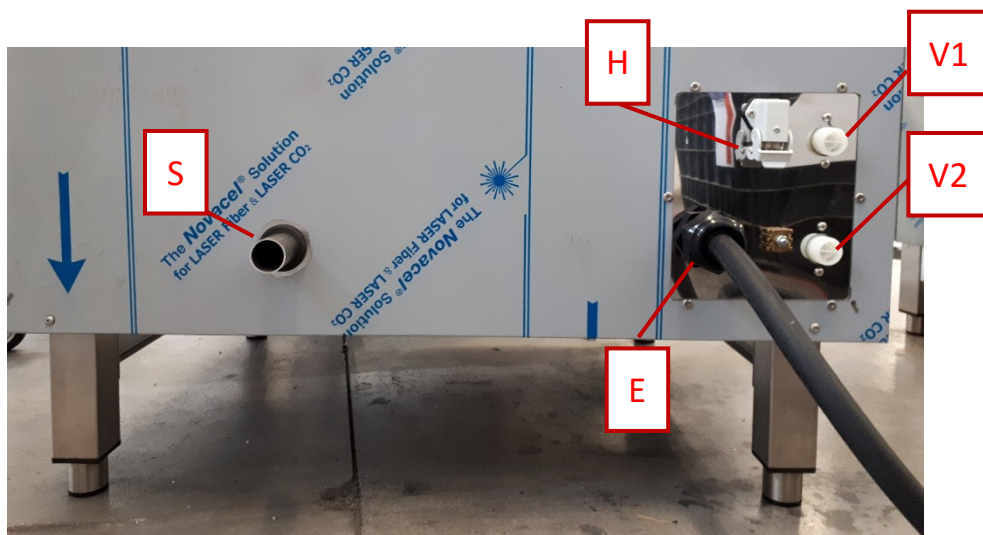
Il luogo in cui verrà installato il forno deve essere dotata di allacciamenti di alimentazione, acqua e gas conformi alle normative relative ai sistemi e alla sicurezza sul lavoro del paese in cui deve essere utilizzato.



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



Il luogo in cui verrà installato il forno deve essere dotata di allacciamenti di alimentazione, acqua e gas conformi alle normative relative ai sistemi e alla sicurezza sul lavoro del paese in cui deve essere utilizzato.



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



È necessario inserire il sifone in dotazione prima di collegare lo scarico (S nella foto) al sistema idrico.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

La connessione all'alimentazione elettrica deve essere effettuata secondo le attuali normative internazionali, nazionali e locali. Prima di effettuare la connessione, verificare che la tensione e la frequenza della rete elettrica corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dati posta sul retro del forno.

È consentita una variazione del $\pm 5\%$ sulla potenza nominale.

Il forno deve essere collegato permanentemente all'alimentazione usando un cavo di tipo H07RN-F almeno (in gomma pesante policloroprene) o superiore, assicurandosi che il calibro dei fili conduttori sia compatibile con il carico massimo assorbito. Un interruttore generale unipolare deve essere posizionato tra il forno e la rete di alimentazione, con un'apertura di almeno 3 mm tra i contatti, la cui capacità è compatibile con il carico e dotata di idonei dispositivi di sicurezza. Devono essere previsti dispositivi di sicurezza automatici differenziali ad alta sensibilità che garantiscano la protezione contro il contatto diretto e indiretto con le parti in tensione e le correnti di guasto verso terra secondo le normative vigenti; la corrente di dispersione massima consentita è 1 mA / kW. Questo interruttore deve essere installato come parte del sistema elettrico permanente del sito di installazione e nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura per facilitare l'accesso dell'operatore. Fare riferimento alla tabella dei dati tecnici per informazioni sulle dimensioni della linea di alimentazione, interruttore generale e cavo.

I forni vengono forniti con un cavo H07RN-F.

Per collegare o sostituire il cavo di alimentazione alla morsettiera del forno, procedere come segue:

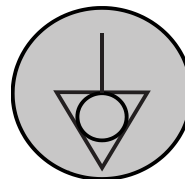
- Collegare i fili del cavo elettrico alla morsettiera sul retro del forno, come mostrato nello schema elettrico.
- Assicurarsi che il filo di terra giallo / verde sia circa 3 cm più lungo degli altri (fase e neutro) in modo che, se tirato, sarà l'ultimo a staccarsi, garantendo la protezione da eventuali scosse elettriche.
- Bloccare il cavo in posizione e chiudere il coperchio della morsettiera.



TERRA

Il forno deve essere collegato a un efficiente sistema di messa a terra. Il cavo giallo / verde del cavo di alimentazione deve essere collegato al terminale contrassegnato con il simbolo di terra.

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.



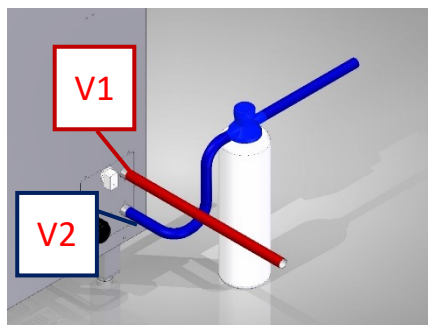
CONNESSIONE IDRICA

Collegare i raccordi da 3/4 "del forno al tubo di alimentazione dell'acqua se c'è la doccia per il lavaggio.

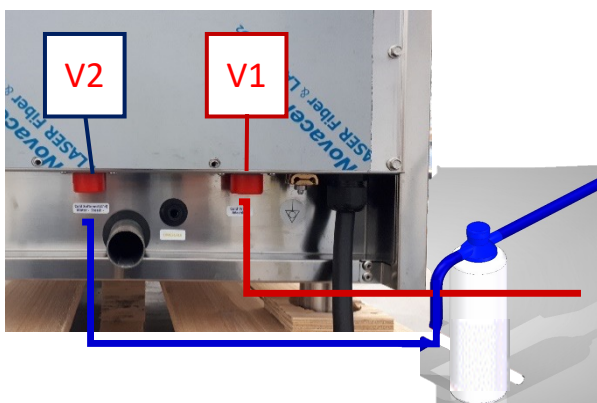
Per una maggiore efficacia dei componenti del vapore e considerando che l'acqua entra all'interno durante la cottura, è obbligatorio fornire un sistema di filtraggio per ottimizzare e ammorbidire l'acqua (ACCESSORIO SAMMIC).

La pressione fornita consentita è 1,5 bar minimo, 5 bar massimo.

Il tubo collegato alla presa non deve avere una sezione ristretta e non deve essere bloccato.



V1: Washing solenoid valve
V2: Steam solenoid valve

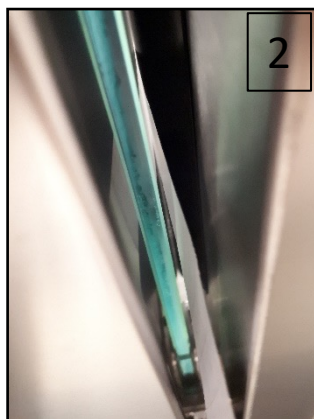


Si raccomanda di verificare che il collegamento dello scarico del forno all'impianto locale, nel rispetto delle normative vigenti nel paese in cui viene installato, sia provvisto di "salto d'aria" e sifone.

REGOLAZIONE PORTA

Dopo l'installazione del forno è necessario controllare che il vetro interno si attacchi correttamente alla guarnizione. Durante il trasporto del dispositivo, specialmente in caso di lunghi viaggi, la porta potrebbe perdere parte della regolazione effettuata durante la fase di collaudo.

- Il controllo è possibile avviando un risciacquo (che può essere fermato o messo in pausa ogni volta che lo si desidera) e controllare se vi sono perdite d'acqua.
- In assenza di acqua o del sistema di lavaggio automatico, il controllo può essere eseguito posizionando un sottile nastro di carta tra la guarnizione e il vetro (vedi foto 1 e 2). Posizionare il nastro in più posizioni per assicurarsi che la guarnizione aderisca completamente. Se il nastro scorre senza intoppi, significa che il vetro interno necessita di una regolazione migliore.



- In assenza di acqua o del sistema di lavaggio automatico, il controllo può essere eseguito posizionando un sottile nastro di carta tra la guarnizione e il vetro (vedi foto 1 e 2). Posizionare il nastro in più posizioni per assicurarsi che la guarnizione aderisca completamente. Se il nastro scorre senza intoppi, significa che il vetro interno necessita di una regolazione migliore.
- Una volta compresi i punti in cui è necessario far aderire il vetro alla guarnizione, effettuare la regolazione inserendo un numero adeguato di spessori sotto le cerniere del vetro interno (foto 3 e 4) e / o avvitando il perno della porta (immagine 5) finché non è necessario.



ALLARMI PRELIMINARI

- L'equipaggiamento è solo per l'utilizzo professionale e deve essere utilizzato solamente dopo previa formazione.
- Il forno deve essere utilizzato solamente per la cottura del cibo, ogni altro utilizzo può considerarsi inappropriato.



• **E' assolutamente vietato lavare la camera di cottura o il vetro della porta con un getto di acqua fredda quando la sua temperature è ancora superiore ai 70°gradi.**

- L'installazione e tutta la manutenzione deve essere eseguita da personale autorizzato con i requisiti professionali necessari.
- Si consiglia di far controllare il forno a intervalli regolari. Per quanto riguarda le riparazioni, contattare solo i centri di assistenza autorizzati e richiedere l'utilizzo di parti di ricambio originali.
- In caso di guasto o malfunzionamento, scollegare l'interruttore di alimentazione principale e chiudere i rubinetti di alimentazione dell'acqua situati a monte dell'apparecchiatura. Per tutte le riparazioni, contattare i centri di assistenza autorizzati. L'utente finale è responsabile solo della manutenzione ordinaria del forno, per verificare l'efficienza del forno e garantirne la pulizia giornaliera. Mantenere sempre pulito il vapore, se presente, eseguendo un lavaggio specifico periodico per evitare accumuli di calcare e malfunzionamenti. Lavare lo steamer ogni 10 ore di funzionamento a vapore



• **La mancata osservanza di tali obblighi esonera il produttore da ogni responsabilità.**

- Leggere attentamente questo opuscolo poiché contiene informazioni e istruzioni importanti sull'installazione, l'uso e la sicurezza della manutenzione. Conservalo per consultazioni future.
- Prima di avviare il forno, pulire tutte le superfici che potrebbero venire a contatto con il cibo.



• **Le aree contrassegnate con il seguente simbolo raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione e indossare guanti protettivi se necessario.**

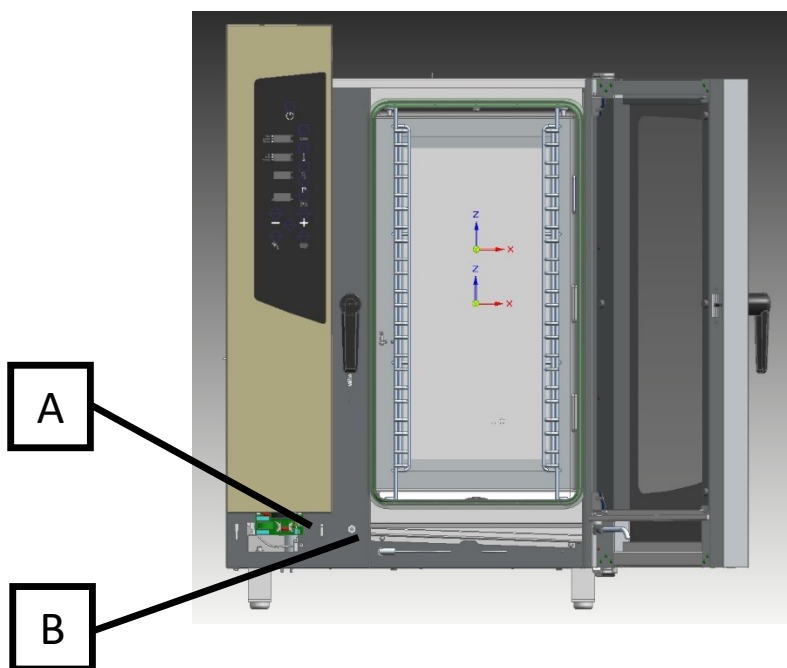


DISPOSITIVI DI SICUREZZA

A: Termostato di sicurezza: se la camera di cottura si surriscalda, interrompe il riscaldamento alla camera. Il termostato di sicurezza può essere ripristinato manualmente solo premendo il pulsante nella parte inferiore dietro il cruscotto del forno. Prima di procedere assicurati che l'alimentazione sia stata scollegata.

B: Microinterruttore porta: interrompe il funzionamento del forno all'apertura della porta: sia il sistema di riscaldamento che il motore di ventilazione della cella sono disattivati.

Tutte le parti mobili della camera di cottura hanno griglie di protezione che ne impediscono l'accesso.



Qualsiasi ripristino deve essere eseguito da personale tecnico specializzato dopo che le cause dell'interruzione sono state eliminate.

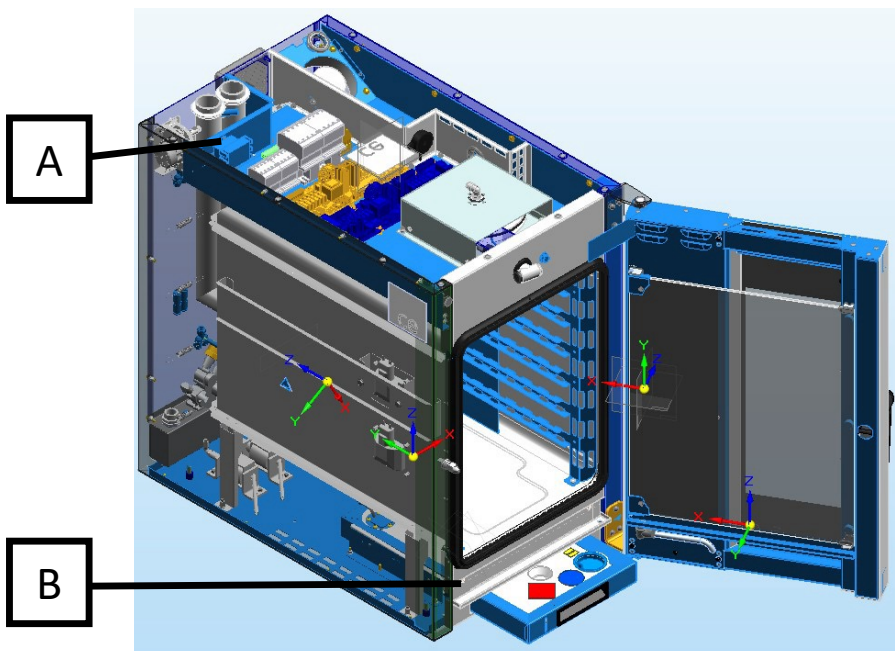


DISPOSITIVI DI SICUREZZA FORNI SLIM

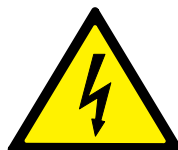
A: Termostato di sicurezza: se la camera di cottura si surriscalda, interrompe il riscaldamento alla camera. Il termostato di sicurezza può essere ripristinato manualmente solo premendo il pulsante nella parte inferiore dietro il cruscotto del forno. Prima di procedere assicurati che l'alimentazione sia stata scollegata.

B: Microinterruttore porta: interrompe il funzionamento del forno all'apertura della porta: sia il sistema di riscaldamento che il motore di ventilazione della cella sono disattivati.

Tutte le parti mobili della camera di cottura hanno griglie di protezione che ne impediscono l'accesso.



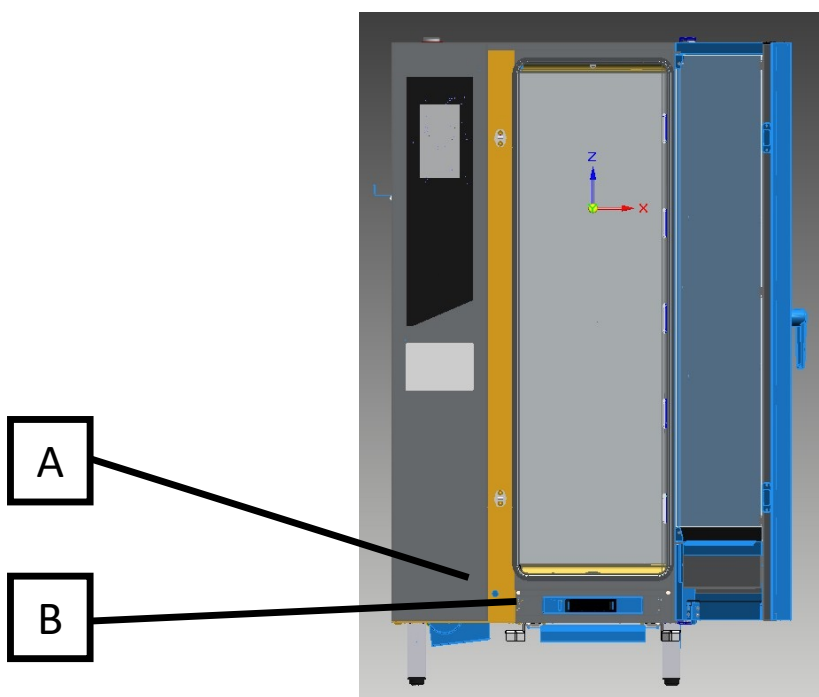
Qualsiasi ripristino deve essere eseguito da personale tecnico specializzato dopo che le cause dell'interruzione sono state eliminate.



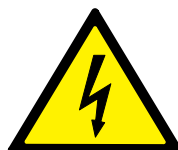
A: Termostato di sicurezza: se la camera di cottura si surriscalda, interrompe il riscaldamento alla camera. Il termostato di sicurezza può essere ripristinato manualmente solo premendo il pulsante nella parte inferiore dietro il cruscotto del forno. Prima di procedere assicurati che l'alimentazione sia stata scollegata.

B: Microinterruttore porta: interrompe il funzionamento del forno all'apertura della porta: sia il sistema di riscaldamento che il motore di ventilazione della cella sono disattivati.

Tutte le parti mobili della camera di cottura hanno griglie di protezione che ne impediscono l'accesso.

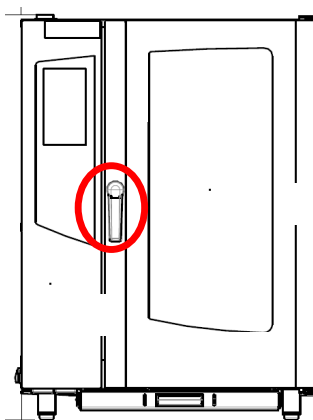


Qualsiasi ripristino deve essere eseguito da personale tecnico specializzato dopo che le cause dell'interruzione sono state eliminate.



APERTURA E CHIUSURA DELLA PORTA

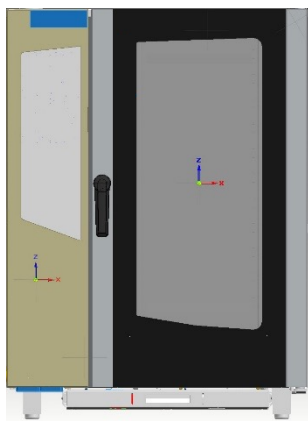
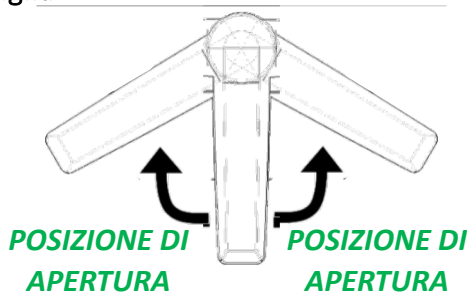
L'equipaggiamento è utilizzabile per l'uso professionale e solamente dopo una specifica formazione del personale.



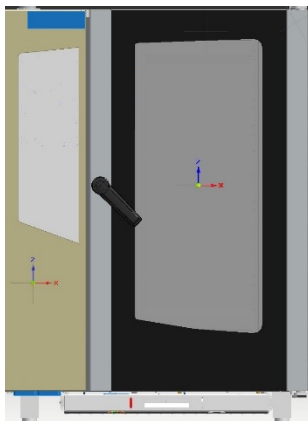
Posizione Maniglia

(pic_1).

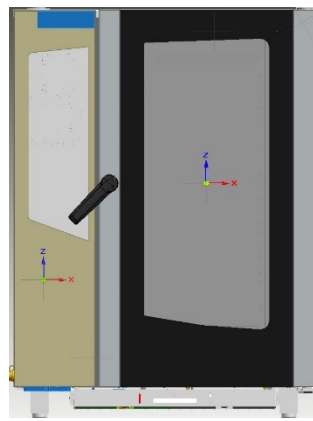
Per l'apertura della porta, muovi la maniglia in ambe due le direzioni, per la sua chiusura basta creare pressione tra la porta e il forno.



**POSIZIONE DI
CHIUSURA**



**POSIZIONE DI
APERTURA**

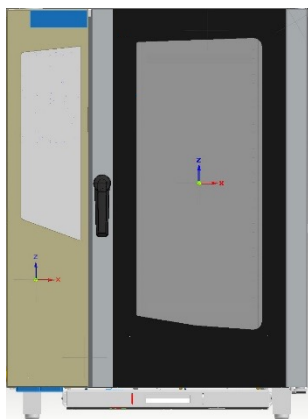


**POSIZIONE DI
APERTURA**

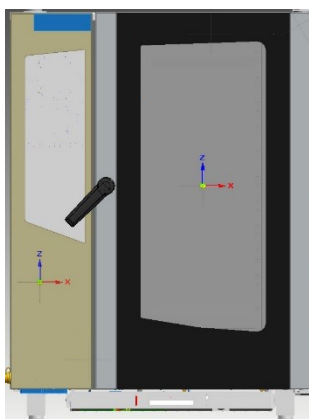
APERTURA E CHIUSURA PORTA CON CHIUSURA A DUE STADI

L'apparecchiatura è esclusivamente per uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato.

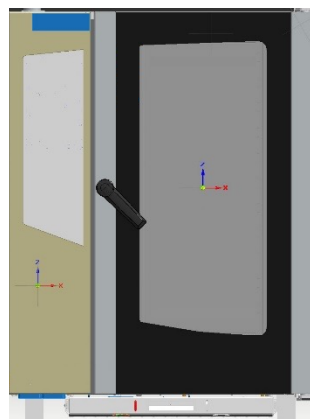
Spostare la maniglia sul diverso palco per aprire la porta, chiudere la porta o se è necessario rimuovere l'umidità calda in sicurezza (POSIZIONE DI SCARICO VAPORE). (PIC_2)



POSIZIONE DI CHIUSURA



POSIZIONE DI SCARICO VAPORE



POSIZIONE DI APERTURA

APERTURA E CHIUSURA PORTA PER FORNO CARRELLATO

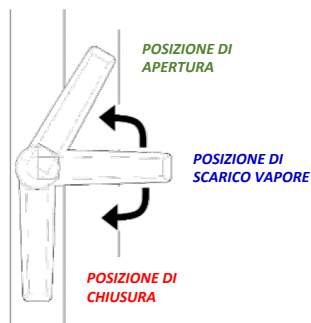
L'apparecchiatura è esclusivamente per uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato.

Posizione maniglia (*pic_1*).



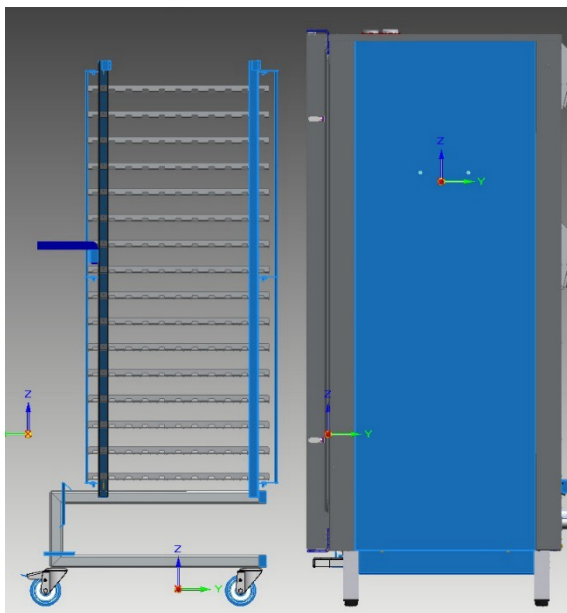
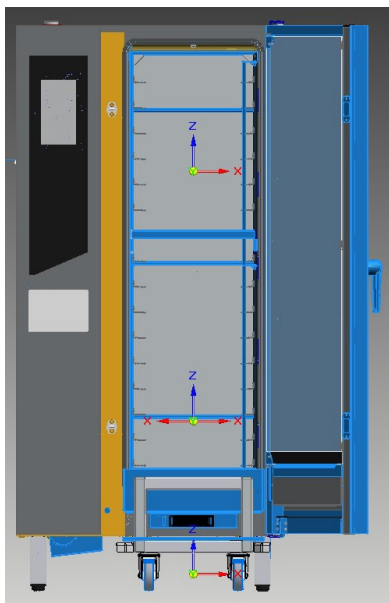
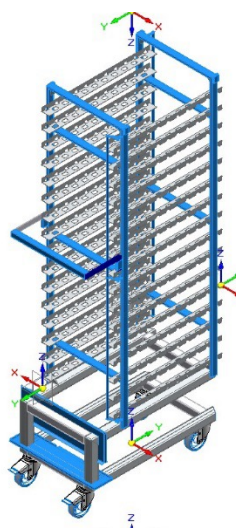
Pic_1

Spostare la maniglia sul palco diverso secondo l'immagine 2 per aprire la porta, chiudere la porta o se è necessario rimuovere l'umidità calda in sicurezza (POSIZIONE DI SCARICO VAPORE). (*pic_2*)

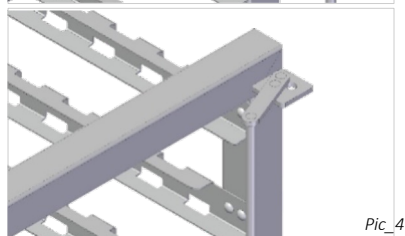
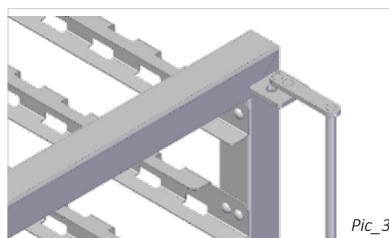


Pic_2

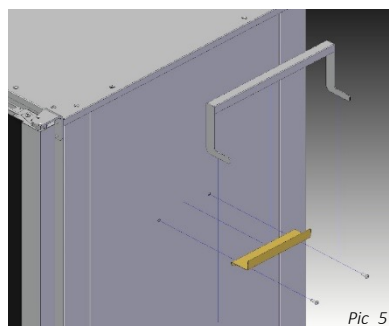
- Controllare ed eventualmente registrare l'altezza del carrello (che è fisso) con i forni per assicurarsi che il carrello entri perfettamente nella camera di cottura. Nel caso regoli i piedini del forno.



- Bloccare i vassoi dopo aver posizionato il blocco nella posizione corretta. (Pic_4)
- Bloccare le ruote ad ogni inserimento del carrello.
- Prestare attenzione a maneggiare il carrello quando contiene liquidi caldi.
- Prestare attenzione all'inclinazione del carrello.



- Fissare la staffa in posizione bloccata con l'inserto a vite nella confezione, serve per appendere la maniglia del carrello (fig_5).



RIEMPIMENTO BOX DETERGENTE

L'apparecchiatura è esclusivamente per uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato.

Posizione box detergente e box Limescale (pic_1 and 2)

Per riempire il box, aprire la porta, rimuovere la griglia, tirare completamente la scatola in avanti con la maniglia, rimuovere la copertura blu del serbatoio e versare il detersivo.

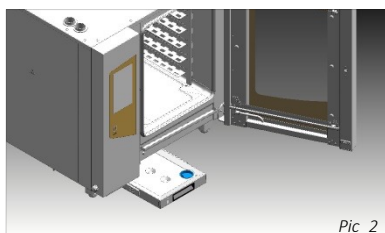
Quindi chiudere il vano del vassoio fino al suo arresto meccanico per evitare che le parti sporgano.

Versione con singolo box: solo per riempimento detergente (pic_2)

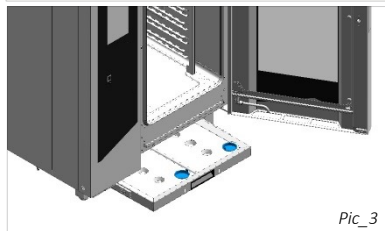
Versione con doppio box: per riempimento detergente e limescale (pic_3)



Pic_1



Pic_2



Pic_3



Prestare particolare attenzione quando si versano i liquidi all'interno del serbatoio; **durante questa operazione i guanti di protezione sono obbligatori.**



Pic_4



USARE SOLO PRODOTTI SAMCLEAN E SAMCAL

RIEMPIMENTO BOX DETERGENTE FORNO SLIM

L'apparecchiatura è esclusivamente per uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato.

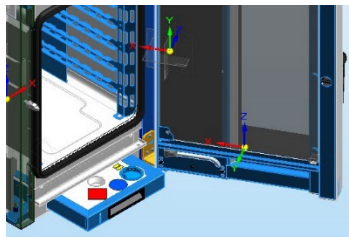
Il box detergente è posizionato nella parte inferiore posteriore alla porta (pic_1)

Per riempire il box, aprire la porta, tirare completamente la scatola in avanti con la maniglia, rimuovere la copertura blu del serbatoio e versare il detersivo.

Quindi chiudere il vano del vassoio fino al suo arresto meccanico per evitare che le parti sporgano.



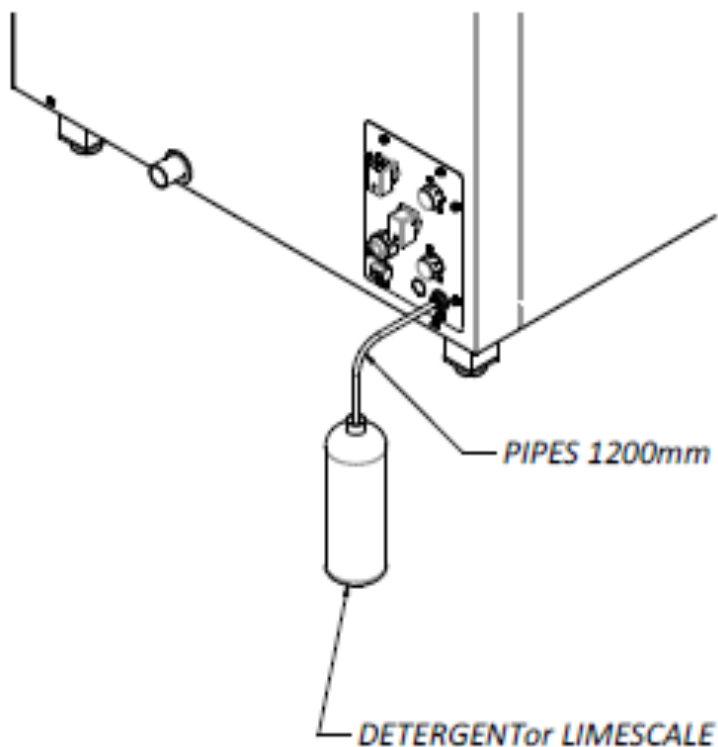
Per il collegamento al prodotto anticalcare, inserire direttamente l'apposito tubo dedicato dentro la bottiglia posizionata vicino al forno (vedi pagina successiva)



Prestare particolare attenzione quando si versano i liquidi all'interno del serbatoio; **durante questa operazione i guanti di protezione sono obbligatori.**



USARE SOLO PRODOTTI SAMCLEAN E SAMCAL



USARE SOLO PRODOTTI SAMCLEAN E SAMCAL

RIEMPIMENTO BOX DETERGENTE FORNO SLIM

L'apparecchiatura è esclusivamente per uso professionale e deve essere utilizzata da personale qualificato.

I box del detergente e del limescale sono posizionati nella parte inferior, posteriore alla porta (pic_1)

Per riempire il box, aprire la porta, rimuovere il carrello, tirare completamente la scatola in avanti con la maniglia, rimuovere la copertura blu del serbatoio e versare il detersivo e/o il limescale

Quindi chiudere il vano del vassoio fino al suo arresto meccanico per evitare che le parti sporgano.

Versione con singolo box: solo per riempimento detergente (pic_2)

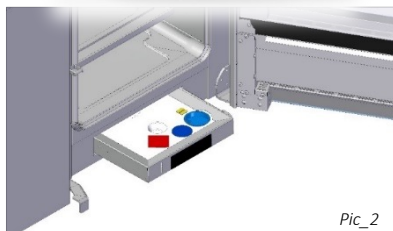
Versione con doppio box: per riempimento detergente e limescale (pic_3)



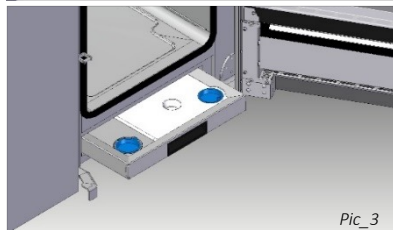
Prestare particolare attenzione quando si versano i liquidi all'interno del serbatoio; **durante questa operazione i guanti di protezione sono obbligatori.**



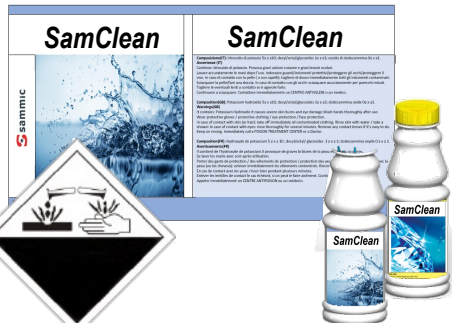
Pic_1



Pic_2



Pic_3



Pic_4



USARE SOLO PRODOTTI SAMCLEAN E SAMCAL

LAVAGGIO AUTOMATICO CAMERA DI COTTURA

Per i forni dotati dei sistemi di lavaggio automatico è presente un ugello posizionato nella parte superiore della camera.

Per utilizzare questa funzione, consultare il manuale di istruzioni specifico allegato alla presente documentazione.

Il sistema di lavaggio automatico è impostato su 4 livelli di pulizia: rapido, morbido, medio e duro. L'utente finale deve selezionare il tipo di lavaggio a seconda di quanto è sporca la camera.

In caso di residui, pulire manualmente e ripetere il ciclo di pulizia.



I FORNI CARRELLATI devono essere sempre lavati con il carrello a bordo.



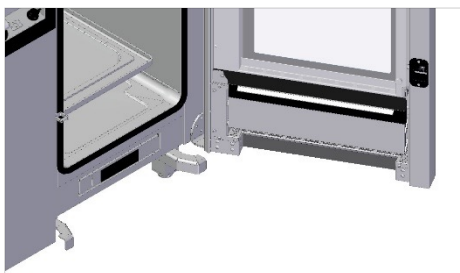
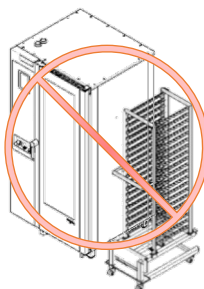
Attenzione riguardo al possibile pavimento scivoloso adiacente all'apparecchio.



In caso di interruzione di corrente durante il lavaggio, avviare un nuovo ciclo o, se il ciclo precedente era terminato, ricominciare da un ciclo di prelavaggio.



Per il preriscaldamento del CARRELLATO non è necessario il carrello a bordo.



PULIZIA MANUALE DELLA CAMERA DI COTTURA

Nel rispetto delle normative vigenti, devono essere garantite le perfette condizioni igieniche del forno; il forno deve essere pulito e disinfettato nel modo più completo possibile, sia esternamente che internamente alla fine di ogni giornata e / o turno di lavoro. Pulire e disinfettare il forno con attenzione ogni giorno per evitare rischi biologici dovuti alla proliferazione di muffe, batteri, ecc. O accumuli che potrebbero danneggiare il funzionamento del forno stesso.

E' importante che il forno non abbia tensione elettrica al momento della pulizia del forno.

 È essenziale che il forno venga pulito quotidianamente quando si trova a una temperatura compresa tra 40 e 50 ° C.

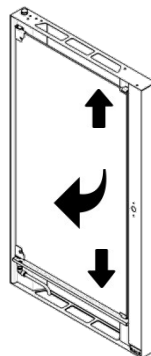
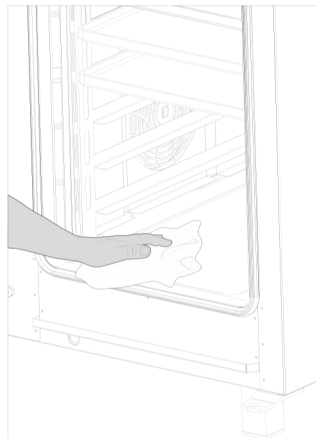
 Non utilizzare detergenti abrasivi, aggressivi o corrosivi.

 Non usare queste sostanze per pulire il pavimento sotto il forno.

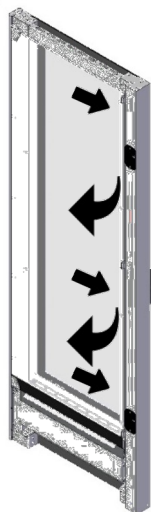
 Non usare strumenti appuntiti abrasivi.

 Non usare spugne abrasive.

 Non utilizzare detergenti ad alta pressione con getti d'acqua calda e vapore ad alta pressione.



Porta forno



Porta forno carrellato

PULIZIA DEL VETRO CAMERA

 Aspetta che il vetro si raffreddi.

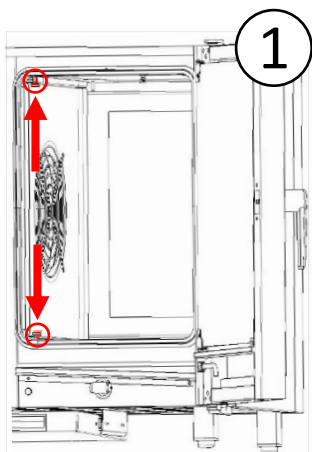
 Utilizzare un panno morbido imbevuto con solo acqua e sapone neutro o un detergente per la pulizia dei vetri.

PULIZIA MANUALE DELLA CAMERA DI COTTURA

IT

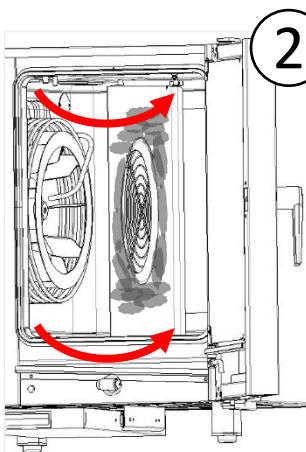
Aprire la protezione della ventola e controllare lo stato della resistenza e del ventilatore.

Pulire la protezione della ventola almeno una volta al mese.

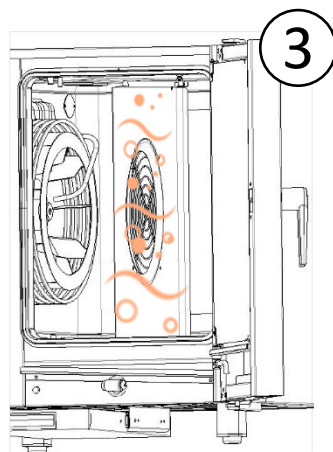
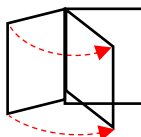


1

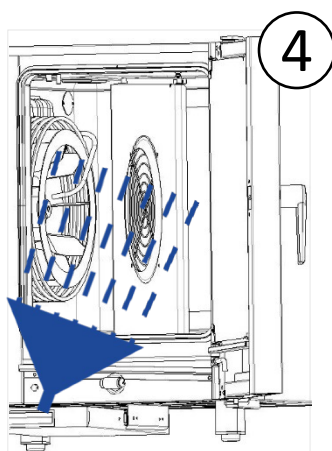
2 PZ



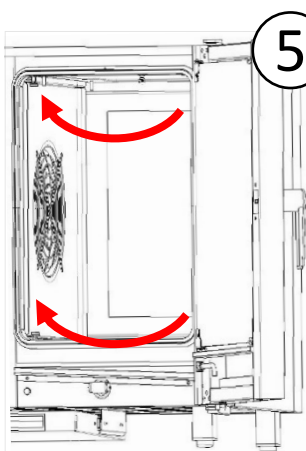
2



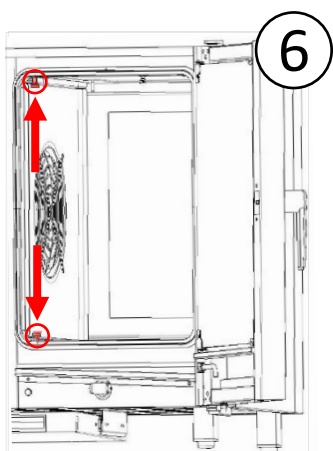
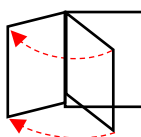
3



4



5



6

2 PZ



UTILIZZO DELLA DOCCETTA ESTRAIBILE



SOSTITUZIONE COMPONENTI



La sostituzione dei componenti e la loro regolazione è classificata come manutenzione correttiva e deve quindi essere eseguita da una persona autorizzata e qualificata (centro di assistenza).

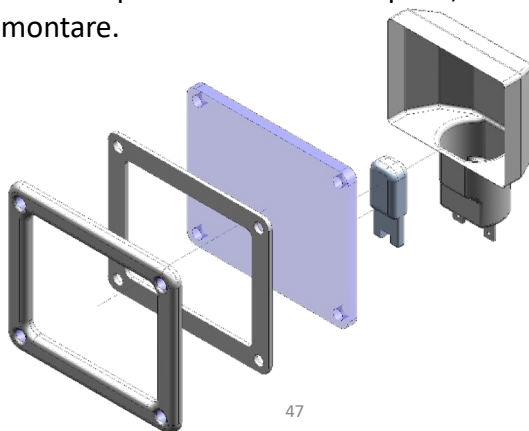


Prima di iniziare qualsiasi operazione di riparazione o manutenzione, scollegare l'interruttore principale per interrompere l'alimentazione al forno. Chiudere anche i rubinetti di erogazione dell'acqua.



LAMPADE FORNO

Utilizzare un cacciavite per rimuovere la lampada, sostituire la lampadina e rimontare.



ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Rendere l'utente consapevole del fatto che ogni operazione di riparazione e / o manutenzione necessaria nel tempo deve essere eseguita esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato.

Informare l'utente che in caso di guasto o malfunzionamento, tutte le forniture devono essere immediatamente interrotte (acqua, elettricità). Per quanto riguarda la potenza, se è prevista la rimozione della spina, è chiaramente indicato che la rimozione della spina deve essere tale che un operatore possa controllare da uno qualsiasi dei punti a cui ha accesso che la spina rimanga rimossa. Se ciò non è possibile, a causa della costruzione dell'apparecchio o della sua installazione, viene fornita una disconnessione con un sistema di bloccaggio in posizione isolata.

Con il manuale a portata di mano, illustrare le funzioni, le sicurezze, l'uso appropriato e in particolare gli intervalli di manutenzione del forno all'utente.

La manutenzione deve essere eseguita almeno una volta all'anno. A tal fine, consigliamo di firmare un contratto di manutenzione.

Conservare questo manuale e lo schema elettrico per eventuali interventi.

Comunicare all'utente che il manuale fornito con il forno deve essere tenuto in una posizione visibile vicino al forno per averli sempre a portata di mano.

Notificare all'utente che determinate anomalie di funzionamento sono spesso causate da errori di utilizzo quali forniture chiuse, pertanto è consigliabile addestrare il personale di servizio all'uso e al funzionamento dell'apparecchiatura.

Le anomalie ricorrenti richiedono supporto tecnico.

Informare l'utente in merito all'uso di dispositivi di protezione personale in caso di diffusione di cibi caldi.

Attenzione al pavimento scivoloso adiacente all'apparecchio. Per le emissioni acustiche nell'aria, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 dB (A).

SMANTELLAMENTO E SMALTIMENTO

"Attuazione delle direttive 2002/95 / CE, 2002/96 / CE e 2003/108 / CE relative alla riduzione delle sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e smaltimento dei rifiuti". Il simbolo "bidone della spazzatura" indicato sull'apparecchiatura indica che al termine della vita utile del prodotto, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

Alla fine della sua vita utile, l'utente deve quindi consegnare l'apparecchiatura (o consegnare l'attrezzatura) ai centri di smistamento dei rifiuti elettrici ed elettronici autorizzati, o restituirla al rivenditore contestualmente all'acquisto di una nuova attrezzatura equivalente, in un rapporto di uno a uno. La corretta selezione dei rifiuti per il successivo riciclaggio, trattamento e smaltimento ambientale delle apparecchiature dismesse contribuisce a prevenire potenziali impatti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, incoraggiando il riutilizzo e / o il riciclaggio dei materiali che compongono l'apparecchiatura. L'errato smaltimento del prodotto da parte dell'utente comporterà l'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa vigente.



CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE E ALLE NORME

I forni soddisfano i requisiti di sicurezza delle seguenti direttive europee e dei relativi standard:

- Direttiva macchine 2006/42 / CE e successive modifiche.
- Direttiva sulla bassa tensione 2006/95 / CE e successivi emendamenti (EN 60335-1, EN 60335-2, EN 62233: 2008 e EN 61000-4)
- Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2004/108 / CE e successive modifiche (EN 50165, EN 55014, EN 50366 e EN 61000-4).

A seguito di tale conformità, il produttore dichiara che i suoi prodotti sono conformi alla legislazione europea in vigore e sono quindi timbrati con il marchio CE appropriato che consente loro di essere commercializzati nei paesi europei.

Seguire le indicazioni sotto per avere sempre il forno nello stato corretto e rispettare le regole HACCP.

Per tutti i danni e la manutenzione straordinaria si deve chiamare il personale qualificato e utilizzare pezzi di ricambio originali.

- Lavare e pulire manualmente il forno almeno 1 volta al giorno.
- Lavare la camera di cottura manualmente se il forno non è equipaggiato con il lavaggio automatico
- Lavare lo steamer (se presente) ogni 10 ore lavorative a vapore
- Lavare il circuito di controllo climatico almeno 1 volta a settimana
- Installare il filtro per la calcificazione dell'acqua per la cottura a vapore. (Sammic opzionale)
- Pulire il filtro del flusso d'aria almeno 1 volta al mese.
- Aprire la protezione della ventola e controllare lo stato dell'elemento riscaldante e della ventola.
- Aprire il vano tecnico e verificare lo stato dei componenti (contattori, motori).
- Controllare lo stato del circuito del vapore e guardare i tubi (i tubi non devono essere rigidi).
- Controllare e toccare la guarnizione della porta. Se la guarnizione è usurata o secca, è necessario la sostituzione.

ALLARMI E WARNING

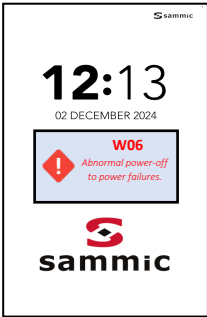


Gli allarmi arrestano la funzione attiva del forno.



I warning non arrestano il forno, il pop-up suggerisce di intervenire prima possibile alla risoluzione dell’anomalia

ESEMPIO DI
WARNING



ESEMPIO DI
ALLARME



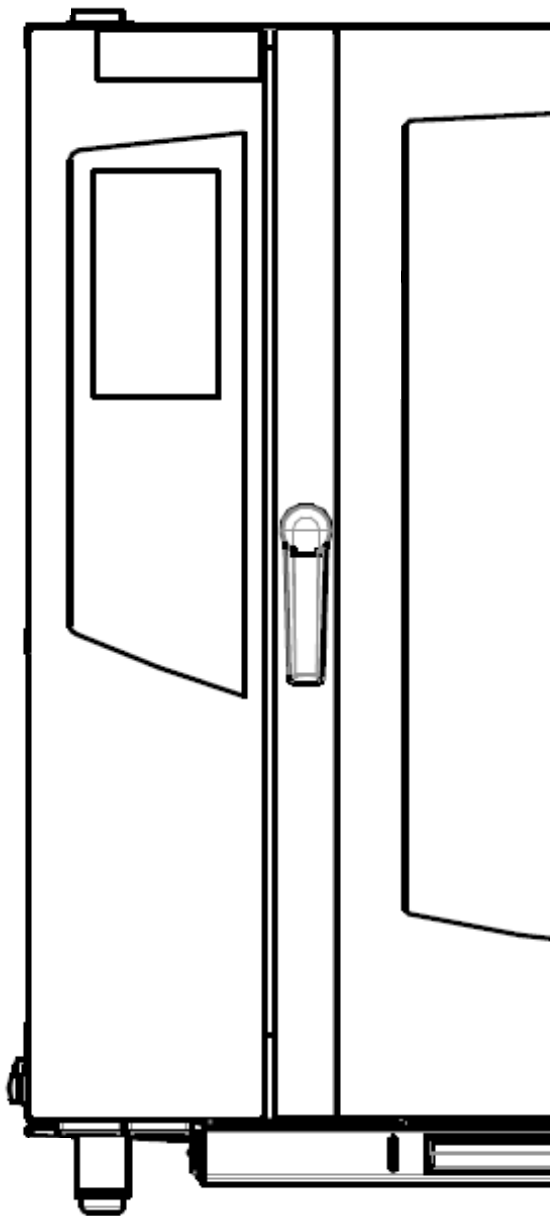
CODICE WARNING	COMUNICAZIONE SU DISPLAY	AZIONE
W01	Detergente insufficiente	Riempire il vano detergente dedicato
W02	Anticalcare insufficiente	Riempire il vano anticalcare dedicato
W04	Mancata lettura sonda cuore	Inserire sonda cuore. Le impostazioni che prevedono l'utilizzo della sonda cuore vengono disabilitate
W11	Eseguire lavaggio steamer	Eseguire un ciclo di lavaggio automatico del boiler (decalcificazione) il prima possibile. L'inadempienza può compromettere le performances di cottura e/o fare decadere la garanzia
W12	Fallito recupero cottura posticipata	Nessuna azione correttiva disponibile. La ricetta non è più recuperabile
W13	Fallito recupero ricetta in corso	Nessuna azione correttiva disponibile. La ricetta non è più recuperabile
W14	Cottura posticipata non disponibile	Riprovare o riavviare l'alimentazione elettrica del forno

ALLARMI E WARNING

CODICE ALLARME	COMUNICAZIONE SU DISPLAY	AZIONE
E01	Allarme mancanza acqua	Controllare le connessioni idriche e le relative pressioni. Pressione min 2 bar.
E02	Allarme temperature camera di cottura	Verificare termostato di sicurezza.
E03	Allarme temperatura motori	Contattare Service.
E04	Allarme temperatura steamer	Verificare termofusibile. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E05	Allarme superamento soglia massima temperatura camera di cottura	Contattare Service.
E06	Allarme mancata lettura sonda camera di cottura	Sonda temperatura camera di cottura (PT100) disconnessa o guasta.
E07	Allarme RPM motori	Contattare Service.
E08	Allarme scheda potenza (T002) danneggiata	Contattare Service.
E09	Allarme temperature massima schede nel vano tecnico	Verificare la ventilazione del vano tecnico.
E10	Allarme superamento soglia di lavoro temperature steamer	Contattare Service. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E11	Allarme mancata lettura livello acqua steamer	Contattare Service. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E12	Allarme mancata lettura sonda temperatura steamer	Sonda temperatura steamer (PT100) disconnessa o guasta. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E13	Allarme mancata lettura scarico steamer malfunzionamento valvola	Contattare Service. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E14	Allarme scheda espansione steamer (T003) danneggiata	Contattare Service.
E15	Scheda T002 Firmware errato	Eseguire nuovo aggiornamento
E16	Scheda T003 Firmware errato	Eseguire nuovo aggiornamento.



Manual de instalação e do utilizador dos fornos **TOUCHLINE**



Índice

INTRODUÇÃO	P. 4
GUIA DE LEITURA DAS INSTRUÇÕES	P. 4
INFORMAÇÕES GERAIS	P. 5
ÍCONES DE PERIGO	P. 8
FICHA TÉCNICA	P. 10
MANUSEAMENTO, TRANSPORTE E DESCARGA	P. 18
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	P. 22
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	P. 31
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	P. 40
INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR	P. 48
ALARMES E AVISOS	P. 51



INTRODUÇÃO:



- Este manual do utilizador refere-se exclusivamente aos fornos touch.
- Este manual destina-se a qualquer pessoa que desempenhe qualquer função, nomeada e/ou autorizada a utilizar e/ou operar o forno.
- A utilização prevista e as versões indicadas são as únicas permitidas pelo fabricante; não tente utilizar os fornos sem respeitar as instruções fornecidas. A utilização prevista indicada aplica-se apenas a fornos que estejam totalmente eficientes do ponto de vista estrutural, mecânico e de engenharia.
- Este manual destina-se também ao empregador, aos gestores da empresa e aos trabalhadores responsáveis que devem lê-lo atentamente e compreendê-lo para que possam utilizá-lo como uma ajuda válida para cumprir, pelo menos, parte das obrigações que as leis e regulamentos em vigor lhes impõem em matéria de saúde e segurança no local de trabalho.
- O empregador, em cujas instalações está instalado o forno, bem como os gestores e trabalhadores responsáveis pelo mesmo, têm de garantir aos operadores responsáveis pelas várias funções específicas, informações, educação e, se necessário, formação adequadas (que têm de ter em conta o nível de perspicácia que se pode razoavelmente esperar desses operadores) sobre a sua correta e segura utilização e os riscos gerais e específicos do local de trabalho e/ou da tarefa; este manual pode ser uma ajuda válida para o cumprimento desta tarefa delicada.

GUIA DE LEITURA DAS INSTRUÇÕES

Preste especial atenção aos textos a negrito ou sublinhados ou aos textos EM MAIÚSCULAS, visto que se referem a operações ou informações particularmente importantes.

O manual tem de ser guardado até à eliminação final da máquina num local adequado, para que esteja sempre disponível para consulta nas melhores condições possíveis. Em caso de perda ou deterioração, tem de ser solicitada uma cópia de substituição ao fabricante ou ao retalhista.



Leia atentamente as instruções deste folheto antes de instalar e utilizar o forno, a fim de conhecer as precauções que têm de ser seguidas para:

- instalar o forno;
- manter e limpá-lo;
- utilizá-lo da melhor forma possível.

Este equipamento tem de ser utilizado apenas para os fins expressamente previstos, ou seja, para cozinhar/assar ou aquecer alimentos; qualquer outra utilização será considerada imprópria por não estar em conformidade com a utilização prevista e, portanto, perigosa.

O equipamento foi concebido para utilização profissional e tem de ser utilizado por pessoal qualificado.

Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais, não para a produção alimentar contínua em massa.

Para evitar escaldões, não utilize recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozedura que se tornem fluidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados.

Antes de sair da fábrica, este equipamento foi testado e configurado por pessoal especializado e perito, de forma a garantir o melhor desempenho.

A instalação e/ou quaisquer reparações ou ajustes que possam ser necessários posteriormente têm de ser realizados com o máximo cuidado e atenção por pessoal qualificado. Recomenda-se que contacte sempre o seu revendedor e especifique o problema, o modelo e o número de série do forno em sua posse.

Em caso de reparação e/ou substituição de quaisquer componentes, manutenção corretiva, avaria ou mau funcionamento, é necessário ter conhecimentos profissionais e utilizar apenas peças sobresselentes originais, sob pena de extinção da garantia e da responsabilidade do fabricante. Para estas atividades, contacte apenas pessoal autorizado.

Antes da instalação, verifique se os valores de potência e água são compatíveis com os valores indicados na placa de características.

A segurança elétrica do forno é garantida, desde que esteja ligado a um sistema de ligação à terra eficiente (lembre-se de que este deve ser verificado regularmente), que tem de cumprir as normas nacionais e locais em vigor na altura.

Quando estiver em funcionamento, o forno tem de ser utilizado e monitorizado apenas por pessoal especificamente treinado.

Evite instalar o forno perto de fontes de calor, tais como: fritadeiras, fogões a lenha, etc.

Não obstrua as aberturas de sucção por qualquer motivo; não impeça a dissipação de calor e não obstrua o sistema de descarga de vapor do forno.

Peça ao instalador para lhe fornecer instruções sobre a utilização correta do descalcificador/amaciante de água (cuidado: um processo de regeneração de resina menos do que perfeito pode causar corrosão no equipamento).

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, é necessário limpá-lo corretamente – externamente, tem de ser limpo apenas com um pano húmido; o interior da câmara de cozedura tem de ser limpo com água; em qualquer caso, nunca utilize palha-de-aço para limpar o forno.



O não cumprimento destas regras fundamentais pode comprometer a segurança do forno e prejudicar o utilizador. O fabricante declina toda a responsabilidade em caso de incumprimento das instruções fornecidas neste manual por parte do utilizador ou do instalador, e quaisquer acidentes ou danos causados por esse incumprimento não podem ser atribuídos ao fabricante.



O fabricante declina toda a responsabilidade por quaisquer inexatidões neste folheto atribuíveis a erros de transcrição ou erros tipográficos. O fabricante reserva-se também o direito de efetuar as modificações que considere úteis ou necessárias no produto, sem comprometer as suas características essenciais.

SÍMBOLOS CHAVE



PERIGO



PERIGO DE
INCÊNDIO



PERIGO DE
CHOQUE
ELÉTRICO



PERIGO DE
QUEIMADURAS



LIGAÇÃO À
TERRA DA
PLACA DE
TERMINAIS



TENHA
CUIDADO



ANEL
EQUIPOTENCIAL

ÍCONES DE PERIGO



PERIGO DE QUEIMADURAS E FERIMENTOS

Enquanto o forno está a cozinhar e a arrefecer, tenha cuidado com o seguinte:

- Use luvas e vestuário de proteção contra o calor.
- Toque apenas nos controlos ou na pega do forno ou na parte limitada pelo adesivo do forno, uma vez que as peças exteriores estão quentes (temperatura superior a 60 °C).
- Tenha o máximo cuidado ao abrir a porta, uma vez que é libertado vapor a alta temperatura.
- Quando inseridos nos trilhos, os tabuleiros têm de estar bloqueados.
- Tenha o máximo cuidado ao retirar os tabuleiros da câmara.
- Não abra a porta do forno enquanto lava para evitar ferimentos causados pelo vapor e produtos químicos utilizados.



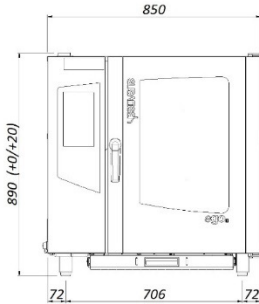
PERIGO DE INCÊNDIO

- Certifique-se de que o escape de fumos está livre de obstruções e que não há materiais inflamáveis nas proximidades.
- Certifique-se de que não ficaram objetos estranhos (manual de instruções, sacos, luvas, etc.) ou resíduos de detergente dentro do forno.
- Não aproxime objetos ou substâncias inflamáveis (gasolina, gásóleo, álcool, etc.) do forno.
- Não utilize alimentos ou líquidos que possam inflamar-se facilmente durante a cozedura.
- A câmara de cozedura tem de estar sempre limpa. Se não forem removidos, o óleo ou a gordura podem incendiar-se a altas temperaturas.

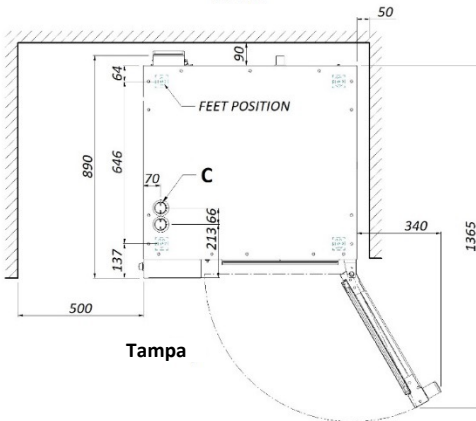


PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

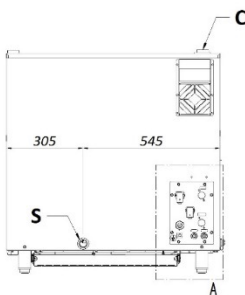
- A abertura dos compartimentos marcados com este símbolo é reservada apenas ao pessoal qualificado da SAMMIC; o não cumprimento desta disposição tornará a garantia nula e sem efeito.
- Não toque em nenhum interruptor elétrico para não causar faíscas ou chamas.
- Mantenha o tubo de escape de fumos livre de obstruções em todos os momentos.
- Se houver, ligue o exaustor de extração de fumos enquanto utiliza o forno.
- O forno tem de ser instalado longe de correntes de ar ou vento.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação do forno estão limpas e desobstruídas.



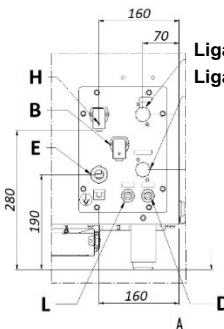
Frontal



Tampa



Traseira



C: Chaminé de saída de vapor / Chaminé de entrada de ar

V1: Eletroválvula de lavagem

V2: Eletroválvula de vapor

H: Ligação do exaustor

E: Ligação elétrica

S: Drenagem de água

B: Ligação do nível de detergente

L: Entrada de calcário

D: Entrada de detergente

Dimensões e peso

Largura do forno: 850 mm

Profundidade do forno: 890 mm

Altura do forno: 890 mm

Peso líquido opcional: 105 kg

Largura da embalagem: 915 mm

Profundidade da embalagem: 1000 mm

Altura da embalagem: 1045 mm

Peso com embalagem opcional: 123 kg

Volume da embalagem: 0,95 m³

Instalação

Distância mínima do lado esquerdo: 500 mm

Distância mínima do lado direito: 50 mm

Distância mínima da parte de trás: 50 mm

Distância mín. de fontes de calor: 500 mm

Ligação elétrica

Fonte de alimentação: 380–415 V 3N 50/60 Hz

230 V 3P 50/60 Hz

Potência máx.: 18 kW

Corrente: 30 A

60 A

Cabo: 5x4 mm²

H07RN-F

Ligação de água

Ligação de água de lavagem V1: 3/4"

Ligação de água de vapor V2: 3/4" suavizada

Pressão de água: 1,5–5 bar

Dureza da água: 4° d

Condutância mínima: 50 µS/cm

Tamanho do escape S: 32 mm

Capacidade

Tipo de tabuleiros: GN11

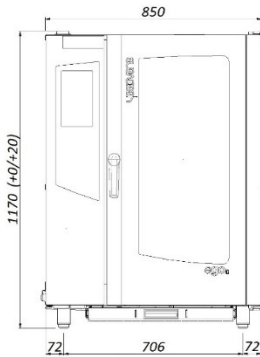
Número de tabuleiros: 7

Distância entre tabuleiros: 70 mm

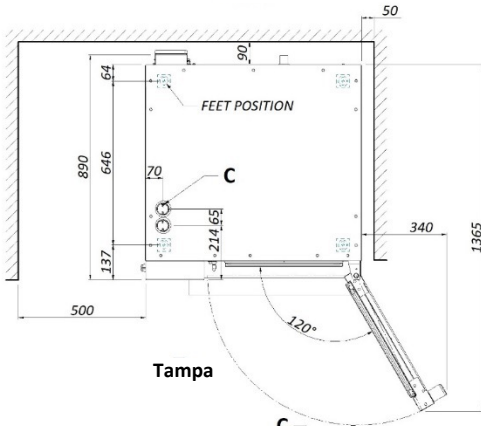
Carga máx.: 35 kg

Carga máx. de um único tabuleiro: 5 kg

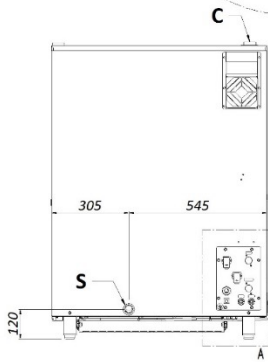
Ficha técnica HX-111



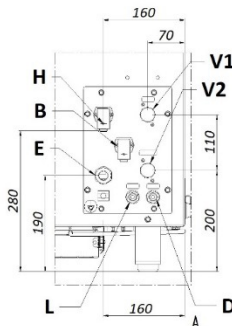
Frontal



Tampa



Traseira



C: Chaminé de saída de vapor / Chaminé de entrada de ar

V1: Eletroválvula de lavagem

V2: Eletroválvula de vapor

H: Ligação do exaustor

E: Ligação elétrica

S: Drenagem de água

B: Ligação do nível de detergente

L: Entrada de calcário

D: Entrada de detergente

Dimensões e peso

Largura do forno: 850 mm

Profundidade do forno: 890 mm

Altura do forno: 1170 mm

Peso líquido opcional: 142 kg

Largura da embalagem: 915 mm

Profundidade da embalagem: 1000 mm

Altura da embalagem: 1330 mm

Peso com embalagem opcional: 162 kg

Volume da embalagem: 1,21 m³

Instalação

Distância mínima do lado esquerdo: 500 mm

Distância mínima do lado direito: 50 mm

Distância mínima da parte de trás: 50 mm

Distância mín. de fontes de calor: 500 mm

Ligação elétrica

Fonte de alimentação: 380–415 V 3N 50/60 Hz

230 V 3P 50/60 Hz

Potência máx.: 24 kW

Corrente: 40 A

70 A

Cabo: 5x6 mm²

H07RN-F

Ligação de água

Ligação de água de lavagem V1: 3/4"

Ligação de água de vapor V2: 3/4" suavizada

Pressão de água: 1,5–5 bar

Dureza da água: 4° d

Condutância mínima: 50 µS/cm

Tamanho do escape S: 32 mm

Capacidade

Tipo de tabuleiros: GN11

Número de tabuleiros: 11

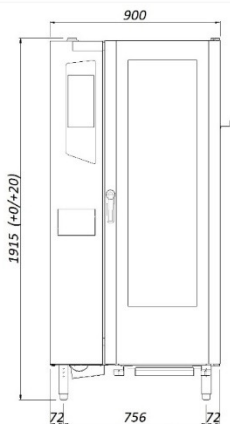
Distância entre tabuleiros: 70 mm

Carga máx.: 45 kg

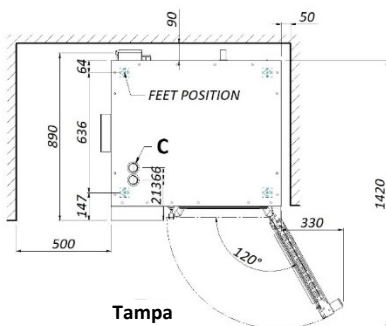
Carga máx. de um único tabuleiro: 5 kg

Classificação IP: IPx4

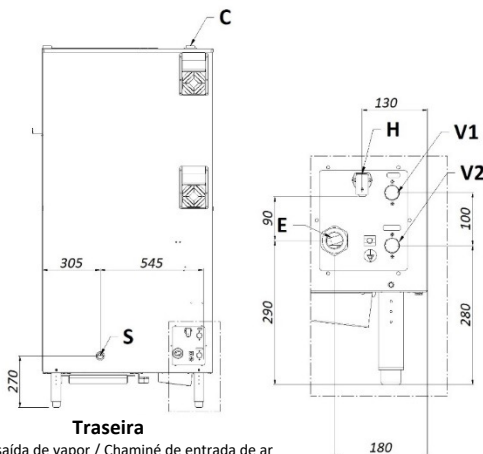
Ficha técnica HX-211



Frontal



Tampa



Traseira

C: Chaminé de saída de vapor / Chaminé de entrada de ar

V1: Eletroválvula de lavagem

V2: Eletroválvula de vapor

H: Ligação do exaustor

E: Ligação elétrica

S: Drenagem de água

Dimensões e peso

Largura do forno: 900 mm

Profundidade do forno: 890 mm

Altura do forno: 1915 mm

Peso líquido opcional: 105 kg

Largura da embalagem: 980 mm

Profundidade da embalagem: 1010 mm

Altura da embalagem: 2095 mm

Peso com embalagem opcional: 265 kg

Volume da embalagem: 2,07 m³

Instalação

Distância mínima do lado esquerdo: 500 mm

Distância mínima do lado direito: 50 mm

Distância mínima da parte de trás: 50 mm

Distância mín. de fontes de calor: 500 mm

Ligação elétrica

Fonte de alimentação: 380–415 V 3N 50/60 Hz

Potência máx.: 39 kW

Corrente: 64 A

Cabo: 5x10 mm²
H07RN-F

Ligação de água

Ligação de água de lavagem V1: 3/4"

Ligação de água de vapor V2: 3/4" suavizada

Pressão de água: 1,5–5 bar

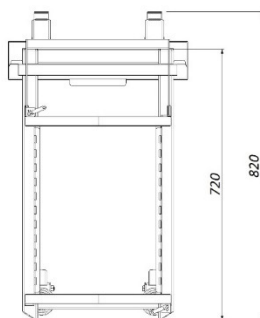
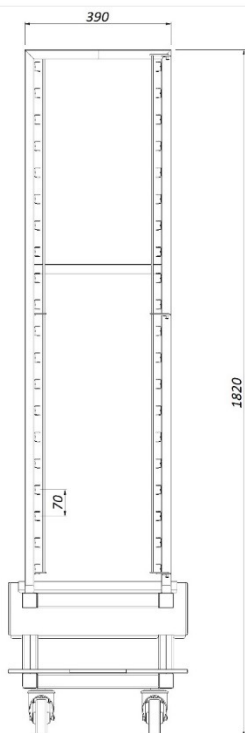
Dureza da água: 4° d

Condutância mínima: 50 µS/cm

Tamanho do escape S: 32 mm

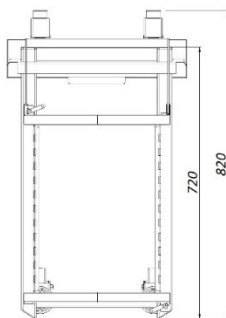
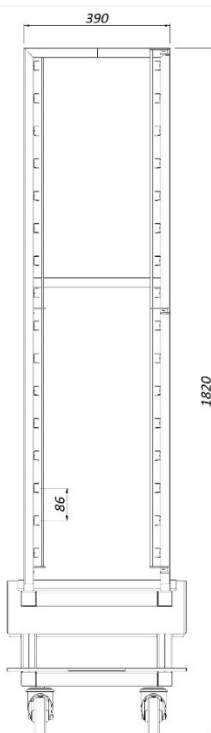
Classificação IP: IPx4

Ficha técnica HX RACK GN11



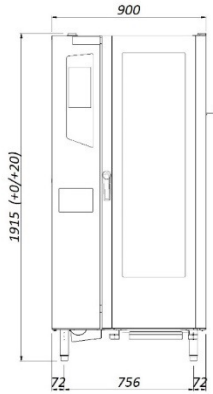
Capacidade do carro

Tipo de tabuleiros: GN11
Número de tabuleiros: 20
Distância entre tabuleiros: 70 mm
Peso do carro: 37 kg
Carga máx.: 90 kg

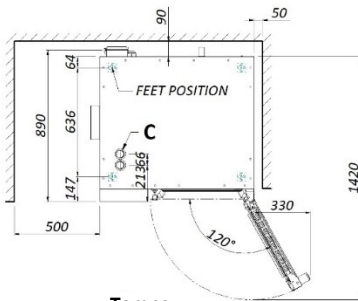


Capacidade do carro

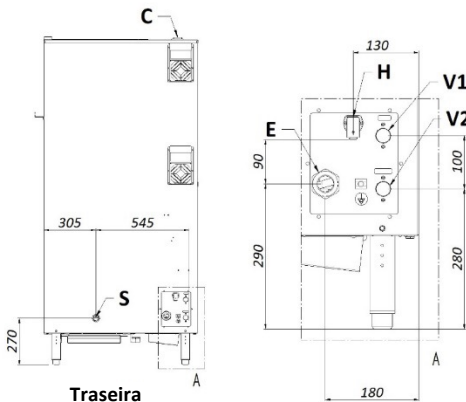
Tipo de tabuleiros: GN11
Número de tabuleiros: 16
Distância entre tabuleiros: 85 mm
Peso do carro: 37 kg
Carga máx.: 90 kg



Frontal



Tampa



Traseira

Dimensões e peso

Largura do forno: 900 mm
Profundidade do forno: 890 mm
Altura do forno: 1915 mm
Peso líquido opcional: 220 kg

Largura da embalagem: 980 mm
Profundidade da embalagem: 1010 mm
Altura da embalagem: 2095 mm
Peso com embalagem opcional: 260 kg
Volume da embalagem: 2,07 m³

Instalação

Distância mínima do lado esquerdo: 500 mm
Distância mínima do lado direito: 50 mm
Distância mínima da parte de trás: 50 mm
Distância mín. de fontes de calor: 500 mm

Ligação elétrica

Fonte de alimentação: 380–415 V 3N 50/60 Hz

Potência máx.: 31,5 kW

Corrente: 53 A

Cabo: 5x10 mm²
H07RN-F

Ligação de água

Ligação de água de lavagem V1: 3/4"

Ligação de água de vapor V2: 3/4" suavizada

Pressão de água: 1,5–5 bar

Dureza da água: 4° d

Condutância mínima: 50 µS/cm

Tamanho do escape S: 32 mm

Classificação IP: IPx4

C: Chaminé de saída de vapor / Chaminé de entrada de ar

V1: Eletroválvula de lavagem

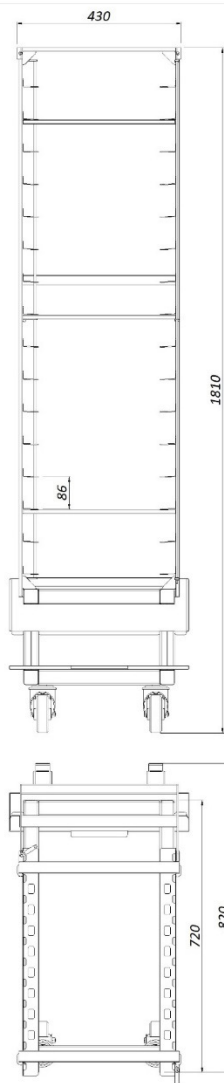
V2: Eletroválvula de vapor

H: Ligação do exaustor

E: Ligação elétrica

S: Drenagem de água

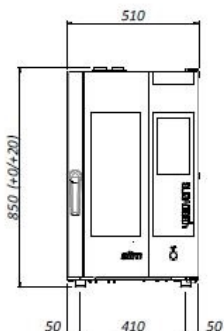
Ficha técnica HX RACK 16T 6040



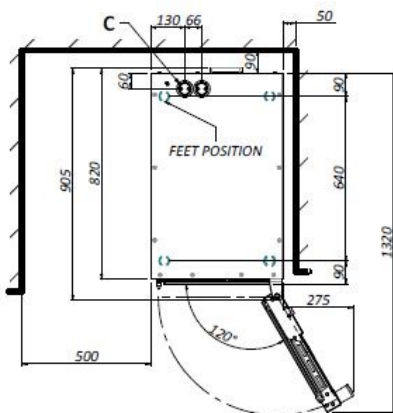
Capacidade do carro

Tipo de tabuleiros: 6040
Número de tabuleiros: 16
Distância entre tabuleiros: 85 mm
Peso do carro: 35 kg
Carga máx.: 90 kg

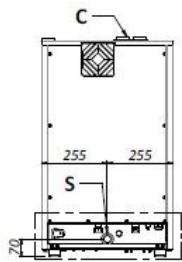
Ficha técnica HX-611



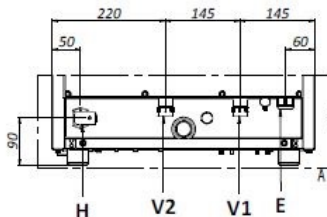
Frontal



Tampa



Traseira



C: Chaminé de saída de vapor / Chaminé de entrada de ar
V1: Eletroválvula de lavagem
V2: Eletroválvula de vapor
H: Ligação do exaustor
E: Ligação elétrica
S: Drenagem de água

Dimensões e peso

Largura do forno: 510 mm
Profundidade do forno: 905 mm
Altura do forno: 850 mm
Peso líquido opcional: 79 kg

Largura da embalagem: 590 mm
Profundidade da embalagem: 980 mm
Altura da embalagem: 1000 mm
Peso com embalagem opcional: 91 kg
Volume da embalagem: 0,58 m³

Instalação

Distância mínima do lado esquerdo: 500 mm
Distância mínima do lado direito: 50 mm
Distância mínima da parte de trás: 50 mm
Distância mín. de fontes de calor: 500 mm

Ligação elétrica

Fonte de alimentação: 380–415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Potência máx.: 7,5 kW

Corrente: 14 A
24 A

Cabo: 5x4 mm²
H07RN-F

Ligação de água

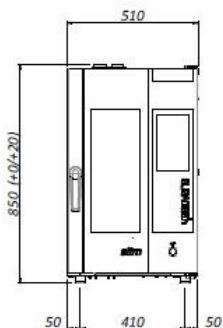
Ligação de água de lavagem V1: 3/4"
Ligação de água de vapor V2: 3/4" suavizada
Pressão de água: 1,5–5 bar
Dureza da água: 4° d
Condutância mínima: 50 µS/cm
Tamanho do escape S: 32 mm

Capacidade

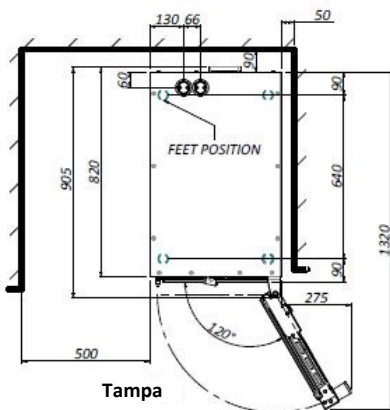
Tipo de tabuleiros: GN11
Número de tabuleiros: 6
Distância entre tabuleiros: 70 mm
Carga máx.: 30 kg
Carga máx. de um único tabuleiro: 5 kg

Classificação IP: IPx4

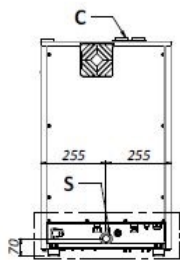
Ficha técnica HX-611 STEAMER



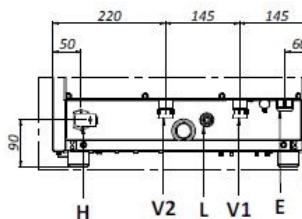
Frontal



Tampa



Traseira



- C: Chaminé de saída de vapor / Chaminé de entrada de ar
V1: Eletroválvula de lavagem
V2: Eletroválvula de vapor
H: Ligação do exaustor
E: Ligação elétrica
S: Drenagem de água
B: Ligação do nível de detergente
L: Entrada de calcário

Dimensões e peso

Largura do forno: 510 mm
Profundidade do forno: 905 mm
Altura do forno: 850 mm
Peso líquido opcional: 79 kg

Largura da embalagem: 590 mm
Profundidade da embalagem: 980 mm
Altura da embalagem: 1000 mm
Peso com embalagem opcional: 91 kg
Volume da embalagem: 0,58 m³

Instalação

Distância mínima do lado esquerdo: 500 mm
Distância mínima do lado direito: 50 mm
Distância mínima da parte de trás: 50 mm
Distância mín. de fontes de calor: 500 mm

Ligação elétrica

Fonte de alimentação: 380–415 V 3N 50/60 Hz
230 V 3P 50/60 Hz

Potência máx.: 7,5 kW

Corrente: 14 A
24 A

Cabo: 5x4 mm²
H07RN-F

Ligação de água

Ligação de água de lavagem V1: 3/4"
Ligação de água de vapor V2: 3/4" suavizada
Pressão de água: 1,5–5 bar
Dureza da água: 4° d
Condutância mínima: 50 µS/cm
Tamanho do escape S: 32 mm

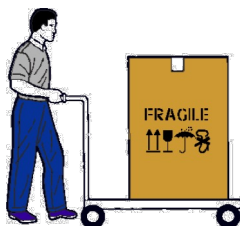
Capacidade

Tipo de tabuleiros: GN11
Número de tabuleiros: 6
Distância entre tabuleiros: 70 mm
Carga máx.: 30 kg
Carga máx. de um único tabuleiro: 5 kg

Classificação IP: IPx4

O forno é embalado pela empresa de acordo com os acordos assinados em cada caso, ou em qualquer caso de acordo com o país de destino ou meio de transporte utilizado.

Após a instalação, todas as embalagens podem ser recicladas ou eliminadas em conformidade com os regulamentos em vigor no país do comprador.



Os fornos têm de ser transportados para perto do local de instalação com a embalagem completa. Têm de ser nomeados funcionários especializados para realizar todas as operações que envolvam a elevação e manuseamento do forno ou das suas peças transportadas em separado. O material enviado é cuidadosamente verificado antes de ser entregue ao transportador.

Ao receber o forno, verifique se o mesmo não foi danificado durante o transporte, se a embalagem não foi adulterada e se não foram removidas peças internas.

Se se verificar que há danos ou peças em falta, informe imediatamente o transportador e o fabricante e forneça provas fotográficas.



Verifique se o fornecimento corresponde às especificações da encomenda. **O forno não pode ser arrastado ou inclinado em circunstância alguma. O forno tem de ser levantado na perpendicular ao chão, movido na horizontal e colocado na vertical no chão.**

O forno é fornecido numa palete, mantido no lugar por bandas de plástico e protegido por uma embalagem de cartão. O carregamento/descarregamento do forno para o/do veículo de transporte é normalmente feito com recurso a um empilhador ou a um carrinho.



O manuseamento no interior tem de ser feito com todas as precauções necessárias para que os componentes do forno não sejam danificados.

O carregamento e descarregamento para o/do veículo de transporte pode ser realizado:

- Utilizando um empilhador.
- Durante o transporte, têm de ser adotadas todas as precauções necessárias para evitar danos no forno.
- Durante o manuseamento, tenha especial cuidado para não bater nos "arredores", como colunas, paredes, outras máquinas, etc.
- Em particular, o forno não pode ser colocado em cima de outros materiais, nem outros materiais em cima do forno, quer durante o transporte, quer durante o armazenamento.
- Durante o transporte, o forno tem de ser colocado de forma a não ser atingido por outros materiais carregados no mesmo veículo.
- Antes de o retirar do veículo de transporte, verifique se a embalagem está intacta e se não há risco de inclinação.
- Durante a descarga, coloque o forno no chão com cuidado, para evitar choques danosos.

A instalação, transformação e manutenção do equipamento têm de ser realizadas por instaladores autorizados ou pelo fornecedor de eletricidade, em conformidade com as normas de segurança em vigor.



Ao receber o forno, verifique se o mesmo não foi danificado durante o transporte, se a embalagem não foi adulterada e se não foram removidas peças internas. Se forem detetados danos ou peças em falta, informe imediatamente o transportador e o fabricante, fornecendo provas fotográficas. Recomenda-se verificar se o fornecimento corresponde às especificações da encomenda.

DESEMBALAMENTO DO FORNO



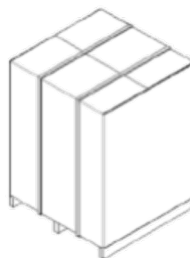
ATENÇÃO!

Ao manusear a embalagem, tenha em conta os símbolos impressos na própria embalagem. A proteção do ambiente é uma obrigação explicitamente estabelecida nas leis e regulamentos em vigor.

Têm de ser tomadas todas as precauções possíveis ao manusear e/ou transportar o forno para evitar ou limitar quaisquer danos materiais ou lesões em animais e, sobretudo, em pessoas.

- Corte as bandas de plástico que seguram a embalagem de cartão. (*fig_1*)
- Retire o cartão. (*fig_2*)
- Retire os cantos e a parte superior de esferovite. (*fig_3*)
- **Retire a paleta do forno sem utilizar empilhadores; a estrutura inferior do forno não é adequada para o levantar.**
- Retire a película protetora das peças de metal. Retire lentamente a película protetora do forno. Qualquer resíduo de cola tem de ser removido utilizando os solventes adequados e sem quaisquer ferramentas que possam riscar ou danificar as superfícies.

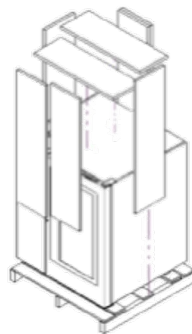
Após remover toda a embalagem do forno, verifique a sua integridade e condição; depois, separe todos os materiais de embalagem (madeira, plástico, cartão) e coloque-os em locais de recolha apropriados, acessíveis apenas a pessoas autorizadas, à espera de recolha por empresas especializadas. Os materiais da embalagem têm de ser mantidos fora do alcance de crianças ou animais.



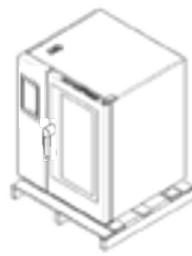
Pic_1



Pic_2



Pic_3



Pic_4

DESEMBALAMENTO DOS FORNOS COM CARRINHO

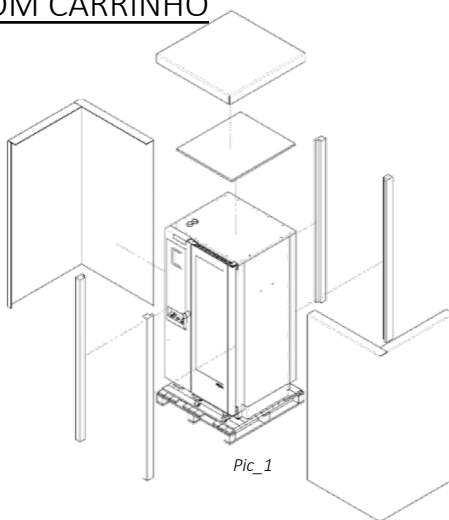
ATENÇÃO!

Ao manusear a embalagem, tenha em conta os símbolos impressos na própria embalagem. A proteção do ambiente é uma obrigação explicitamente estabelecida nas leis e regulamentos em vigor.

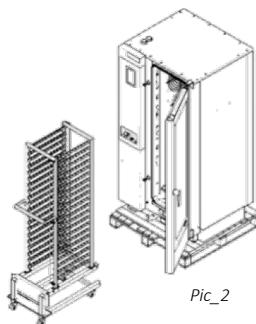
Têm de ser tomadas todas as precauções possíveis ao manusear e/ou transportar o forno para evitar ou limitar quaisquer danos materiais ou lesões em animais e, sobretudo, em pessoas.

- Corte as bandas de plástico que seguram a embalagem de cartão. (*fig_1*)
- Retire o cartão. (*fig_1*)
- Retire os cantos e a parte superior de esferovite. (*fig_1*)
- **Retire o carrinho do forno e depois retire a paleta.** (*fig_2*) (*fig_3*)
- Retire a película protetora das peças de metal. Retire lentamente a película protetora do forno. Qualquer resíduo de cola tem de ser removido utilizando os solventes adequados e sem quaisquer ferramentas que possam riscar ou danificar as superfícies.

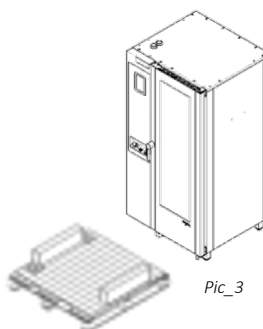
Depois de retirar toda a embalagem do forno, verifique a sua integridade e condição; depois, separe todos os materiais de embalagem (madeira, plástico, cartão) e coloque-os em locais de recolha adequados, acessíveis apenas a pessoas autorizadas, à espera de recolha por empresas especializadas. Os materiais da embalagem têm de ser mantidos fora do alcance de crianças ou animais.



Pic_1



Pic_2



Pic_3

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

LOCAL DE INSTALAÇÃO E POSICIONAMENTO

A instalação do forno, bem como a sua manutenção de rotina e corretiva, tem de ser realizada apenas por instaladores autorizados ou, em qualquer caso, por pessoal qualificado, em conformidade com as normas de segurança e/ou locais vigentes.

Assegure uma distância de, pelo menos, 30 cm do teto, se este for feito de materiais combustíveis ou se não for termicamente isolado.

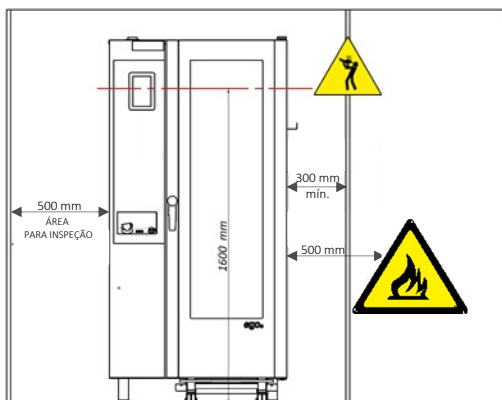
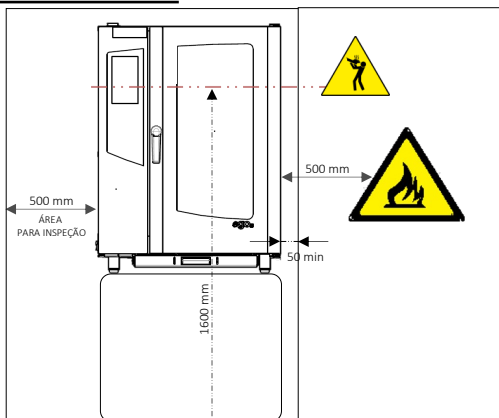
No caso de o forno ser colocado na proximidade imediata de uma parede inflamável, tem de ser fornecido um isolamento térmico adequado.

As aberturas e ranhuras na parte externa do forno não podem ser obstruídas, pois são necessárias para dissipar o calor no compartimento elétrico.

Depois de o equipamento estar instalado, o cabo elétrico tem de ser protegido e nunca pode ser arrastado ou puxado.

Deixe uma folga de 500 mm no lado esquerdo para fins de inspeção em caso de falha, e não menos de 50 mm (300 mm para fornos de carrinho) na parte traseira.

Não obstrua nem estreite o escape do forno para evitar mau funcionamento.



No caso de o forno ser instalado num suporte, certifique-se de que a altura da prateleira mais alta não excede os 1600 mm do chão; se for o caso, adicione o adesivo fornecido na embalagem com a prateleira.

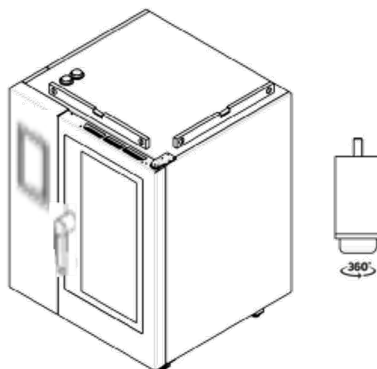
POSICIONAMENTO DOS FORNOS

Para o funcionamento adequado do forno, a estação de trabalho tem de ser perfeitamente plana e nivelada.

A superfície de trabalho tem de ser:

- perfeitamente nivelada;
- plana;
- tem de suportar o peso do forno sem qualquer deformação;
- não pode ser inflamável nem sensível ao calor.

O forno tem de ser posicionado perfeitamente nivelado, ajustando os pés fornecidos no lado inferior arredondado.



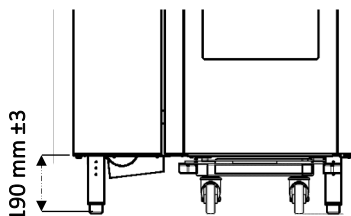
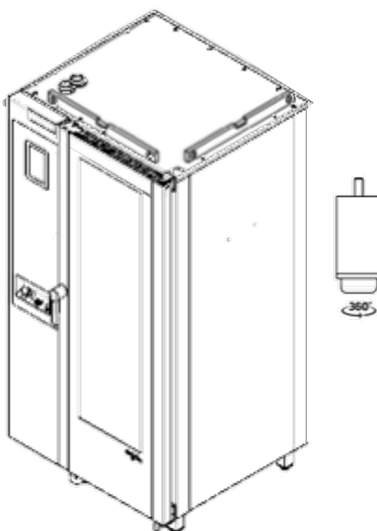
POSICIONAMENTO DOS FORNOS DE CARRINHO

Para o funcionamento adequado do forno, a estação de trabalho tem de ser perfeitamente plana e nivelada.

A superfície de trabalho tem de ser:

- perfeitamente nivelada;
- plana;
- tem de suportar o peso do forno sem qualquer deformação;
- não pode ser inflamável nem sensível ao calor.

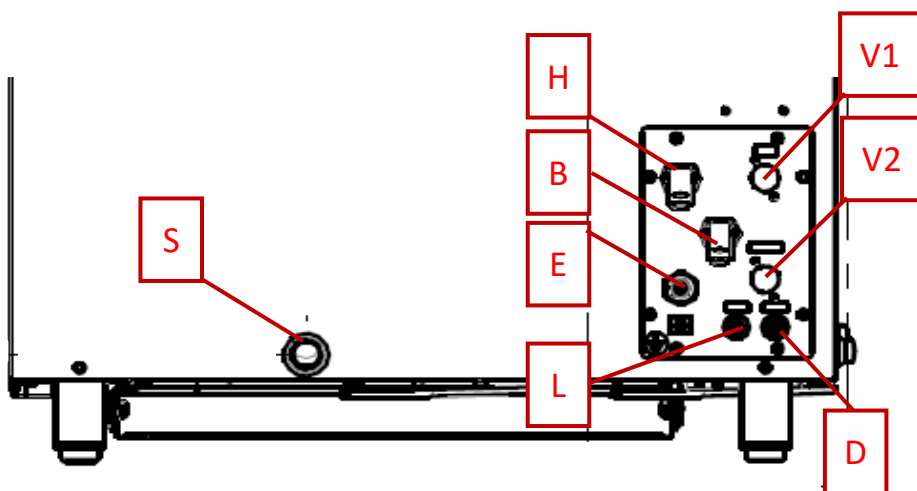
O forno tem de ser posicionado perfeitamente nivelado, ajustando os pés fornecidos no lado inferior arredondado.



ESQUEMA DE LIGAÇÕES



A sala onde o forno vai ser instalado tem de estar equipada com ligações de energia, água e gás em conformidade com as normas relativas aos sistemas e segurança no trabalho do país onde vai ser utilizado.



V1: Eletroválvula de lavagem

V2: Eletroválvula de vapor

H: Ligação do exaustor

E: Ligação elétrica

S: Drenagem de água

B: Ligação do nível de detergente

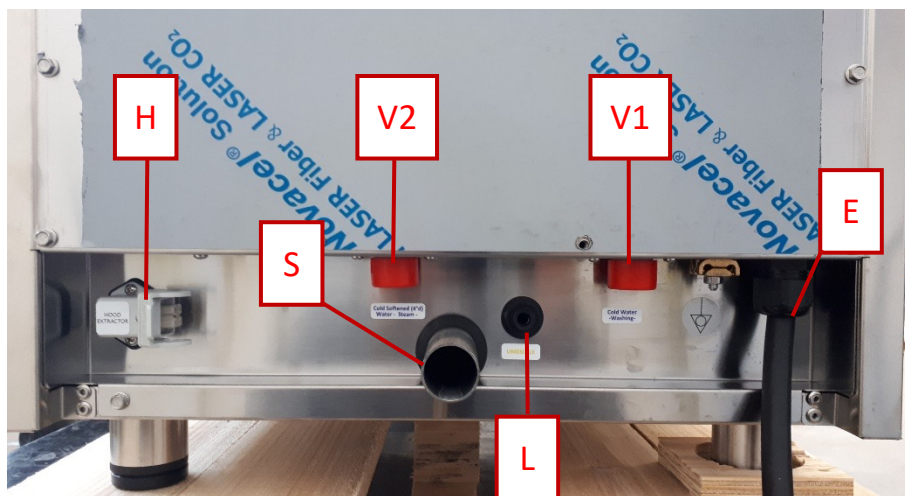
L: Entrada de calcário

D: Entrada de detergente

ESQUEMA DE LIGAÇÕES



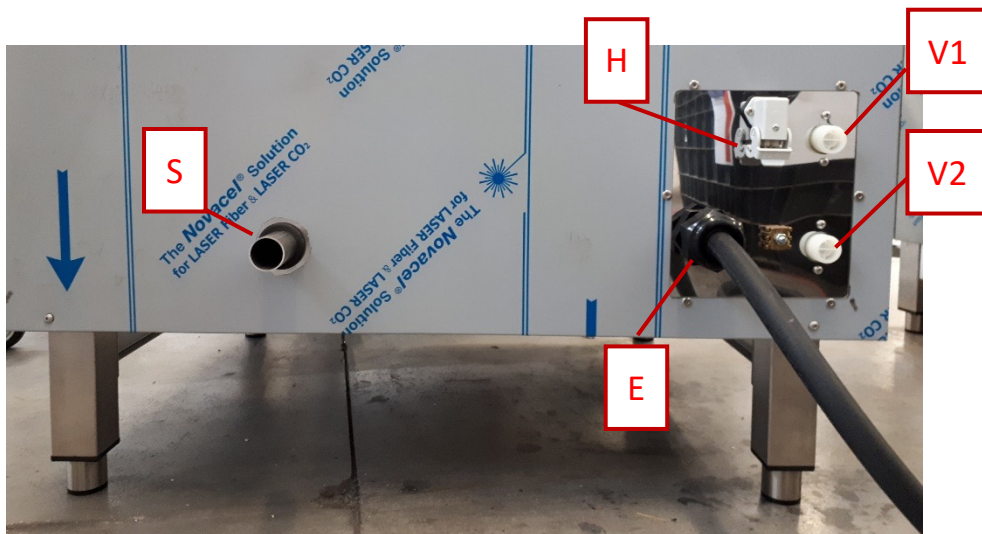
A sala onde o forno vai ser instalado tem de estar equipada com ligações de energia, água e gás em conformidade com as normas relativas aos sistemas e segurança no trabalho do país onde vai ser utilizado.



- V1:** Eletroválvula de lavagem
- V2:** Eletroválvula de vapor
- H:** Ligação do exaustor
- E:** Ligação elétrica
- S:** Drenagem de água
- L:** Entrada de calcário



A sala onde o forno vai ser instalado tem de estar equipada com ligações de energia, água e gás em conformidade com as normas relativas aos sistemas e segurança no trabalho do país onde vai ser utilizado.



- V1:** Eletroválvula de lavagem
- V2:** Eletroválvula de vapor
- H:** Ligação do exaustor
- E:** Ligação elétrica
- S:** Drenagem de água



É necessário inserir o sifão fornecido antes de ligar o escape (S na imagem) ao sistema de água.

LIGAÇÃO À FONTE DE ALIMENTAÇÃO

A ligação à fonte de alimentação tem de ser feita de acordo com as normas internacionais, nacionais e locais vigentes. Antes de fazer a ligação, verifique se a tensão e a frequência da rede eléctrica correspondem aos valores indicados na placa de características posicionada na parte traseira do forno.

É permitida uma variação de $\pm 5\%$ na potência nominal.

O forno tem de ser ligado permanentemente à fonte de alimentação utilizando um cabo do tipo H07RN-F (em policloropreno, borracha pesada) ou superior, certificando-se de que a bitola dos fios condutores é compatível com a carga máxima absorvida. Tem de ser colocado um interruptor geral unipolar entre o forno e a rede de alimentação eléctrica, com uma abertura de, pelo menos, 3 mm entre os contactos, cuja capacidade é compatível com a carga e equipada com dispositivos de segurança adequados. Têm de ser fornecidos dispositivos de segurança automáticos diferenciais de alta sensibilidade de modo a assegurar a protecção contra o contacto directo e indirecto com peças sob tensão e correntes de fuga para a terra, de acordo com as normas vigentes; a corrente de fuga máxima permitida é de 1 mA/kW. Este interruptor tem de ser instalado como parte do sistema eléctrico permanente do local de instalação e na proximidade imediata do equipamento, de modo a facilitar o acesso do operador. Consulte a tabela de dados técnicos para obter informações sobre as dimensões da linha de alimentação, interruptor geral e cabo.

Os fornos são fornecidos com um cabo H07RN-F.

Para ligar ou substituir o cabo de alimentação à placa de terminais do forno, proceda da seguinte forma:

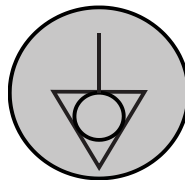
- Ligue os fios do cabo eléctrico à placa de terminais na parte traseira do forno, conforme mostrado no diagrama eléctrico.
- Certifique-se de que o fio de ligação à terra amarelo/verde é cerca de 3 cm mais comprido do que os outros (fase e neutro), de modo que, se for puxado, seja o último a desencaixar, assegurando a protecção contra choques eléctricos.
- Bloqueie o cabo no lugar e feche a tampa da placa de terminais.



LIGAÇÃO À TERRA

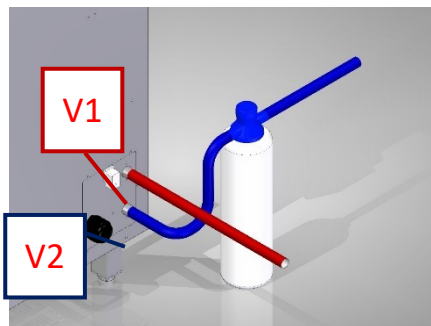
O forno tem de ser ligado a um sistema de ligação à terra eficiente. O fio amarelo/verde do cabo de alimentação tem de ser ligado ao terminal marcado com o símbolo de ligação à terra.

O forno tem de ser incluído num sistema equipotencial e ligado com um condutor com uma bitola mínima de 10 mm², ligado ao terminal localizado na parte traseira do forno com o símbolo apropriado.

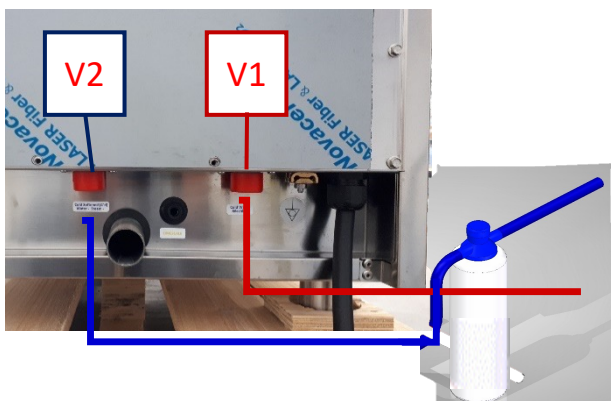


LIGAÇÃO À REDE DE ÁGUA

- Ligue os acessórios de 3/4" do forno ao tubo de abastecimento de água; é estritamente recomendado utilizar um sistema de filtragem.
- Para uma maior eficácia dos componentes de vapor e considerando que a água entra durante a cozedura, é **obrigatório fornecer um sistema de filtragem para otimizar e suavizar a água (ACESSÓRIO SAMMIC)**.
- A pressão fornecida permitida é de 1,5 bar no mínimo, 5 bar no máximo.
- O tubo ligado à saída não pode ter secções estreitas e não pode estar bloqueado.



V1: Washing solenoid valve
V2: Steam solenoid valve

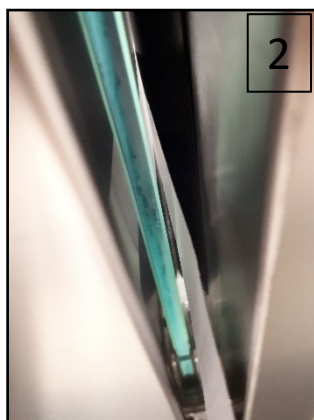


Recomenda-se verificar se a ligação entre o escape do forno e o sistema de escape local das instalações, em conformidade com os regulamentos em vigor no país onde o forno está instalado, está equipada com um "espaço de ar" e um sifão adequados.

CONFIGURAÇÃO DA PORTA

Após a instalação do forno, é necessário verificar se o vidro interior veda corretamente com a junta. Durante o transporte do dispositivo, especialmente no caso de longas viagens, a porta pode perder parte do ajuste realizado durante a fase de teste.

- A verificação é possível iniciando um enxaguamento (que pode ser parado ou pausado a qualquer momento) e observando se há fuga de água.
- Na ausência de água ou do sistema de lavagem automática, o controle pode ser realizado colocando uma fina fita de papel entre a junta e o vidro (ver fotos 1 e 2). Coloque a fita em várias posições para garantir que a junta adere completamente. Se a fita correr suavemente, significa que o vidro interior precisa de um melhor ajuste.



- Na ausência de água ou do sistema de lavagem automática, o controlo pode ser realizado colocando uma fina fita de papel entre a junta e o vidro (ver fotos 1 e 2). Coloque a fita em várias posições para garantir que a junta adere completamente. Se a fita correr suavemente, significa que o vidro interior precisa de um melhor ajuste.
- Depois de compreender os pontos onde é necessário fazer com que o vidro adira mais à junta, faça o ajuste colocando um número apropriado de calços sob as dobradiças do vidro interior (fotos 3 e 4) e/ou aparafusando o pino da porta (foto 5) até que seja necessário.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ADVERTÊNCIAS PRELIMINARES

- O equipamento é apenas para uso profissional e tem de ser utilizado por pessoal treinado.
- O forno tem de ser utilizado apenas para cozinhar alimentos; qualquer outro uso será considerado inadequado.



- **É absolutamente proibido lavar a câmara de cozedura ou a porta de vidro com jatos de água fria quando a sua temperatura ainda for superior a 70 °C.**
- A instalação e toda a manutenção corretiva têm de ser realizadas por pessoal autorizado com os requisitos profissionais necessários.
- Recomenda-se que o forno seja inspecionado a intervalos regulares. No que diz respeito a reparações, contacte apenas centros de assistência autorizados e solicite que utilizem peças sobresselentes originais.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento, desligue o interruptor principal de alimentação e feche as torneiras de água localizadas a montante do equipamento. Para todas as reparações, contacte os centros de assistência autorizados. O utilizador final é apenas responsável pela manutenção de rotina do forno, que consiste em verificar a eficiência do forno e assegurar a sua limpeza diária. Mantenha sempre o gerador de vapor, se houver, limpo, realizando lavagens específicas periódicas para evitar a acumulação de calcário e o mau funcionamento. Lave o gerador de vapor após cada 10 horas de trabalho do vaporizador
- **O não cumprimento destas obrigações isentará o fabricante de qualquer responsabilidade.**
- Leia atentamente este folheto, pois contém informações e instruções importantes sobre a instalação, utilização e segurança da manutenção. Guarde-o em segurança para consulta futura.
- Antes de ligar o forno, limpe todas as superfícies que possam entrar em contacto com os alimentos.



As áreas marcadas com o seguinte símbolo atingem altas temperaturas. Tenha cuidado e use luvas de proteção, se necessário.

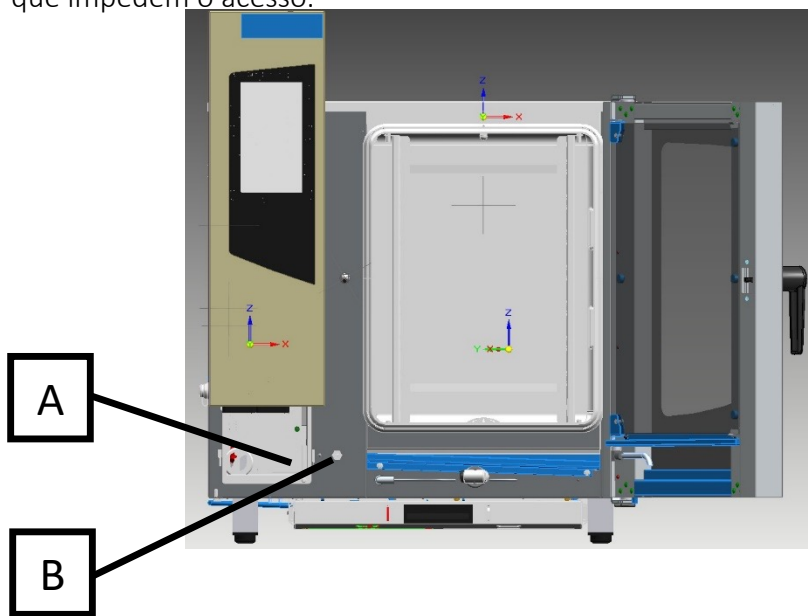


DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

A: Termóstato de segurança: se a câmara de cozedura sobreaquecer, corta o aquecimento da câmara. O termóstato de segurança pode ser reposto manualmente apenas premindo o botão na parte inferior atrás do painel de controlo do forno. Antes de proceder, certifique-se de que a fonte de alimentação está desligada.

B: Microinterruptor da porta que interrompe o funcionamento do forno quando a porta é aberta: tanto o sistema de aquecimento como o motor de ventilação da célula são desativados.

Todas as peças móveis da câmara de cozedura têm grelhas de proteção que impedem o acesso.



Qualquer reposição tem de ser realizada por pessoal técnico especializado depois de eliminadas as causas da perturbação.

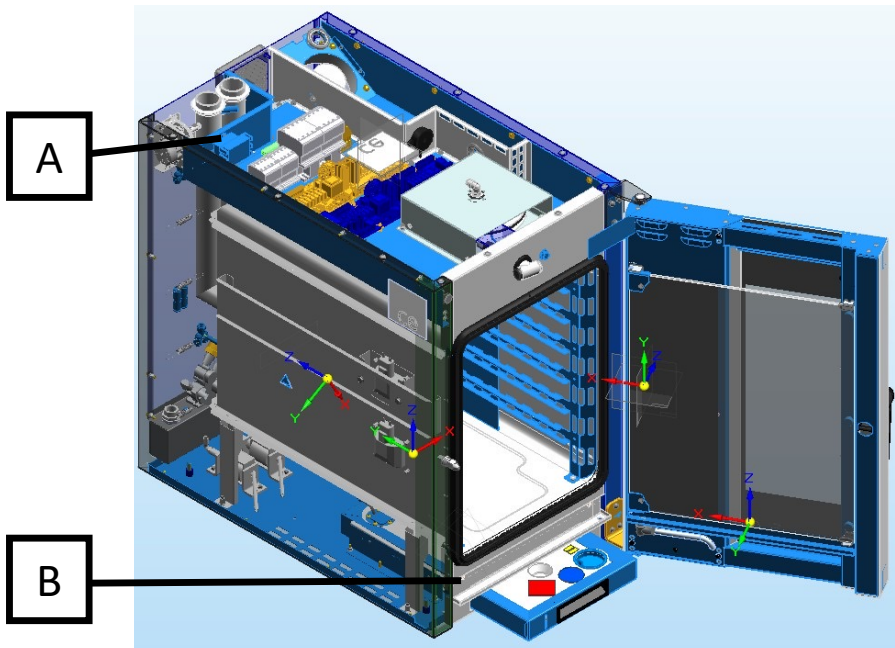


DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA FORNO SLIM

A: Termóstato de segurança: se a câmara de cozedura sobreaquecer, corta o aquecimento da câmara. O termóstato de segurança pode ser reposto manualmente apenas premindo o botão na parte superior do forno ao remover o teto ou o painel traseiro. Antes de proceder, certifique-se de que a fonte de alimentação está desligada.

B: Microinterruptor da porta que interrompe o funcionamento do forno quando a porta é aberta: tanto o sistema de aquecimento como o motor de ventilação da célula são desativados.

Todas as peças móveis da câmara de cozedura têm grelhas de proteção que impedem o acesso.



Qualquer reposição tem de ser realizada por pessoal técnico especializado depois de eliminadas as causas da perturbação.

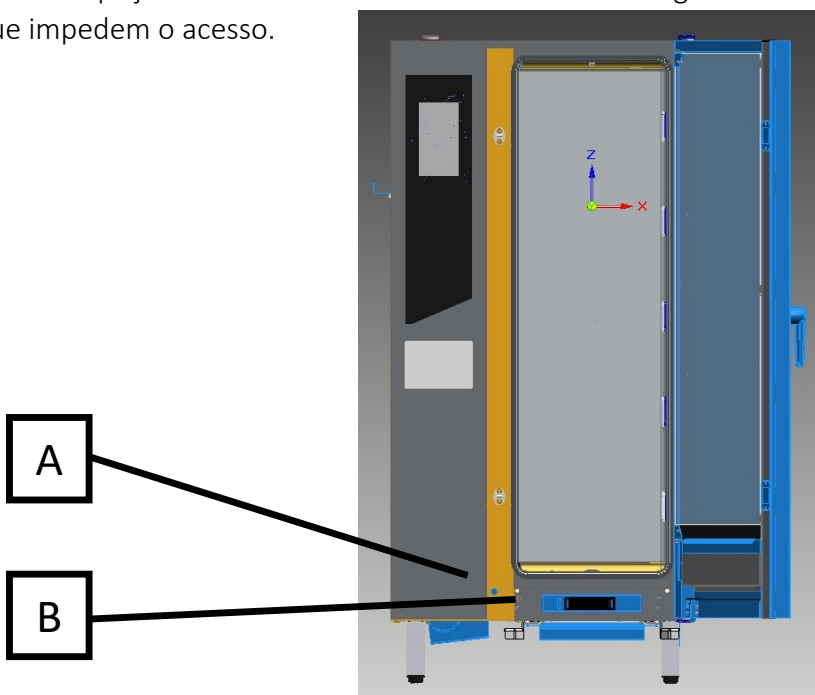


DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA – FORNOS COM CARRINHO

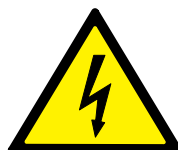
A: Termóstato de segurança: se a câmara de cozedura sobreaquecer, corta o aquecimento da câmara. O termóstato de segurança pode ser reposto manualmente apenas premindo o botão na parte inferior atrás do painel de controlo do forno. Antes de proceder, certifique-se de que a fonte de alimentação está desligada.

B: Microinterruptor da porta que interrompe o funcionamento do forno quando a porta é aberta: tanto o sistema de aquecimento como o motor de ventilação da célula são desativados.

Todas as peças móveis da câmara de cozedura têm grelhas de proteção que impedem o acesso.

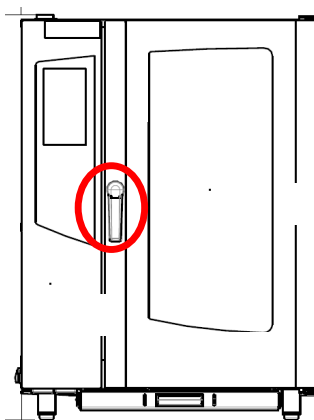


Qualquer reposição tem de ser realizada por pessoal técnico especializado depois de eliminadas as causas da perturbação.



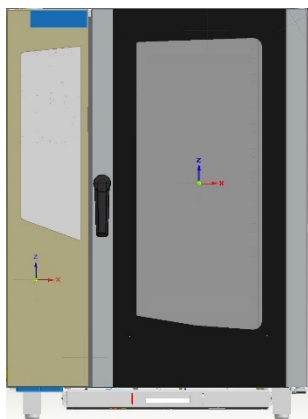
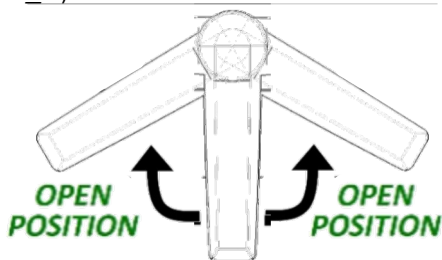
ABERTURA E FECHO DA PORTA GANCHO PADRÃO

O equipamento é apenas para uso profissional e tem de ser utilizado por pessoal treinado.

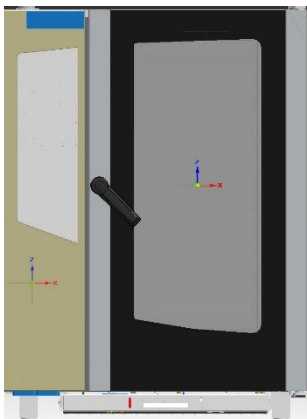


Posição da pega (pic_1).

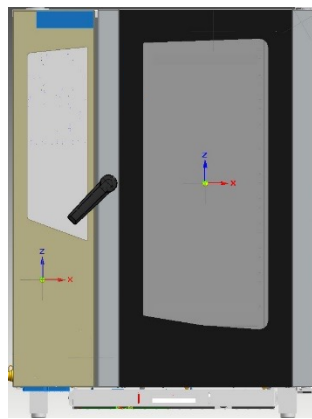
Mova a pega para as diferentes posições para abrir a porta; para fechar a porta, basta empurrar.



**CLOSE
POSITION**



**OPEN
POSITION**

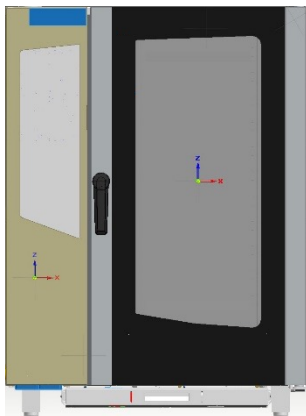
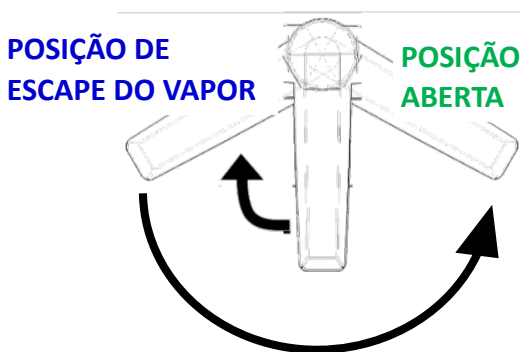


**OPEN
POSITION**

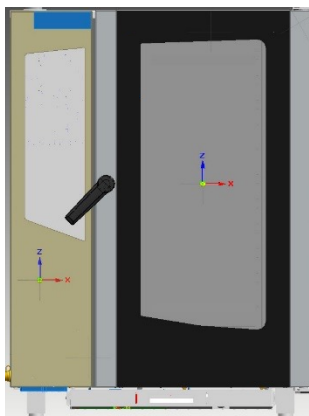
ABERTURA E FECHO DA PORTA GANCHO DE DUAS POSIÇÕES

O equipamento é apenas para uso profissional e tem de ser utilizado por pessoal treinado.

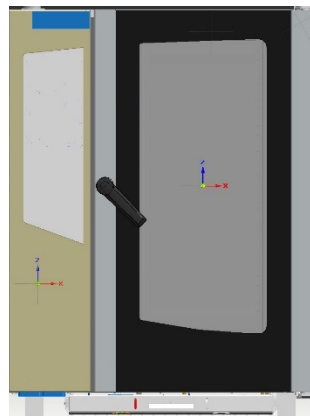
Mova a pega para as diferentes posições para abrir a porta, fechar a porta ou se precisar de remover a humidade quente em segurança (POSIÇÃO DE ESCAPE DO VAPOR). (*pic_2*)



**POSIÇÃO
FECHADA**



**POSIÇÃO DE
ESCAPE DO VAPOR**



**POSIÇÃO
ABERTA**

ABERTURA E FECHO DA PORTA – FORNOS COM CARRINHO

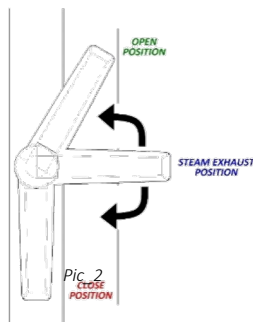
O equipamento é apenas para uso profissional e tem de ser utilizado por pessoal treinado.

Posição da pega (*pic_1*).



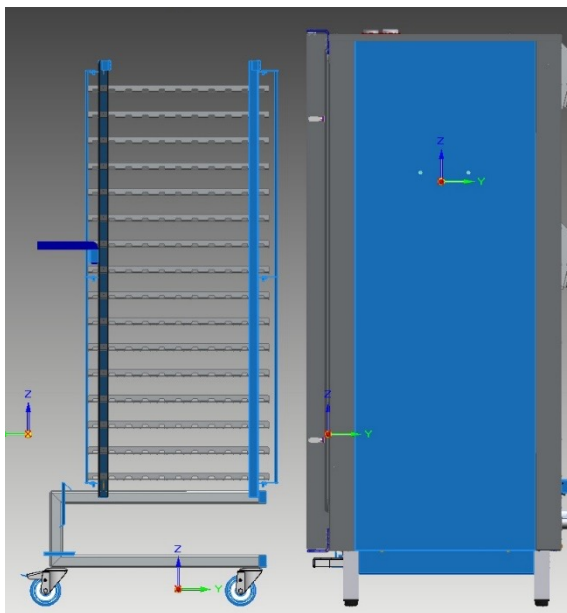
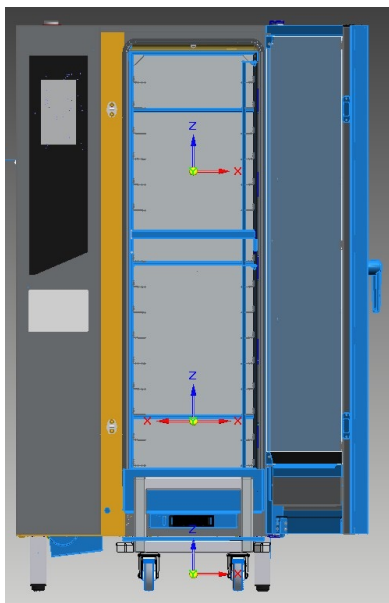
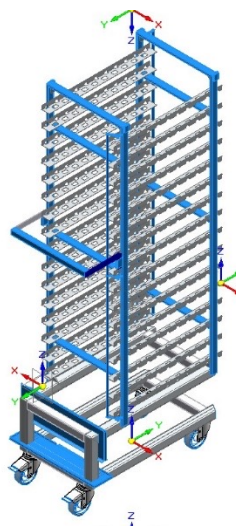
Pic_1

Mova a pega para as diferentes posições de acordo com a figura 2 para abrir a porta, fechar a porta ou se precisar de remover a humidade quente em segurança (POSIÇÃO DE ESCAPE DO VAPOR). (*pic_2*)

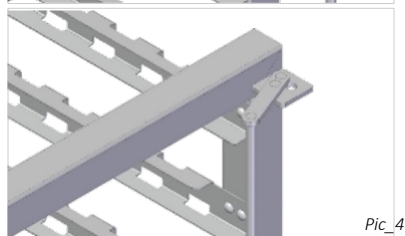
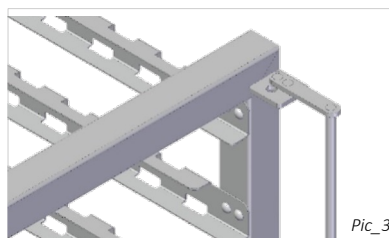


UTILIZAÇÃO DO CARRINHO

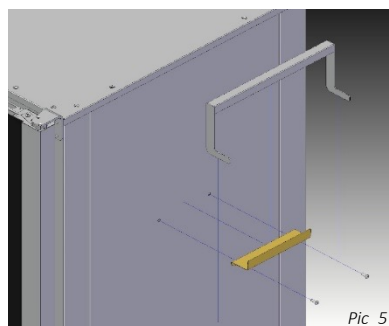
- Verifique e, eventualmente, registre a altura do carrinho (que é fixa) com os fornos para se certificar de que o carrinho entra na câmara de cozedura na perfeição. Em caso de ajuste dos pés do forno.



- Trave os tabuleiros depois de colocar o bloco na posição correta. (*pic_4*)
- Trave as rodas em cada inserção do carrinho.
- Tenha cuidado ao manusear o carrinho quando este contém líquidos quentes.
- Tenha cuidado com a inclinação do carrinho.



- Fixe o suporte na posição de bloqueio com o parafuso inserido na embalagem, utilizado para pendurar o manípulo do carrinho (*fig. 5*).



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ENCHIMENTO DA CAIXA DO DETERGENTE

O equipamento é apenas para uso profissional e tem de ser utilizado por pessoal treinado.

Posição da caixa do detergente e do descalcificante (*fig. 1*)

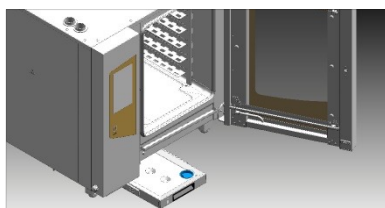
Para encher a caixa, abra a porta, remova a grelha, puxe a caixa completamente para a frente pelo manípulo, remova a tampa azul do depósito e deite o detergente ou o descalcificante.

Depois, feche o compartimento do tabuleiro até à sua paragem mecânica para evitar que as peças sobressaiam.



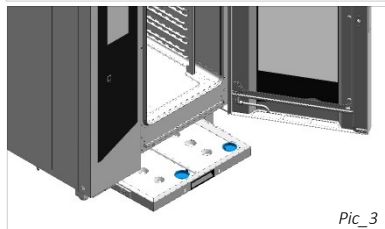
Pic_1

Versão com caixa única: apenas depósito de plástico para detergente (*fig. 2*).



Pic_2

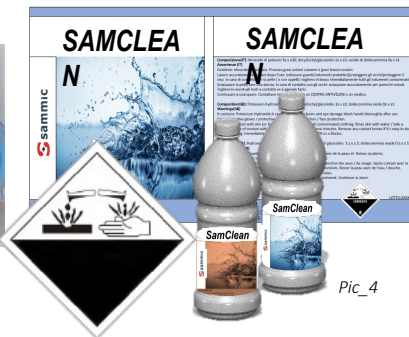
Versão com caixa dupla: depósito de plástico para detergente e depósito de plástico para descalcificante (*fig. 3*).



Pic_3



Tenha especial cuidado ao deitar os líquidos para dentro dos depósitos; **durante esta operação, é obrigatório o uso de luvas de proteção.**



Pic_4



UTILIZE APENAS SAMCLEAN E SAMCAL PARA ENCHER OS DEPÓSITOS.

ENCHIMENTO DA CAIXA DO DETERGENTE NOS FORNOS SLIM

O equipamento é apenas para uso profissional e tem de ser utilizado por pessoal treinado.

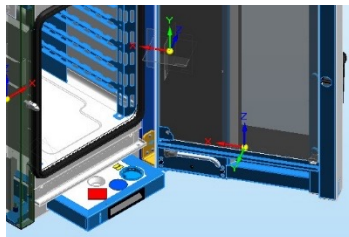
Caixa do detergente posicionada na parte inferior atrás da porta (*fig. 1*).



Para encher a caixa, abra a porta, remova a grelha, puxe a caixa completamente para a frente pelo manípulo, remova a tampa azul do depósito e deite o detergente ou o descalcificante.

Depois, feche o compartimento do tabuleiro até à sua paragem mecânica para evitar que as peças sobressaiam.

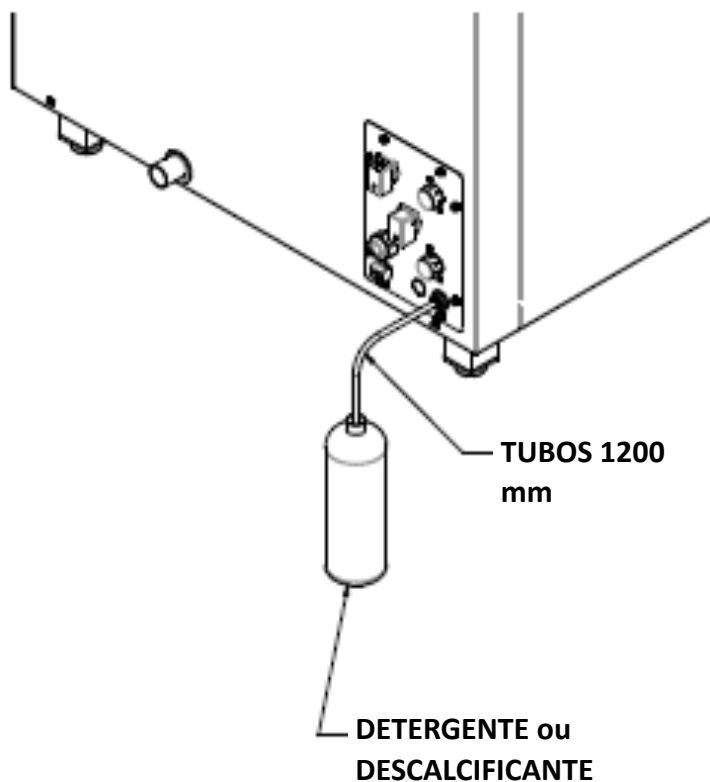
Para o descalcificante, ligue a garrafa ou uma caixa externa, cheia com o produto, à junção dedicada localizada na parte traseira do forno. Ver página seguinte.



Tenha especial cuidado ao deitar os líquidos para dentro dos depósitos; **durante esta operação, é obrigatório o uso de luvas de proteção.**



UTILIZE APENAS SAMCLEAN E SAMCAL PARA ENCHER OS DEPÓSITOS.



UTILIZE APENAS SAMCLEAN E SAMCAL PARA ENCHER OS DEPÓSITOS.

ENCHIMENTO DA CAIXA DO DETERGENTE – FORNOS COM CARRINHO

O equipamento é apenas para uso profissional e tem de ser utilizado por pessoal treinado.

Caixa do detergente e do descalcificante posicionada na parte inferior atrás da porta (*fig. 1*).

Para encher a caixa, abra a porta, remova a grelha, puxe a caixa completamente para a frente pelo manípulo, remova a tampa azul do depósito e deite o detergente ou o descalcificante.

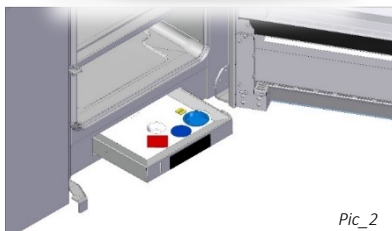
Depois, feche o compartimento do tabuleiro até à sua paragem mecânica para evitar que as peças sobressaíam.



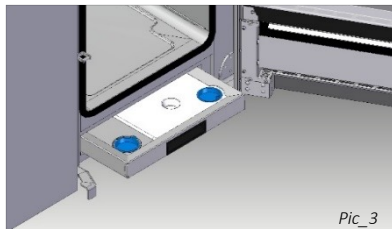
Pic_1

Versão com caixa única: apenas depósito de plástico para detergente (*fig. 2*).

Versão com caixa dupla: depósito de plástico para detergente e depósito de plástico para descalcificante (*fig. 3*).



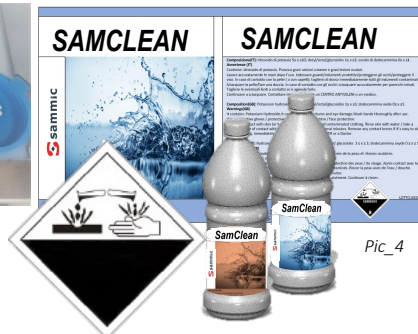
Pic_2



Pic_3



Tenha especial cuidado ao deitar os líquidos para dentro dos depósitos; **durante esta operação, é obrigatório o uso de luvas de proteção.**



Pic_4



UTILIZE APENAS SAMCLEAN E SAMCAL PARA ENCHER OS DEPÓSITOS.

LIMPEZA AUTOMÁTICA DA CÂMARA DE COZEDURA

Todos os fornos Touch estão equipados com um sistema de lavagem automática executado por um bico localizado na parte superior da câmara.

Para utilizar esta função, consulte o manual de instruções específico incluído com a presente documentação.

O sistema de lavagem automática está configurado com 4 níveis de limpeza: rápida, suave, média e intensa. O utilizador final tem de selecionar o tipo de lavagem consoante o grau de sujidade da câmara.

Em caso de resíduos, limpe manualmente e depois repita o ciclo de limpeza.

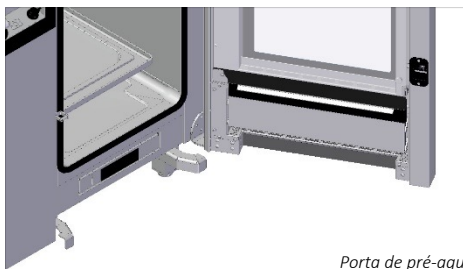
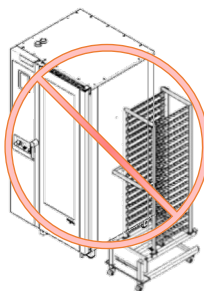


 Os FORNOS COM CARRINHO têm de ser sempre lavados com o carrinho a bordo.

 Atenção a um possível piso escorregadio adjacente ao aparelho.

 Em caso de falha de energia durante a lavagem, inicie um novo ciclo ou, se o ciclo anterior tiver terminado, reinicie a partir de um ciclo de pré-lavagem.

 Não é necessário ter um carrinho a bordo para o pré-aquecimento dos FORNOS COM CARRINHO.



Porta de pré-aquecimento

LIMPEZA MANUAL DA CÂMARA DE COZEDURA

Em conformidade com os regulamentos em vigor, têm de ser garantidas as condições higiénicas perfeitas do forno; o forno tem de ser limpo e desinfetado o mais minuciosamente possível, tanto no exterior como no interior, no final de cada dia e/ou turno de trabalho.

Limpe e desinfete o forno cuidadosamente numa base diária para evitar riscos biológicos devido à proliferação de bolores, bactérias, etc., ou acumulações que possam prejudicar o funcionamento do próprio forno.



É importante desligar eletricamente o equipamento quando for necessário limpá-lo (frequentemente).



É essencial que o forno seja limpo diariamente quando estiver a uma temperatura entre 40 e 50 °C.



Não utilize detergentes abrasivos, agressivos ou corrosivos.



Não utilize estas substâncias para limpar o chão por baixo do forno.

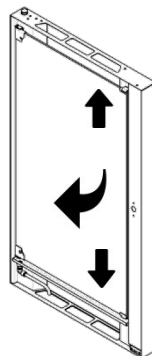
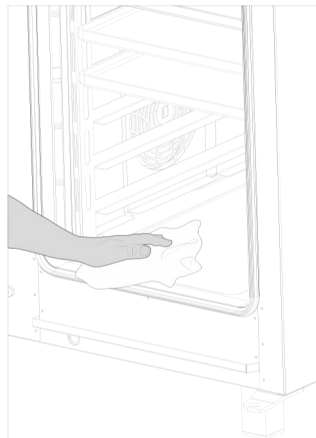


Não utilize ferramentas pontiagudas abrasivas.

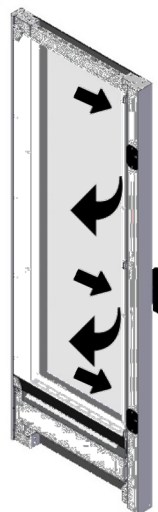


Não utilize esponjas abrasivas.

Não utilize máquinas de limpeza de alta pressão com jatos de água quente e vapor de alta pressão.



Porta do forno



Porta do forno de carni

LIMPEZA DO VIDRO



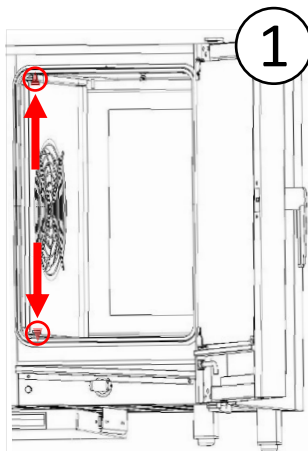
Aguarde que o vidro arrefeça.



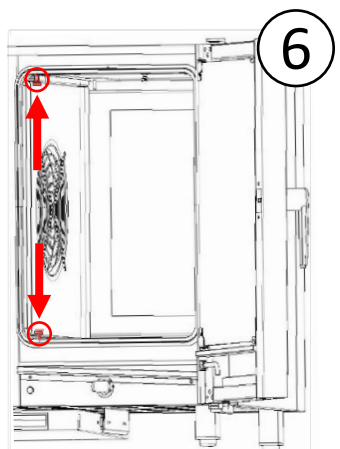
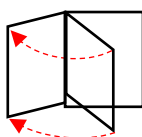
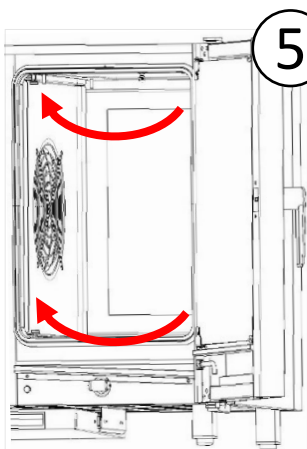
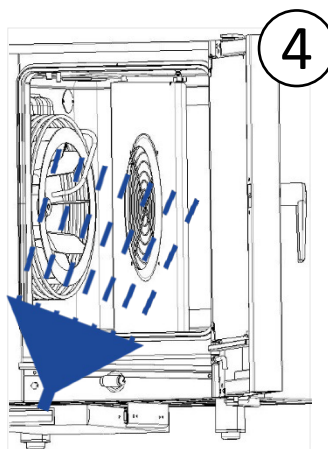
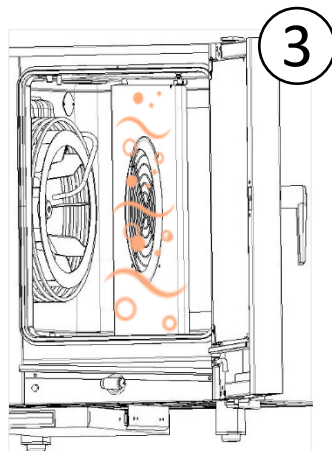
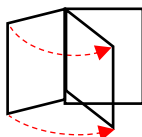
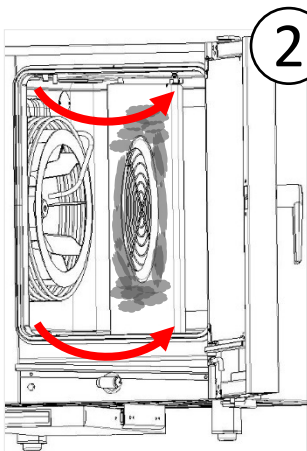
Utilize um pano macio embebido em água com sabão ou detergente para limpar vidros.

Abra a proteção do ventilador e verifique o estado do elemento de aquecimento e do ventilador.

Limpe a proteção do ventilador pelo menos uma vez por mês.



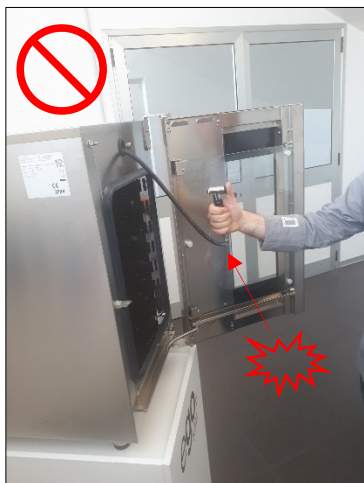
2 PEÇAS



2 PEÇAS



UTILIZAÇÃO DO DUCHE RETRÁTIL



SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES SELECIONADOS

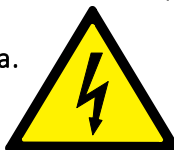


A substituição de componentes e a respetiva afinação são classificadas como manutenção corretiva e, por conseguinte, têm de ser realizadas por uma pessoa autorizada e qualificada (Centro de Assistência).



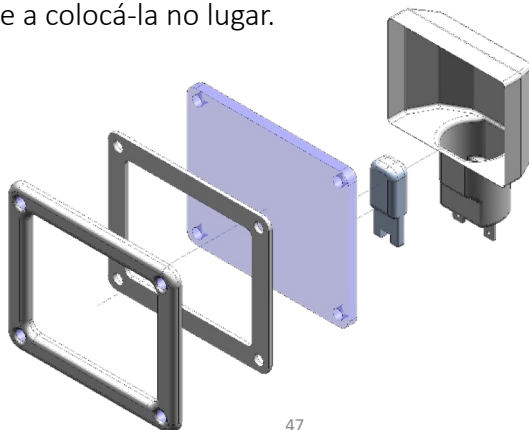
Antes de iniciar qualquer operação de reparação ou manutenção, desligue o interruptor principal para interromper a alimentação do forno.

Feche também as torneiras de água.



LÂMPADAS DO FORNO

Utilize uma chave de fendas para remover a lâmpada, substitua a lâmpada e volte a colocá-la no lugar.



INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

Informe o utilizador de que todas as operações de reparação e/ou manutenção necessárias ao longo do tempo têm de ser realizadas exclusivamente por um Centro de Assistência autorizado.

Informe o utilizador de que, em caso de avaria ou mau funcionamento, todos os fornecimentos têm de ser imediatamente interrompidos (água, eletricidade).

No que diz respeito à energia, se estiver prevista a remoção da ficha, é claramente indicado que a remoção da ficha tem de ser feita de modo que um operador possa verificar, a partir de qualquer um dos pontos a que tem acesso, que a ficha continua removida. Se tal não for possível, devido à construção do aparelho ou à sua instalação, é fornecida uma desconexão com um sistema de bloqueio na posição isolada.

Com o manual à mão, ilustre as funções, as seguranças, a utilização adequada e, especialmente, os intervalos de manutenção do forno para o utilizador.

A manutenção tem de ser realizada pelo menos uma vez por ano.

Para este efeito, recomendamos a assinatura de um contrato de manutenção.

Guarde este manual e o diagrama de cablagem para quaisquer intervenções.

Informe o utilizador de que o manual fornecido com o forno tem de ser mantido num local visível perto do forno, para que esteja sempre à mão.

Informe o utilizador de que certas anomalias de funcionamento são frequentemente causadas por erros de utilização, tais como fornecimentos fechados, pelo que é melhor treinar o pessoal de serviço na utilização e funcionamento do aparelho.

As anomalias recorrentes requerem assistência técnica.

Informe o utilizador sobre a utilização de equipamento de proteção individual em caso de propagação de alimentos quentes.

Atenção ao piso escorregadio adjacente ao aparelho.

No que toca às emissões de ruído aéreo, o nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 dB (A).

DESMANTELAMENTO E ELIMINAÇÃO

"Implementação das Diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos e à eliminação de resíduos". O símbolo "contentor de lixo com rodas cruzado" apresentado no equipamento indica que, no final da vida útil do produto, este tem de ser recolhido separadamente de outros resíduos.

No final da sua vida útil, o utilizador deve, portanto, entregar o equipamento (ou mandar entregar o equipamento) em centros de triagem de resíduos elétricos e eletrônicos autorizados, ou devolvê-lo ao retalhista ao mesmo tempo que adquire um novo equipamento equivalente, numa proporção de um para um. A correta triagem de resíduos para a posterior reciclagem, tratamento e eliminação ambiental de equipamentos desativados contribui para evitar impactos potencialmente negativos no ambiente e na saúde humana, incentivando a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o equipamento. A eliminação incorreta do produto por parte do utilizador resultará na aplicação de multas previstas pela legislação em vigor.



CONFORMIDADE COM REGULAMENTOS E NORMAS

Os fornos cumprem os requisitos de segurança das seguintes diretivas europeias e respetivas normas:

- Diretiva de Máquinas 2006/42/CE e suas alterações subsequentes
- Diretiva de Baixa Tensão **2006/95/CE** e suas alterações subsequentes (**normas EN 60335-1, EN 60335-2, EN 62233:2008 e EN 61000-4**)
- Diretiva de compatibilidade eletromagnética (CEM) **2004/108/CE** e respetivas alterações subsequentes (**normas EN 50165, EN 55014, EN 50366 e EN 61000-4**).

Na sequência desta conformidade, o fabricante declara que os seus produtos cumprem a legislação europeia em vigor e, por conseguinte, são estampados com a marca CE apropriada que permite a sua comercialização nos países europeus.

LISTA DE VERIFICAÇÃO DE MANUTENÇÃO

Siga a indicação abaixo para ter sempre o forno no estado correto e para respeitar as regras do HACCP.

Para todos os danos e manutenção extraordinária, tem de ser chamado pessoal qualificado e utilizadas peças sobresselentes originais.

- Lave e limpe o forno com um programa de lavagem (não enxaguar) pelo menos uma vez por dia.
- Limpe manualmente a câmara de cozedura se o forno não estiver equipado com lavagem.
- Lave a caldeira a cada 10 horas de vapor com a caldeira.
- Lave o controlo climático pelo menos uma vez por semana.
- Instale o filtro de tratamento de água para o vapor.
(opcional Sammic)
- Limpe o filtro do fluxo de ar pelo menos uma vez por mês.
- Abra a proteção do ventilador e verifique o estado do elemento de aquecimento e do ventilador.
- Abra o compartimento técnico e verifique o estado dos componentes (contactores, motores, placas).
- Verifique o estado do circuito de lavagem/vapor e olhe para os tubos (os tubos não podem ser rígidos).
- Verifique e toque na junta da porta.
Se a junta não estiver perfeita e estiver rígida/dura, substitua-a.

ALARMES E AVISOS

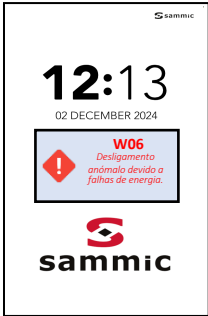


Os erros bloqueiam a função ativa do forno

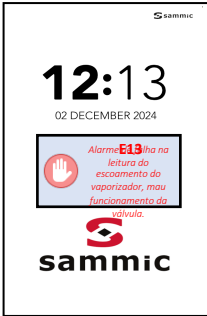


Os avisos não bloqueiam o forno, mas indicam uma anomalia que tem de ser resolvida o mais rapidamente possível.

EXEMPLO DE AVISO



EXEMPLO DE ALARME



CÓDIGO DE AVISO	COMUNICAÇÃO NO ECRÃ	AÇÃO
W01	Detergente baixo	Encha o recipiente do detergente.
W02	Calcário baixo	Encha o recipiente do calcário.
W04	Falha na leitura da sonda de cozedura	Insira a sonda de cozedura.
W11	Executar lavagem do vaporizador	Execute, assim que possível, um ciclo de lavagem automática do vaporizador (descalcificação). O incumprimento pode comprometer o desempenho da cozedura e/ou anular a garantia
W12	Falha ao recuperar a cozedura programada	Não há ação corretiva disponível. A receita já não pode ser recuperada
W13	Falha na recuperação da receita em curso	Não há ação corretiva disponível. A receita já não pode ser recuperada
W14	Receita programada não disponível	Tente novamente ou reinicie a alimentação elétrica do forno

ALARMES E AVISOS

CÓDIGO DE ERRO	MENSAGEM DO ECRÃ	AÇÃO
E01	Alarme de falta de água	Verifique as ligações e a pressão da água. Pressão mínima de 2 bar.
E02	Alarme de temperatura da câmara de cozedura	Verifique o termóstato de segurança.
E03	Alarme de temperatura do motor	Contacte o serviço de assistência técnica. Verifique o fusível térmico.
E04	Alarme de temperatura do vaporizador	O forno exclui o vaporizador, utilizando humedificação direta.
E05	Alarme de excedência da temperatura máxima da câmara de cozedura	Contacte o serviço de assistência técnica.
E06	Alarme de falha de leitura da sonda da câmara de cozedura	Sonda de temperatura da câmara de cozedura (PT100) desligada ou com defeito.
E07	Alarme de RPM do motor	Contacte o serviço de assistência técnica.
E08	Alarme de placa de potência (T002) danificada	Contacte o serviço de assistência técnica.
E09	Alarme de temperatura máxima da placa no compartimento técnico	Verifique a ventilação do compartimento técnico.
E10	Alarme de excedência do limite de temperatura do vaporizador	Contacte o serviço de assistência técnica. O forno exclui o vaporizador, utilizando humedificação direta.
E11	Alarme de falha de leitura do nível de água do vaporizador	Contacte o serviço de assistência técnica. O forno exclui o vaporizador, utilizando humedificação direta.
E12	Alarme de falha de leitura da sonda de temperatura do vaporizador	Sonda de temperatura do vaporizador (PT100) desligada ou com defeito. O forno exclui o vaporizador, utilizando humedificação direta.
E13	Alarme de falha na leitura da descarga do vaporizador, mau funcionamento da válvula.	Contacte o serviço de assistência técnica. O forno exclui o vaporizador, utilizando humedificação direta.
E14	Alarme de placa de expansão do vaporizador danificada (T003)	Contacte o serviço de assistência técnica.
E15	Firmware da placa T002 incorreto	Efetue uma nova atualização de todas as placas.
E16	Firmware da placa T003 incorreto	Efetue uma nova atualização de todas as placas.



www.sammic.com

